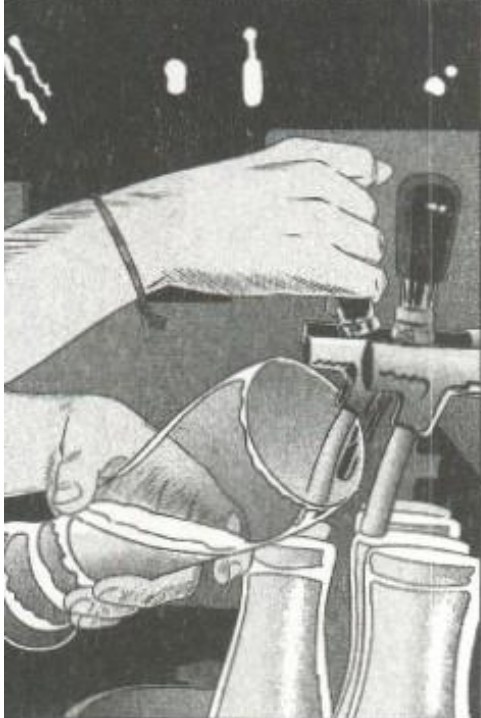
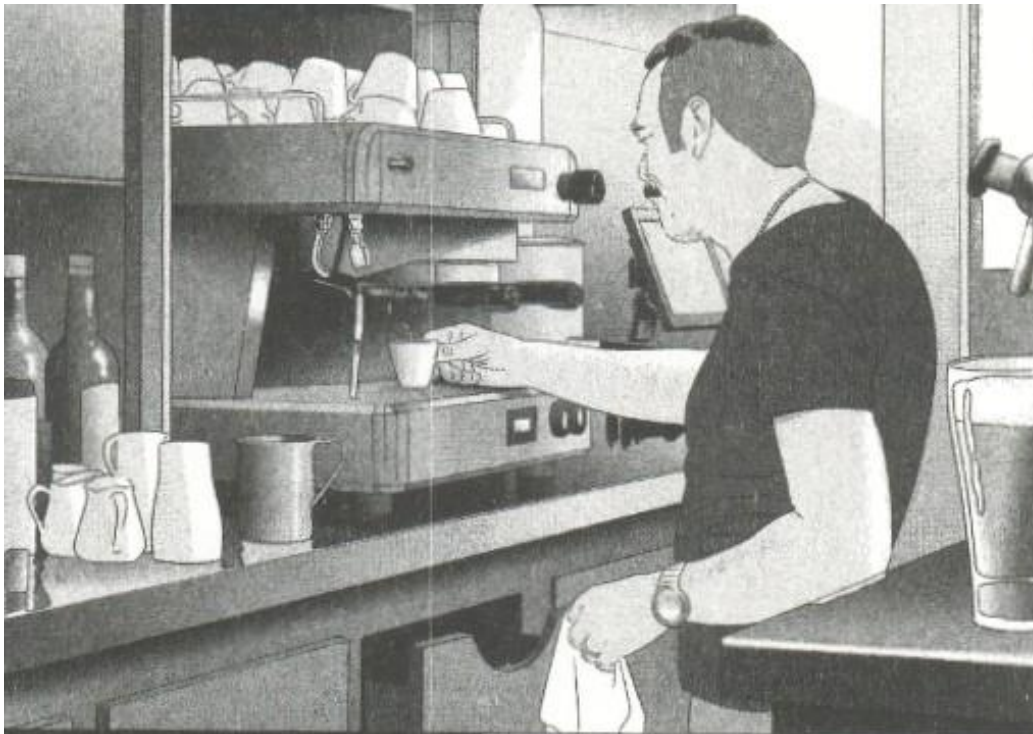




AU BAR



Le texte de ce livret est issu d'un travail
de recherche et a été construit
à partir d'observations et d'entretiens
avec des barmaid et barman de Marseille.

