Produits carnés, sensibilité animalière et tradition

Les bœufs festifs de Barjols (Var)

Meat products, sensitivity to animals and tradition: Festive cattle in Barjols (France)

Danièle Dossetto

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/33>

DOI : 10.4000/etudesrurales.33

ISSN : 1777-537X

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2001

Pagination : 141-158

Référence électronique

Danièle Dossetto, « Produits carnés, sensibilité animalière et tradition », *Études rurales* [En ligne], 157-158 | 2001, mis en ligne le 13 décembre 2016, consulté le 12 février 2020. URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/33> ; DOI : 10.4000/etudesrurales.33

Ce document a été généré automatiquement le 12 février 2020.

© Tous droits réservés

Produits carnés, sensibilité animale et tradition

Les bœufs festifs de Barjols (Var)

Meat products, sensitivity to animals and tradition: Festive cattle in Barjols (France)

Danièle Dossetto

NOTE DE L'AUTEUR

L'auteur précise n'avoir aucun lien avec la famille homonyme de Barjols, active dans la Saint-Marcel pendant plusieurs générations.

- ¹ À L'INTITULÉ PRINCIPAL DE CET ARTICLE, le lecteur percevra d'emblée que mon objet empirique gagne à être éclairé par des recherches complémentaires sur les animaux ou leur mise à mort, comme celles que nous devons à Jean-Pierre Digard [1998] et à Noëlie Vialles [1987, 1988 et 1993]. La tradition dont il va être question pourra par ailleurs évoquer un article récent [Molinié 1997]¹ ou même les travaux de Claudie Marcel-Dubois [1957] et de Paul-Albert Février [1961] qui restent majeurs. Tous les trois ans selon le rythme actuel, un bœuf est intégré au programme, au cours du week-end le plus proche du 17 janvier qui concentre l'essentiel de la fête. Le premier jour, l'animal, décoré, défile dans les rues du village, il est béni et abreuvé cérémoniellement ; le second, il réapparaît embroché pour une cuisson fictive sur une place publique. En raison des modalités qui régissent ces diverses pratiques, des exégèses multiples repèrent dans la « Saint-Marcel » les traces d'un sacrifice animal, d'une réminiscence antique. Pourtant, si le culte du saint est attesté à Barjols depuis le Moyen Âge, la participation du bœuf à sa fête s'est instaurée en un demi-siècle récent, et, pour d'autres raisons encore, les études sacrificielles ne parviennent pas à convaincre [Dossetto 2001]. Comment alors comprendre la nouvelle tradition ? Il faut rapporter certains de ses aspects actuels ainsi que leur élaboration progressive au contexte local dans lequel la politique joue un rôle décisif [Dossetto 2002], mais aussi voir comme un

facteur de réussite – écueil pour de nombreuses interprétations – le fait que la Saint-Marcel, pour paraphraser N. Vialles [1988a], exhibe le bœuf comme « viande et bête » à la fois, quand notre société veut une « ellipse » entre les deux états [1987 : 4]. Sa place s'y fixe quelques décennies après que Barjols, dans le courant général au début du XIX^e siècle, a rejeté la mort animale aux confins urbains grâce à l'édification d'un nouvel abattoir. Désuet depuis 1958, l'établissement ne sert plus aujourd'hui qu'à l'occasion de la fête, pour des bêtes connues vivantes et parfois choyées plusieurs semaines.

- 2 Mon objectif sera donc de prêter attention à la conjonction de l'animal et de sa chair, et de confronter les pratiques festives au processus habituel de production bouchère afin d'en analyser le sens. Pour les situer quelques précisions préalables sont nécessaires. La fête se déroule de façon assez fixe depuis un demi-siècle, c'est-à-dire depuis qu'elle est prise en charge par une association idoine (les Amis de saint Marcel). Son noyau annuel se compose de manifestations religieuses répétées (messes et processions), de démarches honorifiques (aubades aux principaux représentants de la localité, hommages au cimetière) qui, comme la commensalité festive, scellent l'identité villageoise, et de séquences ludiques inégalement suivies (retraite aux flambeaux et feu de joie avec farandole générale, spectacles folkloriques, bals, loto, etc.). Des tirs à blanc, constituant « bravade », accompagnent les déambulations et les aubades, et apparentent la fête de Barjols à celle de diverses localités dans la microrégion. Un trait cependant la singularise ; des sauts ou « tripettes » interviennent en différents lieux, en particulier dans l'église et en cours de procession. Les années avec bœuf, le programme prend de l'ampleur de plusieurs manières : des gardians y participent², l'évêque préside la grand-messe, la « bravade » est placée sous l'autorité d'un « capitaine de ville » pourvu d'un état-major. Quand le temps est clément, une Saint-Marcel avec bœuf attire aujourd'hui quelque 25 000 visiteurs en deux jours contre 15 000 environ les années ordinaires (pour une population d'à peu près 2 500 habitants).

En même temps bête et viande

- 3 Au fil du siècle que nous serons amenés à couvrir – depuis 1893, date où commencent à se former les pratiques qui nous intéressent –, la Saint-Marcel a accordé une place croissante aux animaux. En ce qui concerne le bœuf, un signe de ce processus est le changement d'article sur les affiches : on y lit *un bœuf* jusqu'en 1950, *le bœuf* à partir de 1954. La bénédiction et l'abreuvement cérémoniel ont, en outre, étoffé le simple défilé des débuts.

Une bête destinée à la boucherie mais choyée

- 4 Sur la place de l'église affectée à la bénédiction, ou à la fontaine située plus tard sur le parcours, le public, aujourd'hui, se masse longtemps à l'avance. Le sel donné au bœuf assure qu'il répondra aux exigences des photographes, qui prisent les cadrages serrés sur son mufle plongeant dans l'eau. Avec des vues redondantes, l'animal est le principal sujet d'une série de cartes postales éditée après la fête de 1998. La seule année qui a fourni les conditions d'une telle observation, il a été diagnostiqué chez la bête une conjonctivite due au nombre des flashes utilisés pour des clichés rapprochés. Tout au long de la journée, certains demandent à caresser le bœuf et il est possible de comparer son succès à celui des chevaux, des gardians dès le samedi, et du char portant la broche

le dimanche. Mais le point essentiel est que les bouchers vont traiter un bœuf sur lequel les regards sont de plus en plus sollicités.

