Les établissements de café du Caire

Jean-Charles Depaule

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/8579>

DOI : 10.4000/etudesrurales.8579

ISSN : 1777-537X

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 30 novembre 2007

Pagination : 243-262

Référence électronique

Jean-Charles Depaule, « Les établissements de café du Caire », *Études rurales* [En ligne], 180 | 2007, mis en ligne le 01 janvier 2007, consulté le 07 janvier 2020. URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/8579> ; DOI : 10.4000/etudesrurales.8579

Cet article est disponible en ligne à l'adresse :

http://www.cairn.info/article.php?ID_REVUE=ETRU&ID_NUMPUBLIE=ETRU_180&ID_ARTICLE=ETRU_180_0243

Les établissements de café du caire

par Jean-Charles DEPAULE

| Editions de l'EHESS | Études rurales

2007/02 - 180

ISSN 0014-2182 | pages 243 à 262

Pour citer cet article :

— Depaule J.-C., Les établissements de café du caire, Études rurales 2007/02, 180, p. 243-262.

Distribution électronique Cairn pour les Editions de l'EHESS.

© Editions de l'EHESS. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

LES ÉTABLISSEMENTS DE CAFÉ DU CAIRE

Jean-Charles Depaule

EN PROVENANCE D'ARABIE, le café, *qahwa* en arabe littéral (dans la langue parlée la consonne initiale est élidée, d'où la transcription courante *'ahwa*), fut introduit au Caire dans les premières décennies du XVI^e siècle. Depuis, les établissements de café y ont été et continuent d'y être, plus encore que dans d'autres villes du monde arabe et musulman, une institution essentielle de la vie sociale masculine.

Un voyageur occidental écrivait au début du XVII^e siècle :

Les tavernes où l'on sert la boisson chaude *kahve* [...] sont comme chez nous les auberges, ouvertes, où chacun entre et sort. Les Turcs, les Maures, les Arabes, les chrétiens et les juifs, celui [d'entre eux] qui vient là et demande cette boisson, on la lui donne. Il y a quelques centaines de tavernes au Caire, comme aussi dans toute la Turquie. Si un Turc, un Maure ou un Arabe n'en buvait un jour, il ne pourrait être ce jour-là bien gai et en bonne santé [Wild 1973 : 279].

L'adoption du café a rapidement eu pour conséquence l'ouverture d'établissements

spécialisés. Le rôle que les soufis ont joué dans la diffusion de ce stimulant, qu'ils utilisaient au cours de leurs exercices mystiques, est bien connu. Et l'on a gardé la trace des vifs débats que la question de sa licéité a suscités. Mais pendant longtemps on n'a eu qu'une idée assez floue de la manière dont ces établissements s'étaient constitués et de ce qu'ils devaient, notamment sur le plan architectural, à des locaux déjà existants. Au milieu des années 1980, l'historien Ralph S. Hattox, auteur du premier ouvrage consacré à l'apparition du café et des cafés dans la région, soutenait un point de vue général relevant du bon sens :

La forme qu'[ils] prirent, leur disposition, fut en grande partie déterminée par les lieux qui existaient déjà et qui les ont modelés, ou sur la base desquels ils furent construits [1985 : 79-80]¹.

Depuis, Jean-Paul Pascual [1995-1996] a apporté un éclairage plus précis, en s'appuyant sur des sources originales. Ses recherches concernent Damas, mais nul doute que son propos vaut largement pour la capitale égyptienne – il évoque d'ailleurs des circulations et échanges entre les deux villes et rapporte comment, pour condamner, en Syrie, la nouvelle boisson, on se réfère à l'avis d'un *shaykh*, qui, « au retour d'un voyage au Caire, décrit les “maisons de café” (*buyût al-qahwa*) comme des “débits de boissons alcoolisées” (*khammâra*) car, dit-il, les Cairotes se réunissent pour boire le café de la même manière qu'ils s'assemblent pour boire du vin ou de l'alcool » [*ibid.* : 145]. Les cafés qui se multiplient à Damas dans la