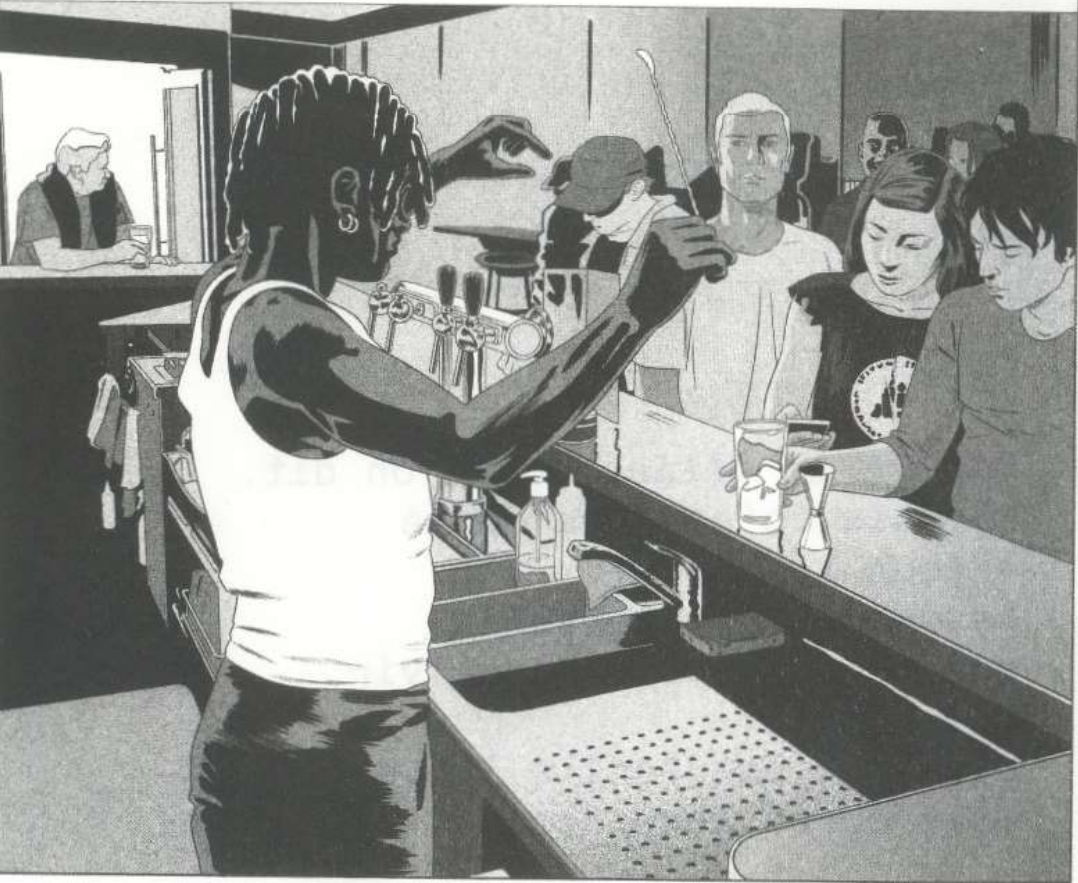
Merci à toutes celles et ceux
qui ont nourri ce travail.

«C'est un métier comme on dit.
Tu vois, c'est pas donné
à tout le monde.
Les gens, ils pensent
que c'est facile de servir
des verres.
Servir c'est facile le verre,
mais après gère tes clients!»



TU RENTRES DANS UN ENDROIT OÙ
TU AS DES PROFESSIONNELS DE L'ALCOOL.

C'EST DES GENS, QUAND TU T'ASSEIS AU BAR, QUI TE PROPOSENT UN SERVICE AVANT DE TE PROPOSER
UN VERRE. T'ES UN PEU UN CHEF D'ORCHESTRE EN TANT QUE BARMAN TU VOIS. PARCE QUE LES GENS QUI S'AMUSENT PAS,
OU QUI SONT MAL REÇUS, L'ALCOOL PEUT LES FAIRE MONTER DIFFÉREMMENT. TU DOIS PENSER GROUPE AU LIEU DE
PENSER INDIVIDUALITÉ. LE BARMAN, C'EST UN EXPERT EN GESTION DE L'ALCOOL.



On peut appeler ça :
Les «compétences bistrotières»

OBSERVER

ÉVALUER

ANTICIPER



ÊTRE BARMAN, C'EST PAS JUGER LA CONSO, MAIS ÊTRE ATTENTIVE AU DEGRÉ À NE PAS DÉPASSER.



GENRE LÀ, JE TE RESSERS PLUS, C'EST MON DROIT DE BARMAID, C'EST MA CONSCIENCE À MOI.

QUAND Y'A PLUS DE CONSONNES, C'EST QU'IL FAUT ARRÊTER

Y EN A CERTAINS, T'ES OBLIGÉ DE LES ARRÊTER UN PEU AVANT POUR ÉVITER LA CATASTROPHE

ÇA DÉPEND DU PROFIL, ÇA DÉPEND AUSSI DE LA PERSONNE, DE LA JOURNÉE. LA MÊME PERSONNE DES FOIS ELLE TIENT SUPER BIEN...

ET DES FOIS NON. ET UN MEC QUI EST RÔTI, TU LUI METS 4 CL DE WHISKY... T'AS TROIS SOLUTIONS.



LA PREMIÈRE, IL BOÎT, IL TERMINE EXPLOSE À MORT, IL VOMIT.



LA DEUXIÈME, IL VA FINIR SUR UNE CHAÎSE, COMPLÈTEMENT DÉFONCÉ, IL COMPREND PLUS RIEN.



ET LA TROISIÈME SOLUTION, IL PEUT PARTIR EN VILLE.

TU VOIS, LE VERRE DE TROP.



C'EST DE L'OBSERVATION

IL FAUT SAVOIR QUAND C'EST LE VERRE DE TROP, ET LE MEC, ON LUI REND SERVICE EN LUI SERVANT PAS.

