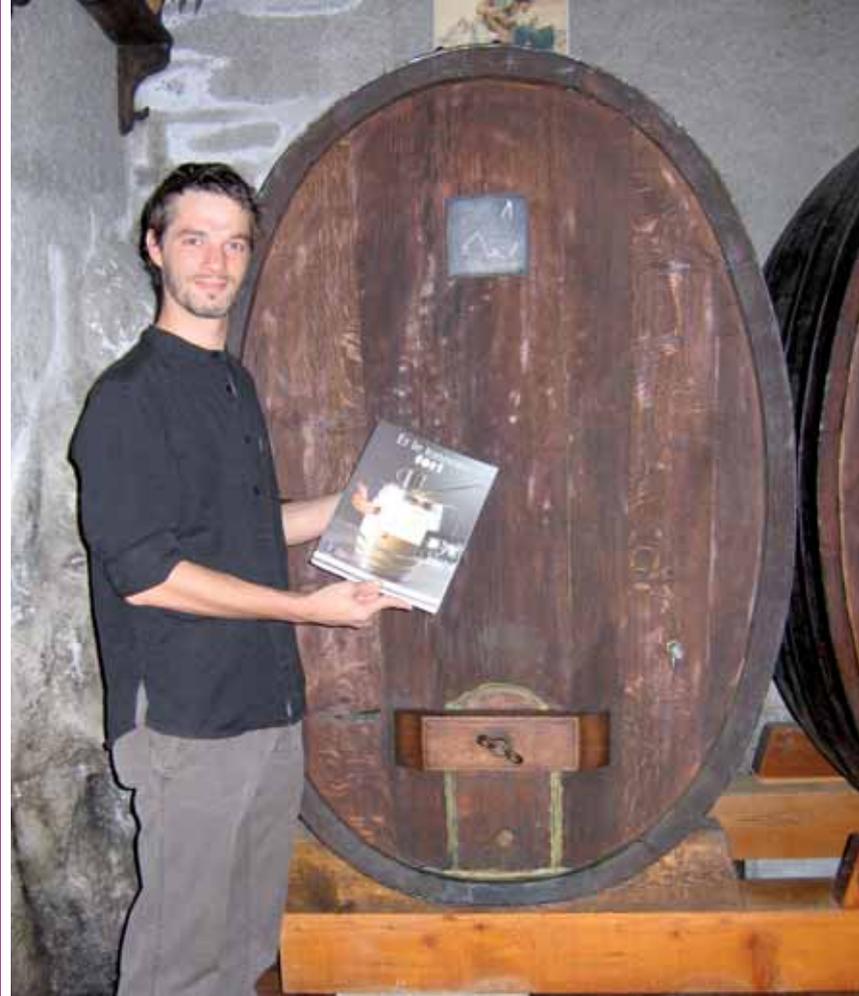


Et le tonneau fût!

par Paulette Berguerand

90

histoire et traditions



LE MUSÉE VALAISAN DE LA VIGNE ET DU VIN PUBLIE UN OUVRAGE ABONDAMMENT ILLUSTRÉ SUR L'HISTOIRE DU TONNEAU ET DE LA TONNELLERIE, DE L'ANTIQUITÉ À NOS JOURS.

Samuel Pont, ethnologue, a mené l'enquête, en collaboration avec Anne-Dominique Zufferey, la directrice du musée. Il explique: «*Ce livre rassemble des articles d'une dizaine de chercheurs, historiens, ethnologues, archéologue, journaliste, xylologue et ingénieur, et autant de points de vue sur la thématique. Il a nécessité la consultation d'archives, d'objets dans les musées et d'interviews.*» Du choix du bois sur pied aux copeaux de chêne, via les «borsaris» et les cuves en acier, le lecteur entrera dans les caves commerciales, bourgeoises et familiales. Il pourra suivre, étape par étape, la fabrication d'un tonnelet monoxyle et apprendre le «prénom» de chaque cercle d'un tonneau. Il goûtera au charme particulier du langage savoureux et direct des témoins, racontant les nombreuses mutations vécues par la viticulture et l'encavage en Valais. *Plus qu'un simple contenant en bois*, résume Samuel Pont, *le tonneau est le témoin de modes de penser et de faire. Il est une fenêtre ouverte sur le monde de la vigne et du vin et sur son évolution dans le temps.* Et de constater avec humour: «*Enquêter sur le thème du tonneau a bien entendu impliqué de pénétrer dans un certain nombre de caves, et l'étude du contenant n'a pas pu se faire sans celle du contenu... Dangereux métier que celui de "tonneaulogue"!*»

The ethnologist Samuel Pont has carried out a survey in collaboration with Anne-Dominique Zufferey, the museum director. He explains: "*This book has gathered together articles written by ten or so researchers, historians, ethnologists, archaeologists, journalists, xylologists and engineers, and just as many points of view on the subject.*" From the choice of the wood as a tree to the oak wood shavings, via the "borsaris" and the steel vats, the reader enters into the commercial, bourgeoisie, and family wine cellars. There, he can follow the creation of a monoxyle cask and learn the "Christian name" of each hoop on a barrel. He will get a taste of the specific charm of the spicy, direct language of the witnesses who tell of the numerous mutations that the Valais viticulture and cellaring have gone through. "*Much more than a simple wooden container*, Samuel Pont sums up, *the barrel is the witness of the modes of thinking and of the ways of doing. It is an open window onto the world of the vineyards and wine and its evolution over the years.*" And he remarks with a touch of humour: "*Conducting a survey on the theme of barrels obviously necessitated us going into a certain number of wine cellars, and undertaking the study of the container was impossible without that of the contents... Quite a dangerous profession being a "barrelologist"!*"