



**HAL**  
open science

## Boire ensemble en Espagne

Jeanine Fribourg

► **To cite this version:**

Jeanine Fribourg. Boire ensemble en Espagne. Ferveurs contemporaines. Textes d'anthropologie urbaine offerts à Jacques Gutwirth, réunis par Colette Pétonnet et Yves Delaporte, Collection Connaissance des hommes, L'Harmattan, pp.215-223, 1993. halshs-00004555

**HAL Id: halshs-00004555**

**<https://shs.hal.science/halshs-00004555>**

Submitted on 6 Sep 2005

**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.

# BOIRE ENSEMBLE EN ESPAGNE

*Jeanine Fribourg*

[Rédaction 1991

Référence de publication : Fribourg Jeanine : « Boire ensemble en Espagne », Textes d'anthropologie urbaine offerts à Jacques Gutwirth, réunis par Colette Pétonnet et Yves Delaporte, Paris, L'Harmattan (Connaissance des hommes), 1993, pp. 215-223. ISBN2738422403. Notice sommaire en ligne oai:halshs.ccsd.cnrs.fr:halshs-00003996\_v1 URL <http://halshs.ccsd.cnrs.fr/halshs-00003996>]

« ¡ *Hola Paco, que tal !* » (« Bonjour Paco, comment ça va ! ») – « ¡ *Hombre !* », répond l'interpellé pour marquer sa surprise (toute relative puisqu'on sait qu'on va forcément retrouver des amis) – et cette salutation dans un bar s'accompagne d'une tape amicale sur l'épaule quand ce n'est pas d'une chaleureuse accolade. A l'heure du *vermut* (nom générique pour désigner en Espagne l'apéritif), les amis masculins – car le *tapeo* est essentiellement une affaire d'hommes – se retrouvent dans un des nombreux bars de chaque ville espagnole.

Qu'est-ce que le *tapeo* ? Quel en est le rituel ? Qui le pratique ? Quel en est le rôle dans la société espagnole ? Quelle en est enfin l'évolution ? Les manières de boire « relèvent d'une même culture du vin, de la socialité, et de la virilité [...] Le boire fait partie du décor évident et sans enjeu de la vie sociale quotidienne » (Nahoum-Grappe 1991). En Espagne, le *tapeo* est une des « manières de boire » qui fait partie de la vie de tous les jours. Il s'agit après le travail, de une heure à trois heures de l'après-midi, mais surtout de huit heures à dix ou onze heures du soir, de retrouver des amis dans un des bars où ils ont coutume d'aller (fig. 1). Peu importe lequel, s'ils ne sont pas dans l'un, ils seront dans un autre, car on ne se contente pas d'aller boire dans un seul bar, mais dans plusieurs au cours de la soirée. *Ir de tapeo* ou, ce qui est plus couramment employé, *ir de tapas* c'est aller prendre un apéritif en mangeant des *tapas*, sorte d'amuse-gueules dont nous préciserons plus loin la nature. Mais ce n'est pas simplement boire un verre n'importe où en picorant quelque chose ; chacun a sa *ruta tapera*, son itinéraire de bars à *tapas* où il est sûr non seulement de retrouver quelques uns *de su pandilla*, ou *de sa peña*, c'est-à-dire de son groupe d'amis, mais aussi des *tapas* qui sont à son goût.

### Image non libre de droits

Fig. 1. *A l'heure du tapeo, les amis se retrouvent.*

(Les fig.1 et 2 sont dessinées à partir de photographies prises par l'auteur en 1992 dans le *tubo*, vieux quartier de la ville de Saragosse)