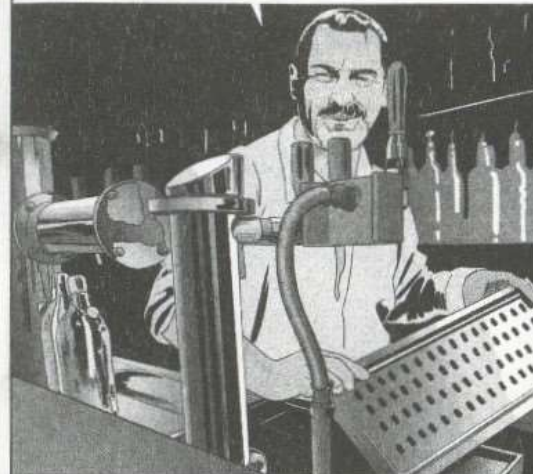


ON SAIT TRÈS BIEN QUE LE LENDEMAIN IL VA VENIR DIRE MERCI.

DRIVER

CRÉER L'AMBIANCE

QUAND ON EST DERRIÈRE LE COMPTOIR, Y A UN CÔTÉ MAESTRO DE L'AMBIANCE. C'EST PAS JUSTE BONJOUR, MERCI, QU'EST-CE QUE VOUS VOULEZ, AU REVOIR. CA, C'EST LE STRICT MINIMUM.



ON APPREND À CONNAÎTRE LES GENS, À SAVOIR QUI PEUT S'ENTENDRE OU PAS, À FAIRE EN SORTE QUE LES CHIENS ET LES CHATS SE CROIENT PAS ...

LA GESTION DU CONTEXTE, C'EST 80% DE LA GESTION DE L'ALCOOL. SI TU ARRIVES DÈS LE DÉBUT ET QUE TU METS DES MUSIQUES DE FOU, T'AS DES VOMIS À 23H, T'AS TOUT CE QUE TU VEUX FAS. ALORS TU COMMENCES TRANQUILLE.

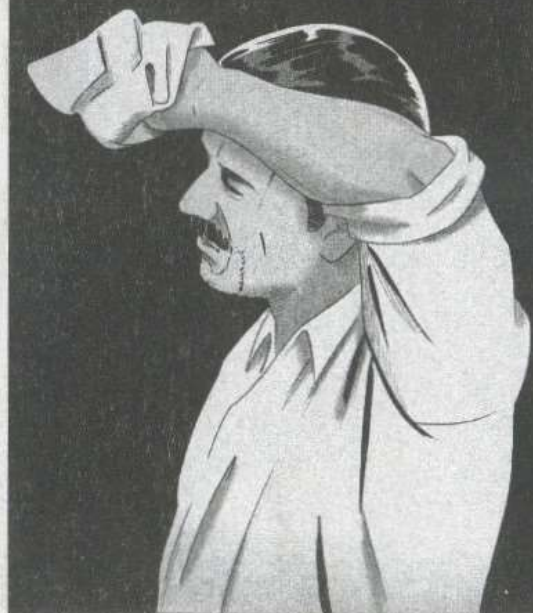


ÇA M'EST DÉJÀ ARRIVÉ DE FAIRE GALÉRER UN CLIENT VINGT MINUTES AU BAR PARCE QU'IL A TROP BU.

TOI, TU TE RENDS COMPTE, DONC TU LUI DIS TIENS, J'TE METS UN CENTILITRE DE RHUM ET TIENS, C'EST POUR MOI, C'EST CADEAU.

OUAIS, C'EST LE DERNIER PAR CONTRE, AVEC UN PETIT SOURIRE. "JE T'AI VU BEAUCOUP DE FOIS CE SOIR TOI"

TU VOIS, TU RIGOLAS, AVEC LUI.

