



**HAL**  
open science

# Sociabilités de comptoir : une ethnographie des débits de boissons

Pierre-Emmanuel Niedzielski

► **To cite this version:**

Pierre-Emmanuel Niedzielski. Sociabilités de comptoir : une ethnographie des débits de boissons. Sociologie. Université de Strasbourg, 2018. Français. NNT : 2018STRAG029 . tel-03000539

**HAL Id: tel-03000539**

**<https://theses.hal.science/tel-03000539v1>**

Submitted on 12 Nov 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



**UNIVERSITÉ DE STRASBOURG**



**ÉCOLE DOCTORALE \_519\_**

**Sciences humaines et sociales - Perspectives européennes**

**THÈSE** présentée par :

**Pierre-Emmanuel NIEDZIELSKI**

Soutenue le : **24 septembre 2018**

Pour obtenir le grade de : **Docteur de l'université de Strasbourg**

Discipline/ Spécialité : Sociologie

**Sociabilités de comptoir**  
**Une ethnographie des débits de boissons**

**THÈSE dirigée par :**  
**LE BRETON David**

PR PUHP, Université de Strasbourg

**RAPPORTEURS :**  
**PAQUOT Thierry**  
**HEAS Stéphane**

PR PUHP, Université de Créteil  
MCF-MCUPH, Université de Rennes

---

**AUTRES MEMBRES DU JURY :**

**NAHOUM-GRAPPE Véronique** Chercheuse, EHESS

En mémoire de mon Grand-père, de son sourire, de son histoire et de  
celles qui m'ont appris à me demander pourquoi

# Remerciements

À David Le Breton pour sa confiance et son respect

À ma mère pour son indéfectible soutien

Aux membres du jury pour le temps et l'intérêt qu'ils m'accordent

À Caroline pour ses encouragements

À Benjamin pour son aide précieuse

À Pierre Kowalski pour l'illustration

À toutes les personnes qui nous ont répondu et accordés de leur temps

# Table des Matières

Remerciements.....	P5
Introduction.....	P13
Présentation méthodologique.....	P24
A : Une position à objectiver.....	P25
B : Les moyens.....	P27
C : Les rencontres .....	P32
D : Les lieux.....	P34
Partie 1 : une socio-histoire des débits de boissons.....	P37
Présentation partie 1.....	P38
Chapitre 1 : Lexique du débit de boisson.....	P40
A : Terminologie issue des entretiens.....	P41
B : A la racine des mots : de l'histoire à l'usage.....	P43
C : Acceptions et subjectivité.....	P45
D : Les débits de boissons.....	P52
Chapitre 2 : Processus d'institutionnalisation des débits de boissons.....	P56
A : L'époque des tavernes.....	P57

L'absence de contrôle.....	P57
Les débuts de la professionnalisation.....	P60
B : Le temps des cafés.....	P61
Rôle politique des cafés.....	P66
Les prémisses de l'ère moderne.....	P68
C : Le code des débits de boissons .....	P71
Débats contemporains.....	P74
<b>Chapitre 3 : les liens entre la lutte contre l'alcool et les débits de boissons.....</b>	<b>P78</b>
A : La genèse de la lutte anti-alcoolisme.....	P78
B : La prise de conscience hygiéniste.....	P80
C : Une maladie individuelle.....	P86
D : Evolution de la perception du phénomène alcoolique.....	P88
<b>Chapitre 4 : les représentations sociales des débits de boissons dans les œuvres de fictions et les médias.....</b>	<b>P90</b>
A : Les cafés des écrivains.....	P91
Jean Paul Sartre et le <i>café de Flore</i> .....	P92
Le café chez les écrivains.....	P96
B : Ces cafés célèbres qui n'existent pas .....	P99
Le <i>Central Perk</i> .....	P100
Le <i>Rick's café américain</i> .....	P101
Le café du <i>Mistral</i> .....	P103

C : Les représentations actuelles des débits de boissons dans la presse.....	P104
Un lieu convivial .....	P105
Une profession valorisée.....	P106
Les Auvergnats de Paris.....	P108
Un avenir qui inquiète .....	P109
Chapitre 5 : le débit de boissons, un commerce comme un autre ?.....	P115
A : Un espace « semi » public ?.....	P116
B : Un établissement commercial .....	P118
Ouvrir un bar .....	P118
Les horaires .....	P120
C : Interactions avec la ville.....	P121
Esthétiques urbaines.....	P122
Transformations nocturnes.....	P129
Conclusion Partie 1 .....	P130
Partie 2 : Sociabilités et pratiques liées aux débits de boissons.....	P133
Présentation Partie 2 .....	P134
Chapitre 1 : Pratiques liées aux débits de boissons.....	P136
A : Des pratiques variées .....	P136
Saisonnalité.....	P138
Considérations financières .....	P140

Un mode de vie urbain.....	P141
<b>B : Des pratiques différenciées .....</b>	<b>P142</b>
Aller au café... ..	P143
... pour travailler .....	P144
... ou flâner .....	P146
Sortir dans les bars .....	P147
Le basculement de fin de journée .....	P147
Sortir... ..	P149
...Pour y retrouver ses amis .....	P151
...Ou pour faire la fête .....	P154
<b>C : Des pratiques qui évoluent.....</b>	<b>P155</b>
<b>Chapitre 2 : Le choix du bar .....</b>	<b>P160</b>
<b>A : Des critères de choix.....</b>	<b>P161</b>
Le prix .....	P161
La carte des boissons .....	P163
La situation géographique .....	P165
L'ambiance : se sentir bien .....	P166
<b>B : Des contextes de choix .....</b>	<b>P170</b>
Choisir l'établissement en solitaire .....	P170
Choix de l'établissement lors des sorties en groupe .....	P174
La carte personnelle et l'expérience.....	P176
<b>C : La découverte d'un nouvel établissement .....</b>	<b>P178</b>
Par curiosité .....	P179
Des échanges de bonnes adresses .....	P180



Le pas de porte.....	P181
<b>Chapitre 3 : Le rôle de l'alcool dans les débits de boissons...</b>	<b>P185</b>
A : Comment penser le « boire » ? .....	P186
B : Les formes du boire dans les débits de boissons.....	P190
L'exhausteur de soirée.....	P191
Jouer avec les limites .....	P195
Apprentissage du boire .....	P196
C : Risques et condamnations symboliques .....	P198
Le pilier de bar ou l'alcool en solitaire.....	P199
Le mauvais buveur, celui qui gâche la fête .....	P201
Stratégies du maintien de l'ordre .....	P204
Les normes du groupe .....	P207
Binge Drinking .....	P210
<b>Chapitre 4 : les conditions de la rencontre .....</b>	<b>P212</b>
A : La disponibilité comme présumé.....	P213
B : L'arrangement de l'espace et son impact sur les interactions	P217
C : Des moments de mise en scène.....	P222
La commande .....	P222
La pause cigarette .....	P224
<b>Chapitre 5 : les formes de rencontres caractéristiques aux bars.....</b>	<b>P226</b>
A : Les habitués .....	P226
Différents degrés d'implication .....	P227

Devenir un habitué .....	P229
Sortir seul .....	P230
<b>B : Le café comme lieu de rendez-vous .....</b>	<b>P232</b>
Des groupes déjà formés .....	P232
Un tiers lieu .....	P235
Un espace neutre .....	P238
<b>C : Des rencontres rares et éphémères .....</b>	<b>P239</b>
Partenaires de soirée .....	P240
<b>Chapitre 6 : rencontre et séduction dans les débits de boissons</b> .....	<b>P243</b>
<b>A : La place des femmes dans les débits de boissons et sa constante</b> <b>évolution .....</b>	<b>P243</b>
Un lieu viril .....	P244
Une place conditionnée .....	P245
Stratégies .....	P249
<b>B : La drague au comptoir.....</b>	<b>P253</b>
Les préalables à la prise de contact .....	P253
La danse .....	P255
Manifester sa disponibilité .....	P256
<b>Chapitre 7 : Spécificité et devenir des débits de</b> <b>boissons.....</b>	<b>P261</b>
<b>A : Les spécificités du débit de boissons .....</b>	<b>P261</b>
Un service pluriel .....	P261
Une coprésence désirée.....	P263

Une expérience collective.....	P265
L'inattendu .....	P268
B : Quel devenir pour les débits de boissons ? .....	P270
Leurs évolutions structurelles .....	P271
Vers une évolution des pratiques.....	P272
Conclusion .....	P276
Bibliographie .....	P285

# Introduction

Imaginons, une douce après-midi d'été, à la terrasse d'un café, sur une des places importantes de la ville. Les passants et les touristes qui déambulent autour de nous donnent le rythme auquel nous prenons plaisir à nous soustraire, moment privilégié que l'on s'accorde seul au milieu des autres, de la ville, de la vie autour. Comme une pause, un soupir, ces quelques instants, consacrons-les à regarder autour de nous ; nous ne sommes pas les seuls à cette terrasse. Certains sont venus en famille ou en couple, d'autres ne sont pas accompagnés et s'occupent avec un livre, leurs téléphones. Si nous savons pourquoi nous sommes ici, qu'en est-il de ceux qui nous entourent, pourquoi sont-ils là ? Nos visites répondent elles aux mêmes motifs ?

Un peu plus tard, la nuit déjà confortablement installée, dans un bar à l'atmosphère plus intime, le spectacle autour de nous est bien différent. Les éclats de voix et les rires se font plus forts, mais le constat, les questions restent les mêmes : pourquoi sommes-nous là ? Eux, nous, pourquoi ? Partageons-nous quelque chose de plus qu'un même espace à un même moment ? Doit-on considérer ces moments comme des instants de moindre importance ? Des temps secondaires et dénués de significations ? Nous pensons au contraire que les débits de boissons sont des lieux assez exceptionnels pour observer ce qui relève des échanges sociaux, symboliques, de normes en cours dans une société, dans un lieu, à un moment donné.

Aller au café est parfois perçu comme un acte anodin, familier ; qui relève de la détente, du loisir ou de la flânerie. Ces qualificatifs ne suffisent pas à expliquer l'ensemble des raisons qui nous y amènent les uns ou les autres. Il y a, sans doute, plus à dire sur les débits de boissons, d'autres façons de traiter ces lieux de sociabilités, de convivialité. Résumer un lieu séculaire, et qui pourtant reste contemporain, en considérant ce qui s'y passe comme une activité sociale secondaire ne comporte-t-il pas le risque d'omettre le plus important ?

Ces lieux ne possèdent plus l'exclusivité de la vente des boissons qu'ils proposent, elles se boivent ailleurs, chez soi par exemple. Machines à expresso et tireuses domestiques ont fait depuis plusieurs années leur apparition dans le commerce. On ne se rend pas dans un débit de boissons uniquement pour ce que l'on peut y boire ou y faire, il faut chercher les réponses ailleurs, plus profondément et certainement dans d'autres registres. Un ensemble de raisons et de réponses se télescopent. Soi-

même on peut à différents moments, dans différents contextes choisir de se rendre dans tel ou tel établissement, tandis que d'autres donneront à leur présence d'autres explications.

Dans cette pluralité des raisons et des façons de se rendre dans un débit de boissons n'y a-t-il pas un fait social, un axiome, un exemple fort de ce qui nous définit comme société ? L'incapacité à trouver une réponse satisfaisante à ces questions en apparence simple est à l'origine de cette thèse, et déjà d'un précédent travail universitaire<sup>1</sup>. Au moment d'écrire ces lignes, après toutes ces années, cette question provoque encore chez moi un étonnement, pourquoi est-on là, pourquoi va-t-on « *boire un verre* » dehors, pourquoi se donner rendez-vous dans ce lieu dédié à cette forme de rassemblement ? N'y a-t-il pas dans ce mélange de d'histoires, de façons de faire, dans cette diversité d'ingrédients sociaux, de quoi s'interroger sur les raisons, sur le sens de cette coprésence, sur les formes que prennent ces types de sociabilités ? Il serait trop simpliste de réduire les débits de boissons, à des lieux n'ayant pas de réelle utilité sociale. Si tel était le cas, il serait surprenant de les voir perdurer dans notre société, en 2018. Eux qui existent depuis plusieurs siècles.

C'est l'hypothèse que nous faisons ici, il y a dans les débits de boissons quelque chose de la vie sociale. Ce sont des lieux particuliers dans lesquels prennent place des formes de sociabilités n'ayant pas cours, ou pas de la même façon du moins, ailleurs. Il convient alors de les analyser pour essayer d'en saisir la substance, les fondements et les mécanismes. Comment ces formes de sociabilités ont-elles évolué dans le temps ? Quelle est la spécificité du cadre proposé par les débits de boissons ? Est-ce la relation des débits de boissons à l'alcool qui en fait un lieu aussi particulier ? Est-ce encore le cas ? Quels sont les particularismes inhérents à ces sociabilités ? Y en a-t-il seulement ? Quelle est la place de ces lieux dans le quotidien des individus qui s'y rendent ? et celle dans notre société contemporaine ? Est-ce encore ce type de lieu qui monopolise certaines formes de sociabilités avec l'avènement des sociabilités numériques ? Ce sont ces questions auxquelles nous avons tenté de répondre durant la réalisation de cette thèse.

---

<sup>1</sup> NIEDZIELSKI, Pierre. *Un autre regard sur les bars*. Mémoire de Sociologie, Université de Nancy 2, 19 Septembre 2009, 120 p.

Notre ambition dans cette recherche est de traduire ces aspects, d'interroger le sens et les raisons des fréquentations de débits de boissons ; émettant l'hypothèse que parmi ces raisons, certaines sont caractéristiques. Que celles-ci ne s'illustrent nulle part ailleurs aussi bien. La sociologie s'est brillamment chargée de mettre en avant les formes de socialisation classiques dont témoignent nos états-civils, mais elle est restée moins loquace sur les débits de boissons. Pourtant ces moments sans doute moins structurants de prime abord, ont une importance certaine. Les débits de boissons sont aisément qualifiés de « créateurs de liens sociaux », de « parlement du peuple » mais ces formules sont superficielles. Elles témoignent d'une affection parfois condescendante et toujours réductrice du discours commun. Les raisons, les mécanismes ou les explications de ces assertions, que nous donnons ici à simple titre illustratif, ne sont jamais explicités. Nous avons essayé de combler ce manque en détaillant et en restituant les principales formes de sociabilités dans les débits de boissons et le sens de celles-ci pour les usagers. Nous avons également cherché à analyser les discours et les pratiques dans une perspective plus globale, pour témoigner du rôle et de la place qu'occupent ces lieux dans la vie sociale. Ou plus humblement essayer de fournir une base empirique nourrissant des recherches ultérieures. Il nous faut pour cela être capable de spécifier la particularité du cadre, de « l'objet » débit de boissons et d'y observer les formes de sociabilités qui y ont cours ; cette double dynamique permettant d'en circonscrire la spécificité ou non.

Les cafés, idéalisés de maintes façons, suscitent malgré les siècles le même enthousiasme et la même curiosité. Ils font partie de notre société, de nos modes de vie. Emmanuel Macron, lors de son discours du 26 septembre 2017, prononcé à La Sorbonne, n'évoque-t-il pas l'Europe des cafés, en se référant à Georges Steiner<sup>2</sup> ? Ils se rappellent à nous de façon parfois tragique, comme au soir du 13 novembre 2015, désignés comme cible par un commando terroriste, ou dans les médias qui s'inquiètent de leur disparition ou, à défaut, des troubles publics. Récemment, l'exposition « Bistrot » à la *cité du vin* de Bordeaux mettait en lumière les relations entre artistes et cafés. De façon régulière des ouvrages comme celui de Marc Augé,

---

<sup>2</sup> STEINER, Georges. *Une certaine idée de l'Europe*. Paris : Actes Sud, 2005, 80 p.

*Éloge du bistrot parisien*<sup>3</sup>, ou celui de Pierre Boisard, *La vie de bistrot*<sup>4</sup> s'intéressent à eux et questionnent leur place dans notre vie sociale.

Paradoxalement, le sujet intéresse peu la discipline et les efforts qui y sont consacrés le sont de façon éparse et ponctuelle. L'étude des débits de boissons ne se circonscrit pas à un domaine sociologique, il ne s'agit pas d'un champ disciplinaire en tant que tel, comme la sociologie du travail ou la sociologie du genre, etc. C'est un thème polymorphe qui peut être abordé de différentes façons. Pourtant s'ils sont l'objet d'une attention régulière, elle mériterait une profondeur ou un regard plus complet. C'est une des ambitions de notre travail, proposer un regard complet et actuel sur les débits de boissons, en offrant une synthèse des recherches déjà effectuées et en même temps, en proposant des réponses à des questions qui restent sans réponses.

Comment choisit-on son bar préféré ? Sur quels critères ? Quels sont les personnes que l'on y rencontre, avec qui s'y rend-on et comment ? et tellement d'autres questions rarement abordées dans des travaux préférant un regard parfois centré sur un seul établissement et les éléments d'ambiance qui lui sont propres. Des questions qui ont nourrit notre intérêt sur ce qu'il restait à faire comme travail sociologique sur les débits de boisson. Cette frustration nous a amené vers la problématique que nous avons détaillée.

Des questions simples en apparence mais qui sont essentielles. Derrière ces mécanismes de sociabilité, il y a un champ de la construction sociale inexploité, celui des « temps faibles » ou invisibles. Ceux où les rôles ne sont pas imposés, et où le but des actions est laissé à la discrétion de ceux qui les entreprennent. Des éléments de sociabilité moins formalisés mais qui, c'est notre hypothèse, participent de la construction de soi, de l'apprentissage de normes et de nombreux processus visant à, comme le dirait Simmel, « *jouer la société* »<sup>5</sup>. Ce dernier nous invite à prendre en considération ces moments, d'importance moindre pour ne pas dire autre : « *C'est se conformer superficiellement au langage usuel que de réserver le terme de société aux actions réciproques durables, particulièrement à celles qui sont objectivées dans des figures uniformes caractérisables, tel l'Etat, la famille, les corporations, les églises, les classes, les groupes d'intérêts, etc. Outre ces exemples, il existe un nombre infini de*

---

<sup>3</sup>AUGE, Marc. *Éloge du bistrot parisien*. Lausanne : Payot, 2015, 115 p.

<sup>4</sup>BOISARD, Pierre. *La vie de bistrot*. Paris : Presses Universitaires de France, 2016, 206 p.

<sup>5</sup>SIMMEL, Georg. *Sociologie et Epistémologie*. Paris : PUF, 1981, 283 p., page 130



*relations et de sortes d'actions réciproques entre les hommes , de médiocre importance, et parfois même futiles si on considère les cas particuliers, qui contribuent cependant à constituer la société telle que nous la connaissons, en tant qu'elles se glissent sous les formes sociales plus vastes et pour ainsi dire officielles (...) On ne saurait reconstituer la vie de la société, telle que nous la connaissons par expérience, à partir des seules structures indiquées plus haut, qui forment les objets traditionnels des sciences de la société ; en effet celle-ci s'effriterait en un grand nombre de systèmes désordonnés sans l'intervention d'innombrables synthèses moins vastes.<sup>6</sup> »*

Nous travaillerons alors ces aspects moins formels, ces actions réciproques futiles ( le sait-on seulement ? ) qui se déroulent dans les débits de boissons, avec l'espoir d'apporter une de ces synthèses moins vaste, qui permet de donner du sens à l'ensemble que constitue la vie de la société.

Le choix de travailler sur ce sujet est né un soir de service à *La Quincaillerie*, un bar nancéien dans lequel je<sup>7</sup> travaillais durant mon Master. À la fin de l'année de Master 1, j'entendais, jaloux, l'histoire d'un étudiant messin, ayant choisi un sujet sur un groupe musical de Montréal, et qui à la suite de ce travail allait s'installer là-bas pour continuer la collaboration avec ce groupe. Le constat s'est imposé de lui-même, il me fallait choisir un sujet plus personnel, mon Mémoire était alors en fait une commande de la part d'un professeur. La situation ne me convenait plus et mes ambitions devaient prendre la forme d'un sujet dans lequel je me retrouverais plus personnellement. J'ai passé alors ma soirée à servir un nombre assez conséquent de personnes tout en gardant cette interrogation en tête. À la fin de la soirée constatant ma fatigue et le nombre de personnes avec lesquelles j'avais dû interagir, je me suis interrogé sur les raisons de leur présence, et si le sujet n'était pas juste là sous mes yeux ?

Les débits de boissons avaient parcouru mon histoire, ou plus exactement avaient été des témoins privilégiés de celle-ci. J'ai encore le souvenir des premières fois, durant l'adolescence, où je m'étais aventuré avec quelques amis dans ces lieux, durant les heures de permanence ou les soirées de weekend. J'y trouvais un premier contact avec ce qui me semblait être un autre univers, une sorte de « monde libre ». C'était un

---

<sup>6</sup> SIMMEL, Georg. Ibidem, pages 89-90

<sup>7</sup> Le pronom personnel à la première personne du singulier est ici choisi pour souligner des éléments qui se réfèrent à un cheminement personnel. Pour le reste du discours et la cohérence de la trame narrative, nous avons opté pour l'usage du « nous », plus classique, un peu convenu mais qui nous apparaît plus souple pour dérouler le propos et faciliter la lecture.

contact privilégié, et non engageant avec d'autres mondes sociaux. Je me souviens aussi de la valeur symbolique d'une soirée dans un débit de boissons. Lorsqu'il était dit « j'ai passé ma soirée là-bas » ou répondu à la question : « qu'as-tu fait samedi soir ? » dire : « Je suis allé au "troc" », témoignait d'une vie sociale riche, d'une ouverture sur le monde, vers les autres, surtout à cet âge en quête d'indépendance. Cette ouverture était relative, il s'agissait plus d'une incursion, d'une pause, à l'instar d'une permission militaire, que d'une véritable indépendance. Un moment qui nous extrait au reste du temps. Passées les portes du débit de boissons il ne restait plus que « nous », les rôles qu'on nous demandait de jouer le fils, l'élève, s'effaçaient pour laisser la place à d'autres, choisis, définis par ce que l'on cherchait à montrer et que l'on affichait, ses relations sociales, son goût personnel, sa façon d'être. La force de cette impression, ce décalage sensible, entre les rôles subis et choisis, et qu'il m'aurait été sans doute impossible à décrire à l'époque, a très certainement nourri mon affection pour ce sujet.

Les années passent, j'évolue et ma façon de me rendre dans les débits de boissons aussi. Le café devient un lieu de rendez-vous, familial où l'on est reconnu. À tel point qu'on me propose de passer derrière le bar. C'est la découverte d'un nouveau point de vue. J'ai travaillé dans plusieurs établissements mais l'expérience la plus significative est sans conteste les deux années passées à travailler à *La Quincaillerie*. Pourtant lorsqu'un ami me demande « pourquoi sommes-nous là ? » en faisant référence à notre présence en terrasse un après-midi de printemps, je ne sais quoi lui répondre. Vient le temps de la recherche qui s'est poursuivie jusqu'à ce jour et se matérialise dans ces lignes. Si les débits de boissons font toujours partie de mon quotidien, c'est désormais d'une autre façon, académique. Voilà, sans doute, ce qui a motivé et guidé mon envie de comprendre ce qui nous amène à nous rendre dans les débits de boissons. Cette impression d'avoir goûté là quelque chose dont la saveur ne se retrouve pas ailleurs.

Un premier travail universitaire sur les débits de boissons réalisé à l'université de Nancy 2, dans le cadre d'une seconde année de master, a permis d'interroger certains aspects du lieu, le personnel et à travers lui le fonctionnement des débits de boissons. L'objectif étant d'obtenir une base théorique sur laquelle construire la présente recherche. Une fois obtenu, ce cadre théorique laissait un sentiment d'inachevé ; ayant réussi à définir plus précisément le lieu qui nous intéresse mais pas à répondre à nos

interrogations. L'avis, le discours de ceux qui s'y rendent, les clients, de passage, réguliers, habitués, jeunes, vieux, hommes et femmes, ne faisaient pas partie de ce précédent travail ; il est le fondement de celui-ci. C'est en allant au contact du terrain, en interrogeant les clients sur ces sociabilités, sur les raisons de leurs venues que nous pourrions nous rapprocher de réponses.

Antoine Furetière (1690) met au jour, le premier, la double dimension de la notion encore en devenir de « sociabilité » qui souligne la disposition des hommes à « *faire liaison* », par intérêt ou par amitié<sup>8</sup>. Antoine Furetière fait « *explicitement référence à l'idée de lieu, à celle d'un espace précis, d'un endroit concret, matérialisé, propice à l'échange et à la rencontre* »<sup>9</sup>. Simmel dans une communication publiée en 1917 développe le concept de « *Geselligkeit* » qui peut se traduire comme « *le fait d'être avec d'autres personnes agréablement* »<sup>10</sup> et parle du « *jeu de société* », de jouer à faire la société.

Une double dimension qui prend ici tout son sens. Le café est à la fois un espace physique, qui répond à des exigences et à un fonctionnement commercial. Mais il est aussi le support de formes de sociabilités et donc une expression, une manifestation de ce qui fait société. C'est ce double aspect que nous interrogeons dans sa spécificité et les diverses formes qu'il va prendre. Ce n'est pas la primauté de l'un sur l'autre qui nous intéresse mais la manière dont elles se télescopent et se nourrissent mutuellement, du moins la façon dont elles influent l'un sur l'autre. Nous traiterons séparément, chacune de ces facettes essayant d'en avoir une vue complète. Pour précisément essayer d'en définir ou exprimer les caractéristiques. Notre objectif étant de pouvoir isoler les particularismes des cafés lorsqu'on en vient à la sociabilité.

Notre plan s'articule en deux parties, chacune explorant un de ces versants de cette double dimension. La première partie se situe au croisement entre l'historicité et la « matérialité » du lieu, ce qui relève comme nous l'avons dit plus haut de l'existence physique, symbolique, spatiale du lieu.

---

<sup>8</sup> FAUCHART Laurent, GEORG Odile, GOMEZ-PEREZ Muriel. *Lieux de sociabilité urbaine en Afrique*. Paris : L'harmattan, 2009, 610 p., page 13, In ETOUGHE-EFE Jean-Emery. *Les bars populaires de Libreville. Des construits de sociabilités*. Paris : L'Harmattan, Série Sociologique, 2017, 156 p.

<sup>9</sup> FAUCHART Laurent, GEORG Odile, GOMEZ-PEREZ Muriel. *Ibidem*

<sup>10</sup> QUERE, Louis. Sociabilité et interactions sociales. *Réseaux*, 1988, volume 6, n° 29. p.79

Cette partie de notre travail est née du besoin de déconstruire ou d'interroger une somme de stéréotypes sur les débits de boissons. Dès le début de nos recherches, nous avons fait face dans nos lectures à beaucoup « d'évidences » sur les débits de boissons, mais peu de concordances. La décision d'aborder les éléments que nous avons évoqués s'est imposée à nous. Ces derniers ont structuré nos réflexions autant, nous l'avons découvert, que les comportements que nous avons observés. La désignation de l'objet, son histoire ou encore l'imaginaire qui s'y rapporte sont autant de champs qui participent à une analyse des sociabilités propres aux débits de boissons.

La seconde partie est consacrée aux pratiques de sociabilités, elle retranscrit le travail de terrain que nous avons effectué. Nous avons fait le choix d'une présentation thématique qui met en lumière les aspects qui nous sont apparus comme les plus prégnants.

Nous avons accordé plusieurs chapitres à l'analyse détaillée du matériau de terrain. Les pratiques relatées par les personnes interrogées sont interrogées à travers plusieurs entrées en essayant de comprendre les modalités qui influent sur les façons de se rendre dans un café ou un bar ainsi que les critères qui orientent les préférences en matière d'établissement. Plusieurs débits peuvent être fréquentés par une seule personne, et les modulations, les raisons du choix lui appartiennent. Ce sont ces raisons que nous détaillerons. La fréquence des sorties et le sens qui leur sont données évoluent aussi selon les moments de vies, au fil des âges.

Certains aspects méritent d'être traités de façon spécifique. Ainsi les façons de boire dans les cafés nous ont questionné. La vente d'alcool et donc l'accès à celui-ci n'est pas un fait anodin. Les débits de boissons entretiennent un rapport très fort avec l'alcool. Longtemps considérés comme des lieux d'alcool puisqu'ils en ont été l'un des principaux points de vente. Le rapport de ces lieux à l'alcool est aujourd'hui à réinterroger. Aujourd'hui la vente d'alcool s'effectue en supermarché, chez d'autres commerçants ou ailleurs. De fait les débits de boissons n'ont plus le même rôle. La façon de consommer de l'alcool ou non dans un débit de boisson est une des questions sur laquelle nous avons porté nos efforts. Il semblerait qu'il y ait d'autres enjeux symboliques dans l'acte et le choix de la commande. La façon de commander, ou les relations symboliques dans les différentes façons de boire selon les moments et les personnes sont des nuances importantes. Le fait de boire ensemble paraît, selon les

cas, répondre à diverses fonctions. Une des plus fréquentes dans notre cas serait celle d'un adjuvant à la soirée, une recherche d'euphorie collective.

La nature des liens qui se nouent au café nous a questionné. Leur diversité aussi. Qu'il s'agisse des habitués ou des clients qui se rendent au café entre eux sans entretenir de rapport privilégié avec le reste de l'établissements, peut-on dire des cafés qu'ils participent d'une forme de lien social ? les rencontres qui s'y trament survivent elles dans la durée ? Finalement beaucoup de règles informelles entourent les sorties et la fréquentation des débits de boissons. La nature polymorphe du lieu se prête à beaucoup d'usages.

Les débits de boissons évoquent la sociabilité. Ils en sont aussi le théâtre qui en permet l'expression. Une somme de sociabilités différentes y prend forme, de celles qui interrogent la rencontre à celles liées à la consommation d'alcool. Sont-elles catalysées par le café, ou tolérées plus qu'ailleurs ? Comment opèrent les arbitrages qui sont effectués ? Par un effet de balancier, le débit de boisson devient un réceptacle autant qu'un producteur de sociabilités, en proposant des éléments qui ne se retrouvent pas ailleurs. C'est cette diversité qui donne de l'intérêt à travailler sur ce lieu.

Les débits de boissons en France sont dans un moment particulier de leur histoire. Leur nombre est en baisse constante depuis l'apparition des licences en 1915 et cette diminution est conséquente. Ils étaient au nombre de 500 000 en 1900 de 200 000 en 1960 et en 2014 moins de 35 000<sup>11</sup>. La répartition et le contrôle des débits de boissons au travers de la mise en place d'un système de licence délivrée par l'État sont le fruit d'un long processus historique. Les pouvoirs publics concernés par une alcoolisation prégnante et en augmentation continue au début du XXe siècle cherchent un moyen de freiner ce développement et de lutter efficacement contre ce fléau. La licence est un octroi du droit de vente d'alcool selon des catégories. Au début du siècle, ils étaient encore considérés comme des dangers et un risque réel pour la santé publique, Aujourd'hui leur disparition fait naître une sorte de nostalgie à leur égard. Leur rôle dans la vie d'un quartier, leur aspect convivial et même leur importance économique sont mis en avant dans la presse et les médias. Cette baisse massive du nombre

---

<sup>11</sup> Selon l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie [En ligne. Consulté le 13.01.2017]. URL : <http://www.umih-hauts-de-france.fr/social-emploi-formation,c30/licences-de-debits-de-boissons,dos16/>

d'établissements n'est pas répartie de façon homogène sur le territoire. La diminution des licences ont plusieurs causes : évolution des modes de consommation et des modes de vie, péremption, dernière licence du village, absence de création de licences IV, déséquilibre au niveau des transferts de licences, zones protégées, absence de repreneur. Ce sont surtout les zones rurales ou les villes de tailles moyennes qui voient leurs débits se fermer les uns après les autres. Des collectifs, des aides publiques, ou municipales travaillent à leur conservation, comme ils le feraient avec le patrimoine. Tandis que dans les grandes villes leur activité provoque l'ire des riverains. Les nuisances sonores, et leur rôle supposé dans les problèmes d'alcoolisation nocturne sont pointés du doigt. Posant la question d'un modèle à renouveler. Les licences IV conservent-elles leur pouvoir d'attraction ? Correspondent-elles à un service, à un commerce qui répond à un besoin ?

Le succès des Starbucks, repris par Mc Donald dans le format Mc café, invite à s'interroger sur ces récentes évolutions. La convivialité développée dans les cafés semble encore en mesure, non seulement de perdurer, mais d'évoluer. La vente d'alcool n'est pas présente pour ces enseignes qui pourtant connaissent un succès retentissant. Quels enseignements tirer de ces succès comparés à la situation des débits de boissons ? C'est également une époque où les rencontres se font de plus en plus sur internet, qu'elles soient électives, ou sentimentales. En quoi les évolutions actuelles de notre société impactent les débits de boissons ? Sont-ils encore aujourd'hui un lieu vivant de sociabilité ? C'est dans ce contexte que s'inscrit notre étude.

# Présentation méthodologique

À travers cette recherche, notre volonté est de proposer une approche des pratiques et des formes de sociabilité en cours dans les cafés. Nous ne considérons pas les débits de boissons comme une réalité uniforme ni dans les pratiques, ni dans le sens qui leur est donné par les acteurs, ni dans les échanges ou dans les façons de s'y rendre. Nous faisons plutôt le postulat de modalités riches et complexes qui diffèrent selon les personnes. Chaque établissement va posséder à une certaine échelle, plus ou moins grande et observable, sa propre identité, son mode de fonctionnement, ses réalités. Et, parmi la clientèle autant de raisons d'être là que de personnes. Ce positionnement fut le nôtre dès le commencement de cette thèse, nous avons pressenti des arbitrages différents comme autant de nuances dans les manières d'aller dans les cafés, les bars. L'objectif que nous avons poursuivi dans ce travail est de restituer cette diversité des pratiques au plus près de ce qu'il nous a été possible d'observer, d'entendre, de comprendre ; de les confronter avec les représentations séculaires qui accompagnent les cafés et de façon plus générale d'interroger la place des cafés dans notre société et le rôle des sociabilités qui s'y jouent à notre époque. Il nous fallait être congruents avec cette ambition dans la construction de notre méthodologie.

Nous avons choisi d'interroger plusieurs personnes qui aiment à se rendre de façon régulière dans un ou plusieurs cafés. De leur discours vient notre matériau principal. C'est selon nous la manière la plus à même de restituer le sens donné à leur action. David Le Breton nous rappelle que Simmel déjà faisait de l'individu l'acteur principal du sens de son existence : « *C'est à l'homme seul qu'il est donné, face à la nature, de lier, et de délier les choses, selon ce mode spécial que l'un suppose toujours l'autre(...)* Dans un sens immédiat aussi bien que symbolique, corporel aussi bien que spirituel , nous sommes à chaque instant ceux qui séparent le relié ou relient le séparé.<sup>12</sup> » C'est une posture interactionniste que nous avons adopté « *Le centre de gravité de l'analyse réside dans le lien de sens et d'action qui se noue entre les acteurs en présence. Le processus d'interaction est symbolique, c'est-à-dire qu'il est un échange de signification.* <sup>13</sup>» Nous avons refusé une approche monographique limitant la portée

---

<sup>12</sup> LE BRETON, David. *L'interactionnisme symbolique*. Mercurès : Quadrige, 2008, 250p., page 5

<sup>13</sup> LE BRETON, David. *Ibidem*, page 7

des propos que nous pourrions recueillir à l'établissement étudié et à lui seul ; ce choix méthodologique n'étant pas en cohérence avec nos objectifs. De façon plus spécifique, notre intérêt était moins l'étude d'un établissement, qui serait porteur dans son unicité d'une réalité observable, que de dévoiler les pratiques qui y ont cours ; autrement dit, les lieux en eux-mêmes sont moins signifiants pour nous que les personnes qui s'y rendent et les raisons qui les y conduisent. Ce sont elles qui donnent du sens à leurs pratiques, et qui sont à même d'en témoigner.

Les débits de boissons sont souvent étudiés à travers un prisme monographique. Ce type d'approche privilégié dans nos sources bibliographiques apporte un éclairage précis quant à l'analyse d'un microcosme et des enjeux humains propres à un établissement particulier. Comme, par exemple, le travail de Spradley et Mann<sup>14</sup>, qui observent les serveuses sur une année dans un seul et unique lieu, le *Brady's*, ou encore celui sur le *café OZ* à Paris<sup>15</sup>, qui sert de lieu de référence à une étude des sociabilités étudiantes nocturnes. Cependant, en se positionnant de la sorte, les pratiques et analyses qui en découlent sont particulière à un « écosystème ». Le choix du lieu unique ne permet pas de distinguer les comportements qui sont propres à une forme de sociabilité, nocturne ou autre, de ceux plus caractéristiques à l'établissement choisi.

Nous avons essayé de favoriser l'acteur et son parcours à travers différents établissements, dont il percevait les nuances, privilégie les ambiances, autant que les évolutions de ces arbitrages au fil du temps. Une démarche née d'un constat personnel, nous-mêmes ne fréquentions pas qu'un seul établissement, et dans cette pluralité certains enjeux, certaines envies articulaient nos choix. Il est rare que la fréquentation des cafés ou des bars se limite à un seul lieu. Au cours d'une semaine, plusieurs peuvent être visités et pour différentes raisons. C'est ce panorama, cette diversité qui nous a captivé et qui fait, peut-être, la particularité de notre travail.

## Une position à objectiver

Les paragraphes qui suivent détaillent une position personnelle qu'il faut ici objectiver. La première personne du singulier va donc être utilisée pour souligner que c'est cette

---

<sup>14</sup> SPRADLEY, James P., MANN, Brenda. *Les bars, les femmes et la culture*. Paris : PUF, 1979, 255 p.

<sup>15</sup> DESJEUX, Dominique, JARVIN, Magdalena, TAPONIER, Sophie. *Regards anthropologiques sur les bars de nuit*. Paris : l'Harmattan, 1999, 210 p.



posture, la mienne qui est ici objet d'analyse. De façon générale la première personne du singulier n'interviendra dans ce travail que lorsque le propos se réfère à des passages biographiques, ou lorsque l'objet de l'analyse est personnelle comme ici. Le fait d'avoir été serveur et d'être un usager pouvait potentiellement me mener à croire en une certaine expertise sur les débits de boisson. Une position que j'ai cherché à éviter en restant dans une démarche de questionnement permanent, intimement convaincu que ma connaissance du sujet se limitait à ma propre expérience et, par conséquent, était aussi limitée qu'incomplète. Ayant travaillé dans trois établissements différents, m'y étant rendu fréquemment à certains moments de ma vie et encore parfois aujourd'hui, le risque de me limiter à un témoignage de ma propre expérience était présent. Ma position devait être interrogée pour pouvoir répondre aux exigences d'un travail de recherche autant qu'aux miennes. Cette position privilégiée, mais trompeuse, devait faire l'objet d'un travail d'objectivation. Une des premières étapes aura été la confrontation de mes certitudes ou de mes connaissances à un travail de déconstruction de l'objet, les débits de boissons. Une démarche aussi pertinente pour nourrir ma réflexion que pour dépasser ma position initiale.

Ma posture a évolué durant cette thèse, celle d'ancien serveur qui fut la mienne avant de commencer cette thèse et que je considérais comme un atout, a été progressivement abandonnée. Au fur et à mesure de mon travail, elle m'apparaissait de moins en moins en lien avec mon sujet et mes réflexions, qui se concentrent sur les usagers plus que sur le personnel. J'en ai adopté une autre, principalement celle de client seul et sans groupe de pairs avec moi.

Un point à sans doute été déterminant dans cette évolution, il s'agit de mon arrivée à Strasbourg, une ville jusqu'alors inconnue pour moi. Sans connaissances des cafés, des clients, ce n'est pas en tant qu'ancien serveur d'une autre ville que j'ai pu réinventer ma fréquentation des cafés mais en tant que simple client. Un exercice qui m'a obligé à un questionnement sur mes propres pratiques et offert des possibilités quant à l'observation de celles des autres. C'est en adoptant cette position que je serai au cœur de mon sujet, en dépassant mes acquis. Si cette connaissance en tant que serveur m'a servi initialement, elle a été progressivement abandonnée dans le déroulé de la thèse pour en trouver une autre, celle de client.

Malgré une certaine expérience personnelle j'ai fait le choix de ne pas me baser sur mes souvenirs. Puisqu'antérieurs à la réalisation de cette thèse, il m'apparaissait que

certaines biais pouvaient être présents. Les souvenirs étant des faux amis, et la perception, ou le risque de reconstruire les événements sont ici des pièges à éviter. Cette expérience a aiguisé ma sensibilité et mon appétence pour le sujet, elle confère une connaissance et une culture sur ces problématiques, mais indubitablement, utiliser cette ressource a priori revient à justifier son avis personnel. Cependant il est certain que ces connaissances m'ont aidé pendant les échanges, durant les entretiens pour comprendre, rebondir et interroger le discours.

Les entretiens m'ont conforté dans cette démarche et m'ont rassuré sur ma capacité à obtenir des discours variés sur les usages, les motivations et les pratiques relatives aux débits de boissons. Les discours prolixes ont permis la construction d'un matériau illustratif et nouveau, bien loin de mes positions originelles. Si une chose est sûre aujourd'hui, c'est que je n'aurais pas pu anticiper la diversité des motivations, les façons d'organiser les déplacements, et d'une façon plus générale, la diversité des discours recueillis.

## Les moyens

Ayant fait le choix de procéder par entretiens, il fallait se doter d'une grille d'entretien efficace, ouverte et propre à collecter un matériau prolifique. Celle-ci se devait de pouvoir nous en apprendre le plus possible sur la perception que les acteurs avaient de leur pratique. La grille d'entretien a été pensée pour permettre de se faire surprendre, nous avons isolés certains sujets, certains aspects tout en gardant à l'esprit la pluralité des réponses possibles<sup>16</sup>.

Nous avons collecté trente-quatre entretiens, auprès d'une population hétéroclite. Le profil des personnes qui nous ont répondu varie, ils sont de différents âges, genre, situations personnelles ou professionnelles ; mais tous se rendent régulièrement au café. Les personnes qui ont pris le temps de nous répondre ont toutes quelque chose à nous dire sur les cafés, des raisons qui les y conduisent à l'affection qu'ils portent aux débits de boissons. Le discours est riche et se prête aux digressions autant qu'à la restitution fine et précise de leurs pratiques. Ces expériences de clients, leurs histoires, leurs souvenirs sont notre matériau principal. Nous avons d'abord été tenté de cibler des individus caractéristiques, répondant à ce qui nous apparaissait comme

---

<sup>16</sup> La grille d'entretien se trouve en Annexes

une pratique « évidente » des débits de boissons. Les habitués de certains lieux, les plus loquaces au comptoir par exemple, mais ce choix comportait un biais important. Celui de prioriser un type de discours au détriment de leur diversité ; et ainsi reproduire des schémas parfois caricaturaux. Une succession d'observations dans différents débits de boissons nous a rapidement convaincu de prendre en compte la diversité de la clientèle, sans construction *a priori* de typologies.

Il n'existe pas de données empiriques sur la fréquentation des débits de boissons, et quand bien même existeraient-elles, celles-ci ne seraient sans doute pas construites sur les mêmes grilles de lecture que nous. Il n'est pas possible de définir une population type de la fréquentation des cafés. Nous n'avons, d'ailleurs, pas cherché à obtenir un échantillon « représentatif », préférant obtenir une diversité dans les réponses. Plus d'une trentaine de personnes partagent avec nous leurs expériences, leurs vies, les lieux qu'ils affectionnent, les personnes avec qui ils s'y rendent, les moments qu'ils aiment à s'accorder, nous offrant un regard panoramique autant que détaillé sur leurs motivations et leurs préférences quant aux modalités de fréquentations des cafés. Notre population comporte dix femmes, pour vingt-quatre hommes, des âges allant de 20 ans à 55<sup>17</sup>.

La modalité principale que nous avons fixée pour déterminer notre échantillon était le fait de se rendre régulièrement dans un débit de boissons. L'acceptation de régularité (fréquence ou intensité) n'étant volontairement pas spécifiée en amont des entretiens par nos soins, préférant accorder de l'importance au sens que donne la personne à sa pratique ou au fait de sortir dans un café. Nous avons insisté sur le mot « régulièrement » de façon à pouvoir choisir les personnes entretenant un lien privilégié avec ces lieux et celles qui s'y rendent sans plaisir ou sans envie. Un client prenant son café en attendant son train n'a pas pour nous le même intérêt que celui qui décide volontairement de se rendre à un moment donné dans un café, un bar. De façon à obtenir un discours argumenté et riche, les motivations doivent être personnelles, choisies et non subies ou contraintes. Pour avoir également travaillé dans un café situé dans une gare, les clients ne sont pas là par choix, mais plutôt par un arbitrage personnel concernant la meilleure façon de passer leur temps dans l'attente du train. À l'inverse, les débits de boissons fréquentés par des personnes

---

<sup>17</sup> Les entretiens se trouvent en Annexe

ayant choisi de s'y rendre, de s'y donner rendez-vous, semblent plus propices pour y observer les pratiques liées aux débits de boissons.

Les entretiens ont été réalisés tout au long de la thèse donnant lieu à un processus itératif. Cependant trois phases sont à distinguer. Elles correspondent à des moments dans lesquels une série de plusieurs entretiens ont été effectués successivement. Ces différents mouvements n'ont pas eu le même rôle. Les premiers entretiens ont été réalisés à Nancy dans un contexte très familial. Au près de clients de *la Quincaillerie* dont nous venions de quitter le personnel, dans une ville qui aura été la nôtre pendant de nombreuses années. Cette familiarité nous a contraint à une mise à l'épreuve de la grille d'entretien et a nécessité que nous fassions formuler des explicitations pour éviter le piège de l'entre soi et de la connivence. Des entretiens qui ont testé notre capacité à obtenir des informations nouvelles et pertinentes. La seconde série d'entretiens s'est faite à Strasbourg avec des personnes jusqu'alors inconnues. Interroger des personnes que nous ne connaissions pas nous a obligé à poser de nombreuses questions et à être encore plus attentif durant le déroulé des entretiens, ne connaissant ni les lieux auxquels ils se réfèrent ni les habitudes des personnes.

Le matériau récolté a mis en lumière les récurrences et les différences avec les premiers entretiens. C'est autour de ces points nous avons structuré le plan autant que notre réflexion. En fin de thèse nous avons effectué une dernière série d'entretiens qui viennent compléter les précédents en infirmant ou confirmant certains aspects. Réalisés à Lille avec des personnes qui nous ont été présentées à la suite d'un entretien. Tout en gardant la même grille d'entretien nous avons insisté sur les points qui étaient moins développés par leurs prédécesseurs.

Les entretiens ont été réalisés soit au domicile des personnes ayant bien voulu nous accueillir soit dans des cafés choisis, selon l'horaire, pour pouvoir nous offrir un cadre calme ou au moins pas trop bruyant. Aussi nous avons volontairement demandé que les cafés ne soient pas ceux habituellement fréquentés par la personne interrogée, de façon à ne pas être interrompus ou distraits par les allées et venues des autres clients. Les entretiens ont été propices à la récolte d'un matériau de qualité. La sympathie pour le sujet des personnes interrogées les invite à une prise de parole aisée, qui permet assez facilement aux personnes de se sentir à l'aise pour développer leur propos. Nous avons adopté une position semi-directive, en se laissant la possibilité de

développer des points spécifiques durant les entretiens. Parfois l'étonnement qu'a provoqué le discours nous a incité à nous éloigner de notre grille pour mieux comprendre les propos ; de la même façon nous avons suivi le rythme de nos interlocuteurs, sans les interrompre lors des digressions, au contraire nous avons essayé de les suivre dans celles-ci. Nous avons fait en sorte de fluidifier leur propos, de les accompagner plus que de les guider, en les laissant aller à leur convenance vers les sujets. Tout en étant attentif à ce qu'à la fin de l'entretien, tous les points que nous voulions discuter soient abordés.

Chacun a l'impression d'avoir quelque chose à dire, tous ont une idée et un positionnement sur les cafés. Certaines personnes se sentent détentrices d'un savoir, tenants d'un mode de vie, d'un savoir-vivre en perdition et veulent en témoigner. D'autres ne se sentent pas légitimes et cherchent, avant même l'entretien, à se justifier : « *alors je ne sais pas si ça va vous aider parce que moi je sors que dans des cafés et pas des bars* » (Johanna). Remarque qui a notamment été le point de départ d'un des entretiens et sur laquelle nous avons rebondi en demandant quelle était la distinction opérée.

La familiarité de l'objet « débit de boissons » a plusieurs corollaires. L'évocation d'une recherche sur les débits de boissons provoque différentes réactions, entre les sourires lorsque celle-ci est évoquée dans un café « ah oui, c'est une blague ? », la dérision, la prise à la légère d'une recherche sur le sujet. Ou alors l'intérêt exagéré : « mais c'est génial, il y a trop de choses à dire ! ». Très rapidement ces réactions laissent la place à des représentations et à une incompréhension sur la démarche du projet et ses ambitions : « Ah tu vas nous analyser ? Tu vas nous écouter ? », il a souvent été nécessaire de répondre à certaines questions préalables, ou de réexpliquer notre démarche pour éviter les confusions.

Nos échanges témoignent d'une relation de confiance, il n'apparaît pas qu'il y eu de gêne, de tensions ou d'inhibitions pour nos interlocuteurs à se livrer. Beaucoup de personnes que nous ne connaissions pas n'ont pas hésité à nous parler d'eux et de leur vie. Il est peu probable que sans une certaine part de confiance ils l'eussent fait. Nous considérons avoir obtenu des échanges de qualité. L'introspection et la narration des discourants nous font aboutir à cette conclusion. Nous avons pu observer une concentration et une implication réelle dans le travail d'explicitation - en effet, plus d'une fois, nous avons mis en perspective des éléments du discours, en les renvoyant

à des écarts ou des évolutions - les réactions obtenues nous font penser à un sérieux de leur part, suffisant pour évaluer notre matériau comme satisfaisant

Un point de frustration cependant reste présent. Une partie de la grille d'entretien visait à interroger les interactions des acteurs dans les débits de boisson et leur positionnement envers les autres acteurs. Nous n'avons pu obtenir des éléments satisfaisants sur ces questions. L'analyse que nous portons sur cette problématique est en relation avec le niveau de réflexivité demandé aux participants à travers cet exercice. Nos interlocuteurs n'ont pas l'habitude de réfléchir à leur pratique dans le déroulé de celles-ci, et il leur a été difficile de procéder à une mise à distance d'emblée face à ces questions, sur ces points du moins. Évoquer les motifs de leur choix, leurs arbitrages a, au contraire, été source de plaisir. Attendre de leur part une méta analyse était peut-être trop ambitieux. La formulation de certaines questions dans ma grille d'entretien était sans doute maladroite et trop directe sur ces aspects.

Les entretiens ont nourri et fait avancer nos réflexions durant l'intégralité de notre travail. D'ailleurs au moment où nous écrivons ces lignes, reste l'impression de ne pouvoir tout dire. Ce sont eux qui ont construit notre propos dans un processus itératif continu. Sans basculements majeurs ou infirmations d'hypothèses, la construction de ce travail s'est faite dans un mouvement continu se nourrissant de ces échanges.

En plus de la réalisation de ces entretiens semi-directifs, une série d'observations a été menée. Si nous avons essayé de systématiser nos observations et d'en tirer des informations, un problème est apparu assez rapidement : ce que nous recherchons n'apparaît pas dans les observations. La réalité des pratiques de sociabilités en cours dans les cafés ne se donne pas à voir. Ainsi la situation de quatre personnes autour d'une table en terrasse ne permet pas de déduire les liens qui les unissent et encore moins les raisons de leur présence. L'observation ne nous permet que de supputer, de deviner le sens ou les motivations à l'œuvre dans la matérialisation de celles-ci. La situation est sujette à plusieurs interprétations. S'agit-il d'un rendez-vous entre amis ? Entre collègues ? Lieu habituel ou lieu particulier ? Un ensemble de nuances, qui se retrouvent dans les propos des entretenus ne se devine pas à l'œil nu. Ce constat s'est assez rapidement imposé à nous, et nous a amené à adopter une autre stratégie quant aux observations effectuées ; elles ont un rôle illustratif. Certains propos recueillis sont alors vérifiés sur le terrain. Il est vrai que si ces observations ne nous disent pas tout, elles nous permettent de constater certaines occurrences de fréquentation - à tel moment tel lieu s'avère plus rempli qu'à tel autre moment - ou certains phénomènes

propres aux établissements dans le travail de salle ou la relation au client. Elles ont su aiguïser notre curiosité et ont servi les échanges durant les entretiens.

Si les observations ne suffisent pas en elles-mêmes, au regard de notre problématique et de ces enjeux, à cerner les motivations et le sens, elles ont néanmoins comme fonction et comme utilité de nourrir et d'enrichir un questionnement sur mon objet. Elles sont complémentaires des entretiens mêmes si elles sont bien moins nombreuses. Soit en mettant en correspondance les propos recueillis, soit en partant de ces observations personnelles pour interroger les acteurs dans les entretiens. De cette façon les observations ont eu un rôle constant tout au long de la thèse.

Les limites, en termes de pertinence, de la portée des observations se sont imposées à la suite d'une série d'observations menées en début de thèse. Les observations ont été conduites sans réelle grille, sous la forme d'un journal de bord, pour capturer, dans un premier temps, le plus grand nombre d'informations. Tout ce qui pouvait être susceptible de nous intéresser a été noté : les déplacements, les discussions, les comportements mais cet exercice s'est vite avéré très interprétatif. Les situations observées se livrent à nous comme des saynètes et semblent toutes détachées les unes des autres.

Les observations sont alors devenues des moments où je confrontais les propos recueillis à ce que je voyais, nourrissant mes réflexions et affinant mes questions en vue des prochains entretiens. Elles ont toutefois permis de réfléchir à ma pratique et aux aspects qui la composent. Peut-on alors parler d'observation participante ? On pourrait arguer que dans un café on est toujours acteur, et que l'on choisit son rôle. Même quand celui-ci consiste à observer les autres, ce rôle participe à l'action en cours. Cependant ces observations auront surtout été des moments de plaisir et de réflexion.

## Les rencontres

Loin de l'image des habitués, des piliers de comptoir, notre panel cherche à prendre en compte ceux que la caricature parfois oublie, ceux qui parlent moins fort, que l'on remarque ou que l'on entend moins. Ainsi dans un café, à un certain moment, un

ensemble de personnes sont présentes, mais cet ensemble ne constitue pas la totalité des personnes qui fréquentent le lieu. Une heure plus tard, deux heures avant, ces personnes n'étaient peut-être pas là. Ces mêmes personnes ne fréquentent pas qu'un seul endroit et leurs attentes, leurs envies et leurs habitudes diffèrent selon les endroits. Constat qui souligne l'importance d'aller à la rencontre des acteurs et de récolter leur discours pour retranscrire la pluralité des pratiques

Les personnes que nous avons rencontrées et qui ont accepté de nous répondre suivent notre parcours personnel. Le début de cette thèse a été fait à Nancy à la suite de notre parcours universitaire et professionnel. Fraîchement démissionnaire de *la Quincaillerie*, nous avons profité de ce moment et de cette proximité avec les clients réguliers que nous pouvions solliciter facilement, pour réaliser une première salve d'entretiens. Assez rapidement nous avons déménagé à Strasbourg pour nous rapprocher de notre laboratoire de recherche. Vierge de toute connaissances amicales à Strasbourg, les personnes qui ont avec nous partagé leurs pratiques, leurs perceptions sur les débits de boissons sont le fruit de rencontres, partenaires de thèse, ou clients de bar avec qui une sympathie s'installe progressivement. À la *Perestroïka* par exemple. Après des échanges et une certaine acclimatation au lieu, nous avons entrepris de demander à certaines personnes, dont la présence était récurrente, si elles souhaitaient répondre à nos questions. À la suite de notre échange, plusieurs personnes nous ont présenté à certains de leurs amis, considérant qu'ils auraient « des choses à nous dire ». Certains nous ont répondu sans même nous connaître, sur la simple recommandation d'un ami, après un échange téléphonique ou épistolaire qui permettait de dénouer les inquiétudes sur la nature de l'entretien. Le contenu des entretiens n'apparaît pas dépendant qualitativement du degré d'intimité entre nous et notre interlocuteur.

Ces rencontres nous ont offert les avis de plusieurs personnes qui fréquentent ensemble un café ou un bar. Des pratiques communes, mais des points de vue spécifiques. Par exemple, Anne-Sophie nous a introduit à Johanna et son compagnon ou encore Pierre, des amis avec qui elle sort régulièrement et réciproquement. Ainsi nous avons plusieurs points de vue sur des pratiques communes. Des propos qui apportent une richesse quant aux modalités, et à la place qu'occupent ces formes de sociabilités.

Enfin autre cas de figure, les entretiens réalisés à Lille où nous avons demandé à être présenté à de certaines personnes. Le contenu de nos échanges a semblé intéressant,



laissant transparaître des pratiques amicales fortes et bien construites. Nous avons demandé s'il était possible de rencontrer les personnes décrites dans le discours de façon à obtenir plus d'information et un regard plus complet sur ces sorties lilloises.

Enfin d'autres ressources ont été utilisées dans notre corpus. Un ami ayant ouvert un bar à Metz durant la réalisation de notre travail, nous en avons profité, gardé un œil lointain sur l'évolution et le succès du lieu. Puis nous lui avons demandé s'il était d'accord pour nous mettre en relation avec certains de ses clients qu'il considérait comme significatifs ou propices aux entretiens ; Julien étant au courant de notre travail sans pour autant en connaître les ambitions exactes.

Dans notre matériau se trouvent également huit entretiens qui reprennent notre grille, mais qui ont été réalisés par des étudiants de deuxième année de licence d'Administration Economique et Sociale. Durant l'année scolaire 2016, nous avons eu la charge pour l'Université de Haute Alsace des travaux dirigés de méthodes en sciences sociales. Durant ces cours, comme modalité d'évaluation, la possibilité aux étudiants été donnée, de réaliser à une échelle réduite de quelques semaines, une étude, de façon à pouvoir s'essayer aux techniques et méthodes qui furent l'objet du cours. Les étudiants avaient la liberté du sujet, en les sensibilisant à la chose suivante : un sujet qui est le vôtre, qui naît de votre curiosité stimulera plus vos réflexions et votre implication. Un groupe seulement n'a pas su trouver de sujet et pris au dépourvu, nous leur avons proposé de s'essayer avec notre grille d'entretien. Des entretiens courts mais qui servent à nourrir notre travail. Ils sont spécifiés en annexes. Ils reprennent la même grille. Les entretiens que j'ai réalisés durant notre travail de mémoire en Master 2, intitulé, *Un autre regard sur les bars*<sup>18</sup> sont également réinterrogés ici.

## Les lieux

Les établissements dont nous parlerons ici nécessitent une présentation liminaire. Comme nous l'avons évoqué, les entretiens que nous avons menés sont liés au parcours qui fut le mien durant ces années de travail. Par conséquent, les établissements auxquels se réfèrent les pratiques sont situés dans des villes différentes. D'autant plus que chaque entretenu fait référence à son propre parcours de vie, comportant alors parfois plusieurs villes.

---

<sup>18</sup> NIEDZIELSKI, Pierre. *Op. cit.*

Ce ne sont pas tant les villes, que certains établissements qui sont évoqués dans les prochaines pages. Les personnes interrogées se référant à des lieux, des souvenirs, plus qu'à une ville. Leur attachement ou leur fréquentation des débits de boissons se concentrent sur quelques établissements et non pas sur la totalité des établissements de leur ville de résidence. Il ne s'agit pas ici de proposer une étude comparative sur l'entièreté de l'offre de débit de boissons d'une ville mais bien de comprendre à travers les discours pourquoi nos interlocuteurs priorisent ou préfèrent un bar à un autre, autant que les raisons qui les poussent à s'y rendre ; de souligner la façon dont s'articulent leurs choix en fonction des contextes, plutôt que de chercher à offrir la photographie panoramique des établissements d'une seule ville.

Puisque certains de nos entretiens sont le fruit de notre parcours il faut convenir que nos choix ne sont pas neutres. Les lieux dans lesquels nous sommes revenus sont ceux qui nous ont séduits ou dans lesquels nous nous sommes sentis suffisamment bien pour avoir envie d'y retourner. La majeure partie du temps nous étions seul, les heures auxquelles nous nous y rendions étaient diverses, entre la mi-journée et le début de soirée. La proximité du domicile, de l'université ou du chemin reliant les deux a eu un impact sur nos choix. Les lieux avec lesquels nous nous sommes familiarisés sont la *Perestroïka*, le *Kitsch'n bar* notamment. Des lieux dans lesquels nous pouvions stationner seul, dans un cadre qui nous semblait propice à l'observation. Sans doute un autre état d'esprit ou un autre contexte nous aurait conduit ailleurs.

Parfois dans les entretiens, la personne fait référence à des lieux qui n'existent plus, ou se situent dans d'autres villes. Nous avons intégré ces lieux à notre réflexion et notre analyse.

Nous avons choisi de ne pas induire de distinctions au préalable entre les différents types de débits de boissons. Ainsi nous ne voulions pas induire de distinguo entre café et bar, ou d'échelle normative dans les formes de fréquentation. Préférant laisser les discours lors des entretiens opérer des distinctions basées sur les pratiques ou les représentations des individus plutôt que de créer des typologies personnelles en amont de la recherche.

Il existe pourtant des limites à considérer. Sans qu'il s'agisse de typologies de lieux figées et qui régissent les formes de sociabilités, certains aspects semblent assez importants pour considérer des écarts probables. Les établissements ruraux ou périurbains ne font pas partie de notre travail d'analyse. Et de fait ils manquent à l'appel

si l'on souhaite prétendre « tout » dire. Il en va de même pour les exemples de la ville de Paris, qui par sa densité de population entre autres, participe d'un mode de fonctionnement différent ou plus marqué quant aux arbitrages de choix des cafés. Autant de limites que nous avons en tête.

Les entretiens ont été réalisés dans des villes de province dans le Nord et l'Est de la France, Strasbourg, Metz, Lille et Nancy. Nous avons fait le choix de travailler sur les établissements de centre-ville, en privilégiant un travail sur les fréquentations plurielles, et leurs variations. Les établissements ruraux ou périurbains sont tout aussi importants à nos yeux ; mais nous ne pouvons pas traiter leur spécificité dans cette recherche. Ce qui limite notre travail à une portée illustrative. Nous avons veillé à le rendre le plus complet possible en inscrivant ce travail dans un continuum scientifique et en proposant le corpus le plus large possible.

Ces aspects sont autant de limites et d'éléments que nous gardons en mémoire dans nos analyses. Il ne s'agit malheureusement pas de tous les bars, mais de certains bars, de certaines personnes. Cependant à nos yeux, notre travail permet une base pour une poursuite de recherches sur ces sujets. Des limites certaines dont nous avons conscience mais qui ne nous empêchent pas de croire au moment où nous rédigeons ces lignes, à l'apport, à la nouveauté que constitue ce travail de terrain.

Première partie :  
Une socio-histoire des débits de boissons

# Présentation partie 1

Les prochains chapitres participent d'objectifs communs. Le propos de cette partie sera de partager les éléments structurant les débits de boissons. Nous essaierons de les remettre dans un continuum historique et de proposer une lecture des représentations sur notre objet pour les comparer et les mettre en lien avec celles analysées et observées sur le terrain. Nous avons restitué les éléments qui nous ont interrogé et qui ont construit notre réflexion, en en présentant ici une version synthétique et opérationnelle. Le matériau qui compose ces chapitres est divers, nous avons dû et voulu faire un état des lieux des débits de boissons, interrogeant alors plusieurs sources, les médias dans la façon dont ils traitent des débits de boissons, les écrits et autres formes artistiques qui mettent en lumière des usages de débits de boissons et les recherches historiques. Il s'agit de dresser un portrait des éléments constitutifs des débits de boissons. De façon générale les aspects abordés ici relèvent d'une socio histoire, de la matérialité pourrait-on dire des débits de boissons. Les arbitrages ont été parfois difficiles tant la tentation de continuer à poursuivre certains travaux est grande. Ce sera l'exercice le plus exigeant des prochains chapitres, rester concis.

Il n'existe pas de cadrage théorique sur les débits de boissons, il reste à créer. Plusieurs raisons à cela, la première dont on perçoit la teneur à la lecture du précédent paragraphe, c'est que le propos est vaste ! Il existe bien des façons d'approcher le sujet pour celui qui se mettra en quête de complétude. Les thèmes sont divers, chacun assez dense. Les débits de boissons sont plus à percevoir comme un sujet, que comme un champ disciplinaire, nous l'avons déjà évoqué. Nous y avons observé plusieurs points appartenant à des champs spécifiques. Cette partie questionne les façons dont les débits de boissons s'inscrivent dans notre société et dont ils sont utilisés. Car il existe un écrin aux sociabilités qui y ont cours. Cet écrin est composé de façons de percevoir et d'*a priori* sur les cafés, les bars, ou autres, à travers le mot qui les qualifie, les images qu'on leur assigne, de phénomènes d'attraction ou d'évitement parfois de répulsions. Parfois adorés, parfois désignés comme responsables de certains maux de société, les débits de boissons portent avec eux une longue histoire et les pratiques en cours ne se sont pas construites « *ex nihilo* ».

A l'instar d'un cadrage théorique sur un sujet particulier dont les composantes seraient l'état actuel des recherches sur celui-ci, nous avons voulu proposer les éléments principaux sur lesquels notre réflexion s'est construite.

# Chapitre 1 : Lexique du débit de boisson

Une de nos premières interrogations s'est portée sur les nombreuses désignations relatives à notre objet de recherche. Saisi par la pluralité des termes relatifs aux débits de boissons, des *tripots* aux *troquets*, des *bistrots* aux *bars*, un questionnement est apparu dès la genèse de notre travail sur les moyens de les différencier autant que sur les spécificités auxquelles renvoient ces différents termes. En discutant, en observant autour de nous, « bars », « troquets » et autres « cafés » s'inscrivaient sur les devantures, apparaissaient dans les discours. Quels sont les arbitrages qui les sous-tendent cette variété terminologique où la justifie ? Cette diversité nous invite à réfléchir et à interroger la définition du lieu ; à travers ces différents exemples se réfère-t-on à la même idée ? Faisons-nous référence aux mêmes assignations symboliques ou fonctionnelles que l'on prête à ces établissements ? Si la réponse est négative, alors il faut justifier de différences significatives qui nous permettent de dissocier les lieux selon les mots, en revanche si la réponse est positive, il est intéressant de comprendre pourquoi une telle variété de termes est en usage.

Il est légitime de s'interroger sur cette pluralité et ce qu'elle signifie : Peut-on observer dans les bars le même environnement que dans un café ? Les interactions, les échanges qui ont cours dans une *brasserie* se retrouvent-ils au *PMU* ? Les habitués qui nous parlent de leur « troc », évoquent-ils la même chose que ceux qui vont au *bistrot* ? Parle-t-on ici de la même chose quel que soit le mot choisi pour désigner l'objet ? Ces questions ont engendré une réflexion sociologique sur la désignation des débits de boissons. Ce questionnement procède d'un travail de déconstruction de l'objet, en départissant celui-ci du sens commun. Plus précisément en reconstruisant les étapes qui, à travers chaque désignation, ont nourri un imaginaire collectif.

Les terminologies nombreuses et les emplois de celles-ci variant d'une personne à l'autre témoignent de la passion, de l'attachement qu'il suscite. Les termes à disposition sont divers, fleuris et renvoient à des représentations diverses. Les noms donnés puisent leur source dans des bases historiques (les tavernes, les cafés), des influences étrangères (les bistrots, les bars) et du vocabulaire plus familier (les *Winstub*, les troquets).

Le mot est notre premier contact, notre premier rapport à l'idée, donc la première chose que nous devons étudier pour circonscrire notre sujet. Ici plusieurs mots, plusieurs appellations désignent un même type de lieu. L'intérêt porté au lexique et à la sémantique permet d'éviter certains amalgames et ainsi de mieux comprendre à travers ces mots, l'usage qui en est fait. Ce travail nous donne la possibilité par la suite de se référer à chacun des termes que nous allons aborder, ou que nous allons citer à partir des entretiens, armé de connaissances et d'un regard sur ces différents usages.

## A : Terminologie issue des entretiens

Le lexique employé par les personnes rencontrées distingue clairement *café* et *bar*. Lorsque nous commençons les entretiens, une des remarques récurrentes que nous entendions faisait allusion à cette distinction. « *Ça dépend. Tu parles de café ou de bar ?* » (Chloé). Curieux, notre réponse était de faire formuler par la personne la nature de ce distinguo, que nous allons retranscrire ici. La distinction qui est faite par les personnes interrogées entre « les cafés » et « les bars » oppose les pratiques de jour, et celles ayant cours la nuit, en axant celle-ci sur la consommation ou non de boissons alcoolisées. Les deux termes renvoient à des conceptions très différentes. Une frontière symbolique les sépare, bien plus que des critères matériels.

Les *cafés* se rapportent aux pratiques diurnes et les *bars* aux pratiques nocturnes. La démarcation n'est pas liée à l'établissement, un même lieu se trouve être un *café* le jour et un *bar* le soir dans les représentations des entretenus. La distinction est alors centrée sur la présence ou non d'alcool : une « transformation » qui a cours dans un même établissement, devenant à une certaine heure non plus un *café* mais un *bar*.

Lorsque nous rétorquions que les boissons alcoolisées vendues le soir étaient présentes la journée ; notre argument était rapidement balayé. « *Ce n'est pas pareil* » pour les personnes qui procèdent à cette distinction terminologique. Ce n'est pas tant la vente ou non d'alcool, mais la place et le rôle qu'il occupe dans les modes de sorties, d'interactions. S'il est vrai que l'établissement vend ou peut vendre de l'alcool en journée, la façon dont il est investi, et surtout la façon dont ces modes d'investissement vont être perçus par les clients les amène à distinguer le même lieu en fonction de



l'heure de la journée. Se rendre dans un café en journée n'a pas le même sens, voire la même finalité, que de se rendre dans le même lieu le soir, qualifié alors de bar.

Cette distinction fondée sur une appréciation des pratiques qui divergent entre le jour et la nuit, offre une première approche de la variété de formes de sociabilités qui concernent les débits de boissons. Cependant si cette diversité est en mesure de s'exprimer dans le même établissement, il semble paradoxal de lui apposer une double terminologie. La différence de perception n'est pas généralisable, n'est pas fondée sur des éléments objectifs. Cela ne semble pas suffisant pour pouvoir adopter ce lexique en l'état. Nous reviendrons sur ce *distinguo* entre café et bar lorsque nous analyserons les pratiques liées aux débits de boissons.

C'est le premier enseignement de ce chapitre et de ce que nous indique le choix terminologique, le choix d'un terme pour désigner l'établissement n'est pas neutre son emploi est signifiant. Dans les discours recueillis, le *café* comme le *bar* font référence à des conceptions précises d'un usage ou de ce qui se déroule dans un lieu. Ce qui nous encourage à continuer cette investigation sur le sens que revêt chacune des qualifications possibles pour notre objet. Il faut être en mesure de comprendre dans son intégralité comme dans sa diversité les formes et le sens donnés aux mots qui concernent notre objet. Le café n'est pas pour les personnes rencontrées le même « cadre » pourrait-on dire que celui que propose un bar. Ce n'est pas la présence de boissons alcoolisées mais bien le fait de consommer de l'alcool, le rôle que sa consommation occupe qui nourrit cette différenciation. La différence entre les cafés et les bars se fonde sur des représentations et la perception des pratiques, des mœurs, de l'animation propre au lieu qui varie lorsqu'il y a consommation d'alcool. Ce n'est pas l'établissement qui se transforme, ni la musique, ni les tables mais cette atmosphère, les gens et la sociabilité qui va entraîner une perception et une définition, légitimer une appellation différente dans les discours.

Pour autant nous ne pouvons pas nous arrêter à cette distinction entre café et bar basée sur une représentation, une appréciation des formes de sociabilités qui s'y déroulent. Tout aussi pertinente que soit cette analyse ou cette distinction, elle n'explique pas le lexique chargé et fourni qui caractérise les débits de boissons. Elle n'apparaît pas généralisable, ni ne permet de nous renseigner sur la pluralité des appellations à disposition. C'est pourquoi nous poursuivons notre exploration lexicale en interrogeant l'usage et le sens de ce lexique.

## B : A la racine des mots, de l'histoire à l'usage

Les mots qui désignent les débits de boissons sont riches d'histoire et de sens. Il serait sans doute trop long et un peu vain de chercher à tous les présenter. Nous avons néanmoins souhaité mettre en évidence les éléments qui nous paraissent caractéristiques et instructifs.

Les personnes interrogées parlent essentiellement de café et de bar ; il semble approprié de rajouter à la distinction présentée précédemment quelques éléments d'informations. Tout en respectant cette dichotomie entre les cafés et les bars nous pouvons souligner que l'emploi de ces termes renvoie à des constructions historiques dont nous détaillerons plus précisément les étapes dans les chapitres qui suivent.

À l'origine les *cafés* sont des établissements luxueux qui doivent leur renommée à l'impact qu'ils ont eu dans la vie sociale au XVIIIe siècle à Paris, puis dans le reste de l'Europe. Ce type d'établissement se distingue alors par un soin apporté au mobilier, une clientèle lettrée, voire célèbre, et surtout la boisson à laquelle ils empruntent leur nom, le café. Une petite révolution alors qu'était servi principalement de l'alcool dans les autres établissements de cette époque. Trois siècles plus tard, les cafés ne sont plus forcément luxueux et servent bien d'autres choses à boire que du café. Le terme café est devenu un terme générique. Le mot traduit l'apparition d'un nouveau standard qui reste en cours aujourd'hui. Le mot *bar* fait référence à un modèle de débits de boissons anglo-saxon arrivés en France au début du XXe siècle. Beaucoup de débit de boissons en France se feront appeler bars, sans pour autant se revendiquer d'un modèle anglo-saxon. On y associe plus facilement une sociabilité nocturne, et des boissons alcoolisées. D'autres indications se révèlent dans la terminologie choisie. Un certain nombre d'établissements tirent leur nom des boissons qui y étaient vendues. Ainsi les *Bierstub* et les *brasseries* font allusion à la bière. Aujourd'hui dans n'importe lequel des débits de boissons sont proposées à la carte l'ensemble des boissons ou presque.

Que le client prenne un café dans un bar, une bière dans une *Winstub*, du vin dans une brasserie, personne ne s'en offusquera. Les termes choisis peuvent être de l'ordre du surnom, le registre est alors plus familier. Premier exemple le « troquet » ou « troc ». Selon Larousse il s'agit d'un petit café, d'un bistrot ; ce dernier étant lui-même

défini comme un café, débit, genre de restaurant dont l'aménagement rappelle celui des bistrot du XIXe. Les deux termes étant du registre familier.

La richesse de la langue va aussi être impactée par d'autres phénomènes. Le terme café est utilisé comme suffixe autant que comme préfixe faisant du terme un concept. Se référant alors à l'idée communément admise d'un lieu de rencontre, de détente, pour y adjoindre un qualificatif, le *café-philo*, le *cyber-café* par exemple. L'emploi du terme café renvoi alors à une somme de possibles qui fait appel à notre imaginaire collectif.

Les cafés philosophiques ont connu un vrai succès dans les années 90. Cependant le terme est trompeur, il s'agissait de réunions hebdomadaires ou bi-hebdomadaires qui avaient cours dans un café déjà existant et non l'ouverture d'un lieu spécifique et dédié à cette fonction de débat philosophique. Les cyber-cafés se développent plus ou moins au même moment et connaissent leur apogée juste avant les années 2000. Dans ce cas le lieu n'est pas vraiment un café. D'ailleurs l'ordre est inversé il ne s'agit pas d'un café cyber mais d'un cyber café. Le lieu est avant tout dédié à l'accès informatique et précisément internet.

Les cafés se voient également investis par des organismes extérieurs souhaitant profiter de leur espace et de la perception favorable dont ils bénéficient pour y organiser des événements de diverses natures. C'est le cas des *Cafés-banque* ou des *cafés-mémoire*. Dans le premier exemple une banque organise des rencontres dans un café pour dispenser ses conseils à des jeunes entrepreneurs ; les cafés sont choisis par la banque qui les envisage comme « *des lieux conviviaux, neutres, qui cassent l'image institutionnelle et parfois stressante de la banque* »<sup>19</sup>.

Les bistrot mémoire ont lieu à Rennes au « *café Scaramouche* », « *un bistrot connu pour sa bonne musique, ses soirées de débats, ses petits plats simples faits maison (...)* » ; ils ont pour but d'offrir aux aidants et aux malades un espace de discussion leur permettant d'échanger sur leurs difficultés et leurs souffrances. Le choix du café permet des allers et venues dans un cadre libre, un échange dans un contexte non

---

<sup>19</sup> *La Semaine*, Nancy : 13 Avril 2017.

médical. « *Le bistrot Mémoire est un lieu de partage et d'échange, ce n'est pas un lieu d'information*<sup>20</sup> »

Les cafés sont aussi le lieu de regroupements pour des collectifs politisés, ou des associations qui se fédèrent autour de causes. La multiplicité de ces organisations extérieures qui voient dans les cafés un moyen de se retrouver, illustre la fonction de rassemblement et de lieu d'échange qu'on projette sur les cafés.

Enfin le lexique des cafés s'exporte désormais hors les murs, au-delà de leur matérialité. L'emploi de termes comme *taverne*, *café* pour désigner un lieu de discussion comme un forum sur internet, ou dans les jeux en réseaux, en est l'exemple. La taverne dans ces cas-là est l'espace d'échange entre les joueurs, qui viennent à la taverne numérique discuter du jeu ou des joueurs.

Le café est devenu au fil des siècles un concept qui symbolise autant qu'il synthétise le lieu de rassemblement, d'échange dans un cadre particulier. Les exemples précédents mettent au jour ces emplois hybrides, ou l'espace du café donnent un aspect moins formel à certaines réunions. A travers les appellations des débits de boissons se retrouve une partie de leur histoire et autant d'images, de symboles et de représentations.

## C : Acceptions et subjectivité

Nous avons cherché à comprendre comment s'opère et se justifie le choix d'un terme particulier. Après tout, s'il en existe autant, nous l'avons vu, c'est sans doute pour opérer des nuances et des spécifications. Nous nous sommes intéressé à la façon dont procèdent, dans la définition de leur objet, d'autres que nous ; chercheurs, écrivains ou amoureux du sujet. Ici nous nous sommes arrêtés sur quelques exemples de définitions provenant d'ouvrages traitant de débits de boissons pour interroger ce rapport particulier à la terminologie de son sujet. Est-il différent selon que l'on choisisse de l'appeler *bar*, *café* ou *bistrot* ? De quelle façon justifient-ils les termes qu'ils choisissent ? Nous allons mettre en évidence deux exemples sur le terme « bistrot ». Gilles Pudlowski et Marc Augé ont tous deux écrits sur les « bistrots », des ouvrages

---

<sup>20</sup>DONNIO, Isabelle, SIPOS, Irène. Des « Bistrot mémoire ». *Gérontologie et société*, [En ligne], 2008/3, vol. 31 / n° 126, p. 217-223. [Consulté le 14/05/2015] DOI 10.3917/gs.126.0217, 2008/3 n° 126, p 217 à 223.

très différents mais ce qui nous intéresse ici est leur sujet et la façon dont ils le définissent.

Commençons par restituer la définition de bistrot que propose Gilles Pudlowski dans *La France des Bistrots* : « *Le bistrot ? Un genre à part. Dont l'étymologie reste mystérieuse. On la fait souvent remonter à l'arrivée à Paris, lors de l'occupation de la capitale par les troupes anti napoléoniennes en 1814, des cosaques qui, déboulant sur le zinc pour avaler un verre vite fait se seraient écriés : "Bistro ! Bistro !" (vite ! vite ! en russe). On parle aussi d'une étymologie régionale : du poitevin bistraud, du plus nordiste mastroquet ou du sudiste bistroquet, désignant le marchand de vin ou le domestique de ce dernier. On sait encore que dans le Nord, la bistouille désigne le mélange (souvent infâme) de café et d'alcool qu'on servait, tôt le matin, dans les estaminets* »<sup>21</sup>.

Une fois resitué l'origine du mot, le choix du mot est abordé et justifié de façon plus personnelle : « *Peu importe l'histoire, la légende et l'inspiration première. Depuis le XIX siècle, le bistrot (avec ou sans t) désigne un certain établissement à la française : cosy, drôle, sympathique, où l'on mange et boit, où le genre décoratif est d'importance. Cuivre, zinc, patères, boiseries, fresques, stucs, volutes Art nouveau ou lignes Art déco pour le bistrot parisien (...). Le décor prime évidemment, mais il n'est pas tout. L'ambiance, les détails ornementaux, qui peuvent être de vieilles plaques ou des photographies en noir et blanc (...) comptent aussi. Et la cuisine, comme des détails fondamentaux tels que l'accueil du patron, ou l'air du client sont tout aussi déterminants. Bref, un bistrot, c'est un tout. "Le cabaret est le parlement du peuple" disait Balzac. On pourrait le dire du bistrot. Un bistrot c'est une ambiance, une atmosphère, un décor, avec en contrepoint, une cuisine, qui peut être simple. (...) un bistrot c'est un lieu où l'on tombe volontiers la veste, où le monsieur engoncé dans sa tenue desserre sa cravate. Un lieu affable, convivial où la solitude se noie dans la compagnie des autres. Où l'on aime prendre ses habitudes. C'est cela même notre définition : un lieu où l'on a envie de revenir* »<sup>22</sup>.

La définition proposée se fonde sur le décorum du lieu et met en avant un entre soi, un esprit de convivialité qui participe de la fonctionnalité autant que de l'esprit du lieu.