- 5 Découvert par les visiteurs au dernier moment, celui-ci, jusqu'il y a peu, était déjà connu à Barjols. En 1954, ce n'était, semble-t-il, que par des sorties destinées à le préparer au parcours festif et au bruit des armes devant l'accompagner [Marcel-Dubois *op. cit.* : 10] mais, dans les années 1980-1990, le temps en amont de la fête prend un contenu assez différent. Les préliminaires comportent alors une recherche, rendue méritoire – les organisateurs des réjouissances insistent volontiers sur ce point – avec la disparition des paisibles bœufs de labour (Pilon, par exemple, fut retenu un an à l'avance). S'ajoute surtout l'appropriation progressive de l'animal par la frange de population particulièrement attentive à la fête. Certains, hommes et femmes, vont rendre visite au bœuf, pourtant hébergé depuis quelques années dans un autre village, à plusieurs kilomètres, et, plus l'animal est apprécié, plus se multiplient ces contacts générateurs de culpabilité latente. À la même époque se développe une conservation presque systématique des restes de l'animal : tête naturalisée ou « casque » (paire de cornes unies par un morceau de crâne), et peau, que l'on peut comprendre comme un symbole de l'animal vivant [Vialles 1987]³. À ces indicateurs ténus de la place prise par la « bête » s'ajoute une évolution affectant la composition de son escorte. Tout au long du week-end, l'animal est suivi d'un groupe de bouchers auxquels, le dimanche, se joignent des cuisiniers, mais le plus significatif doit être noté au début de la fête. Le bœuf est alors encadré au plus près par l'éleveur qui en a (eu) la responsabilité, et un ou deux aides. Avec ces hommes qu'une blouse signale comme « paysans », il est désormais placé au rang des animaux de proximité, ce qui n'était pas le cas en 1893. À cette date, son statut de viande en puissance était rendu plus évident par l'accompagnement exclusif (reconnu et consigné) de bouchers et cuisiniers.
- 6 Ils étaient au nombre de quarante en 1893-1894, dont une dizaine des premiers, et ce pour trois boucheries dans le village. À des degrés divers – quarante « bouchers et cuisiniers » en 1939, cinquante en 1950, huit bouchers en 1954, une dizaine en 1998 ou en 2000 –, la constitution d'une grosse escorte inutile, en partie composée de figurants, sera une constante de la fête. Cependant, il existe une différence fondamentale entre les bouchers et les cuisiniers. Formé d'un professionnel et d'enfants, le groupe des cuisiniers ne fera aucune cuisine. Celui des bouchers est éventuellement ouvert à des proches, adultes ou enfants (frère, fils ou petit-fils de boucher), mais sans que cet élargissement entame véritablement l'identité professionnelle du groupe ; il s'agit pour l'essentiel d'une équipe de techniciens et il y aura production de viande. Certes, en fixant la tradition du bœuf, la Saint-Marcel célèbre en quelque sorte les bouchers de Barjols⁴; en 1954 ou 1998 et 2000, des professionnels retraités s'agrègent à l'équipe de leurs collègues en exercice et les doyens sont mis à l'honneur par la place qu'ils y occupent. Mais l'exagération numérique a un tout autre but ou effet que la reconnaissance de la profession. Selon le mot de N. Vialles [*ibid.* : 16], surgi dans un autre contexte, leur surnombre contribue à « innocenter » les bouchers. D'ordinaire, c'est la dissociation de l'abattage et du commerce de boucherie qui les lave du stigmate du sang mais, à Barjols, la délégation de la mise à mort est impossible en raison de l'embrochage qui doit immédiatement lui succéder. Dans ces conditions, l'escorte pléthorique du bœuf neutralise en quelque sorte les acteurs de l'abattage. Pour les visiteurs, ils se fondent dans la masse des figurants qui composent le cortège, tandis que, pour les Barjolais, la responsabilité de l'acte décisif est diffuse entre les

professionnels, tous connus. Ainsi, pour la même efficacité, il s'opère une inversion du schéma habituel. « La quantité en dépersonnalisant l'action semble l'absoudre », écrit N. Vialles [*ibid.* : 24] en parlant du nombre d'animaux abattus dans les établissements qu'elle étudie ; on peut reprendre la formule pour rendre compte de l'intérêt symbolique du nombre de bouchers dans la Saint-Marcel. Plus ils sont nombreux, moins apparaît celui qui va tuer le bœuf festif.

Abattage et difficile visibilité de la mort

- 7 La bête est abattue suivant des modalités habituelles : inspection vétérinaire (de nos jours), insensibilisation au merlin ou au pistolet d'abattage (selon les dates), saignée, non-conservation du sang. Mais, éventuellement, l'abattoir est ouvert aux curieux. Loin que la démonstration publique de mort animale soit, à Barjols, un spectacle établi comme il en existe ailleurs (corrida ou *matanza* de thons), c'est une pratique à peine attestée, mais elle est assez surprenante pour que l'on y regarde de près. En 1934, l'abattage (*sic*) du bœuf se fait en présence du comité organisateur au complet, c'est-à-dire symboliquement avec plus de témoins qu'aujourd'hui, sans pourtant que le nombre des observateurs soit extensible ; c'est semble-t-il encore vrai en 1939, date à laquelle le vocabulaire devient plus spectaculaire avec la « mise à mort ». Après un temps d'incertitude, on sait bientôt (1954) que l'abattoir est accessible au tout-venant ; son ouverture n'altère d'ailleurs pas l'effet de l'abattage et le reportage photographique effectué par Pierre Soulier (Musée national des arts et traditions populaires : MNATP) reflète le malaise de spectateurs formant un public à dominante masculine et juvénile. Autre rupture avec les pratiques bouchères ordinaires, le fait d'exécuter les « tripettes » dans l'établissement (1934) peut être compris comme un signe d'accentuation rituelle dont les absents sont informés par l'affiche-programme. Un boucher, alors apprenti, s'en souvient comme d'un fait unique dont je soulignerai en outre qu'il se situe dans une période où la revivification festive cherche ses modalités. Aujourd'hui, au contraire, on ne procède qu'aux actes indispensables et l'abattoir est strictement fermé, surtout pour les premières opérations (en 1992, la télévision y a réalisé quelques images de la coupe⁵).
- 8 Dans l'absolu, cette interdiction au public se présente comme une précaution vis-à-vis de l'extérieur, une garantie contre une publicité mal comprise ; bouchers et responsables associatifs sont d'accord là-dessus. Les seconds y ajoutent facilement, et de bonne foi, une notion de danger ; on peut se demander si, pour eux, l'idée d'un affrontement et d'un risque n'a pas une fonction légitimante semblable à celle que plusieurs chercheurs ont repérée dans d'autres situations de mise à mort animale, par exemple la chasse, telle que l'a analysé Sergio Dalla Bernardina [1991 et 1994]. Cette interprétation s'impose avec plus de netteté si l'on remonte à une époque où l'établissement avait un usage courant (années trente). Le jour de la Saint-Marcel, certaine fillette attendait dans la rue que son père eût abattu le bœuf festif. « Quand on voyait le sang qui coulait, elle disait : "Ah, mon père, ça y est, il a réussi." Elle surveillait, elle était gamine bien sûr, elle surveillait pour voir quand le sang coulait, quand le bœuf avait été tué. »⁶
- 9 Plus fondamentalement, il faut compter avec la prégnance d'un sentiment d'inconvenance unissant les décideurs associatifs et les bouchers et assez fort pour perturber la mémoire collective. Recueillis de 1997 à 2000, les points de vue de Barjolais

sur l'enquête conduite dans l'abattoir en 1954 sont éclairants : invraisemblance pour un responsable actuel ; interrogation et conscience d'une mémoire défaillante pour le principal interlocuteur de C. Marcel-Dubois, directrice de mission pour le MNATP ; désapprobation de la part d'un boucher plus jeune qui s'exprime sur la publication d'un cliché montrant la saignée [Marcel-Dubois *op. cit.*]. Effectivement, depuis 1954, les perceptions de la mise à mort ont évolué et l'attrait pour l'abattoir a largement décru, même au sein de l'association organisatrice. La reconstitution de parcours individuels auprès d'un échantillon a priori composé des adhérents les plus assidus (membres de longue durée ou dirigeants) l'atteste mais montre aussi – avec un maximum de deux ou trois abattages en quarante-cinq années d'association et le cas régulier de personnes n'en ayant vu aucun – que l'établissement n'a jamais été un vrai pôle d'intérêt. Son évitement, au même titre que les regards effarés de 1954, rend compte de cette réalité : la difficile visibilité de la mort. Cette esquisse demande cependant à être retouchée grâce à une observation plus rapprochée.