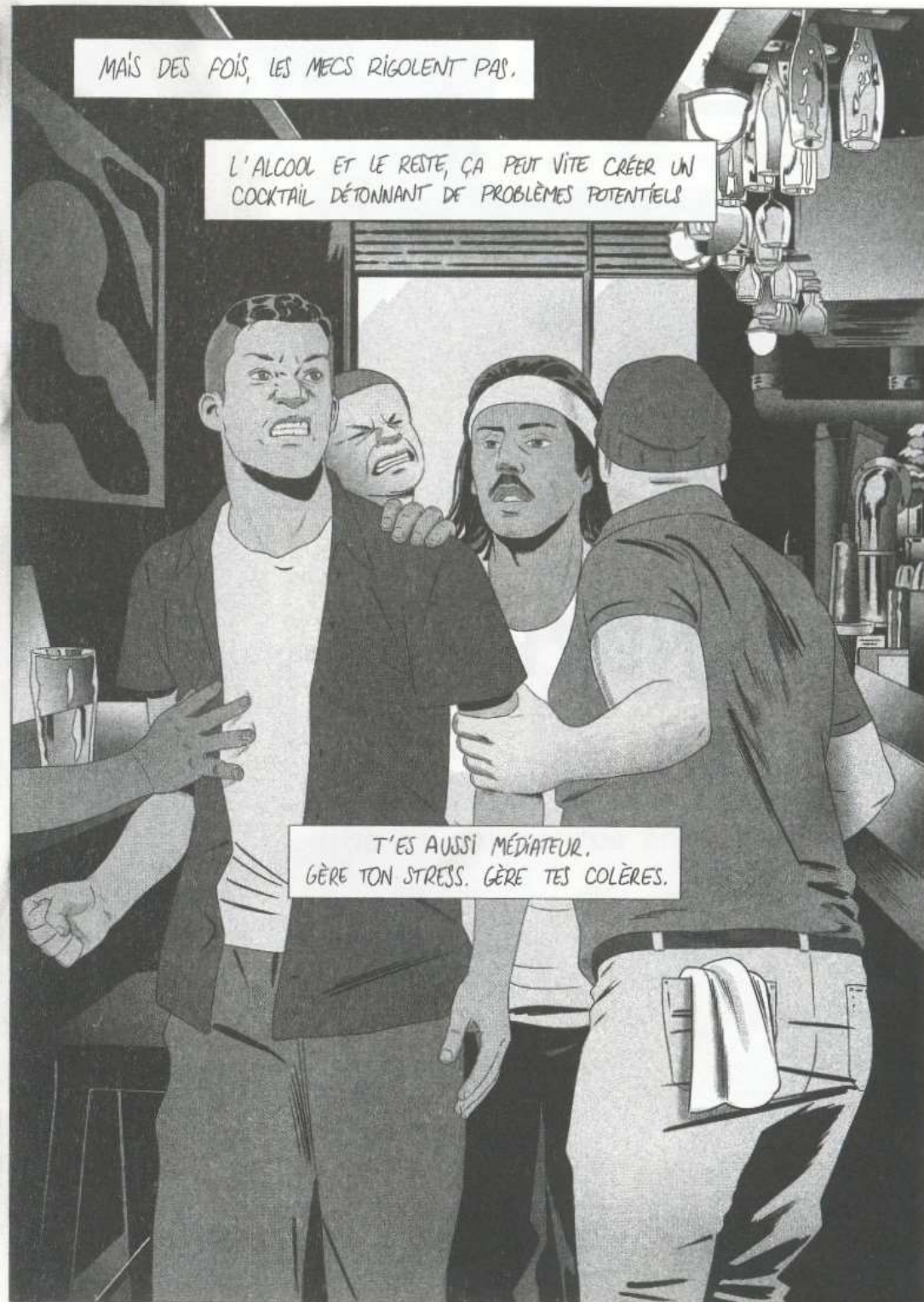


GÉRER LES CONFLITS

MAÏS DES FOIS, LES MECS RIGOLENT PAS.

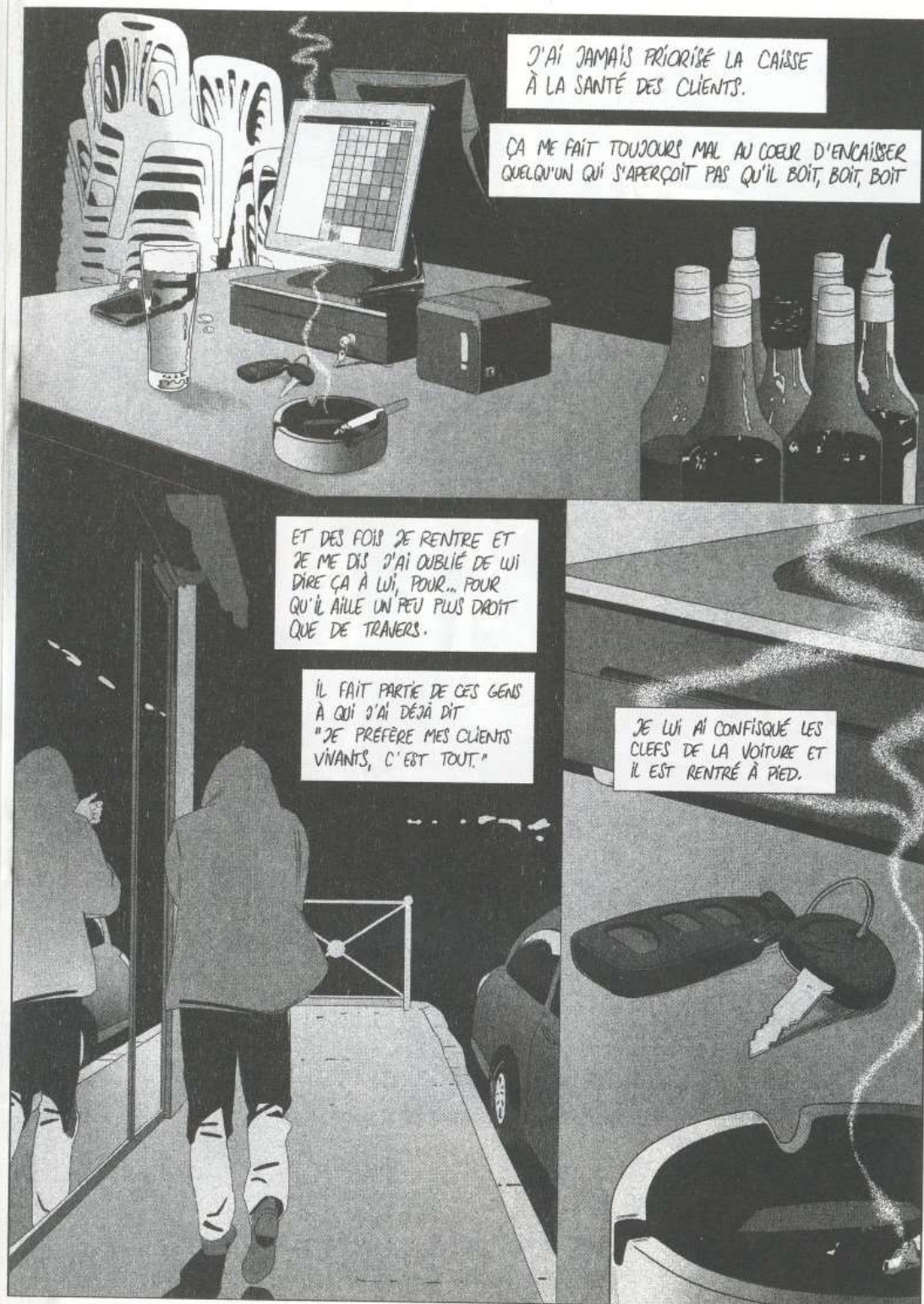
L'ALCOOL ET LE RESTE, ÇA PEUT VITE CRÉER UN
COCKTAIL DÉTONNANT DE PROBLÈMES POTENTIELS