---

<sup>21</sup> PUDLOWSKI, Gilles. *France Bistrots*. Paris : Editions de la Martinière, 284 p., page 24

<sup>22</sup> PUDLOWSKI, Gilles. *Ibidem.*, page 24

Il nous apparaît important de moduler ces éléments subjectifs. Les éléments décoratifs sont certes des variables et des critères mais en faire des éléments sur lesquels construire une définition nous apparaît être une erreur. On ne s'offusquera pas dans un établissement qui utilise le terme « bistrot » qu'il lui manque tel ou tel élément pour pouvoir y prétendre, ou à l'inverse on ne verra pas dans un « café » un élément décoratif qui le transformera directement en bistrot. Les règles de décoration n'appartiennent qu'à ceux qui les mettent en scène. Les patrons choisissant selon leur goût un décorum pour les clients qui s'y retrouvent et s'y sentent bien. Faire d'éléments décoratifs des prérequis, des conditions permettant de distinguer un lieu ou un autre est un exercice personnel. Aucune définition concrète et officielle n'existe différenciant un bistrot, d'un café ou d'un bar etc. Tout effort dans ce sens se voudra nécessairement interprétatif et teinté par l'œil et la plume de celui qui s'y emploie. Sur ces variables décoratives, bien sûr, certains lieux se démarquent ou cherchent à le faire, un « Pub » va accentuer certains détails rappelant le monde anglo-saxon par exemple, mais aucune condition n'est réellement requise pour prétendre à une appellation non contrôlée. Les établissements étant libres de choisir le terme qu'ils souhaitent employer.

Reprenons notre analyse, la suite de la définition proposée par Gilles Pudlowski fait référence à la clientèle. Si un établissement qui souscrit aux exigences visuelles ne parvient pas à attirer une clientèle « affable », « conviviale » qu'en est-il ? L'accueil du patron, la perception de la clientèle, le fait d'y trouver des habitués sont des ressentis personnels, et non des faits objectifs. Deux expériences personnelles dans le même lieu peuvent générer deux lectures, deux discours différents. Enfin pour terminer sur cette définition, en quoi le lieu décrit ci-dessus différencierait-il concrètement d'un *café* d'un *bar*, etc. Sont-ils privés de convivialité, de clients affables, d'un accueil chaleureux ?

Ce texte souligne la part interprétative du lexique relatif aux débits de boissons, des positionnements personnels qui opèrent lorsqu'on essaie de spécifier les typologies d'établissements. Ériger des standards est difficile, à moins d'admettre la part d'arbitraire et le goût personnel.

Venons-en maintenant à notre prochain exemple, lui aussi spécifique au « bistrot ». Marc Augé écrit, en 2014, *Eloge des bistrots parisiens*. Evidemment, il en vient à essayer de donner une définition de ceux-ci. Tout d'abord il procède à un rappel historique des origines du terme : « *bistrot, ou bistro, c'est en premier lieu un mot, un*

*mot d'origine incertaine, mais relativement récent (...) le Petit Robert cite deux étymologies possibles, que d'autres estiment douteuses : bistouille, qui à la fin du XIX siècle dans le Nord de la France désignait un mauvais alcool ou un café mêlé d'eau de vie (...), et le russe bistro ("vite !") Qui serait un souvenir du passage par Paris des Cosaques assoiffés de victoires et d'alcool »<sup>23</sup>.*

*Il poursuit en précisant son objet : « Quoi qu'il en soit, on peut s'interroger sur le sort étonnant d'un mot surgi d'on ne sait où et vite devenu le symbole d'une manière de vivre "à la française". Bistro : un bâtard parti à la conquête du monde. Troquet, bistroquet, mastroquet, caboulot... : les synonymes approximatifs et plus ou moins argotiques ne manquent pas, mais seul bistrot s'est imposé comme un mot d'usage courant, familier, aimable, unanimement reconnu et pour cette raison conceptuellement et géographiquement impérialiste. (...) Bistrot ou non bistrot ? Le "troquet" est un petit "caboulot" dans lequel on boit. On ne va pas dans un troquet ou un "bistroquet" pour prendre une coupe de champagne, plutôt un coup de rouge ou de blanc, ou une bière. On ne s'y attarde pas pour le plaisir. On s'y assied rarement »<sup>24</sup>.*

Cette définition des troquets comporte elle aussi un arbitrage personnel. S'y on « ne s'y rend pas par plaisir », il semble pourtant difficile d'imaginer les clients s'y rendre sous la contrainte. L'analyse des boissons consommées est partielle et renvoie, ici aussi, à des appréciations personnelles. Les cartes des boissons proposées sont à la discrétion de ceux qui dirigent les établissements et le choix d'une consommation n'implique pas la définition de celui-ci. Une bière peut être bue dans différents endroits par différentes personnes. Rappelons-nous qu'il y a quelques pages les entretiens nous apprenaient qu'un même établissement allait être perçu différemment selon le moment de la journée. À la lecture de cette définition, les troquets ne semblent pas être des lieux appréciables, mais vulgaires et peu fréquentables. Cette définition, cette représentation du *troquet* de la part de l'auteur pourrait être, pour un autre, celle d'un *bistrot*.

Marc Augé poursuit sa définition du bistrot en la mettant en comparaison avec d'autres termes : « *Le café est une institution qui a ses lettres de noblesse et parfois ses spécialités. (...) les cafés littéraires se sont faits une réputation historique ; d'autres,*

---

<sup>23</sup> AUGÉ, Marc. *Op. Cit.*, page 9.

<sup>24</sup> AUGÉ, Marc. *Ibidem*, page 9-10.

*parfois les mêmes, ont été des lieux de vie politique. Les bistrots se situeraient ainsi quelque part entre les troquets les plus élémentaires et les cafés les plus élaborés. »<sup>25</sup>*

Il semble qu'il s'agisse d'arbitrages personnels fondés sur des représentations et des acceptions de ce à quoi renvoient ces appellations. Enfin il apporte des précisions sur ce qui, selon, lui va caractériser les bistrots : *« ce qui fait le bistrot, le vrai bistrot, c'est sa disponibilité dans le temps : il est ouvert du matin au soir, plus ou moins tôt, plus ou moins tard mais sans interruption. »<sup>26</sup>*

Ce critère semble aussi sujet à controverse. Les horaires d'ouverture et l'organisation du service sont libres d'être organisés selon le souhait du gérant et ne définissent pas formellement la typologie du débit de boissons. Les lieux que nous avons observés dans notre travail de terrain ne souffrent pas d'horaires décalés ou d'interruption dans ceux-ci mais sont-ils pour autant des bistrots ? Certains se revendiquent *café*, d'autres *bar*, ils auraient très bien pu s'appeler *bistrot*. Là encore la volonté de définir le particularisme, la spécificité d'un bistrot à partir de ces critères, renvoie à l'appréciation personnelle de l'auteur. D'ailleurs Marc Augé en est conscient et module son propos de la même façon que Pudlowski : *« le fait est que le mot "bistrot" traduit chez ceux qui l'emploient une forme de sympathie immédiate qui ne se soucie pas d'une définition trop stricte. À trop chercher celle-ci, on risquerait de mutiler la réalité qui lui correspond. Quelle est donc la vertu de ce mot ? (...) comme si l'emploi du mot, à lui seul, garantissait le caractère fraternel, aimable et vivifiant d'une sortie en ville à proximité du lieu de vie ou de travail. »<sup>27</sup>*

Les exemples de définitions et de justifications quant aux terminologies choisies par les auteurs procèdent d'un mélange entre caractéristiques et interprétations. Elles ne sont pas opérantes pour justifier de l'emploi d'un terme plutôt que d'un autre en se référant à un débit de boissons d'un genre particulier. Elles témoignent des représentations et du sens que revêtent les mots et les termes pour les auteurs. Le rapport qu'ils entretiennent avec les établissements décrits est, dans ces deux ouvrages, partial. Dans un cas comme dans l'autre, il renvoie à un avis et une perception personnelle. Les différents critères proposés pour définir les appellations ne semblent pas généralisables.

---

<sup>25</sup> AUGÉ, Marc. *Ibidem*, page 11.

<sup>26</sup> AUGÉ, Marc. *Ibidem*, page 13.

<sup>27</sup> AUGÉ, Marc. *Ibidem*, page 15.



Cette problématique se retrouve dans tout travail relatif aux débits de boissons, vouloir opérer une typologie des différents débits de boissons est un exercice ardu qui ne peut s'exonérer d'une part de subjectivité. La question de la répartition spatiale et sociale dans les débits de boissons d'une zone rurale questionne Pascal Desmichel qui cherche à établir une typologie des différents établissements du plateau des Millevaches. « *“Dis-moi quel bar tu fréquentes et je te dirai qui tu es” pourrait-on dire ; (...) la pratique du lieu renvoie à une pratique sociale, à une démarche d'intensification, d'appartenance à un groupe. (...) Un bar, comme un autre commerce, est l'expression d'une physionomie sociale, d'un marquage, d'une appropriation par une catégorie de population donnée. (...) L'espace est-il ouvert invitant le passant à entrer, ou nous montre-t-il déjà à travers des signes extérieurs que tout le monde ne se sentira pas à sa place ? La typologie que nous proposons s'appuie justement en partie sur ce facteur de « degré d'ouverture » comme élément clé de lecture.* »<sup>28</sup>

En procédant de façon ethnologique Desmichel, cherche à obtenir une représentation fine des enjeux de fréquentation, des différences inter-établissements dans une zone précise, en postulant d'emblée que se jouent entre eux des enjeux de distinctions sociales autant que des classes. Il élabore une grille d'observation multifactorielle aux indicateurs nombreux. Le nom et la physionomie de l'établissement, sa localisation et organisation de l'espace ( la présence d'une terrasse ou non, l'implantation du lieu dans la commune, la rue principale, près d'un lac ou autre ), l'aménagement intérieur ( évaluation de la surface de la décoration actuelle ou non ), la diversité des prestations ( la richesse de la carte, l'offre d'activités, internet, concert tabac, plats du jours ) et enfin l'indicateur « sociabilité et ambiance » pour lesquels les éléments observables sont le type de publics, les sujets de discussions, le fonds musical et aussi le profil de l'exploitant. Ce dernier indicateur pose question, n'est-il pas un moyen de s'exposer à une interprétation subjective ? Sont-ce des éléments « observables » qui ont en eux-mêmes une signification entendue par tous de la même façon ?

Exemple de ce qu'il désigne comme « Le café « du coin » » : « *nous avons régulièrement rencontré sur le plateau de Millevaches des établissements de facture très modeste tenus par des femmes seules, âgées d'une quarantaine à une*

---

<sup>28</sup> DESMICHEL, Pascal. Les cafés de campagne : typologie des établissements du plateau de Millevaches. *Norois* [En ligne], 2011/1, 218, mis en ligne le 30 juin 2013, consulté le 09 juin 2018. URL : <http://journals.openedition.org/norois/3549> ; DOI : 10.4000/norois.3549

*cinquantaine d'années. La prestation proposée est souvent peu élaborée ; il s'agit d'un simple débit de boisson agrémenté de la vente de quelques glaces, crêpes ou de nourriture de type snack (des pâtes au micro-onde...). La recherche de contacts, de lien social est nettement évidente chez ces personnes qu'on imagine fragilisées par des épisodes de vie passés. Les clients qui entrent viennent en réalité souvent leur « rendre visite », comme on le ferait à un proche. Ces bars-là semblent bien peu rentables au vu de leur niveau de fréquentation mais peu importe ; on sent bien que leurs exploitant(e)s y trouvent une manière d'exister qu'on imagine à la fois voulue et un peu subie (...) il y a là un désir de partager et de constituer un lien pour le territoire, de sortir d'un risque d'isolement. On vient prendre des nouvelles de gens malades, on parle du temps, des affaires communales...ces établissements sont le reflet d'une société rurale discrète et modeste constituée de retraités et autres pensionnés, d'hommes seuls. Ils sont plus probablement le corollaire des cafés de quartier populaires qu'on peut retrouver dans les espaces périphériques urbains (plus rarement au centre désormais ...) avec leur devanture modeste et leur clientèle d'habitues. »<sup>29</sup>*

Une dizaine de catégorie définies sur le même modèle sont établies. Son travail offre une photographie précise et détaillée des établissements du plateau, les scansionnements qu'il effectue restent malgré tout subjectives. Comme pour les exemples précédents il procède en faisant l'hypothèse de différences observables et généralisables ; cette démarche apparaît sujette à discussion sans admettre précisément sa part de subjectivité, ni celle de représentations et de perceptions dans la désignation de l'objet.

Aussi légitime et détaillée que soient leur démarche, tous ces auteurs essaient de proposer une typologie des établissements, en opérant des distinctions entre eux. Cependant leurs arbitrages se fondent sur des représentations ou des perceptions qui leur appartiennent. Sans remettre en cause la qualité de leurs efforts il nous apparaît que vouloir opérer des distinctions *a priori* entre les établissements, est un exercice qui appelle nécessairement à interroger ses propres représentations, et sa relation avec les débits de boissons. A travers le choix d'une terminologie les désignations des différents établissements se trouvent un positionnement, voire une posture personnelle.

---

<sup>29</sup> DESMICHEL, Pascal. *Ibidem*.

## D : Les débits de boissons

Le café des uns est le bar des autres. Il y a quelque chose de personnel dans l'appellation que l'on donne au lieu que l'on fréquente et, à l'inverse, à celui qu'on honnit. Cette relation est partielle et affective. Au-delà de cette variété de désignations, quelles différences ? Si nous sommes enclins à admettre l'éventail des nuances dans les formes que peuvent prendre les débits de boissons, il nous semble que l'on désigne le même objet. La différence qui en est faite dans les préférences lexicales relève plus du degré d'affection qu'on lui prête, de ses représentations, de l'époque et de l'endroit où l'on se trouve.

Nous faisons le choix de désigner notre objet d'étude par l'appellation générique « débit de boissons », c'est le terme légal qui définit et consigne les droits, devoirs, les règles et les obligations de ce type d'établissements commerciaux. Ce terme que nous retenons, technique, un peu froid et détaché, traite de façon équivalente les différentes formes de débits de boissons, en se référant toujours au même ensemble générique. Un bar, un bistrot, un café, un troquet, un PMU sont des interprétations, des variations d'un seul et même ensemble : les débits de boissons. Un choix lexical qui nous permet de circonscrire un objet d'étude et de respecter les différentes appréciations, les différentes acceptions que l'on peut en avoir. Plusieurs mots, plusieurs appellations désignent un même type de lieu, les mots que nous avons pris en exemple sont tous des débits de boissons.

Les pages précédentes nous conduisent à la position suivante : s'employer à des définitions extérieures, qui ne se fondent pas sur les discours de ceux qui s'y rendent revient à justifier ses propres représentations. Nous ne présumerons pas de découpages *a priori* entre les débits de boissons. De cette façon nous posons un cadre général dans lequel les usages des personnes interrogées viendront opérer des distinctions le cas échéant ; dans lesquelles s'articulent les pratiques et le sens qui leur sont données.

Le propos des auteurs laisse entendre que les sous-groupes (bistrot, bars, cafés, autres) appartiennent au même ensemble : les débits de boissons. Ces sous-groupes peuvent être définis de différentes manières, aucune règle précise ne sera exigée, hormis l'honnêteté et la franchise d'admettre un choix personnel effectué dans la découpe. Si des différences existent dans chacun de ces sous-groupes elles sont

aussi frappantes que les différences intra groupes. Ce qui diffère entre deux cafés n'est pas plus éloigné ou plutôt pas plus fiable, que ce qui diffère entre un café et un bistrot. C'est surtout ce qui les rattache à l'ensemble débit de boissons qui marque l'esprit. Dans *Le goût des cafés* de Marie-France Boyer, le choix du terme renvoie à cette idée d'un ensemble contenant plusieurs sous-parties. « *Lieu de passage ou de réunion, de conversation comme de méditation, d'écriture et de lecture autant que de simple consommation, le café est l'une des expressions par excellence du génie français. Espace unique en son genre, il offre un cadre à la fois public et privé, intime et privilégié : on y vient pour s'y retrouver, à tous les sens du terme. Aussi, autant que le croissant, le sandwich ou le verre de vin, le décor du café est un élément essentiel à sa définition, du grand établissement du début du siècle au petit bistrot de campagne, des cafés d'artisans aux cafés littéraires, du décor Directoire au style Starck, (...)* »<sup>30</sup>.

Les débits de boissons qui nous intéressent plus précisément sont les détenteurs de la licence IV. Celle-ci autorise la vente de certains produits alcoolisés en fonction de leur degré d'alcool. Elle est appelée grande licence car c'est la seule qui donne le droit de vendre ce type d'alcool. C'est la licence la plus élevée des quatre existantes. On en distingue donc trois autres qui correspondent en termes d'établissements à des salons de thé, les cafétérias, les snacks, etc., buvettes restaurants ou autres, mais elles ne correspondent pas à notre sujet. Ce type d'établissements ne nous semble pas, à priori, être le plus propice pour y observer les formes de sociabilités et d'interactions qui nous intéressent. Tous les établissements de ce type sont laissés hors de notre analyse, pour s'intéresser à la forme principale, historiquement tout du moins. La définition exacte, selon le code de la Santé Publique, de la licence IV est la suivante : « *Autorisation de vendre les boissons des 1er, 2e, 3e et 4e groupes : tous les alcools non distillés : tafias, alcool de vins, cidres, poirés, liqueurs anisées édulcorées de sucre ou glucose et autres liqueurs édulcorées ainsi que du 5e groupe : toutes boissons non interdites (voir la classification des alcools en France)* »<sup>31</sup>.

Leur création est interdite<sup>32</sup>, et leur achat ou leur transfert soumis à la réglementation en vigueur. Les licences IV restent le type d'établissements auquel on se réfère plus ou moins inconsciemment et directement quand on parle de débits de boissons. C'est

---

<sup>30</sup> BOYER, Marie-France. *Le goût des cafés*. Paris : Thames & Hudson, 1994, 120 p., page 2

<sup>31</sup> Article L3331-1

<sup>32</sup> Article L3332-2

sous cette appellation de licence IV que nous allons trouver les formes d'établissements qui nous concernent dans notre analyse et dans notre terrain ; mais c'est aussi la licence reine en ce qui concerne les débits de boisson. Se retrouve sous ce terme générique bien des acceptions : les cafés, les PMU, les bars, etc. Cette dénomination laisse de côté l'affect ou le jugement de valeur qui se retrouve dans les nombreuses terminologies. « *Le café : voici trois cents ans que nous avons adopté cette boisson venue d'ailleurs. Elle a donné son nom à un lieu qui nous semble aujourd'hui plus français que nature, même si on buvait déjà du café au début de l'hégire à la Mecque. Comment définir un café aujourd'hui ? Il y a des cafés-restaurants, des cafés-tabac, des cafés-bars, des cafés à billard, des cafés orphéons, des cafés qui vendent des plats du jour (...)* Avec leurs multiples fonctions, ils ont tous des physionomies, comme aurait dit Balzac, différentes. Seul point commun : tous doivent afficher "la licence IV", vignette ovale bleu-blanc-rouge portant un numéro autorisant son propriétaire à servir de l'alcool à toute heure. »<sup>33</sup> Autour de cette même idée A.-H. Dufour<sup>34</sup> considère que chaque café a son « climat », autant de variations, d'atmosphères différentes qui se trouvent appartenir à une même somme d'obligations légales.

L'ambiance, le décor sont des éléments soumis à l'analyse visuelle, sensible pour être exact, et donc à des processus individuels. La décoration d'un bistrot qui apparaît caractéristique à l'un peut être remise en question par son voisin. L'ambiance qui peut plaire à un client peut être détestée par un autre. Certains font l'apologie des bistrots, d'autres les fuient sans pour autant parler nécessairement de la même chose. Les clientèles ne sont pas plus propices à établir un classement, une typologie des lieux, d'autant plus qu'il n'existe aucune source fiable à laquelle se référer. Aucun travail, et d'ailleurs tant mieux, sérieux, du moins scientifique, ne travaille à la grille d'analyse basée sur des critères de genre, d'âge, de CSP, etc.

Il s'agit de perception à l'œil nu donc sujet à discussion. Voilà pourquoi nous optons en connaissance de cause pour le choix d'analyser les licences IV. Notre terme de référence sera débit de boissons, sous-entendu détenteur de cette même licence. Et à l'intérieur de cet ensemble nous pouvons retrouver toutes les formes que nous avons rencontrées jusque-là. Une fois cet ensemble déterminé, les nuances des sous-

---

<sup>33</sup> BOYER, Marie-France. *Op. cit.*, page 16

<sup>34</sup> DUFOUR, Annie-Hélène. Cafés des hommes en Provence. *Terrain*, 1989, n° 13, pp. 81-86.

ensembles pourront être sans doute mises en lumière. Puisque nous ne prétendons pas être en mesure, au moment de passer le pas de la porte d'un débit de boissons, de justifier d'une terminologie plutôt que d'une autre, nous pouvons néanmoins accepter les différences. Nous utiliserons de fait, indépendamment les termes café, bars, ou autres pour faire référence à notre objet d'étude. Laisant les distinctions qui sont faites durant les échanges dans le texte, le cas échéant.

Cette licence IV sert de seuil de démarcation et de ligne de séparation avec d'autres types d'établissements. Nous éliminerons de notre travail, les salons de thés, les cafétérias, les Starbucks ou autres établissements du même type qui fleurissent actuellement. Les débits de boissons nous semblent être les plus propices pour y observer les formes de sociabilités et d'interactions qui nous intéressent.

L'intérêt porté ici au lexique et à la sémantique permet de circonscrire l'objet de notre étude, mais aussi de mieux comprendre à travers les mots et l'usage qui en est fait, ce qu'on projette de ces lieux. D'éviter certains amalgames également ou, à défaut, de pouvoir ici, dans notre travail, passer sciemment d'un mot à l'autre. Pour essayer de comprendre le sens des désignations de notre objet nous avons explorées plusieurs façons d'approcher le lexique qui lui correspond. Le point de vue de différents auteurs, les travaux de chercheurs nous ont enrichi par leur densité, nous aurions d'ailleurs pu mettre en lumière d'autres exemples, tant ce domaine est riche. Si nous reconnaissons volontiers, des formes variées, des appétences pour certains types de café (après tout nous avons tous des préférences pour un ou deux cafés), des « climats » différents ; les arbitrages concernant leur désignation ou les tentatives d'établir des définitions opérantes se heurtent tous à une même conclusion : les arbitrages restent personnels (subjectifs ?). Tenter d'établir de façon générale ou objective ces nuances renvoie aux propres perceptions du chercheur. Nous avons choisi de ne pas être à l'origine de distinctions, et au contraire, de laisser celles qui sont opérées dans les discours nous guider dans notre réflexion. Pour cela nous avons opté pour une définition pratique, celle des débits de boissons plus précisément les licences IV, permettant d'exprimer ce nuancier tout en proposant un cadre de travail « toute choses égales par ailleurs. »

## Chapitre 2 : Processus d'institutionnalisation des débits de boissons

Les débits de boissons, quel que soit le nom qu'on leur donne, ont une histoire millénaire, on trouve selon Luc Bihl-Willette<sup>35</sup> leur trace dès l'époque romaine. Leur mode de fonctionnement actuel et la place qu'ils occupent aujourd'hui sont le fruit de nombreuses évolutions. Nous avons choisi de présenter les éléments qui nous apparaissent constitutifs et marquants dans ce processus historique. Aborder ce processus permet de percevoir les liens qu'entretiennent ces établissements avec notre société, aujourd'hui comme hier. Ce sont ces évolutions qui sont ici traitées, à travers deux prismes particuliers, le rapport au pouvoir – l'institutionnalisation progressive de ces lieux dans notre société – ainsi que la relation que lient les débits de boissons avec l'alcool.

Ecrire sur l'histoire des débits de boissons c'est accepter une part de relativité et de partialité dans le propos. Un principe qui s'impose à tout chercheur en science humaine, cependant les débits de boissons nécessitent d'en être d'autant plus conscient, tant leur histoire est parfois proche de la légende et propice aux distorsions. Il y est facile de s'y perdre. Nous nous sommes appuyés sur un corpus constitué d'ouvrages sur le sujet, sur des documents historiques et des textes de lois, pour pouvoir bénéficier d'une vue globale sur l'histoire des débits de boissons. Si les cafés et leur succès sont sans aucun doute le sujet le plus traité, l'histoire générale des débits de boissons l'est un peu moins.

Le choix a été fait de se limiter aux formes de débits de boissons français, notre terrain se situant en France afin de mettre en lumière le processus qui a abouti au système actuel de fonctionnement et de donner une fondation historique à notre démarche. Bien sûr des lieux de rassemblement du même type existent dans d'autres pays et à d'autres époques. Ils sont tout aussi intéressants et instructifs.

---

<sup>35</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Des tavernes aux bistrotts, histoire des cafés*. Chatenois les forges, L'Age d'homme, 1997, 321P. page 21

## A : L'époque des tavernes

C'est à l'époque romaine qu'on trouve les ancêtres des débits de boissons. Le *thermopolium* sert des boissons chaudes accompagnées de légumes ou d'olives et l'*hospitum* est plutôt une auberge, réservée aux consommateurs plus populaires<sup>36</sup>. Les tavernes romaines sont des lieux fréquentés par la « lie » du peuple romain et fleurissent particulièrement dans les quartiers populaires. Les nobles ou les chefs militaires quant à eux se retrouvent dans des cabarets. Cette séparation selon les classes sociales entraîne avec elle son lot de représentations. Les tavernes sont perçues comme des sources de rassemblement pour ourdir des complots, des lieux de contestation du pouvoir.

### L'absence de contrôle

Les tavernes sont nombreuses et occupent une place importante dans la vie de la cité médiévale. À cette époque, les lieux sont simples, sans terrasse, sans décoration élaborée ni ornementation. Ils sont réduits à leur strict minimum, un sol souvent en terre battue, peu de lumière pour rester caché, une seule longue table. J.-P. Legeay dans *La Rue au moyen âge* en comptabilise soixante-dix à Avignon, dix-sept à Reims. De son côté, Guillebert de Metz affirme qu'à Paris, en 1398, il en existe quatre mille<sup>37</sup>. Il n'existe pour autant aucun corps de métier, tout le monde peut être tavernier, chaque établissement fonctionne selon ses règles, les contrôles policiers s'avèrent difficile et les leviers d'actions pour faire respecter l'ordre, très faibles. La conjonction de ces éléments entraîne de nombreux problèmes : sécurité, ordre et insalubrité.

En 1229 des affrontements opposent les étudiants du Quartier latin aux taverniers du Faubourg Saint-Marcel. Quelques étudiants refusent de payer un tavernier prétextant que le vin était coupé et de mauvaise qualité, la situation dégénère et prend des proportions considérables. Blanche de Castille envoie ses archers pour rétablir l'ordre, et veut poursuivre les étudiants qui ont mis les tavernes à sac. L'Université se met en grève et quitte Paris. Il faut une intervention du pape Grégoire IX pour convaincre l'Université de regagner la capitale. Les décisions du royaume convergent pour

---

<sup>36</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Ibidem*, page 21

<sup>37</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Ibidem*, page 22



essayer de minimiser les risques de violences dans et devant les tavernes, mettre fin aux abus et aux vols qui sont légion en leur sein, mais aussi de contrôler ces lieux et d'en tirer un bénéfice. En 1254 une ordonnance réserve la fréquentation des tavernes aux seuls étrangers : « *Nul ne soit reçu à faire demeure en la taverne s'il n'est passant ou s'il n'a aucune maison en ville* »<sup>38</sup>. Ce principe ne sera pas respecté puisque trois cents ans plus tard un édit d'Henri II reprend quasi mot pour mot cette ordonnance : « *les taverniers et cabaretiers ne pourront recevoir que les passants et étrangers et il leur est défendu de souffrir les habitants des villes, bourgs ou villages où ils sont établis sauf à leur vendre du vin à pot à emporter* »<sup>39</sup>.

Le mélange du vin et de l'eau est monnaie courante à cette époque. Ainsi, en 1350, Jean II Le Bon s'attaque à la qualité des vins et interdit aux taverniers de mélanger les vins différents. Les taverniers escroquent parfois leurs clients en les faisant boire jusqu'à l'épuisement pour les détrousser pendant la nuit. Édicté en 1325 par Charles IV Le Bel, une ordonnance oblige l'hôte ayant gardé les effets d'un client mort chez lui, à rendre le triple de ce qu'il avait retenu. Ces textes n'ont pas un effet retentissant, ils traduisent cependant l'inquiétude du pouvoir et l'importance de ces établissements dans la vie du royaume.

Le pouvoir cherche également à réguler les heures d'ouverture : un règlement du 22 décembre 1541 empêche les taverniers de « *recevoir aucune personne qui ne soit leur domestique à heure de nuit, mais seulement de jour sous peine de châtement corporel* ». Plus tôt déjà celle du 27 février 1350 prescrit aux tenanciers de « *ne point recevoir chez eux lorsque le couvre-feu de Notre-Dame aura sonné* »<sup>40</sup>. A cette époque on vit à la lumière du jour, les larcins, les bagarres et autres forfaits ont principalement lieu la nuit. Cette mesure visant à fermer les tavernes à la nuit tombée essaye de lutter contre ce phénomène. Le clergé va chercher à faire fermer les tavernes pendant les heures de culte, après s'être aperçu que les tavernes leur faisaient de la concurrence. Un arrêt du parlement de Paris du 10 avril 1547 interdit aux cabaretiers de « *recevoir quiconque pendant la durée du service sous peine de dix marcs d'amende* ». Une ordonnance de Charles IX de janvier 1560 prévoit même une peine d'emprisonnement en cas de récidive.

---

<sup>38</sup> LETAILLEUR, Gérard. *Histoire insolite des cafés parisiens*, Paris : Perrin, 2011, 338P, page 24

<sup>39</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Op. cit.*, page 32

<sup>40</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Ibidem*, page 32

L'ensemble de ces textes et de ces mesures n'a que très peu d'effet, comme en témoigne leur redondance au fil des siècles. Elles sont difficilement applicables. Les tavernes ont souvent des façons de contourner les textes soit en présentant les clients comme leurs amis ou leur famille, soit en créant des portes à l'arrière de leurs salles pour pouvoir s'éclipser en cas de visite du guet ou bien en échangeant des informations avec les agents de police. Les débits de boissons sont difficile à réglementer, ils sont nombreux, ne sont pas structurés en profession ou en corps de jurande, ce qui fait qu'il n'existe pas de représentants ou de superstructures sur lesquelles agir. Ils sont dispersés, c'est un traitement au cas par cas qui est nécessaire ce qui rend l'entreprise impossible. Pourtant à travers ces différents textes on observe des préoccupations qui semblent encore très actuelles : le maintien de l'ordre public, à travers la régulation des consommations d'alcool et des horaires.

Jusqu'au début du XVII<sup>e</sup> siècle les tavernes prospèrent, elles sont de plus en plus présentes dans la vie des cités et trouvent place dans les témoignages d'époque qui sont le fait de poètes ou de romanciers. Ainsi dans le *Roman comique* de Scarron on peut lire « *dans toutes les villes subalternes du royaume il y a d'ordinaire un tripot où s'assemblent tous les jours les fainéants de la ville, les uns pour jouer, les autres pour regarder ceux qui jouent ; c'est là que l'on rime richement en dieu, que l'on épargne fort peu le prochain et que les absents sont assassinés à coups de langues* »<sup>41</sup> .

Dans l'optique de faire enfin respecter les lois et de pouvoir surveiller les débits de boissons, une cellule spéciale de la police de Paris est créée. Puis le 30 mars 1635 intervient un règlement général pour la police des cabarets de Paris. Dans ce texte, il est interdit aux taverniers et aux cabaretiers de loger ni de recevoir de jour ni de nuit tout vagabond, fille et femme débauchées, sous peine de punition exemplaire<sup>42</sup>. Cette interdiction déjà émise dans un texte de loi du siècle précédent souligne la difficulté à faire respecter la loi, le contrôle et les sanctions sont encore réglés au cas par cas. Il est impossible pour l'Etat d'agir sur l'ensemble de la profession ou de surveiller toutes les tavernes. Il est également interdit à tous bourgeois et habitants de cette ville et faubourg d'aller dans les tavernes pour y boire et manger. Ces mesures très restrictives ne sont pas respectées à la lettre, mais font transparaître une volonté de circonscrire les clients des tavernes à un type de population, laissant les femmes, et

---

<sup>41</sup> SCARRON. *Le Roman Comique*, Paris : Desrez, 1835,189p., page 5

<sup>42</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Op.cit.*, page 43

les bourgeois en dehors de celles-ci. Ce même règlement interdit de tenir des « académies de jeu » ou encore plus surprenant, puisque tellement d'actualité, de fumer du tabac dans les cabarets.

## Les débuts de la professionnalisation

Au début du XVII<sup>e</sup> siècle, la profession commence à se structurer. Les débitants de boissons deviennent une corporation organisée avec ses règles, ses privilèges, mais aussi ses obligations avec la patente de décembre 1585 d'Henri III. Parmi les articles notables ceux qui interdisent aux débitants de vendre du *vin puant*, une avancée dans la protection des consommateurs, leur interdisant toujours de proposer des vins mélangés. À noter aussi l'article leur interdisant de vendre à crédit et d'en poursuivre le règlement en cas de non-paiement.

Il devient nécessaire de créer un cadre qui définit les droits et les devoirs d'un débit de boissons et aussi, de faire appliquer les lois. Un des prémices de la structuration professionnelle est sans doute la révision de 1647 des statuts des marchands de vins. Parmi les articles les plus importants on notera qu'il faut être français pour exercer le métier (article 13). Il faut un minimum de savoir-faire « pour éviter abus et malversations par ceux qui entreprennent de faire la marchandise de vins sans aucune capacité à ce négoce » (article 1). Il est également interdit de servir à boire les dimanches et les jours de fête (article 23). L'article 28 encourage l'auto discipline, le syndic et les maîtres pourront visiter les caves pour voir si les règles sont bien respectées ; notamment celles qui interdisent de vendre cidre, bière, poirée et « autres choses malséantes ».<sup>43</sup>

La profession doit son acte de naissance à L'édit du 21 mars 1673, confirmé le 24 février 1674, qui érige en communauté tous les métiers restés libres. Ce qui oblige cette communauté à la rédaction de leurs statuts sous peine de sanctions financières. Les marchands de liqueurs, auxquels on donna le nom de limonadiers, furent donc invités à verser au Trésor chacun trois cents livres. Pour autant la profession ne se presse pas et Colbert se fâche, leur impose un syndic et quatre jurés, et par arrêt du 14 décembre 1675, déclare que l'on procède à la saisie chez les limonadiers qui n'auraient pas donné un acompte de cent cinquante livres dès le lendemain<sup>44</sup>. Le 28

---

<sup>43</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Op.cit.*, page 44

<sup>44</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Ibidem*, page 44

janvier 1676, les statuts de la nouvelle corporation sont approuvés par le roi. Les seules conditions imposées aux deux cent premiers-maîtres sont de payer (ils doivent acheter leur droit d'exercer). En revanche, on n'exige d'eux aucune condition d'honorabilité, aucune preuve de capacité professionnelle.

Ils sont autorisés à vendre : du vin (différents types), esprits de vin et autres liqueurs et essences de pareille qualité. Toutes limonades ambrées, glaces et fruits de fleur, eaux d'anis, de cannelle, de frangipane, café en grain en poudre et en boisson, etc. Quatre jurés élus pour deux ans, doivent administrer la communauté. Ils sont tenus de faire au moins deux fois par an la visite de chaque boutique.

Sont posées ici les bases nécessaires à une structuration de la profession : un droit d'entrée, un contrôle des produits et des moyens d'agir sur les débits de boissons. Les problèmes ne sont pas pour autant réglés définitivement et il faudra du temps pour aboutir à une situation stable.

## B : Le temps des cafés

Un des événements marquant de l'histoire des débits de boissons et dans leur évolution, est l'apparition des « cafés ». Ces derniers vont avoir un impact retentissant, et devenir un phénomène de société. Pourtant il ne s'agit pas d'une invention française, le café est présent à la Mecque au XVI<sup>e</sup> siècle. Dès son apparition il inquiète du fait de sa capacité à réunir les gens et à les faire parler. L'autorité décrète en 1511 : « *Le nouveau breuvage étoit la décoction des coques d'une baie, que l'on tirait du Yémen et que l'on nommoit Bunn. L'usage de cette boisson étoit devenu commun à La Mecque et on la vendoit en cette ville dans des endroits semblables à des cabarets. Là se rassemblent des femmes et des hommes avec des tambours de basque, des violons et autres instruments de musique. Dans les lieux où l'on prend ce breuvage, se rassemblent aussi des gens qui jouent aux échecs, au mankala et autres jeux semblables pour de l'argent, et il s'y faisait beaucoup d'autres choses contraires à notre sainte loi* ». L'assemblée de La Mecque proscrit le café<sup>45</sup>.

---

<sup>45</sup> FRANKLIN Alfred, *La vie privée d'autrefois : Le café, le thé et le chocolat/d'après des documents originaux ou inédits* par Albert Franklin, 1887-1902, 312P, page 6

En 1555, le café arrive à Constantinople et deux maisons de café ouvrent leurs portes. Ces établissements font preuve d'un certain luxe. Ils sont très vite fréquentés par des hommes instruits et de « beaux esprits ». C'est exactement le schéma que l'on retrouvera en France. Les clients discutent, jouent aux échecs, lisent des poésies et discutent des nouvelles littéraires<sup>46</sup>. Ces lieux sont vite considérés par le pouvoir comme des lieux de débauche, où la clientèle critique les actes du gouvernement, néglige les devoirs de la religion et délaisse les mosquées ; la fermeture de ces lieux ne se fait pas attendre. Le café s'était implanté dans les foyers, on le boit alors à domicile, à défaut de pouvoir le boire en ville. En conséquence, la consommation de café ne diminue pas.

Le café arrive d'abord en France d'une façon très confidentielle au port de Marseille, ramené des voyages et curiosité pour les marins et les riverains. Il gagne la capitale au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle et certaines boutiques vendent des graines de café ainsi que le matériel pour en préparer chez soi.

La première ouverture d'un café en France date de 1672, Pascal, Arménien de naissance, a l'idée d'ouvrir une « maison de café » semblable à celles qu'il avait vues à Constantinople, à l'emplacement du marché Saint-Germain, où tous les ans, se tient une foire consacrée aux corporations ouvrières de la capitale. Cette tentative connaît un succès de curiosité, et lorsque la foire ferme, Pascal transfère son établissement sur le quai du Louvre. Le succès le fuit très rapidement et quelques années plus tard il s'en va à Londres. En 1680, il n'existe encore à Paris aucun établissement qui ressemble à un café tel que nous le connaissons aujourd'hui. Les boutiques désignées sous ce nom sont des réduits sales et obscurs où l'on fume, où l'on commande de la mauvaise bière et du café frelaté.

Un lieu et une personne vont illustrer et symboliser parfaitement le premier véritable « café » : il s'agit du Procope. Ce lieu sera fondé par Franseco Procopio Coltelli sicilien né en 1650. En 1675, il ouvre son premier établissement rue de Tournon. Le statut de « distillateur limonadier » lui donne la faculté, selon l'article III, de « composer et vendre... du café en grain, en poudre et en boisson ». Il est persuadé que le café est la boisson sur laquelle il doit tout baser. Il déménage son enseigne en 1686 rue des Fossés-Saint-Germain. Pour obtenir le succès, il décide de créer un établissement au

---

<sup>46</sup> FRANKLIN Alfred, *Ibidem*, page 8

style nouveau, lumineux, spacieux et luxueux. Il cherche à attirer une clientèle raffinée. Il crée littéralement le standard du café parisien : tables de marbre, miroirs et propreté sont des composantes recherchées. Le destin lui donne lui est favorable puisque les comédiens du roi viennent s'installer en face du Procope ce qui ne fera qu'accroître le succès du café. Une des vraies évolutions se trouve dans la clientèle et le type de sociabilité qu'elle va apporter. « *Ce fut Procope qui corrigea les grands seigneurs et les élégants de la cour des écrivains du siècle de Louis XIV qui s'enivraient loyalement au cabaret : en leur versant du café, il leur donna un autre point de réunion et l'on vit disparaître le goût honteux de l'ivrognerie* »<sup>47</sup>.

Cette nouvelle clientèle plus lettrée apporte avec elle le goût des nouvelles. Au café on est ensemble, on lit, on échange, on joue et on discute. Les informations circulent à travers les journaux qui y sont proposés mais aussi à travers les débats qui s'organisent suite à leur lecture. En plus des informations, on lit des nouvelles, on lit ses textes lorsqu'on est romancier. Des cercles littéraires profitent des cafés pour se réunir et diffuser leurs travaux. Certains les lisent à haute voix pour tester leur effet sur le public. Le café offre un cadre qui se prête à une autre forme de sociabilité. « *Le café donne à ses clients un espace ordonné, civilisé, transparent, propice à une autre sociabilité que celle des cabarets, de la tabagie et des estaminets. [...] Le cabaret c'est la sociabilité chaude, le café c'est la sociabilité tiède* »<sup>48</sup>. L'eau de vie est très prisée à cette époque, à la fois pour son aspect nouveau, mais aussi en réaction au vin qui est toujours vendu coupé à l'eau ou de mauvaise qualité. Malgré les nombreuses tentatives pour essayer de limiter les fraudes de ce type et les dangers sur la santé, les tenanciers continuent à pratiquer ces méthodes : « *Le renchérissement du vin, sa criminelle falsification ont forcé l'homme de Paris à recourir à l'eau de vie... les femmes (...) boivent comme eux cette dangereuse liqueur. Son usage leur met le cerveau en feu, leur brûle les entrailles* »<sup>49</sup>.

Les cabarets et les tavernes ne désemplassent pas pour autant même si ces lieux ont mauvaise presse : « *Cabarets borgnes, autrement dit les tavernes, c'est là le réceptacle de la lie du peuple... Une salle, une longue table qui pourrait contenir soixante couverts, des bancs (...) c'est un soldat et une servante qui boivent ensemble.*

---

<sup>47</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Op. cit.*, page 48

<sup>48</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Ibidem*, page 61

<sup>49</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Ibidem*, page 68

*C'est le rire et la misère qui s'accrochent près de ce vase de plomb enduit d'une crasse rouge »<sup>50</sup>. Les établissements sont bien souvent modestes et n'ont que très peu changé depuis le siècle précédent. Ils détonnent face au luxe et au soin qui est mis en avant dans les cafés parisiens. « Le peuple absorbe la plus belle portion de son gain dans les tavernes et les guinguettes qui sont plus peuplées les dimanches et les fêtes que les autres jours. Les ouvriers font ce qu'ils appellent le lundi et même le mardi. Voilà deux jours de la semaine pour la fainéantise et la boisson. Comment permet-on que les cabarets soient ouverts à toutes heures et les jours de travail ? On serait tenté en voyant les désordres qui naissent de la fréquentation des cabarets de souhaiter que la loi de Mahomet fût en vigueur en France ».<sup>51</sup>*

A travers les extraits qui suivent nous prenons la mesure de l'impact des cafés dans la société de l'époque. Les changements décrits font état d'une nouvelle sociabilité qui détonne avec celle des cabarets et des tavernes. Le café apporte d'autres plaisirs comme celui des conversations. Michelet dit à propos des cafés : « *Jamais, la France ne causa plus et mieux. Il y avait moins d'éloquence et de rhétorique qu'en 89. L'esprit jaillit, spontané, comme il peut. De cette explosion étincelante, nul doute que l'honneur ne revienne en partie à l'heureuse révolution du temps, au grand fait qui créa de nouvelles habitudes, modifia les tempéraments même : l'avènement du café. Le cabaret est détrôné, l'ignoble cabaret où, sous Louis IV, se roulait la jeunesse entre les tonneaux et les filles. Moins de chants avinés la nuit, moins de grands seigneurs au ruisseau... Le café, la sobre liqueur, puissamment cérébrale qui, tout au contraire des spiritueux, augmente la netteté et la lucidité, ce café qui supprime la vague et lourde poésie des fumées d'imagination ; qui, du réel bien vu, fait jaillir l'étincelle et l'éclair de vérité ; le café anti-érotique, imposant l'alibi du sexe par l'excitation de l'esprit... le fort café de Saint-Domingue, bu par Buffon, par Diderot, par Rousseau, ajouta sa chaleur aux âmes chaleureuses, à la vue perçante des prophètes assemblés dans l'ancre de Procope, qui virent au fond du noir breuvage le futur rayon de 89.* »<sup>52</sup>

D'autres témoignages font état du changement quant à la nature des lieux. « *Les caffez de Paris, (...), sont pour la plupart des réduits magnifiquement parés de tables de marbre, de miroirs et de lustres de cristal, où quantité d'honnêtes gens de la ville*

---

<sup>50</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Ibidem*, page 56

<sup>51</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Ibidem*, page 59

<sup>52</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Ibidem*, page 49

*s'assemblent, autant pour le plaisir de la conversation et pour y apprendre des nouvelles, que pour y boire cette boisson, qui n'est jamais si bien préparée que lorsqu'on la fait préparer chez soi... et même les dames de la première qualité font très souvent arrêter leur carrosse aux boutiques de caffez les plus fameux. »<sup>53</sup>*

Lesage écrivait, en 1740, dans « La valise trouvée » : « *C'est un flux, et reflux de gens de toutes conditions. Ce sont des nobles, des roturiers, des adolescents bien faits et des figures plates, de beaux esprits et des sots, pêle-mêle, qui s'entretiennent ensemble, chacun à proportion de son intelligence. La première fois que j'entrai dans un caffè je fus extrêmement étonné de voir ce que j'y vis et des discours qui frappèrent mes oreilles. »<sup>54</sup>*

Pour autant le café et sa consommation ne sont pas vues d'un bon œil par tous, si on en vante les vertus bénéfiques et énergétiques les médecins de l'époque le tiennent responsables de nombreux maux. Voilà par exemple le discours d'un jeune médecin lors de son agrégation au collège des médecins de la faculté d'Aix en 1679. La problématique était de savoir si le café était nuisible aux habitants de Marseille. Le candidat constatait d'abord ce fait étrange que partout où le café avait pénétré, il était devenu en peu de temps une habitude assez tyrannique, une passion assez violente pour résister à tous les avertissements, même à toutes les persécutions. Plus loin il rajoute : « *de là, attaquant le cerveau, après en avoir dissous toute l'humidité et les corpuscules grossiers, elles en tiennent ouverts tous les pores, et empêchent que les esprits animaux qui causent le sommeil soient portés au milieu du cerveau lorsque ces pores viennent à se boucher.... Et par l'âcreté et la sècheresse d'un sang déjà entièrement brûlé, toutes les parties ensemble deviennent si épuisées de suc que le corps entier est enfin réduit en une horrible maigreur. »<sup>55</sup>* Une perception du café bien différente de celle que nous partageons aujourd'hui, du moins qui détonne avec les publicités interprétées par Georges Clooney.

---

<sup>53</sup> FRANKLIN, Alfred, *Op. cit.*, page 222

<sup>54</sup> FRANKLIN, Alfred, *Ibidem*, page 230

<sup>55</sup> LECLANT, Jean. Le café et les cafés à Paris (1644-1693). *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, [en ligne], 1951, 6<sup>e</sup> année, Numéro 1, [ 30 avril 2015]. [https://www.persee.fr/doc/ahess\\_0395-2649\\_1951\\_num\\_6\\_1\\_1900](https://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1951_num_6_1_1900)



## Rôle politique des cafés

La fréquentation de ces établissements par les gens de lettres en fait un lieu assez prisé, pour autant les lieux les plus fréquentés restent les tavernes. Pour un café on peut compter jusqu'à cinq tavernes. Les cafés ont un rôle important et font émerger une nouvelle problématique pour le pouvoir en place ; un lieu où les idées s'échangent, se discutent.

La clientèle de lettrés ramène avec elle le *Mercurie Galant*, journal qui diffuse nouvelles et idées. Ces nouvelles sont lues et discutées, et dans ces nouvelles, l'accès à l'information et la possibilité de s'opposer au pouvoir ou d'y réagir. Autour de cette émulsion le café devient un lieu politique. À une époque où les journaux sont l'apanage des cafés et la circulation de l'information principalement orale, ces lieux de sociabilité deviennent des points névralgiques de la circulation d'idées, de vrais centres d'agitation où tout le monde se retrouve pour discuter de politique, où les esprits s'échauffent et les idées se confrontent. « *Les cafés du Palais-Royal présentent un autre spectacle encore plus étonnant et singulier. Non seulement l'intérieur est comble, mais la foule se presse aux portes et aux fenêtres et écoute à gorge déployée certains orateurs qui, montés sur des tables ou des chaises, ont chacun leur petit auditoire. On ne peut imaginer l'avidité avec laquelle on les écoute ni le tonnerre d'applaudissements qu'ils reçoivent pour toute expression hardie ou violente contre le gouvernement. Je suis ébahi que le ministre souffre de tels foyers de sédition et de révolte, propageant à toute heure dans le peuple des principes qu'il leur faudra bientôt combattre avec vigueur* »<sup>56</sup>. On dispose de nombreux témoignages sur l'importance des cafés pendant cette période, et c'est bien cette diffusion d'idées, ainsi que le principe d'en discuter en réunion qui en font des lieux fréquentés. « *Le cabaret a pu figurer comme moyen très efficace de la propagation des idées révolutionnaires. Non seulement les marchands de vins constituent un groupe révolutionnaire particulièrement constant – ils sont nombreux à la Bastille —, mais les débits sont le rendez-vous habituel du menu peuple des faubourgs et des marchés. Le dimanche et le lundi il y a affluence hors des barrières dans les cabarets de la 'Courtille', des*

---

<sup>56</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Op. cit.*, page 78

*'Porcherons', de la 'Nouvelle France'. Ils deviennent ainsi des foyers de nouvelles et de rumeurs<sup>57</sup>. »*

Les cafés ont donc été des berceaux sinon des supports pour les foyers révolutionnaires qu'y s'y regroupaient. Luc Bihl-Willette nous apprend que c'est du "Café de Foy," du "Café de Chartres" et d'autres cafés du Palais-Royal que Camille Desmoulins va haranguer la foule et l'entraîner vers la Bastille. Les cafés sont « *le point de départ idéal pour une émeute. En raison de la nature hybride de leur commerce ils sont le trait d'union entre la ville et la campagne, par leur clientèle où se mêlent les artisans urbains, les vigneron ruraux, les faubouriens, les voyageurs, les colporteurs, les maquignons et les soldats<sup>58</sup>.* » Par la suite des politiciens en devenir viennent directement dans les cafés pour s'essayer à la rhétorique, et tester leurs discours.

Ces regroupements de personnes qui parlent, échangent des informations inquiètent de plus en plus les autorités. Elles ont peur de voir s'ourdir des complots dans les cafés. Montesquieu par exemple dit : « *Si j'étais le souverain de ce pays, je fermerais les cafés, car ceux qui fréquentent ces endroits s'y échauffent la cervelle. J'aimerais mieux les voir s'enivrer dans les cabarets. Au moins ne feraient-ils du mal qu'à eux-mêmes tandis que l'ivresse que leur versent les cafés les rends dangereux pour l'avenir du pays* »<sup>59</sup>.

Les cafés restent après la Révolution des lieux d'actions politiques très vivants, on y voit se créer des regroupements selon les affinités politiques. Les cafés servent de base, de quartier général, à des groupes politiques qui spécialisent la clientèle des cafés. Les "Cafés de Chartres" et "Café de Foy", sont le rendez-vous des royalistes tandis que quelques mètres plus loin au Palais-Royal, le "Corazza" est le lieu de rencontre des amis de Robespierre. Ainsi au sein du Palais-Royal, selon les galeries, les différents avis politiques sont représentés et s'expriment en coprésence, ce qui bien sûr donne lieu à des échauffourées. Danton par exemple se rend au "café du Parnasse", la section Le Pelletier se réunit rue Neuve Saint-Marc. Dans l'ensemble les cafés deviennent des lieux, voire des clubs politiques, comme l'écrit Balzac : "le cabaret du marchand de vin, c'est la salle de conseil du peuple".

---

<sup>57</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Ibidem*, page 78

<sup>58</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Ibidem*, page 83

<sup>59</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Ibidem*, page 73

La plupart des cafés constituaient, en effet des centres d'opposition où les actes du gouvernement étaient souvent l'objet de violentes critiques. Le 27 décembre 1685 déjà, Seignelay envoyait à La Reynie la lettre suivante : « *Le Roy a este informé que dans plusieurs endroits de Paris, où l'on donne à boire du café, il se fait des assemblées de toutes sortes de gens, et particulièrement d'étrangers. Sur quoy sa Majesté m'ordonne de vous escrire de m'envoyer un mémoire de tous ceux qui en vendent et de vous demander si vous ne croiriez pas qu'il fust à propos de les empêcher à l'avenir*<sup>60</sup> »

## Les prémisses de l'ère moderne

Le café reste un lieu politisé après la révolution. En témoigne cette lettre écrite par le préfet des Bouches-du-Rhône à Thiers le 29 octobre 1834. « *C'est dans les cabarets et estaminets que les élections se préparent. Un essaim de carlistes et de républicains appartenant aux classes inférieures se répand dans les lieux publics chez les gargotiers et marchands de vin* »<sup>61</sup>. L'afflux de personnes dans les débits de boissons et la tendance aux discussions font croire à une menace permanente de complots contre l'État. Au café, on discute de politique ; républicains, royalistes ou bonapartistes se regroupent dans des cafés choisis et, lorsque parfois ils se croisent, le ton monte.

Les cafés, tavernes et autres débits prospèrent toujours, les différences avec le siècle précédent commencent à éclore. Désormais les cafés sont fréquentés en nombre, les visites s'enchaînent d'un café à l'autre. Non seulement les artistes, mais aussi les ouvriers, les badauds et les autres. Cette tendance permet aux cafés de se développer dans d'autres endroits de Paris, surtout vers les Boulevards. L'innovation vient de l'apparition des terrasses, qui installent un peu plus les débits de boissons dans l'espace public. Elles existaient bien sûr auparavant, mais dans des cours intérieures, comme au Palais-Royal, pas directement dans la rue ou sur les Boulevards. Ce changement est considérable puisqu'il augure d'un mouvement qui ne fera plus marche arrière. Les cafés ont désormais un lien direct avec la rue, avec la ville. C'est

---

<sup>60</sup> LECLANT, Jean. *Op. cit.*

<sup>61</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Op. cit.*, page 112

un bénéfice double puisque cela leur offre également un espace supplémentaire pour recevoir les clients, autrement dit augmenter les bénéfices.

Le décret du 29 décembre 1851 instaure l'autorisation préfectorale. Rappelons le contexte historique. Nous sommes moins d'un mois après le coup d'État de Louis-Napoléon Bonaparte qui vient de renverser la République que lui-même présidait. C'est une des premières mesures que le futur Empereur fait prendre. « *Considérant que la multiplicité toujours croissante des cafés, cabarets et débits de boissons est une cause de désordre et de démoralisation... Considérant, que dans les campagnes surtout, ces établissements sont devenus, en grand nombre, des lieux de réunion et d'affiliation pour les sociétés secrètes et ont favorisé d'une manière déplorable les progrès des mauvaises passions [...]*

*Article 1 — Aucun café, cabaret ou autre débit de boissons à consommer sur place ne pourra être ouvert à l'avenir sans la permission préalable de l'autorité administrative.*

*Article 2 – La fermeture des établissements désignés à l'article 1 qui existent actuellement ou qui seront autorisés à l'avenir pourra être ordonnée par arrêté du préfet, soit après condamnation pour contravention aux lois et aux règlements qui concernent ces professions, soit par mesure de sûreté publique »<sup>62</sup>.*

Ce décret donne un pouvoir énorme aux autorités policières et administratives. Elles sont les seules à décider de l'ouverture d'un établissement et peuvent décider de sa fermeture grâce à la fermeture préfectorale. L'argument principal avancé est le trouble à l'ordre public il ne s'agit pas de préserver la santé de la population mais bien de limiter les causes de troubles à l'ordre public.

Après l'écrasement de la Commune par les Versaillais, le décret de 1851 est encore en vigueur, et il se voit complété par une circulaire du ministère de l'Intérieur en 1871 qui incite tous les préfets à limiter le nombre de cabarets dans leurs départements.

La question des débits de boissons alimente les débats. Elle sera portée à l'attention du Sénat par M. Lamarte qui déclare les 17 et 18 juillet 1880 : « *Jusqu'en décembre 1851, les conditions d'existence des cafés étaient les mêmes que celles des autres établissements de commerce et d'industrie : leur ouverture et leur exploitation étaient entièrement libres. En décembre 1851, la Constitution était déchirée, l'Assemblée*

---

<sup>62</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Ibidem*, page 118

*dissoute, la presse sous les scellés. C'est dans ces conditions que parut le décret du 29 décembre 1851. Ce texte constitue une attaque incontestable à deux des points fondamentaux de notre Droit public : la liberté du commerce, l'inviolabilité de la propriété privée. Que voulait-on ? Frapper de terreur et mettre à la discrétion du pouvoir et de ses agents plus de 300 000 habitants et leurs familles. Pourquoi ? Pour transformer cette multitude intimidée et dépendante en autant de surveillants officieux et d'agents électoraux. »* La loi des 17 et 18 juillet 1880 abroge par conséquent le décret de 1851. Mais la question de la gestion des débits de boissons reste à débattre. Lamarte poursuit : *« Faut-il revenir à l'état de chose antérieur ? Votre commission ne l'a pas cru. Les cafés diffèrent des autres établissements de commerce... les clients y séjournent plus ou moins longtemps, en font un lieu de réunion et de rencontre... la plupart sont certainement inoffensifs, mais certains peuvent cesser de l'être en servant de lieu de rendez-vous habituel à des gens dangereux. »* La loi prévoit donc un certain nombre de règles. Si les ouvertures d'établissements ne sont plus soumises à l'autorité administrative, ils doivent faire une déclaration préalable quinze jours à l'avance au maire de la commune concernée. Il en va de même pour la mutation (le changement d'exploitant du lieu) ou de la translation (le lieu qui se déplace à une autre adresse). C'est encore le cas aujourd'hui. Les mineurs, les personnes condamnées pour crimes de droits communs, ou à un mois d'emprisonnement pour certains délits ne pourront exploiter un débit de boissons. L'article neuf de cette loi constitue lui aussi une réelle nouveauté, il prévoit des zones protégées. Le maire peut prendre des arrêtés pour déterminer les distances auxquelles les débits de boissons ne pourront être ouverts autour de certains édifices protégés ; hospices, édifices consacrés à un culte, cimetières, écoles et collèges. On retrouve cet article dans le code actuel des débits de boissons. En Alsace sous le régime de Bismarck, l'autorisation préfectorale est maintenue. Même lorsque le 24 décembre 1888 le code professionnel allemand introduit la liberté d'entreprise, l'autorisation préfectorale reste en vigueur. L'heure de police reste fixée par le préfet, la fermeture administrative est maintenue et utilisée à l'occasion. Le préfet s'appuie sur le maire, il sait qu'il connaît le terrain mieux que personne, et lui demande donc avant de prendre un arrêté d'ouverture ou de fermeture, des renseignements sur le candidat. La réputation est quelque chose de complètement arbitraire dans laquelle interviennent les excès de conduite, la considération de la famille, le passé, les opinions politiques et les méthodes commerciales douteuses. *« Pour le pouvoir central et les autorités locales choisies par*

*lui, la pratique du débit se met en travers de tous les desseins proclamés par l'idéologie officielle des deux régimes autoritaires successifs, celui de Napoléon III et celui de Bismarck, pareillement taraudés par la peur du socialisme. Pour cela il faut en limiter le nombre, contrôler les paroles qui y sont proférées, l'empêcher de fermer tard, endiguer les réjouissances pour préserver la force de travail, l'économie domestique, l'épargne pour les mauvais jours. Ainsi du mois de juin 1848 à celui de décembre 1888, le débit fut tenu en laisse ; il fut toujours considéré comme peu légitime. »*<sup>63</sup>

Il faut noter cependant que malgré le décret de 1851, les débits de boissons ont continué à se développer : en 1875 ils atteignaient 349 000 et en 460 000 en 1900. Ce développement s'accompagne de problèmes : consommation d'alcool excessive, clients qui dépensent leur argent aux débits et affaires de prostitution. Ces affaires sont portées sur la place publique par les hygiénistes qui souhaitent lutter contre ce qu'ils considèrent être des problèmes de société.

## C : Le code des débits de boissons

En 1912 existaient en France 482 704 débits de boissons, soit 1 pour 80 habitants, tandis qu'en Allemagne on en compte 1 pour 248, en Angleterre 1 pour 430. On cherche le moyen de stopper ce développement. Un projet de loi est déposé : *« il faut élever une barrière devant le flot montant des débits de boissons [...] Cette loi est inspirée principalement par la nécessité de combattre l'alcoolisme en interdisant l'ouverture de nouveaux débits. La réduction du nombre de ces débits devant exercer une influence sur la consommation alcoolique. »* La loi est votée le 9 novembre 1915 et cristallise les préoccupations de l'époque. Cette loi instaure le code des débits de boissons, dont la plupart des articles sont encore en vigueur aujourd'hui. Ce code est régi par deux systèmes principaux le contrôle préfectoral et le système des licences.

Le contrôle préfectoral permet la prise de décision de fermeture administrative. Cependant la préfecture a désormais en charge une autre responsabilité, celle des licences. Ce sera en effet à travers elle que seront gérées les licences attribuées, qui contrôlent la vente d'alcool.

---

<sup>63</sup> HIRSCH, Jean-Paul. *Vie de bistrot en Alsace, Lieux de loisirs et de sociabilité 1844-1914*. Paris : L'Harmattan, 2010, 312p., page 39

Les conditions actuelles d'exploitation d'un débit de boissons possédant la licence IV, aussi appelée « grande licence », sont les suivantes : elle donne l'autorisation de « *vendre pour consommer sur place toutes les boissons dont la consommation à l'intérieur demeure autorisée, y compris celles du quatrième et du cinquième groupe* »<sup>64</sup>. Les boissons du quatrième groupe sont « *les rhums, tafias, alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruit, et ne supportant aucune addition d'essence ainsi que liqueurs édulcorées au moyen de sucre, de glucose ou de miel à raison de 400 grammes minimum par litre pour les liqueurs anisées et de 200 grammes minimum par litre pour les autres liqueurs et ne contenant pas plus d'un demi-gramme d'essence par litre (exemples Calvados, Eau de vie). Les boissons du cinquième groupe sont : toutes les autres boissons alcooliques (exemples : Pastis, Whisky, Vodka)* »<sup>65</sup>.

L'ouverture d'un établissement de quatrième catégorie est interdite<sup>66</sup>, et cela depuis la création des licences. C'est la raison de la création des licences au début du XXe siècle : faire diminuer le nombre de débits de boissons. Le résultat est sans appel. Les seules possibilités qui permettent l'ouverture d'un débit sont la « mutation », la « translation » ou le « transfert » de ladite licence IV. La mutation concerne le changement dans la personne du propriétaire ou de l'exploitant. La translation consiste en un déplacement du débit dans un autre lieu de la même commune sous réserve du respect des zones protégées, et le transfert de licence est le déplacement dans une autre commune. Le transfert de licence est soumis à une procédure d'autorisation préfectorale préalable<sup>67</sup> et sont consultées la mairie dans laquelle la licence se situe et celle où le transfert est demandé<sup>68</sup>.

Depuis l'instauration du code des débits de boissons le nombre de licences IV est en constante diminution. On comptait 500 000 cafés en 1900 ; 200 000 en 1960 ; 47 000 en 2005 et 37 000 en 2010 ; enfin 35 000 en 2014<sup>69</sup>, selon l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie.

---

<sup>64</sup> Article L3331 – 1 CSP

<sup>65</sup> Article L3321 – 1 CSP

<sup>66</sup> Article L3332 – 2 CSP

<sup>67</sup> Article L3332 – 11 CSP

<sup>68</sup> Pour plus de détails et d'informations, nous avons mis en annexes un ensemble de documents récapitulatifs concernant la législation en vigueur pour les débits de boissons. C'est pourquoi ici nous ne présentons que les éléments principaux.

<sup>69</sup> Selon l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie [En ligne. Consulté le 13.01.2017]. URL : <http://www.umih-hauts-de-france.fr/social-emploi-formation,c30/licences-de-debits-de-boissons,dos16/>

Si les chiffres varient légèrement, la tendance en revanche n'est jamais infirmée : le nombre décroît de façon continue. La baisse d'effectif la plus volumineuse a eu lieu entre 1900 et 1960 où le nombre passe de 500 000 à 200 000 soit une diminution de 60 % et la diminution est de plus en plus rapide avec une diminution de plus de 75 % en 45 ans. Et de 93 % depuis 1900. L'instauration du système des licences permet de comptabiliser les établissements et d'apprécier concrètement leur diminution. Rappelons que depuis la mise en place de ce système l'interdiction de créer de nouvelles licences de quatrième type est en vigueur. Leur nombre ne peut donc en aucun cas croître.

On peut lire dans la pérennité de ce système une forme de réussite envers les objectifs fixés à l'instauration du code des débits de boissons. Sur plus de 450 000 licences qui ont disparu depuis leurs créations, beaucoup ont disparu faute d'être reprises. Un débit de boisson ayant cessé d'exister depuis plus de trois ans est considéré comme supprimé et ne peut plus être transmis<sup>70</sup>.

Les impératifs légaux auxquels ne peuvent se soustraire les débits de boissons sont assez proches de ceux qui ont été actés lors de la première version du code des débits de boissons. Certains articles d'ailleurs n'ont pas été modifiés, comme les catégories de boissons et les licences qui déterminent celles qui peuvent être vendues par le débitant. Les termes employés dans les articles de lois témoignent de cette durabilité. Les mécanismes principaux que nous avons ici restitués sont directement hérités des efforts législatifs du début du siècle. Du début du siècle dernier jusqu'à nos jours il n'a jamais été question de revenir sur ces principes.

Les adjonctions les plus récentes sont notamment la loi Evin ou loi du 10 janvier 1991 relative à la lutte contre le tabagisme et l'alcoolisme. Elle limite la publicité pour les boissons alcoolisées et interdit de fumer dans les lieux à usage collectif. Il faut attendre un décret d'application en 2006 pour que la mesure soit appliquée dans les débits de boissons, la mesure prenant effet au 1er janvier 2008, ainsi qu'un décret qui vise à réglementer les « *Happy Hours* », tradition importée des pays anglo-saxons. C'est une période horaire ou le tarif est préférentiel sur certaines boissons, généralement durant les plages horaires correspondant à l'apéritif ou aux sorties de travail. Un texte en date

---

<sup>70</sup> Article L3333-1 CSP



du 6 mai 2010 relatif aux sanctions prévues pour l'offre et la vente de boissons alcooliques est paru au Journal officiel du 8 mai 2010<sup>71</sup>. Il prévoit :

- qu'un débitant de boissons proposant des boissons alcooliques à prix réduit pendant les périodes dites « happy hours » doit également offrir en réduction pendant ces mêmes heures des boissons non alcoolisées (« des softs »),
- et que ce débitant de boissons a également pour obligation d'annoncer la réduction de prix portant sur l'offre des boissons non alcoolisées, de la même façon qu'il informe le public de la promotion sur les alcools.

## Débats contemporains

Les débits de boissons aujourd'hui font partie de la vie sociale ; pourtant ils sont considérablement moins nombreux. Passant de 450 000 en 1915 à 35 000 en 2014. Le processus d'institutionnalisation qui a conduit à la situation actuelle a été long et jalonné de différentes étapes. Les débits de boissons en possession de la licence de quatrième degré ne sont plus diabolisés de la même façon. Beaucoup moins nombreux ils ne concentrent plus sur eux les mêmes problématiques.

Leur possible rôle quant à la fomentation de complots ou de propagation d'idées semble désuet. Les débits de boissons ne sont plus les dangers ou les perturbateurs de l'ordre social qu'ils ont été. Le clergé, l'autorité morale et religieuse a, depuis la séparation des églises et de l'État, d'autres préoccupations que les débits de boissons. Des associations y ont leur siège social, y tiennent des réunions publiques à caractère politique et cela est su et accepté. Cet aspect de lieu de réunion n'est plus problématisé de la même façon ; l'accès à l'information est instantané et multi-plateformes, individualisé par les smartphones et internet. Les échanges se tiennent sur les forums d'internet.

Les formes de débits de boissons se sont diversifiées avec le temps, aujourd'hui on retrouve beaucoup d'établissements se revendiquant de différentes étiquettes. Si les premiers établissements se répartissaient entre les tavernes et les cabarets puis les cafés, aujourd'hui on trouve en plus des précédents des Pubs d'inspiration anglo-

---

<sup>71</sup> Article R 3351-2 CSP

saxonne, des Bars et tant d'autres. Ces lieux se différencient dans la mise en scène et le cadre proposés. Face à une pression économique concrète et une concurrence accrue, ils rivalisent en termes de soins apportés dans le décorum, chargé ou épuré pour tenter de surprendre et d'attirer une clientèle. Il en va de même pour le travail effectué sur les boissons servies. Les cartes de tous les lieux ont un socle commun, café, vin, sodas, bières. Mais le choix des produits, leur qualité, ou le savoir-faire s'il s'agit de cocktail, va distinguer un lieu d'un autre. Hormis les interdits que pose la licence IV le choix des boissons est laissé libre aux débits de boissons. S'opère alors un calcul professionnel à effectuer entre les injonctions économiques et la ligne commerciale ou l'identité que l'on souhaite donner au lieu. Tous les débits de boissons qu'ils soient dénommés café, taverne, ou peu importe, sont soumis aux mêmes règles, celles du code de débits de boissons. Les variations qui peuvent s'opérer sont de nature départementale et municipale, ces pouvoirs vont fixer les heures d'ouvertures (enfin surtout de fermeture) ; ainsi dans certains départements tous les établissements doivent fermer leurs portes à une heure du matin et dans d'autres à deux heures. De la même façon la municipalité peut ajouter à cela d'autres impératifs, diminuer l'horaire certains jours ou demander à ce que les terrasses soient rangées une heure plus tôt. C'est dans ce cadre et cette répartition des pouvoirs qu'évoluent les débits de boissons.

Il existe des fédérations et quelques structures qui tentent de représenter les personnes travaillant dans les débits de boissons (principalement ceux qui les possèdent car ce sont eux dont la responsabilité est engagée) mais ces organismes ne sont que très peu suivis et donc peu représentatifs. La profession reste désolidarisée il n'existe pas d'ordre, de confréries. Ce qui laisse peu de moyens de se défendre ou de réagir contre les pouvoirs publics ou les structures économiques comme les distributeurs de boissons, qui, elles, sont très bien organisées.

L'accès à la profession n'est d'ailleurs toujours pas soumis à conditions. Ni diplômes ni savoir-faire particuliers ne sont exigés. Une brève formation de quelques jours est parfois dispensée dans certaines chambres de commerce et d'industrie, mais rien de plus. Les seuls pré-requis sont de l'ordre du casier judiciaire vierge et d'une responsabilité non engagée dans l'attribution de la licence, autrement dit ne pas avoir été mis en faillite précédemment ou avoir eu de responsabilité dans une procédure pénale. Sur ces points non plus, la situation n'est pas résolument nouvelle. Pourtant

la responsabilité est engagée, et face à une absence de formation, et un défaut de corporatisme, la situation mériterait d'être interrogée. Un article de loi de 2010 insiste pourtant sur la formation des exploitants de débit de boissons : « *L'article 17 bis réalise les modifications législatives nécessaires à la mise en conformité avec la directive "services" de l'article L. 3332-1-1 du code de la santé publique tout en confortant la politique visant à former les débitants de boisson à la prévention et à la lutte contre l'alcoolisme, à la protection des mineurs et à la répression de l'ivresse publique.* »<sup>72</sup>

Le métier s'apprend principalement sur le tas, c'est en tous les cas le sens du témoignage de Julien : « *en cinq minutes tu fais un barman si tu tombes sur un mec plutôt intelligent et pas trop maladroit. En cinq minutes tu fais un barman. En cinq minutes je suis devenu barman* » (Julien) Certains peuvent avoir un peu d'avance, école hôtelière ou formation à la gestion aidant, mais rares sont ceux qui ouvrent un établissement, le premier du moins, en sachant tout ce qu'il y a à savoir. La profession ne nécessite pas de diplômes particuliers, une simple formation de trois jours pour les nouveaux exploitants est requise.

Les débits de boissons ont fait l'objet d'un contrôle politique et social constant, longtemps rendu difficile par l'absence de structures professionnelles autant que de levier d'actions efficaces. L'application des mesures nécessitant le plus souvent un traitement au cas par cas. L'apparition du système de licences et de la possibilité de fermeture d'établissements par décrets préfectoraux a bouleversé le rapport entre les débits de boissons et le pouvoir. Aujourd'hui ils participent de la vie urbaine et sociale en ayant une ouverture sur l'espace publique, régis par le code de la santé publique, et des décrets (municipaux ou préfectoraux). L'histoire des débits de boissons est aussi riche que sinieuse, faite de tradition orales et de textes de lois. Elle n'est pas achevée et se construit continuellement.

Les évolutions quant à la perception des débits de boissons, doivent aussi se lire à travers le lien qu'ils entretiennent avec l'alcool. Leur histoire est liée, mais nous avons souhaité analyser spécifiquement ce lien de façon à mettre au jour deux processus particuliers qui façonnent l'histoire plus générale des débits de boissons, les liens entre

---

<sup>72</sup> Article 17 bis - (article L. 3332-1-1 du code de la santé publique) - Formation délivrée pour l'exploitation d'un débit de boissons

la perception du phénomène alcoolique et les débits de boissons d'une part et de l'autre la construction qui fut la leur en relation, voire en réaction avec le pouvoir.

## Chapitre 3 : Les liens entre lutte contre l'alcool et les débits de boissons

L'histoire des débits de boissons est liée à celle de l'alcool, à la façon dont il est perçu dans notre société. Les mesures prises au fil des siècles à son endroit font apparaître les comportements considérés comme dangereux ou hors la loi. À travers ces mesures nous pouvons lire la posture d'une époque sur ce qu'elle considère comme normal ou non en tant que façon de boire.

Les débits de boissons ont toujours été au cœur de ces mesures, à la fois par leur importance passée — ils étaient dix fois plus nombreux encore au début du XXe siècle — et par la place que la vente d'alcool occupe. Le processus séculaire, qui aboutit à ce que l'on désigne aujourd'hui comme la lutte contre l'alcoolisme, prend différentes formes, les débits de boissons en sont les témoins. Interroger leur histoire fait apparaître de façon assez nette les étapes qui ont structuré le développement de la lutte contre l'alcool, tout comme les limites de celle-ci. On ne qualifie pas de la même façon aujourd'hui qu'il y a deux siècles certains comportements face à l'alcool. Trois périodes distinctes émergent dans la relation entre la consommation d'alcool et le rôle des débits de boissons. Chacune de ces périodes se caractérise par un ensemble cohérent de mesures législatives et des normes particulières que nous allons détailler. Ces paradigmes correspondent chacun à des étapes plus ou moins longues et structurées qui, à travers le prisme des débits de boissons, laissent apparaître une histoire de la lutte contre l'alcoolisme.

### A : La genèse de la lutte anti-alcoolisme.

Dès les premières mesures de lutte contre l'alcoolisme, les débits de boissons sont pris pour cibles. Ce ne sont pas les absorptions excessives d'alcool qui sont combattues, mais leurs conséquences. Ces derniers se manifestent à travers des actes malfaisants sous l'emprise de l'alcool. L'ivresse ou l'alcoolisation est alors pour la première fois ciblée par des textes de lois. Ces comportements attirent l'attention du roi qui criminalisera l'excès d'alcool. François 1er prit l'ordonnance suivante « *pour*

*obvier aux oisivetés, blasphèmes, homicides et autres inconvénients et dommages qui arrivent d'ébriété, est ordonné que quiconque sera trouvé ivre soit, incontinent constitué prisonnier au pain et à l'eau, pour la première fois ; et si secondement, il est repris, sera en outre, battu de verges et de fouets dans la prison, et la troisième fois, fustigé publiquement. Et s'il est incorrigible, sera puni d'amputation d'oreille et d'infamie et bannissement de sa personne<sup>73</sup>».*

Dans la continuité, Henri III, Louis XIII et Louis XIV réglementèrent la police des cabarets afin de combattre l'ivrognerie.<sup>74</sup> Les tenanciers sont tenus de ne pas pousser à la consommation en ne permettant pas le crédit, sont obligés de servir le vin « au bouchon » de façon à ne pas le vendre coupé à l'eau.

*« Sous l'ancien régime, les risques pris par le buveur intempérant (...) relèvent de son seul jugement. Il n'y a donc pas, dans ce texte, de perception juridique d'un risque lié aux consommations excessives de boissons alcoolisées. Le danger vient du producteur-revendeur et non du consommateur, qui peut nuire par ses trafics à la santé du buveur. Le boire n'est pas pensé comme un fléau social mais comme un risque individuel. »<sup>75</sup>*

Durant l'ancien régime, il n'existe pas de discours dominant sur l'alcool, le mot lui-même n'existe pas. Dans *Histoire et Alcool*, Véronique Nahoum-Grappe nous invite à différencier deux aspects de la perception de l'alcool dans notre société. La considération légale, étatique pourrait-on dire, et la considération sociale. L'emploi des notions d'alcool et d'alcoolisme pour des périodes antérieures au XIXe siècle est anachronique: *« En 1807, un dictionnaire usuel définit "l'alcool" comme "terme de chimie, poudre extrêmement divisée", faisant ainsi référence à l'origine arabe du mot. [...] Tout au long de ces périodes, on parlait d'intempérance, d'ivresse, d'ivrognerie, de vin, de "boire" au sens où nous l'entendons, c'est-à-dire "être coutumier de s'enivrer" (Furetière 1960), jamais d'alcool ou d'alcoolisme, ces notions qui ne seront définies et désignées qu'à partir de la seconde moitié du 19e siècle. »<sup>76</sup>*

---

<sup>73</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Ibidem*, page 31

<sup>74</sup> MALIGNAC, Georges. *L'alcoolisme*, Paris : Presses Universitaires de France, 1984, 128p., page 89

<sup>75</sup> NAHOUM-GRAPPE Véronique. Le boire et l'ivresse dans la pensée sociale sous l'Ancien Régime en France (XVIe-XVIIIe siècles). In : FILLAUT, Thierry, TSIKOUNAS, Myriam, NAHOUM-GRAPPE, Véronique, *Histoire et alcool*, Paris : L'Harmattan, 1999, 224p, page 43

<sup>76</sup> NAHOUM-GRAPPE, Véronique, *Ibidem*, pages 15-16

## B : La prise de conscience hygiéniste

À partir du début du XIXe siècle un changement s'opère dans la perception du phénomène alcoolique, sous les effets conjugués des progrès de la médecine, et des changements politiques. Une prise de conscience a lieu sur la place importante qu'occupe l'alcool dans la société et sur ses conséquences.

Les hygiénistes, un courant de pensée né de la révolution industrielle, fondé par des médecins, rejoint par des économistes et des hommes politiques, sont les principaux artisans de la lutte anti alcoolique durant le XIXe et le début du XXe siècle. Ils enquêtent sur les conditions de vie et de travail des populations ouvrières et découvrent un nouveau « fléau », l'ivrognerie, rapidement rebaptisé alcoolisme. Ils alertent alors la nation sur les dimensions collectives de l'alcoolisme et leurs conséquences sur la société. Le mouvement devient politique à l'aube du XXe siècle et la plupart des mesures antialcooliques prises entre 1873 et 1954 se fondent sur les remèdes préconisés par Louis-René Villermé ou Jules Simon<sup>77</sup>.

Le portrait dressé par les hygiénistes des « victimes » de l'alcoolisme est sans appel. Ces moralistes décrivent les ivrognes comme des hommes appartenant à la classe laborieuse : *« leur maladie se contracte par l'abus d'eaux de vie et de vins frelatés, non par l'absorption de "boissons hygiéniques" qui "exercent sur la constitution physique une salutaire influence" et "sont indispensables aux ouvriers dont la profession implique un déploiement considérable de force musculaire" C'est un "fléau des classes laborieuses" »*<sup>78</sup>.

Leurs propositions se focalisent sur les débits de boissons et leur responsabilité dans cette maladie. Les hygiénistes veulent lutter contre les effets néfastes de l'alcool sur les travailleurs dans leurs relations familiales, sur leurs économies, tout en cherchant à rétablir la vigueur, et l'efficacité dans cette partie du corps social. Leurs travaux préconisent des taxes pour augmenter le prix de vente dans les établissements, de créer des licences pour empêcher de nouvelles ouvertures, et aussi de limiter les horaires d'ouvertures nocturnes. Ils cherchent à limiter le nombre de débits de

---

<sup>77</sup> TSIKOUNAS, Myriam. Les premiers historiens français face à la question du boire. In : FILLAUT, Thierry, TSIKOUNAS, Myriam, NAHOUM-GRAPPE, Véronique, *Histoire et alcool*, Paris : L'Harmattan, 1999, 224p, page 103

<sup>78</sup> TSIKOUNAS, Myriam. Ibidem, page 105

boissons, à contrôler leur emplacement. Puisque les débits sont perçus comme des vecteurs d'alcoolisme, on crée des zones à faire respecter. Il sera interdit d'installer un nouvel établissement près d'une église ou d'une école. « *Plus les ouvriers gagnent, plus ils peuvent aisément satisfaire leurs goûts de débauche* »<sup>79</sup>. L'estaminet, le cabaret sont des ennemis dont il faut se débarrasser. Cette lutte contre l'alcoolisme va permettre une réflexion sur les conditions de vie de la classe laborieuse. Les hygiénistes vont proposer des logements salubres, et des structures permettant l'accès au savoir et au sport, persuadés que cela participera à la baisse de fréquentation des débits de boissons : « *Tout changera si les chefs d'entreprises permettent d'accéder à la propriété, lui construisent et lui vendent à prix coûtant des maisonnettes qui ressemblent à des fermes et sont munies de jardinets, ersatz du champ et antidote de l'estaminet [...] Chaque cité sera pourvue d'équipements sportifs, d'églises et de temples, d'écoles et de bibliothèques qui réussiront à vaincre deux ennemis redoutables : l'ignorance et le cabaret.* »<sup>80</sup>

Les conséquences d'une consommation répétée dans des temporalités longues sont mises en avant. L'alcoolisme devient une maladie perçue comme propre à une frange du corps social, maladie dont il faut éliminer les symptômes, dont font partie les débits de boissons. Il ne s'agit plus d'enivrement mais d'alcoolisme.