Au bar les hommes restent debout près du comptoir, ou un peu en retrait, voire, le verre à la main, à l'extérieur du bar si ce dernier est trop petit ou s'il y a trop de monde. Après avoir bu, goûté quelques *tapas*, discuté, payé ses consommations, l'un des amis propose d'aller ailleurs et tout le groupe va dans un autre bar – ils sont, dans les quartiers de *tapas* très près les uns des autres – où le même scénario se reproduit. La « procession commence » me disait un Espagnol, pour bien souligner ce rite qui consiste à faire plusieurs bars dans la même soirée. Si ce rituel est général dans toutes les villes d'Espagne, il ne porte pas partout le même nom : au Pays Basque, au lieu de se référer à ce qui va être mangé, les *tapas*, il est fait référence à la boisson, ou plus exactement au verre dans lequel va être servi l'apéritif demandé, un *chiquito* ou *chiqui* (verre relativement petit ayant un fond très épais) d'où le nom de *chiquiteo* pour désigner ce rituel. Ailleurs on fera également référence au verre : « *dáame un chato [de] vino* » (« donne-moi un verre de vin »), d'où le nom de *chateo* ; mais, en général, c'est le terme de *tapeo* qui est le plus répandu.

Les *tapas* sont d'abord les amuse-gueules que l'on vous sert *gratuitement* dès l'instant où la boisson demandée est alcoolisée (olives, amandes grillées, quelques petits morceaux de jambon...). L'origine du mot, dans ce sens là, est andalouse ; il était courant dans cette région de l'Espagne que le patron du bar ou de la taverne pose, sur le verre de vin demandé, une petite tranche fine de jambon ou de *chorizo*. C'était comme un petit couvercle, une *tapa*. Le mot s'est étendu par la suite à tout amuse-gueule offert gratuitement par le patron puis à ceux, payants, demandés par le client parmi la variété d'amuse-gueules qui lui est proposée. Dans certaines régions, et en particulier en Navarre, les *tapas* sont appelées *pinchos* ; là on fait référence au petit bâtonnet qui « pique » l'amuse-gueule. Certaines *tapas* sont aussi appelées *banderillas* (banderilles) lorsque plusieurs morceaux sont enfilés sur un bâtonnet (par exemple une olive, un petit morceau de carotte, un bout de cornichon, etc.). Ces bâtonnets servent non seulement à prendre commodément les amuse-gueules, mais aussi dans certains bars à calculer le montant de ce qui a été pris, car le client les met devant lui et le garçon de café les compte (il n'y aurait, paraît-il, jamais de tricherie).

Chaque bar a ses spécialités, souvent en fonction du lieu d'origine de son propriétaire (fig. 2). Ainsi, un bar tenu par un Andalou dans la capitale espagnole au nom évocateur d'« *El rincón de Jerez* » (« Le coin de Jerez ») offrira, en plus des *tapas* gratuites et des *tapas* courantes (saucisson, petits carrés d'omelette espagnole, calamars à la romaine, gambas, etc.), des spécialités de son pays : *papas con chocos* (préparation à

base de pommes de terre et de calamars), *pavías* (sorte de beignets de morue), *rebujitos* (rissoles de viande hachée ou de jambon), *bienmesabe* (petits poissons frits), *rabo de toro* (queue de taureau), *caviar de la sierra* (jambon de montagne), *menudos* ou *menúos* (tripes aux pois chiches)...

### Image non libre de droits

Fig. 2. Le bar « Texas » affiche la liste de ses tapas.

Ris d'agneau, banderilles, pommes de terre piquantes, moules...

En Aragon, on proposera également des tripes appelées *madejas*, des *mollejas* (gésiers en sauce), des *patatas bravas* (pommes de terre à la sauce piquante). La *butifarra* (sorte de saucisson) et les morceaux de poulpe sauce piquante ne manqueront pas dans un bar de Catalogne, etc. – sans compter les nombreuses *tapas* imaginées par le patron du bar : par exemple, un concours de *tapas* à Pampelune en mars 1992 a donné lieu à des canapés de roquefort et jambon, à des *tostaditas de hígado* (petits morceaux de foie grillé sur canapé), à des moitiés de petits artichauts garnies d'un morceau de saumon, chaque bar ayant toute liberté pour imaginer de nouvelles variétés qui soient non seulement bonnes mais belles à voir, la couleur étant un élément important. De sorte qu'il serait impossible de toutes les recenser. Le Pays basque est une des régions où il y a le plus de variété de *tapas*. Il en est de même dans les grandes villes comme par exemple Séville, Madrid ou Saragosse, dans la mesure où il y a beaucoup d'immigrants de régions différentes, Andaloux, Basques, Galiciens, Asturiens, etc.