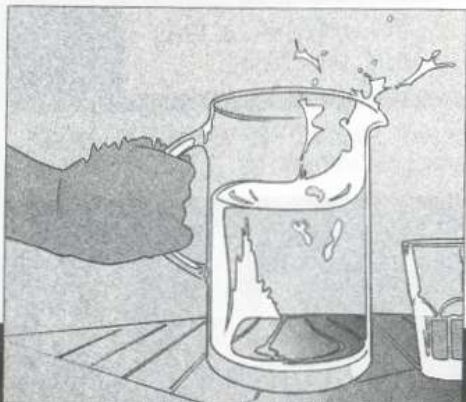
T'ES AUSSI MÉDIATEUR.
GÈRE TON STRESS. GÈRE TES COLÈRES.



PRENDRE SOIN

(de soi, des autres, de la soirée)





«Mange : faut éponger! »

«Le whisky demain: prend plutôt une bière là»

«Je t'ai appelé un taxi»

«Le bar c'est l'ANPE de la débrouille»

«Prends son numéro, il cherche un maçon»

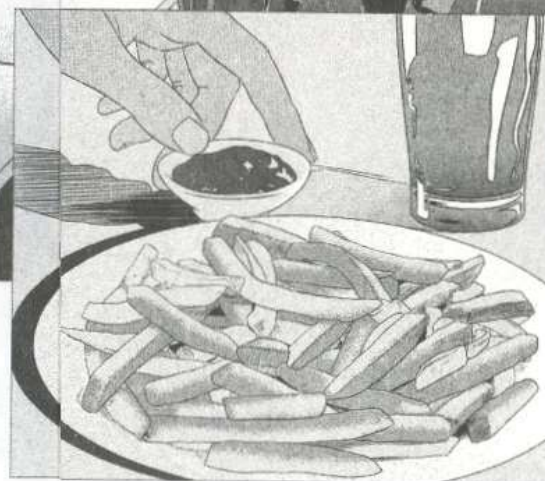
«Arrête de la faire chier!»

«T'as le droit de pas boire d'alcool, t'as pas à être désolé»



«Bois de l'eau!»

« Un kfé peut-être plutôt ?»



)
)

)
)

«Après des fois, ça dérape,
on va pas se mentir.
Ça arrive qu'on participe.
Et puis merde, c'est pas
un bureau d'études qu'on a ouvert,
c'est un bar!»

UN PETIT SHOT AVANT
LE COUP DE FEU



PARCE QU'IL FAUT QUAND
MÊME SAVOIR CE QU'ON VEND



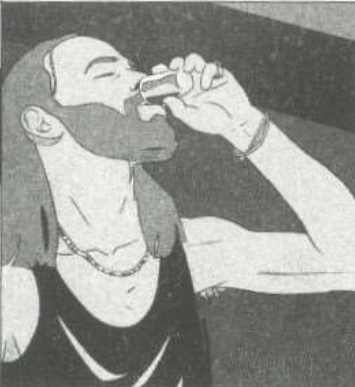
PARCE QUE T'AS UNE TELLE
GUEULE DE BOIS



PARCE QUE ÇA SE PASSE
SUPER BIEN AVEC LES CLIENTS



PARCE QUE LÀ, JE VAIS
TOUS LES BUTER



POUR L'ÉQUIPE, PARCE QU'ON
EST UN PEU DÉMOTIVÉS



PARCE QUE ÇA TE LIBÈRE
LA PAROLE



PARCE QU'IL FAUT QUE JE
RANGE LA TERRASSE, IL FAUT
FAIRE LE SOL, IL FAUT...



POUR COUPER AVANT
DE RENTRER



Le problème c'est qu'on buvait
pendant le service.

