

Martín Tena Meza, Ricardo Ávila Palafox et Claudio Jiménez Vizcarra

## En quoi la téquila est-elle un patrimoine ?

### Avertissement

Le contenu de ce site relève de la législation française sur la propriété intellectuelle et est la propriété exclusive de l'éditeur.

Les œuvres figurant sur ce site peuvent être consultées et reproduites sur un support papier ou numérique sous réserve qu'elles soient strictement réservées à un usage soit personnel, soit scientifique ou pédagogique excluant toute exploitation commerciale. La reproduction devra obligatoirement mentionner l'éditeur, le nom de la revue, l'auteur et la référence du document.

Toute autre reproduction est interdite sauf accord préalable de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France.

**revues.org**

Revues.org est un portail de revues en sciences humaines et sociales développé par le Cléo, Centre pour l'édition électronique ouverte (CNRS, EHESS, UP, UAPV).

### Référence électronique

Martín Tena Meza, Ricardo Ávila Palafox et Claudio Jiménez Vizcarra, « En quoi la téquila est-elle un patrimoine ? », *Revue d'ethnoécologie* [En ligne], 2 | 2012, mis en ligne le 10 janvier 2013, consulté le 23 mai 2013. URL : <http://ethnoecologie.revues.org/1026> ; DOI : 10.4000/ethnoecologie.1026

Éditeur : Laboratoire Éco-anthropologie et Ethnobiologie (UMR 7206)

<http://ethnoecologie.revues.org>

<http://www.revues.org>

Document accessible en ligne sur :

<http://ethnoecologie.revues.org/1026>

Document généré automatiquement le 23 mai 2013.

Tous droits réservés

Martín Tena Meza, Ricardo Ávila Palafox et Claudio Jiménez Vizcarra

## En quoi la téquila est-elle un patrimoine ?

### Qu'est-ce que la téquila ?

- <sup>1</sup> La téquila<sup>1</sup> est une boisson alcoolisée originaire de l'état de Jalisco, qui est situé dans la région occidentale du Mexique. Elle est le produit du maguey, *Agave tequilina* var. *bleue*, arrivé à maturité vers l'âge de 7 à 10 ans. On l'obtient par la distillation et la rectification des moûts que l'on extrait et prépare directement de la mouture des têtes (*piña*) mûres du maguey. Ces moûts sont hydrolysés ou cuits dans une cuve et mis ensuite en fermentation alcoolique à base de levures, cultivées ou non. Cette fermentation peut être enrichie avec d'autres sucres dans une proportion qui ne peut être supérieure à 49 %. « La téquila est un liquide qui, selon les cas, est incolore ou jaunâtre lorsqu'elle est affinée en fûts de chêne, chêne rouvre parfois [quand elle est adoucie] avant d'arriver à maturité »<sup>2</sup>. En fait la téquila peut être définie comme la liqueur produite à partir de la fermentation et la distillation du jus provenant du cœur (*piña*) du maguey mentionné antérieurement, et que l'on appelle le *mezcal*, une fois récolté et cuit<sup>3</sup>. Il faut préciser qu'autrefois on utilisait différentes variétés de maguey, lesquelles sont tombées en désuétude et sont devenues rares de nos jours<sup>4</sup>.

**Photo 1: *Agave tequilana* Web.**

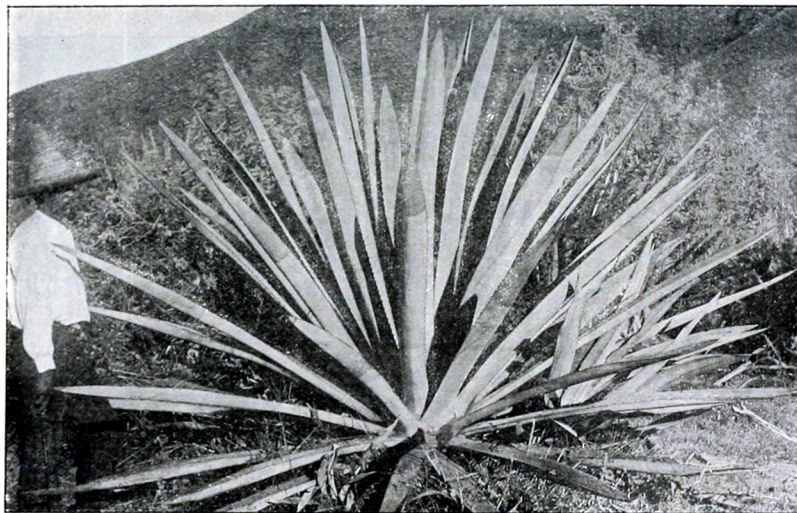


Fig. 1. — *Agave tequilana* Web. Photographie faite à Tequila par M. Diguët.

Photographie de M. Diguët, extraite de la description originale de Weber 1902, publiée dans *Bulletin du Muséum d'Histoire Naturelle* 8(3): 220-223, f. 1-2. 1902.

- <sup>2</sup> La téquila est l'un des emblèmes les plus connus du Mexique, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du pays. Elle est associée à la vie traditionnelle des campagnes mexicaines et ne serait probablement pas devenue aussi célèbre au-delà des frontières du Mexique, si elle n'avait pas occupé une place de premier ordre dans le cinéma du genre *ranchero* des années 1940 et 1950<sup>5</sup>. Dans ces films, le personnage principal était un cavalier, le *ranchero*, viril et *macho*, chanteur, joli cœur, bagarreur et, bien sûr, grand buveur de téquila. La *cantina* (sorte de bistro mexicain)<sup>6</sup> fait également partie de ce stéréotype d'un lieu exclusivement réservé aux hommes, où l'on servait de l'alcool, de la téquila surtout, et où l'on jouait aux cartes et chantait la beauté des femmes et l'amour passionné, mais également l'honneur et la honte. Le *ranchero macho* chantait accompagné des Mariachis, le groupe de musique traditionnelle mexicaine tout aussi emblématique. Dans ces lieux, la téquila était sans aucun doute, la première boisson et les *cantinas* mexicaines étaient tout aussi populaires que les cafés en Europe<sup>7</sup>.
- <sup>3</sup> De nos jours, la téquila est connue dans le monde entier grâce à d'importants et très dynamiques circuits commerciaux. Elle a la réputation d'être un spiritueux exotique et bon. En d'autres termes, sa renommée mondiale est principalement due à de larges campagnes publicitaires<sup>8</sup>.

