

## Communiqué de presse

Musée valaisan de la Vigne et du Vin, Salgesch  
du 30 avril au 30 novembre 2005  
mardi à dimanche de 14 heures à 17 heures  
[www.museevalaisanduvain.ch](http://www.museevalaisanduvain.ch)

### Quand le bois sert à boire

Du 30 avril au 30 novembre 2005, le Musée valaisan de la Vigne et du Vin (MVVV) propose une exposition temporaire intitulée « Quand le bois sert à boire ». Accompagné d'une publication, cet accrochage présente à la Maison Zumofen de Salquenen les premiers résultats d'un travail de recherche sur la vaisselle en bois utilisée pour la consommation du vin.

De la fabrication d'un gobelet en bois à ses usages durant l'Antiquité et le Moyen-Âge, de la coupe de l'accouchée contenant l'Humagne blanche censée requinquer les jeunes mères aux gobelets de Bourgeoisie remplis du centenaire vin des Glaciers, cette recherche apporte des connaissances nouvelles et originales sur le rôle du vin dans la culture et la société valaisanne.

Le vernissage aura lieu le vendredi 29 avril 2005 à 18h et sera accompagné d'un concert-apéritif avec "les Pompistes". En lien avec le thème de l'exposition, deux conférences-dégustations ainsi qu'atelier de tournage sur bois auront lieu dans le courant du mois de mai.

#### Pour en savoir plus...

L'exposition et la publication présentées par le MVVV sont le résultat d'une étude qui a débuté en janvier 2004 sous l'impulsion de l'ethnologue Isabelle Raboud-Schüle, ancienne directrice du Musée et du Réseau.Musées.Valais. Cette étude avait pour objectif de mettre en valeur des récipients en bois servant à boire le vin et qui pour l'heure n'avaient pas fait l'objet de recherches approfondies. Elle a commencé avec une enquête sur les coupes d'accouchée et les gobelets de bourgeoisie, et visait à définir l'usage et l'insertion de ces objets dans la société valaisanne.

#### Témoignages précieux

Si le vin de l'accouchée est bien connu en Valais, jamais la coupe elle-même n'avait été véritablement documentée. Les rares coupes conservées au Musée cantonal d'Histoire ont ouvert la voie. Quelques indices laissaient penser qu'elle avait pu être utilisée dans le val d'Hérens. Jusqu'à quand ? Avait-elle une forme typique et codifiée? En trouvait-on ailleurs en

Valais et en Europe ? Rencontrer des témoins de l'existence d'une telle coupe n'a pas été chose aisée car son usage est tombé en désuétude durant la première moitié du XXe siècle déjà. Il a fallu beaucoup de persévérance à Samuel Pont, jeune ethnologue en charge de l'enquête, pour retrouver des témoignages, d'autant plus précieux que rares, de sages-femmes et d'habitants du Val d'Hérens. Passant du contenant au contenu, la coupe a conduit au fameux vin de l'accouchée. La naissance d'un enfant est aujourd'hui encore l'occasion pour la famille d'offrir une bonne bouteille d'Humagne à la jeune maman. Humagne blanc ou Humagne rouge ? La question est souvent posée et il valait la peine d'en savoir plus. L'enquête a révélé de belles surprises.

La recherche a également porté sur les gobelets des Bourgeoisies. Pourquoi trouve-t-on de tels gobelets en bois encore en usage aujourd'hui, dans un Valais viticole soucieux de mettre en valeur la qualité des vins ? A quels rituels ces gobelets sont-ils associés dans les bourgeoisies valaisannes ? Ces objets se sont révélés être de précieux témoins de l'enracinement identitaire de leurs utilisateurs, autant que des révélateurs d'une certaine folklorisation répondant à des intérêts d'ordre plutôt touristique. Quant au Vin du Glacier, le sujet, à priori historique, s'est révélé brûlant d'actualité puisque des démarches sont en cours, au niveau valaisan, suisse et européen afin de protéger ce témoin exceptionnel du passé. D'approche difficile, c'est un vin qui mérite que l'on s'y arrête, autant pour son histoire que pour les liens qu'il tisse avec d'autres vins spéciaux européens, comme nous le montre la recherche menée par Anne-Dominique Zufferey, actuelle directrice du MVVV.

