



L'alimentaire dans la cité : anciennes périphéries et nouveaux centres

Esteban Castañer Muñoz

► To cite this version:

Esteban Castañer Muñoz. L'alimentaire dans la cité : anciennes périphéries et nouveaux centres. Locus Amoenus, 2018, 16, pp.333. 10.5565/rev/locus.320 . hal-02109162

HAL Id: hal-02109162

<https://univ-perp.hal.science/hal-02109162>

Submitted on 24 Apr 2019

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

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

L'alimentaire dans la cité : anciennes périphéries et nouveaux centres

Esteban Castañer Muñoz

Université de Perpignan Via Domitia. Centre de Recherches sur les Environnements et les Sociétés en Méditerranée
castaner@univ-perp.fr

Réception: 25/02/2018, Acceptation: 06/07/2018, Publication: 04/12/2018

RÉSUMÉ

Au XIX^e siècle les activités alimentaires ont contribué avec d'autres fonctions à façonner la périphérie des villes de l'âge industriel. Abattoirs et marchés sont devenus des monuments dans le cadre d'un urbanisme disciplinaire et hygiéniste. A la fin XX^e et au début du XXI^e siècles ces mêmes lieux ont perdu leur caractère périphérique pour devenir des éléments d'articulation des centres urbains élargis. Les fonctions de ces édifices ont connu aussi des changements. Les activités de production ou de distribution alimentaire ont été repoussées vers des périphéries plus lointaines et neutres alors que les édifices du XIX^e siècle à fonction alimentaire lorsque qu'ils sont survécus ont connu des modifications de signification. Jouant sur leur valeur patrimoniale ils ont été dans certains cas investis de nouvelles fonctions urbaines culturelles, commerciales ou de loisir ; dans d'autres cas, ils ont été affectés à de nouvelles fonctions de nature alimentaire : nouvelles formules de la distribution des denrées combinant le marché traditionnel et le supermarché, la vente des produits bio et des produits du terroir, les lieux de restauration. La mutation n'est donc pas seulement de nature cartographique mais aussi et surtout de signification. Si la fonction de distribution alimentaire réelle ne disparaît pas entièrement de ces lieux, elle cède une grande partie de la place à une culture de la gastronomie comme mythologie contemporaine, tel que Roland Barthes la décrivait. L'évolution de la culture alimentaire dans le monde contemporain est indissociable de la transformation formelle et symbolique de la cité.

Mots-clés:

marché; abattoir; patrimoine alimentaire; architecture XIX^e siècle; réhabilitation patrimoine industriel; urbanisme contemporain; périphérie; architecture commerciale; culture alimentaire

ABSTRACT

Food culture in the city: Old suburbs and new urban centres

In the 19th century, food activities, together with many other urban functions, contributed to shaping the suburbs of industrial age cities. Slaughterhouses and markets became some of the main monuments in the new hygienic and disciplinary town planning. Nevertheless, at the end of the 20th and the beginning of the 21st century, due to urban expansion, these buildings were no longer suburban elements but an articulated crossroads of the expanding city centres. Although food production or retailing shifted towards distant new suburbs, the historical markets and slaughterhouses were frequently preserved but their significance has changed: some have been invested with cultural, commercial and leisure functions; in other cases the historical buildings remain linked to their original function since they host new food culture trading practices. These buildings have also become the site for a combination of supermarket and traditional food retailing, the sale of sophisticated organic and local products, or restaurants and bars. In these malls the urban function of food supply has not been entirely abandoned but modified to show gastronomic culture as a contemporary mythology, in the sense of Roland Barthes. The evolution of food culture in the contemporary world is inseparable from the formal and symbolic transformation of the city.

Keywords:

markets; slaughterhouses; food heritage; 19th-century architecture; industrial heritage rehabilitation; contemporary town planning; suburb; retailing architecture; food culture



Les profils de la ville se modifient en sens centrifuge et centripète suivant les rythmes de l'histoire et créant de vrais entrelacs. La cité s'étend et dessine la périphérie, une fois les limites urbaines d'Ancien Régime avec ses profils fortifiés ou architecturés sont disparus.

Deux équipements emblématiques, les marchés et les abattoirs, sont étroitement associés à ces deux lignes-profils changeantes de la ville. Ces deux symboles de la modernité industrielle du XIXe siècle, moteurs de la transformation urbaine contemporaine des centres et des périphéries des cités, sont aujourd'hui intégrés au tissu du cœur de la ville alors qu'ils ont perdu souvent leur fonction première. En effet, lorsque les abattoirs et les marchés du XIXe siècle n'ont pas été démolis, ils ont connu très souvent, à la fin du XXe siècle et au début du XXIe siècle, des transformations fonctionnelles et des réaffectations liées à des usages caractéristiques de notre temps.

Ces mutations témoignent, à travers l'architecture, de deux mouvements urbains successifs : le premier, celui de l'expansion de la ville au siècle de l'industrie et le deuxième, celui de l'implosion du centre ville sous l'effet d'une culture urbaine de la périphérie qui s'est appropriée des lieux et des architectures historiques du centre pour les investir de nouvelles fonctions. Entre ces deux mouvements, l'analyse historique permet de saisir la complexité des rythmes de transformation urbaine des centres, des nouveaux quartiers et des périphéries plus lointaines.

Ces transformations réunissant la patrimonialisation d'édifices historiques et la reconversion fonctionnelle à finalité culturelle ou commerciale ont intéressé la sociologie, la géographie, l'histoire culturelle, ou encore l'histoire de l'urbanisme et de l'architecture.

A partir de cette dernière discipline il est possible d'interroger les formes architecturales, pour analyser ses mutations formelles, utilitaires et symboliques ainsi que les intentions des acteurs —décideurs ou professionnels— concernés.

Notre étude suit un fil conducteur chronologique comportant une première partie consacrée à l'analyse des origines historiques de ces architectures et une deuxième partie portant sur les mutations récentes de ces mêmes monuments utilitaires.

Les temples modernes de l'abondance

Le paradigme alimentaire matérialiste

Abattoirs et marchés constituent des éléments actifs voire essentiels de la modernisation urbaine au XIXe siècle et au début du XXe. La fonction alimentaire et d'approvisionnement, essentielle à toute organisation sociale, trouve dans la construction de ces deux programmes architecturaux au XIXe siècle une formulation qui correspond à un nouveau paradigme culturel alimentaire.