Sans cette efficace communication de masse, il est probable que sa popularité n'irait pas au-delà des frontières du Mexique.

\* \* \*

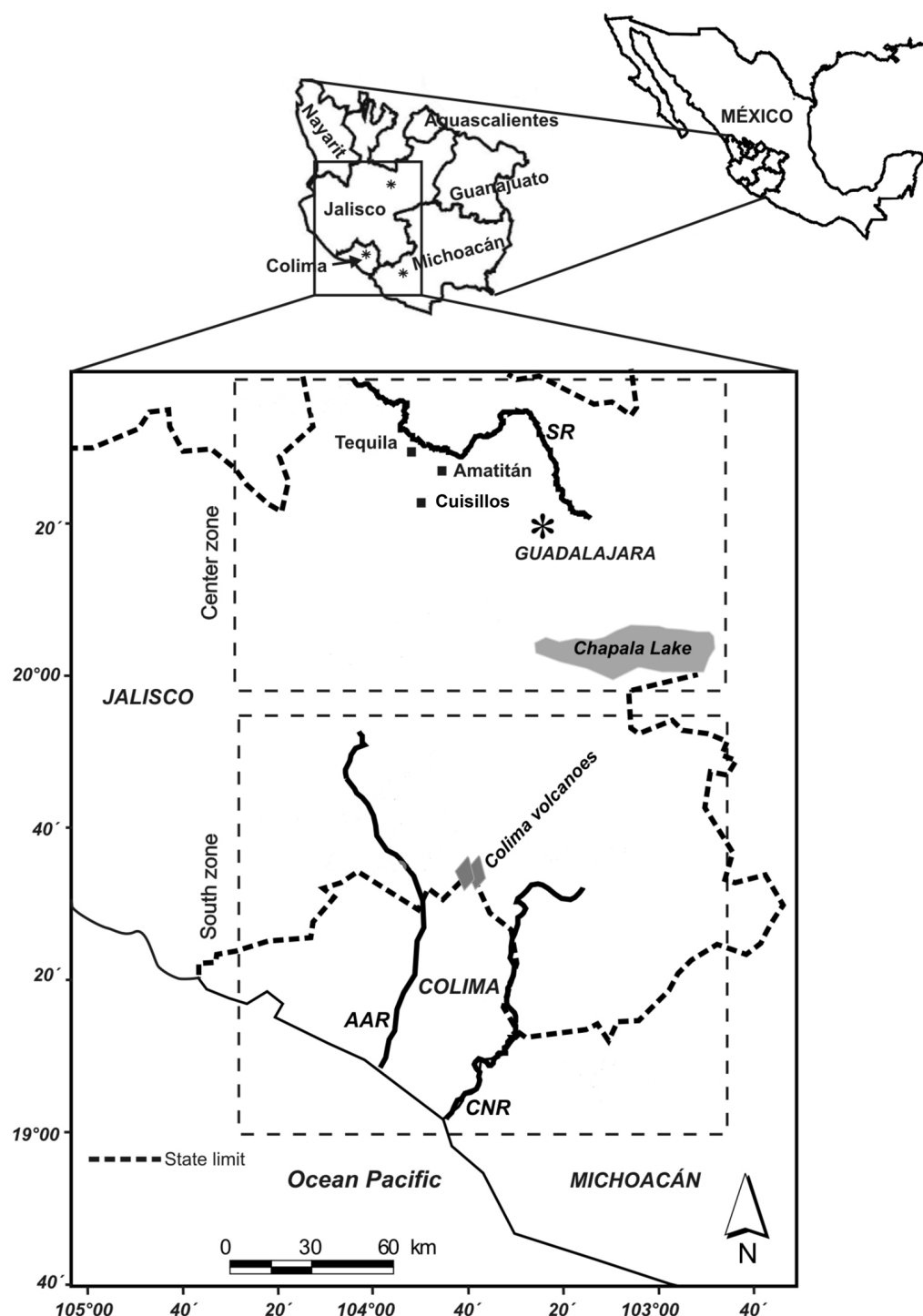
- 4 Pour avoir une idée du volume de production de la téquila, quelques chiffres suffisent. En 2008, 312 millions de litres ont été produits, dont 138,4 millions ont été exportés. Outre le Mexique, la téquila est consommée dans 120 pays<sup>9</sup>. Ces chiffres indiquent une production importante et en constante augmentation chaque année. Néanmoins, les données produites par le Conseil Régulateur de la Téquila (CRT), organisme officiel réglementant la production du spiritueux, permettent seulement d'établir une corrélation entre le nombre de litres de téquila produits et la matière première récoltée, c'est à dire le mezcal indispensable à sa production. Il faut dire que la production de téquila qui part en vrac vers l'étranger, même si elle est à cent pour cent d'alcool d'agave, ailleurs sera infailliblement mélangée à d'autres alcools, ce qui signifie qu'il ne s'agira plus de téquila au sens traditionnel.

