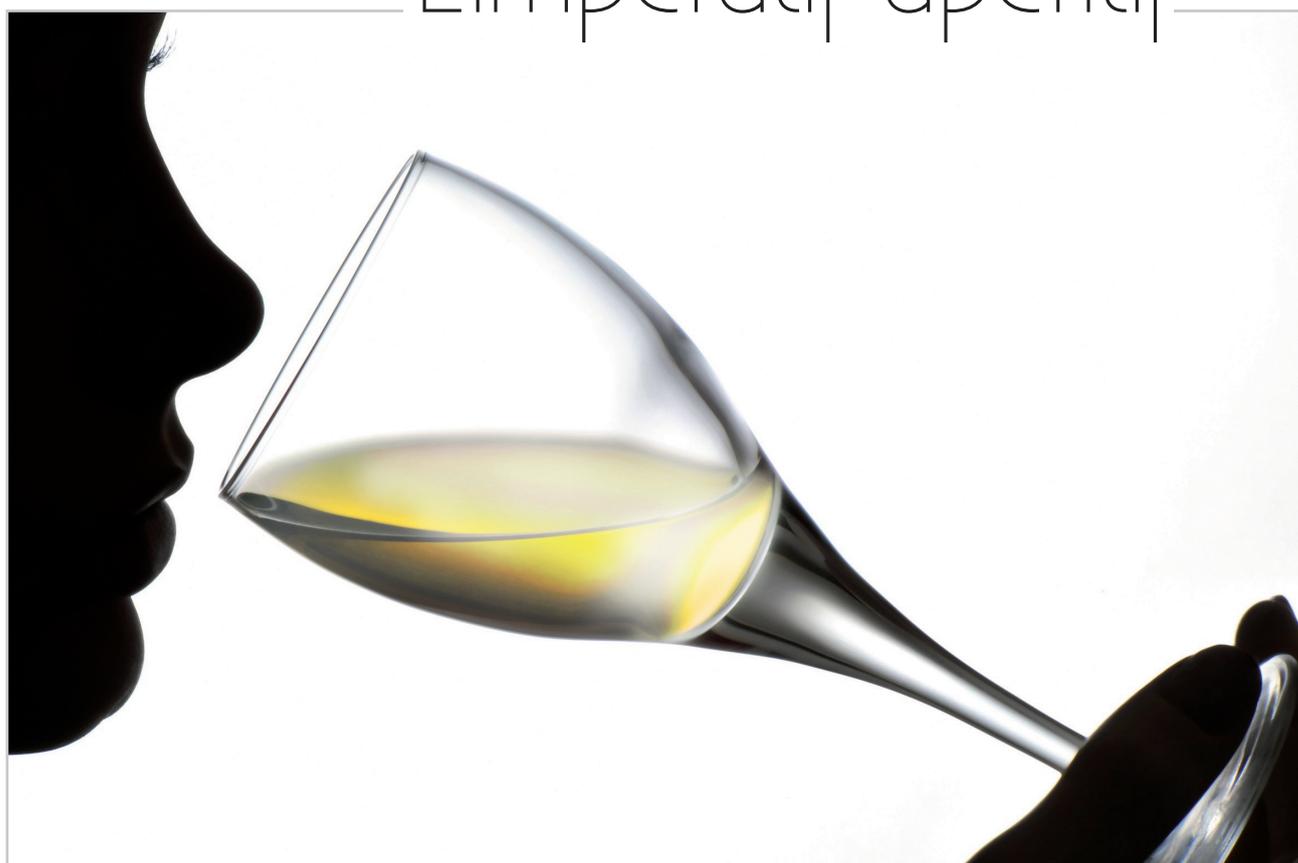


L'impératif apéritif



Sous la direction de **Gabriel Bender**

Carole Bessero
Education sociale

Aurélie Delaloye
Service social



Indication des auteures

Les opinions émises dans ce travail de recherche n'engagent que la responsabilité de ses auteures

Mots-clés

Apéritif – fonction sociale – rituel – vin – interactions –
liens sociaux – relations interpersonnelles

Résumé

Apéritifs de bienvenue, verres de l'amitié, vins d'honneur ou encore apéros, ces mots évoquent l'accueil, les liens interpersonnels, l'identité collective, la détente. Le moment de l'apéritif considéré communément comme une partie récréative anodine, comporte en réalité nombre d'enjeux et de fonctions.

Au fil de cette recherche, le lecteur découvrira de clichés en surprises, comment l'apéritif occupe une place stratégique dans l'organisation de la vie en société.

Nous remercions :

- Gabriel Bender pour nous avoir accompagnées et orientées au fil de la recherche

- Patrick, Pierre, Pascal, Théo, Timothée, Thérèse, Vincent, Viviane et Virginie pour avoir eu la gentillesse de partager leurs connaissances lors des entretiens.

- Marie-Thérèse, Myriam, Jessika, Maurice, Marie, Florence, Marie-Claire, Alexandre et Léo pour avoir relu notre travail.

- William pour ses compétences graphiques.

- Printed by www.cxprint.ch

- Nos familles pour nous avoir encouragées.

et enfin, toutes les personnes qui ont manifesté de l'intérêt pour ce travail.





I.	INTRODUCTION	5
A.	Choix du thème	5
B.	Terrain et Hypothèses	8
C.	Observations sur le terrain	9
D.	Entretiens semi-directifs	12
II.	LES SECRETS DEVOILES	15
A.	L'apéritif	15
1.	Le moment	24
2.	Les fonctions	30
3.	Le rituel	37
B.	La réunion	44
C.	La distinction	49
D.	« Le bon vin »	55
E.	« le mauvais vin »	62
III.	CONCLUSIONS ET SURPRISES	66
A.	Synthèse	66
B.	Nos apprentissages	68
1.	Comme chercheuses	68
2.	Comme travailleuses sociales	70
IV.	BIBLIOGRAPHIE	72
A.	Monographies	72
1.	Méthodologie	72
2.	Sociologie générale	72
3.	Apéritif	72
4.	Rites, rituels	73
B.	webographie	74
V.	ANNEXES	75

I. INTRODUCTION

A. Choix du thème

Au commencement, nous partagions le désir de cibler ce travail de mémoire sur la vie quotidienne des habitants de notre région, plutôt que d'étudier une problématique liée à une population spécifique.

Nous avons choisi comme objet d'étude les personnes que nous côtoyons quotidiennement, nos familles, nos voisins, nos collègues, les membres des associations dont nous faisons partie, le postier, le banquier, etc. En bref, nous voulions mettre sous la loupe les acteurs de la vie de nos villages et des environs.

Le choix de cette population provient principalement de notre implication dans nos villages respectifs. De diverses manières : politique, associative, festive, nous participons à la vie sociale de ces lieux particuliers, microcosmes que nous apprécions et qui méritent, selon nous, davantage d'attention et de considération.

Ensuite, il nous apparaissait clairement que ce qui nous intéressait dans la vie villageoise était les interactions sociales.

Au travers des comportements habituels, nous étions à la recherche d'un moment significatif de partage et d'interactions sociales. Un élément nous paraissait intéressant : se retrouver autour de la nourriture. En effet, manger et boire sont des moments du quotidien riches en significations et démonstratifs des rôles sociaux. Cependant, ces instants se partagent principalement en famille et entre amis, ils font partie de la vie intime alors que nous cherchions un moment davantage « ouvert » et public.

Plus tard, nous avons pensé à la vie des cafés et bistrot et aux interactions qui s'y déroulent, particulièrement autour d'un verre de vin. Nous n'avons pas conservé cette optique pour deux raisons :

Premièrement, prendre un verre au bistrot est un moment qui se partage entre amis ou entre habitués et nous recherchions un thème plus précis, un moment où les personnes présentes ont un lien même si elles ne se connaissent pas.

Deuxièmement, il paraissait délicat de faire une étude sur les établissements publics sans parler de la consommation d'alcool. Nous ne voulions pas aborder de thème comme l'alcoolisme pour nous détacher du regard de travailleur social qui évalue les problématiques ou étudie les pathologies. Nous avons préféré enfilet des lunettes d'observatrices conduisant une recherche sociologique.

De fil en aiguille, nous avons découvert que l'apéritif public correspondait en tous points au thème recherché. L'élément phare que nous voulions développer est le rôle de l'apéritif : moment de partage entre villageois tels que assemblées, marchés ou encore en période d'élections. Nous avons pu observer que, lors de ces événements, l'alcool est bien souvent synonyme de détente, joie, allégresse. Qui plus est, il nous semble que ce dernier facilite la rencontre, la négociation et la création de liens. Dans ce cas présent, nous ne parlons pas de l'alcool en général mais uniquement du vin qui est présent dans tous les apéritifs servis en Valais.

« Si l'on décide désormais de partir des boissons concrètes, un trait constant s'impose aussitôt : toute société, tout groupe restreint tend à organiser l'ensemble de ses pratiques autour d'un breuvage principal. Celui-ci, parfois, reste unique et, par conséquent, accompagne et souligne toutes les formes de liens entre les hommes »¹

C'est en participant activement à la vie villageoise que nous avons constaté l'importance de l'apéritif. Les traditionnels apéros ou autres verres de l'amitié font partie intégrante du fonctionnement des assemblées ou manifestations. Impossible désormais d'aborder un thème comme l'apéritif sans parler du breuvage auquel il est associé : le vin. En reprenant les mots de Fabre-Vassas, le vin est une boisson à fonction sociale importante car elle accompagne et souligne toutes les formes de liens entre les hommes dans notre société.

« Le vin est la seule boisson à posséder ces vertus². (...) Le plaisir de boire est un plaisir collectif »³.

Nous voulons comprendre la raison pour laquelle il n'y a pas de festival, d'inauguration, d'anniversaire sans vin d'honneur. « La consommation de vin correspond au partage d'un produit noble d'une richesse exceptionnelle, cadeau de la nature et fruit d'un intense labeur. Allons-nous déguster seuls dans un coin un noble cru, sans partage ni communication, sans prononcer ce mot chargé d'émotion, d'espoir et de bons vœux : « santé ! »⁴ Sans pour autant prendre au pied de la lettre cette ode publicitaire de la Communauté Suisse d'Information en Faveur du Vin, nous pensons tout de même que cette boisson transmet un message fort, de regroupement et de partage.

« Ce geste est aujourd'hui couramment considéré comme une tradition valaisanne : offrir du vin pour accueillir ou pour nouer des relations »⁵. Même en dehors des officialités des vins d'honneur, cette boisson est relationnelle. C'est autour d'un verre de vin que l'on discute et conclut des affaires. Il paraît décent d'apporter une bouteille comme cadeau lorsqu'on est invité ou pour féliciter quelqu'un. D'ailleurs, même les « accouchées » reçoivent, selon la tradition, une bouteille spécifique.

1 FABRE-VASSAS, C. « La boisson des ethnologues. » *Revue Terrain* n°13, Octobre 1989, p 7

2 ORIZET, L ; ORIZET, J. *Les cents plus beaux textes sur le vin*. Paris, 1995. Collection « espace », p.31-32

3 ORIZET, L ; ORIZET, J. *Les cents plus beaux textes sur le vin*. Paris, 1995. Collection « espace », p. 131-132

4 COMMUNAUTE SUISSE D'INFORMATION EN FAVEUR DU VIN (CSIV). *Qu'est-ce que le vin ?* Bern, 1987. Création et édition : OFD Relations publiques, Genève, p. 28

5 RABOUD, I. *Du vin et des Hommes* p.25

Le vin est également présent dans les grands moments de la vie publique. C'est justement ici le point central de notre thème, au croisement entre la vie publique et le vin : l'apéritif.

Bien sûr, notre choix a surpris certaines personnes, en particulier des travailleurs sociaux ou nos collègues de cours. Un mémoire sur « l'apéro » leur paraissait inconvenant et peu en lien avec les professions que nous avons choisies. Certains ont même émis l'hypothèse que nous plaisantions lorsque que nous leur avons exposé notre thème. Heureusement, les hochements de tête et autres ricanements dubitatifs ont été compensés par l'enthousiasme de tous ceux qui ont jugé notre thème novateur et original.

A notre avis, la pertinence de ce sujet réside justement dans le fait qu'il concerne les gens ordinaires, qui, malgré leurs rares contacts avec les services sociaux, sont les acteurs principaux de la société. Le travailleur social, bien souvent trop préoccupé par les problématiques de sa profession, néglige les figures ordinaires de la société. Nous avons donc décidé de sortir des sentiers battus et de revenir aux fondements de nos métiers, c'est-à-dire aux relations humaines.

« Le vin est un élément important pour l'économie valaisanne, ainsi que pour la vie associative du canton. Il manifeste le rapport harmonieux entre la nature et le travail de l'homme. C'est un phénomène de société »⁶

« Observer, analyser, comprendre et expliquer les phénomènes sociaux » voici comment la faculté de sociologie de l'Université de Lyon débute pour expliquer ce qu'est la sociologie. Le phénomène social que nous avons choisi c'est l'apéritif, nous l'avons observé et analysé, nous avons tenté de le comprendre et au cours de ce travail nous tâcherons de l'expliquer.

6 .Du vin et des hommes, actes de colloques IUKB, CFPS, Sion, 1995

B. Terrain et Hypothèses

Lors de l'élaboration du projet, nous avons commencé par définir l'objet d'étude, c'est à dire le thème, la population concernée et le terrain. A partir de ces éléments, nous avons posé une hypothèse de départ qui constitue le squelette de notre travail : *L'apéritif est un moment qui remplit des fonctions sociales*. A partir de cette hypothèse principale appelée « zéro », nous avons formulé quatre sous-hypothèses :

1. L'apéritif réunit
2. L'apéritif marque la distinction
3. Le vin participe à la dynamique de l'apéritif
4. Pris exagérément, le vin menace les fonctions sociales de l'apéritif

La première et la deuxième précisent le type de fonctions sociales que remplit l'apéritif tandis que la troisième et la quatrième concernent la fonction du vin.

Cette recherche inclut les apéritifs publics ou officiels, soit :

- les apéritifs politiques (assemblée primaire, conseil général, réunion de parti,...)
- les apéritifs religieux (Fête Dieu, Première Communion, messe des Jubilaires,...)
- les apéritifs associatifs (assemblées générales, événements particuliers,...)
- les apéritifs d'ouverture et de clôture d'une séance, conférence, séminaire.

Elle exclut :

- les fêtes de familles
- les réunions entre collègues
- les apéritifs entre amis
- les apéritifs de bistrot

La deuxième étape est la phase de construction théorique ciblée sur les concepts suivants ; l'apéritif, le rituel et la fonction sociale. Ces notions sont reprises dans le prochain chapitre. Précisons tout de même que les deux premiers concepts ont été étudiés afin de pouvoir déterminer si l'apéritif peut être considéré comme un rituel.

Les recherches théoriques ciblées sur l'apéritif à proprement parler ont amené peu de réponses précises. En effet, ce thème n'a, selon nos recherches, jamais fait l'objet d'une étude approfondie, du moins en Suisse.

C. Observations sur le terrain

Pour la partie exploratoire, nous avons utilisé l'observation participante : « le chercheur s'insère dans le groupe et interagit avec les acteurs sociaux en s'impliquant avec eux dans des situations communes. »⁷ plutôt que l'observation systématique : « en fonction d'un guide ou d'une grille élaborée à partir d'une étude pilote. Approche distanciée. L'observateur reste le plus neutre possible. »⁸

Nous nous sommes donc intégrées dans les groupes avec lesquels nous avons interagi en nous impliquant dans les situations. Il paraissait difficile d'utiliser l'observation systématique dans des circonstances d'apéritifs publics en raison de la distance que l'observateur met entre lui-même et son sujet d'étude. Les gens se seraient probablement sentis observés et se seraient comportés différemment. Par contre, en interagissant avec le public nous pensions ne pas toucher le déroulement habituel des apéritifs publics.

Plus précisément et comme défini par les auteurs Cristina de Robertis et Henri Pascal⁹, nous avons procédé à des observations participantes à la fois libres et méthodiques. L'observation libre consiste à poser un regard complètement naïf sur le terrain, l'observation méthodique implique l'utilisation d'une grille et l'observation systématique d'éléments prévus. Nous avons emprunté les procédés de ces deux méthodes car nous avons observé des faits précis préétablis et avons également tenté de décrire ce que nous voyions comme si nous n'avions jamais participé à un apéritif.

Choisir les apéritifs à observer semblait être une tâche aisée. En théorie seulement ! car bien que, hebdomadairement, plusieurs apéritifs soient organisés dans notre région, ils sont toujours liés à une occasion particulière : clôture d'une conférence, d'une assemblée ou ouverture d'une visite officielle. Les gens présents ont un intérêt ou une obligation en commun. L'apéritif n'est jamais le but de la réunion mais ce que certains nomment « la partie récréative ».

Alors, s'insérer dans un groupe sans y être invitées paraissait délicat et inopportun. Quand bien même la séance ainsi que l'apéritif sont ouverts à tous. Lorsque deux étudiantes se retrouvent dans un forum sur l'agriculture, par exemple, cela fait « tache » comme dit l'expression. De plus, l'idée de devoir interagir avec des inconnus sur des thèmes qui nous concernent peu alors que nous sommes présentes uniquement afin d'observer, nous rendaient plutôt mal à l'aise. En effet, nous ne voulions pas endosser une étiquette « d'incrustes » ou de pique-assiettes.

C'est pourquoi, nous avons pris l'option d'observer les apéritifs auxquels nous avons une raison de participer soit parce que nous y étions conviées, soit parce que nous y travaillions. N'étant pas, du moins à l'heure actuelle, des figures notoires de nos régions, nos agendas ne sont que peu remplis. C'est la raison pour laquelle, les observations que nous avons réalisées se sont étendues sur une période d'environ six mois à raison d'un apéritif mensuel.

7 MAISONNEUVE, J. *Les rituels*. 1988, p16

8 *ibid.*

9 DE ROBERTIS, C ; PASCAL, H. *L'intervention collective en travail social*. 1987, p.87

Les apéritifs sélectionnés se sont déroulés dans nos communes de domicile. Ceci a facilité le contact puisque notre présence était parfaitement ordinaire.

Les deux-tiers des apéritifs auxquels nous avons participé ont eu lieu après une séance ou une partie officielle. Il s'agissait de réunions ouvertes à un public large mais délimité. Tous ces apéritifs étaient des apéritifs dits de clôture qui réunissaient:

- les habitants d'un village lors d'une assemblée primaire,
- les autorités et les entrepreneurs lors d'un forum économique régional,
- les membres d'un parti politique cantonal lors de l'assemblée générale,
- les membres d'une association cantonale également lors d'une assemblée générale.

Les autres apéritifs, dits d'ouverture, ont précédé la raison officielle de la rencontre.

- Le premier était servi avant la projection d'un film tourné en Valais. Il était destiné aux invités, aux personnalités qui avaient œuvré pour la réalisation du film ainsi qu'aux autorités. Seule une petite partie de la population a pu accéder au buffet. C'est sans doute l'apéritif où notre présence était la moins attendue et nous en étions mal à l'aise.
- Le deuxième apéritif d'ouverture était destiné à l'accueil des personnes venues participer à une soirée politique. Le papillon d'invitation conviait toutes les personnes désireuses de faire connaissance ou d'entendre les discours des candidats aux élections.

Afin de procéder à l'observation de ces apéritifs nous avons élaboré une grille qui a servi de point de comparaison. Nous avons privilégié les aspects de l'apéritif sur lesquels nous n'avons aucune influence. Pour commencer, nous avons explicité la raison ou le but de l'apéritif et identifié l'organisateur. Ensuite nous avons compté les personnes en différenciant les sexes, chaque quinze-minutes afin de voir l'évolution de l'apéritif.

Nous nous sommes ensuite intéressées aux boissons servies ; la quantité bue, également par intervalles de 15 minutes, mais aussi la qualité de la boisson. Nous avons aussi observé le récipient (verre en plastique, en verre, avec ou sans pied, avec un écusson, etc.), la décoration de la salle, l'accompagnement alimentaire et l'organisation du service.

La partie la plus délicate de l'observation était la description des interactions. En effet, nous avons décrit la population présente et la manière dont elle s'organisait. Pour ce faire, nous avons observé d'une part les mouvements des gens, les regroupements ou fractionnements, leurs emplacements dans la salle, et, d'autre part, leurs attitudes démontrant une ambiance tantôt calme tantôt en ébullition. Une tâche particulièrement difficile a été de repérer les personnages influents et de cibler ce qui se déroule autour d'eux. Ceci en comparaison avec les interactions qui entourent les personnes plus discrètes.

Tout au long des observations, nous avons utilisé un dictaphone numérique : moyen discret et pratique de prendre des notes. Chaque quinze minutes, l'une de nous se retirait de la salle afin d'effectuer un « pointage » dans lequel nous essayions de décrire la scène telle une photographie instantanée.

L'enregistreur a permis de transférer les informations dictées directement sur l'ordinateur afin d'assurer une meilleure sauvegarde des données et d'en faciliter le tri. Une fois les informations ordonnées, nous avons rempli la grille comparative préalablement préparée.

Observer les apéritifs s'est révélé être une tâche bien plus compliquée que prévue. En effet, lorsque nous faisons le service comme c'est arrivé une fois, nous ne nous attendions pas à un stress tel que la récolte des informations devenait presque impossible. Avec un plateau dans une main et une bouteille dans l'autre, nous ne pouvions pas quitter le poste. Travailler pour avoir une raison d'être présente tout en observant s'est avéré être un mauvais calcul. Heureusement, cela n'a été le cas que pour une observation.

D'un autre côté, lorsque nous participions à l'apéritif en tant que convives, les risques d'inexactitudes dans les données étaient importants. Par exemple, c'était difficile de s'éloigner pour « téléphoner » chaque quart d'heure sans vexer notre interlocuteur.

De plus, nous pensions devoir rester jusqu'à la fin et dans ces occasions, nous avons pu observer que les derniers présents boivent passablement de vin. Pour pallier ce dernier point, nous sommes parties du principe que l'apéritif au sens où nous l'entendons se termine avant que les derniers s'en aillent. En effet, à partir d'un certain moment que nous expliciterons plus loin, l'apéritif se transforme en un genre de liesse entre amis.

D. Entretiens semi-directifs

En second lieu, pour étayer les observations, nous avons choisi la méthode qualitative qui semblait la plus adéquate : les entretiens semi-directifs. Ce choix a été guidé par la volonté de faire une recherche basée sur les représentations personnelles des gens car l'apéritif est quelque chose que tout le monde connaît mais que personne n'explique. Ainsi, en questionnant des personnes d'horizons très divers qui fréquentent ces apéritifs, nous pensons mettre en lumière les réponses à nos hypothèses.