Les *tapas* accompagnent toujours une boisson alcoolisée, généralement du vin, du *manzanilla* (vin blanc) souvent appelé du *fino*, ou du *tinto* (vin rouge). On boit aussi de la bière ; mais alors qu'autrefois (il y a trente ou quarante ans) seuls les *señoritos*, les jeunes gens riches, buvaient de la bière et les gens pauvres du vin, actuellement c'est l'inverse : la consommation de bière s'est étendue à toutes les classes sociales, tandis que celle du vin a baissé.

Quels sont les bars à *tapas* ? Nous avons dit plus haut qu'il y a des *rutas taperas*, des itinéraires, des quartiers à *tapas*. Chaque ville a ses *rutas taperas* qui sont bien souvent dans le *Casco Viejo* (le vieux quartier), mais pas uniquement : à Saragosse, par exemple, on ira *de tapas* dans la vieille ville (*le Tubo*), mais aussi dans la grande avenue, le *Paseo de la Independencia* au centre de la ville, ou encore dans quelques rues des différents quartiers. Il y a plusieurs lieux dans chaque ville où l'on va *de tapeo*. Cela dépend souvent de l'endroit de son travail ou de son logement. Normalement le local des bars à *tapas* est petit, pratiquement sans tables, avec tout au plus des tabourets près du comptoir. La décoration du local dépend de l'origine du patron du bar : un bar andalou, par exemple, aura les murs garnis de faïences aux dessins et couleurs mauresques, des affiches taumachiques et, dans un coin, la statue de la *Macarena* ou d'une autre Vierge d'Andalousie ; un bar galicien mettra des objets qui rappellent le « pays » comme des cornemuses ou des photos de

personnes en habit traditionnel, et, pour plus de couleur locale, une musique du « pays ». Cependant, on peut aller prendre des *tapas* ailleurs que dans ces bars. Les brasseries, les restaurants servent des *tapas* ; par exemple, une brasserie sera de midi à quatorze heures un bar à *tapas*, puis jusqu'à seize heures un restaurant où les gens sont à table pour déjeuner, de seize à dix-neuf heures un café, et de vingt à vingt-trois heures à nouveau un bar à *tapas*, et au-delà une sorte de *pub* où l'on prend un alcool fort, une *copa* de cognac, ou d'anis... Le *tapeo* fait alors place au *copeo*. Mais si on va *de tapeo* dans une grande brasserie, on reste debout près du comptoir, car il n'est guère prévu dans le rite du *tapeo* de perdre son temps en étant assis à une table, il faut être debout afin d'être disponible pour aller d'un bar à l'autre.

Autrefois seuls les hommes allaient *de tapeo*, les femmes n'allaient au bar qu'exceptionnellement, le dimanche ou les jours de fêtes, et encore toujours accompagnées du mari, d'un frère ou d'un ami. Elles ont commencé à aller dans les bars, généralement à plusieurs, vers les années 60. Et encore cela dépend de la zone, du quartier ! Elles iront prendre une bière ou un café dans le centre ville, ou près d'une université, mais elles ne resteront pas au comptoir et iront s'attabler. Voir des femmes dans un bar ne paraît pas bizarre, ne choque plus comme cela aurait encore été le cas il y a seulement une vingtaine d'années. Mais même si elles prennent des *tapas*, on ne peut pas parler de *tapeo* car elles ne le font pas par routine à des moments-clés de la journée (sortie de bureau, quand les boutiques ferment, etc.), ce n'est pas pour elles un rite comme pour les hommes, et surtout, elles ne font pas plusieurs bars.

Le *tapeo* est un moment de forte sociabilité masculine, c'est vraiment une affaire d'hommes, qui aiment à se retrouver pour bavarder de tout et de rien. Aussi joue-t-il un rôle non négligeable dans la vie des hommes espagnols.