Premièrement, ce nouveau paradigme hérite du principe de la richesse des nations cher à la culture des Lumières d'après lequel la nature exploitée par l'ingéniosité et le savoir humains est source inépuisable d'abondance. Le lieu du commerce et de la distribution des denrées est considéré non seulement comme un établissement utilitaire mais aussi comme un monument symbolique de la richesse matérielle des cités. Claude Nicolas Ledoux décrivait en 1804 dans *l'Architecture considérée sous le rapport de l'art, des mœurs et de la législation* son projet de marché pour la Saline Royale d'Arc-et-Senans

comme un temple de l'abondance — la prospérité et l'espoir des nations — et une institution bienfaisante de la société¹.

Deuxièmement, ce nouveau modèle culturel alimentaire adopte les principes de l'hygiénisme. Ce courant de pensée fut une référence intellectuelle permanente dans de nombreux débats sociétaux ou scientifiques du XIXe siècle, comme ceux de l'habitat, de l'urbanisme, des établissements hospitaliers et de la médecine parmi d'autres. Françoise Choay a rappelé dans ce qu'elle appelle urbanisme progressiste l'importance de l'hygiène, de l'aération, de l'ensoleillement dans la modernisation urbaine². La pensée hygiéniste fut incontournable dans la conception des espaces alimentaires et éclaira la théorie de l'architecture en la matière. Léonce Reynaud dans son *Traité d'Architecture* concevait l'abattoir avant tout autre chose comme un lieu spécifique et isolé qui protégeait l'espace public des traces et des restes insalubres de l'abattage tout en assurant aux autorités la possibilité d'empêcher la distribution de viandes en mauvais état³. Ce principe fondateur de l'architecture des abattoirs modernes conut une très large divulgation même dans contextes périphériques. En 1905, l'architecte de Palma de Majorque, Gaspar Bennazar reprenait la même pensée dans le mémoire de son projet pour l'abattoir de Palma de Majorque⁴.

Troisièmement, la production et la distribution des denrées étaient des activités identifiées à des secteurs sociaux populaires qui constituent un autre élément de cette nouvelle culture alimentaire. Les halles et les marchés étaient considérés, d'un point de vue sociologique, des univers populaires de par son caractère fonctionnel. Léonce Reynaud le soulignait : « Les marchés sont presque exclusivement consacrés aux commerces des comestibles et ne sont guère fréquentés que par les classes inférieures de la société »⁵.

Quatrièmement, la nourriture est associée à un univers perceptuel explicite et tout particulièrement à un univers tactile et olfactif dans cette nouvelle conception. Les espèces du monde animal ou végétal transformées ou conditionnées pour être consommées sont créatrices d'un monde de couleurs, d'odeurs et de textures, d'un pittoresquisme alimentaire dont s'inspire tout un univers iconographique, comme les tableaux « La soupe aux halles » de J.J. Rousseau (1897) et « Les halles », de Léon-Augustin Lhermite. L'alimentaire est certes implanté dans des espaces qui lui sont spécifiquement consacrés mais il est explicite sans tabous dans sa matérialité joyeuse ou déplaisante, dans l'harmonie des étalages de fruits ou dans la violence du sang des bêtes abattues.

Ce paradigme nourricier, hygiéniste, populaire et sensoriel est façonné par la culture positiviste et matérialiste du XIXe siècle.

Les dynamiques urbaines et les solutions architecturales

Dès la deuxième moitié du 18^e siècle, les politiques d'embellissements urbains intégraient les lieux de conditionnement et de commerce alimentaire comme des éléments essentiels à la modernisation urbaine. Dès 1756 Poncet de la Grave dans son *Projet d'embellissements de la ville et des faubourgs de Paris*, n'hésitait pas à considérer le chapitre consacré aux boucheries comme « l'un des plus intéressants de mon projet » tout en dénonçant le passage des bêtes à cornes dans Paris comme dangereux et contraire à l'ordre urbain et social et prescrivant l'interdiction d'assommer ou de tuer des bœufs ou d'autres bêtes à quatre pieds dans l'enceinte de Paris. Pour lui il est contre le bon ordre le « spectacle horrible » des flots de sang que l'on voit couler « dans les ruisseaux et infecter les quartiers » avoisinants les rues S. Martin, rue du Grand Hurleur et rue des Boucheries parmi d'autres⁶. La distribution des viandes devrait être concentrée dans des boucheries de quartier ce qui permettrait un meilleur contrôle de l'hygiène. L'abattage devra être concentré dans des établissements construits à cet effet sur des égouts et avec une distribution permettant l'évacuation directe du sang et des matières non consommables⁷. Entre 1763 et 1769, l'architecte Le Camus de Mézières construisit la Halle au Blé de Paris pour moderniser l'espace de distribution de ce produit nécessaire au maintien de l'ordre social, en le rendant hygiénique, aéré et monumental⁸.

Au XIXe siècle, les abattoirs et les halles furent les lieux d'articulation de la croissance urbaine suivant deux logiques différentes. Les abattoirs, repoussés du centre ville s'inscrivaient dans une logique centrifuge et, implantés souvent dans des parcelles encore inhabitées, constituaient des éléments dynamiques de la construction et du développement de la périphérie la plus éloignée. La Villette à Paris ou l'ancien abattoir de Barcelone, aujourd'hui disparu et remplacé par un parc qui porte le nom de l'établissement, témoignent parmi beaucoup d'autres de cette pulsion de l'extension urbaine. En revanche, la halle fut implantée dans un contexte habité, que ce soit dans des emplacements traditionnels de marché, dans des terrains conquis au parcellaire traditionnel, souvent des propriétés religieuses désacralisées et réaffectées, ou dans des emplacements programmés dans les projets d'agrandissement. Le marché transformait la morphologie de la ville dès l'intérieur, en changeant la morphologie du cœur historique des villes ou bien devenant un élément d'articulation des nouveaux quartiers. A Paris, les constructions des marchés des Carmes (1813-1819), de Saint-Martin (1811-1816) ou de Saint-Germain