Nous avons conduit neuf entretiens semi-dirigés avec des personnes connaissant bien le déroulement des apéritifs. En principe, les gens nous ont reçues chez eux ou sur leur lieu de travail. Un seul entretien a été réalisé dans un lieu public, un café. Chaque entretien a duré entre 40 et 50 minutes et a été réalisé à l'aide d'un dictaphone.

Nous avons sélectionné des personnes selon nos connaissances ou nos relations. Nous en connaissions certaines et d'autres pas. Ensuite, nous avons établi une liste des interviewés potentiels et avons contacté ceux qui pouvaient nous apporter un regard particulier d'après leur fonction, qu'elle soit publique ou privée. Avant chaque entretien, nous avons expliqué notre démarche, le cadre de ce travail et la nature des questions. Tous les entretiens se sont déroulés de façon cordiale. Les personnes ont répondu bien volontiers à nos questions. D'ailleurs, six entretiens sur neuf se sont terminés par un apéritif spontanément proposé par la personne qui nous recevait.

Afin de faciliter la lecture et la rédaction, nous avons attribué un pseudonyme à chaque personne interrogée. Le prénom choisi sert de repère puisqu'il commence par la même lettre que celle de la catégorie à laquelle il appartient. Par exemple, les noms des **p**articipants commencent par la lettre « P ».

La première catégorie concerne *les participants*. Il s'agit d'individus qui, d'après leurs fonctions, participent très régulièrement à des apéritifs en tant qu'invités.

- ❑ **Patrick** est président d'une commune d'environ de 2'500 habitants dans le Valais central. Il nous a reçues dans son bureau à la maison de commune. Il est invité hebdomadairement à des apéritifs. Patrick est la seule personne interrogée qui ne boit pas du tout de vin.
- ❑ **Pierre** est une personnalité publique bien connue des milieux politiques et associatifs, particulièrement dans le monde de l'agriculture. Ancien député, il est également membre de plusieurs associations. Il nous a reçues chez lui. Il participe en moyenne à un apéritif par semaine.
- ❑ **Pascal** a été directeur de l'office du tourisme d'une station durant 20 ans. Ce rôle lui a permis d'organiser de nombreux apéritifs et également d'y être fréquemment invité. Il nous a aussi reçues chez lui.

La deuxième catégorie regroupe les *travailleurs*. Il s'agit de personnes qui ont fréquemment la tâche d'organiser ou de servir des apéritifs.

- ❑ **Théo** est président de fanfare depuis 7 ans. Il met sur pieds des apéritifs dans le cadre de sa fanfare ainsi qu'au sein du parti politique auquel cette dernière est rattachée. Il dit être particulièrement soucieux de l'organisation et du déroulement des apéritifs afin de recevoir au mieux ses convives. L'entretien a eu lieu chez lui.
- ❑ **Timothée** est responsable de la conciergerie d'une commune. C'est à lui que revient la tâche d'organiser, de préparer et de servir tous les apéritifs officiels de la municipalité. Il nous a reçus sur son lieu de travail.
- ❑ **Thérèse** est employée depuis une vingtaine d'année pour servir les apéritifs d'une commune particulièrement réputée pour ses réceptions. Elle travaille à plus de quarante apéritifs sur une année. L'entretien s'est déroulé dans un café.

La troisième catégorie rassemble les *spécialistes du vin*. Cette catégorie s'éloigne de l'aspect public puisqu'il s'agit de personnes qui travaillent dans un établissement privé. Leurs entretiens nous ont néanmoins parus pertinents en raison de leurs connaissances du vin qui est la boisson phare de l'apéritif local.

- ❑ **Vincent** est un vigneron-encaveur connu pour son vin (bien entendu) mais également pour ses idées novatrices et son investissement dans plusieurs associations ou fondations concernant le vin, les goûts et le terroir. Il nous a reçus dans sa cave.
- ❑ **Viviane** est également vigneronne-encaveur. Elle occupe aussi la fonction de conseillère communale. Elle porte un regard double sur l'apéritif car d'une part elle reçoit fréquemment des groupes dans sa cave et d'autre part, elle est souvent conviée à des apéritifs. Elle nous a reçus dans sa cave.
- ❑ **Virginie** est une organisatrice-animatrice d'apéritifs. Elle a travaillé dans divers cadres en rapport au vin : responsable d'œnothèque, cours de dégustation, organisation d'apéritifs, ouverture d'un caveau. Aujourd'hui cette spécialiste du vin est responsable de plusieurs concepts de découverte-dégustation autour du vin. Elle nous a reçus dans l'œnothèque où elle travaille.

Le lieu de l'entretien, qui ne paraissait pas très significatif au départ, a pris de l'importance le jour où une interview s'est déroulée dans une cave dans laquelle il faisait froid. En effet, cette rencontre a été la plus brève car les conditions requises n'étaient pas optimales. Nous avons alors compris que le cadre influençait la qualité de l'entretien et que le bien-être physique était nécessaire. Pourtant, il n'est pas toujours possible d'éliminer certains désagréments comme le bruit par exemple.

Avant chaque rencontre, nous avons préparé une liste d'une dizaine de questions ouvertes afin de réorienter l'entretien si cela s'avérait nécessaire et de nous assurer d'aborder tous les aspects prévus. Cet exercice s'est avéré difficile car si les questions posées nous semblaient claires et pertinentes, les personnes interrogées ne les entendaient pas avec nos oreilles.

Nous avons pris conscience qu'il n'était pas possible de poser toujours les mêmes questions et qu'il fallait les adapter à l'interlocuteur. Avant chaque entretien, nous avons décidé laquelle de nous posait les questions tandis que l'autre prenait des notes sur les mouvements de la personne et récoltait les informations que le dictaphone ne peut pas capturer. Nous avons organisé nos questions afin de commencer par des généralités et d'arriver progressivement aux questions plus subtiles, qui demandent davantage de réflexion.

« Les questions d'un entretien semi-directif doivent être ouvertes et neutres il faut bannir toute forme d'opinion, ou d'imposition d'un discours. Il faut éviter de suggérer les réponses par une formulation ou une attitude de l'enquêteur »¹⁰

Cette citation illustre bien nos premières difficultés d'enquêtrices. En effet, lors de la retranscription du deuxième entretien, nous avons constaté que nous influençons les réponses par notre comportement. Ceci n'était pas conscient mais en écoutant la bande, nous avons remarqué que nous demandions à la personne interrogée de préciser ses dires chaque fois qu'elle approchait de ce que nous voulions entendre. Ou encore, nous sourions lorsqu'elle nous apportait une réponse qui allait dans le sens de nos hypothèses. Heureusement, nous nous sommes rendues compte assez tôt pour y remédier lors des entretiens suivants.

D'autres difficultés sont apparues concernant la forme des questions. Nous voulions poser des questions « naïves » comme si les apéritifs étaient des phénomènes bizarres jamais vus auparavant. Pourtant nous n'avons pensé que très tardivement à demander aux interviewés « C'est quoi un apéritif ? ». Certaines de nos questions étaient trop élaborées et précises pour être de bonnes questions ouvertes. Nous avons par exemple demandé en dernier « A quoi ressemble, selon-vous, l'apéritif idéal ? ». Cette question trop interprétative a engendré des réponses plutôt légères et rigolotes alors que nous pensions qu'elle nous donnerait des pistes quant aux fonctions de l'apéritif. Nous avons donc supprimé cette question.

II. LES SECRETS DEVOILES

A. L'apéritif

L'apéritif comporte plusieurs significations ; tantôt adjectif, tantôt substantif, utilisé en histoire, en médecine ou en littérature, il prend parfois un sens étonnant dont voici un petit tour d'horizon.

Ethymologiquement, l'apéritif est un mot dérivé du verbe latin « aperire » qui signifie ouvrir. Historiquement, l'adjectif apéritif était connoté d'une valeur médicale. Il désignait des boissons alcoolisées prises avant le repas qui avaient pour but de faciliter le transit intestinal ou d'ouvrir les voies d'évacuation.

« Avant de se mettre à table, les Romains avaient pour habitude de boire du vin au miel tandis que les Gaulois ingurgitaient des boissons épicées. Puis, au Moyen-Age, des vins liquoreux, aromatisés avec des herbes étaient servis avant le repas dans le but d'ouvrir l'appétit (...) à partir de 1888, le mot devient un nom commun signifiant toute boisson alcoolisée, prise avant le repas et réputée stimulante pour l'appétit. »¹¹

Dans le même sens mais plus indirectement, l'adjectif qualifie ce qui ouvre l'appétit, ainsi il est associé à des instants comme « une promenade apéritive »¹²

Ensuite, voici quelques exemples tirés de la littérature française et répertoriés par le CNRTL¹³ dans lesquels le mot apéritif signifie « qui met en appétit » mais qui ne se limite pas à l'appétit de la nourriture. Ces utilisations surprenantes ne sont guères courantes aujourd'hui. Elles emploient le mot apéritif dans un sens métaphorique.

« Avant cette période, quelque chose de chimiquement indispensable au goût de vivre ne se combinait plus avec le reste en moi. Ce manque d'appétit moral était affreux, aucun projet ne m'était **apéritif**. J'avais l'âme écoeurée. »¹⁴ Dans cette citation le mot apéritif désigne l'ouverture à la joie de vivre, ce que l'auteur qualifie d'appétit moral.

« Thérèse, sur le conseil de Bernard, marchait beaucoup : « L'exercice est le meilleur **apéritif**. »¹⁵ Cette citation de François Mauriac ne peut être comprise qu'en connaissant l'ouvrage. En effet, le mot apéritif ne désigne pas seulement l'ouverture de l'appétit en tant qu'envie de manger comme il pourrait être interprété mais bien, comme dans la citation précédente, l'ouverture à l'appétit de vivre.

11 POULAIN, J-P. *Nouveaux regards sur les Français et l'apéritif*. 2005. p. 7

12 PETIT LAROUSSE ILLUSTRÉ Dictionnaire, *définition du mot apéritif*, 2005, p.98

13 Centre National Français des Ressources Textuelles et Lexicales [en ligne] Adresse URL : www.cnrtl.fr (pages consultées le 12.12.2007)

14 CRNTL [en ligne] COCTEAU, J. *Poésie crit. 2, Monologues*, 1960, p. 44.

15 CRNTL [en ligne] MAURIAC, F. *Thérèse Desqueyroux*, 1927, p. 274.

« Et tel écrit vaut comme *excitateur* ou **apéritif** de la pensée, et tel autre comme *satisfacteur*, remplaçant l'aliment de pensée. »¹⁶ Cette citation, très équivoque considère l'apéritif encore une fois comme mise en appétit, Paul Valéry décrit ici l'appétit intellectuel.

« ... un journal du 7 décembre 88 donne la même valeur aux *horizontales*, aux *tendresses* et aux **apéritives**. (Ces dernières, de création toute nouvelle, sont évidemment les femmes qui, par métier, mettent en appétit.) »¹⁷ Cette citation fait évidemment référence à l'appétit sexuel. L'utilisation de l'adjectif apéritif pour désigner une personne semble incongrue, pourtant dans cette phrase il prend tout son sens.

A part les dérivés linguistiques qui utilisent l'adjectif apéritif comme qualificatif de l'appétit qu'il soit au sens propre ou figuré, le mot apéritif est couramment utilisé comme substantif pour classer un genre de boisson. Il s'agit du mot générique pour les boissons comme le Pastis, le Martini, le Porto etc. qui se consomment communément avant le repas.

18



16 CRNTL [en ligne] VALÉRY, P *Tel quel I*, 1942, p. 220.

17 CRNTL [en ligne] LARCHEY, L. *Dict. hist. D'argot*, nouv. suppl., 1889, p. XII

18 Image intitulée *Grand choix d'apéritifs* extraite du site Internet : www.tiffanys2.eu/boissons.htm

Ce sens s'étend au verre de vin blanc qui est également consommé comme apéro. Le mot apéritif désigne aussi l'alimentation prise pour accompagner ces boissons. Les petits-fours ou autres amuse-gueules sont aussi appelés apéritifs. D'ailleurs en entrant le mot apéritif dans une barre de recherche sur Internet, les premiers résultats obtenus concernent des entreprises qui fabriquent des biscuits-apéritifs pour des réceptions.

Toutes ces significations ne correspondent pas au sens de l'apéritif entendu dans ce travail. En effet, la définition de l'apéritif qui concorde le mieux à cette recherche est celle-ci :

« L'apéritif désigne le moment de convivialité (le lieu de sociabilité) où des personnes se retrouvent pour consommer ces boissons et ces aliments en discutant, même sans qu'il soit prévu de prendre un repas en commun ensuite ». ¹⁹ Il s'agit donc du moment de l'apéritif. Ce dernier est présent à de nombreuses occasions dans nos vies. On le trouve par exemple en famille avant le repas ou lorsqu'on reçoit des amis.

Il existe aussi les apéros de bistrot. A 11 heures ou 18 heures, les gens se retrouvent pour boire un verre avant le repas ou avant de sortir. Pour le commun des mortels, l'apéritif est souvent appelé « apéro », en particulier quand il revêt un caractère non-officiel. Pourtant, il y a une différence entre l'apéritif et l'apéro, d'ailleurs, Vincent, le vigneron-encaveur interrogé a précisé en connaisseur : « *J'aime mieux le mot apéritif qu'apéro, ça rime avec saine préparation de ton estomac pour prendre le temps de bien manger. C'était ça le but au départ.* » Ces mots font penser que le diminutif « apéro » ôte à l'apéritif ses vertus médicales par sa tonalité légère, plus vulgaire et moins sérieuse.

Lors des entretiens, certaines personnes interrogées ont exprimé leur propre définition de l'apéritif. Ainsi, pour Thérèse qui sert plus de 40 apéritifs par année depuis plus de 20 ans, l'apéritif c'est... « *ben, c'est à boire, et puis y'a du blanc, du rouge, des eaux ou y'a des gens qui demandent des plats de viande, des feuilletés ou d'autres rien. Ça dépend de qui vient, s'ils ont un grand dîner après, il vont pas faire un grand apéro non plus.* » Cette expression fait remarquer l'aspect « contenu » de l'apéritif. Il s'agit d'une réponse qui indique ce qui s'y trouve, matériellement parlant.

Pierre, habitué des apéritifs officiels, a une vision différente basée sur les interactions entre les participants. « *c'est un moment très riche, on peut aussi exprimer sa sympathie avec les personnes. Un apéro qui est réussi à mon avis, c'est un apéro où y'a beaucoup d'interactions entre les gens. Où on reste pas figé en petits groupes de connaissances mais où on met à profit cette présence nombreuse de gens qui dans une société partagent les mêmes buts, qui dans une commune sont intéressés aux affaires de la municipalité, qui en musique ou autre peuvent partager aussi leurs goûts. Je pense que si on supprimait les apéros on supprimerait aussi un nombre immense d'interactions entre les gens.* » Contrairement à Thérèse, Pierre profite du moment de l'apéritif puisqu'il est invité et n'a aucune obligation pratique durant ces moments.

19 Encyclopédie Wikipédia [en ligne] *L'apéritif*, (page consultée le 13 avril 2007)

Patrick en tant que président de commune, porte sur l'apéritif un regard pratique dû certainement au peu de temps dont il dispose. « *Pour moi l'apéritif c'est un outil de travail (...) C'est important, car je le prends plutôt comme heures de travail pour avancer, pour rester dans les contacts, dans les discussions, plutôt que pour boire un verre et manger un morceau de viande séchée.* »

Plus tard dans l'entretien il explique de quelle façon il utilise ce moment avec minutie et préparation. « *c'est vraiment le moment où j'essaie de partager, d'échanger, et puis je dis, quand je suis à la commune et que les gens posent des questions c'est très intéressant, mais quand je suis à l'extérieur et qu'on a une séance pour moi j'ai des points très précis à l'apéro, il faut que je rencontre celui-là, celui-ci pour lui poser cette question bien précise (...) pour moi, c'est justement un moment privilégié d'échanges, mais ça veut pas dire que c'est pas de la détente, c'est beaucoup plus convivial, encore une fois c'est beaucoup plus intime, moi j'aime bien discuter à l'apéro, comme par hasard on discute de ça, mais pour moi c'est pas un hasard c'est quelque chose que j'ai très préparé et puis je sais exactement la question que je dois poser, pour moi c'est important, mais je dis je l'utilise comme séance de travail* »

Lors de huit entretiens sur les neufs effectués, les interviewés ont qualifié l'apéritif de convivial. Pour Timothée, qui s'occupe de toute l'organisation et la logistique des apéritifs de sa commune, l'apéritif est, avant tout, un moment de convivialité comme le démontre ces deux expressions « *C'est un moment de convivialité où tu oses plus t'exprimer. (...) Comme c'est un moment de convivialité tu vas pas commencer à te rentrer dans le cadre* ». Il fait davantage appel à son expérience de participant que de travailleur puisqu'il fait allusion aux interactions entre les gens. Il est évident que les travailleurs interrogés ont déjà participé à des apéritifs comme invités, ils peuvent donc apporter différents regards.

Thérèse apporte l'idée que l'apéritif est un moment convivial aussi pour les personnes qui y travaillent: « *Moi je trouve que l'apéro c'est convivial pour tout le monde, mais ! vous avez jamais vu un apéro ?* » Pierre, l'ancien député est d'accord avec cette dernière et amène une dimension supplémentaire. « *L'apéro a toujours un caractère convivial et de grande liberté dans le choix de ses partenaires et des discussions* ». Pour lui, l'apéritif est un moment riche d'interactions et de liberté, ce qui fait qu'il apprécie beaucoup ces moments et s'y sent bien.

L'apéritif est un sujet dont chacun a une vision qui lui est propre mais qui peut se définir par certains de ses caractères, notamment la convivialité, il est temps de le définir « matériellement » en décrivant comment se passe un apéritif.

D'après les observations effectuées, l'apéritif est une réunion de gens dans un endroit défini. Les personnes se trouvent en général debout et une boisson leur est proposée, parfois agrémentée de nourriture en principe déposée sur des tables.

Concernant la description des apéritifs, les personnes interrogées ont relevé qu'en général, l'apéritif se prend debout pour plusieurs raisons. Vincent, habitué de recevoir des groupes dans sa cave, relève le côté mobile de la position verticale. « *C'est pour ça que dans beaucoup de congrès, on a rallongé ces moments parce que les gens sont debout et mobiles* ». Plus loin dans l'entretien, il évoque une raison pratique pour être debout. « *Après ça dépend s'ils veulent un apéro debout ou si y'a des personnes plus âgées et qu'ils veulent faire l'apéro assis. C'est plus proche assis mais tu discute jusqu'à 5-8 personnes, après t'es obligé d'être debout* ». Il s'agit d'une question numérique. En général, un apéritif comporte plus de huit personnes et ceci implique qu'au delà de ce nombre, pour discuter, il faut être debout.

Pour Pascal, l'ancien directeur de l'office du tourisme, la discussion est également un élément important des apéritifs et c'est aussi la raison pour laquelle il préconise d'être debout. « *Bon moi je pense qu'en général un apéritif ça doit quand même se prendre debout. Parce que d'une part dans un apéritif il y a le côté échange, donc la personne est debout et tout d'un coup, il y a une autre personne un bout plus loin, on peut se déplacer, ça facilite le premier contact, la discussion entre les gens* ».

Viviane relève également que d'être debout favorise la discussion « *Alors, moi je trouve sympathique et plus convivial (...) d'être debout autour d'une grande table ou tu mets les apéros dessus, mais d'être debout ! C'est plus sympa, tu peux plus discuter avec des gens* ».

Patrick va beaucoup plus loin en parlant de nécessité « *Oui, j'aime pas quand on est assis. L'apéro j'aime bien pouvoir partager justement. En fonction des objectifs dans un apéro, je suis obligé de pouvoir me déplacer* ». En reprenant sa description de l'apéritif, on comprend qu'il a besoin d'une grande liberté de mouvements pour pouvoir aborder toutes les personnes prévues et avancer dans son travail.

D'après les éléments précédents, il apparaît que la position verticale montre une fonction de l'apéritif. Elle permet aux personnes présentes de se déplacer et donc d'entamer plus facilement un dialogue avec une ou plusieurs personnes. Donc, l'apéritif est en général une réunion de gens debout, présents pour une raison commune (invitation, assemblée), qui discutent et échangent un verre à la main. Observons plus particulièrement ce verre en découvrant quel liquide est bu lors des apéritifs.

Du point de vue général et basique, du vin et des eaux sont servis aux apéritifs comme le démontre les paroles suivantes des personnes interrogées. « *y'a du blanc, du rouge, des eaux (...) Ici on sert le vin de la Bourgeoisie.* » Thérèse nous précise ici l'origine du vin servi. En effet, la bourgeoisie de sa commune produit un vin officiel, qui sert de carte de visite communale en matière d'apéritif. On retrouve aussi ce phénomène dans une autre commune où Viviane, conseillère communale, explique l'origine du vin officiel appelé, vin d'honneur : « *nous, on a toujours servi le vin d'honneur de la commune. Avant c'était provins qui faisait, mais c'était pas tant terrible. Alors pour une commune viticole, c'était pas génial. Maintenant on choisi entre trois et quatre caves par année et on fait un tournus* ».

Pascal note également la présence de l'eau dans l'apéritif. Pour comprendre ses paroles, il faut préciser qu'un apéritif de bienvenue se déroule régulièrement pour tous les touristes arrivant à la station, c'est pourquoi il en parle comme quelque chose de très simple. *« si c'était un apéritif de bienvenue où là on mettait simplement du vin et des eaux minérales ou alors si c'était un apéritif qui précédait un repas où là on mettait aussi un peu de solide avec les boissons ».*

Timothée, concierge communal, sert également les deux boissons et évoque l'habitude *« De l'eau et du vin. Parce que c'est une habitude chez tout le monde de boire un verre de vin comme on est dans un canton qui produit ».* Sa commune n'a pas de vin officiel mais il explique toutefois qu'il choisit les breuvages avec attention. *« Généralement je demande au président ce qu'il a comme préférence. Ça tourne généralement avec des dôles et puis d'après les goûts des gens. A force d'en faire tu t'aperçois que une fois t'as servi du fendant et puis une fois du johannis. et après c'est les échos que tu reçois. Y'a beaucoup de gens qui disent que le johannis. à Maye il est super. Alors maintenant on travaille exclusivement avec du johannis. ».*

Le point de vue des participants est moins précis par rapport aux boissons mais il rejoint la combinaison eau et vin et précise que la présence de l'eau n'était pas habituelle autrefois. Ainsi, pour Pierre, l'eau a son importance. *« Je dirai qu'en Valais on ne manque pas de vin. Maintenant on a pris la bonne habitude, et c'est ce qui manquait encore y'a quelques années, d'avoir toujours aussi des boissons non alcoolisées ».* D'ailleurs Vincent qui reçoit quasiment un jour sur deux des personnes pour un apéritif précise ce changement. *« Dans l'apéritif, ce qui a évolué aussi, c'est qu'avant les gens ne demandaient pratiquement pas d'eau, maintenant on voit que l'eau fait partie intégrante d'un apéritif, probablement avec le 0,5. Avant l'eau était réservée au chauffeur du bus ».*

Le vin est une habitude et l'eau en devient progressivement aussi une. Il est donc déjà possible de déduire que l'apéritif n'est pas quelque-chose de figé puisqu'il change et évolue.