## L'origine de la téquila

- 5 L'histoire non officielle de cette boisson, qui a presque acquis un statut officiel, est celle qui affirme qu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, un Espagnol propriétaire d'haciendas (grandes propriétés utilisant la main d'œuvre des Indiens) dans la vallée d'Ameca dans la Nouvelle-Galice, l'état de Jalisco de nos jours, aurait eu l'idée de cuire la base charnue des magueys qui abondaient dans la région, puis de les distiller selon la technique importée en Amérique par les Européens. Selon les partisans de cette histoire, il s'agit là d'un « chanceux et ingénieux métissage » entre un produit américain et la technique de l'Ancien Monde. Cet « heureux » événement se serait produit dans le cadre de la constitution et du partage de la succession de Cuisillos, un immense *latifundio*, dont une partie aurait été achetée par la famille Cuervo en 1758<sup>10</sup>. Après cet achat, le fils Cuervo, José María Guadalupe, aurait obtenu une charte royale de Charles IV datant de 1795, qui lui accordait la licence de produire industriellement le vin-mezcal, tel qu'on appelait la téquila à cette époque.
- 6 Cependant des documents plus anciens démontrent l'existence antérieure des mezcals, et donc de ses dérivés spiritueux dont la téquila. Il s'agit du testament du chef indien d'Amatitán, un village de la Nouvelle-Galice, datant de 1726. Ce document atteste que Luis Clemente González, l'Indien en question, ainsi que sa femme, avaient hérité de cinq cents pieds de mezcals. Il montre également la manière dont lui et sa femme faisaient le négoce régulier de mezcals avec d'autres membres de la même communauté autochtone (Jiménez Vizcarra, 2008). La valeur de ces plantes, cinq cents pesos, montant non négligeable pour l'époque, et leur commercialisation, donnent un aperçu de l'importance qu'elles représentaient. Cela nous permet de déduire que la culture du maguey d'un certain type, son commerce et éventuellement sa distillation, ne remontent pas à quelques années seulement, mais qu'il s'agit d'un phénomène ancien. En effet, nous savons maintenant que l'utilisation variée et multiple du maguey remonte en Mésio-Amérique au début de l'agriculture elle-même (Gentry 1982).
- 7 En effet, l'archéologie de ce même village autochtone d'Amatitán, situé à environ quarante kilomètres à l'ouest de Guadalajara et à six de Tequila, nous en apporte des preuves (Jiménez Vizcarra 2008)<sup>11</sup>. D'autre part, on a trouvé diverses preuves matérielles qui situent dans l'ouest mexicain l'origine préhispanique de l'agave et sa fermentation (Zizumbo-Villarreal *et al.* 2009), ce qui démontre que les Indiens, bien avant l'arrivée des Espagnols au début du XVI<sup>e</sup> siècle, connaissaient amplement la culture du maguey, et la pratiquaient depuis des temps immémoriaux. Les cœurs (*piña*) de maguey étaient cuits dans des fours creusés dans la terre. Les produits ainsi obtenus, les mezcals (magueys cuits) constituaient une source alimentaire de premier ordre, riche en sucres et en divers nutriments (Gentry 1982). En outre avec le mezcal, on préparait le *mexcalli*, nom nahua d'une boisson contenant un pourcentage élevé d'alcool. L'agave était aussi utilisé à des fins rituelles, et l'est encore dans certains endroits, pour la construction et la corderie, pour confectionner des vêtements, fabriquer du papier, comme carburant, pour fabriquer du savon et à des fins médicinales.

- 8 On sait que les habitants d'Amatitán faisaient cuire les *piñas* d'agaves dans des fours en pierre creusés dans la terre, les broyaient et en extrayaient le jus pour ensuite le faire fermenter dans de grandes cuves de pierre volcanique. À partir de l'entreposage dans ces cuves creusées sous le niveau du sol, on obtenait une boisson riche en alcool, qui servait à des fins rituelles et festives. Cette version de l'histoire est confirmée par le fait qu'en 1673 Marie-Anne d'Autriche (Jiménez Vizcarra 2008 : 11), reine d'Espagne, reconnut que cette boisson nommée vin-mezcal était le propre des peuples autochtones, ce qui lui valut droit à l'exemption de l'impôt de commercialisation. Ce n'est que plusieurs années après, à partir de 1768 (Jiménez Vizcarra, 2008 : 13), que le vin-mezcal a commencé à être reconnu comme une boisson métisse, permettant ainsi sa fabrication par des non indigènes.
- 9 Par ailleurs, les données botaniques, toponymiques et archéologiques révélées ces dernières années situent l'origine préhispanique de la culture de l'agave dans le sud de l'État de Jalisco, plus exactement dans la zone connue sous le nom de « los volcanes » (Zizumbo-Villarreal *et al.* 2009a ; Colunga García-Marín & Zizumbo-Villarreal 2007). Avant l'existence de ces preuves irréfutables, certains croyaient que la distillation de l'agave était une technique qui aurait été introduite de l'Extrême-Orient dans l'ancien Mexique au XVI<sup>e</sup> siècle, lors des voyages du Galion de Manille (Zizumbo-Villarreal & Colunga García Marín 2007). Cet apport aurait été fait par ceux qui pratiquaient la distillation de la noix de coco, pratique courante dans l'archipel des Philippines. Plus encore, de nouvelles interprétations des anciennes données archéologiques indiquent que la distillation était couramment pratiquée dans l'ouest du Mexique depuis au moins 1500 ans avant l'ère commune (Zizumbo-Villarreal *et al.* 2009).
- 10 Lorsque l'on parle aujourd'hui de l'origine de la téquila, une référence documentaire historique la situe dans la zone où se trouve le village d'Amatitán. Selon les documents des Archives Historiques de Tequila, ce village aurait eu pour vocation principale la culture du mezcal et la fabrication du vin-mezcal ; son influence sur les villages voisins était indiscutable, comme c'est le cas actuellement de la ville de Tequila. Les femmes participaient largement à sa production, et ses habitants étaient enclins à la fête, ayant le vin-mezcal à portée de main ; ils étaient connus pour aimer contester l'autorité qui n'était pas la leur (Jiménez Vizcarra 2008 : 18-20 ; Jiménez Vizcarra 2009). Ces caractéristiques ont survécu à la période coloniale et perdurent encore de nos jours.

