

Le mezcal

Enfant terrible du Mexique

Domingo Garcia

Collection « Civilisations étrangères »
Presses universitaires François-Rabelais
2018

Préface

Le mezcal, voilà un produit qui, aux yeux des Occidentaux, symbolise de nombreuses idées reçues sur le Mexique en particulier, et sur l'Amérique latine de manière générale. L'ouvrage que vous avez entre les mains ne cherche pas à mythifier cette boisson longtemps dédaignée dans son pays d'origine, mais à briser le point de vue européen sur le mezcal. Autrement dit à décortiquer une réalité bien plus complexe qu'elle n'apparaît à première vue. Domingo García vous propose un voyage au pays du mezcal, cette eau-de-vie mexicaine souvent associée à tort à la mescaline, pour découvrir ce qu'il appelle « l'enfant terrible du Mexique ».

Le regard sociologique qu'il propose nous invite à délaisser la vision européenne sur les spiritueux pour nous plonger dans la culture et l'histoire de la société mexicaine. L'auteur nous prend par la main et nous emmène dans un voyage au-delà de la vision marchande du mezcal dominée par le marketing et la publicité. Son récit nous promène au milieu des terrains accidentés et nous plonge dans les paysages ruraux d'une des régions productrices de cette boisson traditionnelle élaborée de façon artisanale depuis des siècles. En revanche, l'auteur prend soin de baliser le parcours. L'histoire qu'il nous présente est dénuée de toute promotion touristique ou commerciale. Cette aventure nous donne l'occasion de découvrir les enjeux

* Docteure en biologie, auteure et chercheuse à l'Université libre de Bruxelles sur les sciences du développement des médicaments, Ana G. Valenzuela-Zapata est depuis trente ans une experte dans les domaines de l'industrie de la tequila, des mezcals, des spiritueux, de l'alimentation et des dénominations d'origine mexicaines. Chercheuse pionnière dans la recherche sur l'agave, la production durable du mezcal et de la tequila, elle a reçu en 2017 le premier prix Howard Scott Gentry pour la recherche collaborative binationale (États-Unis/Mexique) décerné par l'Université de l'Arizona.

propres à une culture caractérisée par une grande biodiversité ainsi que par un savoir-faire vernaculaire. À l'heure de la mondialisation, ces aspects de la culture de l'État d'Oaxaca connaissent plus que jamais une forte demande.

Dans cette immersion au cœur de la culture de la distillation au Mexique, il n'est guère question des alambics industriels pour l'obtention des *single malts* écossais ni des alambics charentais pour la production des cognacs français. Il est question ici d'ouvrir son esprit à la découverte de techniques ancestrales connues depuis environ trois cents ans. Cette combinaison des méthodes de distillation permettra de saisir plus aisément les influences asiatique et espagnole dans l'élaboration de mezcal. L'ethnocentrisme européen risque d'être bouleversé, car la distillation n'a pas tout à fait été inventée en Europe. En effet, ce livre nous fait part de résultats récents sur la possible distillation précolombienne. Elle aurait été introduite par les Espagnols par la côte Pacifique mexicaine à travers les échanges coloniaux asiatiques pendant la première mondialisation.

Sur le plan botanique, l'agave est une plante très mal connue en dehors du milieu des spécialistes. Il existe une croyance largement répandue selon laquelle les agaves sont tous égaux, alors que le genre (*Agave* sp.) se caractérise par une grande diversité. En effet, il compte environ deux cents espèces différentes. Si le mezcal s'obtient à partir d'une quarantaine d'espèces sur une superficie de 2 000 000 km², les zones protégées par la DOM ne recouvrent que 500 000 km², autrement dit une surface équivalente aux trois quarts de l'Hexagone.