Vincent explique également le changement d'habitude par rapport à la qualité du vin et du service de ce dernier. *« On voit aussi un changement par rapport au cépage. Evidemment qu'avant un apéritif c'était du fendant, éventuellement un verre de rouge mais très rarement. Maintenant on voit ce qu'on appelle les spécialités, les nouveaux vins. Y'a 10 ans on faisait pas d'apéritifs avec de la petite-arvine. Et puis maintenant y'a de plus en plus de buveurs de rouge. Avant dans un mariage on faisait souvent les apéros dans un tonneau, ça a disparu. On fait plus avec des bouteilles, c'est plus facile de contrôler la température. Avant on s'en foutait, avoir du vin c'était déjà bien, frais, c'était du luxe (rires) ».*

Les encaveurs aiment faire déguster plusieurs vins. Pourtant, lors de réceptions où il y a beaucoup de monde, la diversité des vins pose un problème logistique comme explique Timothée. *« Une soirée comme lundi soir on pourrait dire qu'on fait découvrir le vin des autres producteurs mais ça pose pas mal de problème dans la mesure où quand il faut resservir les gens c'est pas évident, il a pas fini son verre, c'est pas le même vin,... ».* Ce dernier partage également un souci lié au service de la nourriture qui accompagne l'apéritif. *« J'aime bien que ce soit en ordre, que le vin soit frais. Les plats, j'aime bien qu'ils soient alimentés mais c'est dommage parce que il reste toujours un ou deux morceaux que les gens laissent par politesse et quand tu viens changer le plat, ça fait jamais bien de prendre avec les doigts pour mettre dans l'autre. Pour être au*

top, il faudrait un petit gant en plastique ou une pince. Mais c'est tellement des détails que tu penses pas quand tu pars. Donc là ben, j'ai pris le plat et j'ai présenté à côté ».

En somme, il ressort des entretiens et observations que le contenu de l'apéritif consiste principalement en du vin et de l'eau. La qualité des vins dépend de l'organisateur, de l'occasion ainsi que du nombre de personnes présentes. Le liquide étant identifié, il est intéressant d'observer le contenant, soit le verre. Il est nécessaire de souligner que les pratiques « du boire » ont changé. En effet, les personnes interrogées ont fait part de leurs observations. Pour Viviane, le verre à pied a son importance. *« je me souviens avant dans les vignes on buvait au goulot et maintenant c'est quelque-chose qui n'est plus possible, moi j'aime bien quand c'est vraiment des grands verres, que tu puisses bien déguster, que tu aies bien toute l'ampleur du vin, je trouve que c'est important. Même à la commune quand on fait certains apéritifs, on regarde toujours d'avoir des verres en verre, c'est un plus quand même, bien que maintenant il y ait des verres en plastique très sympa ».*

Vincent partage ce point de vue et pousse la réflexion plus loin. *« Ce qui a changé aussi dans le style, c'est les verres. Dans un apéro avant on buvait dans ces espèces de verres à dent. Soit les petits vaudois qu'on a pas tellement utilisés mais on utilisait ce verre à multiples facettes, dans les bals, ces verres un peu nul (...) ça, ça a tout changé. Même dans les apéros dans les vignes, on voit des verres à pieds. Ça a plus rien à voir avec le gobelet, donc le respect n'est pas le même, l'approche en tout cas n'est plus la même ».*

Virginie complète ces remarques par une observation gustative *« Si je te donne du vin dans des petits verres en plastique, le nez du vin n'est pas le même car le verre est plus fermé ».*

Elle explique également les raisons pour lesquelles un verre à vin possède un pied. *« Y'a deux principes au niveau de la dégustation pour qu'il ait un pied. Tu dois toujours le prendre par le pied. Toi, ton corps il est à 37 degré alors imagine que t'as un apéro en été, tu prends un bout de fromage... alors déjà un, ton vin va augmenter en température et le verre à les traces du fromage. La dégustation du vin se fait aussi par l'aspect visuel alors les traces de doigts,... et puis sinon, plus le verre est fin au sommet, plus le nectar vient près de ta bouche, plus les perceptions sont affinées. Le vin est une matière noble. Si tu bois au goulot, ça a pas le même goût que dans un bon verre et si le serveur sent le parfum aussi ».*



L'observation de Virginie est confirmée par l'explication de Nicolas Isoz, conservateur du musée vaudois de la vigne, du vin et de l'étiquette d'Aigle qui s'exprime dans un article du *24 heures* à propos du petit verre vaudois²⁰ qui disparaît des tables et des cafés « A l'époque, on buvait pour boire. On parlait de «vin de soif». Aujourd'hui, le vin est devenu un produit de plaisir. On le déguste. Ces petits verres ne s'y prêtent plus. Les torts du gobelet? Petit, il ne permet pas de humer correctement le vin. Celui-ci est caché par la main et se réchauffe dans la paume. »²¹ Dans le même article, la tenancière de café interrogée déplore la disparition du gobelet, verre symbolique de l'identité vaudoise, elle dit d'ailleurs « le verre à pied, c'est Valaisan ! ».

Le verre en verre permet une meilleure dégustation. Une firme américaine a d'ailleurs développé un verre incurvé²² qui permet de rapprocher le nez du nectar lorsqu'on le boit pour la modique somme de 54 dollars pièce. Cependant, la dégustation n'est pas le seul avantage du verre à pied, comme le confirme les personnes interrogées.

Théo qui a à cœur d'organiser des apéritifs réussis et de bonne qualité explique comment faire une bonne impression aux participants. « *On sert dans des verres en verre, on met des jolies nappes, on fait des canapés, on fait tout nous même, c'est sûr que ça demande aux membres de la société plus de travail mais les gens qui viennent ont l'impression d'être bien reçus et quand on doit les solliciter pour une participation financière, ils sont plus aptes que si on les reçoit à la va-vite* ».



Du côté des participants, le verre en verre a aussi son importance, ainsi Pierre confie que : « *je préfère de beaucoup le verre en verre que en plastique mais je comprend que souvent dans des apéros pour des raisons pratiques on ait des verres en plastique* ».

20 Source de l'image : 24 heures [en ligne] adresse URL : http://www.24heures.ch/var/plain/storage/images/contenus/editorial/articles/l_actu_vq/le_petit_verre_a_vin_blanc_vaudois_est_en_train_de_disparaitre/7476536-1-eng-GB/le_petit_verre_a_vin_blanc_vaudois_est_en_train_de_disparaitre_resize_crop320par220.jpg (page consultée le 05.02.2008)

21 MAGNOLLAY, J. *le petit verre à blanc vaudois est en train de disparaître !* 24 heures du 29.09.2007

22 Source de l'image : Greatest Wine Glass [en ligne] adresse URL : <http://www.greatestwineglass.com>

Patrick pense que le verre en verre communique une meilleure image. « *Si c'est la commune qui offre l'apéro, j'aimerais pas qu'il soit servi dans des verres en plastique... C'est pas la priorité pour moi, mais les gens sont attentifs à ça. Des fois j'entends discuter à des apéros...* ».

Pour un apéritif de qualité, il apparaît désormais qu'il faut du bon vin, de l'eau et si possible des verres en verre. Du côté de l'organisation, les personnes interrogées ont fait part d'autres remarques précises.

Vincent relève l'importance du timing : « *pour qu'un apéritif ait l'air spontané il faut une immense préparation, un minutage extrêmement précis. Servir tel vin à telle heure à telle température* ». Théo apporte un élément nouveau par rapport au déroulement : « *A mesure que l'apéro se passe, il faut des gens qui débarrassent les tables sinon à la fin y'a 15 bouteilles vides sur les tables....* » Ces deux réflexions indiquent que l'apéritif doit être réussi, donc ce dernier a un but car un événement sans but n'a pas besoin d'être accompli de façon réussie.

D'ailleurs Timothée approuve et apporte un élément de réponse « *Ça c'est clair qu'il faut le faire rapidement. Dans le cadre de la commune, on a toujours quelqu'un, soit qui prépare les tables avant ou soit qui reste là et dès que les séances sont terminées, il arrive avec les bouteilles tout de suite. C'est clair que si tu fais attendre les gens un moment..., ils vont partir* ». Ne pas faire attendre les gens afin qu'ils restent à l'apéritif, voilà un début d'explication. Théo aussi pense que les personnes présentes doivent rapidement être servies. « *Les gens montent et les filles d'honneur ont déjà tout préparé pour l'apéro et la personne qui arrive a un verre à boire dans les 2-3 minutes sans avoir eu besoin de solliciter quelqu'un pour demander un verre* ».

- A ce stade, il ressort que l'apéritif est un moment qui ordinairement suit ou précède un événement significatif. Bien que la majorité des personnes habitants le Valais central ait déjà pris part à un apéritif, ce dernier n'est pas reconnu par tous de la même manière.
- La plupart des éléments réunis jusqu'à maintenant indiquent que l'apéritif est convivial. Il regroupe des gens dans un lieu établi à l'avance. En général, ces derniers sont debout autour d'un verre de vin, position qui permet une liberté dans les allées et venues de chacun. On y trouve au minimum du vin et de l'eau. La qualité du vin et du récipient dépend de plusieurs facteurs. Parfois on y sert aussi des aliments.
- L'apéritif est un moment qui a la capacité de changer, d'évoluer.
- L'apéritif doit être réussi pour remplir ses fonctions. Pour ce faire, il est préconisé de servir du bon vin, frais, dans des verres en verre et avec un pied.

1. Le moment

« L'apéritif est principalement un moment avant d'être une boisson ; plus que sa fonction apéritive, de mise en appétit, aujourd'hui il est surtout apprécié comme un dispositif permettant de créer une multitude de formes conviviales. Loin d'être un moment anodin, dépourvu de sens, relevant uniquement de la tradition, l'apéritif est un moment qui résulte des interactions sociales entre les individus. Il permet d'établir l'étendue du degré d'intimité. Les interactions au moment de l'apéritif sont le résultat d'une connaissance plus ou moins grande entre les individus. »²³

Jean-Pierre Poulain illustre exactement l'apéritif au sens entendu dans cette recherche : un moment permettant la convivialité qui résulte des interactions sociales. Les résultats obtenus par les entretiens confirment cette hypothèse.

Dans les interviews effectuées, 8 personnes sur 9 ont spontanément utilisé le mot « moment » pour parler de l'apéritif à une ou plusieurs reprises. Voici quelques cours extraits en vrac.

« *Pour moi, c'est des **moments** fort agréables ...* »

« *...c'est justement un **moment** privilégié d'échanges...* »

« *L'apéro c'est un **moment** très très agréable parce que ça permet de faire son commentaire personnel à tout un chacun.* »

« *C'est un **moment** de convivialité où tu oses plus t'exprimer.* »

« *Donc, à mon avis, **le moment** de l'apéro n'est pas un moment où on règle les problèmes, par contre on peut préparer une discussion ou reprendre contact...* »

« *...tu discutes et tu passes tout de suite un **moment** agréable.* »

« *... c'est un **moment** très riche, on peut aussi exprimer sa sympathie avec les personnes.* »

23 POULAIN, J-P. *Nouveaux regards sur les Français et l'apéritif*. 2005. p. 32

« mais au **moment** de l'apéro tu peux glisser un mot et puis dire est-ce qu'on peut se voir la semaine prochaine ou... »

« ...c'est un **moment** d'amitié ... »

« Pour les gens qui ont passé la période active c'est un **moment** important. »

« L'apéro c'est un **moment** de détente. »

« Dans les noces, l'apéro c'est le meilleur **moment**. »

L'apéritif est un moment. Ceci implique qu'il a un début, une fin donc une durée. Commençons par le début. Les observations effectuées donnent différentes pistes quant au démarrage de l'apéritif :

L'annonce ; lorsque l'animateur de l'assemblée invite les convives à se déplacer pour partager le verre de l'amitié. Les personnes se lèvent et prennent la direction de l'endroit où se situe l'apéritif, parfois dans la même pièce et d'autres fois dans une autre pièce aménagée pour cela ou même dans un autre bâtiment. Le fait de se déplacer en petits groupes leur permet de continuer la discussion des thèmes traités auparavant en avançant gentiment vers le lieu de l'apéritif. Si l'apéritif a lieu au même endroit que la réunion, les gens commencent à discuter dès l'annonce de l'apéro sans avoir encore un verre à la main.

Le chemin ; dans ce mouvement des interactions naissent et des discussions en petits groupes apparaissent. Par exemple lors d'un apéritif de clôture, les participants devaient traverser une petite passerelle séparant les deux salles. Arrivée de l'autre côté, chaque personne reçoit un verre de vin et l'apéritif débute. Le fait d'avoir passé en file indienne a décousu les groupes préalablement formés. Les gens ont donc reconstitué spontanément des petits groupes et ont continué les débats principalement axés sur le thème de l'assemblée qui a précédé.

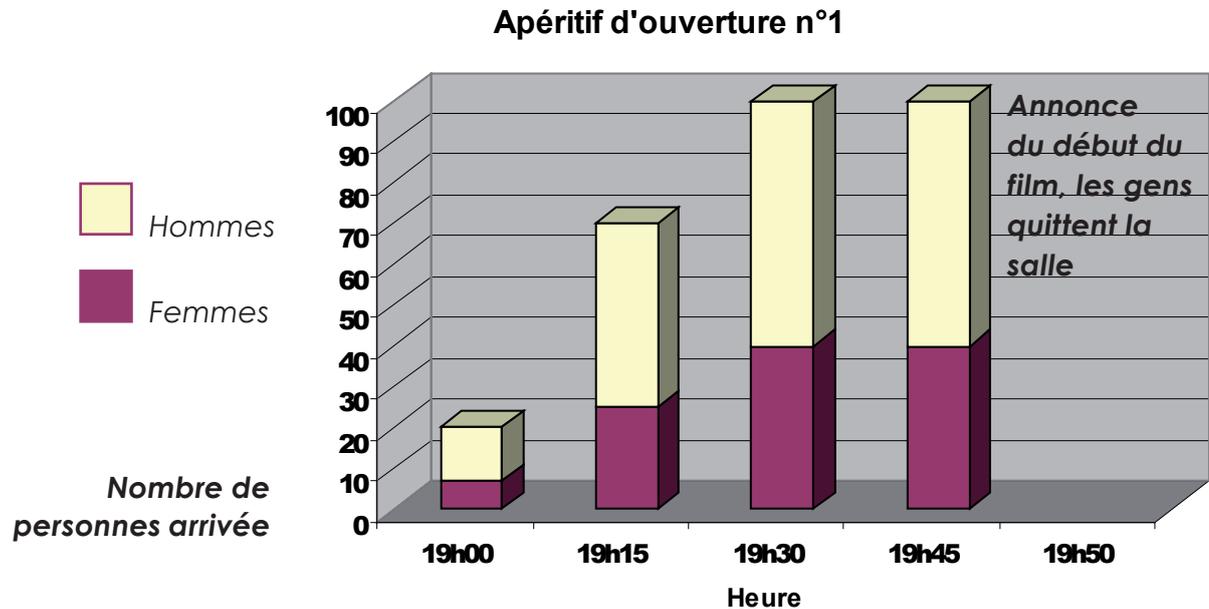
Santé ! ; dans une autre observation, les membres étaient invités à se rendre dans une salle extérieure située à cinq minutes à pied du lieu de réunion. Le fait de devoir se déplacer et d'arriver dans une nouvelle salle dans un lieu public rend le début des interactions plus difficile. En effet, d'autres personnes sont présentes dans ce lieu public : certaines personnes se connaissent et ne partagent pas forcément une discussion avec un autre participant de la réunion. De plus, le fait d'être sorti physiquement et d'avoir changé de lieu pousse les personnes à se sortir du thème de la réunion. Lorsqu'ils se regroupent, la machine doit se remettre en route et ce n'est qu'après un

certain moment que la discussion repart. Dans cette observation, l'apéritif commence vraiment au tintement des verres. En effet, étant séparés pendant quelques minutes dès la fin de l'assemblée, les personnes ont mis un temps différent à arriver au nouveau lieu de rencontre. Se regrouper autour d'une même chose, (ici le verre de vin), permet de recommencer les discussions.

Pierre donne son point de vue personnel de participant quant au début de l'apéritif. *« Ça commence quand on est invité à prendre l'apéro. Y'a toujours un petit moment de suspens parce que on sait pas comment ça va se passer, on se demande si on va rester pour l'apéro. Les gens un peu timides se demandent s'ils vont trouver de quoi parler, trouver des gens avec qui partager un bon moment,... au début de l'apéro y'a toujours un moment de flottement alors le rituel rend service. « tu as un verre ? ils vont repasser... » et quand chacun à son verre à la main « santé » et ça démarre ».* Il donne deux indications pour le début de l'apéritif : le moment où il est invité à prendre l'apéro et le moment où il fait santé. L'instant de flottement entre deux est également apparu dans les apéritifs observés.

Dans les apéritifs d'ouverture, plusieurs débuts ont également été observés. Par exemple, à l'occasion de la sortie d'un film dans notre région, une commune du Valais central a invité toutes les personnes intéressées à le visionner. Le président a organisé un apéritif officiel avant la projection du film. L'apéritif se situe dans une salle polyvalente. Son heure de début est fixée à 19h00. Les personnes invitées arrivent principalement seules.

A l'entrée de la salle, des verres de vin sont disposés sur une table. Le président accueille personnellement les convives et les invite à prendre un verre. En un quart d'heure, la plupart des invités sont arrivés et sont réunis en petits groupes. La lumière vive rendait l'atmosphère peu chaleureuse. Lorsqu'elles pénétraient dans cette pièce, elles avaient l'air mal à l'aise. Après avoir pris un verre sur le buffet, presque toutes ont passé en revue les visages jusqu'à en reconnaître un de familier. A ce moment-là leurs traits se détendaient et elles se déplaçaient en direction de la personne reconnue.



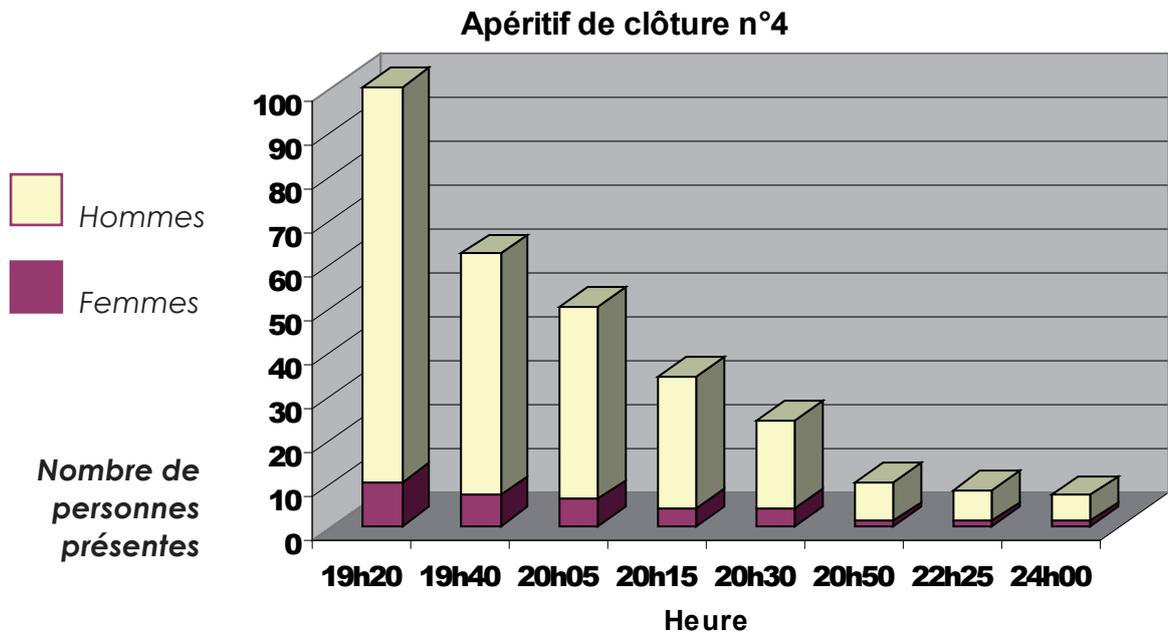
Dans ce cas, l'apéritif comporte deux débuts : l'heure officielle du début, soit 19h00. Le schéma des arrivées ci-dessus nous permet de constater que moins de 20% des invités y sont présents. Il y a aussi le début personnel qui commence pour chaque personne à son arrivée dans un sous-groupe au moment même où les verres se touchent. Bien que la personne soit déjà entrée dans la salle, qu'elle ait pris un verre, l'apéritif commence pour elle lors de ses premières interactions avec d'autres personnes. En général, le premier mot prononcé est « Santé ».

Lors de l'autre apéritif d'ouverture observé, les mêmes indicateurs sont ressortis à une différence près. En effet, ce dernier commençait officiellement dès 18h00 donc les gens sont arrivés de façon beaucoup plus échelonnée dans le temps.

La fin des apéritifs d'ouverture est rapide, claire et attendue. Dans les deux cas elle a été définie par l'annonce de la suite soit, pour le premier, le commencement de la projection et pour le second le début des discours de la campagne politique. Le schéma ci-dessus illustre d'ailleurs le fait que tout le monde est parti en même temps alors que les arrivées ont été progressives.

Si la fin des apéritifs d'ouverture est claire et rapide, la fin des apéritifs de clôture est au contraire beaucoup plus difficile à cerner. Les gens s'en vont progressivement et, comme l'indique Pierre, il y a toujours quelque-uns qui restent tard. « *Ça se termine assez naturellement car souvent y'a un repas après ou si on retrouve une bonne équipe après une assemblée communale, on aime bien après boire un verre ensemble au bistrot. Quand on est le dernier carré de résistance c'est parfois aussi rigolo mais c'est plus l'apéro proprement dit* ». Ceci rejoint l'interprétation des observations. En effet, à partir d'un certain moment, il paraissait que les interactions changeaient et que le moment ressemblait plus à une discussion entre amis qu'à l'apéritif proprement dit. Lorsque la plupart des convives

sont partis et que ceux qui restent commencent à ressentir les effets du vin, le moment de l'apéritif est terminé.