- 10 Outre les professionnels, plusieurs personnes assistent à l'abattage, le « chef des bouchers » (*sic*) étant en dernière instance maître pour décider de leur admission. Il s'agit essentiellement d'assistants liés à l'association organisatrice, permutables dans l'exécution de tâches mineures, si ce n'est l'homme qui collabore au dépouillement du bœuf, c'est-à-dire à une opération qui requiert une réelle compétence technique. Moyennant cette exception, ce n'est pas le savoir-faire qui permet d'accéder à l'établissement mais le goût : « ça plaît ». Notons par ailleurs, assez loin de l'usage général (celui-ci dissocie les aires de compétences entre éleveurs et « tueurs »), qu'il y a des interférences dans le déroulement de la Saint- Marcel et que, hormis les bouchers, quelques acteurs de la fête sont aptes à intervenir aussi bien auprès du bœuf vivant qu'à l'abattoir.
- 11 Le côtoiement non professionnel de la mort révèle pourtant les sensibilités. Récemment, un assistant aux fonctions subalternes s'est muni d'un appareil photographique. Sauf au moment de l'assommage, il hésite à faire ses clichés, et renonce parce que « cela n'est pas beau » ; lorsqu'il fait part de son expérience, il est question non de l'embrochage, délicat car équilibrer le poids n'est pas facile à obtenir du premier coup, mais de la chute du corps et du flux de sang. Ces détails renvoient aux attitudes des autres personnes présentes à la mise à mort. L'occupation des lieux lors des moments cruciaux est, en effet, parlante. Quelques-uns, assistants futurs ou spectateurs définitifs, se tiennent en retrait bien plus que nécessaire. La porte de la salle étant laissée ouverte sur la cour attenante, elle-même close, certains sont sur le seuil, voire tout à fait dehors. Dans le temps réduit qui sépare l'assommage et la saignée, trois bouchers se tiennent serrés autour de l'animal, attentifs à l'action ; en revanche, le regard des autres personnes tend à la fuir ou s'en détourne carrément ; la sensibilité des professionnels eux-mêmes a, au demeurant, été soulignée [Vialles 1987].
- 12 À l'inverse en apparence, il est intéressant de noter le guet de convention mené par trois garçons quand, plus tard, les hommes seront unis pour traiter l'animal. Rôdant dans la rue isolée, ils échangent quelques mots et épient tour à tour, collés au portail de l'abattoir. Glissé dans une serrure ou une fente et séparé de l'action par une cour entière, leur regard inefficace n'inquiète personne à l'intérieur ; en vérité, il s'agit surtout pour eux de poser et de se faire remarquer, et un pétard ponctuera le départ rapide de ces voyeurs et prétendus gêneurs. D'aucuns ont pourtant été plus opiniâtres

si bien que des bouches d'aération ont été obturées parce qu'elles rendaient possible une observation clandestine.

- 13 L'attrait pour l'abattoir aujourd'hui n'est donc pas inexistant mais il est réduit. Ajouté à l'importance numérique des bouchers, cet éloignement par rapport aux faits favorise une ambiguïté véritable quoique l'action productrice de viande se déroule dans le village. Il faut, en effet, compter aussi avec la parcellisation habituelle de l'abattage. Nous l'avons vu, celui-ci comporte insensibilisation puis saignée, mais une plus grande précision est maintenant utile. À Barjols comme ailleurs, un boucher anesthésie le bœuf. Son geste accompli, le voici qui tourne le dos à l'animal pour ranger son matériel. Un autre le saigne, de sorte qu'« à séparer les tâches, on dilue totalement les responsabilités et les éventuels sentiments, fussent-ils confus et bridés, de culpabilité. [...] Il faut deux hommes pour qu'aucun ne tue vraiment » [*ibid.* : 48-50]. Néanmoins, même si le doute existe, c'est bien la saignée qui en dernière analyse apporte la mort. À Barjols, le chef des bouchers procède à cette saignée et son successeur est déjà désigné parmi les professionnels de la génération suivante. Mais le déroulement des opérations est flou, même chez les mainteneurs de la tradition les plus sûrs. L'un d'eux m'a ainsi présenté comme « saigneur » celui qui anesthésie le bœuf. Conformément aux usages des « tueurs » en abattoir, les conditions de mort du bœuf festif sont donc enveloppées d'opacité. En outre, une règle vite énoncée mais apte à satisfaire les éventuels curieux stipule que le doyen des bouchers tue le bœuf comme le doyen des cuisiniers le sale.

Encore bête et déjà embroché

- 14 L'animal est embroché dès que l'éviscération et le dépouillement du corps seul sont terminés, car les pieds antérieurs et surtout la tête (hormis la langue, supprimée pour le passage de la broche) sont laissés intacts. Dans le processus courant de création de viande, deux phases se succèdent rapidement [*ibid.*] : la « désanimation », c'est-à-dire l'abattage, la production d'un corps exsangue, et la « désanimalisation », qui consiste à éliminer l'appareillage biologique évocateur de la « bête » ; dans la Saint-Marcel, la seconde est interrompue et réduite dans un premier temps (depuis 1924) à l'intervention sur le corps et à la section des pieds postérieurs, cela moyennant une variante, attestée en 1954 [Marcel-Dubois *op. cit.* : 22]. Une esthétisation complète ces premiers actes. Esthétisation éventuelle du corps selon une pratique bouchère générale : il s'agit de la façon des « fleurs », que N. Vialles [1987 : 64-68] rapproche d'autres faits euphémisant la mort. Esthétisation systématique au contraire, en rupture avec les procédures habituelles de création de viande, quand les pieds antérieurs sont rabattus sur les cornes (opération qui doit se faire sur un animal juste abattu). La queue, dépouillée, est, quant à elle, plaquée contre le corps (extrémité glissée sous un soulèvement de graisse, en 2000, fixation à l'aide de fil de fer, en 1998). L'ensemble donne au bœuf une forme fuselée et une allure singulière.
- 15 Avant l'accomplissement de la phase de « désanimalisation », environ vingt-quatre heures vont s'écouler⁷. Des séquences publiques prennent place pendant cette période de latence. Le bœuf embroché est dressé sur un char de verdure (buis) agrémentée de taches aux couleurs de la Provence (roses en papier crépon écarlate et jaune d'or). Manifestant la continuité du destin animal, cette exhibition – le dimanche matin – rappelle celle de la veille, avec intégration à la procession et parcours des principales rues du village. Vient ensuite l'installation de la broche sur une rôtissoire bâtie pour la

circonstance sur la plus grande place de la localité ; tromblonnades et musique (Marseillaise et Tripettes en 1934, Tripettes seules aujourd'hui) accompagnent ce moment, situé en fin de matinée. Cette séquence tire aussi quelque éclat de gestes très photographiés comme un salage répété (cuisinier) ou le lardage (état-major de « bravade », marmitons), gestes qui portent exclusivement sur le corps évocateur de viande. L'après-midi, la rôtissoire est le décor des spectacles (danses folkloriques depuis 1930, jeux gardians depuis 1950), mais, en dehors des séquences programmées, elle est laissée en libre accès.

