

# BISTRO

Mémoire de fin d'études sous la direction de  
Raymond Guidot

<http://laurent.lebot.free.fr/>

Laurent LEBOT

[laurent-lebot@wanadoo.fr](mailto:laurent-lebot@wanadoo.fr)

mobile 06 61 51 53 25

# SOMMAIRE

1.	INTRODUCTION.....	3
1.1.	PRÉCISIONS HISTORIQUES.....	4
1.2.	SY RENCONTRER ET ÉCHANGER.....	6
2.	GENS DE BISTROT .....	8
2.1.	LE CYRANO, AUX FOLIES, LE ZORBA, CHEZ FANFAN .....	8
2.1.1.	Le Cyrano.....	9
2.1.2.	Aux Folies .....	13
2.1.3.	Le Zorba .....	14
2.1.4.	Chez Fanfan.....	14
2.2.	ACTEURS ET SPECTATEURS .....	16
2.3.	ASPIRATION COMMUNAUTAIRE .....	16
2.4.	PRENDRE POSSESSION DU BISTROT .....	17
2.5.	DÉTOURNEMENT DU LIEU .....	17
2.6.	L'ACCÈS SOCIAL .....	18
2.7.	BOIRE.....	19
2.8.	LES PARASITES .....	19
3.	MAGIE DU LIEU.....	20
3.1.	LE FRANCHISSEMENT DU SEUIL .....	20
3.2.	LA CONSISTANCE DU LIEU .....	23
3.3.	À CHAQUE BISTROT, SON PARCOURS.....	25
3.4.	LE COMPTOIR DIVISE ET RELIE.....	26
3.5.	TABLE OU COMPTOIR ?.....	32
3.6.	LES MIROIRS .....	33
3.7.	Les toilettes, étroites et cicatrisées .....	34
3.8.	Des objets sacralisés et brutalisés.....	35
3.8.1.	Le limonadier .....	35
3.8.2.	Le sous-bock .....	36
3.8.3.	Le distributeur de cacahuètes .....	38
3.8.4.	Les jeux .....	39
3.9.	Les moyens de communications et autres mÉdias.....	39
3.9.1.	Le téléphone .....	40
3.9.2.	La télévision du bistrot.....	40
3.10.	Perception sensorielle.....	41
4.	CONCLUSION .....	42
5.	ANNEXES .....	44
5.1.	CONTRAINTES décoratives.....	44
5.2.	NOTES.....	45
5.3.	BIBLIOGRAPHIE .....	46
5.4.	Revue.....	46
5.5.	ICONOGRAPHIE.....	47
5.6.	Merci !.....	47

# 1. INTRODUCTION

"Ma maison, ce n'est pas les murs, ce n'est pas le sol, ce n'est pas le toit, c'est le vide contenu entre toutes choses, car c'est là que j'habite."  
Lao Tseu

Découvrir un lieu, c'est le parcourir. Prendre conscience de l'univers qui nous enveloppe, c'est immerger nos sens, les nettoyer de la crasse invisible qui les obstrue, s'imprégner d'odeurs, de sons, de visages. Inconsciemment, nous filtrons, nous hiérarchisons toute l'information perçue, pour en retenir l'essentiel : ce dont nous avons besoin pour évoluer en société.

Je souhaite évoquer la consistance, la richesse d'un lieu, d'une situation, observer les gestes et usages qui lient l'homme à son environnement matériel et humain. Je désire parler de ce qui se passe entre les éléments, définir le vide qui les enveloppe et les fait exister; entendre les lieux parler à l'imaginaire pour que se dévoile leur fantastique.

Le designer doit savoir analyser avec justesse le contexte dans lequel il intervient. Plus qu'un simple métier de conception, c'est aussi un métier d'observation. L'emploi d'un outil d'analyse précis devient indispensable au bon déroulement du projet. Pour mieux comprendre et mieux décrire le macrocosme dans lequel nous évoluons, j'utiliserai une approche transdisciplinaire : l'approche systémique. Cette méthodologie me permettra d'organiser mes connaissances et mes observations en vue d'une plus grande efficacité. L'approche systémique s'appuie sur la notion de système. D'après la définition la plus courante : un système est un ensemble d'éléments en interaction dans lequel les liaisons entre les éléments comptent autant que les éléments eux-mêmes. Je propose aujourd'hui d'appliquer cette approche à la complexité urbaine au travers de l'un de ses microcosmes. De nombreux lieux urbains s'offrent alors à cette étude tels que les pressings, les grands magasins, les gares, les squares, les bistrots...

J'ai choisi les bistrots, parce qu'ils sont de ces lieux qui parlent, qui sont sémiologiquement denses. C'est aussi parce qu'ils appartiennent à mon quotidien, je passe devant chaque jour, je les fréquente. Ils rythment mes journées. Je propose de décortiquer cet univers et mettre en évidence cette complexité organisée, les interdépendances et la régulation du système.

Les préliminaires relationnels nécessaires pour gagner la confiance des gens sont longs et difficiles à tisser. Cela explique que mon étude ne peut être exhaustive. Recueillir les confidences, serrer la main du patron, se faire interpeller par son prénom : autant d'étapes pour enfin pénétrer au cœur même du lieu, franchir sa stricte enveloppe physique. Le bistrot appartient à ces lieux urbains qui ne se dévoilent pas au premier regard mais exigent qu'on s'y glisse progressivement, qu'on perce leur enveloppe pour enfin sonder leur intimité et y découvrir ceux qui les animent. Pour restituer le plus fidèlement l'atmosphère du bistrot, il est essentiel de bien s'en imprégner.

Luttant contre une tentation d'étude géographique éparpillée, j'ai décidé d'étudier quatre débits de boissons, dont trois situés dans mon quartier : Belleville, le quatrième place de Clichy. La recherche d'éléments comparatifs, m'a conduit à fréquenter d'autres lieux, sans m'y fidéliser.

Cette étude s'oriente sur un type particulier de débits de boissons : le bistrot de quartier, pour sa proximité, ses prix modiques et pour les liens

particuliers qu'il tisse avec et entre les habitants du quartier. Nous nous réunissons plus naturellement entre amis dans les petits bistrot des quartiers populaires. Il m'a semblé plus judicieux de parler de l'expérience que j'ai de lieux précis, appuyée d'une bonne pratique que de divaguer sur d'autres lieux tels que : les grands cafés, les brasseries, les bars, les pubs et autres guinguettes. Même s'ils possèdent tous de nombreux points communs, il est nécessaire de bien les distinguer.

"Café" étant une dénomination générique internationale, lorsque je parle de bistrot, je fais référence à une sorte de "café rural" urbain. Je préfère pour l'instant énoncer succinctement ce qu'il n'est pas. L'étude qui suit le dévoilera progressivement dans toutes ses nuances.

Le bistrot n'est ni une brasserie, ni un café. Le café, lui, est plus petit qu'une brasserie et offre un service de restauration structurée. La brasserie se caractérise par son implantation prestigieuse dans les angles de boulevards et d'avenues. Elle n'a pas d'emprise réelle sur le quartier et offre un service de restauration pour tout client de passage exerçant une activité dans sa périphérie.

"Eclatent maintenant les néons des brasseries neuves, grands paquebots gorgés de boustifaille, usines à boire et à manger. Gigantesques abreuvoirs sophistiqués, simili-cuir, simili-cuivre, simili-accueil, univers du pseudo, règne du faux, triomphe du clinquant et du toc, on y gagne paraît-il en propreté et en qualité. Mais on y perd en chaleur humaine. On y rentre, on en sort, sans rencontrer personne."1

Le bistrot n'est ni un bar, ni un pub. Les bars, davantage fréquentés la nuit, rassemblent des groupes préconstitués ne cherchant pas à être mêlés aux autres groupes; on y recherche une atmosphère plus qu'un contact social. Dans l'esprit des cafés-concerts, des formations musicales s'y produisent. Si le pub rejoint plus favorablement l'esprit du bistrot, dans le sens des contacts humains, il s'en éloigne par son capitonnement, son confinement qui l'isole de la rue.

Ce mémoire relate une certaine aventure, une déambulation sur un quotidien trop immédiat pour qu'il retienne notre attention. Cette étude est celle d'un observateur de la vie sociale tout autant en promenade qu'à la poursuite d'une quête, cherchant à voir pour ceux qui n'ont pas le temps de voir, prenant sur le vif le plaisir des choses courantes.

## **1.1. PRÉCISIONS HISTORIQUES**

Le bistrot que l'on fréquente aujourd'hui, est né de la conjugaison de nombreux types de débits de boissons.

"Après avoir reçu du Moyen-Orient la révélation d'une source d'énergie nouvelle, le café, la France va progressivement renier ses tavernes moyenâgeuses, ses bouges et ses cabarets réputés mal famés."2

Différents établissements s'installent en France, empreints de nouveaux concepts identifiables, aujourd'hui, dans nos bistrot parisiens. Ainsi, on voit s'implanter, venus d'horizons divers, successivement : d'Allemagne les brasseries, d'Autriche les cafés viennois, de Grande-Bretagne les salons de thé, des États-Unis les bars américains, puis, le mouvement se précipitant, les selfs, les snacks et les drugstores, d'Italie les cafétérias, d'Angleterre les pubs. Le bistrot du début du siècle n'est plus celui d'aujourd'hui qui, lui, s'est enrichi de nombreux signes culturels venus des

pays étrangers. Chaque siècle a éprouvé le besoin, correspondant aux mutations sociales, de doter la ville de cafés qui, chaque fois, furent spécifiques.

"Adoptés à leur origine, au XVII<sup>e</sup> et au XVIII<sup>e</sup> siècles, par les honnêtes gens, les cafés élégants prolifèrent au XIX<sup>e</sup> siècle avec l'entrée sur la scène de l'histoire de la bourgeoisie. Celle-ci n'a pas encore dans la ville un lieu public qui lui appartienne en propre : le café sera cet espace qui lui manque pour se donner en représentation quotidienne."2

Par opposition aux cafés, généralement d'essence bourgeoise, l'apparition au XIX<sup>e</sup> siècle, dans la ville et ses banlieues, de bistrots, traduit l'émergence d'une classe sociale nouvelle : le prolétariat. Les bistrots se sont développés à proximité des usines.

"Pour tous ceux qui déferlent des campagnes, le bistrot sera un foyer d'intégration qui comblera le vide social qui les entoure et l'absence de sociabilité. Pour les ouvriers, il sera parfois un assommoir où, exploités, épuisés, démunis, ils s'adonneront à l'alcoolisme pour tenter d'oublier le sort misérable qu'on leur réserve. Le bistrot sera parfois aussi un bureau de recrutement; de façon plus permanente, il sera le refuge contre l'anonymat, un symbole de liberté, un lieu de brassage du rêve, une oasis de la vie plébéienne."2

Les raisons qui ont déclenché une forte croissance des bistrots au début du siècle, ne leur permettent plus aujourd'hui de conserver une importance similaire.

"S'il a seulement existé un lieu où les hommes se sont appropriés leur décor, un lieu où ils ont résisté, autant qu'il se pouvait, à la condition inhumaine qui leur était faite (ce lieu est bien le bistrot). [...] Le bistrot a surgi à une époque où la répression contre les travailleurs fut la plus rude qui soit."3

"Le dernier bistrot avant la caserne ou avant l'usine, c'était comme le dernier poste, le dernier symbole de la liberté avant un destin que l'on subissait mais que l'on n'avait pas choisi. Dans les deux cas, d'une façon curieuse, il y avait encore quelques mètres de terrain vague, une sorte de no man's land mal délimité avant la barrière fatale. [...] Le bistrot en question était comme l'envers de l'usine et comme ce qui la rendait plus supportable : son odeur familière, la disposition de ses objets était seul capable de faire oublier l'autre odeur, l'autre organisation domestiquée et hostile des objets. [...] Le bistrot participait aux jours de liesse de l'usine (la paye) et à ses heures de colère (la grève, le renvoi ou l'arrestation de certains ouvriers)."3

Dans l'Assommoir, Zola nous offre une atmosphère de bistrot à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle :

"Elle eut la curiosité d'aller regarder, au fond, derrière la barrière de chêne, le grand alambic de cuivre rouge, qui fonctionnait sous le vitrage clair de la petite cour; et le zingueur, qui l'avait suivie, lui expliqua comment ça marchait, indiquant du doigt les différentes pièces de l'appareil, montrant l'énorme cornue d'où tombait un filet limpide d'alcool. L'alambic, avec ses récipients de forme étrange, ses enroulements sans fin de tuyaux, gardait une mine sombre; pas une fumée ne s'échappait; à peine entendait-on un souffle intérieur, un ronflement souterrain; c'était comme une besogne de nuit faite en plein jour, par un travailleur morne, puissant

et muet. Cependant, Mes-Bottes, accompagné de ses deux camarades, était venu s'accouder sur la barrière, en attendant qu'un coin du comptoir fut libre. Il avait un rire de poulie mal graissée, hochant la tête, les yeux attendris, fixés sur la machine à souler. Tonnerre de Dieu! Elle était bien gentille! Il y avait, dans ce gros bedon de cuivre, de quoi se tenir le gosier au frais pendant huit jours. Lui, aurait voulu qu'on lui soudât le bout du serpent in entre les dents, pour sentir le vitriol encore chaud l'emplir, lui descendre jusqu'aux talons, toujours, toujours, comme un petit ruisseau. Dame! il ne serait plus dérangé, ça aurait joliment remplacé les dés à coudre de ce roussin de père Colombe! Et les camarades ricanèrent, disaient que cet animal de Mes-Bottes avait un fichu grelot, tout de même. L'alambic, sourdement, sans une flamme, sans une gaieté dans les reflets éteints de ses cuivres, continuait, laissait couler sa sueur d'alcool, pareil à une source lente et entêtée, qui à la longue devait envahir la salle, se répandre sur les boulevards extérieurs, inonder le trou immense de Paris. Alors, Gervaise, prise d'un frisson, reculait; et elle tâchait de sourire, en murmurant : "C'est bête, ça me fait froid, cette machine... la boisson me fait froid..."<sup>4</sup>

Cette époque était celle où l'industrie occupait encore le premier plan. Aujourd'hui, le secteur secondaire s'est effrité par un transfert progressif, vers le tertiaire. Ainsi, l'industrie manufacturière n'occupe-t-elle plus que 16,5% des emplois en France.<sup>5</sup> Les ouvriers qui furent à l'origine de la croissance foudroyante du bistrot, sont nettement moins nombreux et surtout moins enclins à sortir le soir. Les fins de soirées se déroulent plus volontairement au sein du foyer familial qu'au bistrot. Le besoin de jouer d'un lieu de débat où l'esprit collectiviste chercherait à constituer des familles politiques n'est plus au goût du jour. Le débat se fait chez soi, par l'intermédiaire de la télévision, on ne l'anime plus, on le subit. Ce que l'on nomme bistrot, aujourd'hui, n'a plus rien à voir avec son appellation d'origine, même s'il préserve encore les traits populaires. S'il ne possède plus la vigueur du passé, il n'en demeure pas moins un lieu de rencontre riche en événements.

## **1.2. S'Y RENCONTRER ET ÉCHANGER**

"Le bistrot apparaît comme un lieu privilégié, l'équivalent de la place publique, de l'enceinte des tournois, un lieu officiel comme la Mairie ou l'Église."<sup>6</sup>

Pierre Sansot

"Le bistrot ou la taverne est l'institution autonome de la culture populaire, hors du monde bourgeois - comme hors du contrôle ecclésiastique - institution absolument profane, bien que pénétrée par le mysticisme secret de la communication, riche en virtualités communautaires et anarchistes (absence de hiérarchie); c'est l'oasis, l'utopie concrète de la vie plébéienne".<sup>7</sup>

Edgar Morin

Le bistrot offre, il rend service, il facilite l'événement qui ne saurait se dérouler sur le terrain familial ou professionnel. On s'y fixe des rendez-vous, on s'y rencontre, on s'y bouscule, on s'y réchauffe, on y fraternise, parfois superficiellement mais, souvent aussi, pour combler un vide affectif profond.

C'est un lieu qui vient en aide aux hommes, en retour ceux-ci le sacralisent.

Les bistrots sont aujourd'hui en déclin significatif. Du début des années soixante-dix à aujourd'hui, leur nombre a diminué de moitié. En janvier 1996, la France en comptait, selon l'INSEE, 48 693, dont 1 976 sur Paris. "La fréquentation actuelle des cafés et bistrots semble liée (...) au temps disponible lorsque l'on a déduit des 24 heures quotidiennes le temps de travail, le sommeil, les durées de transport en commun ou individuels, les relations familiales, la satisfaction des besoins croissants de contact avec la nature etc. Cette fréquentation subit l'influence de l'amélioration de l'habitat, (...) qui incite à l'intimité familiale plus qu'à l'ambiance collective. Elle résiste mal à l'attrait de la télévision à domicile. Elle souffre de la multiplication des restaurants d'entreprise. Elle bénéficie par contre de la clientèle complémentaire du P.M.U., du loto, des débits de tabac ou de timbres."8

Le bistrot est l'endroit qui regroupe, qui restaure la convivialité oubliée, qui s'oppose à une tendance actuelle de dislocation des groupes sociaux provoquant l'isolement progressif des individus. Il est un antidote contre la solitude générée par notre société moderne. Les progrès techniques réalisés ces dernières décennies ont quelques peu contribué à cette dislocation. Les moyens d'hypercommunication mis à notre disposition ne facilitent pas le contact humain. Ils contribuent au contraire à l'estomper. "L'autre" n'est plus qu'un pâle halo lumineux et irradiant, éclairant nos visages au travers d'un écran. "L'autre" se virtualise au travers des nouvelles technologies. La voiture, le téléphone, la télévision sont autant de réseaux qui ont amplifié la communication tout en supprimant la richesse du contact direct, du contact charnel. La voiture est devenue une seconde enveloppe protectrice, une paroi isolatrice en métal. Ce cocon métallique, ce logement secondaire, n'entretient plus de relations saines avec l'environnement extérieur.

La télévision cloître définitivement les gens, pour les isoler, les gangrener dans une sorte de paralysie lumino-hypnotisante. La généralisation du confort dans l'habitat a fortement contribué à supprimer la vie communautaire qui existait dans les immeubles. Aujourd'hui tout le monde est suréquipé et n'a plus besoin de faire appel au service du voisin. La vie de palier disparaît, l'homme se protège à mesure qu'il se pourvoit, il se calfeutre, se cache, se replie telle une bête craintive. Tous ces systèmes qui nous permettent de communiquer entre nous, nous poussent en fait vers une solitude totale.

Quand on va dans un café, on parle. Dans les cybercafés (cafés branchés sur le réseau Internet), il est paradoxal de réunir dans un lieu voué à une communication de proximité, des gens esseulés devant des écrans, qui évoluent en fait dans un système de communication lointaine. Le contact humain, physique, est gommé.

Dans "L'homme symbiotique", Joël de Rosnay nous fait part d'un devenir possible de la planète dicté par les nouvelles technologies :

"Les conditions techniques de la symbiose entre l'homme et le macro-organisme sociétal sont ainsi réunies. Une des évolutions parmi les plus rapides et les plus riches de signification pour l'avenir me paraît être celle du cerveau planétaire, des interfaces biotiques et du cyberspace (...) Progressivement, par l'intermédiaire des muscles des hommes, de leurs machines, de leurs cerveaux, prend corps et s'anime un immense être planétaire : le cybionte."9

A l'heure où la planète se dote d'un cerveau planétaire capable de relier chaque être humain aux autres par l'intermédiaire des technologies

informatiques, le cerveau du quartier, lui, s'atrophie peu à peu. Une à une ses cellules se désagrègent.

