

Florence Bouillon

# DES ESCALES DANS LA NUIT

## LES SNACKS ÉGYPTIENS À MARSEILLE

Marseille est une ville dans laquelle la concentration de lieux de restauration rapide dans les rues du centre est remarquable. Baraques à sandwiches, *fast-food* de type américain, snacks égyptiens y sont pléthore, et ouverts la nuit. La ville de Marseille comptait 425 lieux de restauration rapide en 1994, dont 235 en son centre, et 170 excentrés<sup>1</sup>. Tout laisse à penser que ce chiffre a aujourd'hui augmenté.

Notre enquête sur les snacks marseillais la nuit s'est déroulée entre les mois de décembre 1999 et mars 2000. Nous avons choisi de travailler sur quatre quartiers, dans lesquels la présence des snacks est particulièrement visible, et les snacks les seuls lieux ouverts après minuit : Belsunce, Noailles, la rue de la République<sup>2</sup>, jonction entre le Port industriel de la Joliette et le Vieux-Port, et la Canebière, artère principale de la ville. Les quartiers de la nuit marseillais<sup>3</sup> sont ceux de La Plaine et du Cours Julien, du Vieux-Port, de l'Opéra, du cours d'Estienne d'Orves, tous situés au sud de la Canebière, qui fait à Marseille office de frontière symbolique entre un nord paupérisé et un sud dynamique (Roncayolo, 1996). Au centre-sud se trouvent les endroits fréquentés par la jeunesse, les salles de concert, les cafés-théâtres, les lieux d'innovation musicale et artistique, les bars, restaurant et boîtes de nuit, concentrés dans de petits périmètres.

Présents dans toute la ville, répondant à une demande forte de restauration à bon marché, les snacks sont certes présents dans ces quartiers de la nuit. Mais si les grandes rues de snacks se trouvent à proximité de ces rues de la nuit, elles ne se confondent pas avec elles.

Quartiers populaires, aujourd'hui cibles des projets d'aménagement urbain, Noailles et Belsunce sont aussi des quartiers maghrébins et africains victimes d'une très forte stigmatisation. Ils symbolisent pour beaucoup (et les discours des élus locaux ou nationaux accompagnant les projets actuels de « requalification », voire de « reconquête » du centre-ville en attestent) la paupérisation du centre de Marseille, et la disqualification de ses habitants.

La rue de la République est souvent citée pour son déclin<sup>4</sup>. La Canebière a quant à elle très mauvaise presse. Les bars et restaurants traditionnels y sont rares. Lieu de

regroupement de groupes de jeunes, très populaire, la Canebière est souvent soupçonnée d'être le lieu de rendez-vous des délinquants et vagabonds, et le sentiment d'insécurité, exprimé de manière récurrente par la population marseillaise, trouve ici l'un de ses lieux de référence.



Un snack-baraque à sandwiches sur le cours Belsunce.

1. Selon l'*Étude Merlin*, effectuée par un bureau d'études (SM Conseils) à Marseille en 1994. Cette étude a été réalisée dans 600 villes françaises. Elle comprend un schéma global de l'organisation commerciale, une recension des commerces par activité et une analyse géographique de l'activité commerciale. Les trois tomes de l'*Étude Merlin* sont disponibles à Marseille à l'annexe de la Chambre de Commerce et d'Industrie, au service Urbanisme.

2. Les données concernant la rue de la République proviennent d'une enquête en cours effectuée dans le cadre d'une recherche collective sur les dynamismes urbains dans le centre historique et populaire de Marseille, sous la direction de Jean-Claude Chamboredon, Pierre Fournier et Sylvie Mazzella, pour le Plan Urbanisme Construction Architecture. Nous remercions chaleureusement ces derniers ainsi que Michel Agier pour leurs fructueux conseils lors de la rédaction de cet article. Merci également à Fabien Labarthe pour sa collaboration active à l'enquête de terrain.

3. Il s'agit ici essentiellement de la nuit du divertissement et non de celles du travail, de la survie, des interventions sociales d'urgence etc.

4. « Si la Canebière voisine devait décliner dès après la Seconde guerre mondiale, la rue de la République attendra les années quatre-vingt [...] Les Maghrébins et les Comoriens ont dès lors succédé aux Corses ou aux Pieds-Noirs. La misère, masquée par ces façades noircies, mais révélée par ce foisonnement de magasins « discount », n'est jamais très loin ». Les snacks sont donc associés à la « misère » de la rue. Ariane Allard, « La République se veut toujours cordon ombilical », *La Provence*, 13 novembre 1998, p. 3.

En journée, les rues de snacks remplissent une fonction de restauration rapide à destination des employés, étudiants, ouvriers présents dans les quartiers des snacks. Nous pensons qu'elles remplissent la nuit une autre fonction que les rues considérées comme les rues de la nuit « traditionnelles ».

S'apparentant à la fois aux bars, à la restauration rapide, et à d'autres formes de relations, complexes et temporalisées, les snacks marseillais nous donnent à voir comment des lieux de la stigmatisation, assimilés à la paupérisation et au déclassé, sont au cours de la nuit des espaces de mixité sociale, et grâce à leur ouverture sur la rue, de ré-assurance nocturne.

Voies de communication, espaces résidentiels, lieux d'activités, les rues des snacks nous offrent la nuit la possibilité de voir comment ces différentes dimensions peuvent être appréhendées non seulement sous l'angle géographique, sectoriel, physique, mais aussi temporel. S'interroger sur une ville la nuit, c'est en effet poser la question de la temporalité, du rythme de la ville. Travailler sur Marseille la nuit, c'est aussi s'interroger, à travers le prisme du snack, sur l'urbanité d'une ville, poser la question du flux, de l'« intensité urbaine »<sup>5</sup> (Simmel, 1903), et des réalités qu'elle recouvre dans un espace qui n'est pourtant jamais présenté comme intense ou noctambule.