Si l'agave est emblématique du Mexique dans la mesure où plus de la moitié des espèces y sont endémiques, cette plante pousse dans une vaste région du continent américain allant du sud des États-Unis jusqu'au Pérou et en Argentine. L'histoire du mezcal, ou plutôt des mezcals, perdure jusqu'à nos jours justement grâce aux savoir-faire ancestraux des anciens peuples précolombiens. En effet, on a retrouvé des restes d'agave cuit dans des cavernes datant d'au moins 10 000 ans. Le monde de l'agave est immense et les espèces sont tellement variées et diverses que leurs usages sont multiples. Le genre agave est si vaste qu'il faut faire le détour par l'histoire pour mieux connaître la grande diversité d'espèces et de variétés. Les *aficionados* du mezcal ou ceux qui fréquentent les *mezcalerías* (bars à mezcal) figurent parmi les premiers à s'intéresser aux aspects botaniques de la matière première de leur boisson de prédilection. Certaines espèces sont uniquement utilisées pour la distillation du mezcal tandis que d'autres ont des usages variés comme celles utilisées pour la production d'*aguamiel* (sève d'agave), de *pulque* (sève d'agave fermentée) et de mezcal (cœurs d'agave cuits, fermentés et distillés).

Bien que le mezcal de l'Oaxaca soit essentiellement produit à partir des agaves de l'espèce *espadín* (*Agave angustifolia*), la plupart des mezcals sans certification (sans DOM) sont élaborés à partir des agaves sauvages.

Or, de nombreuses disciplines se sont intéressées aux agaves et aux mezcals. Différentes études ont retracé l'histoire, les techniques de distillation et mesuré les impacts socio-environnementaux. L'ouvrage de Domingo Garcia s'inscrit dans cette veine et permet d'établir un constat, et ses résultats peuvent être comparés avec d'autres recherches universitaires sur ce sujet. Reprises par des journalistes, des voyageurs et des *aficionados*, ces recherches ont fait l'objet d'un travail de divulgation fondamental et contribuent à la diffusion de cette information auprès de publics plus larges. Avec cette réflexion sur le mezcal, Domingo apporte aujourd'hui sa pierre à l'édifice. Écrit en français, s'appuyant sur des travaux scientifiques précédents et une enquête empirique, il nous livre un récit passionnant sur le mezcal. Son travail est d'autant plus remarquable qu'il réussit à éviter les erreurs et amalgames commis par beaucoup de chercheurs qui tendent à confondre les agaves destinés à la distillation du mezcal ou de la tequila avec ceux destinés à l'obtention de fibres (*sisal* et *henequen*) et ceux pour les ferments (*pulque*). Ils sont certes tous issus de l'agave, mais les plantes et leurs produits sont en revanche complètement différents. Contrairement au *Vitis vinifera* (vigne) qui ne dispose que d'une seule espèce et de nombreuses variétés, le genre *Agave* est constitué d'une grande diversité d'espèces (plus de deux cents). Et ce notamment grâce à sa distribution géographique, et surtout à la symbiose de cette plante avec les peuples mésoaméricains, dont le Mexique est considéré comme l'épicentre bioculturel.

Le travail de Domingo Garcia est d'autant plus intéressant qu'il porte son regard sur un monde inconnu et un domaine de recherche tout à fait nouveau pour lui. Le mezcal est sa deuxième enquête ethnographique après celle sur le marché alimentaire dans le nord du Mexique. Après avoir passé une vingtaine d'années en France et ayant intégré le milieu universitaire en tant qu'enseignant-chercheur à l'Université Lille 3, il nous livre ici les résultats préliminaires de son enquête sur le mezcal, ce qui constitue un prolongement sur le monde agroalimentaire qu'il a déjà étudié. Son étude est précieuse pour faire avancer notre compréhension sur le mezcal, mais aussi sur les eaux-de-vie de manière générale. Je me réjouis donc que cet ouvrage soit publié en français, qui plus est, dans le pays par excellence des vins et des eaux-de-vie. Cette publication en France mérite à mes yeux d'être signalée, d'abord parce que cette réflexion sur le mezcal s'appuie sur une optique large en sciences sociales, aussi bien sur la théorie que sur les méthodes de recherche ;

et ensuite parce que l'auteur réussit à nous faire part de son propre étonnement quand il « découvre » la production traditionnelle de mezcal, mais aussi certaines régions de son propre pays. Après la lecture de *Le Mezcal. L'enfant terrible du Mexique*, on comprend mieux les enjeux de la filière de production de cette eau-de-vie, la vie rurale dans le sud du Mexique et les implications de la politique néolibérale sur la production des spiritueux.