Si cette tendance s'affirme, le bistrot sera peut-être un remède à cette dislocation et à cet individualisme latent qui caractérise de plus en plus nos sociétés. Il sera le dernier lieu où l'on pourra encore trouver un peu de chaleur humaine.

"Le bistrot, c'est la dernière opportunité qui reste au brassage social. Que ce soit superficiel, c'est vrai aussi. Mais c'est la seule opportunité qui subsiste."

Claude Jacquemaire

C'est un espace protégé, hors du temps et des rythmes de la vie sociale ordinaire. Il propose un abri, un dérivatif à la solitude autant qu'un rempart contre la multitude, un foyer ersatz de l'intimité familiale. Le bistrot est un refuge contre l'indifférence et les visages fermés du dehors. C'est un espace où peuvent se recréer des liens primaires, propres à susciter des sentiments de sécurité.

"Le café est avant tout un lieu de relations sociales et d'échanges culturels. Ses relations se rattachent souvent à la vie professionnelle, familiale ou extra-familiale, soit pour la compenser, la prolonger ou l'oublier. Dans tous les cas, elles s'opposent à l'isolement social. Le caractère spontané librement choisi est le trait dominant. Ses relations s'insèrent dans des groupes inorganisés ou dans des associations de tous genres. Elles jouent le rôle d'intermédiaires entre l'engagement dans la vie privée et la participation à la vie de la cité et de la société. Pour beaucoup, elles sont incontestablement un facteur d'intégration à la vie urbaine."<sup>10</sup>

Aujourd'hui, il est rare d'exercer une activité professionnelle dans le quartier où l'on habite. Les voisins se croisent sans se connaître. Les boutiques des petits commerçants et les bistrots sont les derniers lieux où les gens du même quartier viennent à se rencontrer. Ils soudent suffisamment la population pour qu'elle se sente appartenir à une zone urbaine particulière, une sorte de village qui rassure et palie au gigantisme de nos villes, peu préoccupées par la notion d'échelle humaine.

Mais que deviennent nos bistrots de quartier aujourd'hui ? Pour le savoir, poussons leurs portes.

## **2. GENS DE BISTROT**

### **2.1. LE CYRANO, AUX FOLIES, LE ZORBA, CHEZ FANFAN**

Pousser la porte d'un bistrot, c'est choisir de s'immerger dans un autre univers. On y entre chez quelqu'un, qui règne sur un microcosme particulier, régi par des lois précises autorisant ou interdisant certains comportements. On accepte de déléguer à une personne certain pouvoir. On est sur un territoire privé / public orchestré et gouverné par un seul homme : le



patron, plus rarement par une femme : la patronne, mais dans tous les cas, l'un ou l'autre seul maître à bord.

Plutôt que de classer la clientèle de chaque bistrot en groupes stéréotypés (C S P., âge...), il me semble plus judicieux, sans ignorer les positions sociales, de ne pas dissocier les clients afin de communiquer fidèlement l'esprit du lieu. Ce choix a l'avantage de mettre en avant l'atmosphère d'un bistrot, de mettre en valeur l'idée de brassage social comme vecteur d'intégration.

Dans le souci de réaliser une étude détaillée, j'ai porté mon attention sur quatre débits de boisson :  
le Cyrano, les Folies, le Zorba, Chez Fanfan.

### **2.1.1. Le Cyrano**

Découvrir un quartier, c'est aussi fréquenter ses bistrots où chaque client apporte une touche colorée à la toile finale. Au Cyrano, place Clichy, comme ailleurs, l'environnement et l'activité économique locale déterminent dans une large mesure la composition de la clientèle. A proximité, se trouvent : une entreprise de gardiennage, deux écoles, des résidents...

L'activité se développe en fonction de celle de la rue. L'intensité de la circulation automobile ou piétonnière est, en règle générale, proportionnelle à la densité des clients à l'intérieur du bistrot. Il est difficile d'affirmer qu'à certaines heures un type de consommateurs est plus présent qu'un autre, mais on s'aperçoit, en tout cas, qu'une clientèle estudiantine déferlante à heures fixes ne convient pas au calme que souhaitent trouver certaines personnes âgées. Au Cyrano, on côtoie aussi bien l'extraverti, la "grande gueule", s'exprimant vulgairement, que les vieux fumeurs de pipes, s'asseyant discrètement dans les angles, soucieux de ne subir aucune gêne.

Deux groupes principaux composent la clientèle : les habitués et les occasionnels.

Les habitués du quartier manifestent leur présence par l'importance de leurs allées et venues. On distingue parmi eux trois catégories : ceux qui viennent une fois par jour (le matin ou le soir), ceux qui viennent deux fois par jour (ceux-là habitent dans le quartier, mais travaillent souvent en dehors) et ceux qui le fréquentent sporadiquement ou continuellement dans la journée (ces derniers travaillent dans le quartier et profitent de la moindre occasion pour venir discuter, ou n'ont pas d'activité et viennent là pour griller leur temps). Un comportement spécifique permet de distinguer les habitués des occasionnels. Serrer la main du patron est un signe distinctif d'affinité et d'appartenance au lieu.

Les occasionnels, eux, viennent pour bénéficier de l'ambiance qui y règne et observer la faune qui vitalise l'établissement.

Chaque bistrot possède sa clientèle à risques : les ivrognes, les violents, et les racistes. On craint leurs excès et on les modère tant bien que mal. Les quartiers choisis, qu'il s'agisse de Belleville, de Ménilmontant, ou de la place de Clichy, possèdent une forte population d'immigrés. Les problèmes d'intégration qu'elle connaît, sont la cause de nombreuses tensions raciales. Les bistrots en sont parfois tristement les témoins, et le mélange qu'ils favorisent, suscite peut-être l'émergence de cet esprit de tolérance et d'ouverture indispensable à toute politique d'intégration. Jacky, le patron du Cyrano, n'affichant aucun comportement ségrégatif, différents

milieux ethniques viennent chez lui se mêler (Argentins, Roumains, Camerounais, Algériens, Français...) Il est rare que certains emportements débouchent sur une prise de mains. Fort heureusement, l'intelligence collective se manifeste toujours à temps.

Les vrais alcooliques sont présents dès le matin, ils sont là pour pallier un manque, contrairement à ceux qui se saoulent le soir pour se payer occasionnellement une bonne cuite.

Le nouveau-venu est tout de suite identifiable, ne serait-ce que par les formules de politesse exprimées à leur égard sobrement par le patron. Après une fréquentation assidue, le "Bonjour monsieur !" de rigueur se transformera plus convivialement en "Comment ça va , M'sieur Raymond ?". Certains désirent s'intégrer rapidement, et préfèrent rester au comptoir pour engager une conversation avec le voisinage.

Les étudiants appartiennent à deux écoles d'enseignement supérieur. Ils constituent le plus fort groupe social fréquentant le Cyrano, et déversent à heures fixes, un regain d'activité et d'animation bruyante. Ils viennent toujours en groupes déjeuner sur le pouce et aménager une petite pause entre deux cours. Les serveurs entretiennent avec eux des rapports familiers et répondent à leur chahut en affectant une sévérité amicale. Le bistrot s'apparente alors à une cour de récréation.

Une dernière catégorie regroupe les "originaux". Ils composent la substantifique moelle du Cyrano et se distinguent du reste des consommateurs par des comportements insolites. Tonio est présent toute la journée, on le reconnaît à la grosse loupe qu'il porte sur le sommet de son crâne chauve. Il est digne des personnages felliniens. Il se déplace dans le bistrot en fonction des besoins, quittant une table pour aller au comptoir et permettre à d'autres de s'installer à sa place. Les habitués sont assez malléables, prêts à suivre les recommandations du personnel. Parmi les clients à risques, les punks : Nonoss, Scorbut, Smurf, et Bloody sont facilement identifiables. Leur différence vestimentaire d'apparence agressive entretient une certaine distance provoquée par la crainte. Une fois la conversation engagée, on s'aperçoit que cette peur n'est pas fondée. L'image qu'ils donnent d'eux-mêmes est souvent totalement en décalage avec leur caractère. Gégé qui travaille au guichet à la RATP, n'aurait rien d'exceptionnel s'il n'était lui aussi punk. Nelly, ex-fleuriste au chômage, est surveillée jalousement par son mari qui l'épie indiscrettement derrière la baie vitrée. Max est petit et trapu, il tient un des kiosques à journaux de la place Clichy. Il parle peu, son invention verbale se réduit à "Service Gasoil !" qu'il clame invariablement en poussant la porte pour annoncer sa soif. D'autres sont connus pour des prouesses exceptionnelles. Ainsi Alain Gilles figure au "Livre des Records", il siffle par le nez ! Et puis il y a les doyens du café. "Monsieur Jacqueline", marquis d'Eschenbard, 82 ans, homosexuel, ancien travesti qui se produisait dans les cabarets parisiens. Il a travaillé "Chez Michou", "Madame Arthur" et au "Moulin Rouge" à l'époque de la célèbre et ravissante "Coccinelle". Sa carrière extravagante fut le sujet d'une émission de Daniel Mermét sur France Inter.

Le miracle consiste à faire cohabiter et communiquer pacifiquement tous ces personnages dans un même lieu. Comme au théâtre, la richesse d'un bistrot est liée à la qualité des personnages et des acteurs (clients et personnels). Plus le répertoire est large, plus la séance est intéressante, et plus son rôle d'intégrateur social est important. Quelle autre institution pourrait remplir une telle fonction ?

Si les clients constituent le tissu cellulaire qu'il est nécessaire d'alimenter en liquide, pour qu'ils puissent poursuivre leurs activités respectives, discuter, jouer ou encore lire, le personnel, lui, joue le rôle d'irrigateur. Il ne se contente pas seulement d'assurer cette simple

fonction vitale, sa position est autrement plus stratégique.

La petite structure quasi familiale du bistrot est souvent composée d'une à trois personnes, rarement plus. Le serveur ne porte presque jamais la tenue habituelle des garçons de café ou de brasseries (cravate, gilet, tablier), et ses activités se confondent avec celles du patron, l'un et l'autre pouvant servir indifféremment au comptoir comme en salle.

Au Cyrano, place de Clichy, ils sont trois : Jacky, le patron, Jacques, qui aide au service, et la mère de Jacky. Leurs rôles sont complémentaires. Jacky jongle avec les événements du matin au soir. Sa position de patron exige beaucoup d'habileté et de diplomatie. Il adapte continuellement son comportement aux situations inattendues et parfois saugrenues que connaît la vie du bistrot. Il gagne sa vie avec son établissement, et surtout, il y vit. Il n'a pas choisi sa clientèle, c'est elle qui est venue, qui s'est constituée naturellement depuis que le bistrot est ouvert. Une partie d'entre elle, aujourd'hui relativement âgée, fréquentait déjà le lieu lorsqu'il était tenu par son père. Depuis, il a su fidéliser d'autres clients, tissant des liens avec eux et rejetant les indésirables. La tolérance dont il fait preuve envers certains a énormément modifié l'image de la clientèle de son père. Au fil des années, il a réussi à se constituer une clientèle pour le moins hétéroclite. Les personnes regroupées chez lui sont séparées par des gouffres sociaux considérables. De telles inégalités entre consommateurs pourraient donner lieu à de nombreuses rixes. Jacky est très vigilant. Il possède un foudroyant talent de dompteur (dans ce cas particulier, avec cette faune, le verbe dompter n'est pas trop fort). La présence des punks dans son bistrot intrigue. Pourquoi les conserve-t-il, puisqu'ils ne consomment pas, ou si peu ? Pourquoi accepte-t-il qu'ils boivent chez lui de la bière achetée à prix modique à l'épicerie d'en face ? Il n'est pas rare de les voir de temps à autre, remplir leurs verres en catimini, sous l'œil tolérant de Jacky. Celui-ci est conscient que leur présence apporte une petite touche piquante à son bistrot. Il les accepte ou les tolère - c'est son secret - mais ne manifeste envers eux aucune animosité, ce qu'admet d'autant mieux le reste de sa clientèle qui entretient, avec eux, des rapports de complicité. Plus que des consommateurs, ses clients sont une partie de sa famille. L'attachement du patron à son bistrot dépasse largement le seul souci professionnel. On le verra plus loin avec les bistrotis kabyles, où le personnel n'hésite pas à fréquenter le lieu de travail les jours de congés.

Au delà de l'aspect lucratif, l'habitué est lié au patron par des liens affectifs réels. Le bistrot devient alors une extension du foyer, une pièce supplémentaire, une sorte de salon où l'on reçoit les amis. Jacky est plus soucieux semble-t-il de la bonne ambiance qui y règne que du profit commercial à tout prix. Cette conduite se remarque dans les petits gestes d'attention dont il fait preuve discrètement de temps en temps : la tournée gratuite, l'abaissement du prix du demi en salle, etc. Cette générosité s'entend comme autant de récompenses que Jacky octroie pour remercier ses clients de leur fidélité et entretenir un climat de sympathie conviviale. Se constituer une clientèle est une chose, mais savoir la conserver par de petits gestes en est une autre : cela s'appelle le savoir-vivre qui permet de concilier l'utile et l'agréable, le commerce et la bonne humeur. Le bon client n'hésite pas à lui renvoyer la balle, en lui offrant un verre. Toutes ces politesses sont génératrices de l'ambiance bon enfant du Cyrano. Pour faire vivre son bistrot, Jacky s'intéresse aux clients, il ne se contente pas de les servir, mais cherche à les comprendre, à les cerner, s'informe de leurs activités ou de leurs soucis quotidiens, en un mot il les respecte et ceux-ci le ressentent et viendront d'autant plus volontiers chez

lui qu'ils savent pouvoir y trouver une écoute et s'y confier. Dès que possible, Jacky apporte son grain de science ou insiste pour fournir des explications techniques dans des domaines qu'il connaît bien. Il sait intervenir dans la discussion, c'est un membre actif des débats. C'est aussi un parfait animateur, conscient de l'importance de cette fonction : il chauffe la salle, relance les discussions quand elles s'essoufflent, un bistrot n'ayant pas le droit de rester silencieux. Jacky est le maître d'ambiance. Il joue avec les sons, la lumière, les odeurs... Dès qu'un silence se fait oppressant, il préfère installer un léger fond musical. Il recherche un équilibre. Lorsque les discussions s'intensifient pour devenir brouhaha, il annule l'effet de la radio progressivement. Tout est réglé avec sensibilité, rien n'est modifié brusquement. Il en est de même avec la lumière. Un potentiomètre lui permet de la régler graduellement. Le matin, il diminue progressivement l'intensité lumineuse pour équilibrer la luminosité intérieure avec celle de l'extérieur, et éviter ainsi un effet de contraste trop puissant risquant d'éblouir les usagers : un talent d'ergonome dicté par le bon sens. Le soir, il agit inversement et réduit graduellement la lumière pour une toute autre signification : l'imminence de la fermeture.

Tous ces gestes ont pour finalité d'agir en douceur. Ce comportement s'observe aussi dans la manière d'annoncer l'addition : usage pertinent des mots et modulation du ton de la voix. Chaque client est différent, chaque client a droit à une distinction. On peut percevoir ainsi la demande sur le ton du regret, de possibilité concernant les habitués ou d'obligation pour les réticents du porte-monnaie. On ira jusqu'à réhabiliter une coutume dont l'usage se perd :

l'attribution d'une ardoise à certains clients prodigues.

La diversité de sa clientèle entraîne parfois des heurts, obligeant Jacky à se coiffer d'une autre casquette : celle de médiateur offrant ses bons offices et cherchant des compromis à chaque situation critique. Ces événements répétitifs sont autant de défis mettant en jeu son autorité et la maîtrise qu'il a de son établissement. Il doit montrer qu'il est le maître des lieux et éjecter les éléments perturbateurs (en témoigne l'empreinte dentaire qui trône sur le sommet de son crâne, consécutive à l'éjection violente d'un importun). La légère surélévation de l'estrade derrière le comptoir joue son rôle, en mettant le tenancier du bar en situation dominante : petit effet psychologique non négligeable, de cadrage en contre-plongée sur le patron. Les débordements, d'ailleurs, ne sont jamais graves. Leur résolution se fait toujours avec beaucoup de facilité grâce à l'appui du reste d'une clientèle très compréhensive.

Jacky est toujours prêt à rendre service, à conserver un objet ou une revue en dépôt. Il prévient les clients dont les véhicules sont menacés de contraventions. Toutes ces attentions s'accomplissent parallèlement à l'activité du service, et Dieu sait si elle est intense dans un bistrot : débarrasser les tables, servir les consommations, préparer les sandwiches ou confectionner les toasts à l'approche de midi, aligner les chaises, nettoyer les verres, les essuyer... Autant de manipulations, de gestes rodés par une longue pratique et une organisation globale qui n'affecte pas la décontraction du service : une mécanique parfaitement mise au point.

La mère de Jacky, retraitée, ne participe plus vraiment à la vie du bistrot mais ne peut s'en passer. Elle arrive en cours de matinée, dépose son sac derrière le comptoir, embrasse son fils et l'autre serveur, puis rejoint son poste d'observation, toujours le même, au fond de la salle et tourné vers la rue. De cet endroit qu'elle n'a pas choisi innocemment, elle surveille, elle écoute. Elle préfère assister au spectacle d'un lieu qu'elle a animé autrefois plutôt que de rester chez elle. Le bistrot fait toujours partie de

son existence, même s'il n'est plus pour elle qu'une source de distraction. Durant la journée, des femmes de sa génération lui rendent visite. Sa présence est très forte. Elle est respectée, les habitués viennent poliment lui serrer la main, les punks lui faire la bise. Elle leur répond avec beaucoup d'affection, comme s'il s'agissait de ses propres enfants : "Salut mes chéris !", "Tu vas bien ma puce ?" Et de temps en temps, lorsqu'une table se libère, elle se lève doucement pour la débarrasser, ou donne un coup de main à l'essuyage, puis retourne s'asseoir pour boire un café ou fumer une cigarette. Cette assistance est plus symbolique que vraiment nécessaire, mais par respect d'une certaine tradition Jacky laisse ces gestes de bonne volonté se perpétuer. Quand le soir approche et que l'activité du bistrot, plus soutenue, ne correspond plus à son rythme de vie, elle récupère discrètement son sac, embrasse son fils et rentre chez elle, la tête pleine de cette animation quotidienne qui pour elle est vitale.

