

# strade

Travaux du Centre d'Etudes Corses - n° 7



Bonifacio, entre traditions et modernité  
Essais d'ethnologie

Juin 1999





Office du Vendredi saint (soir) : les quatre grandes châsses se retrouvent dans l'église Sainte-Marie-Majeure, pleine à craquer.



Le repas communiel du vendredi soir après le retour des châsses dans leurs églises respectives.



Procession de la confrérie des Portugais, à l'ermitage de la Trinité pour la fête de Notre-Dame de Fátima (13 mai).



Le vacarme des Ténèbres du Jeudi saint : jeunes et vieux battent les *matzuchi* sur les dalles de l'église Sainte-Marie-Majeure.



Matin du Vendredi saint : la confrérie de Saint-Jean-Baptiste descendant vers l'église Saint-Erasme rencontre la confrérie de Sainte-Croix.



Procession du soir du Vendredi saint : les porteurs de la châsse de Saint-Barthélémy sont guidés et soutenus par tous les hommes.





# strade

**Travaux du Centre d'Etudes Corses - n° 7**

**Bonifacio, entre traditions et modernité**  
**Essais d'ethnologie**

**Juin 1999**



## SOMMAIRE

- Georges RAVIS-GIORDANI  
Avant-propos ..... 1

### *Première partie : Espaces et sociabilité*

- Estelle PONSARD  
Marine et Haute-Ville : Etude spatio-sociale de Bonifacio ..... 3
- Jessica DE BENE  
Espaces masculin et féminin dans les cafés de Bonifacio ..... 17
- Cécile QUESADA  
Les aires de mariage de Bonifacio : exogamie ou endogamie ? ..... 27

### *Deuxième partie : Pratiques et identité*

- David JAMAR  
Pêcheurs bonifaciens : les fonds et la ressource ..... 69
- Rachel RECKINGER  
La cuisine bonifacienne :  
un marqueur emblématique face au changement ..... 101

### *Troisième partie : Les confréries, hier, aujourd'hui, demain*

- Marie-Laure MIONE  
Sociologie des confréries de Bonifacio ..... 117
- Magali GRANA  
Des *casci* et des hommes : dimension symbolique  
et dimension emblématique ..... 141
- Caroline MORENO  
Une confrérie aux portes de Bonifacio ..... 155

Sommaire des numéros précédents et bon de commande ..... 165

*Strade* est publié par l'Association pour le Développement des Etudes Corses et Méditerranéennes (A.D.E.C.E.M.) avec le soutien du Ministère de la Culture (Mission du Patrimoine Ethnologique - Direction des Affaires Culturelles de la Corse), de la Collectivité Territoriale de Corse, des Départements de la Corse du Sud et de la Haute-Corse, des Universités de Provence et de Nice-Sophia Antipolis.

*Photo de couverture* : procession du soir du Jeudi saint : des jeunes gens  
portent la petite châsse de Sainte Marie Madeleine.

*4ème de couverture* : Confrérie de Saint-Erasme.



## Avant-propos

---

On trouvera ici, remaniés pour la publication, quelques-unes des rapports rédigés par les étudiants de la promotion 1998 de la licence d'ethnologie de l'Université de Provence, venus faire, au printemps 1998, leur stage de "terrain" à Bonifacio (\*).

L'objectif de ce stage, que le département d'ethnologie de l'Université de Provence organise chaque année, est de donner aux étudiants l'occasion de mettre en œuvre sur une réalité sociale "grandeur nature" les acquis théoriques et les préceptes méthodologiques des enseignements qu'ils ont reçus, et de découvrir les difficultés et les joies d'une enquête de terrain, qui constitue le point de départ et le fond permanent de toute recherche ethnologique.

Des travaux remis par les étudiants nous avons retenu pour cette publication huit mémoires, répartis selon trois axes : l'espace en tant que cadre et révélateur des formes de sociabilité ; l'articulation entre pratiques et identité : à ce titre ont été choisies deux pratiques, la cuisine et la pêche, non point tant parce qu'elles sont connotées selon la distinction des sexes que parce qu'elles sont à la fois le support d'une identité collective et le miroir des mutations rapides qu'a connues la société bonifacienne au cours de ces deux ou trois dernières décennies ; enfin, le stage ayant eu lieu pendant la semaine sainte, un certain nombre de travaux ont été consacrés à l'étude des confréries.

Pour le visiteur qui aborde Bonifacio pour la première fois, la ville apparaît comme double : la ville basse, la marine, aligne ses maisons, serrées les unes contre les autres, des deux côtés du goulet ; la ville haute, sur la falaise, laisse pointer ses toits et ses clochers au-dessus des remparts et domine abruptement la mer d'un côté, le goulet de l'autre. Ce contraste entre les deux parties de la ville a une longue histoire qu'évoque Estelle Ponsard, et cette histoire a laissé jusqu'à aujourd'hui des traces dans la perception que gens d'en haut et gens d'en bas, "*Marinagi*" et "*Gofeti*" ont les uns

des autres. Estelle Ponsard ne limite pas à cet aspect son investigation. Elle s'efforce de montrer comment ces deux espaces sont pratiqués et différenciés au fil des jours et des saisons.

Jessica de Bene a centré sa recherche sur un objet particulier, les cafés, et sur une problématique précise : l'utilisation différenciée de ces espaces de sociabilité en fonction du sexe des utilisateurs ; le résultat de ses observations va plus loin que la seule opposition masculin/féminin, puisqu'elle montre comment le couple constitué par ces deux catégories sert de matrice pour classer et penser l'étranger, le touriste, révélant ainsi la plasticité de ce modèle.

Cécile Quesada s'est attachée à la restitution d'un espace moins immédiatement et concrètement perceptible : celui des aires de mariage de Bonifacio. Elle a construit sa problématique sur la confrontation de deux discours apparemment contradictoires, qui affirment l'un l'endogamie, l'autre l'exogamie des Bonifaciens. Le résultat auquel elle aboutit en confrontant le dépouillement des archives, et en particulier de l'état-civil, et l'enquête orale sur les généalogies familiales est que ces deux discours ne s'opposent que si on néglige le jeu des échanges économiques et des migrations qui a ouvert peu à peu l'aire des mariages.

David Jamar, quant à lui, s'est penché sur le monde des pêcheurs ; là aussi en prenant comme axe de son enquête un problème qui est au cœur de toutes les économies de prédation : celui du maintien de la "ressource", la conservation des fonds, qu'il faut bien concilier avec les impératifs de la rentabilité économique et du progrès technique. Sur ces enjeux qui sont communs à tous les pêcheurs se greffent d'autres clivages qu'il s'attache à dévoiler.

Si la pêche est quasiment partout une affaire d'hommes, la cuisine, elle, est, entre les mains des

femmes, un marqueur fort de l'identité locale et même le support d'identités et de mémoires micro-sociales, familiales. Rachel Reckinger ne s'est pas contentée de consigner les mots gourmands et malicieux avec lesquels les femmes savent en parler; elle montre aussi, à travers les entretiens qu'elle a menés auprès des restaurateurs, comment, à travers la référence à quelques plats "typiquement bonifaciens" ou à quelques ingrédients "méditerranéens" on peut donner à voir et à manger, bref à consommer, une altérité-identité plus ou moins conventionnelle. Naît alors un double discours, tourné vers le dedans ou le dehors, et aussi une nouvelle manière de vivre et de dire son identité.

Les confréries bonifaciennes traditionnelles, au nombre de cinq, sont l'aboutissement d'une histoire pluriséculaire. Malgré les mutations économiques, sociales, culturelles que l'île a connues, comment survivent-elles, comment se maintiennent-elles avec le même nombre et la même activité?

A ces questions on trouvera des éléments de réponse dans les deux articles de Marie-Laure Mione et Magali Grana. Travaillant de façon complémentaire, elles ont essayé de saisir et restituer les processus d'adaptation par lesquels les confréries ont pu se maintenir et se renouveler tout en gardant comme repères quelques-unes de leurs traditions et de leurs objets les plus vénérables. Ainsi Marie-Laure Mione évoquant l'organisation financière des confréries, leur regroupement dans une association loi 1901, la création d'un archiprêtre, les formes nouvelles que prend la transmission du savoir-chanter, l'admission (partielle et provisoire) de l'élément féminin dans les confréries, montre comment la "tradition" se maintient en se transformant.

Magali Grana, elle, étudie minutieusement les transformations et les innovations de détail qui concernent le "matériel" des processions : chasses, "cartatorchi", "fanali", costumes, sépulcres : autant d'objets à travers lesquels on peut voir, vivants, non seulement la foi mais aussi l'inventivité, la créativité, et l'esprit d'émulation qui caractérisent les confréries.

Cette étude des confréries n'aurait pas été complète si nous étions passés à côté de ce qui naît. Caroline Moreno s'est donc consacrée à l'étude de la confrérie de Notre Dame de Fátima, créée, au sein de la colonie portugaise de Bonifacio et

Porto-Vecchio, en 1991. Aux portes de la ville, elle l'est à double titre : d'abord parce qu'elle n'est pas admise par les Bonifaciens au cercle des confréries qui organisent les cérémonies de la semaine sainte; ensuite parce qu'elle investit, chaque année, au jour anniversaire de l'apparition de Fatima, un espace sacré de l'espace rural, l'ermitage de la Trinité, où les Bonifaciens ont coutume d'aller en pèlerinage le 2 juin et le 8 septembre. Caroline Moreno s'attache à montrer les similitudes et les différences entre les deux types de confrérie mais aussi les enjeux sociaux et culturels de cette pieuse innovation.

Tel qu'il est, cet ensemble d'articles, premiers essais d'écriture ethnologique de jeunes étudiants - chercheurs, ne couvre évidemment pas tout le champ des sujets possibles. Les techniques d'aménagement du terroir, les savoirs et la mémoire liés à la campagne bonifacienne, "u Pia-le", auraient mérité une étude, que nous n'avons pas pu conduire, faute de temps et de combattants. Il ne s'agit donc que d'une première approche ethnologique d'une ville qui, jusqu'ici, a surtout attiré l'attention des historiens et des archéologues. Malgré ses lacunes, qui nous sont imputables, nous espérons qu'elle ne décevra pas les nombreux Bonifaciens qui nous ont accueillis, et nous ont aidés généreusement à recueillir, en quelques jours, la matière de ce volume. Encore une fois, nous les en remercions, et tout particulièrement Anne-Marie Pieracci qui nous a aidés tout au long de la préparation et de la fabrication de cet ouvrage. Je remercie aussi, pour sa patience, Lucienne Ferreri-Arcelin qui, depuis des années, nous accompagne en composant les maquettes de *Strade* avec compétence, intelligence et amitié.

Georges RAVIS-GIORDANI

(\*) L'équipe d'encadrement pédagogique était composée de Jean-Luc Alberti, Chargé de cours d'ethnologie à l'Université de Provence, Sergio Dalla Bernardina, Professeur d'ethnologie à l'Université de Bretagne Occidentale, Patrick Le Guirriec, Professeur d'ethnologie à l'Université de Bretagne Occidentale, Gilles Raveneau, A.T.E.R. à l'Université de Rouen, Georges Ravis-Giordani, Professeur d'Ethnologie à l'Université de Provence, Directeur du Centre d'Etudes Corses, Jean-François Simon, Maître de conférences à l'Université de Bretagne Occidentale.

**Première partie**

**Espaces et sociabilité**



# Marine et Haute-Ville :

## Etude spatio-sociale de Bonifacio

Estelle PONSARD

### A LA DÉCOUVERTE DE L'ESPACE URBAIN : MORPHOLOGIE ET DESCRIPTION

Le plan d'ensemble de la ville actuelle est le résultat d'une évolution qui a juxtaposé deux villes successives : la ville pisane qui se trouvait à l'ouest du plateau et qui fut presque totalement détruite et la ville génoise, qui est celle que nous visitons aujourd'hui et qui a été commencée au XIII<sup>e</sup> siècle. La marine s'est quand à elle développée très tôt le long du port, et l'impact touristique semble aussi avoir changé son visage.

On a pu accéder en voiture à la haute-ville depuis le port à partir de 1854 en passant par la porte de France. Ceci a petit à petit changé le visage de Bonifacio. Je vais m'attacher à décrire dans cette partie la morphologie de l'espace urbain, ce que l'on peut découvrir en arpentant les rues de la ville à savoir le cadre géographique, la nature de l'habitat, les rues, les places, les monuments.

#### Description de la ville

La plus grande partie de la ville de Bonifacio est localisée sur un plateau calcaire dominant la mer, les falaises sont abruptes tandis qu'au nord, en contrebas, se situe la marine. Pour joindre la haute-ville à partir de la basse-ville deux possibilités nous sont offertes : à pied il semble préférable d'emprunter "l'ancienne route" bien qu'éprouvante, c'est-à-dire "la montée Rastello" puis la "montée Saint Roch", c'est le chemin le plus utilisé par les piétons, nous entrons alors par la porte de Gènes. Pour les voitures, il n'existe qu'une seule voie passant par le nord de la ville, on passe alors par la porte de France, ouverte à la circulation à partir de la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

Les remparts entourant la ville génoise sont encore très visibles, nous laissant parfois l'impression que nous sommes au Moyen Age, ils viennent

rajouter à l'impression d'ensemble qui est que Bonifacio est une ville divisée en ce que l'on pourrait appeler deux grands quartiers : l'ancienne ville génoise perchée et entourée de ses murailles et la basse ville, tournée vers l'activité portuaire, port de commerce, de pêche ou de plaisance.

#### La haute-ville

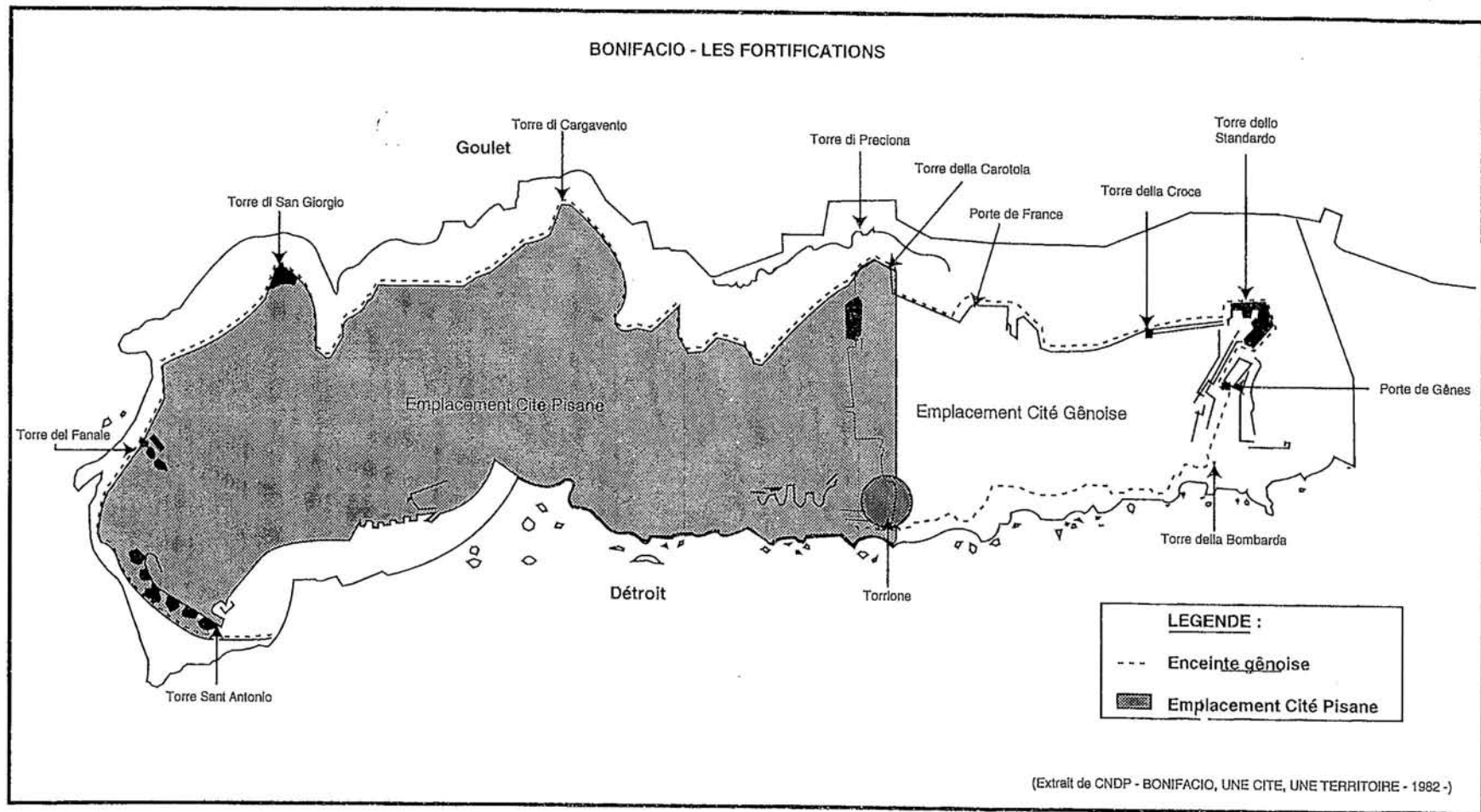
Le plan de la haute-ville ne semble pas avoir réellement changé depuis l'époque moderne, excepté du côté ouest, à l'abord de la route reliant la haute et la basse-ville, où quelques nouveaux bâtiments sont venus se rajouter comme la nouvelle mairie se situant auparavant rue du Palais. Un rond-point a aussi été aménagé pour fluidifier la circulation.

Ainsi, les rues sont régulières et se coupent à angle droit à l'exception du sud ouest de la ville où l'urbanisme n'est pas parfaitement orthogonal, l'inclinaison du plateau imposant des montées et des descentes (Piazza Lunga et rue Doria).

Certaines rues sont très étroites comme la rue des pachas qui fait environ 1,50 m de largeur par certains endroits ou la rue Madonetta.

Les façades des maisons sont elles aussi très étroites (4 à 5 mètres) et en général assez hautes venant rajouter au sentiment d'oppression; ceci est accentué par les escaliers vertigineux, d'une seule portée, étroits et très raides.

On trouve surtout près de Sainte-Marie Majeure, l'église la plus ancienne de la ville, des maisons reliées les unes aux autres par des arcs-boutants. Ce sont les vestiges de l'époque où la citerne d'eau de la ville se trouvait sous la loggia, ces arcs servant à recueillir l'eau de pluie des toits. Des maisons semblent être abandonnées rajoutant un caractère vétuste à la ville.



Deux quartiers semblent se détacher : le quartier de la citadelle occupant l'extrémité ouest de la presqu'île à l'emplacement de la ville primitive, et le quartier Saint François (composé de l'église, du couvent Saint François et du cimetière marin) ; ils sont facilement reconnaissables sur un plan ou en se promenant dans la ville. Ce ne sont pas des centres de vie et peu de Bonifaciens s'y rendent excepté durant la période des processions (deux églises s'y trouvant : Saint François et Saint Dominique). Ce sont des quartiers excentrés du centre ville en lui-même.

Dans le centre à proprement parler, peu de gens reconnaissent l'existence de quartiers. Cependant en observant la carte des activités dans la haute-ville, nous pouvons déduire qu'il semble y avoir un quartier plus administratif et de services à l'ouest (entre l'école la mairie, et la poste), un quartier plus commerçant comprenant les rues partant de la place Fondago, à savoir la rue Doria, Saint Dominique et Fred Scamaroni. En parcourant ces rues lors de la semaine sainte, je me suis rendu compte, en particulier dans la rue Saint Dominique, qu'un grand nombre de magasins qui étaient restés fermés pendant l'hiver étaient en train d'ouvrir, la ville commençait à se réveiller. Les commerçants étaient en effervescence, quelques magasins étaient rénovés et chaque jour je découvrais de nouvelles boutiques sortant de nulle part. La rue Doria est celle qui a le plus de magasins ouverts pendant l'hiver. L'extrême sud de la ville peut être opposé à l'extrême nord de celle-ci. En effet tandis que la côte sud profite de l'ensoleillement et du prestige des falaises, le côté nord moins bien exposé semble être plus délaissé : nous trouvons peu de commerces et un grand nombre de maisons sont fermées.

Au détour de notre promenade nous découvrons quelques places (place du marché, place Manichella et Castellettu) offrant une vue panoramique sur la mer d'une extrême beauté, laissant deviner au loin la Sardaigne ; et des églises ou lieux de culte aux intérieurs décorés (Eglise Sainte-Marie Majeure, Saint Jean-Baptiste, Saint-Dominique...) Près de la place Castellettu se trouve l'escalier du roi d'Aragon, taillé dans la falaise descendant vers la mer.

Empruntons maintenant la montée Saint Roch puis la montée Rastello pour descendre vers la marine.

## La basse ville ou marine

La marine, encaissée au fond d'un fjord d'une longueur de 1600 m et d'une largeur de 100 à 150 mètres, est dominée par le front des remparts de la haute-ville. Pour limiter mon terrain d'étude, je n'ai pas étudié les prolongements est de la basse-ville c'est-à-dire derrière le quai Noël Berretti afin de concentrer mon étude sur le quartier de la marine en lui-même comprenant la montée Rastello (qui tire son nom de la herse, aujourd'hui disparue, qui obstruait l'ouverture d'une porte), et les trois quais bordant le port. C'est un port de plaisance qui est d'ailleurs l'un des plus fréquentés de l'île (la Sardaigne n'étant qu'à quelques kilomètres).

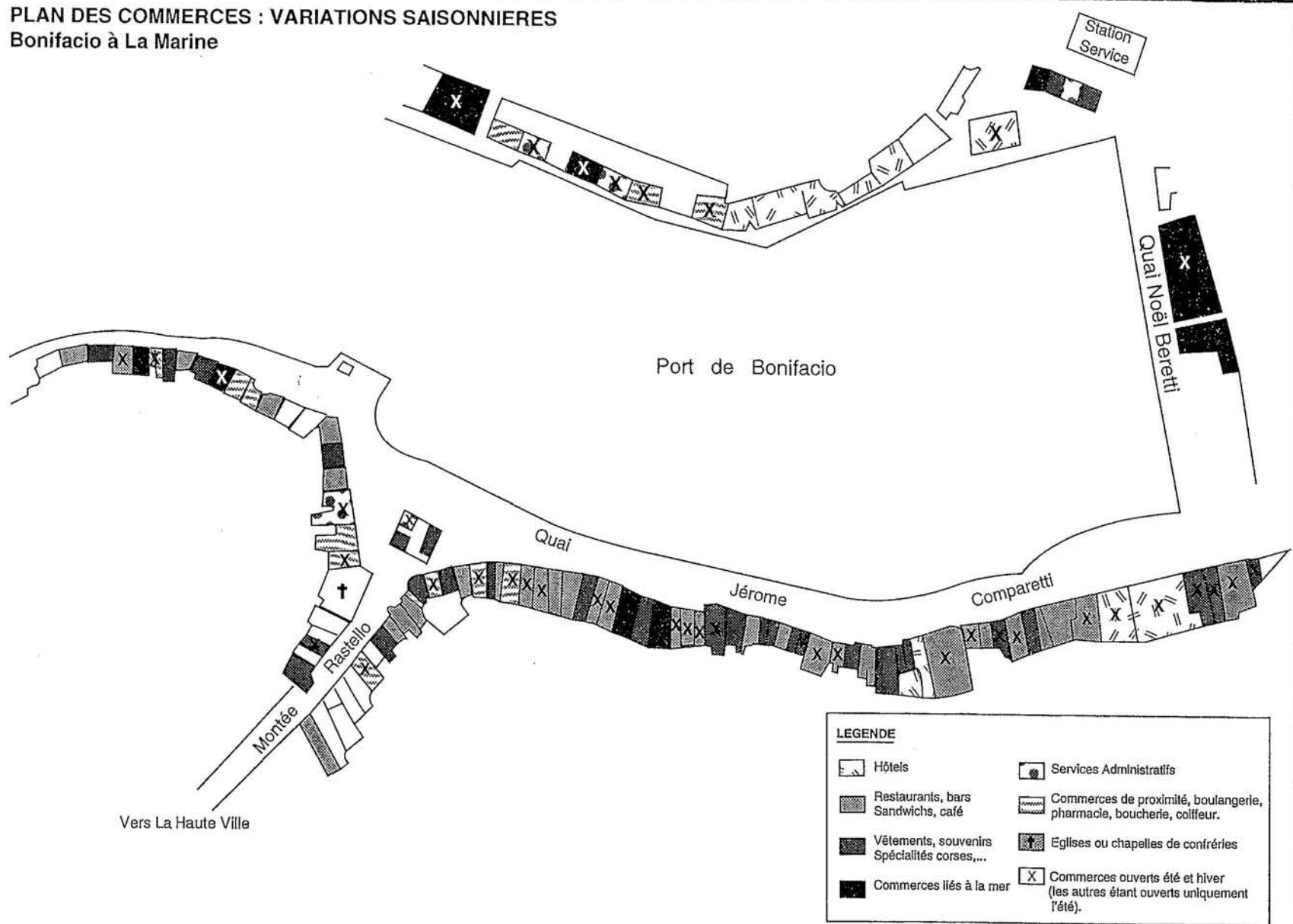
La montée Rastello est avec la montée Saint Roch le principal accès piéton à la haute ville. C'est donc un lieu de passage obligé bien que sa dénivellation puisse décourager les gens peu habitués. Elle est bordée dans sa moitié inférieure par des maisons blotties les unes contre les autres dont certaines sont en piteux état. Prolongeant la rampe de la marine, elle passe devant l'église Saint Erasme qui existait déjà au XIII<sup>e</sup> siècle et coupe la route nationale. Elle semble plus ancienne que le reste de la marine de par son caractère pittoresque et ses pavés au sol, faisant donc réellement office de transition entre les deux parties de la ville. C'est aussi la partie de la marine qui accueille le plus de commerces de proximité.

Les quais quant à eux semblent être aménagés pour accueillir les touristes, en particulier le quai Jérôme Comparetti se situant dans le prolongement de la montée Rastello.

En effet, il est bordé d'un grand nombre de bars, restaurants et magasins pour touristes surtout à l'est de la montée. De plus, de nombreuses terrasses, prolongements des bars, sont installées entre le port et la route du quai, pour accueillir les promeneurs. Il ne semble pas y avoir un seul rez-de-chaussée non utilisé à des fins commerciales. Quand aux étages suivants, excepté ceux utilisés par des hôtels ils semblent être peu habités. Quel changement depuis l'époque où le port était le domaine des pêcheurs !

Les maisons sont très étroites comme dans la haute-ville et alignées sur une seule rangée, elles sont situées à proximité de la falaise, en contrebas de la route d'accès à la citadelle.

**PLAN DES COMMERCES : VARIATIONS SAISONNIERES**  
**Bonifacio à La Marine**



Il n'y a pas ou très peu de logements particuliers sur les quais nord et est, ils sont aussi moins touristiques : pas de bar ni de restaurant. Le quai Noël Beretti semble être réservé aux activités liées au port, c'est entre autre le domaine des bateliers bien que l'on en trouve aussi à la fin du quai Comparetti, ceux-ci semblent être rentrés dans une course effrénée pour attirer le plus de clientèle. Le quai nord semble encore moins vivant, quelques activités s'y localisent mais elles sont surtout réservées aux Bonifaciens : auto-école, vétérinaire, coiffeur, magasin d'électronique, il n'y a pas de magasins banaux. C'est donc le quai qui est le moins fréquenté, seuls quelques pêcheurs s'y retrouvent pour partir en mer le matin. Au début du quai on trouve tout de même quelques grands hôtels dans des constructions plus récentes, cela semble être un lieu dortoir pour les touristes durant l'été.

Après cette analyse morphologique de Bonifacio, examinons l'espace social de la ville.

## L'ESPACE DE LA VILLE, LIEU DE VIE ET DE SOCIABILITÉ : VIVRE À BONIFACIO

Après avoir étudié l'espace urbain de Bonifacio, sa morphologie nous allons examiner les habitudes des habitants au sein de la ville. Avant de voir comment s'organise réellement l'espace social de la ville, il me paraît important de reprendre deux caractéristiques de Bonifacio entrevues dans la deuxième partie à savoir que beaucoup d'habitations ne semblent pas être occupées et qu'un grand nombre de magasins ne sont ouverts qu'en haute saison.

**Bonifacio : un habitat délaissé par une partie de ses autochtones reprend vie pendant la saison touristique**

### *De moins en moins de Bonifaciens habitent la ville*

Nous avons vu qu'un grand nombre d'habitations étaient abandonnées, en effet, on s'aperçoit qu'un grand nombre de Bonifaciens ont fui l'espace de la ville pour aller vivre à la campagne. Ceci est valable pour l'ensemble de la vieille ville (les résidences principales n'occupent plus que 51 % du parc total) et plusieurs raisons sont avancées en dehors du désir d'avoir une maison avec jardin : de nombreuses situations d'indivision,

laissant les maisons vides pendant de longues périodes et donc se délabrant rapidement, des nuisances dues à l'affluence des touristes durant l'été (nuisances sonores, problèmes de circulation et de stationnement), une mauvaise orientation des maisons (excepté pour le quartier des falaises) et des logements trop petits. Un programme d'aide à la rénovation a été lancé en 1998 pour remédier aux problèmes de vétusté des habitations.

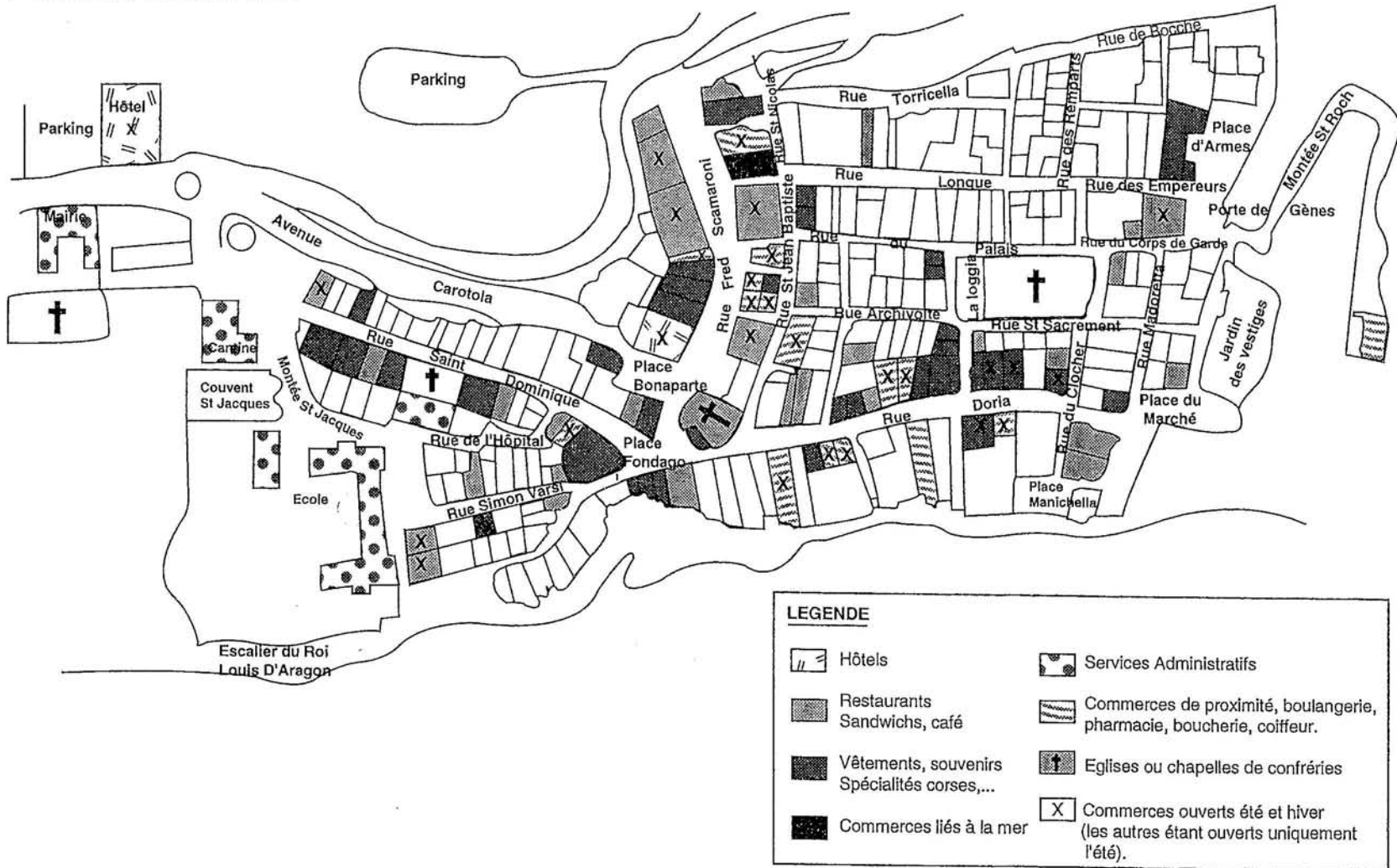
La marine a été désertée par ses anciens habitants, les pêcheurs, en raison de la baisse de leurs activités au profit de celles liées au commerce touristique. Aujourd'hui il reste les anciennes familles bonifaciennes qui exploitent leur commerce et qui demeurent à proximité de leur lieu de travail. Ils y logent aussi leurs personnels saisonniers. Quelques ménages maghrébins et portugais s'y sont installés.

Dans la haute-ville, on trouve aussi de nombreux immeubles non occupés ou appartenant à des personnes ne venant qu'à partir du mois de mai. L'ensemble la population des habitants permanents est quant à elle variée. L'essentiel des familles portugaises et maghrébines de la commune s'y est établi. C'est aussi le lieu de résidence privilégié des personnes âgées qui vivent seules, plus proches des commodités (plus de commerces ouverts à l'année), où elles se sentent moins isolées, et où demeure une vie de quartier. On y trouve aussi des jeunes travailleurs saisonniers au côté de familles très riches qui ont l'argent nécessaire pour rénover leur maison.

### *Une opposition haute-saison/basse saison*

Nous avons aussi noté dans la deuxième partie qu'un grand nombre de commerces n'ouvriraient pas en basse saison. Seuls quelques commerces de proximité sont ouverts durant l'hiver. L'activité réelle de la ville débute à partir de la semaine pascale, période durant laquelle les Bonifaciens réoccupent l'espace ; c'est l'occasion de réunir la famille, de se retrouver et de revenir dans son village natal ; de plus, les touristes commencent à affluer. Cette opposition haute-saison/basse saison influe sur la vie des Bonifaciens car la ville est pratiquement morte durant l'hiver ; peu de commerces sont ouverts et un grand nombre d'entre eux ont des horaires variables (6 heures d'ouverture) ; certains disent ouvrir selon le temps, d'autres commerçants, une minorité, ouvrent normalement : « ce n'est pas être commerçant que de

# PLAN DES COMMERCES : VARIATIONS SAISONNIERES Bonifacio, la haute ville



faire ses horaires ou de fermer par temps de pluie ». Certains habitants préfèrent à cette époque aller faire les courses dans des villes voisines voire aller jusqu'à Bastia !

### La séparation haute-ville / basse-ville

Nous avons vu dans la première partie qu'historiquement les deux parties de la ville n'avaient pas été occupées par les mêmes populations; alors que la haute-ville était occupée en grande partie par des Génois qui étaient propriétaires terriens, la ville-basse était habitée par des Sardes qui étaient en grande partie pêcheurs ou bouchonniers. Nous avons vu plus haut que la ville était encore physiquement coupée en deux même si une seconde route a été ouverte au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Il était donc intéressant de savoir s'il y a encore une séparation sociale au XX<sup>e</sup> siècle, si des tensions existent entre les deux parties de la ville.

### De fortes tensions

Toutes les personnes interrogées à ce sujet s'accordent pour dire qu'il y a eu par le passé de fortes tensions entre les deux parties de la ville, mais insistent sur le fait que ce n'est plus d'actualité. Les habitants de la haute-ville surnommaient les gens de la basse-ville "les *Marinagi*", tandis que ceux-ci les appelaient "les *Gofeti*", ce terme faisant allusion aux collerettes que portaient les nobles italiens. D'autres termes étaient aussi employés comme "*viti*" ceux de la ville et "*pialichi*" qui qualifie les gens travaillant la terre et habitant aussi la haute ville.

Un jeune Bonifacien raconte :

« Après la guerre, les habitants du haut ne pouvaient pas voir les habitants du bas. Un de la marine ne pouvait pas monter seul. Ils fermaient la porte de Gènes. S'il y avait un lien de parenté entre le haut et le bas, ça allait il n'y avait pas de problème ... En bas il y avait beaucoup de bouchonniers, bouchers et pêcheurs, l'argent arrivait vite; à l'époque, l'hôtel la Caravelle était une usine à bouchon, ceux d'en haut étaient jaloux ».

Une personne d'une trentaine d'années se rappelle son enfance et son adolescence :

« On essayait de prendre la vieille ville (il appartenait à la marine) avec des bâtons, des pierres et des boucliers, les boucliers c'étaient les couverts de poubelle ... A la fin on comptait les

blessés » et de conclure avec nostalgie « aujourd'hui les jeunes ne savent plus s'amuser ».

Ainsi de fortes tensions opposaient les deux parties de la ville; aujourd'hui qu'en est-il advenu ?

### L'opposition haute-ville / marine de nos jours.

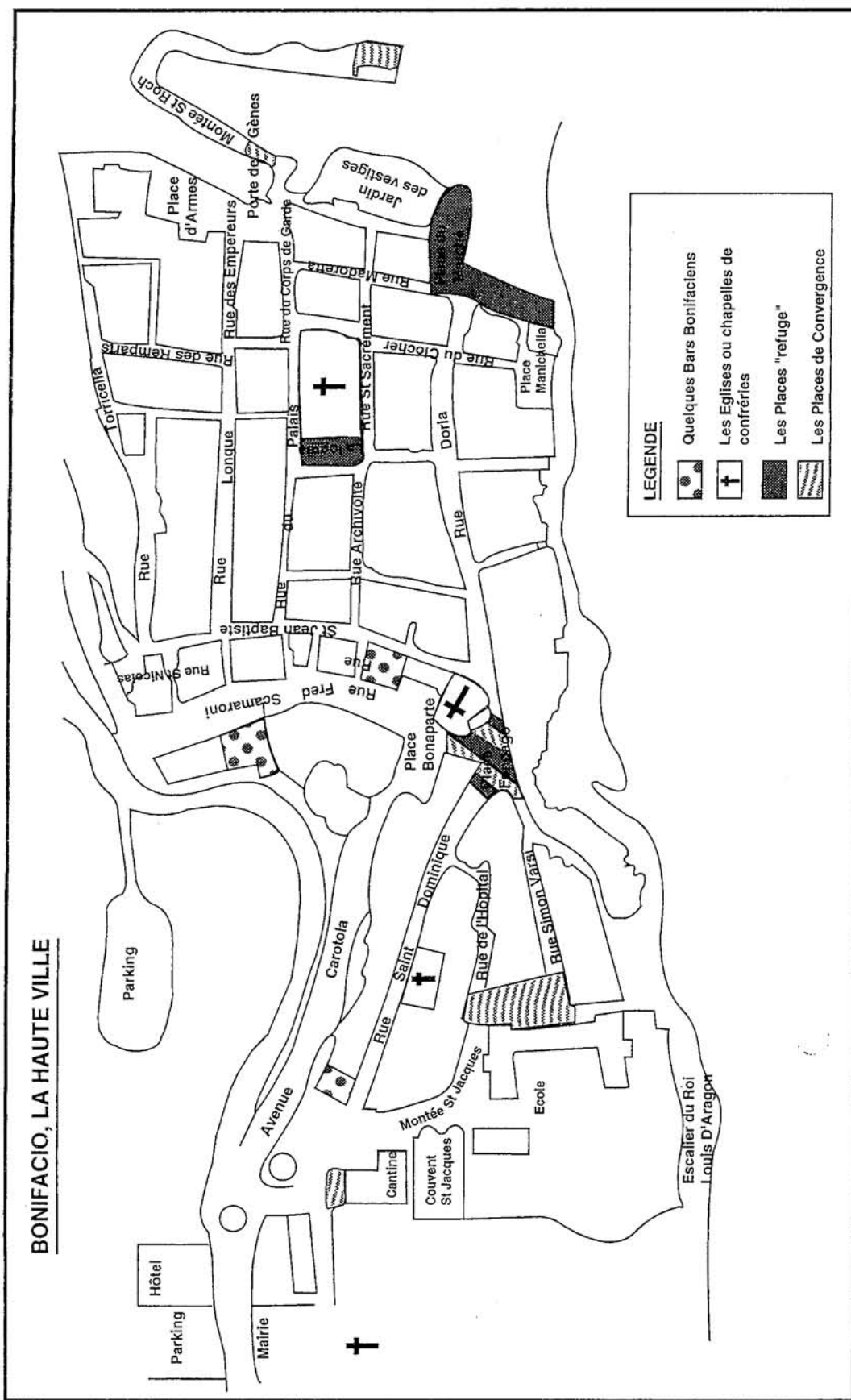
Beaucoup de gens affirment qu'il n'y a plus de tensions aujourd'hui.

Cependant les termes "*Marinagi*" et "*Gofeti*" s'emploient encore. Selon un jeune adulte ils ont encore parfois un sens péjoratif : « tout dépend de la manière de le dire, mais parfois ça peut-être méchant ».

Si les tensions se sont quelque peu apaisées, nous sentons tout de même que beaucoup de Bonifaciens font la différence entre les deux parties. Ceux de la haute-ville vont mettre en avant les qualités de la ville génoise et rabaisser la marine en expliquant que « la marine n'est faite que pour boire un coup, pour l'animation, il n'y a rien d'intéressant à y faire alors que la haute-ville est beaucoup plus culturelle ». Les habitants de la marine disent que les habitants de la haute-ville sont jaloux car ce sont eux qui attirent le plus les touristes et qui donc gagnent plus d'argent. Selon un batelier, « les bateliers de Bonifacio sont les plus privilégiés des commerçants. C'est un juteux marché. Les touristes viennent d'abord faire un tour en bateau puis ensuite vont dans la vieille ville pour visiter ».

La haute et la basse-ville se complètent dans les besoins. En effet, le centre administratif (la mairie et la poste) se situe dans la haute ville ainsi que l'école maternelle et primaire (il y en avait une à la marine jusqu'il y a peu de temps) tandis que la pharmacie est en bas. On ne trouve certains autres magasins que dans la haute-ville comme le vidéo-club qui attire beaucoup de jeunes.

Les vieilles personnes de la haute-ville descendent rarement voire jamais à la marine et se font aider quand elles ont besoin de produits particuliers, les Bonifaciens étant fiers de dire qu'il existe à Bonifacio une forte entraide entre les gens. Cette remarque doit être cependant nuancée; ainsi plusieurs personnes d'un certain âge font des va et vient continuels comme H. P. ayant toujours vécu place Fondaco qui dit descendre à la marine tous les jours car il a un bateau de plaisance. Le nombre de marches impressionnant entre les deux quartiers ne semble pas décourager cer-



taines personnes âgées comme A.D. qui a descendu les marches de la montée Saint Roch pour aller à la plage (153 marches!) plus de 100 fois l'été dernier.

Plusieurs personnes de la marine disent ne jamais monter sauf pour des obligations administratives. Une commerçante du haut me dit préférer sortir à la marine pour boire un coup : « ça change ».

Les jeunes quant à eux, semblent évoluer autant dans la ville du haut que dans celle du bas, il faut noter tout de même que les jeunes de la haute-ville semblent descendre plus facilement que les jeunes de la basse-ville ne montent.

L'impression de différence se vit quotidiennement aux détours de conversations ; par exemple un jeune habitant de la haute ville m'a dit : « J'ai l'impression de parler à une vieille copine qui monte de la marine », ce qui montre bien qu'il ne voit que rarement les gens de la marine. Un soir alors que nous étions dans un café de la marine, le fameux café des jeunes "le Laetitia", certains jeunes qui ne nous connaissaient pas nous ont qualifié de "Gofeti". Ainsi ils ne connaissent pas vraiment ceux de la haute-ville.

L'impression générale, qui cependant reste à prouver, est que globalement les gens de la haute-ville descendent plus facilement que ceux de la marine ne montent.

Bien que les relations entre la haute-ville et la basse-ville se soient nettement améliorées ces dernières années, on note toutefois quelques traces des tensions passées qui sont en général dissimulées par les habitants qui affirment que celles-ci n'existent plus.

Aujourd'hui, les échanges entre la haute-ville et la marine sont importants mais on peut remarquer que certaines personnes demeurent dans leur "quartier respectif". Cette diminution des tensions peut avoir plusieurs explications, la première étant peut-être l'arrivée massive des touristes depuis quelques dizaines d'années. Nous pouvons aussi penser que la complémentarité des activités de la vie quotidienne entre les deux parties de la ville (une seule école primaire située dans la haute-ville) est aussi un facteur de cohésion. De plus, le fait que de nombreux Bonifaciens soient partis habiter à la campagne peut contribuer à diminuer les tensions ; en effet l'opposition entre haute-ville, domaine des anciennes familles génoises, et marine, domaine des anciennes familles sardes, est beaucoup moins réelle de nos jours.

## Les lieux de sociabilité

Alors que la Loggia était un lieu de rencontre important, le centre de la vie bonifacienne, elle a perdu petit à petit cette fonction. Il existe aujourd'hui divers lieux de rencontre. Les plus importants sont les bars et les places. Avant d'étudier ces lieux de rencontre il est intéressant de parler d'un autre espace de sociabilité, les églises.

### *Les églises, espaces sacrés et lieux de sociabilité*

Il existe à Bonifacio, une multitude de lieux pour honorer les Saints. Chaque confrérie occupe un espace différent. Sainte-Croix, Saint-Erasme, Saint-Dominique, Sainte-Marie Majeure sont autant de chapelles ou d'églises de Bonifacio qui ont leurs confréries particulières. Ces confréries émanent de l'organisation des quartiers autour de leur édifice religieux ou de corps de métiers.

Ces espaces sont des lieux de rencontre pour les Bonifaciens et des lieux de convergence lors de cérémonies religieuses comme lors de la semaine sainte. Durant cette semaine particulière, par exemple, lors des processions les confrères portant, soit les croix soit les chasses investissent la ville et suivent un chemin particulier à travers celle-ci. Certains espaces de la ville deviennent alors sacrés. C'est aussi un instant privilégié où les Bonifaciens réinvestissent la ville et l'occasion pour eux de réunir leur famille.

### *Les bars*

Un grand nombre de personnes aiment à se retrouver dans les bars. Certains bars sont réservés plus particulièrement aux personnes âgées comme le "café Niçois", rue Fred Scamaroni, tandis que le "Café de la Poste" dans la même rue et le "Laetitia" à la marine sont des cafés de jeunes. Le "café de l'Europe" regroupe beaucoup de personnes entre 30 et 40 ans ; des soirées de tarot y sont organisées. Ces trois cafés sont des lieux de rencontre de Bonifaciens.

Les cafés de la marine semblent plus touristiques de par leurs terrasses aménagées tandis que les cafés de la haute-ville développent une ambiance plus intime. On remarque aussi la quasi-absence des femmes dans les cafés des personnes âgées car « la vraie femme bonifacienne ne reste pas dans les cafés ». Les cafés de jeunes sont, quant à eux, mixtes.

## Les places

Beaucoup de Bonifaciens se retrouvent sur les places, en particulier les personnes âgées pour discuter et passer un moment. Pour ma part je n'ai pas rencontré de femmes âgées sur les places, c'est surtout le domaine des hommes, les femmes restant à la maison. Il existe plusieurs types de place remplissant diverses fonctions et occupées par des personnes différentes.

- *La place Carrega*, place de l'école, est un lieu animé à certaines heures de la journée : à l'entrée et à la sortie des classes. La circulation est d'ailleurs aménagée à cet effet : elle est interdite durant ces périodes. C'est un lieu où les mères des enfants se rencontrent et discutent un moment. Devant la cantine, non loin de là, place Bir-Hakeim, plus communément appelée place de l'Europe se trouve un petit marché le mercredi, mais celui-ci se résume à 2 à 3 étalages durant l'hiver.

- *La Loggia* était traditionnellement la place de rencontre des Bonifaciens.

Il semblerait qu'elle ait perdu de son importance depuis qu'elle a été rénovée. En effet, la Loggia avait auparavant seulement trois arcades ouvertes (les trois de devant), elle formait un espace abrité et plus intime où les gens se sentaient à l'aise. Depuis que les autres arcades ont été rouvertes, moins de personnes s'y retrouvent. Les jeunes avaient l'habitude de jouer au ballon ou au tennis à la Loggia, c'était interdit mais toléré. Durant les offices le curé sortait parfois excédé, L.D. se souvient même du jour où celui-ci a crevé le ballon avec lequel il jouait avec ses copains. Les enfants se regroupent encore pour jouer au foot, mais surtout sur la petite place juste en face, place chanoine Maestroni; ils se font tout de suite réprimander lorsqu'ils jouent à la Loggia.

De nos jours la Loggia est surtout une place de rencontre lors des cérémonies religieuses. Quelques jeunes Portugais et Marocains s'y retrouvent encore et parfois quelques personnes âgées. En face de la Loggia se trouve un petit magasin de souvenirs, bibelots... où les enfants ont l'habitude d'aller quand il est ouvert pour acheter des bonbons.

C'est un lieu de convergence des enfants de la haute-ville et d'un petit groupe d'adolescents. Globalement, la Loggia a perdu de son importance, d'autres places remplissent aujourd'hui le rôle qu'elle avait autrefois.

- *La place du marché* est un lieu de rencontre privilégié des personnes âgées ; une commerçante travaillant juste en face me communique leurs horaires « après 18 heures ou le dimanche vers 12 heures » et dit s'inquiéter quand ils ne sont pas là car ils y sont habituellement « qu'il vente ou pas ». Elle rajoute : « L'hiver quand il fait froid ils ne restent pas assis, ils discutent en faisant des aller et retour le long de la rambarde. S'ils continuent, ils vont me creuser le sillon ! ».

La place du marché est aussi un lieu de rencontre des jeunes le soir tard durant l'été. Mais les personnes âgées sont d'un côté de la place et les jeunes de l'autre.

La place du marché est donc une place refuge mais elle est aussi très touristique pendant l'été car elle offre un très beau point de vue; des terrasses de café y sont installées.

- *La montée Saint Roch* se divise en deux parties. En haut, près de la porte de Gènes "au petit pont" ce sont surtout des jeunes qui se retrouvent, tandis qu'en bas les personnes âgées assises sur le rebord de la chapelle se rejoignent quotidiennement.

- *La place Fondago* est quant à elle une place de convergence car elle est au croisement des trois rues les plus actives de la haute-ville à savoir rue Saint Dominique, rue Fred Scamaroni et rue Doria c'est donc un lieu de passage obligé, ce qui n'empêche pas certaines personnes de s'y retrouver. C'est un lieu de rencontre de personnes âgées. S.V., par exemple, qui aujourd'hui habite à la campagne se rend tous les jours place Fondago car c'est le quartier où il a toujours habité, c'est le quartier de son enfance, il est fier de me montrer son ancienne maison.

Les personnes âgées de sexe masculin se retrouvent donc soit au Café niçois, soit sur les places, en particulier place Fondaco, place du Marché, et la place en bas de la montée Saint Roch.

Certaines personnes de la haute-ville leur ont trouvé des surnoms : ceux de la place du Marché s'appellent les "ministres" plus bas (place Saint Roch) "le sénat" et encore plus bas (sur la marine?) "les avocats".

Les jeunes sont surtout dans les bars mais se retrouvent tard, l'été, place du Marché, place du Petit Pont, place Manichella et place Archivolto.

## CONCLUSION

Avant 1858, la haute-ville n'avait qu'une voie d'accès, ce qui était déterminant dans la façon d'appréhender la ville : les lieux d'activités étaient surtout situés près de la porte de Gênes. De nos jours la haute-ville a deux accès; cependant l'ancien chemin reliant les deux parties passant par la montée Rastello et la montée Saint Roch est toujours le plus utilisé par les piétons. Bonifacio est encore physiquement une ville divisée en deux, la haute-ville entourée de ses remparts et, en contrebas, la marine qui est un véritable petit port touristique.

Les tensions passées entre les deux parties ne sont plus d'actualité bien qu'il en reste quelques traces, il faut noter tout de même que quelques Bonifaciens ne fréquentent pas ou peu la partie de la ville où ils n'habitent ou ne travaillent pas. Auparavant la Loggia était le lieu où tous les Bonifaciens se retrouvaient, le cœur de la ville; aujourd'hui les habitudes des Bonifaciens ont changé, ils se retrouvent soit dans les bars soit sur d'autres places. On trouve deux types de place : les places de convergence, lieu de passage obligé et où les rencontres se font sans être prévues et les places refuge où les Bonifaciens se retrouvent pour discuter.

## BIBLIOGRAPHIE

A. L. SERPENTINI – *Bonifacio : une ville génoise aux temps modernes*, éd. La Marge, Ajaccio 1995.

J.A. CANCELLIERI – *Bonifacio au Moyen Age*, Ajaccio 1997.

Y. KOLODNY – *La Géographie urbaine de la Corse*, S.E.D.E.S. 1962.

*Bonifacio : une cité un territoire*, CNDP.

## ANNEXES

Nature	1982	1990
résidences principales	712	968
% des résidences principales	60	51,6
résidences secondaires	373	693
% des résidences secondaires	31,4	37
résidences vacantes	103	216
% des résidences vacantes	8,7	11,4
Total	1188	1873

*Nature du parc immobilier*

Activité économique	Porto-Vecchio	Bonifacio
Agriculture	12,3	6,6
Industrie	12	2,8
Bâtiment, génie civil et agricole	32,6	9,5
Commerce	9,3	10,1
Transports, télécommunications	2,3	4,4
Autres services marchands	19,8	18
Services non marchands	11,7	48,4
Total	100	100

*Population active ayant un emploi en %*

Source : INSEE - R.P. 82

Cantons	Population en 1982	% du total	Population en 1990	% du total
Porto-Vecchio	10718	37,3	11977	39
Olmeto	4437	15,5	4931	16
Sartene	3476	12,1	3960	12,9
Levie	2761	9,6	3014	9,8
Bonifacio	2736	9,5	2683	8,7
Figari	3058	10,6	2741	8,93
Tallano-Scopamene	1508	5,2	1373	4,5
Grand Sud	28694	100	30679	100

Source : Economie corse n° 56 (1991)

	hommes	femmes	ensemble	
				%
moins de 20 ans	359	337	696	25,9
20 à 39 ans	416	377	793	29,5
40 à 59 ans	362	290	652	24,3
60 ans ou +	241	302	543	20,2
dont 75 ans ou +	61	107	168	6,3
Total	1378	1306	2684	100

Structure par âge en 1990 - Bonifacio

Source : INSEE - R.P. 90 (exhaustif)

		Population totale sdc (*)	Variation de la population	depuis solde naturel	RP précédent solde migratoire
1968	Porto-Vecchio	5 148	654	176	478
	Bonifacio	2 431	13	10	3
1975	Porto-Vecchio	7 510	2 362	270	2 092
	Bonifacio	2 693	262	-9	271
1982	Porto-Vecchio	8 095	585	250	335
	Bonifacio	2 736	43	-31	74
1990	Porto-Vecchio	9 307	1 212	458	754
	Bonifacio	2 683	-53	44	-97

Evolution de la population

(\*) sans les comptes doubles

Source : INSEE - recensement de la population

maisons ménages habitants			
Piazza longa	28	69	340
Torricella	10	21	94
Le Bocche	9	19	80
San Nicoloso	9	16	83
St Jean Baptiste	9	29	125
Rue du Palais	22	51	250
Bombarda	10	22	88
Madonetta	5	12	50
Manicheilla	8	17	57
Clocher	7	15	64
Saint sacrement	2	3	12
Archivolto	12	25	103
Piazza Doria	37	85	410
Fondaco	16	41	181
Rue de l'hospice	8	24	140
Cappo delle case	11	23	116
Castelletto	32	61	253
Citadelle	3	5	16
Rue du Quai	6	10	50
Rastello	18	41	188
La fontana	19	41	198
Portone	10	14	55
Darsena	11	19	80

*Bonifacio en 1851*

Activités économiques	nb en 1982	% en 82	nb en 1990	% en 90	tendance d'évolution
Agriculture	84	6,6	52	5,9	-
Industrie	36	2,8	44	5	+
Bâtiment	120	9,5	184	20,7	++
Services marchands	412	32,6	444	50	++
Services non marchands	612	48,4	164	18,5	---

*Représentation de la population active par type d'activité économique et tendances d'évolution*

	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990
Naissances	28	50	28	41	29	45	32	28	38
Décès	42	36	35	25	38	20	20	22	29
Solde naturel	-14	14	-7	16	-9	25	12	6	9

*Mouvement naturel de la population (\*) à Bonifacio*

(\*) Mouvement naturel au lieu de domicile

Source : INSEE - Etat-civil



# Espaces masculin et féminin dans les cafés de Bonifacio

Jessica DE BENE

## INTRODUCTION MÉTHODOLOGIQUE

Avant de commencer il faut faire mention de ma situation particulière. Je suis anglaise et j'ai donc le désavantage de ne pas parler couramment le français. De plus, je ne suis pas habituée à l'accent corse, ni à la langue corse qu'on entend dans les cafés de Bonifacio. Je n'étais pas seule car une étudiante norvégienne était aussi dans la même position – avec qui j'ai réalisé une grande partie de ma recherche. En réalité, le fait que nous ne venions pas de sociétés méditerranéennes nous a aussi donné des avantages, car pour nous le "choc culturel" a été plus net que pour des Français, et nous avons peut-être noté des traits culturels que des Français n'auraient pas remarqués.

## LE CHOIX DU SUJET

Avant d'arriver à Bonifacio j'ai entamé quelques recherches dans les cafés à Aix-en-Provence. Je me suis intéressée à la position des femmes dans ces endroits de sociabilité, et j'ai décidé de continuer à m'intéresser à ce sujet à Bonifacio si possible. En arrivant, j'ai noté immédiatement que les cafés sont vraiment différents de ceux d'Aix. Dans cette petite communauté tout le monde se connaît, et donc la plupart de la clientèle des cafés est constituée d'habitues.

D'abord j'ai cherché un endroit où les femmes de Bonifacio se rencontrent, et j'ai eu de la chance – j'ai trouvé le Salon de thé le dimanche. Après un peu d'observation j'ai réfléchi sur l'idée d'élargir le sujet des femmes dans les cafés à une étude sur tous les espaces de rencontre pour les femmes à Bonifacio. Pourtant, ce sujet était trop vaste. Donc, après avoir fait un peu d'observation surtout dans des cafés de la haute ville, j'ai remarqué des choses intéressantes sur l'organisation de l'espace. Et j'ai retenu comme sujet d'étude les différences dans l'utilisation de l'espace par les hommes et les femmes.

## L'HYPOTHÈSE DE TRAVAIL

Mon hypothèse est qu'il existe une division sexuelle de l'utilisation de l'espace dans les cafés, et que cette ségrégation est une réfraction de la division entre les hommes et les femmes dans la structure sociale à Bonifacio.

Il faut d'abord préciser certains points dans cette hypothèse. Quand j'utilise le terme de la "division sexuelle", je suis l'explication de Charlotte Seymour-Smith : « examine it as a social and cultural rather than natural phenomenon since it is a phenomenon organised through kinship, ritual and mythology » (1986 : 255) [il s'agit plus d'un phénomène social et culturel que d'un phénomène naturel, puisqu'il s'agit d'un phénomène réfracté à travers la parenté, le rituel et la mythologie]. Donc je n'accepte pas cette division comme "une donnée", mais comme quelque chose qui est fabriqué par la société.

Des études anthropologiques ont beaucoup focalisé sur la conception culturelle, et l'usage social de l'espace – le thème que je vais examiner dans ce dossier. A mon avis, c'est : « the manner in which the use and distribution of space reflects features of social structure » (Seymour-Smith 1986 : 265) [la manière dont l'usage et la distribution de l'espace reflètent des traits de la structure sociale] qui est important ici.

Il faut définir le mot "café" et faire les distinctions avec les "bars" et les "salons de thé". Le dictionnaire *Le Robert* donne les définitions suivantes :

- café : « lieu public où l'on consomme des boissons » (1994 : 163).
- bar : « débit de boissons où l'on consomme debout, ou assis, sur de hauts tabourets, devant un long comptoir » (1994 : 107).
- salon de thé : « pâtisserie où l'on sert des

consommations » (1994 : 115) ou « réunion où l'on sert du thé, des gâteaux » (1994 : 1269).

On voit donc de petites distinctions entre les trois termes, mais en général ce sont tous des lieux "publics" où l'on consomme quelque chose. Quand je dis "les cafés" dans l'hypothèse, c'est en fait trois cafés en particulier où j'ai effectué ma recherche. Il y a un espace plutôt féminin, un salon de thé : "U San Bartolu". Cependant il faut noter que ce nom n'a jamais été entendu ; en général on l'appelle "Le salon de thé". Puis un café plutôt masculin, "Le Café Niçois" ou "Chez J", pour des habitués. Enfin, "Le Café de l'Europe" qui est un café mixte

### La méthode d'observation participante

La méthode de l'observation participante est associée à B. Malinowski qui soulignait son importance dans son livre *Argonauts of the Western Pacific* (1922). A partir de 1930, cette technique devient le signe distinctif de l'ethnologie.

Pour moi, compte tenu du manque de temps, l'utilisation de l'observation participante était une des meilleures méthodes. C'est aussi une technique qui s'applique bien dans les cafés – on peut y rester pendant plusieurs heures et regarder les gens. Donc, le dimanche, après avoir repéré tous les cafés, je commençai avec l'observation participante. Je prenais beaucoup de notes quand j'étais dans les cafés, et après aussi. D'abord j'observais tout : le comportement des patrons et de la clientèle, où ils s'assoient, ce qu'ils boivent, comment ils payent, ce qu'ils font et de quoi ils discutent. Je notais aussi l'âge, le sexe et l'origine de chaque personne. Bien que j'aie beaucoup écrit au début, c'était très utile car je pouvais relire mes notes plusieurs fois et réfléchir sur ce que j'écrivais.

### Les entretiens

Tous les entretiens que j'ai faits étaient informels <sup>1</sup>.

1 - Ainsi que je l'ai dit, j'ai réalisé une grande partie de ma recherche avec une étudiante norvégienne et nous étions souvent dans les cafés ensemble. C'était très utile d'être à deux quand nous parlions avec des habitués parce que l'une pouvait prendre des notes, pendant que l'autre gardait le contact des yeux avec les gens ; les conversations étaient plus naturelles. C'était aussi très efficace d'avoir quelqu'un avec qui je pouvais discuter de ce que j'observais. L'une voyait souvent des choses qui avaient échappé à l'autre.

Nous voyions les mêmes gens, chaque jour, dans les mêmes cafés, et nous discussions souvent avec eux. J'essayais de poser des questions ouvertes, mais en fait ces entretiens étaient bilatéraux. Les habitués demandaient aussi des informations sur nos études et nos pays d'origine. En fait, les entretiens étaient plus utiles au début de la semaine quand j'avais beaucoup de questions générales sur les cafés à Bonifacio, et les endroits de rencontre pour les femmes. Mais, une fois fait mon choix de sujet, l'observation participante fut plus utile pour une étude sur l'espace.

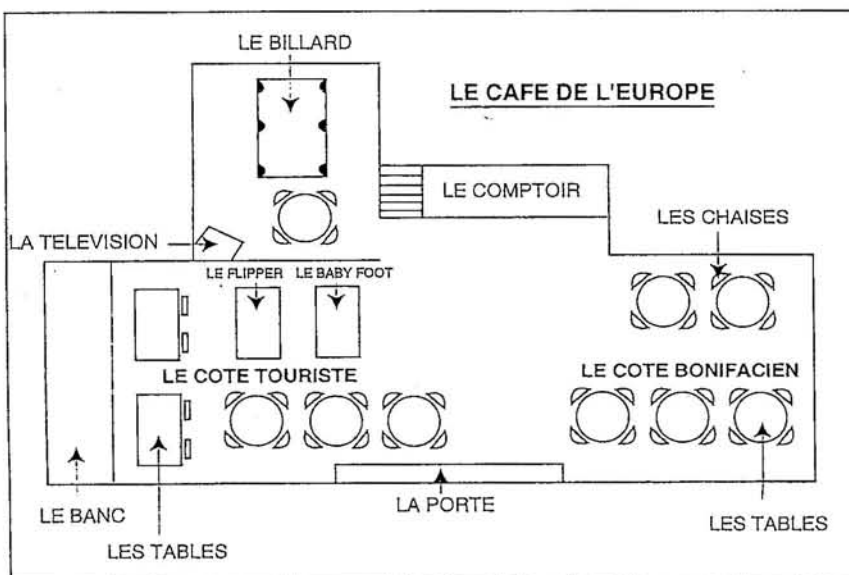
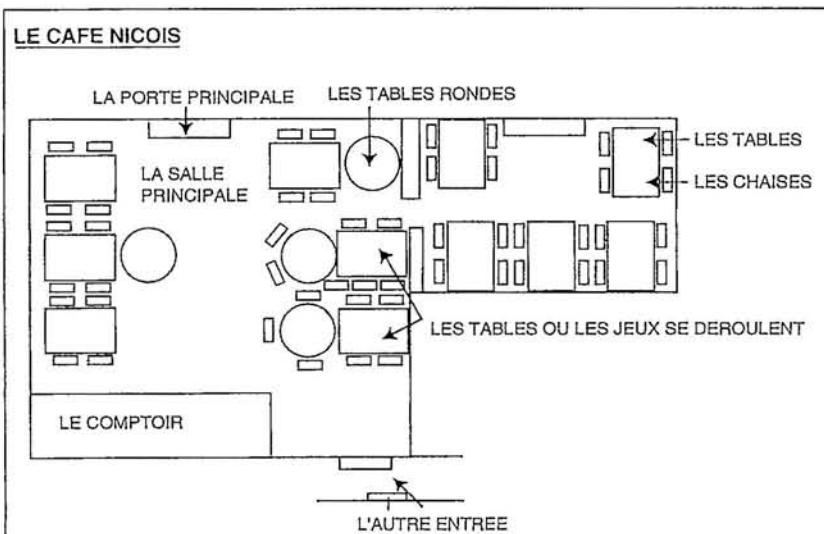
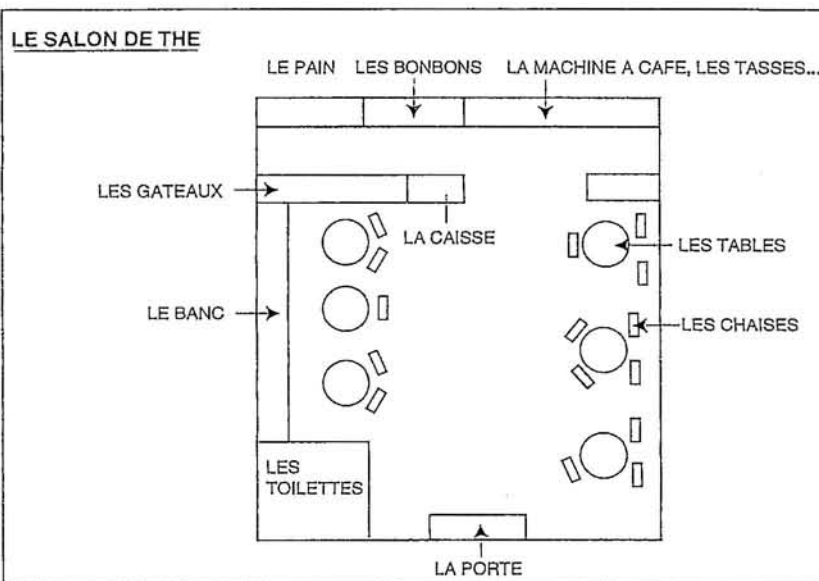
### MORPHOLOGIE DES CAFÉS

En guise d'introduction j'aimerais faire une description de chaque café et donner un plan de l'organisation de l'espace. Je vais inclure des détails sur la situation des cafés, les heures d'ouverture, les gens qui y travaillent, les gens qui les fréquentent, les activités et les grandes séquences.

◆ *Le Salon de thé* est situé dans le centre de la haute ville, rue Sacrement. Dans cette rue il y a plusieurs magasins touristiques, des restaurants et un supermarché. Le salon de thé est le seul qui est ouvert pendant l'hiver à Bonifacio. Les heures d'ouverture sont de 7h00 à 12h15, et de 16h00 à 19h00. Cependant il faut noter qu'elles changent pendant l'été. Il est évident aussi que ces heures ne sont pas très précises ; une fois nous étions là à 12h30, et un autre après-midi c'était ouvert à 15h30.

Le salon de thé appartient à un homme d'affaires qui n'habite pas à Bonifacio, mais qui est propriétaire de plusieurs magasins et restaurants dans la ville. Le salon de thé est donc géré par une serveuse, T., qui y travaille chaque jour, sauf le mercredi quand une jeune femme, D., la remplace. La clientèle est composée principalement de femmes d'un certain âge. Il y a aussi plusieurs jeunes femmes, quelques hommes habitués, et des enfants. Le reste de la clientèle est formé de touristes.

Le matin, entre 7h00 et 9h15, beaucoup de femmes et quelques hommes qui travaillent en ville prennent le petit-déjeuner ici. Après, jusqu'à 11h00, il y a moins de monde, seulement quelques habitués et des touristes. Cependant, juste avant midi, on voit davantage d'habitués qui achètent une baguette et disent « Bon



appétit » en partant. Dans l'après-midi des femmes habituées viennent pour jouer aux cartes, et on voit beaucoup de touristes aussi.

La salle est très petite avec six tables, plusieurs chaises et un banc. Il y a seulement un comptoir avec la caisse et des pâtisseries. Il n'y a pas de fenêtres, mais la porte est toujours ouverte. Il y a toujours la radio de fond et l'ambiance est décontractée.

◆ *Le Café Niçois* est aussi dans le centre ville, dans la rue Chant de Mai. Plusieurs cafés et magasins sont situés dans cette rue, ainsi qu'un débit de tabac. Les heures sont semblables à celles du salon de thé : de 7h00 à 12h30, et de 16h00 à 19h30. Les propriétaires sont un couple, J. et E., qui possèdent le café depuis plusieurs années. Le Café Niçois est un café d'hommes, et la plupart de ses habitués ont entre quarante et soixante-dix ans, travailleurs et retraités. Il y passe quelquefois des femmes, des touristes et des enfants.

L'activité au café commence à 7h00, quand des hommes viennent, avec un croissant, pour prendre un café. Puis, entre 9h00 et 11h00, il y a seulement quelques retraités. Mais à l'heure de l'apéritif beaucoup d'hommes le fréquentent pour boire un pastis avant le déjeuner. Il y a moins de monde dans l'après-midi, mais entre 17h00 et 19h00, après le travail, on voit tous les habitués, dont plusieurs viennent pour jouer aux cartes.

Le café Niçois est divisé en deux parties par une cloison. Il y a un grand bar dans la salle principale, mais il n'y a pas de tabourets. Il y a douze grandes tables, et plusieurs qui sont plus petites à côté. Le café a deux entrées. L'entrée principale est située sur la rue principale, mais la porte est en retrait de la route, et on doit monter des marches d'escalier. L'autre porte est derrière le comptoir, et ressemble à l'entrée privée d'une maison. Seuls les habitués utilisent cette porte. Le café possède un air domestique – avec des plantes, des photos et des peintures, mais aussi une touche masculine – avec une tête de sanglier et un calendrier représentant une jeune femme portant une petite jupe.

◆ *Le Café de l'Europe* n'est pas aussi central que les autres cafés mais il est situé à côté d'un point de vue et d'un parking, et c'est aussi près de l'école maternelle, de la mairie et de la perception. Il est ouvert toute la journée, entre 7h00 et 20h00. Les propriétaires sont deux frères, mais seulement un, R., y travaille. Les clients sont indifféremment

des habitués – hommes et femmes – et des touristes. En général ils sont plus jeunes que dans les autres cafés.

Chaque matin pendant la semaine, des mères viennent pour boire un café après avoir déposé leurs enfants à l'école. On voit des touristes pendant toute la journée, et des habitués viennent en particulier aux heures de l'apéritif. La salle principale est très grande, avec douze tables, un flipper et un baby-foot. Il y a un espace autour du comptoir, et pas de tabourets. À côté de cet espace, il y a une autre petite salle avec deux ou trois tables, une télévision et un billard. Il y a donc plusieurs divisions dans l'espace de ce café. La décoration est simple, avec seulement une ou deux peintures du café sur les murs, et la lumière est naturelle – grâce aux grandes fenêtres.

## L'UTILISATION DE L'ESPACE PAR LES PATRONS

Commençons par examiner l'utilisation de l'espace par les patrons et les serveuses, en prenant chaque café à son tour.

### Le Salon de Thé

On peut noter plusieurs différences dans le fonctionnement du café les jours où T. travaille, et le mercredi quand D. prend sa place. D'habitude, T. reste derrière le comptoir où elle prépare les boissons, sert du pain et les gâteaux, et où elle reçoit l'argent quand les clients payent. Cependant, elle utilise tout l'espace dans le café. Elle va souvent aux tables pour donner des boissons ou pour les nettoyer. Quand il n'y a pas beaucoup de monde elle s'assoit sur une chaise à côté du comptoir, et elle bavarde avec les gens. La première fois que nous sommes entrées il n'y avait pas une grande activité, et elle s'est donc assise avec nous. Dans l'après-midi elle joue souvent aux cartes avec deux habituées, J. et M. Elles jouent à la table à côté du comptoir, et T. prend la chaise près de la caisse pour pouvoir se lever quand un client entre. Cependant, bien que T. soit souvent derrière le comptoir, elle est toujours mêlée à des discussions. En plus, elle est souvent le centre d'intérêt. Tout le monde a de l'affection pour T., elle est une amie, un peu comme une mère pour les habitués. Elle adore les enfants qui viennent souvent avec leurs mères, et elle leur offre une gâterie comme le chocolat. Mais elle les gronde aussi. Une fois elle a

pris le bras d'un petit garçon et elle a menacé de lui donner une claque s'il n'était pas sage. Donc, il est clair que T. est la figure centrale dans le salon de thé, et on a vu beaucoup de différences dans l'ambiance le jour où elle était absente.

D. est l'autre serveuse qui travaille le mercredi. Elle reste derrière le comptoir la plupart du temps, elle n'utilise pas l'espace autant que T. Elle ne joue pas un rôle central dans les discussions. On a l'impression qu'elle n'est pas très à l'aise dans le salon de thé, et qu'elle est sur le terrain de quelqu'un d'autre, de T. Cependant, en général, on voit les mêmes habitués le mercredi, mais on note qu'ils restent moins de temps. D. joue aux cartes avec J. et M. dans l'après-midi, mais il y a des femmes qui ne fréquentent pas le salon de thé ce jour-là. Un autre jour j'ai entendu une femme dire : « Je ne viens jamais le mercredi, D. est mignonne mais ce n'est pas la même chose quand T. n'est pas là ».

Donc on voit ici l'importance de T. et comment elle domine toujours l'espace. Comme Marc Tulane le dit : « La présence et la personnalité de la patronne : éléments clefs de l'ambiance du café » (Var 1981). On a vu comme elle est adorée par les habitués, et qu'elle possède des qualités maternelles envers eux. Dufour parle aussi de ces sentiments en évoquant « la sollicitude quasi maternelle de la patronne » (1989 : 85).

### Le Café Niçois

On peut voir une situation différente ici avec un patron et une patronne. Pendant la journée il y a des heures où ils travaillent séparément, et des moments – comme l'heure de l'apéritif – où ils sont ensemble. Quand le patron, J., est seul, il reste dans la salle, souvent aux tables avec des hommes. Il ne va derrière le comptoir que quand c'est nécessaire – pour préparer les boissons ou pour l'encaissement. Tandis que quand la patronne, E., est seule, elle reste derrière le comptoir et bavarde avec les hommes.

Le soir à l'heure de l'apéritif, E. est toujours derrière le comptoir où elle sert les apéritifs. Les hommes qui jouent aux cartes ne vont pas souvent au comptoir : ils demandent à haute voix « quatre pastis, E. », et elle les amène à la table. A cette heure, J. se mélange beaucoup aux habitués du café : il regarde les jeux de cartes, ou il s'assoit avec les non-joueurs et discute un peu. Il s'entend bien avec tous les hommes, surtout avec les jeunes hommes pour lesquels il est comme un père.

Dans le Café Niçois on peut voir une division de l'utilisation de l'espace par le patron et la patronne. La position de la femme est derrière le comptoir, qui est souvent vu comme une extension de la maison – l'espace domestique et privé (Bouard 1989). La position de l'homme est dans la salle – un espace masculin et public qui représente le monde extérieur.

### Le Café de l'Europe

Dans ce café seul le patron, R., travaille chaque jour. Cependant, autrefois sa femme y travaillait comme patronne. Maintenant elle reste à la maison avec leur enfant de deux ans, mais elle vient souvent au café et donc il est intéressant de voir comment elle pratique l'espace.

R. passe la plupart de la journée derrière le comptoir où il parle aux habitués et prépare les boissons. Néanmoins il bouge beaucoup autour du café pour servir les clients, ranger les tables et pour voir des gens au dehors dans le parking. Il n'a pas peur de quitter le comptoir, parce que si quelqu'un a besoin de quelque chose, G. ou L. (deux habitués) passent derrière le comptoir pour servir ou encaisser l'argent. Il est évident que R. a des liens très forts avec les habitués de son café, mais il est plutôt comme un ami que comme un père, peut-être à cause de son âge. En revanche, son âge est aussi un facteur qui détermine le type de clientèle que le café attire. En général, ses habitués ont le même âge que lui – à peu près une trentaine d'années.

Venons-en maintenant à l'utilisation de l'espace par sa femme, S. Elle est évidemment très à l'aise dans le café, et elle le considère un peu comme "sa maison". Une fois elle est entrée avec son enfant et elle est allée directement vers R. pour l'embrasser. Elle reste derrière le comptoir où elle prépare des boissons pour elle-même et son enfant. En partant, elle met en ordre les chaises comme si elle était chez elle. Il est clair aussi que l'âge et le caractère du patron est un des facteurs qui détermine le genre de clientèle qui fréquente le café chaque jour.

En résumé, on peut conclure qu'il existe une division sexuelle entre l'utilisation de l'espace par les patronnes et les patrons. Les femmes représentent une figure maternelle qui reste derrière le comptoir – une extension de la *sphère domestique*. Les hommes se mêlent plus avec les clients dans la

salle. Cependant, il faut noter l'exception de T. qui prend les deux rôles dans un espace plutôt féminin, le Salon de thé.

## L'UTILISATION DE L'ESPACE PAR LES HABITUÉS

Prenons comme point de départ une définition du mot "habitué" : « personne qui fréquente habituellement un lieu (public ou privé) » (Dictionnaire *Le Robert* 1994 : 616). Quand j'utilise le mot, je parle des gens de Bonifacio qui vont souvent aux cafés; en général je voyais les mêmes presque chaque jour. Mais dans ce groupe je parle des gens que j'ai vus plus de deux fois, ou de ceux qui n'étaient là qu'une fois, mais qui connaissaient tout le monde.

### Le Salon de thé

Le Salon de thé est principalement un espace de rencontre pour des femmes; on y voit seulement quelques hommes. Il existe une grande variété de femmes d'âges différents, mais en général elles ont entre vingt et soixante ans. On voit les mêmes femmes, chaque jour aux mêmes heures, et on observe qu'elles prennent les mêmes places chaque jour. Une fois j'ai noté qu'une habituée, I., prenait un siège différent parce qu'il y avait une autre femme à "sa" place. Après dix minutes, l'autre femme est partie, et I. a pris ses affaires et son café et elle a changé de place.

Evoquons plusieurs exemples d'habituées. Chaque matin, entre environ 8h30 et 9h00, une jeune femme, P., vient au Salon de thé pour prendre son petit-déjeuner avant d'aller travailler dans le magasin à côté. Chaque fois qu'elle entre, elle dit « Bonjour » à tout le monde, elle va directement à la corbeille des pâtisseries et elle prend un pain au chocolat. Puis elle s'assoit et attend que T. amène son café. P. reste environ quinze minutes, mais elle revient souvent pendant la journée pour utiliser les toilettes. Donc on peut voir un système d'échange entre les deux femmes. P. prend son petit-déjeuner au Salon de thé pour pouvoir utiliser les toilettes chaque jour. Quelquefois elle entre et part sans rien dire, ou quelquefois elle reste pour bavarder un peu.

Dans l'après-midi deux femmes d'un certain âge viennent, avec leurs chiens, pour jouer aux cartes. Avant de jouer elles boivent un café, puis elles commencent à jouer pendant plusieurs heures.

Quelquefois une autre femme les rejoint, ou quelquefois elles jouent avec T. ou D. Cependant leur concentration n'est pas seulement fixée sur le jeu, elles continuent à beaucoup participer aux discussions. Les habituées sont toujours en train de faire des commérages d'un côté à l'autre de la salle – la conversation n'est pas limitée à chaque table.

Un autre exemple est celui de I., une jeune mère qui vient plusieurs fois avec son fils de quatre ans. I. utilise le Salon de thé comme une base pour faire des courses en ville. Quelquefois elle laisse son fils avec T. et d'autres femmes dans le café et elle revient plus tard. Une fois elle est venue avec un cadeau pour quelqu'un et elle l'a emballé sur une table. Il y a plusieurs femmes comme I. qui utilisent le Salon de thé comme une deuxième maison, dans laquelle T. représente "la mère" de "la famille".

L'observation permet de constater une hiérarchie parmi les habituées sur les places qu'elles peuvent prendre. Il y a une gamme de facteurs qui détermine cette organisation sociale – comme l'âge, l'origine, et la relation avec T. Par exemple, les femmes d'un certain âge qui viennent de Bonifacio, et qui s'entendent bien avec T., s'assoient à côté du comptoir. Tandis que celles qui sont plus jeunes, et qui ne sont pas très bien connues à Bonifacio, s'assoient à côté de la porte.

Bien que le Salon de thé soit dominé par des femmes, quelques hommes le fréquentent assez souvent. Un homme d'un certain âge y va fréquemment le matin. Il s'assoit avec les habituées, mais pas du côté du comptoir, et il boit son café. Il bavarde avec des femmes pendant peut-être trois quarts d'heure, puis il part. On peut noter qu'il est accepté par des habituées. Il n'essaye pas de dominer la conversation – il discute des sujets qui les intéressent. Ces discussions ne sont pas typiquement "masculines"; par exemple un matin ils se disputaient sur la différence entre "maigre" et "mince", et se demandaient quelles femmes dans la communauté pouvaient être considérées comme trop grosses. Donc il est clair que sa présence ne change pas l'ambiance du Salon de thé, et que c'est encore les femmes qui dominent l'espace et la discussion.

Un autre habitué du Salon de thé est un policier d'environ trente ans. Il vient plusieurs fois chaque jour – avant et/ou après le travail, ou quand il prend une pause. Il est très différent du précédent car il aime être le centre de tous. Il s'assied avec les femmes et il parle beaucoup avec elles. Il est

très à l'aise dans la salle, et il utilise tout l'espace. Une fois il s'est assis en arrière sur une chaise au milieu du café, et une autre fois il est resté debout dans l'embrasure de la porte pendant qu'il bavardait. Il joue souvent avec des enfants autour de la salle. Il est bien connu de tous, et il est évident que les femmes ont beaucoup d'affection pour lui, mais elles le taquent aussi un peu. Une fois je lui ai demandé pourquoi il n'allait pas au Café Niçois avec d'autres hommes, et il répondit : « parce que je ne fume pas et que je ne joue pas aux cartes ». Cependant ces deux activités sont fréquemment pratiquées au Salon de thé. Sa réponse montre qu'il sent la nécessité de se conformer à ces activités dans un espace masculin. Tandis que dans un espace féminin, un homme n'est pas obligé de jouer avec des femmes.

Pour conclure, on peut exprimer le fait qu'il y a plusieurs raisons pour lesquelles des hommes fréquentent un espace plutôt féminin. D'abord, il existe des hommes qui préfèrent la compagnie et la conversation des femmes. Mais, en outre, ils ne sont pas à l'aise dans un bar pour hommes, parce qu'ils ne se conforment pas aux règles sociales qui régissent l'univers masculin. Tournons-nous maintenant vers le café des hommes.

### Le Café Niçois

Les habitués qui viennent chaque jour au Café Niçois sont en général des hommes de plus de quarante ans. La grande activité du café se situe autour de l'heure de l'apéritif, et la majorité des hommes viennent deux fois par jour pour ces heures importantes. Pendant les heures de travail il n'y a que quelques retraités, ou quelques touristes, mais pas beaucoup de monde.

Il existe une ségrégation de l'espace dans le bar. La cloison entre la salle centrale et la salle d'à côté représente une division entre un espace d'activité – où les hommes jouent aux cartes, et un espace plus intime – pour la discussion, et les inconnus. Dufour parle de cette « ségrégation spatiale interne » (1989 : 84) en disant que « même quand il n'existe aucune frontière matérielle, le partage de l'espace résulte d'un consensus entre les clients et d'une ingénieuse répartition des activités en différents points du bar de la part des patrons : le comptoir pour la discussion généralement occupé par les habitués et les autochtones, quelques tables à l'écart pour les jeux de cartes... » (1989 : 84).

Au Café Niçois il y a toujours des hommes au

comptoir, qui discutent ensemble et avec E. Il y a aussi certaines tables, à côté du comptoir, qui sont réservées aux jeux de cartes. À côté de ces tables, il y a des petites tables rondes qui sont réservées pour des hommes qui regardent les jeux.

Les hommes utilisent tout l'espace dans la salle centrale. Beaucoup d'hommes bougent souvent entre le comptoir et les tables, et donc ne restent pas à une place. On peut noter que le phénomène de possession d'une table est moins évident au Café Niçois qu'au Salon de thé. Bien sûr il y a des hommes comme C., qui prend toujours "sa" place. Chaque soir, il s'assied à côté de la porte, et il passe la soirée en regardant les passants. Il y a certains hommes qui jouent aux cartes chaque soir, mais les groupes de joueurs sont toujours différents, donc ils changent de place.

Les tables où les jeux de cartes se déroulent sont les points centraux dans le café. Quand les hommes jouent, ils font beaucoup de bruit – ils crient, ils se disputent entre eux, et ils tapent du poing sur la table. Tous les habitués montrent de l'intérêt pour les jeux. S'ils ne regardent pas, ils retournent souvent pour tenir la marque.

Autour du centre, il y a des habitués qui discutent au comptoir, et d'autres qui s'assoient et lisent le journal. L'autre salle n'est pas très utilisée pendant la semaine. Quelquefois il y a des "étrangers" là, mais en général ce n'est fréquenté que par une famille qui vient chaque soir. Cette famille s'asseyait dans l'autre salle, souvent avec J. Ils ne s'intègrent pas aux jeux, mais ils discutent ensemble. Donc on peut voir que cette famille est un peu exceptionnelle parce qu'ils sont de vrais "habitués", mais ils utilisent un espace différent des autres, un espace généralement réservé pour des inconnus.

La femme de cette famille est la seule femme que nous ayons vue plus d'une fois. Autrement, quelques femmes bonifaciennes viennent dans le bar, mais seulement pour quelques minutes, et elles ne prennent pas une boisson. Souvent les femmes, peut-être des amies de la patronne, restent au comptoir où elles bavardent avec E. On a l'impression qu'elles sont là pour une raison – souvent pour transmettre un message. Leur utilisation de l'espace est beaucoup plus limitée : elles vont au comptoir où elles restent. Une fois je vis une femme – l'épouse d'un habitué – à la porte. Elle n'est pas entrée, elle restait jusqu'à ce que son mari la voie ; puis il est sorti pour parler avec elle. Il semble donc que les femmes ne sont pas inté-

grées au Café Niçois, un café des hommes.

