

Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 83-84 (1994)

Artikel: La channe et sa suite

Autor: Raboud-Schüle, Isabelle

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1005194>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La channe et sa suite

Au Musée valaisan de la Vigne et du Vin, les objets réunis permettent d'illustrer l'actualité et l'histoire viticole du point de vue technique mais surtout de les lire dans une perspective culturelle. Les variations de forme, de technique, d'utilisation des objets révèlent les changements, les mutations des milieux viticoles et de la société valaisanne.

La visite du musée aboutit dans les caves (évidemment) où sont notamment exposés trois groupes d'objets: les bouteilles en verre, les barilles ou tonnelets en bois, les channes en étain. Celles-ci sont au départ de ce propos.

La channe, le terme figure dans les dictionnaires comme helvétisme, est un broc à servir le vin en étain. Les exemplaires conservés en Valais attestent qu'elle est répandue dès le 16^e siècle sur les tables épiscopales et seigneuriales et passe de là dans les communautés bourgeoises du canton.¹ Ornée d'armoiries, figurant dans les inventaires, la channe apparaît souvent dans un cadre officiel ou institutionnel.

Mesurer et distribuer le vin: un rôle rituel

Premièrement, la channe sert à prendre le vin au tonneau pour le distribuer. Les premières bouteilles de verre apparaissent dès le 18^e siècle avec cette même fonction; les carafes étalonnées servent encore aujourd'hui régulièrement au service des vins dits «ouverts». Mais la channe, par son caractère officiel hérité de son usage par les élites, a ici un rôle et un prestige plus grand que tous les pots, les cruches ou les carafes. Elle revêt une dimension symbolique. La channe prend le vin du tonneau et le distribue au récipient individuel de celui qui le consomme. Comme l'attestent les noms de différents modèles, pot, demi-pot, quarteron, les channes mesurent aussi ce qu'elles distribuent.

Le rôle de mesurer et distribuer le vin est important dans divers contextes culturels. Dans les religions chrétiennes le vin occupe une place centrale. Rappelons que le vin y est aussi versé («ceci est mon sang versé pour vous») et parfois distribué. Dans l'Antiquité grecque, les fêtes, notamment les victoires sportives, donnaient lieu à des banquets. Pour ces cérémonies, pendant lesquelles on buvait plus qu'on ne mangeait, un président de banquet avait la charge de fixer la quantité de vin à verser et le coupage (les vins n'étaient jamais bus purs mais mélangés à une quantité variable d'eau). Des récipients particulièrement ornés étaient réservés à cet usage.² Lors de

¹ A. de Wolff, 1972, La Channe, Les propos de l'ordre de la channe 17, 14 p.

² Dominique Fournier, 1988, Le Banquet en Grèce antique dans: La vigne et le vin, Paris-La-Villette, pp. 285–289.



la distribution du vin, dans le cérémonial pratiqué par quelques sociétés telles que les bourgeoisies valaisannes, le fait de verser et distribuer le vin a une importance symbolique mettant en relation les autorités et les individus.

Le vin d'honneur

On connaît plusieurs distributions traditionnelles de vin en Valais: Vin de Pâques, assemblées bourgeoises, Gemeindetrunk ou Burgertrunk, «Regailles» (dans la Noble Contrée), Rogations, Fête-Dieu ou fêtes patronales (dédicaces), assemblées de sociétés diverses. Toutes ces occasions sont précisément définies, et la consommation de vin limitée premièrement par la quantité de vin encavé. Actuellement on ne connaît plus ce manque de vin que rapporte la mémoire orale. On offre le «vin d'honneur», le «verre de l'amitié» ou simplement une «verrée» dans de très nombreuses et diverses occasions: réception d'un personnage important, festivals de fanfares, inauguration de tous genres, amicales, anniversaires. Les termes utilisés varient selon le caractère plus ou moins solennel, mais dans les faits recouvrent les mêmes gestes: celui de distribuer, gratuitement, du vin et la plupart du temps de le boire sur le champ ensemble. Ce don marque un événement, c'est un rite car il a un caractère symbolique: le vin lie celui qui donne et ceux qui le reçoivent. C'est souvent une communauté qui donne ou distribue (commune, bourgeoisie, paroisse, société).

Distribuer le vin est un rôle en vue, un honneur. A Törbel, les conseillers portent les channes et servent le vin lors du «Gemeindetrunk».³ Cette tâche peut être déléguée, à tour de rôle, à des procureurs ou «channiers» selon les termes en usage dans certaines sociétés.⁴

La distribution de vin peut consister en bouteilles que les bourgeois emportent chez eux. C'est le cas en 1990 et 1991 à Martigny où les ménages bourgeois qui n'ont pas pris de sapin de Noël peuvent chercher une bouteille au bureau communal. C'est aussi le cas à Brig où chaque bourgeois reçoit une bouteille et un pain à emporter après le pique-nique partagé sur place lors de la réception des nouveaux bourgeois. A Arbaz, lors de l'assemblée primaire et bourgeoisiaie, chacun reçoit une bouteille, les nouveaux citoyens deux.⁵ A Grône les ayants-droit apportent la bouteille vide qui sera remplie et capsulée.⁶

Tant que le vin et les fonctions publiques étaient une affaire masculine, le service du vin était toujours assuré par des hommes. Le droit de vote et l'égalité des femmes n'ont pas entièrement effacé cet aspect masculin: la Bourgeoisie d'Ayer organisait jusqu'en 1993 deux assemblées successives, l'une pour les bourgeois et l'autre pour les bourgeoises. Les dames n'y avaient pas droit au rapport de la commission chargée des vignes.⁷ Aujourd'hui le vin d'honneur est souvent servi par des dames (et on n'y utilise de moins en moins la channe). Souvent ce sont les «dames en costume» d'une société locale qui assurent le service. Dans ce dernier cas, le costume, comme symbole identitaire, rappelle que le vin est offert par la communauté. Les channes sont trop lourdes (est-ce en poids ou en symboles?) diront les dames qui présentent les plateaux de verres tandis que les procureurs ou les conseillers versent avec les channes...