## 2.1.2. Aux Folies

Les Folies sont tenues depuis les années 70 par une famille kabyle. Le père qui fut à l'origine de cette reprise, a aujourd'hui pris ses distances vis à vis de l'activité et intervient seulement en gérant. Il possède 5 bistrots à Paris (dont Les Rigoles, 334 rue des Pyrennées) tenus chacun par un membre de la famille ayant auparavant été dûment éprouvé par un passage aux Folies. L'implantation des Folies dans le quartier de Belleville, le transforme en "bistrot-test", une sorte de rite de passage imposé à chaque serveur dans l'espoir de posséder un jour aussi son propre établissement. Le quartier n'est pas réputé facile. Dernier quartier populaire de Paris, il est aussi animé par de nombreux marginaux issus de squats d'artistes et quelques SDF. L'autre particularité qui caractérise "l'esprit kabyle", est l'importance de la famille et l'attachement du personnel à son propre bistrot. Contrairement au Cyrano qui ferme chaque week-end, les Folies sont ouvertes tous les jours de la semaine. Une équipe "spécial week-end" prend le relais, ménageant à Menad, Rabah et Meziane un jour pour souffler. Seulement pour ces derniers les Folies représentent plus qu'un simple lieu de travail. Il n'est pas rare de les apercevoir en fin de semaine, installés à leur terrasse ou accoudés à leur comptoir. Ils ne peuvent s'en extraire. Les relations intenses qu'ils entretiennent avec le lieu et la clientèle, au cours de la semaine, les empêchent de s'en dissocier nettement, mettant en évidence le fait qu'au delà de l'aspect commercial existe une vraie connivence affective avec l'endroit. Leur profession est une profession de contact, de relations humaines, ils côtoient chaque jour des visages qui, par leur quotidienneté, deviennent ceux de leur famille. Et ils n'oublient pas que dès le lundi matin, ils devront réendosser un masque de réserve, réinstallant ainsi une distance entre eux et les clients.

A la fermeture des Folies, un étrange cordon ombilical se déroule, transférant une à une vers le Zorba les silhouettes chancelantes d'une clientèle encore assoiffée. Malgré l'opinion peu sympathique qu'elle manifeste à l'égard de ce second bistrot, elle ne peut s'empêcher de le rejoindre d'un pas mécanique, guidée hypnotiquement par le néon rouge qui clignote ... Zorba... Zorba... Zorba...

### **2.1.3. Le Zorba**

Situé rue du Faubourg du Temple, métro Belleville, le Zorba ouvre ses portes à cinq heures le matin, pour les fermer dans la nuit, à deux heures. Les équipes de service se relaient à quinze heures. Ce type d'horaire a comme particularité d'attirer toute la racaille nocturne du quartier. Racaille en quête des derniers verres, et chassée des bistrots qui baissent leurs rideaux plus tôt.

Après 23 heures il n'est pas rare que le Zorba connaisse un surplus d'activité. La clientèle nocturne peu ragoûtante et mauvaise payeuse est très instable puisque déjà en état d'ébriété avancée : une clientèle à risque, souvent difficile à contrôler. En précisant la composition de sa clientèle actuelle, il est ainsi plus facile de comprendre l'accueil chaleureux manifesté à toute arrivée de chair fraîche, de surcroît jeune et bonne payeuse.

Récemment, ce bistrot a manifesté une tendance au rajeunissement de son image, qui a dû passer obligatoirement par le remodelage de son intérieur. L'achat d'une chaîne hi-fi puissante a amélioré considérablement l'impact de la bulle sonore. Une petite cabane croulante destinée aux joueurs du P.M.U. occupait trop de place au fond du bistrot. Elle s'est vue remplacer par un comptoir peu encombrant, laissant respirer davantage la salle. Les assises dont les mousses synthétiques turgescents vomissaient des housses en skaï, ont eu droit chacune à un lifting. La modification la plus radicale observée fut le remplacement de l'éclairage fluorescent par des néons. Les quelques tubes fluorescents qui écrasaient d'une lumière froide et blafarde l'intérieur du Zorba, ménageaient des zones d'ombre, repoussantes, peu propices à l'accueil. Il était souvent plus agréable de rester blotti près du comptoir que de tenter une intrusion au fond de la salle. Le Zorba appartenait à la catégorie de ces bistrots glauques, comme on peut encore en apercevoir rue Oberkampf (Moderne bar, Le café d'Oujda). Le choix d'une autre source d'éclairage a remodelé chaque volume, les a dévoilés un à un. Maintenant, les néons roses et blancs qui soulignent chaque volume du plafond, irradiant d'une lumière franche et chaude la totalité de l'espace. La faible luminosité qui ménageait jadis les yeux fatigués des rescapés nocturnes, a fait place à une luminosité plus brutale, mais plus chaleureuse. L'atmosphère lugubre qui régnait auparavant correspondait plus fidèlement à l'allure de ses clients, émergeant, tels des zombies, du fond de la nuit, les yeux brillants et les regards vides, y traînant leurs corps rompus jusqu'à la fermeture; ambiance cafardeuse qui contrastait cependant avec la joyeuse humeur des serveurs.

Si le Zorba fait autant d'efforts pour acquérir une clientèle plus jeune, il en va tout autrement des Folies qui en est déjà pourvues. Ces deux bistrots, éloignés d'à peu près 200 mètres, sont tous les deux tenus par des familles d'origine kabyle. Chacun cherche à améliorer son image pour faire face aux difficultés économiques subies par la profession : le Zorba en modifiant sa décoration, les Folies en proposant des soirées-concerts.

Si certains cherchent à gagner toujours plus de clients en corrigeant leur image, d'autres comme Fanfan, dotée d'un fort charisme, n'ont nul besoin de s'adapter ni d'évoluer. Ils attirent au contraire la curiosité par une certaine désuétude.

### **2.1.4. Chez Fanfan**

Il est encore possible de faire la connaissance de Fanfan Lajoy et de boire

un verre dans son épicerie-buvette, 35 rue de Tourtille, en face de la rue Lesage. C'est l'une des dernières épiceries-buvettes du Bas-Belleville. Quand la ville de Paris et les promoteurs parlent de rénovation, les habitants du quartier, moins pudiques sans doute, parlent de démolition. Toujours est-il que l'établissement de Fanfan se trouve voué à disparaître et qu'il reste l'un des derniers bâtiments dressés au milieu des chantiers. "Depuis 1990, il y a en effet un projet de le raser au profit d'un agrandissement de l'école maternelle qui le juxte. En réaction, les fidèles amis ont créé un association loi 1901, "Y'a D'la Joie" dont l'objectif consiste à ouvrir un lieu alternatif de proximité avec buvette."<sup>11</sup> Fanfan a grandi dans son café. Avant elle, sa grand-mère Louise, venue de Picardie, s'y était installée en 1932, puis sa mère, Blanche, lui avait succédé jusqu'en 1983, date à laquelle Françoise, (Fanfan pour les amis) reprend seule le commerce familial. On y vend des sacs de charbon et un peu de bois, il y a également des étalages de fruits et de légumes sur le trottoir. Dès 1956, Fanfan aide sa mère, elle a toujours aimé peser les aliments sur les plateaux en cuivre de la balance Roberval. En 1962, la boutique s'est équipée d'une vitrine réfrigérée et continue pendant une dizaine d'années à suivre son petit bonhomme de chemin. Elle connaît ensuite un nouveau tournant. En effet, grâce au charisme de Fanfan et à sa générosité, la clientèle se transforme quelque peu au fil des années. La porte s'ouvre à tout le monde au point de devenir un endroit de convivialité exceptionnelle. Ainsi des personnes venues de tous les horizons se côtoient sans distinction de classe : ouvriers, intellectuels, SDF, artistes et quelques touristes curieux. Et surtout, les Bellevillois s'y rencontrent et dansent ensemble au bal du 14 juillet.

Par sa position géographique, en retrait dans une rue sans grande circulation, et par son ancienneté, le bistrot est fréquenté par une clientèle particulière, attachée au vieux Belleville. Ces clients sont soudés entre eux par de fortes relations affectives, autour d'une personne : Fanfan. Parler de clientèle est incorrect, la notion de famille semble plus appropriée pour décrire le microcosme dans lequel on pénètre. Entrer chez Fanfan, c'est entrer chez quelqu'un, c'est fouler un espace privé, violer l'intimité d'un lieu où l'anonymat n'est plus de mise comme dans d'autres bistrots. Dans ce lieu qui n'est plus vraiment public, la politesse et la délicatesse s'imposent. Le rustre ne sera pas servi.

Comme c'est le cas dans de nombreux cafés ruraux, la patronne vit dans son bistrot. Un passage au fond de celui-ci, toujours ouvert, lui permet d'accéder à ses appartements, d'où elle surgit, au bonheur des clients, avec des assiettes de camembert en dés ou saucisson en rondelles. Je l'ai même vu, un soir, mettre à disposition d'amis gourmands une pleine terrine de harengs marinant dans l'huile. Les autres bistrots de Belleville, plus soucieux d'une rentabilité commerciale, offriront dans leur grand jour de gratitude quelques soucoupes panachées de cacahuètes et pistaches de mauvaise qualité et certainement beaucoup moins onéreuses. C'est par ces petits détails que Fanfan se distingue du simple bistrot et affiche plus l'image de l'épicerie buvette se métamorphosant quelquefois le soir en guinguette.

Il n'y a pas de tables autour desquelles s'asseoir, seulement trois ou quatre chaises et fauteuils alignés face au comptoir, sous les étagères approvisionnées en boîtes de conserve. Ces assises sont là pour soulager des jambes fatiguées par l'âge, ou rendues chancelantes par l'ivresse. L'espace est ouvert, offrant aux clients la possibilité de valser à leur guise sur de vieux airs jazzi, jaillissant de 33 tours grésillants.

Contrairement aux autres bistrots de Belleville, soucieux de la netteté de leur image, Fanfan recueille les quelques pochtrons du quartier, éponges à la peau violacée, au nez boursouflé, et visage bouffi, en manque perpétuel

de boisson. Ils savent tous que Fanfan fait aussi épicerie, qu'elle se fournit en "gros rouge La Villageoise ou Leader Price" pour apaiser leur soif. Ils appartiennent à une autre époque, celle où les bistrots daignaient encore leur ouvrir les portes, leur offrir la possibilité de s'insérer dans un groupe.

De temps en temps, emportée par la jovialité ambiante, Fanfan n'hésite pas à vider son verre et rejoint ainsi les clients dans une ivresse bon enfant qui culmine de l'autre côté du comptoir.

## **2.2. ACTEURS ET SPECTATEURS**

Se donner en spectacle n'est pas, pour les habitués du bistrot, une pratique incongrue. L'interpellation provocante et familière à la fois, l'excessive décontraction sont autant de manifestations de cette attitude qui semble régler les comportements d'une clientèle souvent inactive.

"Chômeurs et déclassés ont une identité à se reconstituer. Avant même de se faire reconnaître positivement il est nécessaire pour eux d'être perçu par l'environnement social. Il faut être vu."<sup>12</sup>

Mais le spectacle suppose la présence de spectateurs. Il est important pour l'acteur que son public dépasse le cercle des proches et des semblables. Ceci d'autant plus que parmi ces derniers se trouvent des concurrents. C'est le plus souvent sur le mode de la compétition que s'actualisent les exhibitions des habitués. La présence d'un public non impliqué dans ce jeu social et assumant involontairement un rôle de tiers s'avère être une nécessité. Souvent issus de classe moyenne, les habitués chômeurs ou déclassés sont en fait plus sensibles à une reconnaissance émanant de milieux socialement valorisés.

A la périphérie de la scène, les spectateurs consomment les valeurs du lieu et tout d'abord éprouvent le sentiment d'être intégrés à un espace culturel où l'originalité domine. L'inédit, voire l'insolite, crée la curiosité ou la fascination. C'est aussi le caractère prévenant de l'accueil qui suscite l'intérêt des nouveaux arrivants pour un lieu qui ne leur est pas coutumier. L'attention dont ils font l'objet, les conforte.

C'est dans le jeu d'une reconnaissance mutuelle que chacun en acteur et spectateur trouve sa raison d'être, au moment voulu et dans ce lieu : plus qu'une alliance des contraires, une dualité.

Le climat social qui en résulte est fait d'attention portée à chacun des partenaires. C'est a priori un lieu idéal de réconfort, de renforcement ou de reconstitution de l'estime de soi.

## **2.3. ASPIRATION COMMUNAUTAIRE**

Deux grands axes de sociabilité agissent dans l'enceinte du bistrot. L'un concerne une recherche formelle des sens autour d'adhésions associatives, l'autre, une recherche plus informelle privilégiant des comportements et des attitudes particulières dans les rapports d'amitié. Belleville, aujourd'hui fortement menacé par les promoteurs immobiliers, voit naître de nombreuses associations concernant la défense du quartier, telle la "Bellevilleuse". Fanfan est un des rares bistrots réactionnaires, animé d'un fort militantisme. Le bistrot, lui-même sous le coup de l'expropriation, est voué à disparaître prochainement. Comme nous l'avons vu précédemment, sa clientèle a réagi en créant une association lançant des bons de



souscriptions afin qu'elle puisse se réinstaller ailleurs. D'autres cafés dans le 20ème arrondissement se transforment en forums pour livrer combat aux promoteurs. C'est le cas du Piston Pélican dans lequel des artistes "squatters" se réunissent. Le bistrot devient alors une véritable institution qui a le pouvoir de réunir des gens autour d'une cause et créer des cellules de résistance en conflit avec la gestion étatique et municipale. C'est d'ailleurs une des raisons pour lesquelles le pouvoir politique a fortement combattu sa prolifération au début du siècle.

## **2.4. PRENDRE POSSESSION DU BISTROT**

Pour se sentir à son aise dans un lieu, il faut le posséder pleinement. "C'est que les hommes du bistrot sont du côté du désordre. Ils ne cherchent pas à conserver l'ordre établi à leurs dépens. Un peu de casse les amuse : "le vin qui tache" quand il se répand, le verre qui se brise. Ils font des saletés, dira-t-on; non, ils dérèglent un peu la mécanique sociale, si bien huilée, réglée et surveillée. D'autre part, nous nous sentons davantage maîtres et possesseurs de ce que nous avons bouleversé, ne fût-ce que d'une façon fort légère."13

Prendre possession du bistrot, c'est aussi participer au service. Aux heures où le café est bondé, le serveur a des difficultés pour atteindre les tables (dans le cas, en particulier, où celles-ci sont très proches du comptoir), il demande alors à un client qui se trouve là, (en général un habitué), de faire "passer" la consommation. L'habitué s'empresse de rendre ce modeste service : il a alors le sentiment de rentrer dans les bonnes grâces du patron, en tant que personne de confiance. Ce geste, aux yeux du reste de la clientèle, entérinera sa légitimité, amplifiera sa position d'habitué privilégié. Prêter son concours au personnel est une habitude très commune dans les bistrots. Pour l'habitué, l'engagement dans des actes pratiques, conditionnant le bon fonctionnement du café, lui permet d'acquérir un statut de responsable aux yeux de la petite société des consommateurs. S'il est chômeur cette insertion peut jouer, symboliquement au moins, le rôle d'une intégration sociale.

"Un client sur cinq participe au fonctionnement bénévole, mais seulement d'une manière assidue. La participation à la gestion est essentiellement une pratique d'habitues"14.

Être habitué, c'est donc devenir fréquemment bénévole. Insertion inattendue d'un public sur qui plane un risque d'isolement social.

"Le client veut posséder le bistrot pleinement, sans arrière-pensée, sans frôlement, sans réticence. Il sera au comble de la joie, lorsqu'on lui permettra de passer derrière le zinc, pour chercher une bouteille, un jeu de cartes, pour servir, pour laver quelques verres par manière de plaisanterie. Les sources de ce plaisir ne manquent pas : l'espace situé derrière le zinc est chargé de prestige, l'habitué mime un métier qu'il aurait préféré choisir; mais surtout il pénètre un peu plus dans le bistrot, comme ne le ferait pas un étranger. De même il écarte le rideau pour aller faire un tour à la cuisine ou à l'arrière-salle. Là encore, il avance dans l'intimité des lieux."15

## **2.5. DÉTOURNEMENT DU LIEU**

La vie des bistrots est fortement liée à celle des quartiers. Deux fois par

semaine un long marché de fruits et légumes s'étend de Belleville jusqu'à Ménilmontant. Le "bistrotier" n'hésite pas à rendre service à certaines femmes du quartier, les laissant transformer son débit en dépôt. Ainsi, mardi et vendredi, aux Folies, des ménagères viennent déposer leurs caddies remplis de légumes, afin de poursuivre leurs courses plus aisément dans les magasins. Petit à petit, sous l'œil vigilant de la patronne, une partie du bistrot se transforme en parking à caddie. Puis, quelques instants plus tard, nos ménagères réapparaissent les bras chargés, elles récupèrent leurs chariots et quittent le bistrot sans ressentir l'obligation de consommer. Ce genre de rites montre une extension supplémentaire du rôle du bistrot dans la vie de la rue.

Le bistrot peut être aussi une adresse postale, où il est possible de se faire expédier du courrier.

## **2.6. L'ACCÈS SOCIAL**

L'accès social au café se pratique sous trois aspects différents.

Selon une étude commanditée par le ministère, le premier contact est réglé par une sociabilité amicale préexistante : 82% des clients doivent leur présence à l'initiative d'un ami, ou d'un proche.

Pour ce qui est de l'accès ordinaire au bistrot, l'étude a mis en valeur une consommation majoritairement collective mais plutôt en petits groupes. Un tiers des clients pratique la fréquentation solitaire : les femmes pratiquent plutôt collectivement, les hommes plus facilement seuls. Les hommes arrivent ainsi le plus souvent avec une sociabilité qu'il faut construire, alors que les femmes doivent leur accès à une sociabilité déjà constituée. Ce sont les habitués qui fréquentent le plus souvent seuls le bistrot. Cependant, cet usage solitaire n'est pas à attribuer d'emblée à un isolement social. L'habitué vient seul dans la mesure où il est assuré de trouver des amis, ou pour le moins un accueil, une écoute. Pour lui, le bistrot est avant tout un lieu familial. Aucun prétexte n'est nécessaire pour s'y rendre. Y trouver refuge et chaleur familiale va de soi. Pour les groupes, le café n'est que rarement le point de rencontre exclusif. C'est un des repères où il peut célébrer sa permanence.

Le dernier usage du lieu est celui qui est programmé. Le café peut être, en effet, un espace de rendez-vous à caractère plus amical et amoureux que familial. Le rendez-vous est avant tout pratiqué par des familiers des lieux, y donner des rendez-vous, c'est aussi, pour le client assidu, garantir à son interlocuteur qu'ici plus qu'ailleurs, il a des chances de le joindre, puisqu'il a fait du café désigné son lieu d'élection.

Franchir le seuil d'un bistrot, c'est aussi acquérir un droit de citoyenneté. Fréquenté à l'origine essentiellement par la gent masculine, le bistrot accepte volontiers aujourd'hui l'autre sexe. Quand la femme participe aux échanges sociaux du bar, elle réalise que sa présence, ici, est importante aux yeux des hommes, mais que les rôles qu'ils lui réservent sont souvent ceux de spectatrice, d'objet sexuel ou de participante marginale. Ceci ne signifie pas que les femmes ne sont pas appréciées, bien au contraire, on peut même dire qu'elles sont nécessaires au bon déroulement de la cérémonie.

## **2.7. BOIRE**

"Le verre de vin rouge est devenu le rite universel de la communication. On communique autant pour boire que l'on boit pour communiquer."