Enfin, avant, pendant, après...

Un petit verre de bienvenue, ça fait partie de l'expérience client. Toujours des potes qui passent... **Quand tu sers des verres toute la soirée, c'est un automatisme.** Et puis ça permet de travailler. Les moments où on piétine et on se dit «ah qu'est-ce que je vais faire ? Je vais boire un coup !» La musique te casse la tête, les gens qui gueulent te cassent la tête... **Ça m'aide à être qui j'aimerais être.** C'est l'essence quoi ! Sinon il est 22h tu commences à bâiller. Et pouf : le sourire ! **On boit pour continuer à vivre, parce que c'est une des seules activités que tu peux faire à 2h du matin.** Ça fait 6 jours d'affilée que je bosse...

Bon, tu peux pas te mettre à l'envers tout le temps. Après tu peux plus faire ta caisse, tes collègues en pâtissent. Tu te couches à pas d'heure, t'es crevé, ça repart et c'est un cercle vicieux. C'est ouf parce que c'est un beau métier à la base mais il faut tenir aussi quoi! Et puis parfois l'alcool, c'est des couples qui se séparent, des amitiés qui partent en vrille. Et pas forcément parce que t'es dépendant. Avec l'alcool, la gestion du conflit est pas la même.

Quand tu te charcles à quatre heures du matin et que t'as un œil à l'Estaque et l'autre à Dromel c'est pas pareil que si tu poses les choses, autour d'un café, à dix-sept heures... Ça monte un peu plus vite quoi...

Et on a tous peur de perdre notre liberté de s'abstenir. Et y a les cirrhoses, qu'on en connaît des collègues, mais sans même parler de ça, déjà dans ton corps tu le sens, ça tire. Et quand tu te lèves tous les jours fatigué, y a moins de philosophie dans ta tête quoi.

LA LIMITE EST SUPER FINE, TU VOIS, T'AS VITE FAIT D'ALLER DE L'AUTRE CÔTÉ.



Y a ceux qui boivent jamais.
Et y en a qui s'interdisent
de boire au travail.
Ça limite la casse et puis
comme ça, on confond pas,
ça reste un loisir.

D'autres finissent par
s'interdire de boire
en semaine ou qui passent
sur des horaires
de jour ou changent d'établissement.

Y en a qui en discute entre eux.
Qui vont voir un psy en complément
aussi.

Y'en a qui savent s'arrêter
à un moment donné...
et qui savent reprendre...
C'est un métier comme on dit.

Y en a qui boivent pas d'alcool fort.
Y a plein de façons de gérer.
Y en a même qui finissent par quitter
l'hôtellerie-restauration parce
qu'ils ont le sentiment
que leur conso
leur appartient plus.

En fait c'est juste agréable
de se réveiller le matin,
de pas avoir les yeux collés
pendant 4h et de se dire
«je me casse, je vais au soleil!»

«Quand je suis malade,
je viens au travail»

«J'avais mal aux jambes, parce que
tu piétines et mentalement... tu sais,
t'es toujours sollicitée»

«C'est vicieux, tu es pote de ton patron,
difficile de refuser»

«Lundi kebab, mardi kebab, mercredi.. kebab»

«Je m'occupais de tout, de A à Z pour un sa-
laire de bonne serveuse et je faisais
des semaines de 70h»

«J'avais pas pris de vacances d'un an,
on m'en donnait pas de vacances parce que on
avait besoin de moi»

«Une journée moyenne elle fait 11h. Il y a des
grosses journées qui vont jusqu'à 18h. Mon
record... 20 heures de taff de 8h à 3h»

«Je normalise des scènes de violences
tellement j'en ai eu plein dans la gueule»

«Il passait derrière moi
et il me touchait le cul»

«Tu travailles et tu fumes pas,
ben on te donne pas de pause»

«Ça fait des années que j'ai pas connu une
soirée en entier: apéro, tu vas manger,
tu vas faire des trucs.

Parce que je travaille tout le temps
pendant ces heures là»



TU TRAVAILLES LA NUIT, TU TRAVAILLES LES
WEEKENDS, TU TRAVAILLES LES CONGÉS, TU TRAVAILLES
LES FÉRIÉS. TU FAIS DES JOURNÉES DE 18 HEURES

ET LA PLUPART DU TEMPS, T'ES
PAYÉ EN PETITS CAILLOUX

C'EST QUOI L'IMPACT DE CE MÉTIER
SUR MA VIE ? QUEL EST LE RÔLE
DE L'ALCOOL DANS TOUT ÇA ?



⊗Moi si tous les jours j'avais dix copains pour aller faire un foot en after work, ça m'irait aussi.

⊕Ah ouais j'irais les yeux fermés !

⊙Finir à 3h et renquiller à 10h, c'est légal ?

Je peux ouvrir ma gueule ?

Je trouve pas la convention...

⊙La nôtre ? On a la convention collective la plus pétée de l'histoire !

⊙Si elle était faite par des gens qui savent ce que c'est de bosser, ce serait pas autant la merde et on serait pas autant de gros alcoolos toxico-manes quoi !