Les channes de la Bourgeoisie

Certaines sociétés de Bourgeoisie possèdent des vignes et encavent leur vin, surtout celles d'Anniviers, de la Noble et de la Louable Contrées au-dessus de Sierre, ainsi que Törbel, Visperterminen et quelques autres. Quelques sociétés font de même: sociétés ou confréries liées à la Fête-Dieu (Corps Dieu de Chippis, Corps Dieu de Villa), Cibles, quelques sociétés de musique. Les vignes sont travaillées partiellement en commun lors de journées de corvée. Ces caves fournissent le vin aux assemblées de la Bourgeoisie, mais sont de plus en plus sollicitées, notamment pour des réceptions et manifestations en relation avec le tourisme. Dans les caves bourgeoisiales, le vin tiré au tonneau est distribué dans des channes. Celles-ci sont pré-

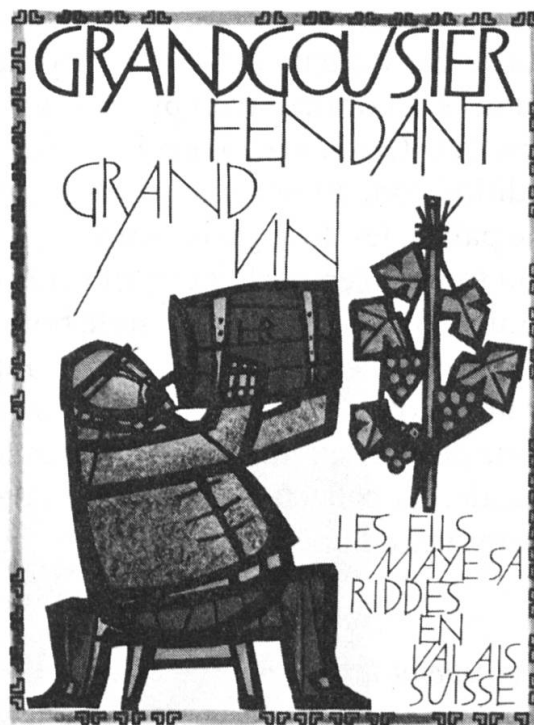
³ Karl Biffiger, 1972, Der Wein in Törbel, in: Wein im Oberwallis.

⁴ Assemblée de la Bourgeoisie de Grimentz, Nouvelliste du 13 janvier 1992.

⁵ Nouvelliste du 29.12.1986.

⁶ Journal de Sierre du 20.12.1985.

⁷ Journal de Sierre 29.1.1988.



cieusement conservées, elles portent un nom et ont une histoire. En Anniviers, les membres de la Bourgeoisies qui accèdent ou sont élus à une fonction officielle offrent une channe à la communauté, channe qui est gravée au nom du donateur et mentionne sa fonction avec l'année d'entrée. Plus tard on y ajoutera l'année de la fin du mandat. Le don de la channe marque l'engagement de l'élu vis-à-vis de la communauté: il participe symboliquement, par son nom gravé sur un couvercle en étain, à la distribution du vin.

Ainsi se sont constituées, relativement récemment, les collections qui font la fierté des caves ou des salles bourgeoises, surtout à Grimentz. Vissoie, Sierre, Grône, Grimsuat et d'autres communes ou sociétés des environs ont prolongé la coutume, certaines à date très récente.⁸ Au vignolage, journée de travail en commun à la vigne, la Bourgeoisie de Saint-Luc sert le vin: le procureur a mis sur un chariot un petit tonneau avec du Fendant et une bombonne en verre avec l'Ermitage du dessert. Trois channes circulent: celle du président en charge et les deux vieilles qui ont déjà pas mal souffert d'être trimbalées de haut en bas de la vigne. Les gobelets de bois ont maintenant laissé leur place au plastique.

De plus en plus, les vins encavés sont mis en bouteilles. Certaines bourgeoisies et sociétés sont membres des coopératives, à qui elles livrent tout ou partie de leur vendange.⁹ «La vigne, telle est l'âme de cette Bourgeoisie qui

⁸ Journal de Sierre 14.5.1991: Assemblée de la cible de Grimentz: «Lorsqu'un président ou un membre du comité démissionne il offre à la société une channe, ce qui explique que la Cible possède aussi sa collection d'étains.»

⁹ Nouvelliste du 11.11.86, Mollens.

en possède 10 500 m². Nos vignes sont le fleuron de Provins dont la Bourgeoisie de Mollens est membre fondateur, la fierté de la Capsule dorée». D'autres la confient à un professionnel qui l'élève dans ses propres installations (cf. Grimentz, Saint-Luc, Fully) et la met sous verre.¹⁰ «Certes la tradition connaît une mutation sensible. Mais l'œnologie aura tout à gagner et le palais des Bourgeois saura l'apprécier.» La tine (cuve de fermentation) et un tonneau en parfait état ont été déposés au Musée par la bourgeoisie de St-Luc: on ne vinifie plus dans le bois à la cave de Muraz. Mais les tonneaux de la cave au village de Saint-Luc ont été conservés.