### ***Des gestes venus du passé***

D'un point de vue plus technique, l'étude s'est également intéressée aux gestes et savoir-faire de l'artisan-tourneur, de même qu'à l'identification des bois utilisés pour la fabrication de récipients à boire. Là encore, peu de documents écrits et d'images témoignent des gestes du passé, et l'approche empirique du conservateur-restaurateur Claude Veuillet a été essentielle pour retrouver et conserver la mémoire des savoir-faire oubliés.

Enfin, si la recherche a porté essentiellement sur des objets en usage aux XIXe et XXe siècle, il était intéressant de poser la question des origines des coupes en bois. Ont-elles existé en Valais durant l'Antiquité ? A quoi et à qui servaient-elles au Moyen Âge ? Philippe Curdy, archéologue et Pierre Dubuis, professeur d'histoire médiévale aux Universités de Lausanne et Genève, dressent l'état des lieux et suggèrent des pistes de recherche.

Ainsi, au travers des regards croisés de l'ethnologie, de l'archéologie, de l'histoire, de la biologie et de la restauration d'art, coupes et gobelets en bois deviennent les précieux témoins de la société valaisanne et de ses valeurs, et leur étude apporte un point de vue nouveau sur des manières de boire et d'apprécier le vin qui ont profondément changé au cours du XXe siècle.

### ***Musées en réseau***

Cette étude s'inscrit dans le cadre de la mise en place dès 2003 du Réseau.Musées.Valais, qui réunit les Musées cantonaux et trois musées régionaux, le Musée de Bagnes, le Musée du Lötschental et le MVVV. L'objectif de ce réseau est de dynamiser le paysage muséal valaisan et de favoriser les synergies entre les différentes institutions responsables de la protection du patrimoine. A noter que cette publication n'est pas une première pour le Musée valaisan de la vigne et du vin puisqu'une étude consacrée à l'Etude des pressoirs en Valais a déjà été publiée.

L'exposition est bilingue français-allemand.

## Autour de l'exposition

« En famille au musée »

### Travailler le bois avec les outils d'autrefois

Atelier-démonstration interactif animé par Claude Veillet, conservateur restaurateur.  
Dimanche 1 mai 10h30 14h00 16h00, MVVV Salgesch. Durée 1h00.

Scier, percer, raboter, sculpter, voilà des mots qui évoquent clairement des gestes d'artisans, même aux moins manuels d'entre nous. Lorsque nous avons entre les mains un objet en bois régulièrement cylindrique, si le terme « tourner » nous vient généralement à l'esprit, il n'est que très rarement associé à un geste clairement défini. Le tournage est un artisanat mystérieux !

Des écuelles, bols, plats, gobelets, mortiers, tonnelets, entonnoirs, faisselles, louches, etc. ont été fabriqués au tour à perche et à pédale dans nos vallées alpines par des artisans-paysans jusqu'à la fin des années 1940. Si de nombreux objets en bois tourné ont été conservés jusqu'à nos jours, ce n'est pas le cas des tours qui ont pratiquement disparu. La disparition de l'outil a inévitablement entraîné la perte d'un savoir-faire dépendant de la transmission pratique et orale. Claude Veillet a choisi l'expérimentation pour « comprendre la trace » et essayer de reconstituer plusieurs outils anciens ne faisant plus partie de la panoplie du tourneur contemporain. Il invite le public à participer, en famille, à ses expériences et démonstrations passionnantes.

« Les dégustations conférences du MVVV »

### Des Vins de voile aux Vins du Glacier

Mercredi 11 mai 2005, MVVV Sierre, Château de Villa, salle du Sensorama 19h00.