« *Jusque dans les années 1880, l'abus de boissons alcooliques n'est pas considéré comme mortifère ; il n'est qu'un gaspillage d'argent et de temps, un refus du travail et de l'autodiscipline. La répétition des états d'alcoolisation aiguë, désignée par le terme d'ivrognerie, est l'apanage des classes populaires ou de quelques individus mieux lotis, mais légers de caractère [...] L'ivrognerie est non pas une souffrance individuelle, mais une manifestation publique, un drame qui se joue sur le parvis des débits de boissons, sur le chemin du retour, à l'heure du spectacle hebdomadaire.* »<sup>81</sup>

Après le coup d'État de décembre 1851, Louis-Napoléon, prit un décret soumettant l'ouverture des débits de boissons à l'autorisation préalable. En 1873, il institua un ensemble cohérent de mesures répressives contre l'ivresse : étaient punis d'amende, et en cas de récidives, de prison, les états d'ivresse manifeste dans les lieux publics ; sous les mêmes peines, il était interdit aux cabaretiers de servir à boire à des gens ivres ou de moins de 16 ans ; l'emprisonnement était directement applicable à ceux

---

<sup>79</sup> TSIKOUNAS, Myriam. Ibidem, page 106

<sup>80</sup> TSIKOUNAS, Myriam. Ibidem, page 107

<sup>81</sup> HIRSCH, Jean-Pierre. *Op. Cit.*, p109



qui avaient enivré un mineur de moins de 16 ans. La loi du 23 janvier 1873 sur l'ivresse publique marque un tournant autant qu'une réelle volonté politique de combattre les progrès de l'alcoolisme. Les débats contestaient alors au législateur le droit d'atteindre un acte qui, en soi, ne nuit qu'à l'individu. Les débats se portaient aussi sur la façon de caractériser l'ivresse. *« L'ivresse manifeste est un fait matériel qui se produit à tous les yeux et qui peut heurter l'intérêt de la morale et des mœurs, l'Assemblée nationale a reconnu que, dans l'espèce, une loi pénale était légitime et nécessaire pour mettre un frein à ce vice dégradant qui n'était alors que beaucoup trop répandu en France »*<sup>82</sup> Les débits de boissons sont la cible des mesures prises pour lutter contre l'alcoolisme et qui cherchent à limiter leur nombre ainsi qu'à définir leur emplacement. Puisque ces commerces sont perçus comme incitatifs, des zones à respecter sont créées qui les tiennent à distances des écoles et des églises, de façon à ce qu'ils ne nuisent pas, ne corrompent pas ces institutions.

Jean-Pierre Hirsch nous rappelle qu'en Alsace l'ivresse est perçue de la même façon : *« Avant 1865, l'ivresse n'est qu'exceptionnelle : le décret du 29 décembre 1851 cite " des gens ivres " non des ivrognes. L'ivresse publique, jusqu'en 1874 en France, 1878 en Allemagne, n'est pas un délit, elle reste une circonstance atténuante devant les tribunaux : " ... que l'ivresse ne saurait excuser complètement ". Elle est réservée à certains jours de la semaine voire de l'année.*<sup>83</sup> » Il complète en disant : *« Par contre ces conséquences restent dangereuses. Au moment où la mort reste un rite collectif mourir seul d'alcool est un signe d'anomie. »*<sup>84</sup>

Des voix dissonantes existent et proposent une vision différente de l'ivresse. Cinq historiens, Louis Blanc, Étienne Cabet, Daniel Halévy, Hippolyte Taine et Jules Michelet, récusent certaines interprétations trop moralistes des hygiénistes. Ils reviennent sur leur programme. Ils proposent une différenciation entre ébriété et ivresse, et expliquent notamment *« qu'il est absurde de réclamer la réduction du nombre de cabarets sans guérir au préalable le mal social. Et si la véritable finalité de cette croisade est de fermer des établissements jugés subversifs on se trompe de cible car, en dépit des apparences, les cafés ne sont pas nécessairement "les églises de la révolution naissante". Leur atmosphère est à l'image du monde environnant, de telle*

---

<sup>82</sup> Pais Henri Charles-Lavauzelle, Editeur militaire 10 rue Danton, Boulevard Saint Germain 118 Loi du 23 janvier 1873

<sup>83</sup> HIRSCH, Jean-Pierre. *Op. Cit.*, page 110

<sup>84</sup> HIRSCH, Jean-Pierre. *Ibidem.*, page 111

*sorte que, en fonction des époques, ils sont des espaces de sociabilité ou de solitude, de rébellion ou de conservatisme.* »<sup>85</sup> Leur perspicacité ne sera pas récompensée. Sans doute fallait-il malgré tout procéder à certaines mesures drastiques avant d'en arriver à notre situation.

À la fin du XIXe les hygiénistes vont mener une campagne qui a pour objectif de lutter contre l'alcoolisme, devenu un réel problème de santé publique. Ce mouvement prend une tournure politique lorsque deux candidats antialcooliques se présentent aux élections législatives de 1902, en proposant la suppression des privilèges des bouilleurs de crus, la prohibition absolue de l'absinthe et la limitation du nombre des débits de boissons. L'idée de limiter le nombre des établissements n'est pas neuve, mais elle commence à se poser de façon sociétale. Le nombre de débits est en 1899 de 400 000 faisant vivre près d'un million de personnes, une place considérable. La volonté de limiter leur développement est débattue, mais peu de politiciens prennent le risque de s'opposer frontalement aux débits de boissons. Ils sont aussi une puissance politique *« avoir dans un village, le cafetier contre soi c'est, pour un candidat, un risque considérable que peu d'hommes politiques sont prêts à affronter. »*<sup>86</sup>

Le mouvement antialcoolique prend de l'ampleur et au début du XXe siècle on trouve au Parlement un groupe de 150 députés et 86 sénateurs, dirigés par Jules Reinach. Un ensemble de nouvelles lois va être voté dans le but de lutter contre l'alcoolisme et à cette fin en essayant de réguler les débits de boissons.

La thèse de droit de Georges Lotte publiée en 1908 à l'université de Caen et intitulée *« De la réglementation des débits de boissons »* synthétise parfaitement cette période nodale dans l'histoire des débits de boissons. La problématique de son travail concerne les outils légaux, législatifs à employer pour combattre l'alcoolisme, dont les débits de boissons sont pour lui (comme tant d'autres à cette époque) les principaux responsables. En voici quelques extraits qui permettent de se représenter les problématiques de cette époque et les réponses proposées :

*« Depuis quelques années, la lutte contre l'alcoolisme paraît être entrée dans une phase nouvelle. Sous la poussée patiemment soutenue des médecins, des*

---

<sup>85</sup> TSIKOUNAS, Myriam. *Op. Cit.* page 124

<sup>86</sup> BIHL-WILLETTE, Luc. *Op. Cit.*, page 166

hygiénistes, des criminalistes, des économistes, l'opinion publique s'est émue de la marche sans cesse ascendante de ce fléau. Le cri d'alarme, poussé par le Conseil municipal de Rouen, le 11 novembre 1898, est parvenu au Parlement, répercuté en écho par un nombre considérable d'Assemblées départementales et communales. Des propositions de loi ont été formulées, sans grand succès il est vrai, en vue de combattre l'intensité du mal ; des circulaires ministérielles sont venues rappeler aux municipalités l'existence de textes propres à en pallier en partie les effets désastreux ; des groupes antialcooliques se sont formés au sein même de la Chambre des Députés et du Sénat. L'élan semble donné, désormais le législateur ne saurait tarder à prendre, dans la croisade contre l'alcool, la place prépondérante qui lui appartient. Les circonstances nous ont donc paru favorables pour traiter de la réglementation des établissements qui constituent, croyons-nous, la clef de voûte de la question alcoolique, nous voulons dire les débits de boissons. Pourquoi un régime d'exception ? La raison en est simple : la vente des boissons au détail constitue un commerce à part, d'un genre tout spécial.

Alors que le client de l'épicier, une fois servi, sort immédiatement du magasin, emportant les denrées qu'il vient d'acheter, celui du débitant, au contraire, demeure autant que bon lui semble, à la seule condition de renouveler de temps à autre sa consommation. On met à sa disposition des journaux, des illustrés, des revues de toutes sortes ; il peut écrire, traiter ses affaires, se rapprocher d'autres consommateurs, jouer, converser avec eux, si bien que, loin d'être une simple officine de commerce, le débit de boissons est un endroit largement ouvert à tous, où l'on aime à se retrouver, où l'on joue et où l'on cause : c'est le lieu de réunion par excellence. Et si l'on cause, si l'on discourt, si l'on conspire contre les particuliers et même contre l'État, on fait plus encore au débit : on y boit, et l'alcool, sous ses formes innombrables, y coule à flots.

C'est du débit que sortent ces ivrognes zigzagants, dont les excentricités sont une cause de scandales et une menace constante pour l'ordre et la sécurité publics. Et c'est au débit que naît et se développe l'alcoolisme, ce mal terrible qui fait d'hommes robustes des pensionnaires d'hôpitaux que le délire conduira à la folie, s'il ne les pousse auparavant au suicide et au crime ; ce mal dont les effets, suivant le mot de Gladstone, sont plus désastreux que ceux de la famine, de la peste, et de la guerre, car plus que la famine et la peste, il décime, plus que la guerre, il tue, il fait pis encore, il déshonore. Réglementer un commerce dont l'exercice engendre de pareils dangers

*n'est pas seulement un droit pour l'État, c'est pour lui un devoir tout indiqué, une obligation étroite, une nécessité d'ordre social. »<sup>87</sup>*

Il rappelle l'importance de deux lois celle sur l'ivresse publique de 1873 et celle du 17 juillet 1880. Il rappelle qu'on doit à la première l'apparition du mot alcoolisme dans un texte législatif. Concernant la seconde relative à l'autorisation préfectorale qui subordonne l'ouverture d'un établissement à une autorisation préalable, son argument met au jour le besoin pour une profession comme celle des débits de boissons d'être contrôlée par l'état. La loi de 1880 a rapidement été vidée de sa substance au nom de la liberté du commerce et le nombre de débits n'a cessé de croître jusqu'au début du XXe siècle.

C'est dans ce contexte qu'il fait les préconisations suivantes quant aux conditions d'ouvertures exigibles. Une déclaration préalable d'ouverture, une classification des boissons alcoolisées, une fermeture par décret possible, une limitation du nombre de débits à un pour 300 habitants, un casier judiciaire vierge pour le débitant, des zones dans lesquelles ne pas implanter un établissement, des conditions sanitaires à remplir pour le local.

Persuadé du lien entre les débits de boissons et l'alcoolisme il préconise un système de limitation du nombre d'établissements strict à travers la création de licences délivrées par l'état. *« Il consiste à interdire toute nouvelle ouverture tant que le nombre des débits existants sera supérieur au maximum légalement fixé. Son application n'entraîne donc le paiement d'aucune indemnité : tous les débitants en exercice au moment de sa mise en vigueur étant maintenus dans la possession de leurs établissements. »* Dans sa thèse, Georges Lotte préfigure la loi de 1912 et le code des débits de boissons actuel.

Dès 1912 la Ligue française des droits de l'homme avait réclamé un certain nombre de mesures très précises pour lutter contre l'alcool : le nombre des débits de boissons doit être réduit et limité, les heures d'ouverture et de fermeture doivent être strictement réglementées ; la fabrication et la vente de l'absinthe doit être prohibée ; les privilèges des bouilleurs de cru doivent être supprimés ; toute provocation à l'alcoolisme doit être réprimée. La loi du 30 juillet 1913 prévoit que le préfet pourra se substituer au maire

---

<sup>87</sup> LOTTE, Georges. *De la réglementation des débits de boissons*. Thèse de droit, Université de Caen, 3 Juillet 1908, 208p, pages 19-25

pour créer des zones protégées dans lesquels l'ouverture de débits de boissons est proscrite.

Ces travaux vont aboutir à la création du code des débits de boissons. ce texte propose un système de licence pour contrôler le nombre de débits de boissons, la possibilité de fermer un établissement par décision préfectorale ainsi que des zones et des distances à respecter lors de la création d'un nouvel établissement, et fixe un cadre juridique qui est en grande partie encore en vigueur de nos jours. Depuis l'instauration du système des licences, le nombre de débits de boissons est passé de 380 000 à moins de 35 000 aujourd'hui.

## C : Une maladie individuelle

Un effet direct des mesures de limitation par licence : la période entre la première guerre mondiale et le début des années cinquante voit les considérations sur l'alcoolisme reléguées au second plan, le premier étant bien occupé par la survie. On note peu de mesures particulières jusqu'au début des années cinquante.

Cette baisse d'effectif, impacte l'image des débits de boissons. Moins présents, ils ne sont plus perçus comme seuls responsables de l'alcoolisme. Une nouvelle étape de la lutte anti alcool débute alors. L'alcoolisme devient à partir des années 1950 un fait social dont les contours et les problématiques s'exportent hors des murs du débit de boissons. Les mesures anti alcoolisme se diversifient et changent leurs cibles. L'alcoolique est désormais un malade à soigner et non plus un criminel.

La loi du 15 avril 1954 organise le placement des alcooliques dangereux. L'article premier indique « *que tout alcoolique dangereux pour autrui est placé sous surveillance de l'autorité sanitaire* ». L'article second que « *tout alcoolique présumé dangereux doit être signalé à l'autorité sanitaire par les autorités judiciaires.* » L'article 4 de cette même loi prévoit le placement en centre de rééducation d'un alcoolique dangereux, placement qui peut durer six mois et prendre fin au moment où la guérison semble obtenue. Les mesures ne sont pas préventives et la détection de ces cas d'alcoolisme ne se fait qu'à la suite de poursuites judiciaires. Cette même année 1954 le président du Conseil, Pierre Mendès-France, crée le Haut-Comité d'Étude et d'Information sur l'Alcoolisme ayant pour mission de réunir toutes les informations relatives à l'alcoolisme et d'en étudier les différents aspects, de conseiller

le gouvernement en vue d'orienter l'action législative et réglementaire des départements ministériels pour toutes les questions susceptibles de diminuer l'importance de ce mal social, d'entreprendre et d'encourager toutes initiatives d'ordre social et économique ainsi que toute campagne d'information et d'éducation auprès du public.<sup>88</sup>

Un nouvel axe se dessine en 1958, celui de la lutte contre l'alcool au volant, dans le cadre de la sécurité routière. Une ordonnance du 15 décembre 1958, prévoit que « *peut être condamnée toute personne coupable d'avoir conduit ou tenté de conduire en état d'ivresse ou sous l'empire d'un état alcoolique* »<sup>89</sup>. Les mesures qui suivent renforcent au fur et à mesure ce dispositif. La loi du 18 mai 1965 autorise le dépistage de l'imprégnation alcoolique des conducteurs. Celle du 9 juillet 1970 institue un taux légal d'alcoolémie et généralise le dépistage par l'air expiré.

Ces mesures marquent un tournant dans la perception et la lutte contre l'alcoolisme. L'instauration d'un seuil quantitatif est une innovation majeure. La notion de consommation excessive avait jusqu'à cette apparition, été laissée à la libre interprétation des forces de l'ordre. La lutte contre l'alcoolisme s'exporte hors des débits de boisson. Les différentes composantes de ce combat prennent la forme de mesures répressives sur un alcoolisme « dangereux » pour les autres, autrement dit des états d'alcoolisation mettant en danger l'intégrité physique d'autrui. Ainsi les mesures prises dans le domaine de la circulation routière en font un facteur aggravant transformant un délit en crime.

Après avoir été perçu comme un phénomène à la marge puis comme un fléau social, l'alcoolisme devient à partir des années 1950 à la fois une maladie individuelle et un fait social total dont les contours et les problématiques dépassent les murs des débits de boissons.

Depuis la fin de la seconde guerre mondiale, ou plutôt au début des années 1950, les mesures anti alcoolisme vont se diversifier et changer leurs cibles, les débits de boissons ne sont plus les seuls responsables. L'alcoolisme, la lutte contre l'alcool fait de l'alcoolique un malade, qu'il faut soigner. La responsabilité civile est individuelle mais l'individu est désormais considéré comme un malade et non comme un criminel. L'alcoolisme est un fait social, comme le rappelle Véronique Nahoum-Grappe : « les manières de boire reposent au concept de totalité défini par Mauss et Durkheim : " le

---

<sup>88</sup> MALIGNAC, Georges. *Op cit.*, page 96

<sup>89</sup> MALIGNAC, Georges. *Ibidem*, page 104

concept de totalité n'est que la forme abstraite du concept de société : elle est le tout qui comprend toutes les choses, la classe suprême qui renferme les autres classes" »<sup>90</sup> Ce dernier comporte des réalités diverses et qui ne saurait se résoudre à une matérialisation en un seul lieu. Les différentes composantes de ce combat de l'état prennent la forme de mesures répressives envers un alcoolisme « dangereux » pour les autres, autrement dit des états d'alcoolisation trop prononcés mettant en danger l'intégrité physique d'autrui. L'alcoolisme est délictuel autant qu'une maladie. Un témoignage symbolique de cette émancipation, de la fin d'une diabolisation alcoolique des débits de boissons, est l'intégration du code des débits de boissons au sein du code de la santé publique. Ainsi le débit ne mérite plus qu'on s'y intéresse en tant que lieu dangereux mais devient un lieu dans lequel des dangers peuvent survenir.

## D : évolution de la perception du phénomène alcoolique

Les évolutions des lois et de la lutte contre l'alcoolisme font observer deux phénomènes conjoints qui participent d'un nouveau statut des débits de boissons. Leur rôle dans les problèmes liés à l'alcoolisme a évolué. Les considérations sur l'alcoolisme ont, elles aussi, évoluées.

L'alcoolisme a d'abord été considéré comme un problème marginal, dont seules les conséquences étaient punies, la manifestation caractérisée d'ébriété causant le trouble à l'ordre public. Dans une volonté de limiter ces comportements, des mesures concernant les débits de boissons et leurs tenanciers sont prises de concert avec celles qui font de l'ébriété un motif d'emprisonnement.

Progressivement, l'alcoolisme est perçu comme un phénomène social qui touche les classes laborieuses. C'est une maladie sociale dont les responsables sont les débits de boissons, trop nombreux et qui exercent sur ces classes une influence toxique. Ce sont eux qu'il faut combattre pour lutter contre cette maladie

Enfin l'alcoolisme est une maladie à part entière, qui touche l'individu, et qu'il faut soigner. Ce sont les conséquences pour autrui qui seront punies, comme dans le cas des accidents de la route où sa consommation est une circonstance aggravante. L'alcoolisme est un phénomène total qui ne concerne plus seulement les débits de

---

<sup>90</sup> NAHOUM-GRAPPE, Véronique. In ANCEL, Pascale. GAUSSOT, Ludovic, *Alcool et Alcoolisme*. Paris : L'Harmattan, 2012, 238 p., page 23

boissons. Les causes sont recherchées dans l'hérédité ou la vie du malade. Alexandre Lacroix évoque cette progressive transformation de nos représentations en s'intéressant à l'image de l'alcoolique dans les romans : *« au XXe siècle, le personnage de l'alcoolique remplace dans les romans l'ivrogne. L'alcoolique n'est pas issu du mouvement ouvrier, mais plus généralement des classes moyennes. Les explications sociologiques ne semblent plus préoccuper les auteurs : ils situent l'origine de l'alcoolisme dans un évènement traumatique, qui tantôt remonte à la petite enfance, tantôt vient bouleverser sa vie d'adulte. »*<sup>91</sup>

Les débits ne sont plus alors les cibles de mesures anti alcooliques ou alors à la marge comme d'autres. Le code des débits de boissons indique cependant une vigilance toujours présente sur l'alcool et les débits. Ce n'est donc plus l'alcoolisme qui concerne les débits de boissons, mais les excès de l'alcool. Il ne s'agit plus d'un mal qui touche la société mais d'une maladie qui touche des individus. L'alcoolique, même si parfois des circonstances atténuantes lui sont accordées, est vu comme responsable de sa maladie.

---

<sup>91</sup>LACROIX, Alexandre. *Se noyer dans l'alcool ?* Vendôme : PUF, 2001, 80p., page 46



## Chapitre 4 : Les représentations sociales des débits de boissons dans les œuvres de fictions et les médias

Les cafés font partie de notre univers culturel. Que ce soit dans les séries télévisées, le cinéma ou chez les écrivains, les *bars* et *cafés* occupent notre imaginaire au moins autant que notre réalité sociale. Le *Central Perk*, Le *Mistral* ; des cafés qui n'existent nulle part ailleurs que dans les univers télévisuels des séries. Les débits de boissons occupent une place dans la vie sociale, ils centralisent les flux et les échanges d'un groupe de personnes. Les œuvres de fiction s'en sont profondément inspirés. Ils suscitent l'intérêt d'écrivains, de scénaristes, et autres artistes, qui le traduisent sous forme de descriptions, de décors récurrents. Un attachement qui ne semble pas s'essouffler. Les *brèves de comptoirs*, par exemple ont été adaptées en 2014 sur grand écran.

Aujourd'hui la presse s'émeut de leur progressive disparition ou des changements qui les impactent. Il est vrai, faut-il le rappeler, que le contexte a changé. Nous sommes à un moment particulier de l'histoire des débits de boissons, un moment où les conflits qui les opposaient à l'Etat se sont nettement atténués ; un moment où leur nombre s'est considérablement réduit, un moment où le monde hyper connecté semble plus enclin à pervertir les esprits qu'une réunion derrière le zinc.

Cette diversité de formes d'emploi du café comme support artistique est significative. Des productions porteuses de sens, signifiantes d'un point de vue sémiotique et qui vont influencer sur l'imaginaire des débits de boissons. A travers elles on voit la façon dont les comportements, les normes, sont perçus dans un café. Réciproquement ces images nous donnent une indication sur le rôle qui est donné à un café dans notre société. Des mécanismes que nous allons observer en axant notre focale sur trois prismes principaux, les œuvres de fiction, les messages véhiculés par la presse écrite et la place des cafés chez les écrivains. C'est alors une exploration des représentations sociales propres aux débits de boissons que nous proposons ici. Les représentations sociales jouent « *un rôle déterminant dans la vie mentale de l'homme*

*dont les pensées, les sentiments, les plans d'action, les référents relationnels, les valeurs leur empruntent tous quelque chose( ...) En somme, les représentations sociales se présentent comme des schèmes cognitifs élaborés et partagés par un groupe qui permettent à ses membres de penser, de se représenter le monde environnant , d'orienter et d'organiser les comportements, souvent en prescrivant ou en interdisant des objets ou des pratiques<sup>92</sup>.» Les représentations sociales comme le dit Véronique Nahoum-Grappe sont un : « systèmes d'interprétation, (qui) régissent notre relation au monde, participant de fait à la construction de la réalité empirique »<sup>93</sup>*

## A : Le café des écrivains

Le pouvoir d'attraction opéré par les cafés lors de leur apparition en France sur le milieu artistique est instantané. Les cafés séduisent immédiatement des hommes de lettres, des acteurs et autres artistes en devenir. Le lieu de sociabilité qui leur est proposé leur convient et ils s'approprient les cafés de la capitale. Ils s'y retrouvent, s'y affrontent verbalement ou se provoquent les uns les autres avec quelques commentaires sur les écrits du voisin. Ils apportent au café leurs habitudes, les journaux, par exemple le *Mercure Galant*. Ils lisent à haute voix quelques-unes de leurs nouvelles. Dès lors, les liens entre écrivains et cafés se matérialisent dans la façon de vivre des écrivains, seuls ou en groupe autant que dans leurs productions littéraires.

Cette présence séculaire entraîne avec elle son lot de représentations. Ecrire au café paraît presque une évidence, l'image de l'écrivain attablé seul, stylo à la main corrigeant son manuscrit nous est familière. Elle fait partie du décorum, de la mythologie du « vrai » écrivain. « *Il ne faut pas négliger la mise en scène de soi comme intellectuel parisien éventuellement cosmopolite. Écrire dans un café c'est aussi construire une scène qui permet de se poser aux yeux d'autrui et à ses propres yeux comme écrivain, qui aide à « y croire ». C'est donc instaurer un rituel de conjuration de l'angoisse grâce à la présence d'autrui, en étant au milieu des autres, « comme à la bibliothèque », mais sans l'interdiction de parler, de boire et éventuellement de*

---

<sup>92</sup> MANNONI, Pierre. *Les représentations sociales*. Mayenne : PUF, 2012, 128p, pages 3-4

<sup>93</sup> NAHOUM-GRAPPE, Véronique. In ANCEL, Pascale. GAUSSOT, Ludovic, Alcool et Alcoolisme. Paris : L'Harmattan, 2012, 238 p., page 28

*fumer* »<sup>94</sup>. Une image dont s’amuse l’extrait suivant issu du blog participatif nourri par de jeunes auteurs. Ce petit texte se penche avec humour sur le mythe de l’écrivain au café. Tout en en soulignant les aspects les plus caricaturaux, il met en lumière les représentations sociales de l’écrivain au café : « *Pourquoi ce mythe de l’écrivain au café ? déjà parce qu’on aime imaginer l’Ecrivain avec un grand E se pavanant dans un chic café parisien, le Flore en général, entouré de gens brillants, souvent eux-mêmes écrivains et occupés à des conversations s’envolant loin au-dessus des gris cieux de la capitale. Et parce que quand l’écrivain n’est pas occupé à discourir brillamment, il l’est à écrire ou à observer la vraie vie des gens non écrivains pour trouver matière à ses prochains bouquins. Le café permettrait ça : la table pour écrire, et le va-et-vient, dans le café et dans la rue, de vrais gens inspirant de fausses histoires.* »<sup>95</sup>

L’auteure va s’essayer à cet exercice, pendant une semaine elle décide d’écrire dans des cafés et raconte à travers plusieurs anecdotes son fiasco : un chien qui vient lui lécher les jambes, l’attention qui en découle qui l’empêche de se concentrer, une autre fois le serveur qui la drague, ou encore des histoires de vies qui lui semblent grasses et sans intérêt, du moins certainement pas propres à livrer un matériau sur lequel écrire. A la fin de cette expérience non concluante, elle livre sa conclusion : rien de tel que le RER pour écrire « *une lassitude, un bruit qui incitent la plupart à s’enfermer dans leur bulle laissant aux autres une paix appréciable.* »<sup>96</sup>

A travers cette anecdote, se trouve, à peine cachée, une allusion à Jean-Paul Sartre et à sa relation au Café de Flore.

## Jean-Paul Sartre et le café de Flore

Jean-Paul Sartre incarne l’image de l’écrivain au café, la personnifiant et dans la même mesure la mythifiant. Aujourd’hui encore lorsqu’on parle du *Café de Flore*, le nom de Sartre n’est jamais très loin. Nombreuses sont les photos sur lesquelles on le voit au

---

<sup>94</sup> ELEB, Monique, DEPAULE, Jean-Charles. *Paris, société de café*. Besançon : Edition de l’imprimeur, 2005, 272 p., page 113

<sup>95</sup> JIBIDI. *Lire pour écrire : L’écrivain au café*. Blog : 30 juillet 2010. [Enligne. Consulté le 26/09/2015] URL : <http://lire-pour-ecrire.blogspot.com/2010/07/lecrivain-au-cafe.html>

<sup>96</sup> JIBIDI. *Ibidem*

*Flore. Plus encore que l'image, ce sont les mots de Sartre qui témoignent de sa passion des cafés. Il fait lui-même le lien entre le lieu et sa vie. « C'est ma vie (...) j'ai beaucoup écrit au café. Ma vie est devenue très simple, étant donné que je ne peux pas beaucoup me déplacer. Je me lève à 8 h 30 le matin. Souvent, je dors chez Simone de Beauvoir et je rentre chez moi après avoir pris le petit déjeuner dans un café qui est sur la route ». Confie-t-il à Michel Contat dans Situations X, "Autoportrait à 70 ans"; c'est ainsi que certaines parties du Sursis et de L'Être et le Néant furent écrites au Café de Flore. (...) Sartre trouve dans l'espace du café une possibilité de s'extraire de l'intime pour s'ouvrir au-dehors. L'écriture, en effet, constitue pour lui un lien avec la ville avec le monde : c'est parmi les hommes qu'il faut écrire, au milieu de la foule ; Paris, plus que toute autre ville, le séduit par ses multiples sollicitations : les passants, les clients des cafés, les compagnes d'écriture. Sartre peut écrire noyé dans un groupe de comédiens qui discutent vivement (...) »<sup>97</sup>.*

Le café devient aussi son bureau, sa résidence secondaire. Très tôt dans son parcours lors de la préparation de son agrégation de philosophie, il s'y rendait déjà. Pendant la guerre aussi, il restait à Paris occupé et trouvait refuge au café de Flore : *« nous nous y installâmes complètement : de neuf heures du matin à midi, nous y travaillions, nous allions déjeuner, à deux heures nous y revenions et nous causions alors avec des amis que nous rencontrions jusqu'à huit heures. Après diner, nous recevions les gens à qui nous avions donné rendez-vous. Cela peut sembler bizarre, mais nous étions au Flore chez nous. »*<sup>98</sup> L'atmosphère du café, son ancrage avec la ville sont autant d'éléments qu'il met en avant dans les raisons de sa présence au café. Écrire au milieu de la ville, des passants, de façon à être en prise directe avec le réel. *« Il est certain que le café, par soi-même, avec ses consommateurs, ses tables, ses banquettes, ses glaces, sa lumière, son atmosphère enfumée et les bruits de voix, de soucoupes heurtées, de pas qui le remplissent, est un plein d'être. »*<sup>99</sup>

Il fait du café le lieu central de la journée : lieu de rendez-vous, de travail, de gestion amoureuse. Un lieu où il est rejoint par ses amis, où il écrit seul ou en groupe, c'est en quelque sorte son bureau et son salon, il l'investit pleinement : Sartre y écrit et s'y fait adresser son courrier, s'y sent chez lui. Avec Sartre une figure se développe, celle de

---

<sup>97</sup> CHAUVEAU, Agnès. Paysages Sartriens, *Sartre et la télévision*. Catalogue de l'exposition Sartre, BNF [En ligne]. URL : <http://classes.bnf.fr/rendezvous/pdf/Sartre3.pdf>

<sup>98</sup> Café de Flore, [En ligne. Consulté le 30/11/2017]. URL : <http://cafedeflore.fr/histoire/>

<sup>99</sup> SARTRE, Jean-Paul. *L'être et le Néant*. Paris : Gallimard, 1943, 638 p.

l'écrivain accessible, populaire, en prise avec le réel, avec le café. La possibilité d'être dans son bureau, de le voir, de lui parler. Presque comme un ami, il devient un monument, un symbole. « À la Coupole, *il y avait trop souvent des gens qui venaient me demander des autographes ou me poser toutes sortes de questions : c'est à cause de cela que je n'y vais plus.* »<sup>100</sup>

D'autres auteurs et artistes entourent Sartre. Le café de Flore devient un lieu de rassemblement d'artistes divers, écrivains et autres célébrités. « À cette époque, le Flore ressemble plus à un club anglais qu'à un café, c'est par tables de 10 ou 12 que se réunissent copains de toujours ou de la veille, chacun peut alors s'improviser l'un des leurs à la seule condition de savoir se faire accepter discrètement ou brillamment. »<sup>101</sup> Simone Signoret écrit dans ses mémoires « Je suis née un soir de mars 1941 sur une banquette du Café de Flore »<sup>102</sup>. Les témoignages d'artistes sur leur présence au Flore durant l'occupation ne manquent pas « Au Flore, nous avons traversé l'Occupation comme un océan, les éclaboussures des événements se cassaient sur le bordage » dit Henri Pelletier (peintre). « L'Occupation, au Flore, avait comme un air de liberté : la "bande à Prévert" d'un côté, la "famille Sartre" de l'autre, ou encore le "groupe communiste" avec en tête Marguerite Duras, Dionys Mascolo, Roger Vailland, Daquin. »<sup>103</sup> Ou encore des descriptions du lieu et du rôle qui fut le sien durant l'Occupation allemande pour les auteurs « Le gros poêle au milieu de la salle est une invitation aux longues permanences et les écrivains ne se privent pas d'en profiter. Simone de Beauvoir sera d'ailleurs une des premières à l'adopter. Jean-Paul Sartre écrit : autre détail d'importance, sous l'occupation, on ne rencontrait pas d'allemands au Flore. Sartre invente la philosophie "existentialiste". Il affirme : "les chemins du Flore ont été quatre ans pour moi les chemins de la liberté"... »<sup>104</sup>

Les cafés bénéficient aussi du rayonnement que leur apporte cette clientèle de prestige. Le pouvoir d'attraction que constitue cette clientèle est considérable et n'échappe pas à l'attention des patrons, qui vont, de façon ambivalente tenter de préserver la discrétion de leurs clients mais communiquer sur leurs venues. La *Closerie des lilas* à Paris affiche sur ses tables des plaques en laiton rappelant la

---

<sup>100</sup> Café de Flore, *op. cit.*

<sup>101</sup> Café de Flore, *Ibidem.*

<sup>102</sup> Café de Flore, *Ibidem.*

<sup>103</sup> Café de Flore, *Ibidem.*

<sup>104</sup> Café de Flore, *Ibidem.*

présence et les préférences spatiales de leurs célébrités. De Renaud à Ernest Hemingway on découvre au fil des tables à qui nous pouvons succéder en nous asseyant là. Le site de présentation du café Flore affiche lui un discours ambivalent vantant à la fois la discrétion tout en listant les célébrités qui s’y rendent. Dans le même texte on lit : « *On y vient pour voir, pour se faire voir mais on tient à la discrétion.* » ; puis plus loin : « *Miroslav Silijegovic, qui a repris le café en 1983, avant d’acheter la Closerie des Lilas, répète “les clients sont chez eux”. Mais ceux-là ont pour nom, Johnny Depp, Charlotte Gainsbourg, Tahar ben Jelloun, BHL, qui y a lancé sa revue, la règle du jeu, Karl Lagerfeld, Kate Moss et Robert De Niro qui vient s’y approvisionner en Paris-beurre et en moutarde. On y croise des acteurs, des peintres, des hommes d’affaires, des politiques, des éditeurs, des romanciers en graine, des mannequins et des journalistes. La hantise de Silijegovic, qui a créé un prix littéraire, est que le Flore ne devienne un café-musée, pétrifié dans le souvenir de Jean-Sol Partre (le sobriquet de Sartre chez Boris Vian) et du Castor (le surnom de Simone de Beauvoir). “ Les écrivains commencent chez nous. Ils finissent aux deux Magots ”. Le Flore est un club avec ses règles particulières qui dépassent même son propriétaire.* »<sup>105</sup>

Les établissements jouent de ce rayonnement qu’exercent les célébrités sur leur renommée, mais ils ne sont pas les seuls. Ainsi on trouve des propositions touristiques qui promettent de faire visiter des établissements fréquentés autrefois par des célébrités, des écrivains ou artistes. Des circuits construits autour de Jean-Paul Sartre ou de peintres impressionnistes qui naviguent d’un café à l’autre. Les écrivains ne sont, bien sûr, pas les seuls artistes qui fréquentent les cafés. Les peintres (et tant d’autres) s’y retrouvent avec délectation : « *Les impressionnistes préféraient le Guerbois, la Grande Pinte, la Nouvelle Athènes, le La Rochefoucauld. Ils allaient plus rarement au Rat Mort, lieu plutôt fréquenté par les modèles et les illustrateurs du Courier Français. (...) Le tambourin reste lui associé à Van Gogh et à ses amis du Groupe synthétique.* »<sup>106</sup>

A travers ces différents exemples il apparaît que l’image de l’écrivain célèbre au café reste ancrée dans nos représentations sociales. Elle est même l’objet d’un commerce parallèle dont profitent certains établissements et organismes. Il ne s’agit pas du seul

---

<sup>105</sup> Café de Flore, *Ibidem*.

<sup>106</sup> LEVY, Suzy. Les cafés montmartrois au XIXème siècle, lieux de communication. *Communication et langage*. 1995, N°103, pp. 61-70, page 62

prisme par lequel se traduit la relation particulière qui lie les auteurs aux cafés ; elle reste cependant éloquente.

## Le café chez les écrivains

La place faite aux cafés dans les œuvres littéraires est considérable, les utilisations sont nombreuses et protéiformes. Une relation entre la littérature et les cafés tellement féconde qu'elle paraît pouvoir dépasser le cadre d'une thèse et peine à être contenue dans une encyclopédie. Nous avons essayé de faire émerger dans notre analyse les usages qui sont fait des débits de boissons dans les œuvres littéraires les plus illustratifs ou éloquents selon nous. Ils restent interprétatifs.

Le café comme matériau d'écriture va être employé de plusieurs façons. Tour à tour cadre de l'action, le bar est aussi un personnage à part entière qui cimente le schéma narratif, ou un moyen pour l'auteur de véhiculer un message sur le monde environnant autant que sur lui-même.

Le café et les histoires qui s'y déroulent, nourrissent un imaginaire fécond. Lieu de vie nous disait à sa façon Jean Paul Sartre, les interactions, les quotidiens qui s'y rencontrent vont aiguïser le comique ou le tragique de la condition humaine. Franz Bartelet a consacré un recueil de nouvelles sur le café dans lesquelles il occupe une place centrale. *Le café des habitudes*, décrit différentes scènes du quotidien des débits de boissons. Parmi elles, l'histoire d'un habitué qui se rend quotidiennement au café sans pour autant adresser la parole à qui que ce soit. Toujours à la même place il commande un grand café, lit le journal que lui propose le lieu. Soudain, un matin il trouve quelqu'un à sa place, ses repères sont alors mis à mal. « *Le café avait le même goût que d'habitude, mais le boire à une place différente faisait venir à l'esprit de Balmont des pensées qui ne l'effleuraient pas les autres jours. D'habitude, le journal l'occupait. Ce matin, d'un coup sans y avoir été préparé, sans même en avoir été prévenu, il était livré à lui-même. Il eut l'intuition que ce n'était pas une journée comme les autres et que l'enchaînement des gestes, des tâches s'en trouverait perturbé jusqu'au soir, ce qui pourrait peut-être aussi influencer sur le cours de la journée du*

*lendemain, laquelle induirait un gauchissement de la semaine, avec des conséquences sur le samedi, et peut être le dimanche. »<sup>107</sup>*

Perec a pris comme base d'observation la salle d'un bar-tabac lorsqu'il se lance dans une *tentative d'épuisement d'un lieu parisien*, qui cherche, à « tout » retranscrire.<sup>108</sup> « *Mon propos dans les pages qui suivent a plutôt été de décrire le reste : ce que l'on ne note généralement pas, ce qui ne se remarque pas, ce qui n'a pas d'importance : ce qui se passe quand il ne se passe rien, sinon du temps, des gens, des voitures et des nuages* ». Il étale son entreprise sur trois jours les 18,19 et 20 octobre 1974. Il se poste dans plusieurs cafés de la place Saint-Sulpice pour observer ce qui se déroule sous ses yeux. Il se rend trois fois au tabac Saint-Sulpice, trois fois au café de la mairie et une fois à la fontaine Saint-Sulpice qui se trouve être un café. On peut y écrire, observer, y être un long moment sans que cela ne soit un problème, confie-t-il. A la fois au cœur de l'action et en retrait il mène son entreprise.

Les cafés sont aussi un moyen pour les auteurs de se livrer, sur eux autant que sur leur rapport au monde qui les entoure. Les souvenirs, les émotions que le café évoque deviennent alors le propos qui permet à l'auteur de se livrer. Nous présentons ici deux exemples qui résonnent comme une ode aux cafés.

Georges Haldas dans *La légende des cafés* utilise les cafés comme fil conducteur de sa narration. Il y greffe ses souvenirs et nous livre une analyse romancée de sa ville, de sa vie et des cafés qui en sont pour lui les témoins voire les acteurs. Quelques extraits témoignent de cet amour qu'il voue aux cafés : « *Je l'ai déjà dit, et le répète : mon père, tout grec qu'il fut, ne mettait jamais les pieds au café. Sauf pour aller faire sa partie de billard. Ma mère non plus, d'ailleurs. Aux yeux de qui les cafés étaient pour une femme seule, alors, un lieu de perdition. Et peut-être est-ce pour cela – effet tonique, souvent, des interdits ! – que j'aime les cafés et les fréquente. Mieux : que j'en ai besoin. Et comme toute rencontre, toute passion ou tout amour a son histoire, (...) qu'on me permette de rapporter, non sans minutie (...) ce que j'ai vu, éprouvé, pensé parfois dans maints établissements de cette ville (...) et comment, liées à ma vie, donc à ma ville, au temps qui passe, les heures que j'ai vécues dans les cafés se*

---

<sup>107</sup> BARTELT, Franz. *Le bar des habitudes*. Folio. Paris: Gallimard, 2007, 304 p. page 15

<sup>108</sup> PEREC, Georges. *Tentative d'épuisement d'un lieu parisien*. Paris : Christian Bourgois, 1982, 59 p. page 10



*sont insensiblement muées, pour moi, en substance humaine et en éternité. Pas moins ! »<sup>109</sup>.*

*« Âme des cafés, c'est cette vraie vie, je le confesse, qu'en toi j'ai, de tout temps, pressentie. Comme j'ai pressenti, sous le couvert du temps, du quotidien, ce qui échappe au temps, au quotidien ; et qu'on appelle, en désespoir de cause, éternité. En toi, enfin, qu'à travers leur folie meurtrière ou leur besoin fou de communion, leurs aspirations à la liberté ou leur veule accoutumance à l'esclavage, je suis entré en relation, mieux que partout, avec les hommes. Et, au-delà d'eux, avec le grand arbre de l'Homme. Et son cœur. En état de permanente agonie, et de non moins permanente genèse de lui-même. Tout cela perceptible au gré des heures, pendant qu'un homme, entre deux âges, simplement porte à ses lèvres un verre ; rêve dans un coin, ou parle, à la terrasse, avec un ami ou une amie ; et que sonnent, soudain, à l'approche du soir, inattendues de tous, et cependant fidèles, les cloches du quartier. Couvrant le bruit de la fontaine. Et c'est pourquoi, humbles et terribles cafés, miroir, pour moi, de la condition humaine, et parfaits inspireurs en poésie, contre tous ceux qui vous méprisent, je vous rends grâce ici. Et vous salue »<sup>110</sup>.* Georges Haldas, témoigne de son attachement pour les cafés dans *La légende des cafés*. Dans cet exemple il évoque sa relation avec les cafés, qui ont pour lui un goût et une saveur particulière. Dans cet ouvrage consacré à la relation passionnée qu'il entretient avec les cafés de Genève, la narration suit une journée de la vie de l'auteur, qu'il consacre à se promener dans la ville dans plusieurs cafés, tout en se remémorant souvenirs et anecdotes.

Parler des cafés est aussi un moyen de se livrer sur le monde environnant. A travers les cafés, se glissent des messages ou plus simplement des positions que l'auteur divulgue. Ici, sur la différence entre les bars américains et le service à la française.

*« Le bar new-yorkais, c'est le tabouret haut perché avec vue sur ce bas monde, et d'où il vaut mieux ne plus descendre. C'est le barman qui sait ne rien voir, celui qui ne déchire pas nerveusement les tickets du tiroir-caisse en attendant le pourboire, mais qui vous offre le quatrième si on se sort bien des précédents, celui qui a compris que plus on offre plus on commande, celui qui ne cherche pas à gagner en glaçons ce qu'il*

---

<sup>109</sup> HALDAS, Georges. *La légende des cafés*. Sofia : L'Age d'Homme, 2010, 138p., page 51

<sup>110</sup> HALDAS, Georges. *Ibidem*, page 128

*perd en alcool, celui qui sait dire aux turbulents : “ je vous l’offre mais c’est le dernier ”, celui qui vous propose de le suivre chez un collègue dès qu’il aura fermé.*

*Le bar new-yorkais, c’est le cadre supérieur qui ne croit plus aux charmes du zapping, le chauffeur de taxi qui se repose des dingues en déroute, les femmes de quarante ans qui n’ont ni sexe ni âge, et tout ce beau monde s’effleure les coudes sans faire d’histoires, sans chercher à vendre son malaise, parce qu’après tout : chacun le sien.*

*Le bar new-yorkais, c’est un distributeur de clopes, des verres qui se laissent peloter sans qu’on puisse les renverser comme ça, un comptoir en bois lisse ou peuvent se réconcilier deux équipes de baseball en enfilade. C’est une barre de métal qui vous cale du tangage, c’est le billet de vingt dollars qu’on pose devant soi et qui disparaît dès qu’on l’a éclusé. Dans un bar new-yorkais, personne ne vous encourage à entrer, personne ne vous montre la porte. Dans un bar new-yorkais on ne racle pas le fond de ses poches dans l’espoir d’un sursis. Les bistrotiers parisiens ne comprendront jamais. »<sup>111</sup>*

Les cafés et les écrivains entretiennent un lien privilégié qui se traduit par une présence de ces derniers presque institutionnalisée, personnifiée par Jean-Paul Sartre. Les cafés sont également des sujets préférentiels pour ces mêmes écrivains, un matériau autant qu’une source d’inspiration, à la fois lieu de l’action et prisme à travers lequel s’exprime.

## **B : Ces cafés célèbres qui n’existent pas**

Les débits de boissons, bars, cafés, ou autres, sont des figures récurrentes dans les œuvres de fictions. Le cinéma et les séries télévisées en usent régulièrement, au point même que certains de ces établissements « fictifs » appartiennent à la culture populaire. Ces productions ont un impact sur notre imaginaire social façonnant des idéaux types, des modèles de cafés, devenant alors des exemples également sur les formes de fréquentation, de sociabilités. Ces usages artistiques qui mettent en scène les cafés sont de puissants vecteurs quant au symbolisme, aux normes et aux attentes qu’ils produisent. Étudier les significations et les mécanismes de quelques exemples

---

<sup>111</sup> BENACQUISTA, Tonino. *Les morsures de l’aube*. Paris : Rivage, 1992, 216 p. page 60

choisis fait émerger des perceptions collectives qui à coup sûr disent quelque chose de nos pratiques ainsi que du rôle qu'on alloue aux cafés dans notre société. « *Ce constat renvoie à la fonction spéculaire de l'image, tout à la fois réplique mimétique (au sens platonicien) du réel puisqu'elle entretient des rapports analogiques avec ce dernier, et double déformé qui nous plonge dans l'univers du rêve (Morin, 1965), mais qui participe pourtant de la construction de la réalité.* »<sup>112</sup>

Nous présentons ici quelques exemples de séries ou de films où le café joue un rôle, si ce n'est principal, du moins très important. Des illustrations qui nous invitent dès à présent à considérer la portée symbolique de ces cafés imaginaires, aussi célèbres, voire plus, que ceux de nos villes. A travers ces emplois, les fonctions qu'on prête aux cafés s'y illustrent.

### *Le Central Perk*

La série *Friends* produite de 1994 à 2004 a connu un succès mondial. La série nous fait partager la vie de six jeunes adultes dans leur vingtaine. Il y a un personnage supplémentaire : le *Central Perk*. Un café qui va devenir l'emblème de la série pour les nombreux fans autour du monde.

Dans la série *Friends*, comme dans la plupart des sitcoms, il y a peu de décors. Parmi ceux que l'on retrouve durant l'intégralité de la série, nous retrouvons les appartements des protagonistes, dont deux principaux sur le même palier. En revanche il est un lieu présent dans chacun des épisodes ou presque, le *Central Perk*, un coffee shop. Tous les autres décors évoluent ou disparaissent d'un épisode à l'autre. Le café est central dans cette série, il en devient très rapidement la mascotte, le totem.

Les auteurs de la série se sont inspirés du coffee shop de l'université dans laquelle ils ont poursuivi leurs études. Il n'y est pas servi d'alcool, pas de cuisine non plus, hormis quelques friandises comme des cookies ou des tartes sucrées, à l'image d'établissements comme Starbucks, ou d'autres, qui ont depuis vus le jour en France.

---

<sup>112</sup> BRYON-PORTET, Céline. Les productions télévisées, genre oublié dans la construction de l'image d'un territoire ? L'exemple de co-construction de l'image socioculturelle de la ville de Marseille par la série *Plus belle la vie*. *Études de communication* [En ligne], 2011 | 37, mis en ligne le 01 décembre 2013, consulté le 10 juin 2018. URL : <http://journals.openedition.org/edc/3071> ; DOI : 10.4000/edc.3071

L'ambiance y est feutrée, les nombreux figurants au second plan sont toujours en train de parler et de sourire.

La mise en scène habituelle propose un plan large du café où l'on voit les protagonistes installés dans un canapé. Une table basse leur fait face et deux fauteuils cosy sont sur les côtés. Une disposition et un mobilier qui ne sont pas sans rappeler celle d'un salon. C'est la place attitrée des personnages, ils sont toujours installés à cette même place. Situé près de chez eux ils s'y retrouvent très régulièrement à différentes heures de la journée, pendant leurs pauses, après le travail, le soir.

C'est le lieu où ils interagissent avec le monde extérieur, au gré de rencontres programmées ou non. Le *Central Perk* a un avantage : pouvoir y faire intervenir des personnages et mettre en scène des interactions qui n'auraient pas leur place ailleurs, pas besoin d'un prétexte pour y faire intervenir un élément extérieur. Au cours des épisodes, les personnages rencontrent différents protagonistes ; la plupart dans le cadre de leurs relations professionnelles. Les rencontres qui ont lieu au Central Perk viennent bousculer ces habitudes sans autre prétexte que la présence commune des deux protagonistes au *Central Perk*. C'est de cet imaginaire dont se servent les scénaristes. Dans d'autres contextes pour faire intervenir un personnage nouveau, il faut une raison, une situation nouvelle, soit une relation qui débute, un cadre à la rencontre. Le café est mobilisé comme un lieu propice à la rencontre, qui ne nécessite pas de raisons spécifiques pour entamer une relation. Le réservoir de personnages secondaires pouvant apparaître dans le Central Perk et dans d'autres cafés est gargantuesque et tout au long des dix saisons les héros de la série vont rencontrer, présenter, interagir avec des clients du Central Perk, jamais les mêmes.

Le café est ici mis en scène comme un tiers-lieu ouvert sur l'extérieur, un lieu familier où les personnages se réunissent quotidiennement et dans lequel ils interagissent de façon éphémère avec d'autres protagonistes.

### Le *Rick's café* américain

Le film *Casablanca*, outre ses nombreuses qualités intrinsèques, possède celle très circonstancielle, de mettre en lumière, voire d'annexer son déroulement à un café, le *Rick's café*. L'histoire du film, en effet, se déroule au propre comme au figuré au café.

Le café américain Rick's est une composante essentielle du film. Plus qu'un simple décor il joue un rôle dans le déroulé de l'action et permet de véhiculer par l'image différents signaux, messages, représentations. Une importance qui a d'ailleurs failli donner son nom au film ; il était prévu un temps de le nommer « everybody goes at Rick's » une réplique prononcée par le Lieutenant français lorsqu'il accueille le sergent Nazi qui lui explique les motifs de sa venue.

Un plan séquence nous fait découvrir le *Rick's*, la caméra fait quatre haltes à des tables différentes, à chacune son histoire. La première met en scène un couple amoureux, la deuxième des joueurs, puis des quidams qui discutent et enfin deux personnes qui négocient un laissez-passer. Cette séquence nous immerge dans le café et nous suggère que de nombreux destins et histoires se jouent en même temps dans le café. Rick qui possède le café, est un personnage hermétique autant qu'ambivalent. À la fois présent et distant dans le café, il ne prend pas part aux soirées, ni aux jeux, communique à peine avec les clients. Comme il aime à le rappeler : Rick « ne prend de risque pour personne ».

Au *Rick's*, le « tout » Casablanca se croise, les hauts responsables français ou allemands, les trafiquants, les résistants, des émigrés, les révolutionnaires, les gens ordinaires... effectivement tout le monde va chez Rick. Le café et son espace sont présentés comme un lieu où il est possible de coexister, de sortir des injonctions dues à son uniforme, son rang ou autres rôles imposés.

C'est un espace à part dans un monde en guerre, dans lequel il est possible de cohabiter le temps d'une soirée, où l'on vient pour jouer, pour se monter mais on laisse au placard certains autres aspects comme son appartenance ou sa fonction sociale. C'est ainsi que malgré des intérêts contraires le lieutenant français et Rick entretiennent des relations particulières, qui donneront lieu à la scène de fin. Lieu de refuge pour les insoumis, territoire mixte, où neutres ou allemands, locaux, et français cohabitent Le café est une allégorie du monde libre, l'Amérique, relativement à une France occupée durant la seconde guerre mondiale. Casablanca sert de base arrière pour ceux qui souhaitent échapper à l'occupation ; des vols sont organisés vers Lisbonne, pour éventuellement rallier les Etats-Unis.

## Le café du *Mistral*

La série française *Plus belle la vie* est diffusée depuis 2004 sur France 3, véritable succès populaire comme en atteste sa longévité, et met en scène un quartier imaginaire de Marseille : le *Mistral*. Cette fiction télévisée est construite sur « un mode fictif » et « un mode authentifiant »<sup>113</sup>. Elle conjugue volontairement des éléments issus du monde social dans un cadre imaginaire.

Le café du mistral sur la place centrale, exprime les valeurs portées par la série : l'échange, la solidarité, le multiculturalisme, dans une façon spécifique d'occuper l'espace<sup>114</sup>. « *Espace de convivialité, voire de sociabilités, la place du Mistral est aussi un espace public où des individus débattent des sujets d'actualités, relatifs à des évènements ponctuels et éphémères, et des problèmes de société davantage intemporels*<sup>115</sup> » ; et les auteurs de rappeler de nombreux exemples issus de divers épisodes, débat sur l'avortement, la question du viol, l'identité nationale ... Le *Mistral* est le centre névralgique de tous les personnages de cette série. Ils s'y retrouvent, se rencontrent, y échangent. Le café de la place met en scène les discussions avec le patron ou le serveur qui sont toujours à l'écoute, ou avec les différents personnages de la série, pouvant s'y donner rendez-vous ou s'y retrouver par hasard. C'est un symbole de l'identité de la série. « *Le concept de la fiction repose sur la mise en exergue de la culture marseillaise, à travers la vie d'un quartier imaginaire de la cité phocéenne, baptisé le Mistral, et les existences croisées de quelques personnages* »<sup>116</sup>.

Quel sens donné à cet emploi massif du débit de boissons dans les œuvres de fiction ? Les débits de boissons sont présentés comme un décor récurrent de nos vies ; ce qui lui donne une importance certaine. Les trois exemples que nous avons présentés ont un point commun, le faible nombre de décors. Dans les séries comme dans Casablanca, les lieux d'actions sont peu diversifiés, parmi eux le café. Plus de 220

---

<sup>113</sup> BRYON-PORTET, Céline. *Ibidem*.

<sup>114</sup> BRYON-PORTET, Céline. *Ibidem*.

<sup>115</sup> BRYON-PORTET, Céline. La dimension politique de la série Plus belle la vie. Mixophilie, problématiques citoyennes et débats socioculturels dans une production télévisuelle de service public. *Mots. Les langages du politique* [En ligne], 2012 | 99, mis en ligne le 15 septembre 2014, consulté le 25 avril 2018. URL : <http://journals.openedition.org/mots/20696> ; DOI : 10.4000/mots.20696

<sup>116</sup> BRYON-PORTET, Céline. *Ibidem*.

épisodes pour Friends, plus de 3000 pour Plus belle la vie ; le café est indélogeable. Les personnages évoluent, vieillissent mais ne cessent pas pour autant de se rendre au café. Nous devons y voir une mise en abîme de la place perçue des cafés comme des lieux qui accompagneraient nos vies.

Une importance qui questionne leur fonction. Celle qui leur est donnée dans nos exemples est protéiforme. Les usages de son espace et de ses possibles sont assez nombreux. Dans Friends, les personnages qui s'y réunissent, en groupe à différents moments de la journée l'investissent comme un deuxième salon, la teneur des échanges entre les personnages et la fréquence des croisements fait du café un prolongement de leurs appartements. Différence notable, la place accordée aux personnages qui ne sont pas du groupe. Le café garde une ouverture vers le monde extérieur, et les clients qui sont présents sont parfois le sujet de saynètes amusantes, autant qu'éphémères. C'est bien l'espace du débit, et la somme de possibles qui naissent de la diversité des individus en présence autant que du cadre particulier dans lequel ils coexistent, qui fait du café un choix privilégié des œuvres de fictions. L'imaginaire qui émane des cafés est en lien avec cette somme de possible, et devient un outil préférentiel pour la fiction. Le café devient alors un choix pertinent pour la narration, il offre la possibilité de faire interagir des personnages divers sans légitimation. « Au café tout le monde se retrouve » tel semble être le message qui transparait des usages

## C : Les représentations actuelles des débits de boissons dans la presse

Les cafés aujourd'hui sont dans un *momentum* particulier, entre transformation, fin d'époque et résurgences d'anciens modèles, tout à la fois. Ils sont finalement à l'image de leur époque. Les cafés se retrouvent régulièrement dans la presse qui se fait l'écho des ouvertures de nouveaux établissements, et met en avant le travail de certains patrons. Une position nouvelle émerge, celle d'une défense, d'une revalorisation des débits de boissons. Des éditorialistes nous alarment sur la disparition des « cafés à l'ancienne » qui appartiendraient à notre mode de vie, notre culture. D'ailleurs les

bistrots français prétendent à une inscription au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO. Un discours qui détone avec celui du siècle précédent.

## Un lieu convivial

Les articles recensés au fil de ces sept années mettent en lumière, une « vie de bistrot », où un lien fort unit clients et patrons, entre amitié et commerce, et où les générations parfois se rencontrent. Le client s'y trouve chez lui et le patron met toute son âme dans ce café. Il y a tout juste un siècle à l'avènement des licences, il fallait remédier à un fléau, un véritable problème de société ; aujourd'hui il s'agit de les valoriser ou de les sauvegarder. Plusieurs journaux ont consacré des séries d'articles sur les ouvertures de nouveaux établissements, en soulignant leur importance dans la vie de ces villages, contribuant à diffuser l'idée d'un lieu respectable et à faire évoluer les représentations.

Les cafés sont présentés comme des lieux de vie où se rencontrent travailleurs et habitués, sous le regard des patrons, véritables chefs d'orchestres. « *C'est plus que des clients, c'est des amis. Je les vois plus que ma famille.* » déclare la gérante du *Saint-Germain* au *Journal de Saône et Loire* du dimanche 7 février 2017 ; dans une série de six portraits d'établissements appelée « *résistants du zinc* ». C'est effectivement avec un prisme bienveillant qu'est décrite la vie de ces bistrots : « *autour du comptoir, les jeunes comme les anciens se retrouvent, plaisantent et se charrient " On se connaît tous. C'est super-convivial. "* »<sup>117</sup> Une proximité qui amène la patronne parfois à raccompagner ses habitués chez eux à la fermeture « *des fois je fais le taxi. Quand il y en a un qui est dans l'ambiance, je ne me vois pas l'arrêter au deuxième verre. Mais je préfère les ramener que d'apprendre qu'il y a un jeune qui s'est mis dans un arbre.* »<sup>118</sup> Dans l'édition du 5 février du même journal, c'est *l'Art conc'café* qui est mis en avant : « *un endroit où les aînés trouvent de la compagnie. Une escale où les jeunes viennent rigoler, et prendre un bon casse-croûte, quand vient le week-end.* » Le gérant explique avoir un rôle d'animateur « *ça fait partie du job de cafetier dans un petit village* »<sup>119</sup>.

---

<sup>117</sup> *Journal de Saône et Loire*, 7 février 2017

<sup>118</sup> *Journal de Saône et Loire*, Ibidem

<sup>119</sup> *Journal de Saône et Loire*, 5 février 2017



A Falkwiller dans le Sundgau, un café a ouvert dans ce petit village de 250 habitants. Le dernier qui existait dans ce bourg s'est éteint juste avant l'an 2000. « *Enfin les gens ont à nouveau un lieu où se rencontrer. Dans le secteur, y'a plus grand-chose. Ce n'est plus un village quand tout le monde reste chez soi et que plus personne ne se parle.* » selon Bernard, un client de 52 ans. Le café se nomme « *plus qu'un café* » et se veut être un bistrot « à l'ancienne ». « *Un lieu comme celui-là brasse toutes les générations. Tout le monde devrait y venir trente minutes par jour et regarder trente minutes de télévision en moins, ça rend moins bête.* »<sup>120</sup> Le café est décrit comme un lieu fédérateur, structurant pour la sociabilité villageoise. Son ouverture étant perçue comme un remède nécessaire à la solitude, l'absence de lien social dans le village : « *Le café est un lieu convivial, on vient y discuter de la pluie et du beau temps. On y apprend beaucoup de choses* » dit Jean le patron qui fait référence à ses habitués les plus anciens. Pour souligner l'apport du café dans un village l'article n'hésite pas à le mettre en comparaison avec les établissements urbains qui ne seraient pas quant à eux dans le même « esprit » : « *Parmi nos clients, j'en connais beaucoup depuis 20 ans. Il doit y avoir 80% d'habitués. Nous sommes un bistrot de quartier. (...) ils me racontent leurs soucis, ce qui va, ce qui ne va pas. Un décès, un divorce. Certains attendent des conseils (...) dans les grandes villes il y a beaucoup de bars. On vient, on commande un verre ou deux et on s'en va sans même connaître le prénom de l'autre.* »<sup>121</sup>

## Une profession valorisée

Dans cette approche bienveillante qui est transverse aux différents articles, en plus de souligner leur fonction supposée dans les sociabilités villageoises, l'accent est mis sur la profession de barman.

Un travail exigeant dont les tâches seraient multiples. Evelyne qui tient le bar restaurant *L'embuscade* à Baudrières cumule cette activité avec un emploi à plein temps ; elle se réveille à 3h 45, débute sa journée à l'usine à 5 heures, puis enchaîne avec le service du midi au restaurant et le bar l'après-midi pour enfin se coucher à

---

<sup>120</sup> *DNA*, dimanche 19 septembre 2010.

<sup>121</sup> *La semaine*, Metz-Nancy, 26 juillet 2012.

20h30, elle rappelle que *L'embuscade* est ouverte 7 jours sur 7 ferme uniquement les dimanches et lundis après-midi « *il faut avoir les nerfs et les reins solides* »<sup>122</sup>. Pourtant les temps ont changé et l'activité diminué. « *Il y a 20 ans j'en avais du soir au matin et du matin au soir* » se souvient-elle, comme de ces samedis soirs où il y avait trois rangées de clients qui attendaient d'être servis «*et à 1 heure du matin, il fallait les mettre dehors !* ». Valérie aussi se rappelle des temps plus fastes « *j'ai connu des apéros débuter vers 11h30 pour s'achever vers 17H. Et là croyez-moi je n'ai pas le temps de manger.* »<sup>123</sup>

La gérante Valérie « *travaille tous les jours de la semaine de 7h30 à 21h sauf le mardi ou je suis fermée. Mais même avec ce jour de repos, je n'ai pas le temps de souffler car j'ai les lessives à faire, les rendez-vous ...* ». À l'Escale à Montceau-les-Mines on compte une cinquantaine d'habitues « *on a les assidus. Et puis d'autres qui viennent de façon plus épisodique comme des parents qui passent prendre un café après avoir déposé les enfants au cours de danse.* »<sup>124</sup>

La presse met en avant un savoir-faire nouveau de la part des barmen, ceux qui proposent des cocktails inventifs. La mixologie est mise en avant dans un article du journal *Le Monde* du dimanche 6 octobre 2013 : « *une génération de barmen s'est réapproprié les classiques en y apportant son inventivité et une obsession des bons produits, digne des meilleurs chefs de cuisine.* »<sup>125</sup> Cette spécialité mise en lumière dans le film *Cocktail* avec Tom Cruise à la fin des années quatre-vingt apparaît en France comme une nouveauté, même si le centenaire *Harry's bar* à Paris est réputé comme l'inventeur du Bloody Mary. La mixologie ou plus généralement les cocktails ont en effet le vent en poupe sur les cartes des cafés, des bars ou autres mais au-delà de ce savoir-faire c'est une tendance actuelle, sans doute comme celle des pubs irlandais il y a quelques années. D'autres spécialités mises à l'honneur autour d'un savoir-faire renouvelé, les rhumeries comme *Les arrangés du bocal* rue Taison à Metz qui propose une cinquantaine de rhum arrangés différents : « *nous avons 130 recettes sous le coude que nous faisons tourner* »<sup>126</sup>

---

<sup>122</sup> *Le journal de Saône et Loire*, 1<sup>er</sup> février 2016.

<sup>123</sup> *Le journal de Saône et Loire*, 3 février 2016.

<sup>124</sup> *Le journal de Saône et Loire*, 13 décembre 2015.

<sup>125</sup> *Le Monde*, 6 octobre 2013

<sup>126</sup> *La semaine*, Metz-Nancy, 19 juillet 2012.

## Les Auvergnats de Paris

Les débits de boissons, leur histoire, leur personnel invitent à une forme de romance dont un des exemples les plus prégnant est celui des Auvergnats de Paris. Parler des Auvergnats de Paris, c'est parler des cafés, de ceux qui les font vivre, et c'est aussi une façon de transmettre une fable orale, de nourrir et de faire vivre les mystères qui entourent les Auvergnats de Paris. Une certaine mythologie se rattache aux Auvergnats de Paris, qui dépasse l'importance qu'ils ont pu avoir dans l'essor du commerce et du développement des débits de boissons à Paris, ou encore dans le mode de fonctionnement spécifique aux travailleurs originaires de cette région. Des légendes dont s'emparent la presse et des ouvrages comme « *le Paris des Auvergnats* » ou « *les troquets de Paris* ». La Montagne du jeudi 16 novembre 2017 : « *de souvenirs, les brasseries n'en manquent pas. D'histoires non plus. A commencer par celles de leur patron qui, arrivés un beau matin de leur province natale, sans un sou en poche a débuté au bas de l'échelle. Certains ont même vécu la période des Bournats, ces Auvergnats montés à la capitale pour porter des sacs de charbon. Comme Denis Turière, qui possède aujourd'hui plusieurs affaires autour de l'Etoile ou sur les Grands Boulevards, Henri Viala qui dirige le Bourbon, aux portes de l'Assemblée nationale, ou Laurent Vacher, à la tête de Terminus Vincennes. Bien malin qui aurait pu alors leur prédire un tel avenir, un tel empire, bâti à grands renforts de travail et d'abnégation.* »<sup>127</sup>. Transparaissent des valeurs de réussite et d'abnégation ainsi qu'une solidarité confraternelle. Des histoires de succès individuels et de partage avec la communauté d'auvergnats de Paris dont parle aussi Pierre Boisard dans son ouvrage « *La vie de Bistrot* »<sup>128</sup>.

« *À la fin du XIXe siècle, les bistrots naissants étaient des points de chute pour les nouveaux arrivant en quête d'un avenir meilleur.* »<sup>129</sup> Yves le propriétaire du *Martignac*, le bistrot qui sert d'objet d'étude à Pierre Boisart, donne sa version de l'invention du bistrot : « *c'est la Révolution industrielle qui les (les auvergnats) a attiré à Paris et a*

---

<sup>127</sup> *La Montagne*, Centre France, jeudi 16 novembre 2017.

<sup>128</sup> BOISART, Pierre. *Op. cit.*

<sup>129</sup> *La Montagne*, Centre France, Dimanche 27 mars 2016.

*fixé ceux qui jusque-là y transportaient le charbon. C'est là qu'ils ont inventé le bistrot. D'abord lieu de rencontre entre Auvergnats, de négociations et de restauration, de fête aussi au son de la cabrette, cet entre-soi auvergnat a ensuite gagné d'autres couches populaires. Les ouvriers s'y retrouvaient. Entre l'usine et les taudis où ils habitaient, il y avait le bistrot, les copains, la détente, de quoi boire et manger pour pas cher »<sup>130</sup>.*

Le propriétaire, lui-même auvergnat, évoque le milieu fermé et dont les secrets sont très bien gardés. Fonctionnant de manière communautaire, la « famille » auvergnate opère comme une banque et finance certains prêts pour l'ouverture de nouvelles enseignes, en sélectionnant les personnes à qui faire confiance ou non. « *C'est un milieu très fermé. J'ai relancé plusieurs fois les établissements Tafarel, un des trois gros brasseurs-distributeurs historiques auvergnats avec Richard et Bertrand, j'attends toujours qu'on me rappelle. Ces fournisseurs attirés parrainent l'ouverture des bistrots avec un flair d'autant plus certain qu'en les approvisionnant ils repèrent facilement les employés les plus méritants avec qui faire affaire. L'argent pour la reprise du bistrot est alors prêté sur parole. Il y a une forte solidarité ethnique. Tout le monde se connaît ou presque. D'où le poids de la parole donnée, comme chez les diamantaires juifs d'Anvers. On ne peut trahir qu'une fois »<sup>131</sup>. « Certes, sans les Auvergnats, je n'aurais pas pu avoir le Martignac. Rien qu'une machine à café, c'est le prix d'une petite voiture ! la bâche de la devanture, la ligne python de la pompe à bière, environ 10 000 euros, tout ça m'a été offert par des fournisseurs auvergnats. Pour bénéficier de ce traitement de faveur, il faut être auvergnat ou parrainé. J'aurais aimé prendre une plus grosse affaire avec mon fils. Le robinet était ouvert chez les Auvergnats »<sup>132</sup>.*

## Un avenir qui inquiète

Dans des tribunes libres, dans des éditos, au détour de sujets thématiques, on perçoit l'inquiétude quant à l'évolution des cafés en France. Leur possible disparition fait peur autant que les formes nouvelles qu'ils prennent. Ainsi une certaine nostalgie d'un

---

<sup>130</sup> La Montage. Ibidem.

<sup>131</sup> La Montagne. Ibidem.

<sup>132</sup> La Montagne. Ibidem.

temps où les « cafés à l'ancienne » étaient encore des « vrais » cafés transparait dans les prises de positions.

*« Quand ma grand-mère tenait un café, il y avait seize bistrots au Bois-du-Verne. Ils ne sont plus que deux aujourd'hui ».* Une disparition que Gilles Bellot propriétaire du café l'Escale met sur le compte de la peur du gendarme et de l'explosion des réseaux sociaux devenus, toujours selon lui, les cafés du commerce 2.0<sup>133</sup>. *« Il y avait des parties de cartes le vendredi soir ici. C'était toujours plein. Mais un joueur de tarot, ça fume ! alors maintenant, ce n'est plus la même... On était aussi le siège de la pétanque. Et ça aussi c'est terminé »*<sup>134</sup>.

Dans un article du Monde daté du 27 juillet 2010, Pascal Gaymard directeur général du fournisseur Metro, évoque la situation actuelle des cafés, leur diminution du moins, en arguant la perte de leur « âme ». *« Le fameux bistrot du coin se meurt de s'être laissé dessaisir de son indéniable compétence au profit d'autres professionnels mieux organisés, enseignes, chaînes...certains cafés à la française » ont perdu leur âme. Décor BCBG, ambiance pub, lumière tamisée ou psychédélique et profonds canapés club ne remplaceront jamais pour les consommateurs de tous âges, la qualité d'un « plat du jour » bon marché, le goût d'un bon café noir, la saveur d'un sandwich de pain frais ou d'une vraie pression.* »<sup>135</sup> Pascal Gaymard, de poursuivre sur la perte d'authenticité des cafés actuels qui profitent aux chaînes ; il préconise alors au café de revenir aux « valeurs sûres » : une cuisine familiale bon marché, et du bon café ; qui permettrait aux cafés de redorer leur blason et de retrouver une jeunesse. Si l'analyse nous semble mettre sur le même plan des indicateurs et des observations personnelles, elles convergent vers une certaine idée : le café c'était mieux avant !

Une thématique partagée par Éric Neuhoff dans un billet du 16 mai 2014 paru dans le Figaro Magazine. *« Les cafés ne sont plus ce qu'ils étaient. On dirait qu'ils ont honte de leur passé. Dès 11 heures, les tables sont dressées. Ces nappes en papier interdisent de s'asseoir pour boire une bière. Il n'y a plus de flippers. Les baby-foot ont été relégués au rayon des antiquités. Ce furent pourtant les deux mamelles de ces glorieux établissements. On y disputait de farouches parties...souvent, un juke-box se chargeait du fond musical...les tubes du moment luttaient contre le sifflement du*

---

<sup>133</sup> *Le journal de Saône et Loire*. 13 décembre 2015.

<sup>134</sup> *Le journal de Saône et Loire*. *Ibidem*.

<sup>135</sup> *Le Monde*, 27 juillet 2010.

*percolateur. Il fallait avoir un tas de pièces jaunes dans la poche. Aujourd'hui, toute notre monnaie va à la fondation de Mme Chirac. Dans les cafés il n'y a plus que des écrans plats. Ils sont réglés sur les chaînes d'information. Les trois quarts du temps, les patrons ne mettent même pas le son. Game over »<sup>136</sup>. Si l'analyse est discutable, surtout sur ce qui est des « mamelles » des débits de boissons, la nostalgie est palpable. Le décalage perçu et ressenti par l'auteur entre les cafés de ses souvenirs et ceux d'aujourd'hui le conduisent à ce cri du cœur.*

Dans un article de Marianne<sup>137</sup> intitulé « Au secours, nos bistrots trinquent ! » le discours est de la même teneur. Le journal affirme une suppression de 300 000 emplois dans « la limonade » depuis 1960 sans pour autant préciser ses sources. Le café serait devenu « ringard », plusieurs causes en sont à l'origine selon cet article. D'abord un non renouvellement de la clientèle, préférant aujourd'hui la convivialité numérique. Puis une forme d'hygiénisme qui pousse les cafés à la standardisation : « *les lois hygiène et santé, qui pèsent sur les bistrots, sont parfaitement connes et celle contre le tabac n'a rien arrangé* »<sup>138</sup> selon Roland Castro un architecte-urbaniste ayant mis les cafés au centre de son plan banlieues, cité par le journal. D'autres raisons sont évoquées les prix, trop chers, la qualité du service et des produits que l'on trouve aujourd'hui ailleurs très facilement. « *Pourquoi le consommateur irait-il se faire servir un mauvais café hors de prix par un patron ou un garçon qui dit bonjour quand il se brûle ? Beaucoup d'échecs sont à mettre au compte du manque de professionnalisme dans la manière d'accueillir, de proposer des produits à la hauteur des prix qu'on demande et d'être à l'écoute des clients* »<sup>139</sup>. Les cafés n'ont pas su, dans leur grande majorité, s'adapter aux évolutions de notre société et se sont faits rattraper, grignoter des parts de marché par les Starbucks et autre Mc café. « *Je perds des clients chaque année et ce n'est pas sur les jeunes que je peux compter. Ils achètent des bouteilles et vont se torcher ailleurs* »<sup>140</sup>.

Dans ce contexte le journaliste remarque que les établissements qui marchent le mieux sont ceux qui réussissent à regrouper des clients autour d'un centre d'intérêt ; les lounge, les pubs pour des recherches de soirée, d'alcool de musique ou des PMU

---

<sup>136</sup> *Le Figaro*, 16 mai 2014.

<sup>137</sup> *Marianne*, n° du 29, janvier au 4 février 2011.

<sup>138</sup> *Marianne*. *Ibidem*.

<sup>139</sup> *Marianne*. *Ibidem*.

<sup>140</sup> *Marianne*. *Ibidem*.

pour les intérêts ludiques. Pour autant, malgré ce constat assez sévère, la conclusion se veut assez positive « *le bistrot à l'ancienne a de beaux jours devant lui à condition de proposer convivialité et bons produits* ». <sup>141</sup>

Les cafés changent c'est certain, ils n'ont sans doute jamais cessé de le faire. Ils n'ont jamais fait autre chose que s'adapter et évoluer de concert avec la société, du moins leurs clients, et essayer de perdurer. Nos représentations sociales ou personnelles, nos souvenirs, notre attachement aux cafés est sans doute mis à mal par ce processus continu d'évolution formelle. Quant à l'impression de perte d'un modèle de café à la française de cette « authenticité », du café d'autrefois, peut-être est-ce notre prisme de vue qui doit être questionné. Pour cette journaliste russe, fraîchement arrivée à Paris, cet esprit du café « à la française » est toujours présent. Dans son étonnement et les différences qu'elle observe entre ces sociabilités, cet esprit du café, entre les moscovites et les parisiens, il semble que les choses n'aient pas tant changé.

*« Lorsque je me suis installée en France (...) c'est dans les cafés que je me suis familiarisée avec la politique locale, là où, comme on dit ici, « on refait le monde ». Cet exercice de démocratie a beau être purement français, il n'avait rien de dépaysant pour une Soviétique habituée aux débats dans les cuisines moscovites. J'ai retrouvé dans les cafés la fonction sociale de cette pièce, où on se réunissait pour échanger les idées et où tous ceux qui se joignaient à la conversation ne tardaient pas à devenir des amis »* <sup>142</sup>. Elle se rappelle le premier café français qu'elle a fréquenté « *c'est sur sa terrasse, entre le Louvre et l'Opéra, que j'ai vraiment compris comment la Révolution française avait pu se produire. Les chaises et les terrasses sont tournées vers les passants, on y est assis comme au théâtre. On vient ainsi regarder passer les gens. On est même si proches que vos voisins s'invitent volontiers dans vos échanges. Et je suis persuadée que c'est cette intimité avec la rue qui expédie si aisément les Français sur les barricades. En 1721, Montesquieu écrivait : " si j'étais le souverain de ce pays, je fermerais les cafés, Car ceux qui fréquentent ces endroits s'y échauffent fâcheusement la cervelle "* ». Avant de poursuivre « *A côté de moi, un couple très comme il faut cite les noms de Sarkozy, de Hollande. Aucun doute, les élections approchent. Comme tout le monde, les Français pestent contre leur classe politique et déplorent de ne rien pouvoir changer. Aucun besoin de tendre l'oreille, leur table*

---

<sup>141</sup> Marianne. *Ibidem*.

<sup>142</sup> *Direct Strasbourg*, n°395, Jeudi 8 décembre 2011.

*touche mon genou. « - Quand tu vois les députés, s'exclame la dame, tu te croirais devant une foire aux bestiaux... - tu voudrais que l'Assemblée ressemble à l'Académie des sciences ? rétorque son compagnon. Ce sont des élus, ils sont comme leurs électeurs (...) Balzac disait ; " Le comptoir d'un café est le parlement du peuple. " Les Français se contentent, pour leur petit déjeuner, d'un café accompagné d'une tartine ou d'un croissant, de préférence au bistro. Les présidents fêtent aussi leurs victoires dans des cafés. C'est près de l'Opéra, depuis le premier étage du fameux Café de la Paix, que Georges Clemenceau avait assisté au défilé des troupes françaises après leur victoire dans la première guerre mondiale. En 1944, cet établissement fut le premier à recevoir le général de Gaulle, qui y célébra la libération de Paris. En 2007, Nicolas Sarkozy alla fêter son élection au Fouquets, sur les Champs-Élysées. »<sup>143</sup>*

C'est en définitive un regard de l'extérieur, d'un œil étranger qui rappelle l'esprit du café français. Si pour les journalistes français les cafés sont en voie de disparition ou a minima « plus ce qu'ils étaient » les regards de l'extérieur tempèrent voire modulent fortement cette impression.

Les discours sur les cafés restent finalement tout aussi engagés mais leur teneur diffère : aujourd'hui on soutient les cafés, on souhaite qu'ils perdurent, dans des articles empreint de bienveillance. Une forme de nostalgie quant aux cafés à l'ancienne se fait également sentir. L'évolution des débits de boissons inquiète donc, mais pourquoi ? sans doute ce lieu que représenté comme un endroit du possible, qui appartient à nos modes de vies apparaît menacé aux yeux de certains. Nous poserons la question à la fin de ce travail de l'évolution des débits de boissons nourris de l'apport d'une analyse des pratiques liées à ces derniers pour déterminer la pertinence de ces discours.

Le café est un lieu apprécié, qui fait l'objet de discours éloquent visant à le légitimer et à souligner son importance dans la vie sociale, autant que dans le domaine de la fiction. Les représentations qui le concernent contrastent avec le processus historique qui fut le sien. Il semble loin le temps de la taverne, celui où il fallait réduire leur nombre au nom de la sécurité ou de la santé publique. De nos jours, c'est sa capacité à mettre en relation les individus qui est avancée ; il apparaît dans les exemples comme celui du Mistral que tout le monde va au café, qui devient un point nodal de la vie du quartier.

---

<sup>143</sup> Direct Strasbourg. *Ibidem*.



Pourtant une inquiétude se fait entendre quant à leur devenir. Sont-ils appelés à disparaître ? ce sera une des questions auxquelles nous tenterons de répondre.

## CHAPITRE 5 : le débit de boissons, un commerce comme un autre ?

Pour terminer le travail de déconstruction de notre objet, et finir d'interroger les éléments qui le composent d'un point de vue structurel, nous interrogeons ici les aspects qui structurent son existence commerciale. Son espace autant que les lois qui régissent son activité. La façon dont ils sont régis et rattachés à un environnement social dit quelque chose de leur place dans notre société.

Un intérêt particulier est porté à la façon dont les cafés participent à la vie urbaine ainsi qu'à la façon dont ils en dépendent. Comment ils interagissent avec la ville<sup>144</sup> ou les injonctions qu'ils se doivent de respecter en tant qu'établissements commerciaux, sont des informations qui, si elles n'influent pas directement sur les formes de sociabilités, nous permettent de les comprendre ou de les appréhender d'un point de vue macroscopique, de les resituer dans une perspective urbaine générale. Ce sont d'ailleurs ces aspects -les relations entretenues entre les bars et la ville surtout dans le cadre de la vie nocturne- qui alimentent les débats actuels. Dans un discours ambivalent, leur rôle est souvent pointé du doigt dans les nuisances occasionnées, et en réponse on rappelle leur importance dans la vie urbaine nocturne.

Reprenons un instant les exemples mis en lumière au chapitre précédent. Le café offre la possibilité d'être à la fois chez soi, et dans un même temps au contact du monde environnant. Les façons de s'y inscrire sont variées, laissent la possibilité de le faire dans la durée comme de façon très épisodique, sur des degrés d'engagement multiples. Rappelons-nous cette scène de présentation dans le film *Casablanca* : tous s'y retrouvent, mais à chacun sa partition. Comment alors appréhender la nature de l'espace des débits de boissons ?

---

<sup>144</sup> Notre terrain se situant dans des centres villes de France (Lille, Strasbourg, Metz et Nancy).