En revanche, on entend que c'est très différent en été. Dès le début de juillet, jusqu'à la fin août, J. met des tables sur sa petite terrasse à côté. Pendant ces deux mois d'été, il est acceptable pour les femmes de Bonifacio de boire un café ou manger une glace à cette terrasse. Les femmes du Salon de thé disent qu'elles aiment y aller le soir, après la plage en été.

En résumé on peut dire que le Café Niçois est un café d'hommes, et qu'il y existe une ségrégation de l'espace. D'abord, les activités déterminent les divisions à l'intérieur. Il y a le comptoir pour la discussion, les tables pour les jeux et pour lire les journaux, et la salle à côté qui est utilisée par la famille bonifacienne, et qui est réservée autrement pour des inconnus. De plus, il y a une division sexuelle entre l'espace intérieur et l'extérieur du café. Les femmes ne vont pas dans le café, mais elles préfèrent s'asseoir au dehors, en été.

### Le Café de l'Europe

Le Café de l'Europe est un bar mixte, et lui aussi a ses habitués.

On observe qu'il y a deux hommes, G. et L., qui sont presque toujours là. Ils passent la plupart des journées au comptoir en parlant avec le patron ou des autres habitués, ou en lisant un journal. Sinon, ils s'asseoient dans la petite salle à côté du comptoir, où ils regardent la télévision ou, plus souvent, ils jouent aux échecs. C'est aussi L. ou G. qui passent derrière le comptoir pour servir un client quand R. est occupé ailleurs. Donc ces deux habitués utilisent tout l'espace à côté du comptoir comme leur espace privé. Ils ne s'asseoient jamais dans la salle principale.

Les autres hommes viennent, en général, aux heures de l'apéritif, et restent debout au comptoir. Ils prennent une boisson, et ils discutent ensemble. Une fois on vit un habitué entrer avec une femme. Son comportement était vraiment différent cette fois. Ils sont entrés ensemble et l'homme indiquait une table au coin de la salle principale. La femme s'est assise pendant que l'homme allait directement au comptoir où il parlait avec R., et demandait deux cafés. Puis il rejoignit la femme et R. amena les boissons à la table.

Venons-en maintenant aux habituées. Chaque matin, entre environ 8h00 et 9h00, il y a des groupes de mères dans le café. Après avoir déposé les enfants à l'école à côté, elles viennent pour

boire un café avant de commencer le travail, ou de retourner à la maison. Ces femmes s'asseoient aux tables dans la salle principale où elles bavardent beaucoup ensemble. Elles viennent en petits groupes et s'installent à plusieurs tables. Elles ne vont jamais au comptoir, c'est R. qui vient aux tables pour les servir.

Plus tard dans la matinée, quelques jeunes femmes arrivent toutes seules pour prendre un café. Ces femmes connaissent R. et les habitués comme L. et G., et donc elles restent au comptoir avec eux. Certaines lisent le journal, et il y en a d'autres qui parlent avec des hommes. Cependant, ces femmes ne viennent jamais aux heures de l'apéritif. A ces moments l'espace autour du comptoir est réservé aux hommes.

Donc on peut voir une ségrégation de l'utilisation de l'espace au Café de l'Europe. D'abord, l'espace autour du comptoir et la petite salle à côté sont réservés pour des habitués. En général, ce sont des hommes qui restent ici, surtout à l'heure de l'apéritif. Mais on peut noter que des hommes s'asseoient aux tables quand ils sont accompagnés par une femme. La salle principale avec les tables est plutôt un espace féminin, et un espace pour les étrangers. En fait, il existe une division dans l'utilisation de cette salle entre un côté "bonifacien" et un côté "touristes".

En conclusion, on peut dire qu'il est évident qu'il existe des divisions sexuelles entre les lieux publics. Il y a un espace plutôt masculin, le Café Niçois; un espace plutôt féminin, le Salon de thé; et un espace mixte, le Café de l'Europe. De plus une séparation de l'espace est effectuée par les hommes et les femmes habitués des cafés. Les habitués restent au comptoir et utilisent les tables à côté qui sont réservées aux jeux, tandis que les habituées s'asseoient aux tables ou aux terrasses. En revanche il faut faire mention de certaines exceptions. D'abord au Salon de thé le comptoir n'est pas comme un "bar", donc les gens ne peuvent pas rester debout. Deuxièmement, dans cet espace où les femmes dominent, les tables de jeux sont prises par les habituées "importantes". Enfin on peut voir certaines jeunes femmes, dans le Café de l'Europe, qui restent au comptoir pendant les heures tranquilles.

Il faut souligner aussi la façon dont les habitués utilisent l'espace. On voit que des gens ont "leur" place, et que ce phénomène est plus lié aux femmes – car c'est elles qui s'assoient le plus souvent. Tous

les habitués apparaissent très à l'aise dans ces endroits "publics", et ils les utilisent comme des espaces "privés". On a l'impression que dans tous les cafés « les patrons et leur clientèle » forment une « curieuse famille » (Dufour 1989 : 84).

## L'UTILISATION DE L'ESPACE PAR LES TOURISTES

### Le Salon de thé

Au Salon de thé il y a souvent des clients étrangers. On voit plusieurs couples allemands qui viennent vers 10h00, ou dans l'après-midi pour boire du thé et manger un gâteau. En général ils s'assoient au coin, près de la porte. Ils attendent le service de T., et ils parlent doucement ensemble. Il est évident que T. et D. sont très habituées à recevoir des touristes. Elles ont une manière très polie et amicale et elles posent souvent des questions ou font des remarques sur le temps. T. m'a parlé de l'été quand la plupart de sa clientèle est constituée de touristes. Elle m'a raconté fièrement que la princesse Caroline de Monaco est venue une fois.

Les habitués aussi ne semblent pas troublés par la présence des touristes. Les femmes ne s'arrêtent pas de jouer aux cartes ou de discuter quand un étranger entre. Cependant on a l'impression que les sujets de discussion sont modifiés en présence d'inconnus. L'habitué, A., est très accueillant avec les étrangers. La première fois que nous sommes allées au Salon de thé, il a ouvert un œuf de Pâques, et il a offert le chocolat aux deux touristes et puis il nous a donné le reste.

Donc on peut voir que la présence de touristes au Salon de thé n'est pas une menace pour les habitués. Les serveuses accueillent la clientèle, et les activités des habitués ne sont pas interrompues. En général, les touristes ne "prennent" pas les "places" des habitués, donc ils ne menacent pas la ségrégation de l'espace dans le café. Ils restent près de la porte, aux tables qui leur sont en quelque sorte réservées.

### Le Café Niçois

On n'a pas vu beaucoup de touristes au Café Niçois. Dans la description du café on note que l'entrée principale est en retrait de la route et qu'on doit monter quelques escaliers. Donc le café n'invite pas à entrer. Sa localisation est aussi juste

en face d'un autre café-hôtel Le Royal qui laisse sa porte ouverte et qui a des petites tables au dehors. En général, les touristes qui viennent ici s'assoient dans la salle à côté – surtout aux heures de l'apéritif. S'ils restent dans la salle principale, ils prennent les tables à côté de la porte, et ils attendent le service au lieu d'aller au comptoir. J. et E. ont une manière polie avec les étrangers, mais ils ne sont pas aussi cordiaux que T. Ils ne posent jamais de question. Les habitués montrent de la réserve envers les touristes. Il y a des hommes qui les regardent avec un regard froid, ou qui marmonnent quelque chose à voix basse. Pourtant ils continuent de jouer et de discuter, en attendant que les touristes se sentent mal à l'aise.

On a le sentiment que le Café Niçois est un espace "privé".

### Le Café de l'Europe

Le Café de l'Europe est le café où l'on voit la plupart des touristes. Sa localisation – près d'un parking et d'un point de vue – et son architecture – avec des grandes fenêtres – attirent les touristes. Il existe aussi une cloison entre la salle principale et l'espace autour du comptoir. Donc le café donne l'image d'un endroit ouvert et accueillant.

Les étrangers viennent pendant la journée. Ils s'assoient aux tables et restent dans la salle principale où ils attendent le service de R. Quelquefois on observe un touriste qui va au comptoir pour demander les boissons. Ici on a l'impression que les touristes sont à l'aise. Ils utilisent plus d'espace à l'intérieur de la salle – jouant sur les flippers ou écrivant des cartes postales. Mais ils restent dans cette salle et donc ils n'envahissent pas l'espace des habitués.

Une division de l'espace dans la salle principale existe entre les habitués et les touristes. R. m'a expliqué qu'il met des chaises normales sur le côté touristique – près de la vue et des jeux, et les fauteuils sur le côté bonifacien – près de la rue. J'ai noté qu'en effet les touristes s'installent sur le côté touristique à cause de la vue, tandis que les habitués préfèrent prendre les fauteuils. Bien sûr ce n'est pas toujours le cas – aux heures de grande activité il y a de touristes sur le côté bonifacien. Mais il est intéressant de noter que R. réalise cette séparation. On peut donc faire l'hypothèse que les touristes sont plus à l'aise au Café de l'Europe parce qu'ils ont leur propre espace – un côté de la salle principale. En respectant cette allocation de l'es-

pace, ils sont acceptés par les habitués. Bien que R. réalise ses bénéfices grâce au tourisme, il manifeste sa préférence pour les bonifaciens en mettant les chaises les plus confortables de leur côté.

Il semble donc que les patrons et les habitués dans ces trois cafés sont tous habitués à la présence des étrangers. Cependant les niveaux d'intégration varient d'un endroit à l'autre. Au Café de l'Europe l'organisation de l'espace inclut une section pour les touristes, ils restent donc dans cet espace. Au Salon de thé cette division n'est pas assez marquée parce que la salle est trop petite, mais en général les étrangers prennent les places à côté de la porte. Ils sont très bien reçus ici, mais ils ne sont pas impliqués dans les activités des habitués. Au Café Niçois la réception n'est pas très chaleureuse mais c'est probablement différent en été quand la terrasse est installée à l'intention des touristes.

Il est donc évident qu'il existe des espaces qui sont attribués pour des inconnus. On peut noter aussi qu'ils sont souvent liés aux espaces des femmes. Au Café Niçois, la terrasse est fréquentée par les habituées et les touristes, et au Café de l'Europe la salle principale reçoit les deux. Au Salon de thé on voit aussi un mélange des femmes et des étrangers.

## CONCLUSION

En concluant, il faut examiner de nouveau l'hypothèse qui a été posée au début : il existe une divi-

sion sexuelle dans l'utilisation de l'espace dans les cafés, et cette ségrégation est une réfraction de la division entre les hommes et les femmes dans la structure sociale à Bonifacio.

Il est évident qu'il existe une ségrégation dans l'utilisation de l'espace par les deux sexes, et ceci est bien montré dans l'exemple d'un café mixte, le Café de l'Europe. On voit ici que l'espace masculin est au comptoir, tandis que les femmes restent aux tables. Dans un café des hommes – le Café Niçois – on peut noter la même distinction, mais l'espace attribué aux femmes est en dehors, à la terrasse. Il est clair aussi qu'il est possible d'établir des liens entre ces espaces féminins et ceux qui sont attribués et utilisés par les étrangers à Bonifacio. Donc on peut conclure qu'il existe des liens entre les dichotomies suivantes :

*Femmes / Hommes*

*Inconnu / Habitué*

*Tables ou Terrasse / Comptoir*

En revanche il semble que l'activité au Salon de thé montre une exception aux dichotomies. Cet espace est dominé par des femmes, la distinction se trouve ici dans la disposition des tables dans la salle. En ce cas on doit transformer la troisième dichotomie en

*Tables près de la caisse / Tables près de la porte*

Mais on peut conclure que tous ces exemples montrent une ségrégation par sexe (*Homme / Femme*) et par origine (*Bonifacien / Touriste*) de l'espace, et on pourrait même dire que ces divisions sont "une réfraction de la structure sociale de Bonifacio".

## BIBLIOGRAPHIE

BARRAU Jacques — "Café Boisson, Café Institution". *Terrain*, n° 13, 1989 : 92-97.

BOUARD Isabelle — "L'alcool de poudriers". *Terrain*, n° 13, 1989 : 41-62.

CARO Guy — "De l'alcoolisme pour bien boire". Tome 2, *Logiques Sociales*. L'Harmattan.

DUFOUR Annie-Hélène — "Café des Hommes en Provence". *Terrain*, n° 13, 1989 : 81-86.

FRELICH Marcel — *Marginal Natives at Work. Anthropologists in the Field*. Massachusetts, Schenkman Publishing Company, 1977.

MALINOWSKI Bronislaw — *Les Argonautes du Pacifique occidental* (1922). Paris, Gallimard, 1963.

REY Anna — *Le Robert micro-poche. Dictionnaire de la langue française*. Montréal, Dicorobert inc., 1994.

SEYMOUR-SMITH Charlotte — *Macmillan Dictionary of Anthropology*. London, Macmillan Press Ltd, 1986.

# Les aires de mariage de Bonifacio : exogamie ou endogamie ?

Cécile QUESADA

## INTRODUCTION

La problématique tenant lieu de fil conducteur à cette étude sur le mariage à Bonifacio m'a été suggérée par le recueil, sur le terrain, de deux discours apparemment contradictoires.

Pour l'un, Bonifacio est une ville ouverte, exogame, où les alliances matrimoniales se nouent « avec des gens de l'intérieur et de l'extérieur, et des continentaux ».

Pour l'autre au contraire, les mariages ont lieu "intra-muros", entraînant une endogamie dont les conséquences sont que « on a tous un ancêtre commun », « on est tous un peu parents ».

Confrontée à l'emploi de termes aussi opposés, mon travail a consisté à rechercher des pistes permettant une vérification dans les faits de l'hypothèse suivante : ces discours sont, non contradictoires, mais complémentaires. Pour cela, j'ai exploré les données relevant de deux sources d'informations, afin de contextualiser, circonscrire ces deux discours.

Une première partie expose les méthodes utilisées lors de la récolte des données, ainsi que les définitions des termes employés dans ce rapport.

Une seconde partie est consacrée à l'analyse de l'une de ces sources, les actes de mariage de Bonifacio, conservées à la mairie, et portant sur une période de deux siècles (1807 à nos jours). Cette analyse permet la production de tableaux et de graphiques illustrant l'évolution des aires de mariage de Bonifacio sur ces deux siècles.

Une troisième partie, basée sur l'analyse plus particulière des généalogies de sept Bonifaciens (dont deux sœurs), recueillies auprès de ces personnes par enquête orale, permet d'approfondir la réflexion précédente. Elle est consacrée à l'étude de deux types d'endogamie, l'endogamie de localité, et l'endogamie de parenté.

## 1. MÉTHODOLOGIE

### 1.1. Les définitions

#### 1.1.1. Le vocabulaire de la parenté

Par égard pour les lecteurs non familiarisés au jargon anthropologique, je définirai ici quelques notions clefs, dont la compréhension est nécessaire à la lecture de ce rapport.

- **Endogamie.** C'est le fait pour un individu de prendre son conjoint à l'intérieur du groupe auquel il appartient lui-même, ce groupe pouvant être un groupe de parenté, un groupe territorial (endogamie locale) ou un groupe constitué de personnes ayant un statut identique.
- **Exogamie.** C'est le fait pour un individu de prendre un conjoint à l'extérieur du groupe auquel il appartient.
- **Aire de mariage,** ou aire de recrutement du conjoint. C'est une région géographique dans laquelle les individus appartenant à un groupe donné choisissent leur conjoint.
- **Sororat.** C'est le fait pour un veuf de se remarier avec la sœur de sa femme décédée.
- **Renchaînement d'alliance.** Mariage dans lequel les conjoints n'ont pas d'ascendant commun, mais peuvent se référer à un autre mariage contracté entre deux de leurs ascendants, appartenant à une de leurs lignées.
- **Mariage consanguin.** C'est une alliance contractée entre deux conjoints ayant un ascendant commun.
- **Homogamie.** C'est la tendance pour un individu à choisir un conjoint dont les caractéristiques sociales, intellectuelles et culturelles sont proches des siennes. Le contraire est l'hétérogamie.

### 1.1.2. Le sens des mots "bonifacien" et "famille", dans cette étude

Il est difficile de donner un sens objectif au mot "bonifacien". Je l'emploierai cependant très souvent, car cette étude porte sur les aires de mariage de la ville de Bonifacio, donc sur les alliances contractées par les "Bonifaciens". La tentation de donner à ce terme le sens qu'il revêt pour les habitants de Bonifacio est grande, mais ce sens est multiple, subjectif, et dépend de la situation, des revendications identitaires de chaque individu, et de la perception qu'il en a.

Une définition objective serait souhaitable, mais elle doit s'accorder avec les données recueillies lors de l'enquête. Celles-ci comprennent le lieu de naissance et le lieu de résidence de chaque conjoint. Le premier est un critère évident de la "citoyenneté" bonifacienne, et le second tendrait à appuyer ce trait. Malheureusement, les données concernant les lieux de résidence sont incomplètes et incertaines, et un croisement de ces deux données, lieu de naissance et lieu de résidence, se révèle trop confus.

Dans le cadre de cette étude, et lors de l'analyse statistique des données, je n'utiliserai donc que le critère du lieu de naissance pour définir le "bonifacien". Je pose en effet ici que le fait d'être né à Bonifacio, et de s'y marier sont pour le moment des critères suffisants de définition de ce terme.

Le sens donné au terme "famille" dans ce rapport est lié à la nature des données recueillies : en aucun cas les généalogies n'évoquent les notions de famille nucléaire, d'unité de production et de consommation, de groupe familial, de ménage ou de foyer, entités à propos desquelles une étude du développement du cycle familial aurait été intéressante, mais n'a pas été envisagée dans le cadre de cette étude. L'attention y a été portée sur l'intrication des lignages (cognatiques), sur les renchaînements d'alliance : la famille est donc ici envisagée dans le sens d'un réseau de parenté.

## 1.2. Les sources

### 1.2.1. Les données de l'état civil

Une étude sous forme de sondage, à l'échelle de la ville, des mariages célébrés à Bonifacio m'a paru nécessaire à l'analyse des aires de mariage de la commune.

### a. DESCRIPTION

Constatant que je n'avais que peu de temps à consacrer à ce travail d'archives, Jean-Luc Alberti a pris le relais, me permettant de me consacrer à un travail d'enquête auprès de la population.

Ce travail a été consacré au dépouillement des actes de mariage de Bonifacio, à la mairie de la ville. Il a consisté à recueillir, pour cinq périodes, une série d'informations concernant une centaine de mariages chacune. Ce chiffre de cent permet une analyse statistique correcte des informations. Il n'est ici pas question d'échantillon statistique représentatif, puisqu'il s'agit d'un recueil exhaustif sur chacune des périodes envisagées.

Les informations relevées sont, pour les deux conjoints, le nom, le prénom, l'âge au mariage, la profession, le lieu de naissance, et le lieu de résidence, lorsqu'il est indiqué. Il aurait été intéressant de noter également les lieux de résidence et la profession des parents des conjoints, mais le temps jouait contre nous.

Les données ainsi obtenues ont été enregistrées et traitées grâce à un logiciel informatique de base de données. Les résultats qui en résultent, des tableaux, sont exposés dans la seconde partie de ce rapport.

Les aires de mariage déduites de ces données sont les aires matrimoniales légales. Elles ne reflètent pas totalement la réalité des unions en Corse, comme les unions libres par exemple, décelables grâce à l'étude des recensements de population, qui indiquent la composition des foyers.

### b. LE CHOIX DES PÉRIODES ÉTUDIÉES

Les actes d'état civil présents à la mairie de Bonifacio sont répertoriés, en français, à partir de 1807. C'est donc cette date qui s'est imposée comme le point de départ. La nécessité de recueillir une centaine de mariages m'a contrainte à travailler sur des périodes de taille variable, selon le nombre d'unions célébrées chaque année, nombre variant selon les époques.

Je pensais ensuite prendre comme périodicité 50 ans (1850, 1900), mais le XX<sup>e</sup> siècle ayant été marqué par deux guerres mondiales, j'ai estimé intéressant de me pencher sur la période de l'entre-deux guerres : la quatrième époque envisagée couvre ainsi les années 1936 à 1942.

La dernière période, 1960-1967, a été choisie en fonction de deux critères. Le premier est le souci d'examiner les conséquences de la présence de la

légion étrangère à Bonifacio. Le second est une réflexion de Jean-Luc Alberti sur la non-fiabilité des résultats obtenus après cette date, réflexion résultant d'un constat lors de précédents travaux sur des actes de l'état civil. Cette moins grande fiabilité est le résultat du biais des mariages contractés dans la ville de Bonifacio par des non bonifaciens, touristes, saisonniers, ou personnes dont la famille, originaire de Bonifacio a émigré, et qui reviennent s'y marier. L'intérêt de connaître également les lieux de naissance des parents des conjoints est donc évident dans l'étude de cet aspect du problème.

Cette époque est également marquée, comme partout ailleurs, par la baisse du nombre de mariages, concomitante à l'augmentation du nombre de concubinages, qui ne sont pas répertoriés, confirmant ainsi ma réflexion précédente sur le fait que cette étude ne couvre que les unions légales.

### c. LES LIMITES

Il est nécessaire, avant d'aller plus loin, d'exposer ici deux limites résultant de la nature des actes d'état civil, qu'il faut garder à l'esprit lors de la lecture des résultats.

La première est inhérente à l'époque. Selon la date et les personnes enregistrant les actes, certaines informations sont en effet absentes. Le lieu de résidence des conjoints par exemple n'est pas toujours indiqué.

La seconde est plus préoccupante pour cette étude, consacrée aux aires de mariage de Bonifacio. Elle résulte de la coutume corse, et plus généralement européenne, de se marier dans la commune de la fiancée. Les actes de mariage d'une ville n'enregistrent que les unions qui y ont été célébrées. Alors que l'on peut constater l'origine des conjoints des Bonifaciennes, il est plus difficile d'obtenir celle des conjointes de tous les Bonifaciens, si ceux-ci sont partis célébrer leur union dans la ville de leur femme. Ces mariages exogames et se déroulant dans d'autres communes ne sont ainsi pas répertoriés et considérés dans cette étude.

### 1.2.2. Les généalogies

#### a. PRÉSENTATION

Pour contrebalancer l'aspect statistique et impersonnel des résultats obtenus par la recherche aux archives, j'ai effectué, auprès de la population,

une enquête orale, destinée à la confection des généalogies de quelques familles bonifaciennes. Pour obtenir les schémas exposés en annexe de ce rapport, j'ai pratiqué la technique de l'entretien, interrogeant les informateurs sur leur famille. J'ai reporté sur un cahier, au fur et à mesure, les liens de parenté énoncés, partant d'une personne pour étendre les réseaux de parenté, ramifiant aussi loin que le temps et la mémoire le permettaient.

Le temps, justement, a manqué pour effectuer ce travail jusqu'au bout. F. Zonabend et J. Guiart conseillent en effet à l'ethnologue reconstituant des généalogies par enquête orale d'interviewer les informateurs à plusieurs reprises, et également de croiser les informateurs, c'est-à-dire d'interroger plusieurs membres de la même famille. La première entrevue permet en effet de schématiser les relations et d'y insérer chaque individu à sa place. Les interviews suivantes doivent permettre à l'enquêteur d'approfondir les informations qui lui sont nécessaires, sur chaque personne. Elles favorisent le recueil des représentations des gens, et de la parenté vécue. Cet aspect de la parenté, mis en évidence par le recueil auprès de l'informateur de l'identité des membres de sa famille qu'il fréquente, à qui il écrit ou téléphone, de la fréquence de ces contacts, est un pan de la parenté qui peut être abordé par la constitution des généalogies. Il n'en est pas question dans ce rapport, mais cet aspect du problème est très intéressant, et pourrait donner lieu à de futures études à Bonifacio.

Les contraintes matérielles et temporelles m'ont obligée à coordonner ces deux opérations dans le même temps, ce qui entraîne des manques au niveau des informations recueillies sur chaque personne, rendant l'analyse plus hasardeuse.

Ces manques sont également dus à l'ignorance, aux oublis conscients ou inconscients, ou à la mémoire des informateurs (il est difficile de connaître le nom des conjoints de tous ses grands-oncles, ou leurs professions!).

Ces informations portaient sur deux points, la profession (ou du moins le secteur d'activité) et l'origine géographique, c'est-à-dire le lieu de naissance, ou de provenance, pour les conjoints par exemple.

Le choix des familles a été dicté par les circonstances, grâce à l'exploitation d'un réseau d'interconnaissance (telle personne me conseillait d'aller voir telle autre), non par un souci d'exhaustivité ou de représentativité. Le résultat s'avère cepen-

dant satisfaisant, chaque généalogie apportant son propre lot d'informations, de particularités.

#### b. LES DIFFÉRENTS TYPES DE GÉNÉALOGIES

##### ■ Les documents ethnographiques

Certains informateurs m'ont procuré des généalogies faites par eux-mêmes, ou par d'autres membres du réseau familial.

– La première, représentant la descendance des Debernardi, dont sont membres deux de mes informateurs, m'a été fournie par la femme d'un autre membre. Elle se présente sous la forme d'une grande feuille à huit panneaux de format A4. Elle a été effectuée, d'après mon informatrice, par le membre d'une famille connectée à une des branches représentées, il y a une quinzaine d'années. Cet homme l'a réalisée en interrogeant des personnes âgées, et n'a pas, toujours selon mon informatrice, utilisé de données d'archives.

Ce document m'a servi de support pour interviewer M. Gazano José, me permettant de l'interroger directement sur les professions et les origines des individus, sans avoir à retracer les liens de parenté. Cette méthode m'a permis de rectifier quelques erreurs présentes dans le document, et de préciser quelques liens de parenté obscurs.

L'intérêt d'un tel document réside dans la compréhension des représentations qui peuvent guider les recherches généalogiques d'un individu : c'est un arbre destiné à représenter les liens de parenté entre des personnes qui se connaissent. On peut en effet remarquer l'usage des prénoms et des surnoms, et l'absence de certaines personnes, simplement signalées par des traits représentant leur existence, et leur place dans la descendance.

– La seconde, fournie par Mme Pieracci, née Zuria, qui représente un formidable travail de recherches archivistiques, s'étend sur une période de quatre siècles. Elle l'a constituée à ses moments perdus, durant deux ans, et la réactualise constamment. Pour ce faire, elle se sert des archives communales, actes d'état civil et registres paroissiaux. Ce travail a été réalisé dans le but de reconstituer son ascendance d'une part, et de se prouver que Bonifacio est « une ville endogame, comme toute la Corse, et non comme on le dit exogame parce que c'est une ville génoise... » d'autre part. Elle a mis en forme cette masse d'in-

formations grâce à un logiciel informatique.

Pour constituer sa généalogie (qui se trouve en annexe), j'ai utilisé la même méthode de l'enquête orale que pour les autres informateurs, le logiciel nous permettant simplement de soutenir sa mémoire, d'indiquer les dates de naissance des individus et de remonter plus loin dans le temps. L'inconvénient des documents tirés d'un logiciel informatique réside en effet dans la représentation graphique qu'il donne de la famille : à partir d'une personne, il ne peut reconstituer que son ascendance et/ou sa descendance. Cette vision occulte la plus grande partie des informations nécessaires à la présente étude.

##### ■ Les généalogies obtenues par enquête orale

La méthode de l'enquête orale dans la construction des généalogies est une source d'informations précieuse, non sur les liens de parenté, qui peuvent être obtenus par ailleurs grâce aux archives, mais sur la parenté vécue. Elle permet de se pencher sur les représentations que les individus se construisent à propos de la famille, représentations conscientes, affirmées dans le discours, et inconscientes, déductibles de la pudeur, des attitudes, des oublis.

Il ne sera malheureusement pas question dans ce rapport de cet aspect de la parenté, le temps, la familiarisation avec les personnes et une connaissance préalable des généalogies ayant fait défaut. Cette méthode a donc constitué pour moi un moyen commode et rapide de recueillir des généalogies et des renseignements complémentaires. De plus la connaissance "intuitive" que les gens ont de leur famille apporte des pistes de réponses à des questions que nous verrons plus loin.

Il n'y a qu'une généalogie que j'ai pu compléter grâce à l'état civil (et à l'aide de Madame Pieracci, la bibliothécaire), celle des Desimoni, pour laquelle une incompréhension subsistait après sa constitution : mon informatrice m'avait en effet parlé d'un mariage à échange de sœurs entre le frère de sa mère (Gianini Marie, épouse de Desimoni Pierre), Gianini Pierre, et une Desimoni Marie, que je n'arrivais pas à placer parmi les sœurs de son père, qui avait déjà une sœur prénommée Marie, et célibataire.

Des recherches à l'état civil m'ont permis de découvrir que cette Desimoni Marie était en fait une cousine germaine de Desimoni Pierre, non une sœur, fille de Desimoni Raphaël, le frère aîné

de Janvier, père de Pierre (cf. Annexe). C'est également l'état civil qui m'a permis de reconstituer la descendance de Desimoni Raphaël.

#### ■ Les généalogies présentées en annexe

Ce sont des schémas épurés et remis en ordre, un ordre non basé sur les générations d'âge, mais sur les générations par rapport à l'informateur, Ego; non sur la succession des naissances au sein des fratries, mais sur un souci de visualiser l'intrication des familles, et les alliances particulières, que nous verrons dans le troisième chapitre. Je n'y ai indiqué que les noms et prénoms des membres des familles, et représenté les liens de parenté qui les unissent.

Cette version que j'ai choisi de présenter ici n'est pas celle sur laquelle j'ai travaillé. Cette dernière en effet représente également les lieux d'origine, les professions, et les quelques dates que j'ai pu recueillir. Pour des raisons évidentes d'encombrement, j'ai écarté l'idée de l'insérer dans cet article.

## 2. ANALYSE DES DONNÉES DE L'ÉTAT CIVIL

Cette analyse a été effectuée à partir des données brutes, recueillies aux archives de la mairie de

Bonifacio, et rassemblées dans une base de données, d'où il a été possible de tirer des tableaux, que cette partie se propose d'examiner.

### 2.1. Les aires de recrutement du conjoint

#### 2.1.1. Tableau de l'évolution des aires de mariage

Ce tableau I regroupe, pour les cinq époques étudiées, les mariages d'au moins un conjoint bonifacien. Les unions contractées à la mairie de Bonifacio et enregistrées à l'état civil ne concernent pas toutes des Bonifaciens. Or ce sont ces seules alliances qui nous intéressent dans le cadre de cette étude. Sur le nombre de mariages totaux inscrits sur les registres de l'état civil, et reportés sur la troisième ligne de ce tableau, je n'ai effectué les calculs que sur les mariages d'au moins un Bonifacien, dont le nombre total est inscrit sur la quatrième ligne.

J'ai regroupé sur les lignes suivantes du tableau les aires géographiques d'où sont originaires les conjoints de ces Bonifaciens. Ces aires sont Bonifacio, dont la fréquence déterminera l'endogamie de commune, l'Alta Rocca (proche montagne au nord de Bonifacio), la proche région (dans un rayon de trente kilomètres : Sartene, Porto Vec-

Tableau I

		1807-1815		1850-1853		1900-1903		1936-1942		1960-1967	
		Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%
Total des mariages à Bonifacio		104		101		111		103		98	
mariages de bonifaciens		103	100	98	100	90	100	78	100	64	100
Origine des conjoints	Bonifacio	73	70,87	69	70,41	36	40,00	23	29,49	9	14,06
	Proche région	11	10,68	4	4,08	10	11,11	5	6,41	6	9,38
	Alta Rocca	7	6,80	3	3,06	2	2,22	3	3,85	3	4,69
	Corse du Sud	2	1,94	2	2,04	3	3,33	5	6,41	4	6,25
	Haute Corse	1	0,97	5	5,10	7	7,78	6	7,69	3	4,69
	Sardaigne	2	1,94	3	3,06	13	14,44	8	10,26	5	7,81
	Italie	2	1,94	6	6,12	6	6,67	4	5,13	2	3,13
	"Continent"	5	4,85	5	5,10	13	14,44	15	19,23	18	28,13
	Colonies	0	0	1	1,02	0	0	2	2,56	5	7,81
	Pays européens	0	0	0	0	0	0	1	1,28	5	7,81
	non déterminé	0	0	0	0	0	0	1	1,28	4	6,25

chio, Sotta, Foce Bilzese, Figari, Propriano, Pianotoli Calderello), la Corse du Sud (sauf Bonifacio, la proche région, et l'Alta Rocca) et la Corse du Nord (départements administratifs), la Sardaigne, l'Italie (dans sa définition actuelle : je préciserai plus loin les distinctions régionales entre Italiens), le "continent" (France métropolitaine), les colonies françaises (Algérie, Tunisie, Maroc, Cambodge, Tonkin), les pays européens (Allemagne, Autriche, Espagne, Irlande, Pologne) et une rubrique "non déterminé", où j'ai regroupé les conjoints dont j'ignore l'origine.

En ce qui concerne la rubrique "colonies", l'absence de renseignements sur l'origine des parents masque le fait que des personnes nées dans les colonies françaises peuvent être originaires de Bonifacio, de Corse, du "continent", ou d'autres pays.

Pour chaque période, les chiffres reportés sont, dans la colonne de gauche les chiffres issus du comptage, reportés sur les cartes en annexe, et à droite le pourcentage par rapport au nombre total de mariages mettant en cause au moins un Bonifacien. Ces pourcentages sont reportés dans les graphiques en annexe.

### 2.1.2. Lecture du tableau

Cette dernière, en lignes, autorise la formulation de plusieurs constats.

La première remarque que suggère ce tableau est celle d'une baisse régulière, depuis 1807, du nombre de mariages de Bonifaciens à Bonifacio, concomitante à une augmentation du nombre de mariages contractés à Bonifacio par deux conjoints qui n'en sont pas originaires (du moins dans le sens défini dans la partie 1.1.2 de ce rapport). Il chute en effet de 103 alliances sur 104 (99 %) en 1807-1815, à 64 sur 98 (65 %) en 1960-1967.

Ensuite, ce tableau met en évidence une chute, également constante, à partir du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, du taux d'endogamie de la commune. Il passe en effet de 70,41 % en 1850-1853, à 16,06 % en 1960-1967.

Cette diminution du nombre des unions endogames s'effectue au profit d'une forte inflation du taux de mariages contractés avec un conjoint "continental" (terme utilisé par les Corses eux-mêmes). On peut constater également, à partir de 1936-1942, une augmentation du nombre d'alliances avec des personnes nées dans les colonies

françaises, ou dans des pays européens.

En ce qui concerne la proche région, les taux fluctuent, tandis que ceux de l'Alta Rocca diminuent jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle et augmentent ensuite, et que ceux de la Corse du Sud augmentent progressivement, et se stabilisent dans la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle.

Les taux d'unions contractées avec une personne originaire de Sardaigne, d'Italie ou de Haute Corse augmentent jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, puis diminuent jusqu'en 1960-1967, où ils restent malgré tout largement supérieurs à ceux du début du siècle dernier, et légèrement inférieurs (sauf pour la Sardaigne) à ceux de la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

### 2.1.3. Pondération de ces données en fonction du sexe

Comme je l'ai déjà fait remarquer, en raison de la coutume de se marier dans la commune de la fiancée, le nombre de Bonifaciennes mariées à Bonifacio est supérieur à celui des Bonifaciens ayant contracté alliance dans leur commune d'origine, ceux-ci le faisant de préférence dans celle de leur future épouse. Ce fait entraîne, dans un tableau présentant les aires de mariage en fonction de l'époque, et du sexe du Bonifacien se mariant, une supériorité des taux d'endogamie masculine, pour chaque période envisagée.

Dans une lecture en lignes du tableau II, et en comparant les taux pour chaque sexe, on peut constater une variation des écarts entre les nombres d'hommes et de femmes d'origine bonifacienne, et mariés à Bonifacio. Celui des femmes étant toujours supérieur à celui des hommes, cet écart est faible en 1807, très important de la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle à la moitié du XX<sup>e</sup> siècle, et redevient faible en 1960-1967. De plus les taux d'endogamie masculine et féminine connaissent eux aussi des variations d'écarts importantes, car tout en diminuant tous deux progressivement, sauf en 1850-1853 où celui des hommes est particulièrement élevé, l'écart est faible en 1807-1815 (3,77 %), il augmente en 1850-1853 (23,20 %), diminue tout en restant important en 1900-1903 (14,75 %), augmente à nouveau en 1936-1942 (26,83 %), pour redevenir faible en 1960-1967 (4,77 %).

Pour compléter ce rapide tour d'horizon général, je dirai seulement que le taux d'endogamie masculine passe de 84,88 % à 27,27 % (avec un pic en 1850-1853 à 95,83 %), et celui de l'endogamie féminine diminue de 81,11 % à 22,50 %. Nous y reviendrons dans la partie suivante.

Tableau II

Sexe		Bon	PR	AR	CS	HC	Sard	It	Cont	Col	Eur	n. d.	Tot
1807	H	Nb	73	5	3	2	0	2	1	0	0	0	86
		%	84,9	5,81	3,49	2,33	0	2,33	1,16	0	0	0	100
1815	F	Nb	73	6	4	0	1	0	1	5	0	0	90
		%	81,1	6,67	4,44	0	1,11	0	1,11	5,56	0	0	100
1850	H	Nb	69	0	2	1	0	0	0	0	0	0	72
		%	95,8	0	2,78	1,39	0	0	0	0	0	0	100
1853	F	Nb	69	4	1	1	5	3	6	5	1	0	95
		%	72,6	4,21	1,05	1,05	5,26	3,16	6,32	5,26	1,05	0	100
1900	H	Nb	36	7	0	0	1	6	3	2	0	0	55
		%	65,5	12,7	0	0	1,82	10,9	5,45	3,64	0	0	100
1903	F	Nb	36	3	2	3	6	7	3	11	0	0	71
		%	50,7	4,23	2,82	4,23	8,45	9,86	4,23	15,5	0	0	100
1936	H	Nb	23	2	3	1	1	6	0	0	1	0	37
		%	62,2	5,41	8,11	2,7	2,7	16,2	0	0	2,7	0	100
1942	F	Nb	23	3	0	4	5	2	4	15	1	1	69
		%	33,3	4,35	0	5,8	7,25	2,9	5,8	21,7	1,45	1,45	100
1960	H	Nb	9	2	2	1	2	4	1	6	2	1	33
		%	27,3	6,06	6,06	3,03	6,06	12,1	3,03	18,2	6,06	3,03	100
1967	F	Nb	9	4	1	3	1	1	1	12	3	4	40
		%	22,5	10	2,5	7,5	2,5	2,5	2,5	30	7,5	10	100

Tableau III

	1807-1815		1850-1853		1900-1903		1936-1942		1960-1967	
	H	F	H	F	H	F	H	F	H	F
Corse sauf Bonifacio	11,63	12,22	4,17	11,57	14,55	19,63	18,92	17,40	21,21	22,50
Corse avec Bonifacio	96,53	93,32	100,00	84,17	80,05	70,33	81,12	50,70	48,51	45,00
Sardaigne et Italie	3,49	1,11	0,00	9,48	16,36	14,09	16,22	8,70	15,15	5,00
Continent, Colonies, Europe	0,00	5,56	0,00	6,31	3,64	15,49	2,70	23,19	24,24	37,50

Une description complète du tableau me semble ici superflue. Je chercherai simplement ici des chiffres clefs, pouvant s'avérer utiles dans la partie consacrée aux explications de l'évolution des aires de mariage. Si l'on compare pour chaque période les taux de mariages contractés avec un conjoint corse, italien/sarde, ou continental, européen ou provenant des colonies, et ceci pour les deux sexes, on obtient les résultats du tableau III. Pour toute la Corse, les chiffres sont supérieurs chez les hommes. Ceci pourrait impliquer que leurs aires de recrutement du conjoint sont plus fermées que celles des femmes, mais toujours à cause du biais impliqué par les unions contractées par des Bonifaciens en dehors de Bonifacio, je ne peux rien affirmer.

En ce qui concerne la Sardaigne et l'Italie, les taux de mariages sont plus élevés pour les hommes, sauf en 1850-1853, où tous les hommes se sont mariés avec des Bonifaciennes ou des Corses. Ces taux varient en fonction des époques.

Les taux sont par contre toujours supérieurs chez les femmes en ce qui concerne les unions contractées avec des Continentaux, Européens, ou personnes venant des colonies. Ils sont faibles, voire nuls chez les hommes, sauf en 1960-1967, où ils connaissent une forte augmentation, aussi bien chez les hommes que chez les femmes. Ce taux dépasse d'ailleurs celui de l'endogamie chez les femmes, à cette période, alors que ce dernier, quels que soient le sexe ou l'époque, restait toujours le plus élevé.

## 2.2. Explications historiques et sociologiques

Cette partie va présenter en fait deux pistes de recherche pour tenter de donner des raisons à cette évolution des aires de mariage à Bonifacio, évolution dans le sens d'une ouverture, d'une extension de ces aires géographiques et culturelles où les Bonifaciens recrutent leurs conjoints. Ces deux pistes n'ont, ni la volonté de tout expliquer, ni la prétention de l'exhaustivité. Des facteurs individuels, familiaux, découlant de l'histoire, du vécu des familles, jouent sûrement également, et sont à rechercher.

Ici, je traiterai simplement de deux causes, deux faits sociaux susceptibles d'en expliquer un troisième. Ces deux facteurs ne sont pas particuliers à Bonifacio, mais ont affecté toute la Corse. Cependant, se manifestent à Bonifacio certains de leurs aspects qui sont propres à cette ville.

### 2.2.1. Les migrations

Chaque aire de recrutement du conjoint que j'ai définie dans le tableau doit au moins une partie de son évolution à des processus migratoires. L'histoire du peuplement de Bonifacio résulte de l'agrégation de plusieurs courants d'émigration et d'immigration.

Bonifacio a été une colonie génoise jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, puis a été conquise, comme toute la Corse, par la force armée de la France continentale (1769). Jusqu'à la fin de ce siècle, Serpentine, en parlant des aires de mariage de Bonifacio, explique que les femmes étrangères mariées dans la commune provenaient des paroisses limitrophes ou de Gênes, la Corse et la Sardaigne fournissant un "faible contingent", tandis que les hommes venaient également de Suisse et d'Allemagne, mercenaires des Génois au service de la "Sérénissime République".

Cependant à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'aire de recrutement du conjoint s'étend à toute l'île aux dépens des paroisses limitrophes, la proportion d'Italiens s'accroît et surtout les Français remplacent les Génois et leurs mercenaires allemands et suisses. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, première période qui nous intéresse ici, la situation était sûrement identique, ce que semblent confirmer les chiffres du tableau, sauf pour les Italiens (un génois et une toscane), qui sont singulièrement peu nombreux à s'être mariés à Bonifacio à cette époque. Cependant, l'explication réside peut-être dans le fait des

rapports tendus entre l'Italie et la France, qui venait de conquérir la Corse. La situation de Bonifacio à cette époque diffère de celle de Calvi, ville de Corse du Nord, où Jean-Luc Alberti a constaté une forte proportion de mariages avec des Génois, à hauteur de 20 %.

D'après Georges Ravis-Giordani (1986), la période 1880-1950 est une période charnière pour l'étude de la parenté dans la Corse contemporaine. En effet, l'évolution des courants migratoires conditionne celle des aires de recrutement du conjoint. Dès la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, se produisent deux phénomènes.

D'une part, une émigration des Corses vers le Continent, et même vers les colonies ou l'Amérique centrale et du sud. En fonction du sexe de ces émigrants (était-ce seulement des hommes, ou des familles entières?), on peut imaginer que c'est ce phénomène qui entraîne, dans notre tableau, une baisse du nombre de Bonifaciens se mariant à Bonifacio, provoquant un écart beaucoup plus important entre le nombre des hommes et celui des femmes, que celui rencontré au début du XIX<sup>e</sup> siècle, ou dans la dernière période étudiée?

L'influence de ce phénomène sur les aires de mariage de Bonifacio est en tout cas difficilement décelable par l'étude des mariages justement inscrits dans cette commune.

D'autre part, parallèlement à cette émigration de Corses vers l'extérieur, se produit une immigration de familles italiennes, travailleurs saisonniers agricoles, les "Lucchesi", qui, contrairement aux époques précédentes, s'installent durablement en Corse, s'intégrant à la société. Cette immigration de familles entières, et non plus simplement de travailleurs seuls, contribue certainement à l'augmentation du nombre de mariages exogames avec des Italiens, que le tableau illustre à cette époque.

Il y a de plus, dans la ville de Bonifacio, une immigration de familles de pêcheurs, provenant essentiellement de Naples, et des îles comme Ponza. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, 1900-1903, les six Italiens, trois hommes et trois femmes, qui ont épousé des Bonifaciens sont de Ponza, alors qu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, 1850-1853, sur six hommes italiens mariés à des Bonifaciennes, un seulement vient de Naples, un de l'île d'Elbe, les autres étant des "Lucchesi", ou des Lombards. Nous verrons plus loin leurs professions.

Le même événement s'est sans doute produit avec la Sardaigne. Celle-ci se trouve à quelques

encablures de Bonifacio, et les échanges entre les deux îles ont toujours été fructueux, Bonifacio, manquant de terroirs, allant utiliser ceux du nord de la Sardaigne. De plus, au XX<sup>e</sup> siècle, la ville de Bonifacio ravitaillait l'île voisine en matières premières (bois, liège), époque pendant laquelle, d'après le tableau, les taux de mariages avec des Sardes sont les plus élevés. Les Sardes mariés à Bonifacio proviennent majoritairement du nord de l'île, en fait, deux hommes seulement, dans les périodes de 1850-1853 et 1900-1903, viennent de Cagliari, dans le sud de la Sardaigne.

Dès le début du XX<sup>e</sup> siècle également, une crise économique et sociale frappe la Corse, contraignant un nombre important de Corses à émigrer vers le Continent et les colonies françaises. Des familles entières partent, s'installent notamment dans le sud de la France (Marseille, Toulon...); la plupart gardent des contacts avec la Corse.

La période 1960-1967 est, quant à elle, marquée par un fort taux de mariages exogames, notamment avec des Continentaux, et par un grand nombre d'unions de deux personnes non bonifaciennes, qui célèbrent leur union à Bonifacio. Un bon nombre de ces personnes résident cependant dans cette ville. Un des phénomènes susceptibles de donner une explication à ce fait est un regain d'attraction pour cette ville, dû à sa situation géographique (en Corse, au bord de la mer, sous le soleil) et à son attraction touristique. De plus, comme je l'ai déjà fait remarquer, des continentaux originaires de Bonifacio (dont les familles ont émigré durant le XX<sup>e</sup> siècle) peuvent revenir s'y marier.

C'est un autre phénomène migratoire qui a guidé mon choix d'inclure l'Alta Rocca dans cette étude. Il concerne un phénomène de descente des bergers des montagnes de l'Alta Rocca vers les *piaghja*, les "plages", terres qui s'étendent au nord de la commune de Bonifacio. Jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, ces bergers, accompagnés de leurs familles, descendaient l'hiver leurs troupeaux vers ces basses terres, appartenant aux notables génois ou aux grands propriétaires de l'Alta Rocca. Puis ils obtinrent l'autorisation d'y demeurer, constituant des hameaux familiaux entourés d'une petite concession. Au milieu du XIX<sup>e</sup>, ils commencèrent à y enterrer leurs morts (qu'ils remontaient jusque-là dans la montagne), signifiant ainsi leur désir d'autonomie. Les communautés mères de montagne, "vexées", leur retirèrent le libre accès aux terres hautes. Ces nouvelles communautés

entamèrent donc une transhumance estivale vers les montagnes plus proches de l'Ospedale par exemple.

Mon but en choisissant d'inclure l'Alta Rocca dans les tableaux était de chercher si ce phénomène migratoire avait eu des conséquences au niveau des aires de mariage de Bonifacio. En fait, le nombre d'unions contractées avec des gens de l'Alta Rocca reste relativement faible, il connaît même une décroissance tout au long de cette période. Ceci est-il dû aux conflits territoriaux qui existaient entre Bonifacio et les occupants des "plages", à une diversification des aires de mariage vers d'autres lieux, ou à une baisse de l'influence des bergers?

Le nombre d'unions contractées avec des personnes de la proche région, qui inclut les "plages", fluctue quant à lui, mais ce phénomène de migration n'est pas déterminant. En effet, aucun de ces mariages contractés avec des conjoints originaires de la proche région ne l'a été avec des personnes venant de ces communautés des "plages". Tous ces conjoints proviennent de Sartene, Porto Vecchio, Figari, Sotta.

Il est difficile de trouver une seule explication au phénomène de la diversification des aires de mariage de Bonifacio, celle-ci étant certainement due à la combinaison de nombreux facteurs, parmi lesquels les flux migratoires jouent un rôle, qui reste cependant à déterminer.

## 2.2.2. L'évolution socioprofessionnelle

La composition socioprofessionnelle des Français a évolué durant les deux derniers siècles, et a influencé le choix du conjoint, donc les aires de mariage. Bonifacio n'a pas échappé à la règle. Cette sous-partie se propose donc d'étudier les manifestations de cette évolution, et leurs conséquences au niveau des aires de recrutement du conjoint de Bonifacio.

Je ne me pencherai ici que sur les professions des hommes; les données récoltées sur celles des femmes s'avérant insuffisantes, et biaisées par les représentations que chaque époque s'en faisait. Par exemple à partir de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, et jusqu'au début du XX<sup>e</sup>, la plupart des femmes étaient inscrites en tant que ménagères, ce qui n'aide en rien dans cette étude.

En ce qui concerne les données recueillies sur les professions des hommes, et que j'ai regroupées dans des catégories (qui ne sont pas celles de l'IN-

SEE) afin d'en faciliter l'analyse, elles sont relativement complètes, mais elles aussi victimes de quelques biais. Par exemple, le terme de "laboureur", abondamment utilisé au XIX<sup>e</sup> siècle, est ambigu : revêt-il le sens français en vogue sous l'ancien régime, c'est-à-dire un paysan qui possédait charrue et animaux de trait nécessaires à la mise en valeur des terres qu'il louait ou dont il était propriétaire, ou le sens italien de "travailleur" ?

C'est en gardant à l'esprit cette difficulté que j'analyserai les données recueillies, rassemblées en tableaux que je n'ai pas jugé utile de reproduire ici. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les hommes pratiquant un métier de la mer (marins, pêcheurs), ou une profession du secteur primaire (agriculture, élevage) connaissent une forte endogamie : ils se marient avec des femmes de Bonifacio principalement. Un petit nombre épouse également des Corses (surtout de la proche région et de l'Alta Rocca), et des Italiennes ou des Sardes.

Les personnes pratiquant un métier libéral (médecins, artisans et commerçants) ou du secteur tertiaire (employés, fonctionnaires) épousent majoritairement des Bonifaciennes (ou des femmes de la proche région et de la Corse du Sud), mais eux-mêmes ne sont pas tous bonifaciens. Cependant ils sont tous corses. Les militaires quant à eux arrivent pour moitié du continent, les autres étant nés à Bonifacio ou en Corse. Le début du XX<sup>e</sup> siècle marque le déclin du nombre de travailleurs du secteur primaire, et des marins et pêcheurs se marient à Bonifacio, et l'augmentation de celui des personnes ayant profession dans le secteur tertiaire ou secondaire (bouchonniers). Dans le domaine de l'agriculture, le taux d'endogamie diminue, les aires de provenance des conjoints se diversifient, s'ouvrant vers l'Italie et la Sardaigne, ou s'étendant à la proche région de Bonifacio.

Dans le secteur des marins et des pêcheurs, seuls quatre unions sur douze sont endogames, et une est contractée dans la proche région ; La plupart des mariages exogames sont conclus avec des Italiens (de Ponza) ou des Sardes. Un seul implique un Continental.

Les taux d'endogamie parmi les artisans et les commerçants reste à six sur dix, deux Bonifaciens épousant des femmes de la proche région, et deux étant des Sardes.

Par contre, les travailleurs du secteur tertiaire (fonctionnaires, douaniers, employés, entrepre-

neurs) connaissent une forte exogamie : seuls deux mariages sur douze sont endogames, le reste des conjoints (surtout les hommes) provenant principalement de Corse (un vient des colonies, un autre du continent).

Les militaires sont toujours peu nombreux, six sur sept sont continentaux, un arrive de Haute Corse. Entre les deux guerres, le nombre de militaires se mariant à Bonifacio est élevé : ils sont vingt-trois à prendre une Bonifacienne pour épouse. Dix sont continentaux, un vient des colonies, un autre d'Europe, et sept sont bonifaciens.

La chute du nombre de travailleurs du secteur primaire se mariant dans cette commune se poursuit. La moitié de ces unions reste endogame, et le reste concerne principalement des Corses.

Les marins et pêcheurs restent majoritairement endogames, les unions exogames étant principalement contractées avec des Sardes. Les navigateurs et les matelots sont exogames, se mariant avec des Sardes, et étant eux-mêmes parfois français.

Nous pouvons ici remarquer qu'il n'y a plus de mariages entre Bonifaciens et Italiens dans le secteur de la mer. En revanche, les Italiens qui se marient à cette époque, ainsi qu'à la suivante, avec des Bonifaciens, proviennent d'une part de l'intérieur des terres italiennes (Lombardie, Vénétie, Frioul, Vénétie Julienne, Gênes), et travaillent d'autre part dans le secteur tertiaire (techniciens, militaires, artisans commerçants).

Dans le secteur tertiaire, les métiers de technicien, ingénieur, mécanicien, avocat, amènent à Bonifacio des hommes de l'extérieur (France, Italie) ou de la proche région, qui épousent des Bonifaciennes. Les fonctionnaires, douaniers, employés viennent également plutôt de l'extérieur (même si la majorité reste corse).

En 1960-1967, la dernière période qui nous intéresse, le nombre de militaires épousant des Bonifaciennes est redevenu normal, quatre sont des continentaux, deux viennent d'Europe (sur huit), un d'Italie, et un de l'Alta Rocca.

Le nombre de travailleurs du secteur primaire est également faible, sur cinq, tous ont épousé des Bonifaciennes, deux le sont, deux viennent de la proche région, et un des colonies.

Les marins et pêcheurs sont également moins nombreux, et se marient toujours à avec des Bonifaciennes ou des Sardes. Les navigateurs et matelots bonifaciens sont quant à eux toujours exogames.

Les artisans et commerçants sont pour moitié

endogames. Deux sont des Continentaux mariés à des Bonifaciennes, tandis que parmi les Bonifaciens, un a épousé une femme venant des colonies, et le reste des femmes de la proche région ou de l'Alta Rocca.

En ce qui concerne les autres métiers du tertiaire, sur vingt-trois unions, cinq sont endogames, le reste mettant en cause des hommes surtout de l'extérieur (cinq Français, deux Européens, un Sarde et des Corses).

En résumé, ces tableaux permettent de formuler plusieurs constats :

- La garnison militaire a favorisé un apport d'hommes de l'extérieur, principalement des Continentaux et des Européens. La légion étrangère, installée en 1962, n'a semble-t-il pas influencé les choix des Bonifaciennes en matière de conjoints.
- Les hommes pratiquant des métiers du secteur primaire, et ceux de marin et de pêcheur, ainsi que les femmes en ayant épousé, en même temps que leur nombre a diminué, se sont tournés vers l'extérieur pour recruter des conjoints. Les premiers vers la Corse du sud : proche région, Alta Rocca, mais aussi vers la Sardaigne et l'Italie, où les seconds ont également majoritairement choisi leurs conjoints.
- L'apparition de métiers liés à la mer mais tournés vers le voyage, navigateurs et matelots, a également ouvert les aires de mariage de Bonifacio.
- La tertiairisation des professions a précipité l'ouverture de la ville vers l'extérieur, et l'augmentation du nombre d'alliances dans lesquelles aucun des deux conjoints n'est bonifacien.

### 2.3. Conclusion de la première partie

Cette rapide étude des données de l'état civil peut sembler superficielle, mais ces données sont soumises à de nombreux biais (absence d'une partie des mariages de Bonifaciens non contractés dans la commune, utilisation des seuls lieux de naissance, difficultés liées à la notation des professions...). Elle ne peut donc prétendre rapporter la vérité à propos d'un fait social aussi vaste et complexe que l'évolution des aires de mariage d'une commune.

Cette évolution existe cependant, je pense l'avoir démontré, et elle va dans le sens d'une ouverture, d'une extension et d'une multiplication des aires

de recrutement des conjoints. Elle est marquée par le passage de l'endogamie de commune, et par extension de région (si l'on prend en compte la proche région, et l'Alta Rocca) à l'exogamie, exogamie qui s'étend principalement à la Corse, la Sardaigne, l'Italie, et le Continent.

J'ai évoqué deux pistes explicatives à ce phénomène, espérant ainsi ouvrir la voie à des recherches futures dans ce domaine, mais ne pouvant prétendre ici donner des solutions. Une mise en corrélation avec des données statistiques concernant les soldes migratoires de Bonifacio, la composition des effectifs de la garnison, l'exact découpage socioprofessionnel de la population de la ville, aurait été nécessaire, mais je ne possède pas ces données, n'ayant pas envisagé sur le terrain les implications que ma démarche, portant sur des données de l'état civil, comporterait.

### 3. ANALYSE DES GÉNÉALOGIES

Nous venons de voir, dans la deuxième partie, consacrée à l'étude des données fournies par les actes de mariage enregistrés à Bonifacio, que les aires de mariage de la ville ont connu une évolution dans le temps. Elles sont en effet passées d'un régime fortement endogamique au XIX<sup>e</sup> siècle, à un état exogamique. J'ai recherché certains facteurs de cette évolution dans les mouvements migratoires, et dans une évolution socioprofessionnelle.

La partie suivante, basée sur une analyse des renseignements fournis par des généalogies de familles bonifaciennes, a pour objectif de confirmer ces conclusions d'une part, et d'autre part de se pencher sur deux types d'endogamie locale, l'endogamie à l'échelle de la ville, que je viens d'observer; et une endogamie "de quartier" que je déterminerai.

Il sera ensuite question d'un type d'endogamie différent mais interdépendant, l'endogamie de parenté, que j'examinerai à partir de l'examen des "alliances particulières" présentes dans ces généalogies.

#### 3.1. L'endogamie de localité

##### 3.1.1. Endogamie de commune et endogamie de quartier

L'endogamie de localité, qui est mon objet dans cette sous partie, peut, je l'ai remarqué sur le terrain, se situer à deux niveaux.

Le premier se détermine à l'échelle de la ville de Bonifacio, et concerne les alliances contractées entre les Bonifaciens et d'autres Bonifaciens, ou des conjoints extérieurs à Bonifacio.

Le second niveau de l'endogamie de localité, est ce que l'on pourrait qualifier d'endogamie "de quartier". Ce terme n'est pas tout à fait satisfaisant, puisqu'il s'agit en fait de la division de Bonifacio en deux parties, la "haute ville", et la "basse ville", ou "*marina*". Ces termes n'ont aucune valeur péjorative dans ce rapport. Ils sont employés par les Bonifaciens eux-mêmes. Ils résultent d'une disposition spatiale de Bonifacio. La haute ville est perchée sur un éperon rocheux, de hautes falaises de calcaire, tandis que la basse ville, qui entoure le port, s'étend aux pieds des falaises. Ces deux niveaux n'ont pas été peuplés à la même époque, ni par les mêmes catégories de population.

La haute ville a connu un peuplement très ancien, et a été façonnée notamment par les colons génois, qui occupèrent la ville jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle. Les Bonifaciens habitant cette partie de la ville, qui était la seule, étaient à l'origine des travailleurs de la terre, cultivant les terres alentour et résidant en ville. La *marina* ne fut habitable, d'après un de mes informateurs, qu'à partir du XVII<sup>e</sup> siècle, et fut peuplée principalement par des marins italiens, surtout napolitains. Ceux-ci se firent résidents permanents, nous l'avons vu précédemment, au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. La *marina* abrite aussi les personnes qui possèdent des "affaires" sur le port : commerçants, bouchonniers, pressoirs, armateurs, restaurateurs.

Plus récemment, s'est produit un mouvement "d'exode urbain", les habitants de la ville de Bonifacio s'installant dans la campagne alentour.

De nombreux discours dépeignent les rapports entre les habitants des deux parties de la ville comme tendus, parfois même hostiles (« les enfants se jetaient des pierres »), du moins jusqu'à une époque récente. Il m'a été difficile de la déterminer avec précision, les discours étant à ce sujet pudiques ou élusifs. Un informateur m'a déclaré que des mariages entre la haute et la basse ville avaient lieu depuis la guerre, mais n'a pas précisé laquelle.

Il m'a semblé en tout cas pertinent de rechercher à ce niveau la présence, ou l'absence, d'une endogamie de quartier, et les facteurs permettant de l'expliquer.

Pour chaque généalogie donc, et lorsque les données récoltées seront suffisantes, j'examinerai cet aspect de l'endogamie de localité.

Cette étude, à plus petite échelle, basée sur des généalogies, est, je pense, un pendant nécessaire à l'analyse plus globale et plus impersonnelle de la deuxième partie. Cependant je ne prétendrais pas énoncer des vérités généralisables à l'ensemble des familles bonifaciennes, ne sachant pas si celles que j'ai étudiées sont représentatives, et n'ayant pu récolter que des informations partielles sur chacune d'entre elles.

### 3.1.2. Lecture des généalogies

Cette sous partie se propose de passer en revue les cinq généalogies (cf. annexes).

#### LA GÉNÉALOGIE DESIMONI

Cette généalogie a été réalisée auprès d'Antoinette Desimoni, fille de Desimoni Pierre et Gianini Marie. Elle concerne donc ces deux branches, et s'étend sur quatre générations; G0 étant celle de l'informatrice, G1 celle de ses parents, G2 celle de ses grands-parents, et G-1 celle de ses neveux.

Ce réseau familial présente la particularité de n'être installé à Bonifacio que depuis la génération G2 : Desimoni Janvier et Vitelio Conception sont arrivés de Sardaigne à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, et se sont mariés à Bonifacio, et Gianini Pierre et Chioca Marie sont venus de la région de Naples, en Italie, et se sont également rencontrés et unis à Bonifacio.

Pêcheurs, ces deux couples se sont installés dans la partie basse de la ville, la *marina*, et y ont mis au monde huit enfants chacun (dont un est décédé avant l'âge du mariage dans les deux familles). Deux de ces enfants, Desimoni Pierre et Gianini Marie, se sont unis en 1930 et ont eu cinq enfants. En recherchant la manifestation d'une endogamie de localité dans ces deux familles, on ne peut que constater, à la génération G1, que tous se sont mariés avec des Bonifaciens, sauf deux (une s'est mariée avec un Italien, une autre avec un Sarde). Mieux, ils ont tous épousé des gens de la *marina*. Nous en verrons les raisons dans la partie suivante, 3.1.3.

À la génération G0, une diversification des aires de recrutement du conjoint apparaît. Alors qu'à la génération précédente se manifestait une forte endogamie locale, ici, sur quarante personnes dont je connais l'origine géographique du conjoint : vingt et une ont réalisé un mariage endogame, dix (dont six sont nés sur le Continent) ont épousé des Continentaux, deux des

Sardes, deux des Espagnols, un une Grecque, et quatre des Corses.

#### LA GÉNÉALOGIE DEBERNARDI

La généalogie reproduite en annexe a été réalisée à partir de la conjonction de trois sources : un document écrit (cf. 1.2.2), et les entretiens réalisés auprès de deux informateurs, Antoine Sorba et José Gazano, qui n'appartiennent pas à la même génération. Nous raisonnerons à partir de celle de José Gazano. La généalogie représente la descendance de deux sœurs Debernardi, appartenant à une famille bonifacienne. Les réponses des deux informateurs permettent d'attribuer une origine et une profession aux membres des deux générations ascendantes G1 et G2. Les indications ainsi collectées ne sont pas exhaustives, ne portant que sur quelques membres proches du réseau de parenté.

Nous pouvons cependant examiner le phénomène de l'endogamie de localité aux deux niveaux précédemment décrits.

Tout d'abord, et pour appuyer les conclusions de la partie II, il apparaît comme évident qu'à la génération G2, dont les alliances ont été contractées au début du XX<sup>e</sup> siècle, la tendance était à une forte endogamie de village. Sur les onze alliances reportées dans cette généalogie à cette génération, neuf ont été célébrées entre un membre de la descendance Debernardi et un conjoint bonifacien (appartenant à des familles dont j'ai souvent rencontré le nom lors de cette enquête : Carrega, Gazano, Rocca, Lena, Peretti, Sorba, Orecchioni). Deux alliances seulement sont exogames à G2, l'une ayant été contractée avec un Sarde, et l'autre avec une femme originaire de "Corse du Nord".

À la génération suivante, G1, dont les mariages ont été célébrés jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, la diversification des origines des conjoints est effective : sur dix-huit unions dont cette origine a été précisée lors de l'enquête, six sont endogames, cinq ont été contractées avec des personnes venant de Corse du Sud, une avec un individu de Haute Corse, et six avec des Continentaux.

Un facteur supplémentaire peut être ajouté à ceux étudiés dans la partie II, qui expliquent la diversification et l'expansion des aires de mariage de Bonifacio. Celui-ci est indécidable lors d'une étude des actes de mariage d'une ville. Il consiste en la contraction d'alliances en dehors de Bonifacio, mariages qui ne sont pas enregistrés dans les registres de cette ville, mais se retrouvent dans les

généalogies, puisque celles-ci regroupent tous les membres de la famille, quels que soient leur lieu de naissance ou de résidence. Cependant les facteurs poussant à l'exogamie sont les mêmes que ceux évoqués dans la partie précédente.

#### LA GÉNÉALOGIE FABY

Cette généalogie, réalisée en peu de temps – Joseph Faby travaillant la nuit –, ne présente que la descendance de son arrière grand-père paternel, Faby Jean. Celui-ci était un éleveur originaire de Saporile, dans la proche région bonifacienne, et résidait à la campagne. Ses sept enfants, appartenant à la génération G2, ont vécu à la campagne jusqu'à sa mort, puis ont résidé dans la haute ville avec leur mère.

Sur ces sept enfants, trois sont devenus éleveurs ou bergers et ont résidé à la campagne, l'une épousant également un berger bonifacien, l'un une Sartenaise, et l'autre une femme de la proche région. Deux sœurs sont restées célibataires en ville, et deux autres, également dans la haute ville, ont épousé l'un une Bonifacienne, et l'autre une femme originaire de l'Alta Rocca.

À la génération du père de mon informateur, G1, sur vingt-quatre germains (frères et sœurs) et cousins germains de ce père, et sur quinze dont je connais l'origine du conjoint, cinq ont réalisé un mariage endogame, deux se sont mariés avec des conjoints de l'Alta Rocca, quatre avec des personnes originaires de la proche région, deux se sont mariés avec des Continentaux, un avec une Italienne (ils résident sur le Continent), et un avec une Chinoise (en Chine, où il réside).

Nous pouvons donc constater que les conclusions de la deuxième partie s'appliquent à cette famille. Cependant son intérêt réside plutôt dans l'étude de l'endogamie de parenté, comme nous le verrons plus loin.

#### LA GÉNÉALOGIE MAISETTI

L'intérêt de cette généalogie réside, je vais y revenir, dans l'étude de l'endogamie de localité à l'échelle de l'opposition entre la haute et la basse ville. À l'échelle de la ville, il suffira simplement de constater qu'à la génération G2, celle des grands-parents de mes deux informatrices, tous les conjoints proviennent de Bonifacio, ou de sa proche région (Figari, Chera), seul un de ces conjoints est sarde, tandis qu'un autre est originaire du Fiumorbo.

A la génération G1, sur 21 personnes, deux conjoints seulement ne sont pas bonifaciens : l'un vient de Porto Vecchio, dans la proche région, et l'autre est continental.

A la génération G0, sur dix-huit germains et cousins germains, et vingt conjoints (deux s'étant remariés), sept unions sont endogames, un conjoint vient de la proche région, deux d'Ajaccio, en Corse du Sud, un de haute Corse, sept du Continent, un de Belgique, et un de Tunisie.

Ces quelques constats vont donc bien dans le sens de la conclusion formulée au chapitre 2.

En ce qui concerne l'endogamie de quartier, cette généalogie est particulièrement intéressante, comme nous le verrons dans la partie 3.1.3.

En effet, à la génération G2, c'est-à-dire des personnes nées dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, nous retrouvons une alliance entre une femme de la haute ville, Ortoli, et un homme de la *marina*, Santuchi. Leur fille, appartenant à la génération G1, et résidant à la *marina*, a quant à elle épousé un homme de la haute ville, Lucchini Emmanuel, et s'y est installée.

A la génération G2 toujours, Culioli Judith, dont toute la famille réside à la *marina*, a épousé successivement deux agriculteurs, le premier, Maisetti Jean, résidant à la campagne, et le second, Culioli Jean-Baptiste, venant de Saporale, dans la proche région Bonifacio. Celui-ci s'est installé à la *marina* après son mariage.

Du premier lit est né un fils, Maisetti Antoine, le père de mes informatrices, qui a habité à la campagne jusqu'à la mort de son père, et la *marina* avec sa mère jusqu'à son propre mariage avec Lucchini Marie-Ange, de la haute ville, où il s'est installé, sa femme ne désirant pas vivre à la *marina*.

Du deuxième lit sont nés deux fils, Gavin, marin, qui a épousé Santuchi Raphaëlle, fille d'un pêcheur de la *marina*, et François, dont la femme, Pugliesi Conception, semble également provenir d'une famille de la *marina*.

A la génération G0, un homme de la *marina*, Pugliesi Pierre, a également épousé une femme de la haute ville, Raï Marie-Thérèse, qui elle s'est installée à la *marina*.

Nous verrons dans la partie suivante, 3.1.3, en quoi réside l'intérêt de ces alliances.

#### LA GÉNÉALOGIE ZURIA

Cette généalogie allie en fait plusieurs familles, constituant un vaste réseau de parenté. Ce sont

pour la plupart des familles d'agriculteurs, ou d'artisans (la famille Lavigne se consacre ainsi à la menuiserie) habitant dans la haute ville.

La particularité de cette généalogie réside dans sa profondeur (elle remonte jusqu'au début du XVII<sup>e</sup> siècle, et couvre neuf générations). Elle manifeste une forte endogamie locale, à l'échelle de la ville comme à celle du quartier.

Seules deux alliances, aux générations G4 et G3, ont été contractées avec des femmes de Haute Corse, les sœurs Maroselli, le fils de l'une d'entre elles, Malerba Antoine, étant également né en Haute Corse, et s'étant marié à Bonifacio. Son oncle, Malerba Antoine, a quant à lui épousé une Algérienne, Allanen Fatima.

A la génération G6, Raï François s'est marié avec une Alsacienne, Brenne Elisabeth, et à la génération G3, Gazano Marie-Barbe, née en 1840, a épousé un Italien, Zambenardi Dominique.

De la génération G2 à la génération G8, et pour toutes les personnes dont l'origine du conjoint est connue, seules les personnes citées précédemment ont réalisé un mariage exogame. Si l'on regarde la généalogie présentée en annexe, on s'aperçoit rapidement que ce réseau a connu une forte endogamie de localité, mais aussi de parenté, comme nous le verrons plus loin.

En ce qui concerne les générations G0 et G1, nous pouvons remarquer, comme dans toutes les familles, une extension des aires de recrutement du conjoint, dont les origines se diversifient :

A la génération G1, sur dix mariages, 7 sont endogames, dont un présente une exogamie de quartier, un Zuria de la haute ville épousant une Gazano de la *marina*, et allant y résider. Une alliance a été contractée avec un conjoint originaire de la proche région (Figari), une avec une femme venant des Baléares, et une avec une femme dont je sais juste qu'elle n'est pas bonifacienne.

A la génération G0, sur sept alliances où l'origine du conjoint m'est connue, une seule est endogame, cinq autres ayant été contractées avec des Continentaux, et la dernière avec une Espagnole.

#### 3.1.3. De l'endogamie de "quartier"

Dans la généalogie Desimoni, si l'on considère les professions, on se rend compte qu'à la génération G1, tous les hommes sont des pêcheurs, comme leurs pères, et toutes les femmes sont des épouses de pêcheurs (dont un est sarde, et un autre italien), sauf une, partie vivre sur le continent. Tous

ont réalisé des mariages endogames, sauf les trois femmes précédemment citées.

A la génération G0, une diversification des métiers se produit, même si sur trente-trois hommes, dix-neuf ont des "métiers de la mer", huit étant pêcheurs, dix navigateurs, un batelier ; et trois femmes ayant épousé des pêcheurs, une un navigateur, et une vendant des bateaux. Pour le reste, les professions sont tournées vers le secteur tertiaire (aucun n'est agriculteur), dans les ponts et chaussées, les douanes, la restauration, l'hôpital, l'enseignement...

A la génération G-1, il n'y a qu'un pêcheur, et deux femmes mariées à des pêcheurs.

D'après mon informatrice, toutes ces personnes sont établies sur la *marina*, sauf un de ses cousins, marié dans la haute ville. Il est donc envisageable de procéder à un rapprochement, un lien entre homogamie de quartier, homogamie socioprofessionnelle (travailleurs de la mer) et homogamie d'origine, c'est-à-dire de même origine géographique et culturelle (tous sont originaires d'Italie, et plus particulièrement de la région de Naples, et de Sardaigne). Ce lien serait dû à l'histoire du peuplement de la *marina*, investie par des pêcheurs napolitains. Cependant, une étude des recensements de la population de Bonifacio aurait permis de vérifier la composition socioprofessionnelle des quartiers, que je ne peux ici que supposer, en me fiant aux dires de mes différents informateurs, qui se recoupent, mais devraient néanmoins être prouvés dans les faits, ce qui a été malheureusement impossible lors de l'enquête.

Cette homogamie socioprofessionnelle joue sûrement autant au niveau de la similitude des métiers que de la similitude des niveaux de fortune (même si le métier n'est pas le même, les trains de vie, et les représentations qui leur sont associés se ressemblent). L'étude du niveau de fortune, ainsi que du niveau d'instruction sont deux aspects très importants de l'étude sociologique des mariages homogames, mais elles n'ont pas été réalisables dans le cadre de ce stage.

Je ne peux pas à ce stade de la recherche énoncer dans quel sens joue la détermination, lequel de ces facteurs prime sur les autres. Ces gens ont-ils contracté des unions entre eux du fait de leur commune origine, de leur même métier, ou parce qu'ils habitaient le même quartier ? Je pense qu'il s'agit de facteurs intimement liés, interdépendants, qu'il est inutile de dissocier.

Dans la généalogie Zuria cependant, deux

hommes, appartenant à une famille résidant dans la haute ville depuis des générations, résident à la *marina*, et ne sont ni pêcheurs, ni italiens, le premier, le père, parce qu'il y a épousé une femme (Gazano), le second, le fils, parce que ses parents y résident.

Nous avons vu également, dans la généalogie Debernardi, que des alliances ont été réalisées entre des familles de la haute ville (Sorba, Tassistro) et de la *marina* (Gazano), information qui tendrait à contredire la remarque que j'ai faite, concernant les familles Desimoni et Gianini. Cette remarque est celle d'une endogamie de localité au niveau de la *marina*.

Cependant, alors qu'elle est ici associée à une homogamie socioprofessionnelle et "ethnique", dans la généalogie Debernardi, elle ne l'est pas. Cette famille Gazano, habitant la *marina*, est une famille originaire de Bonifacio, et liée au travail de la terre (laboureurs). D'après un de mes informateurs, la cause en est que la *marina* n'abrite pas que des pêcheurs, mais également des familles vivant de la bouchonnerie, des pressoirs, des commerces et des restaurants, et des bateaux (armateurs).

Ainsi, l'exogamie de quartier que l'on peut remarquer dans ces familles, entre la *marina* et la haute ville est-elle contrebalancée par une homogamie socioprofessionnelle, ce qui tendrait à prouver que ces facteurs sont corrélatifs, mais qu'ils peuvent agir seuls.

Une troisième généalogie, celle des Maisetti, semble cependant venir contredire cette conclusion. Nous l'avons vu dans la partie précédente, cette famille, et celles qui lui sont liées, dans un réseau présenté en annexe, ont connu des alliances entre gens de la haute ville (et de la campagne), et gens de la *marina*.

Cependant la composition socioprofessionnelle de ces mariages "mixtes" varie selon les époques. Au XIX<sup>e</sup> siècle à la génération G2, nous avons évoqué deux alliances.

La première concerne une femme, Ortoli, de la haute ville, et un homme, Santucci, de la *marina*. Or il semble que la famille Santucci soit une famille de pêcheurs. Dans ce cas nous avons affaire à un mariage doublement exogame, au niveau du quartier, et au niveau socioprofessionnel.

La seconde, ou plutôt les deux autres, puisqu'il s'agit d'une femme qui s'est remariée, concerne Culioli Judith, originaire de la *marina*, qui s'est marié successivement avec deux agriculteurs,

l'un résidant à la campagne, et l'autre venant de la proche région et s'établissant à la *marina* avec sa femme. Dans ce cas la différence réside dans le fait que la famille Culioli n'est pas une famille de pêcheurs. Ils résident à la *marina* pour des raisons que j'ai évoquées plus haut. Judith par exemple travaillait à la bouchonnerie, et sa sœur Thérèse avait épousé un commerçant sarde établi dans la *marina*.

A la génération G1, des unions mixtes ont également eu lieu, et nous retrouvons les deux cas de figure précédents. Santucci Victoire, de la *marina* (probablement issue d'une famille de pêcheurs) épouse Lucchini Emmanuel, de la haute ville. Rocca Marie-Dominique, probablement originaire de la haute ville, se marie avec un Santucci de la *marina*, navigateur. Ici donc, se trouvent sûrement deux cas d'exogamie de quartier associée à une hétérogamie socioprofessionnelle. Dans le second cas de figure, illustré par le mariage de Maisetti Antoine, habitant la *marina*, avec Lucchini Marie-Ange, il y a au contraire exogamie de quartier certes, mais non associée avec une hétérogamie socioprofessionnelle, les pères des deux conjoints étant tous deux laboureurs.

Il semble donc, lorsque l'on considère toutes ces généalogies, que l'endogamie de quartier soit fortement liée, et même dépendante, d'une homogamie socioprofessionnelle, associée à une homogamie d'origine. Cependant ces deux facteurs peuvent agir seuls, une homogamie socioprofessionnelle contrebalançant une exogamie de quartier.

Cette endogamie de localité à l'échelle de la haute ville et de la *marina* évolue avec le temps, au profit d'une ouverture entre les deux parties de la ville. Un informateur me déclarait qu'avant, il n'y avait pas de contacts entre les deux niveaux de la ville, mais que maintenant ça allait mieux. Cependant nous avons remarqué des exceptions, des cas d'exogamie de localité associée à une hétérogamie socioprofessionnelle, dont il faudrait je pense chercher les causes et les conditions au niveau de l'histoire vécue des familles.

### 3.2. L'endogamie de parenté

Dans cette dernière sous partie, consacrée à l'observation des "mariages particuliers" dans chacune des généalogies, nous verrons, à l'aide parfois de schémas, quelles sont les formes que prend l'endogamie de parenté au sein de ces familles.

#### 3.2.1. Lecture des généalogies

##### LA GÉNÉALOGIE DESIMONI

Cette généalogie ne présente aucun mariage consanguin, c'est-à-dire impliquant deux conjoints unis par des liens de parenté consanguine. Cependant, sept renchaînements d'alliance sont présents.

A la même génération, G0, ont été célébrés deux mariages avec échange des sœurs : Lopez Barthélémy et sa sœur Lopez Marinette ont épousé Vitiello Conception et son frère Vitiello Vincent; et Desimoni Joseph et sa sœur Desimoni Conception se sont mariés avec Sorba Marie-Claire et son frère Sorba Marc-Antoine. A propos du second échange, mon informatrice déclarait : « il n'y a pas eu de dot ».

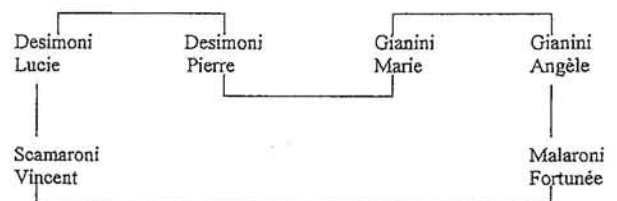
Egalement à la génération G1, se trouve une union mettant en cause deux cousins germains, Lopez Joseph et Malaroni Dominique, et deux cousines germaines, appelées toutes deux Botti Aurore.

A la génération G2, Un frère et une sœur, Gianini Pierre et Gianini Marie, ont épousé deux cousins germains (issus de frères), Desimoni Marie et Desimoni Pierre.

A la génération G2, il semble qu'une femme, Catalaque Alice, ait réalisé un lévirat, en épousant successivement deux frères, Desimoni Janvier et Desimoni Michel.

En ce qui concerne les renchaînements d'alliance étalés sur plus d'une génération, nous pouvons en observer deux.

Le premier, à la génération G2, montre l'union entre Desimoni Pierre et Gianini Marie, renouvelée à la génération G1, par le mariage entre le neveu utérin (fils de la sœur) du premier, Scamaroni Vincent, et la nièce de la seconde (fille de sœur), Malaroni Fortunée.



Le second montre à la génération G1 l'alliance entre Diani Joseph et Poggi Colette, et à la génération G0, le mariage entre la nièce du premier (fille

de frère), Diani Annonciade, et le frère de la seconde, dont je ne connais pas le prénom.

#### LA GÉNÉALOGIE DEBERNARDI

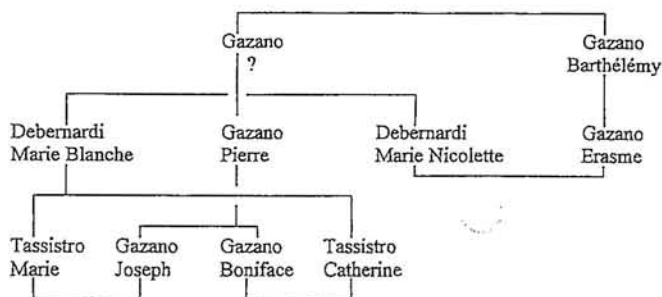
Cette généalogie présente un cas de mariage consanguin, et deux cas d'échange des sœurs.

A la génération G2, (par rapport à Gazano José), Tassistro Jean Baptiste, fils de Tassistro Vincent, épouse Tassistro Antoinette, sa cousine germaine, fille du frère de son père.

Ses deux sœurs, Tassistro Marie et Tassistro Catherine, épousent deux frères, respectivement Gazano Joseph et Gazano Boniface.

Toujours à la même génération, un frère et une sœur, Sorba Antoine et Sorba Marie, épousent une sœur et un frère, Pompa Diane et Pompa Camille.

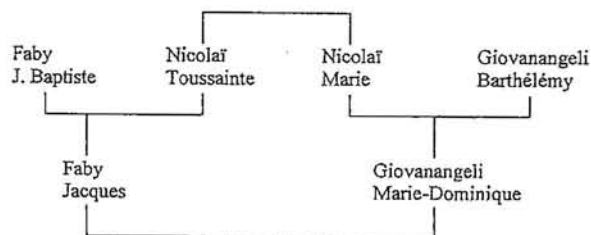
Il semble également qu'il y ait eu un renchaînement d'alliance entre les familles Debernardi et Gazano, puisqu'à la génération G3, Debernardi Marie-Nicolette épouse Gazano Erasme, et qu'à la génération G2, les nièces (filles de sœur) de Marie Nicolette, Tassistro Marie et Tassistro Catherine, se marient avec les frères Gazano (nous l'avons vu plus haut), qui sont apparentés à Gazano Erasme, puisqu'ils sont d'après un informateur les fils de Gazano Pierre, dont le père semble être un frère de Gazano Barthélémy, père de Erasme. Pour résumer, et si cette supposition est fondée, ce redoublement d'alliance mettrait donc en scène une première alliance, renouvelée entre les fils du cousin germain du mari, et les nièces de l'épouse.



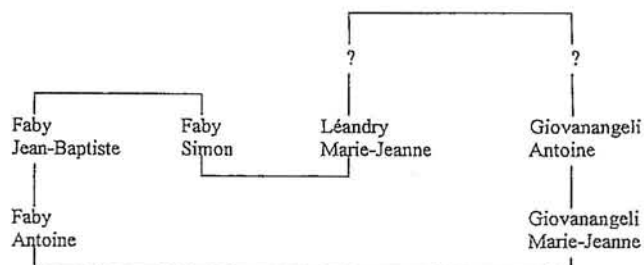
#### LA GÉNÉALOGIE FABY

Une étude des mariages endogames présente un intérêt certain au niveau de cette généalogie. Trois familles en particulier sont impliquées avec celle des Faby : les Giovanangeli, les Nicolaï, et les Cucchi. Nous allons dans un premier temps nous pencher sur les liens qui les unissent, en énumérant les alliances qui ont été contractées entre leurs membres.

A la génération G2 est célébré le mariage de Faby Jean-Baptiste et de Nicolaï Toussainte, dont la sœur, Nicolaï Marie, a épousé Giovanangeli Barthélémy, de Sartene. A la génération suivante, le fils du premier couple, Faby Antoine, épouse la fille du second, Giovanangeli Marie-Dominique, sa cousine germaine matrilatérale. Ceci est un mariage consanguin.



Le frère de Faby Jean-Baptiste, Simon, épouse quant à lui Léandry Marie-Jeanne, cousine germaine de Giovanangeli Antoine, dont la fille, Giovanangeli Marie-Jeanne, épouse Faby Antoine, le fils de Faby Jean-Baptiste. Ceci est un renchaînement d'alliance.



Il existe de plus un lien de parenté, que mon informateur n'a pu définir, entre Giovanangeli Marie-Dominique, épouse de Faby Jacques, et Giovanangeli Marie-Jeanne, épouse de Faby Antoine, le frère de Jacques.

Un autre fils de Faby Jean-Baptiste et de Nicolaï Toussainte, Faby Erasme, se marie avec Nicolaï Jeannette, dont j'ignore si elle a un lien de parenté avec la mère de son mari.

Une sœur de Faby Jean-Baptiste, Faby Ciachequa, épouse quant à elle un Cucchi d'Orone, dans l'Alta Rocca. Leur fille, Cucchi Antoinette, se marie avec Cucchi Marc, le "neveu au troisième degré" de son père, venant lui aussi d'Orone. Deux neveux de Ciachequa (fils de sœur et fils de frère) Poggi Antoine et Faby Dominique, se marient avec Cucchi Francetta, de Bonifacio, et une Cucchi

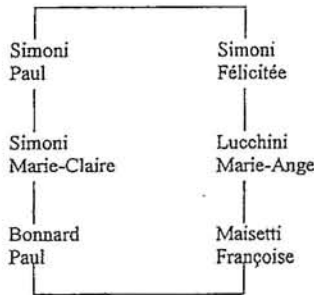
chi, dont j'ignore s'ils ont des liens de parenté entre eux, et avec les Cucchi d'Orone.

Il aurait été intéressant de mener également une enquête à Sartene et à Orone, et de pousser plus loin celle de Bonifacio, pour déterminer si des liens de parenté unissent bien les Giovanangeli, les Nicolai et les Cucchi, dont nous avons vu les alliances avec les membres de la famille Faby.

Ce cas montre que des liens peuvent exister entre des villages éloignés mais proches, Sartene se trouvant dans la proche région, et Orone dans l'Alta Rocca; liens d'affinité périodiquement renouvelés aux générations suivantes par des renchéissements d'alliance.