---

1. Citation traduite par l'auteur.

première moitié du XVI^e siècle sont appelés « boutiques de café » (*dukkân* ou *hânût al-qahwa*). Selon Jean-Paul Pascual, « il s'agit au début de la diffusion de la boisson de locaux courants, de boutiques existantes, [...] transformées pour la circonstance et sans aménagement particulier en "débits de café" ». Mais bientôt des « bâtiments spécialement dévolus à la préparation de la boisson et à sa consommation [...] sont construits par de hauts fonctionnaires de l'État » [*ibid.* : 147]. Sur la foi des descriptions disponibles, Jean-Paul Pascual a reconstitué l'organisation de deux de ces nouveaux édifices : ils possèdent un bassin ; l'un est construit sur un seul niveau, l'autre sur deux [*ibid.* : 151-152]. Et il montre comment l'établissement de café devient « un lieu de sociabilité, où l'on vient déguster cette nouvelle boisson, se détendre, se distraire en jouant et en écoutant musique et chansons » [*ibid.* : 154]. Une sociabilité souvent soupçonnée d'immoralité par les autorités religieuses.

Quant à la boisson « café », en Égypte comme ailleurs elle ne s'est pas substituée à d'autres, mais les a concurrencées en occupant progressivement une place prééminente, au point d'attacher son nom aux établissements où l'on en servait. L'ethnologue Jacques Barrau, en rappelant que le mot *qahwa* avait désigné par le passé l'alcool, écrit qu'elle vint occuper « la niche laissée de force vacante par le vin et les autres boissons alcoolisées, dont l'usage avait été frappé d'interdit par l'Islam » [1999 : 92]. Cette dernière remarque doit, pour le moins, être nuancée. Il est difficile de raisonner comme si l'interdit qu'évoque cet auteur avait eu une efficacité sans ratés, laissant inoccupée (pendant plus de huit siècles !) une

telle « niche ». Ainsi que de nombreux témoignages l'attestent, à l'époque où, à Damas ou au Caire, la consommation du café était en train de devenir une habitude, on continuait de boire de l'alcool dans des tavernes, ce que les oulémas ne cessaient de réprouver et de combattre avec une vigueur qui variait selon les époques. Mais si, comme le note Ralph S. Hattox, l'établissement de café était une « taverne sans vin », la consommation d'alcool restait une pratique en marge de la société, tandis que le café, lui, réussit à attirer toutes les couches sociales [1985 : 79].

Cafés du Caire contemporain

Depuis longtemps, le café est donc entré dans les mœurs des habitants du Caire. Au XVIII^e siècle, il y était devenu « une denrée aussi indispensable » que les autres produits alimentaires [Raymond 1973-1974 : 316]. Avec d'éventuelles variations dans la manière de l'accommoder et de le parfumer, hommes et femmes en boivent. Seulement, les femmes le consomment depuis fort longtemps, individuellement ou en société, à la maison et également, de nos jours, dans des établissements de type salon de thé ou cafétéria, ouverts à une clientèle mixte, ou, désormais, sur leur lieu de travail. Les hommes, eux, en boivent partout en ville, y compris à la maison, et de façon privilégiée au café, qui est un lieu masculin. Cette différence participe du partage sexué qui sous-tend l'usage quotidien de l'espace [David 1997].