## Les rythmes de la ville

Si, comme dans toute grande ville européenne, la centralité nocturne existe bien à Marseille, Marseille n'est pourtant pas *a priori* une ville de la nuit. À l'inverse de villes étudiantes du sud de la France, Aix-en-Provence, Montpellier, Toulouse, elle ne fait pas de la nuit, aux dires de ses habitants et de ceux qui la traversent, un moment privilégié de rencontres, et n'offre pas non plus une gamme très étendue de lieux de la nuit, quels qu'ils soient. Les nuits marseillaises sont peu réputées. Il faut attendre le week-end, et l'été également, pour que les badauds soient nombreux à déambuler dans les rues, pour que les restaurants ferment après minuit, que les bars débordent dans la rue, pour que l'ambiance de la nuit soit aussi celle de la fête.

S'il fait effectivement nuit à 18 heures à Marseille en hiver, peut-on pour autant estimer que la nuit sociale et la vie nocturne commencent à cette même heure ? La nuit, au-delà de son existence physique, est une atmosphère, un moment auquel sont liées des pratiques et des représentations. Les rues du centre de Marseille sont à 18 heures, été comme hiver, assidûment fréquentées, à la fois lieux de passage et de consommation ; les commerces sont tous ouverts, les habitants du quartier font leurs achats, des salariés et employés de bureau traversent la ville et rentrent chez eux, la circulation automobile est dense. La nuit, même s'il fait noir, n'a pas commencé.

À 19 heures, les premiers commerces ferment (alimentations, coiffeurs, vêtements) ; à 20 heures, d'autres ferment à leur tour (boulangeries, certains bars). La nuit peut-être alors commence. L'attraction commerciale est beaucoup plus faible, et seuls demeurent quelques épiceries et quelques bars, théâtres et restaurants, et l'ensemble des snacks, qui presque tous<sup>6</sup> ferment tard. La circulation piétonne et automobile ralentit. Les enfants ont quasiment disparu, les femmes seules se font rares, et l'âge moyen des passants diminue sensiblement : les piétons sont dorénavant en majorité des hommes seuls, plutôt jeunes. Quelques groupes déambulent parfois, flânent, s'attourent devant les bars, les snacks, s'interpellent aux coins des rues.

Entre 23 heures et minuit, la nuit prend son essor. À cette heure, l'ensemble des bars et restaurants tirent leurs rideaux. Les quartiers sombrent alors dans le silence. Seuls les snacks demeurent ouverts, qui rassurent le passant, attirent des clients, éclairent les rues, qui deviennent alors paradoxalement « rues de la nuit », sans en acquérir pourtant la légitimité ou la reconnaissance.

L'équipe de nuit travaille dans les snacks de 20 heures à 2 heures du matin. Il arrive que les snacks ferment à 1 h 30, lorsqu'il n'y a vraiment personne. Les jours de la semaine, nous avons pu observer que l'essentiel des ventes avait effectivement lieu aux alentours de 20 heures, et qu'elles se raréfiaient après 23 heures : « C'est dur après 20 heures, c'est mort après 23 heures », confirmait Moustapha, serveur dans un snack du nord de la rue de la République.

Les snacks sont donc ouverts sept jours sur sept, du matin au soir, et ferment à 2 heures comme l'impose la législation. Les quartiers des snacks cessent donc d'être en mouvement à 2 heures, et la nuit alors s'empare réellement des lieux. Plus aucun commerce n'est ouvert, les lumières se font rares, le silence s'installe ; les derniers passants se pressent, les voitures disparaissent, la nuit est là.

Les week-end et les soirs d'été<sup>7</sup>, certains snacks prolongent leurs horaires d'ouverture jusqu'à 4 heures,

5. G. Simmel écrit : « Le fondement psychologique sur lequel s'élève le type de l'individualité des grandes villes est l'intensification de la stimulation nerveuse [Steigerung des Nervenlebens], qui résulte du changement rapide et ininterrompu des stimuli externes et internes. » « Métropoles et mentalités », in *L'École de Chicago*, Grafmeyer Y., Joseph I. (présentation et traduction), Paris, Aubier, 1984 (texte original de 1903), pp. 61-77, cit. p. 62.

6. Nous n'avons rencontré qu'un seul snack au cours de l'enquête de terrain qui, ouvert la journée, ferme le soir (aux environs de 19 heures).

7. Notre enquête sur les snacks marseillais s'est déroulée pendant la période hivernale, au cours de laquelle la température est peu élevée, et la nuit tombe tôt. Nous pouvons penser que les résultats d'enquête auraient été sensiblement différents en été, notamment en matière de densité de population présente dans les rues la nuit. Tous les serveurs des snacks soulignaient lors des entretiens que les snacks la nuit travaillaient beaucoup mieux l'été que l'hiver.

voire 6 heures du matin. Ils peuvent aussi fermer de 2 heures à 4 heures, et rouvrir de 4 à 6 heures. Le serveur alors se repose un peu, et évite la période la plus propice aux contrôles de police; à 4 heures, le snack ouvre à nouveau, afin d'accueillir les jeunes qui rentrent des bars et des boîtes de nuit du Vieux-Port ou d'ailleurs.

Des techniques de discrétion doivent être mises en place afin de rester ouvert après 2 heures : fermer le rideau, à demi, afin de prétendre que l'on est en train de fermer si la police vient à passer; dire que l'on « fait le ménage avant de partir », mais faire en sorte que les éventuels clients sachent également qu'ils peuvent consommer. La fermeture entre 2 heures et 4 heures doit aussi théoriquement permettre de se prémunir contre d'éventuelles amendes. Moustapha nous expliquait cependant avoir renoncé à rester ouvert après 2 heures, ou à ouvrir de nouveau entre 4 et 6 heures, comme il le faisait parfois, à cause des amendes qu'il avait dû payer<sup>8</sup>. D'autres snacks n'y ont pas renoncé, et assurent ainsi une présence nocturne quasi continue<sup>9</sup>.