Edgar Morin

Si l'intérêt essentiel que le bistrot offre à ses clients est de s'y rencontrer, il est évident que sa fonction initiale et commerciale est la vente de boissons. Quelle valeur l'acte de boire apporte-t-il à la société ? La rencontre sans boisson à l'appui ne serait-elle pas viable ? Boire ne serait qu'un acte banal s'il ne revêtait, dans le lieu de sa libre expression, un caractère particulier, s'il n'était lié à un ensemble de pratiques et de rites qui lui donnent un sens et le mettent en valeur. A travers des manières de boire se dessinent en effet des manières de vivre et de concevoir les relations aux autres, et l'espace du bistrot offre, de ce point de vue, de troublantes possibilités. La consommation de boissons tient une place ambiguë. Bien qu'obligatoire, puisque nous sommes ici d'abord des clients, elle apparaît, dans la pratique, plus souvent comme un prétexte ou un prélude aux contacts que comme une fin en soi ; comme la poignée de main ou le geste de salutation. Boire fait partie des rituels du café et des multiples échanges qu'il favorise.

"Le partage de l'alcool dans bien des sociétés, occupe une place cérémonielle, loin de signifier la déviance, il réinstaura le lien social. L'attention ne doit pas se porter sur la consommation d'alcool en soi et son abus, mais sur la position du buveur au sein du groupe. Pour les praticiens de la santé comme pour beaucoup de sociologues, l'alcool a de maintes façons, partie liée avec l'exclusion. Il la provoque ou l'accompagne. On va jusqu'à montrer que son absorption déclenche une levée des interdits et donne libre cours à des conduites de désordre."<sup>16</sup>

## **2.8. LES PARASITES**

Nos bistrotiers sont de plus en plus sollicités par les vendeurs ambulants, un parasitisme toléré par les serveurs et qui se greffe sur l'établissement pour sucer les quelques liquidités disponibles. Une activité parallèle à celle du bistrot se déploie. Leurs hottes sont pleines de surprises. Plus de soirée sans en apercevoir un. Ils sont de plus en plus nombreux à tisser leur toile sur le quartier, à constituer leurs réseaux. Exerçant à l'origine une activité essentiellement nocturne et florale, leur omniprésence est devenue journalière. Leurs lieux de prédilection : restaurants et débits de boissons, qui facilitent leur démarchage grâce à une concentration humaine déjà établie. L'instant où les gens s'arrachent au flux urbain, où leurs disponibilités et leurs écoutes sont plus grandes, où la proie est plus vulnérable. Les colporteurs bondissent d'une table au comptoir, du comptoir à une table, inlassablement. Ils abordent les consommateurs à grand renfort de sourires fatigués. Ils sont ballottés d'un côté sur l'autre, repoussés systématiquement par les refus agacés provoqués par les nombreuses sollicitations qui rythment la vie citadine aujourd'hui. A la moindre faiblesse, ils s'accrochent dans l'espoir de séduire le client. Chaque nationalité s'est spécialisée dans une marchandise. Les Indiens s'occupent essentiellement des fleurs. Le bouquet au coin du coude ou rassemblé dans

une poche plastique retournée dans le souci de masquer une marque publicitaire, ils déambulent de bistrot en bistrot et dirigent leur savoir-faire principalement sur les couples. C'est bien sûr l'ABC du métier : le refus d'acheter pour offrir équivaut, pour l'homme à un manque de galanterie vis à vis de la femme. Cette faiblesse masculine constitue la principale promesse de vente. L'acte d'offrir ne doit pas être motivé par un sentiment d'obligation, mais doit se manifester naturellement sans avoir besoin de se faire écorcher le nez chaque soir par un buisson épineux. En dépit de ce manque de tact vis à vis du client, leur absence serait malgré tout vivement ressentie.

Les Africains se sont spécialisés dans les babioles en plastique, ces petits objets articulés et animés par un mécanisme à remonter. Démonstration à l'appui, ils saisissent leurs crocodiles verts, actionnent le mécanisme en tournant la clé, puis posent l'animal sur le comptoir avec un sourire de satisfaction devant ce bout de plastique qui rampe maladroitement dans les flaques de bières. Deux types d'objets sont proposés, les uns parce qu'ils bougent tout seuls, la magie de l'automate est toujours séductrice (crocodiles à ressorts et grenouilles à soufflets), les autres parce qu'ils brillent (montres plaquées or, lunettes de soleil, chaînettes...). Certains de ces camelots sont même surprenants. Sûrement novices dans la profession ils surgissent à vos côtés pour vous proposer un étalage de chaussettes méticuleusement disposées sur leur avant-bras. Les derniers qui hantent le quartier de Belleville sont les Chinois, exposant dans un classeur à anneaux des produits pour le moins inattendus tels que des lunettes correctrices. Vous sentant un peu hésitants ils décident alors de sortir discrètement d'une poche leurs cartes maîtresses : des petits calendriers de l'année passée associés à de jolies femmes asiatiques en partie dévêtues. Tous ces démarcheurs participent à l'animation du bistrot. Ils sont aujourd'hui menacés par l'exaspération d'un public sans cesse sollicité. Leur démarche systématique, voire agaçante, fait partie des rites et de l'image globale du bistrot.

### **3. MAGIE DU LIEU**

#### **3.1. LE FRANCHISSEMENT DU SEUIL**

Perçu de l'extérieur, le bistrot constitue une fresque où la société humaine s'exprime. Contrairement à l'automobile qui nous isole physiquement de la rue, la marche, elle, entretient un contact direct et sensoriel avec notre environnement. L'effet cinétique de la marche nous décale vis à vis de la rue qui procède d'un enchaînement d'éléments statiques sur lesquels nous n'avons plus mainmise. La rue se présente à nous en une série d'images qui se succèdent. Et lorsque l'œil pénètre à l'intérieur d'un bistrot, la vision qu'il en a est propre à chacun selon ses affinités avec ce milieu. Le passant ne se sent pas concerné et son œil glisse sur cette image, ou bien le passant a déjà fréquenté le lieu et analyse promptement l'intérieur au rythme de sa marche. Le bistrot devient un aquarium dans lequel on jette un regard furtif, on fixe des visages. Si l'on en cherche un en particulier, on s'arrête devant la vitrine pour mieux scruter, mais sans stationner trop longtemps, pour ne pas éveiller l'attention des clients. L'image brûle l'œil s'y l'on s'attarde de trop, mais si l'image nous plaît, nous pénétrons dans l'établissement et devenons acteur ou figurant au même titre que les autres clients. Et alors, tout s'inverse. Nous sommes passés de l'autre côté de la

rampe. Mais il existe aussi un espace de transition au bistrot. Sa terrasse vous tend les bras, elle est une invitation au farniente. La terrasse est tentatrice, corruptrice, susceptible de vous détourner de vos activités. Même l'hiver, l'occupation du trottoir par les guéridons et les chaises, symboles d'une détente possible, offre un avant-goût de ce qui vous attend à l'intérieur, un échantillon de bien-être. La banne est déployée, le bistrot a déjà une mainmise sur cette portion de trottoir que vous allez fouler. La porte est ouverte, le piège est tendu prêt à vous happer. Si tous les artifices commerciaux sont déployés pour saisir le moindre signe de faiblesse, ils ne suffisent pas à vous persuader. D'autres arguments, pour vaincre votre hésitation, sont parfois nécessaires. Contrairement aux brasseries, les bistrots sont implantés dans des rues souvent étroites qui, par la proximité des immeubles, ne favorisent pas un ensoleillement durable des terrasses. Le succès de certains bistrots comme les Folies à Belleville ou le Soleil à Ménilmontant s'expliquera aussi par leur avantageuse orientation.

Il m'est apparu longtemps paradoxal de voir s'installer autant de gens aux terrasses, alors qu'elles n'offrent qu'un paysage de désolation urbaine : des rues congestionnées par une circulation malodorante, la tonitruance des avertisseurs et le ronflement des moteurs. Les bistrots que je fréquente dans le quartier de Belleville ont tous leur terrasse équipée de chaises blanches en plastique, identiques à celles que l'on retrouve l'été sur les pelouses au fond des jardins, pour se prélasser au soleil. L'objet seul est déjà une invitation à la détente. Ces terrasses exposées aux perturbations urbaines sont investies d'une charge affective. Elles en rappellent d'autres, qui entretiennent un lien direct avec nos souvenirs de vacances : on pense peut-être alors à ces merveilleuses terrasses estivales des stations balnéaires, alignées sous les parasols le long des plages. Malgré un contexte très différent, leur existence en milieu urbain est une passerelle aux souvenirs, excitant notre soif de dépaysement et la nostalgie des vacances au soleil.

Dès le printemps, le "Soleil", bistrot de Ménilmontant, favorisé par un large trottoir, propose une vaste terrasse et ouvre ses baies vitrées. Le bistrot se déverse dans la rue et réciproquement. L'impression de rupture s'estompe, le seuil est gommé par cette terrasse sans fin qui est une longue introduction à la salle.

Le bistrot ne s'isole pas de la rue, de larges baies vitrées permettent sa découverte. A l'opposé, les bars de nuit se capitonnent, se cachent derrière des carreaux de verre fumé. Des gens franchissent leur seuil en poussant de lourdes portes, parfois doubles, et séparées par un sas, ceux là souhaitent se retrouver dans un lieu à part, protégé. L'intérieur est souvent cloisonné, compartimenté. La clientèle, conformément à ses désirs, est isolée dans des alvéoles, dans des box. Ces séparations coupent tout, y compris la parole. Chacun pour soi. La communication inter-tables est abolie.

"Diviser pour mieux régner : le patron contrôle du haut de son estrade une clientèle émietlée, rangée dos à dos, enfermée dans un volume qui n'autorise aucun débordement".<sup>17</sup>

Le bistrot est tout le contraire du parcage, c'est un lieu public, qui donne sur la rue et s'y donne. Il ne cache rien. Il appartient à la rue. Il en est une excroissance, et la rue y dévie son flot. Nous sommes ainsi propulsés dans un autre univers. Nous passons d'un environnement sonore à un autre, du ronflement des moteurs au brouhaha des voix. Nous percevons de nouvelles odeurs : après les gaz d'échappement, un parfum de chaleur corporelle. Nous quittons le bitume, cette surface impersonnelle, sauvagement cicatrisée, qui

recouvre de son épaisse croûte toutes les voies urbaines de circulation, pour fouler une étendue ordonnée, réfléchie, avec des sols constitués souvent de petits carreaux juxtaposés. Le franchissement du seuil nous retire du flux temporel et physique de la rue, soumise aux impératifs de la circulation, pour nous envelopper de son espace apaisant. Même son atmosphère bruyante et chaleureuse nous repose du bruit anonyme de la rue. L'organisme s'adapte, se calme, les jambes s'immobilisent et le bistrot prend l'allure d'une pompe où l'organisme se recharge en énergie. Nous quittons un univers cinétique où il fallait être à l'affût de tous les dangers, de tous les obstacles, pour enfin se reconforter dans un univers plus statique. A la découpe sauvage du "skyline", succède un plafond, souvent jauni par la cigarette. Nous sommes recouverts, nous sommes à l'abri. Le monde que l'on quitte se transforme alors en une image animée d'où surgissent des bruits diffus et étouffés. Seul un contact visuel avec ce monde nous rattache encore à lui. La rue devient spectacle, et nous devenons ses spectateurs ébahis.

"Ces lieux (gare, Prisunic, bistrot) ne sont pas nécessairement gardés; bien au contraire, ils se donnent en général comme publics - et cependant, il existe pour eux des rites d'entrées et de sorties. Leurs frontières, même invisibles, ne se laissent pas oublier. D'ailleurs, on n'y rentre ni en ressort pas de la même façon (...). Les deux itinéraires ont beau géométriquement recouvrir le même tracé; ils sont sentis d'une façon différente. (...), l'habitué du bistrot n'a pas la même allure quand il se dirige vers son bistrot ou quand il s'en éloigne. Cette remarque vise à manifester une structuration spatiale que tous les lieux n'ont pas le pouvoir d'imposer. (...) l'entrée et la sortie, les frontières d'un lieu qualifient les espaces les plus prestigieux de la ville. Il existe une entrée du Prisunic, de la gare, du bistrot qui les détache du reste de l'espace urbain, tout comme les premiers accords d'une symphonie l'isolent de la rumeur confuse du monde. Quand les frontières se brouillent ou quand, tout simplement, on entre en un lieu, d'une façon distraite, en allant remplir une fonction, ce lieu perd sa dignité de forme."18

Pierre Sansot

Comme tout tableau qui se respecte, l'image perçue de la rue nous est livrée dans l'encadrement que constitue le châssis de la baie vitrée ornée de tous les obstacles situés dans la zone de vision. L'image est brisée, explosée en plusieurs vignettes et dans chacune se lit une histoire différente. La forme des vignettes est dictée par celle de la baie vitrée sur laquelle se juxtaposent affichettes scotchées, lettres peintes et autres autocollants promotionnels.

Au Cyrano, place Clichy, la vitrine regorge de prospectus interdisant toute lecture de l'intérieur de l'établissement depuis la rue. On peut encore cependant (et les familiers du lieu ne s'en privent pas) observer l'activité extérieure au travers des minces interstices ménagés entre chaque papier, telle une page de bande dessinée où l'histoire ne serait plus exposée dans les vignettes, mais racontée dans les marges. Pour lire la rue, il devient inévitable de se rapprocher intimement de la baie vitrée.

Dans d'autres bistrots, à la structure ordonnée de la baie vitrée se superposent les silhouettes des tables et des chaises, ainsi que celles des poteaux métalliques de soutènement présents dans tout commerce dont la façade est dotée de baies vitrées. A ces couches figées s'ajoutent celles qu'animent les gestes, les postures des clients qui se découpent en contre-jour sur la baie. L'ensemble est alors ciselé, mais aussi saccadé par la vie et la complexité des superpositions. A la vivacité de la rue, s'ajoute ainsi celle du cadre dans lequel l'œil finit par s'égarer faute de fixer un repère stable.

Quitter la rue pour franchir le seuil d'un commerce, d'une entrée d'immeuble, c'est aussi changer de rythme. La rue vit sur un rythme soutenu, ininterrompu, scandé par des vagues passantes de véhicules et la déambulation pédestre du trottoir. Le temps dans un bistrot s'écoule différemment selon les activités qui ont cours à l'intérieur.

Le bistrot de quartier se développe essentiellement dans des rues étroites et s'installe peu dans les angles de rues qui sont le privilège des brasseries. Sa surface vitrée est souvent étroite, et justifie la présence de signaux tels les bannes recouvrant les trottoirs, l'installation des terrasses, ou le scintillement des néons traçant sur fond nocturne le nom du bistrot.

Depuis son intérieur, le bistrot nous offre un divertissement urbain (spectacle qui nous échappe partiellement lorsque nous en sommes nous-mêmes les acteurs). Le bistrot est un observatoire ouvert sur la rue, une invitation à la contempler. Contrairement au square qui, par exemple, s'en isole.

Entre le monde de la rue et celui du bistrot, le contact visuel est assuré par la façade vitrée, permettant aux passants une lecture rapide du contenu de l'établissement, et aux consommateurs de perdre leurs regards dans une masse grouillante et vivante, constituée de réseaux durs et mous, de métal et de chair humaine, d'automobiles et de passants qui, sans cesse, s'entrecroisent.

### **3.2. LA CONSISTANCE DU LIEU**

Pour toute société, le flux et le reflux de la vie sociale se manifeste par rapport à un lieu retranché : une caverne, un campement, un village, un logement, une cuisine, un café. Il ne fait pas de doute que nous vivons toujours sous la contrainte de cet impératif territorial : il faut donner un sens culturel à l'espace et définir par rapport à lui les lieux, grands ou petits, où nous vivons.

"Chez les humains, le problème de la territorialité concerne les moyens grâce auxquels l'espace est défini, réparti et reproduit : c'est un phénomène social et culturel. L'univers physique ne se présente pas de la même manière à tous les êtres humains; il ne suffit pas pour l'appréhender de faire usage de nos seuls sens de la vision, de l'audition et du toucher. Bien que nos perceptions de la distance, du poids, de la hauteur, de la couleur et de la surface aient une base physique, elles sont toujours filtrées et sélectionnées par la culture à laquelle nous appartenons. Même si les critères diffèrent d'une société à l'autre, il n'en demeure pas moins que toutes les sociétés divisent l'espace, le distribuent, le jalonnent et y attachent différentes significations qui correspondent à leur conception culturelle de l'univers."<sup>19</sup>

Parce que la maîtrise de l'espace est nécessaire à l'expérience humaine, nous en apprenons le sens mais nous oublions rapidement que nous l'avons appris. Ainsi, Edward T. Hall écrit-il :

"des milliers d'expériences nous enseignent inconsciemment que l'espace est chargé de sens. Toutefois, ce phénomène n'aurait sans doute jamais été saisi consciemment si l'on n'avait découvert que chaque culture organise différemment l'espace".<sup>20</sup>

En étudiant rapidement quelques moments de la vie d'un bistrot, on

s'aperçoit que les actes de tous les individus qui l'animent s'inscrivent dans un espace signifiant.

Le bistrot est fragmenté en différentes zones : zones réservées à la clientèle, zones réservées au personnel, zones mixtes, zones de groupes, zones d'isolement, zones de calme, zones bruyantes... On pourrait aussi évoquer l'existence des zones fumeurs, non fumeurs, si, dans les petits bistrots leur ridicule ne portait à sourire.

L'homme a toujours eu besoin de définir des limites. Il est dans sa nature de s'entourer de frontières, de fixer des espaces pour se créer un équilibre psychologique. Certaines de ces frontières sont d'ordre fonctionnel, liées à l'organisation sociale d'une communauté, aux impératifs professionnels.

D'autres, plus aléatoires, plus virtuelles, n'apparaissent qu'après plusieurs visites des lieux : des frontières reconnues tacitement comme exclusives, réservées aux habitués et liées à la fréquentation quasi systématique de "sous-zones". Certains groupes élisent en effet un territoire défini par une réunion de tables. Elles constituent à un certain moment de la journée, une zone privée récupérée plus tard par un autre clan (si toutefois elle ne retombe pas dans le domaine public).

Certaines zones du bistrot, même vacantes, ne sont pas très accueillantes pour l'étranger. Elles sont recluses, petites et localisées dans des angles morts, irrespirables... Ces zones sont pourtant bel et bien occupées par des habitués, passés maîtres dans l'art de l'inactivité au quotidien. Ces habitués, on les nommera piliers de bistrot sans qu'ils soient pour autant de grands consommateurs. Ce qu'ils recherchent, c'est d'abord la présence des autres. Ils font partie du décor.

Le patron les a regroupés dans des zones mortes, de manière à libérer le reste de la salle destiné à une clientèle plus "utilement" consommatrice. Eux n'appartiennent plus vraiment à cette catégorie intéressante de clients. On les compterait plutôt parmi les dés|uivrés impécunieux. Il n'est plus nécessaire de distinguer les traits de leurs visages pour les reconnaître, un regard jeté sur leurs silhouettes suffit pour y poser un nom. Ils composent toujours le même tableau de coin, et il serait surprenant de ne pas les trouver là, en train de radoter autour d'un verre. Au fil des années, ils se confondent avec les murs. On ne les distingue plus. Eux perçoivent cette place comme un privilège qui leur est accordé. Ils ont acquis la confiance du patron, ils ont percé l'intimité du café, ils appartiennent à une famille. Lors de la fermeture, ce sont eux, parfois, qui aident à ranger le mobilier (bénévolat gratifié par un petit geste de générosité du patron). Aux heures pleines, celui-ci ira jusqu'à solliciter leur aide : on les verra alors passer avec zèle les consommations à travers la foule compacte. Le patron a besoin de mains auxquelles il fait confiance. Même s'il ne lui délègue pas vraiment son pouvoir, il valorise et flatte cette compagnie fidèle.

