

Sophie Porcarelli, Benjamin Laplante, Yann Calbérac  
13 décembre 2006

Café de la Cloche, 13 décembre 2006

## **Des cafés et des hommes : l'exemple de Lyon**

Sophie Porcarelli est l'auteur d'une thèse de géographie dirigée par André Vant (Université de St-Etienne) : *Plaidoyer pour une géographie sociale des cafés et des cafetiers : à travers l'exemple lyonnais* (2002).

Cette dernière rencontre des Cafés Géographiques de l'année 2006 propose de s'intéresser au lieu dans lequel se produisent ses réunions, à savoir le café en tant que lieu et objet de recherches scientifiques. En introduction, Yann Calbérac souligne le paradoxe que représente le café : il a été longtemps considéré en sciences sociales comme un outil de travail, pour la réalisation du travail de terrain et des enquêtes, mais assez peu comme un objet de recherches à part entière. Sophie Porcarelli fait justement partie des rares géographes à s'être penchée sur la question, et à avoir consacré sa thèse de doctorat à ce type de lieu. Elle s'est intéressée aux cafés de l'agglomération de Lyon.

Ce café géo prend la forme d'un échange, entre Yann Calbérac, Sophie Porcarelli, et le public. Trois thèmes sont successivement abordés : le café objet géographique, la pérennité des pratiques et l'évolution de la localisation des cafés à Lyon.

### **Le café, objet géographique ?**

*Quelle définition peut-on donner du café ? Quel sens doit-on entendre dans ce terme, et quelles sont les différentes définitions qui ont permis de bâtir un objet de recherche ?*

La définition du café est effectivement le premier problème auquel on est confronté avec ce type de lieu. Selon les points de vue, la définition reste plus ou moins floue, et indique que le café n'est pas un objet, ou un lieu univoque. Sophie Porcarelli retourne d'ailleurs la question à Yann Calbérac pour faire émerger cet aspect ambigu. Selon lui ce lieu est avant tout un lieu de convivialité et de commerce, dans lequel on peut consommer tous types de boissons. La distinction entre un café et un bar se ferait peut-être sur une idée de standing, le café étant vu comme plus chic que le bar... tout comme l'est aussi le salon de thé. Cette réponse permet de souligner les nuances que chacun peut donner au sens de ce qu'est un café, ou un bar. Perceptions et représentations individuelles du lieu semblent donc particulièrement importantes pour cerner cet objet d'*en bas*.

Sophie Porcarelli propose alors de s'intéresser à la définition officielle de l'administration publique : en droit, café ou bar ne sont pas des appellations reconnues. Seuls existent des « débits de boisson à consommer sur place ». Le café est donc un commerce, mais sa définition ne peut pas encore permettre de distinguer ce qui relèverait du bar, de la sandwicherie ou de la boîte de nuit. Cependant, le législateur propose deux distinctions parmi ces lieux : selon la nature des boissons vendues (5 groupes de boissons alcoolisées ou non, répartis en 4 catégories de licences) et selon la localisation de la consommation de la boisson

(sur place ou non). À partir de cette définition, Sophie Porcarelli a retenu exclusivement les lieux de consommation sur place incluant les boissons alcoolisées (licences 3 et 4). La Licence 4, type emblématique du débit de boissons en France, représente un ensemble en perte de vitesse sur l'ensemble du XXe siècle. Les établissements sous licence 3 ont donc constitué un bon complément, sachant que les boissons vendues et consommées sont similaires.

L'autre définition officielle qui concerne les cafés et bars est celle de l'INSEE. L'institut de statistique les regroupe dans la catégorie des « hôtels-restaurants-cafés » (1973, rubrique 67, HORECA). Le café ne constitue donc pas là non plus une catégorie bien identifiée.

*Un participant souligne que les définitions juridique et statistique sont finalement assez pauvres. D'un point de vue d'historien, le café apparaît comme un lieu défini par une forte connotation, et la fréquentation du lieu café n'est pas réductible aux établissements nommés cafés : on retrouvait notamment au XIXe siècle les estaminets, les fumoirs,... La définition officielle ne serait-elle donc pas un peu trop légaliste ?*

Sophie Porcarelli estime que si la définition juridique officielle reste étroite, elle permet néanmoins d'avoir accès à des sources statistiques fiables et uniformes, permettant de suivre l'évolution des cafés dans le temps. Le travail d'enquête qui a suivi a permis de compléter et d'affiner la définition de l'objet café.