## Le snack égyptien, un espace multiculturel

La majeure partie des snacks s'est installée à Marseille au milieu des années 1990, et les derniers ont ouvert en 1999. En quelques années, huit snacks sont apparus dans la rue de la République; ils sont également installés en nombre sur la Canebière, dans le quartier Belsunce, et dans une proportion moindre à Noailles.

La grande majorité des snacks ouverts à Marseille est tenue par des migrants d'origine égyptienne<sup>10</sup>. Le snack est ici une spécialité égyptienne, comme elle est dans d'autres villes françaises une spécialité tunisienne, ou turque en Allemagne. L'ouverture des snacks a eu lieu par réseau; les premiers snacks ont conduit à l'ouverture des suivants, parce qu'un créneau économique apparaissait, investi par une population qui ne bénéficie plus des possibilités de travail longtemps offertes aux immigrés, sur le port, en usine ou aux champs (Temime, 1991).

Beaucoup des salariés rencontrés dans les snacks ont travaillé dans le secteur alimentaire auparavant; certains d'entre eux avaient leur propre snack, qui a fermé; d'autres travaillaient dans des cabanes à sandwichs<sup>11</sup>, dans l'alimentaire de grande surface ou grâce à des « petits boulots »; d'autres enfin sont venus en France parce qu'un membre de leur famille ou une connaissance avait ouvert un snack, ou y travaillait en tant que serveur. L'arrivée en France coïncide alors avec l'arrivée à Marseille, et le snack est le premier lieu de travail en France.

Les conditions de travail peuvent y être très dures; les serveurs travaillent parfois 10 heures d'affilée, sou-

vent la nuit, sont logés de manière précaire, bref, connaissent toutes les difficultés inhérentes à la situation, fragile et vulnérable, du migrant économique pauvre.

Nous parlerons ici des serveurs, c'est-à-dire des employés qui confectionnent les sandwiches et servent les clients, et non des patrons des snacks, que nous n'avons pas ou peu vu la nuit<sup>12</sup>. Tous les serveurs sont



Serveur d'un « petit snack » du bas de la rue de la République.

des hommes. Ils travaillent à plusieurs (deux à quatre) durant la journée; ils sont généralement deux par snack pendant la nuit, à l'exception de quelques snacks, au sein desquels le serveur est toujours seul<sup>13</sup>.

Le snack peut être une entreprise familiale; nous avons rencontré des frères, cousins, fils et pères qui travaillaient ensemble. Lorsque le snack est de taille plus

8. Moustapha : « La clientèle de la nuit, elle vient à 4, 5, 6 heures ! Les gens, quand ils sortent, ils rentrent pas à minuit, c'est pas vrai. Pour faire les choses bien, après le cinéma, tu vas manger ou tu vas danser; en boîte c'est pareil, tu rentres pas avant 6 heures, c'est vrai ou pas ? [...] Donc la clientèle, elle va où il y a des endroits ouverts, Canebière, Belsunce, mais ici, c'est mort. Nous on est restés ouverts, on a eu des mises en garde, et puis les amendes. Alors maintenant, c'est fini : on ferme à 2 h. »

9. Les snacks de la Canebière restent plus souvent ouverts au-delà de 2 heures du matin. Leur clientèle est plus nombreuse aussi, et le coût des amendes éventuelles est de ce fait quelque peu amoindri.

10. Il y a bien sûr des exceptions. Nous avons également rencontré un serveur libanais, un autre arménien.

11. L'ouverture d'un snack est le fait de migrants vivant en France depuis plusieurs années, et ayant accumulé un capital financier et une connaissance de la ville suffisants pour pouvoir s'installer. Les snacks n'appartiennent donc pas à des Egyptiens récemment arrivés.

12. Ils peuvent également travailler dans le snack, mais de jour.

13. Il s'agit rue de la République du snack d'Ali, dont nous reparlerons plus loin. Nous pouvons dès à présent supposer que les nombreuses relations nouées par Ali avec sa clientèle procèdent en partie de cette solitude, et paradoxalement de la proximité, de la convivialité qu'elle permet.

importante, les salariés sont aussi recrutés hors de la famille, mais ce sont des « amis » ou des « connaissances » du patron : le recrutement se fait selon les serveurs par bouche-à-oreille, interconnaissance, et les employés viennent souvent du même *bled*.

Les snacks égyptiens de Marseille doivent donc être compris comme reflets des mutations actuelles des affectations professionnelles des migrants. Ils participent du développement récent de la petite entreprise artisanale ou commerciale à l'initiative de ceux qui, il y a quelques décennies encore, fournissaient l'essentiel de la main-d'œuvre la moins qualifiée aux entreprises de la région (Ma Mung, 1994).

La nourriture proposée est sensiblement la même dans l'ensemble des snacks, et les prix, très bon marché, varient peu. Les aliments sont exposés dans un



L'espace du serveur, derrière un comptoir fermé.

présentoir en verre, qui contient des brochettes et steaks hachés, des bacs à légumes avec pois chiches, piments, maïs, tomates, laitue, des canettes de boisson<sup>14</sup>. Un grill tournant géant fait rôtir de la viande en permanence, qui sert à la confection des différents *kebab*. Tactique commerciale, pratique orientale, la nourriture est donc toujours exposée aux regards des passants.

Les snacks vendent essentiellement des sandwichs, chauds ou froids, préparés par les serveurs, à la demande. Il vous en coûtera entre 13 et 18 francs pour un sandwich froid, 15 à 22 francs pour un sandwich chaud, consommés sur place ou « à emporter ». La viande et les légumes peuvent également être consommés dans une assiette, pour un prix un peu plus élevé (25 à 35 francs).

Les snacks vendent aussi des croque-monsieur, des parts de pizza, des *nems*<sup>15</sup> et des rouleaux de printemps, des parts de flan ou de tarte aux pommes. Les plus grands<sup>16</sup> proposent du couscous certains soirs de la semaine, ou des glaces.