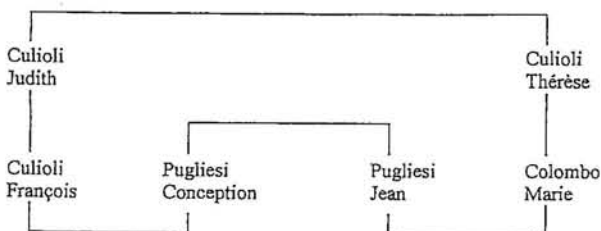
#### LA GÉNÉALOGIE MAISETTI

Dans cette généalogie, un seul mariage consanguin est présent, celui de Bonnard Paul, petit-fils de Simoni Paul, et de sa femme, Maisetti Françoise, petite fille de Simoni Félicité, la sœur de Paul : c'est l'union de cousins issus de cousins germains.



Les autres mariages "particuliers" sont des renchéissements d'alliance.

Pour ceux qui ont lieu à la même génération, nous avons à la génération G0 un échange de sœurs : Maisetti Augustin et sa sœur Maisetti Judith épousent respectivement Mérou Colette et son frère Mérou Pierre. A la génération G1, un frère et une sœur, Pugliesi Jean et Pugliesi Conception, épousent deux cousins germains (issus de deux sœurs Culioli), Colombo Marie et Culioli François.



Nous trouvons également des alliances avec des personnes portant même nom, Vinciguerra, à des générations différentes mais ici également, je ne sais pas si des liens de parenté les unissent. Par exemple, Lucchini Rose épouse un Vinciguerra, et la fille de sa cousine germaine, dont le nom est Lantieri, épouse aussi un Vinciguerra, tandis que la nièce du premier, Vinciguerra Marie-Dominique, épouse Maisetti Augustin, dont la famille est liée aux Lucchini.

L'étude de cette généalogie est donc confrontée aux mêmes problèmes que la précédente.

#### LA GÉNÉALOGIE ZURIA

Cette généalogie est très fournie, et de nombreux "mariages particuliers" y apparaissent.

Deux alliances consanguines sont présentes, l'une avec un parent proche, et l'autre avec un parent plus éloigné.

A la génération G2, Malerba François épouse sa cousine germaine (fille de frère de père), Malerba Rosine (cf. schémas ci-dessous).

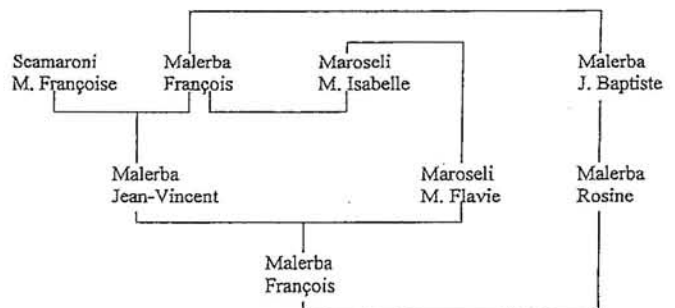
A la génération G1, Lavigne Jean-Baptiste prend pour femme Costa Marie-Nicolette, arrière petite-fille de Stacchino Marie-Camille, sœur de Stacchino Marie-Vincente, elle-même arrière grand-mère la Lavigne Jean-Baptiste : ce sont des cousins issus de cousins issus de germains.

Il y a également deux cas de sororat :

A la génération G2, Lavigne Arsène épouse successivement deux sœurs Monelina, tandis qu'à la génération G4, Dagregorio Jean-Baptiste se marie avec Gazano Marie-Rose, puis avec sa sœur Gazano Catherine.

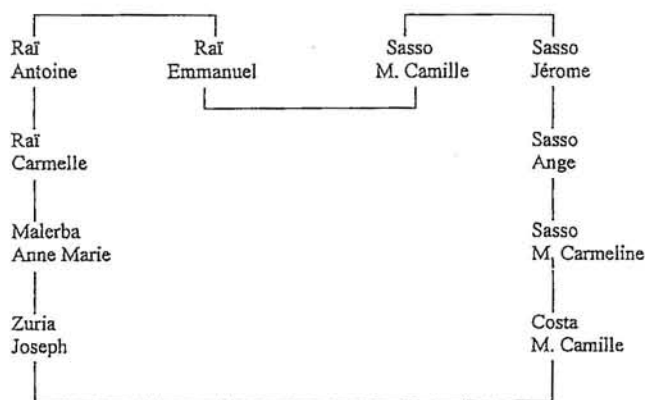
Dans cette généalogie, se trouvent aussi des renchéissements d'alliances s'étalant sur plusieurs générations.

Aux générations G3 et G4, deux sœurs, Maroselli Marie-Isabelle et Maroselli Marie-Flavie, épousent un père et son fils issu d'un premier lit, Malerba François et Malerba Jean-Vincent.



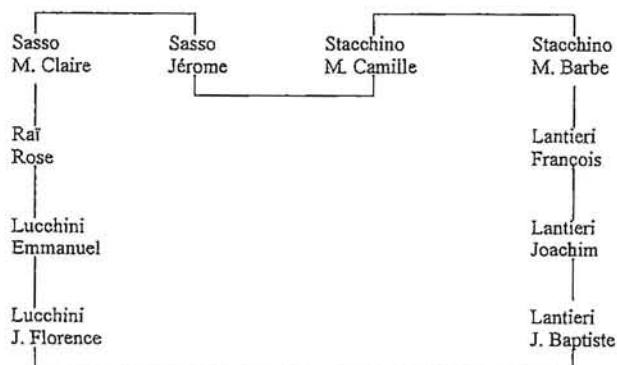
Aux générations G4 et G5, la fille de Zuria Charles François, Zuria Baptistine, épouse Lavigne Pierre-Nicolas, le neveu de Lavigne Nicolette, la seconde femme de son père, Zuria Charles-François.

A la génération G1, Zuria Joseph se marie avec Costa Marie-Camille, l'arrière petite fille de Sasso Jérôme, frère de Sasso Marie-Camille, femme de Raï Emmanuel, dont le frère Raï Antoine, est l'arrière grand-père de Zuria Joseph.



Ce renchaînement d'alliance intervient au bout de trois générations, comme le suivant :

A la génération G1 toujours, Lantieri Jean-Baptiste prend pour femme Lucchini Jeanne-Florence, arrière petite-fille de Sasso Marie-Claire, sœur de Sasso Jérôme, époux de Stacchino Marie-Camille, sœur de Stacchino Marie-Barbe, arrière grand-mère de Lantieri Jean-Baptiste.



Cette généalogie présente aussi des alliances mettant en scène des personnes portant le même nom, et dont on ne connaît pas les liens de parenté. La plupart se sont déroulées aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, époque à laquelle on peut imaginer

que les personnes portant le même patronyme étaient apparentées. Cependant une étude plus poussée s'avérerait nécessaire à la formulation d'une telle supposition. Je me contenterai donc de citer quelques cas.

Aux générations G7 et G6, Malerba Boniface et sa femme, Orecchioni Marie-Catherine, ont un fils, Malerba François, qui épouse Orecchioni Marie-Dominique.

Aux générations G6 et G5, Stacchino Joseph et sa femme, Lantieri Marie-Barbe, ont un fils, Jean-Baptiste, qui se marie avec Lantieri Marie-Blanche, et dont la fille, Stacchino Marie-Barbe, épouse un Lantieri Joachim.

Aux générations G5 et G4, Malerba Boniface épouse Lanzada Marie-Barbe. Leur fils, Malerba Jean-Baptiste, épouse Lanzada Catherine.

Aux générations G4 et G3, Lavigne Pierre-Vincent épouse Culiolo Marie-Catherine.

- Sa sœur, Lavigne Marie-Nicolette, se marie avec Zuria Charles-François, dont la première femme s'appelait Culiolo Marie.

- Son neveu (fils de frère) Lavigne Jean-Baptiste, épouse quant à lui Culiolo Marie-Laure.

### 3.2.2. Du mariage consanguin

Nous avons vu à travers toutes ces généalogies que les mariages consanguins étaient présents, mais proportionnellement moins nombreux que les renchaînements d'alliance. J'en ai trouvé cinq, qui se sont produits à des époques relativement récentes. Trois de ces alliances se sont produites entre cousins germains.

A cela, je ne peux pas avancer de raisons, sauf peut-être un relâchement de l'attention de l'Eglise, dont Serpentine nous dit qu'elle est très vigilante à Bonifacio. Une modification des critères de l'Eglise concernant le comptage des degrés de consanguinité a peut-être également eu lieu (droit canon), mais cela ne concerne sans doute pas les cousins issus de germains, parents très proches. Une étude des registres paroissiaux, qui présentent les dispenses de mariage nécessaires dans ces cas aurait été indispensable, mais le temps a cruellement fait défaut. De plus, certaines de ces alliances pouvaient être contractées dans d'autres paroisses moins regardantes au niveau de la consanguinité.

Les alliances consanguines mettant en cause des cousins issus de germains, ou des parents plus éloignés, dont j'ai ici décrit des exemples, sem-

blent être répandus dans toute la Corse. Dans l'ouvrage *Corse* (1979, cf. bibliographie), nous pouvons en effet lire la phrase suivante : « Ce sont ceux des parents avec lesquels le mariage est le plus fréquent, aboutissant à ces "renchaînements d'alliance", dans lesquels P. Bourdieu voit un des nœuds importants des stratégies matrimoniales ». Ces alliances, que l'auteur qualifie ici de renchaînements d'alliance, car ils mettent en cause des parents éloignés, sont le moyen de "renouer une parenté mourante", c'est-à-dire de raviver des liens entre des groupes familiaux qui s'étaient éloignés, et ne pouvaient se rapprocher avant que les interdits liés à une trop proche consanguinité ne se lèvent.

Georges Ravis-Giordani (1983, cf. bibliographie) remarque ainsi, à propos des communautés villageoises du Nìolu, « que l'idéologie locale réprouve les mariages consanguins trop rapprochés, tout en recommandant les mariages entre parents éloignés ("il est bon qu'il y ait un peu de sang") ». En effet de nombreuses personnes interviewées, parmi lesquelles des personnes dont je n'ai pas récolté la généalogie, m'ont affirmé que les mariages consanguins n'ont jamais été bien considérés à Bonifacio. Il y a un "interdit assez fort", terme employé par un de ces informateurs. Cette même personne a également parlé de nombreux redoublements d'alliance.

### 3.2.3. Des renchaînements d'alliance

Les renchaînements d'alliance sont, nous l'avons vu, relativement nombreux dans ces généalogies. Une explication à ce fait m'a été suggérée par ce même informateur, qui me parlait de rencontres pendant un mariage. En effet, comme nous pouvons le supposer pour des cas où les redoublements d'alliance se font entre deux familles résidant dans deux villages différents, la formation de cortèges lors des cérémonies célébrant une première alliance pouvaient déboucher sur la rencontre entre les jeunes gens des deux familles, et la possibilité de nouvelles unions.

Une autre explication réside, en particulier dans le cas des échanges de sœurs, dans des stratégies patrimoniales. Ainsi une informatrice me déclarait que dans un de ces cas « il n'y a pas eu de dot ». Une alliance unissant deux individus étant également une alliance entre deux familles, des stratégies de transmission du patrimoine, de création de liens d'amitié et d'entraide sont mises en

place. Une étude de cet aspect du mariage, combinée à une recherche au niveau des niveaux de fortune et de transmission du patrimoine aurait été intéressante, mais n'a pas été envisagée dans le cadre de cette courte enquête.

### 3.3. Conclusion de la seconde partie

Cette étude des généalogies de plusieurs familles bonifaciennes est en accord avec les résultats obtenus par une analyse des données de l'état civil.

Nous y découvrons en effet que l'évolution des aires de mariage de la commune de Bonifacio en direction d'une exogamie de localité se reflète au niveau de la composition des familles, qui au fil des générations intègrent de plus en plus de conjoints étrangers, c'est-à-dire non bonifaciens.

Nous y trouvons aussi le résultat des deux facteurs explicatifs, le phénomène des migrations et celui de l'évolution socioprofessionnelle, dans le fait que de nombreuses personnes appartenant aux générations les plus jeunes soient installées sur le Continent, par exemple.

Cependant l'intérêt principal de cette partie se trouve dans l'analyse d'une endogamie de localité à plus petite échelle, qui montre une division, ancienne et implicite, entre la haute ville et la basse ville; et dans l'observation d'une endogamie de parenté, constituée principalement de renchaînements d'alliance.

## CONCLUSION

La problématique initiale était centrée sur la constatation de deux discours, émis par des Bonifaciens, discours que je désirais non opposer, mais mettre en relation, en prouvant qu'ils étaient complémentaires. Le premier énonçait la nature exogamique des alliances à Bonifacio, l'autre une endogamie faisant que tous les Bonifaciens avaient des ancêtres communs.

Malgré la faiblesse de certaines données recueillies, les nombreux biais auxquels elles sont soumises, et une absence de renseignements précis sur certains faits de l'histoire bonifacienne, je pense que cette étude montre bien qu'en effet il existe une complémentarité entre ces deux discours. Chacun dit la vérité, mais seulement une partie, sans préciser laquelle, ce qui peut amener à penser que l'un des deux dit faux. Cette étude les circonscrit, les contextualise, en précisant les

conditions, en particulier les époques, auxquelles ils se réfèrent.

Le second, parlant d'endogamie, se réfère à une époque passée, nous pourrions dire traditionnelle, tandis que le premier parle d'une exogamie récente, dont nous avons recherché les causes dans la seconde partie.

Cependant, même si le but avoué de cette étude était bien de confronter ces deux discours, il était aussi pour moi un prétexte à l'étude de généalogies, sans lesquelles le stage de terrain, qui, il ne faut pas l'oublier, a été la première étape, aurait été un séjour impersonnel dans le monde des archives. Ces généalogies donc, ont donné lieu à une réflexion plus poussée sur deux aspects de l'endogamie, qui étaient impliqués dans les discours des informateurs, l'endogamie de localité, et plus par-

ticulièrement l'endogamie de quartier, et l'endogamie de parenté.

La première ouvre la perspective de recherches sur l'espace vécu, les représentations associées aux deux niveaux de la ville, la façon dont les futurs époux se rencontrent...

La seconde laisse entrevoir des questions relatives aux représentations portant sur la famille, à la façon dont les alliances sont conçues, les enjeux au niveau de la transmission du patrimoine de certains types d'alliances nouées aux seins de la même famille, ou entre familles alliées, au contrôle de la communauté sur ses jeunes gens mariables, à la parenté vécue (le groupe fréquenté), à la transmission des prénoms (la connaissance du rang de naissance au sein de la fratrie est alors nécessaire)...

#### BIBLIOGRAPHIE

CASANOVA Antoine – *Mariage et communauté rurale. Exemple corse*. 1965, Les Cahiers du Centre d'Etudes et de Recherches Marxistes. Réédité in *Etudes Corses*, n° 42-43, 1994 : 265-311.

GRESLE, PANOFF, PERRIN, TRIPIER – *Dictionnaire des sciences humaines*, 1994, Nathan.

GUIART Jean – "L'enquête d'ethnologie de la parenté", 1968, in *Ethnologie générale*. La Pléiade, 1968 : 200-213.

RAVIS-GIORDANI Georges – chapitre "Ethnologie", in *Corse*, 1979, Encyclopédies régionales, Christine Bonneton éd.

RAVIS-GIORDANI Georges – *Bergers corses. Les communautés villageoises du Niolu*, 1983, Edisud.

RAVIS-GIORDANI Georges – "Espace social et réseaux d'alliance : le cas de trois communes corses", in *Etudes corses*, 14ème année, 1986, n° 26 : 9-48.

RAVIS-GIORDANI Georges – "Organisation sociale et représentations fantasmatiques du travail et des conflits dans le cadre de la transhumance corse", 1988, *Mélanges de l'Ecole Française de Rome*, tome 100-2 : 803-820.

SALESSE Emmanuel – "Les sgio", 1995, *Strade* n° 3 : 5-20.

SERPENTINI A.L. – *Bonifacio, une ville génoise aux temps modernes*, 1995, La Marge, Ajaccio.

ZONABEND Françoise – "L'enquête de parenté dans la société paysanne française", in CRESWELL et GODELIER – *Outils d'enquête et d'analyse anthropologique*, 1976, Maspéro : 266-277.

ANNEXES

Cartes (pages 48 à 50)

Aire des mariages de Bonifacio 1807-1815  
 Aire des mariages de Bonifacio 1850-1853  
 Aire des mariages de Bonifacio 1900-1903  
 Aire des mariages de Bonifacio 1936-1942  
 Aire des mariages de Bonifacio 1960-1967

Graphique des aires de mariage de Bonifacio, en pourcentages (page 51)

Mariages du XIX<sup>e</sup> siècle :  
 périodes 1807-1815 et 1850-1853  
 Mariages du XX<sup>e</sup> siècle :  
 périodes 1900-1903, 1936-1942 et 1960-1967

Généalogies (pages 52 à 68)

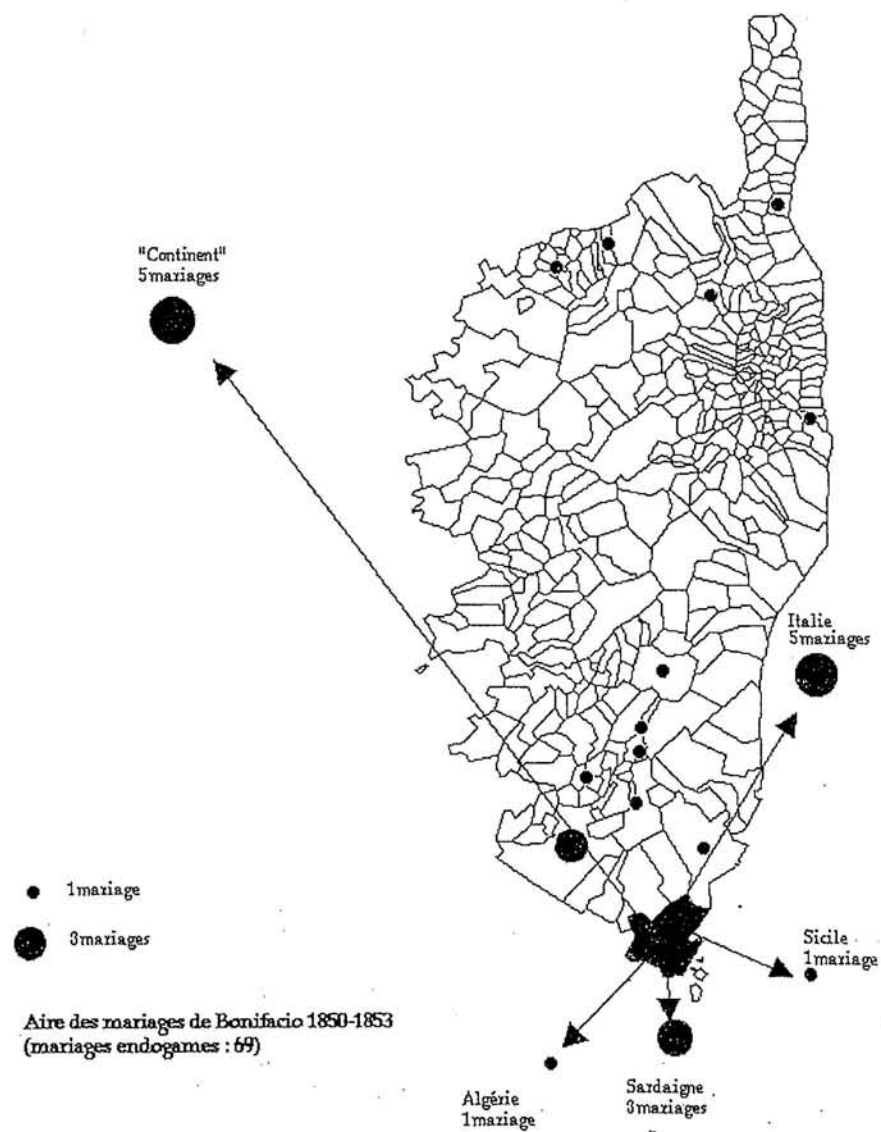
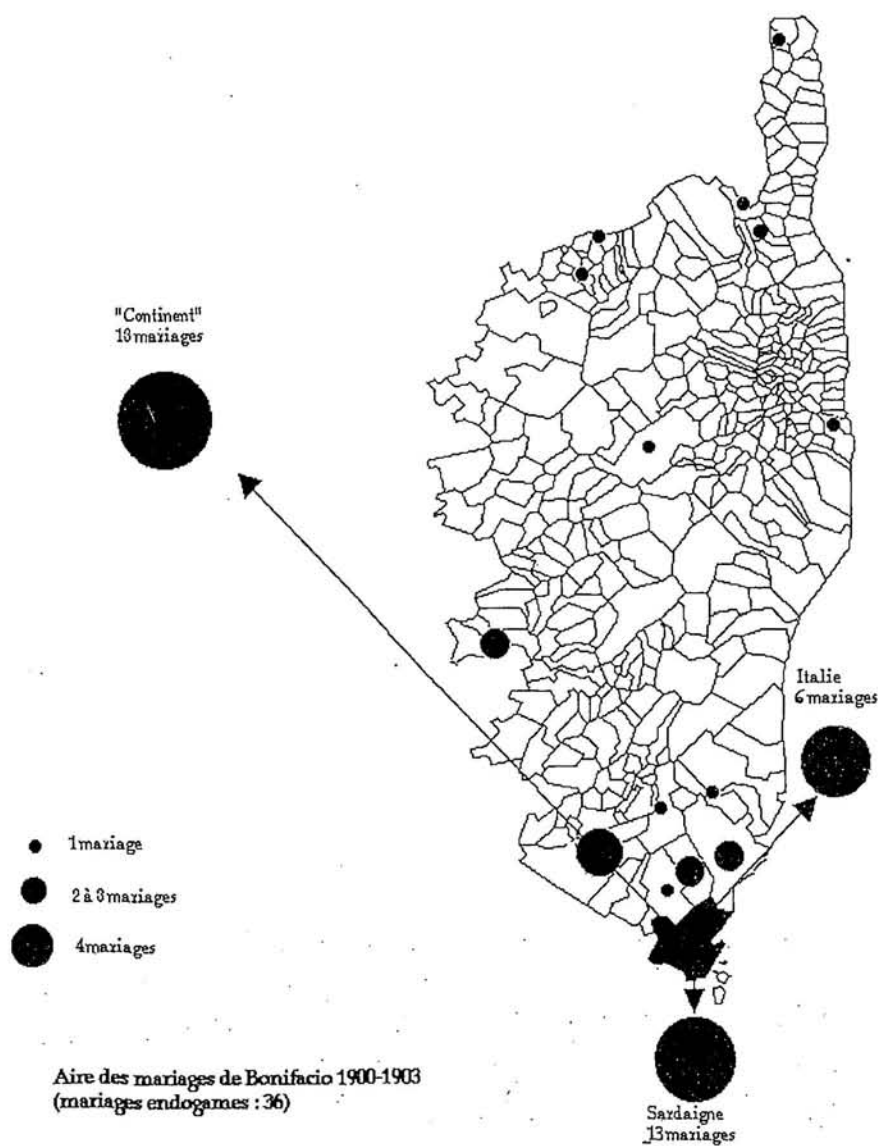
La généalogie Desimoni Gianini  
 La généalogie Debernardi  
 La généalogie Faby  
 La généalogie Maisetti  
 La généalogie Zuria

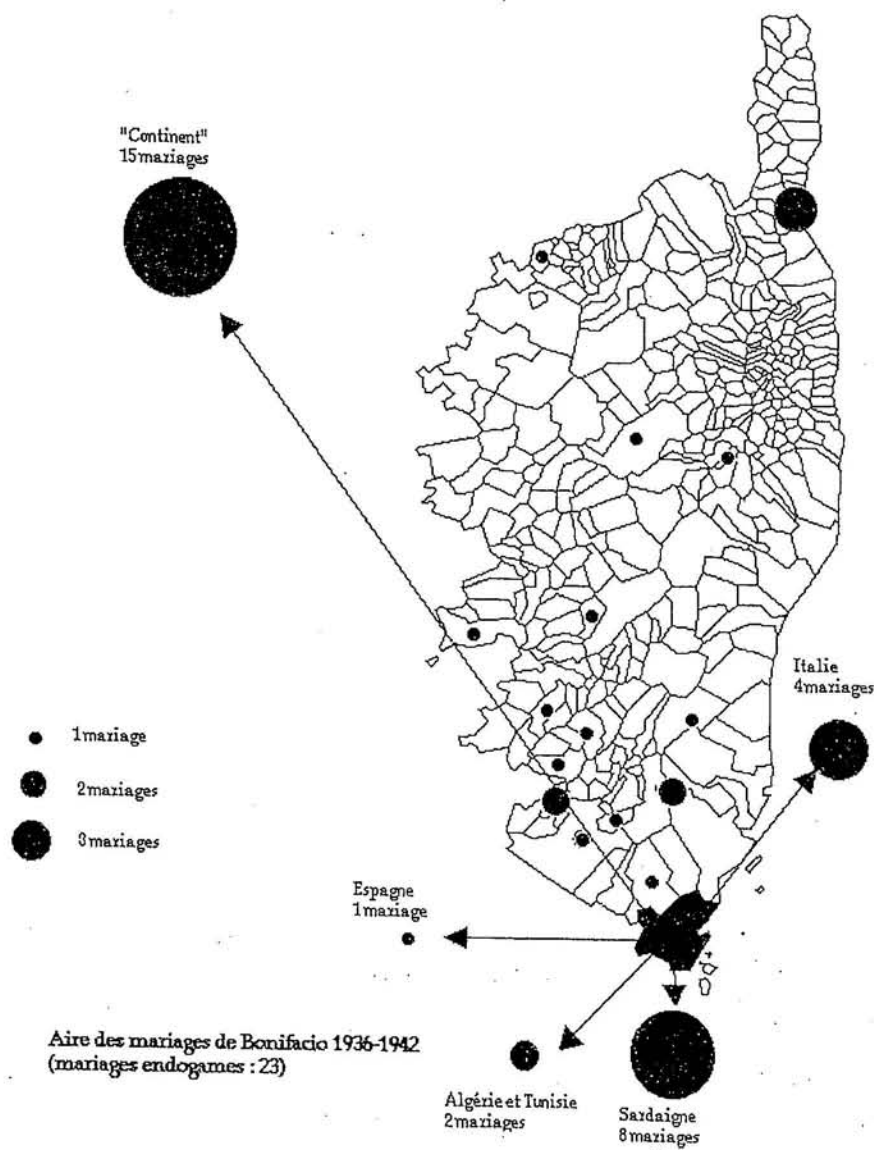
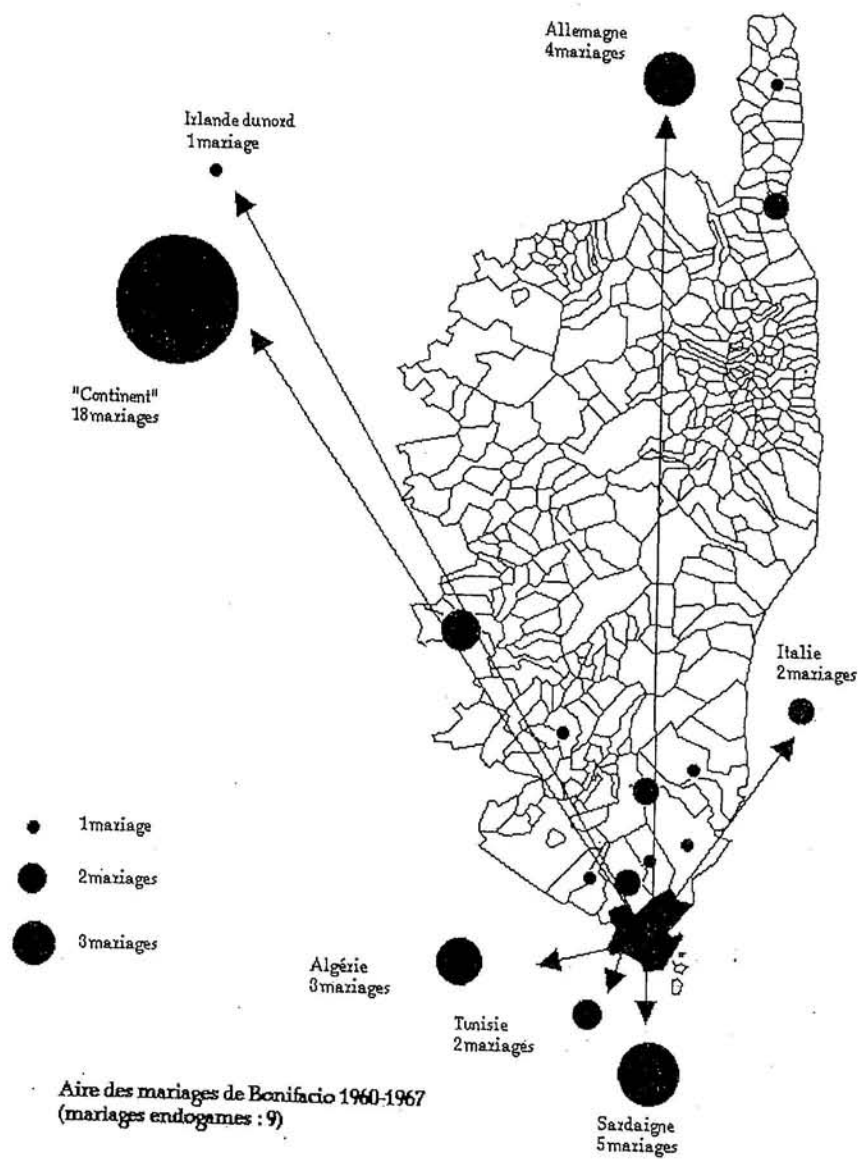
Les généalogies se composent d'une première feuille, où elles sont représentées dans leur entier, les cercles symbolisant les femmes, les triangles les hommes, et les symboles noirs les informateurs.

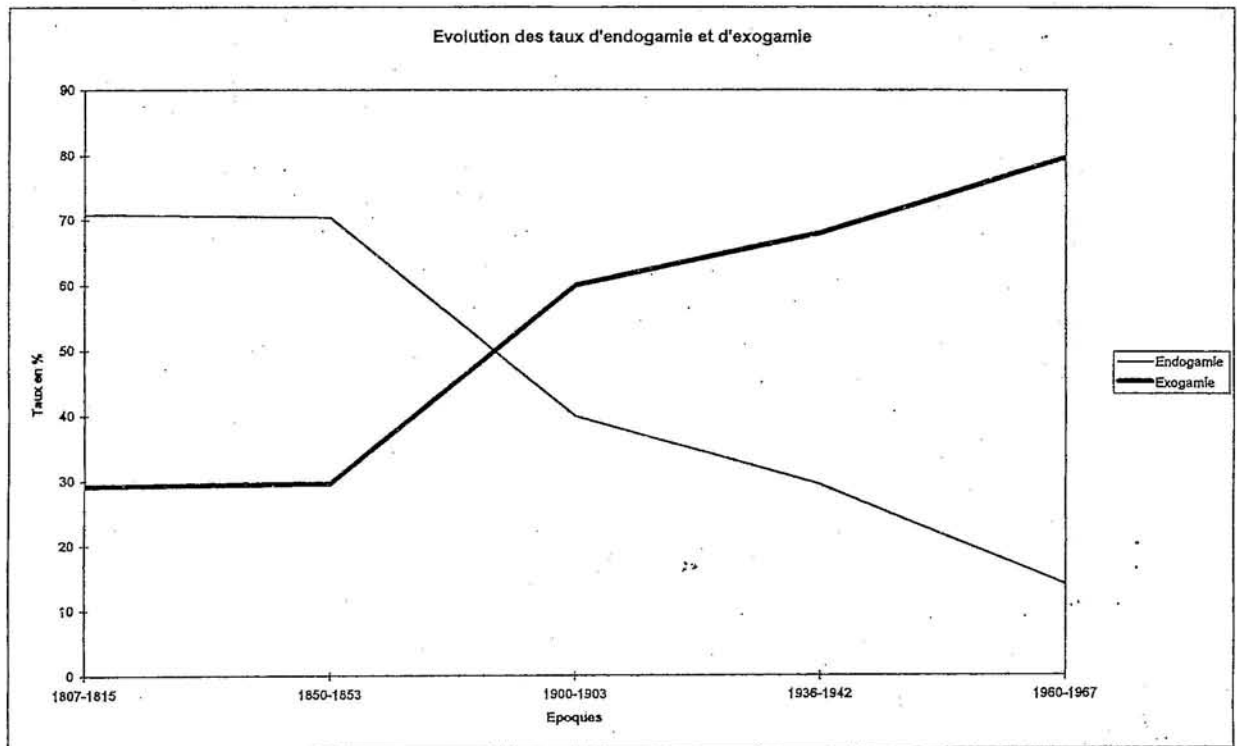
Les cadres en pointillé représentent des parties des généalogies, avec un code, parties détaillées sur les pages suivantes, et montrant les noms et prénoms des membres du réseau de parenté.

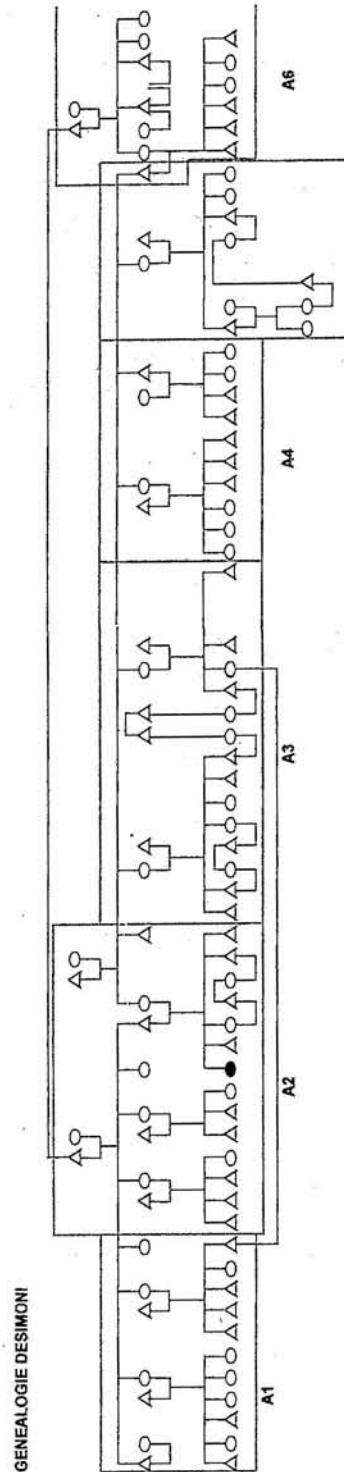
Ces schémas sont épurés, ils ne tiennent pas compte des générations d'âge, des ordres de naissance au sein des fratries, et n'indiquent ni l'origine des personnes, ni leur profession, faute de place, et pour un moindre encombrement.



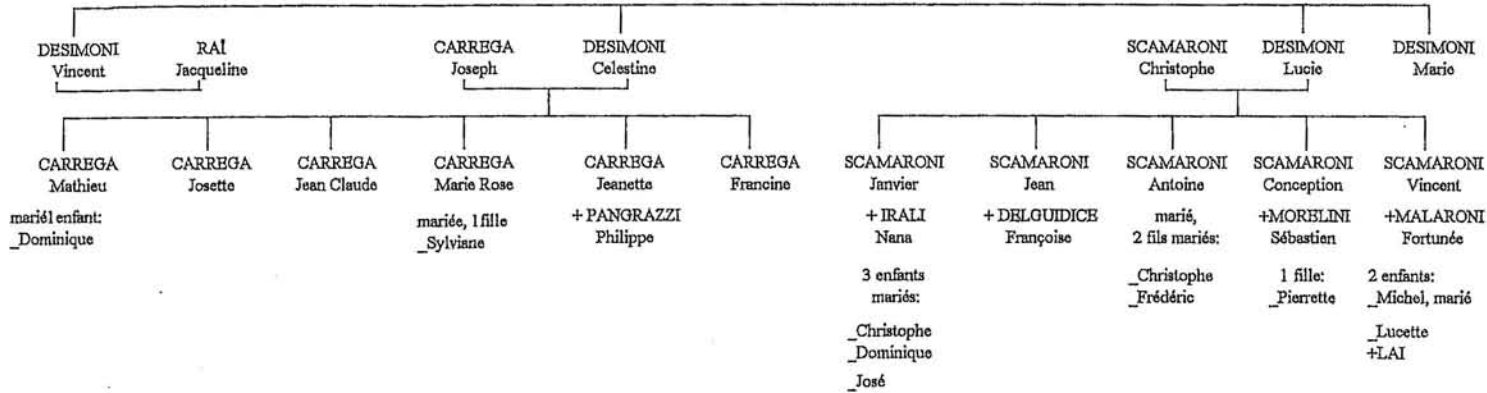




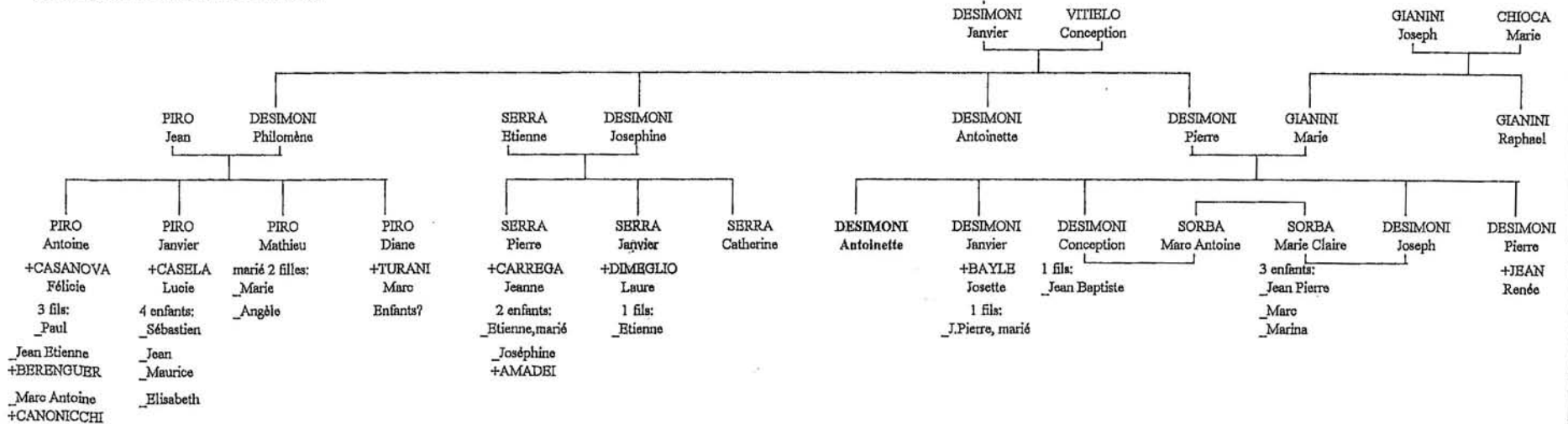




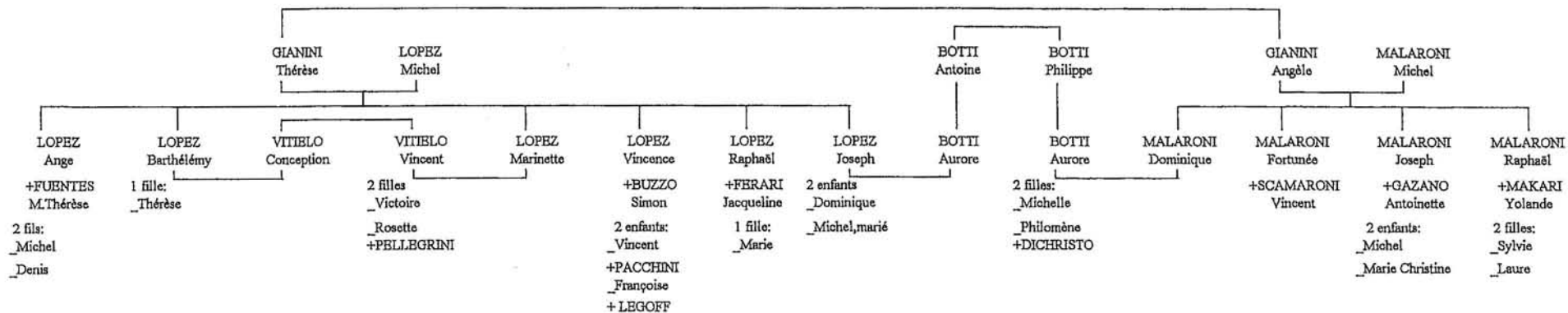
## GENEALOGIE DESIMONI: A1



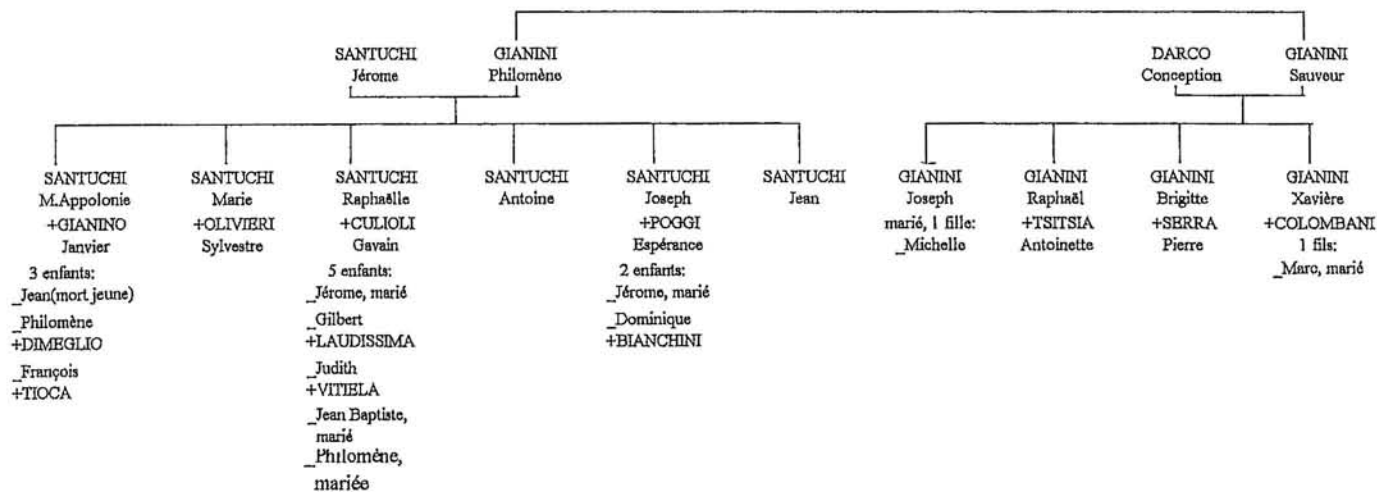
## GENEALOGIE DESIMONI: A2



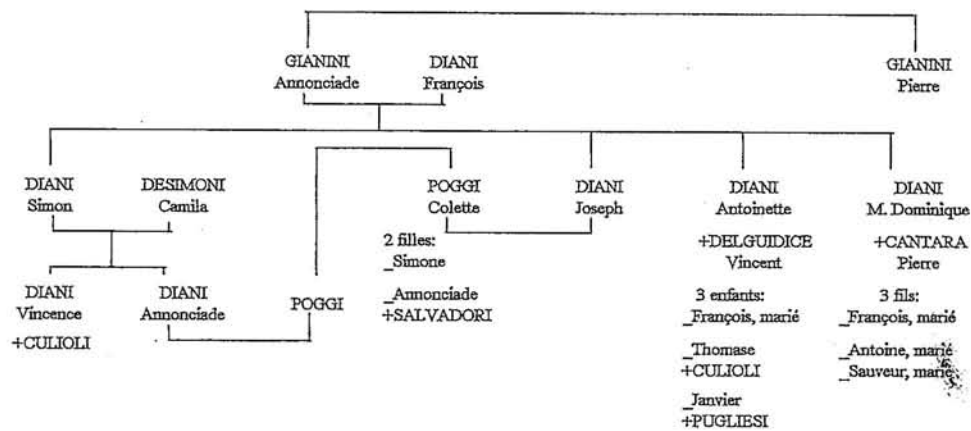
# GENEALOGIE DESIMONI: A3



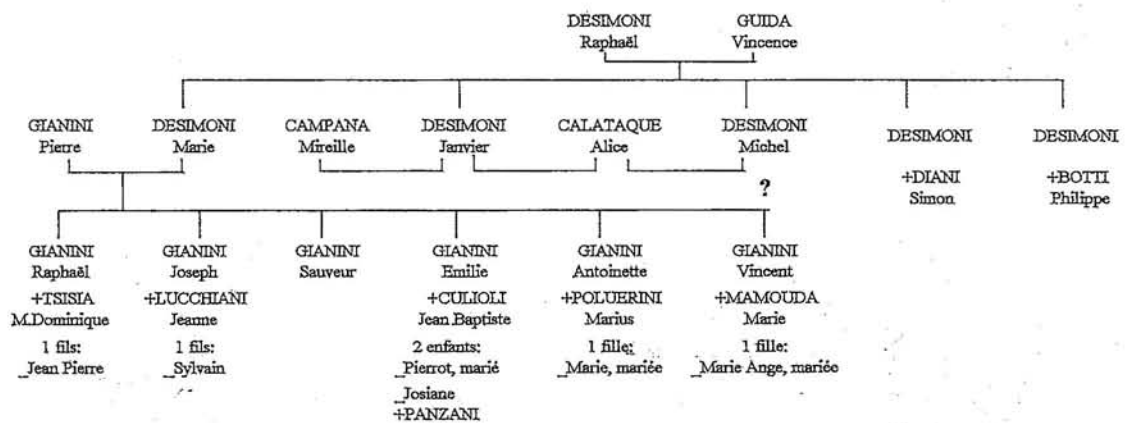
# GENEALOGIE DESIMONI: A4



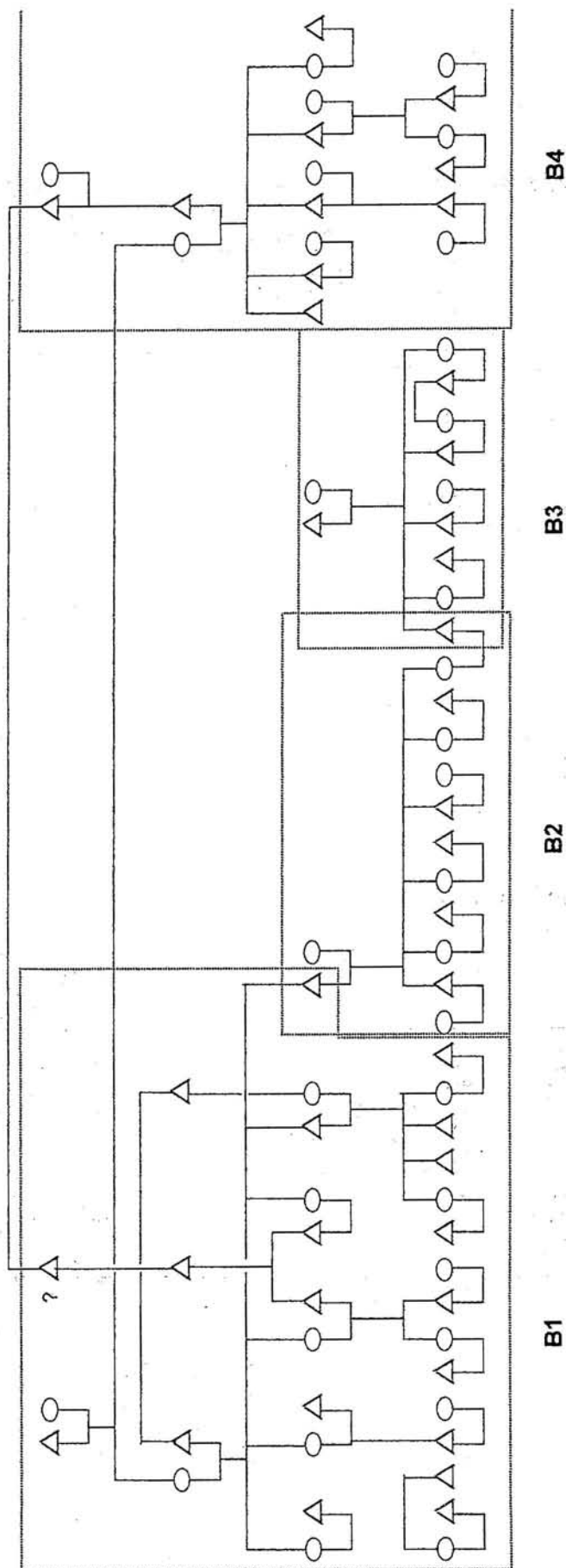
GENEALOGIE DESIMONI: A5



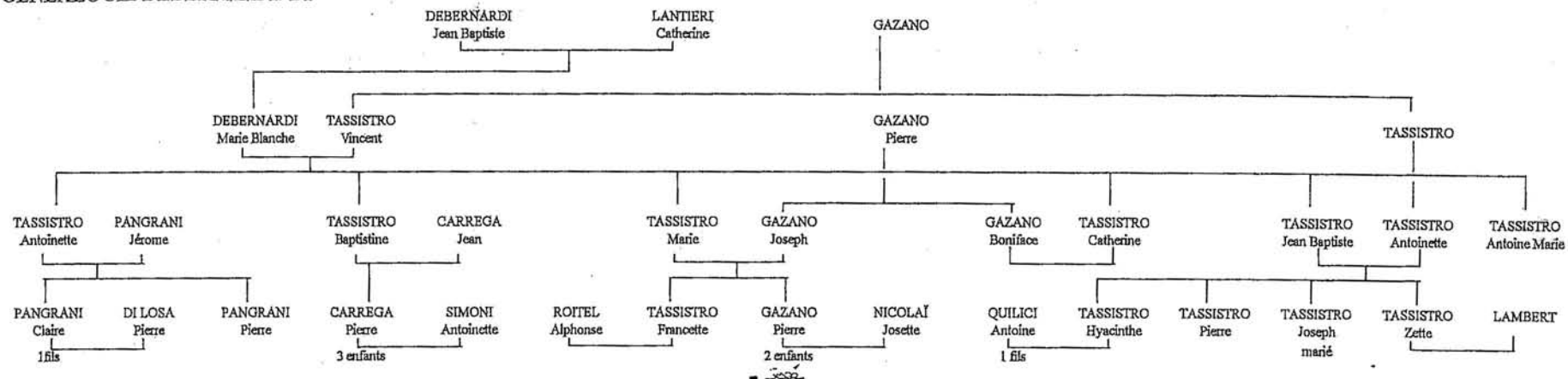
GENEALOGIE DESIMONI: A6



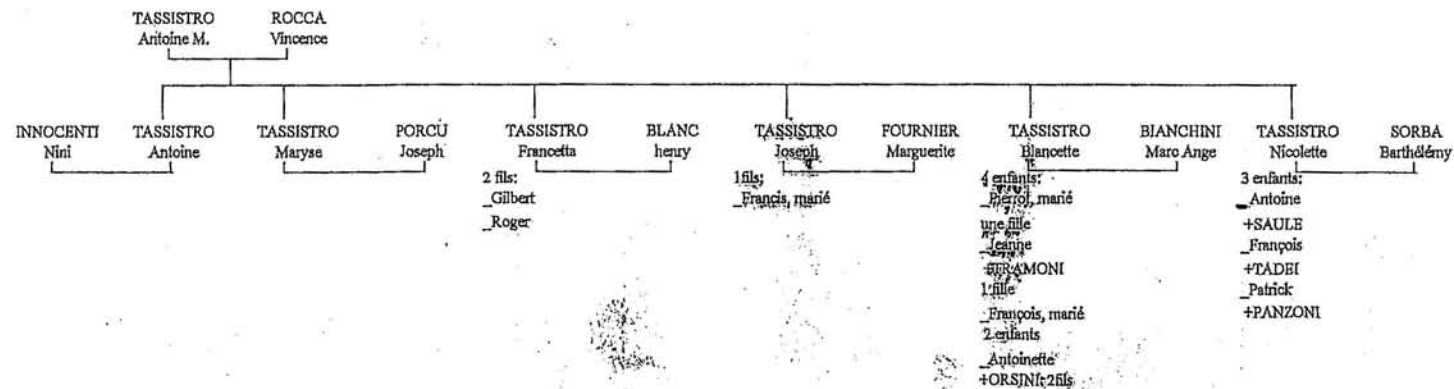
**GENEALOGIE DEBERNARDI**



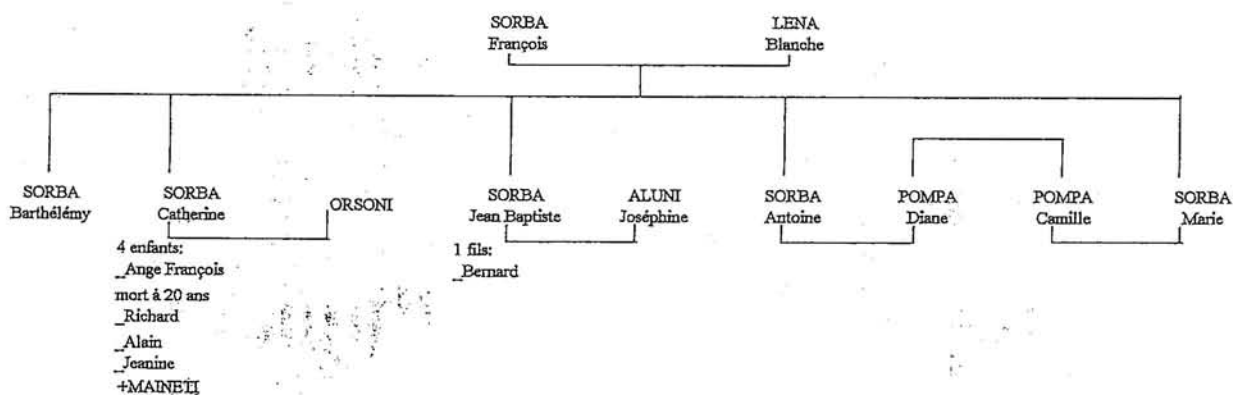
## GÉNEALOGIE DEBERNARDI: B1



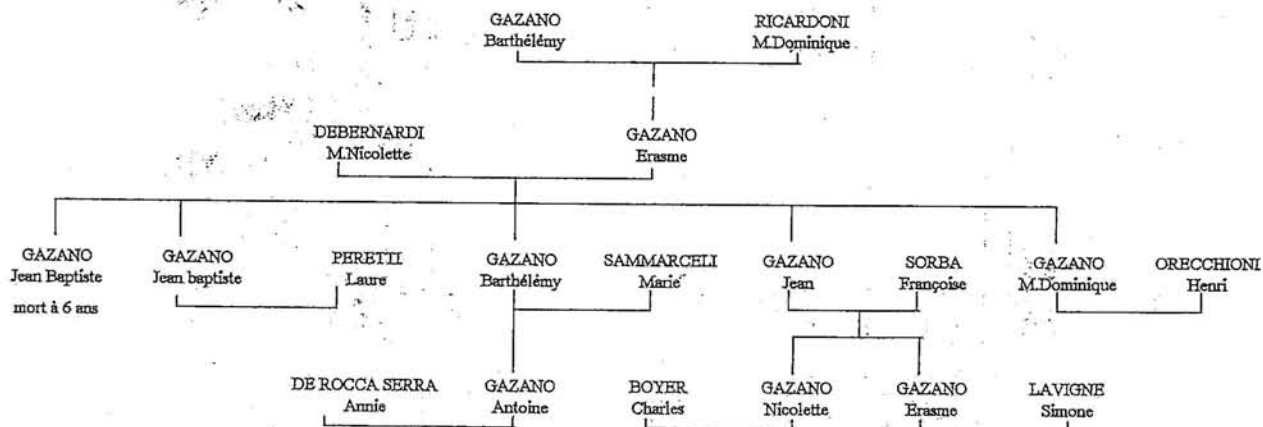
## GÉNEALOGIE DEBERNARDI: B2



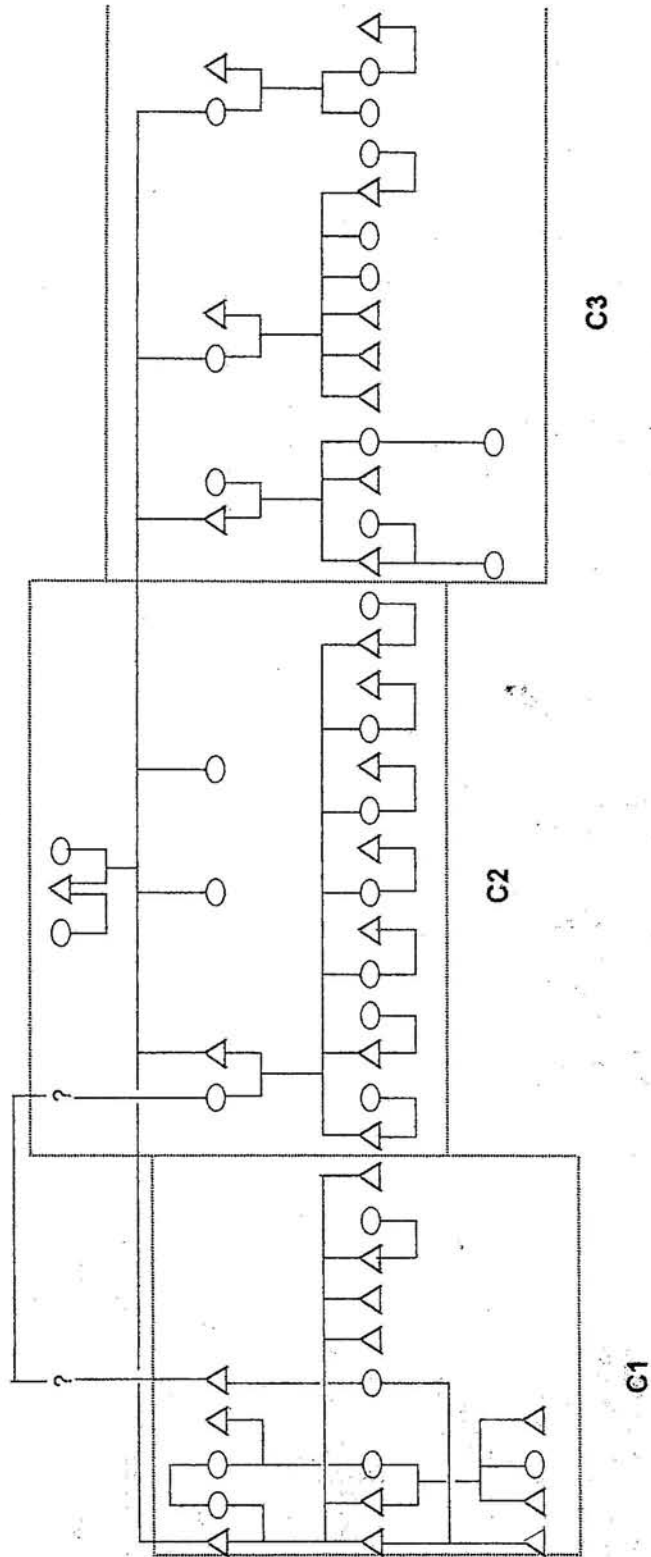
GENEALOGIE DEBERNARDI: B3



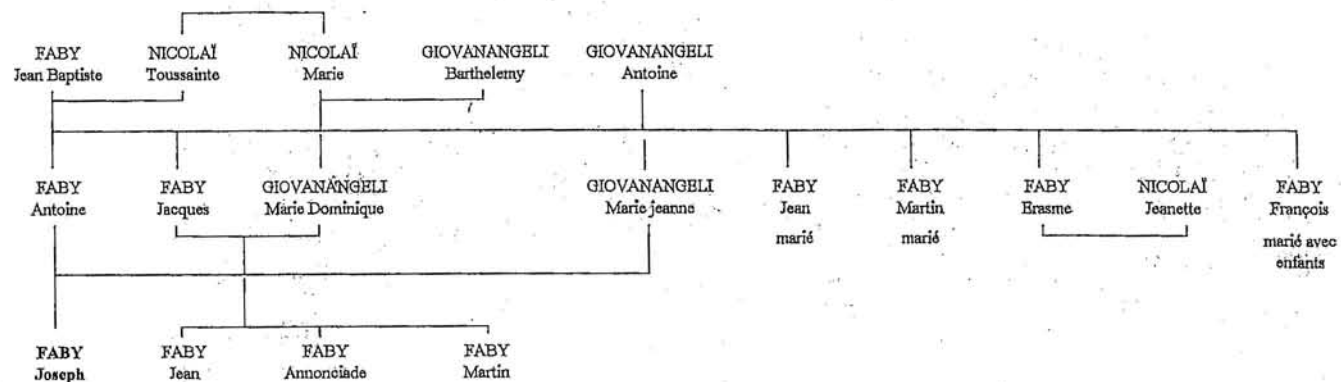
GENEALOGIE DE BERNARDI: B4



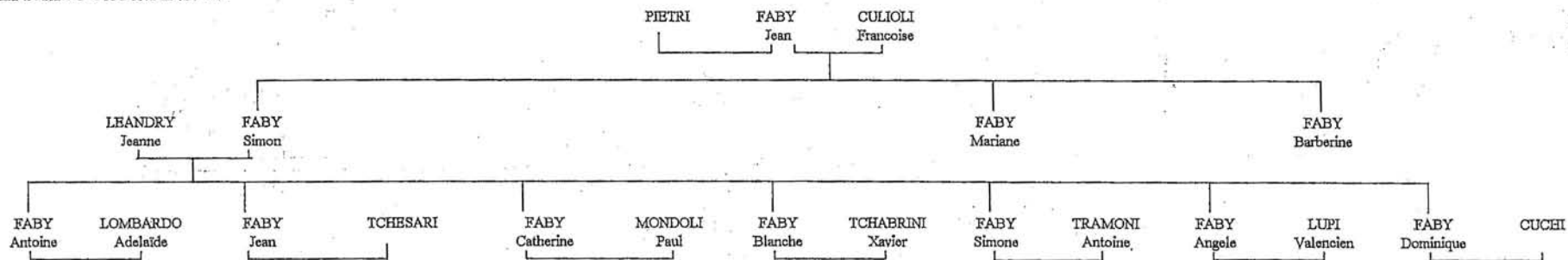
GENEALOGIE FABY



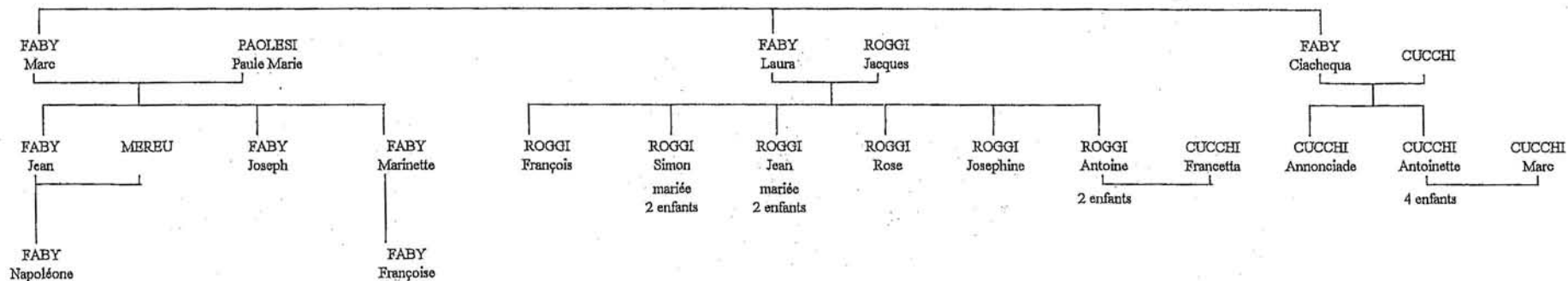
## GENEALOGIE FABY: C1

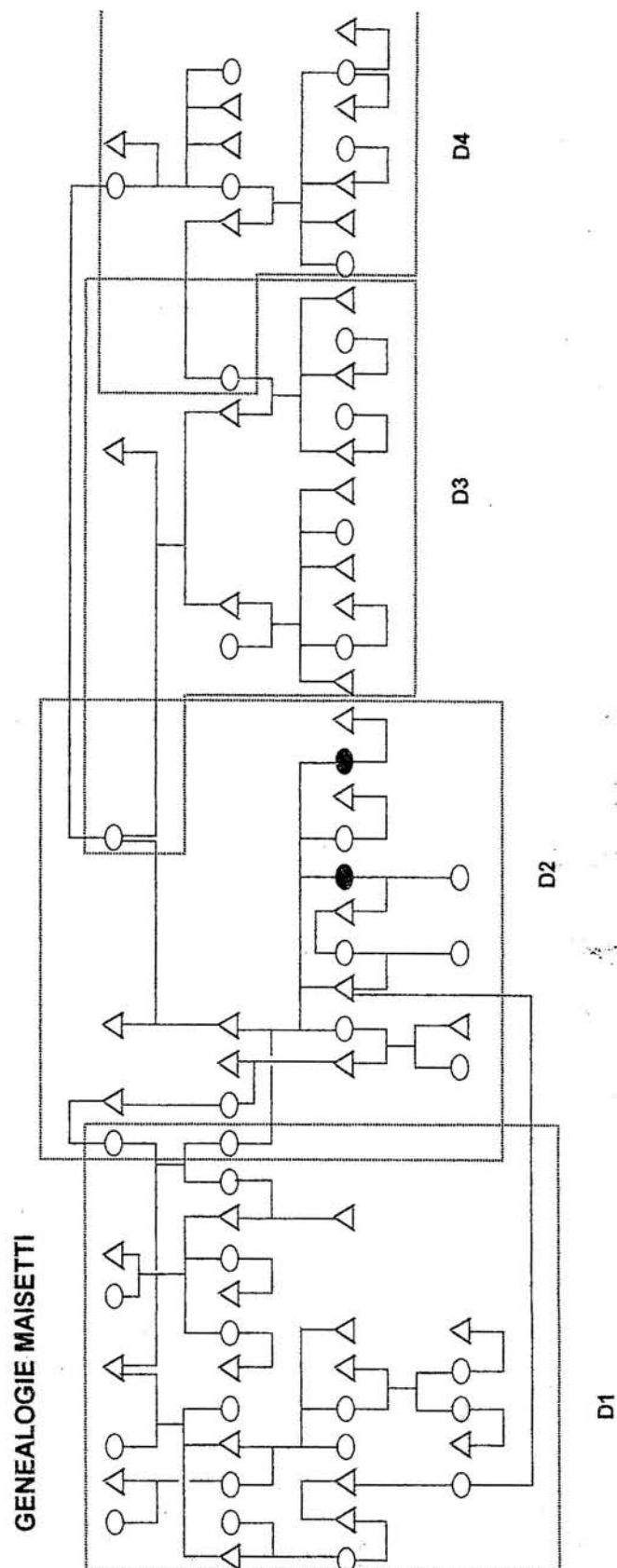


## GENEALOGIE FABY: C2

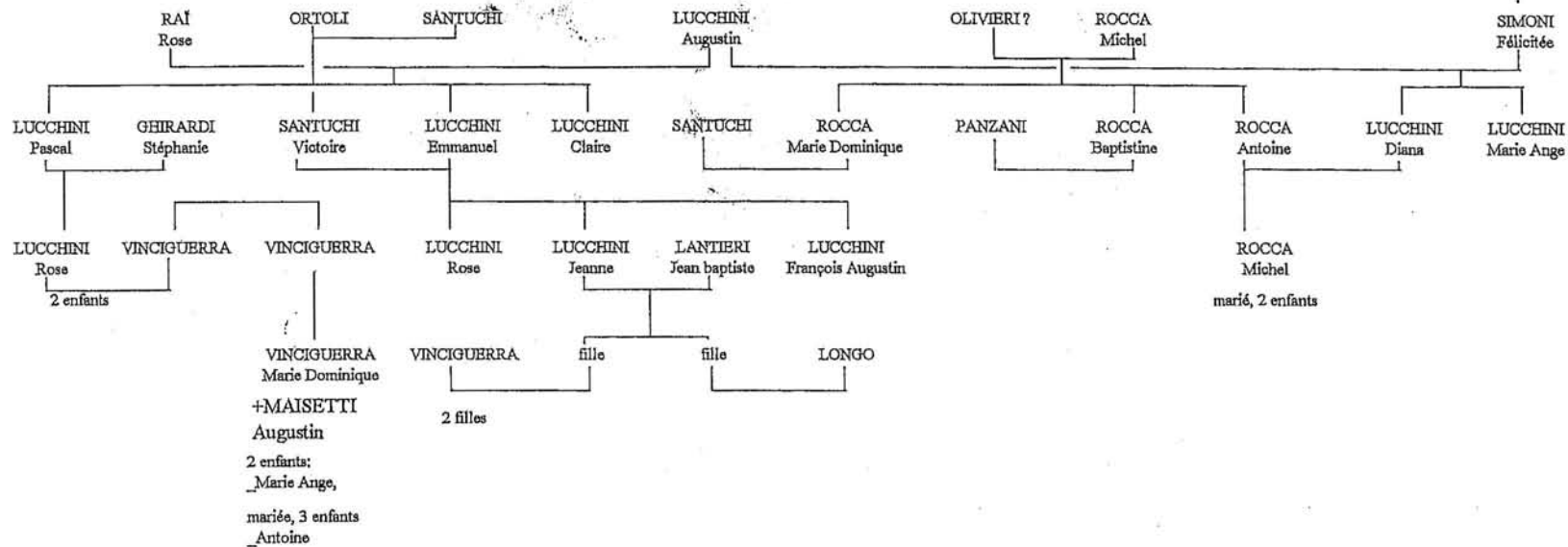


## GENEALOGIE FABY: C3

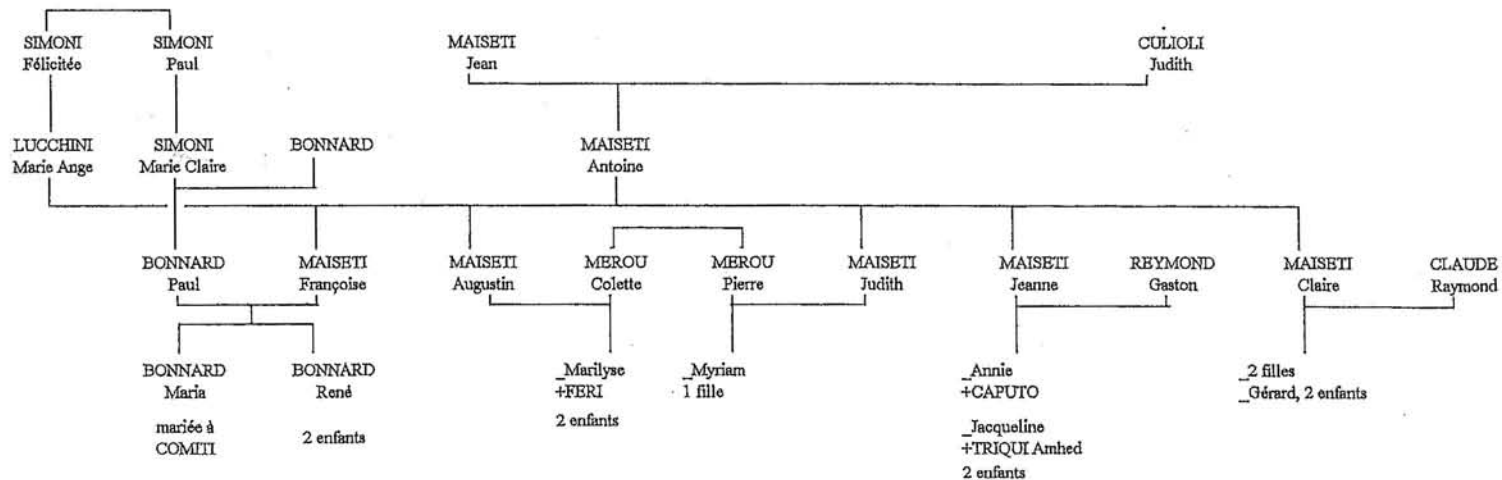




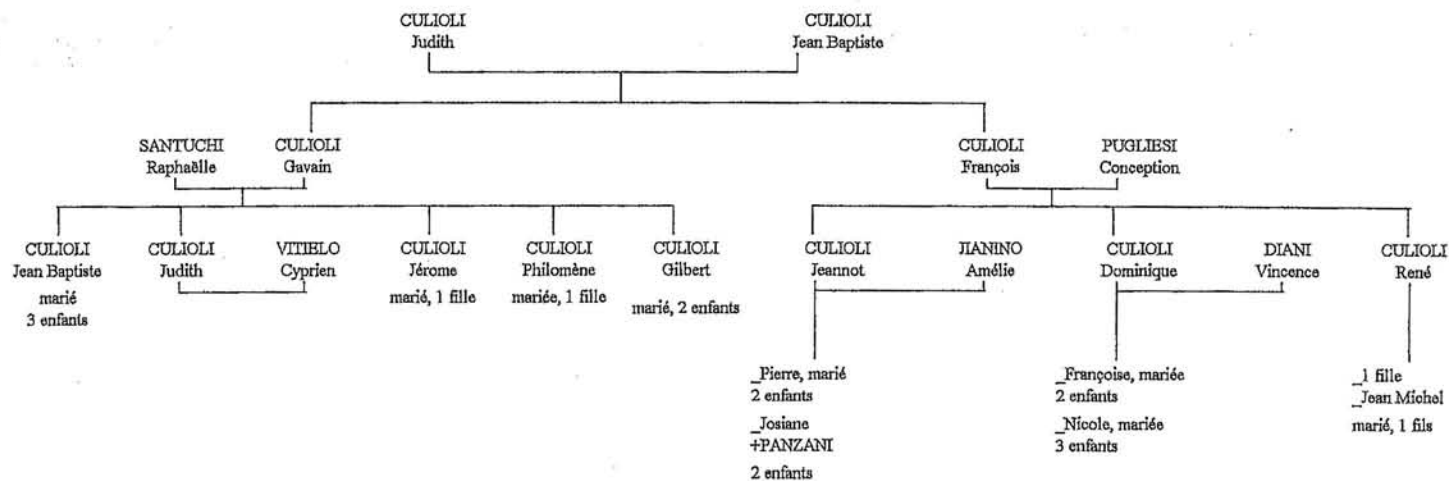
## GENEALOGIE MAISETTI: D1



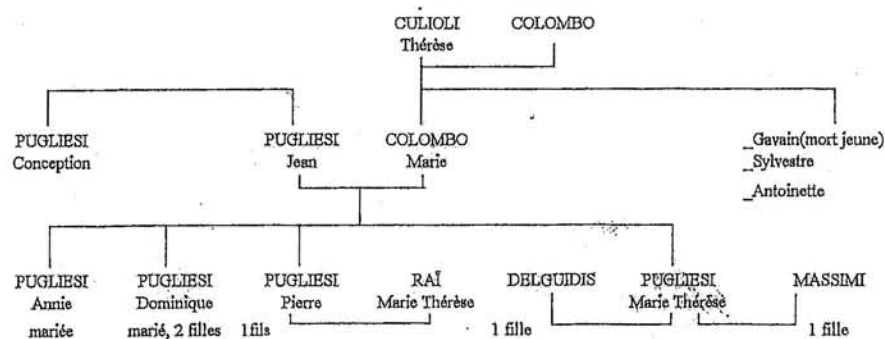
## GENEALOGIE MAISETTI: D2

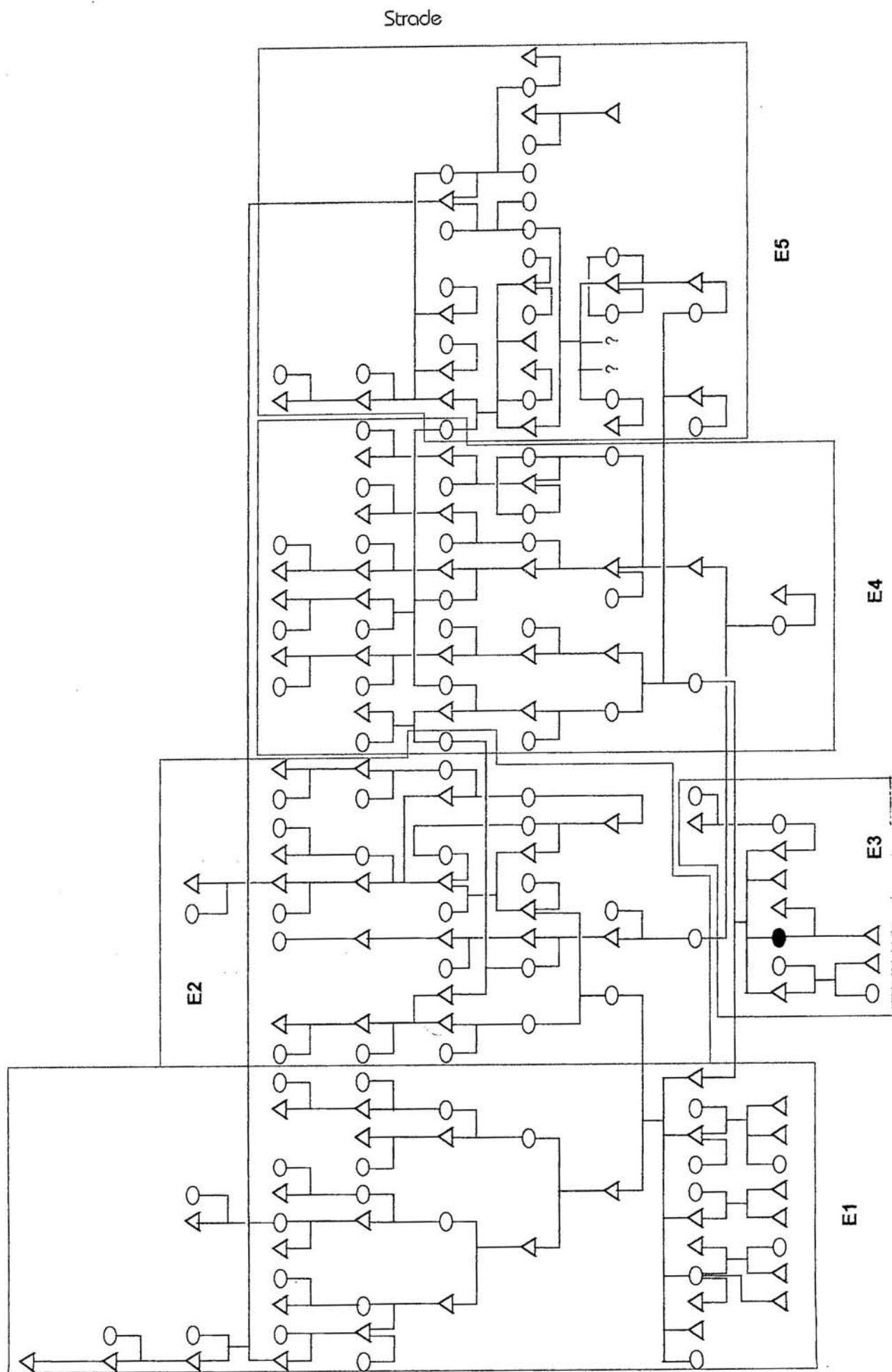


## GENEALOGIE MAISETTI: D3

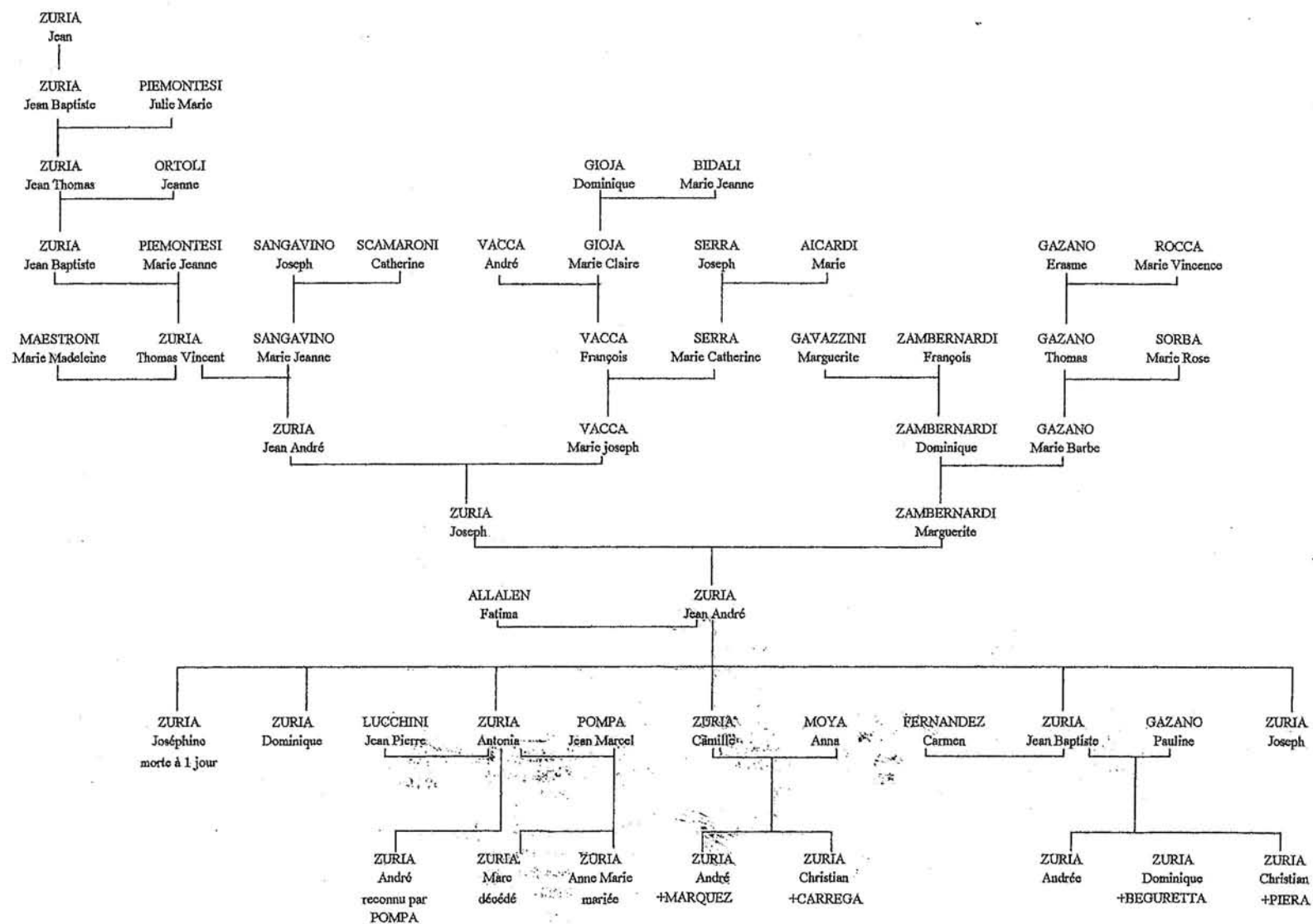


## GENEALOGIE MAISETTI: D4

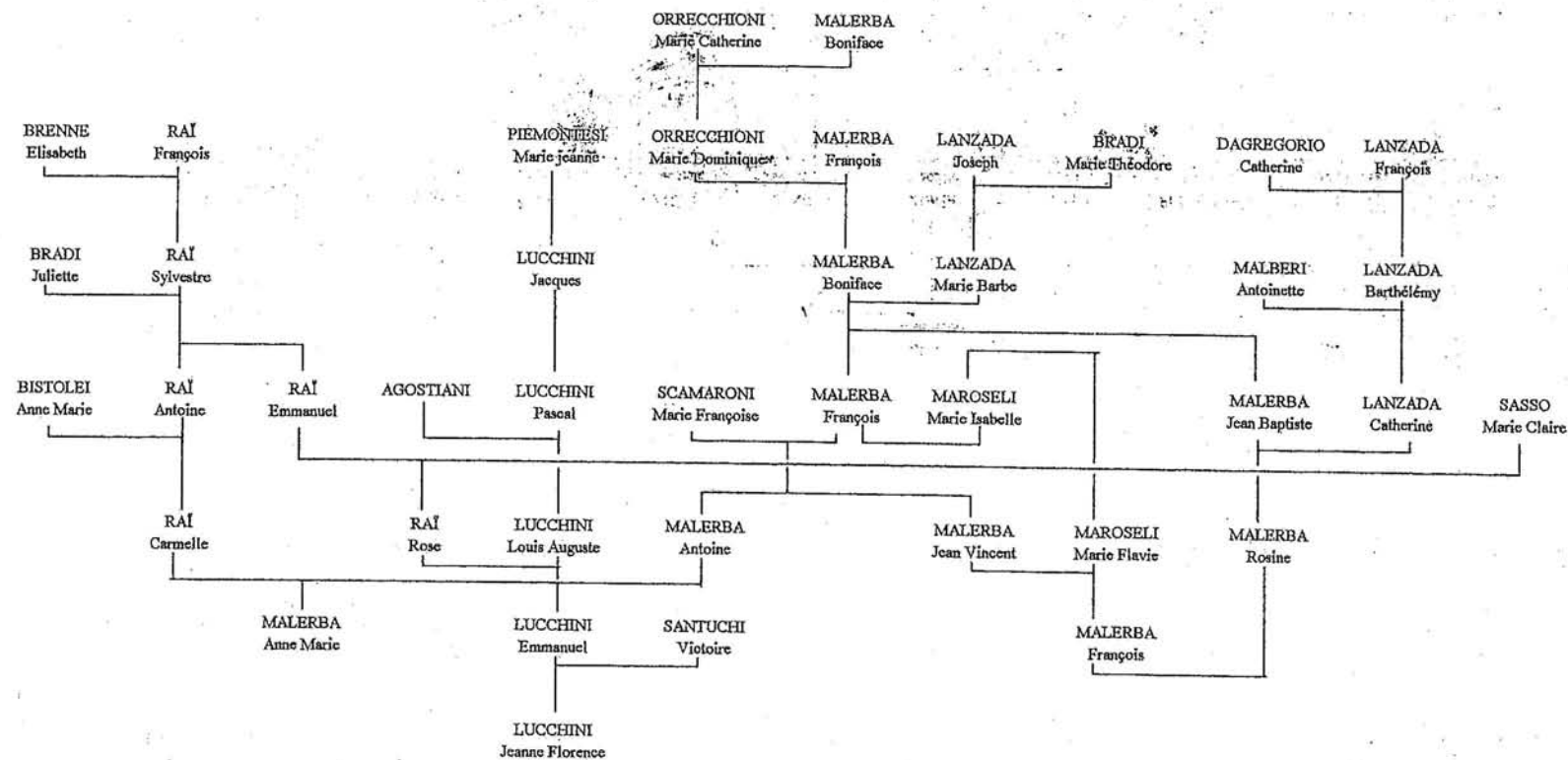




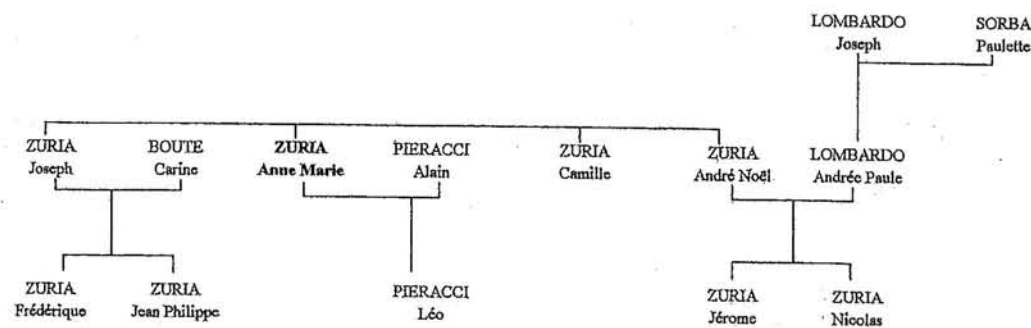
## GENEALOGIE ZURIA: E1



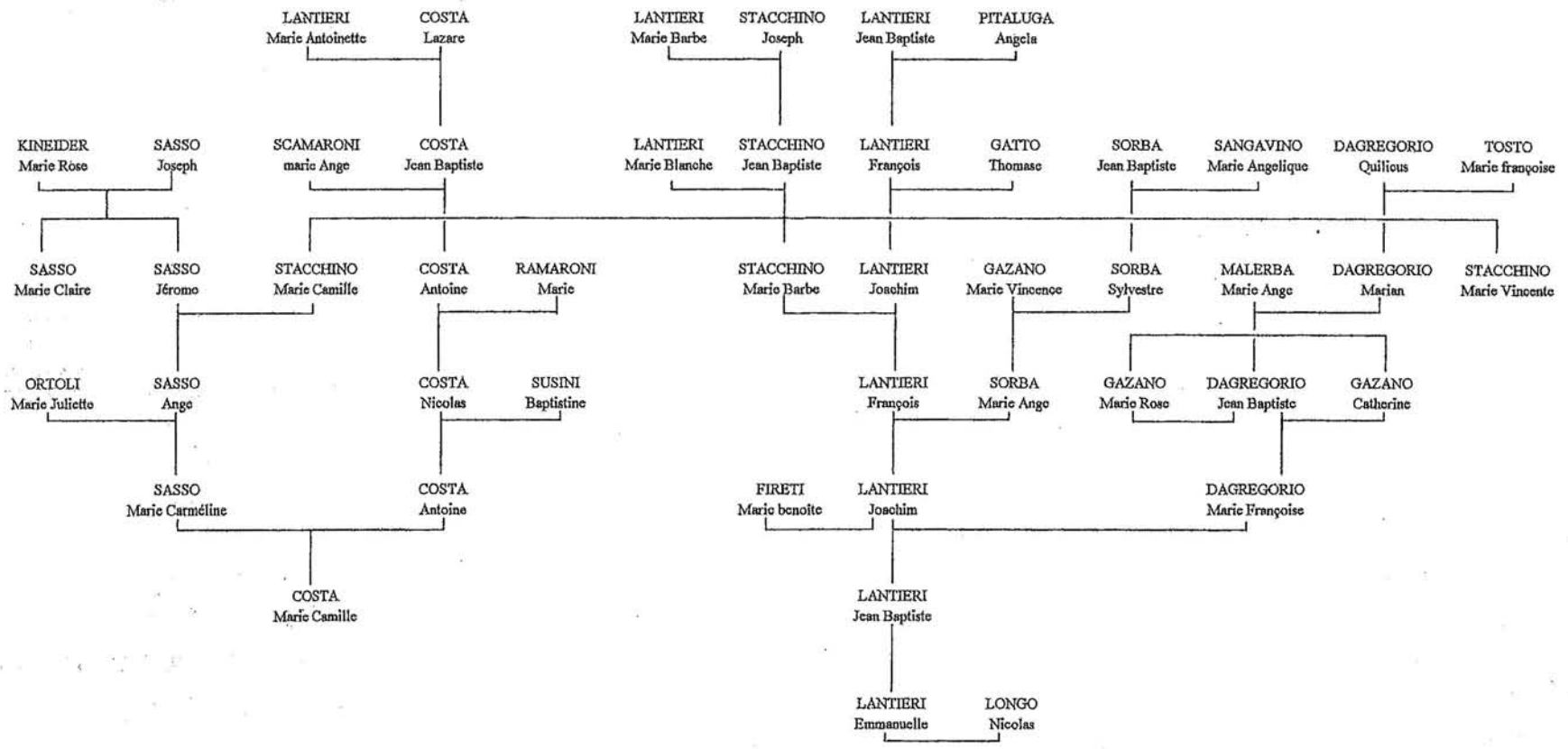
# GENEALOGIE ZURIA: E2



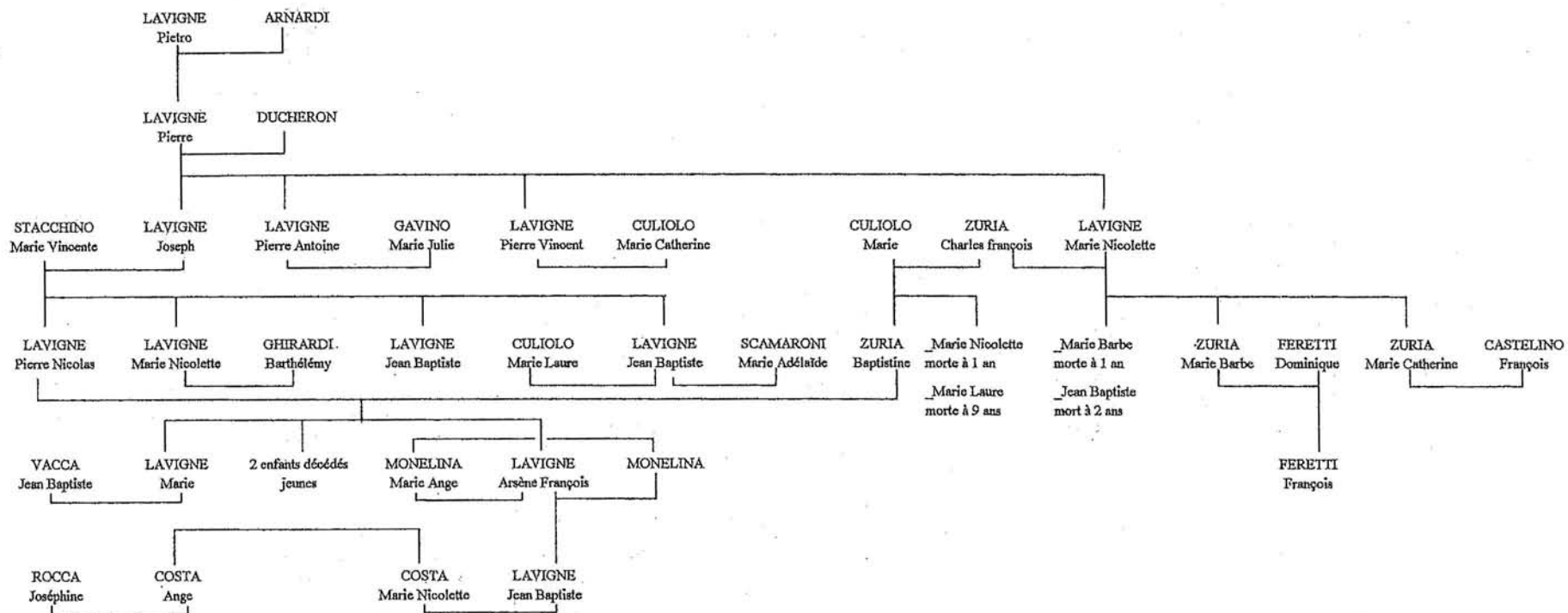
# GENEALOGIE ZURIA: E3



GENEALOGIE ZURIA: E4



# GENEALOGIE ZURIA: E5



**Deuxième partie**

**Pratiques et identité**



# Pêcheurs bonifaciens : les fonds et la ressource

David JAMAR

## 1. INTRODUCTION GÉNÉRALE

### 1.1. Historique du choix d'un thème

A mon arrivée à Bonifacio, je ne m'étais encore décidé pour aucun thème d'étude spécifique. J'avais d'abord pensé orienter mes recherches sur quelque chose tournant autour de la place du tourisme dans ses représentations locales. Le thème de la pêche ne nous a été proposé que peu de temps avant le départ mais, depuis longtemps attiré par l'étude des métiers et des relations qui s'y nouent, je commençais à hésiter. Ce n'est finalement que lors de la première journée de stage que je me suis décidé, un peu par hasard. J'ai erré le long du port, rencontré un marin en train de réparer un filet, et ai engagé la conversation. D'autres pêcheurs sont arrivés et mes observations commencèrent. Comme j'ai estimé, à tort ou à raison, ces premières observations fructueuses et dignes d'intérêt, je me suis finalement lancé dans l'aventure.