(1813-1817) marquèrent l'essor d'un modèle de modernisation de la structure. Puis, la construction des halles métalliques par Victor Baltard et Félix Callet sous le Second Empire entraîna un processus de modernisation urbaine d'un quartier historique traditionnellement consacré déjà au commerce des denrées⁹ mais aussi et surtout développa un modèle exemplaire connu et imité à échelle nationale et internationale. Baltard et Callet conçurent une architecture fonctionnelle au plan modulaire avec hiérarchisation des espaces, une architecture hygiénique et confortable trouvant un équilibre entre l'aération et l'abri des usagers et des marchandises, et une architecture moderne aux structures métalliques imposantes, avec éclairage de gaz et réseaux d'adduction d'eau potable et d'égouts¹⁰. Par ailleurs sous le Second Empire et sous la III^e République fut construit aussi à Paris tout un réseau de halles métalliques de quartier tels que le Marché du Temple (1863-65), le Marché Secrétan (1868), le Marché Saint-Honoré (1864-65), le Marché Saint-Quentin (1866), le Marché des Martyrs (1872), ou le Marché de La Chapelle (1885). Les Halles Centrales et cet ensemble de marchés de quartier constituent un maillage territorial permettant la distribution de denrées dans l'ensemble de la ville. À Barcelone¹¹, le marché de Santa Caterina résulta d'une opération de reconversion d'un couvent situé intramuros en espace publique d'équipements alors que l'emplacement du marché de Sant Antoni correspond à un pâté de maisons de l'agrandissement imaginé par l'ingénieur Ildefons Cerdà en 1859. La création de ce marché eut une double utilité : servir au désengorgement du marché traditionnel intra-muros de la Plaça de Padro¹² et impulser la dynamique de construction du quartier environnant¹³. La structure de marchés en réseau décrite pour Paris fut aussi adoptée à Barcelone. Le marché de la Boqueria, au cœur de la ville, fut le marché central jusqu'en 1921, lorsque le marché de El Born¹⁴, construit sur l'emplacement des anciens remparts, fut affecté comme marché central de fruits et légumes. Comme à Paris, un réseau de marchés de quartier assurait une distribution efficace et décentralisée dans des quartiers émergents ou dans des noyaux de population déjà consolidés : Le marché de Sant Antoni (1882), le marché de la Barceloneta (1883), le marché de Hostafrancs (1888) ou encore les marchés de la Concepció (1888), de Gràcia, de la Llibertat (1893), Abaceria (1893)¹⁵.

Mais les halles et les marchés ne sont pas uniquement des instruments de la transformation topographique, elles sont aussi des institutions fondatrices de la civilisation urbaine contemporaine. Alors que le marché est considéré le temple de l'abondance, l'abattoir incarne le sacrifice nourricier nécessaire à la survie des

sociétés. Ainsi, l'un des plus grands abattoirs du XIX^e siècle, celui de Buenos Aires, peut être considéré comme le terrain de confrontation entre la ville contemporaine en construction et l'univers naturel infini environnant, mais aussi entre civilisation cosmopolite et barbarie autochtone. Le roman d'Esteban Echevarria *El matadero* (1839-40, publié en 1871) décrit l'abattoir comme le théâtre de la confrontation, entre l'idéologie libérale européenne citadine et le primitivisme autochtone et entre la sophistication des mœurs et la violence spontanée. Ce conflit se solde de manière épique par le sacrifice du jeune homme urbain aux mains des « gens de la périphérie », par son martyre dans ce territoire de sacrifices qui est l'abattoir. La grandeur de l'utopie urbaine contemporaine se heurte à l'authenticité de la barbarie.

L'autre abattoir américain grandiose du 19^e siècle, celui de Chicago, est issu du même conflit, celui qui opposait les prairies avec son bétail à la cité moderne naissante. Entre les deux, l'abattoir, espace de sacrifice cruel mais bénéfique, tel que le décrivait en 1894 l'écrivain Paul Bourget en parlant de « férocité utile mais intolérable » et soulignait à quel point « cette promenade à travers cette maison de sang restera comme l'un des plus étranges souvenirs » de son voyage en Amérique¹⁶.

Ces établissements alimentaires résultent de la civilisation industrielle. Marchés et abattoirs étaient perçus comme des machines, des engins mécaniques à nourrir ou des usines alimentaires. Dans *Le Ventre de Paris*, Emile Zola établissait le lien entre les Halles Centrales de Baltard et l'univers mécanique. Pour lui le marché parisien était un « monstrueux épanouissement de métal... (un) colosse en fonte ... quelque machine à vapeur, quelque chaudière destinée à la digestion d'un peuple ... un gigantesque ventre de métal »¹⁷. Mais l'association entre espace alimentaire et logique industrielle ne se limite pas à l'évocation littéraire, elle concerne aussi la réalité de la production. Jean-Louis Peaucelle attire notre attention sur le caractère pionnier de l'organisation de la production dans les abattoirs de Chicago. Dès les années 1880 et 1890, dans cet établissement le volume de la production imposa la rationalisation de l'abattage et du conditionnement des viandes par une organisation des différentes étapes du processus de production et du système de circulation des produits. D'après cet auteur, les abattoirs de Chicago en particulier et la production alimentaire à grande échelle en général, auraient constitué des avant-courriers du fordisme et de la chaîne industrielle de montage¹⁸.

À Buenos Aires l'iconographie sur les abattoirs permet de retracer l'évolution chronologique

allant d'une activité rurale ou semi-rurale jusqu'à la création d'une industrie alimentaire lourde, devenue plus tard friche industrielle désaffectée.

Cette articulation fonctionnelle liée aux besoins de la production fait des halles et des abattoirs des architectures à caractère disciplinaire, permettant de garantir, par des circuits de circulation sophistiqués, la réception des matières premières ou des produits, la transformation, la conservation et le stockage ou encore la commercialisation. Cette logique industrielle-disciplinaire ne reste pas circonscrite au bâtiment lui-même, mais s'insère grâce aux moyens de transport modernes dans des réseaux territoriaux très vastes. Comme Elisabeth Philipp l'a souligné l'interrelation entre le réseau ferroviaire et les abattoirs parisiens sont un élément capital pour comprendre la vraie nature de ces établissements¹⁹.