Des boissons en canette (5 à 7 francs), du thé et du café peuvent également être consommés dans un snack. Aucune boisson alcoolisée par contre n'est proposée<sup>17</sup> :

la clientèle visée, et présente, est majoritairement musulmane. Le snack est un lieu qui garantit une nourriture *hallal*, et l'abstinence en matière d'alcool.

La nourriture est donc variée, mélange d'influences orientales et occidentales, voire asiatiques. Nous sommes face à un « métissage alimentaire », reflet du métissage de la clientèle et de ses attentes.

Tenus par des Égyptiens, les snacks accueillent une clientèle bigarrée, et socialement hétérogène. L'observation de la clientèle nocturne des snacks dément en effet l'idée d'un commerce « ethnique », si l'on entend par là un commerce destiné à une clientèle de même origine que le commerçant. Nous avons vu dans les snacks de Marseille un jeune étudiant en architecture discuter avec un vieux maghrébin retraité; nous avons vu un homme salarié d'origine coréenne passer la soirée avec un serveur égyptien; une jeune assistante sociale rire à gorge déployée aux récits d'un jeune maghrébin du quartier...

La diversité d'origines culturelles des clients et l'hétérogénéité des milieux sociaux en présence dans les snacks se double d'une diversité des « pratiques de snack ».

Le petit snack d'Ali est un lieu de grande proximité ou d'interconnaissance poussée entre serveur et clients. Le snack offre en effet moins de choix de sandwichs que d'autres, pratique les mêmes prix, est moins avenant peut-être (tables à la propreté douteuse etc.). Or la moitié de la clientèle que nous y avons vu la nuit demeure au moins vingt minutes, ce qui est bien supérieur aux pratiques observées au sein des autres snacks. Ici, le client s'arrête éventuellement parce que le snack est situé sur son chemin, mais plus encore parce qu'il connaît le serveur, et vient le voir en même temps qu'il vient consommer.

Les relations de proximité sont lisibles lorsque les hommes se serrent la main; ils parlent essentiellement en arabe lorsque le client est égyptien, ou d'origine maghrébine.

Un jeune homme, que nous voyons tous les soirs dans ce snack entre, ce jeudi du mois de février 2000, vers 22 heures; il va se servir un verre d'eau, branche

14. Les ingrédients proviennent des commerces du quartier Noailles, qui proposent des prix « discount ». Les produits finis, comme la tarte aux pommes, le flan aux œufs, le couscous etc. sont commandés, pareillement aux *nems*, à des compatriotes égyptiens.

15. La présence de *nems* est à première vue incongrue. Nous nous sommes d'abord interrogés sur l'éventuelle relation entre ces *nems* et la présence de plusieurs restaurants asiatiques dans les rues du centre-ville. « Avant, nous les achetions à un restaurant chinois; mais on n'était pas sûr qu'ils ne mettaient pas de porc », expliquait un soir l'un des serveurs. Les *nems* sont maintenant achetés à un Égyptien, qui garantit que la viande utilisée est *hallal*.

16. La diversité des sandwichs et l'étendue de la gamme varient proportionnellement à la taille du snack.

17. Exception faite de quelques snacks situés sur la Canebière, qui proposent des bières en canette.

son portable afin de le recharger, remet au serveur une somme de 500 F, couvrant apparemment les dettes qu'il a contractées auprès de lui<sup>18</sup>. Ce client va également rendre service à Ali : aller acheter du pain ou des cigarettes lorsqu'il en manque par exemple.

Un autre homme passé à 23 heures, récupère un imposant sac de voyage laissé sous le comptoir ; là encore, les conversations ont lieu en arabe, les mains se serrent, les cigarettes s'offrent.

Deux hommes passent en voiture acheter un sandwich, s'en vont ; un autre homme, d'origine asiatique, arrive à pieds, commande un *kebab*, une boisson et une part de flan, qu'il mange sur place en discutant avec le serveur. La conversation a lieu cette fois en français.

Un homme d'une soixantaine d'années, d'origine corse, passe vers minuit. Gardien d'immeubles rue de la République, il vient discuter avec Ali, sans rien commander. La conversation fait état de connaissances communes, le gardien d'immeuble demande à Ali s'il a des nouvelles de telle et telle personne.

Le snack fait ainsi office de relais d'informations ; des clients demanderont à Ali de trouver acquéreur pour une voiture qu'ils mettent en vente, d'autres s'il sait où acheter une bonne télévision bon marché...

Entre 22 heures et 23 h 30, sept personnes sont passées au snack d'Ali, dont six ont consommé, et cinq connaissaient le serveur et venaient aussi, en habitués, parler avec lui.

Plus tard, les clients se font rares ; ils sont cinq entre minuit et deux heures du matin, et presque tous se contentent d'acheter un sandwich, qu'ils ramènent rapidement chez eux.

## La variété des espaces snacks

L'agencement commercial diffère beaucoup d'un snack à l'autre. Au nord de la rue de la République et sur la Canebière essentiellement, nous trouvons des snacks de petite taille, de moins de 15 m<sup>2</sup>. L'un d'entre eux, qui appartient à Ali et à son frère, fut ouvert il y a cinq ans dans un ancien couloir séparant deux immeubles ; il est encore possible de voir l'ancienne devanture d'entrée au-dessus de l'enseigne. Le snack, comme tous les autres, ne comprend pas de vitrine fermée. Des tables sont sorties devant le snack dès que la température extérieure avoisine les 20 °C. Dès le mois de mars, le snack s'étend sur la rue, et fait d'elle un espace habité.

Les grands snacks observés au cours de l'enquête de terrain opèrent tous une division de l'espace beaucoup plus tranchée que les petits snacks, dans lesquels la proximité entre serveurs et clients est grande<sup>19</sup>. Lorsque les snacks sont de taille importante, un comptoir fermé, en angle droit, assure aux serveurs une protection physique, un espace qui leur est propre et qui est quasi-inexistant dans les plus petits des snacks. La

décoration y est plus soignée, les murs sont décorés, les enseignes lumineuses.