ⓂTu vois, les gens comme ça...

On essaie de leur mettre pas trop d'alcool. On essaie des trucs.

Et il nous écoutent aussi,...tu sais quand t'es en descente aux enfers, t'écoutes les personnes qui sont ...t'écoutes ton barman quoi.

⊗Mais, tu te sens pas démunie toi ?

⊕J'avais même pensé créer une espèce de coalition ou de fédération de bars, tu vois

⊙Un label ?

⊕Ouais, et on ferait un partenariat, pourquoi pas, avec des services addicto, genre servir un peu de lieux relais

AU BAR LA FABRIQUE BAR-OH

C'est d'abord l'histoire d'un projet de recherche. Cela commence par une idée au sein d'une équipe de santé publique de l'INSERM et de l'Université d'Aix-Marseille dans laquelle des chercheur-es issu-es de disciplines diverses travaillent sur les comportements en santé en lien avec les maladies du foie.. Parmi les axes explorés figure la réduction des risques liés à l'alcool et notamment l'étude des stratégies mises en place pour diminuer ou maîtriser la consommation et pour prévenir ou réduire l'éventail des risques. Depuis sa perspective de socio-anthropologue, Marta constate un manque d'études sur les lieux et pratiques ordinaires de consommation d'alcool ainsi que sur les risques professionnels liés à cette substance dans les recherches en santé publique. D'ici chemine l'envie d'explorer l'univers social des bars et de leurs professionnel·les ; de se mettre à l'écoute de leurs compétences, de l'expertise qu'elles et ils portent, et d'interroger les contradictions et contraintes vécues dans leur relation avec l'alcool sur leurs postes de travail.

Les contraintes physiques, organisationnelles et relationnelles en font un travail pénible. Les maladies professionnelles sont nombreuses. L'hôtellerie-restauration se place ainsi parmi les trois premiers secteurs dont les travailleur-euses sont les plus touché-es par certains cancers, comme celui du foie et parmi les secteurs les plus touchés par un excès

significatif de risque de décès avant 65 ans (Geoffroy-Perez et. Al, 2018).

Deux pistes se dessinent alors. D'une part, interroger les risques professionnels liés à l'alcool pour les bartenders^I eux-mêmes. D'autre part, questionner le rôle des professionnel·les des bars à l'égard de leurs client-es dans la sécurisation des consommations et la minimisation des effets néfastes de l'alcool, qu'ils soient psychiques, physiques ou sociaux.

Notre équipe de recherche trouve ce projet pertinent, l'Institut national du cancer le soutient. Alix est recrutée en renfort.

Le terrain^{II} commence. Nous sommes socio-anthropologues, nous utilisons une approche ethnographique : il s'agit de s'immerger dans la vie quotidienne des participant-es. Comprendre d'un point de vue critique et empathique les significations que les personnes attribuent aux choses et les logiques qui guident leurs actions. C'est une approche qui permet de remettre en question les points de vue et les pratiques couramment acceptés ; problématiser la vie quotidienne en transformant l'ordinaire en quelque chose d'extraordinaire (Dixon-Woods, 2003).

Ainsi, entre mars et septembre 2023, 38 bartenders travaillant dans 33 bars de Marseille ont été interviewé-es et/ou ont accueilli Alix pour des échanges informels. Elle s'est posée au comptoir des pubs, bars de quartier, bars de soirées et autres bars à cocktails du Cours Ju, du Vieux Port, du 8^e, du 11^e, de la Canebière, de la côte et d'ailleurs pour échanger sur leur travail, leurs parcours, leurs représentations de l'alcool, leur conso, leur perception de leur rôle dans la gestion de l'alcoolisation des clients, leurs aspirations et leurs difficultés.

Après le terrain, l'analyse : lecture des notes, retranscriptions. Réflexions. Nous cherchons des récurrences, mettons en résonances les discours des

I Désigne les femmes et les hommes travaillant derrière le comptoir.

II Par terrain en sociologie et anthropologie on désigne la collecte de données : autrement dit, quand le-a chercheur-e quitte livres et ordinateur pour vivre, avec ses 5 sens, la rencontre avec son objet d'étude.

unes avec ceux des autres, questionnons les idées reçues, soumettons les 320 heures d'observations et les 34 heures d'entretiens à nos questions de recherche, mettons en dialogue nos analyses avec nos lectures : des livres et articles qui nous offrent des clés pour mieux saisir et interroger ce monde social.

Du projet de recherche nommé Bar-OH^{III} naît le projet de restitution Au Bar. Ce livret est le fruit de notre envie de partager les résultats de cette recherche ethnographique au-delà des cercles académiques. Les bartenders avec lesquels nous avons échangé manifestaient un intérêt sincère pour cette recherche, qu'ils jugeaient pertinente et qui soulevait des questions les touchant de près. Leur enthousiasme à partager leur expertise et leurs difficultés sur un sujet central, mais souvent négligé dans sa complexité—l'alcool dans les bars—ne pouvait pas rester sans écho.