Cet ouvrage est d'abord le récit sur le retour de l'auteur au Mexique, son pays de naissance, et sa quête d'un produit authentique. Les pages qui suivent nous renseignent sur la recherche d'un produit aussi rare qu'exceptionnel, notamment après la médiatisation dont il a fait l'objet par les médias et les réseaux sociaux états-uniens. Dans les derniers chapitres, l'auteur confronte ses expériences avec les résultats de sa recherche. Il est important de noter que Domingo est né dans le nord du Mexique (Monterrey) tout près de la frontière avec les États-Unis. Cette région est le berceau de l'industrialisation (grâce à la sidérurgie et aux brasseries) et de la culture productiviste, mais aussi une ancienne région productrice d'eaux-de-vie d'agave (tradition qui a aujourd'hui malheureusement disparu). Il a cependant choisi d'aller dans l'Oaxaca, dans un univers diamétralement différent et méconnu : le Sud-Est mexicain, une région habitée par une population d'origine indigène qui se caractérise par un fort taux de marginalisation, mais aussi par une grande richesse culturelle (Voir carte 4, cahier couleur, p. IV). Domingo réussit également à échapper au prisme étranger dominé par la proximité avec les États-Unis et à la vision sociologique classique, tout en complétant les travaux d'autres universitaires sur le sujet. Son point de vue, ses sources et plus largement son « bagage intellectuel » sont fortement influencés par l'école française. Cependant, sa profonde connaissance des travaux états-uniens et mexicains sur le sujet vient compléter son analyse tout à fait originale. Or, la « soif » globale des produits exotiques comme le mezcal paraît insatiable, ce qui n'est pas sans conséquence sur les régions qui en produisent. En revanche, cette eau-de-vie mexicaine, caractérisée par un goût rustique et raffiné à la fois, demeure très peu connue en France. J'espère que sa contribution à la compréhension de la filière du mezcal permettra aux consommateurs européens de prendre conscience des enjeux liés à la production de ce spiritueux.

La lecture de son manuscrit m'a procuré une grande joie. En effet, les ouvrages sur l'alcool (vins et spiritueux) sont d'ordinaire des livres de recettes et de propagande, généralement truffés d'erreurs et d'imprécisions, dont le seul but est de faire la promotion d'un produit. Or le mezcal relève davantage d'une tradition culturelle et ce serait une erreur de le réduire ou de l'assimiler à un phénomène social d'une autre nature comme l'alcoolisme. C'est pourquoi

l'auteur explore des pistes de recherche nouvelles sans mettre en question ni la légitimation historique ni les différentes traditions culturelles. Aujourd'hui, l'industrie agroalimentaire s'est tellement modernisée que les saveurs et les arômes du terroir lui sont additionnés en petites gouttes magiques dont l'opacité, pour les chercheurs et les consommateurs, demeure totale. Mettre en lumière le voyage du mezcal en français, via une recherche scientifique, est déjà en soi un exploit qui mérite d'être remarqué. Ensuite, je voudrais souligner deux éléments qui me paraissent importants dans la narration : son point de vue de chercheur mexicain qui n'appartient pas au monde du mezcal et sa maîtrise de l'espagnol. Ainsi, sa découverte de l'univers de ce spiritueux dans l'Oaxaca ne reproduit pas le discours de légitimation dominant autour du mezcal ni la vision touristique orchestrée par les médias. Par ailleurs, il écarte autant que possible l'ambiguïté de certains termes. Il est conscient des périls qu'il encourt dans sa recherche et inscrit son travail dans une véritable quête de vérité au sens le plus noble du terme. Au lieu de légitimer le produit et le discours qu'il entend, il choisit justement de se poser plutôt des questions sur la légitimation qu'il observe. Pour ce faire, il suit des pistes lors de son voyage dans les *palenques* (microdistilleries) situés dans des hameaux ou des petits villages pour avoir des entretiens avec des *maestros mezcaleros* (maîtres de mezcal), des leaders d'opinion, des chercheurs, des commerçants, des promoteurs, etc. Pour ses différentes interviews, l'auteur a dû saisir la manière de parler l'espagnol dans l'Oaxaca, un castillan riche en métaphores et en périphrases.