Les snacks présentent donc une grande hétérogénéité dans leur gestion de l'espace, et dans le « standing » du lieu. Mais ces différences de bâti et de style impliquent aussi des différences en termes de clientèle et de fonction du snack.

La fréquentation des snacks varie très fortement en fonction du jour, de l'heure et du lieu. Les snacks du sud de la rue de la République et de la Canebière profitent de leur proximité avec les lieux d'attraction nocturne, et ont une clientèle qui double, voire triple le vendredi et samedi soirs. Les serveurs des snacks du nord de la rue de la République ou de Belsunce au contraire affirment que leur fréquentation ne change pas du tout le week-end, ou même qu'elle baisse : leur clientèle est essentiellement de proximité ; ce sont des habitants de la rue, du quartier, qui les soirs de week-end sont sortis ailleurs et ne consommeront donc pas au snack.

Les snacks du « centre », ceux dont la proximité avec les lieux de la nuit est la plus grande, ont ainsi une clientèle de passage beaucoup plus importante que les snacks « excentrés »<sup>20</sup>.

La centralité, ou la proximité des snacks avec les lieux de la nuit doit ici être comprise moins en terme de distance qu'en terme d'accessibilité. Les snacks de Belsunce sont effectivement plus éloignés de la Plaine ou du Cours Julien que ceux de la Canebière, mais à peine. Leur faible fréquentation nocturne est davantage corrélée au fait qu'ils apparaissent comme enclavés aux yeux des habitants, tout comme dans le quartier Noailles. La proximité physique joue donc un rôle moins important au cours de la nuit que l'accessibilité des lieux. Entrer dans Belsunce ou dans Noailles peut sembler « risqué », car il s'agit de quartiers délimités, et réputés dangereux. La rue de la République ou la Canebière sont des axes de passage, ouverts, larges, et par conséquent rassurants.

L'hétérogénéité des snacks se constate la nuit par les différences de clientèle, et d'usages faits du snack. Pareils aux « restaurants arabes »<sup>21</sup> présents dans les

18. La pratique du crédit est également signe de confiance et d'interconnaissance.

19. Les conditions d'enquête furent grandement facilitées par cette promiscuité : attablée, il était difficilement imaginable de ne pas engager la conversation avec le serveur. L'observation était également facilitée par ce contexte. Les entretiens avec les clients par contre s'avéraient délicats à mener dans un espace aussi exigü, et nous avons choisi de les conduire sur la table installée à l'extérieur.

20. Cette notion est ici bien sûr toute relative. Tous les snacks dont nous parlons sont situés dans le centre de Marseille, mais certains sont davantage indexés sur les « rues de la nuit », qui font dans ce cas centralité.

21. Ainsi communément désignés. Il s'agit en fait de restaurants tenus par des Maghrébins.

rues de Belsunce dans lesquels de vieux maghrébins passent plusieurs heures d'affilée assis devant un poste de télévision, les snacks munis d'un poste, et souvent équipés d'une antenne ou d'un câble qui captent les chaînes orientales, permettent à des hommes seuls de venir le soir passer un moment en dehors de leur logement souvent exigu, et de rompre la solitude que connaissent beaucoup d'hommes d'origine maghrébine dont la famille est restée au pays. Ces hommes âgés viennent en début de soirée, peuvent rester deux ou trois heures assis face à la télévision, malgré l'inconfort du lieu, les chaises en plastique, le froid. Entre 21 heures et 22 heures, beaucoup rentrent chez eux.

La population occupant la rue et parallèlement le snack change, évolue donc avec les heures : plus tardivement, les jeunes gens sont majoritaires. La clientèle des snacks s'homogénéise : les femmes, les adultes et les personnes âgées, sans disparaître totalement, se font rares ; les jeunes occupent dorénavant la scène.

Le snack devient également un lieu de rendez-vous nocturne pour des jeunes gens lors des matchs de football de l'Olympique de Marseille retransmis par les télévisions des snacks. La sociabilité alors semble proche de celle des bars, l'alcool en moins : on s'y donne rendez-vous, on s'y retrouve, on y demeure bien après la fin du match, en consommant parfois une seule boisson au cours de la soirée. Nous sommes bien loin du lieu de « restauration rapide » tel que l'on pouvait l'imaginer. Le snack est plus qu'un lieu de consommation alimentaire, c'est un lieu où l'on vient passer du temps.

Les habitués viennent régulièrement dans un snack dont ils connaissent les serveurs ; à la différence des clients de passage, ils l'utilisent comme un espace de convivialité, d'informations, de repos, de rencontres nocturnes. Ce sont ces hommes qui viennent voir la télévision ; ce sont aussi ceux qui se rendent tous les soirs dans un même snack, y demeurent plusieurs heures, ou font des allers et retours entre le snack et la rue, revenant toutes les demi-heures par exemple boire un café, s'asseoir et discuter. Le snack joue alors le rôle du bar de proximité. Le client que l'on dira « habitué » peut avoir des pratiques qui transcrivent ce rapport de familiarité au lieu et au serveur : se déplacer librement dans le lieu, se servir soi-même un café ou un verre d'eau, s'asseoir sans consommer...

Ce type de clientèle des snacks est lui-même d'une grande hétérogénéité. Il s'agit d'une ou plusieurs personnes qui viennent très régulièrement passer du temps, mais aussi se restaurer. Des liens de proximité, voire d'amitié se sont noués avec les serveurs. Les habitués peuvent venir du quartier ou d'ailleurs.

« On sort du travail tard tous les soirs, et j'ai pas le temps de faire la cuisine. Alors on vient manger ici presque tous les soirs<sup>22</sup>, depuis plus d'un an [...] On traverse Marseille pour venir manger ici. On travaille dans le VIe, rue Paradis et rue Fiolle, et on habite dans le VIIe

[...] On vient ici parce que les gens nous connaissent bien, ils comprennent très vite ce qu'on veut. Par exemple, moi, ils savent que je ne prends pas de vinaigrette avec la salade. Et puis c'est prêt très rapidement, on n'attend pas.