**Figure 1. Sites et régions liés à l'origine de la domestication de l'Agave et de la production de téquila**



SR= Rio Santiago, AAR= Rio Armería -Ayuquila, CNR Rio Coahuayana - Naranjo.  
D'après Vargas-Ponce, *et al.* 2007

- 11 Cette activité culturelle millénaire d'Amatitán a eu pour résultat que la Nouvelle-Galice de l'époque coloniale, le Jalisco d'aujourd'hui, est devenue le cadre géographique et culturel du vin mezcal, la téquila d'aujourd'hui, dont le nom est dû au fait que la ville de Tequila était le lieu où résidait l'administration publique de la région. Ainsi, tel que Joseph Pla l'a mentionné pour la nourriture (Torrado 1988), la téquila est le résultat du paysage et de la culture locale mis dans un « caballito », tel est le nom du petit verre dans lequel on sert traditionnellement cette boisson.
- 12 Avec l'indépendance du Mexique en 1821, la détérioration et la disparition de nombreuses communautés autochtones et de leurs cultures – cultures qui ont été adoptées et réappropriées

par d'autres groupes sociaux –, la téquila a cessé d'être un élément communautaire traditionnel donnant un sens de cohésion et un sentiment d'appartenance, tout en recréant une culture millénaire. Elle s'est alors transformée en boisson métisse et, finalement avec le temps, en « boisson nationale ».

## La patrimonialisation de la téquila

- 13 Jusqu'en 1940, la production de téquila au Mexique était une question plus ou moins domestique. Depuis lors, plusieurs producteurs de téquila œuvrèrent auprès de l'État mexicain pour protéger le nom du spiritueux mezcal, appelé téquila, afin d'en obtenir l'exclusivité<sup>12</sup>. Les arguments sur lesquels se basaient ces démarches se focalisaient sur l'histoire ancienne de la production de téquila dans cette région qui est son origine et aussi sur le fait qu'elle commençait à être considérée comme la boisson « nationale ». Ainsi, en 1949, a été créée la Norme Officielle Mexicaine (NOM) de la téquila, qui décrit le processus à respecter par les producteurs et les caractéristiques de la boisson en termes de corps, de goût et d'odeur : pour être légalement appelé téquila, le produit devait être fabriqué avec *Agave tequilana* variété *bleue* de l'état de Jalisco à cent pour cent. On précisait, que la bouteille devait indiquer le nom, le numéro d'enregistrement de la fabrication et la classification officielle de la boisson (Rodríguez Gómez 2007 : 203-207).
- 14 D'autre part, bien que le Mexique ait signé « l'Arrangement de Lisbonne » sur la protection des appellations d'origine et leur registre international, dès le début des années 1960, des pays comme l'Espagne et le Japon commencèrent à fabriquer et commercialiser un spiritueux qu'ils appelaient téquila<sup>13</sup>, en même temps que croissait la réputation du spiritueux mexicain dans le monde entier.
- 15 Afin de protéger son produit, la réponse du Mexique fut la création de l'appellation d'origine de la téquila en 1964. À cette époque, on mentionnait déjà l'existence de téquilas composées de 100 % d'agave et d'autres qui l'était dans de moindres proportions<sup>14</sup>. En principe, cette règle fut conçue pour contrôler l'exportation de téquila en vrac et son emballage à l'étranger. Mais la raison essentielle de cette initiative était en fait un manque de matières premières dans un marché en pleine expansion. Une croissante demande internationale, en particulier du marché nord-américain, venant s'ajouter à la rareté de l'agave due à la lenteur de sa croissance et de sa maturation, surtout si l'on tient compte de la superficie limitée des terres reconnues d'appellation d'origine, a entraîné le fait que les responsables de l'élaboration de la « NOM-Tequila », en particulier celle qui a été reformulée en 1974, ont pris la décision que la téquila pouvait être fabriquée avec un pourcentage minimum de 51 % d'*Agave tequilana* var. *bleu* Weber (Rodríguez Gómez 2007).
- 16 Depuis lors, les fabricants de téquila et l'État mexicain ont lancé conjointement toute une série de négociations au niveau international pour protéger l'exclusivité de leur téquila. Des accords ont été signés avec plusieurs pays et notamment en 1978, le Mexique a obtenu que la téquila entre dans le registre international des appellations d'origine de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle<sup>15</sup>.
- 17 Dans le cadre de la politique des entreprises et de l'État, afin d'assurer la bonne qualité de la téquila, en 1992, a été créé le Conseil Régulateur de la Téquila (CRT) garantissant le respect de la NOM-Téquila. Celui-ci permet également d'assurer aux consommateurs l'authenticité du produit et de certifier la conformité de l'appellation « Tequila », mais aussi de sauvegarder l'appellation d'origine au Mexique et à l'étranger. Par ailleurs, la création du CRT a provoqué une augmentation significative de la superficie des terres cultivées de mezcal, et donc des marques de téquila, qui avait été reconnue comme appellation d'origine territoriale en 1949. La création et la reconnaissance par le CRT des terres cultivées d'agaves destinées à la production de téquila, ont été en partie une réponse à l'expansion sans précédent de la production d'agaves en dehors du Mexique, dans des pays comme l'Afrique du Sud, par exemple. À un certain moment, dans ce pays furent plantées des milliers d'agaves, qui une fois arrivés à maturation auraient pu produire un spiritueux semblable à la téquila, constituant ainsi une concurrence déloyale pour le Mexique<sup>16</sup>.