Si le pouvoir normatif de la filière de la tequila se trouve à Guadalajara, le *Consejo Regulador del Mezcal* est en revanche à Oaxaca. Tous deux sont très proches des structures espagnoles encadrant les *Denominaciones de origen* (dénominations d'origine). Il convient de souligner l'importance du volume de mezcal produit dans l'État d'Oaxaca, ainsi que ses enjeux économiques et environnementaux, sans oublier le rôle joué par les différents acteurs politiques sur la structuration de la filière mezcal. Car l'auteur n'oublie pas qu'une nouvelle génération de commerçants est arrivée dans l'Oaxaca depuis une dizaine d'années. Ils viennent pour la plupart de la ville de Mexico. D'origine mexicaine ou états-unienne, les nouveaux propriétaires des marques sont très puissants et exercent une pression non négligeable sur la filière, la production et le marché. D'ailleurs, j'ai eu l'occasion de voir la manière dont la réflexion de Domingo a évolué au cours de nos échanges directement dans le pays du mezcal, non loin des villages poussiéreux où le passé zapotèque et mixtèque se combine avec la modernité pour donner naissance à une réalité singulière.

Après ces remarques, le lecteur découvrira la complexité des distillats d'agave qui n'ont pas besoin de vieillir dans des barriques en bois pour développer des arômes et des saveurs. En effet, le mezcal possède une richesse organoleptique naturelle très large. Si l'essentiel de la production de mezcals de qualité se concentre dans l'État d'Oaxaca, les *mezcalerías*, mises en place par ceux que je considère comme des « curateurs du mezcal », se trouvent un peu partout au Mexique. Ces derniers sont des personnes ayant une véritable connaissance du mezcal, de son histoire et de sa diversité. Cependant, ils ont aussi œuvré pour le mezcal en constituant des collections, en construisant un répertoire structuré et en facilitant son accès au grand public. C'est grâce à ces acteurs culturels que l'on peut trouver dans les principales villes du pays, comme Mexico ou Guadalajara, d'excellentes eaux-de-vie d'agave régionales jouissant d'une réputation reconnue aussi bien par les curateurs que par les connaisseurs ou les amateurs.

Le travail de Domingo s'inscrit dans cette mouvance lancée par les curateurs de mezcal. Son récit nous invite à voyager dans le pays des eaux-de-vie d'agave tel un aventurier désireux de découvrir un monde inconnu. Son ouvrage peut être aussi considéré comme un guide pour mieux comprendre l'histoire, le processus de production (la matière première, la cuisson, les matériaux, les outils, les types de distillation) et les nouvelles manières de consommation, aussi bien au Mexique que dans le reste du monde. Dans son récit, il nous promène au milieu de paysages semi-désertiques, de montagnes, nous fait découvrir des fours creusés à même le sol, des alambics d'influence asiatique et, enfin, des arômes et des saveurs : il nous fait littéralement voyager. Cependant, l'analyse sociologique ne s'arrête pas là, car sa réflexion dévoile un monde caractérisé aussi par une certaine pauvreté et des inégalités significatives. Le travail de Domingo met en évidence quels sont les acteurs de la filière, les enjeux du commerce international ainsi que les conséquences de la marchandisation du mezcal sur les consommateurs, le marché et la biodiversité de l'agave.

Enfin, c'est avec un grand plaisir que je vous encourage à découvrir le monde du mezcal. La promenade que nous propose Domingo Garcia est loin des apologies ou des promotions publicitaires que l'on peut trouver en Occident. Elle constitue à mes yeux une visite incontournable d'« un des pays du mezcal ». En effet, si l'Oaxaca est le principal producteur de mezcal, il n'est pas le seul. Beaucoup d'autres régions ont des traditions différentes et possèdent une histoire qui attend d'être racontée. Les régions de Nayarit, de Colima et de Jalisco sont aussi intéressantes que l'État d'Oaxaca. Après avoir lu ce livre, il est fort probable que le lecteur soit tenté d'assouvir davantage sa curiosité en dégustant un échantillon de mezcal *legítimo*, qui condense aussi bien l'histoire du mezcal que l'analyse proposée par l'auteur.