Comme en français, en arabe le mot désignant la boisson, *'ahwa*, est également utilisé pour l'établissement, et *'ahwagî* (cafetier) a été forgé à partir de lui, à l'aide du suffixe turc *-gi*, couramment employé, dans la région, pour

désigner un professionnel. Au Caire, un établissement de café ne s'appelle donc pas *maqhâ* (lieu du café), comme le voudrait la norme. Ce mot, qui appartient à la langue écrite, figure dans de très rares inscriptions urbaines et, surtout, dans des textes. On utilise aussi, mais rarement, *kâfîtiyya* (cafétéria), terme qui semble cependant gagner du terrain, et éventuellement *kâzînô* (de l'italien *casino*). Cette appellation a fleuri autour de la Méditerranée à partir du XIX^e siècle, d'Istanbul, où un *gazzino* est un « grand café souvent en plein air » [Desmet-Grégoire et Georgeon eds. 1997], à Tunis. *Kâzînô*, qui, dans la capitale égyptienne, s'appliquait jadis plutôt à des cafés-concerts, désigne surtout des guinguettes des bords du Nil et jamais un café dans la partie ancienne de la ville. L'établissement de café peut en outre être surnommé *nâdî* (club) : Club de la liberté, Club de la vallée du Nil, ou encore, *Nâdî Um Kulthum*, du nom de la célèbre cantatrice.

L'éventail des noms donnés aux *'ahwa*-s est large. Ils évoquent la paix, la république, le Haut Barrage (d'Assouan), le soleil, mais aussi des lieux et monuments proches, le sport, le commerce et les arts. La littérature est mobilisée : les héros des *Mille et une nuits*, les titres des poèmes chantés par Um Kulthum ou des romans du prix Nobel Naguib Mahfouz, qui, du *kâzînô* de l'Opéra au Ali Baba, fréquenta beaucoup les cafés du Caire avec ses amis et en décrivit plusieurs. Il y a des appellations plus « programmatiques », qui, telle La Conférence culturelle, rendez-vous d'écrivains et de journalistes, attirent l'attention sur le rôle que, comme ailleurs, ces lieux n'ont cessé de jouer dans le débat intellectuel et politique,

suscitant la surveillance constante du pouvoir en place [Ghitany 1985]. Comme ailleurs on utilise généralement une ellipse, on dit par exemple : « Allons à la Fleur du verger », et non « Allons au café La Fleur du verger ». À la différence des établissements d'une certaine importance, la plupart des petits *'ahwa*-s sont dépourvus d'enseigne. Un habitué donne rendez-vous dans « son » café, en indiquant, par exemple : « Je serai chez Salâh à huit heures du soir. » Il identifie le lieu au cafetier, dont le nom, le plus souvent, ne figure que sur le dossier des chaises où il est gravé (photo p. 249) afin que celles-ci ne se perdent pas lorsqu'elles « voyagent » de cafés en échoppes, celle du barbier en particulier, accompagnant les menus déplacements d'un client, de son verre et de son narguilé.

En règle générale, dans un *'ahwa*, on consomme principalement du café et du thé. Du café turc, *'ahwa turkî*. Et du thé, *shayy*, servi le plus souvent dans un verre, auquel on peut ajouter du lait, jamais du citron. Le thé à la menthe est réservé à quelques établissements connus des touristes. La récente diffusion du thé en sachet, dit « à la ficelle », n'est pas limitée à ceux que fréquente une clientèle jeune. On boit éventuellement des infusions d'anis, d'hibiscus, de fenugrec et, moins couramment, de cannelle, ou du salep, bouillie à base de poudre de tubercules séchées d'orchidées et de lait. Également des « gazeuses » (orange, citron, Pepsi-Cola), dont l'usage semble s'être développé au cours des dernières décennies. Le jus de tamarin, lui, est vendu dans les rues par des marchands ambulants, dont le nombre décroît. Ils le transportent dans un grand bocal arrimé à leur hanche, fermé par

un couvercle surmonté d'une hampe ouvragée en métal. Ils s'annoncent en faisant tinter deux coupelles de métal. Les jus de fruit frais, pressés dans des boutiques spécialisées, sont absents des *'ahwa*-s et on n'y trouve pas non plus du café solubilisé, appelé en Égypte « café américain ».