Le moment de l'apéritif ne s'étale pas dans le temps. C'est aussi la raison pour laquelle il peut se prendre debout, comme le fait remarquer Thérèse. « *En général les gens restent debout parce que ça dure jamais longtemps. Ils viennent quand ils ont une réunion ou quelque chose de spécial, une visite* »

Dans l'exemple ci-dessus, la fin de l'apéritif peut être considérée à 20h50 car à partir de ce moment, un petit groupe de personnes est resté, a rit et s'est aviné. Ces instants ne font plus partie de l'apéritif. Cet apéritif a donc duré de 19h20 à 20h50, soit une heure et demie. L'apéritif illustré à la page précédente a commencé officiellement à 19h00 et s'est terminé à 19h50, soit une durée de 50 minutes. Les autres apéritifs observés ainsi que les interviews démontrent que l'apéritif dure en moyenne une heure.

- L'apéritif est un moment qui est délimité par un début et une fin.
- Selon l'occasion et l'organisation, il commence soit quand on annonce le verre de l'amitié, soit au moment où les interactions commencent ou lorsqu'on trinque. Le début officiel de l'apéritif ne correspond pas au début du moment apéritif.
- L'apéritif se termine lorsque quelque-chose d'autre de prévu débute ou alors lorsque qu'il ne reste plus que « le dernier carré de résistance »
- Un apéritif dure environ une heure.

2. Les fonctions

« La notion de fonction a un sens mathématique ($y=f(x)$) et un sens biologique (la fonction du cœur est d'assurer la circulation sanguine). Le fonctionnalisme s'appuie sur cette deuxième définition du terme. Il est donc basé sur une analogie organiciste : la société est comparée à un corps vivant, dont chaque organe remplit une fonction (a une certaine utilité) pour l'ensemble de l'organisme. »²⁴

En sociologie et en anthropologie, le terme de fonctionnalisme est défini comme étant « une théorie selon laquelle la société forme un ensemble intégré où chaque élément remplit une fonction utile dans le dispositif d'ensemble »²⁵. Pour les fonctionnalistes, tous les éléments et les caractéristiques du monde social sont nécessaires au fonctionnement de la société. Un apéritif est un élément du monde social, il est utile à la bonne marche de ce dernier.

« Au sens strict, la fonction désigne la relation entre un objet ou une pratique sociale et les idées, pratiques, besoins qu'elle contribue à maintenir. La fonction est généralement définie par le rôle, l'utilité, le but. Selon Durkheim, c'est la satisfaction d'un besoin par une activité »²⁶

Au 19^e, Durkheim a décrit deux catégories de besoins :

- ❑ Besoins primaires : ce sont les besoins vitaux fondamentaux (manger, boire, respirer, dormir, se loger, se vêtir, se laver, être en sécurité, être en bonne santé, se reproduire, ...)
- ❑ Besoins secondaires : ce sont les besoins « accessoires », c'est-à-dire qui ne sont pas vitaux (besoins de confort, de loisirs, de culture, de rencontrer du monde, tradition, éthique, définition des pouvoirs, ...). Ce besoin naît de la vie en société.

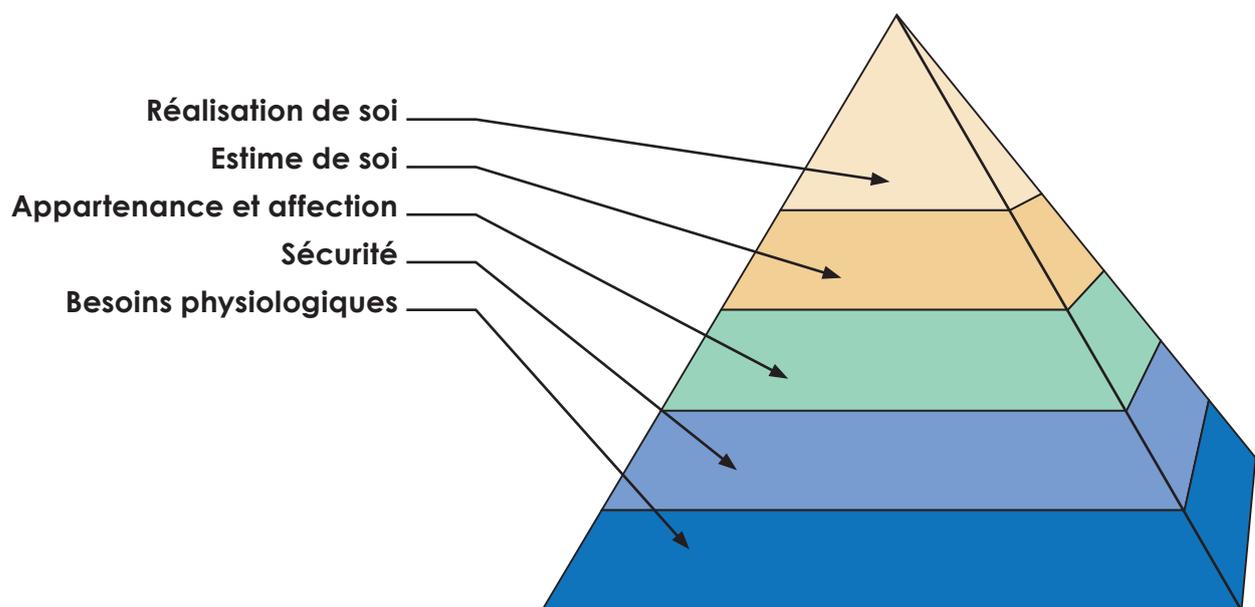
Si l'apéritif remplit une fonction, il satisfait un besoin. « *Les gens ont besoin de ça, ils recherchent le contact et l'envie de sortir et puis quand ils sortent, ils ont envie de discuter* ». Le contact et les échanges en groupe ressortent de l'interview de Viviane ; il s'agit ici de satisfaction des besoins secondaires. Plus loin elle précise ses dires en mettant l'accent sur les discussions et les échanges. « *Si tu vas dans une séance où tu ne connais personne, tu t'assieds ou tu peux. Ensuite, si tout le monde part, t'as connu personne. (...) Dans ces moments là, les gens ne font pas forcément long, mais ça permet d'échanger avec du monde et après voilà au revoir bonne soirée, mais t'as pu discuter avec du monde. Je pense que ça il faut garder.* »

24 TSCHANNEN, O. Université de Fribourg. *Histoire de la sociologie et théorie sociologique, support de cours*. [En ligne]. Adresse URL : http://www.unifr.ch/dss-dgw/cours_tschannen.pdf. (Page consultée le 8 décembre 2006)

25 L'école polytechnique fédérale de Lausanne. *Pour un observatoire-pilote*. [En ligne]. Adresse URL : <http://oeuf.epfl.ch/vocabulaire/vocabulaire>. (Page consultée le 8 décembre 2006).

26 L'école polytechnique fédérale de Lausanne. *Pour un observatoire-pilote*. [En ligne]. Adresse URL : <http://oeuf.epfl.ch/vocabulaire/vocabulaire>. (Page consultée le 8 décembre 2006).

Après Durkheim, Abraham Maslow a classifié les besoins en cinq catégories regroupées sous la forme d'une pyramide²⁷. Le principe qu'il a mis en avant est que l'être humain cherche à satisfaire ses besoins par ordre de priorité, les premiers étant de manger, boire, dormir. Cette théorie est aujourd'hui contestée à cause de l'imbrication des catégories. Maslow disait qu'il fallait satisfaire en premier le socle de la pyramide avant de répondre aux besoins d'affection ou d'estime de soi. Or d'autres études ont démontré qu'un être qui ne reçoit aucune affection, se laisse mourir de faim. Pour ce travail, la séparation des besoins est intéressante même si le rapport entre les catégories n'est pas retenu.



Plusieurs besoins ou fonctions de l'apéritif émanent des entretiens effectués. Ils sont expliqués selon leur utilité, des plus courants au plus spécifiques.

L'apéritif satisfait certains besoins des trois plus hautes catégories de cette pyramide. En effet, il donne l'occasion d'entrer en contact avec les autres, de s'intégrer à un groupe, de s'informer, de s'exprimer ; il s'agit des besoins d'appartenance. Viviane évoque d'ailleurs ces besoins. « *Les gens qui se sentent un peu seuls ; les gens extérieurs ou les nouveaux habitants, ils viennent à toutes les assemblées primaires, pour déjà s'informer et après boire un verre, ils font connaissance des gens... c'est possible qu'ils se soient dits, bon ben on y va, c'est l'occasion de rencontrer des gens* ».

27 Source de l'image : <http://balkiara.joueb.com/news/la-pyramide-des-besoins>

Le premier besoin satisfait par l'apéritif est, comme vu plus haut, le besoin de contact et de discussion. Il est précisé ici par Pascal. *« C'est la fonction d'un apéritif, l'échange, une des fonctions parce que je veux dire, bon, ben, même si on prend dans une fête familiale, ben tu te retrouves une quarantaine de personnes et y'aura des gens que forcément t'auras pas vu depuis plusieurs mois, donc au moment de l'apéritif tu vas en là et puis tu discutes, tu échanges quelques mots ».*

Le moment de l'apéritif permet aussi à certaines personnes d'exprimer leurs points de vue et d'éviter la frustration. Pendant une assemblée d'environ deux heures, des thèmes sont traités d'après un ordre du jour. Les personnes sont libres d'y participer activement et de poser des questions. Dans les observations effectuées, peu de personnes présentes expriment de manière claire leurs idées. Cependant tout le monde a un avis bien défini. Timothée explique ce phénomène et apporte une fonction supplémentaire à l'apéritif. *« L'apéro se fait après car c'est un prolongement de l'assemblée, c'est plus facile de poser une question en petit groupe. C'est un moment de convivialité où tu oses plus t'exprimer. Même celui qui a l'habitude des gens et qui se lève pour parler devant 150 personnes, faut quand même du courage. Tu vois que même ceux qui ont l'habitude ont les mains qui tremblent. Et puis l'apéro permet aussi d'ouvrir d'autres débats ».*

Une autre fonction de l'apéritif est justement de donner la possibilité aux personnes présentes d'exprimer leur avis et d'éviter la frustration de n'avoir rien pu dire. L'apéritif permet de se réunir en petits groupes et de se sentir à l'aise pour partager ses idées sur les thèmes traités en assemblée. Pierre illustre cette possibilité. *« L'apéro c'est un moment très, très agréable parce que ça permet de faire son commentaire personnel à tout un chacun ».*

Les apéritifs qui suivent une assemblée occupent une fonction supplémentaire particulière ; prolonger et compléter les buts poursuivis par l'assemblée. Arrivé au dernier point de l'ordre du jour, après les différentes questions, très souvent l'animateur de la séance invite les personnes présentes à continuer la discussion en petits groupes en partageant le verre de l'amitié. Viviane donne son avis. *« D'ailleurs on le propose dans des assemblées souvent, les gens demandent s'il n'y a plus de questions et bon si vous en avez encore, vous pouvez nous les poser lors de la verrée, ça permet de continuer la discussion. Ca je trouve que c'est bien ».*

Les observations ont permis de remarquer que les sujets de conversation sont principalement basés sur le thème traité en assemblée. D'ailleurs Pierre confirme ces observations. *« Moi je dirais plutôt, continuer un partage qui n'a pas pu s'exprimer dans une assemblée ou dans une manifestation où les choses sont ordonnées où y'a une personne qui parle, une qui dirige les opérations ».* Pascal va même plus loin *« si c'est après une assemblée, ... ben pour que les gens partagent, partagent un point de vue par rapport à ce qui a été discuté à l'assemblée ou..., ils sont pas obligé de faire une deuxième assemblée, mais des fois c'est comme ça y a une deuxième assemblée qui se fait après l'assemblée ».*

Pour Virginie, l'apéritif qui suit une assemblée fait davantage que la continuer. « *L'apéritif relance le débat et convainc certains. Des idées sortent. L'apéro continue la séance non-officiellement. Si la société organise l'apéro prévu, c'est comme le petit sucre pour les gens qui ont bien voulu mettre leur présence à l'assemblée. Ils ont donné leur temps et la société offre l'apéro pour remercier mais ça va quand même faire avancer le schmilblick en parallèle.* »

Les fonctions évoquées jusqu'ici sont les fonctions manifestes de l'apéritif. En effet, Robert King Merton²⁸ met en évidence deux types de fonctions : les fonctions manifestes qui sont les conséquences objectives comprises et voulues par les participants du système et les fonctions latentes, celles qui sont ignorées et non reconnues des participants.

Virginie évoque deux autres besoins satisfaits par l'apéritif : le premier représente une fonction manifeste, le deuxième, une fonction latente. « *Et puis, faut créer des souvenirs aux gens. Tu fais partie d'une société de fanfare, il faudra parfois manifester dans les autres villages, pour que tu puisses avoir des souvenirs d'appartenance à cette société. Si après au village, tu as une assemblée et que tu fais un apéro, tu te retrouves chez toi avec des gens que tu connais. Ça renforce l'esprit quand tu vas à l'extérieur.* » Créer des souvenirs d'appartenance aux hommes satisfait leurs besoins manifestes. Par contre, cet aspect va aussi renforcer l'identité collective et répondre non seulement aux besoins des hommes mais également aux besoins de la société, ce qui est une fonction latente.

Le lien social, dans ce contexte, est le lien entre les participants et la société. En effet, participer à une réunion est un signe de socialisation et d'intérêt pour une partie de la société. Comme le dit Théo : « *le concert annuel nous permet d'inviter tout le monde. L'apéro du concert c'est un moment d'amitié où les gens qui ne font pas partie de la fanfare peuvent discuter avec les musiciens et c'est aussi là qu'on crée un noyau et qu'on peut, par la suite, solliciter les gens autrement* ». Ce président de fanfare amène plusieurs éléments intéressants. Il évoque la création d'un noyau et le fait de solliciter les gens. Il parle là des besoins non pas des participants mais bien de la société, la fanfare en question. Une société sans membres n'existe plus et pour Théo le moment de l'apéritif doit être réussi car il contribue à la pérennité de la société, à sa survie.

Lorsqu'il organise des apéritifs, Théo met tout en œuvre pour que les personnes qui viennent se sentent des éléments importants de la soirée, ce qui lui permettra de les solliciter au besoin. « *C'est sur que ça demande aux membres de la société plus de travail mais les gens qui viennent ont l'impression d'être bien reçus et quand on doit les solliciter pour une participation financière, ils sont plus aptes que si on les reçoit à la va-vite* ». Tout au long de l'entretien, il explique l'importance de recevoir les personnes de façon à ce qu'elles parlent positivement de la société. Ceci laisse penser qu'au-delà de diffuser une bonne image de la fanfare, l'apéritif est aussi un moyen de valorisation de son travail de président.

Cela rejoint les dires de Patrick. Il a besoin d'avancer dans les objectifs de sa fonction et c'est de cette façon qu'il utilise les apéritifs. Son but est aussi d'assurer le bien-être de la société dont il a la charge, sa commune. Il met en avant les discussions. *« On avance peut-être plus lors des apéritifs que lors des séances officielles, il y a beaucoup plus de discussions franches, de discussions intimes finalement, dans le détail lorsque l'on partage l'apéro »*. Les discussions intimes auxquelles il fait allusion ne concernent pas des discussions entre amis mais bien entre collaborateurs.

Il paraît bizarre de qualifier l'apéritif d'intime étant donné le nombre de personnes présentes. Pourtant cela vient de l'état d'esprit des participants. En effet, Patrick dit plus loin en parlant de la raison de la présence du verre de vin qu' *« ils connaissent, ça veut dire qu'ils démarrent dans un état de confiance »*. L'intimité est créée par les signaux de détente de l'apéritif (verre du vin, amuse-gueule, dialogue,...). Patrick utilise l'apéritif comme outil de travail parce que c'est le moment où les gens avec lesquels il collabore sont le plus apte à l'écoute et à la négociation.

Pour Patrick, l'apéritif a une fonction bien définie et claire. *« C'est important, car je le prends plutôt comme heures de travail pour avancer, pour rester dans les contacts, dans les discussions, plutôt que pour boire un verre et manger un morceau de viande séchée »*. Pour lui, l'apéritif fait partie intégrante de son rôle de président de commune et contribue à avancer le travail relatif à sa fonction politique. *« Moi j'aime bien discuter à l'apéro, comme par hasard on discute de ça, mais pour moi c'est pas un hasard c'est quelque chose que j'ai très préparé et puis je sais exactement la question que je dois poser, pour moi c'est important, mais je dis je l'utilise comme séance de travail »*. Cet usage de l'apéritif est assez particulier et peu commun aux fonctions générales de l'apéritif. En fait, Patrick n'utilise que la partie « contacts » de l'apéritif car ceux auxquels il participe sont davantage liés à son mandat. L'aspect « détente » n'entre pas dans sa vision.

Par ailleurs, il donne un point de vue différent lorsqu'il s'agit des fonctions de l'apéritif qui clôt l'assemblée primaire. *« D'abord les remercier d'être venu et ensuite les inviter à continuer la discussion, et puis encore une fois justement par petit groupe, je crois que c'est beaucoup plus productif à mon avis, en tout cas pour avoir un retour d'informations, c'est beaucoup plus efficace que l'assemblée primaire officielle. Dans les divers de l'assemblée primaire, y a pas de questions et après j'arrive même pas en bas à la table d'apéro parce que chaque 2 mètres une personne me pose une question, mais encore une fois, moi, je trouve que c'est très agréable »*.

L'assemblée, ici l'assemblée primaire, a plusieurs fonctions. Elle informe la population sur la situation financière et les projets de la commune, elle permet aux gens de prendre part au débat sous la forme d'une démocratie directe et également de proposer des innovations ou de faire part de leurs critiques. Le but premier d'une assemblée primaire est de faire voter les comptes et les budgets. Qui dit votation, dit enjeux, dit antagonismes. Pour sa sérénité personnelle, sa fonction communale et ses ambitions politiques, un président de commune se doit d'être disponible et à l'écoute des problèmes de l'ensemble la population au delà des clivages. Donc, lorsque Patrick parle de productivité, cela veut dire que l'apéritif lui permet de remplir son rôle de président.

Un cas encore plus particulier est celui de l'absence de l'apéritif. Si un apéritif a une raison d'être, l'absence d'apéritif aussi. Deux exemples sont amenés par Pierre. « ..., lors d'expériences professionnelles dans un conseil de direction où on a toujours l'apéro en fin de séance une fois que j'avais exprimé très vivement mes avis face à mon directeur, l'apéro a été supprimé. (Rires) Sans autres formes de procès ! c'était dans le canton de Vaud. En Valais je n'ai jamais vécu de suppression d'apéro. Mais, euh avec l'assemblée primaire depuis un certain nombre d'années on a aussi l'apéro. Avant ça ne se faisait pas. Quand les oppositions sur le plan local étaient plus fortes et plus hargneuses y'avait jamais d'apéro. Depuis que les rapports à l'intérieur de la commune sont devenus plus amicaux entre partis et que les autorités sont plus ouvertes à tout le monde pas seulement aux représentants d'un parti mais au service de l'ensemble de la population ; on a l'apéro ». Ceci amène un nouvel élément : l'apéritif est peu compatible avec une trop grande tension.

« L'analyse fonctionnelle permet de déterminer le rapport de l'acte culturel au besoin de l'homme. Car la fonction est comme citée ci-dessus la satisfaction d'un besoin au moyen d'une activité où les êtres humains agissent en commun, manient des objets et consomment des biens »²⁹.

Malinowski³⁰ répertorie quatre questions clés de l'analyse fonctionnaliste. Voyons comment y répondre en prenant pour base l'apéritif.

1. Pourquoi un certain élément apparaît-il ?

L'apéritif apparaît lorsque l'échange et la discussion sont souhaités car il favorise ces interactions.

2. Quel est son apport à l'ensemble culturel ?

Il offre un espace-temps aménagé pour répondre à certains besoins des hommes et de la société.

3. Qu'est-ce qui le rend utile et nécessaire ?

Le fonctionnement psychosocial de l'être humain ainsi que l'organisation des sociétés occidentales rendent les interactions humaines absolument nécessaires à la vie et la prospérité de l'homme et de la société. L'apéritif est un moyen d'améliorer ces interactions.

4. Quels sont les besoins auxquels répond cet élément ou quelles sont les finalités de cet élément ?

(la réponse à ces questions est la conclusion de ce chapitre.)

29 SUTER, C. Université de Neuchâtel, *les principaux courants théoriques : le fonctionnalisme*. [En ligne]. Adresse URL : http://www.unine.ch/socio/enseignement/socio1_2004/soc1_4_5.doc (Page consultée, le 8 décembre 2006)

30 Ibid

- L'apéritif répond à certains besoins des gens comme le besoin de contact, de relations sociales et de maintien des liens. Il contribue à renforcer le sentiment d'appartenance des gens. Il offre une occasion de regroupement et d'échange d'opinions. Chacun ayant une place, l'apéritif permet aussi d'éviter les frustrations en exprimant son avis sur un sujet donné.
- L'apéritif répond également à certains besoins de la société comme de créer des points communs et des souvenirs aux gens qui renforceront l'identité collective ainsi que la mobilisation autour de cette société. D'une façon générale il consolide un événement en lui apportant une signification supplémentaire.

3. Le rituel

Pour déterminer si l'apéritif peut être considéré comme un rituel, il faut en premier lieu définir ce mot :

Système codifié de pratiques, sous certaines conditions de lieu et de temps, ayant un sens vécu et une valeur symbolique pour ses acteurs et ses témoins, en impliquant la mise en jeu du corps et un certain rapport au sacré ».³¹

L'apéritif correspond aux deux premiers critères puisqu'il se déroule dans un lieu choisi et déterminé et qu'il possède un espace-temps délimité. D'après les entretiens effectués, certaines paroles de personnes interrogées laissent penser qu'ils considèrent l'apéritif si non comme un rituel, du moins comme une coutume.

Là c'est pas forcément avant, c'est souvent entre le repas de midi ou bien à la fin de l'assemblée où il y a un apéritif(...) que se soit aussi dans des sociétés à caractère économique puisqu'en Valais nous avons la bonne coutume d'avoir toujours des apéros ce qui n'est pas forcément le cas dans les sociétés desquelles je fais partie sur le plan suisse ».

C'est pour ça qu'on doit garder des apéros....Bon ici c'est un peu dans la coutume, ça se fait quoi. Ça se fait régulièrement dans pas mal de choses, tu offres un verre. Je sais pas si c'est partout comme ça, mais je crois... ».

Concernant le rapport au sacré évoqué dans la définition des rituels, certains entretiens ont fait apparaître que le vin par divers aspects pouvait constituer l'élément sacré de l'apéritif. Premièrement pour son côté sacré au sens pur, c'est-à-dire sa relation avec Dieu comme l'explique Vincent. « *Quand j'étais gamin, on disait que les gens étaient obligés de boire quand on leur remplissait le verre, parce que c'est Dieu qui nous l'a donné, la sueur du vigneron,... dans les apéros les verres étaient vides* ».