D'autres communes choisissent leurs vins chez les encaveurs du lieu désignés à tour de rôle, ou auprès d'une grande maison qui met un vin sous étiquette spéciale. La collection d'étiquettes de la Bibliothèque Cantonale permet de repérer près d'une quarantaine de communes ayant une étiquette propre.

La coupe et la channe

Le trophée sportif est souvent matérialisé par une coupe. Dans l'Antiquité, on offrait du vin lors des victoires sportives. Le récipient à boire est devenu le symbole de la victoire, et le terme désigne finalement la compétition elle-même. En Valais, la channe remplace parfois la coupe, récompense les viennent-ensuite ou accompagne un prix remis en espèces.¹¹

On peut le constater dans les vitrines des cafés, où les sociétés les plus diverses exposent leurs trophées: nageurs, joueurs de pétanque, tireurs, musiques ont des channes à leur actif. Tous les fans du FC Sion connaissent le buffet devant lequel se signent les contrats du Club. Les photographes de presse ont cadré maintes fois le portrait du président, couronné, en arrière plan, par une série de channes et de coupes.¹² Exceptionnellement dans le sport, la channe n'a plus de rapport avec la consommation du vin. Elle marque simplement la reconnaissance officielle de la communauté vis-à-vis de celui qui défend ses couleurs. Ainsi le ski-club de Monthey a offert une channe à un jeune skieur de 10 ans à titre de «mérite sportif»!¹³

La channe du mérite

L'employé qui prend sa retraite, le Président qui termine son mandat, le musicien qui fête ses 25 ans de sociétariat, le chef de groupe scout qui s'en va, les 50 ans de mariage: autant d'occasions pour dédicacer une channe, peut-être même le plateau et les gobelets.¹⁴ Plus rarement, la channe est

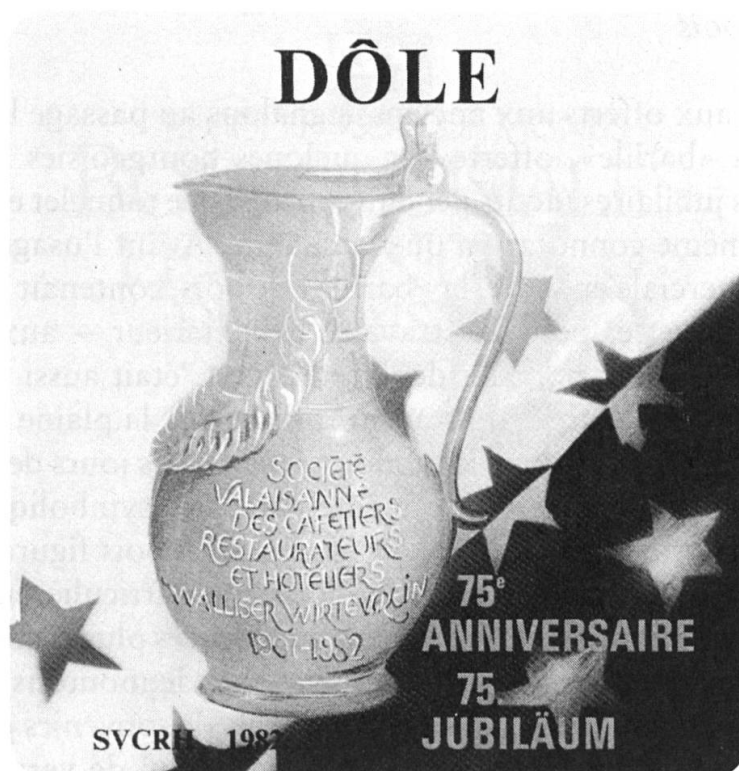
¹⁰ Nouvelliste du 13.1.1986 à propos de l'assemblée des Rogations à Grimentz.

¹¹ Nouvelliste du 12.2.1991: Tournoi international de Monthey, football.

¹² Nouvelliste du 27.2.1991.

¹³ cf. Nouvelliste du 14.1.1992, mérites sportifs à Chermignon.

¹⁴ Nouvelliste du 28.1.1991: Policier communal durant 28 ans, Nouvelliste du 24.5.1991: Nouveau président d'honneur des teneurs de cadastre, cf. Nouvelliste du 17.5.1991, Association des vétérans de l'Alusuisse.



offerte à quelqu'un pour le féliciter de son élection à un poste important. En fait la channe récompense d'abord les mérites passés, l'accomplissement d'une tâche ou l'aboutissement d'une carrière. Symboliquement, la personne honorée fait partie des anciens, de ceux qui «donnent à boire» aux autres, qui distribuent et mesurent. Les nonagénaires représentent un cas un peu particulier. Depuis que les communes fêtent systématiquement leurs nonagénaires, une tradition veut que le jubilaire reçoive un fauteuil ou une pendule neuchâteloise. De plus en plus, les édiles demandent l'avis du récipiendaire. Ainsi certains choisissent de faire un don en espèce à une œuvre charitable, d'autres préfèrent le fauteuil, la pendule, un voyage, un baptême de l'air ou un lot de bouteilles.¹⁵ La channe apparaît aussi régulièrement dans ce tableau. Elle fera la fierté du jubilaire et, également, de ses descendants. Pour «éviter les bringues au partage» certains vieillards demandent alors de recevoir autant de channes qu'ils ont d'enfants!¹⁶ Et ainsi on a pu voir une nonagénaire présentant fièrement cinq channes. Si les centenaires reçoivent le plus souvent des pendules, d'une manière ou d'une autre le vin est très régulièrement présent dans ces fêtes d'anniversaires: la photo officielle trahit fréquemment, en arrière plan, une channe exposée sur le buffet familial ou au carnotset communal.¹⁷ Les verres ou d'autres objets relatifs au vin, notamment les pressoirs qui ornent nombre de lieux officiels ou publics apparaissent aussi souvent sur les images-souvenirs.