En premier lieu il a une fonction ludique certaine ; on ne va pas prendre des *tapas* pour se nourrir comme dans un *fast-food*, c'est même tout le contraire : d'une part parce que les *tapas* se prennent pour « *abrir boca* », pour se mettre en appétit, et ne remplacent pas, en tout cas pas systématiquement, le déjeuner ou le dîner ; et d'autre part parce que, contrairement au *fast-food*, les *tapas* ne s'absorbent pas rapidement, on prend son temps, car ce qui compte c'est être là, debout au comptoir du bar, dans l'attente de quelques amis qui ne manqueront pas d'arriver. Parfois, lorsque la discussion se prolonge, au lieu d'aller dîner, quelqu'un dit « *vamos a ir de tapas* » (« allons de *tapas* »), et ils vont de bar en bar. Et si on a beaucoup d'appétit, on ne demandera pas une *tapa* de ceci ou cela, mais *media-ración* ou *ración* (une demie ration ou une ration).

Cet aspect ludique est surtout apparent dans ces conversations bruyantes, car on ne cherche pas à cacher ce que l'on pense ; qu'importe si ceux qui sont à côté entendent ce qui se dit ; au contraire, peut-être donneront ils leur avis – et cela fait partie du rite – et on pourra ainsi prolonger le plaisir de parler. Les sujets de conversation ne manquent pas : les femmes, la politique, le temps (en particulier la sécheresse dans la mesure où cela nuit à l'agriculture), le football surtout, et bien sûr la tauromachie. Dans chaque ville, certains bars

(appartenant souvent à des personnes du monde taurin, *picador*, *banderillero*...) sont les lieux recherchés par les passionnés de *corridos* qui pourront continuer à vivre l'ambiance de l'après-midi et extérioriser ce qu'ils pensent de l'art de tel ou tel *torero* ou des défauts et des qualités des taureaux. D'autre part, il y a toujours quelque histoire à raconter : c'est là, dans ces bars, lors du *tapeo*, que fleurissent et se propagent ces bonnes histoires qui font rire, comme par exemple celles qui se sont répandues lors du coup d'Etat manqué du colonel Tejero. Et à défaut de sujets précis de conversation, on parlera du goût de telle ou telle *tapa* ou de la qualité des vins.

Le *tapeo* joue ainsi un rôle de *desahogo*, de détente. A la sortie du bureau, du travail, les hommes (mais également quelques femmes), n'ont guère envie de rentrer immédiatement s'enfermer chez eux. Ils ont besoin de se détendre, de « sortir de soi » grâce à quelques petits verres d'alcool, et de resserrer les liens d'amitié. On pourrait presque dire que le *tapeo* a une fonction « phatique » dans le sens où l'entend Jakobson, car en fait peu importe *qui* on va retrouver, ce que l'on va boire ou manger et le *contenu* des conversations qu'on va échanger, ce qui compte c'est qu'il y aura des amis et qu'on pourra parler, s'extérioriser de façon informelle et surtout se baigner dans cette ambiance amicale, masculine, virile. C'est là aussi que les hommes pourront, en dehors de la conversation, montrer leur « machisme » ; par exemple, lorsqu'il y a une femme avec eux, il n'est pas question qu'elle paye sa consommation. Quelquefois, cette galanterie va jusqu'à faire servir par le garçon de café vin ou *tapas* à un groupe de jeunes femmes attablées, invitation souvent anonyme (car le monsieur a demandé de ne pas dire qui il est) ou, si le garçon a indiqué qui est le payeur, ce dernier en est remercié simplement par un sourire ou un signe de tête.

Mais le *tapeo* n'est pas qu'amusement ou détente ; il peut jouer un rôle important dans le négoce, les affaires : « *el bar es como la prolongación de la oficina* » (« le bar est comme le prolongement du bureau ») et ceci est si vrai qu'il y a à Madrid une chaîne de bars qui s'appelle « *La oficina* ». Des agents d'assurances essayeront de caser quelques contrats, tel patron cherchera des employés temporaires, tel vendeur de voitures un client. Bien des affaires de ce genre se résolvent lors du *tapeo*.

On retrouve dans les villages certaines des caractéristiques du *tapeo* : les hommes se rencontrent au bar après le travail, et on y parle des mêmes choses qu'en ville. Mais dans les villages, où il n'y a que deux ou trois bars, on ne peut pas faire ce que les urbains appellent la « *procesión* », la « *romería* » (« la procession, le pèlerinage ») des bars comme en ville, où ils sont nombreux et très près les uns des autres (rien qu'à Séville, par exemple, ville de 700 000 habitants, on compte environ 3 000 bars).