Dans certains bistrots, il existe des zones réservées, des chaises et des banquettes qui, même vacantes, ne s'offrent pas au premier venu. On ne saurait s'y installer sans déroger à une règle tacite établie lors du premier contact. Après plusieurs visites, on s'aperçoit qu'on y voit toujours les mêmes visages. Les habitués y ont établi leur poste d'observation. Qu'ont-elles donc de plus que les autres ? Elles sont plus intimistes, ce sont des angles, des coins, des zones abritées du va-et-vient, de la bousculade. Ce sont des zones calmes. Elles sont souvent proches du comptoir, et proches de l'autorité, c'est-à-dire du personnel, ce qui facilite les commandes. Lorsqu'on parvient à s'en approcher, on s'introduit par cette proximité dans un cercle de confiance à vocation intimiste, dont les autres sont exclus, cercle qui réunit un clan, une famille. Quand l'activité du service se réduit, les serveurs se concentrent



plus facilement aux extrémités de comptoir, ils ratifient le protocole. Aux Folies, rue de Belleville, une banquette rouge y attend l'habitué, usée par son utilisation systématique. Cette banquette longe un pan du bistrot, et sa position est d'autant plus stratégique l'hiver, qu'un large radiateur en fonte lui rase le dos. Le plus étrange est que cette longue banquette est destinée à deux types de clientèles, habitués et occasionnels, par le simple fait qu'elle accompagne une table qui, elle, crée une sous-zone publique.

"La coexistence dans un même espace de plusieurs catégories de consommateurs est inévitable dans un lieu public, dont le caractère est commercial de surcroît, et s'accompagne d'une ségrégation spatiale. Parfois, les césures sont nettement matérialisées par un vitrage, des marches ou une cloison définissant plusieurs salles où se répartit la clientèle en fonction de ses pôles d'intérêt. Mais quand il n'existe aucune frontière matérielle, le partage de l'espace résulte d'un consensus entre les clients et d'une ingénieuse répartition des activités en différents points du bar : le comptoir pour la discussion, généralement occupé par les habitués, quelques tables à l'écart pour les jeux de cartes, un recoin protégé de la salle pour le flipper, les jeux, le P.M.U. Ainsi chacun trouve-t-il "son" café mais aussi "sa" place à l'intérieur du café."21

Chaque café a son climat, fruit de la conjugaison de divers facteurs avec des éléments plus diffus tels que l'aménagement intérieur, le décor, qui font de chaque établissement un microcosme social possédant ses lois implicites de fonctionnement et son caractère propre. Ainsi les bistrots, lieux de consommation ouverts et publics, sont-ils l'objet d'une appropriation spontanée de personnes en mal de convivialité et qui voient en eux des lieux de sociabilité, dont les manifestations varient d'ailleurs selon les classes d'âge, l'origine sociale et professionnelle, le degré d'autochtonie, l'appartenance à une association locale, etc., des clients et du patron. Si l'on associe au cadre naturel la chaleur ou la froideur des consommateurs, l'heure où l'on y pénètre, le niveau d'éclairage, le temps que l'on consacre à sa fréquentation, il n'y a pas deux bistrots identiques.

### **3.3. À CHAQUE BISTROT, SON PARCOURS**

"On accomplit également beaucoup de pas dans un bistrot sous un éclairage qui change avec les heures qui s'allongent et c'est bien un voyage au bout de la fumée, de la boisson que l'on peut comparer à d'autres voyages plus classiques et plus répandus dans la littérature." "On ne peut les (les lieux urbains) considérer simplement comme une portion d'étendue : leur espace se confond avec un parcours temporel qui constitue d'une façon indissociable, une meilleure prise de leur aire et un changement de notre être. Et, ce qui prouve à quel point le parcours n'est pas en eux surajouté, c'est qu'il apparaît souvent comme le seul moyen de les distinguer les uns des autres. (...) les grands lieux urbains demandent à être parcourus d'une manière déterminée et qu'ils se distinguent par le parcours qu'ils sollicitent."22

L'approche kinesthésique d'un lieu est une démarche liée au toucher corporel global de l'espace. Le corps est à l'écoute du vide qui l'entoure. Cette

expérience spatiale de notre corps se perçoit statiquement, mais également sous forme de trajet, de parcours. On ne pénètre pas dans tous les bistrot de la même manière et leurs intérieurs ne sont pas vécus identiquement. Notre corps mémorise ces parcours inconsciemment pour leur associer une image, un nom, une adresse. Ainsi l'ampleur des mouvements effectués comme celle des distances parcourues, constituent une source d'informations élucidant les sentiments de bien-être ou mal-être que procure chaque lieu. Prenons l'exemple d'un parcours possible à l'intérieur du bistrot : rejoindre les toilettes. Les toilettes sont excentrées, toujours en périphérie de la salle. C'est une des principales occasions de déplacement dans les bistrot, puisque le reste du temps est consacré à la consommation à poste fixe. Par un simple parcours, le bistrot dévoile ses multiples facettes, met en évidence les obstacles. Combien de passages sont recensés ? Faut-il descendre ou monter des marches ? L'escalier est-il droit ou en colimaçon ? Faut-il contourner un obstacle ? Faut-il baisser la tête, se voûter légèrement ? Faut-il longer le comptoir ? Autant de possibilités dont le corps s'imprègne. A toutes ces données physiques s'adjoignent les données humaines. Certains soirs, l'affluence que connaissent certains bistrot complique le déplacement. Le nouveau trajet se dessine plus chaotiquement. Comme nous le verrons plus loin, le comptoir, objet central, influence la notion de parcours. La circulation dans l'espace ne se fait pas aussi librement, elle respecte une série de règles, de consensus culturels.

Chaque bistrot est constitué de deux groupes d'individus : la clientèle, le personnel, séparés par une paroi poreuse (le comptoir) ne filtrant qu'un certain type d'individus (le personnel). La zone située derrière le comptoir étant strictement interdite à la clientèle, celle-ci n'a pour expérience du bistrot que celle qui lui a été attribuée. Le personnel y circule librement. L'approche kinesthésique des deux groupes est alors radicalement différente. De plus, le personnel est en contact permanent avec tout l'espace, alors que la clientèle est confinée dans une certaine zone ponctuellement dans le temps. A la notion d'espace s'ajoute, en effet, celle du temps. Les consommateurs n'ont du bistrot qu'une expérience courte sur la durée totale d'une journée, ils n'en perçoivent qu'une représentation particulière. En s'y attardant du matin au soir, on s'aperçoit de la richesse des situations, de la variété d'atmosphères offerte quotidiennement.

### **3.4. LE COMPTOIR DIVISE ET RELIE**

Le comptoir est bien l'objet central autour duquel s'articule le bistrot. Ses fonctions sont multiples. Il est un objet-espace autonome, il fait écran en définissant une zone interdite à la clientèle, il est une image, un symbole riche de signification.

"(...) à l'intérieur même du lieu, s'érige un être ou un objet tel qu'il porte à l'excellence ou à la lumière ce qui était confusément entendu : le zinc du Bistrot, la salle d'attente de la Gare, le garçon dans le Café. (...) l'existence d'un lieu urbain implique bien celle d'un foyer central - et ceci pour deux raisons : ce pôle structure le lieu qui, sans son existence, risque de demeurer informe. D'autre part, et nous préférons cette seconde raison où il est davantage question du sens, le lieu pourrait-il clairement se manifester et préférer son être sans un foyer qui porte à la clarté ce qu'il veut dire ?"23

Je vais m'efforcer de définir les fonctions particulières que le comptoir

remplit en tant qu'objet-support, mais également dans les rapports sociaux qui s'organisent de part et d'autre de la frontière qu'il constitue. Je parlerai ensuite en détail des deux zones qu'il sépare.

"Au café, le comptoir est manifestement un lien. Lien entre les membres du groupe et lien entre le groupe et le café. En quelque sorte, ils s'amarrent à cette plate-forme qui leur passe à hauteur du nombril, et peuvent ainsi se laisser aller sans craindre de se perdre. Ce comptoir qui, tel un cordon ombilical, les attache au corps du café."<sup>24</sup>

Le comptoir est aussi une frontière. Sa présence scinde l'espace en deux sous-zones distinctes aux fonctions complémentaires, l'une offre, l'autre réclame. D'un côté les verres se remplissent, de l'autre ils se vident. Un flux se crée qui contribuera à la dynamique de l'espace.

Le comptoir est indissociable de l'univers marchand. Le Petit Robert lie son origine au verbe "compter" et le définit comme une table, un support long et étroit, sur lequel le marchand reçoit l'argent et montre les marchandises. Sa fonction essentielle étant définie, il présente alors, selon le type de commerce dans lequel il s'implante, des formes et des utilisations variées. En règle générale le comptoir n'implique la présence du client que ponctuellement dans le temps. On n'a de contact avec lui qu'à l'instant précis de l'échange, qu'il s'agisse d'acheter une baguette chez le boulanger ou des pilules chez le pharmacien. Le débit de boissons, au contraire, lui accorde un tout autre rôle par le simple fait que l'on consomme sur place. L'occupation du comptoir n'est plus l'apanage du seul commerçant, mais se partage avec le client qui s'en attribue une parcelle. Cette frontière, matérialisée par un petit muret, représente beaucoup plus, offre autre chose qu'une vente au détail dans une simple mise à distance. Le comptoir du bistrot est une zone mixte, utile au personnel de service, aussi bien qu'au client. C'est aussi une zone d'échange, dévolue essentiellement à la consommation de liquides, d'où son revêtement particulier, en étain (et non pas en zinc) ou en laiton. C'est enfin un objet central : le bistrot existe autour du comptoir, sans lui l'espace perd son sens. Le comptoir est comme un cœur, une pompe qui aspire et refoule la boisson. C'est lui qui fait vivre cet organisme parfois chaleureux, parfois délétère qu'est le bistrot, les serveurs traçant par leurs parcours les veines et les artères qui irriguent l'espace.

Le comptoir évite le mélange, la gêne, et possède surtout une épaisseur qui, pour bien jouer son rôle, ne doit être ni étriquée, ni trop large. Il est un instrument de pouvoir qui détermine des fonctions, des rôles précis. C'est un outil professionnel. Le comptoir fait corps avec le lieu. C'est un lieu-objet, il participe à l'architecture en tant que muret, tout en étant utilisé comme support. C'est un perchoir sur lequel on se greffe, sur lequel on prend appui. Le client entretient une relation affective avec lui. Il s'y frotte, s'y appuie, s'y relâche, y pose un coude, soulage le poids d'une jambe sur le marchepied. Certains comptoirs épousent le corps, d'autres sont douloureux. Les dimensions volumétriques qui définissent leur encombrement sont déterminantes quant à la relation et au comportement qui vont s'y manifester et s'y développer. La hauteur du comptoir est identique dans chaque bistrot, à quelques exceptions près, on la situe légèrement au-dessus du nombril (110 centimètres). Elle répond à un confort ergonomique, à la pose du coude en particulier, permettant ainsi aux membres supérieurs d'accomplir les mouvements nécessaires pour boire, pour servir. La longueur est proportionnelle à la surface du café. Le comptoir ne doit ni être d'une petitesse ridicule, ni étouffer par son volume les couloirs de circulation ménagés entre lui et les tables. Sa forme a de nombreuses incidences sur les comportements. Le comptoir peut être courbe, en ligne droite ouverte à chaque extrémité, ou bien former un L. Selon une étude menée par Edward T

Hall, on peut mettre en évidence le fait que :

" la situation de coin où les interlocuteurs se situent de part et d'autre d'un angle droit suscite six fois plus de conversations qu'une situation en face à face à un mètre de distance et deux fois plus que la disposition où les interlocuteurs sont côte à côte."<sup>25</sup>

Le comptoir propose en particulier une surface plane sur laquelle se déploient de nombreuses activités. Cette surface large de trente à quarante centimètres est une zone de transit où le trafic de liquide constitue la principale activité. En plus des verres et des bouteilles, on y rencontre également des pots de fleurs, des casques de moto "Ricard" ou des colonnes "Morice" à échelle réduites gorgées de sucres en morceaux emballés, des présentoirs à ufs durs accompagnés de leurs salières, des éponges, des sous-bocks, des soucoupes, de la monnaie... des mains, des coudes, et des avant-bras!

Marquant une limite à ne pas franchir sans autorisation, le comptoir trace une ligne, isole, permet de prendre de la distance par rapport aux consommateurs.

"L'homme observe des distances uniformes dans les rapports qu'il entretient avec ses semblables. (...) Sa perception de l'espace est dynamique parce qu'elle est liée à l'action, à ce qui peut-être accompli dans un espace donné, plutôt qu'à ce qui peut être vu dans une contemplation passive." <sup>26</sup> Edward T. Hall définit quatre types de distance séparant les individus qu'il qualifie d'intime, de personnel, de social et de public. Le comptoir, relevant du type personnel est bien cette ligne de démarcation évoquée plus haut. On peut l'imaginer sous la forme d'une petite sphère protectrice, d'une bulle qu'un organisme créerait autour de lui pour s'isoler des autres.

"Il s'agit, en somme, de la limite de l'emprise physique sur autrui. A cette distance on peut discuter de sujet personnel."<sup>27</sup>

Hall distingue alors deux types d'espaces sociaux; il écrit à leur sujet, citant un autre auteur :

"Osmond avait remarqué que certains espaces, comme les salles d'attente des gares, ont pour effet de maintenir le cloisonnement des individus. Il les appela espaces sociofuges. D'autres espaces, comme les terrasses de café en France ou les comptoirs des vieux drugstores américains, provoquent au contraire les contacts. Il les appela espaces sociopètes".<sup>27</sup>

Le bistrot étant naturellement voué à être un espace sociopète, la disposition des éléments qui le constituent est déterminante pour son bon fonctionnement.

Le comptoir divise le bistrot en deux parties. L'une, la salle, est un espace clairsemé et ouvert. Elle est parsemée de meubles uniformes et encombrants. Dans l'idéal, cet espace se veut accueillant pour la plus large clientèle. Il n'en va pas toujours ainsi, particulièrement à Paris où l'espace est compté. De l'autre côté du comptoir, se profile un couloir plus ou moins étroit, permettant seulement le croisement de deux personnes. Cette zone est multifonctionnelle. Dense et variée, elle regroupe tous les organes vitaux du bistrot. Elle doit être en mesure de satisfaire toutes les commandes de la clientèle. Alimentée en eau et en électricité, elle est suréquipée. Deux longs meubles parallèles longent cet espace de travail, le comptoir et les frigos, entre lesquels le personnel est pris en sandwich. Sa liberté de manœuvre est réduite comme celle de chariots positionnés sur deux rails, dont le mouvement consiste en de simples allées et venues de gauche à droite, rythmées de pivotements itératifs. Guidé par un souci de rentabilité maximale, l'ensemble des fonctions est concentré dans une zone restreinte.

L'aménagement de l'arrière du comptoir rappelle étrangement celui de l'intérieur des voiliers où l'on essaye de tirer parti de tout l'espace disponible. Cette nécessité devient une évidence lorsqu'il s'agit de rentabiliser un comptoir de forme elliptique, où les portes sont cintrées, la poubelle intégrée et le zinc sculpté pour venir lécher la courbe. C'est une sorte de poste de pilotage où tout est réuni afin de pouvoir diriger efficacement le bistrot. Cet espace est légèrement surélevé par une estrade de dix centimètres, qui procure une vision globale du bistrot, et sert de scène de théâtre où le patron joue son rôle. De là, il peut se donner l'illusion de changer de monde, de se hisser dans les sphères du pouvoir. Un problème avec un client se règle par comptoir interposé : être un peu plus imposant que l'autre peut toujours être utile. De plus, la courbe elliptique de certains comptoirs souligne la position centrale du patron. Toute existence d'ellipse implique celle d'un centre. Même si le patron ne se positionne pas au milieu de l'ellipse, il en est beaucoup plus proche que son client. Toute l'organisation spatiale du bistrot est conçue dans le seul but de mettre en valeur la fonction de commandement et détacher du lot ceux qui l'exercent.

Lors des grèves de décembre 95, j'ai été témoin d'une intrusion spontanée dans la zone interdite du Zorba.

Bien des clients, qui d'ordinaire avalaient rapidement leur café-calva avant de partir travailler, profitèrent des circonstances pour prolonger complaisamment leur escale au comptoir. Ainsi certains y restèrent "scotchés" de longues heures, commentant les événements tout en buvant plus que de coutume. Les moins résistants étaient orientés bien avant l'heure fatidique vers la sortie. Ce soir là, un des rescapés (dans un triste état malgré tout) tint des propos racistes en présence de clients d'origine africaine. Hakim, maître à bord à cet instant, entreprit diplomatiquement de le soutenir jusqu'à la sortie. Peu à peu le client ivre, sans pouvoir grappiller un peu de territoire, recula, freiné dans ses mouvements par la large carrure du serveur. L'un et l'autre se retrouvèrent finalement sur le trottoir où Hakim sermonna l'importun, blâmant son comportement. L'ivrogne, ne tenant plus sur ses jambes, prit alors appui sur un véhicule qui soudain se déroba. Le pauvre bougre se retrouva inanimé au sol. De nombreuses vociférations s'élevèrent aussitôt contre Hakim accusé de l'avoir bousculé sans pitié. Alors, telle une furie surgissant de l'ombre une petite vieille au visage extraordinairement plissé se précipita derrière le comptoir, et sous les yeux ébahis de tous, y arracha des feuilles de Sopalin pour les imbiber copieusement de cognac. Elle courut ensuite sur le trottoir pour appliquer vigoureusement son "Sopalin au cognac" sous les narines dilatées du poivrot évanoui. Quoi de plus naturel que de ranimer un être imprégné d'alcool par de l'alcool ! Elle répéta cette danse effrénée du comptoir au trottoir plusieurs fois, jusqu'à ce que la victime reprenne enfin connaissance.

Évidemment il s'agissait d'un de ces cas particulier où la gravité de l'événement permettait de lever l'interdit.

Au café, l'Étoile de Montmartre, rue Duhesme, un berger allemand allongé derrière le comptoir tient compagnie au patron. Au moindre visage ou geste suspect, le chien n'hésite pas à se précipiter en aboyant sauvagement. Il a totalement assimilé les limites du territoire et filtre ceux qui sont autorisés à y accéder.

Certains comptoirs mal conçus ne jouent pas bien leur rôle. Au café Les Rigoles, dans les hauts de Belleville, le comptoir est habillé de formica imitant les veinures du bois (formidable engouement des années soixante, soixante-dix, qui a enthousiasmé nombreux décorateurs et enlaidi considérablement les bistrots, tout en leur conférant, malgré tout, un

certain charme). Le comptoir de ce bistrot est déplaisant ergonomiquement et trop bas, autant pour le client obligé d'y greffer son coude et d'adopter ainsi une posture légèrement voûtée, que pour le personnel qui se voit retirer son seul espace d'intimité (son plan de travail), et un support élevé convenant à la supériorité de son rôle. La lecture de cette zone est aussi aisée pour le client que pour le serveur. Il serait plus agréable pour le personnel que l'espace consacré au nettoyage et à l'accumulation de vaisselle sale se trouve légèrement en contrebas, et soit dissimulé par un comptoir haut, de manière à bénéficier de son léger surplomb. Là est en effet le laboratoire secret du "bistrotier".