¹⁵ Nouvelliste 23.4.1991: Pas de fauteuil, du vin!

¹⁶ Nouvelliste du 23.4.1991: les 90 ans de Victorine Grand, Nouvelliste du 28.11.1990: les 90 ans de Mme Marie Lamon-Bonvin.

¹⁷ Nouvelliste du 7.2.1991: Paul-Alexandre Sierro, centenaire à Hérémenche.

Parmi les cadeaux offerts aux anciens, signalons au passage la bouteille en boissellerie, la «barille», offerte par quelques bourgeoisies annivariées à leurs membres jubilaires (actifs pendant 60 ans). Ce tonnelet en bois n'a pas tout à fait la même connotation que la channe. Avant l'usage massif de la bouteille commerciale en verre, la «barille» de bois, contenait le vin, ou plus souvent une piquette, pour les travaux à l'extérieur – aux vignes, aux champs, aux foin – et pour les déplacements. C'était aussi une partie du salaire des muletiers chargés du transport du vin de la plaine au village. La bouteille en bois rappelle donc le monde paysan et les jours de travail. C'est un objet individuel qui n'a pas le même caractère symboliquement communautaire et festif que les étains. La bouteille en bois figure aussi sur les planches de prix ou comme cadeau honorifique particulièrement dans les groupements traditionnels attachés à des apparences plus rustiques: Vieilles cibles, patoisants, sociétés de costumes, éleveurs de moutons.¹⁸

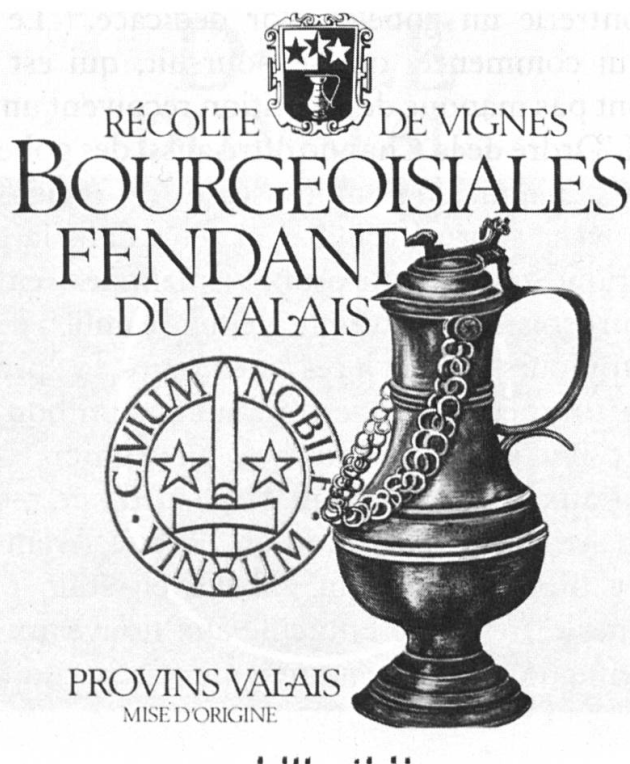
Les commerces d'articles de cave et les magasins de souvenirs proposent des bouteilles en bois, dont certaines cachent un flacon de verre. Ces objets, dûment munis d'un petit écusson valaisan, servent aussi de cadeau de circonstance et semblent bien se vendre. On trouve également des channes en bois tourné (et intérieurement vitrifiées). De tels objets – imitations ou adaptations? – attestent la valeur symbolique et affective qui s'est attachée tant à la channe qu'à la bouteille en bois ou aux gobelets. Les artisans du bois, voire même quelques bricoleurs adroits réutilisent ces formes bien connues pour produire des «souvenirs». Le façonnage de l'étain en revanche nécessite un outillage et un savoir-faire semi-industriel qui est réservé à un petit nombre d'ateliers en Valais.¹⁹

Channes vides et bouteilles pleines

Dans ce qui précède, il a été question d'objets, mais plus tellement de vin. La channe ne contient-elle donc plus rien? Les œnologues et les dégustateurs ne sont plus très favorables au contact entre le vin et l'étain... Et il faut bien dire que la channe a perdu sa fonction première avec la mise en bouteille de tous les vins. Le Valais n'a connu la bouteille que tardivement, c'est-à-dire quasiment pas avant 1900. Pendant la première moitié de notre siècle la vente en futaille a progressivement disparu. Seul est resté, pour le moment, le service du vin ouvert, transvasé de la bouteille d'un litre dans les carafes de bistrot.

¹⁸ cf. Thomas Antonietti, 1988, Eggerberg und sein Triel, 1988, 167 p. qui cite le Walliser-Bote du 19 février 1988; Journal de Sierre du 3.6.1986, la Bourgeoisie de Saint-Luc offre une Bouteille de bois gravée à leur nom aux anciens pour 60 ans d'activité; «le conseiller fédéral Villiger récompensé d'un baril bien de chez nous» par les militaires, Nouvelliste 19.11.1990.

¹⁹ A. De Wolff 1972, op cit.