### 1.2. Mais pourquoi ai-je décidé de présenter cet épisode ici ?

Si j'ai présenté cet épisode, c'est parce que je pense que cela fait partie de l'expérience personnelle du "chercheur" et que cette expérience est susceptible d'influer sur le point de vue de la description de l'objet. Mais il ne s'agit que d'une infime part de l'expérience, peu susceptible d'éclairer le pourquoi de telle ou telle grille d'observation.

Ensuite, parce qu'il s'agit là, me semble-t-il, d'une métaphore de la méthode ethnographique. En effet, celle-ci laisse une grande liberté au réel; le rationnel, même s'il est déjà, par nos différentes lectures, largement présent dans notre esprit, ne se reconstruit qu'au contact de l'opacité des phénomènes et en interaction avec celle-ci. On pourrait dire que cette démarche nous différencie de

certains sociologues qui auraient tendance à construire théoriquement une grille pour l'appliquer à la réalité pratique qui n'aurait alors qu'à bien se tenir. Mon travail à Bonifacio était donc d'emblée, et avant toute considération méthodologique<sup>1</sup> guidé par les événements et restera en interaction avec ceux-ci, même si, selon les moments de l'enquête, j'ai tenté de prendre la direction de l'objet, même si aussi, je fais partie intégrante des événements que je tente de décrire et les influence par là même. Je continuerai cette réflexion plus loin en en illustrant la pertinence. L'avantage des modalités de choix de mon objet général d'étude, à savoir un hasard provoqué mais en rien maîtrisé, est qu'il m'a amené à une réflexion sur la méthode.

Enfin parce qu'il fallait bien signaler d'une manière ou d'une autre, l'état de mes connaissances sur la pêche à mon arrivée. Je n'avais jamais rien lu sur un tel sujet que ce soit d'un point de vue ethnographique, technologique, ou même journalistique, tout juste avais-je peut-être vu un flash de Journal Télévisé sur telle ou telle revendication des pêcheurs. C'est dire ma méconnaissance du terrain à mon arrivée. Cette situation a bien sûr ses avantages et ses inconvénients. Il faut en effet reconnaître qu'une lecture surabondante pour un étudiant aussi inexpérimenté que moi en matière de description ethnographique, aurait pu orienter sévèrement mon regard jusqu'à un cadenasement total. A l'inverse, mon manque de référence ne m'a pas permis d'aller bien loin dans certaines interprétations, vu les contraintes temporelles imposées. Pour moi, tout était donc sujet d'étonnement et la multiplicité du réel, sa complexité, a été la première chose qui m'a sauté aux yeux. Le travail de comparaison est donc entièrement postérieur à l'observation. Dont acte.

## 2. MÉTHODOLOGIE

### 2.1. Construction progressive de mon objet

La pêche peut être étudiée selon une multitude d'axes. D'emblée, et jusqu'au bout du stage, je n'ai travaillé que sur les pêcheurs "classiques", à savoir les professionnels de la pêche en activité, qui excluent les corailleurs et les aquaculteurs. Cette délimitation représente une pertinence empirique, puisque même si ces derniers sont attachés à la prud'homie, les discussions avec les pêcheurs permettent d'identifier clairement une définition particulière de la pêche, qui se pratique au-dessus de l'eau, avec comme objectif de prélever une ressource sauvage. Mon travail de construction a été de trouver une ligne directrice au contact des interactions que je menais.

Tout d'abord, j'ai assisté à une discussion entre pêcheurs dont une thématique me semblait être une hiérarchie informelle se basant sur des valeurs censées indiquer une définition du *Bon Pêcheur*. Comme s'y ajoutaient des caractérisations de l'*Autre* proche, le pêcheur de Propriano, et du *Grand Autre*, le pêcheur de Brest, ma première grille d'observation, comprenait la question centrale suivante :

« Qu'est-ce qu'être pêcheur... à Bonifacio? ». Cette grille comprenait les points de centration <sup>2</sup> suivants :

- La définition du bon pêcheur, de laquelle auraient dû découler des principes hiérarchiques.
- La caractérisation de l'*Autre*.
- L'espace du port et l'espace marin.
- La transmission.

J'ai donc soumis cette grille lors de mon premier entretien, laissant une grande liberté de parole à mon interlocuteur d'autant que je ne connaissais rien des institutions de la pêche et que, sur les conseils précieux de Gilles Raveneau, je ramassais toute une série d'informations et de discours me permettant d'ouvrir le terrain, c'est-à-dire, d'avoir un nombre suffisant de points de repères. Ceux-ci m'ont permis de comprendre certains faits et positionnements ultérieurs. Il s'agissait d'entrer dans le terrain. Le résultat de mon deuxième entretien m'a permis d'entrevoir certains discours sur l'espace marin, l'état décroissant des fonds, l'organisation sociale, etc. Petit à petit, il s'avérait que ma première grille devait être remaniée si on voulait progresser dans le recueil des données.

Celle-ci s'articulait maintenant autour de la question suivante :

« Comment à la fois pêcher du poisson et s'assurer qu'il en reste encore? ». Elle aussi comprenait quelques points de centration :

- Les rapports entre pêcheurs.
- L'espace de pêche.
- L'évolution de l'état de la ressource, c'est-à-dire, l'évaluation des quantités disponibles dans les fonds.
- Un aspect économique enfin; car je ne voulais surtout pas oublier de présenter les types de contrainte qui pouvaient peser sur l'acte de prédation.

Cette question était censée m'apporter des indications sur la coexistence dans le groupe de deux logiques opposées : celle de prédation et celle de conservation.

En retravaillant mes notes une dernière fois à la veille de notre départ, je me suis rendu compte, après en avoir discuté une énième fois avec Gilles Raveneau, décidément aussi précieux que patient, que la plupart de mes résultats pouvaient s'articuler autour de la ligne d'analyse et de cohérence que voici, à savoir l'accès à la ressource et ses différentes implications. C'est ce que je vais m'employer à montrer dans le travail qui suit.

Il faut quand même dire quelques mots ici de cette recherche de cohérence : c'est un élément qui me semble essentiel dans la méthode ethnographique. Il s'agit de rendre compte de l'objet dans une certaine globalité qui existe avant le chercheur, mais qui, pour être comprise par celui-ci et donc pour être textuellement formulée doit faire l'objet d'une construction active et rationnelle, construction dérivée de la réalité en ce sens qu'elle est personnelle et donc unique. Il ne me semble en effet pas possible de relever tous les faits observés tous azimuts même s'ils se présentent d'emblée comme cela à l'observateur extérieur. Il faut les modéliser pour les comprendre, et par là même, perdre certains enseignements, au moins temporairement.

Je dois aussi dire quelques mots sur le chemin que m'ont fait prendre les acteurs. Il est vrai que je me suis laissé largement guider par eux, surtout dans les premiers temps de la recherche, choisissant le pari de l'écoute plus que de la question systématique. J'ai quand même essayé de faire approfondir les divers points de centration que je m'étais fixés, tout en laissant à mon interlocuteur certaines libertés. Ce sont ces libertés qui ont permis

de reconstruire ma grille à deux reprises. Cependant, il ne faut pas non plus croire en l'absence de l'observateur dans les interactions et ce, dès les premiers mots, les premières questions. Ainsi, mon intérêt s'est sans doute manifesté ouvertement, car il était réel, lorsque l'on me parlait de conflits par exemple, sujet qui me tient beaucoup à cœur. Ce qu'est l'observateur influe sur ce qui est observé, même si cette constatation un peu rapide est sans doute plus vraie à l'occasion d'un terrain d'une semaine qu'à l'occasion d'un terrain de six ans où l'on a sans doute mieux le temps de se comprendre et de se contrôler. C'est ce que Laplantine exprime de la façon suivante : « Nous ne sommes jamais des témoins objectifs observant des objets, mais des sujets observant d'autres sujets au sein d'une expérience dans laquelle l'observateur est lui-même observé. » (Laplantine, 1996 : 21).

Si j'ai fait un tel détour, peut-être fastidieux, c'est pour signifier que les résultats de mes observations ne sont pas indépendants de ma personne. Disons qu'un autre étudiant, travaillant sur le même sujet, aurait pu obtenir d'autres informations qui lui auraient tout autant sauté aux yeux. Notre démarche et notre construction écoutent donc bien le réel, y réagissent mais nous faisons partie intégrante de la réalité observée.

## 2.2. Le stage : un condensé d'expérience ethnographique

Je suis très satisfait de cette première expérience de terrain car mon objet permettait de passer par de nombreux états<sup>3</sup> de ce que j'ai entendu être l'expérience ethnographique. Ainsi, j'ai dû bien évidemment réaliser des entretiens, avec ou sans prise de note (voir plus bas), mais aussi de l'observation directe de ce qui se passait sous mes yeux ainsi que de l'observation participante lors d'un embarquement ou lors des discussions où mon implication était demandée (voir plus bas). Un élément de la méthode fut absent : je pense au temps, à l'imprégnation nécessaire à notre démarche. Je cite encore Laplantine : « Les anthropologues estiment que la connaissance des êtres humains ne peut être menée à la manière du botaniste examinant la fougère ou du zoologue observant le crustacé, mais en communiquant avec eux et en partageant leur existence de manière durable, ce qui s'oppose au travail journalistique... » (*ibidem* : 20).

## 2.3. Les distances

L'ethnographie a besoin de travailler la distance à l'objet étudié : la conserver pour y voir, en essayant de la réduire pour comprendre (*verstehen*). Je tiens à en dire quelques mots ici. Elles sont de deux types. Il y a bien sûr une distance culturelle entre l'observateur purement continental que je suis et le pêcheur corse. De même, il y a aussi une distance sociale à prendre en compte, distance qu'on ne manquera pas de me faire remarquer et que l'on voudrait écraser pour essayer de s'intégrer. Mais il y a surtout une distance de points de vue : quelle est cette drôle d'activité qui veut que l'on passe son temps à observer, et dans le cas présent, à observer des hommes au travail, qui, par conséquent, ne voient pas tout à fait l'intérêt de nos recherches (Bourdieu, 1980)? Cela a peut-être influencé ma problématique : si j'observe des gens, les importunant pendant leur travail, la moindre des choses est de traiter d'un sujet qui les intéresse, par courtoisie, bien sûr, mais surtout parce que le contraire serait difficile en une semaine. Il ne faudra pas l'oublier si l'on veut éviter de réifier la tentative de modélisation que je propose.

## 2.4. Erreurs, errements et incompétences

Mes manquements furent de plusieurs ordres. Je vais vous présenter une de mes plus belles erreurs. Lors de mon premier contact avec le terrain, après avoir plus ou moins sympathisé avec les marins en présence, après avoir participé et pris des notes sommaires lors de la discussion qui avait suivi, alors que trois marins sont présents et détendus, je demande à l'un d'entre eux, pendant que les deux autres parlaient entre eux, un enregistrement. Et là, c'est la crispation, le « Non, ça, je ne fais pas, je n'aime pas faire ça, parler comme ça, oui mais j'aime pas les cassettes. ». Je vais essayer de montrer que c'était prévisible. Après m'être présenté comme étudiant, ce marin avait insisté, comme pour se justifier, sur le fait qu'il n'avait pas fait d'études. J'avais réussi, me semblait-il, à ne pas afficher ce qu'il aurait pu comprendre comme une marque de supériorité. Lui demander d'être enregistré, de mettre sa parole en boîte, c'était sans doute réinstaller avec violence ce rapport déséquilibré. De même, la situation même de ma demande, faite quasiment devant les deux autres marins était délicate car c'était

aussi lui demander de rompre son interaction avec les autres pêcheurs; tout ça, en l'ayant vu pour la première fois. Plus tard, j'ai compris qu'il y avait peut-être d'autres raisons à ce refus. J'y reviendrai. Quoi qu'il en soit, il s'agissait pour moi de me rassurer, après cette première journée de terrain, de ne pas avoir été bredouille : c'est peut-être une sorte de fétichisme ethnologique.

Par la suite je ne ferai que prendre des notes, avec les inconvénients que cela comporte, non sans avoir proposé l'enregistrement, quasiment toujours refusé. Une seule fois, je pourrai enregistrer : je le regretterai immédiatement, tant certaines parties du discours s'avèrent stéréotypées. L'interlocuteur, qui ne me connaissait pas, nia tout conflit entre pêcheurs et manifestant sa volonté de présenter une image satisfaisante du métier. Cela m'a aussi amené à une petite réflexion sur les "informateurs" qui ne sont pas des boîtes à informations mais bien des personnes avec qui il faut instaurer une certaine relation de confiance pour que des éléments non caricaturaux émergent. C'est particulièrement vrai dans un milieu aussi méfiant que celui des pêcheurs.

A un autre niveau, j'ai rencontré certaines difficultés dans la technique d'entretien elle-même. Tout d'abord, s'il faut laisser élaborer un discours, il semblerait qu'il ne faille pas hésiter à insister sur certains points que l'on a préparés. Ce problème, je l'ai rencontré aussi dans mes insistances à obtenir des entretiens : je n'ai pas toujours été assez pugnace. Autant de leçons que je retiendrai : respecter l'autre mais essayer de ne pas en pâtir.

Une autre erreur, dont j'ai déjà tenté d'expliquer la cause est le manque de connaissance que j'avais de la pêche et de son vocabulaire. Au début, j'ai dû m'adapter à ce langage particulier fait de noms de poisson et de mots techniques particuliers entre autres.

## 2.5. Les difficultés parlent

Ces difficultés parlent : elles donnent certains indices sur des réalités du groupe étudié. Je propose d'en présenter l'intérêt lorsque ma propre construction textuelle l'exigera.

## 2.6. Présentation générale du terrain

La définition du terrain est indissociable de la problématique. En effet, même si les lieux les plus

étudiés s'imposent, à savoir le port et le bateau, il ne faut pas oublier que nous ne sommes plus ici dans une société traditionnelle, que ces hommes ont des habitations plus ou moins éloignées du port, ont, pour certains, des réunions sur l'avenir de la pêche à Bastia ou Ajaccio, ont à composer avec diverses institutions (l'Etat, la C.E., les associations de protection de la nature). Mon travail dépasse donc le cadre du port, même si celui-ci supporte un grand nombre d'interactions. Il s'agit bien de « l'interaction entre un chercheur et ceux qu'il étudie. » (Laplantine, 1996 : 38). Je dois donc ici présenter ma problématique. J'ai déjà dit qu'elle s'articulait autour de la ressource. Il s'agira de présenter :

- l'espace du port, théâtre de certains conflits
  - le rapport technique à la ressource
  - le rapport social à la ressource et la hiérarchie sur le bateau, ce qui répond à la question : comment s'organise-t-on, sur le bateau, pour s'approprier la ressource.
- Ces deux derniers points seront suivis par la présentation d'une journée de pêche.
- la représentation de l'évolution des fonds, mais aussi de la ressource elle-même et des concurrents non professionnels.
  - le rapport pécuniaire à la ressource, ainsi que les conflits qui en découlent.
  - les relations entre patrons pêcheurs se nouant autour de la ressource. On se posera alors la question de l'existence d'un groupe.
  - l'accès valorisé à la ressource. On présentera dans ce cadre les deux logiques de rapport à la ressource, la prédation et la préservation, dont la première n'est valorisée qu'en présence de la seconde.

Il faut aussi ajouter que ma démarche est synchronique. Il ne s'agit pas d'étudier d'éventuelles caractéristiques culturelles qui auraient pu se maintenir à travers les âges. Cette démarche serait cependant intéressante puisque l'insertion de la pêche bonifacienne au capitalisme international (Maroc, Tunisie, et C.E.) est récente et les acteurs ont sans doute dû se réinventer cette subite modernité. Nous verrons que ce capitalisme s'est installé dans la ville essentiellement par le biais du tourisme et sous la pression des mareyeurs qui achètent le poisson là où il est le moins cher. Mais, d'abord, quelques généralités...

### 3. GÉNÉRALITÉS

#### 3.1. Généralités sur Bonifacio

##### 3.1.1. Géographie physique

La commune de Bonifacio se situe à l'extrémité méridionale de la Corse. Ainsi, cette ville fait face à la Sardaigne, dont les côtes n'en sont éloignées que de 12 km.

Il faut au passage souligner le sol calcaire de la commune, par opposition au granit, fort présent dans le reste de la Corse, ainsi que la faible pluviosité du lieu et le vent qui y règne<sup>4</sup>.

##### 3.1.2. Bref aperçu historique

Le site est fréquenté de façon constante depuis le X<sup>e</sup> siècle. C'est Pise, rivale de Gênes qui la première, occupa les lieux avant de s'en faire déposséder par sa rivale en 1195. Les Génois firent construire les murailles, marquant ainsi le caractère militaire et défensif de la ville. De plus, les citadins étaient presque tous Génois, les Corses n'y ayant pas droit de cité. La ville resta sous contrôle génois jusqu'en 1768, date à laquelle elle fut rattachée à la France. Toute cette période fit de Bonifacio une ville florissant, centre d'un commerce triangulaire entre sa métropole, Gênes, et la Sardaigne. Bonifacio n'était donc pas tournée vers la Corse intérieure avec laquelle les seuls contacts se résumaient à des conflits. A l'annexion française, Bonifacio, coupée de l'Italie entama une longue période de stagnation économique et démographique qui dura jusqu'au début des années 1990 (Serpentini, 1995). C'est maintenant le tourisme qui participe au redressement progressif de la ville.

#### 3.2. Généralités sur les pêcheurs

Tous les pêcheurs ont d'emblée insisté sur ce point, à savoir l'amour du métier. Ils opposent leur travail au travail de bureau où l'on compte ses heures, où l'on travaille machinalement, où aussi, le salaire est sûr. Une chose est certaine, « Pour faire ce métier, il faut l'aimer » (Gilles, jeune pêcheur), ou encore, « Ma mère était enceinte, qui de mon père, qui d'un autre, je suis né sur le bateau » (Jaco, pêcheur plus âgé), ou encore « Trois fois, je suis parti et trois fois, je suis revenu au métier » (Patrick, jeune pêcheur). Les pêcheurs valorisent aussi leur savoir "pratique". Certaines des difficultés que j'ai ren-

contrées s'inscrivent dans cette logique. Il régnait comme un dédain du savoir théorique que j'étais censé représenter. Les pêcheurs, dans mes interactions avec eux, insistaient souvent sur le caractère pratique de leur savoir. « Nous, c'est pas de la théorie, c'est de la pratique, mais ça s'apprend aussi... Faut pas croire. » (Gilles) ou encore, « Les scientifiques sont des grandes gueules, mais ils ont besoin de nous [pour faire les réserves] On a notre expérience, et c'est beaucoup. » (Albert). Un vieux pr-d'homme regrette : « Maintenant, c'est plus la théorie que la pratique. » Il cadre ce discours dans le cadre de la critique des techniques modernes de pêche, assimilées à la théorie. Le savoir pratique, c'est donc aussi la connaissance empirique des fonds, de la météo et de l'espace.

### 4. DÉFINITION DE LA RESSOURCE

L'ensemble de ma problématique s'articule autour de la ressource des pêcheurs. Il est impératif de définir ce que j'entends par là. En effet, si on suit Durkheim : « La première démarche du sociologue doit donc être de définir les choses dont il traite, afin que l'on sache et qu'il sache bien de quoi il est question. C'est la première et la plus indispensable condition de toute preuve et de toute vérification... » (Durkheim, 1988 : 127-128).

On peut en effet parler de ressource *physique* (la force), de ressource morale, de ressource écologique, spirituelle, mais aussi de ressource humaine. Ici, la ressource est l'ensemble des produits naturels jugés, d'une manière ou d'une autre, économiquement rentables par ceux qui la convoitent selon des modalités propres d'appropriation. L'avantage de cette définition est qu'elle tient compte du point de vue social et culturel sur le monde naturel. Le pétrole n'est en effet une ressource qu'à partir du moment où on le juge utile dans le cadre d'un système de production donné. De même, le même objet naturel peut, selon les groupes sociaux et les organes de décision, être jugé rentable selon des modalités différentes. Mon objet est évidemment la ressource du point de vue des pêcheurs, à savoir l'ensemble des êtres vivants du monde marin appropriés par la prédation et destinés à la vente. D'autres groupes, comme certains écologistes, peuvent appréhender ces êtres vivants comme une ressource mais selon des modes d'appropriation différents, à savoir la visite des fonds marins par les touristes, ce qui amène à la préservation.

## 5. LOCALISATION ET ESPACE DU PORT

Je pense que quelle que soit ma problématique, je ne peux pas me passer d'une description de l'espace de travail commun à tous les pêcheurs de Bonifacio. De plus, certains aspects de ma thématique devront aussi être compris en fonction de cet espace. Encore, d'une part, l'accès à la ressource commence en effet par un accès au port, d'autre part et pour continuer dans le domaine des truismes, c'est par là que la ressource est acheminée vers l'extérieur. Bien plus, la configuration humaine de cet espace en fait un lieu de discussion au sujet de la ressource.

### 5.1. Localisation dans la ville

La ville de Bonifacio se scinde en deux parties : la ville haute, enfermée dans ses murailles, juchée sur ses impressionnantes falaises calcaires et la ville basse (que l'on appelle la Marine), au pied des dites falaises, le long du bras de mer enclavé. Cette division est géographiquement marquée dans l'altitude différentielle mais aussi dans l'élément de référence, avec d'un côté la mer et de l'autre, la terre. Cette division est bien entendue vécue par la population dans les appellations même de la partie de la ville opposée, mais aussi dans l'histoire collective. Ainsi, les enfants de la basse ville se battaient de manière assez virile contre ceux de la haute ville, en une simulation d'assaut. En ce qui concerne les pêcheurs, aucun de ceux que j'ai rencontrés et à qui j'ai posé la question n'habite la haute ville : ils vivent soit dans les habitations bordant le port, soit dans la campagne environnante, c'est-à-dire, les lieux-dits de Sant'Amanza et de Calla Longa. Dans le même ordre d'idée, je discutais avec un marin du tourisme à Bonifacio et il situa spontanément le tourisme, entièrement et uniquement dans la basse ville et les réjouissances de la mer. Ainsi :

« Moi : - C'est une belle région, non... Bonifacio ?

Lui : - Ouais, il y a moyen de faire du tourisme. C'est très beau. Il y a la plongée, les grottes, les "Bouches" à visiter... très très beau... [il réfléchit] Il y a aussi les îles, c'est agréable ».

Je me souviens avoir posé la question sans suggérer le moins du monde le port. Le contexte de la question n'était pas non plus la basse ville car nous parlions de la Corse en général et du tourisme bonifacien en particulier. En effet, c'était une de mes premières discussions avec un Bonifacien

et j'hésitais toujours entre la pêche et le tourisme. Il s'agissait en même temps d'une discussion à fonction phatique : je voulais prendre contact. Dans ce cadre, sa réponse me semble révélatrice de son univers de référence, la basse ville et plus particulièrement le port. Il faut encore ajouter les anciennes origines pouzzolaises des marins, par opposition aux origines génoises des Bonifaciens ; les seconds ayant précédé les premiers de plus de deux siècles. Au siècle dernier encore, les grands-parents de Joseph Di Simone, se marièrent à Bonifacio mais vinrent d'Italie. Les grands-parents paternels étaient tous deux Sardes et les grands-parents maternels étaient napolitains. (communication de Cécile Quesada). Ce n'est qu'en 1888 que ces derniers devinrent Français (Miniconi, 1996). Même si l'on peut dire qu'« aujourd'hui, à Bonifacio, les anciennes communautés professionnelles n'existent plus, les immigrés se sont fondus dans l'ensemble de la population » (Miniconi, 1996 : 13), que les différences ne sont pas aussi visibles qu'autrefois, lorsqu'elles se matérialisaient par un certain habillement, voire une orientation politique, elles semblent ne pas être tout à fait atténuées dans les mémoires et les représentations. La confrérie des pêcheurs (Saint Erasme) représente ces deux tendances puisqu'elle est associée aux pêcheurs et à la basse ville (sa chapelle y est située et ses manifestations principales ne s'y déroulent pas au même moment que celles des autres confréries) tout en n'étant plus constituée exclusivement de pêcheurs. En effet, la transmission de la qualité de confrère est familiale alors que la transmission du métier de pêcheur ne l'est plus. On trouve alors des pêcheurs dans les autres confréries et des non pêcheurs dans la confrérie (communication de Joseph Di Simone.).

### 5.2. Espace du port

Toute une étude ethnographique est possible à propos de cet espace particulier, approprié de multiples manières. Je ne vais ici jeter qu'un bref regard panoramique pouvant donner à voir brièvement les différents endroits dont certains s'avéreront importants.

Dans l'espace du port, le quai Banda-del-Ferro et le Quai Jérôme Comparetti sont bordés d'immeubles anciens, aujourd'hui occupés par des restaurants, boutiques de vente d'objets touristiques, de matériel nautique et de cafés et de restaurants. Un autre quai est peu occupé comprend

le détachement des Affaires Maritimes dont nous reparlerons et la capitainerie, chargée de renseigner les différents usagers de la mer sur la météo, d'enregistrer les départs et arrivées des bateaux, etc. Un dernier quai est bordé de quelques hôtels et d'un lieu de vente de matériel marin, ainsi que du lieu de réparation des bateaux. Ces constructions sont beaucoup plus récentes puisqu'elles datent de ces dernières années et sont résolument tournées vers le tourisme. D'un point de vue morphologique, il faut signaler encore la présence d'une pompe à essence portuaire, qui sert les pêcheurs et les bateaux de plaisance à moteur, ainsi qu'un lieu d'entretien des bateaux, comprenant une grue qui permet de sortir le bateau de l'eau. Ce lieu est tenu par une entreprise privée qui fait payer aux pêcheurs le déplacement du bateau (2000 francs) et l'entretien (non chiffrable, selon un pêcheur, tant il est variable).

Le port en lui-même comprend 15 pontons en mer, utilisés principalement par les plaisanciers, en plus des lieux d'accostage à quai.

### 5.3. Peuplement différencié du port

Parmi la population hétéroclite du port, on compte :

- les restaurateurs et autres professionnels de la restauration.
- les plaisanciers : ils possèdent des bateaux de taille variable. L'afflux principal de plaisanciers se fait entre juin et septembre. Ils sont en nombre important, faisant de Bonifacio le second port de plaisance de toute la Corse, derrière Ajaccio. Il a doublé sa capacité depuis 1980. Il est en effet passé à 768 anneaux (c'est-à-dire emplacements de bateaux). Dans un tel contexte, les pêcheurs sont minoritaires et semblent perdus au milieu de cette masse, eux qui ne représentent qu'une quinzaine de bateaux, organisés autour de leurs deux pontons (x et y). Dans sa présentation du port, la ville de Bonifacio insiste sur le caractère plaisancier de son port et je n'y ai vu aucune photographie de pêcheurs ou de poissons. Il serait peut-être possible d'axer certaines recherches sur le rapport entre pêcheurs et plaisanciers et, même si les premiers déclarent ne pas avoir de problèmes avec les seconds, je les ai entendus mettre en doute leurs capacités de navigation<sup>5</sup>.
- les professionnels du tourisme : des bateaux touristiques proposent un embarquement pour aller

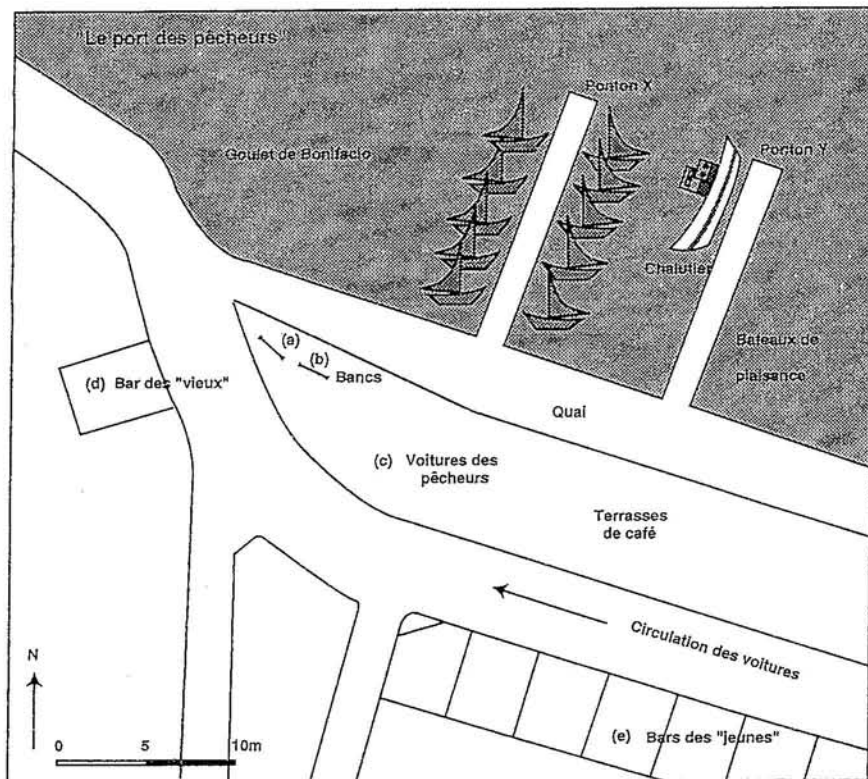
visiter les îles et les grottes pour la modique somme de 50 francs. Il y a six sociétés, réparties dans un même espace du port, à savoir le coin inférieur gauche du plan joint : il s'agit de petites cabanes de bois localisées près du bateau correspondant. Celles-ci se livrent à une concurrence importante<sup>6</sup>, et engagent donc des rabatteurs (jusqu'à deux ou trois par société en saison haute), payés 500 francs par jour. On ne peut pas côtoyer ces lieux sans se voir proposer, parfois avec insistance, un petit tour en bateau.

- les pêcheurs, sur leurs deux pontons : trois jeunes patrons (moins de 45 ans) occupent le ponton Y, qu'ils partagent avec des plaisanciers; l'autre ponton étant occupé par des plus anciens pêcheurs.

### 5.4. Partie pêche

Lorsque l'on passe d'un endroit à l'autre du port, on a vraiment le sentiment d'une appropriation différenciée des lieux. Je ne vais pas me lancer dans une approche comparative mais je vais essayer de présenter brièvement le type d'appropriation des pêcheurs sur leur lieu d'attache, lieu où commence et s'achève l'appropriation de la ressource. Je joins un plan de cette partie du port. (voir page suivante).

Cet espace est le véritable port du point de vue des pêcheurs. Lorsqu'ils donnent un rendez-vous, ils le donnent « au port ». Si l'on demande des précisions, ils ajoutent « au port de pêche, bien sûr ». De même, lorsque j'ai interpellé un pêcheur plus âgé marchant vers les bateaux de pêche, en amont, au niveau des professionnels du tourisme, je lui demandai s'il était possible de discuter un peu avec lui. Il me répondit « Oui, je vais au port », montrant les deux pontons de pêche. En effet, on remarque tout de suite que les balades des pêcheurs sur le port dépassent rarement le périmètre que j'ai dessiné, excepté lorsque la nécessité s'en fait sentir. Les deux cafés fréquentés principalement par ceux-ci, cafés où ils disposent de tarifs préférentiels, sont situés sur ce plan, en D et en E. Je n'ai jamais vu les deux bancs (A et B), utilisés par d'autres personnes que des pêcheurs. Cet espace est aussi investi par les anciens pêcheurs ou certains membres de la famille, à la retraite. Alors, au retour de la pêche, lorsque l'on est sur le bateau à s'occuper à diverses tâches (voir plus bas), on ne cesse de jeter des regards curieux, à la recherche de l'une ou l'autre connais-



sance à saluer d'un "Ho" porteur. Ces connaissances sont le plus souvent sur le quai mais peuvent aussi (moins souvent) être interpellées sur la rue. On prend aussi des nouvelles, et communique un peu.

C'est donc un espace investi par les pêcheurs surtout en ce qui concerne le quai et les pontons. C'est un peu moins le cas de la route, bordée de ses restaurants et magasins, éternelles joies des touristes.

Mais quel est à proprement parler le type d'appropriation de cet espace par les pêcheurs? Je vais tenter de montrer qu'il est collectif mais exclusif (donc non public). Tout d'abord, l'emplacement de parking situé entre le quai et la rue paraît ne contenir que des voitures des pêcheurs. Les pêcheurs semblent en être conscients. Ainsi, un pêcheur confirmera ce sentiment. Peu avant les processions du Jeudi Saint, un quidam s'était enquis auprès d'un pêcheur de la possibilité de se garer à cet endroit. Cette personne ne savait apparemment pas que son interlocuteur était pêcheur. Celui-ci de répondre : « Ah, non, ici, on ne peut pas se garer : ici, c'est les voitures des pêcheurs. Il faut aller voir là-haut [montrant la ville haute] ». Si l'on se rapproche de l'espace batelier, il faut noter l'espace du quai. Tout un chacun peut y

passer, même si les touristes utilisent plutôt la route. Par contre, il est plus délicat d'y stationner. Je me suis un jour assis sur la bordure du quai, du côté des voitures de pêcheurs. Un pêcheur passant par là m'a tout de suite demandé : « Vous êtes un touriste? ». Je réponds que non, et « Qui êtes-vous, alors? ». Je lui réponds que je suis étudiant et que j'étudie la pêche : tout était rentré dans l'ordre. Plus tard, lorsque je prendrai des notes au vol, juste après une discussion, j'aurai le réflexe d'aller sur la même bordure, mais plus loin, dans un lieu jugé plus neutre. J'ai fait ça, sans trop y réfléchir, comme si j'avais intériorisé une petite règle commune à ce milieu, à savoir : stationner dans ce lieu est possible si l'on est directement impliqué dans la pêche.

Si l'on se rapproche encore des bateaux, et que l'on emprunte les pontons, la tension va grandissant, au fil de la marche vers la mer. L'espace des pontons est couvert de filets rangés, équidistants, laissant un espace de circulation au centre du ponton. Cet espace permet une certaine circulation. La plupart des personnes qui y circulent vraiment le font avec des enfants, comme s'il fallait un alibi pour s'y trouver. De même, s'arrêter, et pire, s'asseoir, c'est-à-dire signifier que l'on va rester entre deux filets, fait peser sur soi des

regards interrogateurs. Pour en finir avec cet espace, il est évident que les pêcheurs peuvent y circuler, s'y asseoir : l'appropriation est collective. Cependant, chacun a son petit espace, faisant face à son bateau où il range ses filets comme s'il était chez lui, puisqu'il les y laisse de jour comme de nuit, sûr qu'on ne les lui dérobera pas.

Toute cette analyse fait sans doute mieux comprendre pourquoi cet espace est un lieu de grandes interactions entre pêcheurs, une sorte de cour de pêche, où l'on peut se parler, se mesurer, se contrôler, discuter entre soi. C'est la scène, le théâtre de la plupart des conflits, prises de position, etc.

Après ce rapport local à la ressource, il est sans doute intéressant de présenter le rapport technique à la ressource, à savoir, comment il est possible de s'approprier la ressource, comment on la ramène à l'espace décrit.

## 6. RAPPORT TECHNIQUE À LA RESSOURCE

Dans cette partie, j'aimerais présenter les différents moyens techniques d'accès à la ressource. Il me faudra aussi ponctuellement fixer le cadre légal de l'activité de prédation.

### 6.1. Nombres et types de bateaux

L'ensemble de la prud'homie de Bonifacio compte 52 patrons pêcheurs. La zone que j'ai étudiée, à savoir le port de Bonifacio, et dans une moindre mesure, la baie de Sant'Amanza, située de l'autre côté de la péninsule, à l'Est de la pointe de l'île, compte 21 bateaux de pêche, dont trois bateaux de corailleurs, et trois bateaux à Sant'Amanza. Le nombre de bateaux présents au port de Bonifacio est de quinze <sup>7</sup>, ce qui correspond à quinze patrons pêcheurs. Il faut noter que tous les bateaux ne sont pas utilisés par ces patrons, puisque plusieurs patrons montent parfois sur le même bateau, ce qui est parfaitement illégal, mais qui permet de concentrer un nombre important de kilowatts sur un bateau, directive européenne oblige. En effet, la C.E. a imposé un nombre maximal de 2000 kilowatts pour la prud'homie de Bonifacio. Si un bateau n'est plus utilisé, s'il est déclaré inapte à la navigation, le nombre de ses kilowatts peut être retranché du nombre total attribué à la prud'homie. Or, la puissance d'un

bateau est un élément stratégique puisqu'elle permet au bateau d'aller plus loin des côtes plus vite, et donc de s'approprier de nouveaux sites, d'avoir le temps d'y "planter" des filets, et d'aller les tirer. On comprend aisément que deux patrons qui s'entendent, souvent de la même famille, aient envie de conjuguer leurs kilowatts, d'autant qu'ils n'ont pas alors à enrôler de marins. La communauté européenne a aussi décerné un nombre de licences maximal à ne pas dépasser. Ainsi, on ne peut accepter un nouveau patron pêcheur, que si un autre s'en va, vu l'excédent de poisson français produit.

La quasi totalité des bateaux de pêche sont maintenant (depuis plus ou moins trente-cinq ans <sup>8</sup>) munis d'un moteur. Il subsiste un seul bateau à aviron. Les bateaux, qui ont en majorité des coques en bois (deux seulement sont en plastique) ont des moteurs dont la puissance oscille, chiffres officiels, entre 15 et 100 kilowatts (Culioli, 1995 : 25). La moyenne est aisément calculable puisque les 2000 kilowatts sont attribués aux 52 bateaux de la prud'homie, dont 45 sont motorisés : elle est de 45 kilowatts. La taille des bateaux oscille entre 5 m et 12 m.

Il y a trois types de bateau à Bonifacio :

- les barques marseillaises, ou "pointu", d'une longueur de 4 à 5 m. Ils ne possèdent pas de cabine au centre du bateau, et n'ont donc pas de roue, mais une barre classique. Ils sont parfois motorisés mais n'acceptent qu'une seule personne à bord
- les bateaux classiques (*a barca* ou *u schifu*), ont une taille d'environ 8 m. Ils possèdent une cabine centrale, avec gouvernail, un plancher, en dessous duquel ronronne le moteur, et tout le matériel nécessaire (GPS, sondeur, radio, etc.).
- les chalutiers, ("u chalutier") sont de plus grands bateaux (12 m). Il n'y en a qu'un dans le port de Bonifacio. Ces bateaux sont plus puissants et capables de pêcher dans des eaux plus profondes, un poisson spécifique, les poissons des grands fonds (ex : le maquereau).

Tous ces bateaux sont munis d'un treuil qui sert à tirer le filet. Selon Jaco, « Ca s'est fait petit à petit, mon père voulait pas y croire, un gars en avait acheté un chez un type qui les fabriquait à Marseille, puis, tout le monde en a eu un ». Ici, nous est décrit le processus social de modernisation le plus courant : l'imitation.

## 6.2. Types de pêche

Il y a principalement, et sans compter la pêche au corail, deux types de pêche qui se côtoient à Bonifacio : la pêche à la langouste (*arigusta*) et la pêche au poisson (*pesciu*)<sup>9</sup>.

Auparavant, les pêcheurs étaient spécialisés dans une des deux activités, maintenant, selon les pêcheurs eux-mêmes, ce n'est plus possible au vu des difficultés économiques : certains bateaux restent spécialisés dans la langouste ; d'autres, dans le poisson, mais les uns et les autres complètent leurs activités en pêchant les animaux de l'autre catégorie. Je n'ai malheureusement pas pu opérer un décompte systématique des "spécialités" ; l'idée m'étant venue trop tard, les pêcheurs ne pouvant plus être tous contactés. Pour ceux à qui je l'ai demandé, les réponses semblaient s'équilibrer.

La pêche à la langouste commence le premier mars et s'achève le 30 septembre. On peut pêcher le poisson tout au long de l'année. On pêche cependant nettement moins en hiver, conditions météorologiques obligent. Ces conditions particulières (zone de grand vent) assignent les pêcheurs à rester au port au moins un jour sur deux même en haute saison (selon Carlo). La situation la meilleure se situe entre mai et août. La langouste se pêche à l'aide d'un filet "de 4" et le poisson, à l'aide d'un filet "de 9"<sup>10</sup>, dont le maillage est plus petit (voir plus bas, partie concernant les filets). D'après Carlo, on pêche les langoustes au début de la saison, en mars-avril, puis celles-ci se font moins présentes, et l'on peut revenir en juillet. Il s'agit en fait des deux périodes où l'effort de pêche se concentre sur la langouste.

## 6.3. Les filets

Les filets (*i rei*) sont en fait des chapelets de plusieurs pièces de filets, fixées à une corde inférieure lestée et une corde supérieure munie de flotteurs en liège. Chaque pêcheur a sa manière personnelle d'attacher entre eux les pièces de filet ; de même il aboute un nombre variable de pièces (50 m). Certains, comme Carlo qui pêche seul, préfèrent des chapelets de 4, moins longs à nettoyer en cas de choix peu judicieux d'un lieu de pêche sale. D'autres, préfèrent des chapelets de huit. Le filet, en nylon, a une hauteur de 2 m et une longueur variable. Aux extrémités des filets, sont accrochées des cordes libres (*a caloma*), toutes les deux

d'une longueur correspondant à la profondeur de pêche (50 à 60 m pour les filets à poisson et 80-90 m pour des filets à langouste). Au bout de ces cordes, on trouve des flotteurs en mousse, qui soutiennent le filet, ainsi que deux signaux (*u pidagmiu*), dont l'un est souvent un drapeau monté sur un roseau de 2 m et l'autre, est appelé le "compagnon". En ce qui concerne les numéros de maillage, je reprends l'explication de Culioli : « Le maillage du filet est caractérisé par un numéro. Ce numéro représente le nombre de nœuds par 25 cm. Plus le numéro de la maille est élevé, plus celle-ci est petite » (Culioli, 1995 : 25). Au-delà de la maille de 9 (3,5 cm), la pêche est interdite.

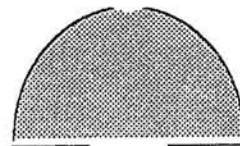
Pour la pêche au poisson, il y a beaucoup de filets trémails, c'est-à-dire doublement maillés : une couche de mailles larges (4), doublée d'une double couche de maillage plus étroit (7 ou 9). Doublé d'une double couche de maillage de 6, il peut servir à la pêche à la langouste.

Ces filets ont une durée de vie de quatre à cinq ans, d'après Jacquot, à condition que l'on sache les réparer, ce qui n'est pas le cas de tous. On lâche parfois à la mer des filets comprenant des trous, ou des pièces entièrement déchirées.

## 6.4. Les nasses

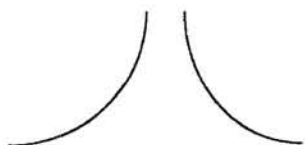
C'est encore une fois Carlo qui me servira ici d'informateur. Il ne faut pas confondre deux types de nasse : les nasses qui servent à la pêche au poisson, mais surtout à la langouste et celles qui servent à entreposer le poisson ou les langoustes, une fois attrapés, servant ainsi de vivier.

La nasse à pêche est formée de deux parties distinctes ; la première, en forme de bol (*u scorsu*), troué au-dessus. En voici une représentation sommaire :



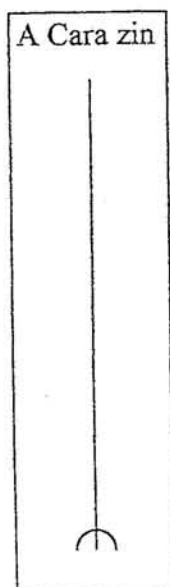
Cette cloche était<sup>11</sup> faite de joncs, de mitre, et de roseaux cerclés. On y disposait des appâts, des morceaux de poissons morts dont se nourrissent les langoustes, ou de la nourriture pour poissons. La seconde partie de la nasse, est en forme d'entonnoir (*a gamba*). On dispose cette gamba, sous le

*scorsu*, tête de l'entonnoir vers le dessus. La taille du trou de l'entonnoir (*u pugi*) dépend du type d'animal que l'on veut attraper : il faut qu'il ait la place d'entrer sans plus pouvoir ressortir, et ce, grâce à des joncs assez souples, se rapprochant, et refermant le piège sur l'animal qui avait pu les écarter légèrement dans le sens de l'entrée. En voici un schéma :



La nasse qui sert simplement de vivier ne comprend pas de *gamba* : on l'appelle simplement *a nassa*.

#### 6.5. Pour la pêche à l'oursin...



La pêche à l'oursin se pratique principalement en hiver. On la pratique avec un instrument appelé "*a Cara zin*". C'est un roseau de plus ou moins deux mètres, que l'on lance à la vue des oursins. Avant, le bout du roseau était coupé en trois, ce qui permettait la préhension de l'animal. Maintenant, on fixe une grappette (*u grappin*), trident en fer, fixé sur le roseau

#### 6.6. Les palangres

En hiver, on pêche aussi à la palangre : ce sont des lignes de fil « sur lequel sont fixés à intervalle régulier de nombreux avançons moins épais, armés à leur extrémité d'un hameçon (...) Il [le filet] est déposé sur le fond. » (*ibidem* : 27). On espère alors attraper des poissons vivant dans des profondeurs très moyennes (50 m).

### 7. RAPPORT SOCIAL À LA RESSOURCE : LA HIÉRARCHIE SUR LE BATEAU

Il s'agit ici de décrire l'organisation humaine mise en œuvre autour de la technique. Lorsque j'écris "rapport social", je ne veux pas encore parler ici des rapports des patrons pêcheurs entre eux, mais bien des rapports hiérarchiques de division du travail sur le bateau.

Le possesseur du bateau est le patron pêcheur. Pour être patron, il faut avoir une licence et avoir été embarqué pendant au moins six mois. Le patron paie son rôle (sécurité sociale) à l'Administration des Affaires Maritimes, ainsi que celui de son éventuel marin. Après avoir bataillé, avoir fermé le port, voici deux ans, les pêcheurs de Bonifacio ont obtenu le recouvrement par l'Etat et la région de 60 % des rôles, ainsi que des subventions à l'achat de matériel, à raison de 55 % du montant pour les nouveaux patrons. Le bateau est donc le capital du patron, de même que les filets, etc. : il est propriétaire de ses moyens de production.

Sur la majorité des bateaux (un peu plus de un sur deux), le patron enrôle un marin. Le marin a fréquenté l'école des mousses pendant trois mois, où, comme le dit l'un d'eux, marin depuis plus de 10 ans « On a tout appris. Il faut tout connaître : du moteur aux filets ». Il est souvent plus jeune que le patron, même si ce n'est pas toujours le cas. Il est payé et formé par son patron à la pratique du métier. On le paie comme suit : le produit de la pêche est divisé en deux, une fois retirée la part du bateau, c'est-à-dire, ses frais de fonctionnement (d'un tiers à la moitié de la pêche, selon l'amortissement du bateau). Certains patrons semblent cependant s'arroger deux tiers du restant, selon un jeune pêcheur. J'ai rencontré un cas où le marin, d'origine marocaine, est rétribué de manière fixe. Il était aussi plus expérimenté que son patron et touchait 300 francs "net" par jour, pour 20 jours par mois. On note parfois la présence d'un second marin accompagnant le patron.

La situation a bien changé, si on la compare avec le passé tel qu'il m'est décrit par les pêcheurs, puisque, selon plusieurs d'entre eux, « un bateau nourrissait quatre à cinq personnes ». Ces personnes travaillaient toutes sur le bateau. De plus, la transmission se faisait de père en fils : les anciens pêcheurs (ceux qui ont la soixantaine) ont encore appris avec leur père. Selon Miniconi, l'enfant apprenait petit à petit, dès l'âge de 8-10 ans

(ce qui m'a été confirmé par Jaco et Carlo), « Ainsi l'enfant se rapprochait du travail des adultes, il pourra obtenir un statut à partir de 14 ans comme mousse (*u mussu*), sera novice (*u novizziu*) à 16 ans et marin (*u marinà*) à 18 ans... » (*op. cit.* : 12). Les rétributions<sup>12</sup> étaient comparables à ce que Felici décrit, en ce qui concerne Ajaccio : « Autrefois, la rétribution des gens employés à bord de la banque se faisait en fonction du nombre de parts que retenait pour lui le patron et en fonction de la catégorie à laquelle appartenait le marin. » (Felici, 1981 : 38). Le novice touchait la moitié d'une part, le matelot léger, trois-quarts de part, le matelot, une seule et le patron gardait trois parts (une pour lui, une pour la barque, une pour le matériel). Je rappelle que les équipages étaient souvent des parents proches. Il en allait de même à Calvi (Casta, 1975).

## 8. JOURNÉE DE PÊCHE

Je me propose de décrire ici, une journée de pêche, telle que je l'ai vécue : c'est la concrétisation des explications précédentes concernant la technique et la hiérarchie. Je n'ai pas pu participer à plus d'une "sortie en mer", au vu des conditions météorologiques délicates; les pêcheurs ne désirant pas emmener un "novice" en terrain dangereux.

Avant de présenter cette journée dans son ensemble, il est peut-être bon de dire quelques mots de la représentation que j'en avais. Je pensais que les bateaux partaient tous ensemble à la pêche après une décision collective, que les filets étaient nécessairement bondés, et que le retour s'effectuait dans la plus grande décontraction et la bonne humeur générale. Comme j'avais en tête cette image d'Epinal, il est évident que mes observations et mes surprises ont été influencées par celle-ci, en ce sens que tout ce qui la contredisait m'interpellait.

Il faut aussi savoir que les départs se font sept jours sur sept, si les conditions météorologiques le permettent.

### 8.1. Décision du départ

#### 8.1.1. Facteurs de décision

La météo est un facteur important de la décision : on l'écoute la veille. Même si les plus anciens peu-

vent prédire le temps qu'il fera, il semble qu'ils écoutent la météo maritime, comme le fit le patron sexagénaire avec lequel je suis parti. Il faut remarquer qu'une erreur de la météo lui fait perdre, dans le meilleur des cas, une journée de mer, et donc de poissons ou langoustes, mais peut aussi lui faire perdre bien plus si une tempête imprévue les surprend<sup>13</sup>.

Un autre facteur de décision est le nombre de jours qui séparent le pêcheur du moment où il a "calé" ses filets. En effet, un filet à poisson se cale, c'est-à-dire, se pose en mer, soit le soir précédant la pêche, soit, cas le plus fréquent, 24 heures plus tôt. Il ne peut pas y rester beaucoup plus longtemps, sans quoi le poisson emmaillé ne peut survivre et devient dès lors bon à jeter. Le filet à langouste peut, lui, en raison de la plus grande résistance de la langouste, rester en mer environ trois jours. De plus, les poissons prisonniers peuvent alors servir d'appâts vivants. On comprend dès lors qu'en cas d'hésitation, ce facteur est important. Du reste, alors que, certains jours de mauvais temps, la plupart des bateaux restaient au port, l'un ou l'autre patron sortait et justifiait sa sortie par la présence prolongée de filets dans les fonds. Un troisième et dernier facteur de décision, non négligeable, est le facteur économique : si la période de "chômage technique" est trop importante, pour des raisons climatiques, technologiques ou personnelles, un pêcheur peut être tenté de se "voler une sortie", à ses risques et périls.

L'ensemble de ces facteurs doivent être couplés au facteur de saisonnalité : on a plus d'intérêt à sortir durant les périodes particulièrement poissonneuses qu'à d'autres (lorsque l'eau se réchauffe). J'aimerais simplement aussi noter que certains jours sont chômés de manière coutumière : c'est le cas du Vendredi Saint. C'est une superstition de pêcheurs, d'après l'épouse de l'un d'entre eux. On peut comprendre qu'on ne prenne aucun risque, un jour où même le Christ est mort.

#### 8.1.2. Moment de la décision

On décide généralement de partir la veille au soir, à l'écoute de la météo marine.

#### 8.1.3. Le départ

Chaque bateau part individuellement mais chacun a ses habitudes fixes de départ. Certains décident de partir vers 4 h; d'autres, vers 5 h, d'autres

encore, vers 6 h 30. Mais l'heure du départ, si elle est plus ou moins fixe, dépend aussi des conditions météorologiques et du type de pêche pratiqué (on part plus tôt pour la pêche au poisson). Je suis parti avec Carlo et son frère, Matteo. Ce sont deux anciens pêcheurs qui ont appris le métier avec leur père. Ils pratiquent habituellement la pêche à la langouste. Le premier cité a cependant exercé une autre activité marine; il est maintenant à la retraite et continue de pêcher <sup>14</sup>. D'habitude, il pêche seul, mais le beau-frère de Matteo est "fatigué" et son bateau ne permet que difficilement un travail individuel (bateau classique). L'heure de départ est 5 h.

Le matin, le port est mort. Chaque petit équipage, pour ceux qui ne partent pas seul, s'y donne rendez-vous peu avant l'heure prévue. Chacun arrive en voiture, puis attend éventuellement, assis sur les chaises de la terrasse du café habituellement fréquenté. Là, peut se prendre encore la décision de ne pas partir. Dès que l'équipe est au complet, on embarque. Il faut alors faire démarrer le moteur, s'éloigner au maximum du quai, puis larguer les amarres, lever l'ancre, et manœuvrer pour éviter de toucher les pontons.

#### 8.1.4. En mer...

On est parti. Il faut compter entre une heure et une heure et demie pour se rendre aux endroits où les filets ont été calés, à savoir, aux alentours des îles Lavezzi. C'est Matteo, le propriétaire du bateau qui tient la barre (gouvernail). Le trajet aller est propice aux discussions, tout le monde étant encore en forme. Cependant, ce voyage est stratégique, car, justement, à la fois parce qu'on est au mieux et à la fois parce qu'on n'a rien, ou pas grand-chose à faire, on en profite pour essayer de repérer de nouveaux lieux de pêche, c'est-à-dire, dans le cas de la pêche à la langouste, de nouveaux rochers <sup>15</sup>. Chacun doit observer : le patron grâce à son sonar, et le marin, simplement grâce à ses yeux. Lors du voyage, Matteo en a repéré un : il faut en noter la position exacte. On vérifiera par la suite s'il s'agit d'un lieu déjà recensé dans un cahier personnel que tient Matteo. On y calera un filet si nécessaire.

On arrive ensuite au premier filet calé voici trois jours. Pour se rendre sur les lieux, il a fallu consulter le GPS <sup>16</sup> pour une localisation précise, même si les marins ont d'autres principes d'orientation, se guidant, dans cette petite pêche côtière, grâce

aux repères de la côte. A l'approche du filet, celui-ci est aisément repérable grâce à son drapeau planté sur un des signaux. Il faut alors décider par quelle extrémité on va tirer le filet. Les facteurs de décision sont les vents et les courants. Aujourd'hui, la journée est belle, et finalement, cela importe peu mais je peux imaginer qu'en cas de vent violent, ce genre de choix est important. C'est Matteo qui a décidé de l'extrémité à choisir.

Les rôles s'inversent alors : Matteo, le patron, quitte sa cabine, enfile son ciré jaune, tout comme Carlo d'ailleurs, et s'avance à la pointe du bateau : il va tirer le filet. Je lui demande si c'est lui qui va tirer, il me répond : « C'est mon bateau, c'est moi qui tire ». Assez éloquent ! C'est lui qui doit prendre la langouste, tâche sans doute honorifique, mais surtout techniquement délicate, comme nous allons le voir. C'est alors Carlo qui se charge de la correcte tenue du bateau qui doit être parfaitement orienté, à l'approche du filet (perpendiculaire à celui-ci). Il faut aussi réduire la vitesse à l'approche de l'extrémité choisie. Carlo a eu le temps de placer une bâche sur laquelle le filet sera déposé, dès son arrivée. Le sonar indique la position du filet dans la mer : il est à 90 m de profondeur, et ne pose pas de gros problèmes : il semble entier et tendu, là-bas, sous l'eau.

Ensuite, on jette un grappin à la mer pour attraper le filet que l'on pose sur le treuil. On va tirer. Le bateau doit alors être orienté parallèlement au filet et ne plus bouger. Le treuil est actionné par un petit moteur, ce qui rend la tâche plus aisée. Chacun possède une manette pour actionner et stopper le mouvement circulaire du treuil : Matteo a la sienne, juste à sa droite, fixée dans la coque du navire. L'instant est assez intense, comparable au grattage d'un bulletin de loterie. Carlo a les yeux rivés sur le filet que l'on tire : c'est évidemment le revenu de la pêche qui se joue. On attend, crispé. J'ai même maladroitement posé une question à Carlo; celui-ci, d'habitude fort loquace et prompt à la discussion, ne m'a même pas répondu, tout juste a-t-il grommelé quelques mots rapides. Lorsque Matteo sent la langouste peser dans le filet, il fait un signe à son frère qui stoppe le treuil : c'est alors Matteo qui en règle le fonctionnement. A l'apparition de l'animal, il faudra vérifier qu'il n'est pas mort. Le filet monte petit à petit et la langouste apparaît, vivante et prisonnière. Là, Matteo s'avance encore vers le treuil, pour soulever le filet et sa langouste

emmaillée, le déposer sur le bateau, non avec le filet restant, vide, mais plus loin. On continue à tirer, et on répète l'opération plusieurs fois. Ce premier filet n'est pas une réussite : à peine quatre langoustes y sont prisonnières.

Matteo sent, à la traction du filet, qu'il n'y en aura plus : il fait un signe. C'est le moment que choisit Carlo <sup>17</sup> pour venir démailler les langoustes emprisonnées dans leur bourse (*a bursa*) <sup>18</sup>. Il prend la langouste sur le dos. À l'aide d'un petit couteau, il commence par dégager les mailles de la queue de la langouste, en essayant de ne rien abîmer de l'animal et du filet. Lorsque la queue est dégagée, il démaille, progressivement en remontant vers la tête. Arrivé à celle-ci, il coupe les "cornes" <sup>19</sup> de la bête, la retourne et la désolidarise définitivement de son filet. Parfois, il faut sacrifier une maille ou deux du filet pour extirper l'animal. Ensuite, comme il faut la maintenir vivante à la vente, on la dispose dans un vivier, sorte de tonneau en plastique rempli d'eau de mer. De temps à autre, un poisson apparaît : s'il est mort, on le jette à la mer, dans le cas contraire, on le garde et on le dispose dans un casier où il finira sa vie.

Pendant que Carlo démaille, Matteo commence à s'occuper de la partie du filet disposée sur la bâche. En effet, comme ce filet provient d'un endroit situé à plus de 90 m de profondeur, il comporte un nombre important de "saletés", que ce soient des pierres, ou un peu de végétation, selon les endroits : on jette les pierres trop dures par dessus bord et on écrase les pierres plus sédimentaires d'un énergique mouvement du pied. De même, les quelques sachets ou autres objets insolites pêchés, sont, selon leur état de saleté, rejetés à la mer; Matteo répugnant à y lancer des ordures jugées trop sales <sup>20</sup>. Le filet doit être remis correctement en ordre, sans nœud. Carlo, qui a fini de démailler, vient aider à cet exercice. La durée totale de l'opération est d'environ une demi-heure. La tâche n'est pas, grâce à la mécanique, spécifiquement difficile physiquement. Cependant, il faut avoir la technique nécessaire pour ne pas laisser le filet s'enrouler autour du treuil.

Une fois le filet remplacé sur la bâche, on le transporte à l'arrière du bateau. Matteo reprend alors sa place à la barre. On va relâcher le filet (*emu a mola*), au même endroit, si la pêche a été honnête. Il faut en effet savoir qu'un endroit exploité en début de saison décroît en productivité au cours

de l'année : quelques jours de pêche au même endroit semblent le vider, selon Carlo. C'est Carlo, le marin d'un jour, qui lance le filet, au signal de Matteo qui redémarre alors. Cela durera environ cinq minutes. Derrière, Carlo doit s'assurer que le filet parte correctement à la mer : aucun nœud ne doit être présent. Carlo s'énervait d'ailleurs sur Matteo qui avait mal préparé ce filet. C'est un moment qui semble stratégique et l'on peut le comprendre car, en cas de mauvais temps, cette activité peut s'avérer déséquilibrante, surtout si le filet se présente mal : le positionner correctement est capital. C'est une des deux seules altercations survenues entre les deux frères. Il y en eut une autre, au moment de l'orientation, à l'approche des signaux. Matteo s'est alors emporté : son frère semblait avoir mal négocié l'approche du filet. Vu le temps impeccable que nous avions, cela n'avait strictement aucune importance, mais ici aussi, cela deviendrait délicat par grand vent. On peut aussi interpréter cet événement différemment : peut-être Matteo, a-t-il voulu signifier la légitimité de son rôle de barreur habituel, et donc de patron-pêcheur.

Une fois le filet relâché, il faut nettoyer le pont à l'aide d'un balai. C'est la tâche qui m'a été dévolue : c'est par là et par le travail de rameur que commençaient autrefois les premières activités des jeunes sur le bateau.

En tout, on aura tiré cinq filets, directement déposés, auxquels il faut ajouter la pose de deux filets que l'on avait emportés sur le bateau. Il fallait profiter du beau temps. On pose les filets autour des rochers marins. Selon Carlo, il y a une autre technique qui veut que l'on recouvre le rocher avec des filets.

La pêche a été moyenne mais pas mauvaise : on a pêché huit kilos de langouste, une araignée de mer et quelques rougets, mais il faudra aussi compter deux jours d'inactivité. Carlo me confie que la prise de 20 à 25 langoustes représente une bonne pêche.

Lors du retour, on est tous un peu fatigués. Enfin, on rentre au port, il est un peu plus de 13 heures. Par mauvais temps, les pêcheurs ont tendance à revenir plus tôt, vers 11 heures, car on pose moins de filets. Le retour au port est loin d'être paisible car il faut au plus vite ranger la prise du jour dans la camionnette, pour aller la vendre au mareyeur ou au restaurateur. J'y reviendrai.

Les pêcheurs doivent encore raccommoquer des filets, réparer certains éléments du bateau (électri-

cité, mécanique, etc.). Ils réaliseront ces tâches les jours "chômés" ou en début de soirée, vers 18 h, lorsque certains reviennent au port pour discuter ou boire un verre. C'est à ce moment que l'on prend d'ailleurs le temps de discuter de la situation générale de la pêche, alors que les échanges suivant le retour au port (vers 13 h) sont d'ordre plus conjoncturel : la pêche du jour a-t-elle été bonne?

Je dois ajouter que la pêche s'accompagne d'une certaine alimentation. Le frère de Theo, parti au continent, et qui revient de temps à autre, déclare, dans une discussion : « Je suis parti en mer hier, ... on doit manger, et sais-tu ce qu'il me propose? ... Du thé, du thé et des biscuits... J'ai cru que mon père se retournait dans sa tombe... J'ai dit : "Sors le saucisson et le vin" ».

## 9. LES FONDS ET LA RESSOURCE

Le lieu de vie de la ressource fait l'objet de commentaires quotidiens : on peut le comprendre, car de l'état des fonds dépend le revenu de la pêche. Je n'ai malheureusement pas étudié les caractéristiques des fonds par les agents. Il aurait été intéressant d'en étudier les qualifications.

### 9.1. Etat et évolution des fonds

De manière très générale, tout le monde s'accorde pour dire que les fonds sont en baisse de productivité. Matteo, à propos du premier filet tiré, mauvais :

« On pêche, on pêche toutes les années aux mêmes endroits. Les langoustes, elles vont pas sortir comme des pommes de terre ». Derrière cette affirmation, il y a l'idée que les "fonds" ne sont pas renouvelables comme le serait un champ ; au contraire, pour un pêcheur, les fonds sont à la fois sauvages, puisqu'on ne peut pas vraiment les domestiquer comme un champ, et épuisables. La faute en est souvent attribuée à la technique. Ainsi, lors d'une discussion entre deux anciens, assis sur un banc, alors que je les questionnais sur ce problème : « Maintenant, c'est la technique, c'est bon pour celui qui travaille, mais  a fatigue les fonds. Et puis, il y a le sonar. Maintenant, il n'y a plus de coins inconnus » (Jaco et Carlo, acquiesçant). D'une part, le filet épuise les fonds, d'autre part, ceux-ci sont trop connus. On ne peut plus avoir la chance de trouver d'endroits inexploits.

Une autre explication est aussi souvent donnée :   titre d'exemple, je présente cette réponse de Gilles, un jeune pêcheur (40 ans) : « Ceux de Propriano <sup>21</sup>, ils raclent les fonds chez eux, puis, ils viennent ici avec leurs filets de 12 ; les Sardes, c'est pareil, avec leurs gros chalutiers et leur équipage... » D'ailleurs, ceux de Propriano sont réputés embarquer plus de pièces de filet (300, pour une centaine   Bonifacio, d'après Patrick). « Pourtant, on arrête tout l'hiver, mais ça ne leur [langouste] permet pas de se reproduire ; pour ça, il faudrait attendre 3 ans, mais on ferait un effort de pêche pendant un an et ça reviendrait pareil... » (Patrick). Encore une fois, on note l'idée que, même si le "réservoir" de langouste qu'est la mer, était plein, on pourrait le vider sans aucun problème, au vu de la technique.

### 9.2. Concurrents des fonds

Dans les fonds, il existe d'autres concurrents qui menacent la ressource. Il s'agit des plongeurs. Le responsable des Affaires Maritimes en place, Georges, qui connaît tous les pêcheurs avec qui il a de nombreuses discussions, nous <sup>22</sup> confiait : « Il y a la phobie du pêcheur sous-marin. Dès qu'ils voient un type en équipement de plongée, avec un fusil, c'est un truand. Pour un pêcheur, quelqu'un qui va regarder le poisson, il va nécessairement vouloir le pêcher. Ils disent : "il y a mille pêcheurs. Si les mille pêchent un kilo, ça fait une tonne". Ils ne supportent pas les plaisanciers avec des bouteilles sur le dos. » Ces assertions me seront confirmées par Albert et Patrick. C'est le discours de ce dernier que j'ai décidé de rapporter ici : « Le type qui plonge, il va prendre du poisson, le vendre à un restaurateur. Certains sont restés une saison, ils volent une partie des fonds. C'est quelques kilos par jour qui s'en vont (...) Ils se paient leur congé. C'est du poisson de moins en mer... Faut qu'elle soit généreuse, la mer. » D'une part, pour un pêcheur, un homme avec des bouteilles ne peut que pêcher car, comme le dit Albert, « Il est pas fou », d'autre part, s'il pêche du poisson, c'est forcément pour le vendre aux restaurateurs, et voler, en plus du poisson, des débouchés. On se rend compte aussi que cette prédation est bien perçue comme un "vol" dans ce panier commun que sont les fonds. Parfois, on combine le Sarde avec le plongeur. Ainsi, Patrick : « Les Sardes viennent la nuit, en bouteille, avec des lampes. Chez eux, y a plus rien, alors, ils viennent ici. » <sup>23</sup>

Un autre concurrent des fonds est le dauphin, et son corollaire, le marsouin. Selon Jaco, d'ailleurs, « Dauphins, marsouins, c'est la même famille. » Il ne s'agissait évidemment pas d'un cours de biologie. Derrière cette affirmation, c'est l'amertume qui pointe : s'ils sont de la même famille, c'est de la famille des voleurs de poissons et des déchireurs de filets. En effet, ils y font des dégâts importants lorsqu'ils s'y emprisonnent. Les conversations à ce sujet sont nombreuses et récurrentes. On y apprend comment le dauphin chasse, s'aidant du filet des pêcheurs, en y acculant les poissons. Lors d'une discussion déjà mentionnée, entre Carlo, Jaco et Ignacio, qui n'est plus pêcheur, sur un des deux bancs du port de pêche : « Carlo : - J'en ai vu un devant le bateau, et il restait là... »

Jaco : - Oui, ils entendent le bruit du bateau, ils le reconnaissent pour venir chercher le poisson, dès fois, ils descendent jusque 80-90 m pour le chercher dans le filet. Il est très intelligent : il chasse le poisson dans le filet.

Moi : - Il chasse ?

Jaco : - Oui, il poursuit le poisson et le force à aller dans le filet, car, lui, il peut faire marche arrière. C'est quand sa queue est prise dans le filet, qu'il est coincé. [Quand le poisson est dans le filet]<sup>24</sup>, il mord, et il mange le filet avec.

Ignacio : - Il a jamais mal au ventre, le marsouin, avec tout le filet qu'il avale ».

A ces animaux, comme au mérrou, sont donc attribués tous les attributs du parfait chasseur ; malin et toujours attentif. Auparavant, on tirait à vue sur les dauphins ; cela arrive encore, d'ailleurs, selon les aveux de François. Une autre solution avait été trouvée : on leur lançait des pétards spéciaux. « Mais ils se sont habitués au bruit, ils n'avaient plus peur » (Jaco).

Selon les pêcheurs, ils sont loin de justifier le statut d'animal à protéger. Ainsi, Patrick m'explique comment les scientifiques se sont, selon lui, trompés : « Pour les dauphins et les marsouins, les scientifiques sont venus, un après-midi, avec un sonar. Pour les voir, il faut venir le matin ou la nuit. Ils ont dit qu'ils étaient en voie de disparition. Mais ça, ce n'est pas vrai : n'importe qui te dira le contraire... ».

### 9.3. La ressource elle-même

Il ne faudrait pas croire que la ressource est perçue par les pêcheurs comme quelque chose d'inerte, sans aucune conscience. Devant l'évi-

dence de l'absence de certaines espèces dans les filets, les pêcheurs interprètent : « Avant, il y avait peu de filets et beaucoup de prises. Certaines espèces ont évolué. Ils ont pris l'habitude du filet (...) Le chapon et le rouget tapent encore dedans, mais le sar et le denté, ils sont plus malins ; ils s'arrêtent devant le filet, attendent que tu tires les filets pour passer. C'est sûr, ça... » (Patrick). De même, Régis, « Maintenant, on met le filet le matin et on tire le lendemain matin : avant, on mettait le soir. Alors, les poissons, ils s'habituent ». Je cite encore Gilles : « Avant, les filets, ils étaient en coton, maintenant, c'est du nylon... Le coton prend l'odeur de la mer, pas le nylon... et le poisson, il sent le nylon ». Je n'ai cité ici que quelques passages parmi ceux que j'ai pu recueillir à ce sujet, mais ils semblent épuiser les discours concernant la ressource. Ce qui semble ressortir, c'est l'attribution de qualités humaines au poisson ou à la langouste. Pour confirmer cette impression, je me souviens d'une réflexion de Jaco, lors de cette même discussion, réflexion que je n'ai pas eu le réflexe de transcrire. Il racontait qu'il avait lâché une petite langouste à la mer, en lui disant de raconter à ses copines, comment c'est au-dessus. Il fit alors l'analogie avec l'homme qui ne sait pas ce qu'il y a sous l'eau : la langouste, c'est l'inverse. Matteo, relâchant une langouste, lors de ma journée de pêche, avait eu semblable comportement. Ces poissons et langoustes sont humanisés, mais surtout appropriés jusque dans leur être supposé. Il pourrait s'agir aussi d'un phénomène proche de celui observé par Giovannoni dans son article sur la pêche "aux petits métiers" dans l'étang de Thau : « Devant ruser avec l'intelligence et le caractère de chaque espèce, le principe qui guide la pêche ne peut être compris que comme la confrontation de deux intelligences : celle de l'homme contre celles des poissons. » (Giovannoni, 1992 : 65).

## 10. RAPPORT PÉCUNIAIRE À LA RESSOURCE ET CONFLITS

### 10.1. Vente du poisson

Les pêcheurs vendent leurs produits selon plusieurs modalités. Principalement en fin de semaine, le produit est acheté par des habitants qui viennent se fournir directement sur le bateau. Ce type de vente ne représente cependant qu'une

faible partie du chiffre d'affaire. La majorité des produits est alors vendue soit directement aux restaurateurs, soit, et en grande majorité, aux mareyeurs. Ceux-ci sont au nombre de deux, chaque pêcheur restant "fidèle" à son mareyeur. « Chacun a ses amis », comme le confie un salarié de l'un des deux mareyeurs.

Il faut noter que les femmes ne semblent pas être mêlées à l'acte de vente, comme cela semble être ou avoir été le cas dans d'autres régions de la Corse (communication de Jean-Luc Alberti).

## 10.2. Prix des produits pêchés

La langouste se vend de 200 à 220 F le kilo, et sera revendue de 380 à 400 F par les mareyeurs. L'araignée de mer, elle, est vendue à 60 F le kilo.

Les poissons, eux se séparent en deux catégories : ceux de premier choix, et ceux de second choix. Les poissons de premier choix sont le pageot (*pagilu*)<sup>25</sup>, le chapon (*capun*), le sar (*sargu*), le denté (*dentigiu*), le mérout (*cernia*) qui se vendent aux alentours de 60 F le kilo<sup>26</sup> ; les poissons de second choix, comme le maquereau, se négocient à 30-40 F le kilo. Il faut savoir que l'année doit se faire sur sept mois de pêche, de mars à fin septembre, les sorties d'hiver étant fort rares et interdites en ce qui concerne la langouste.

## 10.3. Quelques prix d'exploitation

Un bateau coûte entre 250 000 F et 400 000 F, subventionné à 45 % pour un jeune qui s'installe. Le patron doit aussi payer 40 % (le reste étant subventionné) de son rôle et de celui de son éventuel marin (charges sociales, qui dépendent du nombre de jours d'embarquement, tous déclarés). Un chaquet de filets coûte 6 000 F, chaque pêcheur en possédant un peu moins de dix. Il faut ajouter à cela tous les frais d'entretien, en sachant que les produits sont "marinés", c'est-à-dire, prévus pour l'eau salée, et donc plus chers. Gilles, jeune pêcheur, tout en achetant ces produits, affirme, amer : « C'est les mêmes que les produits pour voiture ; il y a juste écrit "mariné" sur la boîte, alors, tu paies le double. ».

## 10.4. La vente et la rancœur

### 10.4.1. Un peu d'histoire

Que ce soit à Calvi ou à Ajaccio (Felici, 1981), il

semblerait que ce rôle fut dévolu à des femmes. « La vente du poisson tournait autour de ces personnages hauts en couleur et éminemment populaires qu'étaient les *pisciaghje*, les marchandes de poisson... » (Casta, 1975 : 85). Je n'ai malheureusement pas demandé ce qu'il en était à Bonifacio.

### 10.4.2. Aujourd'hui

Les mareyeurs assurent fixer les prix en début de saison, mais, selon les pêcheurs, ils font varier les prix à la baisse, lors des périodes de faible demande. La relation avec les mareyeurs est d'ordre conflictuel. Ainsi, selon Albert, « Ce sont des maquignons ». Selon Gilles, « Ils se parlent pas, mais, pour les prix, ils s'entendent... ». Ainsi, « aller chez l'un ou chez l'autre, c'est la même chose ». Il ajoute qu'ils ont diminué le prix de 10 francs, depuis deux ans. Les mareyeurs sont aussi accusés de mêler du poisson tunisien ou marocain au poisson local ce qui en fait diminuer le prix. D'après Albert, « les mareyeurs nous montrent les factures<sup>27</sup>... C'est comme ça qu'ils font diminuer les prix ». Selon Patrick, « les restaurateurs sont complices : ils vendent des produits étrangers en faisant croire que c'est du local ». Les pêcheurs pensent à un label "poisson de Corse" même si certains « tricheront toujours ». Ils accusent aussi certains restaurateurs de faire des groupements pour acheter directement le poisson à l'étranger.

D'après l'ouvrier rencontré chez le mareyeur, « Les pêcheurs voient les prix des restaurants augmenter, les touristes arrivés, c'est là qu'ils commencent à se plaindre ». Patrick insiste en effet sur la disproportion entre son prix de vente et le prix pratiqué dans les restaurants, en pleine saison, pour un poisson étranger. Le déclencheur de ces attitudes conflictuelles semble donc être l'arrivée massive des touristes, fait non négligeable dans une ville comme Bonifacio. Il faut aussi ajouter que la nécessité même du mareyeur est expliquée par les pêcheurs comme suit : ils ne peuvent pas assurer un arrivage régulier de poisson au jour le jour, ce que peut faire le mareyeur, en gérant ses stocks. Ils ajoutent que c'est surtout le cas en saison touristique. Pour comprendre la situation dominée des pêcheurs dans le rapport de vente, il faut donc saisir la base de l'économie locale, le tourisme, qui est à la fois, la cause d'une situation où le mareyeur est nécessaire et le déclencheur des plaintes.

Les pêcheurs ont donc le sentiment de ne pas vendre le poisson, expression courante, au "juste prix", c'est-à-dire, un prix honnête, équilibre entre l'effort qu'ils fournissent, la qualité vantée de leur produit, et leurs besoins quotidiens.

Il ne faut sans doute pas oublier que l'économie a profondément changé, lors de ces dernières années. Nous sommes passés, en une trentaine d'années, d'une économie traditionnelle (où les pêcheurs prélevaient, non seulement du poisson, mais aussi des châtaignes, du bois, des olives, pour leur propre consommation, économie aussi où la consommation locale provenait de prélèvements locaux) à une économie marchande, capitaliste donc internationale telle que nous la connaissons actuellement.

## 11. RELATIONS ENTRE PATRONS PÊCHEURS... DU POINT DE VUE DE LA RESSOURCE

J'aimerais ici montrer en quoi l'accès à la ressource génère certaines relations entre les patrons, que celles-ci soient paisibles ou conflictuelles.

### 11.1. Le pêcheur, un individualiste...

Malgré une origine commune, un habitat commun, des relations de parenté qui unissent les pêcheurs (voir plus haut), une confrérie, qui sont autant d'éléments d'union, on ne peut que constater l'individualisme présent dans la profession.

Commençons par présenter le point de vue de Georges (représentant des Affaires Maritimes.). Il note chez les pêcheurs un "individualisme forcé, comme en Bretagne, voici trente ans". Il cite aussi des exemples à l'appui : « Ils n'arrivent pas à s'entendre pour acheter une voiture frigo. Pourtant, ça coûte que 110 000 francs, et la région donne 60 000 francs de subventions. » Selon lui, cela permettrait de vendre du poisson en Sardaigne, qui en manque en hiver. Il en discute souvent avec les pêcheurs, mais ceux-ci ne semblent pas disposés à s'entendre. De même, Georges déplore l'absence d'union face au mareyeur ; groupés, ils pourraient gérer une installation de congélation efficace. Lorsque j'ai soumis cette éventualité à Patrick et à Gilles, le premier, soutenu par le second m'a affirmé que certains en profiteraient toujours, vendant leur poisson individuellement, sur le côté. J'ai appris plus tard, qu'ils avaient ten-

té d'agir de la sorte : ce fut un échec. Albert me confirmera cet individualisme, qu'il assume entièrement. Il parle aussi de "jalousies" : « On se surveille, tu regardes ce que l'autre a pris, tu demandes même au mareyeur si un autre a bien pêché... Moi (Albert prend un air fier et sûr de lui), ils savent pas... Si un pêcheur voit quelqu'un qui a bien pêché, il essaye d'aller à son endroit. » Je me souviens ici des petits regards que j'avais notés lors du retour de Matteo. Son voisin de ponton était en train de ranger son poisson et ses langoustes, avant le départ. Il l'a brièvement salué bien sûr, mais, par la suite, Matteo partagea ses regards entre le quai, et le bateau de son collègue. J'avais cru repérer une certaine insistance dans ces regards un peu volés.