Qui dit *'ahwa* dit absence de boissons alcoolisées. Au Caire, les établissements qui en servent sont des « cafés » : c'est le nom français qui est, le plus ordinairement, employé, au besoin transcrit en arabe. Peu nombreux, contraints à la discrétion, ces assommoirs sont les avatars d'établissements liés à la présence d'Européens dans cette partie de la ville jusqu'à la fin des années 1950. Ils peuvent aussi s'appeler *bars*, voire, par euphémisme, *kâfitîriyya*. Dans certains « casinos », il est possible de boire de la bière. Le mot arabe *khammâra*, qui réfère explicitement à l'alcool, est lié, en particulier, aux tavernes d'Alexandrie.

Il y a deux grandes catégories de *'ahwa*, avec une multitude de gradations : l'établissement de café, proprement dit, qui peut avoir la taille d'une minuscule échoppe ou comprendre plusieurs salles ; et le *bûfêh*, du mot français « buffet ». Le *bufêh* est un placard. De nos jours, il correspond encore à la description que donnait Amelia Edwards à la fin du XIX^e siècle :

Les marchands s'assoient et fument au milieu de leurs marchandises et, dans un coin, un vieux *kahwahgi*, ou vendeur de café, exerce son humble commerce. Il a installé un petit fourneau et une étagère à côté du porche d'un khan délabré [1982 : 9]².

Le *bufêh* contient un réchaud, des boîtes de café et de thé, du sucre, une caisse de bouteilles, divers ustensiles et récipients, des cuillères et des verres. « Juste deux planches », note l'anthropologue Sawsan el-Messiri en relevant que, à la différence des établissements de café, il n'est pas rare qu'une femme tienne un *bufêh* [1978 : 62]. Lorsqu'il n'est pas utilisé, il est fermé avec un cadenas. Souvent un tabouret ou quelques sièges en font une amorce de *'ahwa*.

Le *bufêh* remplit l'une des deux fonctions de tout établissement de café : à partir de l'endroit où elle est préparée, diffuser la boisson dans un rayon de taille variable, en particulier dans les ateliers, les boutiques ou les bureaux environnants, y compris aujourd'hui dans certains *malls*, galeries ou complexes commerciaux, qui ont ouvert dans le centre et sur la rive ouest du Nil. On appelle « éclaireurs » les enfants ou adultes qui livrent ainsi les commandes, dites « au tableau » (nous dirions en français « ardoise ») : inscrites à la craie sur un mur ou sur le montant d'une porte, elles sont réglées périodiquement. La seconde fonction du café correspond, elle, à un mouvement inverse puisque les clients se rendent en un endroit où café, thé et infusions sont confectionnés, où ils passent quelques minutes ou plusieurs heures, seuls ou en compagnie, ou tiennent une « séance » entre amis.

Le *'ahwa*, qui est non seulement masculin, mais urbain – sa présence dans le monde villageois, où il a été introduit en même temps que les fonctionnaires, esquisse l'indice d'une

2. Citation traduite par l'auteur.

Chaise gravée (Le Caire, cliché J. Saint-Loubert Bié, 1991)

certaine urbanité –, n'est pas une exclusivité du centre ancien ou des quartiers populaires périphériques. On trouve des cafés partout dans l'agglomération, y compris dans le « centre ville », le *wast al-balad*, terme désignant la partie du Caire édifiée dans la seconde moitié du XIX^e siècle entre la ville fatimide et le Nil, ou dans les quartiers récemment construits sur la rive ouest.