- 16 Les observations qui suivent ont été faites lors de ces intermèdes en 1998 et 2000. Juste après le salage, certains acteurs de la fête ou visiteurs se font photographier devant la rôtissoire. À un moment, les badauds sont nombreux et quelques-uns tendent le bras pour effleurer la tête du bœuf. À un autre, plus calme, un homme examine, montre et explique la marque due à la pointe du pistolet. On peut distinguer aussi de jeunes danseuses qui attendent, sous la conduite d'une adulte, le commencement du spectacle ; groupées auprès du bœuf, toutes se tiennent du côté de la tête. Les fillettes émettent tour à tour des remarques sur les mouvements imprimés au corps par sa rotation, des réflexions sur ce qu'elles croient voir à l'intérieur (du sang en quantité), des plaisanteries, des marques de répulsion, et des ébauches de gestes. L'adulte intervient : « Tu peux le toucher, il ne te mordra pas. » Au crépuscule, juste avant la dépose de la broche pour ainsi dire abandonnée par le public, restent des enfants, des garçons. Les deux aînés défient un petit de toucher la tête intacte et, dans leur échange discret, surgit une comparaison propre à faire frissonner une génération, grande adepte de l'équitation : « C'est comme un cheval. » La même comparaison est cependant plus évidente au moment où la broche est mise en place sur la rôtissoire. Il faut savoir que, pour y procéder, elle est soulevée grâce à des chaînes tombant d'un portique provisoire entre les montants duquel le véhicule chargé passe et s'immobilise le temps d'être délesté. Un des acteurs force les nécessités de l'opération pour se retrouver à califourchon sur l'animal embroché. L'Harmonie barjolaise, présente pour les Tripettes, improvise quelques mesures de type espagnol ; un olé de la foule salue cette initiative imprévue qui exploite si bien l'aspect encore bestial du bœuf.
- 17 Pour mieux comprendre ce qui se joue dans la Saint-Marcel, il est possible de gagner Pélissanne (Bouches-du-Rhône) à l'occasion d'un « taureau (un bœuf) à la broche » en 1998. Les deux moitiés de l'animal sont séparées et, pour satisfaire les nombreux convives attendus, deux cuisseaux supplémentaires sont aussi fixés sur les grilles basculant, en cours de cuisson, au-dessus du foyer. Devant, est posée la tête naturalisée qui orne habituellement le local du club taurin organisateur. On a donc les mêmes éléments qu'à Barjols : un corps, une tête, mais ces parties sont disloquées et l'image de l'animal ne s'impose pas. Du même âge que le petit garçon de Barjols, une fillette caresse spontanément le mufle, situé à hauteur de sa main. Le rapprochement des attitudes enfantines instruit bien sur ce qui est à l'œuvre à Barjols. C'est la conjonction d'un corps qui est censé cuire et de sa tête intacte qui heurte. La bête est en quelque sorte trop présente dans le pseudo-rôti. Rien de tel pour la Saint-Marcel en 1894, où l'illusion culinaire est au contraire recherchée, ou encore à Fourques (Gard) en 1998 pour des « taureaux » effectivement cuits entiers à la broche, tête et pieds coupés dans les deux cas. À Barjols désormais, les modalités de mise en broche relèvent du même registre que la brève ouverture de l'abattoir au public. En s'inspirant de la répulsion diffuse dans notre société, les responsables de la fête ont su créer – ou pérennisent – une image forte contrariant notre besoin de solution de continuité entre la bête et la

viande qui en est tirée⁸. D'une façon un peu particulière, la fête attire le regard sur ce qui normalement ne se verrait que dans le secret d'un abattoir clos. Entre la mort de l'animal et la présentation finale de la carcasse, « il y a un vide, un innommé, ni bête [...] ni encore viande » [Vialles 1987 : 47-48], ou, ce qui revient au même, un compromis troublant entre les deux. Sur cette base, il n'y a pas lieu de s'étonner que la tradition ait évolué.

Un autre bœuf pour de la viande

- 18 Viande et bête, le bœuf de Barjols l'est doublement. Il l'est tour à tour, mais aussi synchroniquement, depuis plusieurs décennies, par une procédure de mise en broche conservatrice de la tête, c'est-à-dire de la partie de l'animal la plus personnalisée. Il en est résulté que la pratique barjolaise, dès que la fête a eu une large audience (années trente), a suscité des protestations de la part de défenseurs des animaux. En 1954, « Grâce, pitié, miséricorde » et « Je ne veux pas mourir » plaident des messages apposés sur la porte de la remise où l'on procède à la toilette du bœuf⁹. Plus récemment, en 1989 et 1995, les journaux locaux rapportent l'opposition de Brigitte Bardot et de son association ; aussi, en 1998, dans les jours qui précèdent la Saint-Marcel, au cours des soirées de préparation, de temps à autre, un des participants fait-il allusion à « Brigitte qui va peut-être venir, qui va à coup sûr téléphoner, etc. » ; et l'interlocuteur traditionaliste manifeste l'indifférence attendue. Mais il y a quelques années, le ton fut plus âpre, un Ami de saint Marcel excédé s'adressant carrément au siège voisin de la SPA (Brignoles) afin de défendre les façons barjolaises.
- 19 Tradition, identité d'abattage avec les animaux de boucherie ou, suggérée par l'érudition, métaphore du sacrifice sont permutables, chez les mainteneurs des pratiques festives, pour justifier le traitement du bœuf. Il est clair pourtant qu'il n'est pas nécessaire d'être un défenseur des animaux pour avoir de la peine à admettre le sort qui lui est réservé. Un néorésident suisse, par exemple, m'expliquait que son amour des bêtes ne pouvait pas s'accommoder de la Saint-Marcel. Un coup d'œil comparatif est encore envisageable. Depuis deux ou trois ans, un village croate isolé (dans l'île de Korcula) a restauré une fête avec abattage public d'un bœuf. La presse ayant publié des clichés de moments sanglants, s'est fait jour un débat qui affecte la population directement intéressée au point que l'on ne voit guère quelle pourrait être l'issue du scandale journalistique¹⁰. La situation barjolaise a, quant à elle, déjà trouvé sa solution avec le tournant auquel nous arrivons.
- 20 Au maire de Barjols, après la fête de 1930 :
- Nous nous sommes demandé, en lisant le compte rendu du centenaire de Mistral, si nous avons bien lu.
- Qu'est-ce donc que les habitants de Barjols ? Pire que des sauvages. Alors, les jeunes filles, vous devriez dire jeunes ogresses, peuvent rire et danser pendant qu'on martyrise un malheureux bœuf ?
- Il est vrai que les gens du Midi sont des bourreaux et des monstres ! Quand il arrivera des malheurs dans le Midi ou l'Espagne nous applaudirons et nous rirons comme vos ogres et ogresses devant leur victime innocente.
- Vraiment, cela fait rire de voir un malheureux bœuf agoniser au milieu des flammes ?
- Vous leur direz de notre part que la malédiction est suspendue sur eux et que tout ce qui se rattache à eux ou au Midi est exécré par les gens qui ont du cœur.

Il faudrait prendre tous ceux qui assistent à des spectacles pareils, les inonder de pétrole et mettre le feu après.

Les bêtes martyres.

Il n'y en a pas un dans cette populace lâche qui empêcherait ces infamies !

Pauvre bœuf, il ne se doutait pas [de] ce qu'on complotait contre lui, entouré si gentiment, il y avait bien ces bons messieurs en blanc, mais une bête ne peut soupçonner la trahison ! [Vaillant 1994 : 9]

- 21 Brigitte Bardot au maire de Barjols et à l'évêque du diocèse de Fréjus et Toulon avant la fête de 1995 :

Je suis scandalisée et révoltée d'apprendre que ce week-end un bœuf va payer de sa vie une tradition moyenâgeuse et que vous apporterez votre appui (votre bénédiction) à cet acte barbare.