- 18 Dans ce contexte, il convient d'observer que les fluctuations entre pénurie et surproduction de mezcal s'expliquent par le fait que le marché est déterminé par les acheteurs, et non par les producteurs-vendeurs. Cela a causé la faillite de nombreux agriculteurs et a favorisé l'entrée de puissantes sociétés transnationales sur le marché de la téquila. En d'autres termes, l'extravagante production d'agaves et de téquila est due à l'existence d'un marché avide de cet alcool, à la rapacité de certains producteurs et au manque de fermeté du gouvernement mexicain, dont la législation va de l'erratique à l'excessif.
- 19 Le laxisme dans l'application de la norme a favorisé la production de téquila par de grandes entreprises, qui dominent le CRT. Elles sont sans aucun doute, comme dans d'autres pays, les premières intéressées pour réglementer leur production, pour en assurer la qualité et l'exclusivité. Cependant, bien que ces organismes soient contrôlés par des acteurs privés, il appartient à l'État de jouer un rôle d'arbitre impartial, dans le but d'exercer une surveillance effective. Ce n'est pas le cas du Mexique pour la téquila, où l'État a confié à des personnes privées le contrôle de la production du spiritueux<sup>17</sup>. De cette façon, ce sont les grands entrepreneurs qui, avec leur propre financement, influent sans restriction sur le CRT. Et comme nous le savons, qui paie, commande...
- 20 Par ailleurs, ce Conseil Régulateur de la Téquila est compétent pour tous les territoires du Mexique où l'agave, approprié à la production de téquila, est cultivé. Il faut cependant préciser que ces terres sont d'une grande diversité géographique et culturelle, et leurs produits, dans ce cas l'agave, peuvent être très différents. Par conséquent, il y a un certain risque à récolter l'*Agave tequilana* var. *bleue* en dehors de la zone d'appellation d'origine contrôlée. Cela est dû au fait que la Norme Officielle Mexicaine et l'appellation d'origine contrôlée ont un caractère très général, ne permettant pas de prendre en compte la grande diversité dans laquelle l'agave est cultivé et récolté. À cela viennent s'ajouter les particularités de la réalité physiographique mexicaine très complexe, génèreuse productrice d'agaves et de spiritueux, où domine la téquila. En d'autres termes, il serait important de développer une nouvelle norme, et plus précisément, d'examiner les particularités des régions et leurs produits, ainsi que leurs volumes de production. Cela aurait des répercussions positives sur la qualité des produits finis et cela, à la satisfaction des consommateurs.
- 21 Il faut dire aussi que l'industrie des distillats d'agave a apporté d'importants bénéfices économiques et sociaux. En fait, si l'industrie de la téquila est une manne pour les grandes entreprises modernisées, ce n'est pas le cas pour les producteurs traditionnels. Dans le même ordre d'idées, la production de spiritueux est devenue un processus technologique et industriel présentant de graves risques pour l'environnement (Larson & Neira 2004). En plus de constituer une concentration excessive de capitaux, principalement étrangers, la grande fluctuation des matières premières affecte les prix. Elle est la cause : 1) d'une perte de diversité biologique provoquée par l'endogamie de production ; 2) de graves problèmes phytosanitaires et fléaux, pouvant potentiellement provoquer des altérations et le non respect des processus de qualité ; 3) des problèmes environnementaux résultant des déchets de vinasse et autres résidus de déchets solides (Torres 2009) ; 4) de la dispersion dans les travaux de recherche et développement ; 5) de l'absence de contrôle dans les processus de la chaîne de production ; 6) de l'exportation en vrac de spiritueux d'agave sans impôt, hormis les boissons fabriquées à l'étranger avec ces liquides ; 7) de l'augmentation du prix de la téquila au Mexique de façon artificielle ou bien à cause de taxes élevées, ainsi que 8) de la paupérisation croissante des paysans producteurs de l'agave. En fin de compte, l'industrie des distillats de l'*Agave tequilana* var. *bleue* a un coût social et environnemental élevé, indépendamment de la confusion provoquée de nos jours par une production pratiquement hors de contrôle : personne ne sait au juste ce qu'il boit quand on lui sert un verre de « téquila » ...
- 22 Dans ce contexte, il semble paradoxal que l'Unesco ait déclaré patrimoine de l'humanité « Les paysages d'agaves et les anciennes installations industrielles de Téquila », car la production d'agave, en général la variété *tequilana* bleue, avec laquelle en principe la téquila est produite, ainsi que son industrialisation même, constituent une réelle distorsion productrice, techniquement parlant, mais représentent aussi une tergiversation socioculturelle et une aberration environnementale (Navarro 2010). Devant une telle déviation, les excès galopent :

c'est le cas du « Mundo Cuervo », une opération médiatique et commerciale d'inspiration hollywoodienne, non sans hypocrisie, qui rapporte, soit dit en passant, de substantiels profits à ses promoteurs et situe la téquila comme une boisson extraordinaire, presque fantastique, et non comme le produit d'un bien culturel et environnemental, complexe et millénaire.