Esthétique de café

Au XVIII^e siècle, la plupart des cafés « étaient des établissements fort modestes, dont le matériel se réduisait à quelques nattes ou tapis placés sur une estrade en planches, à un comptoir et, naturellement, aux tasses de porcelaine ou de faïence et à tous les ustensiles nécessaires pour la confection du café » [Raymond 1973-1974 : 316]. Au début du XIX^e siècle, l'orientaliste Edward William Lane, qui, grâce à une observation méthodique de la société égyptienne de son temps, a fait œuvre d'ethnographie, écrivait :

Le *qahwa* est, en règle générale, un petit local dont la devanture, qui donne sur la rue, est en bois ajouré, en forme d'arcs. Le long de la devanture, sauf devant la porte, il y a une *mastaba*, haut siège, de pierre ou de brique, de deux ou trois pieds de haut et d'à peu près la même largeur, couvert d'une natte. Et il y a des sièges semblables à l'intérieur, sur deux ou trois côtés [1978 : 334]³.

Quatre-vingts ans plus tard, un voyageur français notait à son tour :

Les façades sont couvertes de peintures criardes ; elles comportent généralement

un fronton en bois, avec de larges baies. Au dehors, sur de hauts bancs, les clients, les jambes croisées, fument leur pipe en sirotant leur café. À l'intérieur, quelques chaises, une plate-forme carrelée où s'alignent les ustensiles de cuisine, un petit feu de charbon de bois, pour le patron du café. Le plus souvent, une tente faite d'étoffes de couleurs protège contre l'ardeur du soleil ou contre l'averse, toujours à craindre au Caire [Bayet 1912 : 36].

La simplicité du lieu est soulignée par la plupart des voyageurs venus d'Occident. À la fin du XIX^e siècle, les auteurs des guides évoquent généralement les cafés du Caire, mais considèrent que leur intérêt réside surtout dans les attractions qui y sont présentées [Volkoff 1967 : 79]. On est loin d'un pittoresque oriental. C'est ce que souligne, avec bien d'autres, Nerval, décrivant en détail le « plus beau café » du quartier commerçant du Mousky :

La décoration ne comporte ni trèfles, ni colonnettes, ni lambris de porcelaine, ni œufs d'autruche suspendus. Ce n'est qu'à Paris que l'on rencontre des cafés si orientaux. Il faut plutôt imaginer une humble boutique carrée, blanchie à la chaux, où, pour toute arabesque, se répète plusieurs fois l'image peinte d'une pendule posée au milieu d'une prairie entre deux cyprès. Le reste de l'ornementation se compose de miroirs également peints, et qui sont censés se renvoyer l'éclat d'un bâton de palmier chargé de flacons d'huile où nagent des veilleuses, ce qui est le soir d'un assez bon effet. Des divans d'un bois assez dur, qui règnent autour de la pièce, sont bordés de cages en

3. Citation traduite par l'auteur.

palmier, servant de tabourets pour les pieds des fumeurs, auxquels on distribue de temps en temps les élégantes petites (*fines-janes*) tasses [...]. Le fourneau occupe un des coins de la boutique et en est d'ordinaire l'ornement le plus précieux. L'encoignure qui le surmonte, garnie de faïence peinte, se découpe en festons et en rocailles, et a quelque chose de l'aspect des poêles allemands. Le foyer est toujours garni d'une multitude de petites cafetières de cuivre rouge, car il faut faire bouillir une cafetière pour chacune de ces *fines-janes* grandes comme des coquetiers [1964 : 186-187].

Aujourd'hui, plus de bois ajouré, ni de *mas-taba* de pierre ou de brique, ni de cages de palmier. Pourtant ces descriptions pourraient largement s'appliquer, à quelques détails près que l'on indiquera plus loin. Les établissements actuels sont, eux aussi, rarement orientalisants. Ils diffèrent en cela des cafés « égyptiens » de Paris ou de Tunis, dont le décor comprend, à côté des inevitables narguils, des étoffes imprimées fabriquées en Égypte, des poufs, des tapis ou des nattes, sur le sol ou aux murs, des tables basses et des plateaux ouvragés : autant d'éléments qui ne figurent pas dans les salles des *'ahwa*-s du Caire, mais dans quelques établissements nouveaux des quartiers de la rive ouest du Nil, qui se sont développés depuis trente ans, où ils introduisent une espèce d'exotisme local.