## A : Un espace « semi » public ?

Sont-ils des lieux publics ? Le caractère économique et privé de leur exercice nous invite d'emblée à répondre par la négative à cette question. Pourtant il est difficile de se limiter à cet aspect pour le définir, des nuances dans les formes d'appropriation de cet espace lui confère un caractère autre. Il faut différencier le caractère commercial, privé, de l'espace et la façon dont celui-ci est vécu. « *La distinction du privé et du public est apparemment simple et éclairante. C'est l'opposition du dedans et du dehors : est "privé" ce qui est réservé à certains et fermé aux autres, alors que ce qui est ouvert à tous est "public" »* <sup>145</sup>. L'espace des débits de boissons répond aux deux acceptions ci-dessus. Il peut être à la fois le lieu de certains et le lieu de tous.

Thierry Paquot rappelle l'importance de la déclinaison du terme espace public : « *l'espace public est un singulier dont le pluriel – les espaces publics – ne lui correspond pas. En effet l'espace public évoque non seulement le lieu du débat politique, de la confrontation des opinions privées que la publicité s'efforce de rendre publiques, mais aussi une pratique démocratique, une forme de communication, de circulation de divers points de vue ; les espaces publics, quant à eux, désignent les endroits accessibles au(x) public(s), arpentés par les habitants qu'ils résident ou non à proximité.* »<sup>146</sup> Les débits de boissons se situent quelque part entre les deux, tout en ne pouvant répondre pleinement à aucune de ces définitions. Ils s'inscrivent et participent à l'espace public, aujourd'hui sans doute moins qu'hier, en étant des lieux où la discussion est possible. Ils sont le sujet de débats qui occupent l'espace public mais ils ne sont pas des espaces publics.

Pour Ostrowetsky (citée par Thierry Paquot) <sup>147</sup>, « *l'espace public est donc forcément un espace partageable et partagé, son "appropriation" est la négation même de son existence* ». De bien des façons un débit de boisson peut être un espace soumis à une appropriation, individuelle, groupale ou même territoriale, et pourtant il reste partageable et partagé aussi, par les clients qui diffèrent les uns des autres, et selon les moments. L'espace du débit se situe aux frontières du public et du privé, répondant aux caractéristiques de l'un et de l'autre. Il faut penser sa définition autrement, soumise

---

<sup>145</sup> BLANC, Maurice, CAUSER Jean Yves. Privé public : quelles frontières ? *Revue des sciences sociales*, 2005, n° 33, 11 p., page 8.

<sup>146</sup> PAQUOT, Thierry. *L'espace Public*. Paris : La découverte, 2011, 128 p., page 3.

<sup>147</sup> PAQUOT, Thierry. *Ibidem*, page 104.

aux modulations, et aux différenciations. Le caractère privé ou public sera constamment mis en balance en fonction des personnes, des clients, des moments.

Les débits de boissons sont des espaces à mi-chemin entre public et privé. Leurs liens avec la ville en font des lieux de l'espace public, pourtant ce sont aussi des espaces dont l'identité est marquée par la clientèle ou la localisation du lieu. Aussi, ce sont des lieux commerciaux, et y stationner nécessite de s'acquitter d'une consommation. Le lieu n'est pas accessible gratuitement ou sans contrepartie comme un banc public ou un parc qui sont ouverts au passage et sans droit d'entrée.

*« Les bars ne constituent pas précisément des lieux publics, au sens où on l'entend en Occident, car leur accès est limité et que l'on s'y retrouve en groupe, entre amis. Il faudrait plutôt parler de "lieux réservés", suivant l'expression de M. Bozon et F. Héran, autour d'un public particulier. »*<sup>148</sup>

L'espace du débit de boissons est ambivalent. À travers la multiplicité des façons de s'approprier l'espace dans les pratiques se déploie un nuancier de façons de le percevoir et de le faire vivre. *« S'il a un statut d'espace commercial et public, le café répond parfaitement à la définition de l'espace domestique. Se sentir chez soi, s'autoriser à ne plus interpréter l'endroit, mais le vivre, y avoir ses habitudes n'est pas l'apanage du logement. Les débits de boissons sont révélateurs d'autres territoires, spécifiques, premiers, sociaux. Le dédoublement observé du sentiment de chez soi en dehors (au café) correspond en fait à la délimitation d'un espace refuge, choisi selon des critères d'affinité qu'elle soit sociale ou spatiale. Il est un troisième endroit, un espace intermédiaire entre travail et maison, entre espace public et privé. Dans l'appropriation du lieu par les clients, il faut distinguer les différents espaces du café. »*<sup>149</sup>.

Ce ne sont pas les espaces (publics ou privés), mais les sphères qui se télescopent dans l'espace du débit. Celles publiques et privées parfois intimes qui se rencontrent dans le même espace. Le débit de boisson n'est pas un espace public, il appartient,

---

<sup>148</sup> BUISSON-FENET, Emmanuel. Ivresse et rapport à l'occidentalisation au Maghreb. Bars et débits de boissons à Tunis. *Égypte/Monde arabe*, 1997, Première série, N° 30-31, p310

<sup>149</sup> MATHIEU, Nicole, MOREL-BROCHET, Annabelle, BLANC, Nathalie, GAJEWSKI, Philippe, GRESILLON, Lucile, HEBERT, Florent, HUCY, Wandrille et RAYMOND, Richard. Habiter le dedans et le dehors : la maison ou l'Eden rêvé et recrée. *Strates*, [En ligne], 2004, n° 11, [mis en ligne le 14 janvier 2005], consulté le 5 mai 2013. URL : <http://strates.revues.org/430>

et il est sous la responsabilité de quelqu'un. Mais dans ce cadre physique, des éléments de la sphère publique autant que de la sphère privée peuvent prendre corps.

Ces particularismes nécessitent d'être pris en compte dans toute réflexion sur l'espace du débit de boissons. Nous allons procéder à un travail en deux temps. Le premier, ici, se focalise sur l'aspect commercial, sur l'interaction entre le café et la ville. Plus tard, et à travers les usages qui sont fait de cet espace par les personnes interrogées nous questionnerons un autre aspect de l'espace des cafés.

## B :Un établissement commercial

Tout aussi familier qu'il nous apparaisse, le débit de boisson est un établissement commercial (presque) comme un autre, régi par un code de la santé publique et des arrêtés préfectoraux. Ces éléments spécifiques aux débits de boissons nous font comprendre la façon dont ils s'inscrivent dans la société, la façon dont ils interagissent avec les rythmes sociaux et saisir un peu mieux encore ce qui fait leur particularité.

Le nombre de licences IV suit une courbe négative depuis un siècle. Pourtant de nouveaux établissements voient régulièrement le jour. Les licences IV sont souvent rachetées et transférées vers des centres-villes principalement. Rappelons qu'une licence ne peut être créée ; il faut racheter ou transférer une licence déjà existante. Ainsi, lorsqu'un établissement ferme ses portes, sa licence est revendue, soit à un fournisseur, soit à un particulier. Dans notre panel nous avons la chance d'avoir croisé trois propriétaires de bars. Leurs propos ainsi qu'une revue de presse nous a conduit à faire émerger plusieurs aspects qui concourent à souligner les étapes qui aboutissent à l'existence d'un établissement et ses mécanismes de fonctionnement.

### Ouvrir un bar.

Les motivations à ouvrir un établissement sont concrètement en lien avec l'exercice commercial. Julien nous répond « *Pour gagner du fric !* » (Julien). Gérard, lui, a décidé de changer de profession après avoir été batelier, lui et sa femme ont choisi d'ouvrir un bar parce qu'aucun diplôme n'était nécessaire. « *On n'a pas de diplôme, ni cap ni tout ça donc on s'est dit que le plus facile ce serait d'ouvrir un bar.* » (Gerard).

Sébastien qui a ouvert la Quincaillerie à Nancy, s'inscrit dans un projet à moyen terme, cette ouverture est un investissement pour la suite. « *J'ai fait sept ans d'école hôtelière et la logique était pour moi d'aller vraiment dans la restauration pure, vraiment type restaurant, cependant les investissements sont très élevés et très lourds donc je ne pouvais pas le faire d'entrée de jeu donc l'idéal était de passer par une structure plus légère à mettre en place plus rentable plus rapidement donc un bar* » (Sébastien).

Le projet d'ouverture d'un café nécessite cependant un montage financier conséquent. Il est nécessaire d'obtenir le soutien de partenaires financiers. « *Les bars de nuit sont compliqués à financer. Pour accorder un prêt, les banques exigent 50 % d'apports au lieu de 20 % pour une brasserie traditionnelle. Un nouvel entrant ayant préféré conserver l'anonymat raconte avoir essayé 25 refus avant de trouver un banquier. C'est difficile de rester motivé quand on fait face à autant de refus* »<sup>150</sup>. Un avis partagé par le propriétaire du bar le 21. Il n'a obtenu une réponse positive à sa demande de prêt qu'après avoir rencontré douze banquiers. En revanche, pour les empereurs de la nuit, se financer s'avère aisé : « *Quand on possède plusieurs établissements, ce sont les banques qui viennent à vous pour savoir si vous avez un projet, explique Marc Maria. Moi, je n'ai aucun problème à obtenir un prêt.* »

C'est une des spécificités du métier : le premier établissement est le plus difficile à ouvrir ; une fois sur pied et pour peu qu'il connaisse du succès les autres initiatives sont plus aisées à financer. Certaines charges se voient diminuées, les commandes centralisées chez les mêmes fournisseurs font diminuer les prix au litre.

Puis vient le temps de trouver un établissement : « *Si une annonce se retrouve sur les DNA ou sur Le bon coin, ce n'est pas une bonne affaire* »<sup>151</sup>, estime Maël Perez, propriétaire de quatre bars à Strasbourg, dont le Terminal. Pour dénicher les bons plans, le carnet d'adresses est la pièce maîtresse. « *Dans le milieu de la nuit, tout le monde se connaît* »<sup>152</sup> explique Antoine Ghilès, propriétaire du *café des anges*, du *O'Brien* et du *Six feet under*. Pour lui, la plupart des transactions s'effectuent « grâce au bouche-à-oreille ». Principalement grâce aux deux principaux fournisseurs de boissons, Dickely et France Boissons qui sont des mines d'informations. « *Les*

---

<sup>150</sup> *Vivacité*, n°13, 27 février-20 mars 2015, p 11

<sup>151</sup> *Vivacité. Ibidem.*

<sup>152</sup> *Vivacité. Ibidem.*

*fournisseurs sont au courant de tout* ». Alors, quand un propriétaire de bars cherche à ouvrir un nouvel établissement, il en discute avec ses fournisseurs.

## Les horaires

Comme pour d'autres établissements commerciaux, une organisation du travail donne un rythme et des ponctuations qui s'échelonnent entre l'ouverture et la fermeture. Dans ce qui pourrait ressembler à un perpétuel recommencement, l'animation du café n'est pourtant jamais semblable. Les clients, leurs histoires, leurs allers et venues viennent égayer ce quotidien qui pourrait sembler écrit. C'est dans ce paradoxe, entre micro événements et routine quotidienne que les temporalités se conjuguent dans les débits de boissons

Les horaires d'ouvertures sont laissés à la discrétion du gérant. Concernant les amplitudes horaires ainsi que les jours d'ouverture, les établissements ont le loisir de procéder comme ils l'entendent. Le choix d'une fermeture hebdomadaire, de l'ouverture des portes de bon matin ou en après-midi ainsi que le choix de travailler les dimanches sont des variations possibles et observées. Le gérant procède à des ajustements d'horaires en fonction de son activité et de sa clientèle. Il peut faire évoluer son volume horaire d'une façon ou d'une autre en constatant soit une demande de la part de la clientèle, soit une absence de celle-ci à certains moments. Si, par exemple, les lundis s'avèrent trop peu lucratifs, le gérant fera le choix d'abandonner ceux-ci. Au contraire s'il remarque chez ses concurrents un remplissage considérable, la décision peut être prise d'en faire des jours ouvrés. Cette mise en adéquation s'effectuera par expérimentation. Quelques fois les impératifs financiers poussent à étendre au maximum le volume horaire proposé par l'établissement.

À Strasbourg, la *Perestroïka* est ouverte presque malgré elle dès les premiers rayons du soleil. L'hôtel *Le Grillon* qui fait partie du même corps de bâtiment et qui est géré par la même équipe (il s'agit d'un bar et d'un hôtel, pas d'un bar de l'hôtel), amène le bar à être ouvert en continu ou presque. Le *Kitsch'n Bar* ouvre ses portes vers 11 heures, après avoir abandonné l'idée de proposer des petits déjeuners. Il réserve ceux-ci à certaines périodes de l'année, les week-ends de décembre pendant le marché de Noël notamment. À Nancy *la Quincaillerie* ouvre ses portes à 11 h et les

*Frères Berthoms* dans l'après-midi. À Metz, Le 7 bis quant à lui ouvre directement vers 18 h, après avoir essayé un temps d'être ouvert en journée, les résultats l'ont amené à se concentrer sur une plage horaire plus réduite. Pour illustrer la liberté et la diversité quant à l'amplitude des horaires d'ouverture ces trois établissements ferment tous à la même heure, deux heures du matin, malgré des ouvertures assez diverses.

Les prix des consommations sont déterminés par les responsables de l'établissement et sont libres, issus de négociations avec les principaux fournisseurs, ils peuvent varier considérablement d'un établissement à l'autre. Un café sur une place touristique peut être dix fois plus cher que dans un café en zone rurale. Dans nos exemples, les prix sont assez homogènes et ne constituent pas ou peu des freins ou des moteurs quant aux choix des établissements fréquentés. Entre *la Perestroika*, le *Kitsch'n "bar* ou la *Taverne Française* le prix du demi de bière le plus abordable est sensiblement le même. Cette homogénéité des prix est sans doute en lien avec la libre concurrence, un prix trop élevé pourrait éloigner une clientèle.

## C : Interactions avec la ville

Les débits interagissent de façon quasi organique avec la ville, et plus généralement avec l'espace qui les entoure<sup>153</sup>. Lieu de halte, vitrine de la ville, les débits de boisson occupent un espace aussi symbolique que physique, sur les places comme dans les rythmes urbains Ils ont une fonction morphologique, générant une activité spécifique la nuit venue ; soit dans des espaces concentrant un certain nombre d'établissements, soit en influant sur les déplacements dans la ville. Ils font plus que simplement s'inscrire dans le paysage. Ils organisent certains des flux, des déplacements, ce qui provoque généralement bruit et agacement des riverains. Deux exemples illustrent cette interaction avec la ville, l'harmonisation et les règles concernant les terrasses et la place des débits de boissons dans la vie nocturne.

---

<sup>153</sup> Cette précision pour rappeler qu'ici nos exemples vont mettre en lumière les processus concernant les cafés de centre-ville mais de la même façon, avec des formes différentes, les questions relatives aux interactions entre le débit et le village ou la commune existent.



## Esthétiques urbaines

Les débits de boissons interagissent avec la ville, se situent sur les places publiques, dans les rues. Les terrasses des cafés sont une vitrine, une image de la ville autant qu'une façon de profiter de celle-ci, en flânant ou en se restaurant au milieu de la foule, en plein cœur de l'espace public. La belle saison voit les établissements sortir leurs terrasses, proposant ainsi un espace supplémentaire ouvert sur la rue ou sur une place. Il est moins engageant de se poster à une terrasse que de pénétrer dans l'établissement, de par la situation de la terrasse un contact est maintenu avec la ville, son passage, son trafic. Ces mêmes terrasses font l'objet d'un contrôle et de normes à respecter fixées par la mairie qui, consciente de l'importance des terrasses, cherche à leur donner un aspect soigné, voire homogénéisé. Des décrets municipaux imposent un cadre, un code couleur à respecter sous peine de se voir retirer l'autorisation de terrasse, celle-ci se décomposant en un nombre de tables et de chaises possible et une distance sur le trottoir : « *Une charte rentre donc en vigueur qui impose une augmentation tarifaire pour les cafés et surtout leur terrasse qui sont proches de la Grand-Place de Béthune, mais aussi une contrainte, des critères actés par cette charte en matière de couleur du mobilier, les chaises, parasols et autres seront désormais de couleur crème* »<sup>154</sup>.

A Nancy comme ailleurs, les terrasses des cafés, une fois l'été venu, investissent la place et ne désemplissent pas, permettant aux badauds de profiter de la place Stanislas et du soleil. Pour les mêmes raisons, les terrasses sont soumises à une charte, elles s'inscrivent dans l'espace public et, dès lors, « *l'offre doit s'inscrire dans un objectif partagé de favoriser le mieux vivre ensemble* »<sup>155</sup>. Les 400 cafetiers et restaurateurs qui possèdent l'autorisation d'utilisation du domaine public sont soumis à des droits et des devoirs, consignés là aussi dans une charte, elle-même réactualisée de temps à autre. Un document qui rappelle consignes et attentes de la municipalité, ce qui est autorisé et ce qui ne l'est pas ; consignes de sécurité, d'accessibilité, de tranquillité et aussi le maintien de la qualité de l'espace public. Mais de plus, comme dans l'exemple précédent il peut y avoir des normes à respecter en termes de mobilier extérieur. Les cafetiers – restaurateurs sont soumis à une

---

<sup>154</sup> *Nord Eclair*, 8 juin 2017.

<sup>155</sup> *Est Républicain*, vendredi 18 mai 2012.

redevance pour l'occupation du domaine public. A Béthune, elle est calculée au mètre carré selon trois grilles tarifaires, du centre historique, le plus cher aux quartiers périphériques les moins chers. De 30 euros le mètre carré à 5 euros. On retrouve la dégressivité du prix en fonction des zones à Nancy mais le mode de calcul de la redevance diffère, ici elle est calculée « à l'élément » une table correspond à un élément, une chaise aussi. Ainsi le café Foy sur la place Stanislas, qui déclare 312 éléments, doit s'acquitter de près de 10 000 euros de redevance à la ville.<sup>156</sup> Des contrôles sont effectués de façon aléatoire pour vérifier les déclarations et le respect des consignes. En cas de non-respect, « *en cas de persistance, la commission peut aller jusqu'à proposer une suspension provisoire de terrasse* »<sup>157</sup>. Ce qui est arrivé, déclare Olivier Husson deux ou trois fois ces dernières années ; idem pour les nuisances sonores. « *Les cafetiers – restaurateurs qui ne seraient pas assez soucieux de la tranquillité des riverains peuvent voir ramener leur plage horaire d'exploitation des terrasses de 2 h du matin à 22 heures* »<sup>158</sup>. Une importance est donnée à l'harmonie visuelle des terrasses qui doivent mettre en valeur la ville « *Les terrasses ne doivent pas, par leur situation, leurs dimensions ou leur aspect extérieur, porter atteinte au caractère architectural et patrimonial des lieux avoisinants* »<sup>159</sup>, sous peine de contravention, d'amende pouvant aller jusqu'à 1500 euros ou encore d'une annulation de l'autorisation d'occupation du domaine public. Les cafés sont en interaction avec la ville en participant de son image.

## Transformations nocturnes

La nuit, la ville ne dort pas, elle se transforme. Vient le temps des restaurants, des cinémas, et surtout des cafés. Lorsque les commerces ferment leurs portes, au moment où les bureaux se vident, les cafés s'animent.

Une autre carte se dessine, un territoire se recompose, les rues fréquentées le jour se vident et certains espaces, à l'inverse, se remplissent. Les pôles d'activités nocturnes

---

<sup>156</sup> *Est Républicain. Ibidem.*

<sup>157</sup> *Est Républicain. Ibidem.*

<sup>158</sup> *Est Républicain. Ibidem.*

<sup>159</sup> *Est Républicain. Ibidem.*

redessinent un centre-ville, des zones de fréquentation. Le même territoire, qu'il se circoncrive à une rue, ou à une place se voit investi différemment. La rue de la Primatiale à Nancy, par exemple, vit quotidiennement cette transformation, d'un calme saisissant la journée, elle devient infranchissable la nuit, les clients débordent littéralement des cafés qui la composent. Impossible à ce moment-là de savoir comment se répartit la clientèle entre les différents établissements de la place. A une échelle moindre, la rue des Tonneliers à Strasbourg vit cette transformation elle aussi. Les terrasses envahissent la rue et celle-ci s'anime au fur et à mesure que la clientèle afflue. L'identité de ces rues de ces places, de ces territoires se voit alors bouleversée.

Parfois surnommées « rues de la soif », certains espaces du centre-ville concentrent une densité d'établissements particulière. Ceux-ci s'agglomèrent autour d'une rue, d'une place ou d'une zone spécifique de la ville. Le choix de se diriger vers un de ces pôles, prime sur celui de se rendre dans un lieu précis. La notoriété de ces concentrations dépasse celle des établissements qui la composent. Les rendez-vous sont donnés « à la Primatiale » « Place d'Austerlitz » plutôt qu'au *Blitz*, ou qu'au *café de Bâle*.

La rue Oberkampf à Paris, désormais fameuse pour ses cafés, est devenu depuis les années 90, un des lieux de sortie et de cette effervescence nocturne, connaît ce phénomène de renversement. Elle voit s'opérer au cours des heures cette transformation. Le jour la rue est animée par les commerces, les services, la vie de quartier et la nuit venue elle voit des clients affluer de tout Paris. Un travail met en avant ces transformations et l'impact de celles-ci sur la vie d'un quartier ou d'une rue. *“Non seulement les pratiques liées à la centralité ludique ne s'inscrivent pas dans les mêmes lieux, mais elles ne s'inscrivent pas non plus dans les mêmes temporalités : rarement le matin, plutôt en fin d'après-midi et surtout en soirée (...). La nuit, le paysage est complètement modifié : seuls les cafés branchés sont éclairés, alors que les autres sont dans l'ombre. L'ambiance est différente : lumière, bruit, animation très tard dans la nuit. (...) Les cafés polarisent toute l'animation, (...) en définitive la rue Oberkampf est un pôle d'attraction aussi bien le jour que la nuit : à sa centralité diurne exclusivement commerciale, s'ajoute une centralité nocturne qui se lit à l'échelle de*

*la ville. Elle s'inscrit dans ces parcours de nuit qui redessinent la ville et ses centralités*  
»<sup>160</sup>.

Cette inversion de centralité, se retrouve dans nos exemples de province. La place Saint-Etienne à Strasbourg connaît également cette centralité qui s'inverse entre jour et nuit. Au cœur de la ville, elle voit les lycées et commerces animés le jour et à la nuit tombée l'afflux de ceux qui sortent, du *Mudd Club*, au *Sonographe*.

Cette vie nocturne, provoque des déplacements qui génèrent du bruit. Ces concentrations d'établissements posent questions. Le bruit généré par le regroupement de clients, et le trafic nocturne sont débattus dans toutes les villes de France depuis plus d'une dizaine d'année. Les sorties à la fermeture des bars provoquent des attroupements qui donnent l'impression d'une masse statique dans la rue et dérange les riverains.

Les nuisances sont de plus en plus médiatisées, reportages accablants sur une jeunesse à la dérive, augmentation des « excès de la nuit » voire problème de sécurité ; lorsque le monde de la nuit dérape c'est souvent les débits de boissons qui sont pointés du doigt. Depuis plusieurs années certains phénomènes viennent mettre l'accent sur de nouvelles problématiques, le *binge drinking* (biture express), les tapages nocturnes en sont les plus marquants. Ces groupements de débits sont pointés du doigt, en tant que responsables des attroupements et des gênes occasionnées.

L'été 2014 à Strasbourg a fait émerger un débat sur la qualité de la vie nocturne, renvoyant dos à dos riverains et usagers vers un arbitrage municipal. D'un côté les amoureux de la vie nocturne strasbourgeoise, les patrons de bars, et de l'autre l'association *Calme Gutenberg*. Un débat qui fait suite à l'initiative de l'association cherchant à mettre en avant les conséquences de la vie nocturne, surtout de ses excès pour les riverains, en diffusant sur le réseau social Facebook des vidéos qu'ils avaient eux-mêmes filmés, d'usagers se livrant à diverses activités peu glorieuses : mictions sur la voie publique, dégradations diverses, et surtout un volume sonore qui dérange. Le *modus operandi* de l'association a fait réagir puisque la diffusion de ces vidéos a

---

<sup>160</sup> FLEURY, Antoine. De la rue-faubourg à la rue « branchée » : Oberkampf ou l'émergence d'une centralité des loisirs à Paris. *L'Espace géographique*, 2003, 3, Tome 32, p 232-252

été faite sans l'accord des personnes qui y figurent et, qui plus est, à visages découverts. Cette pratique a été discutée dans les médias nationaux tant elle va à l'encontre de nombreuses de valeurs républicaines. Mathieu Cahn, adjoint en charge de la vie nocturne à Strasbourg a qualifié à la suite de plusieurs échanges tendus, l'association calme Gutenberg de « *version locale du KGB* »<sup>161</sup>.

Reste que le débat est posé sur les conséquences de la vie nocturne dans les centres villes. Pour autant, les autorités sont assez conscientes de l'intérêt d'une vie nocturne dans leurs villes mais la sécurité des concitoyens est primordiale. Dans un article du 4 octobre 2014, un état des lieux de la situation et des mesures prises par la municipalité sont exposées. « *On n'est plus dans l'alcool joyeux, mais dans l'alcool violent, notamment aux abords des établissements* »<sup>162</sup>.

Le débat s'est centré sur les problématiques de nuisances sonores, leur impact sur le voisinage et sur la gestion de ce problème par les pouvoirs publics. La problématique des nuisances est posée de la façon suivante : les débits de boissons, sont responsables d'un trouble puisqu'ils font se réunir des personnes, qui consomment de l'alcool et qui, une fois la fermeture, se rendent responsables de nuisances sonores. Les débits de boissons ne génèrent en eux-mêmes aucun bruit mais c'est leur clientèle qui s'en charge. Peut-on imputer aux cafés les troubles de l'ordre public dû à des individus ? Si les regroupements nocturnes, passée la fermeture, peuvent être de leur responsabilité, et que la tâche de les disperser leur incombe, elle est généralement appliquée. C'est une extension de responsabilité qui semble pernicieuse.

C'est là que se pose la question du rôle des débits de boissons qui sont responsabilisés ; autrement dit même s'ils bénéficient économiquement de la « nuit » est-ce à dire que d'aller dans un bar, de s'enivrer, transfère la responsabilité d'un individu au tenancier ou au serveur ? Les problèmes les plus fréquemment constatés adviennent une fois les portes du café fermées. Les clients qui ont un peu de mal à rentrer chez eux s'amassent, ou a minima mettent un certain temps à se disperser, font du bruit, un bruit devenu insupportable pour les résidents qui se voient réveillés fréquemment voire quotidiennement. Mais est-ce les bars qui en sont les responsables ?

---

<sup>161</sup> *Dernières Nouvelles d'Alsace*, 4 octobre 2014.

<sup>162</sup> *Dernières Nouvelles d'Alsace*. *Ibidem*.

Les arguments des riverains sont le droit au calme, la propriété privée. Les arguments des débits de boissons, c'est le droit d'exercer. La responsabilité politique est de garder l'ordre public intact. « *La cohabitation d'un vivre ensemble en ville, avec la fête, c'est une illusion, un mirage. Le sommeil et la fête ça ne va pas ensemble* »<sup>163</sup> dit la présidente de l'association qui propose de déplacer les activités de nuit, les cafés, boîtes de nuits et autres vers le Port-du-Rhin. Une idée qui ne plait guère : « *c'est plus facile de prendre en grippe les établissements que de traiter la responsabilité individuelle* »<sup>164</sup> selon Jacques Chomentowski, président du Groupement des cafetiers et établissements de nuit. « *Il y a une vie nocturne à préserver. Mais il faut qu'elle soit organisée pour la tranquillité des voisins et la sécurité des personnes. Les établissements de nuit ont des responsabilités. Il ne s'agit pas d'éteindre les activités nocturnes* » selon le Préfet<sup>165</sup>.

Ce problème est loin d'être spécifique à Strasbourg, on le retrouve dans de nombreuses villes de France. La vie nocturne est une des problématiques prises en charge par les municipalités essayant d'y apporter des réponses qui conviennent au plus grand nombre, les riverains, les élus et aussi les acteurs de la vie nocturne.

Les débits de boisson bénéficient d'une position ambivalente. Décrits par certains et accusés de certains maux, ils sont aussi pour beaucoup des lieux de vie importants et qui méritent de perdurer. Leur disparition dans les zones rurales donne lieu à des procédures hybrides où la mairie achète un fonds de commerce pour y positionner un gérant, ou alors propose des aides à l'installation. Les bars associatifs sont également des initiatives encouragées. Des mairies essayent de préserver l'équilibre en ne donnant pas toujours raison aux riverains (c'est rare) et en mettant en avant le rôle des débits de boisson dans le dynamisme social et économique de la ville. Et surtout les débits de boissons bénéficient d'un soutien populaire, certes diffus, mais présent.

Malgré ce que laisse entendre ce débat, le monde de la nuit, spécifiquement les établissements bénéficiant d'une ouverture tardive, sont surveillés et encadrés par la municipalité et la préfecture. Plus la nuit avance et moins nombreux sont les bars qui restent ouverts, seuls quelques-uns possèdent les autorisations spécifiques qui leur octroient ce droit. Les règles de fonctionnement du monde de la nuit ne sont pas

---

<sup>163</sup> *Dernières Nouvelles d'Alsace. Ibidem.*

<sup>164</sup> *Dernières Nouvelles d'Alsace. Ibidem.*

<sup>165</sup> *Dernières Nouvelles d'Alsace. Ibidem.*

simples et encore moins aléatoires. Ce qui reste souvent absent du débat c'est l'envers du décor, obtenir une autorisation d'ouverture tardive est le résultat d'un processus long. La préfecture définit le cadre législatif auquel le département doit se conformer, tandis que la municipalité peut renforcer ou assouplir ces injonctions selon les cas où les problématiques qui lui sont propres. Dans les villes de Metz, Nancy par exemple, les portes des possesseurs de licence IV ferment définitivement à deux heures du matin. Passé ce moment plus personne ne doit se trouver dans l'établissement et celui-ci doit être ostensiblement fermé, volet métallique baissé. À Strasbourg les établissements ont, la consigne de rentrer la terrasse dès minuit pour respecter le voisinage. Des contrôles de police peuvent avoir lieu pour vérifier l'application de ces consignes. Dans d'autres préfectures, les établissements peuvent se voir contraints de fermer leurs portes plus tôt ou bénéficier d'ouverture plus tardive

« *Pour avoir une autorisation d'ouverture tardive, ça a été une bataille* »<sup>166</sup> Marc Maria, propriétaire de huit bars et restaurants à Strasbourg, se remémore les difficultés qu'il a affrontées pour obtenir l'autorisation d'ouvrir le QG jusqu'à 4h du matin. Car, à Strasbourg, pour pouvoir ouvrir jusqu'à 4h, leurs propriétaires doivent demander une autorisation à la préfecture. Celle-ci passe d'abord par la commission technique de la Charte de la vie nocturne qui se réunit une fois par mois. Les douze membres de cette commission, mise en place en 2010 par l'Eurométropole, sont notamment des élus municipaux et des professionnels du monde de la nuit. « *La commission a tous les pouvoirs pour délivrer les autorisations d'ouverture tardive ponctuelles* »<sup>167</sup>.

Les initiatives pour défendre la vie nocturne existent pour répondre de façon structurée aux associations tel Calme Gutenberg, des collectifs se structurent et tentent de mettre en avant certains arguments.

« *Les mêmes qui déplorent que Paris s'endorme, signent des pétitions pour faire fermer bars et cafés dans leur quartier* »<sup>168</sup> souligne Bruno Julliard, porte-parole de la candidate socialiste Anne Hidalgo. « *Il faut sortir du tête-à-tête entre professionnels de la nuit et riverains*, insiste Ian Brossât, chef de file du PCF à Paris. *Donner la parole*

---

<sup>166</sup> *Vivacité. Op. cit.*, p 13

<sup>167</sup> *Vivacité. Ibidem.*

<sup>168</sup> *Le Magazine du Monde*, 5 octobre 2013.

*aux consommateurs va permettre de changer le regard que l'on porte sur la nuit et montrer que ce n'est pas seulement une nuisance mais aussi un atout »<sup>169</sup>.*

En 2009 la pétition « Paris : quand la nuit meurt en silence » avait recueilli 16 000 signatures et la mairie s'était empressée d'organiser des états généraux de la nuit. Mais le substrat de cette agitation a été assez faible, la nomination de « pierrots de la nuit » chargé de sensibiliser les noctambules aux nuisances sonores en fut la seule mesure observable. Le débat reste assez stérile et chacun reste sur ses positions, les mêmes. La nuit devient un sujet politique, puisqu'elle concerne tout le monde. Ce débat est aujourd'hui loin d'être réglé, plusieurs questions restent difficiles à arbitrer. Celle de la vie nocturne en centre-ville, importante pour une frange de la population, au détriment de celle qui souhaite bénéficier d'un droit au calme légitime. De façon plus globale elle interroge la vision des centres villes et nos modes de vies. Vouloir externaliser les activités de sorties et leurs centres d'attraction, couplé aux problématiques actuelles sur les commerces de centre villes et la dévitalisation qu'ils engendrent laisse craindre un changement dans l'animation générale des centres-villes. D'un autre côté les zones d'attractivité nocturne éloigneraient une partie de la population, opérant alors ainsi des sanctions territoriales dans la désirabilité de l'offre immobilière. Les deux camps sont renvoyés dos à dos campant sur leurs positions aussi éloignées qu'entendables.

Le débit de boissons est caractérisé par un espace « autre » aux frontières de plusieurs acceptions. Un espace toujours mouvant selon les façons de l'investir des clients, qui diffèrent selon les moments. Pour être abordé dans sa globalité, il faut l'appréhender sous ses différents aspects. Parmi eux sa matérialité. Etablissement commercial il est régi par des principes qui l'inscrivent dans un ensemble urbain, ouverture tardive, charte d'harmonisation des terrasses, responsabilité de leur client. Ils occupent une place dans la vie nocturne générant des flux spécifiques, qui voient certains espaces se transformer la nuit venue.

---

<sup>169</sup> *Le Magazine du Monde. Ibidem.*



# Conclusion de la partie 1

Les chapitres qui composent cette partie, concourent à dresser un portrait des débits de boissons. Les cafés tels que nous les connaissons aujourd'hui sont le fruit d'un long processus historique. Ce dernier témoigne de la volonté des formes de pouvoir d'opérer sur eux un contrôle. Les débits de boissons s'inscrivent dans un continuum temporel qui les voit se transformer et avec eux notre regard. Il ne sont plus perçus aujourd'hui comme ils le furent autrefois.

La revue de presse que nous avons présentée dépeint les débits de boissons comme des lieux où la sociabilité y est intrinsèque, au mieux les auteurs soulignent ses évolutions mais rarement interrogent ou questionnent les mécanismes qui la soutendent, les rencontres y semblent « évidentes ». Ils sont vus comme des lieux de rencontres, où des individus se côtoient facilement, le débit étant le cadre d'une rencontre qu'il rend possible ou facilite. Les cafés sont à ce titre désignés comme des lieux du lien social, nourrissant un terreau de relations humaines.

Peut-être ce rôle est-il surévalué ; ou l'importance des structures relationnelles externes aux cafés, minimisées. La simple présence au café ne suffit sans doute pas à créer des liens, c'est en tous les cas ce que nous allons interroger. L'ouverture d'un café est présentée comme une solution pour restaurer la vie sociale d'un village. Ce dernier sera très certainement l'occasion de mettre en scène cette vie sociale et de la matérialisée mais il est difficilement imaginable, que la sociabilité d'un village ne se crée que par l'existence d'un café. On projette alors une forme de tissu social ou de par la simple coprésence se nouerait des liens et ou les clients échangent par principe avec leurs voisins. De quels liens parle-t-on ? De ces liens qui se pérennisent ou de simples interactions ?

La presse tend à déplorer la disparition d'un « esprit des cafés » à la française, qui n'est pas précisément défini. L'évolution formelle des débits de boissons est incontestable, due aux modes, aux contraintes, mais y a-t-il eu un esprit des cafés qu'il n'y a plus aujourd'hui ? plutôt qu'un débat interprétatif, subjectif nous avons voulu en donnant la parole à ceux qui s'y rendent, en interrogeant les pratiques essayer de percer, non pas la substance, mais les raisons qui les y conduisent. Plus qu'un « esprit » ce sont les pratiques et leur sens qui nous paraissent mériter une analyse,

en essayant de mettre de côté des subjectivités qui transparaissent assez nettement dans les discours mis au jour.

Un aspect transversal nous étonne dans les façons d'appréhender les débits de boissons, les différenciations qui sont faites dans leurs dénominations. Malgré une diversité de terminologies, il est considéré que chaque établissement qui répond, ou qui est désigné par un nom spécifique sera défini par celui-ci. Un bistrot répondra, selon cette approche, à des caractéristiques précises et propres à tout bistrot. Des approches fondées sur des critères subjectifs dont certains relèvent d'un positionnement sur les clientèles.

Pourtant la distinction récurrente que nous avons noté dans les discours s'opère entre café et bar. Derrière cette démarcation, une représentation des pratiques diurnes et nocturnes, où le temps de la journée révolu, le bar et les consommations alcoolisées, font basculer les pratiques autant que la perception de celles-ci. Le *café* devient *bar* au fil de la journée qui s'écoule. Les mêmes clients parfois, mais la fin de journée, le temps du *happy hour*, de l'*afterwork*, de l'*apéro* venu, le café devient un bar dans la bouche des participants. Une différence de lecture radicale. Vouloir développer le point de vue des acteurs nous apparaît plus enclin à traduire les mécanismes et pratiques, qu'une lecture essentialiste, dont, il nous semble, nous avons montré les limites. Un décalage lexical certain qui traduit un positionnement et des réalités différenciées

Les éléments traités durant ces quelques chapitres ne sont pas exhaustifs, ils pourraient se prolonger sur de très nombreuses pages. C'est un des choix qu'il nous a fallu faire : essayer de limiter, de calibrer, d'échantillonner ces diverses questions. Loin de prétendre à une vision encyclopédique, ce qui n'est ni à notre portée, ni notre présente ambition nous avons cherché à dresser un portrait des représentations des débits de boissons, à rappeler leurs origines historiques et les processus historiques qui, nous le pensons, aiguillent les comportements et les pratiques actuelles. Ainsi nous avons proposé un portrait des cafés scindé de l'analyse de leurs pratiques.

On pourrait opposer à ce choix qu'une mise en perspective et en lien simultanée eut été plus pertinent, Les différents essais rédactionnels nous auront prouvé le contraire, rendant la lecture plus difficile et le propos confus. Une scansion thématique mettant directement en lien les deux aspects n'était pas pertinente, du moins pas sous cette forme.

Isoler ces deux dimensions ne signifie pas qu'elles sont distinctes, l'une doit être mise en lien avec l'autre, les pratiques sont sans aucun doute en lien avec les représentations, quelle que soit la nature de ce lien. C'est désormais ce que nous allons essayer d'observer, les pratiques en cours de sociabilités dans les débits de boissons. Mais faisons-le avec, en tête, une illustration, et équipé d'outils intellectuels, nourris d'éléments sur leur histoire et les phases successives de celles-ci, leur importance dans les interactions avec la ville, leur imprégnation de plus en plus urbaine, et surtout l'idée que l'on se fait d'eux.

## Deuxième partie

# Sociabilités et pratiques liées aux débits de boissons

## Présentation partie 2

La présente partie a comme objectif de dresser un portrait des pratiques liées aux débits de boissons et de restituer le sens qui leur sont données par les usagers. Ainsi d'aborder les enjeux symboliques que prennent ces formes de sorties et les types de rencontres qui s'y déroulent. En présentation nous souhaitons revenir de façon liminaire sur la façon dont a été construite la présente partie essentiellement nourrie par le terrain.

Les entretiens réalisés ont le mérite d'être illustratif et correspondent, selon nous, à donner une visibilité des pratiques en cours et des motivations qui encouragent à se rendre dans un café. Il faut souligner, aussi, que le parcours qui nous a amené à rencontrer des personnes dans différentes villes de taille moyenne en France, est venu nourrir un propos conséquent. Les pratiques qui en découlent s'additionnent et surtout convergent. Les propos concernant les villes de Lille, de Nancy ou de Strasbourg, par exemple, confluent vers des pratiques partagées, même dans leur diversité. À travers les parcours de vies, ou les différentes temporalités qui organisent les sorties et les pratiques, des idéaux types transparaissent.

Le matériau recueilli est dense, nous avons dû en extraire les réponses principales, puis opérer un découpage thématique. Celui-ci articule les chapitres qui composent cette partie. Ce découpage n'a pas été simple et de nombreuses évolutions ont construit le plan de cette partie. La raison de cette difficulté à séquencer le matériau est sans doute due à la façon dont ces éléments sont imbriqués dans le discours de nos interlocuteurs. Dans les réponses parfois sont brassés plusieurs aspects, plusieurs points à la suite sans que ceux-ci ne soient scindés ou issu d'une découpe intellectuelle chez notre interlocuteur. Un point assez logique tant ils sont tous liés les uns avec les autres. Il nous fallait trouver le moyen de les restituer de la façon la plus lisible et souhaitons-le pertinente. Ce sont donc les règles générales, les aspects majeurs qui déterminent et construisent notre présent propos. Chaque discours comporte ces subtilités son degré ou non de profondeur, nous avons choisi de faire

émerger les aspects caractéristiques de notre échantillon, ceux à travers lesquels des formes de pratiques partagées apparaissent. Cela aura été la règle à laquelle nous nous sommes tenus. Chacun de thèmes ou des sous thèmes qui articulent cette partie sont des aspects récurrents des pratiques récoltées. Soit de façon explicite à travers la redondance des discours, ou par l'aspect dominant qu'elle occupe dans cette thématique.

L'objectif de notre travail est de proposer une lecture, une typologie des pratiques liées aux débits de boissons fondées sur le discours des usagers. Certains arbitrages sont nécessaires afin d'en illustrer les priorités. Plus que de simples grands axes, il s'agit dans les sept prochains chapitres de présenter les éléments structurant les visites, le choix des établissements, les façons de consommer, les relations qui se jouent dans ces établissements, à court ou à long termes. A défaut de tout dire nous avons essayé de dire l'essentiel, et un peu du reste aussi.

Afin de restituer le propos des acteurs nous avons fait le choix de proposer les passages les plus illustratifs, les plus éloquents. Chaque entretien réalisé à sa spécificité, dans la forme et le contenu, certains ont pris le temps de détailler leurs choix d'établissement, certains l'évolutions de leurs pratiques, etc. c'est grâce à cette richesse que nous avons la possibilité de mettre en évidence à différents moments les propos des uns ou des autres. En espérant pour le lecteur transmettre cette diversité, cette implication, cette richesse.

# CHAPITRE 1 : Les pratiques liées aux débits de boissons

Le chapitre qui suit restitue dans leur diversité les différentes pratiques liées aux débits de boisson qui nous ont été relatées. Nous présenterons dans ce chapitre les grands principes qui les orchestrent ainsi que les critères et fonctions principales qui leur sont assignés. Nous avons voulu ici donner les clés de lecture, afin de comprendre et de retranscrire ces pratiques issues du matériau. Les règles générales que nous avons fait émerger ne sont ni exhaustives, ni limitées au présent propos. Il existe sans doute d'autres formes de pratiques qui n'ont pas été témoignées dans les entretiens et nous ne prétendons pas ici en faire le catalogue ; pour autant les différentes pratiques ici mises en lumière, convergent quelles que soient les villes, quelles que soient les personnes et donnent lieu à des façons de se rendre dans les débits de boissons significatives. Par « pratique » nous entendons l'ensemble des façons de se rendre dans un débit de boisson selon les moments ou les personnes, ainsi que le sens donné à ces démarches, autant que le discours et la façon dont il est explicité.

## A : Des pratiques variées

Les pratiques liées aux débits de boissons sont présentées comme « fréquentes » sans surprise puisque ce terme a été choisi comme critère de désignation de notre échantillon. Cependant cette fréquence dans les visites ou les usages des débits de boissons renvoie à des acceptions et des formes plurielles.

Cette fréquence n'est pas indépendante de certains éléments qui viennent la moduler ou la faire varier c'est l'idée que nous glisse Hadrien lorsqu'il nous explique que cette fréquence est un peu « freestyle », autrement dit à l'envie. « *On va dire une fois... une à deux fois par semaine. Ça m'arrive, c'est un peu freestyle quand même. La semaine, ça m'arrive de temps en temps, en sortie plutôt pour l'apéro vers 7h30, un truc comme ça. Et puis ça m'arrive encore le weekend, le weekend de faire une bonne sortie, la*

*petite tournée des bars et tout, ça... ouais, on va dire, oui, deux fois... deux fois par semaine. C'est vraiment de manière... c'est éparpillé, j'ai pas un un emploi du temps bien préparé là-dessus sur les sorties, etc.»*

Une pratique qui est donc à la fois régulière et éparpillée. Dépendante de certains éléments. L'envie bien sûr, les sollicitations externes et la forme de sortie programmée. Un discours que l'on retrouve chez Bruce « *C'est totalement fluctuant quoi, ça peut être, une fois, deux fois, trois fois dans la semaine ou de temps en temps euh... ou rien pendant deux semaines et puis j'enchaîne. C'est... il n'y a pas de cycle, c'est totalement... ça dépend de la météo, ça dépend de l'envie, ça dépend du temps, ça dépend... ça dépend de beaucoup de choses, en fait. Ça dépend de beaucoup d'évènements extérieurs.* » Des variations dans les fréquences qui se retrouvent dans le propos d'Anne-Sophie : « *Ben, en fait je pense que ça dépend, ça dépend des moments dans l'année. Je dirais que je vais dans un bar en moyenne deux fois dans la semaine. Après, pendant les vacances je vais beaucoup plus dans les bars, l'été je vais beaucoup plus dans les bars aussi, j'aime bien il y a les terrasses...* ».

Ces éléments nous invitent d'ores et déjà à considérer les pratiques et leur fréquences et fonction du sens qui leur est allouée. Les visites de vont ni être perçues de la même façon ni même avoir la même signification selon les moments. Considérer de façon quantitative le nombre de visites ne nous apparaît alors pas pertinent. La place de la fréquentation dans les réseaux de sociabilités a déjà été explorée à travers des études de sociologie dans les années 80<sup>170</sup>. La mesure choisie est celle du nombre de visites hebdomadaires. La personne concernée vient-elle y déjeuner, rejoindre du monde, interagit-elle seulement avec les autres clients ? Une comptabilisation seule des visites ne renseigne pas sur le sens de la visite pour la personne qui choisit de s'y rendre. L'intensité des sociabilités aux cafés n'est pas mesurée dans ces études qui perpétuent l'idée de lieux de rencontre et de sociabilité toute chose égales par ailleurs, que le seul franchissement de la porte transforme par magie une venue en une forme sociabilité mesurable.

Certains éléments extérieurs vont venir influencer sur l'envie de se rendre dans les débits de boissons et donc sur la fréquence des visites. « *Ce qui va être un élément déclencheur ? On va dire principalement la disponibilité et la météo. C'est certain qu'en*

---

<sup>170</sup> CHOQUET, Olivier. Les sorties : une occasion de contacts. *Economie et statistique*, 1988, N°214, pp. 19-25



*hiver, les fréquentations en bar, on va être un peu plus rare. Par contre là, comme je te disais pendant les vacances, il fait super beau, j'y suis allé quatre fois en dix jours, voilà »* (Anne-Sophie). Les saisons, le pouvoir d'achat ou la distance à parcourir, encouragent ou freinent les sorties. Ils vont en faire varier les formes, les lieux et les façons de les investir. Intéressons-nous à ces éléments dont le premier apparaît être la saisonnalité.

## Saisonnalité

Les saisons ont un double effet sur les sorties. Le premier concernera la motivation à sortir ou non, le second sur la forme de celles-ci, notamment avec les terrasses de cafés qui fleurissent durant les beaux jours.

En plus de jouer sur la motivation à sortir, les terrasses font changer les pratiques. Le temps plus propice à la flânerie invite à profiter du soleil. Les terrasses redessinent une offre d'établissements différente. Les cafés qui sont implantés à des endroits stratégiques bénéficient alors d'un pouvoir d'attraction multiplié, la course se fait à l'emplacement. Un café qui peine à se remplir l'hiver peut, durant l'été grâce à sa terrasse, connaître un franc succès. Il y a pour les terrasses des enjeux de politique municipale avec des contraintes en matière d'harmonisation et des enjeux financiers. Se voir amputé d'une table ou de chaises est un manque à gagner dans une concurrence entre débitants aux cartes rebattues.

*« En été j'ai pas du tout le même mode de consommation de bar qu'en hiver. J'ai envie de me poser tranquillement en terrasse de prendre un petit peu l'air etc., de la détente que je vais y trouver... En hiver ce n'est pas pareil, j'y vais moins, beaucoup moins »* (Caroline). Si Caroline nous explique tout de go, la nature de cette différence de fréquentation saisonnière, elle n'est pas la seule. Anne-Sophie nous confirme : *« Ben, en fait je pense que ça dépend, ça dépend des moments dans l'année. L'été, je vais beaucoup plus dans les bars aussi, j'aime bien il y a les terrasses... Oui, l'hiver ça me fais plus chier, alors du coup si je vais dans un bar, c'est parce qu'il y a un truc particulier. »* *« Si c'est une terrasse l'été, c'est parce que je trouve ça sympa. Je peux y aller toute seule, mais je peux aussi me poser, avec Hadrien par exemple. On aime bien les terrasses l'été, c'est le seul cas de figure où on va juste tous les deux dans un bar. Parce qu'on aime bien les terrasses l'été ».*

De plus les terrasses vont offrir de nouveaux espaces, qui permettent une fréquentation différente de certains cafés. Anne-Sophie a en horreur un établissement de Strasbourg : « *Ma haine a commencé le jour où ils avaient un écriteau avec un truc assez explicite envers les joggings baskets, ça m'a agacée, et pourtant j'avais un copain qui bossait là-bas. Je trouve ça totalement discriminant, c'est pas par rapport à moi personnellement, c'est par rapport à l'éthique, et ce que ça renvoie du bar. C'est comme si tu marques " les noirs sont interdits ". C'est discriminant. On sait très bien qui est visé. C'est une pente glissante, ça, ça m'agace, et du coup j'aime pas.* » Autant que faire se peut (quelque fois elle y rejoint des amis), elle évite cet établissement. Mais une fois l'été venu, les choses ne sont plus les mêmes : « *Mais en été, il y a une super terrasse, et du coup je me retrouvais quand même souvent à y aller, parce qu'il y avait un copain qui y travaillait que j'aimais bien. Mais n'empêche que c'est un bar que je hais, où je vais en été, en terrasse.* » Les lieux préférentiels peuvent se voir abandonnés le temps de la belle saison au profit d'endroits habituellement honnis. Une terrasse au-delà du plaisir qu'elle offre, ne contraint pas à pénétrer dans le café, offrant un contact avec la ville et une distance avec le débit quand celui-ci est peu apprécié. La terrasse évite de pénétrer à l'intérieur du café et donc de son ambiance.

Les amoureux des cafés, ceux qui nous ont répondu, restituent de façon limpide cet « appel » estival. « *Tu vois quand je vais me poser place Saint-Epvre en terrasse ; tu fais partie de la place Saint-Epvre. T'es au milieu d'un truc qui est tout en mouvement, tout en vie, voilà. Et du coup c'est pas du tout le même rapport en fait quand j'y vais en été, qu'en hiver* » (Caroline). Le café devient une façon de profiter du soleil, de lézarder, et la compétition de la terrasse bénéficiant du meilleur taux d'ensoleillement est à l'œuvre. « *À Paris les terrasses sont devenues un tel élément d'attraction (on s'y dispute souvent les places) que des magazines grand public, comme L'Express, les recensent dans des numéros spéciaux et que Zurban (...) on voit dès le printemps des clients, hommes ou femmes, s'enduire de crème solaire, visages tendus vers le ciel. Manque le bruit des vagues. Quand un établissement bénéficie d'un petit jardin, d'une cour, voire d'un espace quasi bucolique (...), ils font barrage, le temps d'une courte pause, à la pression du marché et au rythme de la grande ville(...)* »<sup>171</sup>.

---

<sup>171</sup> ELEB, Monique, DEPAULE, Jean-Charles. *Op. cit.*, page 86.

Une recherche spécifique se focalise sur l'ensoleillement et la situation de la terrasse, l'établissement, son *décorum* où son atmosphère est reléguée au second rang. Floriane sait par expérience que durant l'été elle fréquentera moins le bar tenu par une de ses amie du fait de sa terrasse qui n'est pas attractive : « *Il y a des moments où justement le bar de ma pote on va moins le fréquenter cet été, parce que la terrasse est petite et qu'on a envie d'être en extérieur. Elle le sait, c'est le problème de son bar, mais...* ». A la place la priorité sera donnée à des cafés qui possèdent une belle terrasse : « *et dans ce cas-là bah on va se trouver une belle terrasse. Après c'est un peu différent quand on a envie d'être en terrasse ... pour trouver une belle terrasse, c'est pas vraiment le bar qui compte ce que tu recherches là c'est le fait d'être en extérieur (...)* Parce que la terrasse peut être très sympa, mais l'intérieur va pas être chouette. »

## Considérations financières

Les moyens financiers vont impacter les sorties. Selon les moments l'état des finances contraint à limiter les sorties. De la même manière nos interlocuteurs les plus jeunes expliquent ne pas sortir dans les bars autant qu'ils le souhaiteraient pour cette raison. Une considération qui perdure malgré l'âge comme le fait remarquer Johan « *Et c'est là où tu t'aperçois qu'il faut faire attention et que c'est un budget. Du coup on a regardé un peu plus, on est pas au stade où on ne va pas aller dans un bar pour des raisons financières, mais il y a certains moments où tu te dis, quand tu as moyennement envie...* » (Johan).

Lorsque nous interrogeons Caroline sur les raisons qui influent sur ses sorties, elle nous répond : « *D'une, mes thunes déjà. Ça joue sur comment je sors ou pas le soir. En fait voilà, si c'est une période où je galère financièrement, ce sera « je bois un verre et point » et c'est pareil pour mes consommations en journée, ce sera que pour travailler et je réfléchirais à ma consommation. Et en vrai, c'est un gros facteur dans comment est-ce que je vais pouvoir aller dans un bar ou pas* » (Caroline).

Enfin un dernier exemple de l'importance du facteur financier dans la relation aux débits de boissons, dans le choix de s'y rendre ou non, concerne son impact dans les sorties en groupe. En fonction des moyens des participants les moins aisés, la décision de se rendre dans un établissement ou à contrario dans l'appartement d'un des membres va être mis en balance. Le groupe de pairs s'adapte aux capacités des

participants. *« Après, c'est aussi lié au groupe et à ses habitudes, celles que l'on a. S'ils avaient plus de thunes, on irait plus dans un bar, ça vient aussi des habitudes qu'on avait quand on était étudiant. C'est des gens qui ont pas vraiment fini leurs études et qui n'ont pas vraiment les moyens, et du coup, c'est aussi une question de niveau de vie. Moi, je pourrais plus facilement aller plus dans les bars, mais ce n'est pas évident avec ce groupe-là. Des fois on aimerait bien, on préférerait aller dans un bar, je pense, mais on le fait pas à cause de ça, pour des questions de thunes »* (Anne-Sophie). De fait Anne-Sophie et ses amis ont parfois fait le choix suite à un consensus général de ne pas sortir pour ne pas mettre en difficulté certains des membres du groupe.

## Un mode de vie urbain

Enfin mettons au jour un dernier éléments qui influent sur les pratiques liées aux débits de boisson ; le lieu d'habitation. Bien sûr, à une échelle individuelle, d'autres éléments ont été cités, le célibat, le fait d'arriver dans une nouvelle ville mais nous sommes conduits à généraliser le propos.

La question géographique doit être mise en lien avec les modes de vies des participants et le caractère urbain de ceux-ci. Les débits de boissons participent de leurs modes de vies principalement urbain. C'est ce que nous confie Valérie : *« ouais, c'est important, ça fait partie de mon rythme de vie quoi. J'aurais du mal à aller vivre en dehors de Lille, je perdrai cette habitude-là en fait, parce que là moi je vis dans le centre, je travaille dans le centre, donc c'est facile en sortant du boulot de pouvoir se rejoindre à... on a nos habitudes d'endroits et des fois de se dire "bah tiens, on a envie d'en découvrir un autre". Vivre en banlieue lilloise et m'éloigner de ça, c'est... c'est aujourd'hui, ça serait difficile »*. Antoine partage le point de vue de Floriane et à bien du mal à s'imaginer habiter ailleurs qu'au centre-ville de Lille. Antoine déclare ne pas s'imaginer vivre en dehors d'un centre-ville. Dans les différentes raisons qui articulent son choix, celle qui nous intéresse est la suivante, il ne pourrait pas se priver de la possibilité de se rendre dans un café. Ne pas vivre en centre-ville le priverait de l'inattendu, de la possibilité de se décider au dernier moment, de répondre à une sollicitation impromptue, un coup de fil d'un ami qui l'invite à le rejoindre à La Blonde, si près de chez lui. Devoir prendre la voiture, faire un trajet motorisé même court le freinerait à plus d'un titre. Le plaisir de changer ses plans au dernier moment, d'avoir

cette facilité à se déplacer, à rejoindre ses amis, ou même pouvoir s'y rendre seul sans prévenir participent du plaisir de fréquenter son bar.

La distance géographique va influencer pour ne pas dire conditionner les possibilités de sorties. Pierre qui a connu un récent déménagement se trouve désormais à plus de trois quarts d'heure des cafés du centre-ville. Il précise l'influence que cela peut avoir sur ses pratiques et les façons de sortir. Le fait de prendre contact avant ou de choisir ses itinéraires. Il le dit très bien il ne sort plus « au hasard ». « *Oui, mais j'ai beaucoup bougé et clairement ça a une grosse influence. Ici je ne sors presque pas. Entre ici et le centre-ville... t'as intérêt à savoir : tu ne le fais pas dans le vent... (45 min)* » (Pierre).

La fréquence des sorties, même importante est soumise à des variations contextuelles. L'intensité des visites n'est pas exonérée d'éléments venant la moduler. Les saisons, les moyens financiers et la proximité géographique déterminent directement la fréquence des visites dans les débits de boissons.

## B : Des pratiques différenciées

Les façons de pratiquer les débits de boissons, *café* ou *bar*, pour reprendre la distinction du verbatim, sont nombreuses et riches en subtilités. Autour des propos et de l'analyse que nous en proposons, ces pratiques font émerger des règles dans lesquelles s'inscrivent les usages des débits de boissons qui vont dicter, ou *a minima*, orienter les comportements autant que les attentes propres à ces lieux.

Malgré la variété de pratiques aucune n'est contradictoire, elles cohabitent et donnent raison à ce que nous pressentions : les formes de sociabilités, les modes de pratiques du café sont plurielles, diverses et surtout coexistent. Celui qui sort le jour peut aussi le faire le soir ; inversement, certains ne se rendent au débit que d'une certaine façon. Les établissements fréquentés le jour ne sont pas antagonistes avec ceux du soir, il s'agit parfois des mêmes. Cette pluralité des pratiques est une des richesses, et sans doute une de ses spécificités et l'un des attraits des débits de boissons.

Les pratiques sont différenciées autour d'un axe fondamental qui distingue les pratiques diurnes de celle qui leur succèdent à la nuit tombée. Par différenciées nous entendons que les pratiques se lisent, se perçoivent et sont vécues différemment selon

que l'on soit seul ou à plusieurs, selon qu'il s'agisse du jour ou de la nuit. Pour résumer et reprendre les propos recueillis, que la sortie s'opère dans un café ou dans un bar bien que les établissements puissent être les mêmes. La démarcation temporelle est symbolique, et vient marquer la rupture avec la journée. Le lexique qui distingue, pour les personnes interrogées, *bar* et *café* témoigne de représentations, de perceptions des pratiques marquées. Lorsqu'il s'agit de cafés, les pratiques sont diurnes, solitaires, quant aux bars ce sont des sorties, à plusieurs le soir, et surtout en lien avec la consommation d'alcool. La distinction qui est faite dans ces deux familles de pratiques se fonde sur la perception de la consommation d'alcool. « *Le café c'est un endroit de journée et le bar plutôt en soirée où on sert de l'alcool. Ça peut être le même lieu, tout à fait. Mais je n'irai pas de la même manière, pas dans le même état d'esprit. C'est un café quand je le fréquente la journée, c'est un bar quand je le fréquente la nuit. Alors la distinction... c'est un bar, c'est mon interprétation, parce que la journée je ne bois pas d'alcool* » (Marcel).

C'est bien autour d'un axe entre les pratiques diurnes et les pratiques nocturnes que, selon nous, se lisent les pratiques. Cet axe traverse notre typologie des pratiques.

C'est pourquoi nous avons essayé de reprendre la distinction qui est faite entre les cafés et les bars, pour, à l'intérieur de cette distinction, préciser les différents points qui sous-tendent ces pratiques. Nous avons préféré relater et détailler les principales pratiques dans les sens qui leur sont donnés. Ce découpage nous donne la possibilité de restituer les différents aspects sans pour autant donner à croire à une rugosité des frontières, puisque ces façons de vivre le débit de boissons sont certes différenciées mais pas opposées. On peut considérer qu'il y existe des pratiques majeures, qui concernent le plus grand nombre de personnes que nous avons rencontrées, et des pratiques mineures, donc plus rares. Aussi, c'est en fonction de cette fréquence dans les réponses nous avons restitué la diversité des pratiques que nous avons observées.

## Aller au café...

Aller au « café » recouvre une variété d'usages, de projections, de façons d'investir cet espace. Nous présenterons ici les plus éloquent parmi ceux qui nous ont été restitués. En termes de fréquence, parmi les trente-quatre discours recueillis, cinq

seulement évoquent des visites régulières au « café », il faut entendre en journée, plusieurs fois par semaine. Pauline s'y rend tous les jours de la semaine, Pierre un jour sur deux, Marcel une à deux fois par semaine, Caroline selon les périodes peut s'y rendre trois ou quatre jours par semaine, Anne-Sophie au moins une fois par semaine. Quelques autres évoquent de façon exceptionnelle des passages en matinée, accompagnés d'un journal mais c'est anecdotique. Les exemples retranscrits ici sont le fruit de visites régulières pluri-hebdomadaires. Pour certains, elles rythment les journées et les cafés viennent les agrémenter. Dans tous les cas les visites s'effectuent seul. Les moments et les usages qui sont fait de l'espace en revanche divergent. Nos interlocuteurs font état à travers plusieurs exemples d'un rapport très particulier qui s'instaure entre eux, les cafés, et la ville.

Si la pratique est moins répandue parmi nos répondants, en revanche elle est riche de sens. Caroline résume dans ce passage les raisons qui sous-tendent ces pratiques. *« Quand je me pose seule dans un café, ça va être au final quelque chose d'assez personnel. C'est moi que je retrouve parce que je vais être dans ma bulle, un peu en introspection, parce que je vais simplement observer ce qui va se passer autour de moi, et que c'est aussi une façon, du coup, de me retrouver en faisant ça, parce que je vais me prendre un moment de décontraction et de tranquillité pour lire. Ça va être mon cadre de travail plusieurs fois par semaine également, donc c'est vraiment dans ces moments-là, quelque chose qui est ultra centré sur moi-même. Du coup c'est ma division journée/soir. Journée c'est pour moi, soir pour autrui ».*

S'instaure dans cette démarche solitaire une relation particulière entre soi et les autres. Se rendre au café seul est associé à une forme de plaisir, partager l'espace, ne pas être chez soi ou profiter simplement du moment. Observer, travailler, bouquiner ou même flâner : quel que soit le verbe, il participe toujours d'une relation entre soi, et la ville, le café. Les venues en journée au café se couplent à des activités, l'espace proposé se prête à ce rapport particulier entre soi et les autres dans la perception et les usages qui en sont fait.

*...pour travailler*

Le café peut être investi comme un lieu de travail. Nous avons déjà fait référence à l'empreinte qu'ont laissée les écrivains dans l'imaginaire collectif. Qu'il s'agisse de

l'utilisation du café, comme une annexe du bureau tel que Sartre l'évoque<sup>172</sup>, ou du plaisir qu'ils décrivent à être au contact de la vie environnante. Des exemples qui résonnent avec les façons de vivre le café le jour que nous avons entendu. Un usage qui se retrouve dans les propos de Pauline, Johana ou Caroline. Ils aiment à se rendre dans les cafés pour y trouver un espace qu'ils investissent comme lieu de travail. Le café est vécu comme un lieu tiers entre salon et bureau, un cadre de travail privilégié. Pour Pauline qui s'y rend tous les jours c'est une façon de s'atteler à sa tâche, réaliser sa thèse, gérer ses activités associatives, de s'imposer un rythme, dans un cadre préférentiel, hors de son domicile, et loin de son bureau « *je suis indépendante dans mon métier, donc ça me permettait d'avoir un lieu autre que chez moi pour travailler, d'avoir une coupure. Parce que c'est assez difficile de travailler dans l'environnement dans lequel tu vis. Du coup, ça me permettait de travailler à côté. A l'époque, j'habitais rue du Faubourg National, j'étais encore plus près.* ». Elle n'hésite pas à fixer ses rendez-vous professionnels dans ce cadre, au café, et reste parfois des après-midis entiers à alterner entre des moments de travail, des réunions ou des visites amicales. Elle aime à prolonger ces moments et considère ceux-ci comme une partie de son mode de vie. « *Je connais des gens qui séparent le travail, la vie personnelle et la vie publique. Moi, je mélange tout. C'est venu comme ça, c'était plus intéressant comme ça* ».

Marcel fréquente irrégulièrement les cafés. Plusieurs fois par semaine, sur le trajet du retour après son travail, il prend du temps pour travailler dans des cafés. Son choix en matière d'établissements est orienté en fonction de cet objectif, travailler ses voyages, ses projets, avant de regagner son domicile. Les cafés qu'il choisit sont alors déterminés en fonction de leur proximité avec ses déplacements domicile travail, à proximité d'un arrêt de tram et doivent pouvoir lui fournir un accès Wifi. Ces moments sont pour lui l'occasion de se rendre dans des cafés. Les cafés offrent la possibilité de s'inscrire dans un ensemble vivant, une façon de travailler en étant au contact de la ville.

---

<sup>172</sup> CHAUVEAU, Agnès. Paysages Sartriens, *Sartre et la télévision*. Catalogue de l'exposition Sartre, BNF [En ligne]. URL : <http://classes.bnf.fr/rendezvous/pdf/Sartre3.pdf>



...ou flâner

Les cafés offrent aussi la possibilité de s'extraire de chez soi et de profiter d'un espace privilégié. Ce plaisir, cette façon de se délecter, de mettre en scène un moment pour soi, dans une interaction distante entre soi et les autres ne nécessite pas automatiquement d'avoir un travail à effectuer. Se rendre au café seul en journée est une façon assumée de profiter de son temps, de se faire plaisir, de flâner... Anne-Sophie aime s'y rendre pour s'isoler, se plonger dans une lecture, par plaisir : « *Le Trolley bus, quand j'habitais Grand-rue. C'est un lieu où je peux aller seule. Ça doit d'ailleurs être un des seuls. Où j'aime bien bouquiner.... J'aime bien, il a changé, mais j'aime toujours bien. (...) Si je vais dans un bar seule, c'est parce que j'ai envie de changer d'ambiance par rapport à chez moi. Parce qu'en général si je vais dans un bar seule, c'est parce que j'ai envie de bouquiner. Quand je faisais mes études, de bosser ailleurs que chez moi, parce que je trouve ça pénible de toujours bosser chez toi, ça a un autre goût, c'est pas pareil quand tu fais un truc chez toi ou pas chez toi. Voilà, et puis après c'est des lieux que j'aime bien, où je me sens bien.* ».

Le café en solitaire est synonyme de plaisir dans sa capacité à opérer un mouvement double, à la fois seul et au milieu des autres, permettant quelle que soit la raison, flâner, marquer un arrêt dans ses trajets, ne pas vouloir rentrer d'emblée chez soi, de se mêler au rythme à la ville, aux autres, de s'immerger dans une douce effervescence et de s'en tenir éloigné. Il y est possible de jouer avec les distances, de s'y impliquer *a minima* : se plonger dans un livre, dans son travail sans être coupé de l'extérieur, mais sans y participer. « *Quand j'y vais en journée, ou quand j'y vais avec mon livre, je suis plus en observation de ce qui s'y passe, je suis beaucoup plus à l'affût* » (Caroline).

Pierre aime, à la sortie d'une journée de travail, faire un détour par tel ou tel café, une façon de couper avec la journée de travail, de profiter de sa « liberté » fraîchement retrouvée après une journée de labeur ; c'est une façon d'occuper son après-midi, lorsque l'envie de rentrer chez lui vient à manquer. Se fondre dans la ville, trouver un espace où l'on aime à se retrouver seul, au milieu des autres, quitte à se mêler à des tables déjà occupées.

Sortir seul au café est un prisme dans lequel se réfractent de nombreuses nuances de pratiques, de désirs, de plaisirs recherchés, d'usages. Une modalité moins usitée,

comme en témoigne l'activité des établissements la journée, largement inférieure à celle des fréquentations nocturnes. Pour autant elle est tout aussi propice à des usages spécifiques, qu'il s'agisse de la flânerie ou d'un moyen de profiter de son temps.

« *Flâner de passage en passage et s'arrêter dans un café, même quand il ne pleut pas, est l'un des plaisirs du promeneur entre deux moments d'activité intense* »<sup>173</sup>.

## Sortir dans les bars

Nos interlocuteurs ont tous en commun le fait de se rendre à plusieurs, le soir dans des bars. Une forme de pratique qui transparait de façon marquée dans les discours, tous s'y réfèrent d'une façon ou d'une autre. Elle correspond à ce qui relève des « sorties » qui se matérialisent par des visites à plusieurs, avec un groupe de pairs dans des débits de boissons, une fois la journée terminée, ou plus tard dans la soirée. Nous considérons qu'il s'agit du cadre de sorties dans les débits de boissons le plus important. Les bars vivent, s'animent la nuit tombée, dans une pratique collective au moment où la journée active, de travail s'éteint.

### *Le basculement de fin de journée*

Un basculement s'opère à la fin de la journée : dans un mouvement collectif, les cafés se remplissent et se transforment. La journée laisse place à un temps nouveau qui voit les pratiques changer, le moment où le « café » devient « bar » et où débute alors le mode de sorties prévalant. « *Les moments de passage entre jour et nuit sont des moments privilégiés de mélanges d'activités et de populations, des « entre-deux », aux limites imprécises* »<sup>174</sup>. Désigné tour à tour comme l'Happy Hour, l'afterwork ou l'apéro ce moment ne se circonscrit pas à une plage horaire fixe. Il peut s'observer de seize heures jusqu'à vingt heures. C'est le moment où les bureaux ferment, celui de la sortie des cours aussi. Une période de transition qui vient marquer la fin d'un temps dédié aux tâches de la vie diurne et le début autre, que chacun investit à sa guise. C'est à ce moment qu'Elsa cherche à retrouver son groupe, ses amis, qui, selon leurs

---

<sup>173</sup> ELEB, Monique, DEPAULE, Jean-Charles. *Op. Cit.*, page 19.

<sup>174</sup> GWIADZDZINSKI, Luc. Cerner la nuit urbaine, *Revue des Sciences Sociales*, 2004, n°32, page 19.

disponibilités, la rejoignent. Ce moment est pour elle une transition salvatrice « *c'est une forme de sas de décompression. C'est un besoin, ouais, de couper la journée, de décompresser avant de rentrer chez soi. C'est un peu comme ça. voilà, il est 18h30, tu as pas forcément envie de rentrer chez toi, tu as deux trois copains qui sont dans la même situations, bon bah du coup, on va boire un verre tous ensemble, se raconter la journée, la semaine* ».

Au même moment, Floriane quitte le bureau avec quelques collègues pour se rendre dans un bar non loin, célébrer la fin de la journée. Hadrien aussi lorsqu'il a besoin de décompresser, se rend après sa journée de travail, vers 19 heures, dans une brasserie qu'il affectionne pour partager un verre avec ses proches : « *l'envie de décompresser deux secondes, d'aller faire le vide un petit peu* ». Nous pourrions lister bien des exemples tant cette frontière symbolique entre la journée et la nuit est représentative de la transition entre les pratiques les plus partagées et celles plus rares.

Dans son travail d'observation sur les noctambules strasbourgeois, Saïda Kasmi sensible à son caractère liminaire, s'interroge sur la définition de la nuit : « *Cette "durée comprise entre le coucher et le lever du soleil", telle que la définissent les dictionnaires, "normalement consacrée au sommeil" pour les uns, est le temps de la fête pour les autres : un mouvement de retrouvailles ou de rencontres nouvelles. (...) Un espace-temps qui doit sa consistance bien moins à cette définition par la disparition du soleil, qu'à sa nature de représentation partagée. Elle est le produit du vécu intersubjectif de ceux qui s'y côtoient, s'y frôlent, s'y interpénètrent, se rejoignant dans la commune conscience d'être différents de ceux qui pendant ce temps dorment, mais aussi d'être, pour cette même raison, différents de ce qu'ils sont eux-mêmes pendant le jour...* »<sup>175</sup>.

Bruce donne l'exemple de son café préféré, *Le bistrot d'Edgar* qui se transforme à partir de seize heures, quand la clientèle de badauds laisse place à une autre plus jeune qui vient s'y retrouver. Le café se voit alors empli de différentes personnes qui viennent prendre l'happy hour. « *J'y suis allé seul, mais très rarement. Et les moments où j'y suis allé seul, c'était les après-midi pour corriger des copies et là, l'ambiance n'a rien à voir, en fait le bar, il y a une vraie dichotomie avant 16h et après 16h. Avant 16h, c'est très pépère, c'est des petits... c'est des petits vieux, c'est des petits jeunes du*

---

<sup>175</sup> KASMI, Saïda. Jeunes noctambules à Strasbourg, *Revue des sciences sociales*, 2004, n°32 p 114-119.

*quartier qui viennent manger pénards ou boire un petit café. Et à partir de 16h, hop, il y a la moyenne d'âge qui prend 30 ans de moins et c'est parti, c'est la teuf » (Caroline). Elle voit durant ses journées passées à travailler installée au café, les tables se remplir, l'ambiance autour d'elle se modifier et les tasses de café laisser la place aux demis de bière: « Comme l'organisme humain, la ville a une existence rythmée par cette alternance jour-nuit. Certains espaces s'animent, d'autres s'éteignent, certains se vident alors que d'autres s'emplissent... »<sup>176</sup>.*

C'est à ce moment que les uns et les autres se donnent rendez-vous et se retrouvent autour d'une table, derrière un verre. Un moment qui correspond dans nos acceptions à l'apéritif. *« L'apéritif est un rite social, un moment de convivialité et d'échange privilégié qui reflète et structure la nature des liens entre individus. Il est aussi un moment de détente (...) Il est une manière de créer de "l'être ensemble", (...) Toutefois au fil du temps, la définition se modifie, l'apéritif devient ce moment privilégié de convivialité, associé à l'absorption de boissons alcoolisées. Au regard de l'histoire, qu'il soit pris en famille ou entre amis, au bar, à la maison, l'apéritif est devenu une sorte de rite de sociabilité, un moment de convivialité et d'échange privilégié reflétant la nature des liens entre individus. L'apéritif est passé d'un produit consommé à un moment privilégié. »<sup>177</sup>*

Les termes ont beau évoluer, la formalisation d'un moment privilégié partagé à plusieurs perdure. Les dénominations anglo-saxonnes ne viennent en rien bouleverser ces pratiques intériorisées par nos interlocuteurs. Cet instant marque le basculement dans les pratiques, les raisons qui amènent à fréquenter l'établissement ne sont plus les mêmes, la nuit approche et avec elle, les façons urbaines de l'investir.

*Sortir...*

Qui n'a jamais entendu ou ne s'est vu proposer cette opportunité, « on sort ce soir ? ». Les bars sont au cœur de cette pratique, la sortie. Un terme qui interpelle Hadrien « *c'est... d'ailleurs le terme qu'on emploie généralement, tu vois « sortir dans les bars », « je vais sortir dans un bar ». Je vais pas rentrer dans un bar, je vais sortir dans un bar, c'est... drôle de truc quand même. »*

---

<sup>176</sup> GWIADZDZINSKI, Luc. *Op. cit.*, page 16.

<sup>177</sup> POULAIN, Jean-Pierre. *Nouveau regard sur les Français et l'apéritif*, Etude Sociologique, 2005. [En ligne] URL : <http://mjd.voisin.free.fr/voisin/apero2.pdf>

La sortie s'inscrit dans une façon d'investir la nuit urbaine. Différentes « nuits » coexistent comme le souligne Luc Gwiazdzinski : « *Si les villes vivent la nuit, les limites de la nuit urbaine restent difficiles à cerner* »<sup>178</sup>. Différentes nuits, comme autant d'acceptions et de possibles pour celle-ci. La nôtre est celle de la sortie. Celle qui cherche à rompre le rythme circadien. « *Cherchant perpétuellement à s'émanciper des rythmes naturels, l'Homme a peu à peu artificialisé la vie urbaine. Dans cette conquête de la nuit urbaine, la généralisation de l'éclairage public a joué un rôle fondamental rendant possible le développement des activités et des animations et entraînant l'apparition d'un espace public nocturne.* »<sup>179</sup> Ces avancées offrent une nouvelle façon de s'appropriier le temps nocturne, de « sortir », de s'aventurer dans cette nuit désormais éclairée.

Le fait n'est pas nouveau et l'histoire retiendra que les premiers textes qui institutionnalisent cette pratique concernent un café berlinois : « *“Sortir le soir” était un sujet de discussion dès les années 20 du XIXe siècle à Londres et le devint peu de temps après à Paris ... “le café Bauer a pris une place centrale dans la vie nocturne naissante à Berlin ; il est resté ouvert en permanence entre novembre 1877 et le Nouvel An 1881” Le concept est lancé : la vie nocturne (concept étroitement lié à la notion de repli dans l'espace intime). Ce qui signifie que la nuit vit et que des gens vivent la nuit. Ce qui signifie aussi qu'il existe dans la ville une période donnée, qui est utilisée par ceux qui n'ont pas besoin de se lever et qui peuvent “sortir” le soir. Ils se créent leur propre espace-temps, dans les heures qui suivent la soirée.* »<sup>180</sup>

La nuit urbaine, celle dans laquelle on sort est un temps spécifique à nos modes de vies urbains, plus précisément qui s'expriment et trouvent leurs formes les plus marquantes. La nuit a toujours fait fantasmer, « *La nuit est le temps du décrochage du sens. Les relations ordinaires avec les autres et les choses se défont. L'obscurité libère les significations, les détourne de leur ancrage habituel, les affole. Privé de sa surface de sens le monde se fait épaisseur insondable. Le principe de réalité est fragile.* »<sup>181</sup> Celle dont nous parlons est une nuit apprivoisée, illuminée, qui provoque la vie diurne

---

<sup>178</sup> GWIADZDZINSKI, Luc. *Op. cit.*, page 17.

<sup>179</sup> GWIADZDZINSKI, Luc. *Op. cit.*, page 21.

<sup>180</sup> SCHLOR, Joachim. Quand vient la nuit, *Revue des Sciences Sociales*, 2004, n°32, p 26-27.

<sup>181</sup> LE BRETON, David. *La saveur du monde*. Paris : Métailé, 2006, 456 p., page 108.

et cherche à la mettre à distance à travers ces pratiques, ludiques, amicales, de sorties.

Nous faisons l'hypothèse dans cette façon de réinvestir un espace-temps nouveau, d'une deuxième journée qui commence, une autre journée, libre d'être investie dans cet espace-temps. D'ailleurs sortir la nuit ne se limite pas aux seuls bars et la vie urbaine a développé un ensemble d'activités culturelles d'autre nature : cinémas, restaurants, concerts et autres participent de la sortie. La façon d'investir les bars la nuit regroupe un ensemble de possibles et de moyens de se l'approprier. Des modalités différentes se conjuguent et cohabitent ; dans les bars on distingue celles vouées à une réunion amicale et celles destinées à faire la fête. La première, la plus fréquente consiste en des retrouvailles régulières, entre groupe de pairs. L'objet des sorties est alors tourné vers une mise en avant des liens du groupe, de l'échange. La seconde est directement en lien avec la fête

*...pour y retrouver ses amis*

Sortir c'est aussi retrouver ses amis. C'est même la fonction première qui est donnée ces sorties pour nombre de nos interlocuteurs. Pour Amandine, sortir, se rendre dans un café le soir, est une façon de voir ses amis et une activité sociale à part entière ; au même titre qu'une activité sportive dans son emploi du temps ou d'autres. Voir ses amis est une priorité dans la façon d'occuper son temps libre, et pour cela, le fait de sortir est priorisé. *« C'est une activité importante dans ma vie, moi je le qualifie comme une activité. Souvent les gens demandent quelles sont tes activités extra professionnelles. Jusqu'à peu de temps, avant que je me mette à l'escalade, j'en avais pas et j'étais un peu frustrée de toujours devoir répondre ; non désolée. Et ce qui est faux : je me suis rendue compte que mon activité à moi c'est de voir mes amis. Dès que j'ai du temps libre, je vois mes amis et finalement je les vois où? Dans les bars »* (Amandine). Une modalité ne nécessitant pas de courses, de préparation de repas, de rangement, la plus souple aussi, avec une façon de s'engager qui permet de se retirer ou de contrevenir aux horaires annoncés, sans risque de heurter, sans conséquence sur les relations.