– Est-ce que le prix influence également votre choix de manger dans un snack ?

– Euh... Oui, bien sûr ; quand on a plus d'argent, ou plus de temps, on va au restaurant chinois. Mais ce qui prime, c'est l'accueil. Nous on revient ici parce qu'ils sont chaleureux, très gentils, on est très bien reçus. Et puis c'est un vrai repas, chaud, pas comme à *Quick*. D'ailleurs à *Quick* on n'y va plus, parce que après on est malades [...] Ici, c'est plus de la restauration que du snack. »<sup>23</sup>

À la différence de la clientèle de passage, qui souvent achète des sandwiches à emporter et a une faible connaissance des serveurs, utilisant le snack avant tout comme un lieu de restauration rapide et bon marché, nous avons rencontré au cours de l'enquête une clientèle qui trouve dans le snack un lieu de convivialité<sup>24</sup>. Le snack la nuit remplit alors la fonction de lieu de restauration bien sûr, mais permet également de « tuer le temps », de rencontrer les autres, de regarder la télévision, voire de se sentir « chez soi », comme l'indiquait le couple cité ci-dessus. Il y a privatisation, appropriation de l'espace snack. La présence n'est plus uniquement justifiée par la consommation de nourriture (qui peut avoir lieu ou pas). Cette clientèle comprend les Maghrébins âgés du début de soirée, les habitués qui viennent manger parce que l'accueil est bon, le service agréable, etc<sup>25</sup>, ainsi que certains jeunes gens de la seconde partie de la nuit.

22. Ce couple est attablé à l'intérieur du snack : ils mangent sur place. La femme nous dit venir parfois simplement discuter, sans manger.

23. Hôtesse d'accueil, 44 ans, résidente du 7<sup>e</sup> arrondissement. Cette différence entre les snacks et les autres types de restauration rapide a très souvent été soulignée par les clients des snacks. Les restaurants de restauration rapide autres que les snacks ne semblent pas à Marseille avoir ce rôle de lieu de rencontre, ou bien ils ne le tiennent pas pour les mêmes catégories d'individus. L'interconnaissance entre serveurs et clients y est moindre, voire inexistante, et ces *fast food* ne ferment généralement pas après minuit (exception faite à Marseille du *Mac Donald* situé sur la Canebière, qui demeure ouvert jusqu'à 1 h du matin les soirs de week-end). Peut-être cependant font-ils davantage offices de restaurants, de « vraies sorties » que ne le font les snacks, auprès d'une population de jeunes notamment.

24. Il va sans dire que ces deux types de clientèle sont quelque peu idéotypiques. Il existe bien sûr des formes intermédiaires de fréquentation, des évolutions dans le temps. La clientèle d'habitueés par exemple peut venir, comme celle de passage, pour la rapidité du service ou la modicité des prix.

25. Les qualités commerçantes des serveurs du snack sont souvent soulignées par les clients lors des entretiens : « Le rapport commercial est agréable, il y a un respect du serveur, qui est réciproque d'ailleurs. C'est peut-être pour ça que je ne vais pas au *Mac Do* ! » Étudiant, 25 ans, résident du Panier. Ainsi, même lorsque le snack est « anonymisé », c'est-à-dire lorsque le client souligne qu'il n'a aucun lien avec les serveurs, et vient ici par hasard, comme c'est le cas dans l'extrait d'entretien cité ci-dessus, il reconnaît également une certaine forme de convivialité du snack, que les autres lieux de restauration rapide n'offrent pas. Là encore, le snack se rapproche du restaurant, qui souvent cherche à fidéliser sa clientèle par un accueil et un service attentionnés.



Fermeture d'un  
« grand snack »  
rue de la République,  
et attente d'un  
dernier sandwich...

La clientèle de passage vient, elle, avant tout consommer, rapidement et à bon marché, parce que le snack se trouve à proximité de son logement ou sur son itinéraire de la soirée.

« C'est la première fois que je viens ici, je choisis par hasard, si je passe dans la rue et que j'ai faim. J'habite au Panier. Là, on va à un concert de jazz, sur le Vieux-Port [...] Je ne viens jamais dans le même snack, c'est plutôt un choix au hasard, quand je sors et que c'est sur mon chemin, sinon je reste au Panier. On vient surtout parce que c'est pas cher, et rapide [...] La fonction du snack, c'est de manger; sinon, je préfère aller au restau avec des copains, où on peut boire une bonne bouteille de rouge, c'est quand même pas pareil. Le snack, c'est pas un lieu de convivialité comme le restau, c'est pas pareil, ça fait pas office de sortie. »<sup>26</sup>

La fonction initiale du snack est dans ce cas soulignée : il s'agit d'un service de restauration rapide et peu chère. Lorsque les sandwiches sont achetés à emporter, comme c'est très souvent le cas, le snack est avant tout un débit de nourriture. Il permet aux personnes qui travaillent tard, qui n'ont pas envie de cuisiner le soir, de manger, sans perdre de temps et à des prix bien inférieurs à ceux pratiqués par les restaurants conventionnels ou même par d'autres *fast-food*.

Les clients de passage sont donc ceux qui passent au snack, régulièrement ou pas, connaissent le ou les serveurs ou pas, mais ne s'arrêtent pas durablement. Il s'agit souvent d'hommes qui rentrent du travail ou qui sont en train de travailler (coursiers de nuit, policiers

etc.). Il peut également s'agir de personnes habitant à proximité du snack, et qui viennent régulièrement y acheter un repas. La fonction de restauration rapide est alors respectée.

« Je vais presque tous les soirs dans le snack en bas de chez moi, chercher un sandwich, après le boulot; franchement, j'ai pas le courage de me faire à manger, comme ça c'est rapide et voilà.

- Rentrez-vous ensuite chez vous ?