Ce caractère disciplinaire territorial fait partie de la conception urbanistique du siècle de l'industrie fondée sur la logique de la spécialisation fonctionnelle des espaces. De la même manière que l'on verra naître des quartiers ferroviaires autour des gares, on assistera aussi à la création de quartiers sacrificiels. Par exemple à Barcelone où furent réunis d'une part l'abattoir, lieu de sacrifice nourricier, construit en 1891 —disparu— par les architectes Antoni Rovira i Trias et Pere Falqués i Urpí, et d'autre part l'Arène, bâtie par l'architecte August Font, espace de la taumachie, lieu de combat entre l'homme et la bête et de la mise à mort rituelle transformée en spectacle citadin. L'architecture à caractère de l'Arène combine l'inspiration exotique néo-arabe et la symbolique sacrificielle du Colysée antique.

En dépit du caractère strictement utilitaire de l'architecture de la halle et de l'abattoir, les bâtisseurs de ces équipements ne renoncèrent pas à donner une lisibilité monumentale à ces édifices bénéfiques. Cette monumentalité incarnait le triomphe du projet politique de la cité libérale et de sa capacité à approvisionner les populations et exprimait la prouesse architectonique de structures qui s'imposaient par la taille et par la modernité. Les halles Garnier à Lyon de Tony Garnier (1914), le marché de Abastos à Buenos Aires construit en deux étapes (1893 et 1931), le marché de Lanuza à Saragosse (1903) ou encore le marché Central de Valencia (1914-1929) en témoignent.

Des carcasses désuètes en quête de contenu

Ces abattoirs et ces marchés restèrent en activité pendant une bonne partie du XXe siècle. À partir des années 1960-1970, se met en place un nouveau paradigme de la culture alimentaire. Les espaces liés à ces activités changent entraî-

nant des opérations de réutilisation et de réaffectation des anciennes halles et abattoirs.

Le paradigme alimentaire consumériste

La société de la consommation de la deuxième moitié du XXe siècle développa un nouvel imaginaire alimentaire. À la rationalité nourricière positiviste du XIXe siècle vient se substituer le principe de la surabondance et de la sophistication intellectuelle et sensorielle, concernant les produits alimentaires. Quatre éléments définissent ce nouveau paradigme.

Le premier de ces éléments est le culte d'une abondance artificieuse et apparemment inépuisable, liée au génie agronomique et à l'industrie agroalimentaire mondialisée. La grande distribution en est à la fois une conséquence et la partie la plus apparente au regard de la société. La culture du supermarché, sorte de retour au paradis sur terre dans lequel toute chose nécessaire à l'homme est à la portée de la main de manière illimitée, impliqua des changements des mœurs. L'apparition de la culture du caddy —sorte de corne de l'abondance contemporaine— divulguée par les magasins illustrés et par la télévision, intégrée dans l'iconographie du Pop Art et de l'Hyperréalisme —par exemple l'œuvre « Supermarket Lady », de Duane Hanson, (1969)— connut un succès aussi rapide que durable. Cette nouvelle surabondance matérielle devient image esthétique dans l'œuvre d'Andy Warhol. L'iconographie de celle-ci est peuplée de produits alimentaires —comme les soupes Campbell— reproduites à l'infini et représentées moins comme de vraies denrées que comme des objets de consommation au packaging attrayant et polychrome. Tel que Marshall McLuhan l'avait décrit, dans la société de communication le média remplace le contenu²⁰, et l'apparence publicitaire se substitue au produit.

Mais derrière ce jeu d'images et de représentations de cette nouvelle conception de l'abondance outrancière se jouait une transformation profonde des acteurs sociaux et des mécanismes économiques agissant sur la production et la distribution alimentaire. Les pouvoirs politiques publics, ayant construit et géré les établissements alimentaires au 19e siècle, s'effacent ou limitent leur action, dans le dernier quart du XXe siècle, au profit d'enseignes privées. Celles-ci deviendront les nouveaux acteurs de l'approvisionnement des cités organisé suivant des logiques de stratégies d'entreprises commerciales. Cette transformation témoigne du glissement progressif vers la tertiarisation des sociétés occidentales. En France, l'implantation du premier Auchan à Roubaix dans une usine désaffectée n'est pas une simple anecdote mais un signe révélateur d'une telle mutation.

La transformation de la nourriture en instrument de représentation sociale et en objet de désir inatteignable et sophistiqué constitue le deuxième élément de ce nouveau paradigme alimentaire consumériste. La consommation, celle des denrées comme de toute autre chose, participe du jeu de la distinction sociale tel que Bourdieu l'avait décrite²¹. Par le passé l'alimentation avait servi comme élément de distinction sociale des élites. Dans la société de masses et de la consommation on assiste à une démocratisation du rôle symbolique de la nourriture et des mécanismes de mystification de l'alimentaire. Ainsi, les publications et les émissions sur la gastronomie sophistiquée, comme les ouvrages de Françoise Bernard à partir des années 1960, ou les recettes publiées dans *Elle* et que Roland Barthes décrivait comme de la cuisine ornementale, une cuisine de rêve, imaginée mais inatteignable pour le public populaire, inscrivaient l'alimentation dans le territoire des mythologies contemporaines²².

La troisième composante de ce nouveau modèle de la culture alimentaire est le refoulement pudique du sacrifice. Au XIXe siècle le sacrifice nourricier d'animaux faisait l'objet d'un intérêt scientifique lors de la création des nouveaux abattoirs, et dans certains cas et dans certains pays, d'un traitement rituel lié à la taumachie. Dans tous les cas, ces sacrifices faisaient l'objet d'une explicitation publique de ces activités bienfaitrices à travers le décor architectural d'abattoirs et de marchés. Des têtes de bétail, des poissons, des gibiers ou des animaux domestiques pour la consommation étaient présents dans l'ornement sculpté de ces édifices. Les façades des marchés de Belfort, en France ou de Saragosse, de Valencia ou de Martorell, près de Barcelone, en Espagne, exposaient avec fierté les fruits de ces sacrifices nourriciers²³. En revanche, au dernier tiers du XXe siècle, l'héritage d'une esthétique architecturale moderniste bannissant tout décor, comme c'est le cas dans les architectures des supermarchés, coïncide avec une sensibilité qui refoule l'idée de sacrifice. Les représentations et les pratiques sacrificielles seront transférées au domaine de manifestations artistiques minoritaires et élitistes comme le body art ou la performance. Certains travaux des années 1980 de l'artiste catalan Jordi Benito, s'inspirent de rituels sacrificiels —Brutal Barcelona Performance (1980)— et confrontent dans la matérialité des installations ou des actions artistiques des éléments de la haute culture —un piano détruit— au sacrifice animal —bœuf écorché et suspendu—. Dans tous les cas, la représentation du sacrifice est évacuée du paysage quotidien du citoyen consommateur de denrées.