Attention toutefois, repérer la bonne pêche d'autrui ne signifie pas que l'on connaît son emplacement. D'après Albert, « Tu dis que c'est un autre endroit. Lui, il le sait, que tu as menti, mais ça fait partie du jeu... De toutes les façons, ça se demande pas où tu as pêché, c'est qu'un paysan qui peut demander ça. » Un autre pêcheur, plus jeune, affirme : « Si quelqu'un prend tant de kilos, on essaye de le suivre... Nos endroits, on les dit pas, ou on dit pas exactement... Aux bons endroits, on laisse nos filets moins longtemps, et on les y met pas trop souvent. » (Jean). On remarque tout de suite, dans ces bouts de discours, le jeu du mensonge, mensonge dont tout le monde semble savoir qu'il fait règle. On en retire aussi une norme implicite : ne pas demander où quelqu'un a pêché, ne pas l'accuser à la transparence, à la parole tout de suite vérifiable. Il s'agit peut-être d'une des conditions pour faire de la tromperie une règle, en évitant des conflits directs. Quant à la qualification de l'incompétence par la référence au paysan, l'homme de la terre, berger ou cultivateur, c'est là chose courante dans ce milieu. On imagine d'ici les stratégies de "vol de lieu de pêche". Il faut se renseigner sur la pêche d'autrui. Ensuite, il faut essayer de repérer sa zone de pêche, au sein d'un espace dont on sait qu'il le pratique : il faut alors y repérer ses filets, qui sont marqués au nom du bateau du possesseur. C'est pour cela que Jean ne fréquente pas trop souvent les lieux habituellement abondants en poisson. La meilleure façon de se protéger de ces risques est de mentir au sujet de l'ampleur des prises de la journée. Albert nous confie qu'on affirme souvent ne pas prendre beaucoup de poisson ; lui-même avoue cacher une partie de son poisson ou de ses

langoustes aux autres, ne les sortant pas directement du bateau. De même, Jean avouait que, si l'on rentre chacun à ses propres heures, c'est aussi dans un but de dissimulation. Dans le même ordre d'idée, je me souviens que Carlo, discutant avec Jaco de la pêche à laquelle j'avais assisté, minimisait la quantité maximale de poisson dans un filet. Celui dont il parlait contenait huit langoustes, ce qui constitue une bonne prise; il n'en avouera que "cinq-six", ce qui est la limite de rentabilité pour un filet.

Dans un tel contexte de méfiance, je comprends mieux pourquoi on se méfie de l'enregistrement que je proposais. Dans ce milieu, on semble moduler consciemment son discours en fonction de l'interlocuteur. Laisser mettre sa parole en boîte, c'est peut-être s'exposer, c'est-à-dire ne plus maîtriser la personne même de l'interlocuteur. C'est peut-être encore plus vrai dans le cadre des conflits que je décrirai plus bas, où il s'est avéré que je fus aussi un réservoir d'informations sur pattes, impliqué ainsi, pour peu de temps dans la vie des pêcheurs. Il s'agit d'un autre contexte, il me semble que cela relève de la même logique.

Voilà en quoi on peut dire que les pêcheurs sont individualistes. Il ne s'agit en rien d'un individualisme ontologique ou permanent dans la vie sociale; celui que j'ai décrit découle du rapport à la ressource. On peut en effet comprendre une telle attitude : si l'on se représente les fonds comme épuisables et surtout limités, la concurrence entre pêcheurs est exacerbée, au vu de leur organisation déjà individualisée. Ce n'est pas un déterminisme du milieu car, d'une part, c'est la représentation qu'ils ont des fonds qui compte et non leur état réel, et d'autre part, l'organisation de la prédation est prépondérante, à milieu équivalent. Il en serait tout autrement de l'individualisme si les pêcheurs étaient salariés ou organisés en communauté partageuse. En effet, si on superpose à cette représentation des fonds comme étant limités, le mode d'appropriation de la ressource, on comprend, cet individualisme. L'espace de pêche et de vie de la ressource étant collectif, celle-ci ne devient propriété privée qu'à partir du moment où elle est pêchée. Dans ce contexte, pêcher du poisson ou de la langouste, c'est en prendre aux autres et aussi risquer de se faire prendre ses bons endroits.

On peut constater ici que les relations familiales<sup>28</sup> d'intermariage existant entre pêcheurs, ne suffisent en rien à enrayer cet individualisme.

Plus tard, je tenterai de montrer la pertinence du groupe mais je vais d'abord présenter un autre phénomène qui poursuit la logique d'éclatement, à savoir, le conflit entre jeunes pêcheurs et anciens pêcheurs.

## 11.2. Un conflit qui pointe : entre jeunes et vieux...

Ce conflit n'est pas un simple conflit de génération : ce qui est en jeu, c'est encore une fois la ressource. Une des causes de ce conflit, qui n'est pour l'instant que langagier, est sans doute la rupture dans la transmission filiale du savoir. Les plus anciens pêcheurs ne pêchent plus avec leurs fils, mais, dans le meilleur des cas, avec leurs frères ou beaux-frères. Les fils se sont reconvertis le plus souvent dans la restauration ou l'hôtellerie, voici une vingtaine d'années, alors que la pêche entrait en crise. Alors, certains vieux ne s'en vont plus et continuent la pêche après la retraite, avec un matériel de pointe, partageant certaines zones avec des jeunes, venus à la pêche plus tardivement qu'eux ne le firent, après d'autres détours. Ces jeunes n'ont jamais été totalement étrangers à la pêche mais ils y sont venus par des moyens non traditionnels, et ce, même si certains sont pourtant des fils de pêcheurs.

### 11.2.1. Point de vue des "vieux" pêcheurs

Ces pêcheurs ont tous entre 55 et 65 ans. Ils accusent les jeunes de ne pas les écouter : « on ne peut rien leur apprendre » (Jaco), de ne pas connaître la mer autrement que par la technique. « Moi, je leur dis : "tu achèteras un GPS quand tu sauras te repérer avec les montagnes, car les montagnes, elles, elles bougent pas" » (Carlo). Ils sont bien sûr accusés de ne pas pouvoir ramender les filets : « Les jeunes, ils préfèrent acheter du neuf, toujours du neuf, que réparer », me confiait Jaco, lors d'une discussion qui incluait aussi Carlo. Les jeunes sont aussi inclus dans la valse des discours sur le mode de vie actuel, lequel leur impose de plus grands bénéfices, les amenant ainsi à leur perte. Ce temps ancien est décrit comme le temps, où d'une manière générale, on ne travaillait pas pour vendre les produits et faire des profits - « Maintenant, c'est tout pour le profit, le profit, le profit, il n'y a plus que ça » (un vieux pêcheur)-, mais pour les consommer directement. Cela ne vaut pas que pour la pêche, puisqu'on allait aussi

chercher ses olives, ses châtaignes, son bois : tous prélèvements destinés à la consommation directe. Cette idée de l'activité professionnelle de pêche comme moyen de subvenir à ses besoins, sans plus, est aussi partagée par les jeunes, mais selon d'autres modalités. Ce qu'il faut retenir, c'est que les vieux imputent les difficultés des jeunes à une certaine forme d'ignorance technique, ainsi qu'à un mode de vie particulier et moderne. Ils avouent cependant que leurs bateaux à eux sont amortis depuis longtemps.

On peut comprendre cette attitude. En effet, les fonds sont inaliénables et, comme le signale Annie-H. Dufour, outre les moyens de production, on peut s'approprier un capital cognitif, c'est-à-dire, un ensemble de gestes, de savoirs et de mémoire, que l'on peut transmettre. C'est ce capital qui constitue l'héritage principal (Dufour, 1988). Dans ce cadre, la logique libérale qui, au moins en théorie, ouvre à tous les individus l'accès à toutes les professions entre en contradiction avec cette forme de succession. Si, en Provence, comme en Corse, "ceux qui arrivent à la pêche", sont mal vus, s'ils sont accusés de copier et d'abîmer les fonds, c'est que, en quelque sorte, ils volent, selon les anciens, ce capital symbolique. Et si les anciens s'accrochent à leur métier (cf. ci-dessous), c'est qu'ils n'arrivent plus à transmettre cette richesse <sup>29</sup> puisque, plus encore à Bonifacio qu'en Provence où Dufour remarquait la présence de jeunes autour des bateaux, il semble que le métier soit largement abandonné par les générations descendantes de pêcheurs (voir plus haut). Je pense que ce n'est pas un hasard, si les jeunes sont d'abord accusés de ne pas connaître les fonds et les modalités d'orientation (ils ont besoin d'un GPS), de ne pas savoir réparer les filets. Ce n'est qu'une manifestation de ce sentiment de dépossession. Maintenant, on peut acheter les filets, on peut se repérer après un apprentissage moindre : il y a donc une sorte d'inflation des connaissances, ce qui réduit le capital des "anciens", à moins de justifier l'échec financier des jeunes par cet achat de capital cognitif.

### 11.2.2. Point de vue des jeunes

Ce sont les jeunes qui sont les plus virulents et qui identifient le plus allègrement l'autre camp. Déjà Patrick <sup>30</sup> m'avait affirmé, lorsque je lui demandais, si les pêcheurs étaient unis : « On est que dix ou douze qui se parlent vraiment, à qui on dit de

"vrais ça va", pas juste des politesses ». Il me confirmera qu'il s'agit de tous les jeunes et de l'un ou l'autre vieux "honnête" car, « Il y a des vieux de 60 ans, ils touchent une pension de 7000 francs, ils continuent à pêcher. C'est pas penser aux jeunes, ça ». (Patrick, lors de la même discussion, voir note 21). Plus tard, lors d'un entretien avec Patrick, qui finit en discussion, à la terrasse du café des glaciers suite à l'arrivée de Gilles, de Christian, et d'un ancien pêcheur qui ne pratique plus, tous insisteront sur ces écarts à la règle de la retraite; les vieux sont accusés de ne pas s'inscrire au rôle : « Lui [désignant un retraité pêcheur], il pêche sous le nom de son fils, restaurateur... Son fils, c'est un zéro. En mer, il serait même pas capable de retrouver ses filets » (Christian). Ce fils, en plus du fait qu'il bénéficiera d'une pension de pêcheur, bénéficie aussi de poisson illégitime, qu'il n'a pas été chercher lui-même. Ce n'est pas le non respect des règles qui énerve les jeunes puisque : « Un jeune qui s'embarque pas et vient, c'est normal... » (Patrick, parlant d'éventuels pêcheurs plus jeunes que lui). La différence entre le jeune et le vieux retraité qui enfonce la règle, c'est bien la nécessité, le fait que le produit de sa pêche lui est absolument nécessaire pour avoir juste de quoi vivre. D'ailleurs, un vieux qui pêche modestement ne semble pas gêner les jeunes, c'est le cas de vieux pêcheurs qui pêchent à la palangrotte (ligne), et vendent un peu de poisson pour arrondir leur fin de mois; tous les pêcheurs attablés sont d'accord pour le dire. Il s'agit d'un équilibre. On reproche finalement aux vieux, ce que ceux-ci leur reprochaient, c'est-à-dire, une chasse au profit, une pêche au-delà de ses besoins : cette idée semble être partagée par l'ensemble des pêcheurs, chacun l'utilisant à ses propres fins. « Il touche x francs par mois... Je serais gêné de pêcher encore » (l'ancien pêcheur). Ces pêcheurs sont accusés d'être encore plus hargneux que les jeunes. « Eux, ils pratiquent plus que moi; ils montrent les dents » (Gilles), ou encore, « Ils veulent se manger la mer » (Patrick); tout cela d'un ton sec et déterminé. Ici encore, les acteurs en rajoutent : non seulement, les vieux pêchent professionnellement sans en avoir besoin, mais encore, ils le font avec frénésie jusque dans leur activité. Ils sont donc bien cupides, jusqu'au bout, selon les jeunes. On peut résumer leur état d'esprit, par ces mots de Patrick : « Quand je vois un filet de retraité là où je veux planter, j'ai les boules ». Si ces vieux s'accro-

chent à ce métier, c'est peut-être aussi qu'ils ne peuvent pas transmettre le métier dans les conditions qu'ils voudraient. On note en effet une coupure professionnelle. A titre d'exemple, les enfants de l'un d'entre eux sont respectivement laborantin, navigateur, batelier, gardien de phare (communication de Cécile Quesada). Les métiers restent sensiblement marins mais se détournent de la pêche. Le corollaire de cette affirmation est la diminution de la proximité des liens familiaux entre pêcheurs. Les intermariages étaient en effet courants (même communication).

Ces conflits se matérialisent dans l'espace du port puisque le ponton n'y est occupé que par des jeunes, fréquentant aussi le café qui lui fait face, tandis que les vieux occupent le ponton X, fréquentant l'autre bar (voir plan) et les deux bancs.

### 11.3. Le groupe se venge

Il ne faudrait pas croire tout de même que les pêcheurs sont une suite d'individus collés les uns aux autres, ou même explosés en deux sous-groupes, les vieux et les jeunes. Le groupe existe bel et bien. Je vais, dans ce chapitre montrer son existence d'un point de vue interne : c'est un des deux modes d'existence du groupe, celui qui veut que l'organisation même du groupe en justifie la présence. Je signalerai ensuite l'autre pertinence du groupe (du point de vue externe), le moment venu.

D'un point de vue interne, le groupe existe par ses normes et les manières de les faire appliquer. Il existe aussi par sa gestion des conflits entre patrons, ou entre patrons et marins. Ce groupe a aussi un cadre institutionnel : la prud'homie, que je vais décrire.

#### 11.3.1. La prud'homie

- Mise en garde

L'existence de ce cadre institutionnel ne suffit absolument pas à justifier l'existence d'un groupe, c'est-à-dire d'une unité d'analyse sociologiquement pertinente dépassant la simple coexistence d'individus. En effet, une institution peut n'avoir qu'une existence statutaire, abandonnée alors par des acteurs n'y trouvant plus aucun intérêt symbolique, social, économique ou politique.

- Organisation de la prud'homie

La prud'homie s'organise sur un mode corporatif

hérité de l'Ancien Régime (Raveneau, 1998). Le décret fixant les statuts de cette organisation date du 19 novembre 1859. D'après celui-ci (B.O. 379), « Sont membres des communautés de prud'hommes les patrons pêcheurs titulaires d'un rôle d'équipage qui ont exercé leur profession pendant un an dans la circonscription de la prud'homie à laquelle ils demandent à appartenir. » Cette institution a des représentants, les prud'hommes, élus par la communauté, à bulletin secret, tous les trois ans. La prud'homie de Bonifacio compte quatre prud'hommes hiérarchisés. Deux de ces prud'hommes pêchent à Bonifacio<sup>31</sup>. Le premier prud'homme doit déjà avoir été prud'homme, avoir pêché dix ans dans la circonscription dont cinq comme patron et ne pas avoir à son compte de peine infamante.

- Pouvoir de la prud'homie

D'après le décret, « Ils [les prud'hommes] connaissent seuls, exclusivement sans appel, révision ou cassation, de tous les différends entre pêcheurs, survenus à l'occasion de faits de pêche... ». Ils peuvent aussi régler la jouissance de la mer entre pêcheurs, déterminant ainsi les postes en mer. La prud'homie de Bonifacio n'utilise pas de ce pouvoir. C'est aussi le prud'homme qui ouvre et ferme la pêche, chose faite à Bonifacio. De même, ils concourent à la recherche et constatation des infractions en matière de pêche. Cependant, ils doivent agir en accord avec les Affaires Maritimes qui doivent constater l'exactitude des procédures de jugement.

« Lorsqu'ils se forment en tribunal, ils ne peuvent pas être moins de deux, les deux autres ayant été convoqués... ». Un tribunal de prud'homie est constitué à Bonifacio et est amené à juger les conflits entre pêcheurs. Il est dit dans le bulletin officiel que le tribunal « entend les parties et dresse sans frais un papier ». Dans le cas où la partie condamnée ne satisfait pas à cette obligation, sa barque et ses filets peuvent être saisis. Ces objets seront vendus à la criée après trois mois de non paiement<sup>32</sup>. Il faut encore ajouter que les prud'hommes sont bénévoles. Il faut cependant noter la grande valeur symbolique de ce statut. Je me souviens de cet ancien prud'homme qui me montrait la carte attestant sa fonction, qu'il garde sur lui depuis... 1972. Comme l'a très bien montré A.-H. Dufour, on ne doit pas s'étonner de l'exigence d'honorabilité qui pèse sur la personne des prud'hommes. En effet, ils doivent pouvoir faire

respecter leurs décisions sans en souffrir socialement (Dufour, 1988). De plus, les trois prud'hommes que j'ai rencontrés (l'ancien et l'actuel premier prud'homme, ainsi que le deuxième prud'homme) se caractérisent par une aisance verbale certaine : ils mènent les interactions et éludent les questions auxquelles ils n'ont pas envie de répondre. Cet art de la parole leur permet sans doute de rallier l'ensemble des pêcheurs à un combat social et de garder leur crédit après de nécessaires sanctions. Tout l'art est aussi de ne pas laisser sentir sa force performative, sous peine de se faire traiter de "menteur" <sup>33</sup>.

Dans les Salins d'Hyères (Provence), la prud'homie fait tourner les lieux de pêche. Dufour associe à cette pratique l'idéal démocratique et égalitaire présent en Provence, par opposition à la logique d'appropriation individuelle (idem). Il faut noter que ce n'est pas le cas à Bonifacio, pourtant une des prud'homies les plus actives de Corse. On sait qu'en Corse, l'appropriation privée rampante des lieux collectifs est quasi coutumière, mais il faudrait, avant de conclure une telle chose, faire un travail diachronique et comparatif de l'absence de cette pratique en Corse.

### 11.3.2. Le groupe, les normes

Quels que soient les conflits, il y a un certain consensus autour de certaines normes qui ont d'ailleurs été votées au sein de la prud'homie, et qui sont perçues comme de véritables lois.

Il y a d'abord le cantonnement, qui date de 1983. C'est un espace de mer, dont je reparlerai plus en détail, que les pêcheurs se sont interdits collectivement à la prédation, sous l'impulsion du premier prud'homme. Il y a ensuite la maille de 9, spécificité locale, que la prud'homie de Bonifacio s'est imposée pour éviter de prendre des poissons trop petits. On peut aussi citer l'interdiction de "planter" un filet sur celui d'un autre pêcheur. Du côté de la punition purement sociale, on peut ajouter la pêche de trop petits poissons ou langoustes.

#### • Processus de régulation

Pour comprendre ce processus, il ne faut pas perdre de vue la proximité spatiale des pêcheurs à leur retour, le réseau d'interconnaissance existant autour de la pêche incluant la famille des pêcheurs, et les discussions nombreuses que l'espace du port supporte.

Le nombre le plus important d'exemples concernant le cantonnement. Les rochers <sup>34</sup> qui sont à la limite du cantonnement sont tous en "limite intérieure". Je ne sais pas si c'est exact, mais c'est la représentation qu'en ont les pêcheurs. En clair, si quelqu'un pêche à proximité du cantonnement, on le soupçonne rapidement de "braconnage" <sup>35</sup>. D'après Albert, « la plus grave infraction, c'est de rentrer dans la réserve ». Je lui demande comment on sait si quelqu'un y est entré. Il me répond : « Rien qu'à voir les poissons ou les langoustes de 5 à 6 kilos... Elles viennent pas d'endroits normaux... ». C'est donc au moment du débarquement au port que l'on peut se douter de quelque infraction. En plus, « Le poisson est plus con dans un cantonnement, quand tu mets les filets, il les connaît plus » (Albert). Non seulement, cela illustre cette idée qu'ont les pêcheurs, que le poisson s'habituerait aux filets, mais encore, cela signifie que la pêche abondante est aussi, en plus de la grosseur du poisson, signe de fraude. Est-ce pour autant que le premier prud'homme sanctionne directement? Non. Comme il l'avoue lui-même, s'il a des doutes, et même s'ils sont vérifiés, il hésite à sanctionner des "pères de famille" en difficulté. Par contre, si l'infraction se répète, il verbalisera et le pêcheur passera devant le tribunal communautaire. Il sera ainsi condamné à 3000 francs d'amende <sup>36</sup>. De l'aveu de Patrick, « Une fois, ça va; c'est quand ça commence à se savoir, quand ça se reproduit, là, c'est grave. ». Il faut noter le "c'est quand ça commence à se savoir". Lorsqu'un pêcheur triche, on commence par le voir. Ensuite, on va en parler autour de soi. C'est ici que la dimension du groupe prend toute son importance, la nouvelle se répand et si le tricheur persiste, le prud'homme se verra dans l'obligation sociale de sanctionner. On pourrait dire que la parole qui se répand est la première sanction contre quoi le fraudeur échange le fruit de son activité. On le voit, il n'est pas encore sanctionné, mais on en parle et c'est le début des ennuis pour notre ami : d'abord, il est vu et donc infériorisé puisqu'on possède une information compromettante à son sujet, ensuite, s'il va au-delà de la limite du "trop loin", le prud'homme se rendra dans le cantonnement, pour prendre le pêcheur sur le fait.

En ce qui concerne les filets, je rappelle qu'ils sont exposés au regard de tous, sur les pontons, que là aussi le groupe peut aisément contrôler un certain degré de fraude car il faut bien avouer que tout le

monde semble tricher à certains moments. Certains pêcheurs me l'ont avoué, d'autres ont préféré le "il y en a qui..." souvent révélateur. Il ne faut pas dépasser un seuil de tolérance des écarts à la norme.

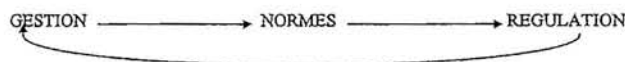
Le groupe a aussi une pertinence dans la répartition spatiale des pêcheurs. La plupart du temps, celle-ci ne pose pas de problèmes, et si la prud'homie a le pouvoir de la réguler, elle en use, de l'aveu du premier prud'homme, bien peu souvent<sup>37</sup>. Ainsi, on part dans ses endroits habituels, dès le début de la saison. Selon Carlo, « Il faut y être les premiers » : il faut essayer de ne pas se faire doubler mais après ce premier rush, les pêcheurs ont tendance à se répartir sur tout l'espace de pêche accessible. En effet, comme il s'agit là de leur ressource principale, et non d'une quelconque joute honorifique (comme ça le serait pour la chasse), il vaut mieux aller dans des « endroits frais »<sup>38</sup> que d'aller embêter son voisin. De plus, une règle interdit de planter son filet sur celui d'un autre. La sanction serait immédiate. Dans un tel contexte, vu les courants et la dérivation possible des filets, on tend à planter le sien plus loin. Ainsi, le groupe s'organise spatialement en mer; chacun ayant ses zones, connaissant celles des autres et les respectant plus ou moins. Ainsi, cette organisation du groupe, basée sur l'accès individuel à la ressource tend à pacifier par avance des conflits potentiels.

L'incarnation du groupe dans l'institution prud'homale permet aussi une gestion moins coûteuse, tant en temps qu'en argent, des conflits entre patrons ou entre ceux-ci et leurs marins. Un jugement sans appel sera rendu et tout le monde, vainqueur et vaincu y aura gagné. Il s'agit de juger "entre soi".

En conclusion, le groupe sert bien à apaiser les cœurs, à éviter la surenchère en spirale de la concurrence et la violence de certains conflits potentiels internes à une communauté qui reste très locale, conflits qui ont pour objet, dans ma perspective de recherche, la prédation, donc, la ressource. Le groupe réduit les tensions entre individus et en chaque individu puisqu'il assure une certaine égalité de traitement, un certain respect commun de règles rassurantes.

Si le groupe s'est choisi des normes, c'est aussi parce qu'il existe à l'état manifeste, c'est-à-dire que les individus qui le composent ont conscience, à Bonifacio, de leurs intérêts objectifs communs. Ces intérêts communs découlent de l'ap-

ropriation collective de l'espace marin. Les pêcheurs se sont imposés certaines règles, conscients de la nécessité de gérer durablement les fonds. On peut schématiser :



Je ne veux nullement affirmer que l'institution qui représente le groupe, la prud'homie ne fait pas l'objet de controverses. C'est aisément compréhensible lorsque l'on connaît les enjeux gérés par cette institution (kilowatts, procès...) dans un contexte économique tendu. Je ne voudrais pas affirmer non plus que le groupe annihile tous les conflits, que ce soit en son sein, ou vis-à-vis de l'extérieur. Il faut aussi noter que c'est justement quand cette fonction régulatrice est déficiente de façon flagrante, c'est-à-dire de façon à mettre en danger, pour certains, l'accès à la ressource, lorsque, par exemple, les vieux pêchent alors qu'ils n'en ont pas le droit, que l'on sent le mieux les forces centrifuges traverser le groupe.

### 11.3.3. Les conflits externes et l'existence du groupe

Il s'agit des conflits, autour de l'accès à la ressource, entre les pêcheurs de Bonifacio et d'autres pêcheurs ou institutions. Je vais tenter de montrer que le groupe existe aussi par les conflits qui peuvent opposer Bonifaciens et pêcheurs d'autres ports, les premiers s'unissant dans le verbe et dans les actes, pour faire front face aux seconds.

#### • Autres Corses

On peut souvent entendre que les pêcheurs d'Ajaccio, et surtout de Propriano, viennent sur le territoire marin de la prud'homie Bonifacio. Si les pêcheurs leur en reconnaissent du bout des lèvres le droit, ils les accusent de tricher. On peut entendre régulièrement ce genre de choses : « Les gars de Propriano, ils ont des filets de 10 ou de 12, ils fatiguent les fonds là-bas et viennent ici pour prendre le poisson... » (Jaco). Ici, le groupe se sent uni, par opposition à un autre groupe voisin, accusé de ne pas suivre les normes du lieu. Le groupe existe bel et bien par le conflit avec les autres mais par le média de la règle interne (la revoilà), non respectée par ceux de Propriano.

Il y a aussi d'autres types de conflits avec les

autres pêcheurs corses. En voici un exemple. Les pêcheurs de Bonifacio avaient décidé de monter un dossier de remboursement de filets, ceux-ci ayant été emportés par une tempête imprévue. « On voulait juste le remboursement des filets. On a demandé et les autres ont dit que oui, s'ils avaient la même chose » (Gilles). Cet épisode est intéressant puisque l'action commune a fédéré le groupe, et l'a, par là même, opposé aux autres groupes. De là, se dégage une expérience commune, et vécue comme telle, au groupe de Bonifacio. Ici aussi, le conflit avec autrui fait exister le groupe.

#### • Les Sardes

Il en va de même vis-à-vis des Sardes. La limite des eaux territoriales italiennes est à 6 km de Bonifacio. La présence des Sardes unit les pêcheurs bonifaciens dans les caractérisations qu'ils en donnent et dans certaines actions. Elle unit aussi l'ensemble des pêcheurs corses. On peut citer Gilles, me parlant du "carré français", espace de 36 km<sup>2</sup> autorisé aux Italiens, depuis un accord gouvernemental entre les deux pays (1992) :

« Gilles : - Ils sont passés par-dessus la prud'homme pour donner tout cet espace aux mains des Sardes.

Moi : - Vous pouvez plus y aller ?

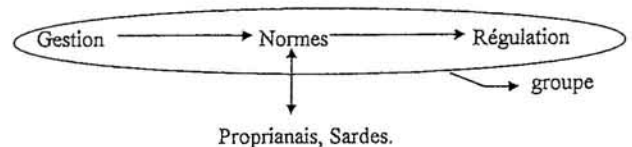
Gilles : - Si, mais les Sardes ont de gros chaluts et ils ont un plus gros équipage. Nous, on peut pas les concurrencer. Quand ils arrivent dans un endroit, ils le vidant ».

Patrick, lors d'une discussion entre trois pêcheurs ajoutera : « Les Italiens, je les ai vus tout l'hiver et encore, avec une maille de 10. Nous, c'est plus la peine d'y aller. Faudrait qu'on se le récupère ce carré. » (Tous acquiescent).

Là, le groupe s'unit, dans la perspective d'une action<sup>39</sup>. Il faut noter que, comme vis-à-vis des autres Corses, l'accent est mis sur le non respect des normes du groupe bonifacien (maille de 10 et pêche en hiver). Là, le groupe existe bel et bien et, comme le dit encore Patrick, « On essaye de se faire respecter, avec la maille de 9 ».

Si ces Sardes viennent, c'est avant tout parce que « Chez eux, il n'y a plus rien. Ici, les fonds sont quand même laissés tranquilles pendant cinq mois » (Patrick). Les Italiens sont aussi accusés de pêcher la nuit, en Février, ce qui fait que « Quand tu arrives en mars, tu crois que c'est frais, tu arrives et tu tapes dans le cimetière... Quand on arrive ils ont déjà mangé bien avant nous »

(Patrick). Les Italiens sont donc accusés de la crise actuelle : on ne les voit pas, mais ils ont vidé les fonds. De plus, « Toutes les réserves qu'on fait, on va se priver pendant 11 ans<sup>40</sup>, et d'un coup, les Italiens peuvent venir et en profiter » (Patrick). Les pêcheurs bonifaciens ont l'impression de s'imposer des règles dont les Sardes ou autres Proprianais veulent profiter, eux qui sont en quelque sorte les "anarchistes de la pêche" puisqu'ils sont perçus comme ne s'imposant pas de normes au prélèvement de la ressource. Tous ces conflits se greffent aussi au respect des normes. C'est la norme qu'ils ne respectent pas chez eux, qui justifie l'hostilité à leur égard, d'autant qu'ils sont accusés de ne pas respecter les règles locales. Ainsi, on peut schématiser :



Attention, toutefois, si on refuse la présence des Proprianais et des Sardes, c'est aussi qu'il faut défendre la collectivité locale et son appropriation par les Bonifaciens.

#### • Les responsables du Parc Marin et des Réserves Lavezzi

##### Présentation du projet

Dans la zone de pêche, il existe une réserve naturelle, réserve dont l'accès est interdit à toute pêche non professionnelle, par souci de préservation de la faune et de la flore. Il existe aussi un Parc Marin International créé en 1992, conjointement par l'Italie et la France, parc englobant les zones de pêches bonifaciennes. La réserve est à l'intérieur de ce parc et en a servi de modèle. Les responsables du Parc et de la réserve ont pour projet commun, en concertation avec les pêcheurs, d'interdire les îles Lavezzi à la pêche professionnelle; le tout, en échange d'emplois liés au tourisme marin, et de 16000 francs par an par bateau qui aideront ponctuellement au dénombrement des espèces de poisson dans la zone. Le moins que l'on puisse dire, c'est que les pêcheurs émettent des réserves à ce sujet. Cela concerne en effet tout le groupe puisque, de l'aveu de Carlo : « Les îles, ça fait vivre deux à trois bateaux ». Ceux-ci devraient

alors se trouver de nouveaux endroits, empiétant sur l'espace des autres, alors que le bénéfice d'un tel vivier naturel ne se ferait ressentir que dix ans plus tard. Cette atteinte à la ressource suscite des réactions verbales où la notion de groupe et l'esprit de corps des pêcheurs bonifaciens reprennent le dessus. S'affirme alors l'appropriation collective de la mer : « Parce que, les fonds marins, attention, c'est nous les propriétaires de la mer, finalement, s'ils nous empêchent de pêcher là, ça sera la mort ». Certains pêcheurs sont moins virulents, mais tous sont sceptiques : ils n'ont eu qu'une seule réunion d'information, alors, on se forge petit à petit une opinion. La question est de savoir s'il faut un deuxième cantonnement ou si ce n'est pas possible. Une chose est sûre : « S'ils veulent faire ça, ils ne peuvent pas se passer de nous » (Christian) ou encore, « La réserve, d'accord, si on la gère... » (Albert). Toutes ces affirmations tendent à montrer encore une fois le réveil du groupe, qui se veut autonome, décidant de sa destinée. J'aurai d'ailleurs à reparler de l'autonomie qui, au niveau individuel comme au niveau collectif, est une affirmation chère aux pêcheurs.

#### *Autres conflits externes*

D'autres conflits ont engagé la prud'homie de Bonifacio. Voici deux ans, ils ont bloqué le port pour revendiquer certaines compensations économiques (réduction de charges, paiement du gasoil, etc.) et l'interdiction aux pétroliers français et italiens de traverser les bouches. Ces actions ne concernaient pas qu'eux ; ils ont eu alors l'aide de pêcheurs corses d'autres prud'homies. Il faut dire que les intérêts alors défendus les concernaient aussi. Alors, les pêcheurs se sont unis, et se sont sentis "pêcheurs corses". De là à parler de segmentarité...

## 12. DU BON ACCÈS À LA RESSOURCE : VALEURS ET HIÉRARCHIE

L'accès à la ressource ne se résume pas à un acte technique. J'ai assisté à plusieurs discussions entre pêcheurs qui laissent entrevoir certaines valeurs hiérarchisantes.

Avant tout, un bon pêcheur est quelqu'un qui maîtrise la ressource, quelqu'un qui pêche beaucoup. C'est une évidence mais il faut en montrer brièvement les mécanismes d'affirmation sociale car cette logique va à l'encontre de la logique de

dissimulation du produit de la pêche décrite ci-dessus. Je vais reprendre les mots d'Albert. Lorsqu'il m'expliquait la logique de dissimulation, il n'a pas manqué d'ajouter : « On cache le poisson mais, de temps en temps, il faut le montrer, sinon tu es un mauvais pêcheur, et tu n'es plus tellement considéré ». Il y a donc un équilibre difficile à respecter entre ces deux attitudes si l'on veut concilier réussite économique et réussite symbolique. D'autres moyens sont mis à l'épreuve. On peut prouver son excellence en communiquant la localisation de certains lieux de pêche<sup>41</sup>. J'ai assisté à une telle discussion entre Jaco et Christian, un marin de 50 ans. Jaco donnait la position précise d'un lieu de pêche, contredisant Christian. Ainsi, se transmet une partie des connaissances des fonds entre pêcheurs. De même, si on se garde bien d'annoncer le contenu d'une prise récente, on ne se prive pas de parler de prises plus anciennes, toujours impressionnantes. D'autres moyens peuvent être aussi mobilisés, comme la famille. D'après Albert, les cousins d'un pêcheur auraient tendance à affirmer sa bonne pêche, arme bien sûr à double tranchant. J'en ai aussi été témoin puisque le cousin de Jaco est venu m'annoncer, lors d'un bref échange, que ce dernier était "le meilleur pêcheur", et qu'il en pêchait, des langoustes, pas plus tard qu'hier...

Il y a évidemment d'autres critères de classification, qui ne concernent pas tant le résultat que la manière.

La définition du "patron pêcheur" dépasse l'investissement financier, le simple achat d'un bateau et de filets. Le bon patron pêcheur, c'est celui qui est capable :

- 1) de faire ses filets.
- 2) de les réparer.
- 3) de les acheter, c'est-à-dire, de reconnaître les bons filets.
- 4) de réparer lui-même certains éléments de son bateau.
- 5) de planter ses filets aux bons endroits.

De ces remarques, on peut dégager l'importance symbolique des filets, plus importants que la barre. Il est évident que de la bonne maîtrise de ce moyen de production dépend directement le résultat économique de la pêche mais les acteurs "en rajoutent". Un pêcheur qui posséderait cinq fois plus de filets que les autres, et qui les lâcherait n'importe où, même s'il obtenait un résultat satisfaisant, serait, semble-t-il, déconsidéré. Un autre élément est important ; c'est l'idée d'autonomie,

l'affirmation marquée de savoir se débrouiller seul sur son bateau et il est vrai que la plupart des pêcheurs ont de bonnes notions d'électricité, de mécanique, etc. Dans le même ordre d'idée, les pêcheurs n'aiment pas le terme de subventions et lui préfèrent celui de compensations. L'autonomie est aussi affirmée au niveau du groupe. Ainsi, un ancien prud'homme, parlant des Affaires Maritimes, « Il faut leur montrer qu'on n'a pas besoin d'eux »<sup>42</sup>. De même, en ce qui concerne le cantonnement, l'accent est toujours mis sur le fait qu'ils le gèrent eux-mêmes, « Si on veut, on l'ouvre le cantonnement » (Patrick). Ce qui dérange fondamentalement les pêcheurs dans le projet de Parc Marin, c'est aussi qu'ils en perdraient éventuellement la gestion : « On n'a pas besoin d'eux pour faire des réserves, on peut les faire nous-mêmes » (Jean).

Une des caractéristiques du métier est aussi de devoir aller chercher la ressource, dans le monde sauvage : Le poisson, ça se mérite. C'est comme cela que j'interprète cette petite phrase de l'ancien prud'homme : « Lui [parlant d'un pêcheur], il met dix minutes pour aller pêcher... Il pêche dans son jardin, on fait pas comme ça ». Cette assertion recoupe, selon les mois, les prises de distance par rapport aux aquaculteurs. Une étude de faisabilité de la réserve du Parc Marin signale d'ailleurs, au sujet de l'aquaculture « Elle est soupçonnée de générer des nuisances à leur encontre » (Étude : 84). « Il faut insister sur la différence entre le poisson d'élevage et le nôtre » (Patrick). D'une manière plus générale, on peut citer Jaco : « Vous avez vu le saumon qu'on élève. Il est rouge. Or, le saumon, c'est blanc. On le voit quand les ours le prennent au vol. C'est parce qu'ils leur donnent des graines que c'est rouge... C'est comme la vache folle... ». Il faut ajouter que la présence des aquaculteurs, qui sont dans la prud'homie, a fait baisser le prix de certains poissons. Les pêcheurs sont sûrs de la plus grande qualité du leur, et l'affirment, mais « Les gens ne savent plus reconnaître du bon poisson » (Jaco).

Il faut aussi noter la valorisation de l'équilibre entre prédation et préservation : je l'évoque dans la partie suivante.

### 12.1. Deux logiques à l'épreuve

A Bonifacio, l'acte de pêche se vit comme un équilibre entre préservation et prédation de la ressource : prendre du poisson tout en s'assurant qu'il en reste.

Au passage, il s'agit là d'un élément identitaire important puisque les pêcheurs bonifaciens s'en servent pour souligner leur différence. Tous, en effet, mettent l'accent sur l'originalité de la pêche locale à cet égard, que ce soit en ce qui concerne le maillage ou le cantonnement. « Les Sardes et les autres prud'homies, ils sont pas comme nous... Ici, on est des écolos bleus » (Albert). Le cantonnement existe en effet depuis 1983 : c'est un espace de 1100 ha que les pêcheurs bonifaciens, avec l'aide de l'Etat<sup>43</sup>, ont décidé de préserver de l'effort de pêche. Si l'on en croit le prud'homme, qui semble avoir été à l'initiative de ce projet, il ne fut pas facile d'en convaincre les pêcheurs. L'idée est de permettre au poisson et à la langouste de s'y reproduire, pour repeupler les fonds et essaimer vers les zones de pêche « Le cantonnement, c'est un vivier naturel » (Carlo). On parle aussi du cantonnement comme d'un capital, comme des économies que l'on fait, en se sacrifiant un peu, pour mieux pouvoir en profiter durablement. C'est parfois explicitement signifié : « Le cantonnement, c'est notre capital. Si tu pêches dedans, tu as ruiné tes économies... ». Le poisson qui en ressort est donc bien un intérêt légitime pour tous les pêcheurs. On retrouve d'ailleurs la même logique chez les chasseurs alpins de Sergio Dalla Bernardina. Il note la métaphore récente du chasseur/banquier et du chasseur/actionnaire : « [Cette métaphore] nous présente la faune en termes de capital (le fameux patrimoine naturel), sa protection en termes d'investissement, et son abattage en termes de prélèvement... » (Dalla Bernardina, 1995 : 672). Il s'agit, chez les pêcheurs comme chez les chasseurs, d'une manière de maîtriser la nature, de gérer les variations de rendement, de rendre un tant soi peu prévisible le résultat de l'activité. Il est évident que les tentations purement prédatrices sont grandes et nous avons déjà vu que certains pêcheurs puisent dans ce capital. C'est alors le groupe, incarné par le prud'homme qui sanctionne. L'infraction étant financière, il est logique que la réparation le soit (voir plus haut); l'argent étant reversé à la prud'homie, à l'ensemble des pêcheurs.

Outre cette privation spatiale, un autre règlement local est en vigueur, pareillement sanctionné; il concerne cette fois les filets et leur maillage. Comme je l'ai dit plus haut, il s'agit de laisser passer les petits poissons, d'économiser encore une fois, de miser sur l'avenir.

Il est évident cependant que le maillage imposé

permet encore la prise de petits poissons ainsi que de petites langoustes. La sanction officielle est alors plus difficile même s'il est, par exemple, interdit de pêcher une langouste d'une taille allant de l'extrémité du pouce à celle de l'index, lorsque la main est tendue (*u palmu*). Ne pas la rejeter à la mer est, dans le discours, unanimement condamné par les pêcheurs qui font alors jouer la sanction sociale. En rejeter beaucoup est, a contrario, valorisé. Ainsi, après mon voyage en mer, j'ai été pris à témoin, lors d'une discussion déjà mentionnée entre Carlo et Jaco. Carlo déclara en effet en avoir jeté deux à la mer, me demandant de confirmer le fait. J'étais dès lors devenu un témoin supposé neutre, une sorte d'arme pour avérer une assertion dont Jaco aurait pu naturellement croire qu'elle fut un mensonge, la chose étant courante. Jaco surenchérit d'ailleurs tout de suite en déclarant en avoir rejeté six ou sept, le même matin. Le nombre me semble bien sûr excessif. L'idée est évidemment d'affirmer qu'on en laisse pour les autres, qu'on ne prélève pas une ressource dont le profit individuel serait ridicule par rapport au profit social ultérieur de la préservation, puisque le poisson ou le crustacé sont vus comme condamnés à être attrapés par soi ou un autre. On ne peut cependant pas dire que l'acte de relâcher le poisson se fasse sans hésitation. Lorsque j'étais sur le bateau, Matteo, comme je l'ai déjà signalé, relâcha deux langoustes trop petites. Non seulement, je l'ai vu hésiter, consulter son frère, pour la deuxième, présente dans un filet bien maigre, mais surtout, il la relâcha en me disant : « Voilà, elle est trop petite... Il faut la rejeter mais bon, c'est peut-être un autre qui la prendra... Si tout le monde faisait comme moi... ». La tension est provoquée par l'idée qu'un autre, peut-être moins scrupuleux, puisse profiter du sacrifice consenti. La logique prédatrice, lorsqu'elle prend le dessus sur la logique préservatrice, ne peut selon moi se comprendre que si l'on considère ce rapport à l'autre, cette idée qu'il faut prendre pour ne pas se faire prendre. C'est d'ailleurs cette logique qui pousse en partie à l'amélioration graduelle des techniques, mais aussi à la dissimulation des "bons endroits". C'est cette logique qu'a observée Vincent Giovannoni : « Autant, puisque l'occasion se présente, en prendre la plus grosse part possible avant que ce trésor vivant ne soit évanoui, dispersé à nouveau dans les flots. Avant, aussi, que les 'autres' n'aient tout pillé » (Giovannoni, 1992 : 67). Ce discours sur les autres est

omniprésent à Bonifacio : il ne s'agit pas des autres dans leur ensemble, mais de cette catégorie floue des "Il y en a qui". Ainsi, « Il y en a qui s'en foutent, qui pensent à la fin du mois : ils veulent gonfler leur portefeuille » (Jean). Vu l'unanimité de ce discours, on peut penser que chaque pêcheur, un jour ou l'autre de mauvaise pêche, a prélevé de la sorte. Comme d'habitude, c'est une question de mesure : ne pas se faire remarquer... Un autre point de confrontation des deux logiques est la durée de mouillage des filets. Il s'agit de ne pas laisser les filets trop longtemps à la mer. Si un filet à poissons reste trois jours, par exemple, la probabilité de prendre des poissons morts aura augmenté, en même temps que le nombre de poissons présents dans le filet. Il en va de même pour la langouste, à ceci près que laisser un filet plus longtemps permet alors de prendre quelques poissons qui serviront d'appâts vivants. Comme d'habitude, la logique préservatrice est valorisée discursivement. L'idée est alors qu'on ne prend pas du poisson qu'on ne peut pas vendre, s'il perd sa valeur marchande. « Le poisson que tu prends, tu dois le vendre » (Albert). La ressource ne doit pas être gaspillée. La logique est la même que précédemment : si le profit individuel est de loin inférieur au profit social ultérieur, le pêcheur est déprécié. Que chacun prenne un maximum dans le "pot commun", ça fait partie du jeu, mais il n'est pas question de gaspiller, de dilapider le capital marin.

La logique de préservation, comme celle de prédation, lorsque l'une d'elles l'emporte chez un individu, ne peut se comprendre si on ne considère pas l'ensemble des pêcheurs et la limitation de la ressource. J'ai déjà montré ce qu'il en était de la prédation. Une prédation que l'on peut considérer comme acharnée ne concernerait pas un pêcheur seul sur un espace privé. De même, la préservation, pour des pêcheurs en groupe, sur un espace collectif, n'est possible que si l'autre respecte les mêmes règles. C'est donc bien le fonctionnement du groupe tel que je l'ai décrit plus haut qui permet l'actualisation de cette logique. Cette confrontation des deux logiques est aussi bien sûr la résultante de la tension entre l'appropriation collective des fonds et l'appropriation privée du poisson.

Il existe d'autres actualisations possibles de la logique de préservation qui n'entrent pas en conflit avec la logique de prédation. On comprend dès lors qu'elles ne mobilisent pas le grou-

pe de façon conflictuelle mais bien chaque individu conscient de l'intérêt de préserver le milieu de vie de la ressource. Il s'agit, par exemple, d'être attentif aux signes de la pollution, de ne pas jeter de saletés par-dessus bord, d'aller rechercher des filets détruits au fond de l'eau, de se battre contre le passage des pétroliers dans les eaux de pêche, etc. C'est bien un écologisme orienté vers le maintien de la ressource.

## CONCLUSION

J'ai axé l'ensemble de ce travail sur la ressource. Il était possible d'orienter les recherches et l'écriture sur d'autres voies, telles les représentations de l'espace marin, la transmission du savoir, ou encore ce savoir lui-même, mais il s'est avéré que la ressource était le meilleur moyen de rendre compte de la plus grande masse de résultats. Si je pouvais retourner à Bonifacio, j'essayerais de regarder les pêcheurs sous cet angle, en essayant d'affiner certaines de mes connaissances, en gardant tout de même assez de souplesse pour se laisser la possibilité d'être surpris.

J'ai commencé par une description de l'espace du port. Il s'agissait évidemment de planter le décor terrestre de la pêche. Cependant, on comprend mieux les mécanismes de régulation du groupe si l'on considère l'appropriation spatiale du port, non que ceux-ci en soient la cause, mais simplement une des conditions. De plus, on a vu que l'un des plus gros conflits internes au groupe se matérialise dans l'espace.

Ensuite, j'ai décrit la technique qui permet l'accès direct à la ressource, ainsi que l'organisation sociale sur le bateau. Je ne pouvais pas me passer d'une telle description qui plante le décor de l'acte de prédation, si je voulais axer mon objet autour de la ressource. De plus, l'évolution technique et son type de propagation sont les conséquences du mode d'appropriation particulier du poisson qui n'est privé que quand il est pris, de la vision des fonds, perçus comme déclinants, des difficultés économiques et du sentiment corollaire d'être berné par mareyeurs et restaurateurs.

Ceci amène à une réflexion sur les relations entre pêcheurs qui peuvent se comprendre sous le jour de la ressource. J'ai alors présenté l'individualisme des pêcheurs, compris également grâce au type d'appropriation de la ressource puis, les conflits entre jeunes et vieux, pour enfin me poser

la question de l'individu et du groupe, des mécanismes d'existence de ce dernier, ainsi que de son utilité. Ce groupe qui m'a semblé exister réellement grâce à ses normes de prédation et à leur modalité de régulation, tant vis-à-vis de l'extérieur que de l'intérieur puisque les conflits externes sont souvent centrés sur ces règles, a développé les conditions d'existence d'une deuxième logique, la préservation, dont les conflits avec la première, la très individuelle prédation, ne se comprennent également qu'en considérant le type d'appropriation des fonds, donc aussi le groupe et la concurrence individuelle. Le rapport pécuniaire à la ressource et la représentation des fonds comme déclinants permettent bien sûr de comprendre les hésitations en ce qui concerne la préservation, ainsi que les fragmentations du groupe, mais il faut tout de suite ajouter que c'est cette représentation des fonds qui a encouragé aussi la logique, collective cette fois, de préservation, gage d'avenir, selon les pêcheurs. Il faut peut-être ici récapituler l'ensemble des protagonistes plus ou moins impliqués dans le jeu de la pêche bonifacienne.

Le premier "acteur collectif" à prendre en compte, celui que l'on observe l'échelle la plus globale est la Communauté Européenne, et plus précisément la Commission. Si on reprend la définition de la ressource telle que je l'ai formulée, à savoir quelque chose d'économiquement rentable, le moins que l'on puisse dire est que la notion de rentabilité défendue par les instances européennes est toute différente de celle des pêcheurs. La communauté européenne défend la règle de la libre concurrence entre pêcheurs européens, tout en essayant d'assainir la situation générale de la pêche, dont la population est considérée comme trop nombreuse, et donc trop coûteuse en subventions et en conflits sociaux. La tendance est à la volonté de diminution de la prédation et à la reconversion. Alors que la logique des pêcheurs corses ou autres est de prendre un maximum de poisson (même si, à Bonifacio, on s'impose des règles, vécues comme des investissements, le but est toujours de pêcher le plus possible dans le cadre des règles que l'on s'impose), la logique de la communauté européenne tend à une limitation de l'effort de pêche.

De plus, certaines instances de l'Europe, et on peut se rendre compte à quel point ces deux intérêts concordent, plus écologistes, considèrent le poisson comme un composant des fonds marins

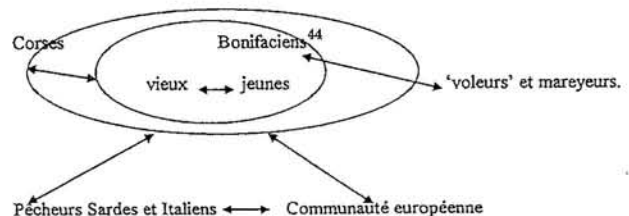
en général, fonds marins qu'il faut protéger, en tant que ressource rentable, mais selon d'autres modalités, puisqu'il s'agit plutôt d'un patrimoine marin à visée touristique. Les institutions nationales et régionales ont des attitudes semblables, même si elles négocient leurs marges de manœuvre avec l'institution qui leur est immédiatement supérieure (C.E. ou Etat). Les états considèrent la pêche comme un élément de leur politique intérieure et extérieure. C'est ainsi que l'Etat français négocie avec l'Etat italien les zones de pêche (voir plus haut). La logique écologiste est aussi défendue par les professionnels du tourisme, les clubs de plongée qui s'approprient poissons et fonds d'une manière plus symbolique. Les touristes veulent cependant consommer du poisson, en tant que ressource alimentaire. L'arrivage doit donc être régulier et à prix stable : il en découle l'existence des mareyeurs et l'importation qui en découle. Le touriste est un des supports de la rancœur des pêcheurs, même s'ils sont conscients du bienfait du tourisme pour l'économie locale.

Certaines associations écologistes se manifestent aussi mais pas toutes de la même manière. Certains veulent protéger totalement les fonds, ainsi que les dauphins, véritables porte-drapeau du combat écologiste marin. Pour eux, les fonds ne sont pas une ressource rentable mais un patrimoine mondial, un monde sauvage à protéger avant tout de l'action humaine. C'est la logique de protection poussée à son extrême, refusant le droit de l'homme sur la mer. Les responsables du Parc Marin, eux, ont pris le parti d'aider les pêcheurs à "gérer" les fonds. Ils essaient de trouver des moyens de pêcher sans altérer les fonds, véritables ventres à poissons, les proposent aux pêcheurs bonifaciens.

Les plongeurs sauvages ont presque les mêmes conceptions de la ressource que les pêcheurs, à ceci près qu'ils ne l'appréhendent pas de la même manière et que peu leur importe de la régularité de la prédation, puisqu'ils ne pêchent pas pour en vivre intégralement. Ils voient le poisson comme un moyen de compléter leurs revenus, et certains sans doute comme un sport.

Venons-en aux pêcheurs professionnels. L'ensemble de ceux-ci, qu'ils soient Bonifaciens ou non, partagent une même conception de la ressource, comme source de revenu par la prédation. Les luttes entre groupes sont cependant nombreuses puisque chacun d'entre eux veut aug-

menter leurs espaces de pêche, s'appuyant sur la libre concurrence. Les manières de faire sont cependant différentes. Les Sardes, dont les bateaux sont plus puissants et mieux équipés, qui, selon les Bonifaciens ne s'imposent aucune règle de pêche, pratiquent la razzia du poisson. En tous les cas, c'est comme cela qu'ils sont représentés. Ils suscitent l'opposition des pêcheurs corses, dans leur ensemble, unis pour l'occasion. Les Bonifaciens s'opposent aussi aux Proprianais, pour les mêmes raisons. Les Bonifaciens ont une conception de la ressource qu'ils veulent différentes de celle des autres pêcheurs, Corses ou pas. Leur gestion est plus locale : c'est ici qu'interviennent les deux logiques (prédation et préservation). Il faut dire qu'ils n'ont peut-être pas trop le choix, vu la puissance de leurs bateaux, à moins de s'opposer directement aux réglementations européennes (voir plus haut). A l'intérieur même de la prud'homie, les intérêts peuvent diverger (entre aquaculteurs et pêcheurs), tout comme les avis sur les manières de gérer le groupe (Faut-il faire un deuxième cantonnement ou faut-il se battre contre l'U.E.?). On peut ainsi schématiser les différents conflits et intérêts entre acteurs collectifs. Les deux ensembles permettent de comprendre que le groupe des Bonifaciens se ressoudent principalement par opposition aux autres Corses et il en va de même en ce qui concerne les Corses qui s'unissent face aux Italiens. On ne m'a pas narré d'actions communes unissant Italiens et Corses contre la C.E., pas plus que d'union de l'Etat français et de ses pêcheurs contre d'autres acteurs collectifs. Voilà pourquoi le schéma ne comprend que deux ensembles.



J'ai aussi abordé d'autres points qui ne se raccrochent pas directement au mode d'appropriation, mais qui concernent la ressource : il s'agit de la représentation de la ressource et des concurrents non humains, ainsi que des valeurs développées par le groupe des pêcheurs. Il va sans dire que ces deux thèmes sont évidemment liés à la ressource et à sa préhension. Quelle est cette ressource, et

comment bien se l'approprier? J'ai alors insisté sur la valeur d'autonomie qu'elle soit individuelle ou collective : ne pas avoir à compter sur les autres de qui il n'y a rien à attendre... Je n'ai cependant pas la moindre hypothèse à développer à propos de cette valeur car l'autonomie n'est pas l'individualisme, même si elle peut s'y ajouter. De plus, l'autonomie du groupe est revendiquée. Pourquoi? Tout juste puis-je dire qu'il s'agit

là d'une des manifestations du groupe, tant vis-à-vis de l'extérieur que de l'intérieur. De plus, l'autonomie, c'est peut-être aussi une manière détournée de s'opposer aux restrictions nationales et européennes.

La quasi-totalité de mes interprétations ne peuvent en effet n'être que des hypothèses à vérifier, le sens que j'ai tant bien que mal tenté d'entrevoir demandant à être saturé.

## NOTES

1 - Puisque je n'avais pas encore décidé d'un terrain avant cet épisode. C'est pour cela que j'utilise le terme de "métaphore" de la méthode.

2 - J'appelle "points de centration" les dimensions de problématique. Ce terme, emprunté à Gilles Raveneau, me semble mieux adapté. En effet, il s'agit bien d'une idée sur laquelle je me concentre dans l'ensemble de mes observations et interactions. De plus, j'observe tout ce qui peut se rattacher à cette idée qui devient ainsi le centre des observations plus ou moins proches de lui.

3 - Parce que je ne pense pas que cela puisse éclairer mon objet dans une de ses dimensions, je ne traite pas ici des états émotionnels de satisfaction et de remise en cause de soi qui alternent sans arrêt dans un mouvement quasiment maniaco-dépressif.

4 - Un jour sur trois est venteux.

5 - Ces accusations se basent sur des faits puisqu'il arrive qu'un plaisancier rencontre certains problèmes à rentrer au port. A ce titre, l'un d'entre eux, peu avant mon arrivée, avait accroché un bateau de pêche et s'était un peu écrasé sur le ponton. Réactions d'un pêcheur en discussion : « Il y en a, je vous jure, il vaudrait mieux ne pas les laisser naviguer ».

6 - Au cours de l'année dernière, on a dû constater des coups de feu entre sociétés concurrentes.

7 - Quinze bateaux qui pêchent depuis le bateau, à l'inverse des corailleurs.

8 - Il s'agit là d'une estimation d'un ancien pêcheur, Theo, qui me racontait le passage progressif de l'aviron au moteur.

9 - Je rapporte les noms tels qu'ils m'ont été donnés à Bonifacio. Si le français est largement utilisé à Bonifacio, la langue locale est le bonifacien, plus proche du ligure que des parlers de Corse intérieure.

10 - D'après la réglementation de Bonifacio.

11 - L'emploi de l'imparfait est un peu abusif mais il ne reste plus qu'un pêcheur qui utilise régulièrement ce matériel.

12 - Il ne s'agit pas d'un salaire qui suppose la comptabilisation des heures de travail.

13 - Ainsi, une tempête non annoncée a fait perdre, voici maintenant six ans, de nombreux filets aux pêcheurs de Bonifacio.

14 - Je tiens à signaler qu'il ne s'agit en aucune manière d'un passe-temps, Carlo prenant son activité très au sérieux.

15 - C'est aussi le cas de la pêche au poisson, mais ceux-ci peuvent se pêcher aussi dans de grands fonds sablonneux.

16 - Engin de localisation donnant la latitude et la longitude de position du bateau.

17 - C'est-à-dire le moment où la tension diminue.

18 - C'est la niche de filet dans laquelle vient s'engouffrer la langouste.

19 - Terme utilisé par Carlo lui-même : ce sont les défenses de la langouste. C'est à ce moment que l'on peut entendre le célèbre cri de la langouste.

20 - J'ai en effet vu Matteo prendre un sachet sale, faire la moue et le laisser sur le bateau. Par contre, un morceau de plastique plus net restera en mer. J'ai observé ce choix à quatre reprises. Lorsque j'ai demandé pourquoi on laissait certaines ordures à la mer et d'autres sur le bateau, il me fut répondu que les plus sales n'étaient pas rejetées.

21 - Il s'agit de la prud'homie voisine qui ne fonctionne pas suivant les mêmes règles. (voir plus bas).

22 - Gilles Raveneau avait encore eu l'amabilité de venir avec moi.

23 - Cette généralisation provient d'un fait réel qui a vu un Sarde se faire prendre, voici un an, avec des bouteilles (Georges).

24 - Entre crochets, c'est une reconstruction du dialogue a posteriori. Je suis sûr de l'idée que Théo voulait développer, mais plus des mots exacts qu'il a employés.

25 - Pour ce nom, j'ai consulté directement, et sans vérification, G. Massignon, 1962.

26 - Le mareyeur, lui, les revend le double du prix.

27 - Il s'agit des factures provenant de l'achat de poisson étranger.

28 - Communication de Jean-Luc Alberti.

29 - On pourrait définir ce capital comme une ressource, mais ce n'est pas l'option que j'ai choisie dans la définition.

30 - Il s'agit d'une discussion sur le ponton, entre lui et moi : Gilles, qui travaille sur son bateau, tend de temps à autre l'oreille et approuve.

31 - Le premier prud'homme est localisé dans le port de Bonifacio ; le second, dans la baie de Sant' Amanza.

32 - Selon le premier prud'homme, ce n'est jamais arrivé à Bonifacio.

33 - Un des prud'hommes a actuellement ce surnom.

34 - Je rappelle que les rochers sont stratégiques puisqu'ils sont censés attirer les langoustes.

35 - Terme employé par les pêcheurs eux-mêmes.

36 - Le cas s'est produit il y a peu.

37 - Elle n'organise des tours de garde que dans le cas de passage de bancs de poissons exceptionnels : chacun ayant alors successivement le droit de pêcher à un endroit.

38 - Expression qu'ils emploient.

39 - Ici la question de ma responsabilité se pose. J'ai décidé de jouer le jeu jusqu'au bout et d'imaginer que ce papier pourrait être public. Dans ce cas, je ne dois pas

donner de renseignements sur le type de cohésion envisagée par les pêcheurs, la préparation de leur action devant rester secrète le plus longtemps possible. C'est d'ailleurs eux qui me l'ont demandé.

40 - Temps nécessaire pour qu'une réserve devienne bénéfique.

41 - Cette localisation se fait alors oralement, à l'aide non plus du GPS, mais des points de repère offerts par la nature qui offre plus de possibilités de représentation des lieux en carte mentale. Les formules langagières utilisées sont très condensées. Cela peut être quelque chose du genre : "Tour x face à montagne y, 110 m", énoncé à grande vitesse.

42 - Cette autonomie déclarée ou voulue par rapport aux Affaires Maritimes est en disproportion avec les faits. Nous nous sommes rendus (Gilles Raveneau et moi) dans le bureau détaché à Bonifacio. A l'intérieur, on trouve un fonctionnaire qui connaît tous ses pêcheurs, leurs difficultés financières comme la naissance de leur dernier enfant. Pendant notre entretien, qui dura deux heures, ce monsieur s'est occupé de certaines déclarations, de maladie ou de revenu, que devaient faire les pêcheurs, leur a fourni des numéros de téléphones utiles, etc. Cette administration s'occupe de toutes les relations à l'Etat, jusqu'à la pension. Le fonctionnaire avoue : « Il n'y a que les accouchements qu'on n'a pas faits ». Cette administration n'applique pas les lois de manière bureaucratique : « Quand on sait qu'un pêcheur a des problèmes, on n'est pas trop strict avec les rôles ». L'autonomie des pêcheurs est donc relative.

43 - Ce fait est toujours omis dans leurs discours, ce qui révèle à la fois l'affirmation de l'autonomie et justement la pertinence identitaire de ce facteur.

44 - Il s'agit des pêcheurs, évidemment.

#### BIBLIOGRAPHIE

BOURDIEU, Pierre 1994 - *Le sens pratique* (1980). Paris, Ed. de Minuit.

CASTA, François J. 1975 - "I Marinari Calvesi : technique et vocabulaire de la pêche à Calvi". *Etudes Corses* n° 4 : 51-110.

CULIOLI, J.-M. 1995 - "La pêche professionnelle dans la Réserve Naturelle des Iles Lavezzi (Corse) - Effort et productions (Août 1992 - Juillet 1993)", *Travaux scientifiques du parc naturel régional et réserves naturelles de Corse*, n° 52.

DALLA BERNARDINA, Sergio 1995 - "Pour qui est le don? La comédie de l'innocence dans l'imaginaire cynégétique contemporain", *Ethnologie française*, XXV (4) : 668-678.

DUFOUR, Annie-H. 1988 - "Pêcheurs et prud'hommes. A propos des Salins d'Hyères". *Terrain* n° 11 : 66-84.

DURKHEIM, Emile 1988 - *Les règles de la méthode sociologique* (1894). Paris, Flammarion.

FELICI, Paul 1981 - "A pesca in Aiacciu. Technique et vocabulaire de la pêche à Ajaccio", *Etudes Corses* n° 17 : 35-117.

GIOVANNONI, Vincent 1992 - "Le bon pêcheur est un pêcheur... rusé. Notes pour une approche anthropologique de la pêche "aux petits métiers" dans l'étang de Thau", *Ecologie humaine*, X (1) : 63-68.

LAPLANTINE, François 1996 - *La description ethnographique*. Paris, Nathan Université, Coll. 128.

MASSIGNON, G. 1962 - "Faune marine et pêche à Bonifacio et Porto-Vecchio (Corse)". *Revue de Linguistique Romane*, XII : 404-456.

MINICONI, Roger 1994a – "Histoire de la pêche en Corse", *Chasse-Marée (Le)*, 46 : 2-17.

MINICONI, Roger 1994b – "Pêcheurs de Corse". *Chasse-Marée (Le)*, 50 : 2-17.

MINICONI, Roger 1994c – *Les poissons et la pêche en Méditerranée. La Corse*. Ajaccio, Al. Piazzola & La Marge.

MINICONI, Roger 1996 – "Pêche et pêcheurs à Bonifacio.

9000 ans de pratiques halieutiques". Intervention orale : conférence pour l'Association Di Ghi Di Scé. Bonifacio.

RAVENEAU, Gilles 1998 – Intervention orale concernant les pêcheurs corses. Centre d'Ethnologie de la Corse, Aix en Provence (3 avril).

SERPENTINI, A.-L. 1995 – *Bonifacio. Une ville génoise aux Temps Modernes*. Ajaccio, La Marge.

# La cuisine bonifacienne : un marqueur emblématique face au changement

Rachel RECKINGER

## 1. PRÉSENTATION DE LA PROBLÉMATIQUE

Dans le travail d'élucidation du réel que je me suis proposé de faire, j'ai choisi la cuisine bonifacienne comme prisme général d'investigation, indiquant le double changement, l'habitus, matérialisé par le tourisme, entre l'identité locale et la modernité; tout en posant que ce couple identité-modernité est en interaction constante, d'une part, et susceptible d'obéir à la logique des *wheels within wheels*, d'autre part, c'est-à-dire d'un mouvement local complexe, inséré dans une évolution globale de la société occidentale prise dans son ensemble<sup>1</sup>.

De plus, le niveau local se déploie en deux logiques : l'une, interne, représentée par le pôle de la cuisine familiale, a soin de se moderniser tout en gardant son empreinte identitaire spécifique<sup>2</sup> contrairement à la restauration, externe, qui, elle, est surtout soucieuse de vendre une image, un souvenir, une photo gustative d'une identité stéréotypée, certes, mais bien lucrative.

Nous voici arrivés à la pierre angulaire de ma problématique : où s'arrête la vraie identité locale, (comprise dans son sens de tradition vivante, c'est-à-dire épurée de manière spécifiquement locale de tout ce qui en est mort naturellement, pour des raisons historiques globales), et où commencent les stéréotypes... susceptibles de jouer un rôle vénal pour les touristes, mais également de mythification collective pour les Bonifaciens? Pour esquisser une solution, il s'agit sans doute de déceler le degré de familiarité des Bonifaciens avec leur cuisine traditionnelle et identitaire, tout en précisant comment ils la ressentent gustativement, à quelle occasion ils la préparent, comment ils en envisagent les rapports au tourisme et à la transmission, pour en souligner la mise en miroir avec la cuisine hôtelière, certainement influencée par la préoccupation de séduire un public de touristes, et par le souci de le faire à frais raison-

nables; sans oublier que cette entreprise peut avoir une fonction de reviviscence des traditions, et, finalement, avoir quelques retombées sur la clientèle autochtone.

## 2. CONSIDÉRATIONS MÉTHODOLOGIQUES

Cette décision n'a pas été innocente (comme aucune résolution épistémologique d'ailleurs...), et c'est d'une manière consciente que j'ai écarté la méthode technique d'investigation de la cuisine, d'une part, à cause de la littérature abondante existant déjà sur ce sujet et cette aire géographique, ainsi que d'une probabilité infime de découvrir des variations régionales bonifaciennes réellement importantes; et d'autre part, parce que c'est davantage l'ethnologie qui m'attire que l'ethnographie pure.

Par ailleurs, autant la cuisine me tient à cœur<sup>3</sup>, prosaïquement, autant des interrogations sur l'identité collective et ses rebondissements sur l'individualité, le mouvement perpétuel de toute réalité<sup>4</sup>, ainsi que les stéréotypes avec leurs raisons constitutives et leurs pertinences opératoires, embrassant tout un éventail de registres, allant de l'humoristique à l'inconscient, me travaillent actuellement, de sorte que j'ai éprouvé le besoin d'approfondir le sujet.

Quelle meilleure occasion que de m'y exercer dans le cadre académique et objectivant d'une semaine de stage de terrain, avec tout ce que cela comporte en nécessité de cohérence problématique, en investigation systématique, en réticences personnelles surmontées, en légitimité autre que le statut de visiteur pour l'accès aux Bonifaciens et à leur *native's point of view* (Geertz, 1986 : 71), en intensité des échanges semi-dirigés, en pertinence

de re-garder (Laplantine, 1966 : 16), en reformulations des hypothèses par de nouvelles données, le tout dans un condensé temporel saisissant!

La caractéristique d'une bonne recherche étant l'authenticité, c'est-à-dire la recherche de la vérité... non pas absolue, mais « celle qui se remet toujours en question et s'approfondit sans cesse par le désir de comprendre plus justement le réel » (Bourdieu, Chamboredon, Passeron, 1968 : 13), une démarche progressive s'impose, confrontant tour à tour les hypothèses théoriques aux données d'observation ou d'expérimentation, par des mouvements en boucles de rétroaction.

Selon P. Bourdieu, J.C. Chamboredon et J.C. Passeron, la démarche est un processus en trois actes dont l'ordre doit être respecté. Cette hiérarchie des actes épistémologiques se laisse diviser en rupture, construction et constatation (ou expérimentation).

En effet, pour adopter une démarche scientifique, il faut procéder à une rupture épistémologique avec ses préjugés, ses fausses évidences, son ethnocentrisme, ses propres catégories mentales, bref, rompre avec son épistémocentrisme scolaire pour bénéficier du discernement lucide, opposé à toute projection théorique. Cette rupture ne se fait qu'au fur et à mesure, en raison essentielle d'une prise de conscience très progressive des évidences culturelles... vécues comme naturelles.

Pour valider cette rupture, il est nécessaire que le chercheur se base sur un effort de compréhension rationnel et profond, fondé sur la logique et un bagage conceptuel valablement constitué. Ainsi, la construction constitue d'une part une représentation théorique du phénomène étudié, et d'autre part, elle achève la rupture épistémologique nécessaire pour la lucidité d'observation.

La constatation ou l'expérimentation est le résultat graphique de l'enquête, le texte ethnographique, susceptible de vérifications par toute une série de mesures d'objectivation de la part du chercheur.

Mais comment mettre en pratique toute cette théorie, comment traduire le centre d'intérêt qui m'a inspiré le projet d'y consacrer une étude, en un projet de recherche opérationnel?

Comme je l'ai dit, je fis mon exploration préliminaire à la lumière d'une question de départ, « précise, univoque, concise [...] à intention compréhensive ou explicative » (Quivy, Campenhout, 1991 : 12), permettant juste de canaliser le travail :

est-ce que la cuisine bonifacienne, si elle existe, comporte une valeur identitaire et dans quelle mesure celle-ci évolue-t-elle, par des mécanismes internes, d'auto-régulation et d'évolution, et externes, d'ouverture à une fonction touristique?

A ce point de la recherche, je me suis efforcée de rompre avec mes partis pris culinaires, insérant la cuisine corse globalement dans l'ensemble plus vaste de la cuisine méditerranéenne, faisant notamment l'amalgame avec la gastronomie italienne, facilité par les liens historiques entretenus avec ce pays, et des similitudes culturelles et linguistiques évidentes. Cependant, vu le cadre temporel limité de la présente recherche, je ne me fais pas d'illusions sur la superficialité de cette rupture, d'autant plus que l'approche comparative nécessaire à ce but cognitif n'a pu être qu'effleurée empiriquement lors de certains entretiens. Il me semble par ailleurs que l'insularité consiste en un *plus* ethnographique, vu que l'aire culturelle se voit limitée géographiquement, ce qui permettrait, dans le cadre d'une étude plus poussée encore, de déceler les influences majeures à l'œuvre, les ressources naturelles, autant que les moyens et les voies de communication culinaires vers d'autres aires.

Au fil de mes contacts, observations et entretiens, se dessina la construction de plus en plus cohérente de ma problématique, et je préparai deux modèles d'entretiens, un à destination familiale ou privée, l'autre à destination des restaurateurs. La grille d'entretien pour mes investigations auprès de particuliers débutait sur la question ouverte : Qu'est-ce qu'évoque pour vous la cuisine à Bonifacio? Cette question a l'avantage d'être vague, et donc de permettre à l'interviewé de construire et de structurer lui-même sa réponse, m'indiquant à moi, de par la direction qu'il prenait, à quel degré de familiarité il se trouvait par rapport au sujet. Ainsi, je refusai systématiquement de confiner un domaine où il faudrait situer la réponse, pourtant souvent réclamé. Selon le cheminement du discours de mon interlocuteur, s'il n'abordait pas par lui-même les points qui m'intéressaient, je le ramenaient au cœur de ma problématique à travers quatre sous-thèmes : le rapport au tourisme (incluant des rapports géographiques, les restaurants, et le discours éventuel sur le changement); le rapport temporel de la transmission, entre générations bonifaciennes; la connaissance de recettes locales (sans s'attarder sur le détail de leur réalisation); et finalement, un

essai de définition du goût qui fait qu'ici, « c'est comme nulle part ailleurs! »<sup>5</sup>.

C'est ce dernier point qui est le plus sensible (et le plus fertile, aussi!), mais comme il relève du domaine de l'affectivité, des émotions, du vécu non intellectualisé pour la plupart du temps, en un mot, de l'implicite formant justement une collectivité identitaire, c'est également le concept le plus délicat à saisir dans toute sa complexité constitutive et démarcative. En tant que perception subjective, informant pourtant le collectif, c'est une notion-clé à analyser, renseignant sur l'état d'une sensibilité commune réelle et la part de mythification collective, amplifiée par le tourisme et la modernité menaçant les "nostalgies du terroir" (Csergo, 1995) par une "uniformisation des goûts". Il va sans dire qu'il me semble que je n'ai pas eu accès à toutes les dimensions de ce fait. En ce qui concerne la description ethnographique des habitants, je livrerai essentiellement des renseignements sur leur origine, leur niveau social, et la composition des unités qui pratiquent une sociabilité culinaire, en famille ou entre amis.

La grille d'entretien conçue pour les cuisiniers reprend les quatre points d'articulation cités ci-dessus, mais elle diffère de celle pour les particuliers, dans le sens où elle inclut également des concepts de marketing, de présentation et de dénomination des plats et menus.

Par ailleurs, les comparaisons de genre, de standing, et de comportement, entre les restaurants de la Marine et ceux de la Ville Haute furent révélatrices, ce qui revient à dire que mon observation porta essentiellement sur le décor et l'ambiance créés dans tel ou tel restaurant, ainsi que sur la personne du cuisinier.

Une autre piste que je n'ai pas pu explorer suffisamment est celle des dictons; bien sûr, il ne s'agissait pas de faire un inventaire des dictons existant en Corse<sup>6</sup>, mais plutôt d'en déceler la présence dans les esprits des gens d'aujourd'hui, pour conclure à des pratiques identitaires.

Dans le contexte de condensé temporel dans lequel se déroulait cette recherche, les phases de construction de l'objet par une problématique, de modèle d'analyse et d'observation sont inextricablement liées, contribuant à l'intensité de l'expérience. Peut-être que c'est même la caractéristique essentielle du *fieldwork*, ce va-et-vient constant entre le Voir et le Savoir, entre l'empirique et le théorique.

Avant de me lancer dans la partie ethnographique de mon rapport, je tiens à préciser que pour des raisons de confidentialité envers mes informateurs, j'ai préféré garder leur anonymat.

### 3. OBSERVATION DU TERRAIN

Afin de donner un éclairage pertinent sur la connaissance respective d'un échantillon de Bonifaciens par rapport aux recettes locales ou régionales existantes, je commencerai par en déployer l'éventail sous forme d'énumération. Cette liste, constituée essentiellement à partir d'une synthèse des recettes énoncées par mes informateurs<sup>7</sup>, croisée – accessoirement – avec la consultation de divers livres de cuisine corse, fonctionnera alors comme référence et critère de comparaison.

#### 3.1. Quelques recettes et ingrédients traditionnels

- a) soupes ou potages  
soupe d'haricots; soupe de fèves et de lard.
- b) légumes  
aubergines farcies à la bonifacienne (*mirizani*); haricots en sauce (*tianu di fasgioli*).
- c) féculents  
*pulenda* (à base de farine de châtaigne, ou de maïs); toutes sortes de pâtes; *pastasciutta*; lasagnes aux feuilles de blettes (*lasagne verde*); gnocchi (*preti morti*!).
- d) préparations à base de *brocciu*  
omelette au *brocciu*; raviolis au *brocciu*; cannellonis au *brocciu*; feuilles de chou liées, farcies de *brocciu* (*previ*); salade romaine farcie au *brocciu*; artichauts farcis au *brocciu*; tarte au *brocciu* (*fiadone*)\*; galettes au *brocciu*, sans farine (*ciacci*)\*; galettes au *brocciu*, avec farine (*imbrucciate*) (les préparations signalées par un astérisque sont sucrées).
- e) beignets salés  
beignets de courge à la bonifacienne (avec des raisins secs); beignets à la farine de châtaigne; beignets à la fleur de courgette; beignets à la cervelle de cabri; beignets aux anémones de mer (orties de mer); beignets à base de pois chiches (*panzaroti*)
- f) produits de la mer  
murène à la bonifacienne (aux raisins secs et vin rouge, au four); chapon de mer; bouillabaisse; raie à la bonifacienne (*pistarellu*); œufs de la mustelle; langouste bonifacienne; our-

sins; pâtes à l'araignée de mer (*pasta zecca*); chat de mer; arapède bonifacien (n'existe plus, car il a été surpêché); moules farcies à la bonifacienne (la coquille inférieure contenant le mollusque est badigeonnée de farce, puis gratinée); araignées de mer.

g) viandes

porc, cabri, agneau; ragoût de chèvre; tripettes; escargots à la bonifacienne (à la sauce rouge); gigot; brochette d'abats, maintenus par la crépine (*riveria*); ventre rempli (*corda* ou *ventru*); boudins; *costa* de cochon; tortue (*cup-pulata*) (elle se mangeait directement dans sa carapace, mais aujourd'hui, cette pratique a disparu); fressure de cabri.

h) volailles

grives; merles.

i) gibier

sanglier en sauce; lièvre (civet); terrines de toutes sortes.

j) charcuterie

*prisuttu*; *figatelli*; *coppa*; pâté de tête.

k) pâtisseries salées

tarte aux herbes; tarte aux blettes (*scaccia*).

l) pâtisseries sucrées

pain des morts (*uga siccata*); *fugazzi*; les préparations mentionnés sous le point d), signalées d'un astérisque.

### 3.2. Les restaurants et le point de vue des cuisiniers professionnels

Par observation empirique, j'ai réparti les restaurants à Bonifacio<sup>8</sup> en deux grandes catégories : ceux de la Marine, c'est-à-dire du port de plaisance, au nombre de huit; et ceux de la Haute Ville, neuf en tout<sup>9</sup>.

Le tourisme ciblé à Bonifacio étant essentiellement aisé et sportif (ceci concerne avant tout les tenants des sports nautiques comme la plongée sous-marine, la voile...), les restaurants respectifs sont situés le long du port : majoritairement, de grands établissements offrant une cuisine de haut de gamme, délicate et raffinée, à des prix corollaires. Dans ce genre de restaurant, les plats traditionnels sont en nombre limité : on n'y trouve plus que la langouste à la bonifacienne (qui, par son prix, s'intègre bien dans cette sorte de cuisine!), la bouillabaisse et les *mirizani*.

Toutefois, il est intéressant de noter qu'au-delà du point commun indéniable entre tous ces restaurants qu'est la capacité impressionnante d'accueil

par des effectifs industrialisés, la concurrence majorée par le voisinage immédiat exige des différenciations plus subtiles. Ainsi, on trouve une pizzeria à l'américaine, cinq restaurants de grand standing, un restaurant à la cuisine alsacienne, et deux restaurants moins chers, plus neutres dans leurs menus.

C'est d'ailleurs dans un de ces deux restaurants que le cuisinier-patron m'a expliqué que des effectifs comme les leurs exigeaient de solides moyens de technologie moderne, qui sont totalement aux antipodes de l'esprit de la cuisine traditionnelle. Ainsi, cet homme – le seul cuisinier de la Marine originaire de Bonifacio – préfère taire la tradition en n'offrant aucun plat typique sur sa carte de menus, plutôt que de l'adapter aux nécessités actuelles et professionnelles, ce qui équivaldrait à en trahir le goût. Son choix est d'autant plus motivé qu'il s'est révélé un véritable connaisseur et amateur de la gastronomie traditionnelle, confinée à la sphère privée de la famille et des amis. Il a une conscience aiguë du fait que « la cuisine est le seuil le plus accessible d'une culture, le palier le plus bas d'une frontière. Pour cette raison, c'est aussi celle qui disparaît en premier » (La Cecla, 1995), dès qu'il y a conflit, ou dilution par surabondance touristique.

Il est remarquable que parmi les huit restaurants énumérés, je n'en ai pas trouvé un seul qui jouerait la carte du restaurant typique, surtout en sachant que « le concept même de "restaurant typique" est un concept mensonger, inventé à l'intention des touristes » (*ibidem*) : au moins, c'est un concept qui se vend.

En effet, la clientèle touristique stéréotypée, soit préfère – si en plus, elle en a les moyens – une nouvelle cuisine raffinée et légère, gastronomique, soit n'accorde pas beaucoup d'importance à l'alimentation, et se nourrit en conséquence rapidement, le moins cher possible, de plats neutres qui ne sont pas éloignés de ses préférences habituelles. Mais en aucun cas, elle ne se laisserait appâter par une cuisine du terroir, lourde, copieuse, mijotée, à base de viande en sauce... d'autant plus que tous ces restaurants saisonniers de la Marine s'adressent à une clientèle d'été.

D'où le succès d'un discours de la part des cuisiniers des restaurants de haut de gamme, insistant sur des préparations sophistiquées, essentiellement halieutiques, des crustacés, des soufflés, etc., et de combinaisons harmonieuses, ensoleillées, mariant le ton pastel des goûts aux "doux"<sup>10</sup> plai-

sirs visuels! En guise d'exemple, je citerai les fondantes "tartelettes à la mousse de châtaigne sur poêlée de bananes, avec crème de réglisse aux violettes"! Ici, l'astuce réside dans le fait de prendre en compte un minimum d'ingrédients du terroir (en l'occurrence, les châtaignes, la réglisse et la violette)... et de les transformer de manière à contourner les connotations lourdes de la cuisine traditionnelle. Tout en harmonisant les couleurs, les parfums, la taille des plats, ce genre de cuisine procède à une valorisation, certes, mais à sa propre échelle, hors du réel ou du quotidien, en quelque sorte. Bien sûr elle offre des *mirizani*, elles sont même excellentes, mais elles sont sublimes, puisque hors contexte. D'après un informateur:

« il faut prendre en compte l'endroit où on est, et ici, c'est quand même une fréquentation touristique. C'est là qu'il faut cibler le touriste qui a les moyens, qui peut se faire du plaisir et qui n'hésitera pas à mettre plus... pour se faire plaisir, plutôt que de faire tous les trucs standards, les moules machin, les calamars "plongée" que tout le monde fait, moi, ça m'intéresse pas. Mais il faut dire quand même qu'il y a des produits-phares, comme le poisson ou la bouillabaisse, qu'il faut prendre en compte, c'est comme le nougat de Montélimar! [...] Ça, c'est les produits, à mon avis, qu'il faut laisser dans la région, seulement, il faut les améliorer soi-même par ses propres connaissances ».

En un mot, le pari vertigineux de ce concept de marketing consiste à extraire des éléments intéressants de leur contexte original, tout en les laissant dedans – dans une sorte de parenté lointaine, éthérée!

Pour récapituler mes observations concernant les restaurants du port de plaisance, je retiendrai le nombre restreint de recettes locales, l'absence de transmission réelle, tout en évoquant avec un clin d'œil les discours des restaurateurs chics, qui de par leur métier, savent "habiller une recette", et ont donc la finesse de réclamer leur ancienne patronne comme l'inventrice de tel ou tel plat, basement copié ultérieurement par les autres! Dans ces établissements, le décor, ainsi que l'ambiance et les serveurs sont du style auquel on s'attend... Le cadre est normatif, consciencieusement familier aux clients habitués de retrouver les mêmes codes partout dans le monde. La seule touche distinctive est la dénomination maritime des restaurants : Le Grand Bleu, Les Quatre Vents,

Le Voilier, La Sémillante <sup>11</sup>, La Caravelle, L'Albatros, Les Voyageurs, L'Escale.

Les restaurants de la Ville Haute par contre, de petite taille, donnent davantage une impression d'implantation réelle, dans le sens où, de par leur éparpillement dans les petites rues de la Citadelle, leur installation dans des maisons étroites, à plusieurs étages, on y sent aussi une vie indépendante de l'afflux touristique. Les restaurants de la Marine, eux, n'ont qu'un parterre, en construction opportuniste, vulnérable aux intempéries.

J'ai rencontré beaucoup de Bonifaciens dans ces lieux qui semblent aussi plus vivants, d'une part, parce que rapidement remplis, dès que plusieurs copains du patron sont de passage, et d'autre part à cause de la véhémence méditerranéenne des échanges entre clients et patron. Même si partiellement, on retrouve des cuisiniers continentaux, j'ai cru percevoir que la majeure partie de ces restaurants sont basés sur la coopération familiale. Ainsi, tel restaurant où la mère est la cuisinière, le père le maître d'hôtel, un des fils un serveur, l'autre pizzaiolo... ou un autre où la grand-mère fait la cuisine et ses filles gèrent la comptabilité, ou encore telle vieille Bonifacienne qui est engagée par deux restaurants différents pour confectionner les plats traditionnels.

Ainsi, c'est un fait que l'ambiance y est plus chaleureuse, plus authentique... la gamme des plats traditionnels est plus large qu'en bas, assurément, la préparation certainement plus artisanale, mais ne peut-on pas soutenir, avec Franco La Cecla que « dans les lieux "typiques", ce que l'on attend des clients, ce n'est pas de la profondeur, au contraire : c'est la curiosité superficielle qui forme la base de la jouissance. La cuisine des restaurants typiques est un espace de tolérance précisément parce que c'est un espace de superficialité. On ne transmet à l'étranger qui vient y dîner que ce qu'il peut et veut comprendre. [...] La cuisine est une zone de traduction mais, afin qu'elle ne présente aucun danger pour les deux parties, on mime une langue qui n'est ni celle de l'autochrome, ni celle de l'étranger...? »

En effet, la soupe corse, les aubergines farcies, les artichauts au *brocciu*, les raviolis et les cannellonis au *brocciu*, les moules farcies, les différents poissons frais, l'omelette au *brocciu*, le fromage du pays, le *brocciu* frais sucré, le *fiadone*, bref, la panoplie traditionnelle offerte sur leurs cartes de menus <sup>12</sup>, me semblent, après réflexion et compa-

raison avec ma liste (3.1.), les plats les plus aptes à être vendus à des sensibilités étrangères, au moindre risque d'aversion ou de choc gustatif.

Sachant que le dégoût (que les restaurateurs ne s'empressent nullement de susciter!), provient potentiellement de trois causes <sup>13</sup>, les plats sélectionnés sont ceux qui tendent à limiter ce risque. En effet, l'aversion peut être d'ordre sensoriel-affectif, c'est-à-dire, fondé sur le goût, l'odeur, la consistance, l'apparence de l'aliment, ou d'ordre idéal, c'est-à-dire que la répulsion est générée par la connaissance de l'origine de l'aliment. Finalement, il peut même suffire d'anticiper d'éventuelles conséquences de ce qu'on croit être le résultat de l'ingestion, s'articulant sur des effets physiques, pour ne pas aimer un plat.

Les combinaisons offertes ici séduisent par la curiosité qu'elles suscitent, tout en étant identifiables par leurs ingrédients respectifs, permettant au client d'évaluer d'avance s'il va essayer tel plat, et si, probablement, il aimera. On pourrait qualifier ces plats d'exotisme local et modéré : le client peut se les imaginer (modéré), tout en étant curieux de goûter (exotisme) leur composition originale (local)... en un mot, typique!

Par ailleurs, un certain dégoût, ou du moins une réticence face à un aliment donné, corsé (c'est le cas de le dire!) a engendré un jeu mimé parmi les touristes. Cette comédie stéréotypée à laquelle il faut croire pour mieux la jouer a fait son école : il faut, pour pouvoir se vanter de connaître un endroit coté si authentique dans le langage et la compréhension touristique, être passé par des épreuves alimentaires (ou du moins le prétendre), et en avoir subi les sensations et réactions codifiées d'avance, pour devenir un *insider*!