Contrairement au restaurant où la salle est bien distincte de la cuisine, le lieu de préparation du bistrot est le même que l'espace d'accueil. Le côté secret et mystérieux qui se dégage des cuisines où s'élaborent les petits plats, n'est pas perçu dans le bistrot. A l'opposé des brasseries, les bistrots rassemblent toutes leurs activités en une seule pièce. Tout est étalé au grand jour et tout geste est lisible, excepté certains que cachent le surplomb. Le comptoir scinde l'espace, sans l'isoler du reste.

Concernant les accessoires, on en distingue deux types : ceux qui sont mis en valeur et se positionnent au niveau de la surface du zinc et ceux qui sont dissimulés derrière le comptoir. Les premiers ont une valeur symbolique forte. Ils représentent la fonction même du bistrot : la caisse enregistreuse ou le monnayeur accompagné de son tiroir à billets qui affirment la présence d'un commerce, et la pompe à bière, emblème du débit de boissons, qui orne le zinc de sa forme totémique. Certains bistrots en sont encore démunis, faute de débiter suffisamment. Se dégage alors une sensation de vide, d'inachevé. Pourtant quand les brasseries d'origine allemande ne s'étaient pas encore installées en France, les boissons les plus consommées (vins, absinthes et autres liqueurs) se dispensaient aisément de cet instrument devenu depuis indispensable pour la distribution de bière en grand débit. En l'introduisant chez nous, les brasseurs d'Outre-Rhin ne se doutaient peut-être pas qu'ils contribuaient à refaçonner l'image du bistrot français doté depuis lors d'un accessoire emblématique. Chez Fanfan, bistrot-épicerie, rue de Tourtille, ou bien chez Madame Polo, rue Richard Lenoir, le consommateur de bière est servi en canettes, le débit n'étant pas suffisant pour que le bistrot puisse s'équiper du beau distributeur. Dans ces bistrots démodés, de vieille tradition française, où un cocon familial s'est créé, on discute plus volontairement devant une chopine de rosé que devant un demi.

Tous les équipements nécessaires pour satisfaire la clientèle occupent donc des positions bien précises derrière le comptoir : des postes identiquement pourvus dans tous les bistrots. L'agencement de toute une installation dans cet espace réduit ne tient naturellement pas du hasard, mais résulte d'une expérience pratique de l'utilisation du matériel. On peut se demander, en effet, pourquoi la tireuse à bière n'est pas installée sur la desserte arrière et le percolateur sur le comptoir ? Chaque outil a trouvé sa place, les interchanger reviendrait à provoquer des gênes fonctionnelles. En inversant la place du percolateur avec celle du distributeur à bière, on dissimulerait tous les gestes qui accompagnent leur utilisation. Le bistrot est organisé pour que tout soit vu, pour que le client puisse suivre chaque stade préparatoire lié à sa commande. Pour des raisons esthétiques, de prestige, ou encore d'encombrement, il serait fâcheux de dissimuler le remplissage du demi en tournant le dos à la clientèle, ou d'escamoter les gestes rituels rythmant la mise en service du percolateur. La gestuelle, les sons, les odeurs participent au résultat. Boire sa tasse de café sans percevoir le fracas du broyage des grains, le martèlement accompagnant le nettoyage du filtre, ou le sifflement de la vapeur humidifiant sous pression

la poudre, nous priverait d'une certaine valeur ajoutée. Occulter les gestes qui accompagnent le service, serait corrompre l'image du bistrot qui a pour caractéristique de jouer la franchise avec ses clients jusqu'à leur offrir cette animation basée sur des rites qui le caractérisent. La forme et l'encombrement des objets dictent par défaut leur disposition : le percolateur a une longue façade opaque, alors que la tireuse est un mât qui ne gêne pas la manipulation ni ne la dérobe aux regards. De plus il est nécessaire qu'une personne seule puisse tout surveiller. Et par respect, on ne fait pas dos au client.

Tout ce qui brille, tout ce qui participe à l'éclat et au prestige du lieu, est montré, mis en valeur. Des séries impressionnantes de verres se rassemblent ainsi sur les étagères. Les tasses s'empilent sur le percolateur. Les bouteilles à doseur s'alignent correctement et exhibent fièrement leurs marques plus ou moins prestigieuses. Les toasters en acier inoxydable brillent de tout leur éclat. Le presse-agrumes, la machine à découper le jambon trônent noblement sur la desserte arrière.

A l'opposé, d'autres objets sont dissimulés, parce qu'ils ne servent pas l'image du bistrot : l'évier rempli d'eau sale, le lave-vaisselle gorgé de verres collants, le casier de bouteilles intégré au plan travail rassemblant les vins de base, la boîte en métal où s'entassent les pièces des pourboires, les éponges et autres substances absorbantes nauséabondes, la poubelle recueillant le marc de café extrait du filtre du percolateur, etc.

Le parcours d'une consommation s'effectue en trois mouvements : remplissage, absorption, nettoyage. L'image du contenant seul et propre est noble mais vide d'intérêt. Le verre prend toute son ampleur à l'instant où il s'associe à son contenu. L'image de la consommation est représentée dans sa totalité et un sentiment d'équilibre s'en dégage. Une fois absorbé, le contenu laisse néanmoins une trace sur le contenant, une trace qui sèche en souillant, une trace inesthétique. L'impression s'inverse. Du propre, on passe au sale. Un verre vide et sale perd sa jovialité. L'image qu'il donne de lui devient péjorative. La zone dissimulée derrière le comptoir est alors pleinement justifiée. Certains seront rincés énergiquement par le jet sous-pression localisé sur la grille de la tireuse à bière pour resservir aussitôt. Les autres seront regroupés dans des paniers qui iront s'engouffrer dans la gorge humide et chaude du lave-vaisselle.

Le comptoir dissimule l'accès à la cave. Son entrée n'est pas visible, elle se dissimule dans un angle sombre du *Cyrano*, ou se cache derrière une des portes de réfrigérateurs des *Folies*. La descente à la cave revêt toujours un caractère mystérieux. D'ailleurs, lorsque nous rentrons dans un bistrot, nous ne pensons pas à la cave, car nous n'avons accès qu'à la peau superficielle du bistrot. Nous prenons conscience de son existence seulement lorsqu'elle se manifeste par la brusque disparition du patron, ou l'apparition miraculeuse du monte-charge surgissant des entrailles du bistrot, les mains jointes. Il est toujours spectaculaire de voir le patron disparaître comme par enchantement dans cette fente étroite et sombre. Certains, de forte corpulence, s'y engouffrent avec une aisance surprenante. La descente abrupte induite par la raideur de l'escalier les happe brutalement. L'intérieur éclairé d'une timide ampoule est un espace de recueillement, d'où on ne perçoit plus que les voix étouffées des clients et le raclement des chaises sur le carrelage. La cave rassemble les tripes du bistrot. C'est dans cette obscurité, où les murs se recouvrent souvent de salpêtre, que s'entassent les packs de jus de fruits, les caisses de pastis, les rouleaux de papier toilette... Du plafond ou de la voûte s'enfoncent les

racines de la tireuse à bière, rampant le long des murs pour se planter dans les fûts sous-pression et y sucer leur précieux nectar. Si le personnel joue le rôle de vecteur irrigateur du bistrot, la cave en est l'organe principal, sorte de "viscère pulmonaire" où entrent et ressortent les substances vitales.

### **3.5. TABLE OU COMPTOIR ?**

D'un choix qui semble être sans importance, naissent de nombreux comportements. Tables ou comptoir ? Assis ou debout ? Les débits de boissons parisiens pratiquent une différence de tarif selon le prestige de la zone de consommation choisie. Plus la commande s'éloigne du comptoir, plus le prix s'élève. La contenance des porte-monnaie pourrait orienter alors le choix de la place, mais les tarifs des bistrots de quartier n'étant pas excessivement élevés, et la différence entre tables et comptoir exagérée, ce critère de choix n'est pas déterminant.

Géométriquement, le comptoir représente une ligne le long de laquelle les acteurs se distribuent. La bulle intime qui entoure chaque personne reçoit divers messages selon sa position. On peut ainsi participer aux différentes discussions qui proviennent de notre entourage, nous entretenir avec le patron qui nous fait face, percevoir l'ensemble des clients du comptoir dans le miroir planté derrière son dos. Le comptoir ne fait pas que rassembler brièvement une clientèle pressée : si c'est effectivement le cas au matin, il n'en est pas de même le soir. Les clients de fin de journée sont le plus souvent des habitués. Une fois réunis, ils éprouvent beaucoup de difficultés à se quitter et s'offrent mutuellement des tournées par groupes de deux ou trois, trinquant jusqu'à plus soif pour conjurer la crainte séculaire de la nuit, et repousser le plus loin possible, dans l'effervescence de la multitude, le moment du sommeil qui renverra chacun à sa solitude.

Si pour certains, s'installer au comptoir signifie consommer rapidement et le faire debout pour gagner du temps, pour d'autres cela permet de se montrer et d'être vus. Ceux qui s'installent au comptoir sont surtout les familiers qui entretiennent une intimité avec le lieu et par conséquent jouissent de privilèges et souhaitent le faire savoir.

Ceux qui s'assoient cherchent au contraire la tranquillité et s'isolent de la meute braillarde collée au bar, meute qui ne ratera pas l'occasion d'un brin de conversation pour tester les nouveaux venus. Dans certains bistrots, le nouveau-venu s'exclut naturellement, car la place au comptoir se mérite, se gagne. Tous les bistrots, pourtant ne présentent pas ce faciès d'arène, et le choix de la table est motivé par d'autres considérations. Les tables offrent un autre confort et permettent de prolonger la rencontre. On ne s'aligne pas, mais on s'éparpille autour d'un point central. Les étudiants viennent fréquemment en groupes et squattent systématiquement les tables. Ils peuvent rester là des heures à déconner ou à refaire le monde, c'est selon...

Un autre critère définissant le choix des clients se fonde sur la notion d'équilibre : un équilibre inconscient entre le nombre des personnes assises et celui des personnes debout. La bulle intime à l'intérieur de laquelle chaque être se déplace doit à nouveau être prise en compte. Lorsque la densité du bistrot le permet, les clients venant à plusieurs choisissent le plus souvent de laisser une table vacante entre leur groupe et un autre déjà installé. On peut observer de telles répartitions dans les stations de métro, où l'occupation des places assises s'effectue de façon homogène. Il ne viendrait pas à l'idée des gens de s'asseoir individuellement et



méthodiquement les uns à côté des autres jusqu'à ce que toutes les places soient occupées. Edward T. Hall considère cette problématique à l'aide des quatre bulles sociales qu'on a déjà évoquées. S'asseoir l'un à côté de l'autre implique qu'une partie des bulles intimes se confondent. On accepte ainsi une certaine violation spatiale qui vient de l'autre et les voyageurs du métro, spontanément, se répartissent dans l'espace pour éviter une agression systématique de leur bulle, jusqu'à ce que l'espace soit saturé et chacun accepte alors la promiscuité à défaut d'une autre solution.

L'homme préserve sa bulle de bien-être et de sécurité tant qu'il en a la possibilité. Laisser une table vacante entre chaque groupe répond à ce désir. Par contre, on s'accepte entre individus du même groupe. Ensemble, nous formons une bulle subdivisée en sous-bulles. Mais cette bulle commune n'accepte pas de se mêler aux autres. Chaque culture possède des coefficients de perméabilité différents. Dans notre société occidentale, nos bulles réagissent comme une multitude de gouttes d'huile et d'eau glissant sans cesse les unes sur les autres sans jamais se confondre.

Le même type de comportement s'observe au comptoir et les consommateurs préfèrent se répartir tout au long, plutôt que de former un conglomerat dense à une extrémité. Cet équilibre psychologique du bien-être s'exprime aussi entre les personnes consommant au comptoir et celles assises autour des tables (l'heure du repas faisant exception à la règle, bien entendu). Une client qui occupe une table de quatre places, possède un territoire indu. La surface qu'il monopolise est disproportionnée par rapport à sa personne. Néanmoins, les gens n'oseront pas s'asseoir à sa table : ils auraient le sentiment de violer un espace qui ne leur appartient pas. Mais qu'on demande au client solitaire de céder "ses" chaises, et il le fera aussitôt, de bonne grâce. C'est ainsi qu'on observe des variations de densité dans les bistrot. Certaines tables prévues pour quatre convives sont occupées par cinq, ou six, d'autres par trois, voire deux ou une seule malheureuse personne que le garçon, éventuellement, n'hésitera pas à déplacer.

### **3.6. LES MIROIRS**

Si le rôle prédominant du miroir est d'élargir les espaces souvent réduits qui caractérisent les bistrot parisiens, leur impact sur la clientèle est beaucoup plus complexe. Outre le fait d'élargir physiquement, et de manière illusoire, l'espace, ils enveloppent les corps d'images singulièrement plus riches et baroques que dans un décor sans reflet. Dans certains bistrot, aux Folies par exemple où chaque mur possède son miroir, ceux-ci se renvoient indéfiniment leurs images qui s'évanouissent à l'infini. La complexité de lecture en est doublée, voire triplée... Ce jeu de miroirs permet dans un champ de vision unique de lire l'intégralité de l'espace, situé devant et derrière nous. Tout est brillance, multitude, le regard se trouve au centre d'un kaléidoscope dont chaque facette déploie un nouveau pan du bistrot.

S'engage alors un jeu d'observation, où les regards se croisent, se fixent, s'évitent. Il n'est plus nécessaire de viser directement l'autre pour l'observer. La lecture indirecte des événements grâce au miroir, permet

d'assouvir notre curiosité émoustillée par la vitalité du lieu. L'indiscrétion se fait moins pesante, l'observation gagne en finesse ce qu'elle perd en franchise. Les miroirs démultiplient les images, les visages. Ils brouillent les perspectives et engendrent une pré-ivresse où l'œil du buveur perd tout repère spatial, son regard se vide dans un infini peuplé de visages et de corps qui enivre, qui trouble. La tête tourne. Ces miroirs omniprésents sont aussi des outils à part entière des serveurs. Ils ont appris à s'en servir, pour scruter l'espace, y déceler les mauvais payeurs qui tentent de s'esquiver discrètement.

Le miroir est également le triste témoin de nos évasions éthyliques. Il n'hésite pas à nous tendre froidement notre portrait flétri par les heures accumulées dans ces lieux : terrible image de nous-mêmes, pris en flagrant délit de vice. Pas d'intimité possible, nous sommes continuellement montrés du doigt.

"La glace du bistrot renvoie à d'autres glaces, celles où il se regardait, enfant, puis adolescent dans une chambre bon marché et où il apercevait son visage maussade des mauvais jours. Il existe une glace mauvaise, sommaire, sans complaisance qui n'a rien à voir avec le miroir de Narcisse. Loin d'adoucir les contours, elle écorche, elle taillade le visage. C'est celle du jeune apprenti qui part travailler, celle de la caserne, et parfois aussi celle du bistrot."28

Pierre Sansot

### **3.7. Les toilettes, étroites et cicatrisées**

Les toilettes sont les seuls lieux qui ménagent à l'intérieur du bistrot un instant d'intimité. La disparition des vespasiennes, a profité aux bistrots, devenus, de par leur situation urbaine, lieu de "soulagement" du passant.

"La suppression du moindre édicule entraîne une véritable démoralisation de la population mâle : Le passant pressé n'a plus, pour répondre à l'appel, que dis-je, à l'injonction de la nature, qu'à se rendre dans un café où il devra payer une consommation qu'il aura, je l'espère, la sagesse de ne pas boire s'il ne veut pas être obligé d'entrer quelques instants plus tard dans un autre café pour y restituer le nouveau trop-plein, et ressusciter ainsi le mythe, mais cette fois bien réel, du tonneau des Danaïdes."29

Roger-Henri Guerrand

S'il en fut ainsi dans les années soixante, aujourd'hui, sans idée de consommer, les passants les moins audacieux franchissent sans hésitation le seuil des bistrots pour bénéficier des installations sanitaires. Cette permission est devenue une des caractéristiques de ces lieux à caractère public, où la circulation est libre et l'anonymat de mise. Comme le fut la vespasienne, cet isoloir du bistrot est souvent recouvert de messages adressés aux prochains usagers. On y trouve : des annonces érotiques accompagnées de numéros de téléphone, graffitis anarchistes, et insultes... C'est ici qu'on s'épand généreusement de toutes ces pensées malsaines, inavouables, enfin délivrées au public. Les murs des toilettes pallient cette violente frustration en criant tout haut ce que les gens pensent tout bas : une nouvelle manifestation de symptômes existentiels, nécessité absolue de laisser sa trace. Les clients ne respectent pas ces lieux. Étant d'usage public, ils sont propices aux débordements sauvages, ils deviennent des défouloirs où s'exerce l'incivilité de trop d'individus. Ils sont victimes de sévices répétés. Le dérouleur à papier hygiénique est

rayé, cicatrisé par des brûlures de cigarettes. L'exiguïté des toilettes à Paris montre bien à quel point cette zone bâtarde est complètement négligée. Par la fonction peu honorifique qu'ils remplissent, ces recoins sont des espaces délaissés. Ils appartiennent à ces lieux ingrats qui nous renvoient l'image d'une vile nécessité. Les déjections urétrales et anales étant honteuses, le lieu qu'on leur réserve est trop souvent devenu un lieu de dégoût, plus ou moins nauséabond et qui parfois nous agresse.

"Le dernier cercle de l'enfer est très souvent atteint par une descente dans les W.-C. des cafés, "à la turque", les trois quarts du temps. Chaque fois qu'on tire la chasse, on prend un bain de pieds, ils sont bouchés, ils manquent de tout, ils sont sales, ils sentent mauvais."<sup>30</sup>

L'attention que le patron porte à la tenue de ses "toilettes", reflète généralement l'esprit du bistrot. S'y traduisent, soit un côté prévenant, soit un laisser-aller total. Des toilettes non respectées par la direction de l'établissement, n'ont aucun égard à attendre de la clientèle.

Au Cyrano, place Clichy, les toilettes ne sont aucunement délaissées, bien au contraire. Elles participent à l'image globale du bistrot. Jacky, le patron, soigne chaque petit détail. L'esprit loufoque et fantaisiste du Cyrano, qu'affirme l'accumulation de fanions de football sur fond de mosaïques dorées, style art déco, s'exprime également dans les toilettes.

Une jambe de mannequin fait office de cordon de chasse d'eau. L'ouverture de la porte active l'éclairage, la fermeture du verrou intensifie la luminosité et déclenche l'aération, mais un capteur détectant une position assise trop prolongée vous plonge soudain dans la pénombre.

Toutes ces attentions décoratives portées aux toilettes incitent les clients à davantage de respect. Un lieu qui vous respecte, est un lieu respecté.

A l'opposé, chez Fanfan, si un besoin pressant vous irrite, on vous recommandera gracieusement d'utiliser la rue.

### **3.8. Des objets sacralisés et brutalisés**

Le bistrot sacralise tout ce qu'il contient. Il constitue un milieu dans lequel nos pouvoirs et notre façon d'être se transforment, se métamorphosent.