Le quatrième élément constitutif de ce nouveau paradigme alimentaire est la mise en place d'un univers sensoriel visuel qui vient se substituer à l'univers d'odeurs et des textures omniprésentes dans les établissements créés au XIXe siècle pour abriter la production et le commerce des denrées. Si la culture de l'hygiénisme avait développé une relation salubre à la matérialité alimentaire dont le toucher et l'odorat en étaient les garanties, la culture de la fin du XXe siècle met en place une relation purement iconographique à la préparation et au commerce de la nourriture. L'hygiénisme positiviste cède la place à l'aseptisation fonctionnelle mais aussi et surtout esthétique. Les espaces de travail de Rungis s'apparentent à des laboratoires et les rayons de viandes, de fruits et de légumes des centres de distribution rappellent les compositions des natures mortes à grande échelle. Cette présentation des denrées se justifie par des impératifs d'ordre sanitaire, mais aussi et peut-être surtout, par les besoins d'une culture visuelle façonnée par les mécanismes de la publicité et du marketing. Il en résulte des lieux où la nourriture apparaît avant tout comme artifice, produit de l'industrie alimentaire et ses stratégies de communication visuelle et de publicité.

La périphérie à la conquête de la cité. Les logiques de la patrimonialisation et de la reconversion des établissements alimentaires

Dans cette période, et d'un point de vue territorial, intervient un mouvement nouveau des lignes-profil de la cité par le concours de deux dynamiques complémentaires : D'une part, une force centrifuge qui détermine un mouvement territorial soutenu et consacre l'extension et le triomphe de la périphérie et de la banlieue²⁴. Le rôle des établissements commerciaux en général, et de ceux de la distribution alimentaire en particulier est primordial dans ce processus d'expansion. D'autre part, et de manière complémentaire, une force centripète qui va de la périphérie vers le centre-ville, un élan de la banlieue qui projette ses propres logiques vers le cœur de la cité. En effet, la ville se vide des populations et des fonctions traditionnelles pour en accueillir d'autres, elle adopte les formes et les fonctions caractéristiques des zones périurbaines. Le cas des Halles Centrales de Paris en est très révélateur²⁵. Elles furent démolies sous prétexte de vétusté architecturale et fonctionnelle pour leur substituer une gare centrale de communications avec la banlieue et un centre commercial moderne similaire à ceux de la périphérie. La périphérie, elle, s'approprie du centre névralgique du commerce alimentaire car

le nouveau marché de Rungis, implanté en banlieue, a une vie autonome par rapport à Paris et rayonne à échelle nationale et internationale bien au-delà de la capitale. Il est à signaler que dans ce contexte périphérique, toute vocation et toute lisibilité monumentale du marché disparaît au profit de la pure fonctionnalité d'une zone d'activité. La périphérie s'approprie aussi du souvenir des halles parisiennes : la commune de Nogent-sur-Marne accueille l'implantation du seul pavillon Baltard sauvé, déplacé et reconverti en espace culturel.

Le cinéma, support de représentations des mentalités, illustre cette transformation. Le film de Marco Ferreri, *Touche pas à la femme blanche*, (1974), version délirante des mésaventures du général Custer et de ses troupes en combat contre les indiens, est à la fois une chronique archéologique du chantier de démolition des halles au cœur de Paris et une métaphore de la défaite dérisoire des barbares civilisés sur fonds de crépuscule fantomatique du temple de l'abondance de la cité positiviste. Le rapport de forces entre périphérie et cité que l'on décrivait pour les grands abattoirs du XIXe siècle comme des éléments de rayonnement de la culture urbaine des villes vers l'extérieur, est ici inversé : la civilisation de la périphérie a conquis le centre de la cité.

Le sacrifice des Halles parisiennes précède et préfigure une culture protectionniste des architectures du monde industriel, en général, et des marchés et des abattoirs, en particulier. Ce protectionnisme se développe dans le contexte de la naissance de l'archéologie industrielle, puis de la reconnaissance patrimoniale institutionnelle par les services des Monuments Historiques et de l'Inventaire du Patrimoine. L'heure était dès la fin des années 1970 à la sauvegarde de ces architectures reconnues par leur valeur artistique et historique.

Mais, conserver et restaurer pourquoi faire ? La simple muséification de ces édifices n'apparaît pas comme une solution envisageable, compte tenu de leur nature et de leur échelle, ainsi que des enjeux fonciers qui y sont souvent associés. Les opérations de sauvegarde et de restauration seront associées à des reconversions fonctionnelles, faute de quoi l'édifice protégé risque d'être la victime de sa propre patrimonialisation. Le marché de El Born à Barcelone illustre cette problématique. Désaffecté en 1971 il fut protégé, conservé et restauré en tant que réalisation majeure de l'architecture métallique barcelonaise, mais aucune fonction pérenne ne lui fut attribuée. L'histoire de ce bâtiment fut depuis celle d'une quête de sens et de contenu, avec des projets qui se succédèrent sans aboutir (lieu d'expositions, espace universitaire, bibliothèque...)²⁶. La découverte de vestiges archéologiques de la Barcelone médiévale et moderne

a entraîné la mise en place d'un projet mixte qui combine espace culturel, centre d'interprétation historique de Barcelone et site archéologique. Cette pluralité du projet aujourd'hui réalisé de manière méritoire met la halle métallique dans une situation de double anachronisme. D'une part, l'édifice de la ville industrielle est dépossédé de sa fonction première ; d'autre part il abrite et met en valeur les vestiges de la cité d'Ancien Régime que l'architecture du fer de El Born et l'opération d'urbanisme du XIXe siècle dans laquelle la halle s'inséraient étaient censés renouveler et transformer.

D'une manière générale, trois fonctions ont été retenues dans les opérations de reconversion de marchés et abattoirs, à savoir, la fonction culturelle, la fonction commerciale diversifiée et la continuité du commerce de produits alimentaires.