Les restaurateurs espérant une augmentation du nombre de visiteurs la saison suivante par la publicité que feront les touristes, une fois rentrés chez eux, et ayant donc soin de diffuser une image valorisante de la cuisine corse auprès de ces mêmes touristes, leur facilitent la tâche en flattant leurs goûts et leur conscience illusoire d'avoir un palais audacieux.

De toute façon, le volet plus largement méditerranéen de la gastronomie sur l'île est apprécié par la majeure partie des gens (tomates, ail, basilic, huile d'olives, etc.), car il n'est pas inhabituel, ou du moins, inconnu... mais il faut surtout faire en sorte que la spécificité locale truquée le sera également : inexistants sont les cuisiniers qui s'aventurent dans l'offerte d'une *riviera*, d'un *ventru* <sup>14</sup> ou

d'un pâté de tête! La formule réside dans une combinaison astucieuse des ingrédients méditerranéens, ensoleillés et connotés très positivement, a fortiori chez des touristes des pays plus nordiques qui les connaissent très bien, mais ne les trouvent pas chez eux, avec des produits locaux réputés corsés, un peu sauvages, parfumés... mais censurés, en quelque sorte!

Un autre aspect du témoignage d'un cuisinier d'origine continentale, travaillant à la Citadelle, fut le suivant : selon lui, les Bonifaciens « livrent difficilement leurs recettes à des continentaux », ce qui explique le fait que lui, en tant que professionnel, « se fait sa propre recette », pour imiter au plus près celles qu'on l'a fait goûter, lui (des vraies, donc!), tout en renonçant à afficher beaucoup de plats traditionnels dans son restaurant. D'ailleurs le petit choix qu'il y a, « avec les touristes, ça marche, car pour eux, ça sort de l'ordinaire ». Et comme le concept commercial de ce restaurant-là est de cibler tous les touristes, il ne faut pas trop extrémiser l'offre, d'autant plus que les Bonifaciens sont visés également : la cuisine traditionnelle, « ils savent très bien la faire chez eux, d'ailleurs ils en mangent quasi hebdomadairement, et quand ils viennent au restaurant, ils cherchent la bonne chère, quelque chose qui les change de l'ordinaire ». Le concept culinaire de ce cuisinier n'est pas endogène (mimer sur place des recettes locales), mais exogène : comme il est mobile entre différentes régions, il emmène à chaque départ quelques recettes locales emblématiques, « pour ceux qui ne peuvent pas voyager ». Il se veut plutôt messager intermédiaire d'une culture gastronomique (« leur cuisine, c'est leur patrimoine, c'est leur source, c'est leur racine »), et non garant local... par conviction personnelle, et par réticence des autochtones! La cuisine bonifacienne est par définition liée à la maison de famille.

Il est intéressant de noter par ailleurs qu'on ne trouve ni des langoustes, ni de la bouillabaisse dans la Ville Haute. Serait-ce là une survivance de l'ancienne dichotomie conflictuelle entre les immigrés sardes, napolitains et des îles Lipari, pêcheurs à la Marine, mangeant la bouillabaisse sur la plage, et les *pialinchi* <sup>15</sup>, c'est-à-dire les gens de la Haute Ville possédant des vergers et des ânes, et pratiquant plutôt des échanges avec la montagne qu'avec la mer...?

A la lumière de ces considérations sur les restaurants, je tiens à insister sur le fait que « la vitalité

d'une cuisine se caractérise par sa capacité à intégrer des produits nouveaux et des influences culinaires, en les traitant à sa manière, "à sa sauce" serait-on tenté de dire. C'est dans l'adaptation aux mutations écologiques (pression du biotope, introduction de produits nouveaux), socio-économiques (évolution des techniques de production agricoles, de transformation, de conservation...) et culturelles (changement des imaginaires sociaux, des systèmes de valeurs, des rôles sociaux...) que s'exprime l'originalité d'une culture culinaire » (Poulain, 1997). Cette idée rejoint le postulat d'auto-régulation des mutations que j'avais énoncé au début de mon exposé..., constituant le pôle endogène, alors que son corollaire inversé est matérialisé par le fait exogène que « le repas transforme le touriste de spectateur en acteur » (La Cecla, 1995). Il faut littéralement interioriser, voire ingurgiter une culture étrangère pour l'avoir vécue ! Pour le dire avec Franco La Cecla (*ibidem*) : « Lorsque l'on mange la cuisine des autres, on franchit le seuil. Tout repose sur la notion d'essai : on "essaie" quelque chose de nouveau. Cela ne signifie pas que l'on se compromet avec les autres, avec une autre culture. [...] La cuisine ne requiert pas une adhésion à la culture qui l'a produite, tandis que le fait de lire un livre, voire de regarder un film, sont des actes de compromission majeure ».

Une dernière piste à explorer concernant les restaurants serait l'analyse des présentations "...à la bonifacienne". Pour préciser, il s'agit des aubergines farcies (*mirizani*), des beignets de courge, de la murène, de la raie (*pistarelu*), de la langouste, de l'arapède, des moules farcies, et des escargots. En effet, si on réussissait à dégager des points communs concernant la préparation ou la cuisson de ces plats (collectionnés sur l'ensemble des cartes de menus à Bonifacio), cela serait sans doute révélateur d'une préférence locale dans la confection de « l'aliment cuisiné, nourrissant le "corps social" » (Poulain, 1997) ! Suivant l'adage *you are what you eat* (vous êtes ce que vous mangez), cette transformation spécifique par le culturel est une réponse extrêmement constitutive du sentiment d'identité du groupe.

Je n'ai trouvé que des ébauches de réponse : la dénomination susmentionnée pour la langouste et l'arapède provient sans doute du fait que ces crustacés et fruits de mer vivent aux alentours de Bonifacio et y sont exploités par la pêche, le nom

insistant sur la provenance locale. Concernant les autres plats (à l'exception des moules et des escargots), le point commun semble être la friture, procédé auquel se superpose, pour le cas des beignets de courge et de la murène, l'ajout de raisins secs. À défaut de classification pour les moules farcies, puis gratinées au four, on pourrait les rapprocher des aubergines, le dénominateur commun étant la farce. Restent les escargots accompagnés de sauce tomates. La seule explication que j'aie pu trouver pour cette préparation fut un amalgame avec un ingrédient de base de la cuisine méditerranéenne au sens large, à savoir la tomate avec sa kyrielle de condiments corollaires. En ce lieu, il est d'ailleurs édifiant de noter que j'ai même découvert une "pizza à la bonifacienne", néologisme ajoutant tout simplement des aubergines à la pizza classique !

La raison écologique pour laquelle le rôle des aubergines bonifaciennes (c'est-à-dire les petites rondes, pas les grandes allongées...) est si développé, en opposition avec les courgettes, par exemple, m'échappe ; mais son utilisation sociale et même religieuse est attestée par le récit suivant :

« à Bonifacio, à la fête de la "Sainte Madone des *Mirizani*" (8 septembre), on monte tous à la chapelle de l'Ermitage de la Trinité, toute la communauté, et on fait un goûter, chaque famille amène des *mirizani*, on danse. Après, le soir, lorsqu'on rentre, on se dit entre nous : t'as goûté les *mirizani* de Nicoletta, d'un tel, d'un tel. Comment tu les as trouvées ? Ah... ils n'étaient pas bons, il n'y avait pas assez de basilic, ou il y en avait trop, le fromage était trop fort... Dans toutes les familles, je suppose, c'était ça. Et tout le monde était bien quand même ».

Les aubergines se font donc essentiellement farcies, mais également *a cazzarola* ou *a funzetta* (coupées en dés, dans un ragoût). Mais dans tous les cas, « c'est un bon plat de famille ! ».

Par ailleurs, un ancien pilier de l'alimentation bonifacienne qui a quasiment disparu, du moins dans ses acceptions identitaires, est la soupe : les restaurants n'en offrent pas beaucoup, et les Bonifaciens les évoquent seulement plus tard dans leur discours, après avoir énuméré les plats emblématiques susmentionnés. Une vieille dame me racontait qu'autrefois :

« on faisait des soupes de tous genres et de

toutes qualités... il faut manger de la soupe, c'est quelque chose qui tient, avec un morceau de fromage, on mangeait bien. Et les enfants, avant, dans le temps, il fallait leur donner à manger... on ne mourait pas de faim, mais on n'avait pas ce qu'on a maintenant. J'en veux pas, de soupe, Minna, j'en veux pas... alors, tiens, prends un morceau de viande... mais dans le temps, la viande était rare... »

En poussant un peu plus loin ce postulat que la cuisine méditerranéenne adore la friture, on en vient à conclure sur le succès universel de la friture, explicable par l'attrance que nous éprouvons pour le gras (Rozin, 1995), additif rehaussant le goût, signe de richesse et de bien-être. Effectivement, « la cuisine corse, comme beaucoup de cuisines méditerranéennes, privilégie les cuissons riches en graisses : fritures ou cuissons mixtes (alliant le frit et le bouilli) sont considérées comme essentielles pour obtenir un bon goût et une couleur, accentuées par l'addition de coulis ou de tomates en purée qui accompagne tout mijotage » (Ricciardi-Bartoli, 1992 : 74). Cette ouverture rejoint la problématique de l'« alimentation méditerranéenne », exacerbée par « l'importance économique que revêt le tourisme dans la plupart des pays méditerranéens : ils ont récemment mis en avant un certain nombre de productions culturelles, dont une cuisine. Chaque pays riverain de la Méditerranée tend à présenter à l'extérieur un visage original et s'approprie une histoire et un héritage commun à d'autres [...] de sorte qu'il existe une réelle difficulté de définition, puisque de nombreux plats sont consommés au-delà des frontières existantes. Cette difficulté est mise en évidence par les touristes eux-mêmes, puisque, selon le parcours qu'ils auront eu, ils désigneront au nom de la spécialité du national, des plats autrement diffusés [...] toute revendication ultérieure soulevant le doute quant à son authenticité » (Sauner-Nebioglu, 1997).

Pour revenir à l'exemple des plats « à la bonifacienne », l'idée citée ci-dessus trouve une confirmation dans le fait que dans le livre de cuisine fait par Christiane Schapira (1994), les préparations suivies de la qualification en question sont les suivantes : le chat de mer (*gatuszu*), la morue (ce qui correspond à la pratique des restaurants...), les rougets aux anchois, la salade romaine farcie au *brocciu*, les *fugazzi* et les pains de morts (*ughi sicca-*

*ti*) ! De plus, selon elle, les aubergines farcies (*mirizani*) proviendraient de Sartène et/ou de Portovecchio, tout comme la *rivia*, la tarte aux herbes et les *fritelli*... Pour Paul Silvani (1991) par contre, les plats typiquement bonifaciens sont les beignets de courge, les aubergines farcies, la tarte au *brocciu* et la murène... confirmant par là que la mémoire des peuples est sélective et qu'elle nationalise facilement les ingrédients qu'elle fait siens !

Concluons que la cuisine bonifacienne comporte bien une dimension identitaire, grossièrement pour se protéger des menaces externes que sont le tourisme et la dilution de leur région dans un ensemble plus vaste (Europe, mondialisation...), et intérieurement parce que « le mangeur continue de construire sa généalogie en donnant sens à ce qu'il mange. [...] Comme le polyglotte continue de penser, de compter, de rêver et d'aimer dans sa langue maternelle, le mangeur dira qui il est en décrivant la cuisine de sa mère, en lui promettant fidélité. Cette parenté n'est pas fortuite. Comme les langues, les cuisines cohabitent sans se mêler, empruntent les unes aux autres tout en craignant de se confondre, servent en somme à nommer l'Autre, mythique ou réel, en l'absence duquel les humains ne savent pas exister » (Bessis, 1995).

Finalement, les restaurants bonifaciens jouent si bien le jeu parce qu'aussi bien les hôteliers, les autochtones que les touristes, participent à la fiction, construisent une « zone de contact où quel qu'un met en scène un contexte » (La Cecla, 1995)... de l'étape initiale de la rencontre interculturelle, médiatisée par notre passion la plus primaire : l'alimentation !

### 3.3. La cuisine bonifacienne faite par les Bonifacien(ne)s

L'intérêt des propos recueillis parmi la population réside dans la diversification sociale, sexuelle et individuelle de mes interlocuteurs.

En effet, la première classification qui s'impose est celle qui départage les personnes aimant faire la cuisine, de celles qui n'y consacrent que peu de temps, ce découpage recouvrant par ailleurs celui de la répartition sexuelle des tâches classiques.

Ainsi, lors de ma première exploration de la ville, à ma demande de cuisine du terroir, deux femmes dans une librairie-papeterie étaient d'accord dans leur sentiment que cela n'existait pas à Bonifacio.

Après réflexion, pourtant, elles se souvinrent des *mirizani*. Cependant, elles me renvoyèrent au Club du Troisième Âge. Cette distance à la tradition, entrevue à travers un effort de réflexion sincère, et surtout le raccourci tradition-vieillesse me semblèrent très révélateurs d'une conception individualiste, détachée d'une dimension collective- nécessairement diachronique-, mais axée sur le présent. Toutefois, ce fut le seul discours de ce genre que je pus recueillir.

J'ai rencontré également des femmes qui ne cuisinent pas, et qui me livrèrent toutes un discours argumenté – un peu défensif – sur la nécessité du travail féminin, et le manque de temps corollaire. Je fus frappée par la récurrence du renvoi qu'elles me firent aux livres de cuisine <sup>16</sup>, et par leur déni d'un savoir-faire inné de la cuisine traditionnelle : « chacune fait un peu comme elle veut; à chacun son tour de main; peu à peu, on apprend à se débrouiller... ».

La cuisine n'est ni un amour, ni une occasion de réaffirmation des liens familiaux, ni une continuation dans une lignée, et par là inscription dans un groupe, ni une conscience, mais une simple nécessité. A la limite, bien sûr, « on rajoute pour remonter un peu », mais toujours dans le paradigme de la rapidité. Ce genre de discours relève d'une catégorie de ménagères que Colette Sluys appellerait recrues : la préparation des repas étant un combat quotidien, lié aux obligations matrimoniales, la majeure partie des femmes acceptent passivement; beaucoup plus rares sont celles qui refusent d'effectuer cette tâche (les objectrices), ou qui, au contraire, relèvent le défi (les guerrières) (Sluys, 1997), en étant fières de leur savoir-faire et de leur talent. Il est vrai aussi que souvent des préoccupations pratiques, quotidiennes, des soucis réels, l'emportent sur des considérations qualitatives de patrimoine culturel, ressenties comme une fantaisie d'intellectuels.

Un autre cas de figure de femmes qui ne font pas la cuisine se présente sous les traits suivants : leur choix est plus conscient, pour la bonne raison qu'elles accordent bel et bien de l'importance à la transmission de la tradition, et pas seulement dans le domaine culinaire : elles s'engagent plutôt dans le maintien du parler bonifacien, des processions pascals, ou du patrimoine géographique et historique de la ville. Elles ne sont pas affectées par la tendance actuelle qu'ont les cuisines du terroir à « restituer par nostalgie un "espace social"

où le mangeur vivait sans angoisse, à l'abri d'une culture culinaire clairement identifiée et identifiante » (Poulain, 1997). Là aussi, on retrouve cette conception plus externe ou plus spectaculaire de la tradition vécue comme support conscient et respectable, et non comme substrat inconscient, intériorisé.

Venons-en maintenant au deuxième groupe de personnes : les femmes pour qui la cuisine, c'est tout bête : c'est un amour ! Au-delà de l'affirmation : on mange normalement, elles m'exposèrent volontiers quel genre de plats traditionnels elles font, et pour quels invités, à quelle occasion, et comment elles mangent quotidiennement, en famille.

Les vieilles dames énoncèrent toutes la durée du travail que demande la vraie cuisine du terroir, mijotée, comme raison principale aux réticences des jeunes à refaire ces recettes : « d'ailleurs, on faisait des choses dans le temps. C'est fatigant, vous savez [...] Aujourd'hui, c'est rare de trouver quelqu'un qui veut faire tout ça. » Elles ont montré à leurs filles comment il faut procéder : « Il faut les garder, ces choses, c'était bien dans le temps, il faut le dire [...] mais c'est la façon dont vous faites; la recette est la même, mais c'est la façon de faire », elles ont essayé de leur transmettre un goût : « Il ne faut pas manger fade!... Avec tous ces régimes aujourd'hui... Et on s'étonne que chez mamie, les enfants mangent mieux! », mais les jeunes femmes sont autrement occupées, de sorte que « le vite-fait l'emporte souvent sur le cuisiné » (Marenco, 1995). Et pourtant, « il suffit de s'y mettre, de prendre le temps. »

De toute façon, « chacun préfère les aubergines de sa mère! » Sous cette forme ou une autre, similaire, plusieurs dames conclurent leur discours. J'ai retenu cette formule-ci, parce que je la trouve drôle, mais surtout parce qu'elle résume de manière concise « le sentiment de confort et de satisfaction associé à sa nourriture familière. [...] Il s'illustre dans ce qu'on appelle le conservatisme culinaire » (Rozin, 1995). La jeune génération autochtone (contrairement aux touristes!) ne souffre pas d'une nostalgie urbaine pour un passé champêtre qu'elle n'a jamais eu. Non, elle peut se permettre d'enjamber la tradition un peu nonchalamment, précisément parce qu'elle a pu manger les aubergines de sa mère, en tant qu'enracinement culturel conservé. Voilà ce que savent les *grand-mères*, qui ne se lamentent d'ailleurs jamais sur une per-

te des traditions... probablement parce qu'elles ont conscience d'avoir transmis leur savoir-faire, et que leur rôle s'arrête là. Après, les nouvelles générations, avec leurs habitudes, la répétition, leurs adaptations culinaires ré-inventeront un mode de pratiques identitaires, moins commensales peut-être dans le quotidien, plus contractuelles, plus conscientes aussi, puisque moins fréquentes, marquant une convivialité.

Cet argument illustre également l'exclamation d'une informatrice concernant la cuisine locale que peuvent trouver les touristes dans les restaurants : « Les pauvres ! ». Effectivement, on ne mange pas que les plats cuisinés : on "mange" surtout la dimension sociale : l'ordinaire est familial, le festif est convivial... peu importe : le vrai but est la réactivation des relations, en démarcation à ceux qu'on n'invite pas à sa table... et à qui on laisse, par arrière-pensées commerciales, la possibilité d'entrevoir par le trou de la serrure le support matériel – c'est-à-dire les plats traditionnels – de sa culture, tout en cachant soigneusement le sens plus profond. D'où la nécessité d'exagérer l'impact symbolique de la nourriture elle-même : « le "typique" est toujours une caricature, une extrémisation » (La Cecla, 1995).

La nourriture pour la nourriture, voilà la version touristes, et la nourriture pour le social, dans le cas des autochtones ! Peut-être qu'il faudrait même chercher sur cette piste les raisons du malaise qu'éprouvèrent les Bonifaciens à définir le goût spécifique de leur cuisine : « la plupart des gastronomies du monde ont un ensemble d'arômes caractéristiques qui accompagnent la plupart des mets. [...] On a émis l'hypothèse que ces principes d'arômes auraient pour but, entre autres, de donner une signature commune aux mets d'une culture donnée, un signe d'appartenance indiquant ce qui est "à soi" » (Rozin, 1995). Cependant, ni pour la Corse, ni pour Bonifacio, je n'ai pu trouver un vrai ingrédient de base qui lui serait spécifique : ils sont tous plus largement méditerranéens : l'huile d'olives, les tomates, les herbes (qui relèvent les préparations), l'ail, le basilic, la menthe, l'anis, le persil... tous, bien entendu, au mieux, de provenance locale !

« Combien il y en avait de pressoirs d'huile d'olives, à Bonifacio ; dans la ville même, il y en avait sept ou huit. [...] Et quand on revenait de l'école, au lieu de nous donner du chocolat, maman nous donnait des grandes tranches de pain, parce que le pain était bon, allez au pres-

soir, chez papa, il vous mettra de l'huile dessus. Et combien de fois je suis allé... il mettait un tout petit, tout petit peu de sel... si c'était pas mieux que le chocolat ».

Ce qui soude, au-delà du principe des arômes, c'est plutôt le savoir-faire familial, matérialisé dans le "savoir-présenter", mangé ensemble avec ses invités.

Le discours le plus cohérent dans ce sens que j'aie pu recueillir, me fut fait par deux sœurs et le mari d'une des deux : d'un milieu social bourgeois et aisé, elles ont le temps de se consacrer à la cuisine et de la rehausser au niveau d'art culinaire : même si c'est quotidien et simple, la table est un plaisir ; où la qualité prime sur la quantité, elle sera bien dressée, pas forcément avec une nappe, mais toujours « avec des sets de tables, de l'eau, du vin, du sel, du poivre, des serviettes en tissu, des verres à pied... ordinaires, mais à pied ». Par ailleurs, c'est le lieu où les relations familiales se renouent – un foyer au premier sens du terme –, puisqu'on discute en mangeant, on apprend aux enfants comment bien se tenir... et « on leur apprend également à aimer le bon goût ». Elles déplorent le fait qu'aujourd'hui, à toutes les saisons, on trouve tous les légumes, ce qui entraîne une baisse de qualité gustative. Voilà pourquoi elles préfèrent ne faire les bons plats du terroir que rarement, surtout pour des invités qui ne les connaissent pas, mais d'en respecter la saison adéquate, de sorte à les consacrer également par la mémoire. Le fait de prendre encore le temps de cuisiner relève pour elles de considérations sur la qualité de vie.

A un moment donné, leur mère est entrée dans la pièce pour ajouter qu'« il faut faire la cuisine comme quand vous faites l'amour... » et que par ailleurs, « elles ne sont pas cocues, mes filles... »<sup>17</sup>, justement parce qu'elles cuisinent bien : « c'est pour garder les maris ! » acquiesça le mari... En effet, « le plaisir de faire la cuisine n'existe pas indépendamment du plaisir de consommer de chacun des membres de la famille, la cuisinière comprise » (Chaudron, 1983).

A part ça, elles me firent une liste assez complète de la panoplie de la cuisine traditionnelle, tout en insistant qu'elles s'y consacrent avec autant d'amour pour faire plaisir à leur famille, à leur mari... mais également pour satisfaire leur propre gourmandise. Ainsi, il est intéressant de noter que le jugement quant à la durée des préparations

gastronomiques est identique avec celui qu'émettent les femmes qui ne s'y consacrent guère, sauf que pour les premières, il est connoté positivement, à la couleur de l'amour et de la créativité, alors que pour les deuxièmes, il restera négatif et morose. Il est clair que dans une optique aussi consciente que celle décrite ci-dessus, le rôle de la transmission est primordial. Cependant, le plus important, à côté du regarder faire, ce n'est pas le dosage, mais les ingrédients. Voilà pourquoi dans toutes les recettes qu'on m'a décrites, il n'y eut jamais de quantités fixes : leur évaluation s'intègre dans le domaine du tour de main. Ici, nous rejoignons l'idée des « non-dits de la tradition orale qui ont pour fonction d'accueillir les variations individuelles, et de permettre à la cuisinière ou au cuisinier de signer son œuvre, d'en marquer l'époque ou le lieu. Parodiant Claude Lévi-Strauss, nous poserons que comme le mythe, une recette "est la somme de ses variantes" » (Dinh, 1997).

D'où également la difficulté générale de définir le goût spécifiquement bonifacien. Au niveau du microcosme, « la formation du goût familial (de classe) serait le produit de l'alliance des goûts alimentaires que chacun des deux conjoints tient de sa classe d'origine » (Chaudron, 1983), alliance qui provient elle-même d'une « qualité gustative, laquelle porte la marque profonde d'un régionalisme, et rappelle, non pas la caractéristique ethnique générale, mais un savoir-faire familial qui s'est conservé » (Dinh, 1997). Ce qui fut possible à la seule condition d'en vivre la transmission (née de l'observation, approximative...) comme « un rite domestique d'intégration » (Ricciardi-Bartoli, 1992 : 76). A ce niveau, on entrevoit bien les mécanismes imbriqués des *wheels within wheels*, que j'évoquais au début de mon exposé.

Avec le temps, les goûts changent : par exemple, la cuisson des beignets ne se fait plus à l'huile d'olive dont le goût est jugé trop fort, les fromages corsés sont moins prisés, certaines herbes sauvages amères ne sont plus utilisées. Pourtant, « les plats traditionnels changent peu dans leur élaboration, mais n'occupent plus la même place dans le système alimentaire (Ricciardi-Bartoli, 1992 : 78). Cet attachement aux goûts forgés dans l'enfance passée à Bonifacio s'exprime bien dans le propos d'une Bonifacienne émigrée :

« Les aubergines farcies comme on les fait ici, vous ne les trouverez nulle part ailleurs : moi, je suis à Paris, et à Paris, quand je veux faire

des aubergines farcies, elles n'ont pas le même goût, parce que les légumes n'ont pas le même goût. Vous faites une bonne soupe corse ; je fais exactement la même ici, et je fais exactement la même à Paris, mais il n'y a pas du tout le même goût. Vous n'avez rien de pareil. On finit même carrément par ne plus faire les recettes, puisque ça n'a plus rien à voir. ».

Et le rôle du tourisme dans tout cela ? Justement, cette catégorie de personnes n'évoquait la présence des touristes que très sommairement, et encore sous l'angle du temps de travail qu'ils leur demandent. Cela reviendrait-il à dire que les visiteurs n'affectent que très peu la manière endogène d'évoluer culinairement ? Il faudrait approfondir cette question. Le connaisseur de cuisines étrangères demeurera à jamais un amateur, un collectionneur, un flâneur du goût. Il est rare qu'il aille au-delà de la première impression. Les éléments sont là, dans votre assiette, mais il manque le contexte où s'inscrit ce plat- les points de comparaison avec d'autres plats de la même provenance, qui font de lui une "spécialité" pour les autochtones (La Cecla, 1995).

En troisième lieu, j'interrogeai les hommes... et je fus frappée et amusée de n'en trouver aucun qui fasse la cuisine à la maison (sauf les professionnels, et l'un ou l'autre jeune, pour des amis, occasionnellement...). Mais peut-être que là aussi, mon jugement manque de représentativité.

Par ailleurs, leurs réactions à l'égard de mon sujet furent plus vivaces, moins minutieuses que celles des femmes, probablement, parce que les hommes méditerranéens participent pleinement à la discussion sur l'évaluation de la qualité gustative des plats que font leur mère, leur femme, leur sœur, leur compagne, alors que leur masculinité n'intervient nullement dans l'élaboration de la cuisine !

« C'est bien de s'aider entre mari et femme, mais avant, comment ils faisaient, ils ne pouvaient pas, les pauvres. Ils venaient bien fatigués, de la campagne, à pied, ils faisaient des kilomètres il n'y avait pas de voiture, et rien, et le soir, quand ils rentraient, ils étaient bien fatigués et ils avaient juste envie de se mettre à table, manger, et se mettre au coin du feu... Mais aujourd'hui ? »

A mon insistance sur le goût spécifiquement bonifacien, un très large pourcentage parmi eux

m'énonça l'importance du feu de bois, avant les réponses classiques sur les herbes, l'huile, les tomates, etc. En la comparant avec la réponse préférée des femmes – le mijotage – je ne peux m'empêcher de sourire, tout en pensant à un vague parallélisme sexuel... « D'autant plus que l'aspect duel de la sexualité où les hommes ont un rôle actif, les femmes un rôle passif, est inversé dans la cuisine » (Verdier, 1969). Comme par hasard, ce furent souvent des hommes aux tendances nationalistes qui me parlèrent avec une certaine émotion nostalgique de cette pratique, selon eux, plus simple et plus agréable que tout autre mode de cuisson. Je me demande si leurs descriptions idylliques ne relèvent pas plutôt d'une auto-mythification, s'inscrivant dans l'ordre d'un idéal corse, champêtre, authentique, autarcique... politiquement indépendant...! « Directement soumise à l'action du feu, la nourriture rôtie se trouve avec celui-ci dans un rapport de conjonction non médiatisée, tandis que la nourriture bouillie résulte d'un double processus de médiation : par l'eau dans laquelle on l'immerge, et par le récipient qui les contient l'une et l'autre. A double titre par conséquent, on peut mettre le rôti du côté de la nature, le bouilli du côté de la culture. Réellement, puisque le bouilli requiert l'usage d'un récipient, objet culturel; symboliquement, pour autant que la culture est une médiation des rapports de l'homme et du monde, et que la cuisson par ébullition exige une médiation (par l'eau) du rapport entre la nourriture et le feu, absente dans le cas du rôtissage » (Levi-Strauss, 1965).

Le goût local est défini plus largement comme salé, essentiellement né de la terre, de l'eau et du basilic, qualifié de fort; relevé; gras; assez épicé, mais pas comme dans les pays du Maghreb! Un informateur m'exposa même la fonction – historiquement fondée – anti-bactérienne, ou anti-parasitaire, ou eupeptique des légumes et aromates utilisés si fréquemment. Un autre soutint que « notre cuisine, c'est pratiquement celle du bassin méditerranéen, avec beaucoup d'influences de Grèce et... et même du Maghreb. A part les épices qui sont un peu spéciales là-bas, on cuisine les mêmes choses. ». Nous sommes là bien loin des évocations poétiques des cuisiniers.

En général, comme les informations provenant des hommes manquaient souvent de la dimension du savoir-faire présent dans le discours des femmes (parfois même trop, de sorte qu'elles ne me parlèrent pas assez des mentalités bonifa-

ciennes), ils extrapolaient facilement vers des sujets politiques ou sociaux, notamment le racisme, l'immigration<sup>18</sup>, l'indépendance, le tourisme, ou vers des valeurs mythiques comme « la liberté et le respect (automatique!) de la nature, des traditions, des anciens, de la terre ». D'aucuns, animés par le feu d'une discussion au comptoir d'un bar, décrivaient avec véhémence la liberté et la qualité gustative des bovins courant dans le maquis car ils y mangent des arbustes forts! Là revint le mythe de la nourriture saine, qui leur serait innée... Par manducation symbolique, les qualités sauvages, explosives de ces animaux ont un effet hautement bénéfique sur les consommateurs<sup>19</sup>... exclusivement locaux, car, par exemple, la bergère qui fait le *brocciu*, sait à qui elle vend!

« Les étrangers attendent leur fromage pendant deux semaines, pas les Corses! Il y a des gens qui achètent au supermarché, parce qu'ils ne comprennent rien. Ce sont surtout les *pinzuti*<sup>20</sup> [...] Tu vas jamais faire manger à un Corse des oursins que t'as achetés! [...] Si je disais à mon père que j'achète des oursins... »

On a compris : ce qui compte, c'est le brut, l'autarcique, l'honneur masculin, et en synchronie, et à travers les générations! J'étais d'ailleurs étonnée de retrouver les mêmes stéréotypes concernant la force virile, qui, sur le continent, sont associés principalement à la consommation de viande rouge ou, mieux encore, de gibier, à Bonifacio, dans un discours sur les produits de la mer, primant celui de la viande.

Un autre aspect primordial dans la conception masculine de la cuisine est la convivialité liée autour du manger, convivialité qu'ils expliquent par la mentalité méditerranéenne. Là encore, on est dans le registre des clichés... vécus! Sans ironiser sur « le stéréotype de l'éternel féminin qui assure que l'on retient un homme par son estomac » (Touillier-Feyerabend, 1997), ils me confirmèrent que « la cuisine à la maison, c'est mieux que tout... car on a été élevés comme ça ».

Voilà ce qui rejoint la problématique de la transmission, peinte identiquement que comme par les femmes : orale, casanière, inconsciente, peu à peu, au fil des années et des observations.

Pareillement, le discours sur le tourisme ne se distingua guère de celui des femmes : « nous, les touristes, on les aime bien; on ne vit que de ça », mais n'empêche qu'ils impliquent beaucoup de bruit et de travail... D'un point de vue culinaire, « le plat du pauvre est devenu le plat du riche », avec le

temps, mais ce serait méconnaître la réalité que de soutenir que cette évolution se fit d'une manière monocausale axée sur le tourisme. Et puis, « les touristes, c'est des gens comme nous... ils sont comme quand nous allons chez eux... ».

Pour conclure la partie sur les hommes, je soutiens qu'avec leur part de machisme méditerranéen, les hommes ont l'avantage de la parole... et que par là, ce sont eux, dans une mesure beaucoup plus large que les femmes, qui mystifient la valeur de la cuisine traditionnelle. Prosaiquement, il faut le dire, l'obligation quotidienne pour la nourriture incombe aux femmes, ce qui oriente leur rapport à la question vers des aspects plus pragmatiques! Comme dit le proverbe : « *Ne face più a donna cù a cuchia ch'è l'omu cù u vanghile* » (La femme en fait plus avec une cuillère que l'homme avec une bêche).

L'importance de distinction entre les sexes sur ce plan s'est imposée à moi au fur et à mesure de mes observations, entretiens et de l'évolution de ma problématique : au début, pour construire un objet concis, j'avais pensé laisser de côté cet aspect, qui, par la suite, se révéla extrêmement riche en signification.

En général pourtant, je fus frappée par la nonchalance des Bonifaciens dans leur ensemble, face à un éventuel danger de disparition de leur cuisine : ils sont « excédés par les touristes », certes, mais « quand ils sont partis, on les attend ». Tout se passe comme si les autochtones étaient si rassurés par la qualité sociale et identitaire de leur cuisine casanière, que la comparaison avec la cuisine offerte aux touristes, n'est pertinente que du point de vue de la nature, c'est-à-dire des ingrédients et des recettes, mais que c'est la différence de degré qui les laisse respirer librement.

#### 4. CONCLUSIONS

« Dis-moi ce que tu manges, et je saurai quel Dieu tu adores, sous quelle latitude tu vis, de quelle culture tu es l'enfant de quel groupe social tu te réclames. La lecture de la cuisine est un fabuleux voyage dans la conscience que les sociétés ont d'elles-mêmes, dans la vision qu'elles ont de leur identité » (Bessis, 1995).

Voilà un beau résumé de mon point de départ, cherchant à déceler la structure de la cuisine typiquement bonifacienne, dictée par un imaginaire collectif et un symbolisme identitaire.

Des sous-parties de mon travail consacrées aux diverses catégories bonifaciennes sont ressorties quelques opinions-phares liées aux groupes respectifs, concernant l'impact du tourisme, soit sur la disparition de la tradition, soit sur la folklorisation des rites; la définition du goût local et intime; le jugement sur le degré de transmission, respectivement de non-apprentissage; et finalement la vivacité et la présence des recettes du terroir dans la tête des informateurs. Les divergences sur de nombreux points me servirent de preuve pour montrer le caractère fluctuant des représentations et des pratiques, ainsi que leur adaptabilité à une modernité touristique et plus largement occidentale. C'est justement cette fluctuation qui témoigne d'un processus vivant et malléable. Il n'y a que les pratiques monumentalisées qui sont figées! Toute pratique relevant du domaine des outils culturels est en constante réadaptation à un réel mouvant. S'y ajoute « la mobilité des marchandises, doublée d'une capacité de transplantation territoriale » (Hassoun et Raulin, 1995).

Voilà pourquoi la cuisine pour les touristes relève du domaine du cliché, de la simulation, de la fiction, serait-on tentée de dire... tout en ayant bon goût, bien sûr <sup>21</sup>! Il s'agit d'un mimétisme discret, mais consenti, plus largement en proie des macro-évolutions sociales que des particularités locales. L'identité bonifacienne est définie exactement en opposition avec le glissement de sens nécessaire pour la cuisine hôtelière : elle porte justement sur la convivialité locale, liée aux festins et aux repas communs, fût-ce en famille ou entre amis, sans se focaliser sur une sur-représentation – gratuite – de l'aliment en lui-même. Ce qu'ont les Bonifaciens dans l'assiette n'est qu'une partie des plaisirs : s'y ajoute la sociabilité en plus! « Le Bonifacien est hospitalier, il aime recevoir [...] Avant, avec les voisins, on se voyait, maintenant, on est dispersés dans la campagne, et avec le travail... eh bien, on s'invite. »

En fait, c'est seulement à ce point que commencerait un élargissement opératoire sur les représentations identitaires communes, en opposition à la foule des étrangers présents sur les lieux. Mon travail comparatif portant sur l'*habitus* des autochtones, cette idée se justifie : je ne cherchais pas le sens absolu de la prédominance de tel ou tel plat sur l'île, mais bel et bien son adaptation aux données de la modernité.

Cette adaptation se rencontre sous divers aspects : soit elle fonctionne comme un marqueur emblé-

matique, proclamé... mais avec un risque d'auto-mythification (ce qui fut, comme on l'a vu antérieurement, fréquemment le cas des hommes, par excès de distance à la chose, dirais-je), soit elle se faufile tranquillement entre les pratiques quotidiennes les plus diverses, régies par différents acteurs chronologiques : le feu de bois peut coexister avec le congélateur ! Ce deuxième pôle est essentiellement illustré par les femmes, non pour quelque raison obscure d'intuition, mais pour la bonne raison qu'elles utilisent ce patrimoine alimentaire quotidiennement, sans pour autant en ressentir le symbolisme identitaire à tout moment.

C'est en ce sens que la cuisine a été depuis toujours en mutation : par la mobilité des ingrédients, leur capacité de réimplantation, la mémoire populaire sélective qui nationalise facilement des plats, par les apports nouveaux constants, par la curiosité pour les préparations étrangères, et surtout, dans un deuxième temps, par le mariage avec les ingrédients locaux, en l'occurrence le poisson, les aromates, la friture, la charcuterie, les

broccis, les tomates, les blettes et les fromages.

Pour définir la limite entre l'auto-mythification et la vraie identité, je tiens à revenir sur une idée déjà avancée : il s'agit de l'éternelle ambivalence du statut d'emblème. S'il assure bien sa fonction démarcative face aux étrangers, il risque toujours de s'ériger en stéréotype passéiste auquel il devient trop facile de croire... même pour ses inventeurs !

Mais finalement, l'intérêt majeur du jeu, ne réside-t-il pas justement dans cette mascarade à laquelle on participe en tant qu'autochtone, avec laquelle on s'identifie à certains moments, et de laquelle on se détourne en d'autres phases de lucidité ? C'est un art aussi de dévoiler ses propres stéréotypes... pour mieux les ré-appliquer, pour soi, pour les autres... on ne sait plus très bien.

L'inconscience et la légèreté sont bien les seules conditions qui rendent supportable « l'immense travail de "ré-identification" qui utilise les valeurs anciennes toujours vivaces en les réajustant aux situations nouvelles » (Malrieu, 1982). Affaire à suivre...

#### NOTES

1 - Vu les contraintes temporelles et ethnographiques du présent rapport, l'approfondissement de cet aspect, quoique potentiellement fructueux, sort du cadre de mon étude.

2 - Cet aspect m'a été confirmé dans la fameuse expression-type que m'ont lancée plusieurs informateurs, quelque peu étonnés : « Mais on mange normalement ! ».

3 - Et je préfère la faire que la décrire en chaînes opératoires, négligeant quelque peu sa spontanéité inhérente définie par le "tour de main", expression-fétiche des informatrices !

4 - C'est doublement captivant de chercher les multicausalités complexes et externes des structures, au même titre que la dynamique propre, interne.

5 - Exclamation-fétiche qui revint sous forme analogue dans presque tous les discours, notamment dans ceux des hommes, incapables, tout comme l'ethnologue, de saisir, de nommer, voire d'analyser les secrets de la composition culinaire qui pourtant leur inspirent des affections profondes et vécues.

6 - Pour cela, je renvoie à Paul Arrighi, 1987.

7 - En effet, la cuisine traditionnelle, élargie à l'ensemble de l'île, telle qu'elle est présentée dans des livres de cuisine

comme Christiane Schapira, 1994 ; ou Paul Silvani, 1991 ; ou encore Marie Ceccaldi, 1980 ; et Félicienne Riccardi-Bartoli, 1997, sera inévitablement plus complète et plus précise, mais le but de mon travail ne fut pas un inventaire culinaire géographique.

8 - Il est important de signaler que je n'ai pris en compte que les restaurants dans la ville elle-même, ceux des alentours (pourtant signalés maintes fois par les informateurs-relais comme appropriés à ma recherche) ne m'étant pas accessibles, faute de temps et, corollairement, de moyens de transport.

9 - Plus des snacks, des sandwicheries, des crêperies, etc., un restaurant asiatique et quatre pizzerias exclusivement italiennes (en général, même les restaurants "typiques" ont toujours des pizzas et des pâtes sur leur carte), que je n'ai pas pris en compte, vu la non-pertinence avec mon sujet.

10 - Evocations du discours de ces informateurs... contrastant avec les descriptions ultérieures des Bonifaciens ordinaires !

11 - Le nom d'un navire naufragé aux alentours de Bonifacio le 15 février 1865.

12 - Ceci correspond à l'idée que « le tourisme peut être considéré comme un média. Non seulement il permet de vendre des marchandises (produits agricoles et artisanaux),

ou des services (gîtes) au moment du séjour, mais il offre l'occasion d'accroître la notoriété des produits régionaux, stimulant ainsi leur commercialisation, en dehors des périodes touristiques, dans les réseaux traditionnels » (Poulain, 1997).

13 - Je paraphrase ici Rozin Paul, 1995.

14 - Certainement aussi pour des raisons de rentabilité : une préparation trop longue car extrêmement compliquée, augmenterait trop le prix à payer par le client, qui s'abstiendra de cette préparation, ce qui impliquerait un gaspillage d'ingrédients de base.

15 - L'étymologie de ce mot s'éclaircit par le nom *Piale*, grande étendue (d'oliviers et de châtaigniers, en l'occurrence) qui se situe au nord de la ville de Bonifacio.

16 - Ce mode de transmission ou d'apprentissage jouera, on le verra plus tard, un rôle beaucoup moins important pour les bonnes cuisinières !

17 - Vous imaginez le « Je t'en prie, maman ! » embarrassé.

18 - Selon eux, la cohabitation avec les immigrés « passe sans problèmes » : elle est bonne « car nous sommes méditerranéens : on a plus de joie de vivre, plus de facilité de parole. Il y a beaucoup de paroles et d'honneur... » mais moi, j'avais quand même l'impression de sentir des opinions plus mitigées entre les lignes. Un de mes informateurs, dans un clin d'œil, me cita Coluche : « Qu'est-ce que c'est que ces Portugais qui viennent manger le pain de nos Arabes » (!).

19 - Le mécanisme symbolique est ici le même que celui mis en œuvre dans l'exo-cannibalisme rituel.

20 - Terme corse désignant les Français du continent.

21 - D'où la différence de degré, et non de nature, avec la cuisine familiale.

#### BIBLIOGRAPHIE

ALBERT Jean-Pierre, 1984 - "Les œufs du Vendredi Saint dans le folklore français", *Ethnologie Française*, 14, 1 : 29-43.

ARRIGHI Paul, 1987 - *Le Livre des Dictons Corses : 500 dictons et surnoms collectifs sur 300 localités de l'île*, commentés et traduits, éd. Privat, Toulouse.

BALFET Hélène, 1991 - "Des chaînes opératoires, pour quoi faire?", in *Observer l'action technique*, textes réunis par BALFET, Hélène, Ed. du CNRS, Paris : 11-19.

BESSIS Sophie, 1995 - Avant-propos, "Mille et une Bouches : Cuisines et identités culturelles", *Autrement*, série Mutations/Mangeurs, 154 : 9-13.

BLANCHET Alain, 1992 en collaboration avec Anne GOTMAN - *L'enquête et ses méthodes : l'entretien*, Nathan Université, Coll. 128.

BOURDIEU Pierre, CHAMBOREDON Jean-Claude et PASSERON Jean-Claude, 1968 - *Le métier de sociologue*, Mouton, Bordas, Paris.

BOURDIEU Pierre, 1978 - "L'objectivation participante. Réponse à quelques objectivations", *Actes de la Recherche en Sciences Sociales* : 67-69.

BUCCHINI Dominique, 1997 - *De la Corse en général et de certaines vérités en particulier*, éd. Plon, Mesnil-sur-L'Estrée.

CAISSON Max, 1976 - "Le four et l'araignée : essai sur l'enfournement thérapeutique en Corse", *Ethnologie Française*, 6, 3/4 : 365-378.

CECCALDI Marie, 1980 - *Cuisine de Corse*, éd. Denoël.

CHAUDRON Martine, 1983 - "Heur et malheur de la cuisinière", *Les Temps Modernes*, 438 : 1231-1402.

CHEVALLIER Denis, 1985, en collaboration avec Alain MOREL - "Identité culturelle et appartenance régionale", *Terrain*, 5 : 3-5.

COUSIN Françoise, 1992, en collaboration avec Susana MONZON - *Cuisines du Monde : Gestes et Recettes*, Ed. CNRS.

COUSIN Françoise, 1996 - *Cuisines : Reflets des sociétés*, textes réunis et présentés en collaboration avec Marie-Claire BATAILLE-BENGUIGUI, éd. Sépia, Musée de l'Homme, Condé-Sur-Noireau.

CSERGO Julia, 1995 - "Nostalgies du Terroir", "Mille et une Bouches : Cuisines et identités culturelles", *Autrement*, série Mutations/Mangeurs, 154 : 156-163.

DALLA BERNARDINA Sergio, 1989 - "Equation personnelle et statut de l'observateur dans la tradition ethnologique", *Sociologie du Sud-Est* : 59-62.

DARNELL Regna, 1995 - "Deux ou trois choses que je sais du post-modernisme", *Gradhiva*, 17 : 20-38.

DE GARINE Igor, 1980 - "Une anthropologie alimentaire des français?", *Ethnologie Française*, 10, 3 : 227-236.

DINH Trong Hieu, 1997 - "Notre quotidien exotique", *Ethnologie Française*, 27, 1 : 27-38.

FAVRET-SAADA Jeanne, 1990 - "Être affecté", *Gradhiva*, 8 : 3-9.

GEERTZ Clifford, 1986 - *Savoir Local, Savoir Global - les lieux du savoir*, PUF, coll. Sociologie d'aujourd'hui.

HASSOUN Jean-Pierre, 1995, en collaboration avec Anne RAULIN - "Homo Exoticus", "Mille et une Bouches : Cuisines et identités culturelles", *Autrement*, série Mutations/Mangeurs, 154 : 119-131.

- KAUFMAN Jean-Claude, 1996 – *L'Entretien Compréhensif*, Nathan Université, coll. 128.
- LA CECLA Franco, 1995 – "Faux contact", "Mille et une Bouches : Cuisines et identités culturelles", *Autrement*, série Mutations/Mangeurs, 154 : 82-89.
- LAPLANTINE François, 1996 – *La Description Ethnographique*, Nathan Université, coll. 128.
- LEVI-STRAUSS Claude, 1958 – *Anthropologie Structurale 1*, Librairie Plon, coll. Agora.
- LEVI-STRAUSS Claude, 1961 – *Le cru et le cuit*, éd. Plon.
- LEVI-STRAUSS Claude, 1965 – *Le triangle culinaire*, *L'ARC*, 26 : 19-29.
- LEVI-STRAUSS Claude, 1973 – *Anthropologie Structurale 2*, Librairie Plon, coll. Agora.
- MALRIEU Philippe, 1982 – "Identité : des notions au concept", *La Pensée*, 226 : 13-28.
- MARENCO Claudine, 1995 – "A table", "Mille et une Bouches : Cuisines et identités culturelles", *Autrement*, série Mutations/Mangeurs, 154 : 52-60.
- MAUSS Marcel, 1947 – *Manuel d'Ethnographie*, éd. Payot, "Bibliothèque Scientifique".
- POULAIN Jean-Pierre, 1997 – "Goût du Terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe", *Ethnologie Française*, 27, 1 : 18-25.
- QUIVY Raymond, 1991, en collaboration avec Luc CAMPENHOUT – *Manuel de Recherche en Sciences Sociales*, éd. Dunod.
- RAVIS-GIORDANI Georges, 1995 – "Cuisine et manières de table", in *Corse*, ouvrage collectif avec la collaboration de Fernand ETTORI, Rennie PECQUEUX-BARBONI, Francis POMPONI, Pierre SIMI, Janine RENUCCI, éd. Christine Bonneton.
- RAVIS-GIORDANI Georges, 1997 – "Le miroir aux métaphores. L'ethnologie des manuels", *Ethnologie Française*, 27, 3 : 357-366.
- RICCIARDI-BARTOLI Félicienne, 1992 – "Cuisine et alimentation", *Cahiers d'ethnologie corse*, CRDP de Corse.
- RICCIARDI-BARTOLI Félicienne, 1997 – *Cuisine de Corse de A à Z*, éd. Bonneton.
- ROZIN Elisabeth, 1995 – "Saveurs pour tous", "Mille et une Bouches : Cuisines et identités culturelles", *Autrement*, série Mutations/Mangeurs, 154 : 148-155.
- ROZIN Paul, 1995 – "Des goûts et des dégoûts", "Mille et une Bouches : Cuisines et identités culturelles", *Autrement*, série Mutations/Mangeurs, 154 : 96-106.
- SAUNER-NEBIOGLU Marie-Hélène, 1998 – "Les traditions culinaires de la Méditerranée : modèles, emprunts, permanences", in IDEMEC, colloque du 14 au 17 mai 1997, Aix-En-Provence : *L'Anthropologie et la Méditerranée : unité, diversité et perspectives* (à paraître).
- SCHAPIRA Christiane, 1994 – *La Bonne Cuisine Corse*, éd. Solar.
- SILVANI Paul, 1991 – *Cuisine Corse d'Antan*, éd. La Marge.
- SLUYS Colette, 1997 – "Chérie, qu'est-ce qu'on mange ce soir ?", *Ethnologie Française*, 27, 1 : 87-94.
- SORACCO Diego, 1995 – *Ricette di osterie e genti di Liguria*, Arcigola Slow Food Editore.
- TOUILLIER-FEYERABEND Henriette, 1997 – "Des images pour consommer", *Ethnologie Française*, 27, 1 : 80-86.
- VERDIER Yvonne, 1969 – "Pour une ethnologie culinaire", *L'Homme : revue française d'anthropologie*, IX, 1 : 49-57.
- Vidéocassette offerte et produite par la Municipalité de Bonifacio – Bonifacio, l'éternité de l'archipel calme..., Production déléguée et réalisation : SUDIMAGE 90.
- VIALLES Noëlie, 1988 – "La viande ou la bête", "Des hommes et des bêtes", *Terrain*, 10 : 86-96.
- VIALLES Noëlie, 1997 – "La mort des bêtes", in *Vers une ethnologie du présent*, sous la direction de Gérard ALTHABE, Daniel FABRE et Gérard LENCLUD, éd. de la MSH : 127-137.
- ZEMPLINI Andras, 1996 – "Savoir taire. Du secret et de l'intrusion ethnologique dans la vie des autres", *Gradhiva*, 20 : 23-41.
- ZONABEND Françoise, 1985 – "Du texte au prétexte. La monographie dans le domaine européen", *Etudes Rurales* : 3-6.



Au pied de la citadelle, la Marine (paroisse Saint-Erasme).



Le port vu de la Haute-Ville.  
Au premier plan, la chapelle Saint-Roch.



Le sépulcre dressé dans la chapelle de la confrérie Saint-Jean-Baptiste.





Le vacarme des Ténèbres du Jeudi saint : jeunes et vieux battent les *matzuchi* sur les dalles de l'église Sainte-Marie-Majeure.



Matin du Vendredi saint : la confrérie de Saint-Jean-Baptiste descendant vers l'église Saint-Erasme rencontre la confrérie de Sainte-Croix.



Procession du soir du Vendredi saint : les porteurs de la châsse de Saint-Barthélémy sont guidés et soutenus par tous les hommes.





Office du Vendredi saint (soir) : les quatre grandes châsses se retrouvent dans l'église Sainte-Marie-Majeure, pleine à craquer.



Le repas communiel du vendredi soir après le retour des châsses dans leurs églises respectives.



Procession de la confrérie des Portugais, à l'ermitage de la Trinité pour la fête de Notre-Dame de Fátima (13 mai).



## **Troisième partie**

# **Les confréries, hier, aujourd'hui, demain**



# Sociologie des confréries de Bonifacio

Marie-Laure MIONE

## QU'EST-CE QU'UNE CONFRÉRIE?

Dans son ouvrage *Les confréries dans la France contemporaine*, Martine Segalen donne une définition des confréries : « C'est une association pieuse de laïcs » (Segalen 1975 : 6). Elle définit une association comme étant un « groupement volontaire de personnes qui s'unissent dans un but déterminé » (Segalen 1975 : 6). Selon elle, ce sont des associations pieuses donc, « inspirées et animées par un sentiment de piété, un sentiment d'attachement fervent au service de Dieu, aux pratiques et aux devoirs de la religion » (Segalen 1975 : 6).

Un informateur a défini la confrérie de la manière suivante : « la confrérie est un ordre laïc au service de la religion ». Par conséquent, les confréries sont des associations à but religieux, qui servent Dieu, mais elles se situent en dehors de l'Eglise.

A Bonifacio, il existe cinq confréries : Sainte-Croix, Saint-Jean-Baptiste, Saint-Barthélémy, Sainte-Marie-Madeleine et Saint-Erasme. Quatre de ces confréries portent le nom d'un saint patron et la confrérie Sainte-Croix fait référence à la croix sur laquelle le Christ est mort. Les confrères appellent aussi la confrérie Saint-Erasme "*la Marine*", car elle se trouve sur le port et à la base, elle est composée de pêcheurs car Saint-Erasme est le saint patron des pêcheurs.

Il y a quatre confréries qui se situent dans le haut de la ville : Sainte-Croix, Saint-Jean-Baptiste, Saint-Barthélémy et Sainte-Marie-Madeleine. Deux confréries ont leur propre chapelle : Sainte-Croix et Saint-Jean-Baptiste. Deux autres confréries, Saint-Barthélémy et Sainte-Marie-Madeleine sont logées dans l'église Saint-Dominique. L'église de la confrérie Saint-Erasme se situe dans le bas de la ville, en face du port.

Il y a, également, deux autres églises : Sainte-Marie-Majeure et Saint-François et une chapelle

qui est située au niveau des escaliers qui relient la haute et la basse ville, la chapelle Saint-Roch.

A Bonifacio, il existe deux églises paroissiales : Sainte-Marie-Majeure et Saint-Erasme, il y en a donc une dans le haut de la ville et une autre dans la basse ville.

Les chapelles des confréries Saint-Jean-Baptiste et Sainte-Croix n'ont pas le statut d'église paroissiale, tout comme la chapelle Saint-Roch et les églises Saint-François et Saint-Dominique.

Autrefois, la chapelle de la confrérie Saint-Barthélémy se trouvait dans l'enceinte de l'actuelle caserne. Puis, à la Révolution, la confrérie Saint-Barthélémy a perdu sa chapelle et a été relogée dans l'église Saint-Dominique.

La chapelle de la confrérie Sainte-Marie-Madeleine n'a jamais été achevée car, au moment des épidémies, elle est devenue le lazaret des femmes.

Puis, la chapelle de la confrérie Sainte-Marie-Madeleine a été transformée en pressoir à huile.

Au XVII<sup>e</sup> siècle, les quatre confréries avaient leur propre chapelle ou leur oratoire.

Il existait plusieurs oratoires : le couvent Saint-Jacques, l'église Saint-François, La Trinité et quelques autres qui se trouvaient dans la campagne.

## NAISSANCE ET ÉVOLUTION DES CONFRÉRIES BONIFACIENNES

Selon la tradition, les confréries Sainte-Croix et Saint-Jean-Baptiste ont vu le jour au XIII<sup>e</sup> siècle.

Puis, vers le XVII<sup>e</sup>, sont apparues les confréries Saint-Barthélémy et Sainte-Marie-Madeleine. La dernière créée fut la confrérie Saint-Erasme, qui naquit au XIX<sup>e</sup> siècle. A cette époque, d'autres confréries portant le nom de « Saint-Erasme »

sont apparues dans de nombreuses villes corses. À l'origine, les confréries portaient le nom de *casaccia* ou *casazze*.

Les confréries Sainte-Croix, Saint-Jean-Baptiste, Saint-Barthélémy et Sainte-Marie-Madeleine existent depuis des siècles, bien que leur existence ait été menacée.

En effet, les confréries seront interdites par la loi du 18 août 1792 qui déclarait la suppression de « toutes les confréries et associations de pénitents quel que soit leur titre ou leur couleur ».

Les confréries inquiétaient la monarchie et l'administration impériale car elles étaient considérées comme des lieux de contre-pouvoir.

Les confréries corses ont su résister et ont pu se perpétuer, mais, elles ont dû aussi faire face à une période de déclin importante au XIX<sup>e</sup> et au XX<sup>e</sup> siècle. En effet, les confréries ont vu la liste de leurs membres se réduire peu à peu. Les confréries sont donc passées par des moments difficiles et ont dû lutter pour survivre.

M. Segalen dit qu'au Moyen Âge, « les confréries de Pénitents se sont assignées pour but des actes d'expiation des péchés par le biais de la mortification et des pénitences. Elles étaient aussi des associations d'assistance matérielle et spirituelle, dont l'activité a souvent été liée avec la mort et la pompe funèbre » (Michelin 1978 : 7).

Les confréries bonifaciennes ont joué un rôle très important lors des épidémies de peste et de choléra qui ont eu lieu au Moyen-Âge. Il y a eu une division des tâches qui s'est mise en place entre les différentes confréries de la ville. À cette époque, leur but était moins religieux qu'humanitaire et charitable.

Au XIV<sup>e</sup> siècle, la confrérie Sainte-Croix avait en charge les hospices de la ville de Bonifacio, ses membres avaient pour mission de soigner les malades. La confrérie Saint-Jean-Baptiste, elle, se chargeait de l'enterrement des personnes décédées, c'est pour cette raison qu'elle portait le nom de confrérie de la Miséricorde. La confrérie payait les funérailles des individus qui n'en avaient pas les moyens, elle assistait les familles au moment des obsèques.

Aujourd'hui, la confrérie Saint-Jean-Baptiste n'assume plus cette fonction de Miséricorde car, comme l'a souligné un confrère, les gens sont plus aisés et, donc, n'ont plus besoin d'être assistés lors d'un décès, ils ont les moyens de payer les funérailles de leurs proches.

M. Segalen dit que « les enterrements constituent le but principal de la confrérie » (Segalen 1975 : 81).

Ces confréries étaient considérées comme des sociétés de secours mutuel laïques. Par conséquent, les confréries jouaient un rôle essentiel, dans la communauté Bonifacienne, puisqu'elles étaient chargées d'enterrer les Bonifaciens décédés.

F.J. Casta nous apprend que l'entraide matérielle portait le nom de *aiutu*.

Un document du XVIII<sup>e</sup> ou du XIX<sup>e</sup> siècle définit l'activité des confréries : « les confrères ne s'occupent en rien de politique puisque leur institut n'est à d'autre fin que celle des prières publiques et de l'enterrement des cadavres des membres inscrits respectivement ». Au départ, les confréries s'occupaient de tous les défunts, mais au XIX<sup>e</sup> siècle, les confrères n'enterraient plus que les membres de leur confrérie.

Lors de leur création, les premières confréries avaient plus comme fonction d'assister les familles en deuil que de pratiquer des rites religieux. C'est vers le XVI<sup>e</sup> siècle, que les confréries vont davantage se focaliser sur la religion et les rites religieux.

Lors de leur création, les confréries étaient organisées en corporations de métiers. Les personnes appartenant à une même confrérie exerçaient la même activité. La confrérie Sainte-Croix rassemblait des notables, la confrérie Saint-Jean-Baptiste, les menuisiers et les artisans en général, la confrérie Saint-Barthélémy était composée de maçons, celle de Sainte-Marie-Madeleine était composée d'agriculteurs, de jardiniers et de vigneron et la confrérie Saint-Erasme rassemblait des pêcheurs. L'apprentissage jouait un rôle important dans ces confréries car les confrères enseignaient à leurs enfants leur métier. Ainsi, un enfant dont le père appartenait à la confrérie Saint-Jean-Baptiste apprenait le métier d'artisan. Les confrères transmettaient leurs savoir-faire à leurs enfants, à l'intérieur de la confrérie : c'était une des fonctions de la confrérie.

À cette époque, nous ont affirmé les vieux Bonifaciens, un confrère faisant partie d'une confrérie ne pouvait pas épouser une fille dont le père n'était pas dans la même confrérie que lui. Les époux devaient appartenir à la même classe sociale et avoir le même degré d'instruction. Les confréries étaient très cloisonnées, repliées sur elles-mêmes ;

les confrères appartenant à des confréries différentes ne se fréquentaient pas.

Depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les confréries ne sont plus organisées en corporations de métiers. Aujourd'hui, un grand nombre de professions sont représentées au sein de la même confrérie.

La société et la confrérie ont connu une évolution parallèle, la société s'est modifiée et la confrérie l'a imitée. Depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle, les notables ont changé, ce ne sont plus des propriétaires terriens ou des hommes de lettres, ils ont été remplacés par les entrepreneurs ou les capitalistes. De plus, le nombre d'agriculteurs, d'artisans et de pêcheurs s'est fortement réduit, ce sont des professions en perte de vitesse qui ont fait place à de nouvelles professions.

La confrérie s'est adaptée à ces changements, elle a su évoluer.

## DEVENIR ET ÊTRE CONFRÈRE AUTREFOIS

Pour devenir confrère il fallait remplir des conditions particulières. En effet, dans les statuts de la confrérie Saint-Jean-Baptiste, il est stipulé que pour faire partie de la confrérie, un homme devait connaître les éléments du catéchisme, être de bonne vie, ne pas être un criminel ou un usurier. De plus, un confrère ne devait pas vivre avec une femme sans être marié avec elle. Bref, il devait être bien sous tout rapport et avoir de bonnes mœurs.

Les enfants entraient dans la confrérie de leur père car, la plupart du temps, ils faisaient le même métier.

Certains informateurs m'ont dit qu'autrefois, les confrères devaient passer par une période d'initiation avant d'être acceptés dans une confrérie. Au bout de cette période d'initiation, s'ils s'étaient bien comportés, ils pouvaient devenir des confrères à part entière. Ils représentaient l'image du citoyen modèle : bon mari, bon père, bon travailleur, sage, sobre et pieux.

Autrefois, les confrères ne devaient pas s'absenter à moins d'un motif valable. Ils devaient participer à tous les enterrements et à tous les offices religieux. S'ils s'absentaient, ils devaient payer une amende et celle-ci s'ajoutait aux autres recettes de la confrérie.

F.J. Casta souligne que les confrères devaient, également, participer activement à toutes les proces-

sions et devaient obligatoirement revêtir l'habit. S'ils manquaient à ces devoirs, ils étaient dans l'obligation de payer une amende. Les confrères ne devaient pas blasphémer sous peine de se faire exclure de la confrérie.

Ces diverses obligations montrent que les confréries avaient une organisation très rigide et qu'elles punissaient sévèrement les membres qui dérogeaient aux règles qu'elles avaient établies.

Un document datant de la fin du XVIII<sup>e</sup> ou du début du XIX<sup>e</sup> siècle, montre qu'à Bonifacio, à cette époque, il existait quatre confréries : Sainte-Croix, Saint-Jean-Baptiste, Saint-Barthélémy et Sainte-Marie-Madeleine. Selon ce document, il y avait environ 1500 confrères à Bonifacio qui se réunissaient dans des chapelles ou des oratoires.

A cette époque, la population de Bonifacio oscillait entre 2500 et 3000 personnes, ce qui signifie que la moitié des Bonifaciens appartenaient à une confrérie.

Comme les femmes et les petites filles devaient composer la moitié de la population de la ville et qu'elles n'étaient pas acceptées dans les confréries, on peut dire que quasiment tous les hommes de la ville faisaient partie d'une confrérie.

Cela rejoint ce que m'a dit un des confrères à savoir qu'autrefois, tous les hommes habitant Bonifacio faisaient partie d'une confrérie. C'était, donc, une chose très banale, très naturelle, dès sa naissance, un homme était rattaché à une des quatre confréries de la ville.

P. Lamotte va dans ce sens puisqu'il dit que les confréries « groupaient le plus souvent la presque totalité des populations » (Lamotte 1961 : 45).

Les confrères qui souhaitaient porter la bannière ou la croix de leur confrérie devaient payer une certaine somme d'argent, de même ceux qui désiraient devenir prieur devaient également verser de l'argent. Un des informateurs qui s'est beaucoup intéressé à l'histoire des confréries m'a dit qu'autrefois, les hommes devaient payer cinquante livres pour être porte-bannière et cent livres pour être porte-croix ou pour devenir prieur. On peut penser que porter des objets symbolisant la confrérie (les bannières, les croix ou les châsses), représentait, pour un confrère, une action ayant une valeur particulière et les candidats devaient être nombreux.

L'argent jouait également un rôle pour porter la chasse de la confrérie Saint-Barthélémy, seuls les confrères les plus généreux avaient le droit de la

porter. En effet, de tout temps, porter cette châsse a eu une valeur symbolique importante.

La confrérie accordait cette faveur aux confrères les plus riches, à ceux qui avaient le plus de moyens financiers. Donc, les confrères n'étaient pas tous égaux, certains étaient plus avantagés que les autres. En effet, les plus riches étaient des confrères « à part entière » car ils avaient la chance de porter les emblèmes de leur confrérie.

De plus, les confrères devaient verser à leur confrérie une cotisation annuelle, aujourd'hui ce n'est plus le cas. Ces cotisations servaient à payer toutes les dépenses relatives au fonctionnement de la confrérie.

Dans le document du XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle, dont j'ai parlé plus haut, il est dit que « les confrères inscrits payaient annuellement dix centimes pour les frais des cierges, aumônes du prêtre qui dit les messes pour le repos des âmes des confrères décédés, dont ils transportent le cadavre au tombeau et pour faire d'autres dépenses relatives à l'entretien de l'oratoire et des meubles nécessaires au culte ».

## ORGANISATION INTERNE DES CONFRÉRIES

### Un monde masculin

Depuis leur création, les confréries de Bonifacio sont uniquement composées d'hommes. Un des confrères m'a dit que cela était peut-être dû au fait qu'au Moyen-Âge les femmes ne pratiquaient pas d'activités liées au travail du bois ou au bâtiment. Les femmes ne peuvent pas devenir confrères, cependant, elles ont un rôle dans les confréries. Pendant la semaine sainte, elles s'occupent de la décoration des sépulcres car, selon les confrères, les femmes ont plus de goût que les hommes lorsqu'il s'agit d'agencer les ornements des sépulcres. Elles nettoient la chapelle, lavent les nappes et aident les confrères à préparer les repas. Des jeunes filles participent aux processions, elles revêtent l'habit et portent des *fanali*. Ce sont des enfants ou des adolescentes mais elles ne sont pas encore considérées comme des femmes. À partir de quinze ou seize ans, elles ne prennent plus part aux processions car elles sont devenues des femmes à part entière, elles possèdent tous les attributs féminins.

Certains informateurs pensent que si le meilleur moyen pour maintenir les traditions est d'accep-

ter des filles dans les confréries, ils en passeront par là. Il y a eu du changement, puisqu'il y a une vingtaine d'années, les filles n'avaient pas le droit de s'habiller lors des processions. Les chants de la semaine sainte sont indifféremment enseignés aux petits garçons et aux petites filles.

À la question « pourquoi, de nos jours, n'y a-t-il pas de femmes dans les confréries ? », la réponse la plus fréquente est « C'est comme ça, c'est la tradition, il n'y en a jamais eu ».

Les confrères entrent dans une confrérie dès leur plus jeune âge, certains n'ont qu'un ou deux ans. Les enfants vont dans la confrérie de leur père ou dans celle de leur grand-père maternel.

Il y a un autre cas de figure, un individu peut entrer dans une confrérie par affinité. En effet, si un de ses amis appartient à une confrérie, il peut le rejoindre dans cette même confrérie.

Pour entrer dans une confrérie, il n'est pas obligatoire d'être baptisé catholique ou d'avoir fait sa communion.

Un homme est confrère à vie, mais s'il ne souhaite plus faire partie de sa confrérie, il peut ne plus porter l'habit et ne plus participer aux processions ou aux enterrements.

Il est possible de changer de confrérie au cours de sa vie mais ce n'est pas une chose qui est pratiquée, car ce serait « mal vu ». De plus, il n'y a aucun intérêt à s'attacher à une autre confrérie car leurs activités sont identiques et elles ne sont pas différentes du point de vue doctrinal.

Aujourd'hui, entrer dans une confrérie est relativement aisé, tous les hommes qui souhaitent devenir confrères sont acceptés. Ils ne sont pas obligés de remplir des conditions particulières, comme autrefois, ni de subir une période d'initiation, comme cela se faisait auparavant. Le fait de ne pas tenir de listes des membres va dans le même sens.

Les confréries ont besoin de bras pour porter les châsses pendant les processions et toutes les bonnes volontés sont les bienvenues.

Toutes les confréries ont un prieur et un sous-prieur sauf la confrérie Saint-Jean-Baptiste. Leur dernier prieur est mort en 1915, c'était pendant la Première Guerre mondiale et donc, l'élection d'un nouveau prieur a été difficile. Les confrères n'ont plus désigné de prieur.

Le prieur et le sous-prieur exercent leurs fonctions durant une année, à l'issue de laquelle le sous-prieur remplace le prieur.

Normalement, un homme ne peut pas être prieur plus de trois fois dans sa vie. Cependant, en période de « pénurie » de confrères, certains hommes peuvent l'être plus de trois fois. Le sous-prieur est désigné lors de la fête du saint patron de chaque confrérie. Autrefois, les sous-prieurs étaient élus car il pouvait y avoir plusieurs candidats au poste, mais aujourd'hui, il n'y en a qu'un car il y a un roulement, chaque confrère sera prieur au moins une fois dans sa vie. Il y a une volonté de contenter tous les membres de la confrérie.

Un confrère peut demander à un des responsables de sa confrérie s'il peut devenir prieur. Dans d'autres cas, ce sont les responsables qui proposent à un confrère de remplir la fonction de prieur. Ce n'est pas une fonction qui est imposée à un individu, elle est seulement proposée.

Depuis quelques années, le rôle du prieur a changé. Autrefois, il assumait toutes les charges, il organisait les principales processions de l'année, il achetait les fleurs ou les cierges avec son propre argent. Aujourd'hui le titre de prieur n'est plus qu'un titre honorifique, il n'a aucun rôle spécifique à l'intérieur de la confrérie.

Depuis quelques années, les prieurs sont souvent des jeunes hommes car les anciens veulent les mettre en avant. Les jeunes qui sont nommés prieur en sont très fiers car c'est un titre qui est, tout de même, synonyme de prestige. Tous les confrères assistent à son intronisation et pour les jeunes, c'est un jour important. Même si le prieur joue un rôle moins essentiel qu'autrefois, il reste un personnage respecté.

Aujourd'hui, le prieur n'a pas besoin d'avoir des compétences particulières, mais cela n'a pas toujours été le cas. Il est épaulé et guidé par des confrères plus âgés et donc, plus expérimentés qui ont rempli cette fonction avant lui. Il n'est pas obligé, non plus, de résider dans la ville de Bonifacio, certains sont étudiants et ne vivent pas à Bonifacio même.

Le prieur doit participer, le plus possible, aux cérémonies organisées par les confréries et aux funérailles, mais s'il ne peut pas y être un confrère le remplace.

Le prieur et le sous-prieur sont identifiables, puisqu'ils portent un galon argenté sur leur *cularin*. Le prieur porte au bas de son *cularin* deux galons dorés, alors que le sous-prieur n'en a qu'un.

Le nombre de confrères par confrérie est fluctuant, les confrères eux-mêmes, ne savent pas

précisément combien ils sont au sein de leur confrérie. En effet, les confréries ne tiennent pas de listes de leurs membres, il n'est donc pas possible de connaître le nombre exact de confrères. Autrefois, les confrères étaient inscrits sur une liste, mais, depuis quelques décennies, cela ne se fait plus. Cela est peut-être dû au fait que les confrères ne sont plus dans l'obligation de verser une cotisation à leur confrérie, donc, les confréries ne tiendraient plus de registres rendant compte des confrères qui se seraient acquittés de leurs dettes.

Cela prouve que les confréries ne sont pas aussi rigides qu'autrefois et qu'elles ne contrôlent pas de manière stricte les confrères qui composent la confrérie.

De plus, il y a des confrères qui sont de passage dans la ville de Bonifacio et qui ne portent l'habit que très peu de temps. Outre cela, tous les confrères ne participent pas à toutes les processions ou à tous les enterrements, il est donc difficile de connaître le nombre exact de confrères.

En moyenne, il y a une cinquantaine de confrères dans chaque confrérie. La seule façon de savoir qui est confrère et qui ne l'est pas est de voir quels sont les hommes qui portent l'habit. En effet, les responsables de chaque confrérie commandent un nombre limité d'aubes aux couturières.

### Signes distinctifs des confréries

Un confrère porte une aube (*capa*) et une cape (*cularin*). Les confrères portent ces habits lors des processions et des enterrements.

Chaque confrérie arbore des couleurs différentes, comme le montre le tableau suivant :

Confrérie	Habit	
	Aube	Cape
Sainte-Croix	blanche	noire, ornée de la croix rouge à doubles croisillons
Saint-Jean-Baptiste	noire	noire
Saint-Barthélémy	blanche	rouge
Sainte-Marie-Madeleine	verte	bleue
Saint-Erasme	blanche	violette

Les membres de la confrérie Saint-Jean-Baptiste sont habillés de noir car ils étaient chargés d'enterrer les personnes décédées. Le rouge dans l'habit des confrères de la confrérie Saint-Barthélémy représenterait la couleur des martyrs et le vert et

le bleu dans l'habit des confrères de la confrérie Sainte-Marie-Madeleine serait en rapport avec le métier de paysan : le vert représenterait les pâturages et le bleu, le ciel.

Pendant la semaine sainte, les confréries sortent des « objets » lors des processions : des croix, de petites ou de grandes châsses, mais toutes les confréries ne possèdent pas toutes ces « objets ». Il y a, aussi, des sépulcres ou repositoirs qui sont confectionnés par les confrères.

Confrérie	Matériel				
	petite chässe	grande chässe	gisant	croix	sépulcre
Sainte-Croix	oui	oui	non	oui	non
Saint-Jean-Baptiste	non	oui	oui	oui	oui
Saint-Barthélémy	oui	oui	non	oui	oui
Sainte-Marie-Madeleine	oui	oui	non	oui	non
Saint-Erasme	non	non	non	oui	oui

Ainsi, d'après ce tableau, on peut observer que la confrérie Saint-Erasme n'a pas de chässe (grande ou petite), de même que la confrérie Saint-Jean-Baptiste, mais elle a la place elle a un gisant.

Les sépulcres se trouvent dans une des ailes des chapelles ou des églises de certaines confréries, deux confréries n'en confectionnent pas : la confrérie Sainte-Croix et la confrérie Sainte-Marie-Madeleine.

### Confréries ou associations ?

Depuis quelques années, les cinq confréries ont le statut d'associations de type Loi 1901. Cela leur permet de percevoir des subventions du Conseil Général et de la municipalité. Ces subventions, même si elles ne sont pas très élevées, sont vitales pour les confréries, elles leur permettent de survivre.

Les confréries, si elles veulent percevoir cette somme d'argent, doivent présenter un bilan, une fois par an. Les confrères pensent que c'est une bonne chose car ils estiment que cela permet d'éviter les abus. De cette manière, tous les confrères sont informés des entrées et des sorties d'argent et ils savent comment l'argent récolté est utilisé.

L'association est composée d'un président, d'un vice-président et d'un trésorier. Le président est le pilier de la confrérie, il en est le responsable, sa

fonction est plus importante que celle du prieur car il assume beaucoup plus de responsabilités et de charges que le prieur.

Il y a donc eu un changement essentiel au sein de la confrérie : sa gestion n'est plus assurée par le prieur, qui autrefois était le personnage le plus important de la confrérie. Sa structure même a été modifiée et c'est pour cette raison que certains confrères étaient plutôt réticents face à cette mutation car cela représentait un changement important, mais petit à petit, ils ont réussi à admettre cette idée.

Dans chaque confrérie, il y a des responsables, ils sont environ trois ou quatre et sont chargés de la gestion et du bon fonctionnement de la confrérie. Souvent, ce sont des retraités, car ils ont plus de temps, que les actifs, à consacrer à leur confrérie. Les responsables sont les présidents, les vice-présidents et les trésoriers de l'association. Ils

sont désignés par les autres confrères, ils doivent posséder des qualités particulières car ils ont à gérer une association et à organiser des événements tels que des processions ou des repas.

Le trésorier présente les comptes de la confrérie une fois par an, le jour de l'installation du nouveau sous-prieur et du prieur.

Ils sont chargés de gérer les rentrées et les sorties d'argent, de nettoyer la chapelle, de préparer les sépulcres et les aubes et d'assurer le bon fonctionnement des processions. A part les responsables, les autres confrères n'ont pas de rôle particulier dans la confrérie, ils sont tous « égaux ».

### Financement des confréries

Chaque année, les confréries ont un certain nombre de dépenses à effectuer et pour les régler, il faut que les recettes soient suffisantes.

Les confrères font des dons ou des legs à leur confrérie, certains, à leur mort, donnent une partie de leur argent à leur confrérie. A Saint-Jean-Baptiste, les confrères vendent des cierges, qu'ils ont achetés en gros, afin de récolter des fonds. Il y a également les subventions annuelles versées à chaque confrérie par le Conseil Général et la Mairie. Le montant de la subvention du Conseil Général est de 2000 Francs pour chaque confrérie. Les confrères n'ont pas à verser de cotisations annuelles, certains confrères font des dons, d'autres n'en font pas, ce n'est une obligation. Le

montant de ces dons est variable, chacun donne ce qu'il veut et ce qu'il peut.

L'argent récolté est utilisé pour rénover la chapelle, pour restaurer les tableaux qui ornent la chapelle, pour acheter des fleurs, des bannières ou des cierges, pour payer les repas et pour la confection des aubes. L'argent est également investi dans les sépulcres, les confrères achètent du matériel pour le fabriquer. Mais, souvent ils utilisent du matériel de récupération.

Lorsque des travaux sont nécessaires, les confrères se mobilisent et donnent un peu plus d'argent.

## LES ACTIVITÉS DES CONFRÉRIES

### Les processions

Chaque confrérie organise un certain nombre de processions durant l'année, il y en a une vingtaine par an.

Les processions les plus importantes, en dehors de celles organisées pendant la semaine sainte, ont lieu lors de la fête de chaque saint patron. Durant ces processions, chaque confrérie sort la bannière à l'effigie de leur saint patron.

M. Segalen dit, dans l'introduction de l'ouvrage de G. Michelin *La confrérie des pénitents blancs du Puy*, que « la procession est indéniablement une expression de piété populaire » (Michelin 1978 : 14). Pour M. Segalen, la procession représente un acte religieux, pieux qui se déroule en dehors de l'Eglise, elle est pratiquée par le peuple, par des laïcs, elle exprime leur foi.

Depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle, de nombreuses processions ont disparu, comme celles qui avaient lieu le jour de la fête de la Saint-Simon ou de la fête de la Saint-Antoine. Cela est dû au fait, qu'à une époque, les confrères n'étaient plus assez nombreux pour faire ces processions et elles ont été abandonnées et depuis, elles n'ont pas été refaites. Les confrères ont continué de pratiquer les processions qui, pour eux, sont les plus importantes, c'est-à-dire celles qui se déroulent pendant la semaine sainte et celles qui ont lieu le jour de la fête de leur saint patron.

### Les repas

Les repas resserrent les liens qui existent entre les confrères, d'ailleurs, un informateur me l'a confir-

mé : « les repas, ça entretient l'amitié ». M. Segalen montre bien cela quand elle dit : « on sait l'importance sociale des repas pris en commun, la force de la commensalité qui agrège les membres ensemble, renouvelle et renforce le sentiment d'intégration au groupe » (Segalen 1975 : 197).

Au cours des repas qui ont lieu tout au long de l'année, les confrères discutent, plaisantent, ces repas sont synonymes de convivialité et de gaieté. Ces repas rassemblent des personnes qui se voient peu dans l'année. En effet, de nombreux confrères n'habitent pas la ville de Bonifacio.

Les repas permettent aux confrères de se retrouver non seulement entre amis mais aussi, en famille avec leur père, leurs frères, leurs oncles ou leurs cousins.

Chaque procession est généralement suivie d'un repas, ce sont deux activités complémentaires.

La confrérie de Saint-Barthélémy organise, une fois par an à La Trinité, un repas. Il a lieu au mois de Novembre, c'est « le repas de fin de saison », tout le monde est invité. Ce repas est préparé par les hommes.

Chaque confrérie organise un repas le jour de la fête de son saint patron. Ce repas est payé par la confrérie.

Un grand repas a également été organisé lors du Millénaire de la ville de Bonifacio, tous les confrères corses y étaient conviés. Ils ont fait une procession dans les rues de Bonifacio, puis, tous les confrères se sont réunis dans l'église Saint-Dominique pour y prendre un repas. Ce repas avait été préparé par les confrères bonifaciens aidés de leurs épouses. C'était un grand repas, puisque les confrères étaient plus de quatre cents et cela a demandé beaucoup de travail.

### Les enterrements

Lorsqu'un homme appartenant à une confrérie décède, les autres confrères (de la même confrérie) portent son cercueil de l'église paroissiale au cimetière tout en chantant des chants en latin. Lorsqu'ils participent à un enterrement, les confrères portent l'habit de leur confrérie.

On peut considérer cette activité comme une « survivance » des siècles passés. En effet, le but premier des confréries était d'apporter une aide matérielle et spirituelle aux familles en deuil et elles ont gardé cet état d'esprit. Aujourd'hui, les Bonifaciens ont des moyens suffisants qui leur permettent de payer les funérailles de leurs

proches, l'aide matérielle des confrères n'est plus aussi nécessaire qu'autrefois.

De nos jours, enterrer un confrère représente plus une action amicale qu'une obligation. Autrefois, tous les confrères devaient, obligatoirement, se rendre à tous les enterrements, mais aujourd'hui, ce n'est plus le cas. D'ailleurs, il y a beaucoup de confrères qui ne peuvent se rendre à tous les enterrements car ils travaillent. Cependant, il est souhaitable que le prieur de la confrérie soit présent; s'il ne peut pas s'y rendre, un confrère le remplace.

Autrefois, c'était le prieur qui prévenait les membres de la confrérie qu'un des confrères était décédé.

Comme dans tous les rituels funéraires, le groupe se retrouve, se ressoude autour du mort afin de l'accompagner vers sa dernière demeure.

### Les cérémonies de la semaine sainte

La semaine sainte est la période de l'année la plus importante pour les confrères, cela est confirmé par M. Segalen, dans son ouvrage *Les confréries dans la France contemporaine*, quand elle dit que « la principale manifestation de la confrérie se déroule au cours de la semaine sainte, et notamment le Jeudi saint » (Segalen 1975 : 114). La mort du Christ est un événement très important pour les chrétiens, elle a une forte valeur symbolique.

D'ailleurs, les confrères sont plus nombreux lors des processions de la semaine sainte que lors des processions qui sont organisées tout le reste de l'année. De nombreux confrères prennent des jours de congés afin de participer aux processions qui ont lieu durant cette semaine. Les confrères qui n'habitent pas Bonifacio reviennent dans leur ville d'origine dans le seul but de participer aux diverses activités de la semaine sainte.

Les responsables de chaque confrérie se réunissent dans leur chapelle afin de s'occuper des préparatifs de la semaine sainte, chacun est chargé d'un travail particulier, selon ses capacités. En effet, si un des confrères a été artisan, il aura plus de facilité que ses pairs pour confectionner certains éléments du sépulcre.

Les confrères « construisent » le sépulcre, préparent la châsse, nettoient les chapelles et les nappes. Ils n'achètent que très peu de matériel, le plus souvent ils utilisent des matériaux de récupération. En effet, certains confrères donnent à leur confrérie des choses dont ils n'ont plus

besoin, ces objets sont « recyclés » et sont, par exemple, utilisés pour confectionner le sépulcre.

L'ambiance qui règne dans la chapelle, pendant ces préparatifs, est très chaleureuse et très conviviale : les confrères discutent et plaisantent ensemble. Ce sont essentiellement des confrères à la retraite qui s'occupent de ces préparatifs car ceux-ci se font durant la journée.

Les confrères installent, aussi, les *cartatorci*, qui sont des sortes de lampions autour des châsses.

Lorsque les confrères ont terminé d'installer les sépulcres, les femmes viennent le décorer; la plupart du temps ce sont les épouses des confrères.

### L'office des Ténèbres

Il y a deux offices des Ténèbres, un le jeudi et un autre le vendredi, ils ont lieu en fin d'après-midi, de 16 heures à 18 heures. Une quinzaine de confrères appartenant aux cinq confréries se rassemblent à l'église Sainte-Marie-Majeure pour chanter des leçons, notamment les lamentations de Jérémie. Tous ces chants sont chantés en latin. Les chantres se trouvent placés derrière le maître-autel de l'église, ils sont assis sur des bancs en bois. Ce sont les mêmes confrères qui chantent les deux soirs et les leçons sont également, identiques.

Une quinzaine de cierges sont placés à gauche des chantres et à la fin de chaque leçon, un cierge est éteint. Un confrère, se trouvant à côté des cierges, se lève et va éteindre les cierges, les uns après les autres. Le confrère qui remplit cette mission est désigné à l'avance.

Toutes les personnes qui le désirent peuvent assister à ces deux Offices. Cependant, il y a peu de monde, les personnes présentes sont essentiellement des femmes d'un certain âge.

Des livrets sur lesquels figurent tous les chants sont vendus au public. Cela permet aux gens de suivre les chants et donc l'Office des Ténèbres paraît moins long. Les personnes qui assistent à cet Office ont, quasiment toutes des livrets dans les mains, certains individus chantent et d'autres lisent les chants. Ils ne sont pas venus en simples « spectateurs » ou en curieux, ils participent à l'Office, par leurs chants. Ce n'est pas le même public que celui que l'on peut voir, dans les rues de la ville, lors des processions. Ces personnes sont venues pour exprimer leur foi, elles ne se sont pas déplacées pour voir quelque chose de spectaculaire. Le public qui assiste aux processions a des motivations différentes, il vient voir un « spectacle ».

et les L'Office est terminé lorsque les quinze cierges sont éteints et que l'église est, symboliquement, plongée dans les ténèbres.

À la fin de ces deux offices a lieu un vacarme symbolique. Peut participer à ce vacarme cérémoniel qui veut ce peut être des enfants ou des adultes, des gens de la ville ou des « étrangers », des confrères ou des « non-confrères », des femmes ou des hommes. Chaque personne prend une longue nervure de palmes, nommée *matzuchi* (en bonifacien), et la frappe plusieurs fois sur le sol. Le vacarme est accompagné d'une crécelle qui représente le bruit du tonnerre. Cette crécelle est tournée par un des responsables de la confrérie de Saint-Jean-Baptiste. Le vacarme reproduit le tremblement de terre qui aurait eu lieu quand le Christ est mort.

Le prêtre n'est pas présent lors de l'Office des Ténèbres, il n'arrive qu'à la fin, à 18 heures pour dire la messe.

### Les processions

Pendant la semaine sainte, il y a trois processions : une le jeudi soir, une le vendredi matin et une autre le vendredi soir.

#### • Jeudi soir :

Le jeudi soir, la procession débute vers 21 heures, quatre confréries y participent : Sainte-Croix, Saint-Jean-Baptiste, Saint-Barthélémy et Sainte-Marie-Madeleine. Chaque confrérie sort sa petite châsse pour la procession. La confrérie Saint-Erasme n'y participe pas car elle n'a pas de petite châsse.