Les *'ahwa*-s, grands ou petits, continuent de se caractériser par la simplicité de leur volume et de leur décor : pour l'essentiel, du carrelage et des miroirs sur des murs peints en bleu, en vert ou en crème, qui brunissent rapidement sous l'effet de la fumée. Une

calligraphie d'inspiration religieuse s'étale dans un cadre ou est incluse dans un carreau de céramique. Souvent sont accrochés, au mur, un ou plusieurs calendriers, des photographies, des portraits, à commencer par celui du patron ou du fondateur, fréquemment en costume traditionnel. Plus rarement des tableaux. Des vues panoramiques évoquent parfois des paysages lointains. Le mobilier : des tabourets et des chaises – les lourdes banquettes en bois ont presque toutes disparu –, des guéridons volants en métal, où l'on dépose les consommations, et des tables au plateau de bois ou de marbre, destinées au jeu (dominos, trictrac et cartes, surtout). Et une plate-forme en maçonnerie carrelée ou revêtue de marbre formant comptoir, ou une paillasse destinée à la préparation des boissons. Le chauffe-eau en laiton repoussé, aux multiples tubulures régulièrement astiquées, le brasero destiné aux pipes à eau, les cafetières, les théières et les verres contribuent, eux aussi, au décor, comme les ventilateurs, et, sur une étagère, à côté des tabliers de jeux de trictrac et de dames empilés, des batteries de narguils alignés, dont, avec les couleurs de leur tuyau, le métal de leur monture et le verre peint de leur vase, l'intention esthétique s'affirme. Ou encore, les tubes de l'éclairage au néon, le poste de radiocassette, le téléphone et, très souvent, un téléviseur. L'aspect de la devanture est secondaire, sans doute parce que la façade d'un café, largement ouvert sur l'extérieur, se limite à un encadrement minimal. On notera d'éventuelles variations dans les matériaux, faisant écho, ou non, à ceux que l'on voit à l'intérieur, et dans la graphie des quelques mentions qui peuvent y figurer.

L'ambiance sonore, lumineuse et olfactive s'ajoute à ces éléments d'une « esthétique de café ». Bruits de fond : le souffle du gaz ou de la vapeur de pétrole qui brûle, la radio, la télévision ou une cassette, et, métal contre métal, métal contre verre, le cliquetis des cuillères dans les récipients. Voix, avec des éclats : saluts à la cantonade, appels accompagnés de battements de mains à l'adresse du serveur, quolibets, dont celui-ci fait souvent les frais ; rires et interjections, beaucoup de rires et de paroles ; jurons, cris de colère, de déception ou de joie punctuant les jeux, y compris lors des parties d'échecs. Chaises que l'on tire. Précédés par la course légère des dés, les claquements des pions du trictrac ou des dames, et ceux plus secs des dominos et leur frottement quand on les mélange sur la table d'un mouvement circulaire de la main posée à plat, avant de les redistribuer. La sonnerie du téléphone et, désormais, celle des portables. Les verres s'entrechoquant sur les plateaux, qui, lorsqu'ils sont vides, résonnent au contact du comptoir où les serveurs les posent. Et, au rythme des fumeurs, les glouglous des narguilés (photo ci-contre). L'éclairage, souvent homogène, est « froid » ; parfois un tube de néon a des ratés : il clignote et grésille. Des fumées bleutées. L'odeur du pétrole lampant, celle, âcre, du charbon de bois et, variant selon les modes, celle du tabac qui se consume, couvrant le parfum du café, plus fugitif. Le sol qui a été lavé à grande eau et, parfois, la sciure de bois qui a été répandue.