La transformation d'espaces alimentaires en espaces culturels implique, de par la nature des nouvelles activités adoptées, un processus de dignification sociale qui s'explique en partie par le changement du jugement de valeur, à partir des années 1970 et surtout 1980, sur ces architectures utilitaires du monde industriel. A cette même période, la création d'équipements culturels connaît un engouement particulier en raison de politiques de démocratisation de la culture et de l'émergence des activités culturelles comme secteur prometteur et dynamique de l'activité économique. Les nouvelles fonctions d'ordre culturel dont certaines halles et marchés ont été investis, auront à combler, d'une part, les attentes intellectuelles et esthétiques suscitées par les politiques de « la culture pour tous » et d'autre part, les pulsions consommatrices de « produits culturels » des citoyens de la cité postmoderne.

Parmi les exemples marquants de ces reconversions il est à signaler celles des anciens abattoirs de la Villette de Paris, désaffectés en 1974 et reconvertis dans les années 1980 et 1990 en Espace polyvalent (Grande Halle), Cité de la Science et de l'Industrie, Cité de la Musique, Géode²⁷ ; les Halles Garnier de Lyon, ancien abattoir reconverti en 1987 en espace scénique et de concerts (figure 1) ; les anciens abattoirs de Madrid désaffectés en 1996 et transformés à partir de 2007 en espace polyvalent de création et de culture, et ceux de Toulouse, désaffectés en 1988 et reconvertis en centre d'art contemporain en 2000.

Les halles et les marchés ont été aussi souvent reconvertis en espaces commerciaux. Si ce changement n'atteint pas dans le cas des halles la nature profonde de l'identité de l'édifice, force est de constater qu'il y a une mutation qualitative par la transition d'une forme de



Figure 1.
Halle du marché aux bestiaux des abattoirs de la Mouche, Lyon, Tony Garnier, 1914. Réhabilitée et reconverti en 1987.

commerce de survie lié à l'approvisionnement vers un commerce diversifié, sophistiqué et à valeur ajoutée. Ce commerce est adressé au citoyen consommateur de notre époque qui fait de l'action de consommer un instrument d'affirmation et d'identité sociale, tout en transformant les espaces commerciaux en espaces d'une sociabilité consumériste et presque, d'une nouvelle sacralité lié à l'activité marchande.

La reconversion du Marché de Abastos de Buenos Aires (figure 2), désaffecté en 1984, en Shopping Abastos à partir de 1999 est très révélatrice d'une transformation non seulement d'ordre fonctionnel, comportant l'abandon de l'établissement alimentaire pour en faire une citadelle de la consommation (figure 3) réunissant un centre commercial, un espace loisirs et un hôtel. Elle est aussi révélatrice d'un processus de privatisation de cet équipement public emblématique repris au milieu des années 1990 par la compagnie IRSA, propriété de George Soros, l'un des acteurs majeurs de la finance internationale et qui fut dans ses débuts porteur du projet Shopping Abastos²⁸.

A échelle plus grande ou plus petite ce type de reconversion commerciale a connu une grande fortune. Des enseignes commerciales, ou des groupements d'enseignes associés à une opération de promotion immobilière sont venues s'abriter sous les charpentes des anciens marchés ou abattoirs. Parmi bien d'autres, le

Faneuil Market de Boston propose « quelque chose pour chacun »²⁹, alors que la halle de la Castellane de Montpellier ou le marché de La Concepció de Barcelone ont accueilli ou accueillent des petits regroupements de différentes enseignes et de divers petits commerces venus remplacer les marchands de denrées des anciens marchés municipaux. La peau architecturale de ces édifices a été préservée et leur contenu a été façonné par la tertiarisation de l'économie dans les dernières décennies. La logique du centre commercial périurbain, celle de l'opérateur privé proposant une offre commerciale diversifiée et changeante, s'impose en fin de comptes dans ces opérations de renouvellement. Dans cette catégorie, la réhabilitation du marché de Colon à Valencia est révélatrice du processus de reconversion d'un équipement d'approvisionnement de la ville en espace civique, commercial et de loisirs. Le projet et le chantier qui s'en est suivi ont abouti à la création d'un espace urbain au rez-de-chaussée abrité par les structures métalliques de charpente en continuité du tissu urbain et d'un espace commercial polyvalent en sous-sol³⁰ (figure 4).

Une troisième solution pour la réaffectation à l'occasion de ces reconversions est celle de la continuité de la fonction alimentaire. Le marché garde alors son essence mais force est de constater que dans la plupart des halles restaurées, ou tout simplement modernisées, la



Figure 2.
Marché de Abastos, Buenos Aires, 1934, Viktor Sulčič, Raul Bes, José Luis Delpini. Réhabilité et reconverti en 1998, façade.



Figure 3.
Marché de Abastos, Buenos Aires, 1934, Viktor Sulčič, Raul Bes, José Luis Delpini. Réhabilité et reconverti en Shopping Abastos, 1998, intérieur.



Figure 4.
Marché de Colon, Valencia, 1914-1916, Francisco Mora Berenguer. Réhabilité et reconverti en 2003.

fonction première de distribution alimentaire quotidienne traditionnelle a été réduite, voire abandonnée. Elle a été remplacée partiellement ou intégralement par une offre de consommation sur place dans des espaces gastronomiques diversifiés et sophistiqués, proposant un choix alimentaire multiculturel et global auquel vient se greffer la cuisine locale et la nourriture bio, sur une multiplicité de formules (restaurant conventionnel, haute gastronomie, fast-food, cooking, take away...). Dans le monde occidental, les marchés urbains accueillant un modèle commercial traditionnel sont en voie de disparition. Le marché barcelonais de La Boqueria, après restauration de la place néoclassique inachevée et homogénéisation des éléments de mobilier est devenu une sorte de Babel de cuisines et de convives. Il est révélateur de la norme appliquée partout : confluence de mets locaux réinterprétés et de saveurs des cinq continents, ce lieu patrimonial et alimentaire se présente à l'usager en quête d'une authenticité aussi impossible que multiple et déracinée.

Cette modification, apparemment de détail, participe d'une nouvelle culture commerciale qui vient changer les relations entre les choses et les individus, d'une nouvelle signification de l'action commerciale, tel que Gardner et Shepard la définissaient, et qui n'est plus « un acte simple et quotidien de sortir acheter un produit ... (cet) acte est maintenant associé à une nouvelle manière d'être, à de nouvelles significations, ... et les biens eux-mêmes semblent avoir pris une nouvelle dimension dans la vie des gens »³¹. Se nourrir au quotidien est devenu, à l'échelle de la société de consommation, une cérémonie de représentation et de sociabilité, avec ses codes et ses symboles.