Sortir dans un bar, c'est sortir à plusieurs. De façon récurrente, voire indispensable pour certains, sortir dans un bar la nuit c'est sortir à plusieurs. On rejoint ses amis dans

un café, on ne s'y rend pas seul. Le bar est le support préférentiel, privilégié, pour ces réunions, mais ces groupes sont formés ailleurs. Antoine a connu les amis qu'il rejoint à *La Blonde* grâce à son travail, Chloé rejoint à *l'Académie de la Bière* ses amis de lycée et d'université, Floriane selon les occasions rejoint ses colocataires ou ses collègues, Nicolas ponctue les répétitions de son groupe au *Drugstore*. Elsa souligne l'importance de ces retrouvailles régulières dans les bars : *« ça fait vraiment partie de mon quotidien en fait. C'est une habitude, l'habitude de revoir mes amis, d'aller au bar. Je dirais pas comme à l'Anglo-saxonne, mais finalement, sortir du boulot, aller boire un verre, ça fait partie de nos rites finalement, avec les amis, quels que soient nos boulots, nos non-boulots aussi, parce que tous ne travaillent pas, mais on sait que le week-end, il y aura un des deux soirs et que dans la semaine, bah dès qu'il y a un petit peu de temps, on se tient au courant quoi. (...) Donc moi, alors c'est pas un hobby, mais c'est un hobby comme un autre quoi, je vais avoir besoin de voir des gens, de voir du monde et donc, le bar... »*

Ces réunions se font avec un groupe de pairs. Nous utilisons le terme groupe de pairs, pour faire référence aux différentes typologies des personnes qui se réunissent pour sortir ensemble. Ce groupe peut être composé d'amis et de proches, de collègues et de connaissances éloignées. La composition n'est pas nécessairement la même à chaque occasion et peut même différer selon les moments. Autrement dit, il ne s'agit pas d'avoir un groupe de pairs ; dans les pratiques, il en existe généralement plusieurs qui se répartissent selon différents bars et selon différents moments de la semaine. C'est ainsi qu'Elsa retrouve ses amis au bar pour échanger : *« Et puis du coup, échanger avec des gens qui sont... enfin en plus, j'ai des amis divers et variés, donc c'est pas forcément du même milieu professionnel que le mien, et donc échanger avec d'autres personnes que le cercle professionnel que tu côtoies toute la semaine de 9h à 19h, c'est parler de choses et d'autres, autre que le boulot ou du boulot, mais avec des gens d'horizons différents quoi. Principalement mon groupe d'amis, mais qui est d'horizons divers et variés »* (Elsa).

Leur existence n'est pas corrélée à celle du bar. Ce sont des relations, des groupes à nombre variable et évolutif, mais qui s'inscrivent dans la durée, qui parfois migrent de bar en bar au gré des années. Le bar, se réunir, sortir est la modalité préférentielle, de ces groupes. Offrant à la fois, des facilités d'organisation, ainsi qu'une exposition à un mode social extérieur, celui de la nuit avec ses enjeux permettant de vivre une

expérience collective autant qu'individuelle. Les exemples laissent d'ailleurs apparaître le primat du groupe et de l'amitié, des formes de sociabilités qui comptent plus pour le groupe que la fréquentation du bar en elle-même « *Après, avec des amis, le lieu importe moins, je peux me retrouver à l'Elastic alors que je n'y serais pas seul. Il y a des endroits qu'on peut fréquenter avec la bande de potes et pas seul* » (Pierre).

Les groupes peuvent différer le lundi, le mardi, le mercredi, de la même façon les participants sont amenés à fréquenter plusieurs groupes. Les sorties se font à plusieurs dans des groupes qui se retrouvent dans les débits de boissons et qui aiment à se retrouver de façon régulière ou occasionnelle selon les lieux privilégiés, mais en tout cas qui se réunissent dans ce cas de sortie. Ce mode opératoire est bien entendu le plus récurrent, voire celui qui ressort de tous les entretiens. Autrement dit cette pratique n'est pas opposée à d'autres et est en tout cas très largement majoritaire.

L'importance de ces visites en groupe met en lumière un aspect important qui construit, qui norme ces pratiques. La solitude est mal vécue la nuit. Sortir le soir, sans avoir un groupe support, des amis à rejoindre est une pratique dépréciée. La solitude est moins bien vécue la nuit, elle interroge.

Quelques fois il peut arriver de se trouver seul au café en attendant ses pairs. Parmi les personnes qui ne se rendent pas seules dans un café, une modalité apparaît qui mérite d'être signalée. Il s'agit des moments où, seuls, ils attendent leurs amis ou les personnes qu'ils sont censés retrouver au café ou au bar : « *non, seule, je vais rarement aller seule au bar. Je vais rejoindre des gens... principalement, rejoindre des gens. Si je vais me poser seule dans un bar, c'est parce que j'attends, je suis entre deux choses, deux rendez-vous ou que j'attends quelqu'un, mais... Moi je fais pas partie de ces gens qui vont aller seuls au bar* » (Elsa).

Dans les sorties en groupe il arrive fréquemment que les lieux de rendez-vous soient fixés directement au bar, et, le cas échéant, il arrive pour certains d'être le premier sur place et de devoir attendre les autres. Ce sont des moments difficiles, où ils se sentent exposés au regard des clients du bar. Chloé ne « sait pas quoi faire de ses mains », et en vient à ressortir du bar pour attendre son rendez-vous en dehors « *Seule, ça ne me viendrait absolument pas à l'idée. Je sais pas, je saurai pas quoi faire de mes mains. Même pour lire, je ne me vois pas lire toute seule dans un café. J'aurais l'impression d'être une débile* » (Chloé). Antoine, ne sort jamais seul, il ne se sent pas



à l'aise sans avoir un rendez-vous organisé avec ses amis. En revanche, durant ces moments, il est très attentif aux personnes qui l'entourent, d'ailleurs c'est le seul moment où il en fait état (« *si je fais attention à ça quand je suis avec les autres c'est mauvais signe* ») ; il observe leurs comportements, leurs accoutrements, leur style, le décor du lieu. Même s'il est familier avec certains lieux, et tenanciers, il ne se sentira pas nécessairement en phase avec la posture solitaire qui peut être celle qu'il subit parfois dans un bar en attendant ces amis. Chloé d'ailleurs pour ne pas vivre ces moments, utilise une stratégie : elle décide d'arriver en retard.

...ou pour faire la fête

A d'autres moments sortir est vécu comme une opportunité de faire la fête : « *une réjouissance qui rompt avec la vie quotidienne (fin Xlle s.), un ensemble de réjouissances organisées (1273), une cause de plaisirs* »<sup>182</sup>. La « tournée des grands ducs » en est un exemple.

La « tournée des grands-ducs », est une expression qui désigne un mode de sortie bien particulier, où les bars de nuits sont consommés en enfilade. Pour certains un parcours, un tracé de la nuit est déjà bien en place et se répète les Week end. Pour d'autres c'est une pratique exceptionnelle. Une tournée des grands-ducs consiste à arpenter plusieurs bars à la suite dans la même ville, en consommant un ou plusieurs verres, à chaque fois, mais sans jamais y rester longtemps. Dans une tournée des grands-ducs il ne s'agit pas nécessairement de boire, ni de boire beaucoup, mais plus d'être en mouvement, de « vivre » la nuit, de profiter le plus possible de la vie nocturne, de s'immerger, de vivre l'aventure au maximum. « *Rompre avec la vie quotidienne, ordinaire: telle est la caractéristique essentielle de la fête. (...) la fête s'offre comme une pause, un temps-mort. (...) ajoutons avec Jean Duvignaud que la fête « détruit les règles plus qu'elle ne les transgresse ». (...) la rupture avec le quotidien repose ici, notamment, sur l'absence de modèles régissant une ligne de conduite imposée* »<sup>183</sup>.

La fête est une forme spécifique de sortie, Hadrien la distingue précisément de ces visites hebdomadaires. Il préfère d'ailleurs faire la fête à Nancy, pour ne pas se soucier de l'image de lui qu'il donnera. Laura Biteaud lui répondrait : « *La nuit. (...) marque*

---

<sup>182</sup> BITEAUD, Laura. Pour que dure la nuit..., *Revue des Sciences Sociales*, 2004, n°32, page 100.

<sup>183</sup> BITEAUD, Laura. *Ibidem*.

*l'entrée dans un nouvel espace-temps, différent, autre. Un autre soi emboîte le pas sur le soi ordinaire : celui qui ne s'éveille que la nuit, lorsque les lumières du contrôle social se tamisent, lentement remplacées par celle de la fête, (...) la fête propose un temps hors norme. »* Hadrien aime cette façon de sortir qu'il pratique une fois par mois : *« Ouais, c'est ça, ouais, ouais (Rire.) Ouais, c'est rock'n'roll quoi, c'est plutôt pas mal. Et ça il y a ce côté-là quoi où on va faire la tournée des rades. En plus ce qui est bien à Nancy, il y a ce jeu-là aussi du... du on part d'un endroit pour aller à un autre endroit et il y a des règles telles qu'on doit s'arrêter dans tous les bars, tous ceux qu'on croise ».*

La tournée des grands ducs intervient à l'occasion d'un grand évènement ou de façon institutionnelle pour Pierre avec ses amis. Elle constitue un évènement en elle-même, et va effacer l'importance ou l'intérêt des établissements, « on a fait une grand-duc » ne nécessitera pas de développer les étapes et les haltes successives, sauf pour les curieux. Des sorties qui se conjuguent selon les horaires d'ouverture des débits de boissons, jusqu'à 1h du matin parfois, se prolongeant parfois dans des boîtes de nuit.

## C: Des pratiques qui évoluent

Les pratiques et la fréquentation des débits de boissons évoluent au cours de la vie. Les sorties ne sont pas les mêmes à 18 ans qu'à 40, dans leur régularité ou leur intensité. Des variations qui se conjuguent à un cheminement personnel.

Des phases se distinguent, dans les sorties ou plus généralement dans les façons de se rendre au café. Les balises temporelles correspondent à un parcours personnel, plus qu'à une règle générale. La composition des phases n'est pas uniforme, n'est pas homogène selon les individus. Il faut éviter le piège qui consisterait à vouloir uniformiser ses phases pour en extraire des généralités. Les variations ne prennent sens qu'en fonction du parcours de l'individu. Certains sortant moins, d'autres plus, d'une phase à l'autre. En fonction de l'entrée dans la vie active, de la vie conjugale, des variations dans le nombre de sorties hebdomadaires, où leur durée s'observent. Antoine résume en quelques lignes les différentes façons dont il a pratiqué les bars jusqu'ici : *« Alors il y a eu plusieurs phases. Quand j'ai commencé à aller dans les bars le soir, c'était plutôt au lycée, fin de lycée et donc c'était évidemment plus simple le week-end parce*

*que je vivais chez mes parents et que justifier de rentrer tard en semaine alors qu'on a cours le lendemain, c'est compliqué. En tous cas je m'y suis mal pris parce que ça n'a jamais marché. Après il y a eu ma période étudiant où on faisait plus des soirées chez les gens, on s'invitait, c'était plus la coutume. Là il y a clairement une raison financière qui vient se greffer, parce qu'on n'avait pas d'argent et faire une soirée dans les bars comme on fait maintenant c'était plus compliqué. Après il y a une phase personnelle où on a aménagé à Paris pendant cinq ans et là on a commencé à plus fréquenter les bars pour une raison d'espace. À Paris c'est pas très usuel de s'inviter à beaucoup de personnes. En couple ça se fait, mais dès que tu es une petite dizaine c'est plus compliqué parce que tout simplement les appartements sont plus petits donc on sortait beaucoup plus à Paris, même que maintenant, parce que pour voir les gens c'était comme ça. Et là maintenant c'est une sorte de juste milieu, on sort deux à trois fois par semaine » (Antoine).*

Dans les discours que nous avons pu obtenir sur l'évolution de ces pratiques, on observe une réflexivité sur les pratiques, mettant certaines d'entre elles à distance, les considérant propres à des époques révolues, justifiées dans le discours par des évolutions personnelles. « *Quand j'étais plus au début de mes études, je sortais plus, j'allais plus dans des bars, dans des endroits dans lesquels je ne vais plus du tout maintenant. J'allais plus dans des bars, ça c'est sûr, et dans certains que je ne fréquente plus aujourd'hui. Parce que... je ne sais pas. Je pense que je ne vis pas de la même manière, que je ne recherche pas la même chose, dans mes relations aussi.* » (Anne-Sophie).

Si chaque discours témoigne de ses évolutions, les raisons qui les nourrissent sont personnelles. Prétendre qu'à un certain moment les sorties sont plus fréquentes, durant la période étudiante par exemple, est faux. Pauline, notamment ne sortait pas ou peu avant l'entrée dans la vie active. Pour elle, c'est l'argent qui a déterminé ses façons de sortir à l'issue de sa vie étudiante : « *Le temps. J'avais trop de taff à Nancy. Je pouvais pas. Et puis aussi je n'étais pas avec des gens qui avaient cette habitude. Et puis l'argent, j'étais étudiante, j'avais pas de salaire et ça joue aussi. Quand j'ai commencé à avoir un salaire régulier, par mois, ça aide. Et ça, j'ai vu une différence chez tous mes potes d'enfance, où ça été pareil. Ils ont commencé à y aller au moment où ils ont eu un travail. Mais là, tu me poses des questions, j'ai jamais trop réfléchi là-dessus* » tandis que ce même changement, l'entrée dans la vie active a eu un effet

inverse chez Johanna qui a cessé de sortir pendant près d'un an. Ces phases doivent se comprendre comme un lien fort entre les débits de boissons et leur place dans la vie de nos participants. Elles sont personnelles et généralisables uniquement dans leur existence, non dans leur contenu.

Johan détaille l'historique de sa relation avec les débits de boissons « *Au démarrage ça été une fréquentation les vendredis soirs, et pas forcément le samedi, faute d'argent principalement comme j'étais étudiant. J'étais à Nancy en même temps chez mes parents. Tant que j'étais à Nancy je n'allais pas tant que ça dans les bars finalement. C'était lié au fait de l'argent. On allait plutôt dans les apparts. On sortait avec les potes de DUT de l'IUT* » (Johan).

Les premiers changements, ou plutôt le premier vrai changement, interviennent à l'arrivée du temps étudiant. Les sorties se font bien plus nombreuses, se répartissent entre plusieurs établissements. Elles ont lieu indifféremment la semaine et les week-ends. « *Par contre, ça à un peu changé quand je suis allé à Reims pour faire mon école d'ingénieur. Là c'était plutôt plusieurs fois par semaine, aussi bien ... moi j'ai toujours beaucoup aimé travailler dans les bars, j'allais travailler mes cours dans les bars. Quand j'étais chez mes parents qui avaient un bar je préférais travailler dans le bar avec l'ambiance du bistrot que dans le silence du bureau donc j'ai pas mal fait ça aussi à Reims quand j'étais étudiant et puis là-bas à Reims j'ai fait pas mal de stages qui étaient rémunérés donc on a pu commencer à sortir un peu plus et là c'était, on faisait plus des bars-café concerts, qu'il y avait au centre-ville de Reims près de là où j'habitais, mais toujours petits bistrots. Bistrots de quartier, Reims c'est une ville un peu particulière, il y a l'équivalent de la place Stanislas. J'allais les après-midis où je n'avais pas cours par exemple j'allais prendre un café au bar, l'éternel café qui dure tout l'après-midi. Là il y avait, je ne sais pas si c'est parce que j'étais tout seul mais c'était peut-être histoire d'être avec du monde probablement. Mais il y a vraiment, moi, l'atmosphère ... Euh sur Reims oui c'était limité à deux trois bars oui. Mais un pour la journée et un ou deux le soir pour sortir. Le soir c'était vraiment café-concert pour le coup. Un petit bar avec une scène assez sympa* » (Johan).

Les implications d'une vie professionnelle mêlée à celle d'une vie conjugale vont impacter les modalités et la fréquence des sorties. Johan et sa femme, une fois installés à Colmar optent pour des sorties en couple de façon régulière plusieurs fois par semaine. « *Après on est partis sur Colmar pour le boulot, c'était 6 jours sur 7 à*

*aller en ville à faire la teuf, à aller dans les bars plus ou moins longuement le soir en fonction des réunions du lendemain. Oui ça se limite à deux trois endroits, petit à petit, on a évolué et on allait beaucoup dans les bars qui font du grignotage genre les tapas bar, bars à vin où tu as l'assiette de charcuterie de fromage. C'est devenu un vrai plaisir de manger un petit truc avec ... principalement du vin. Bon je restais à la bière quand même. Mais d'avoir ces petites assiettes, tu avais beau être dans un bar, les produits proposés c'était toujours du petit maraicher derrière, du fermier du coin et que ce soit fromage ou charcuterie, poisson toujours des produits de qualité. Du coup c'était des sorties bar/resto. Mais je te dis en fait finalement les attentes sont différentes, on est plus dans une logique où quand on fait une soirée dans un bar, c'est pour se démonter la tête, globalement on est là pour passer un bon moment, discuter, pouvoir le faire, voir un concert parfois, c'est plus calme là où on va maintenant et tu te retrouves avec des gens qui ont la trentaine passée.» (Johan).*

Et dans un autre temps une rupture radicale en matière de sortie. Pour Johan, ce sera dû à l'arrivée de son enfant. Leur mode de sorties évolue une fois encore.

*« Ce qui a changé radicalement c'est quand on a eu le petit. Mais non en fait, je dirais que je ne suis jamais autant allé au bistrot que depuis que j'ai commencé à travailler, jusqu'au bébé, avant qu'elle tombe enceinte en gros. Déjà quand madame est enceinte tu peux plus ; moi j'avais toujours envie d'aller faire nos soirées comme d'habitude. D'aller dans cette atmosphère et elle du jour au lendemain elle n'a plus supporté d'aller dans les bars et en discutant avec elle c'était les odeurs d'alcool qu'elle ne supportait plus. Bon. Tout le temps de la grossesse on n'est allé plus dans les bistrots. Et on a attendu le printemps suivant pour y retourner, à cause de la poussette. Il faut de la place, il te faut pas des tables trop serrées pour la poussette et tout simplement des tables à langer ... et on glissé du "on va dans les bistrots après le shopping" à " on va à la cafet' des galeries Lafayette, au Flunch parce qu'il y a des tables à langer " et c'est les trois seuls endroits à Metz où il y a des tables à langer » (Johan).*

Les pratiques liées aux débits de boissons sont variées dans leurs formes, différenciées entre le jour et la nuit, entre pratique en solitaire ou collective. Les fréquences des visites sont variables et dépendent d'éléments contextuels comme la saisonnalité ou les moyens financiers. L'importance d'un groupe de pairs avec lequel

s'effectue les sorties nocturnes est essentiel tant il souligne des pratiques normées et construites ; la place de la solitude est inversement perçue la journée. Le débit de boissons est protéiforme et évolue dans son acception selon les moments de vie, les saisons, la journée. Dès à présent nous devons envisager les pratiques liées aux débits de boissons dans leur pluralité. De façon plus générale, c'est le débit de boisson qui doit être pensé comme un espace dynamique dans lequel ces pratiques se matérialisent.

## Chapitre 2 : Le choix du bar

Choisir l'établissement qui convient le mieux à un rendez-vous ou à une sortie est un art subtil. Un exercice répondant à différents critères, personnels ou non, mais toujours en lien avec « l'objet » de la venue dans un débit de boisson. Les raisons qui amènent à se rendre dans un établissement sont de différentes natures et susceptibles d'évoluer une fois installés ; au gré des amis qui se croisent de façon inattendue, de l'humeur qui change, du temps ou plus généralement encore de l'état d'esprit. En revanche ces raisons initiales vont conduire à choisir un établissement parmi d'autres.

Les villes sont ici le cadre spatial qui circonscrit les pratiques évoquées, elles proposent toutes une offre de licence IV conséquente. Suffisante du moins, pour faire l'hypothèse que la présence répétée, dans un de ces établissements est significative. Il faut ici entendre qu'elle doit être considérée comme un choix conscient et structuré. Le propos d'une diversité d'acteurs qui se rendent de façon volontaire et régulière dans des établissements, eux-mêmes soumis à une concurrence certaine, invite à envisager la sélection d'établissements de la sorte. Les pratiques liées aux débits de boissons que nous avons observées ne se limitent pas à un seul établissement ; au contraire plusieurs cafés, bars, bistrot, sont fréquentés de façon régulière ou épisodique. Le choix des uns et des autres est le fruit de mécanismes particuliers qui prennent sens dans un contexte et fait transparaître de nombreux arbitrages. Les motifs de la visite, le contexte, les participants et le degré de proximité qui nourrit leurs liens, la recherche d'une atmosphère particulière et d'autres indicateurs vont aboutir à un choix d'établissement particulier selon l'occasion. Parmi les éléments contextuels qui influent sur ce choix, la modalité qui définira la visite, seul ou à plusieurs, est primordiale. Les mécanismes évoqués, ne sont en effet pas les mêmes selon ces deux cas de figure.

## A : Des critères de choix

En synthétisant la lecture de notre matériau issu des trente-quatre entretiens, un point marquant transparait : il n'y a pas un, mais plusieurs établissements fréquentés de façon régulière et qui le seront pour des raisons différentes. Les contextes ou les envies aiguillant vers l'un ou l'autre de ces établissements. Cette information nous invite à prendre en considération les raisons sur lesquelles s'appuient ces choix. Les fréquentations des débits de boissons sont plurielles, se nourrissant des distinctions perçues et vécues entre les établissements. Se structurent alors des lieux références, et d'autres satellitaires. Mais à bien y réfléchir la question qui nous concerne reste la même, que les préférences se focalisent sur un ou plusieurs débits de boissons : pourquoi celui-là, ceux-là au détriment des autres ?

Dans les propos reviennent des termes récurrents pour expliquer les préférences en matière d'établissements : la musique qui y est diffusée, les boissons à la carte, les prix proposés et plus généralement « l'ambiance ». L'appréciation de ces critères est propre à chacun, elle va déterminer des préférences en termes d'établissements.

### Le prix

Le prix des consommations est un critère important dans les choix d'établissements venant confirmer un point détaillé dans le précédent chapitre, l'importance du facteur économique dans les pratiques. Si cette variable influe sur les possibilités de sorties, elle le fait aussi sur le choix d'un établissement. Nous pouvons distinguer deux façons dont ce critère intervient dans les choix d'établissements. D'une façon générale dans les choix d'établissements, en venant modérer les sorties ou déterminer les établissements en fonction de leur politique tarifaire ; ou de façon circonstanciée durant l'Happy Hour.

Anne-Sophie et ses amis priorisent les sorties à *la Taverne* : « *j'aime bien la Taverne parce que c'est le bar le moins cher du monde, c'est pas cher et c'est pour ça je pense qu'on y est allés au début* ». La politique tarifaire de l'établissement est prise en compte dans les réflexions. Qu'il s'agisse du choix de sortir ou non, autant que de l'endroit où le faire, ces considérations restent présentes, quels que soient les âges. En fonction



des moyens financiers des uns ou des autres. Pour autant les personnes interrogées plus avancées dans leur vie et avec des moyens supérieurs gardent ce critère comme élément du choix. Elsa et son groupe priorisent certains établissements de façon à ce que parmi les membres qui le composent, les moins aisés puissent en profiter également : *« on va s'adapter aussi parce que comme je te disais, souvent bah on bosse ou d'autres bossent pas, donc suivant les moyens que tu as, ça arrive qu'on se dise « bah tiens, on va aller dans cet endroit-là » parce qu'on sait que là, les verres sont moins chers pour la pote en question qui travaille pas et qui a moins de moyens »* (Elsa).

*« La chasse à l'happy hour, mais ça c'est un sport nancéien... »* (Johan). Plus que seulement nancéien, ce « sport » est pratiqué à Metz, Lille ou Strasbourg. L'Happy Hour est un anglicisme désignant une opération commerciale dont la durée fluctue selon les établissements. La loi ne prévoit pas de durée précise. Les règles auxquelles il faut souscrire sont un affichage clair des horaires qui ne doivent pas différer selon les jours, et une proposition équivalente en boissons alcoolisées et non alcoolisées. Ainsi le gérant peut décider de proposer toutes ses bières en Happy Hour tant qu'il propose aussi une boisson non alcoolisée bénéficiant du même geste commercial. Cette offre incite les clients à se rendre dans le café à une certaine heure pour profiter d'une bière de 50 cl au prix de celle de 25 cl, ou d'un tarif plus bas sur les bières. Tous les établissements ne proposent pas cette offre, mais ceux qui la proposent bénéficient souvent d'un afflux de clients spécifiques durant cette période. Le choix de l'établissement peut alors se faire en fonction de la meilleure offre en termes de rapport qualité/prix. C'est à celui qui propose la (meilleure) bière la moins chère. Samuel, Sylvain et Isabelle y font référence dans leurs discours, évoquant leurs venues régulières aux *Berthoms* spécifiquement pendant l'Happy Hour. Pauline se rend certaines fois à la Mandragore pour le prix des bières *« J'y vais des jours particuliers, quand il y a des coups pas chers ; on y va tous les mardis, par exemple, avec notre équipe de potes, parce qu'il y a des pintes moins chères »* (Pauline). L'Happy Hour devient parfois le prétexte à une concurrence entre les établissements qui mettent en scène des offres tarifaires. En 2015 une application proposait, grâce à un service de géolocalisation de renseigner les meilleures offres à proximité dans la ville de Strasbourg. Elle n'existe plus, le service qu'elle proposait n'était peut-être pas des plus

utiles. En effet ce critère pécunier auxquels nos interlocuteurs sont sensibles aiguille parfois leurs pratiques durant cette tranche horaire. Cette « course à l'Happy » qu'évoque Johan conduit à se rendre dans tel établissement ou un autre en connaissance de cause.

Les sorties de Johan le conduisent à porter une attention spécifique sur la politique tarifaire des établissements. Le critère financier vient réguler ses sorties sur un temps plus long, en dehors des temps de l'Happy Hour, lui qui sort régulièrement et remarque le coût de ses sorties. *« À cause des prix, ça devient ... Il faut pouvoir ! Alors tout ce que j'ai dit avant, il y a le plaisir, il y a l'énergie, il y a tout ça, oui ! Mais il faut pouvoir. Tu vas me dire que c'est comme pour n'importe quel loisir, il faut se le payer... »* Il fait état de ce rapport qualité prix dans un bar qui se nomme *le Zinc* et qu'il fréquente régulièrement : *« Oui je parlais du Zinc, une des raisons pour lesquelles j'aimais y aller c'est que pour chaque verre, tu as une verrine ou des petites choses comme ça, tu payes ton verre un peu plus cher mais d'un autre côté tu as ça. Donc ça s'équilibre. Tu payes six euros ton verre de vin, c'est cher, mais du coup tu peux faire ta soirée là. Nous on a déjà fait des calculs, quand on faisait toute la soirée là-bas, tu as des tartines, des machins. Tu as fait ton entrée avec les verrines tu reprends une tartine et si tu compares, la soirée nous revenait au prix d'un resto sauf qu'on avait fait une soirée complète dans un bar »* (Johan). Le rapport qualité/prix s'instaure sur les agréments fournis par le bar. En proposant des agréments comme les verrines, l'équilibre financier est évalué sur la totalité de la soirée et non sur le prix unitaire de la consommation.

L'attention portée aux prix pratiqués par l'établissement est un critère parmi d'autres, ni le seul ni le plus important. Le prix intervient dans le choix des bars d'un point de vue rationnel, en fonction des finances mais également comme un moyen d'attirer une clientèle pour les établissements.

## La carte des boissons

A d'autres moments, dans cette recherche du point d'équilibre entre qualité et prix c'est la qualité des produits proposé par l'établissement ou leur rareté, qui deviennent un des aspects qui conduisent à prioriser un établissement. Une logique qui peut sembler

contraire à celle précédemment développé sur l'indicateur financier et pourtant qui coexiste dans les critères de choix.

La plupart des débits de boissons proposent les mêmes familles de boissons : du café, de la bière, des sodas et du vin, entre autres. Pour autant une sélection dans la qualité des produits, ou leur rareté, va conférer une image de marque à l'établissement. Proposer une bière réputée et difficile à trouver à la pression est un argument dans l'image de l'établissement et un message que l'on donne au client. Dans cette recherche d'un produit de qualité, rare, particulier. Antoine est désormais prêt à parcourir une certaine distance et à changer de bar selon les bières à la pression que celui-ci propose. Il peut décider de se rendre dans un bar uniquement parce qu'il a sur sa carte une bière IPA particulière qu'il affectionne. Durant notre échange, Pierre, de façon éparse tout au long de l'entretien, évoque les différentes bières proposées par les bars ou café et, selon ses envies de malt, se dirige vers ces bars plutôt que vers d'autres. Elsa fréquente un bar de Lille spécifiquement parce qu'il propose un cocktail qu'elle adore : « *Bah... des fois c'est pour les types de cocktails qu'ils font. Par exemple moi j'aime bien le Pisco. Et il y a pas beaucoup d'endroits à Lille qui en fait. Donc après j'ai découvert un bar, du coup on va souvent à cet endroit-là* » (Florianne).

Thierry Rosso<sup>184</sup> rappelle que Guy Caro avait souligné, en 1987 qu'un « *mouvement culturel se dessine actuellement dans le monde. On s'intéresse à ce que l'on boit et on boit moins.* ». Partant de ce constat il souligne dans son travail les valeurs symboliques qui sont portées sur le vin. Le savoir-faire, le terroir et aussi la distinction sociale sont mobilisés. A une autre échelle, c'est un mécanisme semblable qui s'opère entre la carte des boissons proposées par l'établissement et la satisfaction qu'elles procurent chez sa clientèle.

Certains établissements se spécialisent dans un choix de boissons, de façon à adopter un positionnement spécifique qui transparait dans leur carte des boissons. Proposer une bière en provenance d'une micro-brasserie témoigne d'un investissement dans la sélection des produits, mais aussi, à travers cette recherche, d'une façon de se distinguer des concurrents et de s'adresser à une clientèle spécifique. Cela participe

---

<sup>184</sup> ROSSO, Thierry. Manières de boire. *Socio-anthropologie*. [En ligne], 2004 | 15, mis en ligne le 15 juillet 2006, consulté le 31 mai 2018. URL : <http://journals.openedition.org/socio-anthropologie/406> ; DOI : 10.4000/socio-anthropologie.406

de l'image de marque des débits de boissons. Il faut y ajouter le savoir-faire particulièrement dans le cas des bars à cocktails. Une image de marque que travaille le 7 bis dans la création de ses cocktails.

Les débits mettent assez volontiers en avant ce travail sur le produit, sur la recherche de qualité et de rareté ou leur savoir-faire. En affichant des cartes gigantesques au mur, en communiquant dans les médias, en en faisant une véritable image de marque, de façon à se distinguer et à offrir à leur clientèle une image positive. Une forme de culture autour de certains produits, bières, vins rares et cocktail se développe dans la recherche des produits. Toutes les boissons disponibles ont une valeur symbolique dans laquelle se noue à la fois le travail de promotion, de diffusion et aussi de savoir-faire, Il y a un échange symbolique un partage de référentiel sur la valeur des boissons. Dans cette recherche d'adéquation entre l'offre de l'établissement et la recherche de produit de qualité ou rare, certains débits sont priorisés au détriment d'autres. Selon les occasions ou les envies la recherche d'un produit spécifique est prioritaire.

## La Situation géographique

La situation géographique des établissements est également prise en compte dans les choix. Ainsi si un des bars est sur le trajet fréquenté habituellement ou sur le trajet domicile-travail, sa situation géographique va être un atout et inciter à y entrer. C'est le cas pour Marcel qui s'y rend principalement, en sortant de son lieu de travail. *« Il y a un peu d'habitude, le service plutôt cool, et, oui la proximité du centre-ville, les arrêts de trams par lesquels je passe. Je pense que la proximité du centre-ville, ça compte. Le trajet du boulot, je passe par l'homme de fer, je passe par là par le centre-ville. Du coup il y a plusieurs cafés que je fréquente, qui sont au centre, que je fréquente par commodité »* (Marcel). Pierre aussi inclut la distance ou les trajets dans ces critères de choix : *« En journée c'est plutôt Taverne française, ou terrasse près du boulot ; ou près de là où je me situe. Strasbourg centre-ville quoi. Après j'en aime bien d'autres »*. Nicolas lorsqu'il prend un café le matin accompagné d'un quotidien national, le fait dans un établissement près de chez lui, qui est le seul et unique avantage qu'il lui trouve.

La proximité de l'établissements est souvent prise en considération. Caroline en témoigne dans les éléments qu'elle priorise lorsqu'elle sort dans les cafés : *« Mmm...*

*par leur situation je crois d'abord. Pas très loin d'endroits où j'ai l'habitude d'être, ou d'endroits qui sont agréables à être » (Caroline). Faisant alors référence aux terrasses de la place Saint-Epvre. Dans cette même relation de proximité Pauline a toujours pris soin d'avoir un café proche de chez elle ou de son travail : « C'est ça, proches de mon lieu de travail, qui lui-même était proche de chez moi aussi. Là, c'est vraiment le côté proximité. A chaque quartier dans lequel j'ai habité à Strasbourg, j'ai toujours eu mon bar de référence ». Elsa, quant à elle va choisir des établissements proches de là où elle se trouve pour donner rendez-vous à ses amis. « Si c'est à l'autre bout de Lille et que moi j'ai pas envie après de marcher 40 minutes pour rentrer chez moi parce que je suis déjà vannée, bah oui, je vais prioriser ce qui est plus près de chez moi. Donc ça, c'est une façon de prioriser » (Elsa).*

La distance à parcourir pour rejoindre un établissement compte dans les logiques de choix. Ce qui nous invite à considérer la prévalence du rendez-vous ou de l'envie de sortir sur le cadre proposé. Valérie en vient même à parler d'une certaine facilité dans les choix : *« facile au sens bien situé, enfin pratique, même si j'adore aller sur Lambersart, j'y vais très peu parce qu'au final bah c'est plus pratique la ville de Lille. Elle est à 500 mètres de chez moi. Comme ça j'y vais à pied, je reviens après » (Valérie).*

## L'ambiance : se sentir bien

Lorsque nous évoquons les mécanismes du choix d'établissement et les raisons qui conduisent à en préférer certains à d'autres, une réponse est apparue de façon récurrente : l'ambiance des lieux. Le terme est ambivalent renvoie à une part de subjectivité assumée. L'ambiance d'un lieu est dans un premier temps une synthèse des critères précédemment évoqués, à travers la musique, sa situation géographique, plus généralement son décorum. L'exemple suivant est issu de notre échange avec Johan. Dans celui-ci il souligne l'importance de la musique dans les visites qu'il effectue au Zinc « ... voilà et puis la musique. On s'est rendu compte de ça : les bars dans lesquels on allait à Colmar c'étaient que des bars qui passaient du rock des années 70 et c'est inconscient. Et quand on est arrivé sur Metz on comprenait pas pourquoi on allait au Zinc. C'est pas un bar d'intimes plutôt un bar d'apéro, par contre la musique ... c'était la musique de nos années lycée. No doubt, Nirvana c'est toutes ces années-là, du Blur. Je ne compte pas le nombre de fois où on y est allés à 17 h un samedi, après le shopping, et tu te sens bien dans l'ambiance et on est restés là

*jusque deux heures du matin. C'est le bar-là qui nous fait prendre conscience de ça. Et on se rend compte que c'est devenu très important ».* La musique que propose le Zinc participe d'une ambiance dans laquelle il se sent bien. Pierre lui aussi fait état de la musique dans ce qu'il qualifie d'ambiance : *« L'ambiance c'est la musique, calme ou radio ; la fréquentation du lieu le public... »*. Dans la deuxième partie de sa réponse se situent des éléments importants qui sont constitutifs de l'ambiance. La clientèle, le fait que l'on se sente bien, que le bar soit vide ou non ; autant d'éléments sous-jacents lorsqu'est évoquée l'ambiance. Les éléments descriptifs ne suffisent pourtant pas en eux même à définir l'ambiance. D'autres éléments d'appréciations se jouent dans ce terme. Si l'ambiance est en quelque sorte la synthèse des critères précédemment évoqués, elle ne se limite pas à ces aspects.

Nous faisons deux hypothèses sur cette perception de l'ambiance. La première est qu'à travers cette ambiance se matérialise une relation entre l'image perçue du lieu qui tend à être mise en correspondance avec celle que le client, nos interlocuteurs, ont d'eux-mêmes. Plus précisément, une mise en adéquation de l'image du café et de sa clientèle avec l'image recherchée ou appréciée par celui qui s'y rend. Et ce mécanisme serait traduit par ce critère « d'ambiance ».

Les établissements cherchent à définir une ambiance, un état d'esprit qui sera susceptible de plaire au plus grand nombre ou à certains. Le mobilier, les couleurs, la musique et les éléments visuels donnent une personnalité au lieu. Dire d'un bar ou d'un café que l'on aime son ambiance, c'est dire quelque chose de soi. Le lieu « dit » quelque chose de lui et le client s'y retrouve ou non. Apprécié ou non l'ambiance d'un bar est une façon de s'inscrire, de faire partie du bar, d'en valider les partis pris en matière donc de musique, de mobilier, d'agencement, de typographie.

C'est ce que Monique Eleb pressent : *« chaque café a une écriture, une gamme de clientèle, un décor parfois pensé comme une unité esthétique destinée à être un élément de distinction, le plus souvent éclectique. Il se différencie, y compris de ceux qui correspondent au même type que lui, par de simples variations, ou au contraire des écarts marqués, identifiables dans un trait dominant qui lui est propre, par quelques caractéristiques moins saillantes et par la façon dont il combine divers registres de signes qui font sa 'personnalité'. L'ambiance est coproduite par le tenancier, le décorateur, les clients. Les établissements pourraient être décrits par une série d'échelles hiérarchisées en fonction de leurs prétentions culturelles et des*

*valeurs affichées, du niveau de la convivialité construite par les patrons et les garçons, du rôle qu'ils jouent comme équipement, du degré de propreté et des prix. Un café peut être tenu de façon directive, avec consignes strictes aux serveurs qui doivent se comporter et se présenter d'une façon convenue à priori. Il arrive que le patron invente un type de relations inédit ou idéalisé. Il manifeste ainsi qu'il lui appartient d'instaurer la règle du jeu les clients doivent s'y conformer ou partir »<sup>185</sup>.*

La seconde hypothèse que nous faisons est que dans les mécanismes de choix des lieux, en plus de critères objectifs, une recherche d'entre soi est à l'œuvre. Les clients présents, le personnel et sa façon d'être, autant d'éléments qui vont permettre, ou non, de se sentir en phase avec l'établissement. Il y a dans cette recherche d'ambiance, la volonté de se sentir au bon endroit, à sa place. Pierre développe son discours concernant l'ambiance du lieu et précise à notre demande les éléments auxquels il porte attention lors du choix des bars, comment il évalue la clientèle « *le code vestimentaire, le côté "lounge" ou "PMU", la classe sociale on pourrait dire. Le milieu que tu reconnais quand même* » (Pierre). La façon dont les uns ou les autres se sentent confortables dans une ambiance participe d'une relation à autrui, à la clientèle, d'une recherche d'entre-soi aussi. L'ambiance privilégié d'un bar ou d'un café va être une façon de dire « je me sens bien ici, je suis à ma place ». Le discours d'Antoine souligne cet aspect : « *je suis sensible à ça, à ce que dégage la clientèle et au fait qu'elle me ressemble ou non. Parce que je vais avoir tendance à me dire que si elle me ressemble d'apparence, d'extérieur, c'est là que c'est un piège. Je vais avoir tendance à me dire que si elle me ressemble de cette façon-là, parce qu'on peut attribuer à ce style une ambiance musicale, des accessoires, des coupes de cheveux, on attribue tout ça...* » (Antoine). C'est le même message qui émane du discours de Caroline, en fonction des personnes présentes, de la clientèle elle se sentira en phase ou non : « *Selon les personnes qui vont fréquenter un bar, selon le public j'irai plus facilement dans ce bar ou pas. Il y a clairement des bars dans lesquels je ne fous pas les pieds, parce que c'est un public trop loin de mon habitus et de mes repères, et de mes codes* ».

Pierre exprime clairement cette relation à la clientèle et à un entre soi perçu et vécu de sa part dans les motivations qui le conduisent à prioriser un bar : « *à l'heure*

---

<sup>185</sup>ELEB, Monique, DEPAULE, Jean-Charles. *Op. cit.*, page 35.

*actuelle, oui les gens qui fréquentent les bars ça a une incidence sur moi. Parce que j'y vais pour des raisons plus précises, moins par hasard et c'est peut-être le fait de bien connaître les bistrots et comment ça s'y passe, et j'y vais pour une certaine ambiance ou pour y retrouver un entre soi. Avec des gens ou avec le cadre, ouais. »* Derrière cette appréciation de la clientèle et de l'ambiance se trouve une recherche consciente ou non, selon les participants, d'un entre-soi. Celui-ci peut être déterminé par une appréciation personnelle, basée sur la clientèle du lieu ainsi que les manifestations symboliques du décorum.

Floriane parle de l'ambiance en utilisant une analogie. Le vide, l'absence d'ambiance lui donne « froid » inversement une ambiance riche et animée lui donnera « chaud ». La température fait implicitement référence à une Energie humaine dans laquelle elle se retrouve ou non « ... *c'est vivant quoi. C'est dynamique. C'est ce côté-là je pense que j'aime bien. Dans un bar, être dans un bar où c'est vide je sais que... je vais avoir froid, je vais m'endormir, voilà et je vais passer un peu à côté de ma soirée parce qu'il y a pas d'ambiance quoi. C'est ça que je recherche. Ouais, je pense que c'est vraiment ça, il faut juste... se sentir bien dans l'environnement, être... ouais, se sentir en confiance. L'ambiance, je sais pas comment exprimer, mais c'est la lumière aussi, c'est le bruit, c'est... il y a tout ce côté-là. La chaleur aussi je pense que... enfin. Moi je sais que dans un lieu où il fait froid je... je ne me sens pas bien »*

Ainsi nombre de critères visuels vont être analysés : le style vestimentaire, l'âge, toutes les informations qui peuvent être récoltées visuellement vont participer de cet entre-soi, perçu ou non. « *Le choix d'un établissement, quand un client l'élit véritablement, au-delà des contingences, est lié à sa propre image idéale, à ce qu'il voudrait être. Le genre du café doit être en accord avec ses propres valeurs, la façon dont il perçoit le monde, dont il éprouve du plaisir aussi à jouer avec son statut, réel ou souhaité. (...) le café peut être pris dans une quête, plus ou moins consciente ou explicitable, d'un statut social ou d'une appartenance ethnique, sexuelle, ou autre. (...) »*<sup>186</sup>

Bruce de conclure lorsqu'il nous explique ce qui l'a conduit à retourner Chez Edgar : « *Ce qui a fait que j'y suis retourné, c'est vraiment euh... c'est l'ambiance quoi, c'est juste l'ambiance globale, où effectivement, tant les serveurs que les clients, ils étaient dans un esprit où, tu pouvais... tu pouvais faire le con, tu pouvais être toi-*

---

<sup>186</sup>ELEB, Monique, DEPAULE, Jean-Charles. *Op. cit.*, page 109.



*même...Oui, tout simplement, c'est que là-bas je suis bien ».* De fait choisir un établissement est une façon de se positionner sur le public, le décor et le caractère du lieu. Le terme d'ambiance se réfère selon nous à ces éléments : « *la simple présence dans un bar précis est une façon de dire quelque chose sur soi puisqu'on fréquente, a priori, un bar dans lequel on se sent à l'aise, qui accueille une population dont on estime faire partie.* »<sup>187</sup>

Tous ces critères vont prendre sens en fonction d'un contexte qui va influencer sur le choix du lieu en fonction du moment où il est choisi. Ces critères et les appréciations personnelles qui en sont faites ne sont pas les seuls éléments participants du choix de l'établissement. Ils vont être mis en balance par le contexte de la sortie.

## B : Des contextes de choix

Les critères précédemment évoqués, prix, qualité des produits, distance et ambiance sont mis en balance selon les contextes. Que l'on soit seul ou à plusieurs, selon l'état d'esprit, les raisons qui amènent à s'y rendre les établissements vont être mis en compétition pour aboutir à un choix éclairé.

Nous avons isolé deux contextes qui nous paraissent être les plus propices à souligner les mécanismes de choix et des façons dont sont priorisés les critères précédemment illustrés. Selon que le choix du bar concerne un visiteur seul ou un groupe les mécanismes et les priorités ne seront pas les mêmes.

### Choisir l'établissement en solitaire

À chaque moment son bar ! Selon les humeurs, les envies, les arbitrages et positionnements différents. Dans nos échanges Julien parle de « mood », que l'on peut traduire par humeur et/ou état d'esprit en langue française, d'autres nous ont parlé « d'étiquettes ». Les discours font référence aux mêmes mécanismes qui consistent à choisir un établissement en fonction de ses envies. Selon l'état d'esprit les choix des uns ou des autres vont s'orienter vers un établissement plutôt qu'un autre, parce qu'il

---

<sup>187</sup> JARVIN, Magdalena. *Vies nocturnes, Sociabilité des jeunes adultes à Paris et à Stockholm*. Paris : L'Harmattan, 2007, 198P, page 31

correspondra mieux, à ce moment précis, au « mood », à l'état d'esprit souvent à l'origine de la sortie. Les critères précédemment détaillés vont être mis en balance pour évaluer les situations et essayer de trouver la solution idoine en matière de débit de boissons.

La sélection des établissements lorsqu'elle ne concerne qu'un individu est plus fine, le lieu devra répondre à une envie ou des besoins spécifiques : « *Les lieux où je vais seul, c'est quand je raisonne de manière plus pratique. C'est à dire concrètement j'envisage que je vais bosser, donc des lieux où il y a le Wifi. Est-ce qu'il y a la Wifi ? Est-ce que ce n'est pas trop loin ? Est-ce que je vais trouver de la place ? Tout ça.* » (Marcel). Dans cet exemple le choix des cafés est effectué selon les services offerts et l'analyse qu'en fait Marcel. Même procédé pour Pierre qui lorsqu'il souhaite entrer seul au café passe en revue les solutions dont il dispose : « *Ouais des endroits où je vais seul pour être tranquille qui répondent à des paramètres particuliers. Je réfléchis du coup à la question : « quand tu veux être seul dans un bistrot, où est-ce que tu vas ? ». Du coup bonne question... je vais à la Taverne parce que je peux être planqué ! »* (Pierre).

L'état d'esprit dans lequel le choix du café est déterminant, c'est en fonction de celui-ci que la recherche va prendre forme. Ainsi, selon les occasions, différents indicateurs font l'objet d'un arbitrage personnel circonstancié et sont mis en relation de façon à pouvoir trouver l'établissement qui répondra le mieux aux critères prévalents. Anne-Sophie aussi choisit les lieux dans lesquelles elle se rend en fonction de ses envies : « *Il y a quelque chose qui tient de ce que l'on recherche à ce moment-là. Tu vois, moi, il y a des moments où j'ai envie d'aller à la Taverne parce que j'ai envie de passer mon après-midi dans un bar, un peu comme si je passais mon après-midi dans mon canapé, mais pas dans mon canapé. Et là je vais plutôt choisir un bar dont je suis très familière. Du coup je vais me poser, bouquiner, il y a un copain qui va passer, qui va partir, tu vois... Et où du coup c'est un peu... Je vais passer l'après-midi là, et il y a des moments où j'ai pas envie de ça. Mercredi on est allés dans un bar qu'on connaissait pas, j'avais pas envie d'être dans un bar que je connaissais. J'avais pas envie d'être chez moi et du coup c'est aussi ça qui fait, je pense, qui pousse la situation à être différent de d'habitude »* (Anne-Sophie).

Le témoignage d'Antoine sur la façon dont il choisit les bars dans lesquels il se rend nous éclaire sur cette recherche contextualisée : « *Et comment je choisis les bars ?*

*Eh ben c'est une question super intéressante aussi. En fonction de l'humeur. Pour moi, choisir un bar c'est comme choisir un style musical. J'écoute plein de styles différents et c'est en fonction de l'humeur. Et c'est pareil pour les bars ; ça ne sert pas à grand-chose, mais je vais citer des exemples. Il y en a un pas très loin qui s'appelle le Drugstore et que j'adore parce qu'il est sale. Donc quand j'ai envie d'un bar qui est sale avec des tables qui collent c'est là que je vais. Je ne l'explique pas vraiment, mais c'est son univers, son ambiance, son identité et parfois j'ai envie de ça, le côté un peu brillant, justement que ce ne soit pas aseptisé, que ce soit organique. Ce que je vais chercher c'est pas le côté sale, c'est que ce ne soit pas trop propre. Il y a ça. La Blonde c'est le bar de copains. Parfois, plus rarement j'aime bien le bar un peu plus propre, à cocktails ça peut m'arriver ce n'est pas dans mes meilleurs jours, mais ça peut m'arriver. Donc ça dépend de l'humeur clairement et il y a les bars pour faire la fête ; je vais citer la gare Saint-Sauveur, même si ce n'est pas juste un bar, ça reste un bon exemple, où là c'est très différent parce que tu y vas moins pour discuter que pour l'ambiance ; le niveau sonore est tellement fort que tu y vas moins pour discuter que pour échanger » (Antoine).*

Les critères vont être évalués en fonction des envies et désirs du moment. Antoine sait qu'à cet endroit il sera en phase avec l'étiquette dont il a envie ; Julien selon son « mood » va se diriger vers l'un ou l'autre des cafés qu'il affectionne.

Caroline explique de façon très détaillée comment elle priorise et choisit les établissements qu'elle fréquente. Son propos résume plusieurs points abordés. Une évaluation des cafés en fonction du moment et de son esprit va déterminer sa préférence, celle-ci variant selon les heures de la journée, les motivations qui la conduisent à s'y rendre, ou les personnes qui l'entourent. Son propos nous semble assez illustratif pour le restituer dans sa continuité : « *C'est dur comme question, ceux du matin ils sont principalement place Saint-Epvre et ils correspondent à ce que je te disais il y a deux minutes, ça donne l'impression de me réveiller avec la ville, c'est des bars dans lequel c'est très impersonnel, tu vas pas, pour ma part en tous cas, te nouer d'amitié ou converser à droite et à gauche. Mais t'as un champ tellement large autour de toi que tu peux observer des dizaines de petites saynètes et je trouve ça agréable dans la façon dont ça te porte en fait. Et voilà des endroits anonymes impersonnels et dans lesquels tu peux prendre ton temps pour regarder, savourer ce qui se passe autour de toi. Ça te permet ce genre de moment là... Tu peux te permettre d'être*

*vachement seule et t'as toute la liberté qu'il te faut pour être seule et voir ce qui s'y vit. Quand je suis en mode boulot j'aime bien être dans des bars qui ont une petite touche de confort en fait. Confort dans le cadre, quelque chose qui ne soit pas très bruyant en fait, et confort dans la relation à l'autre aussi. Et je vois dans les deux bars dans lesquels je vais bosser, donc Enfants Terribles place du marché et le Kensington, t'es bien accueilli, les gens sont toujours très sympas et la bonne petite phrase qui va bien, mais sans jamais en faire trop non plus. Tu peux très facilement te plonger dans ta bulle et point barre, avec un cadre un peu intime, un petit cocon, une atmosphère dans laquelle t'es bien pour bosser. Mais avec encore une fois ce truc de tu veux être seul tu peux l'être très facilement, t'as besoin à un moment ou un autre d'échanger deux mots pour sortir de ta bulle, ça t'es également autorisé. Alors que c'est des trucs où, place Saint-Epvre ce n'est pas le cas. Si je veux avoir deux secondes de conversation même à la con avec une serveuse de là-bas, je pense que je peux oublier direct parce qu'elles sont aimables comme des portes de prison. Ce n'est pas le même rapport qu'elles ont au client. (...) Et après ceux du soir, que ce soit pour l'apéro ou le reste, ça va plus du tout être le même rapport. Ça va pas être des bars dans lesquels je vais sortir pour être seule, ce n'est pas des bars dans lesquels je vais sortir pour me foutre en mode un peu en retrait ou en observation comme dans les autres ou quoi. C'est des bars dans lesquels je vais pour passer un bon moment en mode plaisir, avec généralement d'autres personnes euh... et dans lesquels tu te retrouves là avec quelqu'un » (Caroline).*

Puis de conclure sur l'importance de l'état d'esprit dans lequel s'effectue le choix de l'établissement : « *Dans les deux cas que je sois toute seule ou avec quelqu'un, j'ai ce truc d'être dans un cadre qui me va et correspond à ce que j'attends de mes besoins à ce moment-là de la journée, à ce que j'ai envie de voir, de sentir, voilà. (...) ce qui va être décisif dans le choix de l'un ou l'autre c'est vraiment pour le coup une question d'ambiance. Dans l'un qui me permettra d'être plus tranquille, plus renfermée, d'être dans un espace où je pourrais plus me retrouver moi, plus vaquer à mes pensées etc. et un autre où il y a plus de vie et donc t'es plus pris dans ce tourbillon plus pris vers l'extérieur que vers toi, quoi » (Caroline).*

Les critères discutés précédemment ne prennent sens qu'en fonction de la situation. C'est elle qui va imposer un arbitrage et proposer un établissement qui répond le mieux

à l'état d'esprit du moment. Dans les visites en solitaire une importance particulière est donnée à la correspondance du lieu avec l'objet de la venue.

## Choix de l'établissement lors de sorties en groupe

Les mécanismes de choix en groupe diffèrent des choix de bars en solitaire. Les arbitrages vont priorisés le groupe aux établissements. Plusieurs modalités concourent dans ce cas de figure à la formalisation d'un consensus sur le choix du lieu. Il devra tout d'abord être en mesure d'accueillir le groupe de pairs selon sa taille, et ensuite satisfaire à la majorité de ses membres sur des critères rationnels et pratiques. L'ambiance se voit reléguée au second plan, vis-à-vis des prix de la situation géographique et des produits proposés. Une tendance se dégage à la lecture des entretiens : celle d'avoir des lieux préférentiels et des lieux satellites. Certains établissements sont fréquentés bien plus régulièrement que d'autres. C'est pour ainsi dire des bars références et des bars satellites qui sont utilisés selon les cas comme support à la sortie.

Chaque groupe à son fief, son bar totémique, dans lequel la très grande majorité des rendez-vous s'organisent. C'est le cas pour Samuel, Isabelle, Sylvain, Amandine et leurs amis qui se retrouvent à *La Quincaillerie* ou pour Antoine qui retrouve son groupe d'amis lillois à *La Blonde* et encore pour Chloé et sa bande les jeudis à *l'Académie de la bière*. Les groupes de pairs fréquentent régulièrement les mêmes enseignes. Chaque cercle possède son bar de référence.

Ces établissements sont fréquentés par le groupe, mais tous les membres qui le composent ne s'impliquent pas de la même façon dans son choix. C'est Sam qui a pris l'initiative de donner rendez-vous à ses amis dans ce bar qu'il affectionne, *la Quincaillerie*. Proche de son domicile, et après avoir rapidement sympathisé avec le patron, il propose à ses amis de l'y rejoindre et *la Quincaillerie* devient alors un point de rassemblement pour le groupe. Le succès du lieu auprès des membres du groupe n'est pas homogène, certains y sont moins sensibles, mais sous la forme d'un consensus le choix se pérennise autour d'un établissement principal. D'aucun expliquent n'être pas « moteur » dans ces initiatives et s'en tenir au consensus général : « *Il y a des cafés que j'adore, des bars que j'adore, mais c'est un peu dur de les motiver à venir parce qu'il y a pas assez de choix de bières. Et vu que je fais pas*

*du forcing, parce que moi je... je m'adapte, donc je suis juste l'avis général »* (Florianne).

Sylvain ou Amandine par exemple admettent volontiers se rendre dans un bar dans le seul but de retrouver leurs amis. Amandine se laisse portée par le groupe « *Je les ai pas choisis en fait. Après coup j'aurai pu les choisir moi-même, mais au départ c'est plus parce que j'ai été invitée par des amis. C'est plus selon mes groupes d'amis.* » Sylvain va plus en admettant rejoindre ses amis dans des bars qui ne lui plaisent pas : « *En fait je ne les ai pas vraiment choisis personnellement, c'est plutôt les bars dans lesquels mes amis vont. Mais il se trouve en fin de compte qu'il y a des bars dans lesquels je retrouve mes amis, mais dans lesquels je n'aime pas aller.* » Il y a toujours dans un groupe, certains membres plus sensibles au décorum et ceux-là proposent des établissements, qui vont devoir faire consensus avec les autres membres du groupe. Un consensus qui se fait facilement. Les membres moins actifs dans les sorties priorisent le fait de retrouver leurs amis. Tous les membres du groupe ne sont pas aussi enclins à choisir le bar, pour certains il ne s'agit que du cadre de la sortie.

Ces groupes, s'ils fréquentent de façon préférentielle un bar, vont par souci d'alternance avoir plusieurs options lors de leur rendez-vous. De façon à rompre la monotonie ou chasser l'ennui, un ou deux bars alternatifs peuvent être choisis comme cadre à la rencontre. Les *Frères Berthoms* à Nancy en sont un exemple : « *A la Quincaillerie t'as toujours les mêmes têtes, à un moment quand t'as envie de sortir de ce truc-là, c'est bien aussi de pouvoir aller aux Berthoms où il y a plus de monde finalement.* » (Sylvain). Lorsque *la Quincaillerie* devient lassante, après deux trois visites consécutives, les membres décident d'aller aux *frères Berthoms*. « *En gros, systématiquement je me dis on va à la Quincaill'. Après, si je suis sorti deux soirs d'affilée, je n'ai pas envie de retourner dans le même bar et je réfléchis à un autre. Donc je me dis : la rue Stanislas ! Donc, je vais aux Berthoms en priorité et si c'est plein au Phénix* » (Samuel).

En plus de cette relation privilégiée avec certains établissements, d'autres éléments participent aux choix en groupe. De façon très rationnelle, la place disponible dans le café. Les groupes de pairs sont de tailles variables, mais la possibilité, offerte ou non, par le café de les accueillir va participer aux arbitrages. Ainsi les lieux priorisés et habituels le sont aussi pour cette raison, la place qu'ils proposent. Le fait de sortir ou

de retrouver son groupe de pairs sera privilégié par rapport au choix de l'établissement en lui-même.

## La carte personnelle et l'expérience

*« À force de sortir à Strasbourg, tu sais quels bars tu aimes ou quels bars tu aimes le moins » (Valentine).*

Les expériences qui résultent des visites dans les débits de boissons s'additionnent pour conférer une connaissance de l'offre des établissements que propose la ville. La succession des rendez-vous donnés en groupe et des sorties en solitaire construit un panorama de cette offre des débits de boissons. C'est ce que nous nommons ici la carte individuelle des débits de boissons. Celle-ci est le fruit d'un parcours spécifique à chaque individu. Les prix, les fréquentations, les horaires, tous ces critères, expérimentés par les visites concourent à l'élaboration d'une carte personnelle, empirique des bars de sa ville. Une carte, constamment actualisée avec les fermetures et ouvertures des licences IV notamment.

Les phases qui participent de l'évolution des pratiques, que nous avons détaillés précédemment, participent aussi à forger cette connaissance de l'offre des bars. Durant chacune de ces phases, des lieux sont visités, avec des groupes de pairs ou différents cercles de connaissances. Selon l'évolution des goûts et les changements personnels, certains établissements seront perçus comme des symboles d'une époque révolue. La découverte des lieux, autant que les goûts, s'aiguisent avec le temps par un processus empirique. Les sorties répétées offrent un moyen de découvrir et d'essayer de nouveaux établissements. Les réseaux de sociabilités fréquentés ne se rendent pas tous dans les mêmes établissements, les rejoindre offre une occasion de découvrir de nouveaux types d'établissements, de fait, d'affiner sa connaissance de bistrot, qui nous inspirent, de développer sa connaissance de l'offre, sa cartographie des bars.

Pierre est arrivé à Strasbourg à son entrée au lycée. C'est alors le temps où il découvre les sorties et les bars de Strasbourg. Il nous explique ici, comment à force d'expériences il a structuré sa connaissance des lieux existants et sa façon de se

positionner. « *Je pense que j'ai commencé à sortir à 15 ans à Strasbourg au lycée, la Taverne était le premier à Strasbourg. Je suis arrivé là, et j'ai rencontré des gens qui te disent qu'un autre endroit est cool et après c'est les soirées, où tu découvres. Au lycée je suis arrivé à l'Elastic' aussi, l'ancienne version ou on pouvait fumer* » (Pierre). Dans un premier temps il se fie aux recommandations des amis du lycée et avec eux vogue de bars en bars. « *Alors il y a eu d'abord le lycée et ensuite ma frangine qui habitait place des étudiants ; donc lycée : Taverne Française repaire des lycéens. Ensuite il y a eu la Nouvelle Poste. De là il y a eu... j'ai oublié ces lieux, je les ai eus, je les ai découverts avec les copains en première. Il y a eu le Saint Crâ qui diffusait les matchs de foot et là je suis sorti avec les copains de ma frangine en terminale. Pareil avec la bande de potes du lycée, on en a fait quelques-uns, la taverne des serruriers il y a eu le Mosquito, l'ancien Phonographe, tous les bistrots place du marché Gayot* » (Pierre).

Ce premier ancrage conjugué à ses réseaux de sociabilités multiples, les amis du lycée, de l'université etc. le conduisent dans d'autres bars. Il poursuit en détaillant les mécanismes qui l'ont conduit durant cette période : « *Après il y avait les soirées étudiantes et puis avec le temps quand tu restes dans une ville, des copains ont commencé à travailler dans les bistrots, donc j'ai traîné dans les bistrots un peu plus. On te paye des coups, avec ça j'ai découvert des nouveaux lieux et des nouvelles personnes. C'est une petite ville, et quand tu y restes quelques années... Le milieu de la nuit se rencontre généralement au Nelson, dans deux trois lieux comme ça tu as vite fait le tour. Oui j'ai fait mes expérimentations* » (Pierre).

De ce parcours, de ces expérimentations, il possède une connaissance de l'offre des débits de boissons dans la ville. Il sait lesquels lui plaisent, à *contrario* ceux qui lui plaisent moins, ceux dans lesquels il retrouve certaines personnes, ceux dans lesquelles les meilleures bières sont disponibles. Il explique ne pas être retourné dans certains cafés parce qu'il ne s'y sent pas à l'aise : « *Après il y a des endroits dans lesquels tu te sens plus ou moins à l'aise. ... donc tu vois en fonction du style vestimentaire, en (termes de) code, en habitus. Place du marché Gayot par exemple, je pense que c'est un des endroits de Strasbourg où j'ai été le moins.* ». C'est à travers cette expérimentation de différents cafés, que s'affine la connaissance des cafés.

Cette carte empirique personnelle, illustre l'évolution de ses fréquentations et de ses centres d'intérêt et peut même retracer ses moments de vies. Car à chaque étape,



vont être expérimentés de nouveaux lieux, des nouveaux cafés ; ou plus simplement encore, le regard qui leur est porté va changer, avec l'âge et le temps.

La carte personnelle proposera des « solutions » adaptées à ces envies. L'expérimentation initiale, ou progressive de certains lieux permet de connaître leur spécificités appréciées ou dépréciées. Certains font référence à des 'moods' d'autres à des étiquettes, mais l'idée qui transparaît est la même. Des états d'esprits qui vont arbitrer les choix sur les lieux de visite. La cartographie personnelle qui fait la synthèse des expériences personnelles est sollicitée lors du choix d'un établissement en relation avec une envie ou la recherche d'une atmosphère particulière.

Les desideratas du moment, le « mood » va être mis en correspondance avec cette carte individuelle pour trouver la meilleure solution possible, la plus adaptée. Le prix, les produits proposés, la distance ainsi que la clientèle susceptible d'être rencontrée sont des critères pris en compte en faisant appel à cette carte, qui retranscrit toutes les informations issues de l'expérience. En fonction des établissements précédemment découverts et ou fréquentés, laissant de côté ceux qui n'ont pas répondu aux critères personnels, et faisant un tri spécifique parmi ceux qui sont appréciés.

## C : La découverte d'un nouvel établissement, le choix de passer la porte ou non

Nous avons interrogé nos interlocuteurs sur la façon dont ils découvraient ou non de nouveaux établissements. En plus des alternances et des bars priorités, d'autres établissements participent de cette cartographie qui alimente les sorties. Parfois la routine peut conduire à une envie de changement, à vouloir sortir de ses habitudes. C'est alors l'occasion d'essayer un autre établissement, et de découvrir un nouveau bar. Des ouvertures d'établissements, à la simple curiosité, jusqu'à des envies d'originalité, nombreuses sont les raisons qui motivent la recherche de nouvelles expériences, seul ou à plusieurs.

## Par curiosité

À cette envie de nouveauté plusieurs réponses peuvent être données. Il peut s'agir d'une envie de décalage, de rompre avec les critères de choix habituels de plonger dans un univers inconnu. *« L'autre jour, on est sorti du conservatoire et on est allés dans le premier bar qu'on a trouvé. Et ça c'est marrant, d'aller dans un bar où on ne va jamais. Je trouve que ça change la donne. Je trouve que le fait de sortir comme ça d'un endroit où on a l'habitude d'aller, parce que c'est un peu l'extension de la maison, c'est très familier, je trouve que ça change la donne. Déjà, tu ne vois pas les mêmes visages, ça change la dynamique d'aller dans un autre endroit avec des gens qui te sont familiers. Quand tu es toujours dans le même lieu, avec les mêmes personnes, il y a une dynamique, des usages des choses attendues, et le fait de changer de lieu ça peut amener un décalage par rapport à ça, amener autre chose. (...) Le moment où je fais ça, c'est le moment où je me dis... le fait d'être dans un lieu pas familier ça me distrait. Oui c'est ça, se laisser porter, être dans des ambiances un peu spéciales »* (Anne-Sophie).

Pauline parle de rompre avec les habitudes lorsqu'elle évoque sa sortie dans un bar de quartier au demeurant peu attrayant. Ce qui a motivé le groupe à franchir le pas de la porte de ce bar d'habitues comme elle le désigne est une envie de curiosité. Une démarche improvisée en groupe qui se comprend comme une recherche d'expérience volontairement en décalage : *« C'est un bar d'habitues près du musée d'art moderne. On a des potes qui habitent à côté, et ces potes ils sont saoulés par les gens qui sont au bar, notamment ma pote qui se fait siffler à chaque fois. La dernière fois on était en réunion et Marine me dit « viens, on y va » ; et on a pris tout le monde de la réunion et on est tous allés là-bas. On était des touristes. La barman était complètement pleine, elle marchait plus droit et elle est venue nous voir en nous demandant ce qu'on faisait là, que c'était bizarre de voir des jeunes là, elle nous a demandé si on était perdus ... « Non, on est voisins, on vient boire un verre chez vous et on serait intéressés pour faire un projet de radio mobile chez vous » et ça l'a intéressé ... c'est assez bluffant parce que de l'extérieur tu ne te doutes pas du rapport que tu vas avoir avec les gens. Les gars qui jouaient aux cartes étaient là aussi et du coup ils viennent tchatcher avec toi, ils boivent leur café. Du coup, c'était une expérience à refaire. J'ai gardé le ticket du bar. On était cinq et tu voyais bien qu'ils avaient l'habitude de voir toujours les mêmes gens. On s'est sentis regardés, oui »* (Pauline).

Le sens de leur visite est plus du registre de la curiosité que d'une recherche de nouveau fief pour le groupe. Il faut sans doute y voir la recherche d'un inconnu et d'une expérience éphémère en décalage avec leurs habitudes de groupe. Comme pour Anne-Sophie ces essais improvisés n'ont pas vocations à se pérenniser. Dans ces cas l'expérience se suffit en elle-même, l'exceptionnel est le mot d'ordre qui conduit vers cette recherche de nouveauté. Valentine qui a grandi à Strasbourg est souvent volontaire pour effectuer comme elle le dit des « tests » : *« Après c'est aussi parfois par curiosité, parce qu'à Strasbourg, ça s'arrête pas d'ouvrir des nouveaux bars et des nouveaux restos... .. donc on teste aussi, mais... Moi du coup, j'ai un copain qui travaille chez Pokaa, je sais pas si tu connais le Média Grand Est. Et du coup, quand il y a une nouvelle ouverture, ils sont sur le truc et donc à force d'en parler et tout, enfin on va essayer. Parfois, moi je vois des trucs qui viennent d'ouvrir aussi, par curiosité, je rentre dedans, tu vois ? Mais... ouais, c'est des trucs tests quoi »* (Valentine).

## Des échanges de bonnes adresses

Plusieurs sources d'informations peuvent nourrir la curiosité et inciter à se rendre dans des bars jusqu'alors inconnus. Il existe différentes façons de s'inscrire dans ce processus. Certains le font grâce à une application téléphonique, d'autres grâce à la presse et enfin certains pratiquent le bouche-à-oreille. Johan lors de son arrivée à Colmar, une ville qu'il ne connaissait pas, a suivi les recommandations d'un collègue *« En débarquant ? Euh. Un de ceux dans lequel on allait beaucoup. Par recommandation d'un collègue. Voilà, c'est un bar qui venait d'ouvrir il nous a dit c'est sympa, allez faire un tour »* (Johan). Floriane ou Valentine s'informent dans les magazines locaux des ouvertures et établissements à la mode. Antoine lui partage ses adresses avec une communauté virtuelle. Un réseau qui fonctionne par étiquette. Aujourd'hui des applications sur smartphone existent pour mettre en lumière les endroits à la mode ou qui semblent convenir le plus à nos critères. Antoine renseigne des étiquettes sur ces applications. *« Dans cette notion de partage je viens d'installer une application qui s'appelle Mapster et dans laquelle on peut venir cibler les endroits qu'on apprécie et échanger ses bons plans avec les personnes avec qui on a envie d'échanger. On récupère leurs adresses et on partage les nôtres ; ça peut être une bonne façon d'échanger les bars en fonction des affinités. On arrive vite à savoir que*

*si telle adresse plaît à une personne, on devine alors ses goûts, ses critères de jugements sur un lieu (...). En fait l'appli permet de poser des étiquettes. Mes étiquettes sont... j'ai une étiquette qui s'appelle « dragon et cheveux gras », c'est moi qui l'ai choisie. Ça veut dire que dans cet établissement on risque de trouver des jeux de société et éventuellement des cartes Magic. Et y a un bar qui s'appelle le dernier bar avant la fin du monde et parfois j'aime bien y aller pour ça et c'est ma manière de poser les étiquettes ; et c'est ça qui est amusant on attribue ses critères et on les partage » (Antoine).*

L'envie de découvrir de nouveaux établissements se nourrit de curiosité autant que d'une volonté de chasser la routine. De plus l'évolutions des pratiques liées au débits de boissons conduit à délaisser certains établissements au profit d'autres qui correspondent mieux aux attentes circonstanciées

## Le pas de porte

Dans ce processus de découverte d'un nouvel établissement vient le moment fatidique où il faut franchir le pas de porte, derrière lequel se cache un territoire inconnu. Nombre d'éléments sont pris en compte et analysés avant de décider de franchir ou non de ce pas de porte. Un premier repérage visuel essaye d'obtenir des informations importantes, sur le nombre de clients présents (rien de moins attirant qu'un bar vide) pour construire le processus de décision, sur le type de clientèle, l'ambiance, le type de lieu. *« Ça peut arriver si on se balade en ville et que la devanture nous invite à rentrer, mais c'est assez rare. Si, c'est un critère quand même pour nous qui sommes sensibles à l'architecture intérieure, à l'ambiance, à ce que peut dégager un établissement, ça peut être un prétexte pour rentrer et qu'un bar semble dégager une belle énergie ça peut arriver. » (Pierre).*

Dans cet exercice de lecture déductive, des informations de nature extérieure comme la devanture vont compter : *« Les enseignes fournissent des informations sur l'établissement et l'image que les tenanciers veulent en donner, et sur des choix esthétiques. (...) Le choix du néon, des couleurs, la composition sont d'autres variables intentionnelles à des degrés divers. Les stores et leurs lambrequins*

*remplissent à plusieurs titres une fonction "sémiotique". Ils sont le support d'informations typographiques et graphiques. »<sup>188</sup>*

La devanture ne dit pas tout et bien souvent il n'est pas possible d'obtenir de façon précise des réponses sans pousser la porte : *« Ainsi lorsqu'on entre pour la première fois dans un café, dont par définition on ignore les codes et les rites, il est fréquent que l'on éprouve une petite appréhension. A l'observateur de saisir ces rituels qui sont si naturels aux employés et aux habitués et dont la méconnaissance trahit le "nouveau" encore incompetent et inadapté, donc le plus souvent ridicule. »<sup>189</sup>*

Une fois à l'intérieur, une appréciation de l'établissement s'effectue. Dans celle-ci, ce sont les éléments d'ambiance qui sont évalués et mis en correspondance avec la sensibilité de chacun. Un exercice de lecture symbolique est alors à l'œuvre. Goffman parle de cet exercice de communication comme d'une forme d'engagement particulière, qui permet aux différents acteurs en présence d'opter pour une ligne de conduite spécifique. *« Quand des individus entrent en présence immédiate les uns des autres dans des circonstances où il n'est pas exigé d'eux qu'ils communiquent par la parole, ils ne s'engagent pas moins, inévitablement, dans un genre de communication. En effet, un sens est attribué à certains éléments de la situation, qui ne sont pas nécessairement liés à des échanges verbaux. Ceux-ci incluent des apparences corporelles et des actes personnels : le vêtement, la posture, le mouvement et la position, le niveau sonore, les gestes physiques comme le signe de la main ou les salutations ; les décorations faciales et les expressions émotionnelles (...) Alors que ces signes semblent mal apprêtés pour passer dans les messages discursifs, à la différence du langage articulé, ils paraissent conçus pour véhiculer des informations sur les attributs sociaux de l'acteur et sur sa conception de la situation de coprésence, de soi et des autres. Ces signes donnent ainsi son matériau à l'interaction non focalisée, tout en ayant leur rôle dans les interactions focalisées(...) Il tend à y avoir un accord, non seulement sur le sens des conduites qui sont vues, mais aussi sur la nature des conduites qui doivent être montrées. <sup>190</sup>»*

---

<sup>188</sup>ELEB, Monique, DEPAULE, Jean-Charles. *Op. cit.*, page 44.

<sup>189</sup>ELEB, Monique, DEPAULE, Jean-Charles. *Op. cit.*, page 35.

<sup>190</sup> GOFFMAN, Erwing. *Comment se conduire dans les lieux publics*. Mayenne : Economica, collection Etudes sociologiques, 2013, 308p, pages 31-33

Dans le cas d'une découverte d'établissement, le client néophyte essaiera de savoir si il est dans un espace qui lui convient et surtout si la clientèle qui l'entourne lui correspond :

Elsa nous met sur cette piste lorsqu'elle dit : « *Tu cherches toujours quand même un endroit où tu vas te sentir bien, un endroit qui te ressemble un petit peu quoi. Ouais, un endroit qui te ressemble, où t'es bien.* » Une recherche de l'entre soi de l'ambiance des éléments mis au jour en début de chapitre. Nous pouvons nous rappeler des expérimentations dont nous a parlé Pierre pour les relire à l'orée de cette question. Ces essais dans certains bars ou cafés l'ont amené à des conclusions négatives quant à la correspondance entre ces attentes et l'environnement de l'établissement. C'est ce sentiment d'être à sa place, ou du moins, à une place souhaitée, qui est recherchée une fois la porte franchie.

Finalement quelles que soient les étapes cette équation entre les attentes, la perception du lieu, son « ambiance » seront constamment réévalués. Ce que nous confirme Elsa : « *Bah ça va être une question d'atmosphère générale, des gens ou de l'ambiance globale qui y sont, le patron est un élément-clé, parce que c'est comme d'aller chez quelqu'un, donc finalement, les gens qui sont au service ou qui tiennent un bar font de leur endroit ce qu'ils sont un petit peu, donc... On peut des fois trouver un endroit très sympa, parce que le concept, etc., mais si les gens ne sont pas sympas et si c'est pas le même état d'esprit, on n'y reviendra pas forcément quoi* ».

Le choix d'un établissement est une synthèse entre des critères objectifs (le prix, la carte, la distance) et d'autres subjectifs (l'appréciation de la clientèle, l'ambiance) qui en fonction d'un contexte sont sollicités pour aboutir à une réponse idoine. Une connaissance de l'offre de débits de boissons, fondée sur un processus empirique rend possible des arbitrages éclairés. Ce processus est constamment en développement en fonction des ouvertures et fermetures d'établissements, de l'évolution des pratiques des participants autant que d'une volonté de découverte. Les préférences en matière d'établissement témoignent d'une recherche d'entre-soi, d'une volonté d'être en phase avec la clientèle et le personnel. Cependant cette équation varie très fortement selon les contextes, et son appréciation dépendra de l'objet de la

venue autant que de son format. Lorsqu'elles sont collectives, le groupe de pairs prime sur ces différentes considérations.

## CHAPITRE 3 : La place de l'alcool dans les débits de boissons

Imaginer les débits de boissons comme de simples commerces d'alcool est fallacieux, mais minimiser cette caractéristique l'est sans doute plus. Parler des débits de boissons c'est aussi, nécessairement, parler d'alcool. Aujourd'hui encore la vente d'alcool et sa consommation dans l'espace public sont soumises à une réglementation spécifique, confirmant la relation complexe que la société entretient à l'égard de ce type de produits. La licence IV, qui permet la vente d'alcool de quatrième et cinquième catégories, a été notre critère premier pour circonscrire notre terrain et notre objet d'étude ; elle caractérise les débits de boissons au-delà de leur appellation (café, bar, troquets etc.), et en fait un des seuls lieux autorisé à vendre des boissons alcoolisées à consommer sur place ou à emporter hormis les commerces d'alcool ou les supermarchés.

Pour interroger ce lien unissant les cafés à l'alcool, (exercice nécessaire de par le choix de notre focale licence IV) il est important de distinguer les formes spécifiques du *boire* dans le cadre des débits de boissons. « *Le « boire » recouvre tout autant la substance elle-même (la boisson) que les pratiques sociales et significations culturelles qui entourent sa consommation et qui confèrent au « boire » alcoolisé son originalité* »<sup>191</sup>. L'alcool est un sujet dont les problématiques dépassent largement le contexte de notre travail. Notre propos s'attache à comprendre la façon dont on boit dans un débit de boissons, les normes qui sont propres aux formes d'alcoolisations et à leurs manifestations dans un débit de boissons.

Les clients qui consomment de l'alcool, le font de différentes façons, et vouloir les catégoriser n'est pas la démarche idoine, nous avons préféré essayer de comprendre les usages et les discours qui sont les leurs. Le client qui consomme une bière en terrasse un jour d'été, ou celui qui consomme la même bière pour la seizième fois de la soirée ne peuvent être considérés de la même façon. C'est en dehors du seul regard

---

<sup>191</sup> OBADIA, Lionel. « Le « boire » », *Socio-anthropologie* [En ligne], 2004 | 15, En ligne depuis le 15 Juillet 2006, connecté le 31 Mai 2018. URL : <http://journals.openedition.org/socio-anthropologie/421> ; DOI : 10.4000/socio-anthropologie.421



pathologique sur le « boire » et plus dans la recherche des significations, du sens alloué à ce verbe par les acteurs dans ce contexte, que notre réflexion se situe.

Les pratiques et les façons de consommer de l'alcool dans un débit de boisson sont à nos yeux si diverses qu'il convient de les interroger à travers le sens qu'elles revêtent pour les usagers, en évitant de ne se référer qu'à un seul terme ou prisme d'analyse (sous la forme d'alcoolisme ou d'alcoolisation extrême par exemple), qui serait partial et faux. Le sujet, qu'il s'agisse d'alcool, d'alcoolisation ou autres dénominations, nécessite bien des précautions tant il recouvre des formes différentes.

## A : Comment penser le « boire » ?

Aborder la question de l'alcool en science (sociale ou non) est un exercice complexe. Le sujet ne se donne pas à voir facilement dans sa totalité. Il couvre différentes réalités et requiert des approches plurielles. *« L'alcool présente néanmoins un caractère de singularité face à toutes les autres substances alimentaires liquides de même qu'il offre un trait d'irréductibilité sur le plan de la réflexion. Sa singularité réside autant dans ses caractéristiques que dans les effets que sa consommation génère. L'alcool est en effet d'abord un aliment dont la consommation n'est pas vitale pour l'être humain. C'est aussi un produit toxique dont les effets consécutifs à son absorption, et, partant, les attitudes qu'il génère aux plans sociaux et culturels sont foncièrement ambivalents : capable de conduire à l'ivresse comme à l'addiction, à la liesse comme à la détresse, à la paix comme à la violence. »*<sup>192</sup>

Les normes qui encadrent la consommation d'alcool sont elles aussi complexes et évolutives au gré des sociétés. Qu'elles soient morales ou médicales, ces normes sont tiraillées par des pôles opposés mais indissociables : le « bien » boire et le « mal » boire. Les adjectifs qualificatifs peuvent être remplacés par le boire légitime, respectable, admis, et le trop boire, par l'ivresse, l'addiction, le pathogène ; sans que cela ne résolve cette équation qui fait de la question du boire un sujet ambivalent. *« L'alcool prend la forme d'un Janus aux deux visages : il cristallise de concert un pathos qui en révèle les aspects morbides et asociaux, et un ethos, qui signale de son*

---

<sup>192</sup> OBADIA, Lionel. *Ibidem*.

*côté ses dimensions socialement et culturellement positives, comme ciment social ou figuration des valeurs culturelles d'un groupe humain. »*<sup>193</sup>

Une tension constitutive de toute réflexion sur le sujet. Il semble impossible d'aborder l'un sans aborder l'autre, et nous n'échapperons pas à cette règle. Le sujet alcool occupe principalement deux champs : d'un côté les travaux sur l'aspect pathogène de la consommation d'alcool, portés notamment par les sciences médicales et la psychologie, et de l'autre, les travaux sur les aspects sociétaux de la consommation d'alcool, les fonctions symboliques, étudiées par l'anthropologie et les sciences humaines.

Penser le boire implique un positionnement éclairé. La multiplicité des formes d'absorptions d'alcool autant que la diversité des manifestations de ses effets invite à la plus grande des prudences. Le distinguo résultant d'une tension continue entre le bien boire et l'excès, entre le normal et le pathologique, entre le plaisir et les risques ou encore entre l'isolement et la liesse collective, invite à un regard complet. *« Rares sont les recherches qui, dans le champ de la sociologie des consommations, abordent la question de façon spécifiquement sociologique, c'est-à-dire non marquée par un regard médical, épidémiologique, psychiatrique ou psychanalytique ; Boire (le complément d'objet d'un tel verbe n'a pas besoin d'être explicité !) se définit alors comme une conduite et non pas comme pathologie potentielle. »*<sup>194</sup>. C'est dans la dernière partie de cette phrase que nous inscrivons notre position, dans une volonté de prendre en compte cette diversité de formes et des moyens de penser les façons de boire, que doit s'inscrire notre réflexion, même si celle-ci se circonscrit à un cadre, les débits de boissons et aux usages des personnes interrogées.