**Photo 2 : Le paysage de l'agave près de Amatitan**



Cliché I. Palomar

**Photo 3 : Le paysage de l'agave : la plaque officielle du Patrimoine mondial de l'Unesco**



Cliché S. Bahuchet

## Sauvetage d'une tradition vivante

- 23 Pour conclure cette brève analyse de la téquila considérée comme un héritage, nous suggérons quelques considérations qui pourraient devenir des propositions d'actions.
- 24 Premièrement, il est impératif de reconsidérer la zone de production de l'agave où l'on produit la téquila. Cette reconsidération devrait se baser sur les antécédents environnementaux et culturels spécifiques. Deuxièmement, il est nécessaire de promouvoir les appellations

d'origine locale, en tenant compte des caractéristiques spécifiques et environnementales des systèmes de production. Troisièmement, il est urgent de créer différentes commissions de réglementation de la téquila et autres spiritueux tirés du mezcal en fonction des besoins et sur la base géographique et éco-régionale du Mexique. En ce sens, il est essentiel de revoir les appellations d'origine territoriale, qui dans notre cas remontent jusqu'à la tradition d'origine du vin-mezcal, actuellement la téquila, qui, par ailleurs, pourraient contribuer à promouvoir de nouvelles appellations d'origine d'autres mezcals, avec leurs territoires et contextes culturels propres.

25 Un aspect rigoureux de cette question doit être l'impartialité de l'État mexicain, afin d'assurer une production de bonne qualité de la téquila et autres spiritueux. Une mesure de cette nature permettrait de revendiquer les terres ancestrales, l'authenticité des terroirs où ces produits locaux traditionnels ont été créés et développés. De cette façon, on pourrait assister à la naissance et à la résurgence de marques collectives, d'indications géographiques, de certifications biologiques, de cultures en harmonie avec l'environnement, de commerce équitable et ainsi de suite. De la même manière, on pourrait mettre en œuvre des principes de durabilité, tant pour la culture de l'agave que pour le processus même de production des spiritueux, y compris la téquila.

26 Il s'agirait, en somme, de donner de nouvelles dimensions au contenu de ce territoire qu'est aujourd'hui « le paysage d'agaves » # en bonne partie dévoyé #, en lui restituant les éléments qui le composaient depuis toujours. Cela nous permettrait de récupérer un processus historique millénaire, de sauvegarder et de recréer la plupart de ses caractéristiques traditionnelles. Ainsi nous serions réellement en train de recréer une partie très importante du patrimoine culturel du Mexique. Nous le ferions raisonnablement, mais aussi par passion.

---

### **Bibliographie**

COLUNGA GARCÍA-MARÍN P. & ZIZUMBO-VILLARREAL D. 2007 – El tequila y otros mezcals del centro-occidente de México: domesticación, diversidad y conservación de germoplasma. In COLUNGA GARCÍA-MARÍN P. *et al.* (Eds), *En lo ancestral hay futuro: el tequila, los mezcals y otros agaves*, México, CICY / CONACYT / CONABIO / SEMARNAT / INE: 113-131.

COLUNGA GARCÍA-MARÍN P. 2006 – *Base de datos de nombres técnicos o de uso común en el aprovechamiento de los agaves en México*, CICY, Informe final SNIB-CONABIO, Proyecto CS007, México.

Gentry H.S. 1982 – *Agaves of Continental North America*, Tucson, University of Arizona Press.

JIMÉNEZ VIZCARRA C. 2008 – *El origen y desarrollo de la agroindustria del vino mezcal tequila*, Guadalajara, Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco.

JIMÉNEZ VIZCARRA C. 2009 – *Amatitán, un caso atípico*, Guadalajara, Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco.

LANCASTER-JONES R. 1974 – *Haciendas de Jalisco y alrededores (1506-1821)*, Guadalajara, Gobierno del Estado de Jalisco.

LARSON J. & NEIRA L. 2004 – Mezcals y diversidad. *Biodiversitas*. México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, número 53, Mars: 6-8.

Murià J. M<sup>a</sup>. 1997 – *Una bebida llamada Tequila*, Guadalajara, Editorial Agata.

Naro R. 2008 – *La columna chueca*. Blog *El Mexicano II.*. Disponible à : <http://rodolfonaro.blogspot.com/2008/11/el-mexicano-ii.html> (Consultation : 28/10/2009.)

NAVARRO A. 2010 – En riesgo el paisaje agavero. *La Gaceta*, Guadalajara, Universidad de Guadalajara, número. 608, 22 mars: 10.

PÉREZ L. 1990 – *Estudio sobre el maguey llamado mezcal*, édition du Programa de Estudios Jaliscienses y del Instituto del Tequila, A. C., Guadalajara.

RODRÍGUEZ GÓMEZ G. 2007 – La dimensión intangible de la legitimidad: cultura y poder en las denominaciones de origen. In COLUNGA GARCÍA-MARÍN P., *et al.* (Eds), *En lo ancestral hay futuro: el tequila, los mezcals y otros agaves*, México, CICY / CONACYT / CONABIO / SEMARNAT / INE, pp. 203-207.

- TORRADO L. 1988 – La cocina es el paisaje en una cacerola. *Culinaria de Cataluña. Revista Catalogne*, 11: 40-43.
- TORRES R. 2009 – Industrias tequilera y porcícola, las que más ensucian el río Santiago: CEA. *La Jornada-Jalisco*, 30 Mai, Sección política: 3.
- VALENZUELA ZAPATA A. 2003 – *El agave tequilero, cultivo e industria de México*, Guadalajara, Mundiprensa.
- Vargas-Ponce O. *et al.*, 2007 – In Situ Diversity and Maintenance of Traditional Agave Landraces Used in Spirits Production in West-Central Mexico. *Economic Botany*, 61(4): 362-375.
- WEBER A. 1902 – Notes sur quelques Agaves du Mexique occidental et de la Basse-Californie. *Bulletin du Muséum d'Histoire Naturelle* 8(3): 220-223, f. 1-2.
- Zizumbo-Villarreal D., González-Zozaya F., Olay-Barrientos A., Platas-Ruiz R., Cuevas-Sagardi M., Almendros-López L. & Colunga García-Marín P., 2009a – Archeological Evidence of the Cultural Importance of Agave spp. In Pre-hispanic Colima, Mexico. *Economic Botany*, 63 (3): 288-302.
- Zizumbo-Villarreal D., González-Zozaya F., Olay-Barrientos A., Almendros-López L., Flores-Pérez P., Colunga García-Marín P. 2009 – Distillation in Western Mesoamerica Before European Contact. *Economic Botany*, 63, 4: 413-426.
- ZIZUMBO-VILLARREAL D. & COLUNGA GARCÍA-MARÍN P. 2007 – La introducción de la destilación y el origen de los mezcales en el occidente de México. In COLUNGA GARCÍA-MARÍN P. *et al.* (Eds), *En lo ancestral hay futuro: el tequila, los mezcales y otros agaves*, México, CICY / CONACYT / CONABIO / SEMARNAT / INE: 85-112.