Depuis la mythologie, le vin et Dieu sont liés. En effet, Dionysos pour les Grecs ou encore Bacchus pour les Romains représentent deux dieux célèbres du vin. Plus tard, le vin est resté une boisson particulière et sacrée. La Bible en est une preuve puisqu'elle comporte 441 mentions du vin.³² Les noces de Cana, par exemple illustrent ceci ; en effet, Jésus lui-même changea miraculeusement l'eau en vin car la fête en manquait. Autre élément significatif, les Catholiques à l'heure de la communion boivent le vin qui représente le sang du Christ.

31 MAISONNEUVE, J. *Les rituels, Que sais-je.* Paris, P.U.F., 1988, p. 12

32 Festival International de géographie [en ligne] Adresse URL : http://fig-st-die.education.fr/actes/actes_2002/bailly/article.htm (page consulté le 4 février 2008)

Cette relation du vin à Dieu est usuellement utilisée, notamment au travers de l'adage qui dit « travailler c'est prier ». Le vin est le résultat d'un travail et même d'un travail souvent qualifié de « dur labeur » comme par exemple dans les paroles de Virginie: *« tellement de personnes ont dans leur famille eu travaillé les vignes, c'est un dur labeur et c'est la récompense dans la bouteille, le flacon, ça fait festif car c'est l'accomplissement de toutes ces actions passées et de toutes les épreuves traversées ».*

Pierre rejoint ses propos et évoque la symbolique de ce breuvage : *« on sait qu'en buvant un verre de vin, on honore le travail des femmes et des hommes qui ont passé leur temps dans les vignes, sans le dire mais je crois que c'est tout ça qui fait que le vin a une présence énorme. Le vin en tant que produit, usé en bon ordre, c'est une boisson qui, comme disent déjà les Ecritures : « réjouit le cœur de l'homme et celui de la femme quand on lui en donne ».*

Pierre et Virginie apportent un regard commémoratif à l'apéritif. Au travers du verre de vin, c'est à la mémoire de la culture locale que les gens trinquent. Les anciens connaissent le travail ardu de la vigne, pour eux, le vin est plus émotionnel encore que pour la nouvelle génération qui n'a souvent pas connu ce labeur.

« Les « prières du vigneron » affichées dans certains bistrots rustiques, le plus souvent gravées sur des planches de bois, sont un autre exemple anecdotique de l'association entre Dieu et le vin.



Pour aller plus loin dans le rapprochement apéritif-rituel, deux définitions de Martine Segalen ont été retenues :

« Le rite ou rituel est un ensemble d'actes formalisés, expressifs, porteurs d'une dimension symbolique. Le rite est caractérisé par une configuration spatio-temporelle spécifique, par le recours à une série d'objets, par des systèmes de comportements et de langages spécifiques, par des signes emblématiques dont le sens codé constitue l'un des biens communs d'un groupe ». ³³

Partager un apéritif public peut être considéré comme un ensemble d'actes formalisés puisqu'il est minutieusement préparé par les organisateurs et que les participants savent en quoi consiste la « marche à suivre ». Ensuite, sa forme exprime la volonté d'échanger des propos, de rassembler des individus autour d'une même table ou d'une même boisson. Ceci peut se faire en souvenir d'un événement (commémoration comme fête nationale) ou lors d'un moment significatif pour les participants (assemblée primaire, messe,...). De plus, alors que la boisson est l'objet du rituel, les individus présents adoptent des comportements en lien avec le moment partagé.

« Les rites sont toujours à considérer comme un ensemble de conduites individuelles ou collectives relativement codifiées, ayant un support corporel, à caractère répétitif, ayant une forte charge symbolique pour les acteurs et les témoins. Ces conduites sont fondées sur une adhésion mentale dont l'acteur n'a éventuellement pas conscience (...) Finalement, le rituel se reconnaît à ce qui est le fruit d'un apprentissage, il implique donc la continuité des générations, des groupes d'âges ou des groupes sociaux au sein desquels il se produit ». ³⁴

Cette précision apporte deux nouveaux éléments au rituel, le transgénérationnel et la notion d'apprentissage. Dès lors, hormis le fait « d'apprendre à boire » (évoqué avec effroi par les grands-mères lorsque les petits-enfants s'inscrivent à la fanfare), il existe l'apprentissage du code, des comportements à adopter lors d'un apéritif public. Apprendre les choses qui s'y passent, celles qui s'y disent et enfin celles qu'il vaut mieux éviter. C'est une partie des règles de conduites sociales, type de savoir-vivre, qui sont assimilées par les nouveaux.

Vincent relève d'ailleurs l'apprentissage et la connaissance du vin en tant que produit. « *Quand on était enfant et qu'on commençait à manger la raclette on te donnait un peu de vin mélangé à de la limonade ou...on avait cet apprentissage que ce produit était clairement identifié comme vin. Y'avait de l'eau, du thé, du café et du vin, on expliquait bien* ».

La charge symbolique de cette boisson est forte pour les personnes participantes. En effet, le moment de l'apéritif est ancré dans la tradition au point qu'une assemblée qui n'en serait pas suivie pourrait être perçue comme un manque de respect vis-à-vis des membres.

Par exemple, Patrick ne pourrait pas imaginer une assemblée primaire sans offrir une verrée aux participants « *Non, non parce que, par politesse déjà, tout simplement par politesse, les gens se déplacent alors il faut au moins leur offrir un verre, pour les inviter vraiment à s'arrêter, à discuter, à échanger dans un cadre informel parce que c'est ça le plus... L'assemblée est terminée, les gens partagent, non moi je pense que c'est pas un mal nécessaire, je trouve que c'est une tradition qui est à mon avis bien importante* ».

34 SEGALEN, M. *Rites et rituels contemporains*. 1998, p. 21

Selon Martine Segalen, certains autres gestes peuvent être qualifiés de rites mineurs, quotidiens (mais rituels tout de même) sous certaines conditions : « il faut qu'ils soient répétés, qu'ils soient collectifs, qu'ils comportent une forme d'injonction, et que le médiateur du rituel prenne la forme de quelque-chose consommé en commun, boisson ou repas » exemples : « le café pris en commun au sein d'une équipe ou le verre d'apéritif offert à des convives étrangers invités à dîner. » Ces gestes seraient un signe d'intégration au sein d'un groupe, que ce soit une équipe de travail, une famille, etc.

Vincent partage cet avis et met en avant l'esprit collectif de l'apéritif. Il évoque ici un apéritif organisé pour des personnes qui ne se connaissent pas encore. « *Tu badges les gens et tu les fais se déplacer et en une heure, tout le monde se connaît. Ça a un côté très convivial* ».

Jusqu'ici, sur la base de ces deux définitions, l'apéritif public peut être considéré comme un rite puisqu'il rassemble des personnes autour d'un verre de vin dans un espace-temps particulier connoté d'une charge symbolique importante. En plus des définitions, Martine Segalen donne quatre caractéristiques au rite³⁵ :

- ❑ **la plasticité** : le rituel doit donc être souple ou malléable. Les apéritifs changent de forme selon l'événement qu'ils précèdent ou suivent, selon le style de manifestations (apéritifs religieux, politiques, associatifs, ...)
- ❑ **la répétitivité** : l'apéritif, au sens donné, qu'il soit formalisé ou non a lieu en général après chaque assemblée, réunion, etc.
- ❑ la capacité à être **polysémique** (avoir plusieurs sens) : le chapitre précédent a démontré que l'apéritif remplit des fonctions sociales de diverses natures. Il possède donc plusieurs sens selon la raison pour laquelle il est organisé et la population qui y participe.
- ❑ la capacité de **s'accommoder au changement social** : ces dernières années, suite à l'entrée en vigueur du 0,5 pour mille et aux campagnes préventives liées aux dangers de l'alcool au volant, les apéros de fin de séance ont changé. Il est de plus en plus courant et socialement accepté que des personnes refusent un verre d'alcool. D'ailleurs Vincent illustre ce changement. « *L'effet psychologique du 0,5 a été presque trop violent. Y'a deux ans tu demandais à quelqu'un vers onze heures, tu bois un petit verre ? il disait : ouais en vitesse. Aujourd'hui c'est : aie, j'ai la voiture. Comme si tout le monde était puni. D'ailleurs le sujet de conversation de tous les apéros de l'année passée était le 0,5. On aurait pu remplir 17 thèses. Les gens ont changé leur mode de faire, on s'organise mieux, le pilote boit pas avant c'était juste le moins saoul qui conduisait. Mais bon, c'est une saine évolution* ».

Un autre changement social est l'évolution de la qualité des vins servis et l'apparition systématique de l'eau.

Donc, l'apéritif remplit les quatre caractéristiques des rites définis par l'auteur. S'il est désormais clair que l'apéritif peut être considéré comme un rite, voyons quelles formes il occupe.

Arnold Niederer³⁶, autre auteur s'étant intéressé aux rites, distingue trois sortes de rites dans la vie quotidienne :

- ❑ les rites accomplis individuellement (signe de croix, toilette corporelle).
- ❑ les rites de proximité (dîner de famille du dimanche, apéro du vendredi au boulot).
- ❑ les rites qui accompagnent les relations et les interactions avec le monde extérieur.

L'apéritif rejoint la troisième catégorie puisqu'il se déroule en dehors du cercle intime et qu'il joue un rôle dans les relations sociales. Plus loin, l'auteur met en avant un changement de comportement lors des rituels quotidiens se déroulant en dehors du champ de proximité : « la mise en scène d'un tel changement de microcosme social comporte en général une certaine emphase initiale qui se manifeste dans les formes de salutations (poignée de main expressive, allusion au statut du partenaire, etc.) (...) on se garde en général d'entrer immédiatement dans le vif du sujet et de poser des questions directes ; on aura recours à des préliminaires, aux dépens d'une certaine spontanéité ».³⁷

Lors des observations, il est apparu clairement que l'apéritif prenait du temps pour démarrer. En effet, si un mesureur de décibel avait été utilisé, il en serait certainement ressorti que les premières minutes de l'apéritif sont très silencieuses. Les personnes prennent leurs marques, cherchent des interlocuteurs, « font santé », et après, le niveau sonore augmente nettement car les gens commencent à dialoguer.

Jean Maisonneuve³⁸ distingue d'autres genres de rituels comme les rituels d'interaction quotidienne qui marquent le respect de la personne. Ils permettent à l'individu de contrôler ses interactions sociales. La politesse a pour fonction d'établir un minimum de cohésion et de reconnaissance entre les membres d'un groupe.

« Certains rituels quotidiens présentent un caractère plus dynamique et expansif et visent à promouvoir la convivialité des partenaires sociaux (...) il s'agit surtout des invitations, rencontres, réceptions et réunions plus ou moins festives ; elles constituent des sortes de récréations hors de la banalité quotidienne... Ces conduites, toujours à propos des rituels quotidiens, n'ont pas un aspect strict et officiel comme les grandes manifestations, mais elles présentent tout de même les caractéristiques des rituels, car elles contribuent au renforcement du lien social, elles suscitent chez leurs acteurs un ensemble de sentiments positifs : estime, amitié, elles relèvent d'un certain code, mondain ou familial, dont la transgression peut aller de la gaffe au manquement ».³⁹

36 NIEDERER, A. *Eléments de ritualité dans la vie quotidienne. Les rites de passages aujourd'hui*. 1986, p171

37 Ibid. p174

38 MAISONNEUVE, J. *Les rituels*. 1988, p79

39 Ibid. p82

Un exemple illustrant ces conduites est donné par Vincent lorsqu'il explique pourquoi un congrès de chimistes organise un apéritif avant un séminaire. « *Les gars dans la chimie, assez souvent ils font ça, ils doivent travailler ensemble le lendemain et le surlendemain, ils commencent par l'apéro dans une cave. Les gens commencent à se rencontrer un petit peu parce que l'apéritif autour du vin c'est un point de ralliement. Santé et t'es déjà copain* ».

De plus, cette citation rejoint les caractéristiques de l'apéritif puisqu'elle implique la convivialité. Cette notion parcourue précédemment est une dimension significative de l'apéritif si ce n'est, la plus importante.

Maisonneuve attribue quatre rôles aux rituels⁴⁰. Force est de constater que l'apéritif les remplit :

- Aspects observables : répétition, pérennité, variété culturelle et locale.

L'apéritif remplit ce rôle particulièrement par son aspect « terroir ». En effet, son côté traditionnel assure la répétition de l'acte tandis que la région et la culture habillent l'apéritif de différentes teintes, selon le vin choisi, la forme, le déroulement.

- Maîtrise du mouvant et réassurance contre l'angoisse : libère l'inquiétude humaine et canalise les émotions puissantes (ex : rituels de deuil).

Après un enterrement ou une cérémonie funéraire, la coutume veut que les personnes présentes soient invitées à partager un apéritif. Celui-ci permet de se remémorer les instants passés avec le défunt et permet de « prendre acte » ensemble de la disparition de ce dernier avant de se tourner vers l'avenir. Lors de ces moments, l'assemblée passe souvent des larmes aux rires. Il s'agit d'un partage d'émotions entre connaissances.

- Médiation avec le divin ou avec des formes et valeurs occultes ou idéales.

Dans ce chapitre la relation du vin à Dieu a été établie. Concernant l'apéritif, il se réfère davantage aux valeurs de la tradition et au travail des hommes. Sans permettre une relation directe au divin, il est aussi régulé par des codes cérémonieux.

- Communication et régulation : renforcement du lien social, « toute communauté, tout groupe partageant un sentiment d'identité collective exprimé par l'usage du pronom « nous, nous autres », éprouve le besoin d'entretenir et de raffermir les croyances et les sentiments qui fondent son unité » (manifestations, jeux, matches mais aussi pour les rites quotidiens comme la politesse, la tenue, les visites, ...).

L'apéritif entre aussi dans ce rôle puisqu'il réunit des personnes autour d'une boisson commune qui permet la rencontre, la reconnaissance et la communication (ces aspects seront davantage développés dans le prochain chapitre).

- L'apéritif est un rituel parce que c'est un moment précis où tout le monde se comporte d'une manière commune et codée. Il possède une charge symbolique et un rapport au sacré véhiculé par l'image du vin.
- Bien que sa forme générale soit toujours la même, chaque apéritif s'adapte aux situations et possède des caractéristiques propres. La pratique de l'apéritif évolue dans le temps et accompagne les changements sociaux.

B. La réunion

Cette hypothèse a pour but de vérifier que l'apéritif, en début ou en fin de séance, remplit une fonction de réunion des membres qui y participent. C'est le moment où les personnes font des connaissances, où elles se rapprochent les unes des autres. L'apéritif permet de retrouver des connaissances, des amis. Une réunion sans apéritif de clôture, où tout le monde rentrerait chez soi sans pouvoir échanger ou discuter n'aurait ni le même sens, ni le même impact.

Pour illustrer ceci, Pascal utilise une description très visuelle. « *Il y a le côté échange, donc la personne est debout et tout d'un coup, il y a une autre personne un bout plus loin, on peut se déplacer, ça facilite le premier contact, la discussion entre les gens* ». Cette phrase confirme ce qui a été évoqué plus haut, c'est-à-dire la nécessité d'être debout pour que l'apéritif remplisse ses fonctions.

L'homme est un être social. C'est précisément la raison pour laquelle l'apéritif prend son sens car il s'agit d'un moment d'interactions propice aux échanges. De plus, comme tout moment favorisant les relations interpersonnelles, il comporte ses codes et ses normes, ainsi que ses modèles de conduite qui indiquent la manière dont les individus se comportent dans un contexte donné.

Il faut tout de même relever que cette fonction de réunion peut avoir des effets pervers. Par exemple, lorsque la consommation d'alcool se révèle un passage obligé pour s'intégrer. « Je me forçais pour boire un verre de vin blanc. C'était à vingt ans. C'était au boulot pour l'apéro ou pour mon anniversaire, mais je me forçais... Mais, c'était tout le monde qui me forçait, qui me disait : mais allez prenez un verre avec nous... je prenais trois ou quatre gorgées, puis après ça passait... ».⁴¹ Pour appartenir à un groupe, une personne tente par ses comportements de correspondre autant que possible à la représentation du groupe auquel elle appartient et de s'y conformer.

Heureusement, l'évolution du rituel de l'apéritif a permis d'évincer peu à peu cette obligation de boire. En effet, aujourd'hui l'eau est indispensable dans l'apéritif. D'ailleurs Patrick marque une distinction dans les apéritifs « *certains ont une réaction très forte, (au fait qu'il ne boive pas de vin) mais moins dans les apéros officiels, parce que là y a du vin et de l'eau, on peut choisir...* » alors que Vincent propose une explication à l'apparition de l'eau. « *Dans l'apéritif, ce qui a évolué aussi, c'est qu'avant les gens ne demandaient pratiquement pas d'eau, maintenant on voit que l'eau fait partie intégrante d'un apéritif, probablement avec le 0,5. Avant l'eau était réservée au chauffeur du bus.* »

Exceptée l'obligation de boire pour faire comme tout le monde ou pour adopter des conduites socialement acceptées, l'apéritif a un véritable rôle de réunion entre ses participants. « L'apéritif fait partie d'un processus de rencontres de l'autre, par ce biais il est possible d'apprendre à connaître quelqu'un, car l'apéritif est un moment de détente et de discussion pour beaucoup. C'est un temps pour soi et pour les autres. »⁴²

41 SUARD, P. *L'alcoolique, une tâche aveugle dans nos consciences*. Travail de mémoire
42 POULAIN, J-P. *Nouveaux regards sur les Français et l'apéritif*. 2005. p. 21

□ En premier lieu, l'apéritif permet la rencontre, l'établissement de nouvelles connaissances. C'est en partie, comme le dit simplement Théo, le contexte de l'apéritif qui permet la réunion. « *L'apéro ça crée un cadre, joli, où les gens se sentent bien à l'aise pour discuter de choses et d'autres* ». En fait, le climat véhiculé par l'apéritif favorise la création d'autres rites découlant des interactions sociales. Ces dernières sont, d'après Dominique Picard⁴³, régulées par un code de conduite ritualisé par les usages, la politesse ou le savoir-vivre. Par exemple, le premier de ces rituels est « l'accès ». En effet, lorsqu'on rencontre une personne pour la première fois, on se présente et lorsqu'on recroise son chemin, on la salue, selon des normes de politesse ou de savoir-vivre.

Toujours d'après Picard, les présentations sont également fortement ritualisées. Par exemple, lors d'une assemblée, on présente toujours en premier celui qui est hiérarchiquement inférieur (en se déplaçant vers celui qui est hiérarchiquement supérieur). Les présentations ont alors deux fonctions : indiquer aux interlocuteurs leurs positions sociales respectives et permettre aux protagonistes de se montrer mutuellement qu'ils font partie ou non du même monde, d'où la possibilité d'un partenariat.

A partir de ce fait, l'apéritif peut être considéré comme facilitateur de ces premiers échanges.

Vincent explique comment des entreprises utilisent l'apéritif dans un but de rentabilité. « *Et puis ça dépend si les gens se connaissent ou s'ils ne se connaissent pas. Ça démarre plus doucement s'ils ne se connaissent pas. Y'a certaines boites qui nous utilisent comme ça. Comme premier point de rencontre entre des gens qui viennent d'horizons différents. Ça fait une espèce de point commun avant de commencer à travailler* ». En fait, ces firmes organisent un apéritif dans la cave de Vincent afin de gagner du temps sur le travail qu'il faut accomplir puisque les premiers contacts sont déjà faits. Imaginez 30 personnes réunies durant quelques jours pour créer un projet. Si la première rencontre se passe au bureau, le temps que tout le monde se présente et se connaisse, une journée complète s'est écoulée alors que par le biais de l'apéritif, comme le dit Vincent : « *Tu badges les gens et tu les fais se déplacer et en une heure, tout le monde se connaît* ».

Dominique Picard va plus loin. « En situant l'autre comme partenaire légitime, clairement identifié et statutairement situé, les présentations permettent d'engager la relation avec un minimum de risques. Le respect des conventions dès le premier contact signifie symboliquement l'adhésion au code et donc la possibilité de communiquer à partir de règles communes ». ⁴⁴ En revenant aux apéritifs d'entreprises dont le but est de faire connaissance et de démarrer le travail, l'importance du climat prend ici une nouvelle forme. L'apéritif permet, non seulement l'accès aux gens entre eux, mais il donne la possibilité d'échanger quelques mots de plus et de cibler tout de suite la personne avec laquelle on va collaborer. L'apéritif permet des salutations multilatérales et non pas unilatérales, comme ce serait le cas si les personnes se présentaient à tour de rôle autour d'une grande table.

43 PICARD, D. Les rituels d'accès dans le savoir-vivre, *la ritualisation du quotidien*, 1996. p 239
44 Ibid. 243.

Les salutations sont également un rituel d'accès à l'interaction, elles sont nécessaires à la vie sociale. Comme les présentations, elles permettent de passer d'une relation potentielle à une relation effective tandis que les rituels de fermeture (salutations de départ) permettent de passer d'une relation effective à une relation achevée. L'apéritif permet aussi d'entretenir des relations par de simples salutations comme le dit Pascal. « *Ça te permet quand même de dire bonjour à des personnes et puis, c'est vrai que tu peux te retrouver à un apéro avec des gens que t'as jamais..., t'as plus revu depuis longtemps quoi. Par exemple dans le cadre d'un enterrement...* ». Aussi bête que cela puisse paraître, un simple « bonjour comment tu vas » voire même « sincères condoléances » lors d'un apéritif qui suit un enterrement, permet de conserver une relation même si seuls trois mots sont échangés.

En effet, à part la famille et les amis proches, chacun a dans son entourage des personnes plus ou moins appréciées communément appelées « des connaissances » qui font partie du réseau, de la société locale. Les personnes avec lesquelles il existe un lien mais pas une amitié. Ces « relations » doivent aussi s'entretenir afin de privilégier des bons rapports de société. L'apéritif est de nouveau le moment idéal pour, en deux phrases, conserver le lien avec l'autre.

Le renforcement du lien social est donc un enjeu de l'apéritif. Il se distingue en deux formes ; le lien entre les participants comme abordé plus haut et le lien entre chaque participant et la société :

« En accentuant les temps forts, les moments symboliques par une discontinuité entre l'avant et l'après moins socialisés, le rite maximise la différenciation des rôles et acteurs sociaux tout en garantissant le contrat nécessaire au bon fonctionnement de la société ». ⁴⁵

En effet, participer à une réunion est un signe de socialisation et d'intérêt pour la société. Cela permet de montrer son intérêt à la société, aux relations sociales. Rester pour partager l'apéro prolonge cette volonté et signe une ouverture au dialogue.