Alors que notre pays manifeste quotidiennement un comportement rétrograde, violent, scandaleusement cruel à l'égard de millions d'animaux [...], je réitère ma profonde réprobation de voir la municipalité de Barjols et l'évêché se complaire dans une telle cruelle procession destinée à célébrer saint Marcel [Nice matin, 14 janvier 1995].

Deux bœufs pour un

- 22 En 1989, le bœuf se révèle doué de qualités appréciées de douceur et d'« intelligence » qui l'apparentent aux animaux de compagnie. La sensibilité de ceux qui l'ont côtoyé, et qui en parlent toujours avec regret, s'est pour ainsi dire trouvée prise de court. La tradition a voulu que Pilon fût abattu pour être consommé et qu'il fût mis sur rôtissoire où les plus attentifs aux préliminaires de la fête ont vu tourner sa tête devenue familière. Cette année-là surtout, le temps d'accoutumance réciproque a débouché sur un surplus d'émotion. Depuis 1995, on a la garantie que le bœuf embroché n'est plus celui qui défile.
- 23 Deux précédents involontaires ont été favorables à ce dédoublement. Une fois (1986), l'impossibilité de livrer à la consommation un animal malsain a obligé à interrompre son destin festif. Une autre (1992), la conduite difficile du bœuf prévu pour toute la fête a poussé à une substitution de dernière minute pour ne pas risquer un accident dans les rues engorgées de visiteurs ; l'animal en question a directement été embroché et, à sa place, le premier jour, son gardien, éleveur, a fait déambuler et bénir sa propre vache laitière. Cette permutation spontanée a été décisive, d'autant plus que, la télévision consacrant alors une émission à la fête, les caméras braquées sur la difficulté rencontrée – et, de façon plus prosaïque, le pis camouflé – ont permis d'établir publiquement la nécessité d'adapter la tradition. Quoi qu'il en soit, la dissociation des fonctions festives entraîne celle des qualités. Le bœuf de parade est voulu docile, le bœuf à embrocher, de bonne valeur bouchère. En 1998, le premier, d'ordinaire « loué » à des cinéastes (*sic*), arrive le matin du défilé et ne sera pas spécialement préparé au bruit des tromblons. Il aurait pu être le même qu'en 1995 (dernière fête avec bœuf) et certains ont envisagé avec perplexité cette hypothèse – l'animal serait deux fois béni –, mais il s'agit finalement d'une bête nouvelle. Elle est gracile et couleur caramel. Son successeur dans la fête, élevé en libre parcours dans le Champsaur, promet une belle viande. Il est trapu, avec la robe et la tête presque blanches. Ainsi, dans le choix des bêtes festives, la commodité prime-t-elle sur la ressemblance.
- 24 Voilà donc une dissociation acquise dans les faits. Pourtant, même annoncé à la télévision, le recours à deux animaux distincts n'a pas bien pénétré les représentations.

La population locale est bien sûr mieux informée que les visiteurs ; ainsi, lors du banquet clôturant la fête, le président de l'association remercie-t-il devant tous l'éleveur qui a pris soin du bœuf de boucherie. Mais, en direction de l'extérieur, les explications des organisateurs ne sont claires que sur un point : la bête du défilé « regagne après le week-end ses verts pâturages »¹¹ ; et le quotidien *Var matin* (1998) interprète que l'autre est acquise à l'état de « carcasse ». Le thème a de quoi rasséréner. En effet, compte tenu des rapports que notre société entretient avec les animaux, d'une façon ou d'une autre, mais surtout si l'on croit à la version journalistique, le dédoublement du bœuf festif résout un extraordinairement « hideux dilemme moral », celui qui consiste à tirer de la viande d'une bête non anonyme. Alors qu'il montre comment, dans les pays occidentaux, se contrebalancent les attitudes, avec soins ostentatoires aux animaux de compagnie et consommation des animaux de rente, J.-P. Digard [op. cit. : 156] recourt à un vocabulaire qui, à Barjols, prend une résonance particulière. D'un côté, dit-il, sont « aimés si fort » les « représentants des animaux », de l'autre mangés, les « représentés ». Le dédoublement du bœuf pour la Saint-Marcel permet d'une certaine manière de retrouver ce partage habituel, alors qu'il y avait une sorte de télescopage dans le cas d'une bête unique, à laquelle les visiteurs à la ferme s'étaient accoutumés.

- 25 Examinons la nouvelle situation. En termes gustatifs, le gain est certain car la viande est issue d'une bête non « stressée » (un boucher), mais la portée symbolique du dédoublement animal n'est pas sans limite. D'une part, la distinction entre bœuf de parade et bœuf à embrocher ne se superpose pas tout à fait à l'opposition bête et viande en raison du maintien des techniques d'embrochage. D'autre part, les deux bêtes font l'objet d'une bénédiction. À première vue, cela revient à dire que celle-ci est nécessaire à l'efficacité de ce qui s'accomplit dans la fête, ou encore que l'enchaînement festif a pour issue et objectif la production de viande bénite. La réalité est plus nuancée, comme le révèle l'année 1998. Pour les responsables associatifs, la bénédiction reste effectivement une dimension fondamentale de la tradition, au point de procéder à une photographie, le cas échéant probante, de celle qui est administrée au bœuf à embrocher. Mais la rare présence, même des Amis de saint Marcel dont beaucoup sont libres de leur temps, est révélatrice. Outre le prêtre et l'éleveur, ne sont là que le président et un autre membre de l'association, l'épouse du premier, un adulte extérieur et un enfant. La discrétion avec laquelle le bœuf de boucherie est béni assimile l'acte non à la bénédiction publique – à laquelle il va de soi que tous les adhérents assistent – mais à l'ensemble des préparatifs qui, obligés pour le bon déroulement de la fête, sont exécutés dans l'ombre par quelque(s) délégué(s). Aussi la bénédiction du bœuf de consommation est-elle loin d'être connue de tous, même dans l'entourage des penseurs de la fête. À deux ou trois jours de la cérémonie, les questions sur la date et l'heure butent sur le doute de certains participants à l'organisation matérielle des festivités et de paroissiennes assumant le secrétariat-accueil de l'église. Au moment charnière où nous sommes, les nouvelles formes de la tradition ne sont évidentes que pour ses décideurs. Quand la viande reste convoitée, cela veut dire que ce n'est pas son caractère d'aliment béni qui la fait en général rechercher ; elle a une dimension plus largement affective, et la fête de 2000 confirmera à sa façon que la connotation traditionnelle de la viande l'emporte sur la notion de bénédiction.