Lorsque l'heure du *tapeo* est passée, après le dîner (ou lorsque les *tapas* ont servi de dîner), commence alors, pour ceux qui veulent prolonger ces moments de détente et de grande convivialité, le *copeo*.

La structuration spatio-temporelle du bar pourrait être circonscrite, d'après J.A. Gonzalez Alcantud (1983 : 14) selon trois axes binaires : « travail / détente, dedans / dehors, réalité / irréalité ». Le *tapeo* peut

s'examiner sous ces trois axes : au travail (souvent lié au *stress*) qui se passe à l'intérieur et est lié à la réalité quotidienne, répond la détente à l'extérieur dans une ambiance, nous ne dirons pas irréaliste, mais de bien-être imprécis, changeant selon les circonstances.

Le *tapeo* a beaucoup évolué depuis une trentaine d'années, non seulement en ce qui concerne les personnes qui vont *de tapas*, mais également dans la gamme de ce qui est offert. Nous avons vu qu'il n'est plus choquant de voir des femmes dans les bars à l'heure de l'apéritif. D'autre part, les hommes qui vont *de tapeo* sont en grande majorité des gens d'un certain âge, ayant une situation, pouvant payer consommations et *tapas*. Les jeunes ont des moyens plus limités et vont bien souvent, à la sortie de leur travail, se promener sur les *ramblas* ou autres artères principales de la ville. Et s'ils fréquentent les bars, en fin de semaine seulement, ils y consomment moins d'alcool et ne font pas la *procesión*. Bien que la situation économique en Espagne se soit beaucoup améliorée, les consommations et les *tapas* sont devenues trop chères pour eux.

Car là aussi il y a eu évolution. La variété est plus grande et les prix ont augmenté : aux amandes grillées, morceaux d'omelette espagnole, calamars, moules, tripes, etc., relativement bon marché, et aux *gambas* déjà chères, se sont ajoutés des palourdes, des canapés au saumon, et toute une variété de *tapas* combinées, imaginées dans chaque bar pour attirer la clientèle et où les produits comme les cuisses de grenouilles, les *lechecillas* (ris de veau), les kiwis, les champignons, le roquefort ont fait leur apparition. Les prix des *tapas* varient de 80 à 150, voire 200 pesetas (4 à 10 francs).

Il est évident qu'il y a des bars pour toutes les classes sociales. Mais si autrefois la société espagnole était divisée en classes très hiérarchisées, si les publics ne se mélangeaient pas, actuellement les classes sociales sont plus perméables, la classe bourgeoise s'est développée et les distinctions entre classes sociales sont moins visibles.

En résumé, le *tapeo* est un rite essentiellement urbain et masculin, dont le but principal n'est pas de manger ou de boire. On boit certes, et même quelquefois un peu trop (mais sans aller jusqu'à s'enivrer). H. Lefebvre (1970 : 102) dit que « le café, lieu des rencontres poussées jusqu'à la promiscuité, lieu de la fantaisie greffée sur la répétition quotidienne, est aussi l'endroit du jeu et du discours pour le discours » ; ceci est encore plus vrai en Espagne où l'on ne va pas dans *un* café, mais d'un café à l'autre pour prolonger ces moments de forte sociabilité masculine. Le plus important dans le *tapeo* est de rencontrer des amis, d'autres hommes avec qui parler, rire, s'extérioriser dans la chaude et sécurisante atmosphère de l'« être ensemble ».

*J. F., Laboratoire d'Anthropologie Urbaine*

### Références bibliographiques

DUFOUR A.-H. :

1989, « Café des hommes en Provence », *Terrain* 13 : 81-6.

GONZALEZ ALCANTUD J.-A. :

1983, « Temas de Antropología Urbana : los bares », *Gazeta de Antropología* 2 : 11-20 (Granada).

LEFEBVRE H. :

1970, *Du rural à l'urbain*, Paris, Anthropos.

MAFFESOLI M. :

1982, *L'ombre de Dionysos*, Paris, Méridiens / Anthropos.

NAHOUM-GRAPPE V. :

1991, « Le temps de la pause : Boire un coup », *Sociétés* 31 : 53-6.