Lors de «vins d'honneur», on sert du vin qui a été mis en bouteille. Pour donner un certain cachet et si le nombre d'invités le permet, les bouteilles sont parfois versées dans un petit tonneau. On sert alors avec une channe si l'on ne remplit pas directement les verres sous le robinet. On se sert de tonneaux spéciaux qui cachent une cuve en acier inoxydable ou en verre, pour ne pas altérer le vin. Les encaveurs les prêtent à leurs clients. Ces tonnelets figurent d'ailleurs aussi dans l'éventail des cadeaux de circonstance. Et puisque le vin se sert maintenant en bouteille, qualité oblige, les grandes bouteilles, pleines et munies d'une étiquette personnalisée, sont particulièrement en vogue. Elles sont présentées sur des verseurs en bois qui permettent de les incliner et sur lesquels une dédicace peut être gravée. Ces objets expriment, aussi bien que la channe, le rôle distributeur de la personne honorée, tout en correspondant aux nouvelles façons de conserver et servir le vin.

Les gobelets

Autour de la channe gravitent les gobelets. En étain ou en bois, ils lui sont souvent associés: le plateau complet constitue un cadeau de plus grande importance. Les gobelets figurent aussi parmi les objets-cadeaux. La valeur symbolique est un peu différente, car le gobelet est l'objet de celui qui reçoit.²⁰ A la Bourgeoisie de Viège, chacun des nouveaux bourgeois a remis

²⁰ Journal de Sierre 14. 5. 19991: Assemblée générale de la Cible de Grimentz: « une nouveauté au fond de la cave: un channier et six rangées de gobelets de bois sculptés ..., avec l'inscription des noms par famille et année de naissance des membres.

à sa nouvelle confrérie un gobelet d'or dédié.²¹ Le gobelet marque l'appartenance qui commence, qui se poursuit, qui est encouragée. Les musiciens qui n'ont pas manqué de répétition reçoivent un gobelet d'étain à la fin de l'année. L'Ordre de la Channe offre aussi des gobelets en étain à ses membres méritants, comme de nombreuses autres sociétés.

Les nouveaux citoyens sont officiellement fêtés dans la plupart des communes. Cette coutume, qui découle probablement des «entrages» pratiqués dans quelques bourgeoisies, se multiplie depuis le milieu des années 1980 en Valais. Le vin est toujours présent à ces cérémonies, la «promotion civique» coïncide avec une tournée à la cave communale, un bon repas, et parfois aussi encore avec une cuite mémorable. De nombreuses municipalités offrent un cadeau aux jeunes. Il s'agit souvent d'une monographie communale, d'un gobelet en étain à Saxon en 1988, à Ayent depuis 1984. La Ville de Monthey offre à choix un gobelet en étain ou une montre.²² Plusieurs communes offrent une bouteille aux nouveaux citoyens (Arbaz, Chamoson), Chermignon décerne un magnum à chacun (dès 1987).

Du verre à boire au verre de dégustation

Le gobelet en bois a quasiment cessé d'être utilisé, il est remplacé par le gobelet en verre. L'usage du bois s'est maintenu pour des raisons touristiques, par exemple à Chermignon, mais, pour des raisons d'hygiène, le bois est vitrifié et les gobelets lavés.²³ Le petit verre est largement utilisé pour les vins d'honneur. Les musiciens des fanfares et autres habitués des festivals ont cette forme bien imprimée au creux de la main! En Valais comme ailleurs notamment dans toute la Suisse romande, ces gobelets sont souvent ornés de motifs: armoiries communales, cantonales, insignes et logotypes. On imprime des verres pour des mariages, pour les paroisses, pour les rallyes automobiles comme pour les fêtes de tambours et, surtout, pour les inaugurations.

Le verre à pied, plus particulièrement le verre de dégustation dont la forme a été étudiée par l'INAO français (Institut national des appellations d'origine) fait une entrée remarquée sur notre scène. Les efforts importants faits par la viticulture pour produire et promouvoir des vins de qualité sont évidemment à l'origine de ce changement. Car il s'agit bien d'un changement d'habitude, rapide et massif: dans les caves, les carnotsets, même les carnotsets privés les plus traditionnels, le verre de dégustation a maintenant sa place. Et pas seulement comme verre de dégustation, lors des concours, des comparaisons et dans la main de goûteurs confirmés. Ce verre, qu'on appelle pour le moment encore le verre de dégustation, est en train de devenir le verre à boire le vin qui se généralise dans les restaurants, chez les

²¹ Nouvelliste 19.11.1985.

²² Nouvelliste du 20.11.1992, Nouvelliste 23.12.1986, Nouvelliste 22.12.1987.

²³ Nouvelliste du 15.3.1988.

DÖLE DU VALAIS



privés, et même, quoique plus rarement, en plein air. Qui veut servir du bon vin se doit aujourd'hui de bien le présenter! Le nouveau verre, également orné d'armoiries ou de motifs de circonstance a déjà commencé sa carrière d'objet-souvenir et il a ses collectionneurs. Mais, pour ne pas modifier les reflets du vin, l'impression se fait discrète ou est reléguée sur le pied du verre.²⁴ Dans une vitrine du musée du vin, une carafe en verre à la forme pansue d'une channe, les petits verres à vin blanc comme ceux à petit pied arborent l'écusson cantonal. Quoique largement utilisés, ils sont déjà détrônés par les nouvelles formes.