La répartition du bœuf

- 26 Auparavant clairement annoncé (indication sur les affiches jusqu'en 1982, crieur public en 1954), le partage du bœuf est aujourd'hui discret. Deux temps majeurs se succèdent le lendemain du week-end festif. Le traitement de l'animal commence à l'abattoir, porte ouverte, en présence de quelques hommes intéressés, dont l'un est venu avec un garçonnet (1998) ; entrant et sortant, ils créent un mouvement discret mais continu. Les bouchers procèdent au débroschage du bœuf, au fendage de la carcasse, à la décollation et à la coupe primaire en quartiers ; ceux-ci sont aussitôt déposés dans une fourgonnette pour être transportés à la salle des fêtes. Là, les bouchers détaillent la viande. La suite des opérations est associative : emballage des parts, marquage, pointage sur une liste de destinataires à titre honorifique. Quelques familiers assistent à ces moments – les mêmes qui participaient aux dernières soirées préparatoires de la fête –, et, fortes de l'habitude, des ménagères sont aussi venues.
- 27 Seule la viande est prise en considération dans le partage officiel. Pourtant d'autres produits sont tirés du bœuf : d'un côté, les abats, de l'autre, les dérivés qui n'entrent dans aucune cuisine. Ces derniers intéressent éventuellement quelques personnes, ainsi que cela a déjà été signalé. La peau du bœuf de 1995, par exemple, a été traitée au sel pour pouvoir être tannée ; son propriétaire est membre de l'association organisatrice tout comme celui qui, en 1998, a demandé le « casque ». Des arrangements de ce type se font à l'amiable, sans information collective, dans le cercle restreint des organisateurs des festivités et de leurs proches. Quant aux os, parmi les produits non comestibles, ils ont un statut un peu particulier. Seule convention tacite, appliquée en 1998, les pieds avant (ceux qui sont conservés sur la broche) vont à Marius Fabre, luthier réputé, qui en tirera de l'os pour la facture d'instruments provençaux¹². En 2000, après son décès, bien que son atelier soit toujours productif, les quatre pieds suivent d'autres directions. L'octroi systématique des principaux à Marius était un acte avant tout symbolique envers celui qui avait revivifié la Saint-Marcel. En 1998 encore, quelques os ont des destinations diverses : pot-au-feu, nourriture canine, sculpture ; la plupart, néanmoins, sont jetés. Cette année fournit d'ailleurs une situation qui éclaire sur leur non-valeur. Les ménagères venues pour la vente, annulée au dernier moment, repartent dépitées, le cabas vide. Elles n'auraient pas trouvé de compensation dans un os à moelle, base pourtant possible d'un potage qui aurait assuré une participation symbolique à la consommation du bœuf. Ce n'est donc pas tant celle-ci qui est recherchée que la viande. Aujourd'hui¹³, un « os pour le pot-au-feu » ne vaut que comme complément ; ainsi, en 1998, une amie de saint Marcel qui a reçu sa part de bœuf ou, en 2000, une ménagère qui peut en acheter un morceau en demanderont-elles un.
- 28 C'est aux bouchers que reviennent par principe la tête, le foie, le cœur, les rognons, la langue ; la queue y est ajoutée en 1998¹⁴. L'idée qui s'impose en premier est que ces produits, qui rappellent trop nettement l'animal, vont aux hommes qui abattent le bœuf, comme, dans le cas du gibier, la fressure est consommée par les chasseurs ; mais dans les deux situations il y a risque de surcharge exégétique [Dalla Bernardina 1994]. Les abats m'apparaissent plutôt comme des morceaux d'amateurs – aux dires d'un professionnel susceptible de l'obtenir, la « daube de tête » serait « la meilleure » –, et des non-bouchers connaisseurs les recherchent parfois. Cela n'exclut pourtant pas toute dimension symbolique. À la fin de l'ensemble des opérations conduisant à l'embrochage, le chef de l'abattoir procède au partage du foie et du cœur. Quels

qu'aient été les rôles et sans tenir compte du nombre de consommateurs (famille ou personne isolée), bouchers, assistants et simples spectateurs sont égaux dans la distribution de portions interchangeables. Les recevoir sanctionne la participation, même passive, à l'abattage. Toutefois, cette symbolique paraît secondaire. Les bouchers ont certes droit de prélèvement et de distribution des abats, mais ce droit porte sur des produits de valeur relative, recherchés uniquement dans la mesure où ils s'ajoutent à la part qu'ils reçoivent lors de la distribution générale. Ainsi les bouchers ont-ils par ailleurs accès à la viande pour un morceau de poids égal à ceux des personnes les plus honorées. Sa qualité en est vite supérieure. En 1998, eux seuls choisissent, en cours de découpe, leur morceau. Auparavant, quand ils ne participaient pas au banquet général, les filets entiers leur étaient réservés pour un repas entre eux. En remontant encore dans le temps, vers 1947, leur part collective était d'un filet, l'autre revenant au comité des fêtes organisateur. Dans tous les cas de figure, les bouchers ont avant tout accès à la viande pour une part de choix, en sus uniquement, aux abats. On notera au reste qu'ils négligent les tripes ; même en surcroît elles ne justifient pas aujourd'hui un traitement fastidieux. C'est donc une exception si, en 2000, un boucher (50 ans) les retient ; conseils apportés par un aîné et sélection (le feuillet, qui demande un long nettoyage, est éliminé) confirment alors la désuétude de la pratique.

- 29 La viande étant donc, pour tous, l'objet essentiel du partage, l'usage veut que sa consommation soit régie par deux principes, celui de la communauté (banquet payant) et, sauf pour les bouchers, celui du hasard moyennant la confection de parts emballées au fur et à mesure de la découpe dans du papier opaque : les « paquets ». Aujourd'hui, filets et faux-filets, rôtis ainsi que daube forment la base du banquet qui, le dimanche suivant la fête, réunit, sur inscription, les organisateurs, les notables, les principaux participants à la fête, les familles des uns et des autres, les villageois plus généralement. Les années sans bœuf festif, ce repas de clôture est libre de toute contrainte de menu (canard ou couscous en ont été les noyaux ces dernières années). En ce qui concerne la viande crue, la répartition s'opère dans un cadre plus strict qu'il y a quelques décennies. En 1954, l'enregistrement effectué par le MNATP montre la marge de manœuvre assez grande des bouchers¹⁵. Ce sont eux qui perçoivent le prix de la vente, décident, au cours de celle-ci, d'accorder une part gratuite à ceux qu'ils savent dans le dénuement¹⁶, ou, au contraire, évitent de délivrer gracieusement de la viande à une personne qui recherche cet avantage tout en étant susceptible d'acquisition normale (achat à 100 F la part) ; ils se chargent aussi de changer la part d'une ménagère déçue. Comme celle-ci, beaucoup d'acquéreurs découvrent sur place le contenu de leur lot. Certains préfèrent manifester, avant d'être servis, une exigence vague (« Il faut qu'on me soigne un peu ») ou un goût précis. « Bien maigre, hein ! » ; « Un joli morceau, du rôti bouilli » ; « Du beefsteak. Je ne mange pas de sauce. Il faudrait que ce soit pas trop gras » ; « Une sauce avec des carottes, n'importe » : la vente est ponctuée de ces phrases de ménagères que l'on entendrait aussi bien dans une boucherie quelconque. Une certaine inégalité s'introduit de la sorte au fil de la distribution, entre les deux extrêmes que sont les visiteurs de marque, invités à indiquer leurs préférences, et l'indigent, qui semble avoir une part réduite ; mais, bien qu'étant ainsi enfreint, le principe de distribution repose sur l'équivalence des parts (même poids et morceaux de belle et moins belle qualité pour toutes).
- 30 En 1998, au contraire, l'inégalité du partage est reconnue : 1,5 kilo des meilleurs morceaux va aux organisateurs et aux personnes les plus honorées comme le maire et le curé (60 paquets), contre 1 kilo de viande moins prisée aux participants plus