En revenant à l'aspect rituel de l'apéritif, Zonabend explique dans son ouvrage consacré aux rites quotidiens que « ces rites ont pour but, à l'intérieur d'un groupe donné, de relier les générations les unes aux autres, de les inscrire dans un temps familial ou social commun ». ⁴⁶ Le temps social commun qui relie les générations peut être précisément le moment de l'apéritif. En effet, Théo illustre cette participation de tous âges et ce qui les relie. « *Les parents des jeunes musiciens doivent se sentir intégrés dans la société, pas arriver et être au coin... et puis y'a les autorités, les membres d'honneur, y'a un cercle avec plusieurs générations, ceux qui ont joué, ceux qui jouent et les futurs musiciens. C'est important que cette chaîne tourne, que les gens dialoguent* ».

Bien que l'univers décrit par Théo se concentre autour d'une fanfare, ce dernier n'arrête pas ses observations au seul partage de l'amour de la musique. « *Cette convivialité se partage au delà de la musique, après le concert les gens restent, ils ont beaucoup de choses à se dire. Pour les gens du village ça représente aussi une sortie importante dans l'année, c'est l'occasion de rencontrer des gens et de faire un peu la « noce » comparé aux fêtes religieuses. Aller voir une société qu'on a à cœur, les anciens sont fiers que la société se prenne en main, qu'il y ait une bonne*

45 RIVIERE, C. *Pour une théorie du quotidien ritualisé, la ritualisation du quotidien*. 1996, p.233

46 ZONABEND, F. *Rites et vie quotidienne*, Les rites de passages aujourd'hui. 1986, p180

ambiance, ça fait chaud au cœur. Pour les gens qui ont passé la période active c'est un moment important ». Dans cette explication ressort l'aspect de la transmission. En effet, il est toujours question d'apéritif en relation avec une occasion particulière. Dans le cas présent, il s'agit de l'apéritif qui suit le concert annuel d'une fanfare. C'est le moment où tout le monde est réuni pour partager un verre, mais plus qu'un verre, ils partagent une émotion.

A part le lien entre les générations et le partage émotionnel, Théo amène encore un aspect de la proximité que permet l'apéritif. « *C'est aussi le moyen des gens d'approcher un conseiller ou le président de la commune et c'est parfois l'occasion de régler un problème quand il est encore tout petit. C'est pour ça qu'il faut que ça soit agréable* ».

En effet, s'il s'agit d'un rituel d'accès à l'autre en général, il s'agit également d'une possibilité d'accès aux autorités locales ou autres représentants de la société. Ces personnes savent qu'elles ont un devoir de partager un verre avec l'assemblée et d'être disponibles pour des questions ou des remarques. C'est le cas par exemple de Patrick. « *Alors ça c'est beaucoup plus pénible pour moi. Beaucoup pénible parce qu'il y a énormément de questions de gens qui n'ont pas osé me les poser pendant l'assemblée primaire* ». Bien qu'il explique ce côté éprouvant de l'apéritif en tant qu'autorité, Patrick dit aussi que : « *Les gens osent plus dire, donc on rencontre plus directement ce qui se passe face aux soucis des gens* ». Ceci démontre la proximité que permet un apéritif qui suit par exemple une assemblée primaire entre villageois et autorités.

Même Théo, en tant que président de fanfare, s'applique à rester disponible et attentif aux gens. Ses propos montrent que ces attentions particulières visent une réciprocité de l'effort. En caricaturant, le message pourrait être le suivant : grâce à la société vous passez un moment agréable et convivial, merci de penser aux besoins de la société !

« *Pour en revenir aux apéros c'est vraiment important de bien recevoir les gens parce que le contact se fait plus facilement. Faut que les gens discutent entre eux, que les responsables passent toucher les mains, regardent si tout le monde a à boire et repérer s'il y a des gens seuls... c'est aussi là que tu peux demander des choses, c'est plus facile que d'aller taper aux portes.* »

D'ailleurs, même les plus gentilles attentions ne sont pas dénuées d'attentes d'un retour. Théo nous dit : « *on a invité les gens du home à venir avant le concert, on leur sert un verre avec un petit truc à manger. C'est des petits trucs qui font que la société devient plus populaire que si on faisait rien* ».

Cette réciprocité désirée n'est pas un effet pernicieux ou le résultat d'une hypocrisie. Il s'agit simplement du reflet de l'organisation de n'importe quelle société. Chaque occasion apéritive a une raison d'être, bien sûr à condition qu'elle soit rattachée à un événement. Après une assemblée primaire, l'apéritif est présent entre autres, pour remercier les gens d'être venus dans le but qu'ils reviennent et surtout qu'ils conservent leur implication dans la commune. Suite à un forum, l'apéritif est certes, le moment convivial qui suit la partie officielle mais il permet également de véhiculer une bonne image de l'organisateur, qui lui vaudra des retours positifs. Il n'y a, sommes toutes, aucun acte purement gratuit !

- L'apéritif réunit géographiquement car il rassemble les gens dans un même lieu.
- Le climat engendré par l'apéritif permet de réunir les gens sur une même longueur d'onde, conviviale et détendue.
- L'apéritif réunit socialement car il permet de faire des connaissances de manière formelle dans un contexte propice à la décontraction.
- Il permet également d'entretenir ses relations avec les partenaires de la société.
- L'apéritif réunit les générations dans le partage d'un rituel accompli ensemble.
- L'apéritif réunit l'homme, ou un groupe d'hommes à une société. La réciprocité qu'il génère rapproche également la société de l'homme.

C. La distinction

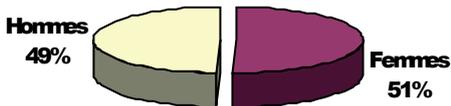
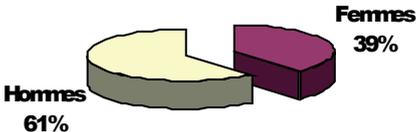
Comme vu précédemment, la principale fonction sociale de l'apéritif est la réunion. Le fait d'organiser un apéritif à la fin d'une assemblée permet aux participants de se retrouver et de partager un moment d'interactions. Dans les entretiens effectués, l'apéritif apparaît comme un moment privilégié qui permet entre autres : la création de liens, les contacts, le sentiment d'appartenance.

Les différentes personnes interrogées vantent les bienfaits et les côtés positifs de ce moment privilégié. A contrario, les observations indiquent que malgré les dires de certains, les faits montrent qu'un bon nombre de personnes partent directement après l'assemblée et ne restent pas pour partager un apéritif.

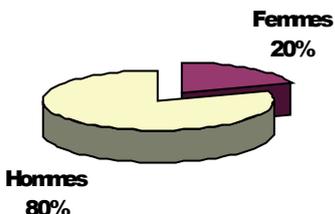
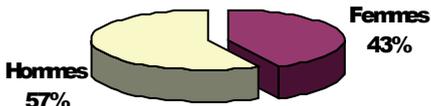
Le statut de président de commune de Patrick l'amène à participer à différents apéritifs organisés. Il les utilise essentiellement pour garder le contact avec les personnes de sa commune ou pour approcher d'autres participants dans un but concret. Le côté intime de l'apéritif lui permet d'aborder certains sujets plus facilement. Par contre, il explique dans son entretien qu'au niveau personnel, il ne ressent pas le besoin de rester à la fin d'une assemblée : « *Je courbais pas mal. Dans des apéros de fanfares, tu fais quoi tu blagues, c'est pas l'objectif principal pour moi.* » Pour lui, la participation à un apéritif doit comporter un sens, un aspect constructif. Il s'agit de la première distinction relevée. En effet, certains participants ne recherchent pas ou n'apprécient pas l'apéritif en tant que moment de regroupement.

Une deuxième distinction a été observée lors de l'assemblée générale de l'Association des Sociétés du Théâtre Amateur Valaisan (ASTAV). Il s'agit de l'obligation de certaines personnes à prendre part à l'apéritif. En effet, les membres de la troupe organisatrice ont été fermement incités à participer au verre de l'amitié qui suivait la séance. Ceci afin de montrer une image de disponibilité et d'accueil à l'égard des hôtes. Ces membres n'étaient pas enchantés de devoir s'y rendre car ils ne connaissaient pas beaucoup de gens. En effet, même si tous les membres des sociétés de théâtres sont conviés à cette assemblée, en général seuls les délégués (président de troupe, secrétaire, etc.) s'y rendent. Le début de l'apéritif n'a donc pas été un moment fort agréable pour eux. Cependant, après quelques instants, ils se sont détendus et ont établi des liens avec les autres personnes.

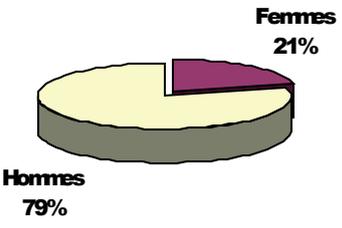
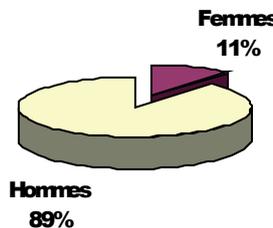
D'autres distinctions sont apparues au fil de la recherche comme par exemple la différence de participation hommes/femmes selon les thèmes traités durant la partie officielle. Les six observations ont été regroupées en trois catégories pour réaliser les schémas des pages suivantes.

1. Culture	
Assemblée générale de l'ASTAV	Projection d'un film en Valais
 <p>Hommes 49% Femmes 51%</p>	 <p>Hommes 61% Femmes 39%</p>

Les deux observations regroupées sous le thème de la culture sont celles qui ont réunies le plus de femmes. Si la répartition lors de l'assemblée de l'ASTAV est équilibrée, il est utile de préciser que lors de la projection du film, les femmes invitées étaient aussi nombreuses que les hommes si on retire au nombre global le personnel du tournage. En effet, il a semblé que l'équipe du film (acteurs, cameramen, aides,...) était essentiellement composée d'hommes.

2. Politique	
Assemblée générale d'un parti cantonal	Présentation des candidats au conseil national d'un grand parti
 <p>Hommes 80% Femmes 20%</p>	 <p>Hommes 57% Femmes 43%</p>

Lors des deux assemblées politiques représentées ci-dessus, les femmes étaient présentes en minorité par rapport aux hommes. Lors de l'assemblée générale, il n'y avait qu'une femme pour quatre hommes, tandis que pour la soirée de présentation, le rapport entre les sexes était beaucoup plus équilibré. Ceci laisse penser que si les femmes sont actuellement moins présentes que les hommes en politique ce n'est pas par manque d'intérêt. Plusieurs hypothèses pourraient expliquer ce phénomène : les femmes ne souhaitent pas s'affilier à un parti ; les assemblées générales intéressent moins les femmes que les hommes ; les deux manifestations observées ne reflètent pas la réalité. Cette question mériterait certainement un autre travail de recherche. Pour l'instant, elle reste ouverte.

3. Urbanisme-économie	
Présentation d'un plan de zone	Forum économique
 <p>Femmes 21%</p> <p>Hommes 79%</p>	 <p>Femmes 11%</p> <p>Hommes 89%</p>

Cette troisième catégorie d'apéritif observés comporte le plus grand écart entre la présence des hommes et des femmes. En effet, lors du forum qui traitait de l'économie locale, il n'y avait que 10 femmes sur 100 personnes au total au moment du début de l'apéritif qui suivait la partie officielle. Ceci s'explique du fait que les gens invités étaient les entrepreneurs et les travailleurs indépendants d'une commune du Valais central. Il est donc probable que peu de femmes soient chefs d'entreprises ou exercent une activité indépendante. D'ailleurs sur les 10 femmes présentes, 4 d'entre elles représentaient les autorités politiques locales.

En ce qui concerne la présentation du plan de zone, la faible présence féminine est moins facile à expliquer. Il s'agit peut être d'un manque d'intérêt ou alors d'un manque de disponibilité. Cette séance a eu lieu un soir de semaine, il est donc vraisemblable que les femmes, surtout avec des enfants en bas-âge se libèrent moins facilement que les hommes.

D'autres distinctions ont également été remarquées. Par exemple, il semble que certaines personnes participent à l'assemblée uniquement par intérêt du thème traité comme le montre leur participation attentive lors de la séance. Par contre, elles ne restent pas pour l'apéritif. Encore une fois, plusieurs interprétations pourraient expliquer cela.

Premièrement, elles s'en vont car elles n'apprécient pas le contact et la discussion avec les autres participants. Deuxièmement, elles ne ressentent pas de points communs avec les autres membres présents dans un cas précis et partager un verre en leur compagnie leur semble superflu ou même désagréable. Ou alors, peut-être ont-elles une autre obligation qui ne leur permet pas de rester pour trinquer. Enfin, il y a toutes les raisons propres à chacun, comme avoir passé une mauvaise journée et se réjouir de rentrer ou ne pas être en forme physiquement.

Cependant, il reste une autre explication. Les personnes qui s'en vont ne font pas partie du groupe, elles représentent une minorité qui peut être en désaccord avec la plupart des personnes présentes.

Ceci a par exemple été remarqué lors de l'apéritif qui précédait la projection du film. En effet, ce dernier avait été organisé pour les personnes « VIP » de la commune et du Valais ainsi que pour les personnes ayant participé au tournage. Trois distinctions sont apparues :

- La première s'est manifestée géographiquement entre les invités et les non-invités : les premiers étaient rassemblés dans une pièce à l'étage pour partager un apéritif abondant et fastueux tandis que les autres personnes prenaient place dans la salle de projection. La moindre intrusion d'un non-invité était très vite remarquée par les convives. Le président de la commune jouait un rôle considérable dans cette division, placé à l'entrée de la salle, il pouvait d'une part accueillir les invités et d'autre part empêcher l'accès aux curieux et autres importuns.
- La deuxième distinction s'est manifestée au sein même des invités. Les personnages politiques importants de la commune et du Valais étaient présents et regroupés d'une manière plutôt clanique selon les partis auxquels ils appartiennent. Notamment, un groupe de quatre personnes associées à un parti « minoritaire », est resté en retrait dans un coin de la salle durant toute la durée de l'apéritif. Les observatrices ont appris par la suite qu'il y avait des désaccords politique assez fort dans la commune. Ceci explique sans doute cela.
- La troisième distingue les vrais invités des deux enquêtrices. D'une manière générale, la présence des chercheurs effectuant une observation participante ne devrait pas être connue, afin de ne pas biaiser le comportement des personnes présentes. Dans le cas précis de l'apéritif précédent le film, les regards surpris et les questionnements des invités se demandant qui étaient ces deux jeunes filles qui de toute évidence n'appartenaient pas aux « VIP », ont percé à jour la raison de notre présence.

Généralement, durant les assemblées, le ton solennel utilisé ainsi que le nombre de personnes présentes impressionnent ceux qui aimeraient poser des questions ou faire part de leur désaccord. De là naît une distinction lors de l'apéritif. Les parties minoritaires ou les personnes ayant un avis contraire avec ce qui a été traité pendant la séance ne participeront pas à l'apéritif ou se regrouperont entre elles pour se sentir plus fortes, entourées.

Ceci a été remarqué lors de l'apéritif qui suivait la présentation du nouveau plan de zone. La participation à cette séance d'information était exceptionnelle car, au travers du plan de zone, d'autres conséquences étaient en jeu, notamment la possibilité offerte par le nouveau plan de quartier de construire un stade de football d'envergure européenne. Les opposants sont quasiment tous partis dès la fin de la séance, sans trinquer. Probablement pensaient-ils afficher ainsi leur désaccord.

Timothée illustre l'appartenance aux différents groupes et les discussions de l'apéritif en général. *« Le premier sujet est souvent un lien avec l'assemblée. Et puis, suivant ce que c'est comme apéro, t'as encore les partis. L'autre soir (lors du forum économique), y a personne qui a parlé politique puisque c'était tout parti confondu. Ça dépend tout de ce que c'est comme apéro. Lundi les gens ont beaucoup parlé des thèmes de la réunion (économie locale). Après une assemblée primaire, ça discute très peu de l'assemblée. A part si y a un truc à voter, ça peut changer. Parce*

que si ça a passé et que t'es dans les minoritaires si à l'apéro tu te retrouves avec deux, trois qui étaient contre tu peux blaguer de ça, mais sinon tu vas pas commencer à parler avec ceux qui étaient pour. Comme c'est un moment de convivialité tu vas pas commencer à te rentrer dans le cadre. »

Certains donc, partent avant l'apéritif. Cependant, lors d'un apéritif d'ouverture, le phénomène contraire a été observé. Un petit nombre de personnes ont participé à l'apéritif et quand la partie officielle a commencé, elles sont parties.

Ceci s'est produit lors de l'apéritif précédant la présentation des candidats d'un parti au conseil national. Plusieurs personnes dont un couple sont venues sous la petite tente montée pour l'occasion et ont participé aux discussions, bu un ou deux verres et mangé quelques canapés. Dès l'annonce du début du discours, le couple est parti en souhaitant une bonne soirée. Le village en parle encore, six mois plus tard car ces gens n'ont pas obéi aux règles implicites de l'apéritif, caricaturées comme suit : « Si tu prends part à l'apéro, tu t'intéresses à l'assemblée. Sinon tu es un profiteur ! ».

Lors des apéritifs de clôture il est plus difficile de manquer la partie officielle et de participer à l'apéritif, sauf en étant expressément invité sans avoir pu se libérer avant. D'après les observations personne ne vient uniquement pour l'apéro. Viviane l'a constaté. « *Ils ne viennent pas que pour l'apéritif. Parce que t'as des assemblées primaires qui finissent à minuit. Les gens sont bien contents de rentrer chez eux, mais pourtant t'as toujours des personnes qui restent boire un verre ou alors c'est juste trinquer un verre et ensuite, ils partent.* »

La dernière distinction relevée est celle qui s'opère entre les personnes qui boivent un verre de vin et celles qui s'en abstiennent. Ces derniers s'éloignent de la « norme » de consommation.

« Ne pas boire en société renvoie à l'imagerie du soupçon d'un passé alcoolique. A contrario, les bons consommateurs demeurent socialement valorisés. Ne pas boire relèverait donc d'un état social légal par défaut. Il ne s'agit pas de boire pour entrer dans cette normalité sociale. Il s'agit de bien consommer et de démontrer cette bonne consommation ». ⁴⁷

Même si, comme vu précédemment, le rituel évolue et que : boire un verre d'eau lors d'un apéritif est une attitude devenue possible, ceux qui ne trinquent pas, continuent de se justifier.

Gabriel Bender a observé lors d'une recherche le comportement des gens à l'apéritif qui suit une assemblée de parti. « Il est 21 heures, c'est la fin d'une réunion du comité cantonal d'un parti politique. L'occasion en principe de partager un verre de vin. Au moment de passer la commande, le jeune directeur d'une œuvre d'entraide annonce qu'il prend de l'eau et, anticipant la surprise de ses collègues leur annonce en souriant : Je voulais faire une semaine sans alcool, mais... ». ⁴⁸

47 Institut universitaire Kurt Bösch. *Du vin et des hommes*, Sion, 1995
48 Bender, G. *l'ivresse entre plaisir et discipline*, 2005. p.83

Patrick en tant que non-buveur relève aussi cette distinction. « *Maintenant ça va, ça fait trois ans que les gens entendent que je bois pas de vin. Mais des fois c'est un peu mal pris quand même. C'est toujours le même problème, les gens ont l'impression que tu refuses de partager quelque chose avec eux alors que c'est vraiment pas ça* ».

« On remarquera de nos jours que celui qui ne trinque pas devient soudain suspect de vouloir s'écarter du groupe. Symboliquement, il refuse le partage. Comme l'aurait peut-être fait l'un de ses ancêtres du Moyen Age en s'abstenant de mélanger son breuvage à celui, empoisonné, de ses convives ».⁴⁹

Cette pratique existe dans presque tous les pays du monde. Certaines personnes sont parfois même méfiantes envers celui qui n'a pas respecté la tradition, (...) En Europe, on trinque généralement avec un verre d'alcool (bière, vin, cidre, vodka, etc.), cependant on peut faire de même avec un verre non alcoolisé. Dans les pays musulmans, une pratique de ce type est très courante lorsque l'on boit le thé ou le café ».⁵⁰

Celui qui ne boit pas un verre de vin se distingue du groupe. Pourtant, ce phénomène n'est pas lié au vin et à sa symbolique mais simplement au fait de ne pas partager la boisson commune.

Plusieurs distinctions apparaissent lors des apéritifs. Notamment :

- Ceux qui sont invités et ceux qui ne le sont pas.
- Certains restent et d'autres pas.
- Certains sont obligés de rester.
- La fréquentation hommes-femmes diffère selon le thème de la réunion.
- Le groupe n'est pas homogène (minoritaire-majoritaire).
- Certains ne viennent qu'à l'apéritif (phénomène rare).
- Certains ne boivent pas de vin.

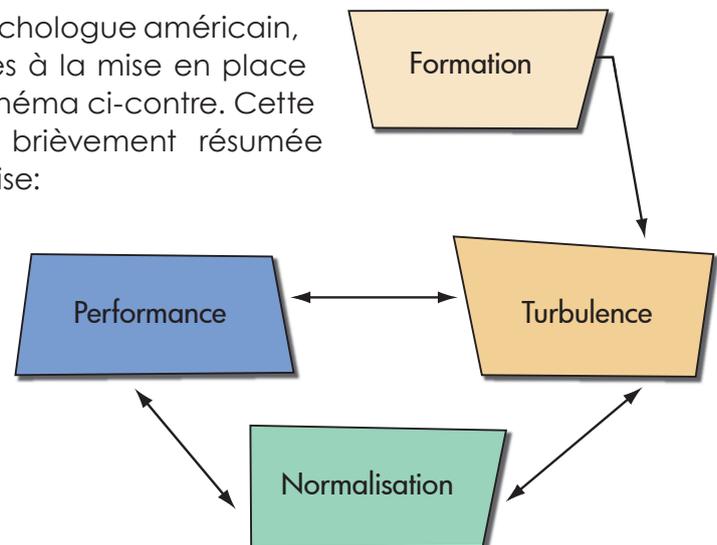
49 Encyclopédie Wikipédia [en ligne] *Trinquer*, page consultée le 13 février 2008
50 Ibid

D. « Le bon vin »...

On attribue au vin des vertus importantes comme le partage, la joie, la convivialité. Il permet le dépassement de soi et délie les langues. Cette hypothèse va vérifier si le vin a son importance dans la dynamique de l'apéritif ou alors s'il peut être remplacé par n'importe quelle autre boisson.