Par ailleurs, les définitions des dictionnaires permettent de compléter l'approche légaliste. Selon les auteurs, on observe des nuances. Le Petit Robert parle d'un « lieu public où l'on consomme des boissons . » Le dictionnaire Quillet-Flammarion évoque un « lieu public où l'on vend du café et d'autres boissons. » Enfin, le Larousse complète encore ces définitions en précisant que c'est « un établissement où l'on sert des boissons, de la restauration légère, etc... » En dehors de ces définitions, on peut reprendre les expressions plus courantes, et s'apercevoir que le café représente en fait une expression qui recouvre de nombreuses expressions souvent considérées comme synonymes : bar, bistrot (avec ou sans « t »), débit de boissons, bouchon, buvette, zinc, boui-boui, estaminet,... Parmi ce vaste champ d'appellations, Sophie Porcarelli a opéré une sélection. On a été retenus le bar, la brasserie et le bistrot, expressions les plus courantes utilisées explicitement dans les enseignes des établissements. Aujourd'hui ces trois termes sont considérés comme synonymes, bien qu'il ait existé des différences de sens :

- le **bistrot** avait une connotation de petit café populaire. Le « style bistrot » est revenu à la mode, et actuellement les bistrots peuvent aussi être des restaurants.
- la **brasserie** délivrait et produisait à l'origine exclusivement de la bière. Aujourd'hui elles servent tous types de boissons, et peuvent aussi avoir une activité de restauration.
- d'origine anglaise, le **bar** désignait au XIXe siècle le lieu où l'on venait boire « à la barre », c'est-à-dire au comptoir. L'usage d'origine a peu à peu disparu avec la pratique du service en salle. Le bar pouvait par ailleurs avoir une image socialement plus sélective, mais elle est aujourd'hui très variable, selon les lieux d'implantation, et selon les populations qui les fréquentent.

*Si les perceptions posent un problème d'appréhension de l'objet pour les populations, comment les chercheurs se les sont-ils appropriés ?*

Sophie Porcarelli remarque tout d'abord que les scientifiques n'éclairent souvent pas le sens qu'ils donnent à ce lieu, comme si le café était un objet « tout fait », comme si leur réalité et

leur existence actuelles s'étaient imposées d'elles-mêmes. D'autre part, l'objet a longtemps présenté assez peu d'intérêt en sciences sociales. Il représentait justement le lieu du subjectif et de l'aléatoire. Deux disciplines se sont néanmoins emparées du café :

- la **sociologie** (Pierre Sansot) a vu dans le café un symbole du lieu de sociabilités très fort, où se sont forgés des identités sociales, des mouvements sociaux et politiques. Le bistrot à connotation populaire et familière était ici le lieu de prédilection de ces recherches.
- l'**histoire** (Hélène de la Selle) s'est davantage intéressée aux grands cafés, lieux de sociabilité d'une société aujourd'hui disparue.

Les deux approches étaient donc opposées mais avaient en commun le même souci de vérité sur ce type de lieu. Par rapport à ces deux tendances, la géographie a semblé plus ouverte, bien que plus tardivement attentive à cet objet. Elle a en effet rapidement pris le café en tant qu'objet sous toutes ses déclinaisons : bistrot, hôtel, PMU, épicerie...

*Justement, que représente le café pour la géographie ? Quel est l'intérêt d'une telle étude pour la discipline ?*

Ce type de question n'aurait sans doute pas cours dans d'autres disciplines, comme en histoire ou en sociologie, tant il semble évident que ce type d'objet représente une certaine importance pour la société. Le café représente en fait un lieu interlope, et paradoxal, chargé de représentations pour ceux qui le pratiquent. Il représente en outre un révélateur particulier des inégalités socio-spatiales, et des évolutions de la société.

La sociologie en France a ouvert la voie dans les années 1960, avec une grande enquête sur les cafés dans la région d'Annecy. Elle contient beaucoup d'analyses qui sont toujours actuelles, notamment en ce qui concerne les fonctions sociales du café. Pour la sociologie, l'enjeu était de montrer que ce lieu ne devait pas être uniquement défini sous l'aspect de la consommation de boissons. Les aspects sociaux et culturels étaient centraux. Aujourd'hui la sociologie produit de très nombreuses études sur les cafés. Les historiens se sont approprié cet objet à partir des années 1970. De nombreuses études ont été produites, traitant ce lieu à la fois dans ses traits nationaux, mais aussi sous le jour de ses particularités locales et régionales. Des passerelles ont depuis été construites vers les questions de la manière de boire et ses évolutions, où sur la boisson elle-même surtout au XXe siècle.