## Notes

- 1 En français, téquila est un nom féminin. Au Mexique, *tequila* est un nom masculin.
- 2 « NOM-006-SCFI-2005, Bebidas alcohólicas-Tequila. Especificaciones », in *Diario Oficial de la Federación*. Órgano del Gobierno del Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos. México, le 6 Janvier 2006. (« NOM » signifie Norme Officielle Mexicaine et « SCFI » Ministère du Commerce et de l'Industrie).
- 3 Ce terme est également utilisé pour désigner les plantes utilisées et un nombre important de boissons génériquement connues sous le nom de *mezcal*.
- 4 D'un point de vue officiel, l'agave avec lequel on produit la téquila a été décrit et reconnu dans le registre scientifique par Frédéric Albert Constantin Weber en 1902. Weber est un botaniste français qui a séjourné au Mexique pendant la Guerre d'Intervention (1862-1867). Grâce à lui, de nombreuses espèces de cactus et d'agaves ont pu être décrites et classifiées. Sur les variétés d'agave bonnes à la production de spiritueux, un pharmacien en a identifié neuf vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, mais il a suggéré l'existence d'un nombre supérieur. Voir Lázaro Pérez, *Estudio sobre el maguey llamado mezcal*, édition du Programa de Estudios Jaliscienses y del Instituto del Tequila, A. C., Guadalajara, 1990. D'autre part, les sources actuelles font état de huit espèces. (Valenzuela Zapata 2003). D'autres sources indiquent l'existence de plus de 20 espèces d'agave utilisées dans la préparation de boissons fermentées et distillées, généralement appelées mezcal. Douze d'entre elles sont les plus importantes. (Colunga García-Marín 2006).
- 5 Le cinéma et la musique des Mariachis, en particulier dans les décennies quarante et cinquante du siècle dernier, ont largement contribué à faire de la téquila la boisson la plus populaire du Mexique, à la fois à l'intérieur du pays et à l'étranger. Ils ont également aidé à créer le stéréotype de l'homme mexicain buvant ce spiritueux. Voir la section « Histoire » in Academia Mexicana de la Tequila, A. C. Disponible à <http://www.acamextequila.com.mx/amt3/historia.html> (Consultation : 03/07/2010.) Dans les films de ces années-là, des acteurs tels que Jorge Negrete, Pedro Infante, Pedro Armendáriz et d'autres, célébraient des triomphes et pleuraient des échecs avec une bouteille de téquila dans les mains, tout en écoutant et en chantant de la musique mariachi. D'autre part, des auteurs de musique traditionnelle composèrent de nombreuses chansons sur la téquila. Voici quelques phrases révélatrices : « De Cocula es el mariachi, de Tecalitlán los sones, de San Pedro su cantar, de Tequila su mezcal y los machos de Jalisco afamados por entrones, por eso traen pantalones » [« De Cocula est le mariachi, de Tecalitlán les chansons, son chant de San Pedro, de Téquila son mezcal et les machos de Jalisco célèbres pour être des braves types ... »] « Estoy en el rincón de una cantina, oyendo la canción que yo pedí, me están sirviendo ahorita mi tequila, ya va mi pensamiento rumbo a ti » [« Je suis dans le coin d'une cantina, en écoutant la chanson que j'ai demandée, on est en train de me servir ma téquila, et mes pensées vont vers toi ... »] ; « Quise hallar el ovido al estilo Jalisco, pero aquellos mariachis y aquel tequila me hicieron llorar » [« Je voulais trouver l'oubli à la façon de Jalisco, mais ces mariachis-là et la téquila m'ont fait pleurer ... »] Voir « Datos curiosos », in Academia Mexicana de la Tequila, A. C. *Idem*.

6 Dans la ville de Guadalajara, capitale de l'état de Jalisco, il y a encore quelques anciennes *cantinas* comme La Fuente et Los Equipales, où l'on continue à servir l'alcool d'agave. Il en existe d'autres aussi traditionnelles, comme La Maestranza, où on évoque des corridos de taureaux ou La Iberia et La Alemana, où l'on servait au début des plats « traditionnels » des pays évoqués, et où la téquila jouait et joue encore un rôle central.

7 Si pour George Steiner l'idée de l'Europe est d'avoir toujours un café au coin de la rue, et pour Jorge Luis Borges le rôtir [*el asado*] familial du dimanche identifie « l'argentin », pour le Mexique la *cantina* est l'endroit par excellence pour cerner l'une des « âmes » du Mexicain. Dans les *cantinas* on discute et on débat des questions politiques, on « refait » le monde, on conclut des affaires, on se dispute et se réconcilie, on fête, on guérit les « blessures de l'amour » ou l'on chante l'amour sur l'air mariachi. Voir Rodolfo Naro, « La columna chueca », in Blog *El Mexicano II*, 2008. Disponible sur : <http://rodolfonaro.blogspot.com/2008/11/el-mexicano-ii.html> (Consultation : 28/10/2009.)