- Oui, directement en fait. Je reste pas au snack, c'est pas mon truc. »<sup>27</sup>

## De l'insécurité à la proximité

La terminologie utilisée pour évoquer les snacks égyptiens sont souvent négative, péjorative, critique. Attirant une « mauvaise clientèle », donnant à la rue une « couleur arabe », les snacks symboliseraient la chute de l'activité commerciale prestigieuse au sein des rues du centre-ville. Les discours sont homogénéisants; tous les snacks se ressembleraient, et tous sont unanimement condamnés par une partie de la population marseillaise, qui voit dans leur expansion le symbole du

26. Étudiant, 25 ans, résident du Panier. On voit que l'absence d'alcool joue ici un rôle dans la distinction faite entre snack et restaurant. Un salarié de 40 ans, également client de passage, expliquait : « Là je rentre chez moi, j'habite là [il désigne une porte au nord de la rue de la République]. J'ai pas envie de cuisiner, j'ai la flemme, alors voilà, j'achète quelque chose et basta. »

27. Salarié, 40 ans, résident de la rue de la République.

déclin de la ville. Ils sont également assimilés à l'insécurité, et soupçonnés drainer une population de jeunes délinquants.

Paradoxalement les serveurs des snacks, assimilés à cette déqualification sociale, sont aussi victimes de l'angoisse de la nuit. Les serveurs se plaignent de l'insécurité, et nombre de snacks sont équipés avec des caméras vidéo. Ils redoutent les jeunes qu'ils disent venir des quartiers nord, particulièrement présents le week-end, qui peuvent arriver éméchés, être agressifs; les serveurs des snacks proches du Vieux-Port sont ceux qui exprimaient le plus cette crainte de la violence<sup>28</sup> :

« On travaille le week-end, c'est tout. Mais la nuit vous savez, les gens ils sont plus à problème. Il y a des problèmes d'insécurité; il y a des mauvaises fréquentations : les jeunes qui prennent de l'alcool, qui fument, qui prennent des cachets... »<sup>29</sup>

Bien que peu nombreux, ces groupes de jeunes sont probablement à l'origine du sentiment d'insécurité exprimé par les habitants de Marseille, et par les employés des snacks eux-mêmes. L'amalgame entre ces jeunes qui « traînent » et les « délinquants » est rapide; la mobilité des individus sans destination précise est inquiétante. Pareils aux vagabonds du Moyen-Age, toujours soupçonnés de méfaits, bannis et punis<sup>30</sup> (Castel, 1995), les jeunes qui occupent et traversent la ville sans objet apparent sont très vite apparentés à des « voyous ».

Cette insécurité est moins ressentie dans les snacks, situés plus à l'écart du Vieux-Port. Et les personnes vues comme susceptibles d'être dangereuses ne sont pas les mêmes. Il s'agit dans ce cas davantage des jeunes du quartier, et non pas de ceux qui viennent de l'« extérieur ». Ali nous expliquait ainsi :

« Au départ, j'ai eu des problèmes avec les jeunes. Il y avait la bande de la Joliette, et celle du Panier. Mais maintenant, ça va, pas de problème. Je connais beaucoup de gens, et puis j'ai fait connaissance avec les jeunes, ils ont laissé tomber. Maintenant, on se connaît. »<sup>31</sup>

L'insécurité ici est en quelque sorte neutralisée par l'interconnaissance. Pas de vidéo de surveillance dans ce snack, que le serveur tient seul.

Si les snacks peuvent peut-être parfois attirer de jeunes délinquants, comme l'affirmait l'un des serveurs cité ci-dessus, nous pensons qu'ils ne sont pas des lieux de grandes tensions. Les snacks sont pendant la nuit les lieux qui rassurent le passant. Fortement éclairés, ils sont entourés de néons colorés, et leur ouverture permet toujours d'apercevoir des individus, de ne pas se trouver isolé dans la rue. Les serveurs interpellent les passants, connus ou non, les incitent à venir manger, les apostrophent en plaisantant, les saluent. La rue est occupée par des clients; les snacks exercent ainsi une fonction de ré-assurance, de convivialité.

« Je n'ai pas du tout de sentiment d'insécurité, en marchant rue de la République la nuit. Par contre, dans les petites rues adjacentes, c'est plus chaud. Surtout qu'il fait très sombre, et puis il y a personne, ou alors des groupes de mecs qui font du feu dans une poubelle [...] Dans la rue de la République, je sais pas, il y a du monde, quand même un peu toujours ».<sup>32</sup>

Sans porte ni vitrine close, les snacks présentent donc la particularité de ne pas être, contrairement aux lieux traditionnels de la nuit, des lieux d'intimité. Au contraire, tout se joue ici autour de la visibilité, de la continuité intérieur-extérieur, commerce-trottoir; les snacks sont *dans* la rue, et non pas uniquement *sur* la rue. Ils génèrent de ce fait de nouvelles pratiques commerciales de proximité<sup>33</sup>, que ne mettent pas en œuvre les restaurants français traditionnels, ni même les autres formes de restauration rapide<sup>34</sup>. Loin d'être les lieux de la délinquance soupçonnée par certains, ils sont des lieux de convivialité, d'occupation de la nuit. L'ouverture tardive des snacks répond à une demande, croissante peut-être, de présence nocturne dans la ville; ils pourraient être envisagés comme de « nouveaux lieux de la nuit marseillaise ».

Les snacks sont aussi des lieux de la dignité, de l'intégrité, du respect des interdits alimentaires musulmans<sup>35</sup>. Au-delà de l'interdit rituel, l'absence d'alcool marque le lieu d'une certaine respectabilité. Marqueur de disqualification sociale pour certains, le snack est au contraire pour d'autres un lieu dans lequel on peut être vu, sans que puissent être émis des soupçons d'infraction à la tradition.