"Certains breuvages présentent cette particularité qu'ils perdent leur saveur, leur goût, leur raison d'être, quand on les boit autre part que dans les cafés".<sup>31</sup>

Il y a aussi des objets qui n'ont de sens que liés à un lieu et associés à d'autres objets. Ainsi le sous-bock, est indissociable du verre de bière et du bistrot. Alors que là, cet accessoire est totalement légitime, il devient incongru et déplacé dans le foyer familial. Il entretient une relation intense d'échange avec le bistrot. Le décor le légitimise, et le sous-bock, en échange, lui renvoie une image fidèle d'appartenance au lieu.

#### **3.8.1. Le limonadier**

Le limonadier (décapsuleur et tire-bouchon) issu de cet univers professionnel, possède un langage particulier dans le contexte précis du débit de boissons. C'est l'outil du professionnel, donc un instrument lié au pouvoir. Il permet de décapsuler, tire-bouchonner, c'est-à-dire accéder à la boisson. Dans le contexte du foyer familial, l'objet joue, bien entendu, un rôle identique, mais ne possède pas le même prestige. Au bistrot, en effet, il est essentiel au bon déroulement du service et devient un symbole autour duquel gravite une profession. Comme nous l'avons précisé pour le sous-bock,

un contexte d'utilisation autre que celui du bistrot, altère son image. Dans le cas du limonadier, tout en restant dans le même univers, celui du bistrot, sa présence dans les mains d'un client provoquera le malaise. Le problème n'est plus posé par un contexte spatial, mais par les exigences d'une hiérarchie, où le patron préside au sommet. Au bistrot, le limonadier est l'outil exclusif d'une profession. Tout objet prend un sens suivant le contexte d'utilisation.

"Il faut que les lieux urbains, tout comme les œuvres d'art, possèdent une certaine unité. On connaît l'adage fameux : "un être est un être". Ainsi, la fumée de la brasserie qui enveloppe les consommateurs, bourre un espace déjà trop plein, met un peu plus de confusion et de vertige dans les regards - la fumée du bistrot qui vient se coller à ses vitres et qui le rend plus intime, plus chaud - la fumée d'un café qui ne peut se développer qu'en fines volutes, en pensées amères ou joyeuses mais toujours acérées. c'est pourquoi des éléments semblables, lorsqu'ils sont pris dans des lieux voisins mais différents, prennent des significations tout à fait diverses."32

Les objets du bistrot sont brutalisés : les uns par une utilisation efficace et quotidienne (le personnel exigeant d'eux beaucoup d'efforts lors du service), les autres par leur appartenance à la collectivité. La douloureuse existence de l'objet public est liée au fait qu'il appartient à personne et à tout le monde.

### **3.8.2. Le sous-bock**

Le sous-bock fait partie des objets mythiques du bistrot. Il renforce l'image du verre de bière, lui donne une plus-value (et réciproquement). Réunis, les deux objets proposent une image globale puissante. Lorsqu'une bière est servie sans sous-bock, il manque quelque chose, on a l'impression désagréable d'avoir été négligé, malmené.

Le sous-bock tire son origine de la consommation de la bière. Pourquoi cet accessoire pour le verre de bière et pas pour le verre de vin ? Il est, habitude aidant, difficilement concevable d'accompagner un verre de Muscadet d'un sous-bock. Cette association est aussi ridicule que celle qui consisterait à siroter une bière à l'aide d'une paille.

Si aujourd'hui l'usage du sous-bock est ancré dans les mœurs et semble tout à fait naturel, il n'en fut pas de même à l'origine où il fut considéré, d'abord, comme un parasite. Son apparition, pourtant, est liée à des raisons pratiques. Même s'il a un rôle de semelle ridicule qui protège un élément en l'isolant d'un autre et si sa fonction évoque, de ce point de vue, celle des fameux patins qu'il fallait, hier encore, chausser pour ne pas salir les parquets cirés, le sous-bock comporte bien d'autres avantages. Sa présence, nous l'avons dit, est indissociable de celle du verre (sa taille est déjà définie en fonction du diamètre de base du verre), de la contenance et de tous les gestes qui accompagnent le service. Quand l'activité du bistrot est soutenue, les verres, fortement sollicités, ne font plus toilette au lave-vaisselle. Ils sont rincés, puis immédiatement remplis. La mousse excédentaire est raclée, et dans un temps record la bière est servie au client. Le verre que celui-ci reçoit est alors trempé et s'égoutte inmanquablement sur lui à chaque gorgée.

"Grâce au sous-bock "Record" vos soucis s'évaporent !"

C'est là qu'intervient le pouvoir absorbant du sous-bock, grâce à sa fabrication dans un carton à fort coefficient d'absorption. Il devient alors un objet efficient lors du service, puisqu'il évite l'essuyage de chaque verre, permettant ainsi un gain de temps considérable. Il facilite par ailleurs la tâche du serveur qui n'a plus à éponger systématiquement le comptoir ou la table.

Le sous-bock est une sorte de satellite au service du personnel. Recueillant les gouttes, et les buvant passivement, il possède sa propre autonomie. Intervenant en groupe, les sous-bocks sont comme des escadrilles de prothèses-éponges agissant simultanément et décuplant ainsi l'efficacité du service.

Ils interviennent à l'instant de la commande, restent isolés le temps d'un nouveau remplissage du verre dont ils servent à localiser l'emplacement. Ces petites semelles de carton deviennent de véritables cibles, des pistes d'atterrissage où les allées et venues répétées des verres sont adoucies quand la clientèle assoiffée autour du comptoir réclame et s'excite. Ils disparaissent lors du débarrassage, réintégrant la pile des congénères basée près de la tireuse. Les sous-bocks n'absorbent pas seulement les liquides, ils garantissent aussi une isolation phonique, effaçant le choc du verre sur le métal sonore du comptoir. Ils sont comme des coussinets bariolés de publicité et valorisant le verre. Quoi de plus gratifiant que d'être servi sur un plateau.

Les buveurs s'amuse avec les sous-bocks et entretiennent avec eux des relations particulières, parfois ludiques. Certains reposent négligemment leur verre, d'autres plus maniaques, s'efforcent de bien le centrer sur le graphisme imprimé.

Le sous-bock est un article de bistrot qui perd rapidement sa virginité. Son espérance de vie est généralement assez faible, au contraire de celle du verre, beaucoup plus longue et glorieuse. Dans son existence, le verre, jusqu'à ce qu'il se brise ou s'ébrèche, croquera de nombreux sous-bocks. Cet éphémère compagnon, lui, est voué à une servitude ingrate que rehausse quelque peu la publicité dont on l'affuble.

Car il est également un support de signes. La marque de bière dont il est frappé s'accorde en principe avec celle que l'on sert. Les petits bistrots de quartier s'attachent peu à ce détail, et le schéma correct est souvent rompu. Le sous-bock n'accompagne pas toujours la bonne mixture. Son image en paraît falsifiée.

S'il est un support d'information, il devient aussi médiateur de signes, d'inscriptions déposées par la clientèle. Pour faciliter le décompte des consommations, certains patrons s'en servent comme compteur en y gravant des barrettes, ou en les empilant. Il fait office de bloc-notes, on le retourne, on griffonne, on crayonne sur son dos. Il termine souvent sa vie tatoué comme un vieux marin devenu pilier de bistrot. Parfois on lui prête une certaine valeur, le carton est alors glissé dans une poche et va enrichir une collection dérisoire ou entretenir quelque souvenir. Si ce n'est pas le cas, il réintègre la pile de base, son unique famille, en attendant de rentrer à nouveau en scène.

Enfin, le sous-bock disparaît souvent dans des conditions pitoyables, à l'image d'un alcoolique cirrhosé, la peau gonflée, abîmé par toute la bière époncée. Tout cet alcool dont il s'est imbibé, l'a taché, l'a souillé. Il a essuyé la crasse des comptoirs, des mains. Il s'est écorné sous des doigts fébriles, parfois même plié, rompu, lacéré qu'il fut aussi par les pointes dures et pénétrantes des stylos billes labourant sa chair molle. Souffrant de multiples contusions, il n'est plus bon à rien.

### 3.8.3. Le distributeur de cacahuètes

Des petits lutins qui avalent des pièces de deux francs et crachent quelques graines.

Je les devine dans mon dos. Ils sont tous les deux perchés sur une fine tablette d'aggloméré posée sur un haut radiateur en fonte. On ne les voit plus, et pourtant ils sont là, ils appartiennent au paysage. Ils se confondent avec le mur. Le rouge vif d'hier s'est fondu au mur nicotiné. Ils sont comme le reste, des images figées dans une image globale. Leur utilisation quotidienne les fait resurgir. On doute de leur fonctionnement, on les secoue. Enfin ils existent, ils prennent forme. Leurs arêtes se précisent. Ils redeviennent des volumes palpables, association de plastique rouge et de plastique transparent, sur laquelle s'impose la brillance du chrome.

Les deux distributeurs de cacahuètes du Zorba, petit bistrot kabyle du quartier de Belleville, sont liés l'un à l'autre par un élastique noir et grossier. L'objet doit s'adapter à son environnement, subir les modifications et les manies de ses propriétaires. Le distributeur de cacahuètes est constamment brutalisé comme le sont presque tous les objets du bistrot, comme l'est tout objet de lieu public, et tout particulièrement localisé dans un univers masculin.

Comme des silos à grain, les distributeurs du Zorba sont collés l'un à l'autre. L'un distribue des cacahuètes, l'autre des pistaches. Seulement, la quantité déversée est toujours dérisoire. Cette frustration déclenche parfois chez la victime une série de gestes spasmodiques et brutaux, justifiant la présence de l'élastique. Le premier réflexe de l'utilisateur est, en effet, d'incliner l'appareil vers lui pour récupérer les derniers grains. Le large élastique noir solidarissant les deux distributeurs empêche alors tout basculement. La série de comportements qui s'en suit est commune à de nombreux usagers. Le client enfonce ses doigts dans la gorge de l'appareil et finit par s'agenouiller afin d'avoir la certitude visuelle de tout bien récupérer. Puis il se redresse et regagne sa table, la soucoupe à moitié vide à la main, en affichant un air désabusé.

Une fois rempli, le distributeur a pour particularité "théorique" de devenir autonome. Or, il n'en est rien. Le personnel est constamment sollicité, soit pour faire de la monnaie en pièce de deux francs, soit pour distribuer des soucoupes à tasse. Se révèle alors une absence fondamentale : celle de soucoupes appropriées en libre-service près de l'appareil. Le client les réclame d'ailleurs, dans un cas de figure bien précis : lorsqu'il désire partager avec d'autres. Malheureusement, une pièce de deux francs ne suffit pas à garnir la soucoupe, la quantité déversée étant calculée pour ne remplir que le creux d'une main.

Mais alors pourquoi ce distributeur plein d'inconvénients a-t-il toujours autant de succès ? Plus qu'un simple appareil, la machine est un jouet, un instrument de mise en valeur qui fascine d'abord par la quantité de cacahuètes qu'elle retient dans son silo ! Une corne d'abondance dont le porte-monnaie ne viendra jamais à bout. Consommer des cacahuètes est banal, plonger sa main au fond d'un bol pour en extraire trop facilement la marchandise, n'a rien d'excitant. Mais aller se servir au petit silo rouge, en suivant un mode d'emploi particulier, glisser une pièce dans la fente puis tourner la clé, entendre le butin tomber dans la cavité inférieure comme s'il s'agissait d'une machine à sous, donne aux cacahuètes un charme supplémentaire. Il ne s'agit plus de simples graines torréfiées, mais d'un magot précieux, qu'on ne dévore pas goulûment, mais qu'on apprend à

savourer.

La faible quantité de pépites salées que délivre l'appareil ouvre l'appétit, il n'est pas rare de voir le client y retourner fréquemment, relancer la formule magique, répéter méticuleusement les gestes qui font pleuvoir maigrement la corne d'abondance.

La gestuelle particulière qui accompagne le distributeur a ainsi le pouvoir de magnifier la marchandise distribuée

### **3.8.4. Les jeux**

Si certains jeux, calmes, consistent à "se taper le carton" entre amis au coin du comptoir, ou remplir une grille de P.M.U., d'autres, sont de véritables défouloirs. Le client trouve alors son plaisir dans le rapport physique qu'il entretient avec l'objet. Un combat contre la matière, qu'il soulève, qu'il étreint, qu'il frappe, secoue et bouscule brutalement. Les objets conçus robustement font alors corps avec le joueur qui les empoigne vigoureusement et les utilise pour purger une haine viscérale. Toute cette énergie dilapidée est transmise à la machine par les interfaces que sont les boutons du flipper, ceux du jeu vidéo, ou encore les poignées du baby-foot. Certaines zones de l'objet deviennent alors de véritables foyers de violence où se déversent toutes sortes de frustrations.

## **3.9. Les moyens de communications et autres mÉdias**

Le débit de boissons a souvent servi de base de lancement, sur orbite publique, à de nouveaux médias. Il en est ainsi depuis le XVIIe siècle pour l'édition et la presse, si mal diffusée qu'on venait alors la lire et la commenter au café. Au XXe siècle, les premières projections publiques du cinématographe, la musique mécanique des orchestrions et le Busophone, ancêtre français du juke-box ont trouvé dans le bistrot un lieu d'expression idéal. De même pour la télévision, si onéreuse à ses débuts qu'on est venu la contempler au café avant qu'elle devienne accessible à tous. "Télévision bien ingrate qui a conquis son public dans les cafés mais qui devait ainsi lui dérober sa clientèle des veillées."<sup>33</sup>

Le journal

"Au bistrot, le journal constitue un lien de plus. Grâce à sa lecture en commun, les habitués ressentent leur solidarité, ils éprouvent qu'ils appartiennent au même milieu (ce qui ne veut pas dire nécessairement à la même classe sociale), qu'ils ont les mêmes centres d'intérêt. Ils se penchent ensemble sur le même titre, sur la même bande-dessinée. L'article prend d'autant plus de valeur qu'ils le commentent en même temps et que leurs regards convergent vers les mêmes lignes, qu'ils ne regarderaient peut-être pas s'ils étaient seuls avec leur journal. (...)

Bien au contraire, le consommateur du café se sert du journal pour prendre ses distances, pour observer les autres à loisirs, sans leur donner trop de prise. (...)

Le passager du snack tient un journal entre les mains, mais il le tient seulement et n'en retient rien. (...) Cruel paradoxe, à peine entré dans le snack où il s'est précipité, il le quitte et lui tourne le dos, en feuilletant un journal aussi vide et aussi illusoire que le snack, plein à craquer de fausses présences et de fausses nouvelles."<sup>34</sup>

Pierre Sansot

### 3.9.1. Le téléphone

"Certes, les gens se bousculent, se caressent du regard, se frôlent dans les avenues mais la cabine téléphonique du café ou de la poste ne nous donne-t-elle pas un spectacle plus convaincant? D'innombrables mains tiennent ce récepteur qui garde la tiédeur humaine, des lèvres différentes ont murmuré devant le même micro et mêlent, oh sacrilège, des aveux, des noms, des adresses qui ne devraient jamais se confondre : les noms d'une vieille mère malade, d'un souteneur, d'un indicateur de police, d'un chef syndicaliste, d'une maîtresse, d'une cousine qui arrive de province. Sur la cloison de la cabine, on a inscrit des mots d'espoir, esquissé des graffitis obscènes, écrit des numéros. La cabine ne se désemplit pas, l'air ne se renouvelle plus jusqu'à devenir pesant et le téléphone se prostitue à longueur de journée. Il continue à se vendre contre un pauvre jeton, éreinté, éc|uré, esquinté, tandis que les premiers néons s'allument et que d'autres consommateurs remplacent les habitués de l'après-midi. Un téléphone public comme il existe des filles publiques."35  
Pierre Sansot

### 3.9.2. La télévision du bistrot

La télévision, formellement identique à celle qui trône dans chaque foyer familial, propose au bistrot un tout autre service. Introduite dans un contexte public, elle arbore une dimension particulière. L'omniprésence de l'image télévisuelle, et plus généralement de toutes sortes de représentations, est un fait acquis pour les générations de l'après-guerre. Certains bistrots, comme le Zorba, rue du Faubourg du Temple, diffusent en permanence une image muette, participant à l'ambiance globale. Ce spectacle vers lequel certains visages s'orientent comme interpellés par les voix divines, constitue une sorte de nourriture virtuelle, absorbée passivement, les regards se perdant dans un écran clignotant.

La télé peut participer aussi, efficacement, à l'activité du bistrot. Certains jours, consacrés aux retransmissions de courses hippiques, provoquent la constitution de groupes s'agglutinant sous l'écran et animés par des spasmes et de petits cris, liés bien évidemment, à l'évolution de la course. Celle-ci achevée, l'effervescence disparaît et chacun, essoufflé comme les montures sur lesquelles il a misé, regagne sa position stratégique et saisit son verre afin d'apaiser sa soif.

Les diffusions de match de football provoquent également des regroupements impressionnants autour de l'œil clignotant. Une clientèle, avide de ballons ronds reproduit dans l'espace confiné du bistrot une sorte de mini-stade. Entassés comme sur de véritables gradins, les clients-spectateurs bénéficient ainsi de l'émotion d'une foule, et s'exclament tous en c|ur de dépit ou de joie à chaque but marqué.

Dans ce cas précis, le rituel télévisuel joue un rôle bénéfique dans la vie du bistrot.

Le café est devenu un véritable lieu de diffusion des nouvelles technologies, boudées par un public n'ayant pas les moyens financiers suffisants pour s'offrir l'objet de rêve, ou craignant la nouveauté. C'est le cas aujourd'hui d'Internet qui a trouvé un espace de vulgarisation dans



le café, rebaptisé "cybercafé". Cette association est paradoxale, puisque elle s'écarte radicalement de ce qui constitue le fondement même du bistrot : un lieu voué à la communication de proximité directe et non à la communication par écrans interposés.

Malgré tout, le café montre une fois de plus le pouvoir qu'il exerce dans la diffusion des objets de consommation qui se situent à la proue du progrès technique.

### **3.10. Perception sensorielle**

"L'habitué d'un bistrot n'y prend pas place immédiatement. Il feuillette un journal, il touche distraitemment au baby-foot, il donne un coup de pied à un morceau de papier qu'il trouve. Bref, il s'empare du bistrot, il l'habite peu à peu. Car à côté "d'un déjà vu", il existe un "déjà touché", un "déjà bousculé", un "déjà chahuté". Pour parler, il demeure encore debout, sa prise sur le bistrot est ainsi plus forte. L'habitué circule maintenant entre les tables qui sont proches les unes des autres. Dans d'autres lieux, les clients maudiraient cet entassement et s'effaceraient de mauvaise grâce. Les clients du bistrot aiment que l'on se bouscule dans cet espace saturé. En passant, ils déplacent des chaises, mais celle-ci font parties du bistrot et il est bon de les sentir exister. Quand elles grincent, quand elles raclent le sol, quand elles tombent lourdement, c'est le Bistrot qui parle."<sup>36</sup>

Pierre Sansot

Oui, le bistrot a bel et bien une voix, un visage, une odeur qu'on pourrait qualifier de génériques, et pour chacun d'entre nous un goût : celui de la boisson qu'on y consomme de préférence. Plus que dans tout autre lieu, nos sens sont pleinement sollicités. C'est un lieu où des hommes et des femmes s'entassent, où les corps se frottent, se mêlent, pour sécréter un parfum charnel commun, celui du bistrot. Les clients laissent des traces, des saletés, des déchets qui s'accumulent au pied du comptoir, témoins de leurs vices et de leurs amusements fébriles : billets de P.M.U. déchirés, papiers de sucre froissés, cendres de cigarettes et mégots mal écrasés, coquilles de pistaches, pelures de cacahuètes... L'atmosphère est chaude, les corps sont moites, le sol crasseux, les haleines éthyliques, les voix fortes, le comptoir collant.