La géographie n'a longtemps presque rien produit sur les cafés. Jusqu'à la fin des années 1990, il n'existait que deux travaux : le premier est un mémoire de DES datant des années 1960 sur la géographie des cafés à Lyon. L'autre est une thèse qui a été produite à Paris un peu plus récemment. Sophie Porcarelli propose pour sa part une approche des cafés sous l'angle d'une « géographie sociale » des cafés.

Pourquoi cette approche a-t-elle tardé à émerger dans notre discipline ? Sophie Porcarelli reprend les propos d'André Vant pour expliquer ce manque : le cloisonnement disciplinaire (conscient ou non) a sans doute contribué à ce désintérêt, et laissé les cafés à la sociologie. La géographie se serait davantage préoccupée de l'aspect commercial et de la fonction des cafés, laissant à la sociologie l'objet café et son rôle dans la société. L'approche de Sophie Porcarelli est une approche sociale de la géographie des cafés, qui va au-delà du simple problème de comptage et repérage des lieux dans le territoire. Elle s'appuie sur l'étude de quelques cafés, exemplaires par les contrastes de localisation, et de fréquentation. Cette approche de géographie sociale est aussi, selon Sophie Porcarelli, une géographie engagée car c'est une approche par le terrain, qui développe une réelle sensibilité aux hommes qui fréquentent ce

type d'espace. Le café lui-même est repensé comme un objet construit qui n'apparaît pas comme par enchantement, mais bien dans certains types de configurations sociales et spatiales.

*Mener des enquêtes de terrain sur ces thèmes n'a-t-il pas été difficile ? Ou bien est-ce un objet pour lequel le terrain présenterait certaines commodités ?*

Le travail d'enquête sur les lieux retenus pour la thèse n'a pas constitué la totalité de l'enquête. Le découpage des quartiers proposé l'INSEE a permis d'obtenir de nombreuses données pour mener une étude des localisations dans le temps au sein du périmètre de la COURLY. Le travail a donc été réalisé à deux échelles distinctes : celle de l'agglomération, pour cerner l'évolution globale du phénomène, puis celle du quartier. Cinq quartiers ont été retenus pour leur caractère exemplaire et contrasté sur le plan social : le centre ville (autour de la place Bellecour), le péri-central (autour de la Part-Dieu), une zone d'habitat social, et deux banlieues (chacune aux extrêmes de l'échelle sociale en termes de ressources des ménages).

*Les différenciations socio-spatiales actuelles qui marquent ces lieux représentent-elles une nouveauté ? Il y a deux siècles déjà les cafés étaient fortement différenciés socialement, mais leur pratique n'était pas réservée à une catégorie de la population...*

La différenciation sociale actuelle liée à la localisation des cafés pose un problème qui n'existait pas nécessairement dans un passé lointain. Les quartiers d'habitat social ont fait l'objet depuis les années 1930 jusqu'à la fin des années 1980, de mesures de restrictions très dures de la part des autorités. Les représentations dans le domaine de la salubrité publique ont largement guidé la prohibition dont le café a longtemps fait l'objet dans ces quartiers.

Revenant sur le problème du terrain, Sophie Porcarelli indique que 13 établissements ont été retenus. Elle a mené des enquêtes directes auprès des patrons de café, puis une observation directe *in situ* des relations entre clients et patrons.

*Du coup, quels problèmes ont pu apparaître pour réaliser ces enquêtes de terrain, et les entretiens ?*

Même si le lieu d'enquête est facile d'accès, interroger un patron de café reste très difficile... On ne peut pas le trouver ailleurs que dans son café, où il n'habite généralement pas. Ne nombre de refus, ou bien de reports de rendez-vous a été très important. Les rythmes variables de l'activité ont souvent gêné les rencontres. Sophie Porcarelli a d'ailleurs parfois été sortie des cafés où elle voulait avoir un entretien. Pourtant la persévérance a souvent payé, et les patrons les plus difficiles à aborder ont souvent été ceux qui ont livré les plus riches récits. D'autre part, la situation de l'observation s'est révélée être parfois délicate, notamment quand on impose sa présence pendant une longue période en tant qu'observateur... Les journées ont donc parfois été très longues.