La confrérie Saint-Jean-Baptiste qui elle non plus ne possède pas de petite châsse, sort son gisant : c'est une statue du Christ mort, portée dans une caisse en bois, munie de parois en verres. Cette caisse est posée sur des poutres en bois et est portée par les confrères, comme une châsse.

Les confrères de Saint-Erasme apportent leur aide aux autres confréries. Lorsqu'ils vont aider une autre confrérie, les confrères de Saint-Erasme s'habillent aux couleurs de celle-ci.

Les confréries ne partent pas toutes au même moment, il y a un ordre à respecter : Sainte-Croix est la première à partir, elle est suivie de Saint-Jean-Baptiste, puis de Saint-Barthélémy et enfin de Sainte-Marie-Madeleine.

Les petites châsses sont moins lourdes et moins imposantes que les grandes. Par conséquent, elles sont portées par des adolescents, guidés par des adultes. Ces derniers leur indiquent, notamment,

l'allure à adopter et les obstacles qu'ils vont rencontrer. Chacune des trois châsses est portée par quatre confrères, deux à l'avant et deux à l'arrière. Les porteurs doivent être de la même taille pour que la châsse ne soit pas en déséquilibre.

Ces châsses étant beaucoup plus légères et beaucoup moins encombrantes que les grandes, on peut penser que c'est une sorte d'épreuve initiatique destinée aux adolescents. Ils apprennent la technique à adopter pour porter une châsse, l'allure à prendre, ils apprennent à porter une châsse à plusieurs, à « s'adapter » les uns aux autres. C'est une manière de « se faire la main » avant de porter les grandes châsses, dans quelques années. Les porteurs ne sont pas choisis « officiellement » ; si un homme veut porter la châsse il le dit aux responsables et prend comme partenaire quelqu'un de sa taille. Tout au long du parcours, il y a des *mua*, terme qui vient du latin « mutare » qui signifie changer : le cortège s'arrête, et les porteurs peuvent demander à être remplacés.

Plusieurs équipes de confrères se relaient durant la procession afin de soulager les porteurs de la châsse. Quatre confrères marchent des deux côtés de la châsse et se tiennent prêts à remplacer les porteurs.

Les lieux (approximatifs) où vont avoir lieu les *mua* sont déterminés à l'avance par les responsables de chaque confrérie. Lorsque les confrères veulent que la seconde équipe prenne le relais, ils crient « *Mua!* ».

Toutes les confréries se rendent devant les différents sépulcres afin de chanter des chants et de dire des prières (« Je vous salue Marie », « Notre père »).

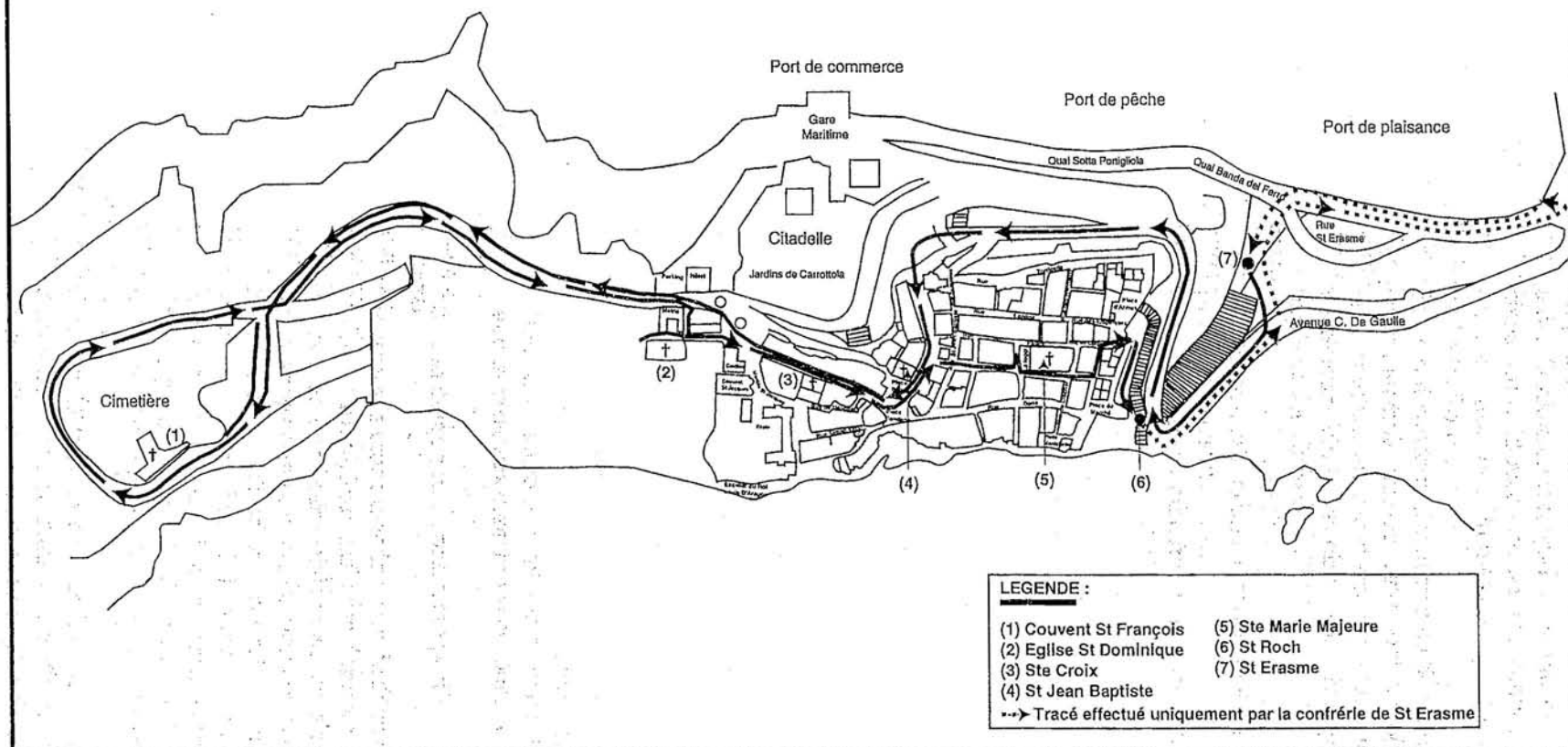
Les sépulcres « visités » le jeudi soir sont au nombre de trois : il y en a un à Saint-Dominique qui « appartient » à la confrérie Saint-Barthélémy, il y a en a un autre à la chapelle Saint-Jean-Baptiste et un à l'église Sainte-Marie-Majeure.

Les sépulcres sont placés dans une des ailes de la chapelle ou de l'église, ils sont composés de tentures, qui sont tendues sur les murs et de coussins posés sur le sol. Ils sont décorés avec des fleurs de multiples couleurs (rouges, blanches, roses), il y a également des cierges posés sur le sol, ainsi que du blé.

Le sépulcre de Saint-Jean-Baptiste est différent des autres car au centre, il y a une représentation de la Passion du Christ en ombres chinoises.

Le porteur de croix et les enfants des quatre confréries s'agenouillent devant chaque sépulcre.

# Procession du Vendredi Saint (matin), faite par les 5 confréries



Le jeudi soir, comme lors des deux autres processions, les confrères chantent tout au long du parcours. Ces chants sont les « Litanies des saints », le « Miserere », le « Vexilla Regis », le « Perdono mio Dio » et le « Stabat mater ». Ce sont tous des chants en latin, sauf le « Perdono mio Dio » qui est un chant italien.

Le cortège est le même pour toutes les confréries : il y a d'abord le porteur de croix, les enfants portant des *fanali*, ensuite viennent les confrères dont certains tiennent des *cartatorci* dans leur main et enfin, viennent les porteurs de la châsse suivis des fidèles.

• Vendredi matin :

Les processions commencent le matin à huit heures. C'est la seule procession de la semaine sainte où les cinq confréries de la ville sont réunies. Les personnages principaux du vendredi matin sont les pénitents.

Les pénitents traversent la ville pieds-nus en portant une croix ornée de palmes et entourée d'une écharpe blanche, le blanc représentant le deuil. Le terme « pénitent » semble désigner davantage le porteur de croix que la confrérie en général.

Certains pénitents portaient une cagoule (les pénitents des confréries Sainte-Croix, Saint-Erasme et Sainte-Marie-Madeleine) alors que celui de la confrérie Saint-Jean-Baptiste, lui, n'en portait pas. Le pénitent porte un habit différent des autres confrères, il est entièrement vêtu de noir.

Le pénitent doit être un homme jeune et résistant car il lui faut de la force pour porter la croix durant tout le parcours. De plus, il doit faire face au vent qui souffle souvent sur Bonifacio. Le pénitent peut être un confrère « ordinaire », mais ce peut aussi être le prieur ou le sous-prieur de la confrérie. Tous les confrères souhaitant porter la croix demandent aux responsables de leur confrérie leur accord, le porteur change chaque année, pour que tous les confrères aient la possibilité de la porter.

Les cinq confréries participent à la procession, elles font une halte devant les différents sépulcres, y compris devant celui de l'église Saint-François. La confrérie Sainte-Croix est la première à quitter sa chapelle et Saint-Erasme est la dernière.

Quand les différentes croix se rencontrent sur le parcours, elles « s'embrassent ».

Il y a deux croix fixes sur le parcours : une, près de l'église Saint-François et une autre, près de la chapelle Saint-Roch. La croix de chaque confrérie

« embrasse » une fois ces deux croix. Par conséquent, cela représente, au total, dix « baisers ».

Il y a quatorze touchers de croix qui représentent les quatorze stations du Christ. Ensuite, il y a quatre autres « baisers » dont trois ont lieu au même endroit : près du cimetière Saint-François. Les croix des confréries Sainte-Croix et Saint-Jean-Baptiste se touchent, ainsi que celles des confréries Saint-Barthélémy et Saint-Jean-Baptiste et les croix des confréries Saint-Barthélémy et Sainte-Marie-Madeleine. Le quatorzième et dernier « baiser » a lieu en bas des escaliers qui mènent à la Marine : les croix des confréries Saint-Erasme et Saint-Jean-Baptiste se touchent.

Devant chaque sépulcre les confrères chantent des chants et récitent le « Je vous salue Marie » et le « Notre père », ces chants et ces prières sont identiques pour toutes les confréries. Le prêtre dit la prière devant chaque sépulcre et les confrères de Sainte-Croix la répètent. Pour les autres confréries, la prière est dite par un confrère désigné par ses pairs.

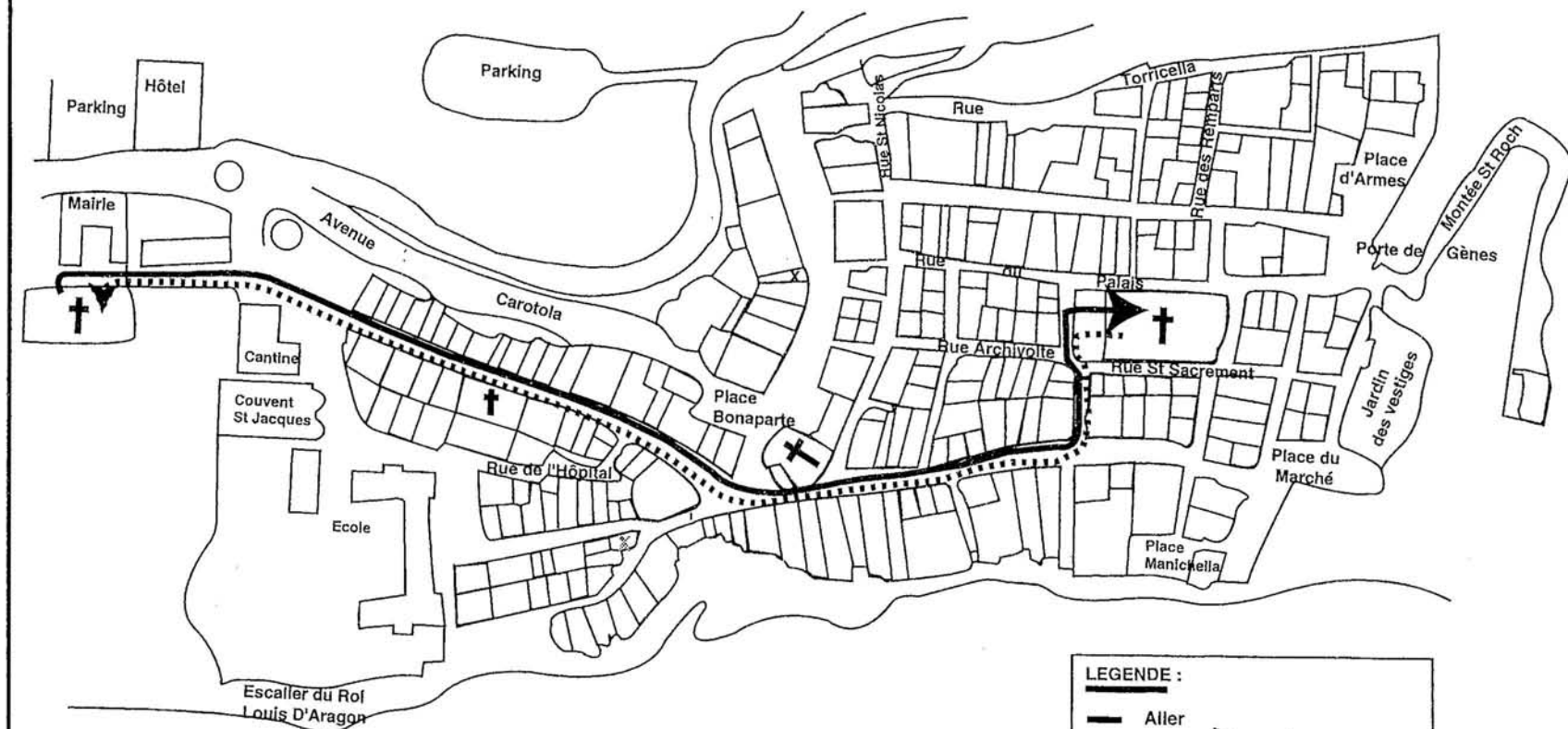
Le prêtre et le maire de Bonifacio suivent la confrérie Sainte-Croix, ils se trouvent derrière les confrères aux côtés du prieur et de l'archi-prieur.

L'archi-prieur est celui qui prononce les chants qui sont répétés par les confrères tout au long du parcours. Il fait la procession avec la confrérie Sainte-Croix car, il en fait partie. Il porte un habit qui le distingue des autres confrères, il a un *cularin* bleu sur lequel est apposé un galon argenté, avec au-dessous une médaille dorée et au bas de son *cularin*, il porte trois traits dorés.

Pour les autres confréries, un (ou plusieurs) confrère(s) est(sont) désigné(s) pour chanter. Ce sont souvent des jeunes qui tiennent ce rôle car les anciens veulent les mettre en avant. Les jeunes sont fiers de chanter les chants de la semaine sainte devant un grand nombre de personnes.

Les confrères défilent dans les rues de Bonifacio, sur deux rangées. Les pénitents se trouvent à la tête du cortège, derrière, il y a les enfants portant les *fanali* et le reste des confrères. Il y a de nombreux fidèles qui suivent les confrères et notamment des femmes. Pour chaque confrérie, il y a environ une dizaine d'enfants à l'avant du cortège et une vingtaine d'adultes. Il n'y a quasiment pas d'adolescents ; des confrères m'ont dit que les jeunes préféreraient rester chez eux plutôt que de participer à la procession car celle-ci partait très tôt dans la matinée.

# Procession du Vendredi Saint (soir) Confrérie St Barthélémy



• Vendredi soir :

Le vendredi soir la procession commence vers 21 heures et dure environ deux heures.

Les confréries Sainte-Croix, Saint-Jean-Baptiste, Saint-Barthélémy et Sainte-Marie-Madeleine sortent leur grande châsse. Les confrères de la confrérie Saint-Erasme, comme le jeudi soir, apportent leur aide aux porteurs. Les confréries partent les unes derrière les autres dans l'ordre habituel : Sainte-Croix, Saint-Jean-Baptiste, Saint-Barthélémy et Sainte-Marie-Madeleine, et chacune va apporter sa châsse dans l'allée de l'église Sainte-Marie-Majeure.

La châsse de la confrérie Saint-Barthélémy est portée par six hommes, trois devant et trois derrière. Les *mua* sont très fréquentes, les porteurs de la châsse de Saint-Barthélémy changent souvent car elle est très lourde (elle pèse près de 800 kg). Les confrères appartenant aux cinq confréries portent la châsse de la confrérie Saint-Barthélémy car les *mua* sont fréquentes et il faut que les confrères soient nombreux. Les porteurs de cette châsse ne portent pas d'habits, pour ne pas être gênés dans leurs mouvements.

La châsse de la confrérie Saint-Barthélémy reste plus longtemps dans l'église Sainte-Marie-Majeure, car il faut que les confrères de Sainte-Croix et de Saint-Jean-Baptiste soient revenus de leur chapelle et qu'ils se soient dévêtus. Le port de la châsse de la confrérie Saint-Barthélémy est très impressionnant, les confrères marchent très vite et les *mua* sont très nombreuses. Il y a toujours une équipe de six confrères qui est prête à prendre le relais, mais, ces changements de porteurs ne sont pas désorganisés. Le parcours réalisé par les porteurs de cette châsse est moins long que celui des autres châsses.

Les autres châsses sont, également, portées par plusieurs équipes de six confrères.

Le vendredi soir, les rues de Bonifacio et l'église Sainte-Marie-Majeure sont pleines de monde, il est d'ailleurs difficile pour les confrères de se frayer un chemin à travers cette foule. Sont présents de nombreux journalistes, des cameramen, des touristes qui prennent de nombreuses photos. C'est un événement qui est fortement médiatisé.

Le fait que cette procession se déroule le vendredi soir, veille de week-end, est un des facteurs pouvant expliquer cette affluence.

Chaque confrérie quitte sa chapelle pour se rendre à l'église Sainte-Marie-Majeure, puis les confrères vont poser leur châsse dans l'allée de

l'église. La première confrérie a installé sa châsse dans cette allée est la confrérie Sainte-Croix et la dernière est la confrérie Sainte-Marie-Madeleine. Lorsque les quatre châsses sont posées dans l'allée centrale de l'église, la chorale, composée de confrères et de femmes chantent des chants, notamment le « Christus » de Rossini. Lorsque la chorale a terminé de chanter, le prêtre dit un office et place la relique de la Croix dans la châsse de la confrérie Sainte-Croix.

De nombreuses personnes sont massées dans les différentes ailes de l'église Sainte-Marie-Majeure, sur les bancs de l'église et devant le maître-autel.

Puis, à la fin de cet office, les confrères de chaque confrérie rapportent leur châsse dans leur chapelle. Les confrères forment un cortège qui est le même pour toutes les confréries : il y a d'abord le porteur de croix, puis, les enfants qui tiennent les *fanali* dans leurs mains, et enfin, les confrères et les porteurs de châsse, suivis des fidèles.

Lorsque les châsses des confréries Saint-Barthélémy et Sainte-Marie-Madeleine reviennent à l'église Saint-Dominique, les personnes présentes tapent des mains et des pieds afin de produire un vacarme. Ce vacarme est interprété de deux manières : premièrement il sert à tuer le diable et deuxièmement, il représente le tonnerre qui se serait produit lors de la mort du Christ.

### Le repas communiel

Le repas du vendredi soir qui a lieu après la procession vers 23 heures, est appelé *spuntinu*. Ce repas est organisé et payé par chaque confrérie.

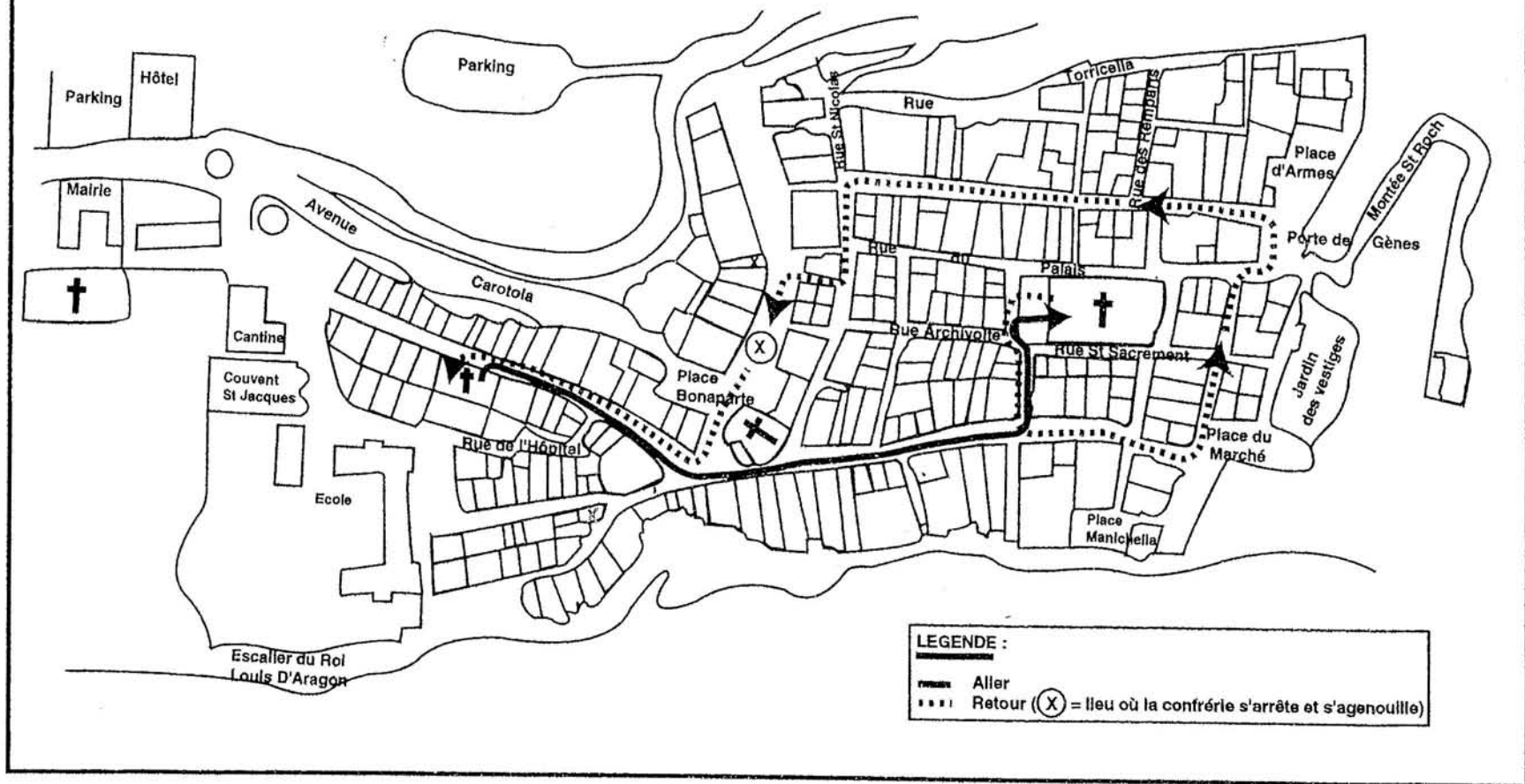
Il y a plusieurs repas organisés dans des lieux différents : à la chapelle de la confrérie Sainte-Croix, à l'église Saint-Dominique et au Café Niçois.

Lors de ce repas les confrères ne portent pas l'habit, ils sont en « civil ».

Ce repas permet de remercier toutes les personnes qui ont participé à la procession, pour les confrères, « c'est le réconfort après l'effort ».

La confrérie Saint-Erasme ne fait pas de repas dans son église, cependant les confrères vont manger avec les autres. Les confrères de Saint-Erasme vont aider les confrères, qui les invitent, à tout organiser : à dresser les tables et à préparer le repas. Les confrères de Saint-Jean-Baptiste n'organisent pas de repas, ils font les « mendiants », ils « se font » inviter par les autres confrères car ce sont les confrères de la Miséricorde. Mais, contrairement aux confrères de Saint-Erasme, ils n'apportent pas leur aide aux confrères qui les invitent.

# Procession du Vendredi Saint (soir) Confrérie Ste Croix



Ce repas est un repas maigre composé de fèves, d'anchois, de thon, d'oignons, de pizza, de pain, de salade de poulpes, de gâteaux (*fugazzi*, pains des morts) et de vin. Il ne comporte ni viande ni charcuterie.

De nombreuses personnes assistent aux repas : les confrères avec leur femme et leurs enfants et les gens du village. L'atmosphère du repas est très détendue, les confrères des différentes confréries se retrouvent, ils discutent, plaisantent ensemble.

### Spectacle ou religion ?

Les confrères sont assez divisés sur cette question mais ils sont tous d'accord pour reconnaître que l'atmosphère du vendredi soir est différente de celle du jeudi soir ou du vendredi matin.

En effet, le vendredi soir, les rues de Bonifacio sont pleines de personnes qui se sont déplacées pour voir cet événement. Les confrères estiment que les processions du jeudi soir et du vendredi matin expriment plus la foi que celle du vendredi soir. De nombreux touristes et des habitants des villes alentours se regroupent dans les rues de la ville pour voir passer les confrères portant les châsses sur leur épaule.

Les processions se déroulent de la même manière depuis des siècles : cet argument est celui qui est le plus souvent avancé par les confrères pour réfuter cette thèse du folklore. Pour de nombreux confrères les processions ne sont pas synonymes de spectacle folklorique. Pour eux, mettre l'habit et porter la châsse représentent un acte religieux, un acte de foi. Cependant, un des confrères m'a dit : « les processions de la foi ont disparu, celles qui restent sont folkloriques, le vendredi Saint, c'est du cinéma ». Donc, pour ce confrère, les processions qui ont disparu exprimaient davantage la foi des confrères que celles qui sont encore pratiquées. Cette phrase montre bien que de nombreux confrères trouvent dans les processions une façon d'exprimer leur foi. Les confrères que j'ai pu rencontrer m'ont tous affirmé qu'ils ne participaient pas aux processions dans le seul but de « se montrer », de « faire le beau en habit ».

Les médias remettent à l'honneur tous ces événements locaux ou régionaux en leur collant une étiquette folklorique. C'est ce que souligne M. Segalen quand elle dit que dans les mass média, seul leur côté folklorique est mis en avant. Elle entend « folklorique » dans le sens négatif du terme : « seul le pittoresque apparaît, et non le réel senti-

ment qui pousse ces hommes à servir dans ces compagnies plusieurs fois centenaires » (Segalen 1975 : 7). Les médias ne montreraient donc pas ce qui est le plus important dans les processions, c'est-à-dire l'expression de la foi.

## LES CONFRÉRIES ET L'EGLISE

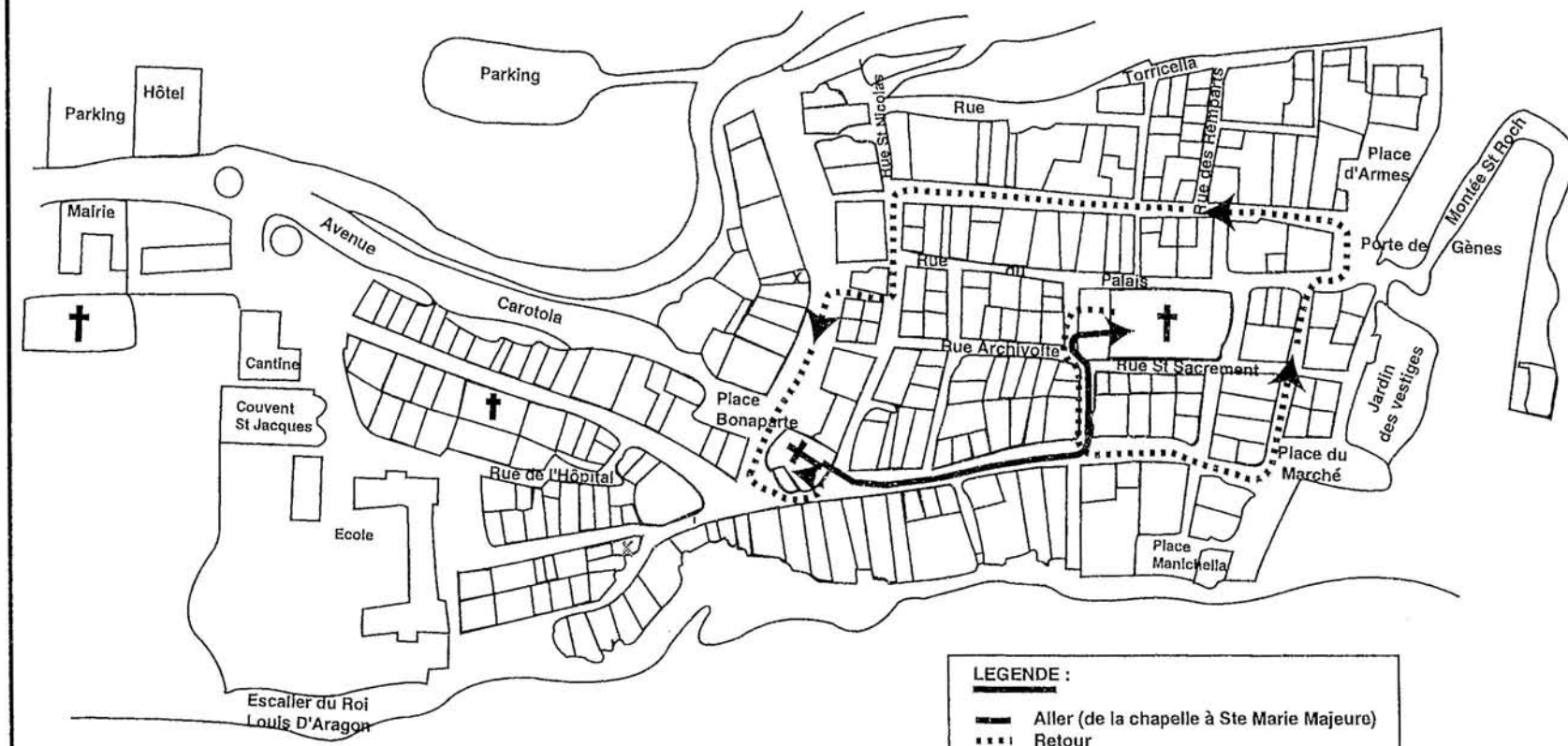
### Les relations entre l'Eglise et les confréries

Historiquement, les relations entre l'Eglise et les confréries ont toujours été difficiles. L'Eglise voulait avoir une emprise sur les confréries, mais, ces dernières souhaitaient être indépendantes vis-à-vis de l'Eglise, elles voulaient avoir leur autonomie. Etre autonomes, cela signifie qu'elles ne voulaient pas que l'Eglise ait un droit de regard sur leur gestion.

M. Segalen souligne que « les rapports entre l'Eglise et les confréries sont ambigus et conflictuels. L'Eglise tenta de tout temps de les contrôler » (Segalen 1975 : 21). Elle ajoute que « les relations entre l'Eglise et ce type d'association laïques ont toujours été ambivalentes. Soutiens de l'Eglise catholique, les confréries étaient encouragées, à condition de ne pas trop faire preuve d'indépendance ou d'exposer de trop graves "déviances" » (Michelin 1978 : 104). Effectivement, leurs relations ont, de tout de temps, été complexes, comme le montre M. Segalen : « l'Eglise ne cherche donc pas à faire disparaître les confréries : elle trouve trop d'avantages à leur présence. La confrérie entretient la foi chrétienne (...) et rend des services chrétiens, des services sociaux, sous forme de soins aux malades, secours aux indigents » (Segalen 1975 : 24). Par conséquent, les confréries ne sont pas rejetées par l'Eglise, même si au départ, l'Eglise se méfiait de ces structures qui lui faisaient de l'ombre. Lors de leur création, les confréries étaient considérées comme des organisations concurrentes de l'Eglise.

C'est après le Concile de Trente, qui s'est déroulé de 1545 à 1563, que les confréries sont devenues des associations à but religieux. Ce concile, on le sait, visa à limiter l'expansion du protestantisme. Le concile de Trente réaffirma les dogmes essentiels de l'Eglise catholique. L'Eglise catholique, à ce moment-là, essayait de se rapprocher des confréries afin d'en faire des alliées utiles dans la lutte contre le protestantisme. L'Eglise a modifié son attitude vis-à-vis des confréries, elle s'est ren-

Procession du Vendredi Saint (soir)  
Confrérie St Jean Baptiste



due compte que les confréries n'étaient pas des « ennemis », mais qu'elles poursuivaient le même objectif qu'elle : répondre aux besoins spirituels des individus.

C'est à cette époque que les confréries ont abandonné leurs fonctions humanitaires pour adopter une activité essentiellement religieuse. C'est également à cette période que les conflits entre l'Eglise et les confréries ont commencé, c'est-à-dire au moment où l'Eglise a voulu avoir une main mise sur les confréries.

Dans son article "Paroisses, confréries et dévotions populaires", F.-J. Casta dit que « l'intégration des confréries à la vie paroissiale est un phénomène en tous points remarquable. Même en cas de conflit avec les autorités ecclésiastiques, le lien avec l'Eglise-mère ne s'est jamais rompu. Néanmoins, les confréries affirmeront toujours leur autonomie en défendant leurs droits et leurs coutumes » (Casta 1989 : 274). Par exemple, l'Eglise n'approuve pas le repas qui est organisé par les confréries, après la procession du vendredi soir. Mais les confrères défendent avec force cette tradition ancestrale, pour eux, ce repas est « sacré ».

D'autre part, au Moyen-Age, l'Eglise catholique considérait que vénérer un Saint était une pratique proche de la superstition. La réforme rejeta cet usage dont il n'y avait aucune trace dans les Ecritures. Donc, comme les confréries portaient le nom d'un saint patron et organisaient des processions en l'honneur d'un certain nombre de saints, l'Eglise considérée ces associations comme assez éloignées de la religion catholique. Le Concile de Trente soutint que l'intercession des saints auprès de Dieu était possible et que l'on pouvait les invoquer afin d'en obtenir les bienfaits. Cependant, les confréries sont classées dans le domaine de la religiosité populaire du fait même de leur vénération pour un saint patron.

Le prêtre de Bonifacio n'a aucune fonction dans les confréries, il ne participe pas à la nomination du sous-prieur et du prieur et il n'a aucun droit de regard sur leur gestion. Il m'a dit : « les confréries sont assimilées à des laïcs. Elles ont une organisation interne propre mais la confrérie est dans l'Eglise ». Il considère, donc, la confrérie comme une extension de l'Eglise, pour lui, elle appartient à cette institution. Il ajoute que, dans certaines villes, les chapelles des confréries se trouvent accolées à l'Eglise paroissiale, mais ce n'est pas le cas à Bonifacio.

Le prêtre de Bonifacio participe aux enterrements des confrères, il dit la messe et donne les sacrements. Il célèbre des messes à la chapelle Saint-Jean-Baptiste, le jour de la Saint-Jean ou le jour de la décollation de Saint-Jean-Baptiste. Il lui est même arrivé, à la demande de certains confrères, de célébrer des mariages ou des baptêmes dans la chapelle d'une des confréries.

Il participe pratiquement à toutes les processions qui ont lieu durant l'année, mais il pense qu'elles pourraient se faire sans lui car sa participation est mineure. Lors de la procession du vendredi matin, il suit la confrérie Sainte-Croix, aux côtés du maire de Bonifacio et du prieur.

Il établit une hiérarchie entre les différentes confréries de la ville ; pour lui, la plus importante est la confrérie Sainte-Croix car elle détient un morceau de la vraie Croix. C'est lui qui est chargé de mettre la relique de la croix dans la châsse de la confrérie Sainte-Croix, le vendredi soir avant le début de la procession. Il accorde une valeur symbolique importante à cette relique. De plus, cette confrérie est la seule qui ne vénère pas un saint patron.

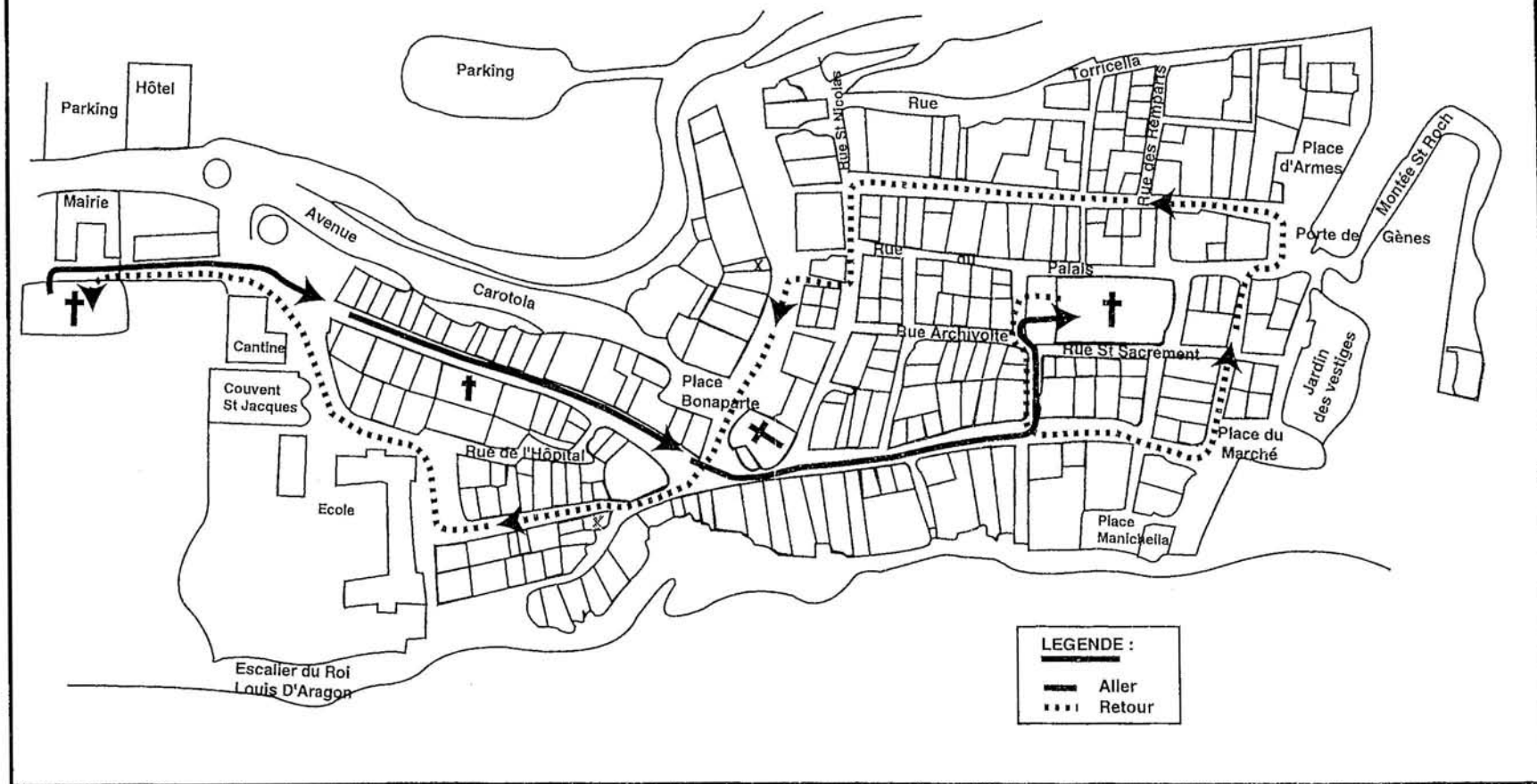
Le dimanche des Rameaux, le prêtre part de l'église Sainte-Marie-Majeure pour se rendre à la chapelle de la confrérie Saint-Jean-Baptiste. Arrivé dans la chapelle, le prêtre dit un office rapide et bénit les rameaux que les gens, présents dans la chapelle, lui tendent. Puis, lorsqu'il a terminé, il retourne à l'église Sainte-Marie-Majeure afin de dire la messe.

Cependant, il ne faut pas se méprendre, il ne se rend pas à la confrérie Saint-Jean-Baptiste, mais à la chapelle Saint-Jean-Baptiste. Il y va parce que la liturgie lui recommande de faire une bénédiction dans une chapelle ou une église autre que l'église paroissiale. Puis, il doit partir de cette chapelle ou église et se rendre à l'église paroissiale. Cette marche symbolise l'entrée de Jésus dans la ville de Jérusalem. Il a choisi Saint-Jean-Baptiste parce que c'était la plus proche de Sainte-Marie-Majeure. Par conséquent, même s'il considère la confrérie comme faisant partie de l'Eglise, il n'estime pas qu'un prêtre puisse dire un office au sein d'une confrérie et avec ses membres.

Les confrères se reconnaissent dans l'institution Eglise mais, ils ont besoin d'exprimer leur foi dans un cadre autre, comme la confrérie.

La confrérie est considérée, par les confrères Bonifaciens, comme un complément de l'Eglise. Elle fait

Procession du Vendredi Saint (soir)  
Confrérie Ste Marie Madeleine



partie de la culture et de l'identité bonifacienne.

Un confrère m'a dit « nous sommes un apport par rapport au curé qui célèbre la messe et les offices, nous lui apportons un soutien le plus large possible ». Un autre m'a dit « il n'y a pas de problème avec le curé actuel car c'est un bon curé ». On peut donc penser que les relations entre l'Eglise et les confréries sont tendues, mais, elles le sont plus ou moins selon la personnalité du prêtre.

Les confrères considèrent qu'ils ont des activités différentes de celles pratiquées par le prêtre. Celui-ci célèbre la messe et les offices religieux et il a la charge de donner les saints-sacrements. Un des confrères m'a dit : « les confréries n'honorent pas Dieu de la même façon que l'Eglise et cela ne plaît pas à l'Eglise ». Il existe, donc, bien une différence entre les confréries et l'Eglise.

Les confréries veulent garder leur indépendance vis-à-vis de l'Eglise. Les confrères m'ont dit qu'il n'y aura pas de problème avec le prêtre de la ville tant que celui-ci respectera les confréries et qu'il laissera les confrères pratiquer leurs traditions ancestrales, comme le repas du Vendredi Saint.

Une phrase dite par l'un des informateurs résume cet ancrage de la confrérie dans la société bonifacienne et cette indépendance des confréries vis-à-vis de l'Eglise « si demain un curé veut supprimer les confréries, vous vous rendez compte, y'a une révolution! ».

## LE RENOUVEAU DES CONFRÉRIES

### L'exception Corse

Au Moyen-Age, les confréries ont connu un fort développement, dans de nombreuses régions françaises : en Provence, et dans le Sud de la France en général, mais aussi, dans le Centre de la France (Velay, Auvergne, Limousin). Vers la fin XIX<sup>e</sup> siècle, ces confréries ont connu un fort déclin, elles ont vu la liste de leurs membres se réduire petit à petit et très peu de confréries ont réussi à se maintenir.

L'historien M. Agulhon, qui a abordé le thème des confréries dans son étude sur la sociabilité méridionale, avance deux hypothèses pouvant expliquer la disparition des confréries dans de nombreuses régions françaises, et notamment en Provence. Selon lui, la plupart des confréries, qui se situaient dans les régions méridionales, ont été

victimes de ce qu'il appelle la « déviation profane » et de la laïcisation croissante. Il pense que certaines confréries n'ont pas survécu à l'ébranlement de la foi religieuse et des valeurs traditionnelles.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, la France a connu une période de déchristianisation significative qui, selon lui, a été fatale à de nombreuses confréries. Il souligne, aussi, que les Pénitents étaient « combattus en tant que dévots ou trop mauvais catholiques (...) et en tant qu'institutions désuètes, baroques, et de style finalement peu national ». Donc, les confréries suscitaient l'animosité de nombreuses personnes, notamment de l'Eglise et des laïcs qui rejetaient la religion sous toutes ses formes.

M. Agulhon va, également, montrer que les confréries disparues, ont fait place à d'autres formes associatives plus modernes, moins archaïques, comme les cercles. Cependant, certaines confréries, comme les confréries corses ont su traverser cette crise et ont pu se perpétuer. De nos jours, les confréries corses connaissent un renouveau significatif, de plus en plus de jeunes souhaitent devenir confrères.

M. Segalen avance une raison qui expliquerait ce retour aux traditions « un regain d'intérêt récent pour le pittoresque, notamment celui des régions à particularité culturelle, ainsi que la nostalgie de plus en plus répandue du monde préindustriel, donneraient un second souffle à ces associations » (Michelin 1978 : 9). Elle ajoute que « les bouleversements sociaux et économiques qui ont affecté la France au cours des trente dernières années revalorisent aujourd'hui la tradition que la confrérie incarne (Michelin 1978 : 105) ».

Le retour aux traditions est un phénomène visible dans nos sociétés, cela représente un retour aux sources, les gens recherchent l'authenticité.

Les confréries de nombreuses régions ont réussi à se maintenir, mais les confréries corses en plus de se maintenir, connaissent une période de renouveau. Elle énumère une liste de confréries françaises qui existent encore aujourd'hui et ajoute que ce sont « les confréries dont les activités sont le plus socialement utiles qui se sont maintenues » (Segalen 1975 : 19). Par « activités socialement utiles », on peut entendre les enterrements et l'assistance matérielle ou spirituelle apportée aux familles durant le deuil. De plus, comme le dit M. Agulhon, la confrérie répond au « besoin de sociabilité » de nombreuses personnes.

## L'association "L'âme Bonifacienne"

L'âme Bonifacienne est une association qui a vu le jour au début des années 90. Elle a été créée par des confrères des différentes confréries dans le but d'attirer des jeunes. En effet, de moins en moins de confrères connaissaient tous les chants de l'Office des Ténèbres, le renouvellement des chantres ne s'était pas correctement opéré. Les anciens disparaissaient les uns après les autres et les confrères capables de chanter tous les chants de la semaine sainte se faisaient de plus en plus rares.

Tout au long du XX<sup>e</sup> siècle, les confréries bonifaciennes ont connu un déclin important, certaines d'entre elles, comme Sainte-Marie-Madeleine, ne rassemblaient plus qu'une dizaine de personnes. Il y avait de moins en moins de confrères capables de chanter lors des Offices des Ténèbres ou des Offices des prieurs. Aujourd'hui, les membres de la confrérie Sainte-Marie-Madeleine recommencent à chanter l'office des prieurs ou celui de la fête de la Sainte-Marie-Madeleine, ce qui montre que le nombre des confrères de cette confrérie est en hausse.

Dans les années 60-70, il y a eu une perte des valeurs, et notamment des valeurs religieuses. La jeunesse rejetait tout ce qui représentait la religion et par conséquent, les confréries. Peu à peu, les confréries ont vu le nombre de leurs membres se réduire.

Les confréries se perpétuent depuis des siècles et le fait qu'elles puissent mourir était impensable pour les confrères. Par conséquent, inciter les jeunes à reprendre le flambeau est devenu un souci permanent pour de nombreux confrères. Les responsables de l'association ont lancé des avis dans les quotidiens locaux dans le but d'inciter les parents, habitant les villes limitrophes à Bonifacio, à envoyer leurs enfants pour que ces derniers puissent apprendre les chants de la semaine sainte. Cette association est, donc, très dynamique et ses responsables font leur possible pour attirer des membres potentiels.

La fonction première de cette association est de redistribuer les subventions versées par le Conseil Général à chaque confrérie. En effet, une seule demande de subvention est faite pour toutes les confréries. L'association reçoit 10000 francs du Conseil Général et les reverse aux cinq confréries. C'est pour cette raison que les confréries ont dû changer leurs statuts afin de devenir des associa-

tions. Les confrères l'appellent « l'association des associations ».

En effet, une association ne peut pas verser une somme d'argent à un organisme privé, ce serait un abus de bien social, mais à une association de type loi 1901, c'est tout à fait possible.

La seconde fonction de cette association est d'enseigner aux enfants, quel que soit leur sexe, les chants. En effet, comme je l'ai dit plus haut, les petites filles peuvent participer aux processions et donc, elles chantent les chants de la semaine sainte tout au long du parcours, tout comme les confrères.

Les cours de chants ont lieu une fois par semaine tout au long de l'année, les enfants apprennent les chants avec des confrères, tous les mardis soirs.

Un mois avant la semaine sainte, les cours ont lieu deux fois par semaine car les occasions de chanter (durant la semaine sainte) sont nombreuses et des répétitions fréquentes sont essentielles pour que la coordination entre les chanteurs soit la plus parfaite possible.

L'association a été créée en 1990, mais l'école de chant a vu le jour en 1994. Les chantres qui participeront aux Offices des Ténèbres répètent le mercredi et le samedi, les anciens qui supervisent ces répétitions, donnent des conseils aux plus jeunes. Par conséquent, le renouveau passe essentiellement par le chant, c'est par l'intermédiaire des chants que les confréries ont vu le nombre de leurs membres augmenter.

L'association édite des livrets qui reprennent l'ensemble des chants chantés lors de la semaine sainte. Ces livrets sont ensuite vendus, cela permet à l'association de faire quelques bénéfices et d'acheter du matériel utile à son fonctionnement : ordinateur, photocopieuse, scanner. Ces livrets sont achetés par les confrères ou par les fidèles qui souhaitent connaître les chants chantés lors de la semaine sainte. Ce n'est pas une association à but lucratif, son objectif n'est pas de faire des bénéfices conséquents.

## La diffusion des traditions

Un confrère de Saint-Jean-Baptiste a enregistré à Paris, un disque laser rassemblant les différents chants de la semaine sainte. Une cassette vidéo sur la semaine sainte à Bonifacio a également été enregistrée et mise en vente. Tous les événements qui se déroulent à Bonifacio lors de la semaine

sainte se trouvent sur cette cassette, on peut, donc, y voir l'Office des ténèbres et les processions.

Le disque laser et la cassette ont eu beaucoup de succès car les gens étaient heureux de voir sur cette cassette des membres de leur famille ou des amis. Après la diffusion de cette cassette et de ce disque les jeunes sont venus plus nombreux aux processions et aux cours de chants.

Les confréries se modernisent, elles s'adaptent et utilisent les nouveaux moyens de communication pour toucher certaines catégories de la population Bonifacienne, comme les jeunes. Les disques lasers sont des objets essentiellement achetés par les jeunes, ce sont donc les premiers visés.

Pour les « anciens » (j'entends par là les confrères qui ont plus de soixante ans), maintenir la confrérie est une chose essentielle car ils ne veulent pas voir mourir les confréries au sein desquelles ils ont passé une grande partie de leur vie. Les anciens de Bonifacio appartiennent, quasiment, tous à une confrérie, et cela depuis leur plus jeune âge. C'est pour cette raison qu'ils sont très heureux de voir la tradition se perpétuer. Un informateur responsable de "L'Âme Bonifacienne" m'a dit « je vois des jeunes qui en veulent plus que moi, ça m'encourage à continuer ».

Pour de nombreux confrères, la disparition des confréries signifierait, surtout, la perte de la religion catholique, qui pour eux, fait partie de leurs valeurs. En effet, un confrère m'a dit « si vous enlevez les confréries, c'est une partie de la religion qui s'en va, y'en a qui continueront d'aller à la messe mais y'en a qui n'iront plus du fait que les confréries ne sont plus là ». Cela montre bien que les confréries et l'Eglise sont deux « institutions » complémentaires.

Si les confréries venaient à disparaître, pour eux, ce serait une partie de la culture et de l'identité Bonifacienne qui disparaîtrait avec elles.

De nombreux jeunes de quinze à trente ans reviennent dans les confréries, alors que depuis les années soixante les confréries étaient « en perte de vitesse », le nombre de confrères baissait régulièrement et le renouvellement n'a pas eu lieu. Les jeunes ont pris conscience que l'avenir des confréries était menacé et ils ont décidé de perpétuer cette tradition. Depuis le début des années 90, ils sont de plus en plus nombreux à porter l'habit. Pour eux, cela ne représente pas forcément un acte de foi mais cela correspond à

un besoin. Comme les anciens, ils ne souhaitent pas voir mourir cette tradition ancestrale.

Ils ne considèrent pas la confrérie comme quelque chose de passéiste, de dépassé ou de désuet. De nombreux jeunes chantent lors de l'Office des Ténèbres et durant les processions. Les jeunes se sont intéressés aux confréries, lorsque les anciens ont décidé de donner des cours de chants, c'est ce qui les a motivés. Aujourd'hui, de nombreux jeunes chantent lors de la semaine sainte et cela leur plaît énormément, c'est un des attraits de la confrérie qui les attire.

Depuis quelques années, il y a un retour aux valeurs dites « traditionnelles ». En effet, avec la montée de la violence, de l'insécurité et du chômage, les jeunes, qui en sont les premières victimes, s'identifient de plus en plus aux traditions. De nombreux jeunes m'ont confié qu'ils appréciaient d'être avec des personnes plus âgées qu'eux; pour ces jeunes c'est important d'être « guidés », conseillés par des individus plus expérimentés. Durant les entretiens, les jeunes m'ont bien précisé qu'ils pratiquaient d'autres activités, comme le sport, en dehors du chant. En effet, on pourrait croire qu'ils ne s'intéressent aux chants que parce que c'est la seule activité de la ville, mais ce n'est pas le cas.

La tradition est entretenue par les confrères mais aussi par la municipalité de Bonifacio et par les commerçants de la ville.

En effet, comme les processions attirent énormément de monde, les commerçants et notamment les restaurateurs essaient de « récupérer » cet événement afin d'augmenter leurs recettes. Cependant, ces commerçants n'aident pas financièrement les confréries. Ils accroissent leur chiffre d'affaires grâce à la semaine sainte, mais, ils ne font pas de dons aux confréries et cela ne plaît guère aux confrères. Les confrères ne sont pas contre le fait que les restaurateurs augmentent leur chiffre d'affaires grâce aux processions, mais ils ne veulent pas que cela les gêne : « il ne faut pas que les terrasses des restaurants nous empêchent de passer avec nos châsses ».

M. Agulhon, dans *La sociabilité méridionale*, souligne cette « commercialisation » du traditionnel, en dénonçant « l'exploitation du folklore par le tourisme ». Il prend comme exemple les processions de Sartène ou de Perpignan qui sont devenues des processions « commerciales », théâtralisées qui attirent énormément de curieux et qui

sont synonymes de recettes fructueuses pour les commerçants de la ville. Dans ces deux cas de figures, on peut dire que les processions ne sont pas appréciées pour leurs « qualités » religieuses, elles sont comparables à un carnaval et c'est cela que les confrères Bonifaciens veulent combattre.

M. Segalen souligne que les municipalités et les villes jouent un rôle important dans le maintien de ces associations : « les villes prennent conscience de leur originalité et ne manquent pas de faire ce qui est en leur pouvoir pour la mettre en valeur ; les confréries entrent dans cette stratégie avec leurs processions ou avec leurs monuments historiques dont elles ont la responsabilité » (Michelin 1975 : 25).

La municipalité espère retirer un certain prestige de cette originalité. Cela permet de faire connaître la ville de Bonifacio, cela attire les touristes, les estivants. En effet, pendant l'été il y a plusieurs processions, notamment pour la Sainte-Marie-Madeleine ou pour la Saint-Barthélémy, cela attire les vacanciers. Cela peut-être un atout pour une ville qui possède beaucoup moins de plages que les villes alentours, telles que Porto-Vecchio. La municipalité aide financièrement les confréries, mais elle attend en retour des retombées économiques favorables pour la ville de Bonifacio. Elle a, par exemple, apporté une assistance financière aux confréries lors du repas organisé par les confréries lors du Millénaire.

De plus, fait important, la municipalité a relogé les confréries Saint-Barthélémy et Sainte-Marie-Madeleine dans une enceinte classée monument historique dont elle a la charge.

Certains confrères voudraient que la municipalité partage avec les confréries ces retombées économiques.

## LES FONCTIONS DES CONFRÉRIES

### Fonction sociale

La confrérie est une des formes de la sociabilité masculine. En effet, des liens amicaux se créent à l'intérieur de la confrérie, celle-ci a le pouvoir de rassembler les hommes. Ces liens peuvent se « poursuivre » en dehors de la confrérie, les hommes se rencontrent dans les cafés ou dans les lieux publics (rue, port). Les confrères se retrouvent entre hommes, ils sont coupés de leur milieu

quotidien : le monde du travail et la famille.

Un informateur m'a dit « les confréries sont ancrées en nous, on ne se voit pas vivre sans les confréries ». Donc, elles sont essentielles à l'équilibre des confrères, elles font entièrement partie de leur quotidien.

Pour M. Agulhon, les confréries répondent au « besoin de sociabilité » des individus. Il pense que tout individu ressent, à un moment ou à un autre, le désir de se retrouver avec d'autres personnes dans un cadre plus ou moins formel.

Dans son ouvrage *Les associations au village*, M. Agulhon étudie la sociabilité en analysant « les systèmes de relations qui confrontent les individus entre eux ou qui les rassemblent en groupes plus ou moins naturels, plus ou moins contraignants, plus ou moins stables, plus ou moins nombreux » (Agulhon 1981 : 11).

La confrérie resserre les liens unissant les habitants de Bonifacio, elle permet la cohésion sociale. Pour F.-J. Casta, la confrérie est un moyen efficace pour lutter contre, ce qu'il appelle, « l'individualisme destructeur » qui sévit dans la société contemporaine. Dans les sociétés occidentales, les liens entre les individus sont de plus en plus relâchés, les gens sont de plus en plus repliés sur eux-mêmes et la confrérie est un moyen pour rapprocher, les uns des autres, les individus appartenant à une même communauté.

À l'intérieur de la confrérie, toutes les générations se côtoient, il y a des enfants, des jeunes, des adultes et des personnes âgées. Des individus appartenant à des classes sociales diverses, ayant des activités différentes sont mêlés à l'intérieur de la confrérie.

La confrérie constitue, aussi, un moyen pour les « étrangers » de s'intégrer dans la communauté bonifacienne. D'ailleurs, durant les Trente Glorieuses, de nombreux immigrés italiens sont entrés dans les confréries.

Il existe une entraide entre les confrères des cinq confréries, notamment lors du port des châsses : les confrères de Saint-Erasme qui n'ont pas de chasse à porter, le jeudi et le vendredi soir, apportent leur aide aux autres confrères. Cela montre qu'il n'y a pas de conflits entre les confrères des différentes confréries. Il n'y a pas de concurrence entre les différentes confréries, tous les confrères s'entendent bien ; d'ailleurs, ils font souvent partie de la même famille. Les confrères appartenant aux cinq confréries se proposent pour porter la chasse de Saint-Barthélémy qui pèse près de 800 kg.

Les confrères sont également solidaires lors des enterrements de leurs pairs.

Les cérémonies organisées par les confréries rythment la vie des hommes. En effet, il y a des processions tout au long de l'année, à des dates fixes et la vie de nombreux confrères Bonifaciens est réglée par ces processions.

Les confréries font partie de la tradition et de l'identité bonifacienne, elles existent depuis des siècles et ont été léguées par les anciens. Pour les confrères, et surtout pour les jeunes, maintenir et perpétuer cette tradition est essentiel.

### Fonction religieuse

La confrérie est un rassemblement de chrétiens, elle joue un rôle important dans la vie des confrères, et notamment, lors de la semaine sainte. Les hommes se réunissent afin de pratiquer des rites en commun, ce qui a pour effet de les rendre plus efficaces.

Selon E. Durkheim, « les croyances proprement religieuses sont toujours communes à une collectivité déterminée qui fait profession d'y adhérer et de pratiquer les rites qui en sont solidaires. Elles sont la chose du groupe et elles en font l'unité. Les individus qui la composent se sentent liés les uns aux autres, par cela seul, qu'ils ont une foi commune. Une société dont les membres sont unis parce qu'ils se représentent de la même manière le monde sacré et ses rapports avec le monde profane, et parce qu'ils traduisent cette représentation commune dans des pratiques identiques, c'est ce qu'on appelle une Eglise » (Durkheim 1960 : 60). D'après la définition de E. Durkheim, la confrérie est une Eglise car, les confrères pratiquent des rites en commun (processions, prières, chants) et ont la même conception de la religion, ils expriment leur foi et leur croyance religieuse dans un cadre commun : la confrérie.

M. Segalen pense que « la confrérie est aujourd'hui peuplée par des chrétiens "modernes", trouvant dans ce cadre vieillot un lieu d'exercice d'activités pieuses, charitables, culturelles avec l'authenticité que confère le traditionnel. Ni influence politique, ni influence sociale, comme autrefois, mais plutôt un cadre d'insertion pour un chrétien soucieux de réfléchir sur sa foi, de dépasser ses préoccupations familiales et professionnelles, de se mettre au service d'une cause, en ayant le sentiment de contribuer au maintien d'un patrimoine culturel dont il est fier » (Michelin 1978 : 24).

M. Segalen montre, donc, que la confrérie représente, pour les confrères, une association ayant de multiples facettes, ayant un certain nombre d'attraits mais pour de nombreux confrères, la fonction religieuse des confréries est essentielle.

La confrérie est classée dans le domaine de la religiosité populaire, c'est une des formes du catholicisme populaire, c'est-à-dire un catholicisme parallèle à celui de l'Eglise Catholique. C'est une religion pratiquée par le peuple, Isambert en donne une définition, dans son ouvrage *Le sens du sacré* : « la religion populaire est un secteur de la vie religieuse relativement indépendant de la hiérarchie ecclésiastique » (Isambert 1982 : 14).

Dans la *Religion populaire*, M.H. Froeschle-Chopard essaie de définir la notion de « religion populaire ». Elle reprend des définitions avancées par d'autres auteurs, notamment celle de G. Cholvy qui dit que la religion populaire pourrait être « la religion vécue par le plus grand nombre par opposition à la religion prescrite » (Plongeron dir. 1979 : 185).

Elle peut, donc, être opposée à la religion officielle, celle de l'Eglise Catholique, par exemple. Selon R.-J. Casta, « associations essentiellement d'ordre spirituel, les confréries se réclament d'un titre et se placent sous la direction d'un patron; Dieu y est honoré dans ses mystères et ses saints ».

Les confrères pratiquent de nombreux rites religieux : ils chantent des chants en latin, ils participent aux processions, ils portent des croix ou des châsses, ils disent des prières devant les sépulcres. Les confréries permettent aux individus d'exprimer différemment leur foi, leur croyance. Ils peuvent plus l'exprimer dans la confrérie que dans l'institution Eglise.

### Fonction civique et politique

Un informateur m'a dit « il y a dans les confréries une espèce de neutralité absolue, des gens qui sont de différents bords politiques se côtoient sans problème. Les gens se rendent compte qu'il y a des choses à faire en commun ». Par conséquent, assurer la bonne marche de la confrérie est plus important que tout le reste. C'est comme si à l'intérieur de la confrérie, les hommes devenaient des êtres différents, ils laissent à la porte de la confrérie tous leurs désaccords.

Cela m'a été confirmé par un autre informateur : « à la confrérie on oublie tout, on fait bonne figure ». Un autre m'a dit « il n'y pas de coloration politique, la cohabitation est terrible ».

A l'intérieur de la confrérie, tous les hommes sont « égaux », ils redeviennent des hommes « ordinaires ». Même ceux qui détiennent un tant soit peu de pouvoir à l'extérieur de la confrérie, ne sont pas, dans la confrérie, considérés comme supérieurs aux autres confrères. C'est comme s'ils enlevaient leur « habit » de citoyen, d'homme, pour en revêtir un autre : celui de confrère.

Il y a de nombreuses dissensions qui peuvent exister entre les hommes d'une petite ville, mais les plus importantes sont des dissensions d'ordre politique.

P. Lamotte, dans son article "Confrérie et communauté" dit que « la confrérie était l'expression de la fraternité et de la solidarité humaine et pouvait ainsi imposer un frein aux passions et aux luttes de clans et établir une règle susceptible d'être volontairement acceptée de tous » (Lamotte 1961 : 45). Pour lui, les confréries ont joué un rôle important, en Corse, « au sein des communautés menacées d'anarchie et de discorde » (Lamotte 1961 : 45). P. Lamotte reprend une phrase de A. Aimes qui dit que « les confréries ont un rôle régulateur et pacificateur » (Lamotte 1961 : 48). Il souligne, également, le fait que « la confrérie apparaît comme le défenseur et la sauvegarde du régime communautaire » (Lamotte 1961 : 48). Pour cet auteur, la confrérie permet d'éliminer « ces éléments de discorde que sont la naissance et le développement des luttes de clans, luttes de plus en plus acharnées qui se traduisaient notamment par l'impossibilité d'élire des officiers municipaux et qui, plus tard se termineront par des luttes politiques de plus en plus âpres » (Lamotte 1961 : 41). P. Lamotte montre que les tensions qui existaient

entre les individus étaient une menace grave pour les communautés corses. Trouver une solution pour calmer ces tensions était nécessaire et la confrérie semble, donc, essentielle au maintien de l'équilibre de ces communautés villageoises.

Par conséquent, la confrérie a cette capacité d'apaiser les tensions, les discordes qui peuvent exister entre les membres d'une même communauté. Elle est apte à ramener le calme dans une ville ou un village. Et pour P. Lamotte, c'est une des raisons de sa création.

## CONCLUSION

M. Segalen donne une définition de la confrérie moderne : « institutions du passé, propres à offrir un encadrement pour un chrétien affronté aux problèmes du XX<sup>e</sup> siècle, groupe de sociabilité amicale consacrant ses efforts aux œuvres et aux édifices qui lui ont été légués par l'histoire, cherchant à les préserver et les animer si possible, telle peut être une esquisse de définition des confréries de Pénitents du XX<sup>e</sup> siècle » (Michelin 1978 : 25).

Comme le souligne M. Segalen, les confréries peuvent paraître anachroniques dans notre société, mais cela n'est pas le cas à Bonifacio. Les confréries ont su s'adapter à chaque période de notre histoire, elles ont su traverser les siècles. Les confréries ont connu des changements importants mais n'ont pas abandonné leurs traditions.

Depuis quelques années, les confréries Bonifaciennes connaissent une période de renouveau mais on peut se demander si cette situation va perdurer ou si ce phénomène est seulement passager.

## BIBLIOGRAPHIE

AGULHON M. – *La sociabilité méridionale (confréries et associations dans la vie collective en Provence orientale à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle)*. Publications des annales de la Faculté de lettres. Aix-en-Provence, Travaux et Mémoires, n° XXXVI, 1966, 2 tomes.

AGULHON M. et BODIGUEL M. – *Les associations au village*. 1981, Actes Sud Hubert Nyssen, Editeur.

CASTA F.-J. – "Paroisses, confréries et dévotions de Corse à l'épreuve de la Révolution Française", *Provence historique*, Fascicule 156, 1985.

CASTA F.-J. – "Les confréries de Corse à l'époque moderne. Du Concile de Trente à la Révolution Française (1569-1789)" dans *Echanges religieux entre la France et l'Italie du Moyen-Age à l'époque moderne*, Dir. Maccarone et Vauchez, Genève, 1987.

DURKHEIM E. – *Les formes élémentaires de la vie religieuse*. 1960, Paris, PUF.

ISAMBERT F.A. – *Le sens du sacré – Fête et religion populaire*. 1982, Paris, Ed. de Minuit.

LAMOTTE P. – "Confrérie et Communauté", *Revue d'études Corses* n° 3 : 44-49, 1961.

MICHELIN G. – *La confrérie des Pénitents Blancs du Puy*. 1978, Archives d'ethnologie française.

PLONGERON B. dir. – *La religion populaire*. Colloque International du CNRS. 1979, Paris, Ed. du CNRS.

SEGALEN M. – *Les confréries de Charité dans la France contemporaine*. 1975, Paris, Flammarion.

# Des *casci* et des hommes : dimension symbolique et dimension emblématique

Magali GRANA

---

## INTRODUCTION

Bonifacio, ville médiévale, fonde en grande partie sa réputation sur la Semaine Sainte, consacrée à honorer le souvenir de la Passion du Christ. Pendant cette période, se mêlent émotion, enthousiasme et discussions autour des préparatifs des pratiques cérémonielles : les processions effectuées par les cinq confréries sur l'ensemble du village.

Cette étude a pour but d'élaborer une analyse sur ce qui tient une place prépondérante aujourd'hui encore dans les processions : les « objets » et « matériels » utilisés par les confréries. En effet, j'ai été frappée par l'intérêt que portent les habitants aux « objets » dont ils se servent pour les marches processionnelles des Jeudi et Vendredi Saints. Cette constatation m'a permis d'aborder une étude ethnologique des confréries sous l'angle « matériel » pour tenter de connaître les facteurs qui permettaient d'attribuer à ces objets un rôle central. Ce sont des « médiums » au travers desquels l'identité collective bonifacienne s'exprime au dehors et se reflète pour elle-même ; bref, ce sont des moyens d'ancrage et de diffusion de leur identité. En somme, ils constituent des indicateurs indispensables à l'explication de certains phénomènes sociaux. Le but de cette étude sera donc l'analyse, dans une perspective anthropologique de ces « marqueurs emblématiques » qui sont des traits retenus et reconnus par les acteurs eux-mêmes.

Mais, avant d'entrer dans l'analyse, il est nécessaire de préciser que j'utiliserai les termes d'« objets » et de « supports matériels » pour dénommer ces indicateurs. Il n'est pas dans mon intention d'en faire de pures descriptions, mais de les appréhender au travers des fonctions qu'ils occupent dans leur environnement. Une société peut être saisie en partie par le truchement d'un ensemble d'ob-

jets dont elle fait usage. On ne peut faire parler les objets que de la manière dont ils sont utilisés. Ils n'ont un sens que lorsqu'ils sont restitués dans un ensemble, un « milieu technique ». André Leroi-Gourhan l'affirme dans son ouvrage *Milieu et Technique* : « le groupe humain assimile son milieu à travers un rideau d'objets (outils ou instruments)... » (Leroi-Gourhan, 1945 : 353).

## ANALYSE ET INTERPRÉTATION DU MATÉRIEL

### Une fonction de « survivance »

Les supports matériels utilisés par les confréries durant la Semaine Sainte peuvent acquérir une fonction de « survivance ». On entend par là qu'ils ont persisté par la force de l'habitude dans un nouvel état de la société, différent de celui dans lequel ils ont pris naissance. Ces objets demeurent encore en vie, et le temps n'a pu ni les supprimer, ni les abolir : autrement dit, ils ont effectué une traversée (au sens littéral du terme) spatio-temporelle. Leur persistance dans le temps pourrait s'expliquer par le fait que les Bonifaciens travaillent sur le prolongement hypothétique de leur existence. On peut parler de « prolongement » – car il y a une volonté de continuité dans la durée – « hypothétique », par rapport aux impondérables de la vie. Un des impondérables que nous pourrions citer succinctement serait celui de l'abandon de cette « tradition » par les générations à venir. C'est un élément qui entre dans la détermination des événements, mais dont l'influence serait tout de même difficile à évaluer pour l'instant.

Ces objets sont remis en scène chaque année selon un calendrier élaboré par les confrères. Cette habitude constitue une disposition acquise par la répétition des mêmes actes, qui sont dans ce cas le fait de ressortir, refaire ou reconstruire cycliquement les mêmes objets cérémoniels. C'est une forme particulière de mémoire qui peut prendre le nom de mémoire-habitude. Ces actes n'appartiennent pas seulement à une histoire passée, mais aussi au présent. Car, la mémoire-habitude ne représente pas seulement le passé, elle le joue. Pour les acteurs, cette habitude prend le nom de « coutume » ou de « tradition ». Leurs pratiques sont généralement admises et acquises sous cette dénomination. Pour eux, « coutume » et « tradition » sont des normes, des systèmes de référence qui donnent sens. C'est une tradition qui est pourtant soumise ou tenue à l'épreuve critique de la modernité. Mais, elle tente aussi d'appréhender cette dernière à partir de ce qu'elle réélabore du passé. L'évidente orientation résolument passéiste limite les objets à la pure reconstitution. Un tel intérêt pour les objets « préservés », les donne à penser en dehors de toute considération sur le présent et sur leur insertion dans les ensembles plus larges qui les englobent.

Cette volonté de « survivance » des objets peut se traduire par un fort intérêt pour « l'authenticité ». Les confrères essaient de garder les objets authentiques. C'est un désir de « sauvegarde » du patrimoine culturel qui est le fondement de leur identité. Par la préservation, on ne peut pas effacer le passé. Ce qui fait en partie la force de Bonifacio durant la semaine Sainte, ce sont les objets cérémoniels véhiculant le passé. Par le truchement des objets, les confrères recherchent le passé et perpétuent la tradition. Ils font le lien entre le passé, le présent et un avenir hypothétique. Ces biens collectifs sont imprégnés de qualités affectives qui expriment « la valeur possédée » quand ils sont conservés et hérités à l'intérieur d'un groupe. L'âge ajoute de la valeur comme le fait la capacité de garder les objets en dépit de toutes les exigences qui pourraient obliger une personne ou un groupe de personnes à le céder à d'autres. Cependant, la valeur principale de l'attachement est exprimée par le pouvoir qu'ont ces derniers de définir les confréries historiquement. Ils agissent comme un vecteur qui actualise le passé de telle sorte que l'histoire des ancêtres devienne une part intime de l'identité actuelle des Bonifaciens.

Perdre ce droit au passé, c'est perdre une partie de ce qui les fait vivre au présent. À travers leur attachement, les objets doivent être vus comme une ressource symbolique et comme une affirmation de relations sociales. Être capable de conserver certains objets qui matérialisent ces relations témoigne du pouvoir de quelqu'un à maintenir son intégrité et/ou celle de son groupe. Car céder ces objets, c'est perdre son droit au passé en tant que part active de son identité actuelle.

Tous ces objets sont « réactualisés », rendus actuels et présents chaque année. Ils demeurent en puissance dans la quotidienneté avant d'être en acte les jours d'occasions. Il y a conciliation entre les apports du renouveau et la conservation de la mémoire.

Ces objets à fonction de survivance peuvent être répartis en trois catégories distinctes, mais qui sont en interaction : les objets de mémoire, les objets rénovés ou renouvelés et les objets qui sont le résultat d'une innovation.

#### *Les objets de mémoire*

Les objets de mémoire renferment un passé indéfinissable, un lointain qui semble constituer une source de sagesse réparatrice, un correctif servant de prothèse à une vie spirituelle endommagée. Cette mémoire tient de l'imaginaire qui croît dans les esprits, qui est socialement transformé par le truchement de ces objets dont les Bonifaciens voient l'existence. Leur existence témoigne d'un passé et les acteurs sociaux tentent de s'en faire une mémoire.

Les *casci*, qu'elles soient grandes ou petites font partie de cette catégorie d'objets. Elles renferment une mémoire indéfinissable, ancestrale. Les confrères en connaissent la signification (ils n'ignorent pas l'histoire des Saints), mais leur utilisation découle d'une transmission évasive. En effet, on répète souvent le discours suivant : « Nous faisons cela parce que c'est la tradition ». Car, quand parle-t-on de tradition ? La plupart du temps à propos de ce qui semble incompréhensible ou arbitraire ; lorsqu'on se demande pourquoi fait-on cela, et que la réponse est simplement que l'on se comportait ainsi autrefois.

Il serait intéressant d'étudier les pratiques (en tant qu'actions pures) liées aux chasses et le sens de ces pratiques. Tout d'abord, il y a un accord en ce

qui concerne les pratiques : en effet, tout le monde s'entend pour sortir les châsses les jours des processions des Jeudi et Vendredi soir. C'est une coutume partagée par tous. Cette pratique n'est pas discutée et constitue un état de fait. Elle est acceptée, intégrée et intériorisée. Il y a donc un consensus autour de la pratique. Mais qu'en est-il du sens de ces pratiques ? Quand on demande aux Bonifaciens pourquoi ils font cela, ils répondent que c'est la tradition. Mais, les acteurs tentent toujours de donner une signification à ce qu'ils font. Et chaque acteur social va essayer d'apporter la sienne, ce qui débouchera en fin de compte sur une adjonction des interprétations individuelles. Donc, d'un côté, on trouve une pratique dominante officielle partagée par l'ensemble des confrères : autrement dit un consensus autour de l'action pure. De l'autre, des essais de significations mouvants qui deviennent croyances et objets de discussion. Donc ici ce n'est pas l'exégèse de la pratique qui est partagée par tous, mais l'objet (la châsse) que les confrères se partagent.

La mémoire est fondée sur des principes ancrés qui constituent une tradition. Cependant, dans toute tradition il y a obligation de transmettre. Il n'y a pas de techniques ni de transmission s'il n'y a pas de tradition. Tout part du processus de transmission, contrainte sociale à l'évolution. Elle se fait dans le cadre des processions par le truchement des petites châsses portées par les jeunes confrères. Pour ces novices, porter constitue un rite de passage : une épreuve probatoire de la capacité de leur résistance physique. Les anciens tout autour d'eux les soutiennent et leur transmettent leur savoir faire par des démonstrations basées sur des raisonnements discursifs, et par le fait de « montrer », c'est-à-dire d'exposer aux regards ce qui se donne à voir. Une fois l'épreuve terminée, le savoir est incorporé par l'apparition d'un marquage au corps qui est une boule sur l'épaule. Cette « signature » (*muga*) dans la chair traduit l'accès à la connaissance.

En ce qui concerne les croix, ou plutôt le port des croix, on peut parler de mémoire symbolique, de mémoire biblique, judéo-chrétienne. Le porteur de croix retrace la Passion du Christ, en revivant les scènes du chemin de croix.

A Saint-Erasme par exemple, un confrère annonce que le choix des porteurs de croix se faisait par famille :

« Jusqu'à il n'y a pas longtemps, c'était une tradition. Il y avait deux familles de pêcheurs à Bonifacio qui portaient la croix : la famille X et la famille Y. Ceci marchait un tour chacun : un coup une famille, un coup l'autre. Et, maintenant toujours dans le souci de faire venir des jeunes, de temps en temps, on fait porter à un jeune homme la croix. Ça incite les autres à venir. »

### *Les objets rénovés ou renouvelés*

Les objets rénovés sont issus d'une réflexion entre la continuité, la survivance, la tradition et la discontinuité, le changement et la modernité. Ils permettent d'aborder le renouveau en tant que phénomène historique dynamique, à partir des « potentialités » alternatives existant en tout système social. Ainsi, la modernité se trouve-t-elle associée aux potentiels et aux possibles, aux choix que la société doit constamment effectuer pour continuer à se faire et à se définir. Ils sont renouvelés chaque année pour revivre le passé dans le présent et perpétuer la tradition. Cet ensemble plus ou moins cohérent, est ce qu'on appelle une culture. Toute culture est traditionnelle. Même si elle se veut nouvelle, rompant avec un passé jusqu'alors maintenu, même si elle se veut et est peut-être issue de son présent, elle vise à se perpétuer, à devenir une tradition qui ne démentira donc pas la définition initiale qui est : la tradition se définit comme ce qui d'un passé persiste dans le présent où elle est transmise et demeure agissante et acceptée par ceux qui la reçoivent et qui à leur tour, au fil des générations, la transmettent.

Les sépulcres sont renouvelés, réactualisés chaque année pour l'occasion de la semaine Sainte. Ce sont des constructions éphémères durant au maximum 48 heures. Ils sont montés à l'emplacement d'un autel dans chaque chapelle et église des confréries. Ils sont au nombre de cinq : les sépulcres de Sainte Marie-Majeure, de Saint Dominique, de Saint François, de Saint Erasme et de Saint Jean-Baptiste.

On a des sépulcres simplement renouvelés chaque année avec une construction inchangée : c'est le cas des quatre premiers cités.

Le cinquième, par contre (celui de Saint Jean-Baptiste), fut renouvelé mais aussi rénové. On y a ajouté des éléments à l'élaboration de ce dernier. Il comprend des éléments à la fois rendus nouveaux et des éléments ajoutés.

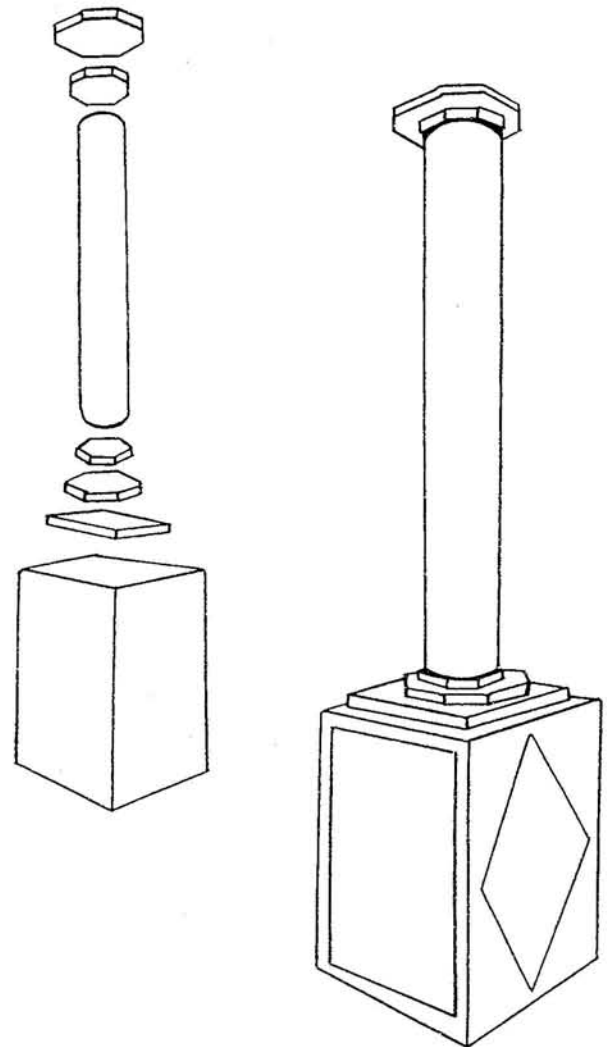
A l'intérieur figure ce que l'on appelle des ombres

chinoises. Elles sont disposées au fond de l'autel et défilent en permanence durant le temps des processions et des visites de tous les sépulcres. Un des confrères annonce :

« Dans le fond du sépulcre, on a un truc qui est unique. On a la passion du Christ en ombres chinoises : le Jugement, la Condamnation, la Mise en Croix et le Calvaire. C'est fait avec un petit moteur de pick up qui entraîne une roue de bicyclette sur laquelle on a découpé dans du zinc les ombres chinoises de la Passion du Christ. Cela avait été abandonné pendant plus de trente ans et en fouillant dans le fond du magasin, on a retrouvé ceci. Quand on était gosse, on n'avait pas de moteur pour lancer ça, on allait derrière avec la main et on faisait tourner la roue ».

Ici, on peut dire qu'il y a innovation dans la rénovation. En effet les ombres chinoises ont été remises en état de marche et aussi restaurées afin de retrouver leur état originel. Mais en même temps ce processus de mise en marche a été actualisé : auparavant, il se faisait manuellement et aujourd'hui, les confrères ont ingénieusement trouvé un procédé technique autonomisant l'objet. Toujours dans la confrérie Saint Jean-Baptiste est déposée dans le sépulcre une statue de bois représentant le Christ et dénommée le gisant (ceci étant dû à sa position allongée). Cette statue datant du XIII<sup>e</sup> siècle se trouvait initialement sur une croix. Suite à une trop grande détérioration de la croix et de la statue, des confrères décidèrent de détacher le Christ de celle-ci afin de le restaurer et le préserver. On peut dire, en effet, que le gisant fait partie de cette catégorie d'objets rénovés parce qu'on l'a fait renaître à travers de nouvelles fonctions attribuées : celle de figuration dans le sépulcre et celle d'ostentation durant la procession du Jeudi Saint au soir.

A cette rénovation sont venus se greffer cette année dans la confection du sépulcre de Saint Jean-Baptiste deux nouveaux éléments : des colonnes. Néanmoins ces constructions s'inspirent des précédentes : on ne peut donc pas, dans ce cas, parler de rénovation car ce ne sont pas des objets retouchés, ni même d'innovation car ils n'ont pas été inventés. Ces deux colonnes sont de pures reproductions. Il serait intéressant ici de faire une digression et d'expliquer la fabrication de ces colonnes, et d'inventorier les matériaux utilisés en précisant leur nature. Les colonnes consti-



Représentation schématique d'une colonne figurant dans le sépulcre de la confrérie de Saint-Jean-Baptiste.

tuent la première phase de l'élaboration du sépulcre. Ce sont elles qui sont fabriquées en tout premier lieu puisqu'elles nécessitent de la part du technicien du temps et de la minutie. Elles sont essentiellement faites de pièces de bois et de contre-plaqué qui sont soit récupérées, soit achetées par les confrères. Le cylindre central de la colonne est en plastique dur et sert initialement à couler le béton lors de la construction d'habitations. Le montage de la colonne est le suivant : on place d'abord une base cubique qui a pour fonction de maintenir le cylindre. Entre la base et le cylindre viennent s'insérer trois pièces de contre-plaqué, dont une carrée et deux hexagonales de dimensions dégressives. On pose d'abord la pièce

carrée qui est la plus grande puis on superpose les deux autres et on obtient un assemblage pyramidal. On retrouve le schéma inverse entre le haut du cylindre et le plafond de l'autel. Après avoir décrit la technique du montage, il serait intéressant de se pencher sur les éléments de décoration utilisés. Ils sont au nombre de trois, de la tapisserie imitation marbre, de la peinture dorée et des baguettes dorées. La tapisserie est le matériau le plus utilisé, elle recouvre tous les éléments de bois (sauf le petit hexagone) ainsi que les colonnes. Mais leur revêtement n'est pas intégral : la tapisserie ne recouvre que ce qui est susceptible d'être vu, ceci étant justifié par le côté éphémère de l'objet. De même la peinture dorée n'est utilisée que pour recouvrir et agrémenter le pourtour du plus petit hexagone. Les baguettes dorées sont découpées et assemblées pour former une figure quadrangulaire qui ressemble à un losange. Celle-ci est ensuite collée sur la partie apparente de la base cubique de la colonne. C'est là la dernière touche apportée à la réalisation des colonnes.

A un niveau plus étendu que celui des confréries, celui de la ville, il y a certains éléments qui se trouvent être renouvelés chaque année pour la semaine Sainte : des supports matériels constitués de végétaux. On distingue deux types de végétaux : ceux qu'on laisse à l'état brut comme les rameaux et le blé et ceux que l'on façonne afin d'obtenir des figures représentatives d'objets et d'animaux : les palmes. Ces figures nécessitent un savoir-faire et un apprentissage technique. Evoquons comme exemple la fabrication d'une croix des Chevaliers de l'Annonciation. Le matériau de base est une palme que l'on ramasse au cœur des palmiers dattiers de campagne, et aux dires d'un Bonifacien : « Ils [les dattiers] ne sont pas élevés spécialement ». Ce sont les feuilles de palmiers que l'on travaille. Afin qu'elles puissent être bien malléables elles doivent répondre à un critère : être blanches. On entend par blanches une teinte écru. Afin d'obtenir cette couleur, quelques mois avant le Dimanche des Rameaux, on entoure les palmes d'un fil de fer afin que les feuilles ne prennent pas la lumière. La technique de confection est transmise dès l'enfance et peut être acquise par la simple observation comme ce fut le cas d'un Confrère qui nous annonce : « Quand j'étais gosse, on regardait les grand-mères faire ça ». Le montage de cette croix est essentiellement consti-

tué de technique de pliage et d'entrelacement des feuilles. Le caractère renouvelable des figurines en palmes réside dans le fait qu'elles sont à chaque fois récréées à l'occasion de la Semaine Sainte.