Comme une personne, le bistrot possède un timbre naturel et un visage. Il est constitué d'un ensemble de sonorités lié à son activité. Chaque son isolé peut appartenir à un tout autre environnement, mais associés les uns aux autres dans ce contexte précis, les sons définissent la marque auditive du bistrot.

Il n'est pas permis au bistrot de suspendre sa respiration pendant quelques secondes. Le bistrot est bruyant. Entrer dans un bistrot, c'est désirer consommer du bruit, sentir exister son environnement. Aux Folies, à Belleville, la radio est allumée en permanence, non pour qu'on l'écoute mais pour créer un fond sonore et bannir le silence. Le garçon n'hésite pas à augmenter le volume quand le brouhaha ambiant s'intensifie. Régulièrement, toutes les cinq minutes, un grésillement inaudible vient perturber le flux musical. Les clients ne se plaignent pas, ce grésillement itératif (produit par les transformateurs des néons) appartient à l'image sonore du café et il serait anormal d'en être privé.

Le son du bistrot est vivant, son rythme et son volume fluctuent constamment. Le panier à vaisselle racle la surface striée de l'évier. Les soucoupes s'entrechoquent bruyamment. En les empilant une à une, le serveur

crée des chocs répétitifs engendrant ainsi un certain rythme. Plus loin, avec un bruit diffus et irrégulier, un client tourne les pages de son journal. On perçoit encore le bruit amorti du verre déposé sur un sous-bock, ou celui d'une cuillère remuant un café.

"Si nous voulons apercevoir toutes les résonances de ces assiettes, il nous faut les faire trébucher (...), il ne faut pas craindre des les écouter, afin d'entendre à travers elles la voix du bistrot, car le bistrot a une voix, à la différence du salon de thé ou du café. (...) Les hommes et les choses font entendre leurs voix et leurs bruits, même éraillés, même enrroués, tandis que la société voudrait leur en faire honte. L'on ne sait jamais qui des hommes ou des choses a pris l'initiative, ni qui a le dessus dans cette émulation bruyante."<sup>36</sup>

Pierre Sansot

Le bistrot, c'est aussi une couleur précise, celle du mur blanc souillé de nicotine. C'est une lumière filtrée par la fumée du tabac accrochée aux ampoules, aux néons et aux tubes fluorescents. Au Cyrano, Jacky a récemment repeint son plafond, tellement imprégné de cette couleur, qu'il n'a pas longuement hésité à choisir une teinte et a opté pour "tabac". Notre sphère sensorielle n'héberge pas seulement des images visuelles et auditives, mais également des images olfactives. Lorsqu'on quitte le bistrot, il est souvent déjà trop tard. Se sont déjà agrippées et ancrées dans les fibres de nos vêtements, des odeurs fortes et nauséabondes de tabac froid et de bière distraitemment renversée. Des odeurs qui persistent jusqu'au petit matin, et suscitent alors au réveil les souvenirs de la soirée passée. Le bistrot nous marque de son empreinte, il manifeste continuellement son existence.

## 4. CONCLUSION

Les bistrotiers tentent actuellement d'améliorer leur image, de ne plus être des repères d'ivrognes. Seulement le succès du bistrot réside dans une clientèle hétéroclite. En modifier le contenu, c'est altérer l'esprit même du bistrot. Si le lieu encourage et conditionne certains comportements, favorise certaines rencontres, il ne faut pas oublier que l'esprit qui accompagne chaque bistrot est un cocktail auquel la présence des clients, du patron et du personnel donne sa saveur particulière. La présence ou l'absence des uns, leur nombre, leur âge (qu'ils soient habitués ou occasionnels, ivres ou sobres), sont autant de variables qui composent chaque jour une ambiance, une atmosphère. Si cette atmosphère varie constamment, elle possède néanmoins la dominante que lui apportent les habitués, qui, par leur assiduité, créent un fond d'ambiance caractéristique de chacun. L'apport d'occasionnels estompera légèrement la couleur de base. Troubler cette fragile composition, intervenir sur le choix des clients, c'est prendre le risque de falsifier jusqu'à l'image d'un quartier. Corrompre sa représentation, c'est peu à peu la faire disparaître. Nombreux sont les occasionnels qui choisissent leur bistrot en fonction de l'esprit qu'ils lui prêtent.

Chaque établissement a sa particularité, ses richesses personnelles. De

fait, c'est un microcosme sensible, donc fragile.

"Au bistrot, l'occasion leur était offerte de ne plus être confondus dans la foule anonyme et passive des figurants que l'on ne prend jamais au sérieux. Ils n'étaient plus cette main d'œuvre indéfinie dont on ne peut se passer mais dont on ne parle jamais et qui est tout juste nécessaire pour permettre à certains d'accéder à l'humanité. Cette fois, ils étaient à l'intérieur du cercle magique, où chaque geste est vu, pesé, reconnu, où chaque parole est articulée et entendue, en un mot où tout participe du prestige dont bénéficie la forme. C'est le reste du monde qui faisait la queue aux portes du bistrot. C'étaient les passants qui guettaient avidement leurs propos et leurs gestes."37

Le bistrot joue un rôle essentiel dans le paysage urbain. Il a le pouvoir de créer une cohésion dans un quartier, recomposer un esprit de village, offrir un peu de chaleur humaine pour lutter contre le masque glacial de l'indifférence urbaine. Il crée des repères, favorisent des rencontres, il est générateur d'une vie sociale dense, il est la dernière place publique.

Mais tous les débits de boissons ne connaissent pas le même succès. L'ensemble des éléments qui les constitue (esprit du lieu, esprit des gens), répondra efficacement ou pas au rôle qu'il est censé jouer. Le bistrot impose avant tout un dialogue avec la rue. En ouvrant un établissement, les nouveaux gérants d'un bistrot adoptent systématiquement une série de règles, un panel de signes et de symboles représentant les valeurs acquises de l'établissement. Des valeurs culturelles y ont été forgées au fil des décennies qui, appartiennent à la mémoire collective. Outre le rite évident tel que le geste de "verser à boire" qui dévoile clairement la vocation du lieu, d'autres éléments permettent ensuite de distinguer les débits de boissons les uns des autres, et de pouvoir en choisir un en particulier qui répondra plus fidèlement à notre quête, quelle soit de nature culturelle ou économique. Comme tout lieu clos le bistrot possède une âme qui rompt avec celle, diffuse, de la rue. Les données changent, les relations entretenues avec les choses et les gens se redéfinissent sous d'autres angles. Nos capacités d'adaptation sont mises à l'épreuve. Ce mémoire a été l'occasion pour moi de révéler la simplicité d'un quotidien souvent négligé parce qu'évidemment banal. Il m'a permis de m'émerveiller sur des détails, à première vue sans importance mais d'un intérêt crucial en définitif, car appartenant à un ensemble cohérent comme l'est la pièce d'un puzzle. Il est curieux de s'apercevoir que l'atmosphère, la magie d'un lieu, naît de l'association d'une multitude d'éléments. Cette notion du "tout et ses parties" met en évidence l'importance que le détail procure à la composition globale du site.

Les miroirs démultiplient les images, les visages, brouillent les perspectives, dans une pré-ivresse où l'œil du buveur perd tout repère spatial. Son regard se vide dans un infini de visages et de corps qui enivre, qui trouble. La tête tourne. Sur le comptoir, des flaques de bière maladroitement renversée réfléchissent les néons irradiant leurs rayonnements roses depuis le plafond. Le regard s'évade dans ces variations lumineuses. La pupille se fixe sur un monde inconnu, oublié. Chaque détail devient à lui seul un univers gigantesque. L'homme boit, son esprit voyage dans les flaques, dans les gouttelettes

réfléchissantes. Tout est brillance, luisance.

Les cendriers sont pleins et débordent de noyaux d'olives mal nettoyés, de cigarettes mal écrasées, d'allumettes en partie consommées, d'emballages froissés, une déchetterie où chacun semble avoir livré combat en consommant. Chaque fin de soirée, un coup de serpillière efface l'alcool renversé sur le sol d'une salle enfumée où l'odeur nauséabonde et âcre du tabac froid imprègne chaque mur, chaque banquette. Le bistrot baisse ses rideaux métalliques grinçants sur un lieu cadavérique, blême, où se mêlent l'odeur de la nicotine, de la sueur, de la vinasse écœurante, des haleines fétides, tout ce qui constitue cet univers tiède, moite et nauséabond qu'engendrent les soirées fortement arrosées.

Partout où l'homme passe, il laisse une trace, et c'est particulièrement vrai au bistrot. C'est son terrier communautaire, son repère revigorant, il s'y frotte, l'imprègne de son odeur, de sa véhémence, et de ses vieux instincts anarchistes.

Le bistrot est peut être ce lieu d'évasion, où l'on voyage par l'ivresse, où l'on frôle les corps, où l'on s'épuise en discussions, se saoulant de paroles autant que d'alcool. On oublie et on se laisse porter par les autres, par le brouhaha auquel on participe et où l'on se perd. Les voix se confondent et nous dépersonnalisent dans un magma sonore à la fois commun et unique qui est la voix même du bistrot. On se baigne dans la chaleur humaine, on touche l'autre, on se sent exister.

## **5. ANNEXES**

### **5.1. CONTRAINTES décoratives**

Posséder une licence IV (vente de boissons alcoolisées autorisée), implique le respect d'un règlement précis concernant les débits de boissons. Ces quelques règles contraignent chaque bistrot à une base "décorative commune" liée aux impératifs suivants :

- € Affichez le panneau de licence IV, avec numéro visible de l'extérieur.
- € Affichez le panneau des 7 boissons obligatoires, visible de l'extérieur.
- € Affichez les prix, en fonction des contenances et services et, d'une manière générale, de toutes les prestations (un panneau en vitrine et dans chaque salle).
- € Affichez la loi sur la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique (arrêté interministériel du 28 Octobre 1974)
- € Affichez au niveau de la cabine téléphonique les principaux numéros de téléphone urgents (Commissariat le plus proche, Pompiers, SAMU) et le prix unitaire de la communication téléphonique.
- € Apposez sur votre vitrine les autocollants "Espace fumeur - Espace non fumeur" et réservez dans votre établissement un espace non fumeur. Prévoyez une évacuation correcte des fumées.
- € Exposez 10 boissons non alcoolisées visibles par les consommateurs et isolées des boissons alcoolisées. (L'aspect obligatoire de cette disposition explique le peu d'attention portée par le personnel au renouvellement de ces canettes, souvent couverte de poussière et arborant des couleurs pour le moins défraîchies en ce qui concerne les jus de fruit.)
- € Possédez les 5 mesures volumétriques obligatoires (1 - 2 - 5 - 10 - 20 cl).
- € N'utilisez que du sucre enveloppé et présentez les croissants,

sandwichs... "sous cloche".

€ Maintenir les cendriers et les toilettes en état de propreté permanent, (pas de cendriers aux marques de tabac).

€ Ne posez ni torchon, ni serviette sur la machine à café.

Ceux qui désirent ouvrir un bistrot aujourd'hui sont soumis à de nombreuses restrictions :

€ On ne peut ouvrir pas un café si l'on a été condamné pénalement.

€ On ne peut ouvrir pas un café si on est étranger, sauf si l'on est membre de l'Union Européenne, Algérien, Marocain, Andorran, ou possesseur d'un passeport d'Afrique noire francophone.

€ Les heures d'ouverture des cafés sont fixées par les maires.

€ Certaines zones sont protégées par la loi : on ne peut ouvrir un café à moins de 200 mètres d'un ensemble d'habitation de plus de 1000 logements.

€ D'autres zones sont protégées par le Préfet : on ne peut ouvrir un café près d'un hôpital, d'une maison de retraite, d'une maison culturelle, d'un cimetière, d'une école, d'une prison, d'une caserne ou d'un arsenal.

€ Des boissons sont interdites : le vin à plus de 18°C, les anis à 45°C, les bitters et gentianes à 30°C.

€ Il est également interdit d'embaucher une jeune fille mineure.

## 5.2. NOTES

- 1 Yvon Le Vaillant Le Nouvel Observateur ; Cafés, bistrots et compagnie p. 44
- 2 Jean Dethier Cafés, bistrots et compagnie p. 4
- 3 Pierre Sansot Poétique de la ville p. 382-383
- 4 Emile Zola L'assommoir p. 50
- 5 Chiffre INSEE 1993
- 6 Pierre Sansot Poétique de la ville p. 378
- 7 Jean Dethier Cafés, bistrots et compagnie p. 48
- 8 Jacques Mullender Cafés, bistrots et compagnie p. 58
- 9 Joël de Rosnay L'homme symbiotique p. 143
- 10 J. Dumazedier et A. Suffert Fonctions sociales et culturelles des cafés p. 48
- 11 Sylviane Martin Quartiers libres p. 25
- 12 C.Chauvigne- C. Lamoureux La vie, l'amour, le zinc
- 13 Pierre Sansot Poétique de la ville p. 376
- 14 C.Chauvigne- C. Lamoureux La vie, l'amour, le zinc
- 15 Pierre Sansot Poétique de la ville p. 376
- 16 A.H. Dufour Terrain n°13 p. 6
- 17 Mariella Righini Le nouvel observateur ; Cafés, bistrots et compagnie p. 46
- 18 Pierre Sansot Poétique de la ville p. 28-29
- 19 Spradley J., Mann B. Les bars, les femmes et la culture p.173-174
- 20 Edward T. Hall La dimension cachée
- 21 A.H. Dufour Terrain n°13 p. 84
- 22 Pierre Sansot Poétique de la ville p. 378
- 23 Pierre Sansot Poétique de la ville p. 29/32
- 24 J.P. Herzhaft Hexaroche ; Cafés, bistrots et compagnie p. 43
- 25 Edward T. Hall La dimension cachée p. 139
- 26 Edward T. Hall La dimension cachée
- 27 Edward T. Hall La dimension cachée p. 138/151

28	Pierre Sansot	Poétique de la ville	p. 14
29	Roger-Henri Guerrand	Les lieux	p. 189
30	Claude Sarraute	Le Monde ; Cafés, bistrots et compagnie	
31	J.K. Huysmans	Les habitués du café ; Cafés, bistrots et compagnie	
p. 48			
32	Pierre Sansot	Poétique de la ville	p. 26
33	Jean Dethier	Cafés, bistrots et compagnie	p. 5
34	Pierre Sansot	Poétique de la ville	p. 26-27
35	Pierre Sansot	Poétique de la ville	p. 392-393
36	Pierre Sansot	Poétique de la ville	p. 375-376
37	Pierre Sansot	Poétique de la ville	p. 384

### **5.3. BIBLIOGRAPHIE**

- Jean Baudrillard Le système des objets, Editions Gallimard, 1968  
Jean-claude Bologne Histoire des cafés et des cafetiers, Larousse, 1995  
M.F. Boyer Le goût des cafés, Thames et Hudson 1994  
F. Caradec / Doisneau La compagnies des zincs, Seghers, 1991  
C.Chauvigne- C. Lamoureux La vie, l'amour, le zinc ; sociographie d'un bar sans alcool, 1986, Ministères des affaires sociales et de la solidarité nationale  
Jean Derens Bistrot de Paris "de verre en vers", La Hêtraie, 1992  
Jean Dethier Cafés, bistrots et Compagnie, Catalogue d'exposition, Centre Georges Pompidou, 1977  
J. Dumazedier et A. Suffert Fonctions sociales et culturelles des cafés, 1961.  
Roger-Henri Guerrand Les lieux, Editions La Découverte, Paris, 1991  
Robert Giraud / Doisneau Le vin des rues, Ed. Denoël, 1983  
R. Giraud Les lumières du zinc, 1988  
J.M. Gourio Brèves de comptoirs, Ed Michel Lafon, 1994  
Edward T. Hall La dimension cachée, Editions du seuil, Paris, 1971  
Pierre Lévy Qu'est ce que le virtuel ?, Editions de la Découverte, Paris, 1995  
Joël de Rosnay L'homme symbiotique, Editions du seuil, Paris, 1995  
Joël de Rosnay Le macroscopie, Editions du seuil, Paris, 1975  
Henry-Melchior de Langle Le petit monde des cafés et des débits parisiens au XIXe siècle, Presse Universitaire de France, Paris 1990  
Georges Perec Espèces d'espaces, Editions Galilée, Paris 1974  
Pierre Sansot Les gens de peu, Presse Universitaire de France, Paris 1991  
Pierre Sansot Poétique de la ville, Méridiens Klincksieck, Paris 1974  
Spradley J., Mann B. Les bars, les femmes et la culture, PUF 1979  
Emile Zola L'assommoir, Le Livre de poche, Paris 1983

### **5.4. Revues**

- A.H. Dufour, Terrain n°13 (carnet du patrimoine ethnologique), Boire, Le café des hommes en Provence, Ministère de la culture et de la communication, Paris, Octobre 1989  
Sylviane Martin, Quartiers libres, Le canard du 19ème et de Belleville, n°64-65, mai 1996

ÉMISSIONS RADIOPHONIQUES

"Les cafés de campagnes"

La France retrouvée par Roland Dhordain, FRANCE INTER, Samedi 4 Mai 1996

"Les cafés : du charbon au zinc"

Les nuits magnétiques par Irène Omélianenko, FRANCE CULTURE, mardi 23 Avril 1996

" Les cafés : du zinc à la mise en place"

Les nuits magnétiques par Irène Omélianenko, FRANCE CULTURE, mercredi 24 Avril 1996

" Les cafés : du zinc aux lettres"

Les nuits magnétiques par Irène Omélianenko, FRANCE CULTURE, jeudi 25 Avril 1996

" Les cafés : du zinc au Net"

Les nuits magnétiques par Irène Omélianenko, FRANCE CULTURE, vendredi 26 Avril 1996

" Les cafés d'hier et d'aujourd'hui"

Bouillon de dix heures par Fabienne Chauvière et Marie-Laure Veyret, FRANCE INTER, Mars 1996

" Monsieur Jacqueline"

Là bas si j'y suis par Daniel Mermet, FRANCE INTER, 1994

## **5.5. ICONOGRAPHIE**

Photographies : Laurent Lebot

sauf : Olivier Dabit p. 48, 62, 112

Anonyme p. 152

Philippe Penaud p. 172

Illustrations : Nicolas de Crécy

"Cafés moulus", Le Léopard, PMJ Editions, Editions du couloir, Paris, 1995

p. 12, 24, 26, 60, 64, 68, 72, 76,

## **5.6. Merci !**

Raymond Guidot

Jean-Marie Raitière

Damien Hambye

Philippe

Jean-Yves

Michel

Jacky

Rabah

Meziane

Menad

Willy

Hakim

Yaya

Fanfan

et

Belleville