Ces changements sont plus profonds qu'il n'y paraît: pensons à tous ces carnotsets où les objets utilisés sont en bois, en étain, vieux ou vieillis. L'irruption des verres de dégustation dans un domaine où la représentation fabriquée du traditionnel règne en maître est remarquable. Elle révèle à quel point l'idée d'un vin de qualité (ou le snobisme parfois) s'impose. Cette évolution dans la considération des vins va de pair avec un changement profond dans la manière de servir du vin: le décor ne suffit plus pour rendre le vin sympathique, ses qualités intrinsèques doivent être au premier plan (pourtant tout amateur de vin n'est pas forcément un dégustateur averti). Le vin servi dans un verre de dégustation se regarde, se goûte, se discute, se compare, se juge, s'apprécie. Le fait de boire est en train d'être remplacé par le rituel de la dégustation. Et si l'on a encore l'occasion de «boire en buvant» il semble que cela devienne rare en Europe. Mais nous allons vers le «boire en mangeant» qui se généralise et parallèlement vers la dégustation, c'est-à-dire vers le «boire en parlant».

²⁴ Communication orale de Valverre 14.1.1992.

Le verre de dégustation est une création française qui pénètre nos habitudes, au même titre que le vocabulaire de la dégustation. Ce n'est pas la première fois que les objets attestent l'influence des grands vignobles. Avec les maladies cryptogamiques et le phylloxéra, les remèdes déjà éprouvés en France sont arrivés chez nous, ainsi que les outils: pensons aux machines Vermorel, au greffage, à certains cépages, aux pressoirs dits américains, à la bouteille et à l'étiquette qui ont profondément modifié la viticulture suisse au début du 20^{ème} siècle.

Mais ce qui est plus intéressant, c'est de remarquer, dans la constellation d'usages décrits, à quel point le vin est présent de façon identitaire dans la société valaisanne dont il accompagne tous les moments forts. Avec l'évolution des techniques et de la consommation, les objets ont évolué, mais les usages s'y sont facilement adaptés tout en prolongeant leur contenu symbolique, preuve de leur vitalité. Plusieurs coutumes nouvelles se sont installées ou diffusées (promotions civiques, fête des nonagénaires). Ainsi les circonstances où le vin apparaît dans un sens rituel se multiplient.

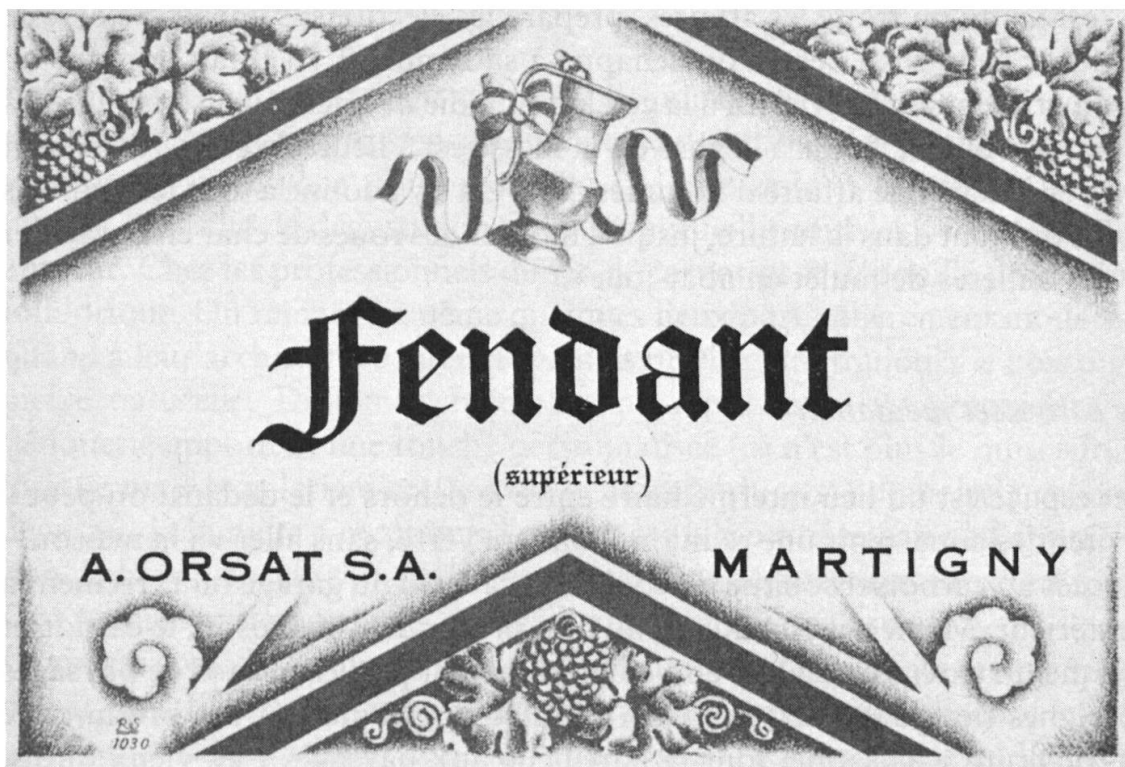
Les étiquettes de circonstance et les étiquettes spéciales foisonnent. Les inaugurations, les fêtes, les commémorations et les manifestations les plus diverses, les compétitions sportives, génèrent des mises en bouteilles spéciales. Les étapes de la vie privée sont aussi largement représentées sur les étiquettes spéciales: citons la bouteille faire-part de naissance, le vin de nocces, le vin des 50 ans, le vin de la classe de maturité, la bouteille-carte de vœux.