Les blés répondent aussi au critère de blancheur. Les Bonifaciens les sèment dans du coton environ un mois avant la Semaine Sainte puis les enferment dans une pièce obscure pour qu'ils ne verdissent pas. Ils seront pour la plupart déposés dans les sépulcres à des fins décoratives. Ils doivent être replantés chaque année. Parallèlement les rameaux confèrent à ceux qui les possèdent une renaissance symbolique. Ceux de l'année écoulée sont brûlés pour être remplacés par de nouveaux qui sont bénis par le prêtre. C'est ceci qui définit leur caractère renouvelable.

### *Les objets innovés*

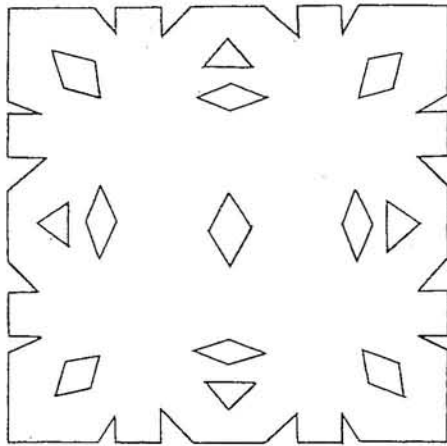
On peut faire une analyse de certains supports matériels en terme d'innovation comme étant un processus interne à la culture bonifacienne.

L'innovation culturelle, transformant la vision de la société, induit de nouvelles pratiques qui, à leur tour transforment les rapports sociaux. Une innovation technico-culturelle provoque un processus de changement continu qui perdure même lorsque les motivations ont disparu de la conscience des acteurs. Pour être acceptée, une innovation doit s'insérer dans le système technique existant, le perfectionner mais non le contredire. Elle doit de plus satisfaire un besoin ressenti par la société et ne pas aller à l'encontre du système de valeur. Une fois introduite par les individus et les groupes, l'innovation doit être transmise d'une génération à l'autre pour s'intégrer aux yeux de la suivante, dans la tradition, dans la routine technique. En prenant place dans le système technique, elle le transforme et ainsi peut introduire une dynamique sociale. Le surcroît de ressources rend possible d'autres progrès techniques.

Ces dernières années, à Bonifacio on a pu constater l'existence de trois pures innovations en tant qu'inventions et une innovation particulière qui fut permise par la suppression d'un élément.

Parmi les trois premières innovations on trouve :

- la petite chaise de Saint Jean-Baptiste ou plutôt le cercueil de verre à l'intérieur duquel repose le gisant lors de la procession du Jeudi Saint au soir. Il a été inventé et construit cette année par un menuisier, parent d'un confrère de Saint

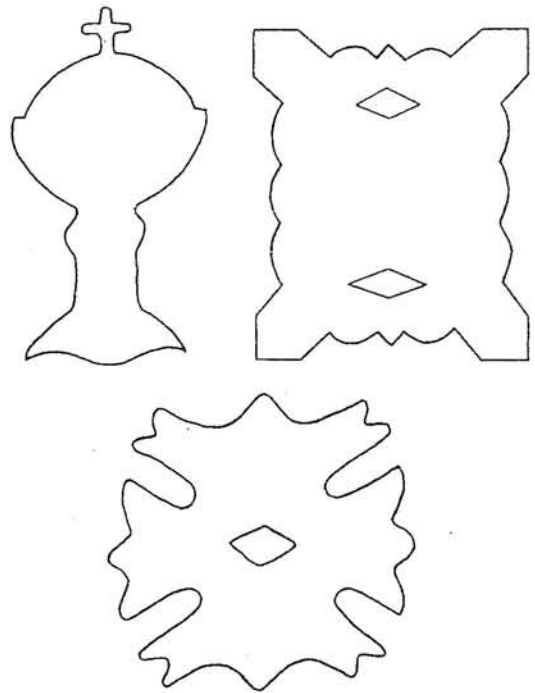


Représentation de l'ancien motif qui figurait sur les *cartatorci* de la confrérie de Saint-Barthélémy.

Jean-Baptiste, le but étant de préserver la statue des intempéries et autres désagréments.

- les motifs ou dessins représentés sur les *cartatorci* de la Confrérie de Saint Barthélemy. Précédemment il y avait sur tous les *cartatorci* une seule et même figure géométrique. Les confrères décidèrent de l'abandonner au profit de trois autres modèles dont un rectangulaire, un établi sur la base d'un carré rappelant une croix, ainsi qu'un autre représentant un calice. On constate que deux de ces trois motifs (croix et calice) ont une consonance chrétienne. Ne serait-ce pas le résultat d'un syncrétisme entre un apport artistique populaire d'ornementation et un apport de chrétienté évoqué par la présence d'objets sacrés ?
- l'habit de l'Archiprieur. Il fut confectionné à l'occasion de la création de son titre. Ce vêtement a été réalisé autour d'un consensus, d'un accord entre toutes les confréries. Il se compose d'une aube blanche et d'une cape bleu ciel, qui d'après les confrères « rappellent les couleurs de la Vierge Marie ». Sur cette cape ont été cousus trois galons qui correspondent au caractère innovateur de sa fonction. On les lui assigna suite à sa grande dévotion envers l'Eglise de Bonifacio.

L'innovation particulière citée plus haut, est la disparition d'un élément composant l'habit des confrères. Il s'agit de la suppression de la capuche. Cette dernière ayant perdu de sa fonction, elle a été jugée inutile. Désormais, la couturière ne prend plus en compte cette pièce de tissu dans la confection du vêtement.



Les motifs actuels représentés sur les *cartatorci* de la confrérie de Saint-Barthélémy.

#### UNE FONCTION D'UNIFORMISATION ET DE DIFFÉRENCIATION

L'ensemble des processus d'uniformisation mais aussi de différenciation auxquels nous assistons, et qui sont dans une certaine mesure une réactualisation, une accélération ou un renouvellement de processus déjà amorcés dans le passé, ont appartenu et appartiennent toujours au cœur de la société. L'histoire renforce le regard éloigné. Par la distance qu'elle crée avec le présent et l'événement, elle permet de mieux déchiffrer et évaluer les logiques sociales actuelles.

#### Les forces d'intégration et d'unification de la société Bonifacienne par le truchement des objets cérémoniels

Le processus d'uniformisation consiste à évaluer dans quelle mesure la société bonifacienne peut ressembler et s'identifier à un même modèle d'organisation socio-culturelle de référence. Il est à sa façon l'expression d'un certain nombre de micro-procédures et de micro-interventions, parfois contradictoires entre elles, mais dont la logique globale s'organise en dernier ressort autour d'un même sens et d'une même finalité. Toutes les

confréries ont joué un rôle non négligeable dans la mise au pas des pratiques existant aujourd'hui. La société bonifacienne s'est constituée autour de l'idée d'un espace géographique et symbolique unifié qu'assure une série de valeurs et de pratiques communes. L'uniformité des lois sur l'ensemble d'un territoire, l'existence d'un seul corps social centralisé et représentatif de l'ensemble, une certaine homogénéité ethnique et culturelle constituent les aspects les plus importants. Le processus d'uniformisation amène une réduction des particularismes. Il est fondé sur un consensus, un accord quasi général des membres des confréries sur des propositions ou des situations qui nécessitent une décision commune.

Il faut noter que ce processus d'uniformisation par les objets se distingue à trois niveaux : au niveau de chaque confrérie, entre les confréries et à un niveau plus large qui est celui de la ville.

À l'intérieur de chaque confrérie, on trouve des objets qui présentent des traits et des caractéristiques communes, qui ont un effet uniformisant sur l'ensemble des participants. En somme, on peut affirmer qu'ils sont identiques pour tous. Les supports matériels que nous pourrions faire entrer dans cette catégorie, sont les *cartatorci* et les habits cérémoniaux. Cet état de fait permet aux confrères d'être sur le même plan d'égalité quel que soit leur âge ou leur statut social. En effet, ils revêtent la même tenue et portent les mêmes flambeaux.

Entre les confréries, ce sera par exemple à travers la réalisation d'un sépulcre qu'on pourra discerner une uniformisation. Lors de la préparation de celui de Saint Dominique, ce sont deux confréries qui se mobilisent : celle de Sainte Marie-Madeleine et celle de Saint Barthélémy. Elles mettent leur potentiel de création et d'initiatives en commun. C'est un échange d'idées et de connaissances acquises de part et d'autre, afin de mener à bien leur tâche et de faire pour le mieux. Ici c'est davantage à travers une communion et une agrégation que ce processus d'uniformisation prend forme.

On peut noter que le seul élément identique que les cinq confréries aient en commun est une croix, celle que l'on peut voir lors de la procession du Vendredi Saint au matin et sur laquelle est posée une écharpe blanche. C'est la Croix du Pénitent.

Au niveau de la Ville, une homogénéisation s'est établie grâce à l'élaboration de deux cahiers de

chants : celui intitulé « *O Crux Ave* » qui renferme les cantiques des Jeudi et Vendredi Saint et « *Les Offices du Jeudi et Vendredi Saint* » chantés à l'occasion de l'Office des Ténèbres. Ces cahiers ont été créés afin que tout Bonifacien puisse participer aux chants.

De même les *matzuchi*, instruments confectionnés à partir de troncs de dattiers et distribués à l'occasion de l'Office des Ténèbres des Jeudi et Vendredi Saint, permettent le rassemblement d'un plus ou moins grand nombre d'individus. En effet, ceux qui le désirent peuvent se munir de cet instrument, s'intégrer dans le cercle des participants et se prêter au jeu du Vacarme, scène rappelant le tremblement de terre qui eut lieu après la mort du Christ. Ces objets favorisent l'agrégation de confrères, de fidèles et même de touristes de n'importe quel âge, sexe et catégorie sociale.

Mais, parallèlement à ce mouvement apparemment irréversible d'unification des pratiques, apparaît un autre phénomène qui dessine le mouvement contraire : celui de la montée de revendication de la diversité. Face à la disparition ou à l'atténuation des différences traditionnelles, une recherche accélérée de la diversité sur des bases quelques fois tout à fait nouvelles se fait jour.

#### Pour un processus de différenciation

La recherche de la diversité est au centre de plusieurs comportements et aspirations. Elle ne prend pas la forme d'une pétition de principe mais est directement vécue dans l'acte de consommation. On consommera la diversité par exemple, en exposant tel objet possédant telle caractéristique distinctive particulière plutôt qu'un autre. Le rapport à la diversité dans ces situations est d'ingérer ou s'approprier des signes (ici des objets) susceptibles de distinguer un confrère de son voisin ou plutôt une confrérie d'une autre, au plus simplement de satisfaire son hédonisme. L'un des « effets pervers » de ce type de consommation fait que souvent la diversité recherchée remplace la diversité vécue. Cette dernière se trouve parfois réduite aux images ou aux clichés que nous voulons bien en avoir et à un certain nombre de productions artistiques et culturelles dépendant directement du goût et de la demande extérieure. Ces formes ainsi reconstituées sont situées dans un réseau global d'interaction dans lequel les attributs respectifs des

groupes sont utilisés comme autant d'« armes rhétoriques » dans les stratégies concurrentielles. Le plus souvent l'exigence de la différence constitue un problème d'identité. Elle renvoie à un ensemble de pratiques et de valeurs qui sont ou se veulent généralement en rupture avec le ou les modèles dominants qui les entourent. A ce niveau, les revendications apparaissent particulièrement dynamiques puisqu'elles peuvent aller jusqu'à mettre en cause les valeurs dominantes du groupe.

Comme pour le processus d'uniformisation on distingue deux ensembles (à l'intérieur de chaque confrérie et entre les confréries) où peuvent s'opérer des différenciations.

Dans le premier ensemble, une différenciation se manifeste par la présence ou non de galons sur l'habit. La forme du signifiant est fondée sur une analogie : le nombre de galons est proportionnel au rang que l'on occupe dans la confrérie. Cela crée une forme de hiérarchie entre les participants puisque le prieur a deux galons sur sa cape, le sous-prieur en a un et les autres confrères n'en possèdent pas.

Dans chaque confrérie, l'élaboration du sépulcre donne lieu à une division sexuelle des tâches. C'est une division fonctionnelle du travail et technique par tâches et opérations. La répartition est aussi temporelle : les hommes (les confrères) et les femmes (parentes ou épouses) respectent un emploi du temps précis. Les hommes s'occupent du montage du sépulcre, ils placent les tentures, ornent la croix de l'autel d'une écharpe blanche, et posent sur l'autel le tabernacle dans lequel le prêtre mettra le Saint Sacrement. Le rôle des femmes est surtout celui de la décoration du sépulcre. Cela consiste à orner le lieu de nombreux bouquets et compositions florales, à recouvrir l'autel d'une nappe blanche. Il faut donc considérer l'idée d'une simple répartition technique (et à la base naturelle) du travail et considérer les rapports de production entre les sexes. La division socio-sexuée des tâches est « un moyen de créer entre les sexes une mutuelle dépendance sociale et économique [...] » (Claude Lévi Strauss). La hiérarchisation socio-sexuée des opérations techniques, clef de voûte de la différenciation du sexe en genres, permet de conclure qu'au niveau le plus général, l'organisation sociale du sexe repose sur le genre et l'hétérosexualité obligatoire.

Les confréries se différencient entre elles par la possession d'un ou plusieurs objets qui leur est propre. Si nous nous arrêtons à la Confrérie de Sainte Croix nous apprenons que celle-ci détient un fragment de la croix sur lequel le Christ a été crucifié. Un confrère annonce « qu'elle est importante car il y a le morceau de la vraie croix. Si ce morceau n'y était pas elle n'aurait pas la même importance ». En ce qui concerne celle de Saint Jean Baptiste, ce sont les ombres chinoises représentant la Passion du Christ et le Gisant qui la démarquent des autres. C'est l'affirmation suivante « On a un truc qui est unique : on a la Passion du Christ en ombres chinoises » qui nous permet de faire cette conclusion. Par contre, en se référant à celle de Saint Barthélémy, c'est de toute évidence la masse importante de leur châsse (environ 800 kg) qui la distingue. La Confrérie de Sainte Marie-Madeleine détient des *cartatorci* particuliers car ils sont confectionnés avec un papier beaucoup plus rigide que celui habituellement utilisé et l'ornementation est plus recherchée. Pour Saint Erasme, ce sont les *fanali* en laiton portés par les enfants lors de la procession du Vendredi Saint au matin qui lui donne sa spécificité. Un autre processus de différenciation est souligné par la Confrérie de Sainte Croix. Leur croix processionnelle sur laquelle figure le Christ est munie d'éléments ornementaux que l'on appelle « embouts ». Le Vendredi soir, les confrères les emboîtent à l'extrémité supérieure et latérale de la croix. Une hiérarchie s'établit alors entre les croix d'abord par le poids (avec ces embouts, elle pèse 63 kg) et ensuite par la « richesse » des agréments qui servent à l'embellir. Ce sont des objets qui ont pour fonction de dire (qui se différencie de celle de servir) en tant qu'ils appartiennent à la catégorie des « objets décoratifs ». De par leur dimension esthétique ils constituent le décor.

## UNE FONCTION SYMBOLIQUE

Il serait intéressant de voir en quoi les objets constituent une fonction symbolique. Mais tout d'abord il faudrait procéder à sa définition. L'adjectif « symbolique » a deux acceptions : une restreinte et une large. Dans sa signification spécialisée, il sert à qualifier des œuvres de culture qui ont pour caractéristiques d'être pourvues d'une valeur perçue comme immédiatement expressive (les croyances). Elles se présentent

d'emblée sous la forme d'une « réorganisation de l'expérience sensible au sein d'un système sémantique » (Lévi-Strauss, 1958). Dans son acception large, l'adjectif « symbolique » renvoie donc à un processus constitutif de l'état de culture qu'est l'attribution du sens au monde. Chaque société sélectionne des significations; chacune classe, réunit, oppose, hiérarchise des objets de la réalité selon sa manière propre qui est à la fois le cadre d'intelligibilité qu'elle se donne et la condition de la communication entre ses membres. Dans le cadre de cette étude les deux acceptions sont valables.

Il serait intéressant de se pencher sur ce que les systèmes symboliques disent, privilégiant de la sorte les œuvres de culture les plus structurées pour l'intellect comme les croyances, et en même temps de prêter attention à ce que ces systèmes font, c'est-à-dire à ce que les hommes en font, et s'attachent plus particulièrement aux pratiques symboliques au premier rang desquelles se trouvent les rites.

Il faut noter que les objets qui serviront à l'étude de cette fonction ne sont pas tous typiquement bonifaciens : certains appartiennent à la culture judéo-chrétienne. On y trouve des supports matériels végétaux (le blé, les rameaux et les palmes) ainsi qu'une écharpe blanche représentant le linceul dans lequel reposait le Christ.

### Le sens symbolique

Par forme symbolique, il faut entendre tout acte de l'esprit par laquelle une signification spirituelle est attachée à un signe concret et intimement rapportée à ce signe. Pour être signification et culture, donc historique, la connaissance demeure un produit de l'esprit constituant ou non une copie du réel. C'est le symbolisme ainsi conçu : totalité des phénomènes qui, sous quelque sens que ce soit, manifestent un sens au sein du sensible, et où quelque chose de sensible est représenté comme l'habillage d'une idée. C'est la conscience collective qui est constitutive de l'univers symbolique, lequel est l'univers humain. Aucune signification n'est donnée sans qu'existe un rapport interprétatif entre une apparence sensible et un sens sous-jacent.

Le symbolisme serait un système de signes davantage que de « symboles » au sens usuel du terme; il ne différerait du langage par exemple que dans la mesure où il associerait aux signifiants d'autres

signifiés que ceux attendus. Loin que les signifiants symboliques entretiennent un rapport de type analogique avec un contenu univoque, il se définirait par la place occupée dans un système organisé de différences. Le symbolisme, comme le langage relèverait d'une sémiologie générale. La « signification » n'est que le message ponctuel supposé être livré par une association symbolique. La signification peut être dite de référence : elle réside dans le renvoi à un signifié et à la proposition sur le monde que ce renvoi exprime.

La forme prise par le signifiant est fondée sur une analogie, en fonction d'associations d'idées propres à la culture bonifacienne. A chaque signifiant correspond un ou plusieurs signifiés qui sont admis et partagés par tous et qui constituent un état de fait. Par exemple, les couleurs que l'on trouve sur les vêtements et les *cartatorci* ont une signification particulière. Le rouge des capes des confrères de Saint Barthélémy ainsi que des motifs représentés sur les *cartatorci* symbolise le sang versé par le martyr. Le vert et le bleu de la Confrérie de Sainte Marie Madeleine représentent respectivement la terre et le ciel. Cette analogie prend encore plus de sens quand on sait qu'à sa création les confrères étaient des travailleurs de la terre, des viticulteurs et des agriculteurs. Le noir de l'habit des confrères de Saint Jean-Baptiste correspond au deuil et à la Miséricorde. Il témoigne du devoir de compassion envers les malheureux qui sont dans la misère et dans la souffrance. L'écharpe blanche ou linceul posé sur une croix, correspond au drap de toile dans lequel on a enseveli le Christ. Il symbolise le deuil.

Aucun de ces signifiants pris isolément ne saurait avoir de signification absolue. Si les systèmes symboliques ont un sens, « il ne tient pas aux éléments isolés qui entrent dans leur composition mais à la manière dont ces éléments se trouvent combinés. » (Lévi Strauss, 1958). Seuls comptent les rapports de position s'établissant entre ces éléments à l'intérieur d'un certain nombre de domaines ou codes. Ce que l'analyse structurale de tout corpus met en évidence est moins un contenu sémantique qu'un système de classement ou encore une logique formelle d'organisation. « Signifier n'est jamais qu'établir une relation ». Etant strictement de position, la signification n'informe de rien d'autre que d'une formule de classement parmi d'autres.

## La question de la fonction

La question de la fonction souligne la nécessité de rendre compte de l'efficacité symbolique. La notion de symbolisme représente l'axe de la structuration culturelle. Le symbolique, conçu jusqu'alors de façon instrumentale, c'est-à-dire seulement comme un rapport simple entre la chose symbolisée et le signe symbolisant (comme dans les vêtements où les couleurs sont associées à des représentations), devient à lui seul un système de rapports, efficace dans son fonctionnement, modifiant le réel, bref une autre réalité. Le symbolique comme structure efficace mobilise les individus et les groupes autour d'une idée ou d'une action (comme faire bénir les rameaux et les palmes), qui agit sur le psychique.

Il faut tenter de penser l'efficacité des symboles, autrement dit de « dégager la part nécessaire symbolique de tout réel social » en même temps que de mettre en évidence « les mécanismes de leur intervention », de construire « une logique des pratiques effectives ».

## LES CHÂSSES, VÉHICULES D'ÉMOTION ET DE STRATIFICATION SOCIALE

On peut attribuer particulièrement aux chasses une fonction d'émotion. Lors des processions et notamment celle du Vendredi soir, cette dernière est exprimée au travers d'un découpage d'étapes successives. En premier lieu, on peut remarquer un phénomène d'agrégation sur les seuils des chapelles et églises renfermant les chasses. Dans ce sentiment d'attente, une exigence d'échanges dans les actes de parole est vivement ressentie par les fidèles. Cette mobilisation autour d'un objet tel que la chasse est créatrice plus que d'habitude de « lien social ». Ces différents individus peuvent être comparés du point de vue d'une caractéristique unique : la centralisation autour de l'objet. Il se crée une forme de solidarité autour de la chasse. Des confrères se mobilisent pour éviter que cette dernière bascule. Cet incident serait très mal perçu. Ne pourrait-on pas dans ce cas associer cette croyance à un interdit, un « tabou » à respecter et à ne pas transgresser ? L'interdit (qui constitue le fait d'éviter tout désagrément lors du port de la chasse) préserve la transgression. Tout doit être mené à bien malgré l'atmosphère euphorique et

euphorisante qui règne autour de l'événement. Les confrères ont tous la même envie de participation et de partage des sentiments. Ils œuvrent tous dans le même but, ce qui crée une ambiance fraternelle. On assiste à une sorte d'osmose entre la foule et les porteurs. On a l'impression que la chasse est transportée par tous. Elle semble flotter, tanguer, tel un « galion » sur une mer agitée, mais que rien ne pourrait faire sombrer. Tous souhaitent que ce « vaisseau » arrive à « bon port ».

Parallèlement à cette fonction d'émotion les chasses permettent d'accéder à un « honneur social ». Porter la chasse est une valeur transcendante et absolue pour celui qui le vit. On assiste à une émulation physique : les porteurs semblent vouloir se dépasser et prouver leur capacité de résistance physique. Mais cet accès à l'honneur social ne se déroule pas dans des conditions faciles. Les porteurs (le temps qu'ils passent sous la chasse) subissent une sorte d'épreuve. Cet acte est un renoncement de soi, une abnégation et en même temps il témoigne du courage et de la vigueur avec lesquels le corps se défend contre la fatigue. Et, au sortir de leur périple, ils en recueillent des bienfaits. Ce que les sujets vont acquérir, implique pour eux « un changement d'état », une sorte de « transformation religieuse » de leur statut. Et physiquement, il leur restera des marques ou « boules » sur les épaules, qui attestent de « l'incorporation » de la chasse.

## CONCLUSION

En somme, on peut attribuer aux « supports matériels » utilisés pendant la Semaine Sainte un rôle de « médium » au travers duquel se devinent et se dessinent des faits sociaux retraçant l'identité collective. La forme culturelle bonifacienne est comprise durant cette période à partir d'un ensemble d'objets ; le culturel est la variable dépendante de cette logique matérielle inéluctable. En effet, on peut le prouver en énumérant succinctement les fonctions qu'ils véhiculent.

Tout d'abord, nous avons vu qu'ils étaient le vecteur d'une fonction de « survivance » : ce sont des objets qui ont persisté par la force de l'habitude dans un nouvel état de la société, différent de celui dans lequel ils ont pris naissance. Ils sont chaque année réactualisés, et ceci traduit la conci-

liation des apports du renouveau avec la préservation de la mémoire. Viennent ensuite les fonctions d'uniformisation et de différenciation sociale. Le processus d'uniformisation consiste à évaluer dans quelle mesure la société bonifacienne peut s'identifier à un modèle d'organisation socio-culturelle de référence, matérialisé par les objets. Et, face à ce mouvement d'unification des pratiques, apparaît un autre phénomène qui dessine le mouvement contraire : celui de la revendication de la diversité. La troisième fonction est

symbolique. Le « symbolisme » correspond à un système de signes. A chaque objet, ou « signifiant » correspond un ou plusieurs « signifiés » qui constituent des « significations » particulières admises et partagées (ou non) par l'ensemble des acteurs. Enfin, des supports matériels tels que les châsses véhiculent une émotion collective ressentie par l'ensemble des Bonifaciens, mais permettent aussi à ceux qui les portent d'acquérir un « honneur social » en prouvant de leur capacité de résistance physique.

## ANNEXES

### LES OBJETS PRÉSENTS LORS DES PROCESSIONS DES JEUDI ET VENDREDI SAINTS

#### Les châsses

Lors des processions de la Semaine Sainte, deux sortes de châsses traversent les rues de Bonifacio : les petites le Jeudi soir et les grandes châsses le Vendredi soir.

Les petites châsses sont au nombre de quatre :

- La petite châsse de Sainte Croix est en bois doré et est sortie sans le baldaquin d'honneur et sans le morceau de la Vraie Croix.
- Celle de Saint Jean-Baptiste représente le Christ dans son linceul. On dispose le gisant dans le cercueil de verre.
- La petite châsse de Saint Barthélémy représente le Saint Patron.
- Celle de Sainte Marie-Madeleine représente la sainte seule et agenouillée.

Notons enfin que la confrérie de Saint Erasme ne possède qu'une seule châsse représentant son saint patron, mais elle n'est sortie que le jour de la fête de celui-ci.

Les grandes châsses sont également au nombre de quatre :

- Après avoir rajouté le baldaquin d'honneur et disposé le morceau de la Vraie Croix, la petite châsse de Sainte Croix devient la grande châsse. Poids : 600 kg.
- La grande châsse de Saint Jean-Baptiste, groupe de bois sculpté, représente la décollation du saint en présence d'Hérodiade et de Salomé. Le saint est à genoux, le bourreau debout avec son sabre.
- Celle de Saint Barthélémy est très lourde : elle pèse 800 kg. Elle est en bois polychrome et comprend Saint Barthélémy écorché sur sa monture, des soldats, une femme agenouillée, deux anges et un chien.
- Sur la grande châsse de Sainte Marie Madeleine, dite des « pleureuses du calvaire » figurent le Christ en croix, Marie Madeleine, Marie et Marthe. C'est la dernière châsse qui entre dans l'Eglise de Sainte Marie-Majeure en en demandant symboliquement la permission.

#### Les croix

Il existe deux sortes de croix : les croix simples portées par les « pénitents » lors de la procession du Vendredi matin et celles avec le Christ, sorties le Vendredi soir.

A la croix de la Confrérie de Sainte Croix sur laquelle figure le Christ, on ajoute aux extrémités latérales et supérieure des éléments ornementaux : trois « embouts ». Taille : 1,35 m à 1,40 m. Poids : 63 kg.

#### Les habits cérémoniels

Les confrères de Sainte Croix : aubes blanches ; capes noires sur lesquelles figure la croix archi-épiscopale.

Les confrères de Saint Jean-Baptiste : aubes noires ; capes noires.

Les confrères de Saint Barthélémy : aubes blanches ; capes rouges.

Les confrères de Sainte Marie-Madeleine : aubes vertes ; capes bleues.

Les confrères de Saint Erasme : aubes blanches ; capes violettes.

Les habits des sous-prieurs : aubes noires ; capes noires sur lesquelles figure un galon.

Les habits des prieurs : aubes noires ; capes noires sur lesquelles figurent deux galons.

L'habit de l'archiprieur : aube blanche ; cape bleue ciel sur laquelle figurent trois galons.

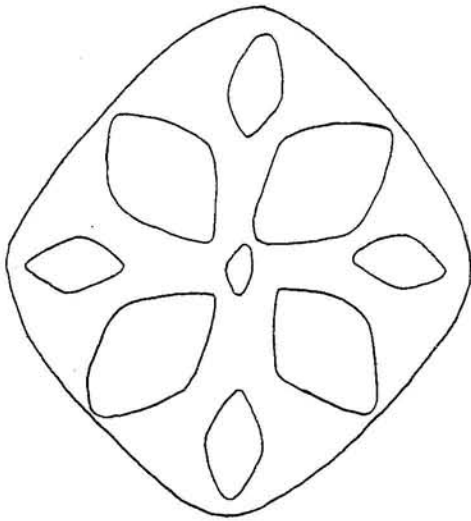
#### Les *fanali*

Je ne connais pas le nombre exact de *fanali* qui existent dans chaque confrérie. Les informations que j'ai recueillies sont les suivantes :

Dans la Confrérie de Sainte Croix, j'ai pu en comptabiliser sept : trois de petite dimension et quatre plus grands.

A Saint Jean-Baptiste, je n'ai pas eu le temps de rassembler des informations les concernant.

Les confréries de Saint Barthélémy et de Sainte Marie-Madeleine détiennent chacune deux *fanali* qui sont respectivement rouges et verts.



Représentation d'un motif figurant sur les *cartatorci* de la confrérie de Sainte-Marie-Madeleine.

Enfin, celle de Saint Erasme semble en posséder quatre dont deux en laiton.

#### Les *cartatorci*

Tous les *cartatorci* sont aux couleurs des confréries et un point commun les caractérise : sur le papier, on élabore des figures en faisant des trous avec des épingles. Ce n'est qu'aux lueurs des bougies, la nuit, que l'on peut distinguer ces formes.

Ceux de Sainte Croix, ne possèdent pas de motifs : ils sont uniquement constitués de papier blanc.

Sur les *cartatorci* de Saint Jean-Baptiste figurent des scènes religieuses ainsi que des motifs géométriques noirs.

Sur ceux de Saint Bathélémy, on distingue au moins trois motifs rouges : deux géométriques et un représentant un calice.

A Sainte Marie-Madeleine, les motifs sont verts.

#### LES OBJETS DE L'OFFICE DES TÉNÈBRES

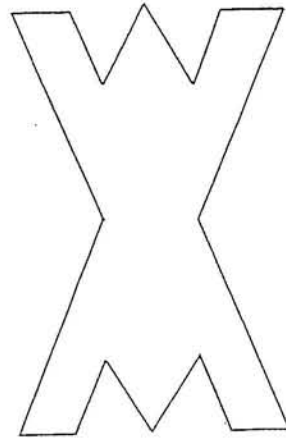
##### Les *matzuchi* et la crécelle

Lors des Offices des Jeudi et Vendredi Saint il est de coutume de reconstituer symboliquement le « vacarme » ou tremblement de terre qui eut lieu après le décès du Christ. Pour cela, les Bonifaciens utilisent deux instruments : des *matzuchi* et une crécelle. Les *matzuchi* sont confectionnés à partir de bois de dattier. Le moment venu, ils sont proposés aux participants et le but est de cogner le sol avec, afin de faire le plus de bruit possible. A cela, s'ajoute le vacarme provoqué par la crécelle.

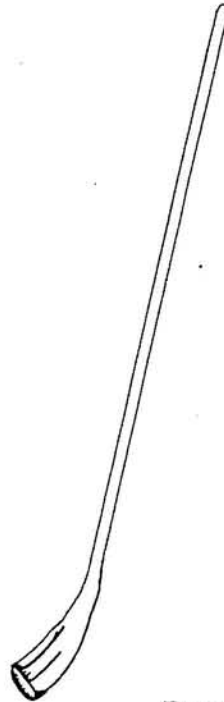
#### Lexique

*Cartatorci* : ce sont des flambeaux de papiers aux couleurs des confréries, utilisés les soirs de processions.

*Casci* : c'est le terme bonifacien qu'on utilise pour dénom-



Représentation d'un autre motif figurant sur les *cartatorci* de la confrérie de Sainte-Marie-Madeleine.



Représentation schématique d'un *matzuchi*.

mer les petites et grandes chasses.

*Cularin* : c'est le terme qui sert à désigner la cape d'un habit cérémoniel.

*Fanali* : ce sont des lampions qui sont portés par les enfants lors des processions.

*Matzuchi* : ce sont des bâtons taillés dans des cœurs de palmiers dattiers dont on se sert lors des Offices de Ténèbres afin de commémorer le tremblement de terre qui eut lieu à la suite du décès du Christ.

BIBLIOGRAPHIE

DUMONT L. 1966 – *Homo hierarchicus. Le système des castes et ses implications*. Paris, Gallimard.

DUMONT L. 1983 – *Essais sur l'individualisme, une perspective anthropologique sur l'idéologie moderne*. Paris, Seuil.

DURKHEIM E. 1893 – *De la division du travail social*. Paris, Lib. F. Alcan.

ELIAS Norbert. 1994 – *La société des individus*. Fayard.

GEERTZ C. 1983 – *Savoir local, savoir global. Les lieux du savoir*. Paris, PUF.

LEROI-GOURHAN C. 1945 – *Milieu et Techniques*. Albin Michel.

LEVI-STRAUSS C. 1958 – *Anthropologie structurale*. Paris, Plon.

LEVI-STRAUSS C. 1962 – *La pensée sauvage*. Paris, Plon.

MAUSS M. 1950 – *Sociologie et anthropologie*. Paris, PUF.

SAHLINS M. 1980 – *Au cœur des sociétés. Raison utilitaire et raison culturelle*. Paris, Gallimard.



# Une confrérie aux portes de Bonifacio

Caroline MORENO

## INTRODUCTION

Dès mon arrivée à Bonifacio, j'appris qu'il y avait cinq confréries, plus une sixième qui venait de se créer depuis peu dans cette ville. Les premières informations obtenues par l'un de mes professeurs m'indiquaient que cette nouvelle confrérie était appelée la confrérie de Notre-Dame de Fátima, qu'elle était constituée par des membres de la communauté portugaise et qu'elle existait depuis peu dans Bonifacio, en comparaison des autres confréries bonifaciennes, beaucoup plus anciennes.

A partir de ces quelques éléments, je décidais donc de m'intéresser à cette confrérie afin de comprendre les mécanismes d'organisation et de création d'une nouvelle confrérie. Comment une confrérie parvenait-elle à se créer, pour quelles raisons, etc. ?

Or, plus je m'entretenais avec des informateurs à la fois portugais et bonifaciens, ainsi que les membres de cette confrérie, plus ma problématique de départ me semblait devoir évoluer dans une autre direction que celle envisagée juste avant. A travers les discours que je parvenais à obtenir des uns et des autres, il paraissait de plus en plus évident que je ne pouvais bâtir mon sujet d'étude en me basant uniquement sur l'organisation de cette nouvelle confrérie. D'autres éléments semblaient, de jour en jour, plus importants que de comprendre l'émergence d'une nouvelle confrérie en Corse.

En effet, dès que mes premiers entretiens furent terminés, j'appris presque tout de suite que la "confrérie des Portugais", terme utilisé par les Corses pour parler de cette confrérie, n'était pas véritablement une création, mais la reproduction d'un culte voué à la vierge Marie se déroulant dans la ville de Fátima au Portugal. Il ne s'agissait donc pas de créer une confrérie en Corse, mais

bien de reproduire un culte religieux existant dans leur pays d'origine.

Dès lors, il m'apparut de plus en plus évident que l'intérêt de cette enquête déviait progressivement vers l'étude des relations inter-ethniques entre deux communautés de culture et de nationalité différentes vivant dans un espace urbain identique. Je devais donc porter mon attention sur la manière dont ces communautés se percevaient mutuellement, les regards qu'elles portaient l'une sur l'autre, tout en ne perdant pas de vue que l'objectif premier de ma recherche était de connaître la confrérie de Notre-Dame de Fátima à Bonifacio.

Finalement ma problématique de départ était encore une fois modifiée par le terrain. A présent, mes entretiens devaient me permettre de comprendre en quoi la confrérie de Notre-Dame de Fátima pouvait être un enjeu stratégique de reconnaissance identitaire, sociale et religieuse pour une communauté minoritaire d'immigrants portugais face à la population de Bonifacio et à la Corse de manière plus générale.

## LA CONFRÉRIE DE NOTRE-DAME DE FÁTIMA

Les informateurs rencontrés durant cette semaine me parlaient tantôt de la confrérie et tantôt de l'association. Apparemment, la distinction entre ces deux formations n'était pas aussi évidente que je l'avais imaginée et cela aussi bien pour les Bonifaciens que pour les Portugais. J'ai d'ailleurs posé la question à un jeune maçon portugais, Armando, qui me disait que pour lui, la confrérie portugaise n'existait pas mais qu'il y avait bien une association de Portugais à Porto-Vecchio. A

côté de lui, un autre maçon portugais, Manuel, plus vieux cette fois, m'indique le contraire, la confrérie existe bien à Bonifacio et l'association est à Porto -Vecchio. Le plus jeune semblait totalement surpris de cette nouvelle. Pour lui, le culte religieux qui se déroule en mai à l'ermitage de la Trinité n'a rien à voir avec une confrérie. Les confréries sont les confréries de Bonifacio, il y en a cinq et c'est tout, d'ailleurs durant la Semaine Sainte il participe au port de la plus grosse châsse, celle de la confrérie de Saint-Barthélémy. Manuel, quant à lui, avoue avoir fait partie de la confrérie pendant deux ans puis s'être arrêté.

Par conséquent, avec ces deux témoignages, je ne parvenais toujours pas à comprendre quels étaient les liens ou non entre l'association et la confrérie et quels étaient leurs rôles respectifs. La lecture de *Méditerranée Magazine* ainsi que les informations fournies par le responsable de la confrérie qui est également membre de l'association, me permirent d'éclaircir ce point.

En fait, selon cette revue, il s'avère que « de nos jours, la plupart des confréries de Corse ont deux statuts, religieux et républicain ». Le statut religieux fait référence à la confrérie en elle-même, le statut républicain, quant à lui, est « celui d'une association régie par la loi de 1901 avec un président, un secrétaire et un trésorier » (Benoit 1997 : 84). Ces deux hiérarchies se superposent.

Ces données me donnaient des éléments précis sur ce qu'était une confrérie corse. La question était maintenant pour moi de savoir si la confrérie de Notre-Dame de Fátima avait également ces deux statuts. Malheureusement, la courte durée de mon séjour à Bonifacio ne m'a pas permis d'avoir des informations précises qui me permettraient de savoir si cette confrérie portugaise avait un véritable statut juridique dans le système français et par conséquent si son existence était officialisée ou officieuse. Je ne peux donc pas me prononcer à ce sujet. De plus, n'ayant pas pu avoir de renseignements sur les confréries au Portugal, je n'ai pas non plus d'éléments concernant leur statut dans le pays d'origine.

Les seuls faits que je puisse évoquer, c'est que le diacre de Bonifacio ne reconnaît pas la confrérie de Notre-Dame de Fátima comme une confrérie. Pour lui, les Portugais célèbrent le culte de Notre-Dame de Fátima au mois de mai, c'est une fête religieuse mais il n'y a pas de confrérie. Selon ses dires, il n'y a que cinq confréries à Bonifacio. Pourtant la plupart des confrères de Bonifacio

reconnaissent l'existence de cette confrérie; pour eux, c'est une confrérie mais pas une confrérie bonifacienne, c'est la confrérie des Portugais.

A priori, les confréries corses et portugaise ne faisaient pas référence aux mêmes réalités. Malgré tout, il me restait toujours à découvrir le rôle de l'association par rapport à la confrérie et les raisons pour lesquelles, jusqu'à présent, personne n'avait vraiment pu les distinguer. Parfois, je me rendais compte qu'on parlait de l'association alors que je demandais des renseignements sur la confrérie et inversement. Finalement, il n'y a que le responsable de la confrérie qui a su plus ou moins me donner des faits relatifs à ces deux formations.

### L'association portugaise

L'association se trouve à Porto-Vecchio, ville située à 27 km au nord-est de Bonifacio. Porto-Vecchio aurait été choisi plutôt que Bonifacio comme lieu de rencontre parce qu'il y a quatre fois plus de Portugais dans cette agglomération et qu'il n'y avait aucun local pour eux sur Bonifacio. Elle a été créée en 1995. Les Portugais se réunissent dans un local réservé à cet effet trois fois par semaine, le vendredi et le samedi de 16 heures à 18 heures et le dimanche toute la journée. Cette association a à sa tête un président, un trésorier et un secrétaire élus chaque année par les membres de l'association. Pour être membre, il faut verser une cotisation annuelle qui s'élevait à 350 F en 1998.

L'association est composée uniquement de Portugais : « Oui, oui, que entre Portugais. C'est une association portugaise. C'est l'association portugaise de Porto-Vecchio ». A l'intérieur de cette association se déroulent diverses activités : une chorale qui chante des chants portugais, une équipe de football... Etre adhérent permet de bénéficier de tarifs avantageux concernant les produits en provenance du Portugal : « On fait venir du Portugal environ deux ou trois fois par mois... » Ils organisent des tournois de boules. Les cotisations permettent également d'obtenir le câble et par conséquent les chaînes portugaises (pour regarder les matches de football, sport national au Portugal!) : « Il y en a qui n'ont pas de télé ou alors qui n'ont pas les chaînes portugaises à la maison ».

L'association permet de pallier des difficultés d'ordre économique dans le pays d'accueil. La situation précaire de l'immigré est atténuée grâce

à cette association. Elle a été créée justement pour que la communauté portugaise de Porto-Vecchio et de Bonifacio puisse se réunir dans les meilleures conditions. Le président de la confrérie passe tous ses dimanches après-midi jusqu'au repas du soir à l'association. C'est un lieu qui donne la possibilité aux gens de cette communauté de se réunir pour parler de choses diverses et variées, mais également de garder des liens étroits avec leur pays d'origine, le Portugal. C'est un lieu où la sociabilité portugaise peut se manifester au travers des repas typiquement portugais préparés avec des ingrédients du Portugal, des chants, des activités provenant pour la plupart de là-bas.

Il faut aussi faire remarquer que la grande majorité des Portugais de Porto-Vecchio, comme de Bonifacio, sont originaires non seulement du même pays, mais plus exactement de la même région, la région de Minho au nord de Porto, et parfois de la même ville, Poavo de Varzin. Je n'ai pas pu vérifier cette information au niveau des statistiques de l'INSEE, bien que j'en aie fait la demande auprès du service concerné.

Apparemment il y aurait environ une centaine de foyers de Portugais sur Bonifacio et quatre fois plus sur Porto-Vecchio. A Bonifacio, les familles portugaises, selon les personnes interrogées, ne sont pas particulièrement regroupées dans une partie de la ville. Elles habitent aussi bien dans la Haute ville et dans la Marine qu'à la campagne environnante. Le responsable de la confrérie, par exemple, habite à la campagne. Il fait comme la plupart des Bonifaciens qui se sont "réfugiés" dans la campagne pour échapper à la frénésie touristique de la période estivale qui fait de la ville un lieu particulièrement invivable.

L'association portugaise de Porto-Vecchio serait donc un moyen pour la communauté portugaise de réaffirmer son identité en tant qu'immigrés en Corse. Les diverses activités qu'ils pratiquent en son sein ne sont qu'une imitation de celles qui se pratiquent au Portugal.

### La confrérie de Notre-Dame de Fátima

La confrérie de Notre-Dame de Fátima à Bonifacio a été créée en 1991, soit quatre ans avant que ne soit créée l'association. Selon mes informateurs portugais, cette confrérie reproduit chaque année le pèlerinage qui se déroule dans la ville de Fátima au Portugal à la même période.

Il sera donc intéressant, dans la suite de cet exposé, de montrer en quoi il y a reproduction ou pas. Ce qui est certain, c'est que contrairement à ce que je pouvais imaginer dès mon arrivée à Bonifacio, cette confrérie n'était pas du tout une pure création, mais la reproduction du système des confréries au Portugal.

### Le pèlerinage à Fátima

Fátima est une petite ville portugaise située dans la région de l'Estrémadure (district de Santarém), devenue un lieu de pèlerinage en dévotion à la vierge Marie. Ce pèlerinage a pour origine les apparitions dont se déclarèrent gratifiés, en 1917, trois enfants de la localité, Lucia dos Santos âgée de 10 ans, et ses deux cousins, Francisco et Jacinta Marto. Le 13 mai, tandis qu'ils récitaient pieusement leur chapelet en gardant un petit troupeau à la Cova de Iria (la grotte d'Irène), ils eurent la vision d'une femme très belle qui leur demanda de revenir le 13 de chaque mois jusqu'au 13 octobre, date à laquelle elle promettait de leur dire qui elle était et ce qu'elle voulait.

Les enfants retournèrent donc sur le même lieu aux jours indiqués avec une foule à chaque fois plus nombreuse. Le 13 octobre, l'apparition se fit connaître comme étant Notre-Dame du Rosaire et comme étant chargée d'appeler les fidèles à changer de vie et à réciter régulièrement le chapelet. En outre, ce jour-là, alors que la foule comptait entre 50 000 et 70 000 personnes, de très nombreux assistants déclarèrent avoir vu, comme les enfants eux-mêmes, le soleil tourner dans le ciel pendant une dizaine de minutes.

Malgré une longue perplexité, l'Eglise en vint, le 13 octobre 1930, à la suite d'un minutieux procès canonique et par le truchement de l'évêque du lieu (Leiria), à déclarer « digne de foi » les visions des trois enfants et à « autoriser solennellement le culte de Notre-Dame de Fátima ».

Depuis la Seconde Guerre mondiale principalement, la dévotion populaire a pris à Fátima des proportions considérables, attirant chaque année des centaines de milliers de pèlerins du monde entier. Une grande basilique a été construite sur le site des apparitions. On y a aménagé une très vaste esplanade entourée de couvents.

Ce pèlerinage est très populaire au Portugal, mais représente également beaucoup pour tous les chrétiens du monde entier. Il rivalise d'ailleurs de

popularité avec celui de Lourdes en France, avec lequel il fut souvent comparé par les personnes que j'ai eu l'occasion d'interroger. Les Portugais de Bonifacio m'ont souvent fait la remarque que l'on pouvait comparer Fátima à Lourdes, mais que « Fátima est plus grand, plus beau ».

### *La confrérie de Notre-Dame de Fátima à Bonifacio*

La confrérie regroupe environ 10 à 15 personnes, hommes et femmes; cependant il y a quand même plus d'hommes que de femmes. Ils se réunissent le mercredi soir à Porto-Vecchio pour organiser, dès le mois de décembre, leur grande fête annuelle qui se déroule vers le 13 mai à l'ermitage de la Trinité à Bonifacio, en commémoration de l'apparition de la Vierge Marie à Fátima. En 1998, la fête s'est déroulée les 9 et 10 mai.

Les réunions de la confrérie se font dans le même local que celui réservé à l'association. Les membres de cette confrérie font d'ailleurs partie pour la plupart de l'association et sont tous Porto-Vecchiaïes excepté deux Bonifaciens dont le responsable de la confrérie.

L'association permet de financer la fête à la Trinité. « C'est l'association, c'est elle qui amène tout, ils vendent et le bénéfice, c'est pour la confrérie de Notre-Dame de Fátima ».

Les réunions de la confrérie permettent de tout organiser dans les moindres détails afin que tout se déroule sans difficulté. Les Portugais savent que chaque année de plus en plus de monde vient à l'ermitage de la Trinité pour participer à la célébration ou tout simplement par curiosité. Cette fête attire énormément de pèlerins venus de toute la Corse, ce qui oblige les membres de la confrérie à être très organisés afin que tout se passe bien. Les tâches sont relativement bien partagées entre les différents membres, mais aussi entre les hommes et les femmes.

Les femmes s'occuperont davantage de la décoration de la chapelle, de l'autel installé dehors, des parterres de fleurs et de la décoration de la châsse. Les hommes, de leur côté, se chargeront plutôt du stand des boissons, de l'éclairage du site pour la procession du samedi soir, de préparer l'emplacement des voitures dans des parkings plus ou moins improvisés, etc.

Le culte en lui-même est organisé de manière à ressembler le plus possible à ce qui se déroule à Fátima le 13 mai de chaque année. Les moyens sont plus modestes et le lieu plus petit, mais tout

est fait en sorte que les messes et les processions reproduisent au maximum celles du Portugal. La seule chose qui soit reproduite à la lettre semble être la multitude d'œillets, roses et blancs, qui décorent la châsse autour de la statue de la Vierge. J'ai pu obtenir par le biais du responsable l'affiche qui allait être placardée sur les vitrines des villes environnantes, pour annoncer la célébration prochaine en l'honneur de Notre-Dame de Fátima à l'ermitage de Bonifacio. Cette affiche me permettait d'avoir le programme exact de ces deux journées et de pouvoir croiser les renseignements que j'avais déjà eus par l'intermédiaire de mes informateurs. Je suis parvenue aussi à récupérer les négatifs de la procession à laquelle je n'avais malheureusement pas pu assister. Grâce à l'affiche, aux photographies prises lors de cette fête et aux informations recueillies lors de mon séjour, j'ai pu avoir une idée de la façon dont se déroulait ce culte religieux.

L'affiche qui, a priori, n'allait me fournir que des informations sur l'organisation de ces deux journées, allait s'avérer d'une importance plus conséquente en l'analysant de plus près. Le texte est d'abord écrit en portugais, puis repris mot pour mot pour être traduit en français.

Au milieu de cette affiche, une image qui reprend de nombreux éléments illustrant parfaitement les faits qui se sont déroulés à Fátima en 1913. On reconnaît bien les trois enfants Lucia, Francisco et Jacinta en train de prier. Le mouton met en évidence le fait que ce soient des bergers, on voit également l'apparition de la Vierge au milieu des nuages dans un éclair de lumière. À l'arrière-plan, on voit distinctement la basilique de Fátima qui fut construite pour permettre la commémoration de cette vision collective. Au premier plan, il s'agit certainement de la représentation d'un des nombreux couvents qui se trouvent sur l'esplanade de ce célèbre site.

### *La procession du dimanche 9 mai à l'ermitage de la Trinité*

Le programme indique clairement qu'une procession illuminée suivra une messe célébrée dans la chapelle. Dans le texte de l'affiche, ceci est souligné et mis en caractères gras comme si ce fait revêtait une importance particulière pour les organisateurs. Puis, en se penchant de plus près sur la véritable procession qui se déroule à Fátima, on s'aperçoit que là-bas, chaque année,

Texte en français :

### JOURNÉES CONSACRÉES À NOTRE-DAME DE FÁTIMA

En l'honneur de Notre-Dame de Fátima une fois de plus nous consacrons cette journée à sa gloire.

– **samedi 9 mai 1998 :**

\* 21 h : en la chapelle de la Ste Trinité de Bonifacio, une messe sera célébrée, suivie d'une procession illuminée partant de la chapelle, nous ferons le tour du parc et retour à la chapelle.

– **dimanche 10 mai 1998 :**

\* 11 h : en la chapelle de la Ste Trinité, célébration de la messe en extérieur, par les abbés portugais, porto-vecchiaï et bonifacien accompagnés par la chorale portugaise.

\* 15 h : messe en français, nous rendrons un dernier hommage à Notre-Dame de Fátima.

**Le comité des fêtes :** toutes personnes désirant participer à la célébration seront les bienvenues, aussi nous espérons vous voir très nombreux.

une procession illuminée va parcourir un chemin dont je ne connais pas le tracé, dans la nuit du 12 au 13 mai. Il semble encore une fois que ce culte soit réalisé de manière à être le plus fidèle possible au culte originel.

Je n'ai pas réussi à obtenir de photographies relatant la procession illuminée du samedi soir. Par contre, je vais pouvoir retracer aussi fidèlement que possible la journée du dimanche ainsi que le parcours de la procession, grâce aux photographies qui m'ont été envoyées et aux informations recueillies par ailleurs.

Une messe est célébrée à 11 heures par un prêtre portugais, un autre bonifacien et enfin un porto-vecchiaï. La communauté portugaise fait venir tout spécialement pour la circonstance un abbé du Portugal chaque année. Ce n'est pas le même tous les ans et il vient généralement de la région d'origine des immigrants portugais. Tout est organisé afin qu'il soit accueilli dans les meilleures conditions possibles. Tous les frais de

voyage, d'hébergement, etc. sont pris en charge par la confrérie. Le curé ne restera que quelques jours à Bonifacio ou Porto-Vecchio avant de repartir pour le Portugal. Les Portugais profitent de cette occasion pour lui faire découvrir quelques endroits de la Corse.

L'autel est aménagé en dehors de la chapelle qui ne pourrait pas contenir la foule importante venue de toute la Corse pour participer à cette célébration religieuse. Devant cet autel, un tapis de pétales de fleurs sur lequel est inscrit "AVE MARIA" et la chorale portugaise à l'arrière-plan pour accompagner la messe. A côté de l'autel, la châsse avec la statue de la Vierge entourée d'œillets blancs. Je tiens à faire remarquer d'ailleurs que lorsque les Portugais parlent de cette effigie, ils n'emploient jamais le terme de statue représentant Notre-Dame de Fátima, mais le terme d'*Image*. C'est l'Image de Notre-Dame de Fátima qui se trouve sur la châsse. L'utilisation de ce terme désigne une reproduction figurée de Dieu ou d'un personnage religieux. Ils emploient donc un terme provenant du vocabulaire religieux.

La procession commence à se déplacer en direction d'une grande croix en bois placée chaque année le long de la route qui borde le site. Cette croix blanche est plantée au centre d'un tapis de pétales. Le cortège se déplace sur un tapis de pétales de fleurs rouges, jaunes, verts et blancs mouillés pour éviter qu'ils s'envolent. Au départ de celui-ci, trois personnes habillées d'une cape de couleur rouge et blanc, celle qui se trouve au centre porte des gants blancs et une croix sur laquelle on peut voir le Christ.

Dans la suite de cette procession, de nouveau trois personnages vêtus cette fois de capes de couleur bleu et blanc. Celui du centre tient une bannière symbolisant l'association portugaise.

Pour finir, la châsse portée par quatre confrères vêtus d'un pantalon noir et d'une chemise blanche. Ils avancent en tenant dans une de leurs mains une canne en bois.

Etant donné que je n'ai pas pu assister moi-même à cette procession, je ne peux m'appuyer que sur les photographies qui m'ont été envoyées et j'espère ne pas avoir commis d'erreurs importantes dans ma description.

Ce que je peux affirmer cependant, c'est que les membres de la confrérie de Notre-Dame de Fátima sont tous vêtus de la tenue chemise blanche et pantalon noir. Cela n'est pas visible sur

les photographies que j'ai pu récupérer, mais d'autres m'ont permis de voir que les enfants sont parfois habillés en anges avec une auréole au-dessus de la tête et certaines femmes en blanc pour représenter la Vierge. Il m'a également été dit que chaque participant à la procession recevait un œillet blanc provenant de la châsse.

Après avoir exposé certains faits relatifs à cette confrérie, je vais maintenant essayer d'énoncer les répercussions que tout ceci entraîne dans les relations quotidiennes entre Corses et Portugais. En effet, l'apparition d'une nouvelle confrérie dans la commune de Bonifacio n'est pas sans incidence sur le comportement des individus. Des conflits, des interactions et des enjeux importants se nouent à cette occasion. C'est ce que je tenterai de mettre en évidence dans cette troisième partie

## LES RELATIONS ENTRE PORTUGAIS ET CORSES À BONIFACIO

### La situation conflictuelle autour de la Trinité

Pour le moment, ce qui de toute évidence pose problème au sujet de cette nouvelle confrérie, ce n'est pas qu'elle existe en soi, mais plutôt le fait qu'elle exerce son culte en l'honneur de Notre-Dame de Fátima tous les ans à la chapelle de la Trinité de Bonifacio. L'appropriation de ce lieu provoque des conflits relationnels de la part des Bonifaciens qui reprochent nettement aux Portugais de leur avoir "volé" l'ermitage de la Trinité de façon délibérée, tout en sachant que c'est un lieu de pèlerinage important pour eux.

« Au lieu d'essayer de s'intégrer, je veux dire, dans la population... Alors c'est marrant, on parlerait beaucoup plus d'intégration avec les Maghrébins, des jeunes qui vivent ici. Bien qu'il ait conservé sa religion, il est peut-être plus intégré en ville que le Portugais. Je vais vous dire pourquoi : parce que le Portugais a, pour ne citer qu'elle, une sainte, Sainte Fátima. Alors on la fête, chez toi au Portugal, on la fête comme ça, c'est bien. Mais étant donné qu'on a la même religion... Pourquoi qu'on n'a pas demandé par exemple aux gens, bon écoutez nous, au lieu que ce soit Sainte Marie, c'est Sainte Fátima que l'on fête. Est-ce qu'on ne pourrait pas avoir un office pour Sainte Fátima? Non, c'est pas ça qu'on a

fait. Carrément, on leur a prêté la Trinité de Bonifacio qui est un lieu de pèlerinage des Bonifaciens. Si vous voulez, tous les Bonifaciens s'y retrouvent. Et bien, eux, ils sont allés là-bas, ils en ont imposé. Ils ont commencé à mettre les grottes comme ils ont voulu, aménager le coin comme ils ont voulu. Ça, ça plaît pas [...] Ça fait que les Portugais ici, sont pas très aimés. Je dirai même qu'ils ont pas bien vus du tout. »

De l'autre côté il y a la position des Portugais; selon l'un d'entre eux, ils auraient fait la demande de mettre l'Image de Notre-Dame de Fátima dans l'une des églises de Bonifacio, et cela leur aurait été refusé à l'époque.

« Disons peut-être, un jour... une fois on a demandé de mettre... parce que l'Image de Notre-Dame de Fátima, elle est pas dans une église, c'est une petite chapelle à Porto-Vecchio. C'est la petite chapelle où habite le prêtre de Porto-Vecchio. Mais ici on a demandé de mettre une fois l'Image de Notre-Dame de Fátima à l'église, ils ont dit non. Je crois que... Ils ont dit qu'il n'y avait pas de place. Il y a deux églises ici. »

Ce qui ressort de ces deux discours, c'est que les uns reprochent aux autres de s'être appropriés un lieu sacré : la chapelle de la Trinité. Pourquoi un tel intérêt se porte-t-il sur ce site religieux alors que les Bonifaciens ont déjà à leur disposition et au cœur de la commune quatre églises : Saint-Erasme, Saint-François, Saint-Dominique et Sainte-Marie-Majeure? Pourquoi un tel attachement pour cette chapelle alors qu'elle est éloignée de la ville? Autant de questions auxquelles je vais essayer de trouver de réponses.

« La chapelle de la Trinité, à 7 km de Bonifacio, est toujours fréquentée par les gens du sud de la Corse et par les Bonifaciens qui y viennent nombreux en pèlerinage, deux fois l'an : le 2 juin, fête de la Trinité, ce sont surtout les gens des alentours et le 8 septembre, fête de la nativité de la Vierge, ce sont surtout les Bonifaciens » (Moracchini-Mazel 1997 : 119-123).

Ces quelques lignes nous donnent des informations importantes qui pourraient expliquer pourquoi les Bonifaciens semblent tellement attachés à cette chapelle et au site qui l'entoure. C'est également, pour eux, un lieu de pèlerinage annuel. D'autre part, le pèlerinage en l'honneur de Notre-Dame de Fátima se déroule approximativement un mois avant celui des Bonifaciens pour la fête

de la Trinité. Or, cette première fête du mois de mai attire, semble-t-il, énormément de monde chaque année en provenance de toute la Corse. Des gens de la communauté portugaise bien entendu, mais aussi de nombreux Corses qui se déplacent en masse pour cette occasion. Cette fête a un énorme impact sur les chrétiens de cette île. Les fêtes de la Trinité ou de la Nativité chères aux Bonifaciens ne remportent pas un tel succès par la suite. Leur notoriété n'est pas comparable. Ces faits provoquent évidemment une certaine jalousie de la part des habitants de Bonifacio qui sont exaspérés de voir la popularité d'un tel culte dans toute l'île et même au-delà. Bon nombre d'entre eux participent à cette fête; mais pour eux cela reste la fête des Portugais et non la leur.

Le succès d'une telle entreprise festive n'arrange en rien la situation conflictuelle qui existe socialement entre Corses et Portugais; cet endroit appartient aux Bonifaciens et fait partie de leur territoire depuis longtemps, les Portugais n'y ont aucun droit selon eux. On remarque encore une fois la volonté pour les Corses de revendiquer en quelque sorte leur identité par l'intermédiaire d'un lieu qu'ils estiment être à eux.

Un tel attachement pour un lieu de culte ne pouvait pas être uniquement dû à la célébration de fêtes religieuses. Il y avait certainement d'autres raisons que je devais trouver. D'autres passages du texte de Madame Moracchini-Mazel allaient m'éclairer sur ce point.

« Ce site a été christianisé de très bonne heure, en raison de son environnement exceptionnel, des immenses rochers qui le dominent, et des vestiges très visibles qu'il comporte (enceintes préhistoriques, grottes murées, etc.), il est probable que les lieux de culte chrétiens ont remplacé les pratiques païennes dès le IV<sup>e</sup> siècle. Si l'on ajoute à cela que sur le sommet rocheux de la Trinità, il fallait effectuer des signaux par feux pour aider les navigateurs à passer le dangereux détroit, on peut croire que très vite les moines y ont assumé cette courageuse tâche sociale, en veillant à ce que les feux ne s'y arrêtent jamais » (Moracchini-Mazel 1997 : 121).

« Il y a de nombreux siècles que la population a manifesté sa dévotion envers ce sanctuaire et que plusieurs habitants du sud de la Corse ou de Bonifacio ont eu l'occasion d'exécuter un vœu envers la Trinità, comme on peut le constater en regardant les ex-voto conservés dans la chapelle : remerciements à la suite d'un naufrage, d'un accident, d'une maladie, etc. » (Moracchini-Mazel 1997 : 179).

Après ces quelques passages, on comprend mieux pour quelles raisons les Bonifaciens semblent tant tenir à cette chapelle et ses environs. D'un autre côté, on peut essayer de comprendre ce qui plaît aux Portugais dans ce lieu et pourquoi ils l'ont choisi pour leur fête annuelle.

Tout d'abord, certains éléments semblent évidents dès le premier coup d'œil. L'importance et l'étendue de ce site font de ce lieu un cadre idéal pour rassembler un maximum de personnes. Les églises situées au centre de Bonifacio n'auraient pas permis cela. De plus, aucune confrérie n'est rattachée à cette chapelle, ce qui n'est pas le cas pour les autres églises ou chapelles de la ville. La beauté du site avec son panorama fabuleux, sa petite chapelle, les immenses rochers, etc. ajoutent une certaine atmosphère propice à la célébration d'un culte extérieur. La présence des chênes rappelle l'apparition de la Vierge au-dessus d'un chêne à Fátima. Il y a également sur le site des grottes qui ont été murées semble-t-il, dans ces immenses rochers, or l'apparition de la Vierge à Fátima s'est produite sur un site appelé la Cova de Iria (la grotte d'Irène). On peut voir dans ces quelques détails des similitudes intéressantes entre ces deux lieux de pèlerinage.

### Les stratégies identitaires engendrées par le culte à Notre-Dame de Fátima

#### *La reconnaissance de la confrérie de Notre-Dame de Fátima par les Bonifaciens*

Il est clair, à ce niveau de l'analyse, que les avis des Bonifaciens concernant l'existence et la reconnaissance de la confrérie de Notre-Dame de Fátima sont partagés. Il faut cependant noter que la plupart des confrères appartenant aux cinq confréries de la ville, avouent que pour eux elle existe véritablement, mais ils n'iront pas jusqu'à dire qu'elle équivaut à une de leurs confréries. La distinction entre les confréries bonifaciennes et cette nouvelle confrérie, même si elle n'est pas clairement énoncée, se perçoit à travers les mots utilisés pour la qualifier.

On m'a souvent parlé de la confrérie des Portugais comme si l'on voulait marquer une certaine différenciation avec celles existant à Bonifacio. Par ailleurs, les gens m'en parlaient sans jamais me dire que c'était la sixième confrérie de la ville, et s'il m'arrivait de le dire, l'informateur corse me répondait rapidement qu'il n'y avait que cinq

confréries à Bonifacio et que celle de Notre-Dame de Fátima était une confrérie de Portugais pas une confrérie corse.

La première de mes hypothèses en commençant mon travail sur le terrain, était que la religion si elle était identique à deux communautés pouvait être un facteur d'intégration pour la population immigrante. La création d'une confrérie au sein d'une ville très axée sur les traditions religieuses et ayant conservé ses propres confréries, paraissait être un atout favorable à l'insertion des Portugais dans cette ville. Or, selon toutes indications, il n'en est rien pour l'instant. Selon la responsable du catéchisme à Bonifacio, même lors des messes le dimanche, les Bonifaciens se mettent d'un côté de l'église et les Portugais de l'autre.

### *La signification du culte en l'honneur de Notre-Dame de Fátima pour les Portugais de Bonifacio*

Je viens d'exposer brièvement les raisons des tensions qui existent actuellement entre les Bonifaciens et les Portugais de la région, appropriation d'un lieu de pèlerinage traditionnellement bonifacien, création d'une nouvelle confrérie alors que la ville en a déjà plusieurs. A présent, je vais essayer de comprendre pourquoi la communauté portugaise tient absolument à pratiquer ce culte tout en sachant pertinemment que cela déplaît à une grande partie de la population locale et que cela freine aussi leur intégration.

Partout en Europe où l'on peut rencontrer une communauté portugaise, se produit cette effervescence collective en l'honneur de Notre-Dame de Fátima. Les immigrants portugais célèbrent chaque année ce culte à l'occasion du 13 mai. Lorsqu'ils retournent dans leur pays d'origine, pendant leurs vacances par exemple, ils ne manquent jamais d'aller faire un tour à Fátima pour s'y recueillir. Ce phénomène se produit donc en Europe sans difficulté, ce qui n'est pas le cas à Bonifacio où les immigrants ne sont pas encore bien acceptés. Il faut rappeler encore une fois que cette immigration est relativement récente, elle aurait débuté vers les années 1975.

« Ce mouvement spontané autour de Fátima a été vite canalisé par les instances de la nation officielle du pays d'origine. Et maintenant, il est en train d'être intégré aussi par celles des pays d'immigration, qui au début, avaient une position d'agression et de mépris envers lui. » « Le migrant portugais peut abandonner la pratique

religieuse, mais il reste profondément attaché à Fátima » (Lopes, 1993 : 514).

Cette phrase reste énigmatique. Pourquoi un tel attachement à Fátima ? Policarpo Lopes a analysé ce phénomène de dévotion à Notre-Dame de Fátima chez les Portugais immigrants. Selon lui, le champ religieux permet de résoudre les grands problèmes sociaux auxquels sont confrontés quotidiennement les immigrants dans le pays d'accueil, à savoir : l'insécurité, la déterritorialisation et la déstructuration de l'identité. Le fait de recréer symboliquement un culte traditionnel provenant de leur pays permet de reconstituer certains repères et de remédier partiellement à ces manques.

L'immigrant portugais, selon lui, passe par trois épreuves pour parvenir à combler ces manques : une épreuve qualifiante, une épreuve de performance et enfin, une épreuve de glorification.

L'épreuve qualifiante correspond au moment où l'individu décide de partir de son pays d'origine pour vivre dans un pays étranger. Ce départ étant motivé en grande partie par le désir de mieux gagner sa vie et d'améliorer son statut social de manière générale. Il veut partir pour réussir. « Cette phase est donc la phase de mobilisation et de l'acquisition des compétences qui est formalisée dans le passage du "là-bas" à "l'ici" » (Lopes, 1993 : 516).

Malheureusement ce passage a des effets négatifs sur les individus concernés. Il provoque une « rupture des liens affectifs avec la famille, la perte des murs sécurisants de la maison et des espaces de centrage et d'enracinement, ce qui constitue une première source d'insécurité » (Lopes, 1993 : 516). Dans le cas présent, le rôle de Notre-Dame de Fátima est d'incarner « le mythe de "la mère protectrice et toute puissante" qui donne de la force, du courage et de la chance » (Lopes, 1993 : 516).

L'épreuve de performance correspond à une période transitionnelle, « un temps d'initiation où le sujet vit entre deux identités. Pour acquérir la nouvelle, il doit vivre un temps de sacrifice, de privation et non-existence sociale » (Lopes, 1993 : 517).

« Moi, j'arrive, vous me mettez au milieu de Bonifacio, je connais n'importe qui. Mais, il y en a que non, après le travail, ils rentrent à la maison. C'est pas... Ils vivent pas. »

Le culte de Fátima dans cette épreuve a pour rôle

de représenter les espaces-temps perdus du passé et en même temps de donner la position que le sujet a dans le nouvel ordre social. Les espaces-temps du passé sont réactivés par Fátima, l'institution du pèlerinage et l'ambiance festive du pays.

L'épreuve de glorification quant à elle se produit au moment du retour dans le pays d'origine, le plus souvent pendant les vacances. La glorification passe par l'adoption « de comportements et de pratiques ostentatoires des biens et des valeurs de prestige, signes de sa nouvelle identité » (Lopes, 1993 : 519).

Cette attitude d'ostentation des immigrés portugais, lorsqu'ils retournent "au pays" est mal perçue par le Bonifacien, qui voit en cela une volonté de paraître qui ne correspond pas à la réalité. Pour lui, ce comportement prouve que le Portugais veut lui prendre sa place en s'appropriant certaines de ses richesses.

« A partir du moment où ils vont à l'étranger, ils ne pensent qu'à une chose, c'est flamber. Voyez, quand je vous dis flamber, c'est flamber. Alors on vient ici, on travaille un an, on commence à acheter une voiture neuve, comme ça quand on rentre au Portugal, on fait voir que moi en France ceci, moi en France cela, et on essaie d'imposer la culture, parce qu'ils ont une culture bien qu'ils aient la même religion que nous. »

A ce moment-là, le sujet introduit la modernité dans le culte de Fátima au Portugal, alors qu'il utilise la tradition dans le pays d'immigration. Tout cela met en évidence le fait que chacune des communautés en question veut absolument protéger sa propre identité par rapport à l'autre. Pour cela, ils mettent en œuvre des stratégies qui visent à les protéger. D'un côté, les Bonifaciens veulent préserver et conserver leurs traditions en ne reconnaissant pas la confrérie de Notre-Dame de Fátima comme faisant partie des confréries bonifaciennes et en voulant garder une mainmise sur le territoire de la Trinité; mais de l'autre, les Portu-

gais, en situation d'infériorité puisque immigrés, mettent tout en œuvre pour conserver des traditions liées au culte de Fátima afin de protéger leur identité propre. Par conséquent, chaque communauté emploie des stratégies différentes mais dont le but est identique : montrer par la différenciation sa propre identité, preuve de son existence.

## CONCLUSION

Les relations entre Corses et Portugais actuellement sont encore marquées par une situation conflictuelle. Cependant, on retrouve aisément ce genre de confrontation lorsqu'on regarde de plus près les relations qui existaient auparavant entre Corses et Italiens. Il existe de grandes similitudes entre les problèmes liés à l'intégration des Portugais et ceux que l'on pouvait observer au moment de la venue des Italiens dans l'île.

Ce que je peux dorénavant prévoir, c'est que les immigrés portugais qui sont seulement en voie d'intégration seront sûrement intégrés voire assimilés d'ici quelques années. L'intégration se produit souvent facilement à la seconde génération, les enfants des immigrants côtoyant souvent à l'école et ailleurs, les jeunes du pays.

En ce qui concerne la confrérie, je ne pense pas que cette dernière sera un jour considérée comme une confrérie corse. Ceci n'est pas lié à un problème d'intégration mais plutôt au fait que ces deux entités qui portent le même nom, ne font certainement pas référence à la même réalité en Corse et au Portugal.

Le fait que ces deux communautés soient de même religion favorisera certainement l'intégration des immigrés durant les prochaines années. Il est évident que cette intégration se fera plus lentement qu'à Porto-Vecchio par exemple, du fait de la moindre importance de la ville. De plus, Bonifacio est une ville très imprégnée par son passé et ses traditions. De ce fait, l'étranger est immédiatement perçu comme un intrus.

BIBLIOGRAPHIE

Bonifacio, *Une cité, un territoire*. Ed. CNDP, 1982.

*Pôle touristique Sud-Corse*, Destination Sud Corse. Ed. OTSI Porto-Vecchio Sud-Corse/Patch work.

BENOIT Véronique – "Au nom du père, des fils et de tous les confrères". *Méditerranée Magazine*, hors-série n° 8, "Corse", avril 1997 : 81-86.

*Encyclopédia Universalis*, 1997, Art. Fátima.

MORACCHINI-MAZEL Geneviève – "La chapelle de la

Trinité à Bonifacio". *BSSHNC*, n° 679-680-681, 1997 : 119-123.

*Guides Bleus*, Corse, Bonifacio : 211-223.

POLICARPO Lopes – "La signification du culte de la dévotion de Notre-dame de Fátima sous la diaspora portugaise intra-européenne", in N. Belmont et F. Lautman éd., *Ethnologie des faits religieux en Europe*, Ed. du CTHS, 1993 : 514-520.

LUCIANI Marie-Pierre – *Immigrés en Corse, minorité dans la minorité*. Ed. L'Harmatta, 1995.

# Sommaires des publications de l'ADECEM

## Bulletin de l'ADECEM

n° 1 et 2 : épuisés

n° 3 et 4 : vendus ensemble

- Georges Ravis-Giordani : "Quand les préfets se faisaient ethnographes : le Questionnaire de l'An X en Corse".
- P.-M. Agostini : "Un rite d'envoûtement de la pluie : a spurtelaccia".
- Joëlle Padovania : "Le changement social dans une commune corse : le cas de Penta di Casinca".

*Introuvables :*

- R. et G. Hubert : "Le peuple corse : les genres de vie et les institutions familiales. Notes de sociologie culturelle". 1935.

n° 5

*Introuvables :* Adrien de Mortillet : "Rapport sur les monuments mégalithiques de la Corse". 1892.

n° 6

- G. Giovanangeli : "Les castelli du sud de la Corse à la fin du Moyen Age".
- Joëlle Padovania : "Le changement social dans une commune corse : le cas de Penta di Casinca".

*Introuvables :* F. Ratzel : "La Corse, étude anthropogéographique". 1899.

*Document d'Archives :* "Rapport sur la fabrication du goudron et autres produits résineux dans les forêts de Corse".

n° 7

- M.-F. Attard-Maraninchi : "Une migration de solidarité dans l'entre deux guerres : les Corses à Marseille".

- Georges Ravis-Giordani : "Attention, une nation peut en cacher une autre".

- G. Richez : "La fréquentation touristique d'un grand site en Corse : la vallée de la Restonica en 1990".

*Introuvables :* Maximilien Bigot : "Paysans-bergers en communauté : porchers bergers des montagnes de Bastelica". *Les Ouvriers des deux mondes*, 1887.

*Document d'Archives :* "Mémoire de François Prieur adressé au duc de Choiseul, Premier Ministre, au sujet de l'installation de fabriques de fer en Corse" et "Observations sur ce mémoire par l'intendant de Corse". 1769.

n° 8

- Félicienne Ricciardi-Bartoli : "Per un pate ne bramà : Pour ne pas manquer. Garder, engranger, conserver (Réserves et conservation dans la Corse rurale : une approche ethnologique)".

- Suzanne Poggi : "Les étudiants corses d'Aix-en-Provence : sociabilité, loisirs, culture insulaire et identité".

- François J. Casta : "Promenade toponymique dans le circulu de Calenzana".

- Georges Ravis-Giordani : "Panorama des recherches en ethnologie sur la Corse".

*Document d'Archives :* "Un instituteur en Corse entre 1852 et 1942" (témoignage présenté par Charles-Marie Geronimi).

*Introuvables :* Dr Mattei : "Etudes sur les premiers habitants de la Corse", 1877.

---

## Strade

n° 1 : "L'intégration des Corse dans la société provençale" 81 pages, 1993

- Georges RAVIS-GIORDANI : "Les Corses à Marseille".

- Marie-Françoise ATTARD-MARANINCHI : "Loin des yeux, près du cœur... Témoignage d'un attachement".

- Flora MENSAH-LECCIA : "Comment peut-on être Corse à Marseille en 1990 ?"

- Félicienne RICCIARDI-BARTOLI : "La communauté corse d'Aix-en-Provence".

*Introuvables :* Paul ARRIGHI (sous la direction de) : "Enquête sur l'esprit corse", 1929.

n° 2 : "La Corse des autres" Recueil de textes étrangers traduits en français 105 pages, 1994

- Georges RAVIS-GIORDANI : "Des mots et des choses : l'ethnologie peut-elle s'en contenter ?

(A propos du texte de W. Wiese sur la culture populaire du Niolo)".

- Wilhelm GIESE : "La culture populaire du Niolo (Corse)".

- Gunnard ALSMARK : "Girolata, un village de pêche sans pêcheurs".

- Anne KNUDSEN : "Corps silencieux et âmes chantantes. Chants mortuaires corses ; symbolique et au-delà".

- Stephen WILSON : "Infanticide, abandon d'enfant et honneur féminin dans la Corse du XIX<sup>e</sup> siècle".

- O. D. FAIS : "Population de la Sardaigne et de la Corse et modernisation socio-culturelle".

**n° 3 : "Sartène : ethnologie d'une micro-société urbaine" 93 pages, 1995**

- Georges RAVIS-GIORDANI : "Avant-propos".

STRUCTURES SOCIALES ET SOCIABILITÉ

- Emmanuel SALESSE : "Les sgio".
- Catherine PETR : "La perception des gens de la montagne".
- Christine BIANCARELLI : "Le chant choral".

PRATIQUES ET REPRÉSENTATION DE L'ESPACE

- Laurent JOUVE : "Chasse à la plume, battue au sanglier : deux logiques de chasse".
- Jean-Noël DEPREZ : "La pêche en rivière : pratique ludique et braconnage".
- Yves JUSSERAND et Béatrice MONTICELLI : "L'espace des morts".

RITES DE PASSAGE ET CROYANCES

- Cécile COLIN : "L'accouchement : l'honneur des femmes".
- Annie MALTINTI : "Le compérage de la Saint-Jean".
- Laetitia MERLI : "Le mauvais œil".

**n° 4 : "Mélanges" 78 pages, 1996**

- Philippe LEANDRI : "Un grand domaine antique dans la montagne corse : Cellae Cupiae".
- Félix CICCOLINI : "Population et cheptel dans les communautés de Sollacaro-Calvèse et de Zicavo d'après les dénominations des années 1770".
- Marc JOYEUX : "Le retour des 'Américains' dans les communes du Cap Corse".
- Georges RAVIS-GIORDANI : "Communautés rurales et sociétés complexes : une amorce de réflexion".

*Document : Mémoire sur la Corse* par le Comte de Marbeuf (1774).

*Introuvables : "Île de Corse"*, extrait de *Tableaux des principaux peuples de l'Europe, de l'Asie, de l'Afrique, de l'Amérique*, par Grasset-Saint-Sauveur, Paris et Bordeaux, An VI de la République.

**n° 5 : "Matériaux pour un Atlas ethno-historique de la Corse" 107 pages, 1997**

- Francis POMPONI : "Pour une représentation géographique de l'évolution de l'occupation de l'espace en Corse".
- Antoine CASANOVA : "Outillages de pensée et mesures agraires dans les communautés rurales de Méditerranée. Fin XVIII<sup>e</sup> siècle - début XIX<sup>e</sup> siècle : le cas des villages corses".
- Pascal TORRE : "Approche cartographique de l'évolution politique de la Corse sous la troisième République".
- Félix CICCOLINI : "Le réseau routier de la Corse au XIX<sup>e</sup> siècle".
- Marie-Claude ACQUAVIVA, Antoine MARCHINI, Georges RAVIS-GIORDANI : "Les aires de mariage : indicateurs ou marqueurs de territoires ?".

**n° 6 : "De Terra Nova au Grand Bastia. Essais d'ethnologie" 134 pages, 1998**

- Georges RAVIS-GIORDANI : "Avant-propos".
- Stéphanie ROLLAND : "Santa Croce, Cunfraterna di Bastia. Une confrérie urbaine de la Corse contemporaine".
- Isabelle ROC : "Rameaux et *pulezzule*, chefs d'œuvre de tradition populaire".
- Anna Lisa CHIARELLO : "La 'granitula', procession spiralee du Vendredi Saint dans un village du Cap Corse".
- Karine MICHEL : "Les influences du système culinaire italien sur la cuisine corse de Bastia".
- Isabelle WALLACH : "Le mauvais œil. Croyances et pratiques conjuratoires en milieu urbain : l'exemple de Bastia".
- Nicole BEUZIT-JUIN : "Restructurer un lieu pour en modifier l'image : l'exemple corse de l'étang de Biguglia".

*Mélanges*

- Alain GAGNON, Michel VERDON : "Le contrat social niolin : un malthusianisme collectif".
- Félix CICCOLINI : "Le réseau routier de la Corse pendant la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle".

**n° 7 : "Bonifacio, entre traditions et modernité. Essais d'ethnologie" 168 pages, 1999**

- Georges RAVIS-GIORDANI : "Avant-propos".

ESPACES ET SOCIABILITÉ

- Estelle PONSARD : "Marine et Haute-Ville : Etude spatio-sociale de Bonifacio".
- Jessica DE BENE : "Espaces masculin et féminin dans les cafés de Bonifacio".
- Cécile QUESADA : "Les aires de mariage de Bonifacio : exogamie ou endogamie ?".

PRATIQUES ET IDENTITÉ

- David JAMAR : "Pêcheurs bonifaciens : les fonds et la ressource".
- Rachel RECKINGER : "La cuisine bonifacienne : un marqueur emblématique face au changement".

LES CONFRÉRIES, IER, AUJOURD'HUI, DEMAIN

- Marie-Laure MIONE : "Sociologie des confréries de Bonifacio".
- Magali GRANA : "Des *casci* et des hommes : dimension symbolique et dimension emblématique".
- Caroline MORENO : "Une confrérie aux portes de Bonifacio".



### *Bon de commande*

à découper et à adresser à

Centre d'Etudes Corses, Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme,  
5 rue du Château de l'Horloge. BP 647 – 13094 AIX-EN-PROVENCE cedex 2  
tél. / fax 04 42 52 43 80

Mme, Mlle, Mr. ....

Adresse .....

Tél. ....

souhaite recevoir (entourer les numéros commandés)

• le(s) numéro(s) 3/4 5 6 7 8 du *Bulletin de l'ADECCEM*

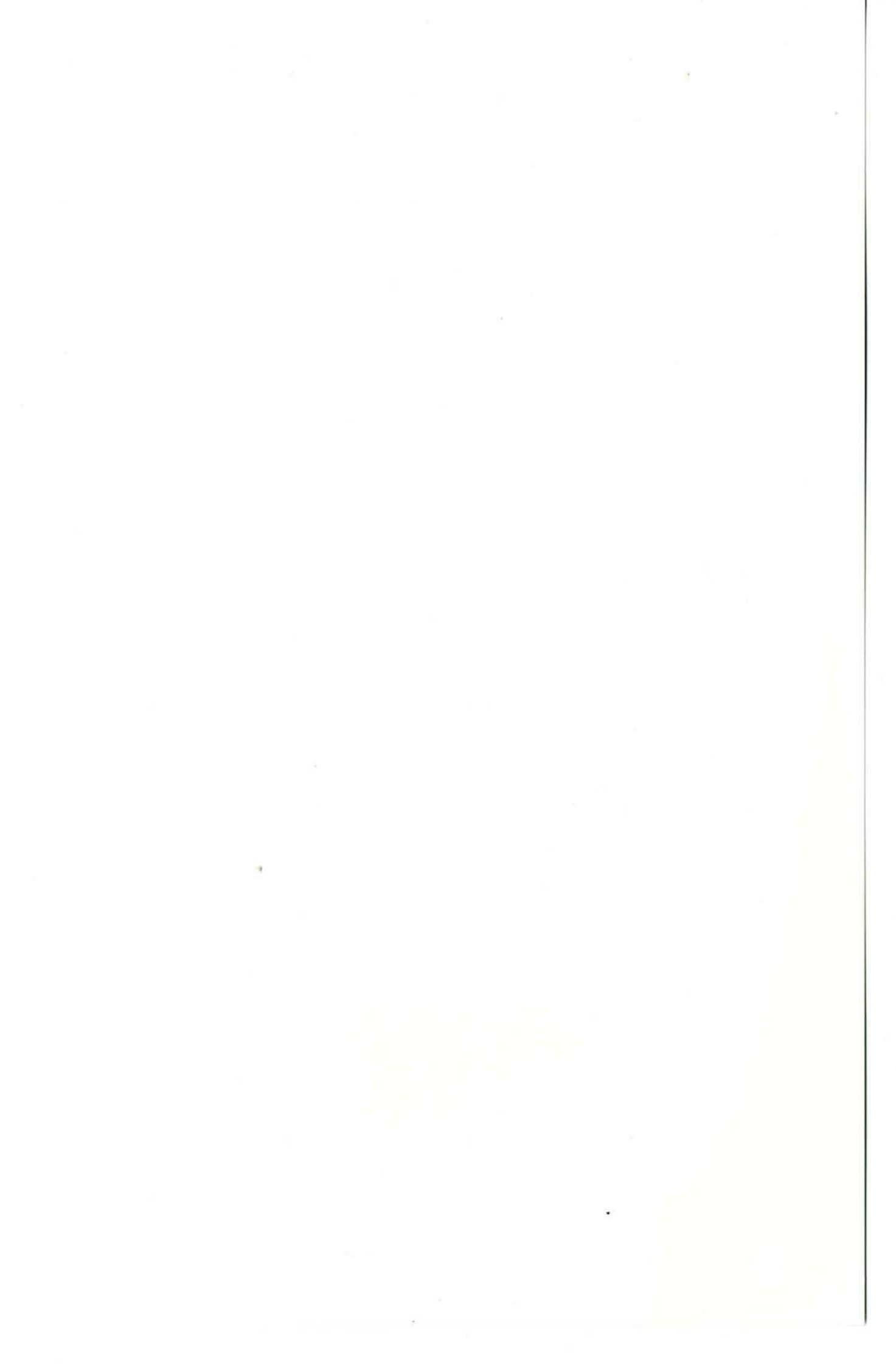
(40 F le numéro, 70 F à partir de 3 numéros)

• le(s) numéro(s) 1 2 3 4 5 6 7 de *Strade*

(90 F le numéro, les 7 numéros : 500 F)

Joindre un chèque bancaire ou postal d'un montant de ..... (+ 20 F de frais de port)  
à l'ordre de l'ADECCEM (CCP : 3194 33 Z Marseille)





Par sa position géographique, l'austérité et la splendeur de son site, ses origines, son histoire mouvementée, la fidélité à ses traditions pluriséculaires, l'originalité de sa langue, Bonifacio est, en Corse, une exception, une île dans l'île, que reconnaissent, de part et d'autre, les Bonifaciens et les Corses. En même temps, comme toutes les autres micro-régions de la Corse, Bonifacio, confronté aux exigences de notre temps, est à la recherche d'équilibres nouveaux.

Cet ouvrage d'ethnologie s'efforce d'étudier quelques-unes des facettes de cette identité en devenir.

## SOMMAIRE

Georges RAVIS-GIORDANI : Avant-propos

### *Espaces et sociabilité*

Estelle PONSARD : Marine et Haute-Ville : Etude spatio-sociale de Bonifacio

Jessica DE BENE : Espaces masculin et féminin dans les cafés de Bonifacio

Cécile QUESADA : Les aires de mariage de Bonifacio : exogamie ou endogamie ?

### *Pratiques et identité*

David JAMAR : Pêcheurs Bonifaciens : les fonds et la ressource

Rachel RECKINGER : La cuisine bonifacienne : un marqueur emblématique face au changement

### *Les confréries, hier, aujourd'hui, demain*

Marie-Laure MIONE : Sociologie des confréries de Bonifacio

Magali GRANA : Des *casci* et des hommes : dimension symbolique et dimension emblématique

Caroline MORENO : Une confrérie aux portes de Bonifacio