*« Boire excessivement autre chose que de l'eau est non seulement un risque majeur explicitement dénoncé dans notre culture mais aussi un mode mineur et récurrent pour ponctuer la journée, inaugurer (terminer) les soirées, accompagner éventuellement les repas »*<sup>195</sup>. En harmonie tonale, chaque gamme majeure possède une gamme relative mineure qui se compose exactement des mêmes notes, mais qui prennent un sens différent selon le contexte dans lesquels elles sont utilisées. Sans savoir si c'est ici

---

<sup>193</sup>OBADIA, Lionel. *Ibidem*.

<sup>194</sup> NAHOUM-GRAPPE, Veronique. *Préface*. In ANCEL, Pascale. GAUSSOT, Ludovic, Alcool et Alcoolisme. Paris : L'Harmattan, 2012, 238 p., page 9.

<sup>195</sup> NAHOUM-GRAPPE, Véronique. *Ibidem*, page 10.

l'analogie voulue par l'auteur, c'est ainsi que nous l'entendons. La même action de boire, toutes choses égales par ailleurs (le type de boissons, ou la quantité), aura un sens différent selon le contexte. Il est facile d'imaginer que boire un demi de bière dans un bar, le soir, accompagné de ses amis, ne génèrera pas les mêmes effets sur les spectateurs que s'il est bu en journée, seul et sur son lieu de travail.

C'est le « mode mineur récurrent » qui nous intéresse le plus ici, la façon dont la consommation de boissons alcoolisées inaugure les soirées, le rôle que l'alcool joue dans les façons d'être ensemble dans un débit de boissons.

Si le terme boire, regroupe différentes réalités propres aux phénomènes inhérents à l'alcool, son acception la plus commune renvoie à une consommation abusive. « *Boire* » employé sans compléments, signifie boire de l'alcool et même en boire beaucoup, l'usage savant rencontrant l'euphémisme populaire qui suffit pour suggérer de quelqu'un : « il boit » »<sup>196</sup>. Le terme renvoie quasi automatiquement à l'excès ou à la notion de danger. Boire ce n'est plus par plaisir. « Ils boivent » c'est déjà trop, c'est mal, ils boivent. Ils ne dégustent pas, ils boivent ! sans rajouter l'objet de l'absorption (nous savons bien qu'il s'agit d'alcool mais enfin que boivent-ils ? De la bière ? Du vin ?). Un ensemble d'images négatives apparaissent à l'évocation de ce terme. Ils boivent, finalement peu importe quoi, peu importe la qualité. Ils boivent comme incapables de distinction, d'élégance. Ils boivent. Les joies, la liberté, l'envie, sont noyées dans l'appellation pour jeter l'opprobre et la sanction morale sur les buveurs. « Ils boivent » c'est nier leur capacité de choix, leur goût, leur liberté de ne pas le faire ; ils boivent, c'est les réduire. Boire c'est déjà être dans un rapport de force avec cette norme. Ce n'est pas ici la façon dont nous abordons le boire, ni même les excès auxquels il peut conduire.

Il nous faut nous soustraire à l'alcoologie, ou au moins ne pas lui accorder trop de place. Le caractère pathogène et toxique de l'alcool existe et il est présent également dans les débits de boissons mais ces aspects sont principalement l'apanage des sciences médicales, l'alcoologie et la psychiatrie, qui proposent une grille de lecture qui individualise le rapport avec l'alcool. Principalement à cause de l'échelle temporelle nécessaire à l'analyse ; l'alcoolisme s'étudie sur le long cours, il n'est pas instantané.

---

<sup>196</sup> FABRE-VASSAS, Claudine. La boisson des ethnologues, *Terrain*. [En ligne], Octobre 1989 | 13, En ligne depuis le 17 Juillet 2007, connecté le 31 Mai 2018. URL : <http://journals.openedition.org/terrain/2944> ; DOI : 10.4000/terrain.2944

La prise en charge médicale aussi est longue, quant à la psychiatrie elle s'attache à trouver les racines psychologiques, les événements ayant amené l'individu à cette fragilité. Ce sont des temporalités qui nous échappent ici autant que les finalités.

Les sciences médicales ne sont pas exonérées de cette tension entre bien boire et mal boire. Aujourd'hui, certains affirment que « *du point de vue théorique, parler de consommations modérée, normale ou excessive d'alcool ne relève que de valeurs normatives d'ordre collectif (...) conseiller à tous une consommation dite sociologiquement modérée est une désinformation, car c'est faire croire qu'une telle consommation donne toute sécurité, ce qui apparaît faux en l'état des connaissances actuelles. Le terme "buveur excessif" est mauvais, car c'est occulter la notion d'une fragilité particulière de certains intéressés ; mieux vaut utiliser (...) le vocable de "consommateur menacé", ce qui a pour avantage de ne pas exclure la notion de terrain* »<sup>197</sup>. Le risque est de laisser croire qu'en-deçà d'un certain seuil il n'existe aucun risque dans l'absorption d'alcool. C'est faux, les seuils, les biologies sont différentes et dans le principe d'accoutumance il en va de même. « *Chaque société consent à un degré précis de tolérance, à ces variations sociales, s'ajoutent des variations individuelles. Les recherches médicales ont mis en évidence ces inégalités face à l'alcool. Le renouvellement des conceptions bio-médicales a montré qu'il n'existe pas un seuil défini de toxicité de l'alcool, mais une série de seuils individuels de toxicité* »<sup>198</sup>. Si les travaux des sciences médicales ont permis une prise de conscience sur la dangerosité de l'alcool elle n'a pas résolu les questions qui entourent les normes morales et sociales qui accompagnent sa consommation. D'ailleurs cette approche pathologique ne renseigne en rien sur les réalités en cours. Au contraire il me semble qu'elle amène à une confusion terminologique et empêche tout recueil de matériel, tout échange avec les individus. Quelle réaction possible à des questions de type : « faites-vous attention à votre alcoolisation ? Considérez-vous qu'elle soit toxique ? Etes-vous dépendant ? » Ces questions semblent appartenir à un autre contexte, certainement pas à une personne qui nous a répondu dans le cadre des entretiens. En donnant à présent la parole à ceux qui sortent dans les bars, nous discuterons des enjeux et des normes qui encadrent la présence d'alcool et son

---

<sup>197</sup> HILLEMAND, Bernard. De l'inégalité et de la vulnérabilité des personnes vis-à-vis de l'alcool. In : CARO, Guy. *De l'alcoolisme au bien boire*. Paris : L'Harmattan, 1990, pages 73-83.

<sup>198</sup> ANCEL, Pascale, GAUSSOT, Ludovic, *Alcool et Alcoolisme*. Paris : L'Harmattan, 2012, 238 p., page 19.

absorption. Dans un positionnement éclairé des apports de nos prédécesseurs, mais interactionniste en restituant la vision du bien boire et du mal boire des acteurs eux-mêmes, nous allons interroger le rôle occupé par l'alcool dans les façons de profiter des débits de boisson. Des lieux qui entretiennent un lien particulier avec ce sujet en relation à une histoire commune séculaire qui engendre encore de nombreuses représentations.

## B : Les formes du boire dans les débits de boissons

Qu'est-ce que bien boire ? La question n'est pas nouvelle. Dans les discours de nos interlocuteurs, on retrouve cette tension entre les aspects parfois contraire du boire. D'un côté les scènes d'ivresses collectives, où les langues se délient, où la camaraderie règne, d'un autre côté l'excès ou les aspects morbides du boire. « *Un ensemble de théories du boire coexiste : le boire qui favorise la communication, qui renoue le lien social, le boire médicinal qui réchauffe. Une image négative du buveur qui retourne au cabaret, « toute honte bue », s'oppose au boire alimentaire qui économise le médecin. Une ivresse positive, un mode correct de l'excès* »<sup>199</sup>.

Pour essayer d'approcher le bien boire, ou plus simplement les normes en cours relatives à la consommation d'alcool dans un débit de boissons, nous avons pris en considération les pratiques les plus régulières, celles qui apparaissent dominantes et partagées. Ces pratiques formant peu ou prou le cadre normatif dans lequel les acteurs vont se positionner, choisissant de s'y astreindre, de jouer avec les codes ou de s'en extraire. Ce sont donc les conduites observables, généralisables au vu de celles qui ont été verbalisées qui définissent ici le cadre du bien boire.

Le contexte dans lequel s'inscrivent les façons de boire est essentiel tant il encadre la perception de celles-ci. Il y a des moments privilégiés où l'on consomme de l'alcool. Boire dans un débit de boissons s'assimile, à travers les propos récoltés et surtout leur récurrence, à consommer de l'alcool à plusieurs, avec son groupe de pairs, dès la fin de journée ou en soirée. Certains de nos interlocuteurs ont précisé ne pas boire en journée. Antoine lorsqu'il nous parle de sa façon de consommer, de boire dans un bar

---

<sup>199</sup> NAHOUM-GRAPPE, Véronique. *Op. cit.*

fait une analogie avec le fait de sortir : « *Comment je bois ? La notion d'ébriété ? C'est intéressant parce que c'est lié à la notion de sortir, de passer une soirée* » (Antoine). Il n'est pas le seul. C'est en tous les cas ce qui transparait, la rupture entre pratiques diurne et nocturne, est transversale à de nombreux discours. Nous avons déjà eu l'occasion d'en prendre la mesure dans le choix des établissements, dans les formes de sorties envisagées, et désormais c'est dans les façon de boire que cette démarcation s'opère. Pauline lorsqu'elle passe ses après-midis à travailler dans les bars parfois en participant à des réunions ; une fois la bascule entre jour et nuit change de boisson. Elle ne commande plus de cocas mais un Ricard. Caroline durant la bascule passe des cafés à un verre d'alcool. « *Boire, ensemble ou seul, permet la transition entre des espaces et des temps sociaux différents : les passages du lieu public, anonyme, à la sphère privée et intime, les passages du temps de travail à celui du repos, de l'ordinaire à l'exceptionnel, se produisent le plus souvent autour des rituels et des lieux de consommation d'alcool* »<sup>200</sup>. La consommation d'alcool, le fait de « boire » la nuit venue, orchestre un bouleversement dans les pratiques des débits de boissons qui se matérialise dans les propos des personnes, et dans l'idée qu'ils s'en font. Celui de l'apéritif, en réalité, celui avec lequel la fin de journée est célébrée, laissant place à la soirée et donc à une nouvelle forme de sociabilité, qui met en scène une célébration collective, dans laquelle l'alcool à un rôle spécifique.

### L'exhausteur de soirée

La consommation d'alcool est acceptée voire encouragée dans une perspective qui encourage à un échange. Boire doit se faire ensemble, avec un groupe de pair, et surtout il doit avoir une fonction secondaire. Plus précisément l'alcool intervient comme un exhausteur de soirée, accompagnant les échanges ; mais il ne doit pas être l'objet premier des sorties. « *Camaraderie et fraternité grandissent autour d'un verre tant que la mesure n'est pas dépassée, faute de quoi l'alcool devient un disjoncteur social conduisant à l'isolement du contrevenant qui perd contact avec le réel en enfreignant les réglés implicites de la société.* »<sup>201</sup>

---

<sup>200</sup> ANCEL, Pascale. GAUSSOT, Ludovic. *Op. cit.*, page 17

<sup>201</sup> HIRSCH, Jean-Pierre. *Op.Cit.*, page 11

L'exhausteur de soirée est un terme que nous proposons pour synthétiser les fonctions attendues dans le déroulement de ces rendez-vous. Il vient sublimer les échanges, les retrouvailles des groupes de pairs. Il symbolise le passage d'un temps à un autre, ce basculement que nous avons évoqué. *« Ce n'est pas l'alcool qui est consommé mais le moment de plaisir ; on goûte sa tranquillité, on savoure le bonheur d'être ensemble. Il s'agit autant, si ce n'est plus, de " partager la compagnie " que le verre. La présence d'alcool signifie toute l'importance sociale du moment que l'on est en train de vivre : "il y a toujours cet aspect de marquer la joie d'être ensemble ". Elle marque d'exception l'instant et lui confère une valeur extraordinaire. »*<sup>202</sup>

Il participe de la soirée, de son déroulé, dans une recherche d'euphorie collective, partagée avec le groupe, ses effets sont perçus comme un lubrifiant à l'expérience collective et au plaisir de son déroulé. Valentine parle de « courage liquide » en se référant à ses capacités désinhibitrices. Le plaisir des retrouvailles pour les groupe de pairs est matérialisé dans un boire collectif venant par son absorption en commun « marquer le coup », pour reprendre l'expression d'Antoine. *« Oui, même pire peut-être avec ceux que je vois moins souvent, parce qu'on se dirait qu'il faut qu'on en profite plus encore. Ce qui est bête c'est sûr, mais on envie de marquer le coup. Je ne sais pas si boire beaucoup c'est la bonne façon de le faire, mais souvent c'est ce qui se passe parce qu'on a envie de provoquer »* (Antoine). Il y a dans cette même démarche une façon de provoquer l'inattendu qui peut naître d'une coprésence partagée avec les autres clients. La désinhibition facilite la prise de contacts les échanges mêmes brefs *« Provoquer les choses, la chance, les événements. Parfois l'alcool provoque ces choses-là et c'est ce qu'on cherche quand on retrouve des amis qu'on voit peu. On provoque l'inattendu. Pour moi c'est la pierre angulaire et l'alcool sert d'amplification à ça. C'est une recherche de ce qui n'arrive pas au quotidien, créer des souvenirs »*.

Il agit aussi avec son effet désinhibiteur sur les capacités à aller plus facilement vers l'autre, de son groupe de pairs ou non, à prendre la parole et à vivre une expérience collective. L'alcool et ses effets vont alors griser tous les participants autour des raisons déjà existantes. L'alcool dans ce qu'on en attend et ce qu'on accepte en termes de comportement, est celui d'un alcool joyeux, ludique, volubile, désinhibiteur qui

---

<sup>202</sup> ANCEL, Pascale. GAUSSOT, Ludovic. *Op. cit.*, page 64

accentue la fête, et le déroulé de la soirée. *« L'ivresse crée la désinhibition, donc la proximité. Et donc, c'est des moments que tu partages et qui à la limite, selon moi, seront agréables parce qu'ils sont partagés pendant ce moment-là. Mais s'il devenait plus routinier, routinier, il ne le serait pas forcément. Ce qui est agréable, c'est la contextualisation du moment »* (Bruce).

L'alcool délie les langues et nourrit la camaraderie. C'est le risque de perdre la face, ou plus précisément de se mettre à nu, de révéler un autre soi, le vrai soi, de perdre le contrôle de son image qui se joue. Cette mise à nu en commun qui égalise, qui remet chacun à une place différente force la confiance et la prise de risque. Celui qui fait tomber les masques pour Antoine aussi : *« La libération que peut procurer l'alcool, sans vouloir en faire l'apologie, ce n'est pas le sujet, mais le fait de pouvoir délier les langues et les attitudes, c'est intéressant. Et c'est parfois surprenant de voir le comportement des gens quand ils sont alcoolisés et quand ils ne le sont pas, et c'est pour ça que j'aime bien sortir avec mes collègues, car je ne les connais qu'au travers du prisme de la société et que ça reste des gens super rigolos et que j'adore et j'aime découvrir de nouvelles facettes de leurs personnalités quand ils ont un peu bu et je pense d'ailleurs que c'est pas des facettes... C'est presque plus authentique pour moi. On a plus de facilités à porter un masque au quotidien quand on travaille, que de porter un masque quand on est un peu saoul le soir dans un bar. Donc a priori on serait tenté de dire que les gens sont plus naturels dans ce contexte ». Je pense que ça fait sauter les barrières qu'on se met et j'aime bien aller chercher ça. Johan parle de ce moment ou "on enlève les cravates" et perçoit les choses de la même façon, boire ensemble fait tomber les masques, les participants se trouvent à égalité autour de l'action de boire ensemble. Les liens qui unissent les groupes y sont célébrés. En buvant ensemble ces liens, ces dynamiques sont à la fois remises en jeu, et revalidées. Le partage de verres en soirées dans ce cadre est un moyen de mettre en scène, de tester, de mettre à l'épreuve ce rôle et ces positions, de jouer les liens sociaux à travers une expérience collective, partagée. « Payer à boire sans attendre de retour, c'est exercer un pouvoir symbolique, en se créant un réseau d'obligés que l'on contraint en les compromettant. »<sup>203</sup>*

---

<sup>203</sup> HIRSCH, Jean-Pierre. *Op.Cit.*, page 14



C'est dans cette optique de partage que peut se lire le fait de s'offrir une tournée ; comme le symbole le plus parfait d'un boire ensemble. « *Je sais pas pourquoi je pense à ça mais, quand je commençais à aller au bistrot on se payait des tournées entre potes... moi j'aime bien payer des tournées mais c'est des choses que je ne fais plus avec certains potes qui je le sais ne gagnent pas très bien leur vie, et pour pas faire étalage* ». Johan ne veut pas faire étalage mais qu'il se rassure d'autres sont moins hésitants lorsqu'il s'agit de partager à boire. Nicolas et ses amis à la sortie de chacune de leurs répétitions de leur groupe de musique vont ensemble boire quelques verres. Ils ont entre eux l'habitude de s'offrir des tournées, chacun son tour. Ainsi Nicolas va offrir une tournée à ses deux acolytes, puis le verre d'après ce sera un de ces deux-là qui prendra la main jusqu'au troisième. Un mode opératoire qui leur donne la possibilité d'échanger symboliquement et matériellement. Dans le verre, il y a le partage et le renforcement d'un lien, d'un moment et de valeurs. On se donne ensemble dans ce moment. « *Donc, la boisson renvoie peu ou prou à la globalité ou au cœur de l'univers social dont elle souligne, avec discrétion ou éclat, les principes d'organisation et les valeurs.* »<sup>204</sup>

Dans les bars la consommation d'alcool va être mise en relation avec la sortie et participer de celle-ci, tel un exhausteur. Les effets désinhibiteurs, qui conduisent à la prise de parole, aux éclats de rires, à la célébration en groupe sont admis et recherchés. C'est dans ce cadre que l'alcool et les états auxquels il peut conduire sont admis. Avec son groupe de pairs, boire, parfois jusqu'à un état avancé (nous le verrons dans les propos qui suivent) n'est pas perçu négativement, ni par le groupe, l'individu lui-même ou les responsables de l'établissement. Bien boire, serait alors compris comme le fait de partager un moment avec son groupe de pairs, et matérialisé dans le fait de boire ensemble.

Cet aspect ludique, celui d'un alcool qui participe d'une expérience collective doit rester prioritaire et l'objet d'une certaine maîtrise, en lien avec le rythme collectif des façons de boire fixées par le groupe de pairs. Tel est l'enjeu, jouer avec ses limites et rester en phase avec l'expérience collective, ne pas se désolidariser. Pourtant ces limites individuelles sont fluctuantes et fragiles, c'est le risque pris à chaque consommation, savoir gérer, tenir, jouer avec la nuit. Et Bruce de conclure sans le

---

<sup>204</sup>FABRE-VASSAS, Claudine. *Op. cit.*

savoir notre propos : *« Ouais, c'est ça. La limite c'est... ou bien, ton ivresse te permet d'avoir une joie communicative, ou bien à ce moment-là, t'essaies de te modérer. Mais je pense que ce qui est intéressant dans ce moment-là, c'est de partager quoi. Boire seul, c'est de l'alcoolisme. Et boire en étant dérangeant, c'est un manque de respect. Donc l'intérêt c'est de profiter de ce moment festif ».*

## Jouer avec les limites

La consommation d'alcool amène parfois à des états d'ivresse avancés, arrive un point ou le seuil de tolérance est franchi et la personne sait qu'elle a « trop » bu. Un des exercices qui participe de cet exhausteur de soirée est celui-ci, jouer avec les limites, les siennes. *« Parfois le contexte fait que voilà, tu passes une bonne soirée : tu tchatches avec des gens, tu... tu paies une tournée, il paie une tournée, tu paies une tournée, il paie une tournée, tu paies une tournée, ça fait beaucoup de tournées et au bout d'un moment c'est la tête qui tourne.»* (Bruce). Un des enjeux de la soirée est de prendre un risque ensemble, celui de passer de l'autre côté de la « barrière », de succomber. Que le plaisir partagé soit trop absorbé. Pascale Ancel évoque Véronique Nahoum-Grappe en rappelant que : *« l'eau ne suffit pas au boire social ; on ne trinque pas avec de l'eau, car le véritable objet de l'échange symbolique est le risque d'ivresse pris ensemble, un risque qui noue le lien social en le menaçant »*<sup>205</sup>

Les limites, le point de rupture font partie de la soirée et de ses enjeux. Pour pouvoir en profiter le plus longtemps et le mieux il faut rester du bon côté de la courbe : *« La soirée peut être bonne ou mauvaise en fonction, il y a une espèce de courbe qui va se créer, où plus on boit plus on s'amuse : jusqu'à un certain seuil, et à un moment ça peut dérapier et c'est évidemment le seuil qu'on essaie tous de ne pas dépasser, d'éviter. Et j'ai déjà payé le prix fort j'ai déjà dérapé alors j'essaie de recalculer mes curseurs pour que ça n'arrive plus »* (Antoine) pour profiter de la soirée et rester en phase avec le groupe qui nous accompagne dans ce boire collectif il s'agit de savoir boire, connaître ses limites, déjouer les pièges dus à l'euphorie collective. Même si le verre de trop n'empêchera pas toujours la soirée d'être mémorable : *« Mais ça peut toujours dérapier et c'est marrant. Souvent les soirées que j'ai préférées c'est celles où*

---

<sup>205</sup> ANCEL, Pascale. GAUSSOT, Ludovic. *Op. cit.*, page 56

*ça a dérapé. D'un côté c'est celles que je regrette le plus et d'un autre c'est les plus mémorables parce qu'il s'est passé le plus de choses folles » (Antoine). C'est dans cette recherche d'équilibre que l'exhausteur de soirée prend sens. Rester dans une effervescence collective, tel est le mot d'ordre. Gare à celui qui sombrera le premier... Si les effets de l'alcool éloignent de ce boire ensemble, si ça dérape, la partie est perdue. Le lexique employé d'ailleurs rappelle à cette vision ludique du boire ensemble, une fois la frontière franchie, et le trop plein acté, certain comme Bruce parlent de défaite : « Le but c'est d'apprendre à jouer. Enfin moi, je sais que les fois où je me suis senti mal... voilà, je suis même pas allé payer, j'ai dit : "J'ai pris ça, j'ai pris ça, tiens, je te file la tune, à demain" et je me casse, un peu honteux, parce que c'est toujours ...c'est la défaite, tu te fais mettre KO par l'alcool, si les autres autour de toi, c'est toujours un peu con d'être le premier à flancher quoi. Mais c'est la même chose en soirée dans un appart hein : le mec qui est bourré à 23h alors que c'est que le début de la soirée et qu'il finit toute la soirée sur le lit, qu'on lui a foutu de l'eau sur la gueule et qu'après, il va se reposer, au final il profite pas, c'est con. Si tout le monde flanche de manière, on va dire, parallèle, équilibrée, c'est pas gênant, au contraire. Soit tout le monde se quitte soit sur un coup de folie, bah, tu pars ailleurs et t'enchaînes ailleurs, mais voilà. » (Bruce).*

## Apprentissage du boire

Savoir jouer avec ses limites nécessite une forme d'apprentissage. Par expérience, à la suite de défaites, de soirée ou la personne a traversée cette courbe dont parle Antoine d'un extrême à l'autre, une connaissance de soi-même et de ces limites se forge : « *parce que quand j'étais plus jeune, je ne savais pas du tout. Je pense que je l'ai pas travaillé volontairement, mais oui forcément en vieillissant, ouais. Mais ouais, avec le temps, je me suis dit : si j'ai pas envie le lendemain d'être à la ramasse, ou si ce... mais je m'empêche pas de rester et de profiter de ce moment, voilà.* » (Elsa).

Un apprentissage personnel est à l'œuvre dans le « bien » boire. Les conséquences d'une soirée trop arrosée sur le lendemain sont mises en perspectives. Progressivement les façons de boire évoluent pour pouvoir subvenir aux exigences des journées qui succèdent aux sorties. Les participants essayent de se limiter ou de surveiller leur consommation dans cette optique « *... ça m'est arrivé quelquefois, mais*

*c'est pas... c'est pas quelque chose qui est très plaisant au final quoi. Ouais, parce que ça laisse des séquelles quand même, dans ce sens où ça peut avoir des impacts sur la vie de tous les jours on va dire, c'est-à-dire sur le rythme du quotidien, le fait d'aller au travail, le fait de gérer la petiote le matin, ce genre de choses. Les quelques fois où ça m'est arrivé sur les dernières années c'est pas forcément être complètement fracassé et tout, mais c'est le... le fait de sortir à 19h30, boire sa première bière, d'en boire une deuxième et puis au bout d'un moment tu te rends compte que... ouais, t'as pas mangé, il est 22h30, que tu vas bosser le lendemain et que les personnes qui sont avec toi n'ont qu'une seule envie, c'est de te retenir pour continuer à faire la fête. Mais c'est mardi, mercredi, jeudi, c'est pas... c'est pas bon, parce que ça a un impact sur le... sur le lendemain quand... tout est bien, tout est beau quand on est sur le moment, dans l'instant, mais à partir de... ouais, du lendemain matin ça... on se rend compte que c'était pas forcément très recommandé quoi » (Hadrien).*

Antoine essaye lui aussi de se tenir à l'écart de situations « à risque », de celle dont l'addition se paye le lendemain au bureau : « *Les situations que j'évite c'est en semaine, c'est d'avoir la gueule de bois le lendemain quand je bois en semaine, parce que ça ne me ressemble pas, ce n'est pas ma façon de concevoir le travail. Voilà j'évite. Pour autant ça peut arriver pour cette idée, cette notion d'inattendu, et on boit le verre de trop et c'est plaisant et inattendu. On n'avait pas anticipé de passer une aussi bonne soirée et on a envie d'aller un petit peu plus loin, un petit peu plus loin, et y a un moment, arrivé à un certain degré d'alcool on ne regarde plus le nombre de verres et on continue à boire et ça, ça peut être un piège. Mais j'essaie maintenant d'être raisonnable, c'est d'une certaine manière ma réponse à la question. J'essaie quand je rejoins mes amis de me fixer un certain... Je me dis : pas plus de deux pintes par exemple, en faisant attention à boire des verres d'eau entre, en essayant d'être plus raisonnable oui ».* Les conséquences d'une soirée sur le physique et sur la capacité à répondre aux exigences du lendemain sont évaluées dans ce processus d'apprentissage et les uns les autres, modèrent, stoppent, limitent leurs consommations. Le groupe de pairs joue avec cette limite cherchant à mesurer la volonté des différents membres, et en même temps, renforçant l'importance de ce qui unit le temps d'une soirée les différents participants. En proposant de repérer un verre à celui qui veut rentrer ou rester raisonnable, la question qui est posée est : « tu préfères rester avec nous ou ton travail, le reste de ta vie ». C'est une histoire de sens

des priorités les propos d'Hadrien ou d'Antoine, de presque tous renvoient à cette importance du lendemain. Antoine l'explique de cette façon : « *On revient à un truc assez primitif dans ces moments-là, de " J'ai envie d'embarquer les autres dans mon univers ". Moi je suis trop faible (rire) ce n'est pas à moi qu'il faut poser la question parce que je ne refuse jamais un verre et c'est pour ça que même quand je vais chez le coiffeur je ressorts saoul parce que mon coiffeur a la fâcheuse habitude de servir des verres. Et je lui ai dit la dernière fois " attention ne me posez plus la question parce que je ne sais pas dire non ! " » ». L'envie d'entraîner avec soi les autres dans un univers partagés de les extraire du leur, de les tester aussi, de jouer avec leur volonté autant de raisons de les pousser à rester le temps d'un verre de plus à sa table, puisque le plaisir ne suffit pas toujours.*

Pour les personnes qui nous ont répondu l'alcool joue un rôle important dans les soirées. Un rôle qui doit rester maîtrisé, ludique et collectif. C'est de cette manière qu'il est accepté et admis voire recherché. Il joue le rôle d'un exhausteur de soie en leur apportant l'imprévu et le partage, mettant les participants sur un pied d'égalité. Nous l'avons dit l'alcool est assujéti à une tension entre bien boire et mal boire, et ce paradigme du bien boire peut très vite être menacé...

## C : Risques et condamnations symboliques

L'éthanol est présent dans la culture humaine depuis toujours ou presque. Les effets que sa consommation engendre sont divers, l'ambivalence quant au sujet n'est pas récente. Le questionnement sur l'attitude collective à adopter donne lieu à divers positionnements. D'un côté la valorisation du boire collectif qui "lie" les hommes entre eux, et de l'autre la condamnation d'un alcool qui pervertit et isole le buveur, qui mène à la déchéance. La perception des phénomènes relatifs à l'absorption d'alcool et leur pluralité ont de tout temps nourri les réflexions qui tentent de définir ce qui est bon et ce qui ne l'est pas.

Les balises négatives, les normes du mal boire sont plus faciles à observer, elles se manifestent dans une opposition à celles précédemment évoquées. Ainsi boire seul sans savoir se maîtriser et dans une finalité qui n'est pas centré sur la lucidité d'une soirée partagée est perçue de façon négative.

## Le pilier de bar ou l'alcool en solitaire

Un archétype du mauvais buveur dans un bar se dégage, il boit seul, ne cherche pas l'euphorie collective. A travers lui des portraits séculaires sont incarnées. Dans un premier temps, parce qu'il boit seul. Et cette solitude le renvoie à un rapport de dépendance avec la boisson. Celle-ci n'est plus dans le cadre ludique partagé par un groupe de pairs, il vient pour boire. La boisson prend le dessus sur le plaisir. Le pilier de bar synthétise ce à quoi Hadrien ne veut pas ressembler.

Le pilier de comptoir va être pour lui l'exemple à ne pas suivre, une Incarnation de l'alcoolique et de la déchéance. Aussi il ne s'y rend jamais seul, ne bois jamais seul dans un bar, cette image constituerait pour lui un désaveu : *« parce qu'on a toujours l'image du pied de bar, tu vois, qui va se retrouver à... à raconter des conneries à partir de... justement de 20h jusqu'à 22, 23h et qui est complètement pété en deux quand la nuit approche. Ça, non, non non non non, cette caricature-là, hors de question quoi. J'ai l'impression qu'ils sont là pour te rappeler qu'il ne faut pas dérapier, il faut pas rester trop longtemps le soir dans ces lieux-là en semaine seul. C'est le « seul » qui est important, seul pour moi ça n'est pas bon du tout. Il suffit de les regarder. Il suffit de les regarder et hors de question de tomber là-dedans quoi. »* Avant de continuer : *« le vieux bonhomme de 40 balais et on dirait qu'il a 60 piges, avec les chicos fracassés, la voix qui est comme ça, machin et qui va se démonter la tête, seul avec son petit Ricard, et qui généralement est divorcé, n'a plus... ne voit plus ses gosses, machin »* (Hadrien).

Par mimétisme inversé Il évite alors de se retrouver dans des situations qu'il a pu connaître et qui lui ont laissé un souvenir amer et désagréable. Ces après-midis où il s'est retrouvé au comptoir seul. Le regard du serveur et la sensation personnelle qui fut la sienne l'empêchent de renouveler cette expérience : *« La dernière fois que ça m'est arrivé, c'était à... j'ai souvenir c'était Nancy, Nancy il y a dix ans, 15 ans ! J'étais en solo, machin et c'était pas bon quoi, c'est l'enfer. Au bar là, accoudé au bar, à voir serveur ou serveuse machin, qui finit par t'adresser la parole parce que tu tires une tronche comme pas possible et qui va... tu sais, qui va faire le psy... le psy du piccolo. Eh non, ça fait vraiment beaucoup trop déprimant, c'est hors de question. Et c'est le fait de l'avoir fait qui me fait dire : « plus jamais » quoi, ça, niet, niet niet niet, c'est pas bon ça. Donc c'est pour ça pour boire un verre, jamais en solo. »* (Hadrien).

L'incarnation du buveur seul, du pilier de bar agit comme un modelé négatif à ne pas imiter. Ce dernier est désolidarisé du reste de l'établissement, il rompt avec les normes qui font de l'alcool un ingrédient de la soirée, mais pas le seul. L'alcool n'est plus ludique il devient tragique aux yeux des autres. Isabelle s'inquiète des dangers de la consommation d'alcool répétée dans les bars que fréquente son conjoint. Elle voit dans le fait de s'y rendre seul le spectre du pilier de bar : *« Ce qui me fait peur c'est que tu n'arrives pas à trouver de solution, que tu cherches à fuir, à t'enfuir, ou trouver des solutions dans un bar ça ne paraît pas noble. Je ne sais pas pourquoi. il y a les trajectoires, le côté alcool. Mais c'est quand je te parle des comportements des mecs au comptoir ou de Samuel qui me dit : « j'ai été boire un coup tout seul » ce que j'ai plus de mal à comprendre, c'est quand Samuel m'en parle, de tout ça, de sa façon de fréquenter les bars, ça me rend un peu mal à l'aise, je trouve ça parfois un peu malsain. Non pas qu'il consomme plus d'alcool que moi, mais j'ai l'impression qu'il a un besoin plus fort que moi. Que moi, c'est un peu plus du domaine du plaisir, tandis que lui c'est un peu plus du domaine de... Il y va quand ça ne va pas justement. C'est des trucs comme ça. Moi quand ça va pas, je ne suis pas sûre que j'aurai envie de sortir et du coup c'est ça qui me... C'est dû aussi à ma culture, à mon éducation. Mes parents ils ne comprennent pas qu'on aille dans un bar, mais c'est le côté " les gens qui vont dans un bar, c'est soit tu y vas trop souvent et c'est superficiel, soit c'est que tu es alcoolique " et c'est assez négatif. Aussi du coup je dois avoir tout un truc, pour moi, c'est assez malsain »* (Isabelle).

L'image du pilier de bar agit comme un garde-fou, une balise qui rappelle les dangers d'un mode de consommation solitaire et non centré sur le partage. Agissant comme un modèle à ne pas reproduire les comportements d'Isabelle ou d'Hadrien dans leur fréquentation des débits de boissons s'opposent à cette image. Ils ne s'y rendent pas seul, et ne boivent qu'avec leur groupe de pairs. Un client qui boit mal deviendra gênant, par cette image mortifère qu'il renvoie aux autres, celle du risque : *« ce que je suis aujourd'hui est ce qui vous attend »*. L'imaginaire autour de son état renvoie au morbide de l'alcoolisme, la déchéance, la rupture de lien avec la société. La vue de son état à un effet inhibiteur, il « tue » l'esprit de fête, en exposant de façon obscène les dangers, les conséquences de l'alcool, en étant l'incarnation de ceux-ci. Un exemple nous à particulièrement marqué, Alexandre Lacroix consacre un ouvrage à l'analyse de la figure de l'alcoolique dans la littérature ; plein de nuances il fait émerger

des représentations qui évoluent selon les siècles, nous en avons déjà cité quelques-unes. Pourtant l'épilogue de son livre nous apparaît à la fois en contradiction avec son propos et très illustratif du notre ici présent, de l'image que renvoie le pilier de bar vis-à-vis de l'alcool. Dans le présent extrait le buveur solitaire est vu comme alcoolique, débutant ou confirmé. *« Vous refermez ce livre. Pour une raison x, vous descendez au bar du coin. Vous commandez un café. Pendant que le garçon vide le barillet du percolateur, vous regardez les visages à la cantonade. Il y a là, combien ? deux trois alcooliques irrécupérables. Un minimum. Et d'autres gars qui en prennent le chemin. Debout au comptoir, ils ne quittent plus leurs verres des mains. Leurs gestes sont somnambuliques. L'alcool les a rendus inutiles, abouliques, Rmistes, déprimés – perdus aux yeux des gens de la terre (c'est le nom que certains AA donnent aux non-alcooliques) Vous comprenez que les récits et les discours sur l'alcool ne pèsent rien- et le livre que vous venez de refermer ne fait pas exception- en comparaison du désarroi des hommes qui boivent. C'est même là le principal reproche que vous feriez à la littérature : face à la réalité du désespoir, les livres tombent comme des douilles vides. »*<sup>206</sup>

## Le mauvais buveur, celui qui gâche la fête

Si le paradigme, le consensus général est à la fête, à la non-modération modérée, le risque de débordements dus à l'alcool existe. Il se manifeste de différentes façons, et les conséquences varient pour l'individu concerné, le groupe de pairs, le barman ou le responsable de l'établissement ou encore les autres personnes présentes à ce moment. Le cadre qui domine dans les débits de boissons quant à la consommation d'alcool encourage à un autocontrôle, Chacun est responsable de ses actes et doit savoir se contrôler quoi qu'il arrive. Ce jeu est rendu difficile par les différentes réactions possibles quant à la consommation d'alcool et ses conséquences. Certains peuvent avoir « l'alcool mauvais », expression généralisante qui témoigne des conceptions normatives du mal boire pour décrire les ivresses dangereuses ou nocives, qui mènent soit à l'agressivité envers autrui, soit à la violence, à la dépression, au trop plein.

---

<sup>206</sup> LACROIX, Alexandre. *Op. Cit.* page 80



Le client qui ne sait pas se contrôler ou qui réagit mal à l'absorption gâche la fête. Son comportement gêne, dérange les autres clients ou les autres membres de son groupe. En décalage avec les normes du bien boire des gens présents dans le bar, il va en être exclu ou gâcher la fête. Il est stigmatisé, on l'ignore, on le rend invisible alors qu'il cherche l'attention, puis de façon formelle, en le sortant du lieu, puis en l'empêchant de revenir. Cette manifestation du mauvais buveur, l'écarte de la soirée, il n'est plus alors question d'en faire un interlocuteur, un participant actif de cette fête, de ce moment partagé, mais de s'en débarrasser. Soit l'établissement s'en charge, soit il faut lui signifier ou matérialiser notre sortie de l'interaction. La gêne que la vue de ce spectacle provoque est sans doute due à ce rappel morbide, à l'obscénité de ce que l'on cherche à oublier, un rappel à l'ordre quant à la fragilité des règles du jeu qui se déroule dans ces façons de boire : *« Parce que, c'est un degré d'ébriété que je trouve déplacé en public et qui me met mal à l'aise. Quand tu sens que les personnes n'ont plus un certain auto-contrôle, euh, et qu'elles sont un peu trop sous l'emprise de l'alcool, ça me fout vachement mal à l'aise »* (Caroline).

Bruce décrit ce qui lui semble être un mauvais buveur dans un bar en prenant l'exemple d'un de ses amis, qui ne « tient pas l'alcool » : *« Oui. Bah, le moment où le bourré tourne mal, c'est quand t'as un comportement violent ou... préjudiciable avec une personne. Et tu sais si tu viens tu peux picoler, mais tu dois quand même rester courtois et respectueux des autres, parce que si tu fais le con, la fois d'après on va quand même te le faire comprendre et si ça arrive une deuxième fois, ils te foutent dehors. Donc même si moi je viens fréquemment et que je ramène plein de monde, c'est pas toléré de déraper. C'est : tu peux faire ce que tu veux, tu peux en profiter, mais en même temps il faut qu'il y ait une confiance et tu viens pas là pour emmerder les autres, voilà quoi. Tu viens-là pour t'amuser, mais toujours dans le respect des autres. »*

Pierre s'est dit avoir été "tricard" d'un établissement, un mot qui signifie l'interdiction d'accès à d'un lieu. Le bar ne veut plus vous servir ni même vous voir et par extension ce mot devient le stigmate verbal d'un mauvais comportement. Être tricard sous-entend être un mauvais buveur, ne pas savoir tenir l'alcool, être nocif pour les autres,

dérangeant. C'est le risque pour celui qui boit mal, dont les réactions à l'alcoolisation sont nuisibles aux autres clients. Le mauvais buveur va être mis à l'écart. Bruce revient sur l'exemple de son ami, il décrit son comportement et la gêne qui fut la sienne : « *il y a deux ans, après une fête de fin d'année au bahut, on était allé avec plusieurs collègues au bar. Et il y avait un collègue qui avait eu beaucoup beaucoup beaucoup trop bu : il a vomi, il a failli se battre avec un client. J'étais tellement gêné, parce qu'il a vomi sur une meuf. Ah ouais, parce que surtout après, il a voulu péter la gueule au mec de la meuf, qui était pas content, c'était très gênant* » (Bruce). Cette personne est désormais « tricard » avec comme consigne de ne plus revenir Au Bistrot d'Edgar : « *Et la fois où j'y suis retourné, Samir, donc le serveur du bar, m'a fait comprendre que mon collègue, il m'a fait comprendre qu'il ne remette plus jamais les pieds ici quoi* » (Bruce).

Les états alcoolisés ne sont admis temporairement que si le principe d'autorégulation est respecté, que si les alcoolisations ne font que renforcer un lien momentané, une coprésence, un partage. Les autres formes conduisant à l'agressivité, au repli sur soi, sont sanctionnées symboliquement par la condamnation morale des autres clients, l'exclusion et le rejet, et concrètement par l'exclusion, la sortie du bar ou le refus d'être servi. Les normes du boire sont par essence labiles, elles doivent être lues selon les contextes. Ici, un boire ensemble qui doit rester contrôlé. « *L'activité qui consiste à boire convenablement en des circonstances déterminées ne peut pas se traduire par une norme nette et précise : le « bien-boire », (...) cette norme est à situer dans le cadre d'une fourchette. S'il arrive à quelqu'un d'outrepasser ce seuil approximatif, cela peut être considéré par ses compagnons comme sans importance : sa conduite sera jugée avec indulgences, à condition qu'elle ne soit pas redoublée d'autres déviances (provocation de bagarre, harcèlement sexuel...)* ».<sup>207</sup> S'il arrive un écart à cette ligne de conduites, l'acteur devra justifier d'une raison (caractère exceptionnel, événement particuliers).

---

<sup>207</sup> ANCEL, Pascale. GAUSSOT, Ludovic, *Alcool et Alcoolisme*. Paris : L'Harmattan, 2012, 238p., page 55

## Les stratégies du maintien de l'ordre.

L'alcool a la faculté de nous amener à des états de conscience altérée. En décalage avec la réalité et avec nous-même. S'il prend un aspect négatif et que la dangerosité n'est plus maîtrisée par l'individu lui-même, le serveur doit savoir anticiper et réagir sur ces risques qui sont aussi divers qu'imprévisibles. Pour éviter les comportements dont Bruce nous parle, les établissements, les serveurs et barmen usent de stratégies.

Une scène de coexistence festive est facilement menacée par un quidam qui a trop bu ou « mal » bu et qui vitupère, ordonne d'une voix trop forte et mal assurée au serveur le remplissage de son verre, entouré de clients aussi gênés que silencieux. Le serveur doit alors se poser la question du meilleur moyen pour parvenir à répondre à la situation. Plusieurs stratégies s'offrent au serveur : il peut alors choisir de lui accorder un « dernier » verre s'il connaît le client en face de lui en prenant le risque que le dernier soit celui de trop, lui refuser sa requête, en ne prenant aucun risque sinon celui d'un esclandre, ou alors choisir de l'ignorer en attendant qu'il s'en aille, et enfin le faire sortir directement. Quelle que soit la stratégie choisie, l'objectif sera de maintenir l'esprit festif pour le reste des clients en garantissant la sécurité et le bon déroulement de la soirée.

La difficulté pour le serveur ne réside pas dans la reconnaissance de ceux qui ont trop bu, il y a fort à parier que passée une certaine heure, beaucoup des clients ont bu et qu'ils sont dans un état d'ébriété qui oscille entre léger et vraiment prononcé, mais d'identifier ceux qui vont poser problème. Ceux dont le *boire* va conduire à des attitudes ou des comportements à éviter, qui ne sont pas tolérés dans l'enceinte de l'établissement. Ces comportements viennent mettre en péril le consensus, le paradigme du boire ensemble dans un débit de boissons, en ne garantissant plus la sécurité ni la tranquillité de chacun, tout en mettant en scène les conséquences négatives de l'alcool.

Le serveur étant le garant, dans les cas où il n'est pas secondé d'un videur qui a la charge de la sécurité, du maintien comme du bon déroulement de la soirée, il doit veiller au comportement des clients, dès le moment où ils pénètrent dans l'établissement jusqu'au moment de la sortie. Le rythme continu de service ne permet pas d'effectuer un contrôle continu sur l'intégralité des personnes présentes dans la

soirée ; c'est dans des moments spécifiques que le serveur doit savoir évaluer le comportement et sa dangerosité potentielle. Ces moments sont l'entrée dans le bar, la commande (la première et les autres) et lors des déplacements en salle. De la façon de se tenir, au contrôle de sa voix, son hexis, le serveur évalue le client de façon à ne pas prendre le risque de servir un verre qui pourrait amener à un esclandre ou une escalade.

Le serveur ne peut pas ignorer ces risques pourtant difficiles à maîtriser. Parfois lors d'une soirée animée il est impossible de surveiller l'ensemble de la clientèle ou de percevoir les effets de l'alcool sur eux. En revanche par expérience le « mauvais » buveur, celui qui va poser problème, est rapidement repéré. Par un ensemble de signaux, verbaux ou non, une attitude générale qui va amener le serveur à se méfier. Lui qui, dans sa profession, a l'habitude de recevoir ces signaux doit être à même de distinguer les nuances. Cette injonction qui fait partie du métier laisse perplexe : comment être à même de distinguer quelque chose que peut-être l'individu lui-même ne maîtrise pas ? Par quels moyens évaluer le fait qu'un client a trop bu ?

Valentine dans son expérience de serveuse en Nouvelle Zélande a connu la formalisation professionnelle de cette règle, ici tacite. Si en France les serveurs doivent user d'intuition pour jauger la dangerosité potentielle et les comportements hypothétiques du client, en Nouvelle-Zélande c'est une obligation. Les serveurs sont responsabilisés individuellement. Les consignes professionnelles sont d'observer le comportement, le volume de la voix, et surtout l'interdiction de commander plus d'un verre à la fois. « *C'est ta responsabilité en tant que barman ou barmaid là-bas de faire en sorte que les clients ne soient pas trop bourrés. Et s'ils sont trop bourrés, bah tu dois appeler le vigil et il doit les sortir. C'est une amende pour le bar et pour la personne qui a servi s'ils sont beaucoup trop saouls dans ton établissement. Donc tu peux perdre ta licence. Tu as une petite feuille qui t'explique, qui dit tous les signes de quand la personne est trop saoule et les yeux vitreux, quelqu'un qui est un peu comme ça, quelqu'un qui parle trop fort, quelqu'un qui fait que te recommander des trucs en essayant de se faire voir comme ça, eh bah \*cut off\*. Voilà. Tu peux plus les servir* » (Valentine).

Valentine s'amuse des moments où il faut refuser de servir un client, autant que de devoir parfois refuser de servir des verres à des clients qui en ont moins bus que les serveurs. « *Euh ça c'est aussi super drôle parce qu'en fait, là-bas aussi en tant que*

*barman ou barmaid, eh bah ils boivent beaucoup (Rires.) Du coup, pour se motiver quand on a des rushs parce que le bar parfois il y 200 personnes environ alors que c'était un petit truc hein, du coup, nous pour se motiver, on faisait des staffs shots. Donc voilà, tout le monde prend un shot et puis on est repartis et voilà. Mais à force de cinq staffs shots dans la soirée, plus des clients qui t'offrent " vas-y tu prends un shot avec moi ", eh bah parfois, nous on est un petit peu... un petit peu saouls et du coup, c'est difficile, encore plus difficile de dire à quelqu'un " désolée, je peux plus te servir " parce qu'après ils te disent " mais tu es plus saoul que moi ". Et c'est... c'est dur. C'est des scènes assez drôles, assez ridicules en fait...».*

Le vrai travail de gestion consiste à minimiser le risque en opérant un travail a priori sur les clients, autrement dit à percevoir dès le départ, dès la première commande si tel ou tel client doit être servi en alcool ou non. A l'expérience ou au jugé, le serveur doit être capable, ou du moins essayer de l'être, de distinguer ce qui risque de mettre en péril l'équilibre général au moyen de l'évaluation des signes verbaux et non verbaux, de l'attitude de la personne en cause ; certains personnages sont aisément repérables ou trainent avec eux une réputation qui fait que plus personne ne les sert, ayant épuisé tous les lieux de la ville. Ils sont tellement habitués à ne plus se faire servir qu'ils ont intériorisé le refus probable et les stigmates comportementaux sont alors encore plus visibles ; en voulant être normaux ils jouent une partition qui les fait apparaître en complet décalage avec la scène qui se déroule. D'autres ne s'embarrassent pas du tout. Dès le pas de la porte franchi, ils hurlent, cherchent à s'imposer et ne laissent que peu de place au doute.

C'est alors le risque de donner une mauvaise image à son établissement et donc un risque financier. L'image de marque peut être impactée par ce genre d'évènements et cela nuit au commerce. « *Ouais, tu as juste envie de trouver des personnes qui savent se tenir quoi, donc c'est sûr que tu peux... tu vas venir une fois, deux fois, trois fois et qu'à chaque fois tu vois une clientèle désagréable pour toi, parce que je sais pas, parce qu'il est peut-être mal élevé ou qu'ils ne savent pas boire ... je sais pas, ça peut donner une ambiance un peu trop agressive pour toi qui a envie d'un bar* » (Elsa).

La soirée parfois échappe au contrôle des serveurs, si tant est qu'elle ne leur appartienne à un moment. Si les serveurs, les gérants, globalement toutes les personnes qui y travaillent vont avoir une responsabilité au nom de l'établissement, le

maintien du bon déroulement de la soirée est une équation dont les principaux acteurs sont les clients, qui assurent entre eux un auto-contrôle assez important, qui a tendance à légitimer voire même à renforcer le pouvoir symbolique du serveur. Ce dernier n'a en réalité de pouvoir que celui que veulent bien lui déléguer les clients, bien plus nombreux.

Le rapport de force dans ce type de situation est disproportionné : un seul ou deux serveurs pour des dizaines de clients. Un des mécanismes à l'œuvre est le processus d'auto-régulation qui opère dans la foule. S'il arrive parfois qu'un ou deux individus perdent le contrôle, le reste des clients se désolidarise. Préférant rester à l'écart et attendre que l'évènement se dissipe. Une des hypothèses est la volonté de préserver un cadre festif et ludique. Si celui-ci vient à disparaître ou à se voir menacé, la soirée n'a plus de sens et ils (les clients) se déplaceront ailleurs ou rentreront chez eux. La soirée et cette envie de sortir ne survit pas à une menace sur cette nécessaire légèreté. Ce type d'incident rappelant alors les conséquences d'un alcool non maîtrisé, cette volontaire légèreté disparaît. C'est selon nous autour de ce même postulat, le besoin d'une légèreté, nécessaire que le respect et les clients jouent le jeu et acceptent l'autorité symbolique du serveur.

Les règles à respecter sont préservées par les serveurs même s'ils sont en infériorité ou sans autorité ni pouvoir réel autre que celui de refuser de servir un client ; mais ce sont des règles communément admises et dont les clients s'acquittent volontiers. Des pouvoirs que l'on veut bien lui conférer. Dans cette interaction une relation de confiance autant que de pouvoir se noue : pour être servi le client doit faire montre de contrôle de soi et afficher une forme de respect envers les règles en cours dans l'établissement.

## Les normes du groupe

Pierre partage avec nous un récit intéressant sur l'importance des normes du groupe de pairs dans les façons de boire. Avec ses amis, il partage des soirées depuis bien des années dans lesquelles s'est instaurée un boire en commun. Cependant il a pris conscience qu'il buvait, selon lui, trop, et de son propre chef il a décidé de réduire sa consommation, actant un changement dans sa pratique. Avec son groupe de pairs,

les sorties le vendredi et le samedi soir prenaient la forme d'un circuit rodé entre trois ou quatre bars, avec un noyau dur qui finissait tard les soirées. La prise de conscience de Pierre a eu lieu à la suite d'un évènement marquant : *« Avant j'étais au chômage et j'ai un pote qui y est resté et il m'est arrivé deux-trois conneries à cause de l'alcool et du coup j'ai eu une petite prise de conscience au niveau de l'alcool et je me suis dit que je n'allais pas continuer à ce rythme-là. »*

Son témoignage devient particulier lorsqu'il évoque la réaction de son groupe de pairs. Si tous l'ont encouragé lors de l'annonce de sa décision, leur comportement par la suite n'a pas été aussi soutenant. Pierre a passé trois mois sans sortir dans les bars. Passées ces quelques semaines, il accepte de se rendre dans des soirées avec ses amis, mais uniquement dans le cadre du domicile ou dans un cadre privé. Puis un peu plus tard il se décide à rejoindre ses amis lorsqu'ils sortent dans les cafés. Une double désillusion l'attend. La première c'est de ne plus réussir à s'amuser autant dans les sorties ; d'avoir l'impression d'être en décalage ou de ne pas prendre plaisir de la même façon aux discussions et aux rencontres qui ont lieu dans ces sorties. *« Après ce n'est pas pour autant vrai que je ne sors plus, mais je me la colle moins. Du coup c'est un rapport bizarre, passée une certaine heure dans les bistrot. Là, je suis sorti en juin et ben arrivé un moment, quand on arrive tard dans la soirée, ça devient dur, je me fais chier. C'est dur arrivé à deux heures du mat, ils sont tous cons. Il y a un moment où tu es frustré. Tes copains sont bourrés, tu es fatigué, tu as envie de te coucher et pas eux. Ils se mettent à parler n'importe comment, tu te fais chier. Alors que bourré tu aurais pu partir dans la discussion pendant trois heures. Et le lendemain te dire que c'était intéressant, mais en avoir tout oublié »* (Pierre). Mais la déconvenue la plus douloureuse a été de découvrir, de comprendre, que ses amis, son groupe de pairs ne l'appelaient plus. Il n'était plus invité aux soirées. Son abstinence l'a mis à l'écart du groupe. Au regard de la norme qui prédomine dans ce groupe de pairs, boire est un implicite, un prérequis aux soirées. Ne pas le faire exclut du groupe et du lien partagé. Plus encore dans ce cas précis que de trop ou mal boire. Puisque de l'avis de Pierre, ce problème était le sien : *« Arrêter c'est un peu compliqué, sinon je ne vois personne. J'ai remarqué ça il y a quelques jours, où j'étais à un barbecue et j'ai croisé des potes, je leur ai demandé ce qu'ils avaient fait " ah on va boire un coup tu n'étais pas au courant ? Désolés" »* l'exhausteur de soirée possède donc des vicissitudes, et celui qui ne boit pas dans le groupe est mis de côté autant que celui qui boit mal. Ces

derniers au regard de leurs groupe de pairs, sont considéré comme "insortable". Leurs comportements mettent à mal les normes partagées par le groupe de pairs et les empêche d'en profiter. Ils doivent faire attention à lui, s'en occuper. Il est un poids pour le groupe, le freine et saborde son identité. Boire autrement que le groupe de pairs, revient à s'en extraire à ériger symboliquement une barrière qui sépare le non buveur ou le mauvais buveur de ses congénères. Il ne partage pas ou plus avec eux le moment qui les unis. « *Une forme contemporaine du prestige ancien de celui qui sait dire "non" peut être repérée dans cette phrase d'un informateur qui décrit la blessure infligée au groupe de buveurs lorsque certains refusent de boire : « c'est comme si nous on était sales et eux propres". Le buveur moderne ne supporte pas le convive abstinent. Le cercle de buveurs partage une sorte d'accord non verbal sur ce qui peut être vécu ensemble quand l'ivresse met en péril la surface sociale bien scellée en temps de sobriété. En ne buvant pas, l'abstinent du groupe détruit le cercle du boire social, gâche l'unité ronde du présent collectif, refuse l'ouverture possible aux autres ; il veut garder son intégrité et par là même ses distances. (...) Dans une assemblée de buveurs, celui qui ne boit pas ne peut être que rejeté car il inflige aux autres un miroir pénible de leur entreprise : sa présence corporelle renvoie les corps buvant à une sorte de faiblesse, de tache, de faille... »*<sup>208</sup>

Sorti d'un cadre partagé, boire, surtout seul, est perçu négativement renvoyant à une image mortifère parfois incarnée par le « pilier de bar ». Une image de l'alcoolique qui agit comme un garde-fou, un modèle à ne pas suivre. Certains écarts demeurent, et de façon ponctuelle des individus ayant trop ou mal bu viennent perturber les soirées. Des situations qui gênent les autres clients, sanctionnant symboliquement par la mise à distance ceux qui sortent de ce cadre partagé. Les établissements eux, ne tolèrent pas ces manquements au contrôle de soi, qui nuit à leur réputation. Pour s'en prémunir, les serveurs doivent rester vigilant lors de leur exercice professionnel et lorsque cela dérape, sortir le trouble-fête du bar ; qui devient « tricard »

---

<sup>208</sup> NAHOUM-GRAPPE, Véronique. In ANCEL, Pascale. GAUSSOT, Ludovic, *Alcool et Alcoolisme*. Paris : L'Harmattan, 2012, 238p page 15



## Binge drinking

Pour terminer et sous forme d'ellipse nous voulions aborder la question du Binge drinking, parfois assimilé aux débits de boissons. Ce phénomène n'est pas abordé dans les entretiens, et de fait nous ne l'avons pas évoqué. L'objet de notre propos est de distinguer le Binge drinking des risques liés aux phénomènes d'alcoolisation qui ont lieu dans les débits de boissons.

L'alcoolisation rapide ou *Binge Drinking* inquiète. Le phénomène est assez récent et s'est fait remarquer en Angleterre au début des années 2000. Il consiste à absorber une grande quantité d'alcool en un minimum de temps, allant parfois jusqu'au coma. On a attribué un rôle aux débits de boissons, en assimilant cette pratique et l'alcoolisation dans certaines rues de la soif (concentration élevée de débits de boissons dans une même rue) où les conséquences de cette alcoolisation sont visibles. Une certaine confusion sur ce sujet est à souligner. Le *Binge Drinking* est un phénomène principalement privé et domestique, dans des soirées de jeunes adultes, qui parfois sortent par la suite et peuvent se retrouver dans des débits de boissons. En revanche des excès d'alcoolisation existent dans les débits de boissons sans qu'il s'agisse de *Binge Drinking*. Les conséquences de ces excès d'alcool étant difficiles à différencier. Un questionnement légitime se pose sur le rapport entre l'Happy Hour et les problèmes d'alcoolisation rapide qualifiés de *Binge Drinking*. Même si les deux peuvent coïncider, il convient cependant de les distinguer. L'Happy Hour ne mène pas nécessairement à une alcoolisation extrême, comme en témoignent les pratiques des personnes interrogées qui respectent des paradigmes dont les contours ont été cernés précédemment, une forme de régulation des pratiques qui opère sur une modalité individuelle et collective, ou l'alcool se doit de rester un exhausteur de soirée. Les risques sont toujours latents mais si les soirées peuvent aboutir à des alcoolisations prononcées, la recherche et la signification de celles-ci ne sont pas similaires. Dans le cas du *Binge Drinking*, l'alcoolisation extrême est recherchée, c'est la modalité première, l'objectif de la soirée, tandis que dans nos exemples, il s'agit de rester du bon côté de la courbe, de la frontière pour profiter le plus longtemps possible de la soirée.

L'alcool n'est plus réservé aux seuls débits de boissons. On boit ailleurs que dans les débits de boissons, mais on boit en leur sein d'une façon particulière. Ils sont le théâtre d'un boire spécifique, social qui joue avec le risque de "tomber" de l'autre côté de la barrière. L'ambivalence des comportements, des réactions et des positionnements

envers l'alcool en fait un de ces caractéristiques. Dans les débits de boissons ce « Janus aux deux visages » est tour à tour ludique ou risqué, exhausteur de soirée ou mortifère. Les acteurs se positionnent autour de ces balises pour essayer d'adopter une ligne de conduite en correspondance avec ce qui est acceptable et ce qui ne l'est pas. Celui qui ne respecte pas ce cadre du boire s'expose à être sorti, du bar dans un premier temps mais aussi de son groupe de pairs. Boire dans un bar c'est le faire à plusieurs, si la recherche d'alcoolisation précède l'envie de partage, le buveur sera perçu comme potentiellement alcoolique.

## CHAPITRE 4 : Les conditions de la rencontre

« *La fréquentation du bar est motivée par deux formes de sociabilités : une sociabilité “amicale”, qui participe d’un lien social, et une sociabilité “amoureuse”* »<sup>209</sup> tel est en tous cas le point de vue de Julien Mureau. La typologie des rencontres dans les débits de boissons peut se scinder principalement autour de ces deux axes, celles à vocation amicales et celles qui relèvent de la séduction. Tout en gardant ces deux points d’ancrage, les questions qui relèvent des spécificités de ces rencontres restent à définir.

L’histoire nous rappelle que notre objet a tout au long de son évolution été un lieu de rassemblement. Les cafés ont joué un rôle dans la diffusion des idées révolutionnaires, à travers les nouvelles, les journaux qui y étaient disponibles autant que par les prises de parole et les débats enflammés tenus par de nombreuses personnalités. Thierry Paquot rappelle qu’ils « *assurent la circulation des idées et acceptent la tenue de réunions à caractère public* »<sup>210</sup>. À l’orée du XXe siècle, ils deviennent des sièges sociaux d’associations, de club, d’amicales, fédérant en leurs seins des groupes divers et variés. Bien avant, les tavernes et les auberges accueillaient les voyageurs qui se mêlaient, le temps d’une soirée, parfois plus, aux paysans et villageois des alentours. Aujourd’hui encore les établissements diffusent sur leurs écrans de nombreux évènements tels que les compétitions sportives, organisent parfois des concerts ou autres pour accueillir une clientèle plus nombreuse, et réunir un maximum de personnes dans une expérience collective.

L’imaginaire des débits de boissons est en lien avec la rencontre, qui est mise en exergue de plusieurs façons. Perçu comme des lieux où tous se rencontrent, se croisent, où des barrières sociales s’effondrent laissant place à de nouvelles possibilités d’échanges, quelle est réellement la place de la rencontre dans les sociabilités qui prennent y corps ? Le débit de boissons est-il un lieu de rencontres ? Si tel est le cas il s’agit alors de pouvoir déterminer le type de rencontres spécifiques qui s’y opèrent ainsi que le rôle de l’établissement dans celles-ci. Sont-elles le fruit du

---

<sup>209</sup> MEREAU, Julien. Les Originales, un bar de femmes. Ethnographie d’un « marché » de la séduction homosexuelle. *Socio-Anthropologie*, 2002, [En ligne], 2002 | 11, mis en ligne le 15 novembre 2003, consulté le 31 mai 2018. URL : <http://journals.openedition.org/socio-anthropologie/138> ; DOI : 10.4000/socio-anthropologie.138)

<sup>210</sup> PAQUOT, Thierry. *Op. cit.*, page 42.

cadre proposé par les débits de boissons ou alors, ces derniers n'en sont-ils que les réceptacles préférentiels ? La rencontre dans les débits de boissons est-elle alors à l'origine de la venue ? Les formes de sociabilités sont-elles en correspondances ? Les trois prochains chapitres questionnent ces différents aspects. Les réponses sont étonnantes, la place de la rencontre dans les cafés est centrale certes, mais ambivalente, parfois sous-jacente. Deux types de rencontres émergent, celles qui sont spécifiques au lieu, en s'inscrivant dans une fréquentation régulière et d'autres qui correspondent à un usage des débits de boissons comme lieu de rendez-vous.

## A : La disponibilité comme présupposé

Les débits de boissons sont perçus comme des lieux où l'interaction et l'échange est autorisé, pour ne pas dire attendu. Quel que soient les formes et les motivations, se rendre dans un débit de boisson ne peut s'extraire d'une relation à autrui. Celle-ci ne se matérialise pas nécessairement par une interaction, se limitant parfois à une simple coprésence. C'est pourtant une des spécificités du lieu, sans doute une des raisons de son existence et de sa pérennité.

A travers l'espace qui le compose, le débit de boissons met en coprésence nombre d'individus, pour des durées variables. La simple présence physique n'est pas suffisante pour provoquer la rencontre, l'espace doit aussi être normé et identifié comme propice à la prise de contact, pour la rendre possible. « *Les lieux partagés nécessitent une règle. Elle suppose que les codes et normes régissant la vie sociale, ici et maintenant, soient respectés, mais aussi que la conduite d'autrui soit prévisible et que chaque client possède un savoir implicite sur les autres et la façon de se conduire avec eux.* »<sup>211</sup>

Si les interactions nécessitent une coprésence dans un espace-temps partagé, la « rencontre » est moins contraignante. Elle peut s'inscrire dans des temporalités alternatives et se priver, un temps durant, du partage d'espace physique, comme le permettent les outils numériques actuels. Le cadre proposé par le débit de boisson réunit tous ces critères, une coprésence, une inscription temporelle et des

---

<sup>211</sup> DE BUSSCHER, Pierre-Olivier. *Op. Cit*

représentations qui favorisent un comportement, une prise de contact. De plus il autorise à des niveaux d'engagements très divers, volubiles ou non, sociables ou pas ; les clients sont libres de composer selon leurs envies.

Les venues dans les débits de boissons prennent différentes formes, à plusieurs ou seul, selon les moments. A plusieurs, ce sont des opportunités privilégiées pour retrouver ses amis ; ces retrouvailles se font au milieu d'un environnement vivant et lui aussi composé d'autres groupes. Il est aussi commun de s'y rendre seul en journée, souvent afin de profiter de l'espace du café. Un présupposé encadre ces formes de venues, celui d'une prédisposition à la rencontre, d'une disponibilité à celle-ci, dès le pas de la porte franchi. Une fois dans l'établissement, les clients seraient plus enclins à l'échange, à la discussion, comme plus accessibles : *« Dans un bar (...) les gens sont plus ouverts à ça, à la rencontre, au dialogue et je pense que c'est pour ça qu'ils y vont. C'est aussi un peu la règle du jeu. Quand on va dans un bar c'est aussi potentiellement qu'on a envie de rencontrer de nouvelles personnes, ou du moins qu'on est ouvert à ça. Un peu comme quand on fait du covoiturage. Je ne conçois pas qu'on fasse du covoiturage si on est pas un peu ouvert et qu'on a pas envie de discuter avec les gens, de créer des liens avec des inconnus. Ça ne se passe pas toujours, mais a priori si tu vas dans un bar c'est que tu es ouvert, que tu es prêt à partager, peut-être pas toute une soirée, avec les autres mais à t'ouvrir aux autres, oui. Quand je vais dans un bar, c'est que je suis d'humeur à échanger avec des inconnus, ce n'est peut-être pas moi qui ferai le premier pas, mais je me prêterai au jeu avec plaisir »* (Antoine).

De façon implicite les acteurs en présence seraient disposés à l'échange, plus facilement enclins à s'ouvrir aux autres. Antoine en fait un présupposé à la présence dans un bar, pour lui ou les autres. Un point de vue partagé par Johan : *« Si je veux boire une bière tout seul dans mon coin : je reste chez moi. L'idée d'aller au bar c'est d'être dans une ambiance, une atmosphère, c'est d'échanger. C'est un lieu d'échange pour moi le bar (...), je pense que c'est lié au fait que les gens qui sont dans un bar sont dans un état d'esprit ouvert, quand je dis ouvert ça veut dire qu'ils ont leurs oreilles ouvertes, prêts à recevoir des messages, après ils ont leurs œillères, leurs opinions sur les choses, leur point de vue, tout ça mais tu es ouvert à l'échange. Ici on habite dans un immeuble, je ne connais pas mes voisins. Leurs noms c'est tout, mais si je les croise dans un bar, au bout d'une heure on sera copains. Un bar, pour moi, c'est un*

*lieu d'échanges. Donc à moins d'être là juste pour se pochetronner, t'es quand même là pour échanger. Je conçois pas le bar d'y aller pour rester dans mon coin, c'est un endroit où tu es là pour échanger, donc tu ouvres tes chakras et tu parles de choses que tu n'aurais jamais abordées ».*

Paradoxalement cette attente quant à la disponibilité à la rencontre ne se retrouve pas dans les raisons de la venue. Autrement dit, s'il est attendu de la part des autres clients présent, une disposition spécifique pour les interactions, une disponibilité à celles-ci ; les motifs évoqués par les répondants quant aux raisons de s'y rendre ne sont pas en correspondance. Peu de réponses font état d'une recherche de rencontre dans les motivations à la venue. Anne-Sophie n'est pas dans une démarche de rencontre lorsqu'elle se rend dans un café : *« Moi, non, pas trop. Ce ne sera pas ma démarche, c'est pas ce que je recherche. Ça me dérange pas si quelqu'un vient discuter, ça me pose pas de problèmes, mais moi je ne recherche pas ça »*. Caroline non plus : *« je ne suis jamais sortie en me disant ce soir je vais rencontrer des gens. Pas du tout ! Je crois que j'ai un rapport assez égocentré aux bars. Même au final, quand il s'agit d'y être en soirée, ou quoi, c'est en micro groupe, c'est avec mes amis. Du coup ça reste mon support à moi, mais j'ai jamais été dans un truc d'extériorité. Je te dis, je n'ai jamais rencontré personne dans un bar. Jamais noué quelque forme de relation, quoi que ce soit. Je ne vais pas vers les gens et je ne laisse pas les gens du bar venir vers moi non plus. J'en jouis de façon vraiment très individuelle »*.

Comment interpréter cet écart entre un présupposé à la disponibilité et des attentes personnelles qui divergent ? sans doute doit on le mettre en perspective avec certains des éléments mis au jour dans les chapitres précédents. Rappelons-nous de la façon dont sont différenciées les pratiques. Les façons de se rendre dans un débit de boissons se vivent différemment selon qu'il s'agisse du jour ou de la nuit, selon que la personne soit seule ou accompagnée, selon qu'il s'agisse d'un café ou d'un bar. Ainsi lors des sorties dans un bar, nos interlocuteurs viennent accompagnés d'un groupe de pairs dont les retrouvailles sont souvent à l'origine de la venue. Il semble alors compréhensible dans ce cas-là que l'idée de rencontre avec d'autres clients ne soit pas priorisée.

La place de la rencontre, autant d'ailleurs que son désir, doivent se lire en fonction de l'état d'esprit qui conduit et qui amènent à se rendre dans un débit de boissons. C'est ainsi que nous interprétons les propos de Pierre lorsqu'il évoque un décalage entre

ses attentes et celles d'une cliente lors d'une visite à *La Taverne Française*. L'interprétation de la disponibilité est parfois source d'erreur. Les motivations à se rendre au café sont nombreuses, et sont susceptibles de prendre la forme d'un temps pour soi, dédié au travail ou à la lecture. Dans ces moments la rencontre et l'ouverture vers autrui n'est pas nécessairement présente. C'est une des anecdotes que nous donne Pierre. *A la Taverne Française*, devant partager sa table faute de place, une jeune fille entame la conversation avec lui interprétant sa présence au café et à cette table comme une opportunité de rencontre. Ce n'était pas le cas, Pierre poursuivait d'autres desseins et se trouve embarrassé, ne sachant pas comment s'extirper de cette situation sans risquer de vexer cette jeune fille. « *Parfois c'est une mauvaise idée aussi. La personne te surinvestit. tu as initié une conversation « je peux m'asseoir ça vous dérange? ».* Du coup tu as créé un contact, alors que ce n'est pas le but premier qui reste boire un café ou autre et du coup elle prend ça pour elle et des fois ça me stresse » (Pierre). Concluant : il faut faire attention lorsque l'on entre en contact. En effet cette idée d'une disponibilité automatique de par la simple présence dans un débit de boisson est trompeuse. Une variété de comportements entre ouverture aux autres et repli sur soi ou sur le groupe de personnes, viennent parfois bousculer cet attendu.

C'est également autour des concepts mis au jour précédemment, ceux qui concernent la place de la solitude la nuit que nous interprétons le discours d'Antoine. Ainsi Antoine qui met en lumière cette idée d'une disposition à la rencontre comme préalable à la présence dans un débit de boissons tient un discours ambivalent. Un peu plus loin dans son propos il explique être très rarement dans la démarche d'aller provoquer cette rencontre, sauf lorsqu'il est avec ses amis. Le cadre de la sortie est un prétexte au fait d'aller vers l'autre, sous le couvert d'une expérience collective partagée. Raison d'être là, elle autorise des comportements qui ailleurs sont soumis ou régulés par des normes plus strictes, et seraient mal perçus. Avec son groupe d'amis à *La blonde* Antoine est dans une posture différente, les discussions avec autrui, des membres extérieurs à son groupe, semblent plus aisées. Le fait de se trouver au bar en présence de ses amis le désinhibe pour aller vers autrui. En dehors de ce cadre collectif son comportement diffère, mal à l'aise du fait d'être seul il ne s'engage pas dans les mêmes discussions. Antoine est assez mal à l'aise dans un bar seul, scrutant son téléphone. Le fait de se savoir accompagné de son groupe a un effet désinhibiteur, sa présence

lui paraît plus légitime ; et l'engage à aller de temps à autres discuter avec des inconnus, malgré un caractère qu'il définit comme timide.

Un *a priori* quant à la disponibilité dans un bar existe pourtant. Elle n'orchestre pas les venues dans celui-ci. Les prises de contact seront acceptées plus facilement dans cet espace que dans d'autres. Cette idée est cependant à mettre en relation avec des pratiques diverses, principalement collectives qui se matérialisent par des groupes d'interconnaissances, n'interagissant que peu avec l'écosystème du bar, des « bulles » pour reprendre l'expression d'Antoine, qui rentrent peu en contact.

## B : L'arrangement de l'espace et son impact sur les interactions

L'espace dans lequel nous évoluons est toujours régi par des normes sociales. Le volume des discussions, la distance à respecter avec son voisin, nos apparences vestimentaires, nos comportements répondent à ces attentes normatives. Selon les arbitrages ils communiquent un message. Les normes et les comportements attendus varient selon les lieux et les contextes. Être nu en ville, en costume sur une plage, parler fort dans une bibliothèque, manger dans un musée, aucun de ces comportements ne correspond à la bonne ligne de conduite à adopter. Si l'espace dans lequel nous évoluons définit une ligne de conduite à respecter, les cafés n'échappent pas à ces règles.

Un débit de boissons est composé d'une addition d'espaces. Aucun n'est indépendant, ils prennent sens dans le cadre général formé par l'établissement. Outre leurs fonctions précises, ils possèdent des assignations symboliques secondaires. Le comptoir, par exemple, est l'endroit dédié à la préparation des commandes, mais c'est aussi le lieu de la discussion, le carrefour des interactions. Ces assignations secondaires sont utilisées différemment selon les personnes et les moments qui participent des interactions.

L'espace, et la façon dont il se décompose dans un bar, est un des éléments qui participent des mécanismes de la rencontre. S'asseoir au comptoir ou occuper une table sont des éléments qui vont faciliter ou non, par une mécanique d'ouverture et de fermeture sur les autres, un possible à la rencontre. La disposition de l'établissement



se décompose en zones différentes, chacune ayant ses propres règles et significations. « *L'organisation sociale de l'établissement induit des comportements qui utilisent la disposition de l'espace physique* ». <sup>212</sup> Ces places sont autant de signaux, de messages, véhiculés quant à la disposition des uns ou des autres à la rencontre. La disposition des places n'est pas assujettie à une hiérarchie mais comporte des règles.

La façon d'entrer en contact avec autrui est facilitée par l'utilisation de ces différentes zones au sein d'un même espace. L'espace est donc « *sous un angle statique, soumis à une organisation sociale implicite, comme dans tout système social*. <sup>213</sup> » Reste à nous poser la question de l'influence de cette organisation sur les interactions. « *Même dans un lieu apparemment libre comme un bar de nuit, il existe des règles informelles qui organisent tacitement l'espace et les relations dans cet espace. Mais ces règles n'empêchent pas les stratégies de base d'engagement ou de retrait dans le jeu social de la rencontre ou de l'isolement. Les acteurs sont à la fois produit et producteur de l'espace social*. » <sup>214</sup> Il faut prendre en compte le caractère symbolique des différents espaces qui composent un établissement. « *Les places peuvent ainsi se définir par rapport à deux critères essentiels. Le premier est l'emplacement géographique de la place dans le bar, le second sa fonctionnalité, son usage par rapport au retrait ou à la rencontre, qui favorisent certains comportements plutôt que d'autres* » <sup>215</sup>. Nous pouvons distinguer trois espaces distincts, le comptoir, les tables et la terrasse. Si nous allons détailler ci-dessous leurs fonctions et leurs assignations symboliques ; précisons d'emblée que nous ne nous inscrivons pas dans une lecture fonctionnaliste de ces espaces. Bien au contraire, nous optons pour un positionnement contextuel. Le sens qui est alloué à ces espaces varie en fonction des contextes de la présence dans un débits de boissons.

Les tables offrent la possibilité par leur disposition d'être à la fois dans le bar et en même temps dans une forme d'intimité. D'avoir une certaine distance au milieu du reste des clients et de la soirée qui bat son plein. Les tables sont comme des îlots dont l'accès est conditionné. Les gens qui s'y trouvent forment une entité que l'on ne peut envahir. Il serait malvenu pour une personne extérieure de s'installer à cette table et

---

<sup>212</sup> MEREAU, Julien. *Op. cit.*

<sup>213</sup> JARVIN, Magdalena, DESJEUX, Dominique, TAPONIER, Sophie. *Op. cit.*, page 66

<sup>214</sup> JARVIN, Magdalena, DESJEUX, Dominique, TAPONIER, Sophie. *Ibidem*, page 65

<sup>215</sup> JARVIN, Magdalena, DESJEUX, Dominique, TAPONIER, Sophie. *Ibidem*, page 70

d'engager une discussion particulière avec un seul membre du groupe. « *Par exemple, moi quand je suis dans le bar je ne vais pas aller vers quelqu'un qui est déjà installé à une table pour dire bonjour ou quoi. C'est son petit espace je vais pas l'embêter tandis qu'au comptoir tu ne te mets pas trop loin, tu fais une petite vanne et le contact se crée* » (Johan). Cette disposition par table n'est pas la plus propice à la rencontre. En revanche elle est l'option priorisée par les groupes qui les investissent, parce qu'elle leur offre une forme de sécurité, un entre soi qui est préservé.

Lors des visites en solitaire, les tables sont également appréciées, laissant la possibilité de travailler, de lire ou autre. Dans la même logique elles offrent une possibilité de mise en retrait : « *Premier truc s'il y a une table vide, j'y vais. Si elles sont occupées, je regarde là où la personne est seule à table. Je jauge la situation si je peux me mettre à côté...* » (Pierre). Le choix de la table en solitaire permet une forme d'autonomie par rapport au reste du bar, aussi elle est privilégiée lors des visites en solitaire, ne poussant pas à la conversation.

Cet espace témoigne d'une envie ou d'une façon d'être en retrait, à sa place mais à distance. S'installer à une table déjà occupée peut-être vécu comme une intrusion dans un espace privé intime, même si le débit de boisson est un espace ouvert, semi-public, son espace donne lieu à des formes d'appropriation comme c'est le cas ici. C'est un espace composite très dépendant des pratiques d'investissements ainsi que des stratégies d'ouverture/fermeture, de la clientèle et de la disposition de l'espace. Les formes de scansion choisies, donnent lieu à l'existence de nombreux « micro » espaces ayant leur intimité dans un espace général, celui du bar.

La disposition du mobilier influe sur les déplacements comme sur le choix des places. Si les tables sont longues avec des bancs, elles seront plus propice au mélange des groupes qui se répartiront l'espace sur la même table en marquant ou non la démarcation. « *Tu vas dans des bars en Angleterre ou en Tchéquie dans des endroits où il y a encore aujourd'hui des grosses ambiances, ce sont des longues tablées, beaucoup de pubs, c'est des grandes tables en chênes avec des bancs, ça c'est la barrière physique, je parle de l'objet table. Si t'es sur un banc où tu peux mettre 20 personnes, à un moment fatalement ton voisin de droite ou de gauche tu ne le connais pas ; et là tu rencontres du monde. On a eu le cas quand nous avons été à Nantes, on a été dans un bar où c'était comme ça des grandes tablées et on s'est fait des potes* » (Johan).

Le comptoir est la place forte du bar. Centre des opérations de préparation des commandes, c'est également au comptoir que les interactions sont les plus nombreuses, de façon pragmatique lors des commandes par exemple, mais aussi en raison des discussions entre habitués et serveurs. « *Quand tu vas dans un bar c'est là où les rencontres se font. Il y a une question de positionnement vraiment. Il y a le comptoir, il y a la salle, si tu fais ta vue aérienne, si tu regardes le comptoir tu peux voir que ça échange. Il y a la salle, le simple fait d'avoir une table, physiquement il y a un espace, un objet qui se crée* » (Johan).

Derrière lui, sont préparées les boissons. La démarcation de cet espace séparant clients et serveurs est symbolique. Le comptoir, c'est l'endroit où les habitués s'installent volontiers, pour échanger avec le serveur qui leur confère, à travers une reconnaissance mutuelle, ce statut d'habitué. Cette place rend possible un échange avec les serveurs et les autres habitués autant qu'elle est un moyen d'observer les allées et venue au comptoir.

Nous avons déjà abordé les terrasses sous leurs aspects législatifs, au travers des codicilles et des arrêtés municipaux qui les régissent et aussi dans leur capacité à influencer sur les façons et les envies de sortir. En s'installant à une terrasse les clients sont dans un espace labile, entre la ville et le bar. Les motivations à choisir une terrasse ont déjà été exposé dans le premier chapitre de cette partie, soulignant la primauté de la terrasse sur l'établissement. D'aucuns abandonnent leurs établissements préférés durant la belle saison au profit d'un autre, qui possède une jolie terrasse.