anonymes (gendarmes, porteurs de tromblons ou « bravadeurs », figurants soldats...). Cette même année, une plus grande quantité de « daube » (30 kg) est prélevée pour le banquet final. L'augmentation du poids de certaines parts et le nombre croissant des figurants ou des participants au banquet réduisent les possibilités d'acquisition de la population villageoise ordinaire ; processus qui, avec un bœuf de taille moyenne, aboutit à cette situation sans précédent où la vente est supprimée pour quantité insuffisante. Dans ce contexte, la viande est très appréciée. Telle personne sait pouvoir compter sur un ayant-droit à titre gratuit ; telle autre, parce qu'elle a manifesté l'ancienneté de son désir de goûter à du bœuf festif, y a eu accès grâce à un bénéficiaire engagé de façon limitée et éphémère dans la fête ; en 1998, une ménagère comprend mal le fait de tout réserver à « ceux qui se costumant ». Au contraire, en 2000, année où l'offre est nettement supérieure, une acheteuse, au lieu d'un « paquet » fermé, choisit sans difficulté une portion déjà préparée mais non emballée. Lors de l'apéritif qui clôt la matinée de découpe, les bouchers conviennent que le prix fixé par l'association, 50 francs la part, est élevé pour certains lots dont les déchets seront abondants ; l'un d'entre eux suggère que les parts pourraient être équilibrées si elles étaient composées de deux morceaux de qualité différente ; il n'y a donc rien de figé dans la répartition de la viande mais plutôt de multiples indices convergents. Non seulement elle seule compte – et beaucoup pour les plus traditionalistes –, mais encore on est au plus près des exigences de la consommation courante : sont recherchés le juste prix, la qualité et la quantité (achat possible de parts de second rang par ceux qui ont accès à la viande à titre honorifique).

Du bœuf et des « tripettes »

- 31 Le partage de l'animal embroché intervient le lendemain du week-end festif et le banquet une semaine après. Il n'empêche qu'au cours des journées principales – et cela toutes les années – la population consomme largement du bœuf, sous forme de daube ou de tripes en sauce à base de tomate et de vin blanc. Deux témoignages d'enfants (CM2) sont intéressants par leur formulation¹⁷. L'un est invité chez son oncle le dimanche soir « pour manger du bœuf », l'autre chez sa grand-mère qui servira les « tripes d'un bœuf ». En pratique, des « pieds-paquets » (paupiettes de tripes de mouton agrémentées de pieds en moindre proportion) sont assez souvent au menu ; trait plus isolé mais comparable, en 2000, une amie de saint Marcel projette une daube de sanglier. Des préparations voisines concurrencent de cette façon les recettes à base de produits bovins. Parfois d'ailleurs les plats proches figurent au même repas : gras-double et pieds-paquets sont par exemple prévus, en 1997, par les Amis de saint Marcel, pour le déjeuner du samedi offert à des participants extérieurs et il en va de même dans certains foyers.
- 32 Le gras-double cependant domine largement. Pour celui-ci, en général servi avec des pommes de terre en robe, les recettes sont personnalisées par l'adjonction courante de carottes ou de « petit salé » (c'est-à-dire de lardons), celle, assez régulière, d'un pied de mouton ou de veau, ou celle, rare, voire décrite, d'un zeste d'orange ou de cognac. Dans les jours qui précèdent la Saint-Marcel, on identifie aisément le contenu des sacs en plastique qu'hommes et femmes ont en main, aux alentours des boucheries. Juste avant la fête de 1998, dans les rues, des effluves de tripes parviennent jusqu'aux passants. Les femmes préparent volontiers ce plat en grande quantité (4 ou 5 kg) pour des repas en

famille. Même dans les localités avoisinantes, à Tavernes ou à Sillans-la-Cascade, des restaurants composent des menus autour du plat emblématique. Dans le village, proche aussi, de Châteauvert, 45 kilos de tripes sont consommés en 2000 à l'auberge dirigée par le cuisinier qui sale le bœuf festif. En 1998, avec grand succès, un des deux bouchers de Barjols propose des tripes, avec fourchette et tronçon de pain, en barquettes individuelles pour les pique-niques ; la même année, l'autre en a vendu 500 kilos, 100 en bœufs et 400 cuisinés dans le village. Si l'on considère qu'aux commerces spécialisés s'ajoute un rayon boucherie au supermarché, cela donne une idée des ventes. Pourtant, bien que la stigmatisation par l'alimentation soit classique, le registre des sobriquets collectifs n'associe pas le goût des tripes aux Barjolais. Cela s'explique par le caractère récent de cette extraordinaire consommation, mais l'inscription massive de gras-double dans les repas étonne d'autant plus que la dépréciation affectant les abats est forte de nos jours. Ce phénomène à contre-courant nous oblige à revenir sur un terme apparu de loin en loin dans ces pages, celui de « tripettes » dont je rappelle qu'il désigne une danse à l'église. C'est un mot de vieux français, signifiant sauts d'allégresse, mais tardivement compris par homonymie. Le récit de la translation des restes de saint Marcel à Barjols a, de ce fait, été augmenté de divers développements associant de plusieurs façons des boyaux à l'événement fondateur du culte patronal [Dossetto 2000]. Selon celui qu'a fixé l'érudition locale [Vaillant 1996], les porteurs de reliques, en rentrant à Barjols, rencontrent des femmes en train de nettoyer du gras-double en prévision d'un banquet commémoratif de miracle : un bœuf providentiel aurait antérieurement sauvé Barjols de la famine. Les deux groupes fusionnent et les femmes accompagnent les hommes dans l'église, toujours chargées des abats. Les bonds d'allégresse accueillant les reliques sont nommés d'après les tripes qui tressautent avec les femmes. Par la suite, deux commémorations se superposant, un bœuf figure dans la fête de la Translation pour une réactualisation complète de l'épisode des origines. Pour finir, de cette étiologie et de la consommation de tripes est née une spécialité de terroir, les « tripettes », marque déposée par un des bouchers de Barjols. Fait plus fondamental, l'intégration de l'animal dans un culte extrêmement vivace constitue un facteur de plus-value pour la viande festive. Un membre de l'association organisatrice exprime cette évidence en termes pratiques, faisant remarquer qu'un tarif relativement élevé pour les « paquets » ne nuirait pas à leur vente. De façon significative, celle-ci a d'ailleurs un temps été annoncée au cri de « bœuf de saint Marcel » (attestation en 1954), selon une formule toujours en usage, même si c'est plus discrètement.

- 33 En somme, déterminée par des facteurs locaux [Dossetto 2000, 2002], la place du bœuf dans la fête est infléchie par la sensibilité animale partagée par la société globale. Datant d'une réactivation festive, les faits examinés tirent une partie de leur impact d'un jeu sur l'occultation et le dévoilement des procédures créatrices de viande. Si le sort réservé au bœuf renvoie de la sorte aux représentations à l'œuvre dans la boucherie ordinaire, celles-ci sont pourtant modulées par la référence mythique et la force du culte patronal qui lui est lié. Entre sensibilité ambiante et modalités festives, il existe au demeurant un compromis avec le dédoublement tout récent du bœuf, qui rétablit, entre la bête et la viande, un hiatus semble-t-il suffisant puisque l'animal du défilé est désormais exempté d'une mort à l'abattoir local. Autrement dit, contrairement aux conclusions des exégèses habituelles, il apparaît que les pratiques afférentes au bœuf de Barjols trouvent leur sens et leur densité dans des réalités tout occidentales et modernes.