Si les étiquettes font la joie des collectionneurs, la bouteille est éphémère même avec un habillage spécial: elle est offerte, distribuée et destinée à être vidée, à disparaître. Si elle est conservée, elle doit l'être à la cave, à l'abri de la lumière. La bouteille ne s'expose pas au regard. En cela la channe d'étain (et les autres objets cités à sa suite) garde l'avantage de la durée puisqu'elle est précieusement conservée et montrée: elle a une place précise, parfois même sur un meuble spécifique. Même si elle n'est plus utilisée pour le service du vin, elle garde toute sa force expressive.

La channe au carnotset et le vin à la cave

En partant de la channe pour parcourir tous les usages symboliques d'objets du vin, et du vin lui-même puisqu'on n'offre heureusement pas de bouteilles vides, nous avons pu constater combien un objet qui a perdu son premier usage peut parfaitement continuer à être utilisé dans sa dimension représentative. Les channes, les gobelets, les verres, tout cela nous conduit au carnotset.

Le carnotset est étymologiquement un petit compartiment, et désigne depuis le XIX^e siècle le plus souvent le réduit où l'on garde les bouteilles. Sous l'influence du tourisme, le carnotset s'est diffusé largement en Suisse ro-



mande, et désigne «une petite salle intime dans un restaurant, d'aspect rustique, où l'on sert les spécialités régionales».²⁵ Dans une villa privée, dans les locaux de l'entreprise, dans les hôtels et les cafés, chez les encaveurs et dans les bâtiments communaux ou bourgeoisiaux, le carnotset est un espace à part. Dans le sous-sol, sans fenêtre, il comporte surtout une table et des sièges: c'est un lieu voué à l'accueil et la consommation.

L'aspect du local privilégie la pierre naturelle et le bois. Si ces éléments ne sont pas présents dans la construction, et surtout quand le carnotset est installé dans un bâtiment récent, les fausses poutres, les voûtes de pierre et les revêtements en dalles sont sensés rappeler le passé. Des éléments empruntés à l'aspect extérieur des bâtiments ruraux donnent une note «rustique»: piliers de raccards, toits en bardeaux, murs en pierre sèche, bassin en pierre. Le mobilier est aussi «rustique» et bien différent de celui qu'on trouve dans les autres locaux du même bâtiment: la table – si elle n'est pas faite d'un vieux tonneau ou d'une meule en pierre – est en bois massif, peut-être même tirée d'un plateau non équarri. Le carnotset se mue parfois en véritable petit musée personnel: pioches, brantes, sulfateuses, entonnoirs et bougeoirs de cave, tonnelets, vieux tonneau. Y figurent aussi le chandelier en cep de vigne, la lampe en assemblage de bouteilles ou la lanterne électrifiée, la vieille planche à pain. Bien sûr la channe y a sa place de choix. Le carnotset est en train de remplacer la cave comme lieu social. A plusieurs titres, c'est un espace intermédiaire.

²⁵ Glossaire des Patois de la Suisse romande, t. 3, p.101.

«C'est ici qu'on traite les affaires, prépare les élections, signe un acte, teste un futur beau-fils... et qu'on échappe à sa femme. [...] Il fait la nique au salon griffé par la télévision, à la cuisine enlaidie de mica, au bistrot ouvert à n'importe qui, et même à l'église où la messe est à heure fixe. [...] L'endroit reste en Valais une affaire d'hommes. [...] On s'y adonne à tous les mauvais goûts qui sont dans la nature, jusqu'à monter des roues de char en bouteiller et des œillères de mulet en abat-jour».²⁶

Le carnotset médiateur

Cet espace est un lieu intermédiaire entre le dehors et le dedans: on peut y inviter des amis, tenir une réunion, boire un verre, sans aller «à la maison». L'accès au carnotset se situe du côté de la cave ou du garage ou carrément à l'extérieur. Même s'il est enterré, au plus profond de la maison, le carnotset évoque un extérieur revu et embelli notamment par les photos de paysages de vignes (les panneaux de l'OPAV, office de promotion des produits de l'agriculture valaisanne, font la part belle aux paysages), les vieux outils. L'aménagement, la vaisselle, le service sont plus simples, moins réglementés qu'au salon et ressemblent à ceux du mayen ou du chalet, l'accueil décontracté privilégie la convivialité. Les convives y sont serrés, sur des bancs. C'est souvent Monsieur qui règne sur le carnotset (comme sur la cave) et qui peut «y faire le chenit qu'il veut» dans la mesure où Madame gère l'appartement, la cuisine et le salon.

Tout en reprenant certaines fonctions de la cave, le carnotset offre toutefois le confort minimum. Effectivement il est malaisé d'offrir un verre dans une cave où la température est parfois abaissée à près de zéro degré. Si l'usage d'une salle à boire (salle bourgeoise) distincte de la cave est très ancien dans les bourgeoisies, de nombreuses communes aménagent un carnotset à côté de la cave communale ou, si celle-ci n'existe pas, dans l'édifice administratif. Certaines recourent même aux services d'un antiquaire pour en assurer la décoration. Les cuves d'acier inoxydable, les bombonnes en plastique et les carrelages confèrent aux caves modernes un aspect de laboratoire qui n'est que rarement considéré comme un décor convenable. Les vieux tonneaux vides finissent alors en tables et tabourets, en armoires à bouteilles ou en bacs à fleurs. Le carnotset fonctionne alors comme médiateur entre le passé et le présent: les souvenirs y ont une place privilégiée alors que l'équipement de production se modernise complètement.

²⁶ Pascal Thurre, «Le Carnotzet», dans: Guide des restaurants du Valais, supplément de la revue Treize étoiles, ed 1992.