Dégustation commentée par Dominique Fornage et Dominique Rouvinez

Prix : Fr. 70.- (Fr.- 60.- pour les Amis du MVVV)

Réservations : 027 456 35 25 / 456 45 25

L'univers du vin comprend des mondes bien différents les uns des autres. De là sa beauté et sa fascination. Partir à la découverte de l'histoire des vins permet d'entrevoir, à partir de sources parfois presque impalpables, des vins plus étranges encore que les plus exotiques des vins actuels. La tâche de l'historien est de comprendre leur nature et le rôle qu'ils jouent dans la société qui les a produits. Héritier des vins romains, le Vin du Glacier, élevé dans le val d'Anniviers, est un témoin exceptionnel du passé. Souvent plus que centenaire, ce vin mythique est depuis plusieurs siècles un vin réservé aux événements exceptionnels qui jalonnent la vie de la communauté. Cet héritage est fragile et il a bien risqué d'être balayé par la vague de la modernité et des forces commerciales qui l'accompagnent. Comme le Vin Jaune du Jura ou le Xérès d'Andalousie avec lesquels il partage de nombreuses caractéristiques, le Vin du Glacier est fortement lié à l'identité de la région qui le produit et au mode de vie de sa population. Comment a-t-il survécu jusqu'ici ? Quel est son avenir ? Cette dégustation vous permettra de pénétrer dans l'univers étonnant et riche des Vins Jaunes du Jura, Xérès d'Andalousie, Vins de voile du Valais et Vins du Glacier. La soirée sera animée par Dominique Fornage, fondateur du Label Nobilis, et Dominique Rouvinez, œnologue.

## **Du vin de terroir au vin de marque en passant par les vins d'auteurs, les enjeux de la modernité viticole**

Conférence-dégustation de Jacques Perrin, fondateur du C.A.V.E, membre du Grand Jury européen.

Mardi 24 mai 2005, MVVV Sierre, Château de Villa, salle du Sensorama 19h00.

Prix : Fr. 70.- (Fr.- 60.- pour les Amis du MVVV)

Réservations : 027 456 35 25 / 456 45 25

En quelques années l'économie viti-vinicole a subi un formidable bouleversement avec une refonte partielle de son système de valeurs. Le modèle artisanal prévalent durant des siècles est aujourd'hui battu en brèche par un modèle de type industriel. Ainsi, peut-on observer un glissement progressif du terroir vers la marque. Paradoxalement, on n'a jamais autant parlé de terroir. Est-ce une manière pour notre vieille Europe de s'accrocher à ses privilèges et de répondre aux défis des vins du nouveau monde, souvent produits avec l'aide des cadors de l'œnologie de France ou de Navarre, passés maîtres en délocalisation? Ou assiste-t-on aux derniers éclats d'un "astre" en voie de disparition – le terroir – désormais relégué dans les limbes de notre imaginaire? Entre le processus industriel, les vins de marque, le cercle des poètes du terroir disparu, existe-t-il d'autres alternatives ? Par exemple en direction des vins d'expression ou vins d'auteur? Tels sont les thèmes et pistes de réflexion que cette conférence dégustation abordera.

## **La publication**

### **Quand le bois sert à boire**

*Regards sur la Vigne et le Vin en Valais 2*

Lors de la création du Musée valaisan de la Vigne et du Vin dans les années 1990, le dialogue entre le bois et le verre est devenu un fil conducteur. Le verre a été utilisé comme un signe de la modernité du musée et pour souligner sa vocation : évoquer la viticulture actuelle en offrant une lecture des témoignages du passé. Une grande partie des objets de ce passé sont en bois : les échelas, les manches d'outils, des pressoirs et toute une variété de contenants allant de la seille jusqu'au plus grand vase. Le bois se lit volontiers comme un lien avec le passé alors que le verre, lisse et neutre, se met au service du vin contemporain. Les manières de boire et d'apprécier le vin ont profondément changé au cours du XXe siècle. Tout semble opposer l'enracinement régional de l'objet en bois à la forme standardisée du verre de dégustation, tradition d'une part et actualité de l'autre.

Pourquoi trouve-t-on de tels gobelets en bois, encore en usage aujourd'hui dans un Valais viticole soucieux de mettre en valeur la qualité des vins ? Quel a été le sens de ces coupes en bois tourné dont certaines sont appelées coupes de l'accouchée? A quels rituels les gobelets en bois des Bourgeoisies valaisannes sont-ils associés ? Des objets simples comme les verres, gobelets ou bouteilles en bois, sont des témoins précieux. Une étude précise de leur usage et des valeurs qui leur sont associées apporte des connaissances nouvelles et originales sur le rôle du vin dans la culture et la société valaisanne.