BIBLIOGRAPHIE

- Dalla Bernardina, S.** — 1991, « Une personne pas tout à fait comme les autres. L'animal et son statut », *L'Homme* 120 (XXXI-4) : 33-50. — 1994, « La part des chasseurs ou les rebuts de la famille ? », in S. Dalla Bernardina et D. Dossetto, eds., *Gens du Val Germanasca. Ethnologie d'une vallée vaudoise*. Grenoble, Centre alpin et rhodanien d'ethnologie/Aix-en-Provence, Publications de l'Université : 319-346.
- Digard, J.-P.** — 1998, *Les Français et leurs animaux*. Paris, Fayard.
- Dossetto, D.** — 2000, « Des sauts ou "tripettes" pour saint Marcel. Récits étiologiques et archaïsme lexical à Barjols (Var) », *Le Monde alpin et rhodanien* 4 : 53-79. — 2001, « Exégèses sacrificielles et artifice de sacrifice bovin à Barjols (Var) », *Le sacrifice aujourd'hui. Réflexions sur un problème de l'ethnologie classique*, Journée d'étude de l'IDEMEC, Aix-en-Provence, 21 mai 1999 (à paraître dans *Ethnologie française*). — 2002, « Un bœuf dans une fête patronale. Longue durée, enjeux locaux, laïcité à Barjols (Var) » (à paraître dans *Provence historique*).
- Février, P.-A.** — 1961, « Fêtes religieuses de l'ancien diocèse de Fréjus », *Provence historique* XI (44) : 163-189.
- Marcel-Dubois, C.** — 1957, « La "Saint-Marcel" de Barjols », *Arts et traditions populaires* 1 : 3-45.
- Molinié, A.** — 1997, « Chair de bœuf et "tripettes" de saint. Un sacrifice en Provence », *Gradhiva* 22 : 30-44.
- Vaillant, P.** — 1996 (1904), *Barjols et le culte de saint Marcel*. Paris, Office d'édition du livre d'histoire. Monographies des villes et villages de France.
- Vaillant, P.-H.** — 1994, *La Saint-Marcel et les Tripettes de Barjols*. Barjols, Amis de saint Marcel.
- Vialles, N.** — 1987, *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*. Paris, MSH (« Ethnologie de la France »). — 1988a, « La viande ou la bête », *Terrain* 10 : 86-96. — 1988b, « L'âme de la chair : le sang des abattoirs », *Mentalités, histoire des cultures et des sociétés* 1 : 141-160. — 1989, « La différence incarnée. Remarques sur le traitement du corps animal en boucherie », *Techniques et culture* 13 : 39-71. — 1993, « La mort invisible », *Terrain* 20 : 109-118.

NOTES

1. Effectivement paru en 1998, cet article traite en partie de la fête de l'année, tout comme les pages suivantes, issues d'une recherche pour la Mission du patrimoine ethnologique.
2. Sans que Barjols appartienne à l'aire d'élevage du taureau camarguais ; mais la présence gardiane dans les fêtes provençales se généralise bien au-delà de cet espace.
3. Cette conservation peut avoir une issue des plus quotidiennes. La peau de Pilon, conservée par la personne qui avait conduit les transactions d'acquisition, fait office de tapis dans la salle de séjour familiale ; les sabots feraient des cendriers, etc.
4. Contrairement à l'hypothèse formulée par certains penseurs de la fête, il ne faut pas voir là une superposition des cultes de saint Marcel et de saint Antoine, patron des bouchers (sur ce rapprochement et ses conditions d'apparition voir par exemple Dossetto 2000).
5. Selon une terminologie assez souple [Vialles 1989], la "coupe", qui précède la "découpe" (détail), produit des quartiers (demi-gros) et, seule, a lieu à l'abattoir.
6. Des rigoles conduisent vers l'extérieur le sang très dilué par les aspersion nombreuses du sol.

7. . Je prends pour repères du décompte les moments où le bœuf embroché est visible par le public mais, on le comprendra plus tard, le laps de temps qui sépare les premières et les dernières opérations à l'abattoir peut désormais s'allonger.
 8. . Une récente exposition parisienne a travaillé dans le même sens : des têtes de volailles étaient présentées à côté de poulets rôtis ; une huître était offerte à la consommation des visiteurs, avant que des techniques sophistiquées leur montrent dans le détail le coquillage comme un animal vivant et souffrant, etc ; des journalistes se sont arrêtés sur ces rapprochements et leur effet sur le public, pris de "compassion" (*sic*) (France culture, *De bouche à oreille*, 6 février 2000).
 9. . Voir le cliché de P. Soulier, MNATP, archives photographiques n° 54.17.72.
 10. . Je remercie Jasna Capo Zmegac de l'Institut za etnologiju i folkloristiku de Zagreb pour cette information. Une comparaison plus précise sera possible ultérieurement puisque l'importance du débat en question l'a incitée à projeter une recherche sur la fête.
 11. . Cette image aux échos bibliques est fournie par le président des Amis de saint Marcel dans le bulletin du syndicat d'initiative (*Bulletin Information Barjols* n° 1, novembre-décembre-janvier 2000, n. p.).
 12. . Boutons et massettes de tambourins et, éventuellement, viroles de galoubets (flûtes à trois trous).
 13. . En 1954, au contraire, des os seuls étaient orientés vers l'école maternelle pour un bouillon [Marcel-Dubois *op. cit.* : 33, n. 2]. Il faut sans doute voir dans ce changement un indicateur de l'élévation générale du niveau de vie.
 14. . La même année, le moût est destiné au chat d'un boucher. En 1954, selon l'enregistrement effectué par le MNATP, les bouchers l'ont prélevé pour une destination non indiquée.
 15. . Je saisis son évocation pour remercier le personnel du MNATP, qui m'a apporté une aide documentaire régulière, sur place (archives sonores ou écrites, repérage iconographique) mais aussi à distance (envois divers).
 16. . Dans l'après-guerre, des parts étaient aussi portées au domicile des personnes nécessiteuses.
 17. . Je profite de ces exemples pour signaler que les instituteurs de Barjols ont eu la gentillesse d'inscrire des exercices spécifiques dans leurs cours à l'occasion de mon enquête : je leur suis redevable d'une belle série de documents.
-

RÉSUMÉS

La fête patronale de Barjols (Saint-Marcel) comprend de temps à autre un bœuf, connu vivant voire choyé, puis embroché tête intacte. Alors que des analyses multiples voient là un sacrifice, le propos de ces pages est de montrer qu'il y a au contraire production de viande (bénite) presque ordinaire. Presque car les modalités d'embrochage (qui datent de 1924) font du bœuf sur rôtissoire un compromis dérangeant entre « la bête et la viande ». Tandis que la sensibilité ambiante en faveur des animaux conduit à faire évoluer les pratiques (dédoublage du bœuf), l'intégration d'un bovin dans l'étiologie du culte patronal renforce l'intérêt pour la viande festive et détermine plus largement la consommation de produits bovins pendant la Saint-Marcel.

Meat products, sensitivity to animals and tradition: Festive cattle in Barjols (France). – For the celebration for St.-Marcel, the patron saint of Barjols (Var Department, southern France), an identified, pampered steer was killed and put on a spit with its head still attached. Although several studies see this as a sacrifice, it was, instead, an act for producing nearly ordinary,

sanctified meat. Nearly since the details (dating from 1924) about this turned the roasting animal into a troublesome compromise between “animal” and “meat”. Whereas the general sensitivity in favor of animals has led to changing these practices (the steer is “doubled”), the steer integrated in this feast-day’s etiology reinforced interest in “festive meat” and, more broadly, determined the consumption of bovine products during the St.-Marcel celebration.