Commençons par définir la dynamique de l'apéritif, à partir de quelques références de la dynamique de groupe. « On entend aujourd'hui par «dynamique de groupe» l'ensemble des phénomènes, mécanismes et processus qui émergent et se développent dans les groupes sociaux durant leur activité ». ⁵¹ L'apéritif étant une activité d'un groupe social, il se compose donc aussi de mécanismes et de processus.

En 1964, le docteur Bruce Tuckman, psychologue américain, conceptualisa les 4 phases nécessaires à la mise en place d'une équipe performante, selon le schéma ci-contre. Cette théorie plutôt complexe peut être brièvement résumée comme suit, par une société québécoise:



1. FORMATION

La communauté est naissante, les membres ne se connaissent pas encore ; ils sont plus préoccupés par eux-mêmes. Qu'est-ce que je fais là ? Qu'est-ce que les autres peuvent m'apporter ?

La communauté n'est en fait qu'une collection d'individualités. L'objectif principal est de les aider à repérer des affinités, sujets d'intérêt commun, compétences ou savoir-faire complémentaires.

Le groupe n'est pas une équipe, mais un recueil d'individus.

Le vin peut aider à la formation du groupe mais, évidemment, seulement si sa présence à une raison d'être comme lors d'un apéritif. Dans ce cas, le vin sera le point de départ de la discussion, le déclencheur des premiers échanges, le facilitateur de la découverte de l'autre.

2. STORMING-TURBULENCE

À l'occasion d'une situation collective (crise, résolution d'un problème), les acteurs sont amenés pour la première fois à agir ensemble. S'en suivent d'inévitables conflits, débats, où chacun cherche à imposer son point de vue, occuper telle position, ne pas se laisser aliéner par les autres... Cette tempête d'idées (brainstorming) peut être très créative (innovation, fertilisation) ou très destructive (conflit d'idées, luttes d'influences).

Comme vu dans les chapitre précédent, l'apéritif donne une place à chacun et le vin, consommé modérément, aide à exprimer ses opinions. Il est imaginable qu'une équipe de travail partageant un apéritif aura des brainstorming plus créatifs que destructeurs puisque l'apéritif amène un climat détendu qui apaise les frustrations individuelles.

3. NORMING-REGULARISATION

Si les acteurs arrivent à dépasser l'étape précédente, alors s'en suit une période plus sereine où peuvent se définir les rôles, la contribution, la mission de chacun et les objectifs du groupe. Il y a formalisation de procédures.

4. PERFORMING-EXECUTION

Le travail collaboratif permet au groupe de réussir des performances qui dépassent la simple juxtaposition collaborative : la création de valeur est à son maximum. Le groupe de travail devient performant.

Il est certain qu'il ne suffit de créer des occasions d'apéritif et d'ouvrir des bouteilles pour qu'une équipe de travail devienne performante. Cependant, il est intéressant d'imaginer que le vin permet d'accélérer les processus visant une collaboration optimale. Ainsi les apéritifs d'entreprises, ou ceux qui suivent les forums ou autre groupe de travail, prennent leur sens car ils améliorent la rentabilité du travail.

En ce qui concerne les apéritifs où un nombre important de participants sont présents, le vin ne permettra sans doute pas la même rentabilité. Ceci est normal puisqu'il ne s'agit pas du but recherché dans ces cas-là. En revanche, l'apéritif permettra une dynamique favorable au deux premières étapes de ce processus.

Revenons au vin à proprement parlé afin d'évaluer sa contribution aux différents rôles de l'apéritif.

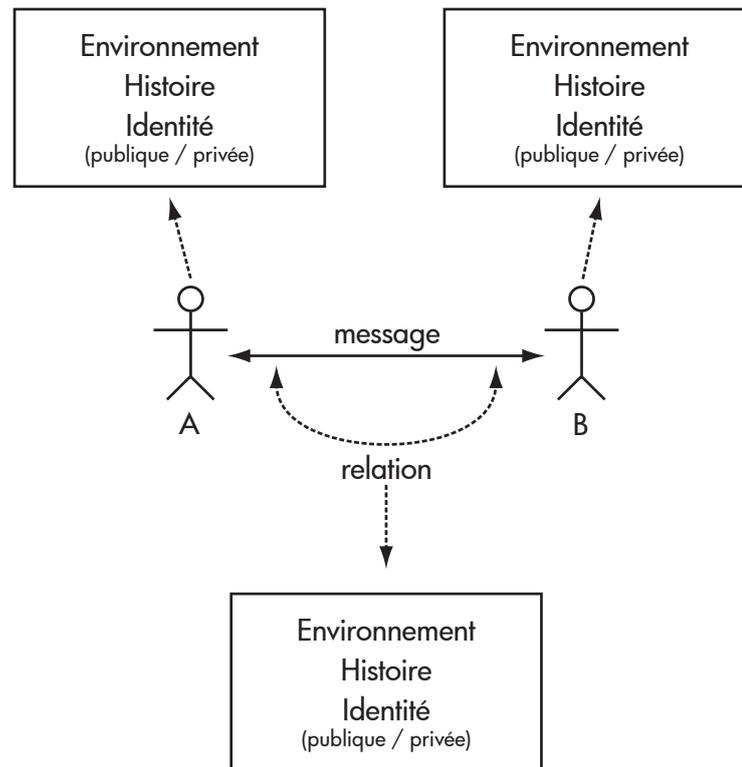
Les entretiens et les observations effectués ont permis de constater que, par diverses manières, le vin participe à la dynamique de l'apéritif. En premier lieu, grâce à son image de produit de partage de quelque chose, d'une tradition, d'un travail, d'un souvenir, etc.

Commençons par les exceptions. Patrick aborde cette boisson d'un œil particulier puisqu'il ne boit pas de vin: « *C'est toujours le même problème, les gens ont l'impression que tu refuses de partager quelque chose avec eux alors que c'est vraiment pas ça, j'ai une allergie au vin* ». Pour lui, le message de partage dans le vin est fort. Les personnes qui l'entourent ont parfois une réaction dure lors du refus d'un verre. Il comprend cette réaction, ainsi que la signification de cette boisson pour certains. « *Pour les gens je pense que c'est important d'avoir un verre de blanc, un verre de rouge (...) je crois que c'est une tradition de boire un verre de vin. C'est un partage dans le domaine que les gens connaissent, c'est ça qui est important d'essayer de les mettre en situation de plaisir, de confiance pour pouvoir échanger dans ce sens là, je suppose* ».

Utilisant l'apéritif comme un outil de travail, Patrick profite de rencontrer les gens pour leur poser des questions. La deuxième partie de son discours, ainsi que d'autres paroles dans son entretien comme : « *Ils connaissent (en parlant du vin) ça veut dire qu'ils démarrent dans un état de confiance* » peuvent être interprétées dans un autre sens. En effet, les participants à un apéritif pour lesquels le vin a un sens de partage se sentent en confiance car ils sont sécurisés par un élément qu'ils connaissent. C'est pourquoi Patrick peut profiter de cet état de confiance et de détente pour aborder des sujets précis puisque la personne sera plus à l'aise et à-même de répondre positivement à sa requête, plutôt que lors d'un rendez-vous à son bureau.

Dans le même ordre d'idée, Virginie explique également que le vin a toute son importance dans la réalisation d'un projet ou lors d'une négociation. « *Si j'ai envie de faire passer un message convivial qui facilite les démarches, j'ouvre une bouteille. Si j'étais indienne, je fumerai le calumet de la paix. Boire un verre, c'est convivial, ça détend les parties, c'est signe de festivité. Et le vin est une matière noble, alors si tu sors une bonne bouteille, c'est aussi pour montrer que la personne à de l'importance ou que la transaction à de l'importance* ».

L'apéritif permet ici de métacommuniquer : « Métacommuniquer se définit, pour deux ou plusieurs personnes en interaction, comme le fait d'échanger sur leur communication. La métacommunication peut porter sur le contenu ou sur la relation d'un message. Elle peut être explicite et verbale, ou implicite et s'exprimer de façon comportementale ou contextuelle ».⁵²



Ouvrir une bouteille lorsqu'on reçoit une personne est un message non-verbal qui indique que la communication peut se dérouler de manière détendue et conviviale. Comme expliqué dans le schéma ci-dessus⁵³, ce message peut se transmettre de l'interlocuteur A à l'interlocuteur B uniquement si chacun d'eux identifie le produit, dans le cas présent : le vin, de la même manière d'après leur histoire, leur environnement et leur identité.

En effet, si l'un considère la bouteille de vin comme une marque d'intérêt et de convivialité tandis que l'autre estime qu'il s'agit d'un outil de débauche collective, le message sera transformé et la communication biaisée. La bouteille ne pourra pas remplir sa fonction de mise en confiance du partenaire dans la relation.

Deux sortes d'observations peuvent illustrer le partage autour du vin. Lors de grandes assemblées réunissant des personnes d'un même parti ou d'une même association, le vin prend plutôt un sens de partage, de déliements de langue pour s'exprimer sur le thème de l'assemblée. Par contre, dans une séance, réunissant des personnes de différents groupes politiques ou de différentes générations ou différents rôles dans la société, les premières paroles échangées concernent le vin. Il s'agit du premier sujet de conversation, afin de briser la glace, de connaître les personnes du groupe et pour ensuite parler de sujet plus en lien avec l'assemblée qui a précédé.

Un autre élément en lien avec le vin est l'appartenance et l'identification à un groupe comme l'amène ici Vincent : *« c'est un outil où même ceux qui n'y connaissent rien peuvent s'identifier au groupe, c'est une espèce de communion avec le groupe. Une sorte de but commun, d'idée d'appartenir à un groupe ».*

Lors des entretiens, la plupart des interviewés ne conçoivent pas un apéritif sans vin. D'après Virginie : *« l'apéro est associé à verre de vin. Ça fait un peu sociable de boire un verre de vin. Essaie de faire le carême, les gens vont dire que t'es malade, les premiers temps c'est dur ».* Vincent partage aussi cet avis, il y amène une valeur locale : *« C'est l'essence même de l'apéro. On a une culture de l'apéro au vin blanc ce qui est assez particulier au Valais ».*

Les observations ont démontré que plus de 90% des personnes participants à un apéritif boivent un verre de vin.

Pascal, habitué d'organiser des apéritifs pour un office du tourisme du Valais, a vécu des apéritifs où des touristes de tous horizons étaient présents. Entre eux, ils ne se connaissaient pas forcément. Dans ce genre de situation, le vin est vraiment l'élément de base de la discussion qui évoluera petit à petit vers des sujets plus personnels. *« C'est aussi un sujet de conversation, je veux dire on te sert le vin, si tu sais trop que dire, si tu connais pas trop la personne, ben la première chose que tu vas dire, après avoir dit santé, tu vas déguster, mmmm, ça te permet de commencer à discuter ».*

Vincent, propriétaire encaveur et dégustateur, détaille ce phénomène. *« Dans l'apéritif, y'a deux phases. On fait santé, on dit qu'est que vous pensez de ce vin ? Le type qui a fait santé a déjà admis que ce vin est bon, etc. mais quand on demande au gars, il doit faire attention alors il sent le vin et ça fait une base dont tu peux parler ».*

Le vin devient alors le déclencheur de la communication. Tout le monde peut donner son avis et les discussions peuvent s'enchaîner. Le vin participe également, mais cette fois de manière indirecte à la suite des conversations. Comme dit Timothée : *« avoir un verre dans la main, ça aide à blaguer, plutôt que rester droit, planté comme un piquet ».* N'oublions pas que le vin a également un effet physique dû à sa teneur en alcool. Lors de la prise du premier verre, l'alcool n'agit pas encore sur le système nerveux mais sa représentation le précède. Ce phénomène pourrait s'apparenter un effet placebo de verre du vin qui, même avant d'être ingurgité, détend et désinhibe. A ce propos Pascal dit que : *« bon on sait bien qu'un verre ça délie pas mal les langues, alors un apéritif ben voilà, t'as bu un verre et puis après t'es un peu plus détendu effectivement ».*

Cependant, l'effet euphorisant du vin est autant lié à sa teneur en alcool qu'à la symbolique qu'il véhicule. En effet, boire un verre de vin n'est pas une action anodine comme l'expliquent les auteurs d'une étude sociologique sur la consommation de vin.

Depuis l'origine, boire a été une activité sociale dont la consommation et le comportement qui y est attaché ont été sujet à un contrôle social. Le vin occupe une position spécifique au sein des alcools. Boisson judéo-chrétienne, esthétique et porteuse d'un statut social, d'une histoire, d'un imaginaire, le vin occupe une place à part dans la palette des boissons alcoolisées ». ⁵⁴

Chaque personne perçoit ce produit d'une manière qui lui est propre. Pour plusieurs personnes interviewées, le vin était synonyme de quelque chose.

Pour Patrick : *« Le vin c'est un fil, c'est un fil qui rallie le travail au loisir, depuis toujours en Valais...Ce n'est pas le vin pour l'alcool, je suis convaincu, c'est le vin pour le lien et puis effectivement toutes les personnes ici connaissent très bien le vin, la vigne, la terre et puis ça a un lien encore une fois avec la terre, la terre d'origine, je suis sûr que c'est uniquement ça... Le lien entre un contact, une amitié ça passe par le fait de faire santé »*. Il faut dire que Patrick, en tant que non-consommateur a une vision du vin basée sur les observations qu'il a fait des gens et leurs ressentis qu'il a imaginés.

La vision de Vincent est totalement différente puisque le vin c'est d'abord le résultat de son travail. *« le vin est une matière vivante, pas comme le coca-cola qui est plus figé. Y'a de la sueur du front de la personne, les conditions climatiques, l'endroit, le millésime »*. Malgré les rapports différents de Vincent et Patrick concernant le vin, les deux se rejoignent sur l'aspect terrien du vin, en tant que fruit de la vigne. A ce propos Patrick rajoute que : *« Le vin crée aussi un lien entre les générations, parce que le gars qu'il ait 70 ans ou 25 ans théoriquement, il connaît le vin, il connaît la vigne. C'est le rapport à la terre, à l'origine »*.

Un autre aspect spécifique au vin est son côté local, terroir. Pascal dit ne pas concevoir un apéritif sans vin en Valais car *« à mon avis c'est aussi le rôle à un apéritif de montrer les produits du terroir qu'on a, donc ici en Valais ben on a d'excellents vins et et puis lors d'un apéritif c'est aussi l'occasion de montrer nos produits du terroir »*. Il rajoute même plus loin la citation la plus patriote de cette recherche. *« Le fendant c'est quand même une des étoiles du drapeau valaisan ! »*.

Vincent remarque que le côté « terroir » du Fendant précisément n'est pas uniquement une fierté partagée entre Valaisans. *« D'ailleurs on a des réflexions intéressantes. On dit que le fendant n'est jamais aussi bon qu'en Valais. Alors que c'est pas le vin qui voyage mal, c'est l'état d'esprit de la personne »*.

A ce stade, s'il subsiste des lecteurs dubitatifs quant aux particularités culturelles et territoriales du vin, ils seront immanquablement convaincus par les propos de Pierre. *« Je crois que le vin a un plus à différents points de vue. Il est fortement ancré dans notre culture, il parle « terroir », le vin du centre du Valais ou celui de la région de Martigny, c'est pas la même chose. Ça a aussi la mémoire du temps, même si en général à l'apéro on boit du vin jeune. C'est un élément qui est signe du territoire dans lequel on vit beaucoup plus qu'une autre matière. Le vin c'est une chose qui signifie « produit du terroir », on aime dans les apéros faire connaître les vins de son coin, les mettre en valeur. On aime*

54 CORBEAU J.P, DEMOSSIER M. *Approches sociologique et anthropologique : La Consommation des vins à teneur en alcool réduite*. 2006. p.11

les apprécier en tant que tel. On sait qu'en buvant un verre de vin, on honore le travail des femmes et des hommes qui ont passé leur temps dans les vignes, sans le dire, mais je crois que c'est tout ça qui fait que le vin a une présence énorme(...) Aujourd'hui on a peu de produits de consommation alimentaire dont on connaît l'origine, l'identité, le vin a cet aspect ». La dernière phrase de Pierre est très importante car elle reflète sa vision de spécialiste agronome. En effet, des notions comme AOC qui paraissent pour certains accessoires sont pour d'autres, de première importance.

Décidément, le vin est un sujet de conversation qui donne des ailes. Théo, s'essaierait presque à la peinture en donnant son avis sur la raison pour laquelle, lors des apéritifs en Valais, c'est toujours du vin qui est servi. *« Parce que c'est une tradition. Comme on est un canton viticole, on fera pas santé avec de l'eau. Je dirais les latins, français, italiens et tout ça, on est branché vins. En Suisse Allemande c'est plus la bière. Sans le vin, il manquerait une couleur dans le tableau et moi j'aime bien les tableaux complets ».*

Patrick amène un argument qui laisse penser que boire du vin n'a rien à voir avec le fait de boire dans sa fonction physiologique, c'est-à-dire pour s'hydrater. *« Et puis dans les apéros, y avait pratiquement que du vin, donc boire un verre d'eau, c'est pas nécessairement urgent à 10h00 un dimanche matin....Encore une fois, boire de l'eau t'as pas besoin de rester une demi-heure à l'apéro ».* Avec cette phrase, le vin prend vraiment une signification importante dans la réunion de personnes. C'est cette boisson précise qui rassemble la population et non pas, une boisson quelconque.

- Le vin participe et renforce la dynamique de l'apéritif. Il est le prétexte et le symbole physique du partage. L'alcool composant le vin, est un élément secondaire.
- L'image qu'il véhicule a trait à l'émotionnel puisqu'il rappelle à la fois l'histoire, la tradition, le travail des anciens et la terre de laquelle il provient.
- Le vin par sa symbolique permet de rassembler les gens autour d'un point commun : le verre qu'ils ont à la main. Ce dernier peut même être le point de départ d'une discussion.
- Le vin possède ses qualités parce que c'est un produit qui évolue dans le temps et dont la qualité est directement liée au travail de l'homme. Le commun des Valaisans sait ce qu'est une vigne et peut imaginer les heures passées à réaliser ce produit.
- Le vin est également un produit culturel qui est rattaché à son lieu d'origine. S'il est bon, il participe à la fierté locale.

E. ... « le mauvais vin »

L'alcool est une des composantes du vin. Comme dans toute autre boisson alcoolisée, après quelques verres, l'ivresse menace. Il s'agit de vérifier si l'ébriété menace les fonctions sociales de l'apéritif.

Comme le dit Virginie : « *l'apéro c'est rigolo mais ça peut faire des bobos* ». Dans certains apéritifs, des personnes consomment de nombreux verres de vin, parfois en oubliant qu'il contient de l'alcool. Vincent confirme: « *pour nous le vin est pas considéré comme de l'alcool. Parce que l'effet euphorisant ou psychotrope est presque un inconvénient* ».

Durant les observations et les entretiens effectués, plusieurs visions de la consommation du vin ont été abordées. Tout d'abord, pour un certain nombre de personnes comme Virginie, la consommation abusive a des effets négatifs sur les fonctions de contacts et d'échanges d'un apéritif :

« *des fois y'a des chiantis qui ont trop abusé de l'apéro. Y'a des gens qui titubent et qui sont rigolos et d'autres désagréables. Tout le groupe essayera de calmer celui qui emmerde, tout le monde, je pense que ça se fait automatiquement.* » Dans ces moments, l'ambiance de tout le groupe peut changer et devenir déplaisante.

Dans cet exemple, le vin menace les fonctions sociales de contact et de discussion. Certaines personnes, ayant un taux d'alcoolémie élevé, nuisent aux échanges constructifs et plaisants du groupe. En effet, l'alcool pris exagérément peut provoquer un discours peu cohérent et met la personne dans un état d'agressivité et de relâchement. Cette dernière ose alors exprimer ses ressentis les plus profonds, ce qui est souvent perçu par son entourage comme provocateur. Les personnes ayant été raisonnables dans leur consommation éviteront les « allumés » ou essayeront de les calmer. Cet état peut être qualifié de positif dans le sens d'un nouveau sujet de discussion pour le groupe, mais provoquera une distinction entre les participants.

Pierre le confirme : « *Si une personne a tendance à agresser ou à être agressive, je vais pas chercher la proximité, je vais pas dans les apéros m'engueuler avec les gens. Alors que certains, après un ou deux verres, ont assez vite tendance à poursuivre ou profiter du moment pour attaquer.* »

D'après Timothée, ce comportement n'est pas très respectueux et improductif. « *Bon sinon en fin de soirée on remarque que y'a des gens qui ont un verre dans le nez et qui osent parler mais la manière est plus bonne, ils ont un peu d'agressivité. L'autre soir, ici, à la fin y commençait à y avoir un peu d'attaques politiques. A mon avis c'est loin d'être constructif parce que tu dis ça quand t'es un peu chaud et t'es hors-cadre* ».

Dans cette situation, Timothée met en évidence un autre aspect de la consommation de vin. Une des fonctions sociales de l'apéritif est de permettre aux personnes présentes d'exprimer leur point de vue sur les sujets traités en assemblée. Pour les plus réservés d'entre eux, la prise de parole en groupe est un exercice difficile. Pris raisonnablement, le vin aide les timides à exposer leur avis. Il délie les langues. En revanche, l'exagération d'alcool comme vu plus haut, ne permet plus de s'exprimer de manière correcte. A ce moment là, le vin ou plutôt l'alcool dans le vin nuit à la bonne marche de l'apéritif.

Dans d'autres circonstances, une personne «éméchée» peut au contraire égayer l'apéritif et provoquer des rires et une ambiance festive, comme l'évoque Virginie lors de son entretien : «*Si y'a un type qui a la cuite rigolote, ça va entraîner l'euphorie du groupe.*»

Les différentes observations effectuées prouvent que malgré un début d'apéritif terne et sérieux, l'accumulation de verres de vin aide les convives à se sentir plus à l'aise. L'apéritif après l'assemblée générale des troupes de théâtre valaisannes illustre ceci. Le verre de l'amitié était organisé dans un caveau sombre et froid. De plus, les invités avaient dû sortir au froid (26 janvier) pour rejoindre le caveau. Ces deux éléments ont pesé sur l'ambiance du départ qui n'était pas chaleureuse. Après quelques verres de vin, l'aisance et la décontraction de certains convives se sont fait ressentir. L'effet joyeux de ce breuvage a entraîné des moments de rires et une ambiance conviviale pour l'ensemble du groupe. La soirée s'est alors terminée sur une note très festive.

Les thèmes traités lors d'une assemblée ont une influence sur l'ambiance et le comportement des personnes pendant l'apéritif. Pendant une assemblée, différentes décisions sont prises. Certaines ont des enjeux importants dans le fonctionnement futur de la vie en société. Rassemblés dans la salle, plusieurs groupes partagent un avis différents sur les thèmes traités. Les groupes minoritaires éprouvent un sentiment de contrariété quand la décision ne tombe pas dans leur sens. Ne se sentant pas pris en compte et peut-être lésé par les propos des parties majoritaires, les réactions lors de l'apéritif risquent d'être intenses. En effet, avec les effets de l'alcool, l'état de frustration s'amplifie et provoque un comportement qui nuit au côté convivial de l'apéritif. Au contraire, après des séances aux thèmes plus courants, l'ambiance sera plus amicale et festive.