À ces caractéristiques on associera également les valeurs gustatives. Le café turc, préparé à l'égyptienne est épais comparé à la manière syrienne ou libanaise, et c'est bien

comme cela qu'il est perçu, défavorablement, dans les pays voisins. Le café moulu très fin, *bunn*⁴, et le sucre semoule sont mélangés à de l'eau froide dans la cafetière : *kanaka* (*rakwé* en Syrie et au Liban, où ils sont délayés dans de l'eau bouillante). La *kanaka*, petit récipient en cuivre, laiton ou aluminium, est de forme tronconique. Renflée à sa base et légèrement resserrée au niveau de son ouverture qui comporte un bec verseur, elle est munie d'un manche du même métal ou en bois. Chauffé lentement, le mélange doit « monter » au moins une fois. Au Caire, un café réussi a un « visage » (*wesh*). Cette écume suspendue à la surface contribue à donner du corps au breuvage, comme la présence des feuilles dans le verre de thé. On dit que, pour une jeune fille à marier, préparer le café est un test : la présence du *wesh* est la garantie qu'elle est bonne cuisinière, elle fera donc une bonne épouse. Le café peut être parfumé, à l'eau de fleur d'oranger, à l'ambre gris, au mastic ou à la cardamome [Roden 1985 : 517-518] moulue en même temps que le *bunn*. Dans les *'ahwa-s*, seule cette dernière est parfois incorporée à la boisson. En Syrie, l'adjonction de cette graine aromatique est perçue parfois comme un marqueur confessionnel : elle serait plus musulmane que chrétienne. Il ne semble pas que ce soit le cas au Caire.

L'impression qui se dégage quand on compare la situation actuelle aux descriptions anciennes est celle d'une certaine continuité

4. Déjà, au XVIII^e siècle, le café est torréfié et moulu dans des « pileries » extérieures aux cafés [Tuchscherer 1997 : 97 sq.].

Fumeurs de narguilé au Café « Le Soleil nouveau »
(Le Caire, cliché J.-C. Depaule, 1991)

stylistique. Elle mérite pourtant d'être nuancée et précisée, dans une perspective diachronique, mais aussi à la lumière d'observations effectuées périodiquement dans tel ou tel café. Depuis le XIX^e siècle, les guéridons de métal sont apparus, peut-être sous l'influence d'Istanbul, mais quand au juste, je l'ignore – à Alexandrie ils sont généralement en bois. Il y a eu aussi des glissements : la présence de bancs est devenue exceptionnelle. On est passé des chaises en bois tourné et paillées à des chaises en bois courbé, à l'assise en contreplaqué, pyrogravé ou non, où figurent souvent des compositions pharaoniques à motifs lotiformes, et, aujourd'hui, au moins à l'extérieur, on voit des sièges en plastique. Les verres épais incassables de type Duralex ont remplacé les tasses. Quand ils sont brûlants, on réduit le plus possible les points de contact avec la main en les tenant pincés entre l'index, qui bloque le fond, et le pouce qui contrôle le haut. Des éléments nouveaux ont su s'intégrer dans un paysage traditionnel. Parmi les innovations ou adaptations les plus récentes, il y a les nappes publicitaires en toile cirée, qui jettent de larges taches de jaune vif, fournies par Lipton ou par la marque de thé locale Al-'Arusa (La Poupée-La Fiancée), ainsi que les vestes des serveurs portant leur logo brodé ou imprimé. Tendance générale : lié à des critères esthétiques et à des changements dans la mise en œuvre, un agrandissement du module des carreaux de céramique destinés au revêtement mural, et l'emploi, sur les façades, de placages de pierres de couleur dites pharaoniques. Ces deux nouveautés ne sont pas propres aux seuls cafés mais interviennent aussi bien dans l'architecture domestique, avec laquelle,

cependant, l'esthétique des cafés continue d'entretenir peu de relations.