La façon d'investir ces espaces et la fonction qui leur est assignée dépend des motifs de la venue. Selon qu'elle se fasse seul ou accompagnée, selon qu'elle se destine à une sortie récréative ou non, les différents espaces qui composent le débit de boissons seront priorisés. Les tables comme le comptoir ne revêtent alors pas le même intérêt. Un groupe de dix personnes aura sans doute plus tendance à rechercher en priorité une table à laquelle s'installer plus que de rester au comptoir. Inversement un habitué des lieux qui vient seul ne cherchera sans doute pas à s'installer seul à une table. Ces espaces sont à considérer en fonction des motifs de la venue. Le choix de l'espace témoigne implicitement de son degré d'ouverture à la rencontre. Pour reprendre l'exemple d'un groupe qui s'installe à une table, ou du client seul à une table pour travailler, ils expriment une forme de retrait par rapport au reste de la clientèle qui n'ira

pas de facto initier une prise de contact de la même façon. La valeur d'une place dans le débit ne prend sens que lorsqu'elle est mise en perspective avec les motifs de la venue. « *En arrivant dans le bar avec une certaine intention, les différentes zones ne sont certainement pas perçues de la même manière par les individus. C'est pour cela que les places représentent des "taxies". En effet l'orientation spatiale dans un bar se fait avec l'organe visuel et permet au client de se diriger vers la place qui lui semble la plus appropriée pour répondre à leurs attentes.*<sup>216</sup> » L'espace dans la façon dont il est perçu varie alors selon les contextes de la visite, même pour une personne qui connaît l'établissement. « *Une personne sachant exactement ce qu'elle recherche se dirigera directement vers une zone précise, le comptoir. Si l'individu n'est pas tout à fait sûr du genre d'espace qu'il cherche, s'il connaît mal le bar ou s'il se trouve face à des situations inattendues, il pourra hésiter plus longtemps avant de s'installer*<sup>217</sup>»

Une fois le pas de la porte passé une évaluation se fait entre les places disponibles et le désir du moment. Selon que la fréquentation soit solitaire ou non, selon le désir d'ouverture, les places disponibles deviennent attractives ou au contraire incitent à changer de stratégies. Si un groupe nombreux vient ici passer une soirée, ils vont probablement chercher à s'installer à une table ou vouloir trouver un afin de rester ensemble. « *Lorsque les individus entrent dans le café Oz, ils s'orientent dans l'espace de manières différentes et le choix des places diffère selon la motivation de fréquentation du bar. Ainsi, chaque zone présente des particularités et les clients optent pour l'une d'elles en fonction de leur motivation (...) les trajectoires ne sont pas toujours rectilignes, mais souvent hésitantes et saccadées. Ceci peut s'expliquer par le fait que les individus ont besoin d'une période de reconnaissance des lieux avant de s'y installer.*<sup>218</sup> »

L'analyse de l'espace du débit de boissons nous invite à considérer le fait suivant. Les scissions entre tables, comptoirs et terrasses, ne prennent sens que dans un contexte particulier, pour celui ou ceux qui l'investissent. La valeur accordée à certaines places diffère selon les moments de la journée et le contexte de la venue. De plus ces mêmes personnes, selon les visites, y trouveront des significations différentes. La recherche d'intimité ou à l'inverse de contact positionne l'acteur dans l'espace du débit de

---

<sup>216</sup> JARVIN, Magdalena, DESJEUX, Dominique, TAPONIER, Sophie. *Op. cit.*, page57

<sup>217</sup> JARVIN, Magdalena, DESJEUX, Dominique, TAPONIER, Sophie. *Ibidem.*, page57

<sup>218</sup> JARVIN, Magdalena, DESJEUX, Dominique, TAPONIER, Sophie. *Ibidem.*, page51

boissons. Les normes de cet espace sont donc la résultante d'une interaction entre un postulat initial et une contextualisation de celui-ci par les clients.

## C : Des moments de mise en scène

C'est dans des moments spécifiques que se déroulent les différentes interactions avec les clients ou le personnel. Les déplacements sont autant de possibilités de contacts et d'échanges, qui engendrent une dynamique collective. Une fois installés, les clients se déplacent, pour aller commander une boisson ou fumer une cigarette. Les discours issus des entretiens réalisés, font référence à ces moments comme étant ceux dans lesquels les interactions se réalisent ; en se rendant aux toilettes, lorsqu'il y a une file d'attente ou en fumant une cigarette dehors.

### La commande

La commande est un moment propice aux interactions, avec le barman dans un premier temps, mais aussi avec les habitués et les autres clients selon l'affluence. Véritable passage obligé c'est un moment propice à l'échange. La commande nécessite une opération de communication et nécessairement une interaction avec le barman. *« Euh, ça m'est déjà arrivé quand je commande un verre... et que c'est un peu long, des gens qui viennent me parler, qui me conseillent des trucs ou je... ou des fois je pose la question. La dernière fois au bar... Le Dernier Bar avant la Fin du Monde, il y avait un habitué visiblement et je lui dis... La carte est tellement... il y a des cocktails tellement farfelus, j'ai dit : « bah qu'est-ce que vous me conseillez ? » Et il me dit : « bah qu'est-ce que t'aimes ? ». Donc je lui dis : « j'aime plutôt ça, ça et ça ». Et il me dit « bah, allez! Voilà prend ça ». Et effectivement c'était trop bon! j'ai bien fait de l'écouter. Au bar, ouais des fois sur le comptoir quand tu commandes là, c'est propice à parler puisqu'effectivement t'es tout seul donc quand c'est plus simple que de faire face à un groupe quoi. C'est plus facile d'aborder quelqu'un quand t'es en nombre réduit » (Valérie).*

C'est également à ce moment qu'Hadrien en a profité pour initier une conversation avec deux jeunes filles : *« on était à plusieurs en terrasse, on était une dizaine. Je vais à l'intérieur du bar pour prendre une autre tournée et il y avait deux nanas qui étaient*

*au bar, qui attendaient également elles regardaient la carte, moi aussi, il y a le serveur qui est passé. Et j'ai attendu pendant dix secondes, j'étais en train d'attendre et tout et puis je les ai abordées quoi. Et il y eu la réponse : « haha », des petits rires, des machins et où ça... le lieu fait que c'était beaucoup plus simple de les aborder. »*

Un client peut choisir, ou avoir par envie et par goût, une commande qui le distingue des autres clients de façon tranchée. Soit par le temps de préparation qu'elle demande au barman, soit par son caractère iconoclaste et particulier. Pauline commande de façon récurrente un Ricard avec un coca, pas le mélange mais juste une addition de ces deux boissons. Cette particularité la fait remarquer dans les différents endroits qu'elle fréquente. Comme elle y fait allusion, la première fois le barman a toujours une remarque sur cette commande particulière, ce qui permet de créer un lien, d'entamer la discussion et souvent cela suffit à sortir de l'anonymat des autres clients.

Les stratégies de la commande font également appel à la connaissance du lieu. Connaître le serveur peut faire bénéficier d'un traitement de faveur. Celui-ci peut connaître à l'avance ce que vous désirez commander et ainsi une simple interaction visuelle suffira à la commande. Pour le client cela évite de devoir se frayer un chemin et pour le serveur il peut ajuster ou placer cette commande dans son programme de travail de la façon qu'il préfère.

Le client peut aussi développer ses stratégies en connaissant les endroits les plus propices pour être vu du serveur, ou les moments à éviter. Cette connaissance lui donnera une plus grande maîtrise dans la commande.

À certains moments dans un bar bondé, les interactions au comptoir peuvent être dues à la pression humaine, au fait d'être agglutiné qui oblige ou rend possible justement la discussion, contextuelle ou autre, dues à la proximité et parfois au malaise qu'il provoque. Même dans les établissements qui ne pratiquent pas le Cash'n'carry certaines périodes de forte affluence nécessitent un réajustement des pratiques et de l'organisation des tâches. Les serveurs peuvent être amenés à rester derrière le bar pour répondre à la demande, à un nombre de commandes élevé.

Le barman est l'objet central et celui qui personnalise le lieu, il a une vue quasi complète sur ce qui se passe derrière le comptoir. En période de surpopulation et de grande demande, il doit user de stratégies dans la pratique de son métier. Il doit ainsi mémoriser un grand nombre de commandes qu'il doit traiter dans l'ordre [le plus

souvent] et réagir aux sollicitations incessantes. Pour éviter cela, il utilise l'évitement visuel, un simple contact visuel sera perçu comme une opportunité par les clients qui en profiteront pour passer leur commande au détriment de l'ordre d'arrivée, ou tout simplement des tâches que le serveur a encore à accomplir. Il doit essayer, le serveur, de respecter l'ordre des commandes, de soigner l'ego des habitués et de ne pas se tromper dans le contenu des commandes ; tout en procédant aux encaissements en même temps. Un savoir-faire dans l'évitement, dans le "faire semblant" de ne pas voir et de ne pas entendre pour gérer cet ordre de commande est primordial s'il veut s'en sortir.

## La pause cigarette

Nouer le contact nécessite de créer une opportunité puisque la disposition spatiale isole parfois les individus du reste des clients. Les bars réunissent plusieurs personnes venues pour des raisons différentes souvent en petit groupe. Ces groupes ayant tendance à rester entre eux. La prise de parole va alors dépendre des opportunités. Celles-ci vont se produire à différents moments : la cigarette qui va obliger les personnes à s'extraire un moment du groupe, ou la commande qui va avoir le même effet : *« Régulièrement dans un bar je parle avec des inconnus ouais. Bizarrement la pause cigarette sur un trottoir s'y prête plus. Je n'y ai jamais réfléchi donc je ne saurais pas l'expliquer, c'est sans doute plus ton boulot que le mien, mais par expérience c'est encore plus simple sur le trottoir. C'est une question de proximité et d'isolement, parce qu'une personne qui fume sur le trottoir est isolée de son groupe, donc est sortie de sa bulle, du coup encore plus exposée à la potentialité d'échanger avec quelqu'un qui est aussi sorti de sa bulle et qui n'a pas forcément envie d'être tout seul. C'est peut-être comme ça que les liens se tissent, en tous cas c'est comme ça que je vis le bar »* (Antoine).

Ces moments qui isolent les individus de leurs groupes sont propices la prise de contact. Ils permettent à travers la prise de parole de rompre avec la solitude et la gêne qu'elle occasionne. Samuel parle lui des visites aux toilettes, la file d'attente va donner lieu à des échanges avec d'autres clients vers lesquels il ne serait pas allé autrement. Ces espaces temps viennent rompent le fonctionnement statique des places et des espaces du débit de boisson. Les tables mettent en retrait certains groupes, mais lors

de ces déplacements les éléments qui le composent se trouvent en autonomie, isolé et plus prompt à l'échange. *« Après, dans le groupe il y a des gens que je connais pas toujours, donc des fois ça me permet... notamment avec mon copain, je connais pas tous ses potes et du coup quand... il y a des moments où chacun sort, fume, moi je fume pas. Quand il y en a qui reste, ça permet du coup d'engager la conversation avec les personnes... comme ils sont dans leur dynamique à... dans leur dynamique à eux, moi je les connais moins, donc voilà. Et quand il y a un moment un peu plus calme, ça me permet d'engager la conversation, m'intéresser à ce qu'ils font et découvrir un peu quoi »* (Valérie).

Les interactions s'orchestrent en fonction de plusieurs éléments, un *a priori* partagé sur la disponibilité à l'échange chez les personnes présente dans un débit de boisson, des espaces distincts et signifiés comme propices ou non à l'échange et enfin des moments privilégiés pour entrer en contact. C'est la mise en adéquation de ces éléments qui facilite ou non les échanges entre clients qui ne se connaissent pas.

Le présupposé d'une disponibilité à la rencontre initiale est bousculé par ces premiers éléments d'informations. Il ne suffit pas à envisager la rencontre comme allant de soi dans un débit de boisson pour qu'elle s'opère. Il y a un décalage entre les attendus et leurs manifestations provoqué par différentes attentes quant à l'engagement ou non par les participants dans des interactions. Les espaces répondent à ces formes d'ouverture, et les rendent possibles. Il existe plusieurs façons de jouer avec ces espaces et ces moments selon les envies ou les contextes.



# CHAPITRE 5 : les formes de rencontres caractéristiques aux bars

Après avoir interrogé les conditions qui sous-tendent les rencontres dans les débits de boissons, intéressons-nous à la forme qui leurs sont données. Les échanges qui se déroulent dans les bars prennent deux formes distinctes : ceux qui s'opèrent avec les autres clients, les habitués notamment, et ceux, avec des groupes de pairs déjà formés, qui lors de rendez-vous usent du lieu comme d'un terrain neutre.

## A : Les habitués

S'il est des formes de rencontres caractéristiques dans les bars, les habitués en sont les plus emblématiques. Les rencontres entre habitués prennent la forme d'un entre-soi coconstruit dans un continuum temporel. Ces clients incarnent à leur façon l'esprit du lieu, le personnifient. Au comptoir, ils animent les discussions qui se tiennent entre eux ou avec la participation du barman. *« Les habitués, ceux qui viennent quotidiennement retrouver les copains autour du zinc, ceux qui sont servis sans passer commande, qui ne connaissent plus les préliminaires d'appropriation, sont chez eux car leur présence participe à l'identification du groupe au lieu, et la présence d'étrangers (au groupe) galvanise un comportement démonstratif d'une légitimation d'appartenance au groupe des habitués (...) »*<sup>219</sup>

Qu'est-ce qu'un habitué ? *« La question peut paraître oiseuse. (...) c'est celui qui vient à heures ou jour fixe, parfois tous les jours ou assez régulièrement pour être considéré comme tel par le personnel et les autres clients »*<sup>220</sup>. L'habitué interagit avec l'écosystème du bar et possède un degré de proximité avec le personnel et les autres habitués, que les autres clients n'ont pas. Facilement identifiables, en train de discuter de façon familière au comptoir, leur *hexis* témoigne de cette place particulière. *« Une intimité s'instaure qui fait qu'un habitué sait nombre de choses sur un être, que parfois*

---

<sup>219</sup> MATHIEU, Nicole, MOREL-BROCHET, Annabelle, BLANC, Nathalie, GAJEWSKI, Philippe, GRESILLON, Lucile, HEBERT, Florent, HUCY, Wandrille, RAYMOND, Richard. *Op. cit.*

<sup>220</sup> ELEB, Monique, DEPAULE, Jean-Charles. *Op. cit.*, page 52

*ses propres familiers ignorent, mais souvent il ne connaît pas les données les plus banales que sont son vrai nom et sa profession »*<sup>221</sup>. Un point de vue partagé par Francis Perrin, « *Le barman, les serveurs, et même certains englués au zinc en savaient suffisamment sur moi, au prix d'infimes et répétitives interactions »*<sup>222</sup>.

L'appellation comporte plusieurs acceptions. Il existe différentes façons d'être un « habitué », en s'y rendant régulièrement et/ou en étant reconnu des autres habitués. Lorsque nous demandons à Valentine, qui a travaillé dans plusieurs bars comment elle définit les habitués elle nous répond : « *Bah c'est... Un habitué, il a plus... tu as plus cette espèce de barrière entre le serveur et le client, Et puis, ils t'appellent par ton prénom. Tu as de gens qui rentrent dans le bar qui disent « salut Valentine », tu sais que c'est des habitués. Il y en a plein qui... ils sont réguliers, mais qui connaissent pas pour autant mon prénom. En plus, ils sont chez eux, quand tu les regardes, il y a ce... je sais pas, ils ont l'air chez eux quoi. »* Elle distingue pour autant ceux qui viennent régulièrement des habitués, qui sont « chez eux. »

La frontière symbolique qui fait d'un client, un habitué consiste en une forme de reconnaissance avec ses pairs. Dans *Bois sans soif*, François Perrin nous parle du moment où cette frontière est franchie et où il se sent appartenir au groupe des habitués « *Apprenti pilier je me sentais alors adoubé « habitué », à la manière de tout un chacun ayant traîné plus de trois fois au sein du même établissement – « c'est à dire longtemps avant de l'être en réalité-. Chaque fois, j'avais éprouvé, de manière illusoire pour le moment, l'étrange satisfaction de ne pas me sentir étranger en un lieu pourtant ouvert aux quatre vents. (...) Comme un invité d'honneur (alors que je raquais), un ami de la maison (alors que je n'existais pas encore en tant qu'individu différencié des autres aux yeux du personnel) »*<sup>223</sup>.

## Différents degrés d'implication

Beaucoup de nos interlocuteurs confient se rendre régulièrement dans les mêmes établissements, une à deux fois par semaine pour certain, et ne s'estiment pas être un

---

<sup>221</sup> ELEB, Monique, DEPAULE, Jean-Charles. *Op. cit.*, page 53

<sup>222</sup> PERRIN, François. *Bois sans soif*, Paris : Rue Fromentin, 2013, 144 p., page 26.

<sup>223</sup> PERRIN, François. *Ibidem*, page 25.

habitué ; un régulier, un familier tout au plus. Les nuances ne sont pas anodines. Seulement six des personnes interrogées considèrent être un habitué ou l'avoir été

Qu'est-ce qui fait qu'on se sent habitué ou proche d'un lieu ? Tout d'abord la sensation d'être reconnu. Celle-ci passe par un ensemble de signes, le tutoiement, le prénom, ou encore une connaissance des préférences de certains habitués en termes de boissons. Ces privilèges témoignent d'une place particulière dans l'établissement. C'est ce que Bruce appelle être « bichonné » : *« Oui, je suis un habitué. (...) Bichonné, ça veut dire que quand t'arrives, t'es accueilli bras ouverts... C'est toujours sympa quand t'arrives dans un bar, une terrasse, elle est bondée, hop on va te trouver une table voilà tout simplement. En fait, quand t'arrives, les autres voient que t'arrives puisque le personnel t'accueille de manière assez démonstrative, puisque c'est assez festif quoi. (...) Parfois je passe devant le bar, je vais faire mes courses un serveur récurrent m'interpelle et fait : « Bruce, vas-y, tu prends un shot ». Et hop, j'ai mon shot gratos avant d'aller faire mes courses, voilà quoi. C'est vraiment des mecs sympas qui n'hésitent pas à t'offrir des coups, ils te connaissent, je veux dire tu discutes : tu connais une partie de leur vie et ils connaissent une partie de ta vie. (...) je pense que ce qui a fait que j'ai voulu y retourner, c'est aussi le fait que... bon voilà, quand j'arrive là-bas euh... on te reconnaît, on te considère.... Voilà, le fait d'être reconnu quand t'arrives, c'est une sensation agréable ».*

Samuel a plusieurs fois eu l'impression d'être un habitué en se qualifiant lui-même de « pilier » en référence à l'expression pilier de comptoir. *« J'ai été pilier au Phénix et au Noctambule »*. La distinction qu'il fait entre cette catégorie d'habitué et le fait d'être un client régulier dans d'autres établissements est assez personnelle. Il dit lui-même fréquenter de façon régulière *les Berthoms* et *la Quincaillerie*, mais ne considère pas en être un habitué.

Pourtant ses propos nous interrogent quant à la distinction qu'il fait entre ces deux statuts, il dit aussi connaître les autres clients, les habitués, ceux de *la Quincaillerie* du moins. Il a droit, dans ces deux cafés, à « une note », procédé qui lui permet de ne pas régler à chaque commande, mais seulement à sa sortie et souvent il n'a pas même besoin de verbaliser sa commande pour qu'elle lui soit servie. Une chose qu'il apprécie et qui lui donne l'impression d'être privilégié. Sa seule présence le verre vide à la main fait comprendre au serveur ce qu'il veut, à force de répéter la même scène. Le distinguo qu'il établit entre le fait d'être un habitué et un régulier ne repose alors

pas sur un octroi de droit ou de reconnaissance supplémentaire puisqu'il en dispose par ailleurs ; elle n'est pas due non plus à une connaissance de l'écosystème de l'établissement plus développée, puisque c'est le cas dans les autres établissements cités. Sans doute la façon de s'investir dans les échanges avec l'établissement, le personnel autant que les autres habitués ainsi que la volonté ou non de s'y engager contribue à un positionnement quant au fait de se définir ou non comme un habitué.

## Devenir un habitué

Le statut d'habitué s'il n'est pas simplement lié à une fréquence de visite reste néanmoins conditionné à une histoire qui s'inscrit dans la durée. On ne devient pas, par définition, un habitué des lieux en une seule visite. L'habitué peut pendant un moment ne plus se rendre au bar, ou diminuer la fréquence de ses visites, il reste un habitué au sens où il fera partie de la « famille » du bar et sera considéré comme tel dès son retour.

Les mécanismes qui conduisent à devenir un habitué sont de diverses nature. Plusieurs cas de figure transparaissent de nos exemples, l'intégration à un groupe d'habitués déjà formé, et l'introduction par le biais du personnel. Dans le premier de cas de figure Antoine nous explique qu'avant de se sentir un habitué de *La Blonde*, il a été introduit par le biais d'une rencontre professionnelle. Un mécanisme qui trouve ses racines dans un réseau préexistant. Les personnes du groupe d'habitués ont été progressivement présentées par un ami qu'il a rencontré sur son lieu de travail : « *j'ai une personne que j'ai rencontrée, qui a toujours vécu dans la région, qui est un vrai Lillois que j'ai rencontré par le biais du travail. On est devenu très copains et en le revoyant le soir il m'avait proposé d'aller à la Blonde, j'ai rencontré ses amis et on a sympathisé et c'est devenu mes amis, et ça a un peu changé mon ressenti de la ville, ma façon de vivre la ville dans laquelle je vis aujourd'hui, parce que j'avais des gens à voir le soir* » (Antoine). Ce groupe d'habitués sont des amis de longue date, depuis le lycée. La gérante de *La Blonde* fait elle-même partie de ce groupe d'amis. Antoine s'estime assez privilégié d'avoir pu intégrer ce groupe, notamment à travers les soirées passées au bar. Elsa, elle, a rencontré des habitués grâce à son amie serveuse. Elsa allait voir son amie durant ses heures de services et progressivement s'intègre aux discussions qui ont cours au comptoir : « *j'ai une amie qui était serveuse qui, pour le coup, sait vraiment maintenir le lien avec les gens, rencontrer les gens et puis bah*

*voilà, en fréquentant l'endroit, elle te présente d'autres habitués qui sont sympas et des habitués qui sont devenus des amis et avec qui on boit des verres... Enfin, on se serait pas rencontré sans cette personne-là et sans le contexte du bar, à se dire que voilà, on était souvent au même endroit, au fur et à mesure, bah tu finis par discuter et puis ».*

L'histoire de Julien témoigne assez finement du processus qui amène à devenir un habitué. Né à Metz, ville dans laquelle il a grandi fait ses études secondaires et développé un tissu de relations dans le domaine culturel par le biais d'une association, il y fait son retour après avoir habité quelques années à Nancy. Ces années l'ont éloigné de ses relations. De plus, certaines d'entre elles ont depuis quitté la ville. Il découvre alors un bar non loin de chez lui. Le *café Ruby* dans lequel il retrouve une de ses fréquentations. Celui-ci est un habitué des lieux qui lui présente d'autres habitués au gré de leurs entrevues dans ce lieu. Les liens se nouent rapidement, facilités par ce contact en commun et des affinités électives, tous faisant partie du milieu culturel de la ville. Les échanges permettent, autour de ce cadre référentiel commun, de se découvrir et de se présenter. De fil en aiguille Julien devient un habitué du bar et s'y rend selon ses envies en sachant qu'il n'y sera plus seul ; que sa connaissance du personnel et des habitués est telle qu'il y sera toujours « reconnu ».

## Sortir seul

Le fait d'être un habitué autorise à se rendre seul au bar. Le verbe est choisi volontairement pour rappeler la façon dont est perçue la solitude dans les bars. La présence en solitaire la nuit dans un bar est peu courante, elle dérange ou questionne. Un habitué n'est jamais seul au bar, le personnel ou les autres habitués deviennent ceux qu'il rejoint, son groupe. C'est selon nous dans ces derniers éléments que se situe la définition, si ce n'est un des moteurs du fonctionnement des groupes d'habitueés. Le lieu devient en lui-même une ressource d'échanges, par l'appartenance à un groupe informel, celui des habitués. De fait l'habitué n'est pas seul, puisqu'il est « chez lui » qu'il croisera d'autres habitués sans même savoir, avoir eu vent ou non de leur venue. Sa présence étant « justifiée » aux yeux des autres, il n'y a pas de stigmatisme à la solitude. Un statut qui permet à Antoine, lui qui a en horreur les moments de solitude dans les bars, de se rendre à *La Blonde* sans y avoir de rendez-vous ; il trouvera parmi les clients des visages familiers et s'exonèrera de ces moments qui le

mettent mal à l'aise, seul dans les bars : « *Là, ma situation est un peu différente parce que j'ai un petit bar de quartier que tu connais déjà et dans lequel j'ai des affinités. Je sais qu'en y allant, je risque de croiser des gens sans avoir anticipé, sans s'être prévenus ou donnés rendez-vous. En plus je connais la personne qui gère le bar donc ça, c'est chouette aussi et en plus c'est en bas de chez moi, donc ça, c'est super chouette* » (Antoine).

C'est la même idée que l'on retrouve dans l'exemple de Julien. Ou pour Samuel, lorsqu'il était « pilier » comme il aime à dire se rendait seul dans les cafés. Il s'y rendait seul et savait qu'il ne le serait plus une fois dans le café, qu'il ne serait pas un anonyme, au contraire, qu'il y serait connu, reconnu et en mesure de retrouver sans arrangements préalables ni prise de rendez-vous, des autres habitués avec qui passer sa soirée. Ou encore de Valentine lorsqu'elle évoque son année en Nouvelle-Zélande : « *En Nouvelle-Zélande, j'ai eu un bar où j'allais tout le temps et du coup, tous les habitués, on était un groupe d'habitués et puis, du coup, parfois je sortais de chez moi, je savais que si j'allais là-bas, j'allais retrouver telle ou telle personne, si je passais par-là* ». Pauline aussi dans un des cafés qu'elle fréquente régulièrement s'autorise de temps à autres à sortir seule : « *Le Kitsh'n, ou ici, ça me dérange pas de venir seule. Et du coup, je me mets au bar et je discute quand même. Je me mets là, parce qu'il y a un interlocuteur, et parce qu'il y a des gens. Et à force d'aller dans les mêmes bars, tu finis quand même par connaître les mêmes gens, c'est pas tes potes mais tu crées un lien. Tu ne les connais pas personnellement mais il y a quelque chose. Donc quand tu arrives, c'est plus simple. Tu te sens un peu chez toi. Tu rentres dans le bar, on t'appelle par ton prénom, tu tutoies les gens, tu as un rapport plus intime avec les gens* ».

Devenir un habitué, ou en être un, est un processus dynamique. Celui-ci s'inscrit dans une continuité temporelle et une récurrence des visites dans l'établissement mais aussi des échanges et des interactions soutenues avec le personnel et les autres habitués. C'est sur ces bases que se développent le sentiment d'être un habitué d'un lieu. Plus que de privilèges concrets, c'est à une reconnaissance spécifique que renvoie l'appellation. Les habitués sont chez eux, font partie du lieu, appellent le serveur par son prénom, possèdent un niveau de proximité et d'intimité particuliers avec le personnel et les autres habitués du lieu. Pour les habitués le café devient une ressource directe, les liens avec le groupe d'habitués et le personnel font qu'il n'y sera

jamais seul, il y aura toujours un groupe sur place. Un ou plusieurs interlocuteurs agrémenteront les visites en solitaires. Le groupe d'habités d'un établissement est variable en fonction des jours, des heures, mais assez riche pour pouvoir s'y rendre en étant sûr de trouver sur place un de ces membres.

## B : Le café comme lieu de rendez-vous

Plus que de lieu de rencontre, le débit est un lieu de la rencontre, souvent investi comme espace privilégié pour des rendez-vous. Ces derniers prennent des formes différentes, qu'il s'agisse alors de sorties régulières entre amis ou de rendez-vous exceptionnels qui nécessitent un cadre particulier. Les débits de boissons sont choisis pour l'espace qu'ils proposent et deviennent une sorte de salon extérieur où les retrouvailles d'amis sont organisées plutôt qu'à domicile.

### Des groupes déjà formés

Au regard de l'analyse des pratiques de notre panel apparaît un phénomène important : les sorties dans les cafés à plusieurs sont majoritairement le fait de groupes déjà formés qui se donnent rendez-vous dans les cafés, le soir venu. Les liens qui fédèrent ou réunissent ces ensembles sont préexistants ou indépendants du café. Un élément d'importance quant à la nature des rencontres.

Ces rassemblements ont des racines extérieures au café. Mettant au jour des réseaux de sociabilité à part entière et non spécifiques au bar. « *Je croise sur place des gens que je connais, mais c'est toujours des amis, des proches, des connaissances. Mais des gens que j'ai rencontrés là-bas par hasard, que je ne connaissais pas avant et que je revois, non. Je n'ai pas d'exemples* » (Antoine). Caroline, dans sa façon de se rendre dans les bars, insiste davantage encore sur l'exclusivité du groupe de pairs<sup>224</sup> : « *Même au final quand il s'agit d'y être en soirée, ou quoi, c'est en micro groupe, c'est*

---

<sup>224</sup> Il faut entendre ici ce terme comme un outil rédactionnel. Nous aurions pu dire groupe préformé, bande, ou autre. Il n'y a pas dans ce choix terminologique l'hypothèse de relations équivalentes entre chaque membre de ces groupes. Il s'agit simplement pour nous de désigner les formes de sorties largement répandues dans notre matériau qui font de la venue dans un établissement un rendez-vous où plusieurs membres d'un réseau extérieur au bar se donnent rendez-vous dans celui-ci.

*avec mes amis. Du coup ça reste mon support à moi, mais jamais dans un truc d'extériorité* ». Le primat est donné au groupe de pairs, le débit sert de support à cette rencontre. Le bar n'est pas dans ce contexte envisagé comme un cadre qui fournira un matériau propice à des rencontres autres que celles propres aux groupes de pairs. Les groupes se retrouvent dans des bars de façon régulière une à deux fois par semaine en s'y dans une organisation qui laisse place à une certaine spontanéité. « *C'est rarement prévu à l'avance en fait. Enfin, à ce... mis à part le week-end, parce qu'avec certains amis on peut... on peut se dire que bah la semaine. Par contre, le vendredi soir on se voit, donc c'est des cas où on prévoit à l'avance. Sinon, ça va être spontané, en fin de journée, bah voilà, "qui est-ce qui a envie de prendre l'apéro" et on va se retrouver comme ça quoi. On envoie un message... Ou alors se dire "bah, tiens voilà, j'ai un truc à faire dans tel quartier, untel il pourrait être par-là, bah je vais lui demander ce qu'il fait" et puis voilà. Nous c'est par message, c'est principalement spontané* » (Elsa).

À l'aide de messages téléphoniques, de coup de fil ou encore de réseaux sociaux, le groupe d'amis se retrouve dans un café connu par un ou plusieurs membres du groupe. Ces rendez-vous fixés le jour même, parfois quelques heures auparavant ne nécessitent pas d'engagement. Un refus d'un ou de plusieurs membres ne donnera pas lieu à une annulation du projet. De la même façon, les réponses ou les sollicitations pour ce type de sorties sont faites « à l'envie » et spontanées, le jour même et n'impliquent pas les participants dans une dette symbolique. Un mode opératoire partagé par Valérie et ses amies : « *Oui, c'est souvent à l'improviste. C'est très souvent à l'improviste. Ou alors après, j'ai des copines que je vois très peu souvent et on se dit : "bon bah ce soir, à telle date, on va se boire un verre et on va se raconter nos vies parce qu'on s'est pas vues depuis un moment". Mais sinon, en tout venant comme ça c'est très souvent un petit message : "on fait quoi ?"* » (Valérie).

Certains rendez-vous ou sorties sont parfois institutionnalisés. Les mêmes amis se retrouvent tous les jeudis au même endroit, sans avoir besoin de le repréciser. Une confirmation ou une heure d'arrivée tout au plus sera transmise par les membres du groupe. Chloé a l'habitude avec ses amis de se retrouver les jeudis à *l'Académie de la bière*. Un nombre de participants lui aussi variable, mais une date et un marqueur temporel fixe. Le bar jouant le rôle d'une sorte d'interface plus que de force de création.



Les jeudis sont un peu partout en France, des moments privilégiés pour les soirées étudiantes.

Les principales formes de sorties en groupes font apparaître un mode de fonctionnement particulier : celui des groupes de sociabilités déjà formés qui se retrouvent dans un café ; ceux-ci, nous l'avons déjà dit ne sont ni hermétiques, ni figés dans leur évolution. Ce qui conduit à constater que les formes de sociabilités qui s'expriment dans les débits de boissons leur sont souvent préexistantes. Il s'agit de réseaux de sociabilités qui se retrouvent dans les cafés. Le lieu propose un support préférentiel dans lequel elles s'expriment.

Dans le cadre de ces sorties en groupe les rencontres ne sont pas directement le fait des bars. Ces groupes ont une composition variable et de nouveaux participants s'y joignent de temps à autres. Nos interlocuteurs fréquentent plusieurs groupes qui se réunissent dans différents établissements. C'est dans cette dynamique que les rencontres se matérialisent : « *Je me faufile entre différents groupes. (...). J'ai plus différents groupes que je veux pas forcément mixer. (...) moi je suis plutôt, ouais, aller voir les différents groupes plutôt que moi de rassembler* » (Valérie). Ces sociabilités se construisent donc dans des dynamiques de groupe externes au bar, mais ce dernier leur offre des solutions appréciées quant aux possibilités d'engagement et de retrait. Valentine évoque cette primauté des réseaux d'interconnaissances sur les possibles rencontres dues aux bars : « *Après à Strasbourg, j'ai rencontré des gens comme ça dans les bars, mais c'était plus des potes de potes qui étaient là, du coup, par association et c'est pas forcément du coup des rencontres de bars, ça peut être très bien dans l'appart d'un pote* ». Ce sont ici des aspects qui dépassent quelque peu le cadre de notre recherche. Nous n'allons pas ici spécifier les mécanismes électifs ou non qui cimentent ces groupes de pairs. En revanche les débits de boissons apparaissent jouer un rôle, secondaire mais apprécié dans ces retrouvailles régulières. Le cadre qu'il propose ainsi que les façons de l'investir à plusieurs en sont les principales raisons.

## Un « tiers lieu »

Dans ce contexte de rendez-vous donnés en groupe, le choix du café en tant que cadre, correspond à une perception de son espace comme offrant une valeur ajoutée à la sortie. Les sorties dans les débits de boissons renvoient à un usage de celui comme d'un « tiers lieu ». Ouvert sur les autres, mais permettant une intimité. « *Pour paraphraser Topor paraphasant un ami, ces fois-là, je découvrais enfin qu'un bar ne constitue ni plus ni moins que la chambre dont on ne dispose pas chez soi. Une chambre de pension à l'ancienne, mettons. (...)* »<sup>225</sup>.

Anne-Sophie illustre cet usage du café comme espace propice à un rendez-vous hors du domicile : « *Après, il y a des gens que je vois plus facilement dans un bar que chez moi, j'ai des copines comme ça, où on ne se voit pas chez nous, pas l'une chez l'autre, mais à l'extérieur toujours. Si je la vois systématiquement dans les bars je pense que c'est parce qu'elle ne fait pas partie de mon groupe de copains, c'est des gens qui ne la connaissent pas. J'ai des copines comme ça qui ne sont pas dans mon groupe de copains, et du coup quand on se voit... Le mot qui me vient c'est confidentiel. Confidentiel, au sens où on se fait des confidences, et je suis plus à l'aise pour la voir à l'extérieur de chez moi que chez moi. Et ça, ça fait que je la vois toujours dans des bars. (...) Parce que c'est un espace tiers, ni chez toi ni chez moi, un truc comme ça.(...) Mais ce qui fait que je vais vouloir aller dans un bar, c'est aussi le fait de pas vouloir aller chez moi. Ou je veux pas être chez l'autre et... Parce que je préfère être dans un espace tiers ou un espace neutre, autre que chez lui ou chez moi, et en fait ça c'est modulé par ce qu'on y fait. , par exemple, je pense à un copain, ça fait mille ans que je n'ai pas été dans un bar avec lui et la dernière fois que j'ai été dans un bar avec lui, c'est parce que j'avais un souci avec lui. Et en fait, j'avais besoin d'être dans un espace neutre, ni chez lui ni chez moi. Mais pour moi c'est un espace tiers. »*

Il y a des amis qu'elle ne souhaite pas inviter chez elle. Le territoire domestique étant un espace spécifique, signifié et dont l'intimité relève d'un niveau de confiance pour être partagée ; le café offre cette alternative dans une sorte de "territoire neutre", n'étant pas plus investi symboliquement par l'un ou l'autre des deux membres dans son cas.

---

<sup>225</sup> PERRIN, François. *Op. cit.*, page 27.

Chloé abonde dans son sens précisant que le territoire domestique est parfois trop marqué symboliquement pour conduire une discussion. Lorsque son amie a quelque chose à confier elle préfère ce cadre neutre plutôt que l'appartement de son amie. Le café est une zone de neutralité facilitant aussi l'échange. Un moyen aussi de respecter l'autre et de libérer sa parole. Un autre exemple est celui de Pauline qui travaille avec un groupe associatif ; elle compare les rendez-vous de ce même groupe entre ceux effectués dans un café et ceux effectués à son domicile pour elle le verdict est sans appel, les participants étaient beaucoup plus libérés dans leur prise de parole au café : « *C'est ça. Il y a deux semaines, j'étais malade, on avait une réunion ici, j'ai proposé de la faire chez moi, on l'a faite chez moi, dans la cuisine. Le rapport avec les gens était différent. Ils rentrent dans mon intimité. J'ai ressenti cette différence, dans le fait qu'ils ne soient pas eux même, dans un lieu autre, dans lequel ils ne devraient pas être. Le mot malaise est sans doute trop fort pour ça, mais il y a un petit quelque chose qui ne devrait pas être* » (Pauline). Une distance permise par la neutralité offerte par l'espace du débit de boissons. Par neutralité nous entendons sa capacité à pouvoir accueillir au sens symbolique différentes formes de sociabilités, différents clients et différents univers symboliques.

Le tiers lieu que représente le débit, ce terrain neutre est l'occasion de faciliter autant que de varier les rencontres, dans le cadre des rendez-vous entre groupes d'amis déjà formés. Il est logiquement plus simple de se retrouver à l'extérieur, moins invasif et moins contraignant. Le territoire domestique n'est pas aussi libre et neutre. Amandine explique cette différence de la façon suivante : lorsqu'elle organise une soirée chez elle, une certaine pression se fait sentir. La préparation de son appartement, son nettoyage, les courses qu'elle doit effectuer, celles qu'elle doit déléguer aux invités, parfois la préparation d'une table ou de verres. Ces préparatifs vont produire des attentes dans les comportements et les formes de remerciements, de respect témoigné. Des signaux pas toujours obtenus qui peuvent conduire à de la frustration. De plus les départs des convives sont assujettis à certaines règles qui peuvent être mal vécues. Amandine cite deux exemples, les invités qui partent trop tôt et ceux qui ne savent pas partir. Lors des sorties organisées dans un bar, les contraintes sont minimisées. L'organisation nécessaire est réduite, un coup de fil au dernier moment, un message téléphonique peuvent suffire, de la même façon venir avec une personne extérieure au groupe, partir à un moment, se décommander sont facilités. Aucun de

ces comportements ne sera assujetti au stigmatisme ou à la réprobation. Une différenciation entre l'espace domestique et celui du bar qui ne s'explique pas uniquement par la praticité qu'offre le second. Les possibilités d'engagement différentes, l'espace du bar est considéré comme un tiers-lieu.

Ce « tiers lieu » est aussi utilisé dans des cas particuliers pour sortir d'un cadre relationnel parfois trop empreint de règles. La possibilité de dépasser le formalisme de certaines relations qui renvoient à des rôles précis. Les relations de travail en sont l'illustration qui apparaît dans plusieurs témoignages. Les rôles définis par des relations professionnelles imposent rituels et déférence, un contrôle du comportement et de la distance dans les échanges. D'autant plus lorsqu'ils sont exprimés dans des réunions de travail. L'espace « neutre » du débit de boissons offre une autre forme de relations dépassant ces rôles et comportements attendus. Antoine partage avec nous le souvenir de rendez-vous professionnels qu'il a donné dans des cafés en tant qu'architecte, sans que cela ne minimise la qualité des échanges sur la commande. Cela offre la possibilité de dépasser les positions de commanditaire et d'exécutant et offre une possible proximité relationnelle : *« J'ai déjà fait des rendez-vous professionnels dans des bars, j'aime bien, ça permet d'être un peu plus décontracté, et si ça s'y prête pour parler autour d'un plan je trouve que, si ça s'y prête, ça fonctionne plutôt bien, c'est un peu moins formel que dans un bureau et j'ai toujours trouvé que ça marchait bien. J'ai déjà eu des rendez-vous professionnels qui se sont terminés autour d'un baby-foot, après trois pintes de bière »*. Valentine évoque la distance offerte par le débit de boisson, à travers une juste distance des participants *« tu as un espèce de... pas d'échappatoire, mais tu as autre chose quoi. Tu es pas genre bloqué avec une personne. Par exemple là, quand tu vas rompre dans un lieu public, tu sais que l'autre personne en face, elle peut pas te faire une scène qu'elle te ferait chez toi par exemple et te casser une assiette ou des trucs comme ça. Ça peut arriver hein, dans des cas extrêmes, mais pareil pour un date Tinder, tu peux très vite couper court. »*

## Un espace neutre

Comme l'écrit Anne-Hélène Dufour, à propos de cafés de Provence, *c'est un « "espace tampon " entre les foyers (ou les hommes sont des pères, des époux, des fils) et l'espace public (ou ils sont des citoyens, des travailleurs) un lieu où l'on peut déposer chaque jour, avant de les regagner, les charges et les tensions de ce deux univers. »*<sup>226</sup>

Le café permet grâce à son espace et les possibilités de l'investir ou non, de choisir la façon dont on s'engage à travers les stratégies d'ouverture et de fermeture aux autres. De jouer la partition que l'on souhaite jouer, loin des rappels symboliques d'un espace intime et marqué, comme le domicile, ou codifié, comme les relations professionnelles. *« Au café, il est possible d'abandonner une part de soi-même, pour se choisir une autre image, plus proche d'une des représentations idéales de soi. Selon l'expression d'Isabelle Bouard, le café est à bien des égards un "vestiaire symbolique " : on s'y dépouille éventuellement de son personnage social pour en endosser un autre ».*<sup>227</sup> Avec ses mot Johan nous dis la même chose : *« On sera dans un endroit neutre, il y a moins de connotations sociales hiérarchisées, moins je dis bien, parce que selon le bar où tu es il y a plein de choses qui ... Quelque part ça met un peu les gens sur un pied d'égalité. Comme dans un sauna en Allemagne où tout le monde est à poil. Il y a un peu de ça. »*

Un peu plus loin il nous raconte la suite d'une réunion importante avec des représentants d'une entreprise multinationale. La journée a été très formelle, tout le monde jouant son rôle, elle s'est poursuivie par une sortie dans un bar en Angleterre. *« Moi c'est vraiment, je passe la porte du bar, c'est une décharge, tu dégrafes la cravate, c'est un truc ... un exemple qui m'a marqué quand je bossais à Kaysersberg : on était allé en Angleterre pour une grosse réunion, il y avait le patron de 12 000 personnes, d'une grosse boîte et on fait une réunion complète avec lui, avec tout le monde, toute la journée, un truc assez intense et le soir on va au pub. On se dirige vers le comptoir, on était une vingtaine et je me fais défoncer l'épaule par un mec qui me beugle : " hé le frenchie pousse toi de là! " et c'était le patron de Ds Smith, cravate dégrafée. Voilà la journée est finie, le boulot je le laisse sur le pas de la porte ».* Les relations hiérarchiques, si elles ne sont pas totalement oubliées, s'estompent et les participants sont renvoyés à une forme d'égalité : on est tous égaux devant la bière,

---

<sup>226</sup> DUFOUR, Annie-Hélène. *Op Cit.*

<sup>227</sup> ELEB, Monique, DEPAULE, Jean-Charles. *Op. cit.*, page 159

ou après la troisième dit-il. « *On peut toujours dire, on était dans un pub haut de gamme parce que c'était le directeur, mais je trouve que ça, c'est une force du bar. En fin de soirée tu peux être patron ou ouvrier en trois fois huit, on est tous égaux face à notre dernière bière, quand on doit la finir cul - sec quand le bar ferme.* » (Johan).

## C : Des rencontres rares et éphémères

Les caractéristiques des rencontres faites au bar, ont cependant tendance à être contextuelles. Elles ne survivent que très peu à l'extérieur du débit. Ces rencontres entre habitués ou familiers du bar se heurtent à des limites de différentes natures. Nous avons dans notre grille d'entretien une question très explicite interrogeant ces rencontres : « Avez-vous rencontré dans un café une personne que vous voyez à l'extérieur ? » la réponse est très majoritairement négative. Les visites se font en groupe déjà créée et les rencontres inter individuelles sont rares. Le cas échéant, les relations qui ont été nouées dans les bars sont de nature éphémère.

Johan qui pourtant est un familier des bars, qui les a connus à différents moments de sa vie, n'a jamais rencontré ou noué dans un de ces lieux un contact qui s'est matérialisé à l'extérieur du bar. « *Je ne suis pas sûr. Attends ...Et bien je ne crois pas, non. De façon anecdotique mais pas plus. Les potes que j'ai gardés on était potes avant ou ailleurs, et puis tu solidarises au bar...mais euh non finalement assez peu* ». S'il aime, comme il le dit, une fois la porte passée, aller d'emblée parler au patron, se présenter autant que faire la connaissance du lieu à travers celui qui en a la responsabilité, il dit ne jamais avoir « rencontré » quelqu'un dans un bar. Bien sûr de façon épisodique des liens, des discussions se font et peuvent donner lieu à des situations piquantes ou agréables. Mais cette rencontre est très superficielle et reste située dans le cadre du bar. Il raconte une soirée à Colmar, où avec son épouse ils se rendent comme de coutume dans leur café préféré, où connus et reconnus, ils ont pour eux leur espace, et s'installent à une table tous deux. Un cadre familier, une soirée comme tant d'autres finalement. Dans ce lieu où ils connaissent pourtant au moins de vue la plupart des clients, ils font la rencontre d'un autre couple, les verres et les discussions s'enchaînent. A quatre ils vont alors faire plusieurs bars, la tournée des grands-ducs. Johan dit pourtant avoir fui au moment où les choses devenaient un peu plus sérieuses et surtout, espère ne jamais les revoir.

## Partenaires de soirée

Cette histoire un peu paradoxale met en avant cette recherche de l'éphémère qui est très présente dans les sociabilités et les formes d'interactions au café. Les rencontres dans les bars sont d'ailleurs acceptées comme tel, leur caractère éphémère, limité aux murs de l'établissement fait partie de leurs charmes. Hadrien est assez explicite sur ce point : « *Non, jamais rencontré quelqu'un d'un bar, et l'avoir vu après dans un autre contexte, ça non. Rencontrer oui, parler avec des gens dans les bars, bien évidemment, ça, ça m'arrive d'adresser la parole ouais, de faire un peu le fufou, ça oui., mais les revoir après, ça non. Revoir la personne dans le même bar ça oui, revoir la même personne dans un autre bar en se fendant la gueule : « ah tiens, tu fréquentes ce bar-là ? » également, ça oui, Mais ça reste toujours dans les bars. Ça, ça ne m'est pas arrivé ça, les voir en dehors, non, pas les clients. »*. Il évoque un terme que nous reprenons pour conceptualiser cet aspect des rencontres dans les bars, le « partenaire de soirée ». Celui-ci destiné à agrémenter le déroulé de la soirée, une rencontre à usage unique ou à durée de vie limitée. « *Partenaires de soirée, c'est ça, ouais. On sait pourquoi on est là, c'est un temps limité* ». Valérie en a fait l'expérience aussi, elle parle de « one shot » expression anglaise qui signifie usage unique. « *Ouais, ça peut m'arriver, ouais. Après je te dis pas que ça va devenir mon grand copain, mais... ou ma grande copine, mais oui oui, souvent tu peux avoir des petits mots sympas comme ça deux secondes quoi. Si, bah ça m'est arrivé il y a pas si longtemps de parler en anglais avec un Anglais qui était au bar et échanger comme ça et de... oui, il était 23h et que... il a commencé à me parler, il me fait marrer, il m'a raconté sa vie, c'était génial. Mais c'est vrai que c'est assez rare, ouais. ... parce que c'est un peu du one shot, on discute et puis...* ». (Hadrien)

L'histoire la plus éloquente est celle de Samuel. Durant la période où il se qualifie lui-même de pilier de bar, il aimait à se rendre au Phénix. Lorsque la question lui est posée de savoir s'il a rencontré des gens dans les cafés, il évoque sa rencontre avec Pascal, qui fait pour lui figure d'exception. Sa singularité tient au fait que leur relation amicale a essayé de perdurer et de se développer au-delà des rencontres au Phénix. Pendant plusieurs mois, leur amitié les amène de bars en bars, de soirée en soirée. C'est lorsque tous deux trouvent l'âme sœur que la relation s'étirole. Les deux comparses sortent moins dans les bars, Pascal déménage à plusieurs kilomètres. Très

rapidement cette amitié montre ses limites et après quelques tentatives infructueuses les deux amis ne se voient plus. Samuel dresse un constat très simple de cette conclusion « *on n'avait rien à voir, rien en commun* ». Ce qu'ils ont partagé fut en lien avec les bars, limité à cet aspect contextuel, un partenaire de soirée, un ami de circonstance. Dans le cas de Samuel c'est finalement le manque de lien électif qui s'est fait sentir. La relation était basée sur un accord tacite, un compromis temporaire permettant à chacun d'y trouver son compte ; mais malgré le temps passé ensemble, les expériences partagées ne suffisent pas à créer un lien assez fort pour être transposable à la vie sociale plus générale. En conséquence on peut envisager que ce type de relation ne suffise pas en lui-même pour engendrer des liens de sociabilité solides. Le bar est précisément un support à la rencontre, le matériau dans lequel les échanges s'opèrent.

La rencontre dans les débits de boissons s'exprime à travers deux formes particulières, d'une part les habitués, et de l'autre lors des visites en groupe déjà formés. Dans le premier cas le débit de boissons sert de cadre comme de ressource, le personnel et les autres habitués sont l'objet de la rencontre. A travers des interactions répétées dans une temporalité assez longue, des liens s'établissent. Pourtant il est assez rare que ces liens s'exportent au dehors de l'établissement, et restent de fait contextualisés. Les rencontres qui s'effectuent entre groupe de pairs sont de nature différente. Le bar offre alors un cadre différent, « neutre » où les participants usent, selon les moments, d'ouverture vers les autres ou non. Dans ce cas les rencontres sont indépendantes et les cafés viennent renforcer ou nourrir des liens ou des relations déjà existantes. Les règles électives prévalent. La place de la rencontre dans les débits de boissons se veut contextuelle voire éphémère. Plus que de lieu de rencontre il faudrait parler de lieu de la rencontre, où les uns et les autres organisent mettent en scène celle-ci.

Si telles apparaissent être les règles générales qui orchestrent les rencontres dans les débits de boissons ; n'oublions pas qu'elle est toujours possible autrement. En guise d'ouverture pour terminer ce chapitre sur les rencontres qui ont lieu dans un débit de boisson, nous voulons rapporter le témoignage de Marcel. Celui-ci détonne avec les mécanismes mis au jour.

Lors de ces voyages au Japon il n'hésite pas à sortir seul les soirs et se rendre dans des bars dans une optique de rencontre. Par expérience il sait que ce sera pour lui la



seule façon de rentrer en contact avec des japonais, hors cadre professionnel. Son activité professionnelle l'amène à se rendre plusieurs fois par an au Japon, mais ne lui offre pas de possibilités de rencontres. Celles qui s'effectuent dans ce cadre sont très formelles et régies par des protocoles culturels qui tiennent à distance, derrière ces rôles professionnels, les uns et les autres. Souhaitant dépasser ces cadres convenus, et aller à la rencontre des habitants de l'île, il fait le choix de sortir le soir dans des bars. Pressentant que cela sera le moyen le plus direct pour parvenir à ses fins. En France jamais il ne procède de la sorte et sors peu le soir. Sortir de cette façon pour lui seule façon de rentrer en contact avec la « vraie » vie, la culture japonaise, en rencontrant des personnes dans des cafés, faisant allusion aux coutumes et à la hiérarchie très importante. C'est dans les bars japonais qu'il a rencontré ceux qui désormais sont des amis.

## Chapitre 6 : Rencontre et séduction dans les débits de boissons

« *L'un des rôles du café, on ne peut l'oublier, est de faciliter la rencontre sexuelle* »<sup>228</sup>. C'est ici la question qui nous intéresse. La séduction est présente dans les débits de boissons, mais sa place est plus ambivalente qu'il n'y paraît, comme sous-jacente. Rappelons tout d'abord que la question est assez nouvelle, le fait qu'hommes et femmes s'y retrouvent sans que les relations soient conditionnées est un fait moderne. La place des femmes dans les débits de boissons est marquée par un long cheminement et des négociations sur les rôles qu'elles souhaitent y occuper. De la même façon les lieux de rencontres homosexuels ayant droit de cité est tout aussi moderne. Dans tous les cas, investir le café comme un lieu de la rencontre amoureuse est un fait nouveau.

Pour autant les bars ne sont pas explicitement des lieux de séduction, du moins pas tous. Si les attentes qui motivent la sortie sont parfois en lien avec la recherche d'un partenaire, les interactions dans les débits de boissons ne sont pas dirigées vers ce type de rencontre. Une connaissance personnelle demandait sur le ton de la confidence « sortirait-on autant si l'on savait qu'on ne rencontrerait pas de filles ? » ; la réponse qu'il trouverait à la lecture de ces quelques pages le surprendrait.

### A : La place des femmes dans les débits de boissons et sa constante évolution

Les débits de boissons ont longtemps été des espaces réservés à une clientèle masculine. Leur histoire et leur réduction numérique ont imposé une adaptation à de nouvelles clientèles, rompant avec les aspects traditionnels. L'ouverture aux femmes a été progressive et s'est réalisée sous l'action de plusieurs phénomènes. Malgré cela la place des femmes dans les débits de boissons reste assujettie à certaines représentations. Des stratégies sont à l'œuvre dans la négociation de rôles choisis et non prescrits. Comme le résume Monique Eleb, « *À part quelques-uns qui sont ethniques ou homosexuels masculins, les cafés parisiens sont aujourd'hui mixtes.*

---

<sup>228</sup> ELEB, Monique, DEPAULE, Jean-Charles. *Op. cit.*, page 25.

*Pourtant ils continuent (...) à être par définition masculins. (...) à Paris, le salon de thé, et notamment ceux des grands magasins, a longtemps été fréquenté par les femmes de la moyenne et petite bourgeoisie, pour qui il était légitime d'y faire une pause alors qu'elles n'auraient pas osé pénétrer sans homme dans un café. La situation change c'est une affaire de génération (...) »<sup>229</sup>.*

## Un lieu viril

Dans toutes les civilisations, les territoires et les lieux sont signifiés et porteurs de sens, en découlent des comportements attendus voire des limitations d'accès. Les débits de boissons ont pendant des siècles été fréquentés quasi exclusivement par des hommes, faisant de ces lieux des territoires masculins. *« Au moment où un homme franchit le seuil de ce bar, il acquiert des droits territoriaux. Ce lieu lui est réservé et a été créé expressément pour des hommes comme lui. »<sup>230</sup>*. D'ailleurs les hommes s'y sentent très bien entre eux, les jeux, la boisson, autant de raisons qui les y amènent et les poussent à y rester comme à y revenir. Des ritualités s'instaurent, c'est en y buvant qu'on devient un homme, les enfants n'y sont pas admis. *« Par ailleurs tant qu'un café était assimilé à consommer de l'alcool, les adolescents, filles comme garçons, n'y pénétraient pas. »<sup>231</sup>*. Les conscrits, jusqu'à leur disparition, participaient de ce rituel, de ce passage de l'enfance à l'âge adulte dans le village. *« Par sa présence, il manifeste aux autres qu'il n'est plus un petit garçon, désormais, puisqu'il a accès à l'univers des hommes adultes. S'il arrive qu'il doute de sa virilité, il n'a qu'à venir au bar, car l'air même qu'on y respire pourra le rassurer et lui redonner du courage. »<sup>232</sup>* C'est le lieu où un homme de rang doit s'afficher, montrer qu'il « tient » l'alcool. Des formes de virilités exacerbées par cet univers masculin. *« L'homme doit être vu buvant, supportant la boisson, en compagnie de ses semblables, côte à côte sur le banc. »<sup>233</sup>* Pour paraphraser Jean-Pierre Hirsch, la prise de boisson est une façon de tenir son rang social vis-à-vis de ses congénères, un acte de virilité à part entière.

*« Ici (Au Brady's), les valeurs masculines en cours dans notre culture sont traitées de façon cérémonieuse. (...) les hommes viennent au bar pour jouir de leur statut*

---

<sup>229</sup> ELEB, Monique, DEPAULE, Jean-Charles. *Ibidem*.

<sup>230</sup> SPRADLEY, James, MANN, Brenda. *Op. cit*, page 182

<sup>231</sup> ELEB, Monique, DEPAULE, Jean-Charles. *Op. cit.*, page 25.

<sup>232</sup> SPRADLEY, James, MANN, Brenda. *Ibidem*

<sup>233</sup> HIRSCH, Jean-Pierre, *Op. Cit.* page 86

*d'homme et cherchent parfois assurance et soutien auprès d'autres hommes. (...) Ce sont les hommes qui détiennent le pouvoir au Brady's: chaque femme qui entre dans ce bar sait qu'elle met le pied sur un territoire mâle sacré »<sup>234</sup>. Le caractère viril de la sociabilité est en lien avec la consommation d'alcool. Celui qui ne sait pas boire n'est pas un « vrai » homme. S'il ne paye pas de tournée c'est que sa condition sociale est médiocre. La valeur de l'homme est mise en scène dans les débits : être au débit c'est assumer son statut d'homme. Un territoire masculin, qui a longtemps perduré, comme le souligne le travail de Spradley et Mann sur le Brady's dont ils disaient : « *La femme qui décide d'entrer dans ce bar aura besoin d'une certaine dose de courage. En dehors des serveuses, il est rare qu'une femme vienne ici toute seule : elle puisera la sécurité qui lui manque en se faisant accompagner par d'autres femmes. Elle cherche sa place timidement »<sup>235</sup>.**

## Une place conditionnée

Si les débits de boissons sont des lieux marqués par la présence des hommes, le corollaire est la place donnée aux femmes. Une présence longtemps conditionnée, perçue alors comme une possible atteinte à la masculinité. Les rôles féminins tolérés par les hommes étaient limités à ceux de serveuses ou de prostituées. Ces positions étant vouées à satisfaire les desiderata masculins.

Un des mécanismes qui opère dans le maintien des femmes à l'extérieur des débits de boissons est le conditionnement de la « *féminité* » à certaines normes, à certains standards auxquels la femme doit se soumettre si elle veut conserver sa respectabilité, son statut de femme. Le maintien de cette sanctuarisation masculine a longtemps<sup>236</sup> fonctionné. Les femmes ont été tenues à l'écart des débits de boissons par l'action de deux mécanismes. Leur essentialisation, nous entendons par là, les discours moralisateurs ou naturalistes qui participent d'une définition de la « femme » en essayant de donner au genre des attributs ; ainsi que l'injonction qui leur est faite dans les bars de respecter les rôles et les valeurs prescrites par les hommes.

---

<sup>234</sup> SPRADLEY, James, MANN, Brenda. *Op. cit*, page 180

<sup>235</sup> SPRADLEY, James, MANN, Brenda. *Op. cit*, page 183

<sup>236</sup> Il est assez difficile de poser des balises chronologiques précises, il s'agit d'un processus historique. Ce qui reste néanmoins observable, c'est que ce type de comportement est devenu minoritaire. La sanctuarisation masculine des cafés ou bars n'est plus « normale » pourrait-on dire, au contraire elle semble obsolète et vouée à disparaître ou à évoluer dans sa forme.

La femme dans ces visions « essentialistes » se doit d'être tenue loin de ce vice qu'est l'alcool. Si l'homme qui boit trop est stigmatisé socialement, la femme souffrant du même syndrome se voit doublement punie, car c'est sa respectabilité, sa condition de femme qui est en jeu. Elle sera alors dénaturée et son statut de femme mis à mal en plus de sa respectabilité sociale. *« Qu'il est horrible et dégoûtant l'homme lorsqu'il est ivre... mais plus horrible plus dégradante, plus répugnante plus avilie et couverte d'opprobre est la femme lorsqu'elle est ivre En quelque état d'ivresse que ce soit, en raison de la sensibilité même de son système nerveux et de la délicatesse de son imagination, elle souffre d'exaltations et d'extravagances terribles [...] entraînée par le tourbillon trompeusement délectable de l'ivresse, elle profane les nobles affects de son âme, renie sa mission d'amour et, rompant les voiles de la pudeur de la décence de la dignité et de la convenance... elle descend du piédestal de la dame respectable pour tomber dans le cloaque de la femme de mauvaise vie la plus vulgaire (...) Cette double peine se matérialise très bien travers la citation suivante : “ Et tandis que le genre masculin est autorisé à avoir toutes sortes d'amourettes et de beuveries, de telles attitudes prennent chez la femme un caractère scandaleux ”. (La prensa, 1918)<sup>237</sup> »*

Véronique Nahoum-Grappe pose un constat similaire dans la préface d'*Alcool et Alcoolisme*, la femme dans les représentations est rappelée à son identité sexuée, la consommation d'alcool autant que la présence dans un débit de boisson, ne correspondent pas à ses « attributions » : *« Je ne dis pas qu'un homme a le droit de se souler, mais pour moi une femme c'est tellement ... beau je dirais. C'est vrai, je la vois mal se salir”. Dire d'une femme qu'elle “ belle ” c'est la définir d'emblée dans son identité sexuée “ typifiée ”, celle de la Femme toujours belle en tant que vraie femme : la Femme est un être dont la forme corporelle constitue une aventure visuelle assez puissante pour suffire à sa définition identitaire. Mais énoncer “ une femme c'est beau”, c'est l'instituer en tant qu'objet particulier, neutre au plan du genre, c'est parler du féminin imaginaire <sup>238</sup>*

---

<sup>237</sup> ESTRADA URROZ, Rosalina. Les espaces du conflit : du patio de vecindad à la taverne. Puebla, du porfiriat à la Révolution, *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [En ligne], Colloques, mis en ligne le 04 février 2005, consulté le 31 mai 2018. URL : <http://journals.openedition.org/nuevomundo/234> ; DOI : 10.4000/nuevomundo.234

<sup>238</sup> NAHOUM-GRAPPE, Véronique. In ANCEL, Pascale. GAUSSOT, Ludovic, *Alcool et Alcoolisme*. Paris : L'Harmattan, 2012, 238 p., page 14

Des conceptions de la féminité qui ne s'accordent pas avec la fréquentation des débits, au contraire. Une femme qui y pénétrait ou, qui y était vue, avait d'emblée sa « vertu » perdue. « Si le débit est le lieu de l'honorabilité masculine, c'est aussi le lieu du déshonneur féminin »<sup>239</sup>. Elle accepte en franchissant cette porte de jouer, un des rôles prescrit par les hommes. Dans ce territoire masculin leur présence se devait de valoriser, justifier, conforter les attentes et les valeurs masculines en place ; les rôles prescrits étaient ceux de serveuse ou de prostituée. « Ces femmes de la rue ne sont pas seulement les filles de joie, mais toutes ces femmes, qu'elles soient serveuses de pulque ou qu'elles exercent divers autres métiers, qui ont osé franchir le seuil de la cantina, de la taverne ou de la pulqueria, et qui, de ce simple fait, ont perdu leur honneur ainsi que leur condition d'honnêteté et de discrétion »<sup>240</sup>.

Pèsent sur elles des interdits quant à leur présence dans l'espace public. « Toute femme qui se montre se déshonore » assurait Rousseau à D'Alembert<sup>241</sup>. Cet interdit est encore plus prononcé lorsqu'il est question de leurs apparitions dans des débits de boissons : « franchir le seuil de cet espace signifie pour les femmes l'abjection la plus terrible, ainsi que la perte de toute pudeur. C'est un acte qui encourage la violence, c'est la transgression ultime de la frontière des sexes »<sup>242</sup>.

Les « cafés » en ne servant pas de façon exclusive de l'alcool amènent les femmes à s'y rendre en compagnie d'hommes dans un premier temps. Thierry Paquot rappelle qu'ils « sont ouverts à toutes les catégories sociales – et assez rapidement aux femmes »<sup>243</sup>. Puis les terrasses font leur apparition, ce qui leur évite de franchir le pas de la porte. Progressivement elles s'y rendent seules. « On le sait, il fut un temps ou le café était réservé aux hommes et seules “ les créatures ”, “ les femmes de mauvaise vie ” les fréquentaient. Avant la première guerre mondiale, la clientèle féminine allait plutôt dans les salons de thé, puis il devint plus courant pour les femmes de s'asseoir à la terrasse d'un café, avant d'oser entrer seules dans la salle, le plus souvent pour y retrouver une amie. (...)»<sup>244</sup>.

---

<sup>239</sup> HIRSCH, Jean-Pierre. *Op. Cit.*, page 143.

<sup>240</sup> ESTRADA URROZ, Rosalina. *Op. cit.*

<sup>241</sup> ROUSSEAU, Jean-Jacques. *Apologie du théâtre (nouvelle édition augmentée)*. Paris : Arvensa éditions, 2014, page 41.

<sup>242</sup> ESTRADA URROZ, Rosalina. *Op. cit.*

<sup>243</sup> PAQUOT, Thierry. *Op. cit.*, page.42.

<sup>244</sup> ELEB, Monique, DEPAULE, Jean-Charles. *Op. cit.*, page 51.

Spradley et Mann dans leur ouvrage *Les bars, la culture les femmes*, analysent le travail de serveuse effectué au Brady's, États-Unis d'Amérique au milieu des années 70. Une observation participante de plus d'un an sert de matériau d'analyse. La hiérarchie présente dans le bar fait de la serveuse un individu ayant moins de valeur en somme qu'un client régulier, notamment en raison de son statut de femme : « *Dans toute société, certains individus possèdent moins de valeur que d'autres, ce qui donne naissance à différents systèmes d'inégalités. Les gens qui ont un statut inférieur seront susceptibles d'être moins respectés, d'être traités comme des objets plutôt que comme des personnes* »<sup>245</sup>. Cette analyse met au jour un concept important celui de « handicap ». Ce concept met en lumière cette acceptation des rôles prédéfinis par les hommes. Une serveuse se doit de jouer avec des règles ou elle sera en constant ballottage défavorable. « *Dans notre culture il existe dans presque tous les jeux une règle qu'on pourrait appeler la règle de l'égalité " ceux qui jouent ensemble doivent accepter de se soumettre aux mêmes règles". Parfois il peut arriver que les joueurs s'entendent pour substituer à cette règle la règle du handicap. » « Il y a donc deux employés assis au bar qui cultivent l'art de ne rien faire avant de commencer à travailler : l'un a le droit de faire ce qu'il veut l'autre pas. La raison de cette restriction, le fait d'être une femme. Il se peut que cette règle n'appartienne qu'au Brady's mais nous avons découvert que ce modèle de conduite, pourtant simple, se retrouvait constamment dans d'autres situations. Tous ces cas particuliers ne font qu'illustrer une norme importante de notre culture, norme qui gouverne les relations entre hommes et femmes et que nous appelons la règle du handicap. A chaque moment, il devient de plus en plus évident pour nous qu'il est dans les mœurs du Brady's de considérer comme désavantagés tous les joueurs nés femmes. »<sup>246</sup>*

Le rôle de la serveuse ici présenté a évolué depuis les années soixante-dix, gardons à l'esprit que le *Brady's* avait comme caractéristique de ne faire travailler que des femmes, ce qui en France aujourd'hui relèverait de la discrimination à l'embauche. Le rôle de la serveuse pris sous cet angle souligne le conditionnement des femmes à des fonctions spécifiques dans les débits de boissons.

---

<sup>245</sup> SPRADLEY, James, MANN, Brenda. *Op. cit*, page 24

<sup>246</sup> SPRADLEY, James, MANN, Brenda. *Op. cit*, pages 71-72

## Stratégies

Partant du constat d'une évolution de la place accordée à la présence féminine dans les débits de boissons, nous avons interrogé nos interlocutrices sur la façon dont elles percevaient celle-ci, sur les comportements masculins qu'elles rencontrent et la façon dont elles y réagissent. La présence d'une femme seule reste parfois encore perçue comme un encouragement à la prise de contact. Cette idée prolonge celle, plus générale d'une disposition à la rencontre dans un débit de boisson. Elle est amplifiée par les stéréotypes, les reliquats qui encadrent la place des femmes au café. « *Etre seule est généralement interprété comme si on était disposée à une rencontre, voire à une aventure. Cette représentation entraîne des comportements particuliers : lire son journal, un livre, taper sur le clavier de son ordinateur...* »<sup>247</sup> une hypothèse que corrobore Valentine : « *Ah oui, oui, carrément. Ouais. Si tu vas dans un bar, seule, pour... les mecs, tu cherches à te faire draguer. Par exemple si je rentre dans un bar, seule, on ne va pas forcément se dire « ouais, elle a envie d'être un peu tranquille en buvant un verre » (Valentine). On va se dire « ouais, elle est dispo, on la drague ».* Elsa aussi confirme cet a priori quant à la présence d'une femme seule dans un bar : « *tu sens qu'on peut te regarder et dire : « ah c'est quoi cette fille avec un verre... » ce qu'on fera pas à un mec, je pense.* » La présence d'une femme dans un bar serait perçue comme la manifestation à une disponibilité, à la rencontre voire a plus. Un postulat encore plus marqué que celui quant à la rencontre amicale. Comme le souligne Valentine l'interprétation de la présence féminine dans un débit de boisson, diffère que l'on soit un homme ou une femme. Un homme qui entre seul dans un débit de boissons ne sera pas perçu de la même façon qu'une femme. Confirmant les représentations archaïques quant à cette vision territoriale du lieu

Dans son discours Caroline y fait précisément allusion expliquant être vigilante sur les lieux qu'elle fréquente : « *Rester seule, pas de problème, hormis une certaine heure passée parce que ça ne va pas être signifié de la même façon. Une gonzesse toute seule à son comptoir en train de siroter son verre de vin, ça n'a pas le même sens*

---

<sup>247</sup> ELEB, Monique, DEPAULE, Jean-Charles. *Op. cit.*, page 51.



*qu'un gars tout seul en train de siroter son demi. Et non pas que ce soit un sens que je n'assume pas, simplement ce sont des situations dans lesquelles je n'ai pas envie de me retrouver, parce que c'est déjà assez emmerdant dans mon quotidien pour que quand j'ai envie d'être posée à la cool toute seule, on vienne m'emmerder voilà. En fait, ce que je définis comme emmerdant c'est quand ça commence à dépasser les quelques phrases un peu cordiales, quand l'attitude de la personne est assez claire dans ce rapport de charme. Ça me le fait pas du tout, et ça m'est déjà arrivé souvent de partir si la personne est trop insistante et ce quand bien même je l'envoyé chier... ça ne changeait rien et bien voilà.» ( Caroline )*

Les comportements auxquels fait références Caroline, ceux qu'elle décrit comme « emmerdant » peuvent être du registre du rappel à l'ordre sexuée. Souvent par la forme de mots, de phrases qui ont pour objet de souligner le caractère masculin du « territoire » en formalisant par la parole la place et la domination masculine. Agnès Jeanjean écrit : *« Dans les débits de boissons, l'ethnologue peut observer très clairement un travail d'élaboration collectif consistant à exprimer la domination de valeurs masculines et à confirmer le caractère viril du groupe et par conséquent de chacun de ceux qui le composent. (...) On peut constater en effet l'importance en nombre des plaisanteries à connotations sexuelles à l'égard de serveuses ou de clientes »*<sup>248</sup>. Il s'agirait, pour Carol Gardner (citée par Elise Olmedo)<sup>249</sup> d'« un moyen langagier d'exercer un contrôle social » sur celles-ci : *ainsi, la simple présence d'une femme dans les espaces publics porterait une forte probabilité de subir ce que Goffman) nomme des « commentaires d'évaluation gratuits » (pouvant dégénérer de « compliments » à des insultes si la femme ne rentre pas dans le jeu, voire des coups). Pour l'auteur « En même temps que les femmes sont posées en objets sexuels, la pulsion sexuelle masculine est affirmée ainsi que la légitimité de son expression. »*

Elsa partage avec nous une expérience où elle a été victime de ce type de comportement : *« J'étais seule au bar et mes amis étaient... étaient au fond. Je pense que j'étais au mauvais endroit, au mauvais moment, enfin, je me rappelle plus en tout cas avoir fait quoi que ce soit qui puissent... C'est juste parce que j'étais une nana, parce que j'étais à côté, parce que le mec, le patron a refusé de lui servir son verre*

---

<sup>248</sup> JEANJEAN, Agnès. Ce qui du travail se noue au café, *Socio-Anthropologie*. 2004, n° 15 « Boire », p. 47-67.

<sup>249</sup> OLMEDO, Elise. Lieber M., 2008, Genre, violences et espaces publics. La vulnérabilité des femmes en question. Paris : Presses de Sciences-Po., *Cybergeo : European Journal of Geography* [En ligne], Revue de livres, mis en ligne le 09 décembre 2010, consulté le 31 mai 2018. URL : <http://journals.openedition.org/cybergeo/23402>

*parce qu'il avait déjà... et le mec cherchait des embrouilles, donc moi j'étais là, mais comme j'étais une nana, j'étais une pétasse et... et les insultes ont fusé. Je lui ai dit, mais c'est bon. Quand on lui a dit : c'est bon, il a fallu qu'il continue, il a fallu que Nico s'interpose entre nous deux. C'est l'équipe du bar qui l'a dégagé, mais il était déjà complètement trop saoul (...) comme je sus une fille, les insultes sont beaucoup plus faciles quoi ».*

Pour éviter des comportements de ce type plusieurs stratégies sont à l'œuvre. Certaines sont formalisées comme les « bar anti-relous » dont nous parle Valérie. Une fois signalé comme ayant eu un comportement indésirable le client est accompagné vers la sortie par le serveur. « *Les "bars anti-relous". Tu en as déjà entendu parler de ça ? Les gars ils sont un peu éméchés et ils vont venir te parler facilement et puis tu accoster. Et en fait, tu as certains bars qui ont lancé les "bars anti relous", tu peux dire au barman que le gars est franchement pesant, (...) et en fait le barman le prend et lui dit : "désolé mec, tu as été jugé relou, au revoir". Et ça c'est un truc assez... je trouve ça très bien, parce qu'effectivement de temps en temps tu peux tomber sur des mecs qui sont un peu bourrés et ils ont l'impression que... déjà, de te parler comme s'il te connaissait, que... enfin, qui peut manquer un peu de respect à ton sujet. Toi tu as pas forcément envie de rigoler, tu as peut-être... tu es dans le cadre d'une conversation un peu importante d'intimes où tu as pas envie qu'on vienne t'emmerder* » (Valérie).

Tous les établissements ne proposent pas cette alternative, et bien souvent, les filles doivent user de stratagèmes pour s'extirper de ces situations. Elsa par exemple pour se défaire d'une discussion trop pesante, s'absente fumer une cigarette en espérant que le message sera compris ou alors s'installe au bar lorsqu'elle connaît la serveuse ou le barman de façon à signifier sa « non-disponibilité » : « *Après non, enfin, oui, c'est sûr quand tu vas être toute seule au bar, ça arrive, mais... sauf à me dire bon bah... je vais sortir, je vais fumer, comme ça il va finir par me lâcher, il va comprendre. Et en général, voilà, les mecs comprennent tout seuls quoi. Ils ne vont pas insister ou... Mais euh... mais je vous dis, soit je suis en train de discuter... si je me mets au bar, c'est que je discute avec le serveur ou la serveuse, ou que t'arrives à esquiver les choses quoi* » (Valérie).

Se faire importuner est plus fréquent le soir venu. Plusieurs exemples issus des discours féminins racontent, sans faire allusion à un quelconque dérangement, des visites au café en journée seule pour profiter de leur temps, sans que cela ne pose aucun problème ni même qu'elles y soient vigilantes. Mais le soir il est admis qu'être seule pourra entraîner des comportements différents. La bascule s'effectue lorsque l'alcool apparaît dans les verres et sur les tables. Caroline qui décrit avec finesse ce moment qui l'incite à reprendre ses gardes, sur son hexis corporelle, les signaux qu'elle va envoyer ou plus précisément ceux qu'elle veut éviter de donner l'impression d'envoyer. L'alcool et son impact dans les comportements va être le levier qui va enclencher des comportements et des stratégies différentes : « *J'ai une heure à partir de laquelle je ne vais plus seule dans un bar. À partir du premier verre de l'apéro. Mettons 18 h, je peux encore et après je fais plus. Je ne me suis jamais fait un bar toute seule le soir, je suis jamais sortie boire des coups après une certaine heure, jamais. Je serai assez mal à l'aise d'être toute seule au comptoir avec mon verre de vin parce que je serai en tension de ne pas avoir envie de me faire emmerder ou quoi. Donc en fin de journée je m'arrête très vite d'aller dans les bars toute seule.* » (Caroline)

Les comportements et stratégies d'adaptations à ces phénomènes s'organisent de façon sous-jacente. Les visites en soirée s'effectuent en groupe et celui-ci agit comme une barrière qui éloigne les « relous ». Une barrière qui ne fonctionne pas toujours, pour peu que le groupe soit composé de filles l'efficacité ne sera pas la même. « *Et par exemple, si c'est une table et qu'on a aussi des potes mecs à la table, ça, ça n'arrive pas tu vois. Ou très rarement. Ou quand tu es avec tes copines ... (Rires.) Là, ils voient qu'ils peuvent venir tenter un truc, mais quand on est deux filles par exemple et qu'il y a deux mecs qui sont là et qui te font des regards comme ça et qu'ils viennent à ta table, ça c'est courant.* » (Valentine). « *Après moi je sors aussi beaucoup avec... que des mecs (Rire.) je me fais beaucoup moins emmerder. Ça peut arriver quoi une seule nana et quatre mecs, enfin c'est mes copains, Mais après c'est vrai que du coup les mecs, ils vont pas vraiment venir me parler.* » (Valérie).

Le débit de boisson est aujourd'hui un espace où les deux genres cohabitent. Rien n'est pourtant acquis. Une question revenue dans le débat public à la suite d'une émission diffusée par France 2 sur un café de Sevran le 7 décembre 2016. Le reportage soulignait l'interdiction pour les femmes d'entrer dans un des cafés de cette

ville de banlieue parisienne. Une discrimination mise en lien dans le document avec des problèmes de culture et de religion. Les représentations héritées du passé toujours vives et donc les stratégies ou la vigilance s'en nourrissent. Le café, et les comportements qui y sont acceptés ou non, reste marqué par cette longue histoire, ici brièvement évoquée. Ce qui conduit aux stratégies décrites par les femmes interrogées. Qui soulignent une acuité et une vigilance quant à certaines normes et comportements ayant cours dans les débits de boissons. Les moments où elles s'y rendent, seules ou non, ainsi que les choix des places qu'elles occupent sont autant de réponses à un reliquat de représentations.

## B: La drague au comptoir

Les débits de boissons ne sont pas explicitement des lieux de drague. La séduction y est présente, mais nécessite subtilité et légèreté. Dans un espace comme celui du débit, où la raison de la venue n'est pas nécessairement dans une optique de séduction<sup>250</sup>, les modes opératoires doivent adopter certaines stratégies au risque de « perdre la face », et d'être stigmatisé négativement par l'échec. Erwing Goffman définit la face comme « *la valeur sociale positive qu'une personne revendique effectivement à travers la ligne d'action que les autres supposent qu'elle a adoptée au cours d'un contact particulier* »<sup>251</sup>. Subir un échec ou se voir éconduit dans sa démarche, est un risque latent pour celui ou celle qui prend le risque d'aller à la rencontre des autres. Un savoir-faire est nécessaire pour jouer avec les règles environnantes, qu'il s'agisse alors des espaces ou des moments propices pour entamer le contact. Ceux-ci participent des mécanismes déjà évoqué plus tôt qui favorisent le contact. En matière de séduction, d'autres éléments vont intervenir.

### Les préalables à la prise de contact

Pour quiconque cherche à entrer en contact, une des difficultés dans un débit de boisson est de dépasser les incertitudes contextuelles. Cette jeune fille ou ce jeune homme, pourquoi sont-ils là, avec qui ? Si celle-ci se trouve attablée avec deux ou trois convives, l'interrompre à ce moment-là est un exercice délicat, mettant les interactants à nu, devant leurs proches et, hypothétiquement, le reste des clients du

---

<sup>250</sup> Comme les précédents chapitres nous le rappellent.

<sup>251</sup> GOFFMAN, Erwing. Les rites d'interaction, Lonrai: Les éditions de minuit, 2005, 238p, page 9

bar. Il se peut, en effet, que les personnes concernées ne soient pas là pour les mêmes raisons, et que l'une des deux ne souhaite pas entrer dans une relation de ce type. La prise de risque est donc élevée. L'habileté à manifester sa disponibilité tout en réussissant à obtenir des informations sur celle de la personne d'intérêt est l'enjeu particulier de la séduction dans les débits de boissons. Certains établissements sont plus clairement assimilés à la séduction. La présence dans certains de ces lieux peut être une façon de manifester l'objet de sa recherche, s'y rendre est, en tant que tel, perçu comme un élément signifiant.