## **La pérennité des pratiques**

Sophie Porcarelli s'intéresse ensuite aux pratiques des consommateurs dans les cafés. Pour ce faire, elle commente une série de tableaux qui ont pour cadre des cafés. En effet, le café constitue un lieu qui ne cesse de fasciner les artistes ; les impressionnistes ont privilégié ce lieu pour mener des études de genre. Il est impossible de résumer ici ces commentaires ; on

peut toutefois dégager de ces tableaux certains éléments de continuité avec la situation actuelle. Quelques thèmes sont particulièrement étudiés.

A l'inverse de celle des hommes, **la place des femmes** dans les cafés ne va pas de soi. Les femmes représentées ont un penchant pour la boisson (*La buveuse d'absinthe*) et sont stigmatisées par la société ou bien travaillent dans les cafés : au bar (*Le bar des Folies-Bergères*) ou dans la salle (les prostituées sont un thème pictural récurrent). Alors que la présence des hommes au café est valorisée (*M. Boileau au café*), celle des femmes choque. Ces comportements perdurent et les comportements dans les cafés d'aujourd'hui ne sont pas les mêmes pour les hommes et les femmes.

L'étude de ces tableaux permet aussi de mettre en évidence les changements dans **l'équipement des cafés** : les lourdes banquettes sont ainsi progressivement remplacées par des chaises plus légères qui permettent de modifier facilement la configuration du lieu tout en facilitant les déplacements. A part au Café de la Cloche qui nous accueille, les chaises s'imposent désormais presque partout !

## **L'évolution des cafés dans la ville**

Un débat avec la salle clôt cette rencontre. Le public - habitué ou non des cafés - revient principalement sur les évolutions de la géographie des cafés. Le déclin des cafés est ainsi évoqué. Après la guerre, on compte environ 400 000 cafés contre 50 000 aujourd'hui. Ce déclin - si spectaculaire soit-il - est à rapprocher de la diminution tout aussi importante des commerces de proximité (boucherie, boulangerie...) ; ce sont les modalités spatiales de ce déclin qu'il faut interroger. Contrairement aux idées reçues, les quartiers péri-centraux sont moins touchés par cette baisse que les quartiers centraux. En effet, dans les hypercentres (comme à Lyon autour de la place Bellecour), les cafés se transforment en restaurant : autour de la place Bellecour (rue de la République), deux anciens cafés du nord de la place ont laissé place à des chaînes de restauration (Pizza Pino et McDonald's). On peut voir un mouvement de gentrification des espaces centraux ; c'est surtout l'augmentation du foncier qui apparaît : les cafetiers n'ont plus les moyens de se maintenir dans les centres face à la concurrence des grands commerces.

Cela traduit surtout des évolutions dans les modes de fréquentation. On vient dans le centre pour certaines occasions alors que la fréquentation quotidienne des cafés se fait plutôt dans les quartiers péri-centraux. La clientèle change. Les habitués disparaissent des centres villes et la clientèle bobo - qui a investi les centres urbains - s'empare des cafés. De nouveaux lieux et de nouvelles pratiques apparaissent. Les *lounges* cosy aux ambiances ethniques, les cybercafés et autres cafés thématiques remplacent, dans les interstices de la ville, remplacent définitivement les bars PMU enfumés.

Le débat tourne aussi sur l'évolution de l'offre des cafés : en devenant des restaurants, les cafés ne s'adaptent-ils pas aux usages changeants de la population ? La réalité est plus complexe : cela fait déjà longtemps que les cafés proposent de la nourriture. Il faut plutôt y voir une évolution vers la multifonctionnalité qui a toujours caractérisé ces commerces où la vente de boisson était souvent accompagnée d'autres produits ; aujourd'hui, le WIFI ou les matches de football remplacent le bois ou le charbon d'antan.

La géographie des cafés est donc une bonne approche pour comprendre les évolutions de la ville qui, en se transformant, modifie la composition et les pratiques de ses habitants.

Compte rendu : Benjamin Laplante et Yann Calbérac

**Pour aller plus loin :**

- Sophie Porcarelli, « Les cafés dans la ville (à travers l'exemple lyonnais) », *Bulletin de l'Association de Géographes Français*, n°2007-1.

© Les Cafés Géographiques - [cafe-geo.net](http://cafe-geo.net)