Dans ce contexte, le modèle de gestion, restauration, réhabilitation et réaffectation de marchés appliqué à Barcelone par l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona est exemplaire. Conçu pour une politique intégrale de marchés de la ville, et appliqué avec succès depuis 1991 à dix-sept établissements (plus cinq chantiers en cours), ce modèle — Model Mercat Barce-

lona— tient compte des spécificités urbanistiques —centre, quartier du XIX, périphérie—, sociologiques et patrimoniales. Il intègre une mise à jour de ces équipements municipaux en fonction des besoins actuels avec la volonté de sauvegarder le petit commerce aux côtés de la grande distribution tout en préservant le patrimoine architectural. Mais le dessein architectural et urbanistique est amené à composer avec les forces économiques en présence et avec les principes de la culture alimentaire actuelle. A différentes échelles, que ce soit en centre ville ou dans les quartiers extérieurs, le marché est devenu un support de représentation et de communication et non seulement un équipement utilitaire. La nourriture commercialisée dans ces centres de distribution renouvelés est un produit à valeur ajoutée et un instrument d'attrait touristique. Mercats de Barcelone est devenu une appellation commerciale à succès et non seulement un réseau de services.

Tout en semblant accessoires, les choix des interventions architecturales pour ce type de reconversions ne sont pas anodins. Au Marché de San Miguel de Madrid, la perméabilité hygiéniste de l'architecture métallique est respectée par une clôture murale vitrée pour en faire une monumentale vitrine gastronomique de taille humaine. Au marché de Santa Caterina de Barcelone, le geste créateur fort de l'architecte Miralles, chargé du renouvellement, s'oppose à la l'identité patrimoniale de l'édifice néoclassique mais adhère à l'inspiration organique et polychrome de la ville de Gaudí, s'insérant dans un paysage architectural en quête de repères et de sens.

Les dynamiques centrifuges et centripètes de la ville ont déterminé une nouvelle relation du centre et de la périphérie, l'expansion territoriale de celle-ci étant exponentielle et incontestable, alors que la culture de la fragmentation urbanistique et de la banalisation architecturale ont conquis les centres ville. Dans le processus de reconversion des architectures de la production et de la distribution alimentaire, pionnières de la transformation urbaine du XIXe siècle, que reste-t-il de leur essence et de leur fonction première ? Que reste-t-il du lieu consacré au sacrifice nécessaire et nourricier ? Que reste-t-il du temple de l'abondance bienfaisante ?

L'évolution du quartier de l'ancien abattoir et des Arènes de Barcelone apporte une réponse révélatrice voire exemplaire. L'abattoir désaffecté a disparu pour laisser la place à un parc urbain. L'Arène également désaffectée a été couverte, transformée et aménagée en centre commercial et de loisirs (figure 5). Le modèle du Colysée avait inspiré en Espagne le cadre du rituel de la tauromachie, l'un des derniers rites du monde occidental à établir une



Figure 5.
Les Arenes, Barcelone, August Font Carreres, 1900. Réhabilité et reconverti en Centre Commercial Arenas en 2011, façade.



Figure 6.
Centre Commercial Arenas, 2011, intérieur.

communion sociale autour du combat entre l'homme et la mort. Cette Arène reconvertie a été transformée en Tholos commercial (figure 6) accueillant de nouveaux rites privés et individuels comme la satisfaction de l'envie consumériste ou le sacrifice hédoniste de pratiques sportives hautement sophistiquées, quelques fois compulsives.

L'Arène n'est plus à la limite de la cité mais dans une zone de transition entre la ville affichée elle-même comme « le magasin le plus grand du monde » et l'agglomération métropolitaine illimitée, ponctuée de vastes espaces commerciaux. Le profil de la banlieue s'avance sur la ville et ferme l'entrelacs ouvert au XIX^e siècle lors des processus d'expansion territoriale des cités.