Vincent, propriétaire-encaveur amène une idée différente sur la consommation de vin et ses exagérations. En effet, pour lui la qualité prime sur la quantité : «*je pense que comme on boit moins mais mieux, c'est plus un but en soi de boire beaucoup, c'est une conséquence*». Dans cet exemple, ainsi que dans certaines observations effectuées, la qualité des vins est en hausse. Le traditionnel fendant a fait place à des vins moins habituels voir dans certains apéritifs, à des spécialités. Cela incite les personnes présentes à apprécier et respecter la boisson qui leur est proposé sans forcément boire pour boire. Les nouveaux vins servis ont un arôme et une saveur bien différentes ce qui pousse dans certain cas la gourmandise, à en abuser. Et comme le dit Vincent : «*Maintenant on voit que les gens ne font plus un apéro à l'ancienne où les gens étanchaient leur soif à l'apéro. Y'en a de moins en moins qui boivent quand ils ont soif, c'est pour le plaisir, pour découvrir le produit. C'est une autre approche.*» En effet, pour lui le vin est le résultat d'un travail quotidien tout au long de l'année. Il met beaucoup d'énergie pour arriver à un produit de grande qualité qui représente le fruit de ses efforts. Sa vision de l'apéritif et de la consommation de vin s'en fait ressentir.

L'apéritif est un moment d'interactions entre des individus. Il permet de créer des liens et d'échanger sur différents thèmes. Pour Vincent : « *quand y'a un groupe qui reste après une assemblée et qui tombe dans le piège de l'exagération, ça fait plus partie de l'apéritif* ». A ce moment-là, l'apéritif perd son rôle de partage et tombe dans une soirée festive entre amis. Pour ce propriétaire encaveur, le vin est considéré comme un élément de base au sein d'un groupe, qui permet de réunir les participants autour d'un élément commun. Si la boisson ne joue plus son rôle de cohésion de groupe, mais prend le sens d'exagération et de beuverie, ce moment ne fait plus partie de l'apéritif.

Un autre aspect est amené par Pascal. Pour lui l'image extérieure et le regard des gens le freinent dans sa consommation d'alcool. « *Quand on voit que quelqu'un a bu c'est pas intéressant. J'aimerais pas laisser l'image à un apéro d'avoir tapé dans le blanc ou dans le rouge* ». L'abus d'alcool et les conséquences sur les comportements sont des éléments auxquels les personnes sont attentives. Cela provoque une mise de côté par les personnes présentes et menace la fonction d'appartenance au groupe. Pour lui, l'apéritif est synonyme de moment de partage, mais surtout de modération : « *je trouve que pour un apéro soit bien il doit être modéré.* »

Il y a cependant des exceptions. Pascal le conçoit très bien : « *Bon mais ça c'est la théorie, de temps en temps, si on a pas besoin de conduire et s'il y a une bonne ambiance, on se laisse aller un petit peu* ».

Vincent remarque qu'actuellement le sens du vin dans l'apéritif a évolué : « *Quand j'étais gamin, on disait que les gens étaient obligés de boire quand on leur remplissait le verre, parce que c'est Dieu qui nous l'a donné, la sueur du vigneron,... dans les apéros les verres étaient vides. Aujourd'hui, on voit des verres pleins et on ne te le reproche plus, on sait que si tu veux garder ton permis (...) à part certains qui prétendent que c'est un manque de respect. Avant on disait, bouteille ouverte, bouteille bue, si tu partais de chez qqn pas complètement enivré, tu manquais de générosité* ». Actuellement le fait de ne pas finir une bouteille ouverte, de consommer des boissons non alcoolisées ou de connaître ses limites et se respecter en refusant de boire quand les effets euphorisant de l'alcool se présentent, apparaît plutôt comme un élément positif et respecté par l'ensemble des personnes du groupe comme l'évoque ici Pierre. « *Y'a plus cette pression qu'il avait un certain temps, on peut facilement boire un verre d'eau ou autre sans être apostrophés, y'a quelques années encore dans les apéros, un homme qui ne prenait pas son verre de vin était considéré comme malade ou candidat à la maladie grave.* »

Vincent appuie la théorie de Pierre quant à la pression exercée dans le passé sur les non-buveurs. Il y ajoute une dimension. « *Y'avait vraiment une pression sociale à l'apéritif qui était quasiment insupportable, dangereuse pour les personnes qui font l'effort de ne pas boire parce qu'elles ne doivent pas boire d'alcool et qui ont quand même tendance à succomber à la tentation et puis une pression malsaine, malséante pour des personnes qui, pour des raisons qui leur sont propres, ne veulent pas boire d'alcool* ».

Pour Pascal, la relation entre les personnes présentes dans un groupe a une influence sur la consommation d'alcool de chacun. En effet, lui qui disait plus haut que l'apéritif devait être modéré et qu'il ne voulait pas donner l'image de quelqu'un d'aviné, dit aussi que : *« ça dépend si c'est une équipe de copains, tu vas faire une fête bon ben, si c'est la fin de l'assemblée, tu fais un peu plus attention je pense. »* Les apéritifs organisés pour permettre aux personnes de créer des liens ou d'apprendre à se connaître, comme ceux organisés en début d'année dans les entreprises illustre bien cet exemple. En effet, dans ces situations, la consommation sera modérée. Le comportement individuel de chacun sera adapté au contexte dans lequel il se trouve. Ne connaissant pas son entourage, une certaine retenue et une conduite appropriée se feront sentir. Au contraire, à la fin d'assemblées villageoises ou entre amis, le nombre de verres absorbés sera plus important car la proximité relationnelle permet davantage de laisser-aller, d'autant plus s'il n'y a pas d'enjeux comme par exemple une collaboration professionnelle future.

Pascal continue en rajoutant : *« A mon avis, y a plein de différences dans les apéritifs, ça dépend ce que c'est comme apéritif encore une fois si c'est pour une grande fête de musique, si c'est un apéritif de bienvenue, si c'est pour une soirée mondaine... je pense tu te comportes aussi différemment en fonction des situations, bien sur, à mon avis c'est humain. »* Comme il le précise, la population, l'entourage, le contexte sont des éléments importants, qui influencent la manière et la quantité de consommer de chacun. Le rôle et le statut que la personne joue au moment de l'apéritif ou dans la société peut également changer son rapport avec la boisson comme le dit Théo, président d'une société : *« Je fais assez attention en société, quand on est dans des trucs officiels par ce que j'estime que nous donnons l'image de la société et puis faut être aussi crédible vis-à-vis des membres. »*

- La consommation abusive d'alcool est néfaste dans les échanges et les interactions entre participants d'un apéritif car elle implique de l'agressivité.
- L'image et le regard extérieur sur une personne en état d'ébriété seront négatifs et resteront dans la mémoire des participants.
- Cette consommation excessive vaudra l'exclusion ou la non-reconnaissance de la personne ivre. La fonction d'appartenance à un groupe sera menacée.
- Le rôle et le statut de la personne la freinent dans sa consommation d'alcool.
- Un apéritif convivial doit être modéré.
- Le comportement des personnes face à leur consommation d'alcool est influencé par leur statut social, le contexte et la population présente à l'apéritif.

III. CONCLUSIONS ET SURPRISES

A. Synthèse

Toutes les hypothèses émises dans ce travail sont vérifiées :

L'apéritif public est la partie récréative rattachée à une réunion de personnes. Ces dernières se rassemblent dans un endroit commun pour échanger des propos de façon détendue. En principe, elles se tiennent debout en groupe et partagent une boisson. En Valais, un verre de vin est servi. Les organisateurs soignent les détails comme le service, le récipient, la qualité des vins, la décoration, car ces éléments influencent le bon déroulement de l'apéritif.

L'apéritif est un moment. Il dure environ une heure et, selon l'occasion et l'organisation débute de manières différentes : à l'annonce du verre de l'amitié, au commencement des interactions ou au tintement des verres. Les apéritifs de clôture prennent fin lorsque la majorité des invités s'en vont. Une partie officielle, un repas ou un déplacement terminent les apéritifs d'ouverture.

L'apéritif remplit des fonctions sociales. Il satisfait des besoins individuels et collectifs. Il renforce les relations sociales, les sentiments d'appartenance et permet la création et le maintien des liens. Il favorise les interactions et offre un espace où chacun peut s'exprimer. Ces éléments apportent une signification supplémentaire aux événements et créent des souvenirs communs aux participants qui se mobilisent davantage pour la société.

L'apéritif est un rituel. Les participants s'y comportent souvent inconsciemment d'une manière commune et codée qui nécessite un apprentissage, une acclimatation. La symbolique du vin ainsi que le partage entre générations lui procurent un aspect sacré. L'apéritif s'adapte aux situations : sa pratique évolue dans le temps et accompagne les changements sociaux.

L'apéritif réunit. Il favorise les rencontres, les relations et permet de les entretenir au travers du partage d'un rituel accompli collectivement. Son atmosphère conviviale rapproche les gens de statuts, d'opinions, d'intérêts, d'âges, ou d'horizons différents. L'apéritif tisse un lien entre le groupe d'individus présents et la société.

L'apéritif marque la distinction. Certaines personnes invitées ne restent pas pour partager le verre de l'amitié. Celles qui restent ne forment pas forcément une entité. La composition de la plupart des groupes évolue car les personnes se déplacent. En revanche d'autres ne se mélangent pas et restent dans leur configuration initiale. Le genre de personnes présentes : hommes, femmes, jeunes, moins jeunes, autorités, villageois, etc. dépend de l'évènement auquel l'apéritif est rattaché.

Le vin participe à la dynamique de l'apéritif. Présent dans tous les apéritifs, il est le prétexte et le symbole physique du partage. Ses aspects d'histoire, de tradition et de terroir, lui amènent un côté émotionnel. Le verre de vin est souvent le point de départ d'une discussion. L'alcool contenu dans le vin aide à la détente et au déliement des langues. Cependant, le vin est consommé pour sa symbolique et non pas pour sa teneur en alcool qui est même considérée comme un inconvénient.

Pris exagérément le vin menace les fonctions sociales de l'apéritif. L'image et le regard extérieur sur une personne en état d'ébriété est négative et marque les esprits. En cas d'avis opposés ou de tensions, l'abus d'alcool engendre souvent de l'agressivité et donc, annule la fonction de ralliement de l'apéritif. La personne ivre peut être ignorée ou exclue car elle nuit à la fonction d'appartenance. Un apéritif convivial doit être modéré.

B. Nos apprentissages

1. Comme chercheuses

Après avoir choisi le thème de ce mémoire, nous avons été fort surprises de la réaction de certains collègues de cours ou de travail. Plusieurs réflexions nous ont marquées et ont remis en question notre choix. L'engouement des premiers contacts a pris le dessus sur le doute et nous a confortées dans cette optique. Nous avons donc entamé les recherches. Nos premiers pas en tant qu'étudiantes menant un travail de recherche ont été l'organisation et la planification du travail. Dans l'enthousiasme du moment, nous avons échelonné notre travail sur sept mois en pensant naïvement qu'il était réaliste de mener de front, stage, mémoire et vie privée. Le temps nous a prouvé que ces délais étaient plus qu'optimistes : 1^{ère} désillusion.

Lors de l'élaboration du projet, nous avons constaté que les ressources théoriques étaient bien moins nombreuses que ce à quoi nous nous attendions : 2^{ème} désillusion. Néanmoins après avoir défini les concepts et les hypothèses, le terrain nous a paru bien plus vaste et les liens théoriques plus visibles.

Effectuer des observations s'est révélé une tâche riche en apprentissages. Vives de motivation, nous avons effectué notre première observation, munies d'un plan précis soigneusement préparé. Cependant, nous n'avions pas envisagé le risque de se laisser prendre par l'ambiance. C'est ce qui nous est arrivé, nous n'avons pas réussi à tenir la distance nécessaire à une recherche objective. Cette constatation effectuée rapidement nous a permis de nous distancier davantage lors des observations suivantes. Ces dernières ont toutes été un vrai challenge car l'apéritif change de forme à chaque occasion, ce qui rend son observation assez difficile.

Au cours des entretiens, nous avons dû poser un regard naïf sur l'apéritif. Notre directeur de mémoire nous conseillait de nous considérer comme des « extraterrestres découvrant pour la première fois cette pratique ». Cet exercice a été particulièrement difficile. Nous avons néanmoins appris à planifier un entretien, organiser les questions et relancer la discussion. Les interviewés nous ont surpris par leur loquacité. En effet, nous ne pensions pas qu'ils auraient autant de réflexions sur le sujet. Eux-même ont été surpris de constater à quel point l'apéritif se révélait être un thème intéressant.

Les entretiens ont été des moments très agréables même si au départ, la majorité des personnes interrogées était un peu méfiante et mal à l'aise. Les propos des débuts d'entretiens manquaient souvent de spontanéité comme si les personnes tenaient à dire des choses intelligentes. Nous pensons que ce phénomène est lié en partie à la présence du dictaphone. Par contre, dès les premières questions, l'atmosphère s'est détendue et les réponses sont devenues plus naturelles. Ceci nous apparût lors des retranscriptions puisqu'au cours des entretiens, le langage utilisé devenait plus familier.

La dernière surprise que nous tenons à évoquer est la faible consommation du vin. Nous pensons que les gens épanchaient davantage leur soif à l'apéritif comme l'induit le cliché « apéro valaisan ». En réalité les participants sont plus attentifs à la qualité des vins et de l'ambiance. Ils consomment en moyenne deux décilitres par personnes, ce qui paraît tout à fait raisonnable.

Pour conclure, nous avons découvert que mener une recherche était une action sans fin. Arrivant au terme de ce travail, nous prenons conscience d'éléments que nous aurions pu ajouter ou aborder différemment. Par exemple, nous n'avons pas abordé l'apéritif dans le monde religieux alors que son aspect « sacré » y est certainement plus développé. Nous aurions également voulu effectuer davantage d'observations mais les occasions furent moins nombreuses que prévues. Enfin, nous avons compris qu'il arrive un moment où il faut passer à l'étape suivante et un jour, mettre un point final.

2. Comme travailleuses sociales

Contrairement à la plupart des travaux de mémoire, celui-ci a été mené conjointement par deux étudiantes. Avant de commencer la recherche nous n'y avons vu que des avantages : partager les idées, enrichir les réflexions, se motiver mutuellement et ne pas se retrouver seule face aux difficultés de cette longue aventure. Pourtant, les gens ayant déjà réalisé un mémoire ainsi que les professeurs nous conseillaient d'effectuer ce travail individuellement. Apparemment, plusieurs expériences de mémoire menées à deux se sont mal déroulées. Des liens ont même été rompus entre des étudiants suite à une mauvaise entente. Il est vrai que travailler en duo nécessite un temps important de conciliation : il faut constamment s'accorder sur tout ou trouver des consensus.

En ce qui nous concerne, la collaboration a été agréable et enrichissante. Néanmoins, après avoir chacune débuté une activité professionnelle, planifier du temps en commun pour le mémoire s'est avéré plus compliqué que prévu et a ralenti l'avancée du travail. Cependant, nous tenions à terminer ce travail, comme nous l'avons commencé : ensemble. Cette collaboration a été un bon exercice pour nos vies professionnelles. En effet, le métier de travailleur social demande une capacité à trouver des compromis, s'affirmer, laisser une place à l'autre tout en avançant vers un objectif commun.

Le travail de mémoire est par plusieurs aspects, comparable aux situations professionnelles. Tout d'abord, le chercheur doit étudier le terrain et prendre les premiers contacts afin de cibler la question de départ. Le travailleur social effectue le même cheminement pour déterminer la problématique d'une personne qu'il accompagne. Ensuite, chacun formule des hypothèses qu'il vérifiera à l'aide de supports théoriques, d'observations préparées et d'entretiens. Après avoir posé un objectif, le chercheur et le travailleur social planifient l'intervention dans la durée et fixent les échéances. Enfin tous deux doivent être capables de réévaluer leurs actions au fil du temps. Pour toutes ces raisons, effectuer un mémoire est un exercice représentatif de la vie professionnelle. En plus, il nous a permis d'affiner notre sens de l'observation et de pratiquer les techniques d'entretiens.

Reste la question du thème ! Au départ nous nous sommes souvent demandées quels liens mettre en avant entre l'apéritif et le travail social. Chapitre après chapitre, plusieurs rapprochements ont été découverts. Nous avons évidemment abordé les relations interpersonnelles et la communication en général. Nous avons également rapproché notre recherche d'éléments plus précis du travail social comme : l'appartenance, l'estime de Soi, l'intégration, l'exclusion, la pyramide des besoins, la dynamique de groupe, la métacommunication.

Le travailleur social, comme le chercheur, est heureux lorsqu'il peut mener son objectif à terme. A ce stade, malgré les choses que nous aurions faites différemment avec le recul, nous sommes satisfaites de nos résultats et contentes d'avoir mené cette recherche dans les conditions suivantes : en conservant le thème choisi, en travaillant ensemble, en prenant le temps et la manière qui nous convenaient le mieux. En quelque sorte, nous sommes fières car même lors des phases décourageantes nous avons persévéré.

Finalement, notre plus grande satisfaction a été de vérifier que loin d'être un moment banal ou anodin, l'apéritif est incontournable dans bien des circonstances. L'apéritif est impératif !

IV. BIBLIOGRAPHIE

A. Monographies

1. Méthodologie

- ❑ DOBIECKI, B. *Rédiger son mémoire en travail social*. Issy-les-Moulineaux. 2006. ED ESF Editeurs. 123P
- ❑ QUIVY, R ; VAN CAMPENHOUDT, L. *Manuel de recherche en sciences sociales*. Paris. 1995. ED Dunot. 288P

2. Sociologie générale

- ❑ BENDER, G. *Ivresse entre plaisir et discipline*. Sierre. 2005. ED Monographic SA. 129P
- ❑ BOURBAN, R. *Dictionnaire de la pensée sociologique* Paris 2005.
- ❑ DE ROBERTIS, C ; PASCAL, H *L'intervention collective en travail social : l'action auprès des groupes et des communautés*. 1987. Paris ED Le centurion. 303P
- ❑ *Dictionnaire de la pensée sociologique*, Paris 1998. Encyclopedia Universalis, ED Albin Michel
- ❑ MOSER G., *Les relations interpersonnelles*. Presses universitaires de France. Paris. 1994. ED In Moscovici. 356P
- ❑ Université Erasmus. *Pertinence des aspects sociologiques dans l'étude des processus de morcellement urbain*. 1991. Arch. & Comport. /Arch. Behav., volume 7 numéro 4. 433P

3. Apéritif

- ❑ *Boire*, Revue Terrain n°13. 1989. 160P
- ❑ CORBEAU J.P. ; DEMOSSIER M. *La Consommation des vins à teneur en alcool réduite*. Approches sociologique et anthropologique : Septembre 2006. 42P
- ❑ *Du vin et des hommes*. Actes de colloques. Institut universitaire Kurt Bösch (IUKB), Centre de formation pédagogique et sociale. (CFPS). Sion 1995
- ❑ MAGNOLLAY, J. *le petit verre à blanc vaudois est en train de disparaître !* 24 heures du 29.09.2007

- ❑ POULAIN, J-P. « Nouveaux regards sur les français et l'apéritif » L'instant craquant 2005. 37P

4. Rites, rituels

- ❑ CENTLIVRES, P ; HAINARD, J. (sous la direction de) *Les rites de passages aujourd'hui* Lausanne 1986. Actes du colloque de Neuchâtel 1981. ED. L'Age d'homme. 238P
- ❑ *La ritualisation du quotidien*. St-Etienne 1996. Ethnologie française (revue trimestrielle) juin 1996. 367P
- ❑ MAINSONEUVE, J. *Les rituels* Paris 1988. COL. Que sais-je ? ED. Presses universitaire de France 125P
- ❑ SEGALEN, M. *Rites et rituels contemporains* Paris 1998. Collection : Sciences Sociales 128. ED. Nathan université. 126P

B. webographie

- Centre National français des Ressources Textuelles et Lexicales [en ligne] Adresse URL : www.crntl.fr (pages consultées le 12.12.2007)
- Festival International de géographie [en ligne] Adresse URL : http://fig-st-die.education.fr/actes/actes_2002/bailly/article.htm (page consultée le 04.02.2008)
- HEAFLIGER, F. Le changement et l'école de Palo Alto Site personnel [en ligne] www.stephanehaefliger.com/campus/biblio/003/ltdceepa.pdf (page consultée le 20 mars 2008)
- L'école polytechnique fédérale de Lausanne. *Pour un observatoire-pilote*, [En ligne]. Adresse URL : <http://oeuf.epfl.ch/vocabulaire/vocabulaire>. (Page consultée le 8 décembre 2006).
- LAMARANGE J. TEMPORAL F. Université de Paris, département des Sciences Humaines et sociales. *Déroulement des enquêtes quantitatives ou qualitatives [en ligne]* Adresse URL : http://joseph.larmarange.net/IMG/pdf/deroulement_enquete.pdf (page consultée le 7 janvier 2008)
- Réseau pour le développement des compétences par l'intégration des technologies [en ligne] *Qu'est-ce qu'une communauté de pratique*, Adresse URL : www.recit.qc.ca/article.php3?id_article=291 page consultée le 11 mars 2008
- Université de Fribourg, département des Sciences Sociales. Histoire de la sociologie et théorie sociologique III : Fonctions, Structures et systèmes – Holisme méthodologique. [En ligne]. Adresse URL : http://commonweb.unifr.ch/SocioMedia/Pub/Web_download/zurcher/support_de_cours_Partie_3.pdf. (Page consultée le 8 décembre 2006).
- Université de Fribourg. *Histoire de la sociologie et théorie sociologique, support de cours*. Olivier Tschannen. [En ligne]. Adresse URL : http://www.unifr.ch/dss-dgw/cours_tschannen.pdf. (Page consultée le 8 décembre 2006)
- Université de Neuchâtel, *les principaux courants théoriques : le fonctionnalisme*. [En ligne]. Adresse URL : <http://www.unine.ch/socio/enseignem> B. Malinowski. Une théorie scientifique de la culture. Paris, 1968ent/socio1_2004/soc1_4_5.doc.
- Wikipédia. *L'encyclopédie libre*. [En ligne]. Adresse URL : <http://www.wikipédia.com>

V. ANNEXES



Carole Bessero

Education sociale

Aurélie Delaloye

Service social

Mai 2008