Ali fait circuler les informations, et son snack met en coprésence des individus d'origines socio-culturelles très diverses, diversité des individus que la ville a pour particularité de mettre en présence (Wirth, 1938), mais qui rarement ont l'occasion de se fréquenter. Lieu éminemment urbain, le snack de nuit nous paraît pou-

28. C'est également dans ces snacks que l'on trouve les caméras de surveillance.

29. Serveur d'un snack, ancien patron de snack.

30. Le vagabond est la figure idéal-typique du désaffilié du Moyen Age, à la fois valide et déterritorialisé.

31. Serveur d'un petit snack, qui travaille dans la rue de la République depuis 6 ans. Il y habite également.

32. Étudiant, 25 ans.

33. Interpellations des clients, visibilité de l'intérieur vers l'extérieur et de l'extérieur vers l'intérieur etc.

34. L'intimité ou l'isolement que permettent la fermeture, le cloisonnement du restaurant sont dans ce cas les qualités recherchées par la clientèle, et mises en avant parfois par le restaurateur par le biais d'une « mise en scène de l'intime » (lumières tamisées, tables espacées, bougies, musique d'ambiance etc.). Le snack offre lui d'autres avantages.

35. Comme par ceux qui voient les clients des snacks : les passants peuvent sans difficulté apercevoir les clients du snack, qui ne sont pas protégés par une vitrine ou une porte.

voir être rapproché de ce que décrit Paul G. Cressey en 1932 à propos du *Taxi dance hall*.

Le *taxi dancing* est un lieu dans lequel de jeunes femmes sont payées pour danser avec des clients. Situé dans des zones de bas loyers, dans des quartiers accessibles à leur clientèle, il réunit en son sein plusieurs groupes sociaux : celui des propriétaires du lieu, des *taxi-girls*, et des clients, ouvriers, vagabonds, migrants victimes de discrimination raciale, notamment dans le domaine amoureux. Paul G. Cressey montre alors que la ville, et le *taxi dance hall* qui en est l'émanation, est ce milieu particulier qui permet à l'individu de fréquenter des mondes différents, et à des lieux de mettre en présence cette diversité des acteurs.

L'analyse de Paul G. Cressey présente des limites. Elle décrit notamment le *taxi dance hall* comme un « monde à part », qui a ses propres règles, lorsqu'on considérerait aujourd'hui qu'il faut prendre en compte l'environnement et le contexte dans lesquels il s'inscrit, et qu'un tel isolat culturel n'existe pas (Hannerz, 1980). Les snacks marseillais sont de même des lieux stigmatisés, voire qualifiés de déviants, et qui en réalité permettent à des milieux socio-culturels éloignés de se croiser, de se rencontrer, voire de se fréquenter. Pareil à la ville, à la rue, à l'espace public, le snack réunit ; et espace circonscrit, il permet, chose rare, de se rencontrer et de se voir mutuellement.

Les quartiers dans lesquels sont situés les snacks incarnent l'ambivalence du sentiment commun face à une ville la nuit, mélange d'envie et de crainte, d'aventure relationnelle et de peur de l'altérité.

L'analyse des lieux de la nuit permet alors peut-être une définition temporelle de la « région morale ». Cette notion, dont la définition est éminemment spatiale chez Robert E. Park (1925), pourrait à la lumière de cette étude comprendre une dimension temporelle ; « une région morale n'est pas nécessairement celle où l'on habite : elle peut être un simple rendez-vous, un lieu de rencontre »<sup>36</sup>, écrit-il. Park insiste sur le fait que la région morale n'est pas celle de l'habitat, de la vie professionnelle, de l'aménagement politique et économique de la ville. C'est une sphère « spontanée », résultante des « goûts et des tempéraments » des individus. Or l'autonomie par rapport aux contraintes de vie nous semble être plus forte lorsque les individus, dans leur majorité, ne sont plus engagés dans la vie professionnelle, c'est-à-dire la nuit.

**Florence Bouillon**

---

36. Park R. E., « La ville », cité par Grafmeyer Y., Joseph I., *L'École de Chicago*, Paris, Aubier, 1984 (1979), p. 128. Park parle alors essentiellement des « lieux du vice », qu'il présente comme figures idéal-typiques des régions morales.

## BIBLIOGRAPHIE

Castel R. (1995), *Les métamorphoses de la question sociale. Une chronique du salariat*, Paris, Fayard, 1995.

Cressey P.-G. (1932), *The Taxi-Dance Hall*, Chicago, University of Chicago Press.

Hannerz U. (1983), *Explorer la ville*, traduit et présenté par I. Joseph, Paris, Éditions de Minuit.

Ma Mung E. (1994), « L'entrepreneuriat ethnique en France », in *Sociologie du travail* XXXVI, 2, p. 185-205.

Park, R.-E. (1925), « La ville comme laboratoire social », in

Grafmeyer Y., Joseph I. (1984), *L'École de Chicago. Naissance de l'écologie urbaine*, Paris, Aubier, p. 167-183.

Roncayolo M. (1996), *Les grammaires d'une ville. Essai sur la genèse des structures urbaines à Marseille*, Paris, Éditions de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales.

Simmel G. (texte original de 1903), « Métropoles et mentalités », in Grafmeyer Y., Joseph I. (1984), p. 61-77.

SM Conseils (1994), *Étude Merlin*, Marseille, 3 volumes.

Temime E. (dir.), (1989-1991), *Migrance. Histoire des migrations à Marseille*, Aix-en-Provence, Edisud, 4 volumes.

**Florence Bouillon** est allocataire de recherche de la Région PACA, rattachée au laboratoire du SHADYC, École des hautes études en sciences sociales de Marseille, sous la direction de Michel Agier. Son travail porte essentiellement sur le thème du squat, comme réponse alternative à l'exclusion du logement. Travaux récents : « De l'exclusion à la débrouille : l'exemple des squats marseillais », DEA de sciences sociales, sous la direction de Michel Agier, SHADYC, EHESS Marseille, 1999. « Les économies de la rue à Marseille », sous la direction de Michel Péraldi, article à paraître.

<flouch@club-internet.fr>