1. «Voyez vous ce monument qui commande aux scènes voisines de se rallier à son attitude ? La forme pyramidale étincelle au milieu des toits assourdis qui la font valoir ; des masses offrent des effets constants ; la lumière frappe le centre conservateur des subsistances, et l'Architecte a délayé ses ombres pour noircir la partie de mur qui doit faire briller l'autre. C'est là où l'on voit la prospérité et l'espoir des nations ; c'est l'écueil où et vient briser la disette ; c'est l'enfant chéri de la terre...» (C-N LEDOUX, *L'architecture considérée sous le rapport de l'art, des mœurs et de la législation*, 1804, Hermann, Paris, 1997, p. 164).
2. F. CHOAY, *L'urbanisme, utopies et réalités. Une anthologie*, Seuil, Paris, 1965, p. 17.
3. «Les abattoirs ... évitent à la population le hideux spectacle du sang des victimes, coulant des les ruisseaux et se mêlant à la boue des rues ; ils éloignent d'elles d'horribles odeurs et des miasmes insalubres ; ils la garantissent des embarras du passage des troupeaux, et du danger des animaux furieux échappés à un coup mal assuré ; enfin ils permettent à l'autorité d'exercer une surveillance efficace sur les bouchers, et de s'opposer à ce que des viandes malsaines soient livrées à la consommation.» (L. REYNAUD, *Traité d'architecture*, 1850, p. 463).
4. «El objeto de los Mataderos no es exclusivamente el tener un sitio adecuado para el sacrificio de los animales de consumo público... sino también... reconocer fácilmente el estado sanitario de los elementos esenciales a la alimentación, que son las carnes. Igualmente permite la formación de las estadísticas de consumo, el establecimiento de servicios sanitarios, el descubrimiento de las enfermedades del ganado.» (G. BENNAZAR, *Projet de matadero para Palma de Mallorca. Memoria*, 1905, p. 6-7).
5. L. REYNAUD, *op.cit.*, p. 463.
6. G. PONCET DE LA GRAVE, *Projet d'embellissement de la ville et des faubourgs de Paris*, Paris, 1756, p. 193 et 197.
7. «Reste à présent à assigner les endroits où les bouchers pourront faire conduire leurs bœufs, vaux et mouton, à leur arrivée à Paris, et où ils pourront les assommer ou égorger ; le voici en deux mots. [...] On construira sur l'égout, à certaines distances, les plus commodes pour la proximité des quartiers [...] des maisons à un seul étage ; le rez de chaussée ainsi que le premier plancher seront formés par deux voûtes, la première concave directement sur l'égout qui aura un trou rond au milieu, en forme de puits, pour servir à l'écoulement du sang. La voûte supérieure sera aussi percée comme l'inférieure, pour faciliter aux bouchers l'enlèvement des peaux» (G. PONCET DE LA GRAVE, *Projet d'embellissement de la ville et des faubourgs de Paris*, 1756, p. 201).
8. M. K. DEMING, *La halle au blé de Paris*, Paris, Archives d'architecture moderne, Paris, 1984.
9. A. CHASTEL (dir.), *Système de l'architecture urbaine. Le quartier des halles*, CNRS, Paris, 1977.
10. G-H. BAILLY, Ph. Laurent, *La France des halles & marchés*. Toulouse : Privat, 1998 ; P. PINON, «Les Halles centrales de Paris», dans Louis-Pierre et Victor Baltard. Paris: Éditions du Patrimoine, 2005 ; C. MEAD, *Making modern Paris: Victor Baltard's Central Markets and the urban practice of architecture*, Pennsylvania: The Pennsylvania State University Press. Buildings, landscapes, and societies, 2012.
11. Manuel GUÀRDIA y José Luis OYÓN (ed.), *Hacer ciudad a través de los mercados. Europa siglos XIX y XX*. Barcelona : Ajuntament de Barcelona, Museu d'Història de Barcelona, 2010.
12. E. CASTAÑER MUÑOZ, «Elements tradicionals i renovadors en els primers projectes de mercats de ferro a Barcelona (1848-1873)», *Bulletí del Museu Nacional d'Art de Catalunya*, Barcelona, n° 2, 1994, p. 201-214.
13. E. CASTAÑER MUÑOZ, *L'architecture métallique en Espagne. Les halles au XIX^e siècle*, P.U.P., Perpignan, 2004, p. 61 et 65.
14. R. GRAUS, *L'arquitectura del mercat del Born*, Barcelona: El Born Centre de Cultura i Memòria, Ajuntament de Barcelona. El mercat del Born, 2, 2017.
15. N. FAVA, M. GUÀRDIA, J-L. OYÓN, «Barcelona food retailing and public markets, 1876-1936», *Urban History*, 43 (3), 2016, p. 454-475.
16. «Les bêtes sont là, dans une espèce de fosse, grouillant et criant, comme si elles avaient la vision de l'horrible machine qui s'approche, et elles ne peuvent pas plus lui échapper qu'un condamné, le cou dans la lunette, à la guillotine» (P. BOURGET, *Outremer*, Plon, Paris, 1894, p. 166).
17. E. ZOLA, *Le ventre de Paris*, (1873), France Loisirs, Paris, 1990, p. 39 et 42.
18. J-L. PEAUCELLE, «Du dépeçage à l'assemblage, l'invention du travail à la chaîne à Chicago et à Detroit», *Gérer et comprendre*, 73, 2003, p. 78.
19. E. PHILIPP, *Approvisionnement de Paris en viande : entre marchés, abattoirs et entrepôts (1800-1970)*, Thèse de doctorat inédite, Conservatoire National des Arts et Métiers, Paris, 2004 ; E. PHILIPP, *Histoire d'une entreprise de son temps. Compagnie des entrepôts et magasins généraux de Paris*, Textuel, Paris, 2000.
20. M. MACLUHAN, *The Gutenberg galaxy: the making of typographic man*, American Library, New York, 1969.
21. P. BOURDIEU, *La distinction. Critique du jugement social*, Minuit, Paris, 1979.
22. Roland Barthes décrit et analyse «une cuisine de revêtement et de l'alibi qui s'efforce de travestir la nature première des aliments» (R. BARTHES, *Mythologies*, Seuil, Paris, 1957, p. 120).
23. E. CASTAÑER MUÑOZ, «Les halles ornées : architecture et symbolique de l'iconographie décorative à la fin du XIX^e et au début du XX^e siècles. L'exemple espagnol», G. DOREL FERRÉ (dir.), *Patrimoine de l'industrie agroalimentaire. Paysages, usages, images*, APIC-CI-LAC, Reims, 2011, p. 168-176.
24. A. PICON, «Ville commerciale et consommation de masse», D. HOCHART (dir.), *Architecture et urbanisme commercial*, Ecole d'architecture de Lille, Lille, 2000, p. 8.
25. B. LEMOINE, *Les Halles de Paris : L'histoire d'un lieu, les péripéties d'une reconstruction, la succession des projets, l'architecture d'un monument, l'enjeu d'une «Cité»*. Paris : L'Equerre, 1980.
26. R. GRAUS, *L'arquitectura del mercat del Born*, Barcelona: El Born Centre de Cultura i Memòria, Ajuntament de Barcelona. El mercat del Born, 2, 2017.
27. A. ORLANDINI, *Le Parc de la Villette de Bernard Tschumi*, Paris, Somogy éditions, 2010.

28. D. KOZAK, *Urban fragmentation in Buenos Aires. The case of Abasto*, thèse doctorale, Oxford Brookers University, 2009.
29. «Marketplace has something for everyone» est la devise de l'entreprise.
30. M-D ZAVALA SÁNCHEZ, *Intervenciones contemporáneas en los mercados municipales representativos de Cataluña y Valencia, construidos a finales del siglo XIX y principios del XX*, Thèse de doctorat, Universitat Politècnica de Catalunya, 2013, p. 217-251, (en ligne : <<http://hdl.handle.net/10803/134804>>); J. CÁRCAMO, «Nueva vida para los mercados de hierro en la Península Ibérica», dans *Del hierro al acero: forjando la historia del patrimonio industrial metalúrgico*, Gijón: CICEES, 2008, p. 129-137. (en ligne : <http://www.academia.edu/6672406/Nueva_vida_para_los_mercados_de_hierro_en_la_Península_Ibérica>).
31. C. GARDNER; J. SHEPPARD, *Consuming passion : the rise of retail culture*, Unwin Hyman, Londres, 1989, p. 43.