Le carnotset fait maintenant partie de l'équipement de chaque cave qui se respecte: les propriétaires encaveurs mais aussi toutes les grandes maisons aménagent un espace pour recevoir. Le petit coin à bouteilles devient parfois une salle de dégustation pouvant accueillir tous les occupants d'un autocar. Chez les professionnels du vin, le carnotset se dépouille de son côté folklorique. On remarque même quelques lieux particulièrement modernes quand à leur architecture intérieure, mais privilégiant toujours le bois ou la pierre naturelle. Diplômes, médailles ou représentations graphiques de l'étiquette apportent une touche personnalisée (ce n'est plus le musée folklorique mais la galerie d'art!). Avec le passage du geste de boire à celui de déguster, la lumière a reconquis l'espace car elle est nécessaire à l'appréciation de la couleur du vin. En devenant salle de dégustation, la salle à boire s'est séparée entièrement de la cave à vin dont elle est issue.

Le vin est considéré aujourd'hui comme un produit de qualité, associé à un plaisir gustatif et à une compétence, voire à une certaine intelligence (cf. «le quotient de dégustation»: concours organisé à la foire agricole du Valais en février 1992). Dans les foires (Comptoir suisse, Foire du Valais, Sion Expo), les concours prennent une place toujours plus importante, même si le fait de boire entre amis reste intact. C'est moins combien on boit que ce qu'on déguste qui compte dans de plus en plus nombreuses occasions. La qualité du vin marque l'attention de celui qui offre le vin. Quelques exemples courants peuvent être observés dans la presse régionale: les 25 ans de Zinal, «avec le meilleur vin de la Bourgeoisie» ou «le renom des apéritifs servis par la Bourgeoisie avec le célèbre humagne blanc».²⁷

Le musée est à la rue

Tous les objets du passé viticole ne trouvent pas place dans les carnotsets, surtout s'ils sont encombrants. Le musée viticole s'installe à l'extérieur: pressoirs, tonneaux, brantes, cuves, (bien entourés de géraniums) jalonnent les routes et marquent les places. Plusieurs communes de plaine ont fait installer de vieux pressoirs au centre ou à l'entrée du village: St-Léonard, Sierre, Conthey, Saxon, Leytron, Chamoson, Sion à la rue des tonneliers («maies» de granit transposées en fontaine), Saillon, Riddes, Chermignon (à Ollon, peut-être un des plus anciens). Les objets qui, mis à l'extérieur, servent d'enseigne, révèlent surtout le changement technologique. Ils sont relégués à l'extérieur justement parce qu'à la cave on utilise un appareillage complètement différent, correspondant aux techniques œnologiques actuelles.

²⁷ Nouvelliste du 13.1.1992; Nouvelliste du 14.1.1992 pour Venthône.

Les plus anciens pressoirs que l'on a conservés en Valais sont en bois. Ils ont été utilisés par des associations d'utilisateurs (consortages). Mais depuis la fin du 19^e siècle, l'abandon du cuvage long de tous les cépages, l'augmentation des surfaces et de la production de vin ont peu à peu condamné ces outils imposants au profit des pressoirs individuels. Ceux-ci permettent à chacun de presser sa récolte au moment voulu. De nombreux pressoirs en bois ont fini en tables ou en planches. Les grands pressoirs à levier conservés à Eggerberg, à Hérémenche ou au musée du vin (Château de Villa) ont été mis en valeur après un long abandon. Le pressoir à vis en fer qui a remplacé celui en bois est aussi tombé en disgrâce et a été éjecté des caves vers la rue (à cause du contact néfaste du moût avec le fer). Les fortes pressions ne sont plus de mise, et ce sont maintenant tous les pressoirs à vis avec table en granit, puis les premiers pressoirs hydrauliques et les premières machines horizontales qui se retrouvent à la rue. L'exigence de la qualité s'installe dans la pratique. Par contre dans la représentation se trouvent encore des objets techniquement désuets. L'étiquette abandonne lentement les seilles de bois, brantes et autres outils hors d'usage.

La channe encore?

Revenons à la channe. Objet devenu commun à force d'être utilisé comme enseigne de restaurant et à force de faire de la figuration sur des étagères, la channe n'échappe certes pas à la folklorisation générale des objets du passé. Mais l'utilisation actuelle de l'objet nous met sur la piste de choses bien plus importantes que la forme d'un pot d'étain. La channe renvoie au vin d'honneur, au vin d'accueil, au vin de fête. Dans ce sens elle représente bien le vin valaisan. La coopérative Provins l'a choisie comme emblème, de nombreux restaurants en ont fait leur enseigne, en Valais, et surtout à l'extérieur du canton. La «Channe valaisanne» a ainsi trouvé une place dans les grandes foires et au centre de villes suisses. Actuellement la viticulture se bat pour faire du vin un produit de grande qualité. Le geste de boire devient dégustation, accompagné d'un savoir. Mais le vin continue de marquer les moments importants, mettant les personnes en relation au sein de la communauté. La channe rappelle cette dimension.

Collaborateurs/Collaboratori:

THOMAS ANTONIETTI, Musées cantonaux du Valais, Place de la Majorie 15, 1951 Sion
GAËTAN CASSINA, Rédacteur des «Monuments d'Art et d'Histoire du Valais», Rue des Vergers 7, 1951 Sion
LUC CONSTANTIN, Rédacteur des «Maisons rurales du Valais», Rue des Vergers 7, 1950 Sion
ANNEMARIE EGLOFF, Nordstrasse 80, 8006 Zurich
ISABELLE RABOUD-SCHÜLE, Musée valaisan de la Vigne et du Vin, Castel 7, 1920 Martigny