Pierre-Olivier de Busscher explique avec minutie la façon dont les bars-gays (du moins ceux qui constituent sont terrain) se sont développés à Paris et la manière dont ils fonctionnent. Son travail met en avant, entre autres choses, la présence dans un de ces différents établissements comme signification d'une recherche particulière. La connaissance des spécificités des établissements par le public va amener à un « usage » particulier des bars. La présence dans l'un ou l'autre dit quelque chose des intentions de la visite. En 2000 il en dénombre trente-neuf concentrés dans le même périmètre, qui se distinguent les uns les autres en tentant « *à partir du même service rendu (consommer en compagnie d'individus ayant la même orientation sexuelle) d'apporter un plus sensible d'attirer et de fidéliser une clientèle. Ils se distinguent en mettant en avant des spécificités ou des nuances dans la mise en scène et l'identité du lieu et aux distinctions déjà anciennes entre bar "cuir" et les autres, entre bars de sexualité et bars de sociabilités, se sont ajoutées de multiples spécificités : programmation musicale "techno" versus "disco", présence de drag-queens et de gogo-boys ou non, bars à "ours"...* »<sup>252</sup>. Cette manière dont les différents lieux vont positionner les uns aux autres se fonde sur la façon dont les acteurs économiques de ce milieu perçoivent les envies et attentes de la population gay. Le fait que ces agents appartiennent le plus souvent à cette communauté « *fait que leur choix commercial retranscrit leurs propres représentations de leur homosexualité et de celle des autres* »<sup>253</sup>. Les valeurs et les items identitaires sont ainsi partagés. Certains établissements sont identifiés comme destinés à la rencontre à visée sexuelle, d'autres non. Dans le choix de fréquenter un de ces bars un message sera transmis aux autres clients. Selon

---

<sup>252</sup>DE BUSSCHER, Pierre-Olivier. Le monde des bars gais parisiens : différenciation, socialisation et masculinité, *Journal des anthropologues* [En ligne], 82-83 | 2000, mis en ligne le 01 décembre 2001, consulté le 31 mai 2018. URL : <http://journals.openedition.org/jda/3372> ; DOI : 10.4000/jda.3372

<sup>253</sup> DE BUSSCHER, Pierre-Olivier. *Ibidem*.

cette lecture des identités les rencontres sont facilitées, et le cadre dédié à celle-ci. La présence dans un lieu signifié de la sorte facilite la prise d'information sur les participants. En fréquentant tel bar, la personne donne des informations sur ses goûts et ses attentes.

La question a été évoquée durant les échanges et il semble que les bars ne soient pas propices à ce type de rencontre, ou du moins ils ne viennent pas directement à l'esprit lorsque le sujet est évoqué. Les personnes que nous avons interrogées verbalisent un distinguo très sensible entre les « bars » et les « boîtes ». Si l'on va dans une « boîte », ou un lieu pour danser, il est entendu que parmi les motivations il existe celle de la recherche d'un partenaire. Le propos est plus diffus lorsqu'il concerne un bar. La séduction fait partie de la vie des débits de boissons, ici comme ailleurs, elle à ses codes fait de variables multiples, paradoxales et insaisissables. Les discours qui évoquent la séduction ou la recherche de partenaires parlent de « bar-boîte » : *« C'était bars-boîte de nuit à l'époque parce que célibataire et c'était l'endroit où tu pouvais trouver des femmes... »*. Des endroits, pour paraphraser Anne-Sophie ou l'on n'est pas assis : *« c'est un endroit où t'es pas assis, t'es debout. C'est un bar boîte, les mecs sont méga relous »*. Ces bars boîtes sont des lieux où la drague est plus présente : *« ça fait longtemps que je me suis pas fait draguer dans un bar... bar/café, après bar/boîte c'est encore différent. C'est là où ça drague. Et justement tu y es plus tard et que les gens sont plus désinhibés »* (Valérie). Ces établissements généralement pourvus d'une autorisation spéciale (licence V) pour rester ouverts jusqu'à cinq heures du matin, sont à mi-chemin entre boîte de nuit et débits de boissons. Le lieu se remplit vers deux heures du matin du fait de la fermeture des autres cafés, et la clientèle afflue dans le but de prolonger la soirée.

## La danse

La danse est alors le prétexte à la prise de contact. Elle ne nécessite pas les mêmes efforts de subtilités que la prise de contact dans un débit de boissons en temps normal. La danse sert de prétexte admis par les deux parties pour entrer en contact, il est plus aisé de franchir le pas. S'exposer en train de danser peut-être un moyen aisé de manifester sa disponibilité, son envie de rencontrer ou même jauger de l'attraction envers un partenaire sans s'engager. Hadrien évoque la parade amoureuse : *« C'est la danse de l'amour quoi, tu fais le paon tu vois ? moi j'aime bien danser en plus. Tu*

*vas onduler devant la femelle ou inversement et ça peut... ça peut beaucoup plus facilement se toucher quoi, tactile. Tu n'as même pas besoin de parler, même pas besoin de parler quand il y a la zique. »* L'hexis corporelle et la communication non verbale autorisent un engagement moindre qu'une discussion Il faut ici entendre que la danse est en moyen préférentiel pour établir le contact. Les échanges symboliques, et les comportements, sont un moyen de mettre en scène la rencontre, de dévoiler ses intentions à l'autre sans risques ni conséquences, et en cas de refus, les stigmates seront disséminés sur la piste. *« Je pense que c'est peut-être même un petit peu plus facile de draguer ou de rencontrer par la danse parce que tu as pas forcément besoin de parler. Et voilà, et je pense que c'est aussi facile de rencontrer comme ça, par la danse, parce que c'est un truc... on s'amuse ensemble quoi »* (Valentine).

Cause ou effet, l'intégralité des établissements qui restent ouvert après une ou deux heures du matin s'orientent vers cette forme, hybride, entre bar et boîte de nuit. L'implicite d'une présence dans un lieu dont la fonction est clairement perçue par tous épargne les préambules. Préambules nécessaires dans un débit de boissons classique dont la présence peut recouvrir différentes significations. Ces préambules sont le matériau de la plupart des histoires romantiques. L'objet de la visite est alors partagé et les modes de séductions basés sur le rapprochement corporel.

## Manifester sa disponibilité

Comment alors signifier sa disposition à une rencontre, à un jeu de séduction à autrui sans pour autant perdre la face ? Les bars plus « classiques » ne sont pas identifiés comme lieu de drague. Les raisons de la présence des uns et des autres ne sont pas nécessairement les mêmes, il s'agit d'être stratégique et d'user de ressources subtiles La drague « lourde » pour reprendre les propos de Caroline ou d'Anne-Sophie, est sanctionnée symboliquement. Par un refus, une non-réponse ; parfois un signalement au serveur ou aux clients alentour, par une verbalisation marquée : « tu me lâches » volontairement très fort : *« un mec qui se permet de venir te voir de façon très insistante, ou même quand tu lui dis, qui insiste. Encore et encore c'est un gars qui se pense légitime dans son truc et en vrai, arrive le moment ou soit je gueule très fort, et ça fonctionne, soit ça m'agace et je me barre »* (Caroline).

L'enjeu de la séduction est de dévoiler son intention à travers son attitude pré langagière, et de façon subtile. Puis dans un même mouvement de sonder dans l'attitude d'autrui ses informations. Un ensemble de codes, signaux, comportements sont mobilisés de façon plus ou moins discrètes. Julien Mereau propose dans son travail sur un bar du marais, une analogie du marché de la rencontre. Dans celui-ci, la mobilisation de certains signaux et codes est un des mécanismes à l'œuvre. « *Ces cultures territorialisées offrent de véritables cérémonies et des situations rituelles, focalisées essentiellement sur l'esthétique, sur la recherche d'un(e) partenaire et d'un profit sexuel ou amoureux. Elles participent d'une certaine objectivation de symboles ; la manière de se présenter aux autres implique une préparation préalable de son corps à son exposition future.* »<sup>254</sup>. L'auteur insiste sur l'importance de la mobilisation de signaux : « *Ces codes ont une forme " pré-langagière ". On peut sauver la face en cas de mauvaise lecture ou analyse, les retours en arrières ou dénégations sont possibles. On essaie toujours de sauver la face lorsque l'interaction s'oriente dans une direction non prévue et indésirable, par exemple lorsqu'un regard trop insistant n'a pas eu la suite escomptée* »<sup>255</sup>.

Un échange de signaux qui se traduit principalement par des jeux de regards. La ou le partenaire devra retourner ce regard pour faire comprendre ses intentions : « *t'as souvent les jeux de regard dans les rades tu vois. T'as repéré que "je savais pas que tu m'avais repéré" ça se cherche, ça se cherche quand même pas mal quoi* » (Hadrien). Un ensemble d'attitudes pré-langagières vont être interprétées comme un signal pour se lancer : « *Le mec, de venir et parfois, je trouve ça trop mignon en fait, parce que tu les vois qui sont comme ça, genre « est-ce qu'on y va, est-ce qu'on n'y va pas » et puis après ils se lancent tu vois* » (Valentine). Ces signaux échangés servent à définir la stratégie d'engagement à venir. Si le premier trouve une réponse dans le regard de la ou le second alors il pourra décider d'aller à sa rencontre. « *Une rencontre s'engage quand quelqu'un joue un coup d'ouverture en général au moyen d'une expression spécifique du regard, quelquefois par une affirmation au début d'une prise de parole ou par intonation particulière de la voix. L'engagement à proprement parler commence au moment où cette ouverture est reconnue par quelqu'un*

---

<sup>254</sup> MEREAU, Julien. *Op. cit.*

<sup>255</sup> MEREAU, Julien. *Ibidem.*



*d'autre.*<sup>256</sup> » La première partie du jeu de séduction consiste alors en une interprétation des regards, de l'hexis, d'un ensemble de signaux échangés, qui témoignent d'une volonté ou non de poursuivre l'aventure. Détourné le regard ou surjoué une discussion avec ses voisins sont par exemple des moyens de faire comprendre sa non disponibilité à la séduction, son manque d'intérêt du moins. En revanche un échange de regard qui dure est souvent riche en significations : « *elle avait la tête baissée et mes yeux l'appelaient. Elle a alors levé les siens et s'est littéralement empalée sur mon regard. Nous sommes restés ainsi pendant dix à quinze longues secondes, nous donnant, nous fouillant, nous mêlant l'un à l'autre.* »<sup>257</sup>

Julien Mereau propose une analogie du marché de la séduction dans le bar pour les homosexuelles qui l'amène à distinguer des éléments constitutifs de l'offre, la dimension corporelle, qui se matérialisent par les attributs féminins mis en scène, les cheveux et leur longueur, le maquillage, les vêtements ainsi que la dimension relationnelle. La séduction dans un débit de boissons, du moins aux *Originales*, opère sous la forme d'un marché, où offre et demande se rencontrent. Le débit de boissons prêtant son espace pour que se déroulent ces rencontres. Selon l'auteur « *le bar concentre des personnes exclues d'un "marché" matrimonial "normal" et confrontées à un autre contexte de rencontre dans lequel elles vont être conduites à jouer de manière intentionnelle, mais non explicite, une scène pour "se vendre". Elles doivent donc mettre en valeur l'ensemble des capitaux corporels, indicateurs d'une certaine valeur sociale et culturelle (manière d'être, de faire et d'agir), afin d'atteindre l'objectif de la rencontre. Sont exposés les "produits" (comme la féminité, l'esthétique, la sensualité...) que mettent en scène les "vendeuses" par une sorte de posture publicitaire. Une négociation des intérêts s'avère dès lors difficile, les "vendeuses" — pouvant devenir "acheteuses" et inversement — exposent leur richesse et une attente. Ainsi se met en place un ordre de présentation visuelle.* »<sup>258</sup>

Dans un bar « classique », ces schémas de séductions sont moins visibles, dilués par les autres interactions, les autres saynètes qui se déroulent. Si l'on règle la focale sur les interactions qui ont pour but la recherche de partenaire amoureux ou sexuel, un

---

<sup>256</sup> GOFFMAN, Erving, *Comment se conduire dans les lieux publics*. Mayenne :Economica, collection Etudes sociologiques, 2013, 308p, page 80

<sup>257</sup>LE BRETON, David. *La saveur du monde*. Paris : Métailé, 2006, 456 p., page 259

<sup>258</sup> MEREAU, Julien. *Op. cit.*

ensemble d'outils symboliques sont utilisés afin de se mettre en avant. Et ce, sur une « scène ouverte » au regard de tous.

Pour filler l'analogie du marché matrimonial, le fait de venir en couple dans un bar interroge. A travers les propos recueillis, il apparait que cette situation freine les interactions. Les couples apparaissent hors du « marché ». *« Autant quand je suis tout seul c'est plus facile autant quand tu es en couple ; pfff. On a très rarement réussi à faire des contacts quand on est dans le bar. Est-ce que c'est les gens ou nous qui sommes moins attentifs ; pour ce qui est de créer du lien social si on peut appeler ça comme ça, quand on est à deux ça marche pas ! Nous deux ça marche pas. Si je prends les choses à l'inverse moi j'irai pas embêter un couple en train de boire un coup parce qu'ils sont là en train de faire une soirée entre eux... »* (Johan). Dans leur discours être en couple est perçu par les autres clients comme une forme de retrait du marché de la rencontre. Des ilots qu'il ne faut pas déranger *« Moi je ne visualisais pas du tout le fait d'aller dans des bars à deux, en couple parce que c'est une approche un peu différente que de sortir avec des amis »* (Antoine).

Sans doute doit-on y lire que la recherche de séduction est bien présente et que les personnes déjà en couple ne présentent dans ce cas que peu d'intérêt. L'hypothèse qui en découle est celle de considérer que la séduction, même si elle est moins précisément énoncée comme motif de la sortie est bien présente.

La séduction dans les bars se déroule avec une phase pré langagière sont la subtilité est requise pour manifester sa disponibilité et interpréter celle de la personne désirée. De nos jours, les applications numériques de rencontres, sont un moyen pour les participants de s'informer sur les intentions d'autrui. La présence sur ces applications témoigne alors d'une volonté ou au minimum d'une possible envie de séduction, de rencontre. Elle évite la prise de risque et de perdre la face dans l'interaction. Tout en faisant naître ou en mettant au jour d'autres mécanismes. Les premiers échanges se font de façon épistolaire et la rencontre peut intervenir ensuite dans un café ou ailleurs.

La coprésence des deux genres dans un lieu propice à l'échange nourrit un imaginaire qui le perçoit parfois comme un lieu de séduction et pour reprendre la citation qui introduit ce chapitre, qui faciliterai la rencontre sexuelle. Nous l'avons vu un ensemble de mécanismes, de stratégies et de biais nous offrent des clés de lectures différentes.

Bien que la rencontre sexuelle y soit désormais possible elle est moins présente que dans les lieux dédiés à la danse, boîte de nuit et même « bar-boîte » qui sont à la frontière des débits de boissons et des night-clubs. Ce qui distingue fondamentalement les débits de boissons de ce type d'établissement tient à la nature de la présence et la façon dont elle est interprétée. Ainsi la danse est un moyen de mettre en scène les raisons qui conduisent les participants dans ces lieux autant que leurs intentions de séductions. Dans les cafés ou les bars « classiques » du moins ceux qui ne proposent pas une activité liée au rapprochement de corps ; la prise d'informations est essentielle pour entamer une relation de séduction qui sera désiré par les deux parties. Ce n'est pas toujours le cas et certains comportent masculins, qui perçoivent la présence d'une femme seule dans un bar comme un signe de disponibilité, nous rappellent que cette coprésence des deux genres dans les débits est à la fois moderne et en même temps inéquitable. Les raisons de la présence dans un café ne sont pas, ni pour les hommes, ni pour les femmes uniquement centrées sur la séduction ou la recherche de partenaires sexuels, mais il semble que cela ne soit pas encore une évidence lorsqu'il s'agit des femmes.

# Chapitre 7 : Spécificité et devenir des débits de boissons

Les chapitres précédents détaillent les façons de se rendre dans les débits de boissons, les rencontres qui s'y déroulent ou non, les façons de boire en leur sein, les choix opérés entre plusieurs établissements ; mais il reste une question importante en suspens, pourquoi s'y rend-on ? Les pratiques liées aux débits de boissons nous renseignent sur les usages en cours, et à travers eux, l'herméneutique des sociabilités qui s'y déroulent ; mais ne répondent pas sur leur origine. Pour essayer de répondre à cette question, en apparence simple, nous allons tout d'abord chercher à approcher les spécificités des débits de boissons, s'ils en ont, et aussi comprendre comment ils se différencient d'autres types d'établissements, d'autres lieux de sociabilités.

## A : Les spécificités du débit de boissons

Quelle place occupent les cafés dans notre société ? Sans doute posée de la sorte la question peut surprendre. Mais l'importance qui leur est accordée à travers des visites régulières, organisées la plupart du temps et évolutives, nécessite d'être prise en considération autant que questionnée. Pour s'essayer à une réponse, il convient d'être clair quant à leur spécificité. D'être en mesure de la circonscrire à défaut de la définir. Nous faisons l'hypothèse que quelque chose de particulier se trouve ici. Les raisons qui nous y conduisent ne se trouvent pas seulement à voir dans les usages, une particularité se niche, se cache en leur sein.

### Un service pluriel

Les précédents chapitres ont apporté des éclairages sur les façons dont nos interlocuteurs se rendent dans les bars. Les pratiques liées aux débits de boissons sont différenciées selon les contextes. Ainsi des façons caractéristiques émergent selon que l'on soit seul ou à plusieurs, la distinction se matérialise par des pratiques diurnes et d'autres nocturnes dont la démarcation notable est la place occupée par la consommation d'alcool. Celle-ci étant légitimée le soir, participant comme un exhausteur de soirée aux retrouvailles, aux réunions de groupes de pairs. Le débit de boisson est utilisé pour cette pluralité de service et les possibilités de s'y inscrire ou

non. Les débits de boissons ne répondent pas à un service, mais à plusieurs. Leur espace, rend possible l'expression de différents usages, les accepte et s'en nourrit.

Lire les choix ou les arbitrages qui peuvent être fait dans les visites au café ou les choix d'établissements comme une simple réponse fonctionnelle, n'est pas suffisant. L'aspect protéiforme de l'espace proposé par le café est tout à fait particulier, certes, mais cette réponse ne paraît pas complète. Chacun des motifs explicités pourrait trouver une autre forme de résolution. Les cafés n'ont pas l'apanage des rencontres, de la boisson, ou des moyens de s'isoler, de flâner de travailler. Les espaces publics, les restaurants, les activités culturelles, bibliothèques ou autres peuvent répondre à ces attentes, même si aucun de ces lieux ne pourra promettre de satisfaire toutes ces demandes à la fois. Il faut donc en conclure que malgré cette caractéristiques, les débits de boisson ont quelque chose à proposer, en plus, qui les différencie et qui détermine leur succès, leur raison d'être.

Lors de nos échanges, nous avons interrogés les participants sur la particularité qu'ils percevaient quant aux débits de boissons. Les réponses ont souvent été formulées par des exemples, sous forme de comparaisons, Notamment avec les restaurants. Il est vrai qu'ils partagent avec eux certaines caractéristiques, les horaires et le fait de servir de l'alcool en font partie, mais une différence est mise en avant. Les restaurants ne proposent ni n'offrent la même « ambiance », et nous savons un peu mieux désormais comment interpréter ce terme. *« Dans un restaurant, il est extrêmement peu fréquent de voir des conversations se lancer entre différentes tables, voilà (...) c'est pas pareil. Les restos, il y en a pas vraiment où j'arrive et je me sens chez moi. C'est pas la même chose que je recherche dans un bar. Dans un bar, ce que tu recherches c'est l'ambiance. »(Bruce)*

Les sorties aux restaurants ne sont pas perçues de la même façon que celles dans un débit de boissons. Être dans un restaurant c'est être dans une « bulle » pour Antoine : *« Le resto renvoie à la notion d'intimité pour moi, resto à plusieurs, avec des copains, c'est différent. En fait j'ai l'impression qu'on a tendance à se créer une petite bulle. C'est plein de petites bulles qui coexistent. Dans un bar ces bulles sont plus perméables et les gens sont plus ouverts à ça, à la rencontre, au dialogue et c'est pour ça qu'ils y vont. »*. Le fait de pouvoir hypothétiquement échanger avec ses voisins serait donc une caractéristique qui différencie les débits des restaurants. La possibilité offerte

par le débit de boissons d'y faire la fête et de se retrouver autour d'un verre, ou plus, à plusieurs, est celle qui la distingue des autres activités nocturnes relatives aux sorties. Il faut pourtant réinterroger la place de la rencontre ou de l'échange, nous avons observé que, si ces éléments restent mobilisés dans les perceptions des acteurs, leur manifestation effective est moins importante qu'il n'y paraît. Les rencontres ne sont ni une attente dans les visites, ni un résultat automatique de celles-ci. Il faut donc poursuivre notre raisonnement.

## Une coprésence désirée

Le seul caractère protéiforme qui est une des spécificités des débits de boissons, n'apparaît pas suffisant pour répondre à notre question. Une approche fonctionnaliste sur les raisons de se rendre dans un débit de boissons ne répond pas pleinement à notre question. Selon nous une des spécificités du lieu serait de l'ordre d'un « facteur humain », nous allons étayer ce terme qui appelle à une forme de subjectivité. Les usages, les formes d'appropriation, de mise en scène de sociabilités, se font dans un environnement particulier ; entouré de pairs informels, les clients et hypothétiquement, à leur contact. Nous parlerons alors d'une coprésence désirée.

A travers cette appellation il faut entendre des formes particulières de coprésence qui sont investies à discrétion et selon le moment. Dans le bar, au même moment coexistent différentes personnes dans un ensemble partagé. De nombreuses raisons sont susceptibles de les avoir conduits jusque-là, peut être différentes-elles de celles qui les ont amenés précédemment et de celles qui suivront. Les clients ne communiquent pas nécessairement entre eux, n'interagissent pas toujours ; en revanche ils coexistent, ils partagent cet espace et cette présence collective. C'est dans ce partage harmonieux que se situe selon nous la particule *humaine* du café, et aussi sa spécificité. Cette coprésence nous la nommons désirée puisqu'elle contribue au pouvoir d'attraction des débits de boissons. Si la « rencontre » n'est que peu mentionnée dans nos entretiens ; la présence humaine en revanche l'est.

Cette coprésence est pour nous, l'élément mis en lumière dans les discours. Les « bulles », pour revenir sur cette comparaison avec les restaurants, qui ne communiquent pas, où il serait malvenu, et peu conventionnel de forcer ce passage, ne se trouvent pas au débit de boissons, ou en revanche c'est un des « possibles ». Cette coprésence concentre plusieurs concepts, les normes et comportements

attendus, la recherche d'un entre soi ou d'un contexte désiré, décorum et clientèle, la possibilité de choisir son rôle et son degré d'engagement dans ce « tableau ». Cet élément ne se trouve pas ailleurs. L'approche fonctionnaliste que nous avons abordée précédemment, fait émerger des services ou des aspects dont les débits de boissons n'ont pas le monopole, simplement la possibilité de les offrir tous. Cependant cette coprésence désirée, elle, ne se trouve pas ailleurs.

A travers plusieurs discours, c'est cette notion de coprésence qui est mise en avant, c'est elle qui en fait des lieux spéciaux. Une coprésence qui prend plusieurs aspects, être là, ensemble, sans pour autant s'engager, ni devoir le faire, dans des échanges codifiés. Cette coexistence, faite de voix, de regards, de moments partagés au milieu de tant d'autres c'est l'esprit, du café, la raison de la venue. Ne serait-ce pas d'ailleurs le « vrai » service qu'ils proposent ?

Julien prend l'exemple d'une soirée avec ses amis. Une fois à l'intérieur du bar, chacun va y trouver différentes façons, de répondre à leurs attentes. L'un va se tourner vers ses voisins, l'autre commander ce qui lui plait, les autres échanger entre eux. Et tous de se retrouver dans ce moment, au café, dans des façons plurielles de l'investir et d'en extraire un rapport privilégié individuel au sein d'une expérience partagée. Johan utilise une analogie qui illustre bien ce dernier point. « *Ma bière chez moi, elle n'aura pas le même goût* », faisant référence à ce plaisir qu'il éprouve à la boire dans un bar entouré de cette « énergie » humaine. Au comptoir, seul, à une table ou en couple avec sa femme, c'est cette énergie qui le conduit à s'y rendre. « *Nous quand on est tous les deux et qu'on va boire un coup c'est vraiment comme si on était à la maison. À notre table à deux mais on préfère dix mille fois plus aller au bar. Parce qu'il y a cette musique, il y a cette chaleur, il y a aussi cette énergie dont tu t'abreuves (...). Oui ça bouillonne, tu sens très fort qu'il se dégage une énergie. T'as pas le moral, tu vas dans le truc il y a des ondes positives tu ressors du truc tu as la banane, nous quand on va au bar c'est ça qui ressort, on se remplit de cette énergie.* » L'idée selon laquelle Johan et sa femme préfèrent être au café que chez eux, dans la même forme d'interaction duelle, est pour nous l'essence du café. C'est ici que se situe la coprésence désirée et son importance. Johan et sa femme précisent ne pas interagir nécessairement avec les autres clients, ni s'y rendre en cherchant ce type d'échanges, et garder la même forme d'interaction à deux, mais ici, au café elle aura une autre saveur.

Johanna, évoque un « bain », l'idée d'un environnement agréable dans lequel on vient se baigner, se plonger. Lorsqu'elle est au milieu de ces anonymes avec ses amis en

terrasse, elle sent autour d'elle cette douce effervescence dont elle ne fait que s'imprégner, un temps durant. *« C'est ça, comme d'être dans un bain. De baigner dedans. L'eau, ça va être la musique. On va choisir son bain, la mer, l'océan ou autre. Ce dont on a envie. Le bar que je rechercherais, ce serait plus la mer, mais je l'associerais plus à l'été, aux bars, aux sorties. Je sors plus facilement le soir en été. »*

La coprésence donne lieu à une sensation de partage appréciée, être là, au milieu d'un ensemble de personnes, inconnues ou non, suffit. Etre au milieu proche ou à distance dans un engagement aux formes labile, est l'élément caractéristique de la coprésence offerte par les débits de boissons. Vincent lorsque nous lui posons la question des raisons qui conduisent à se rendre au bar, répond : *« on vient chercher de l'humain »*. C'est pour cela que la bière de Johan a meilleur goût et c'est dans ce « bain » que Johanna prend plaisir à s'imprégner.

D'autres témoignages abondent dans ce sens, mettant en lumière l'importance de cette coprésence alentour dans les débits de boissons : *« je ne saurais pas trop comment expliquer pourquoi ça influe sur mon moral, mais c'est d'avoir du monde autour, de voir qu'il y a des gens autour qui s'amuse, ça me fait du bien. »* (Valentine)

Enfin Valérie rappelle cette énergie qu'elle sent lorsqu'elle se rend dans les débits de boissons, une énergie humaine faites de rires, et de chaleur selon elle : *« Mais en fait tu dois avoir de l'énergie aussi les gens, et les éclats de rire, des... Ouais, si, forcément ça propose une énergie, ça diffuse une énergie. »* (Valérie) Une coprésence qui est en lien avec une volonté de s'inscrire dans une expérience collective

## Une expérience collective

De cette coprésence naît une expérience collective. Elle-même prend différentes formes, où se conjuguent des possibilités d'échanges avec celles de retraits. Il s'agit d'être, de participer d'un ensemble aux contours indéfinis mais où se partagent un même espace au même moment, quels que soient la position ou le rôle choisi à ce moment. Celui ou celle qui s'installe à une table pour travailler le fait dans un ensemble, en lien avec l'extérieur ou l'espace du bar et les personnes qui l'occupent à ce moment, quand bien même il n'interagit pas avec de façon directe. L'expérience collective naît d'un subtil mélange entre une coprésence, un présumé à la



disponibilité, des possibles quant aux interactions, et un positionnement libre. Chacun pouvant choisir d'investir son rôle selon ses envies.

La recherche d'une expérience collective est centrale dans les usages qui sont faits des débits de boissons. Seul ou à plusieurs, cette recherche verbalisée d'une coprésence désirée semble transverse aux différentes pratiques observées et surtout aux raisons qui les sous-tendent. Quelles que soient les façons de s'y rendre, le rapport à cette expérience collective est présent.

Que l'on choisisse de l'appeler flânerie, que l'on évoque des façons de se projeter et d'investir l'espace du débit de boissons en solitaire, toujours semble se cacher, en arrière-plan une recherche d'expérience collective. *« Une fois à l'intérieur, on peut opter pour une méditation réflexive face à un verre de vin (le verre qui t'isole, te donne matière aux meilleurs soliloques ainsi stimulés, convertissant ce coin de taberna en un refuge idéal pour la nostalgie des solitaires), ou on peut prendre part aux vociférations des quelques voisins avec lesquels on sait par avance que ni la conversation ni les engagements n'iront plus loin que ce que la courtoisie et le rite exigent en un tel lieu. »*<sup>259</sup>

N'est-ce pas cette énergie, cette expérience collective dans laquelle les écrivains viennent puiser l'inspiration ? lorsque Sartre écrivait ses textes au *Café de Flore*, mêlé à la foule, c'est cette énergie collective qu'il revendique : *« Il est certain que le café, par soi-même, avec ses consommateurs, ses tables, ses banquettes, ses glaces, sa lumière, son atmosphère enfumée et les bruits de voix, de soucoupes heurtées, de pas qui le remplissent, est un plein d'être. »*<sup>260</sup> Les auteurs qui s'en servent le mettent en scène, se réfèrent consciemment ou non à cette effervescence humaine si particulière.

Valentine a vécu une soirée dont elle n'a toujours pas trouvé la pareille, et évoque cette expérience collective : *« on était tous ensemble dans un même truc, dans un même état d'esprit, et on a vécu un truc ensemble, c'était fort. Depuis je retourne au Mud mais ce n'est pas pareil. C'était assez particulier comme soirée, parce que la musique était tellement bien et qu'il y avait le percussionniste et tout était tellement bien et tout le monde était un peu... vachement alcoolisé (Rire.) Et du coup, c'était comme si on était venus tous ensemble dans le bar quoi. Et je pense que des bonnes*

---

<sup>259</sup> ROMERO DE SOLIS, Pedro. La taberna en Espagne et en Amérique. *Terrain*, 1989, N°13, p 63-71

<sup>260</sup> SARTRE, Jean-Paul. *L'être et le Néant*. Paris : Gallimard, 1943, 638 p.

*soirées comme ça, c'est dommage hein, il y en a peu, mais on était tous ensemble alors qu'on ne se connaissait pas quoi. C'était une espèce d'entité à danser tous ensemble. »*

Hadrien exprime cette expérience collective comme un moyen d'exister, de se sentir vivant : *« Tu vois, dans ce sens-là. Même s'il n'y a pas le contact, il y a pas le relationnel, machin, on se sent exister parce que dans le regard des autres, on est dans un endroit où on va pas être seul sur son canapé tu vois. On sort pour voir d'autres personnes et être vu. Même s'il n'y a pas un contact concret, que ce soit tactile... Exister avec, voilà, se sentir dans... enfin, humain. Et c'est cet aspect-là je pense, tu te sens... ouais tu te sens vivant quelque part. Tu te sens vivant. »* (Hadrien)

Etre au café seul ou à plusieurs est synonyme d'une forme de plaisir, qui tend à se fonder sur une façon « d'être ensemble », de partager une partie de son existence à un moment donné, même de façon informelle. Sans nécessairement que ce partage ne prenne de forme durable, ni même concrète. La présence en elle-même apporte une réponse, une expérience particulière, dont les débits de boissons se font les hérauts

Pour Caroline le plaisir provient d'un mouvement vers les autres et d'un retour sur soi-même. Le fait d'être entourée de pairs anonymes avec lesquels elle n'a pas ou peu de contact y contribue autant que le fait se retrouver seule au milieu d'une foule à un endroit où elle peut observer les autres. Qu'il s'agisse de moments où elle se rend dans un café pour travailler ou d'un moment pour elle-même. Ces deux éléments se confondent sans pour autant être les mêmes ; dans un cadre de travail le fait de pouvoir, si elle le désire, communiquer ne serait-ce que brièvement avec le personnel est apprécié, tandis que lorsqu'elle se rend le matin place Saint-Epvre, la seule présence au milieu des autres est source de plaisir. *« Comme ce que je te disais juste avant. T'as vraiment toute une tapisserie humaine et un champ des possibles en termes d'échanges qui est bluffant. Parce que les échanges pour moi dans un bar ne se font jamais qu'avec... présumons que tu viennes dans un bar avec quelqu'un. Ce ne sont pas que des échanges, t'as une palette d'attitudes, de regards, de sourires, de micro gestes ou de formes et de format de conversations qui sont vraiment multiples. D'où le côté puzzle. Je ne pense pas que t'entendes deux fois les mêmes échanges dans un bar. Je n'ai pas l'impression d'y aller deux fois de la même façon. C'est un renouvellement constant ne serait que parce que j'y suis en mode perso, surtout en ce moment. Ça dépend de l'état d'esprit dans lequel je suis. (...) C'est du*

*plaisir plus que de la curiosité, généralement du plaisir. C'est l'impression d'être rattachée. C'est une place privilégiée que de pouvoir être observateur ou de pouvoir être écouteur passif. Ça te raccroche à un univers de choses auquel tu n'aurais pas accès autrement. C'est ça que je me permets et ça me fait basiquement du bien d'être un petit être dans ce monde en mouvement qui évolue bien loin de toi. » (Caroline)*

Cette expérience collective, synthèse de coprésence, de représentations, est liée avec une caractéristique évoquée dans les entretiens, l'inattendu.

## L'inattendu

De cette coprésence naît une diversité de possibles. L'inattendu est de façon sous-jacente recherché dans les sorties. La façon dont les soirées se déroulent échappent à un plan initial. Même si elles sont parfois ritualisées, l'inattendu est toujours possible, parfois provoqué en priorisant un établissement différent de ceux fréquentés habituellement, parfois en allant au contact d'inconnus, parfois due à un état d'ébriété, l'inattendu, au contact de pairs anonymes, est une des caractéristiques appréciées des débits de boisson, ne pas savoir exactement comment la soirée va se dérouler. Antoine parle de cet inattendu comme une des raisons pour lesquelles il entretient des liens préférentiels avec les cafés, c'est cet inattendu qu'il aime y trouver, qui le pousse à sortir de chez lui. *« Quand tu sais que tu rentres chez toi que tu t'es fait un programme, que tu vas mater un film, c'est bien, a priori tu vas passer un bon moment, mais tout sera écrit, extrêmement prévisible. Quand tu sors dans un bar, ce n'est pas le cas, tu vas peut-être croiser des gens que tu n'as pas vus depuis longtemps ou un incident qui va te faire marrer. Tu vas commencer ta soirée à deux. Tu rejoins un pote au final il y en a deux autres qui arrivent que tu n'attendais pas et tu finis ta soirée à quinze, ça c'est chouette. Pareil sur les horaires. Tu penses y aller rapidement parce que tu as des trucs à faire et tu ressorts à deux heures du matin, tu bosses le lendemain et c'est drôle. Du moins inattendu. C'est un bon moyen de relâcher la pression. Je ne dis pas que les bars c'est forcément rentrer tard et dans un état pas possible, d'ébriété élevée. »*

*« Dans une soirée en appartement on sait comment ça va se passer » (Valentine)* mais dans un bar il y a toujours une raison pour que ça change, des possibles, des inattendus. C'est ce goût d'inattendu de possible, d'inconnu qui nourrit une envie de s'y rendre et de partager une expérience collective.

Les débits de boissons à travers cette coprésence désirée nourrissent un champ de possibles qui participent de leur succès. Un goût d'aventure, ou rien n'est jamais certain accompagne l'imaginaire qui les concerne, même si elle n'est pas toujours au rendez-vous. Le plaisir conféré par le fait d'être ensemble, même dans une forme d'engagement minimale, est quant à lui constant et mis en avant comme une raison de fréquenter les cafés. C'est selon nous dans cet aspect que se trouve la vraie particularité de ces lieux, dans cette forme de coexistence qu'ils mettent en scène.

## B : Quel devenir pour les débits de boissons ?

Il reste à se poser la question du devenir des débits de boissons. Au-delà de l'exercice prédictif, il s'agit de réfléchir aux évolutions des cafés en considérant les pratiques qui y ont cours aujourd'hui et de les interroger au vu de celles dont elles sont issues. En ce début de siècle, les transformations sociétales sont nombreuses, qu'il s'agisse des modes de vies ou des possibilités offerte par les nouvelles technologies, il convient d'interroger le devenir des cafés au vu de ces éléments. Reconsidérons une dernière fois les différentes phases de l'histoire des débits de boissons. A chaque époque ses représentations, mais aussi ses pratiques. Quid de la nôtre ?

La taverne était aussi importante dans la vie de la cité que dangereuse. Larcins et alcool imposent au pouvoir des mesures de contrôle, qui restent lettre morte. Le café et sa luminosité, a attiré une nouvelle clientèle dans les débits, et, avec elle de nouveaux usages. La perception sociale de l'alcool évolue durant le XIXe siècle et les débits de boissons en seront les récipiendaires, avec un système de licences mis en place pour limiter leur nombre. Jusqu'à une éventuelle réforme, en France, en 2018 et depuis plus d'un siècle le nombre de licence IV baisse mécaniquement et s'accompagne d'une concentration de plus en plus marquée dans les centres-villes. Nous proposons de réinterroger ce fait comme le fruit d'une évolution historique des débits de boissons en lien avec les usages actuels. Ces évolutions s'accompagnent, se conjuguent avec des pratiques sociales qui évoluent.

Nous l'avons lu, la diminution du nombre des débits inquiète, d'aucuns évoquent la disparition prochaine d'un symbole de notre culture, d'un mode de vie occidental. Certains, signe du temps, proposent de faire figurer au patrimoine mondial de l'Unesco les « bistrots » parisiens. Les hygiénistes pourraient s'en retourner dans leur tombe ; quel bouleversement en un seul siècle. Vouloir en faire un objet patrimonial c'est acter leur importance et notre attachement à ceux-ci, autant que de pointer leur fragilité, comme s'ils étaient menacés.

Les discours qui accompagnent cette évolution sont à réinterroger. Les licences répondent à la loi de l'offre et de la demande, si elles ne sont pas reprises c'est aussi parce qu'elles perdent leur pouvoir d'attraction. Les fermetures sont la conséquence

de fréquentations qui évoluent et non d'une sorte de fatalité. Les fermetures ne sont pas le fruit du hasard, elles répondent ou soulignent ces évolutions dans les façons de s'y rendre qui changent. Les débits de boissons sont à l'image de la société dans laquelle ils évoluent et s'y adaptent.

## Leurs évolutions structurelles

Les modes thématiques voient les « pubs », ou les « lounge » connaître d'éphémères succès. Les *cafés-philo* ou même les *cyber-cafés*, par exemple n'existent plus. En revanche des phénomènes transversaux comme la gestion de l'espace intérieur des bars témoigne des évolutions des débits de boissons. Durant cette étude nous avons observé, du moins à Strasbourg, une certaine tendance visant à réduire l'espace alloué au comptoir. Soit en retirant les tabourets, soit en signifiant que cet espace n'est pas disponible pour être occupé en stationnement. Le comptoir aussi long qu'il soit est alors uniquement dédié à la préparation des commandes. Plusieurs hypothèses existent quant à ce choix. La première est de vouloir gagner en productivité, les serveurs ou barmen étant alors concentrés sur leur tâche, et non plus sollicités par les discussions des habitués.

La seconde, participe de la même ambition, s'attacher à construire une clientèle large et non exclusive, et d'éviter les piliers de comptoir. Dans une optique commerciale, garder le lieu ouvert à tous. Les comptoirs se réduisent de plus en plus, ne gardant que la partie fonctionnelle. Les habitués sont repoussés le plus loin possible du comptoir et priés de ne pas perturber le travail des serveurs. Les clientèles d'habitués ne sont plus priorisées, ni nécessaires pour la subsistance de l'établissement qui préférera une clientèle hétérogène et variée. Les habitués renvoient, outre l'aspect chaleureux qu'ils incarnent, à l'image du pilier de bar et de l'alcool en solitaire. Cet aspect constitue pour les personnes interrogées une limite à ne pas franchir, un exemple à ne pas suivre. Dans cette optique, sans doute y a-t-il une perspective commerciale à ne pas vouloir mettre en scène au comptoir les habitués.

Les prix sont un des sujets qui concernent Johan quant à l'évolution actuelle des débits de boissons : *« je trouve que ça coûte un bras d'aller au bar, ça coûte clairement un bras. Je me demande de plus en plus si on ne va pas vers une segmentation entre les gens qui peuvent aller au bar et ceux qui ne peuvent pas financièrement. Le gap entre*

*ce que tu payes dans un bar et le prix d'une bière en supermarché, le gap a fortement augmenté. Oui. Ça a fortement augmenté et c'est devenu un peu un luxe de pouvoir se payer le bistrot, c'est un peu devenu (coupant) je pense que c'est la perte du bistrot en France ouais » (Johan)*

Le prix des consommations est un des critères qui opère dans le choix d'un établissement par rapport à l'autre, il est aussi parfois un frein aux sorties en fonction du budget. Doit-on le considérer comme une des évolutions caractéristiques des débits de boissons. Notre réponse est mitigée, la conjoncture économique et la concurrence imposent sans doute une hausse des prix, pour autant il est impossible de les considérer sans les replacer dans une analyse plus générale du pouvoir d'achat. Le demi de bière est-il « toutes choses égales par ailleurs » plus cher aujourd'hui qu'hier ? Le tarif des débits de boissons n'est, à notre sens pas une nouveauté, ne constitue pas une évolution caractéristique des débits de boisson ; il est à lire en lien avec les tendances économiques plus générales. Si une politique tarifaire choisit délibérément d'augmenter le tarif, si les débits deviennent un luxe, il n'est pas sûr que cela profite aux établissements.

### Vers une évolution des pratiques

Les évolutions du débit de boissons ne sont pas seulement structurelles, elles sont à trouver dans le rôle qu'ils jouent, leur place et les pratiques qui y ont cours. Ils apparaissent départis de certaines des fonctions qui leur étaient prêtées. Ils ne sont plus ces hauts lieux de sociabilités mais des interfaces privilégiées à l'expression de sociabilités qui préexistent, celle d'un réseau, amical ou professionnel ou culturel.

Force est de constater, que les sociabilités qui s'y expriment la plupart du temps leurs sont exogènes. Ceux qui s'y rejoignent, se connaissent au préalable, leurs rendez-vous sont le fruit de relations préexistantes. Le café est alors un espace favorisant l'expression, la matérialisation de ces liens.

En fonction du degré de proximité, de l'importance perçue ou symbolique de rendez-vous, un établissement pouvant offrir la meilleure condition à celui-ci sera choisi. S'il s'agit d'un rendez-vous professionnel ou d'une sortie entre amis, les arbitrages les débits ne vont pas être choisis pour les mêmes raisons. Le cadre, qu'ils proposent, la discrétion ou les consommations seront alors des critères de choix.

Les possibilités offertes par cet espace sont nombreuses, adaptables selon les situations. C'est d'ailleurs là que se situe un des pouvoirs d'attraction majeur des débits de boissons. Un cadre qui rend possible diverses stratégies d'engagements ou de réserves dans une coexistence désirée.

A travers cette évolution la question de la catégorisation des sociabilités qui se déroulent au débit de boissons se pose, s'agit-il alors de sociabilités électives ? Dans les réseaux ou dans les cadres priorisés ? Maxime Parodi questionne l'évolution de la sociabilité au regard des nouvelles technologies. Il inscrit sa réflexion dans un continuum historique dont nous lui empruntons les sources : « *Simmel disait au début du XXe siècle que loin de s'étioler, nos liens se forment différemment, davantage en fonction d'intérêts partagés et moins en fonction d'anciennes prescriptions ou d'anciennes contraintes.*<sup>261</sup> » Plus loin, il poursuit : « *En 1887 Ferdinand Tönnies développait ainsi la thèse d'un dramatique basculement des rapports entre les hommes de la communauté où chacun partage la même origine et le même destin, un même sentiment d'appartenance, à la société fondée elle sur la stricte individualité des intérêts, c'est-à-dire l'égoïsme.*<sup>262</sup> » Une analogie nous permet de rapprocher cette analyse au choix du débit de boisson, nous sommes passés du « café du coin » à un choix d'établissement basé sur des variables électives. On priorise certains aspects dans le café qui va donner corps à la sociabilité, « *nous sommes passés de la communauté de voisinage au réseau affinitaire*<sup>263</sup> » disait Parodi, nous sommes passé du bar du coin au café affinitaire nous font comprendre les entretenus. « *Il envisageait (Simmel) que nous nous dirigeons de plus en plus vers des communautés d'intérêts, c'est-à-dire des communautés dont la logique de formation est plus les intérêts partagés par ses membres que le statut hérité ou toute autre marque traditionnelle d'appartenance à un groupe* ». Ici dans notre cas, différentes logiques se superposent.

Les sociabilités locatives ne résistent plus aux possibles électifs. Les moyens actuels de rentrer en contact, à travers les usages numériques entres autres contribuent à départir le débit de boisson de sa fonction fédératrice. Le bar du coin n'est plus nécessairement celui du quartier. Les centralités nocturnes illustrent cette évolution. Le choix et les critères de choix relatifs à l'établissement aussi ; la proximité ne suffit

---

<sup>261</sup> PARODI, Maxime. La lente évolution de la sociabilité, *Revue de l'OCE*, 2000, n° 73, page 277

<sup>262</sup> PARODI, Maxime. Ibidem, page 277

<sup>263</sup> PARODI, Maxime. Ibidem, page 278



pas en elle-même à définir la relation de préférence (hormis circonstancielle) à l'établissement. Le public présent témoigne d'un choix par affinité plus que d'une appartenance locale, à l'échelle d'un quartier.

Le débit de boisson n'est plus le lieu de vie du quartier ; mais il est un lieu de vie dans ce quartier souvent investi par un public composite en matière d'origines géographiques. Pierre fréquente les mêmes établissements depuis son déménagement à quarante-cinq minutes de distance du centre-ville, il n'a guère essayé de s'informer sur ceux qui l'environnent dans son nouvel habitat. Préférant organiser ses sorties et ses déplacements. Les établissements ne ciblent plus ou pas les clientèles locales mais essayent de fidéliser les plus variées.

Les débits de boissons suivent et/ou participent des évolutions de notre société. De nouvelles formes de sociabilités et de façons de rencontrer autrui déresponsabilisent le bistrot dans sa capacité à réunir et unir les gens derrière le zinc. Limitant parfois le débit à un espace privilégié facilitant les comportements de sociabilités. Ceux-ci s'inscrivent dans le renforcement d'un lien préexistant plus que dans la création de nouveaux liens. Les évolutions des cafés interagissent avec celles de notre société, ils sont à son image Les débits sont des commerces qui participent moins qu'ils ne bénéficient de pratiques sociales en cours. Ainsi la sortie nocturne constitue un des temps fort de la vie des débits de boissons, ils s'y adaptent. Ils en bénéficient, la facilitent, la mettent en scène autant qu'ils lui donnent une substance en mettant en lien différents acteurs d'un groupe, disposés à la même chose dans une coexistence désirée. Sortir dans un bar est une expérience collective dans la façon dont elle inscrit cette pratique au milieu de semblables. Les débits de boissons en profitent et construisent leur offre commerciale autant qu'ils se positionnent de cette façon afin de drainer, de sentir, de répondre de la meilleure façon possible à cette attente mais ils n'en sont pas les créateurs. C'est notre société qui fait les débits qui, de fait, sont à son image. Les bars dépendent des usages qui en sont fait. Devenant, bon gré mal gré des espaces privilégiés pour mettre en scène des sociabilités, ou des activités sociales qui les font vivre plus que d'en être à l'initiative. Si la présence au bistrot était autrefois un moyen de légitimer son statut aujourd'hui la fréquentation de ces mêmes lieux est plus une façon de consolider des liens préexistants. Les amis, les pairs sont la raison de la venue au débit qui sert de lieu de rendez-vous Les débits de boissons sont au service de ces activités-là, ne les impulsent pas, en profitent, les facilitent.

Désormais, les bars ou les cafés vivent en accompagnant, en étant le support à des pratiques sociales définies, comme le sont la sortie, le loisir le fait de décompresser ou autre.

Une évolution qui interroge Johan : *« C'est un lieu d'échange pour moi, le bar, même si c'est de plus en plus dur. Je trouve que dans leurs évolutions, il y a de moins en moins cet échange, je trouve. A moins d'aller vraiment dans les bars de quartiers paumés ou dans les villages et là te retrouves un peu cette ambiance-là, mais aujourd'hui tu vas au centre de Metz dans les bars où on allait pas mal avant d'avoir le petit, les gens ils ont leur clan. Ça ça m'a surpris, tu vois clairement qu'il y a des gens de comptoir et des gens de salle, mais au comptoir ils sont deux trois mais la façon dont ils sont installés, en demi-cercle, ça fait une barrière physique qui t'invite pas à aller communiquer. Tu ne vas pas voir ça en Belgique par exemple ou c'est encore ouvert. »*

Le café est principalement un facilitateur, une interface où s'expriment des sociabilités mais il est rarement à l'origine de celles-ci. Est-il pour autant destiné à disparaître ? le succès de nouveaux établissements, bien que ne disposant pas de licence IV, nous conduit à y réfléchir. Le succès des uns ne semble pas nuire à celui des autres. D'ailleurs les « coffee shop » ne véhiculent ni le même imaginaire, ni la même expérience collective. Le produit d'appel prend la forme de vente à emporter, bien loin de l'inattendu qu'offrent les débits de boissons. L'absence de coprésence désirée et de l'appétence qu'elle produit pour les débits de boissons, nous invite à différencier ces établissements. Il n'y a pas de corrélation entre le succès des Starbucks et la baisse des Licence IV.

Les débits de boissons continueront à évoluer en lien avec les pratiques qui y ont cours. L'intériorisation de certaines normes sur les façons de boire en journée à impacter les cafés du XXème siècle, les ouvertures matinales qui contentaient les travailleurs avant leur prise de poste, n'existent plus ou presque. C'est désormais les sorties nocturnes qui leur donnent le rythme et les font vivre.

# Conclusion

A l'origine de cette recherche, il y a un lien intime avec le sujet. Un lien qui a progressivement évolué vers un questionnement, pour, après quelques années, se matérialiser dans ce travail. Aller au café, dans un bar, au troc' a longtemps été pour moi une source de plaisir, dont les raisons variaient selon les occasions. Rejoindre mes amis, me changer les idées, côtoyer de jolies filles, et, bien sûr, faire la fête, s'amuser...

Un peu plus tard la vie me met un plateau dans les bras et me voilà serveur. Se concrétise alors progressivement l'impression d'un cadre dans lequel se déroulent des sociabilités riches et variées, structurées et signifiantes. Puisque ces pratiques s'inscrivent dans la durée, prennent des formes spécifiques, avec des personnes choisies de façon élective, dans des échanges verbaux, ou non, dans une coprésence qui possède ses propres règles, il y avait pour moi un sujet, une question, une envie de savoir, de comprendre. C'est ce bouillonnement, cette effervescence humaine, symbolique et éphémère, qui a stimulé ma curiosité et nourri mon questionnement. Le choix de ce sujet m'a porté jusqu'à ce jour, animé par le désir de répondre aux questions initiales et d'apporter des éléments qui offrent la possibilité d'un regard différent sur les débits de boissons et les formes de sociabilités qui s'y déroulent.

Mais comment s'y prendre ? En interrogant dans un premier temps le sujet, en procédant à une déconstruction de l'objet, à travers son processus historique, les représentations qui sont projetées sur lui, et sur sa matérialité aussi. Puis, dans un second temps, en donnant la parole à ceux qui s'y rendent, en leur demandant un témoignage de leur pratique. Je suis le premier surpris de la richesse des réponses qui m'ont été confiées et n'aurais pas pu en deviner la teneur, encore moins leur diversité. C'est cette même variété dans les réponses, et par conséquent dans les pratiques liées aux débits de boissons qui a été ici retranscrite.

Nous avons voulu proposer une lecture contemporaine sur les pratiques, l'histoire, les représentations, sur les débits de boissons plus simplement. Bien sûr, il reste tant de choses à dire, et nous n'aurons jamais l'outrecuidance de prétendre avoir épuisé le sujet. Cependant, certains points marquants, selon nous, émergent à la suite de cette recherche. Des résultats qui mettent au jour des éléments nouveaux et incitent à réinterroger notre vision des débits de boissons.

Nous avons fait le choix de donner la parole aux acteurs pour accéder au sens qu'ils donnent à leurs pratiques. Ce positionnement a été le nôtre dès l'origine de ce travail et n'a jamais été remis en cause, le travail de déconstruction de l'objet faisant apparaître le piège des représentations, des catégorisations *a priori*, qui viennent illustrer des positionnements subjectifs et personnels. Les pratiques liées aux débits de boissons sont à lire dans leur diversité. Les personnes interrogées fréquentent différents établissements et justifient des raisons qui les y conduisent en fonction de critères et de contextes. Il n'y a pas un, mais plusieurs établissements priorisés selon les personnes, les envies. En ciblant notre matériau sur ces parcours individuels, émergent alors des nuances et des façons de sortir diverses, qui cohabitent les unes avec les autres pour offrir un maillage des pratiques beaucoup moins hermétiques que ne le laissent apparaître des scansion terminologiques, répartissant les établissements selon leur fonctions supposées ou perçues. Ainsi décréter, pour des raisons décoratives ou selon la perception d'une clientèle, qu'un lieu se nomme d'une façon ou d'une autre est un exercice arbitraire derrière lequel, et disons-le ici à l'appui de ce que nous avons développé, se nichent des appréciations personnelles classantes. Ces dernières peuvent être interprétées comme une façon de légitimer ou non des publics en fonction d'une appartenance socio-culturelle supposée

Du point de vue des acteurs les visites sont articulées autour d'une dichotomie qui distingue des pratiques diurnes et d'autres nocturnes. Ce distinguo se matérialise par un ensemble d'usages, de perceptions et de positionnements spécifiques. Le jour les pratiques du café sont principalement solitaires et se couplent à des activités ou à une façon de profiter de l'espace et du temps. Une bascule s'opère en fin de journée et les pratiques se transforment, elles deviennent alors collectives. La solitude est à ce moment perçue négativement, Les acceptions de celle-ci, la nuit venue dans les bars se nourrissent de représentations autant que des normes en présence. La très grande majorité des personnes qui nous ont répondu sortent le soir à plusieurs, et la présence de celui qui investit les bars seul interroge. Les débits de boissons deviennent, le soir, le théâtre de retrouvailles, de réunions entre groupes de pairs. L'alcool joue un rôle important dans cette expérience collective. Malgré son caractère ambivalent, il est appréhendé comme un jeu, un amplificateur de la soirée, et un risque puisqu'il faut rester dans un boire collectif, ne pas tomber, ne pas le laisser prendre le dessus. Les comportements en lien avec la consommation d'alcool dans les débits de boissons

témoignent de normes intériorisées par les acteurs, le groupe de pairs jouant un rôle dans le rappel aux normes à respecter. Celui qui ne boit plus « avec » le groupe mais pour boire, sera sanctionné par le groupe, le mettant à l'écart. La recherche d'un boire ludique est aussi surveillée par le personnel qui n'hésitera pas à faire sortir ou à interpeller celui qui s'en extrait.

Les raisons de se rendre dans un café sont multiples mais les formes que prennent ces visites sont, elles très organisées, et s'inscrivent dans un cadre normatif partagé par les personnes interrogées. Le choix du lieu dépend d'un arbitrage contextuel en fonction des participants et des intentions qui sont données à la visite.

L'espace du débit de boissons doit être envisagé dans sa complexité. Il est un cadre en interaction avec son environnement et les acteurs qui s'y rendent. Structure commerciale qui répond à des lois et des normes, sa matérialité et les espaces qui le composent ne peuvent être approchés uniquement au regard de leurs aspects fonctionnels. Ainsi la structuration de l'espace général qui peut se décomposer en un comptoir, des tables et éventuellement des terrasses, va être évaluée par les acteurs selon les motifs de leurs venues. Le sens alloué à ces différents espaces est contextuel. Selon que les personnes s'y rendent seules, à la recherche d'un lieu pour travailler ou pour profiter du soleil par exemple, les tables ou le comptoir ne seront alors pas appréhendés avec la même appétence. La recherche d'un espace en correspondance avec l'état d'esprit détermine à ce moment, l'intérêt et les normes de ce même espace.

Les rencontres qui ont lieu dans ce cadre sont elles aussi à réinterroger. Si les cafés sont souvent présentés comme des lieux qui participent du lien social, voire des lieux de rencontres, rares sont celles dont l'origine prend corps dans un bar ou un café et qui s'exportent hors les murs. Dans la majorité de nos exemples les sorties se font à plusieurs et les rencontres préexistent à l'intérieur de réseaux de sociabilités. Quelques fois des échanges avec d'autres clients se déroulent le temps d'une soirée, ou plus, mais conservent un caractère éphémère. Ce sont alors des partenaires de soirées, avec qui les interactions restent contextuelles. Les habitués, quant à eux, entretiennent un rapport différent avec l'établissement, plus intime, et rencontrent à ce titre ceux qui comme eux se rendent fréquemment au bar et échangent avec le serveur ou les autres habitués. Des rencontres s'opèrent mais, elles non plus, ne dépassent que rarement le cadre du débit de boissons si elles ne sont pas nourries par des

centres d'intérêts communs. Sans doute est-ce là un des aspects les plus marquant de notre recherche : le débit de boissons, se voit dans les usages, départi de sa fonction supposée de mettre en lien les clients. Ces derniers, selon les desseins qu'ils poursuivent optent pour des stratégies d'ouvertures ou de fermetures qui conditionnent les rencontres plus que le débit ne les permet.

Le café est apprécié pour les nombreuses façons d'investir son espace, et de s'y inscrire. La rencontre n'est pas évoquée comme une des raisons de s'y rendre, elle n'est pas attendue mais appréciée ; en revanche la coprésence est mise en avant comme facteur contribuant au plaisir et motivant cette fréquentation du café.

Le bar et le client sont en interaction dans un espace privilégié en fonction d'une recherche spécifique, cette dernière pouvant prendre des formes diverses, allant d'un retrait vers soi, au partage d'un moment avec son groupe de pairs. Dans tous les cas les débits de boissons fournissent une réponse qui prend son caractère particulier dans le rapport à l'altérité qu'elle propose. De façon labile c'est la coexistence et, à travers elle, une façon d'être ensemble, qui est appréciée. Les cafés offrent une forme de regroupement caractéristique, qui s'est institutionnalisée au cours des siècles. Cet aspect qui traverse l'histoire est, selon nous, à envisager comme une des caractéristiques qui définit les débits de boissons : en leur sein se trouve une façon d'être ensemble particulière.

A notre question initiale « pourquoi se rend-on dans les bars ? », nous sommes en mesure de répondre de la façon suivante : la réponse est dans la pluralité. Autrement dit les réponses ne se conjuguent qu'au pluriel, il ne s'agit pas de donner une réponse fonctionnelle mais de saisir la pluralité des possibles. Les réponses proposées par le débit de boissons laissent cette pluralité s'exprimer. Ce ne sont pas une mais plusieurs raisons qui conduisent dans les bars, à différents moments dans différents contextes. Un regard dynamique et pluriel doit être posé pour qui veut traiter des débits de boissons. Les pratiques doivent se lire dans leur pluralité et ne prennent sens qu'en fonction d'un contexte et du positionnement de l'acteur dans celui-ci. Le débit doit être pensé dans cette globalité. Les différentes formes de pratiques ou d'usages coexistent pour les acteurs, elles évoluent en fonction des parcours de vies.

Le choix d'un travail centré sur les acteurs apporte une lecture complémentaire aux recherches qui fondent leur analyse sur un seul établissement. Les éléments composant la dynamique d'un café ou d'un bar ne sont pas homogènes. Les cafés du jour sont les bars du soir ; l'établissement reste le même mais ce qui s'y déroule diffère en de nombreux points.

Il existe bien entendu des limites à ce travail, et parmi celles dont nous avons conscience, il convient d'apporter un discours à leur sujet.

L'analyse de cette recherche nous conduit à dire que certaines thématiques auraient mérité un éclairage supplémentaire. En questionnant les débits de boissons et la façon dont ils sont aujourd'hui pratiqués, il nous fallait aborder la variété des éléments qui les déterminent. Le sujet est vaste et protéiforme, ce qui légitime une exploration générale comme la nôtre, en lien avec notre problématique initiale mais qui comporte des écueils. Chacun des thèmes développés mériterait une analyse spécifique. Néanmoins des points importants nous donnent l'impression, parfois frustrante, de ne pas « tout » dire ou expliciter, les chapitres sur la place de la rencontre et les formes qu'elles prennent dans un débit de boissons, même au nombre de trois ne suffisent pas à être exhaustif ou à développer l'ensemble des éléments qui pourraient l'être. Nous avons été à l'essentiel ou presque, présentant les idées qui nous semblaient les plus importantes pour traduire les propos des acteurs. Cependant cette question aurait pu être développée bien plus en détail.

Le choix de notre méthodologie ne nous a pas conduit à pouvoir accéder à un niveau d'analyse autre que celui spécifique aux débits de boissons, au risque de surinterpréter les propos recueillis. Ceux-ci, nous l'avons déjà évoqué, se heurtent à la limite de la restitution des pratiques. Un retour réflexif sur les pratiques et la place qu'elles occupent n'a pas été possible chez nos interlocuteurs. Nous aurions sans doute dû les revoir dans un second temps pour leur offrir cette possibilité. Les entretiens sont souvent remplis de remarques telles que « je n'ai jamais réfléchi à ça », « c'est une bonne question ». Parmi les raisons qui motivent le choix de se rendre dans un bar, celle de décompresser en fait partie, nous pouvons entendre alors que cette posture réflexive n'est pas instantanément mobilisable. En revanche, nous n'avons pas voulu présumer de la place de ces pratiques, interactions ou sociabilité dans le reste de leurs vies. C'est selon nous une des limites de la portée de ce travail qui offre un cadre



théorique, une lecture plurielle sur les débits de boissons mais qui, elle aussi, se limite à leurs murs.

La première partie contextualise le sujet des débits de boissons pour en proposer une socio histoire appelée à être mise en lien avec les pratiques relevées et témoignées, ainsi que les différents éléments illustrant des formes de sociabilités caractéristiques aux débits de boissons ou qui s'y observent. Cette partie nous semble essentielle pour différentes raisons. Ainsi c'est grâce à elle que nous pouvons percevoir les écarts entre idées reçues, symboliques, projetées ou attribuées aux débits de boissons, sur les habitués, les façons de boire, la relation à l'altérité, etc. Les formes « actuelles » de fréquentation ne sont pas celles du siècle dernier, et cette différence témoigne d'une évolution constante des formes de pratiques, qui s'inscrivent dans celle plus générale des mœurs, des normes qui contribuent à définir ou à légitimer moralement et symboliquement tel ou tel comportement.

Cette partie nous semble essentielle et donne, si ce n'est du sens à notre travail, du moins des perspectives importantes, temporelles et sociales entre autres. Mais du fait de la richesse des éléments qui la compose, les éléments aussi divers qu'éclairants nous apparaissent « compressés ». Une impression sans doute inhérente au choix de notre problématique, de la méthodologie et de l'objectif poursuivi. Il n'est pas possible de « tout dire » dans une thèse, du moins nous n'y sommes pas parvenu et ne prétendons pas pouvoir le faire. Sans doute aussi ce travail consistant à devoir prioriser des informations, opérer des choix, équilibrer, du mieux possible est un des enseignements personnels de cet exercice, de ces années de travail.

Nous aurions pu sans doute procéder autrement dans cette démarche et la réaliser dans un second temps après l'étude de terrain plutôt qu'en amont. C'eût été moins chronophage et sans doute aussi instructif mais nous avons un besoin personnel de déconstruction et de mise à distance du sujet.

Le fruit de ce travail laisse entrevoir des pistes de réflexions à développer. De différentes natures mais qui se fondent sur le même constat. Le matériau et son analyse au fil de ces pages met au jour des concepts qui convergent et tendent à créer un cadre théorique ou une grille de lecture sur les débits de boissons. Ce cadre théorique pourrait selon nous être mobilisé dans d'autres contextes pour s'enrichir.

Les principaux thèmes abordés et développés pourraient gagner à être réévalués dans un cadre plus circonscrit. Ce travail a choisi de rompre avec les perspectives monographiques ; de façon à aborder et questionner la pluralité des rôles et des façons d'investir le lieu. Le pari, le choix méthodologique s'est avéré payant en nous offrant une lecture différente, plus générale, avec comme corollaire un degré de précision moindre, mais une argumentation plus vaste. Il pourrait être intéressant de réinterroger certains des éléments abordés dans une perspective spécifique, sur un seul établissement, ou sur un type prédéfini d'établissement, comme par exemple les bars à vins. A travers eux observer les écarts, les particularismes dans les relations qui se jouent. Le rapport au boire et les normes, par exemple, qui, sans doute, doivent être différentes, l'exhausteur de soirée est probablement remplacé par un boire qualitatif, de même, les connaissances en matière de produits sans doute, ritualisées.

Notre travail pourrait aussi faire l'objet de comparaisons avec des lieux où prennent corps d'autres formes de sociabilités. Les restaurants par exemple mais surtout ces nouvelles enseignes, Starbucks par exemple ou les bars à chichas. Un travail sans doute riche d'informations

Ce cadre théorique pourrait être interrogé dans le milieu rural ou le périurbain, pour comparer les différences en matière de clientèles. Est-ce que les sorties ont la même importance ? les habitués sont-ils plus nombreux, leur rôle différent ? Dans les articles qui constituent une partie de notre bibliographie, les ouvertures de cafés dans des villes de petite taille, dans un tissu urbain, social qualifié de rural, met en avant l'importance accordée aux débits pour maintenir un lieu où le village se retrouve. A fédérer en son sein une communauté d'habitués où la camaraderie fait loi. Un point de vue qui mérite d'être analysé en profondeur. Est-ce dû à une clientèle qui manque d'hétérogénéité, à son non-renouvellement, et finalement à travers ce phénomène peut-on expliquer la disparition de certains d'entre eux ? Notre question est celle de l'existence d'un prisme déformant : ne voudrait-on pas à travers ces articles les faire passer pour ce qu'ils ne sont plus.

Pour la suite de notre travail, nous souhaitons poursuivre la réflexion quant aux éléments développés dans le dernier chapitre de cette thèse. D'avoir mis au jour la notion de coprésence désirée, grâce aux témoignages des personnes interrogées nous incite à poursuivre la réflexion sur les formes de regroupements comparables Une hypothèse serait de dire que derrière le fait de se retrouver au café, dans cette

coexistence, cette coprésence désirée, se trouve une manifestation d'un schème important de notre façon de faire société. Nous n'avons pas pu développer autant que souhaité ces aspects qui nous tiennent à cœur. La dimension ethnographique de ce travail en est aussi sa limite. La question centrale à laquelle nous souhaitons nous confronter est celle du lien, de la nécessaire sociabilité présente dans notre société, Simmel dirait ce qui fait la société. Dans ses travaux l'ensemble des actes réciproques contribue à la vitalité de la société. Et ce sera alors d'un point de vue sociologique qu'il nous faudra aborder ce sujet. Les formes de regroupement qui fondent la société. Nous avons une intuition, personnelle qui ne demande qu'à être infirmée ou nourrie, qu'une tendance à la sociabilité, à l'échange est transverse à tous les types de regroupements humains ; parmi eux les formes et l'intensité de ces manifestations sont indénombrables. Nous avons su en souligner une, espérons-le, celle de la présence dans un café.

# Bibliographie

Ouvrages, chapitres d'ouvrages

ANCEL, Pascale, GAUSSOT, Ludovic. *Alcool et Alcoolisme*. Paris : L'Harmattan, 2012, 238 p.

AUGE, Marc. *Éloge du bistrot parisien*. Lausanne : Payot, 2015, 115 p.

BARTELT, Franz. *Le bar des habitudes*. Folio. Paris: Gallimard, 2007, 304 p.

BENACQUISTA, Tonino. *Les morsures de l'aube*. Paris : Rivage, 1992, 216 p.

BIHL-WILLETTE, Luc. *Des tavernes aux bistrots, histoire des cafés*. Chatenois les forges, L'Age d'homme, 1997, 321 p.

BOISARD, Pierre. *La vie de bistrot*. Paris : Presses Universitaires de France, 2016, 206 p.

BOYER, Marie-France. *Le goût des cafés*. Paris : Thames & Hudson, 1994, 120 p.

DESJEUX, Dominique, JARVIN, Magdalena, TAPONIER, Sophie. *Regards anthropologiques sur les bars de nuit*. Paris : l'Harmattan, 1999, 210 p.

ELEB, Monique, DEPAULE, Jean-Charles. *Paris, société de café*. Besançon : Edition de l'imprimeur, 2005, 272 p.

FAUCHART, Laurent, GEORG, Odile, GOMEZ-PEREZ, Muriel. *Lieux de sociabilité urbaine en Afrique*. In ETOUGHE-EFE, Jean-Emery. *Les bars populaires de Libreville. Des construits de sociabilités*. Paris : L'Harmattan, Série Sociologique, 2017, 156 p.

FILLAUT, Thierry, TSIKOUNAS, Myriam, NAHOUM-GRAPPE, Véronique, *Histoire et alcool*, Paris : L'Harmattan, 1999, 224p

FRANKLIN Alfred, *La vie privée d'autrefois : Le café, le thé et le chocolat/d'après des documents originaux ou inédits par Albert Franklin, 1887-1902*, 312P,

GOFFMAN, Erwing. *Les rites d'interaction*, Lonrai : Les éditions de minuit, 2005, 238p,

GOFFMAN, Erving. *Comment se conduire dans les lieux publics*. Mayenne : Economica, collection Etudes sociologiques, 2013, 308p,

HALDAS, Georges. *La légende des cafés*. Lausanne : Age d'Homme, 1976, 221 p.

HILLEMAND, Bernard. De l'inégalité et de la vulnérabilité des personnes vis-à-vis de l'alcool. In : CARO, Guy. *De l'alcoolisme au bien boire*. Paris : L'Harmattan, 1990, pages 73-83.

HIRSCH, Jean-Pierre. *Vie de Bistrots en Alsace*. Paris : L'Harmattan, Série Historiques Travaux, 2010, 310 p.

JARVIN, Magdalena. *Vies nocturnes, Sociabilité des jeunes adultes à Paris et à Stockholm*. Paris : L'Harmattan, 2007, 198P

LACROIX, Alexandre. *Se noyer dans l'alcool ?* Vendôme : PUF, 2001, 80p

LE BRETON, David. *La saveur du monde*. Paris : Métailé, 2006, 456 p.

LE BRETON, David. *L'interactionnisme symbolique*. Mercurès : Quadrige, 2008, 250p.

LETAILLEUR, Gérard. *Histoire insolite des cafés parisiens*. Saint-Amand-Montrond : Perrin, 2011, 338p.

MALIGNAC, Georges. *L'alcoolisme*. Paris : PUF, 1984 (septième édition), 128p.

MANNONI, Pierre. *Les représentations sociales*. Mayenne : PUF, 2012, 128p,

NAHOUM-GRAPPE, Veronique. Préface. In ANCEL, Pascale. GAUSSOT, Ludovic, *Alcool et Alcoolisme*. Paris : L'Harmattan, 2012, 238 p.

PAQUOT, Thierry. *L'espace Public*. Paris : La découverte, 2011, 128 p.

PEREC, Georges. *Tentative d'épuisement d'un lieu parisien*. Paris: Christian Bourgois, 1982, 59 p.

PERRIN, François. *Bois sans soif*. Paris : Rue Fromentin, 2013,144 p.

PUDLOWSKI, Gilles. *France Bistrots*. Paris : Editions de la Martinière, 284 p.

ROUSSEAU, Jean-Jacques. *Apologie du théâtre* (nouvelle édition augmentée). Paris : Arvensa éditions, 2014, 684p

SARTRE, Jean-Paul. *L'être et le Néant*. Paris : Gallimard, 1943, 638 p.

SCARRON. *Le Roman Comique*, Paris : Desrez, 1835, 352p.

SCHLIENGER, Jean-Louis, BRAUN, André. *Le buveur alsacien*. Strasbourg : La nuée bleue, 2004, 287p.

SIMMEL, Georg. *Sociologie et Epistémologie*. Paris: PUF, 1991, 283 p.

SPRADLEY, James P., MANN, Brenda. *Les bars, les femmes et la culture*. Paris : PUF, 1979, 255 p.

STEINER, Georges. *Une certaine idée de l'Europe*. Paris : Actes Sud, 2005, 80 p.

#### Articles, revues

BITEAUD, Laura. Pour que dure la nuit..., *Revue des Sciences Sociales*, 2004, n°32, page 100.

BLANC, Maurice, CAUSER Jean Yves. Privé public : quelles frontières ? *Revue des sciences sociales*, 2005, n° 33, 11 p.

BRYON-PORTET, Céline. La dimension politique de la série Plus belle la vie. Mixophilie, problématiques citoyennes et débats socioculturels dans une production télévisuelle de service public. *Mots. Les langages du politique* [En ligne], 2012 | 99. URL : <http://journals.openedition.org/mots/20696> ; DOI : 10.4000/mots.20696

BRYON-PORTET, Céline. Les productions télévisées, genre oublié dans la construction de l'image d'un territoire ? L'exemple de co-construction de l'image socioculturelle de la ville de Marseille par la série Plus belle la vie. *Études de communication* [En ligne], 2011 | 37. URL : <http://journals.openedition.org/edc/3071> ; DOI : 10.4000/edc.3071

BUISSON-FENET, Emmanuel. Ivresse et rapport à l'occidentalisation au Maghreb. Bars et débits de boissons à Tunis. *Égypte/Monde arabe*, 1997, Première série, N° 30-31, p310

CHOQUET, Olivier. Les sorties : une occasion de contacts. *Economie et statistique*, 1988, N°214, pp. 19-25

DE BUSSCHER, Pierre-Olivier. Le monde des bars gais parisiens : différenciation, socialisation et masculinité. *Journal des anthropologues* [En ligne], 82-83 | 2000. URL : <http://journals.openedition.org/jda/3372> ; DOI : 10.4000/jda.3372

DESMICHEL Pascal. Les cafés de campagne : typologie des établissements du plateau de Millevaches. *Norois* [En ligne], 2011/1, 218. URL : <http://journals.openedition.org/norois/3549> ; DOI : 10.4000/norois.3549

DONNIO, Isabelle, SIPOS, Irène. Des « Bistrot mémoire ». *Gérontologie et société*, [En ligne], 2008/3, vol. 31 / n° 126, p. 217-223. DOI 10.3917/g.s.126.0217, 2008/3 n° 126, p 217 à 223.

DUFOUR Anne-Hélène. Cafés des hommes en Provence. *Terrain*, 1989, n° 13, pp. 81-86.

FABRE-VASSAS, Claudine. La boisson des ethnologues. *Terrain*. [En ligne], Octobre 1989 | 13. URL : <http://journals.openedition.org/terrain/2944> ; DOI : 10.4000/terrain.2944

FLEURY, Antoine. De la rue-faubourg à la rue « branchée » : Oberkampf ou l'émergence d'une centralité des loisirs à Paris. *L'Espace géographique*, 2003, 3, Tome 32, p 232-252

GWADZDZINSKI, Luc. Cerner la nuit urbaine, *Revue des Sciences Sociales*, 2004, n°32, page 19.

JEANJEAN, Agnès. Ce qui du travail se noue au café. *Socio-Anthropologie*. 2004, n° 15 « Boire », p. 47-67.

KASMI, Saïda. Jeunes noctambules à Strasbourg, *Revue des Sciences Sociales*, 2004, n°32 p 114-119.

LEVY, Suzy. Les cafés montmartrois au XIXème siècle, lieux de communication. *Communication et langage*. 1995, N°103, pp. 61-70,

MATHIEU, Nicole, MOREL-BROCHET, Annabelle, BLANC, Nathalie, GAJEWSKI, Philippe, GRESILLON, Lucile, HEBERT, Florent, HUCY, Wandrille et RAYMOND, Richard. Habiter le dedans et le dehors : la maison ou l'Eden rêvé et recrée. *Strates*, [En ligne], 2004, n° 11. URL : <http://strates.revues.org/430>

MEREAU, Julien. Les Originales, un bar de femmes. Ethnographie d'un « marché » de la séduction homosexuelle. *Socio-Anthropologie*, 2002, [En ligne], 2002 | 11. URL : <http://journals.openedition.org/socio-anthropologie/138> ; DOI : 10.4000/socio-anthropologie.138)

OBADIA, Lionel. Le « boire ». *Socio-anthropologie* [En ligne], 2004 | 15. URL : <http://journals.openedition.org/socio-anthropologie/421> ; DOI : 10.4000/socio-anthropologie.421

OLMEDO, Elise. Lieber M., 2008, Genre, violences et espaces publics. La vulnérabilité des femmes en question. Paris : Presses de Sciences-Po., *Cybergeog : European Journal of Geography* [En ligne], Revue de livres, mis en ligne le 09 décembre 2010, consulté le 31 mai 2018. URL : <http://journals.openedition.org/cybergeog/23402>

PARODI, Maxime. La lente évolution de la sociabilité, *Revue de l'OCFE*, 2000, n° 73, page 277-286

QUERE, Louis. Sociabilité et interactions sociales. *Réseaux*, 1988, volume 6, n° 29. p.79.

ROMERO DE SOLIS, Pedro. La taberna en Espagne et en Amérique. *Terrain*, 1989, N°13, p 63-71

ROSSO, Thierry. Manières de boire. *Socio-anthropologie*. [En ligne], 2004 | 15. URL : <http://journals.openedition.org/socio-anthropologie/406>; DOI: 10.4000/socio-anthropologie.406

SCHLOR, Joachim. Quand vient la nuit, *Revue des Sciences Sociales*, 2004, n°32, p 26-27.

Travaux universitaires, études

LOTTE, Georges. *De la réglementation des débits de boissons*. Thèse de droit, Université de Caen, 3 Juillet 1908, 208p.

NIEDZIELSKI, Pierre. *Un autre regard sur les bars*. Mémoire de Sociologie, Université de Nancy 2, Septembre 2009, 120 p.



POULAIN, Jean-Pierre. *Nouveau regard sur les Français et l'apéritif*, Etude Sociologique, 2005. [En ligne] URL : <http://mjd.voisin.free.fr/voisin/apero2.pdf>

#### Sites internet

Café de Flore, [En ligne. Consulté le 30/11/2017]. URL :

<http://cafedeflore.fr/histoire/>

Lire pour écrire (Blog) :

<http://lire-pour-ecrire.blogspot.com/2010/07/lecrivain-au-cafe.html>

Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie :

[http://www.umih-hauts-de-france.fr/social-emploi-formation\\_c30/licences-de-debits-de-boissons\\_dos16/](http://www.umih-hauts-de-france.fr/social-emploi-formation_c30/licences-de-debits-de-boissons_dos16/)

CHAUVEAU, Agnès. *Paysages Sartriens, Sartre et la télévision*. Catalogue de l'exposition Sartre, BNF [En ligne]. URL : <http://classes.bnf.fr/rendezvous/pdf/Sartre3.pdf>

VILLERME, Louis - René. *Tableau de l'état physique et moral des ouvriers employés dans les manufactures de coton, de laine et de soie*. Paris : Renouard, 1840  
<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6503b.pdf>

#### Colloques, communications

ESTRADA URROZ, Rosalina. Les espaces du conflit : du patio de vecindad à la taverne. Puebla, du porfiriat à la Révolution. *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [En ligne], Colloques, mis en ligne le 04 février 2005, consulté le 31 mai 2018. URL : <http://journals.openedition.org/nuevomundo/234> ; DOI : 10.4000/nuevomundo.234

Presse

Régionale

Quotidien *Dernières Nouvelles d'Alsace* : 19 septembre 2010 ; 4 octobre 2014.

Quotidien *Direct Strasbourg* : n°395, 8 décembre 2011.

Quotidien *l'Est Républicain*, 18 mai 2012.

Quotidien *La Montagne*, Centre France : 27 mars 2016 ; 16 novembre 2017.

Hebdomadaire *La Semaine*, Metz-Nancy : 19 juillet 2012 ; 26 juillet 2012 ; 13 Avril 2017.

Quotidien *Le journal de Saône et Loire* : 13 décembre 2015 ; 1 er février 2016 ; 3 février 2016.

Quotidien *Nord Eclair* : 8 juin 2017.

Mensuel *Vivacité*, n°13, 27 février-20 mars 2015

Nationale

Journal *Le Figaro*, 16 mai 2014.

Journal *Le monde*, 27 juillet 2010.

*Le Magazine du Monde*, 5 octobre 2013.

Journal *Marianne*, n° du 29, janvier au 4 février 2011.

Pierre-Emmanuel NIEDZIELSKI

# Sociabilités de comptoir, une ethnographie des débits de boissons

## Résumé

Les débits de boissons que l'on préfère les appeler cafés, bars, troquets ou autres font partie de nos sociétés depuis plusieurs siècles. A ce titre ils nous paraissent parfois familier, les connaissons nous vraiment ?

A travers le discours d'une quarantaine de personnes qui ont partagé leurs expériences et le sens qu'ils donnent à leurs pratiques, cette thèse propose une exploration des usages en cours des débits de boissons, des raisons qui nous y conduisent jusqu'aux ritualités qui accompagnent les façons d'y consommer. Scindés autour de plusieurs axes qui déterminent les normes comportementales, les débits de boissons ne sont pas vécus ni envisagés de la même façon selon qu'il s'agisse du jour ou de la nuit, que l'on s'y rende seul ou accompagné. Ces axes influent sur les façons de boire, le choix du lieu et les rencontres qui s'y produisent ou non.

Cette orchestration variée et pourtant harmonieuse est détaillée au cours de cette recherche offre une réponse originale quant à la place qu'ils occupent dans nos sociétés.

**Mots Clés :** Interactionnisme symbolique, débits de boissons, bars, cafés, sociabilités, lieux de rencontres, tiers-lieu, alcool, normes sociales

## Résumé en anglais

The drinking establishments that we sometimes call cafes or bars have been part of our societies for several centuries. As such they seem to us sometimes familiar but do we really know them?

Through the speech of some forty people who have shared their experiences and the meaning they give to their practices, this thesis proposes an exploration of the current uses of drinking establishments, the reasons that lead us there, to the rituals which accompany the ways of consuming alcohol.

Split between several axes that determine behavioral norms, drinking establishments are not experienced or considered in the same way depending on whether it is day or night, whether one goes there alone or accompanied.

These axes influence the ways of drinking, the choice of place and the encounters that occur there or not

This varied and yet harmonious orchestration is detailed during this research and offers an original answer as to the place they occupy in our societies.

**Key Words :** Symbolic interactionism, drinking places, bars, cafés, sociability, meeting places, third places, alcohol, social norms