## **Auteurs de la publication**

**Philippe Curdy**, archéologue, conservateur du Musée Cantonal d'Archéologie

**Pierre Dubuis**, chargé de cours en histoire médiévale aux Universités de Lausanne et Genève

**Valérie Lamon**, historienne

**Samuel Pont**, ethnologue, collaborateur du MVVV

**Isabelle Raboud-Schüle**, ethnologue, ancienne directrice du Musée valaisan de la Vigne et du Vin, responsable des collections à l'Alimentarium de Vevey

**Anne-Dominique Zufferey-Périsset**, biologiste, directrice du Musée valaisan de la Vigne et du Vin

**Claude Veillet**, conservateur-restaurateur SCR, recherche et étude expérimentale des savoir-faire du bois

La publication peut être achetée au Musée valaisan de la Vigne et du Vin à Salgesch ou commandée par e-mail [museeduvin@netplus.ch](mailto:museeduvin@netplus.ch)

## **Renseignements pratiques**

### **Quand le bois sert à boire**

#### **Organisation**

Musée valaisan de la Vigne et du Vin  
Anne-Do. Zufferey, directrice  
Château de Villa  
3960 Sierre

tél / fax +41 27 456 35 25

natel 078 77 004 66

e-mail [museeduvin@netplus.ch](mailto:museeduvin@netplus.ch)

[www.museevalaisanduvin.ch](http://www.museevalaisanduvin.ch)

#### **Renseignements sur la recherche**

Samuel Pont  
027 455 44 46  
Anne-Do. Zufferey  
tél / fax +41 27 456 35 25  
natel 078 77 004 66

#### **Vernissage**

vendredi 29 avril 2005 à 18h00  
Musée de la Vigne et du Vin, Salgesch

#### **Date et lieu**

Du 30 avril au 30 novembre 2005  
Musée de la Vigne et du Vin Salgesch

#### **Horaire**

Tous les jours sauf le lundi  
de 14h00 à 17h00

**Visites guidées** Sur demande au MVVV

## **Animations et dégustations-conférences**

### **Travailler le bois avec les outils d'autrefois**

Atelier-démonstration interactif animé par Claude Veuillet, conservateur restaurateur.

Dimanche 1 mai 10h30 14h00 16h00, MVVV Salgesch. Durée 1h00.

### **Des Vins de voile aux Vins du Glacier**

Mercredi 11 mai 2005, MVVV Sierre, Château de Villa, salle du Sensorama 19h00.

Dégustation commentée par Dominique Fornage et Dominique Rouvinez

Prix : Fr. 70.- (Fr.- 60.- pour les Amis du MVVV)

Réservations : 027 456 35 25 / 456 45 25

### **Du vin de terroir au vin de marque en passant par les vins d'auteurs, les enjeux de la modernité viticole**

Conférence-dégustation de Jacques Perrin, fondateur du C.A.V.E, membre du Grand Jury européen.

**Exposition permanente** Salquenen  
La Vigne et le travail de l'Homme. Le temps du pressoir.

Sierre  
Le Vin, ses aspects historiques et culturels.

Le Sentier viticole relie les deux sites du Musée valaisan de la Vigne et du Vin: le Château de Villa à Sierre et la Maison Zumofen à Salquenen. Il longe les quartiers vigneron, traverse le vignoble ainsi que le site naturel des gorges de la Raspille.  
Durée: 2h30. Il se visite librement ou avec un guide.



Vignolage, Muraz sur Sierre. Photo Oswald Ruppen



Gobelets de la Bourgeoisie de Grimentz. Photo MVVV/R. Hofer



Coupe à pied ancienne de la Bourgeoisie de Grimentz. Photo MVVV/R. Hofer



Coupes à pied anciennes de la Bourgeoisie de Grimentz. Photo MVVV/R. Hofer