Pour ce faire nous voulions créer un objet, beau, facile à diffuser et capable d'éveiller la curiosité tout en offrant une profondeur de contenu. Nous nous sommes vite arrêtées sur l'idée d'un livret dessiné et nous avons eu la chance de pouvoir collaborer avec le dessinateur Kevin Manach, qui a su entendre nos interrogations de chercheuses. Dans le dialogue entre création artistique et rigueur scientifique, la narration et l'analyse s'interpénètrent, et cela crée des questions inédites et passionnantes. Par exemple : devons-nous choisir un personnage unique, au risque d'exclure certains aspects de la diversité des bartenders ; ou encore omettre les visages des professionnel·les pour éviter cet enfermement, ce qui pouvait en revanche amener ambiguïté narrative et difficulté de connexion avec les personnages ? L'option d'incarner les bartenders par une pluralité de figures, ne risquait-elle pas de diluer l'impact narratif ? Nous avons finalement choisi cette dernière approche, convaincues qu'elle rendait justice à un aspect fondamental de notre étude : les bartenders constituent

un groupe dont les expériences et représentations sont similaires, tout en restant profondément diversifiées. Ce choix pictural, selon nous, reflète fidèlement la dimension chorale de cette communauté hétérogène, offrant une représentation riche et nuancée de leur réalité collective.

Trouver le bon équilibre pour restituer la parole des personnes concernées, faire émerger notre analyse et encourager une réflexion critique, sans être didactiques ni obscures, a nécessité une délicate navigation entre l'implicite et l'explicite. Surtout, nous avions à cœur de porter une interrogation de santé publique sans jugement et sans asséner de vérités et préconisations de manière verticale. Il s'agissait de parler d'alcool en respectant les diverses perspectives en jeu et en évitant de tomber dans le piège de la moralisation ou de l'enchantement (Fassin, 2022). Nous voulions créer une restitution qui soit un miroir des réalités vécues par les bartenders et un outil de réflexion pour toutes et tous. Il s'agissait de valoriser l'expérience des professionnel·les des bars mais aussi de déconstruire l'apparente normalité de certains phénomènes, en exposant par exemple les dynamiques de normalisation de la consommation et en mettant en avant les conditions de travail qui accompagnent certaines pratiques. Nous visions ainsi à désingulariser les expériences et à dépasser l'approche réductrice présentant la consommation d'alcool, en particulier quand elle est considérée excessive, sous l'angle unique de la responsabilisation individuelle.

Ce projet cherche à instaurer un dialogue permettant aux savoirs de circuler et de se transformer en objets de débat et d'interrogations. Nous voulions une restitution qui ne se contente pas de communiquer des résultats, mais qui incite à une réflexion collective sur les problématiques soulevées. Nous espérons donc que le livret que vous tenez entre vos mains suscitera non seulement votre intérêt, mais aussi des discussions enrichissantes, au bar ou ailleurs.

III OH désigne l'alcool comme élément chimique et le tiret marque la relation étroite entre alcool et bars.

Bibliographie

(accessible en ligne ou en bibliothèque)

Becker Howard, *Outsiders étude de la sociologie de la déviance*. [1963] 1985, Paris, Métailié, 252p.

Boirot Alix, Lotto Marta et al. Infrahealth Politics: Leveraging Bartenders' Expertise in Alcohol Management – An Ethnography. [A paraître]

Burguet Delphine et Legrip-Randriambelo Olivia (Dir.), L'alcool rituel et les ethnographies, *Civilisations*, 66, 2017.

Crespin Renaud, Dominique Lhuillier, and Gladys Lutz. 2015. "Les fonctions ambivalentes de l'alcool en milieu de travail : bon objet et mauvais objet." *Les Cahiers Internationaux de Psychologie Sociale* vol.107, n°3, 375–401.

Dixon-Woods Mary, "What Can Ethnography Do for Quality and Safety in Health Care?" *Quality and Safety in Health Care* vol 12, n°5, 2003, pp.326–327.

Fassin Didier, Par delà le bien et le mal : considérations sur une éthique négative, *L'Homme* [En ligne], n°243-244, 2022.

Fédération Addiction. *La Réduction des Risques (R.d.R) dans le dispositif médicosocial spécialisé ambulatoire*, 2017.

Geoffroy-Perez Béatrice et al. *Programme Cosmop: Surveillance de La Mortalité Par Cause Selon l'activité Professionnelle. Analyse de La Mortalité et Des Causes de Décès Par Secteur d'activité de 1976 à 2005*. Santé Publique France, 2018.

Le Henaff Yannick et al. (Dir), *Penser l'alcool au cœur des sciences sociales*. Paris : Presses de Paris Nanterre, 2020.

Szmigin Isabelle et al. Re-framing « binge drinking » as calculated hedonism : Empirical Evidence from the UK, *International Journal of Drug Policy*, vol.19, n°5, 2008, pp.359-366.

Chercheuses/Autrices : Alix Boirot & Marta Lotto
alix.boirot@inserm.fr marta.lotto@inserm.fr
Illustrateur : Kevin Manach
Graphiste : Benjamin Riollet



INCa_16471