8 Voir, par exemple, <http://www.festivalculturaldetequila.com/> ; aussi <http://www.sauzatequila.com/> ; également <http://www.mundocuervo.com/> (Consultation : 29/03/2010.)

9 Consejo Regulador del Tequila, in *El Informador*, Guadalajara, le 8 Décembre 2009, Sección Local, p. 10-B.

10 Pour la formation et la division ultérieures du grand Domaine de Cuisillos, voir Ricardo Lancaster-Jones (1974 : 39). Pour l'achat de ces terres par Cuervo, voir Murià (1997). Pour l'octroi de l'arrêté royal, voir « Conoce la historia de José Cuervo ». Voir <http://www.mundocuervo.com> (Consulté : 29/03/2010.)

11 <http://www.tequilacaballitocerrero.com> (Consultation : 20/11/2009.)

12 Consejo Regulador del Tequila, 2007. *Cronología de la Denominación de Origen del Tequila*. Disponible à [http://www.crt.org.mx/index.php?option=com\\_content&view=article&id=171&Itemid=177&lang=es](http://www.crt.org.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=171&Itemid=177&lang=es)

13 Aujourd'hui, le mot téquila semble si « exotique » et médiatique, qu'il est utilisé comme une publicité. Voir, par exemple les portails <http://siembraazul.com/products/> <http://www.headinjurytheater.com/artsmashtequila.htm> <http://melandrose.wordpress.com/2011/08/29/selecting-a-good-tequila/> (Consultation : 05/05/2010)

14 « Resolución para la protección de la Denominación de Origen Tequila » in *Diario Oficial de la Federación*. Órgano del Gobierno del Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos. México, le 12 Mars 1964. Après la création de la « Résolution », elle a été modifiée à plusieurs reprises.

15 Consejo Regulador del Tequila 2007. *Cronología de la Denominación de Origen Tequila*. Disponible à [http://www.crt.org.mx/index.php?option=com\\_content&view=article&id=171&Itemid=177&lang=es](http://www.crt.org.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=171&Itemid=177&lang=es) (Consultation : 03/05/2010.)

16 Voir <http://www.southafrica.info/business/trade/export/agave-301007.htm> (Consultation : 04/10/2010.)

17 Voir *Inducción al tequila. Una bella tradición*. Guadalajara, Consejo Regulador del Tequila. Document polycopié, p. 12.

---

### **Pour citer cet article**

#### Référence électronique

Martín Tena Meza, Ricardo Ávila Palafox et Claudio Jiménez Vizcarra, « En quoi la téquila est-elle un patrimoine ? », *Revue d'ethnoécologie* [En ligne], 2 | 2012, mis en ligne le 10 janvier 2013, consulté le 23 mai 2013. URL : <http://ethnoecologie.revues.org/1026> ; DOI : 10.4000/ethnoecologie.1026

---

### **À propos des auteurs**

#### **Martín Tena Meza**

Profesor Investigador  
Instituto de Botánica  
Universidad de Guadalajara  
[mtenam@gmail.com](mailto:mtenam@gmail.com)

#### **Ricardo Ávila Palafox**

Profesor Investigador  
Departamento de Antropología  
Universidad de Guadalajara  
[riavila@cencar.udg.mx](mailto:riavila@cencar.udg.mx)

#### **Claudio Jiménez Vizcarra**

Investigador independiente

Miembro de la Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco

---

### ***Droits d'auteur***

Tous droits réservés

---

### ***Résumés***

La tequila est connue comme une boisson emblématique du Mexique. Sa renommée en dehors des frontières nationales a commencé vers le milieu du siècle passé. Néanmoins, la culture de l'agave, la plante dont on extrait la tequila, remonte à l'époque préhispanique du Mexique. Le présent article a pour objet de présenter des données ponctuelles sur le processus historique à l'origine de la tequila. Il décrit les paradoxes de sa production et de sa patrimonialisation, les ambiguïtés de la loi qui protège sa production et sa monopolisation internationale, l'appauvrissement et la marginalisation des petits producteurs de l'agave, la perte de sa diversité biologique, ainsi que du savoir traditionnel qui existe sur les agaves et les boissons distillées. Finalement, il tente d'esquisser une alternative pour dépasser cet état de choses.

### **En cual medida la tequila es un patrimonio ?**

El tequila es conocido como la bebida emblemática mexicana. Comenzó a ser conocida fuera de México hasta mediados del siglo pasado. Sin embargo, la cultura del agave, planta de la que se extrae el tequila, entierra sus raíces hasta el pasado prehispánico de México. El artículo que sigue presenta datos puntuales sobre el proceso histórico que da origen al tequila. Plantea las paradojas de su producción y patrimonialización, como las ambigüedades de la ley que protege su producción y la monopolización internacional de la misma, el empobrecimiento y marginación de los productores populares de agave, la pérdida su diversidad biológica, así como del conocimiento tradicional que existe sobre los agaves y sus destilados. Por último, esboza una alternativa para superar tal estado de cosas.

### **How tequila is a patrimonial product?**

The tequila is a Mexican emblematic beverage. It began to be famous outside national borders in the middle of the last century. However, the cultivation of agave, the plant from which tequila is extracted, dates back to pre-Hispanic Mexico. This article aims to provide timely data on the historical process that gives origin to the tequila. It describes the paradoxes of its production and patrimonialization, ambiguities in the law that protects its production and international monopolization, the depletion and margination of small producers of agave, the loss of biological diversity, as well as of the traditional knowledge that exists on the agave and distilled beverages. Finally, it attempts to sketch an alternative to overcome this situation.

### ***Entrées d'index***

**Mots-clés :** téquila, patrimoine, mondialisation, agave

**Palabras claves :** tequila, patrimonio, globalización, agave, México

**Keywords :** tequila, patrimony, globalization, Mexico

**Géographie :** Mexique