Les cafés dans l'espace urbain

Au cours des années 1980, un relevé a été effectué de l'emplacement, dans la ville ancienne, des cafés et des échoppes de barbiers qui les accompagnent fréquemment : s'il existe des cafés sans barbier à proximité, jamais de barbier sans café (d'ailleurs il était autrefois courant dans l'Empire ottoman que le cafetier soit aussi barbier [Anastassiadou 1997 : 315 ; Georgeon 1997 : 43]). Ce relevé confirme une double correspondance : ces établissements se situent en général dans les rues principales, et non dans les zones dévolues à l'habitat [Depaule 1999]. Ainsi, une image en creux se dessine du quartier d'habitation traditionnel et populaire, la *hâra*, territoire essentiellement familial et féminin, tandis que, comme l'échoppe du barbier, le café reste un lieu masculin : si une femme s'y arrête, c'est pour demander un verre d'eau, en restant à l'extérieur et sans s'asseoir.

Le *'ahwa* n'est pas seulement l'indicateur d'une différence existant entre deux types de territoires urbains : il les articule. Situé généralement à un angle de rue, et souvent à un changement de niveau dans le système hiérarchique des voies, il marque une frontière quasi immatérielle et sert quotidiennement de repère : plutôt que de donner l'adresse de son domicile, on indiquera, notamment à un chauffeur de taxi, celle du café voisin. Il est également une sorte de relais. Pour les habitants – et ces remarques valent pour la ville ancienne comme pour des quartiers populaires de la périphérie, notamment dans les zones d'urbanisation informelle

– il est un point de contact et de passage entre le grand espace urbain et celui, familial, du voisinage, la *hâra* où ils résident et sur laquelle ils exercent un contrôle collectif. À l'intérieur de la *hâra*, ils se déplacent souvent en tenue d'intérieur : les hommes et les enfants en pyjama naguère, aujourd'hui en *training* (le mot s'est intégré au parler du Caire) ; les femmes, en robe d'intérieur, voire, pour les plus jeunes, en pyjama, mais enveloppées, jadis dans un grand drap noir, aujourd'hui dans un ample manteau léger, de la même couleur. Au café, on va chercher les dernières nouvelles. Et « au-delà du café », selon l'expression du romancier Gamal Ghitany [1997 : 58], il n'est guère convenable de se déplacer en vêtements de maison.

Dans *Récits de notre quartier*, Naguib Mahfouz note :

Au café un inconnu. Dans notre ruelle,
les inconnus captent tous les regards ;
chacun se demande : d'où vient cet
homme ? [1988 : 176]

La localisation d'un *'ahwa* est stratégique. Un café « se montre », et les clients s'y montrent, s'y exposent, et, si l'on en croit les historiens, ce n'est pas nouveau. Ils y jouissent du spectacle de la salle et de celui de la rue. Il convient donc qu'il soit visible – par ailleurs il est bruyant, on l'entend – et qu'il offre à sa clientèle des vues : les sièges situés près de la porte, voire « dans » la porte, ou sur la bande de chaussée ou de trottoir qui prolonge la salle sont des places de choix, les plus intéressantes étant celles qui permettent d'avoir un œil à la fois sur le dedans et sur le dehors. Mais il arrive qu'en raison de la proximité d'une mosquée, d'une école ou d'un poste de police, des

tentures suspendues devant le café dérobent en grande partie l'intérieur aux regards tout en restreignant les vues sur l'extérieur.

Le *'ahwa* est un territoire de « transition ». Entre deux lieux et deux moments de la journée, un individu qui se déplace à travers la ville, seul ou accompagné, est susceptible d'y faire une halte. Selon les cas, le café est comme un appendice du logement, ou, mieux, une antichambre de celui-ci, voire le substitut d'un « salon » masculin qui fait défaut dans un appartement exigü. Déjà, à la fin du XIX^e siècle, Eugénie Lebrun – une Française devenue égyptienne par son mariage, qui, sous le nom de Riya Salima (en fait Niya, déformé à la suite d'une erreur typographique), a laissé un témoignage précieux sur la vie des femmes du Caire – relevait : « Dans le peuple le peu d'espace occupé par le logement ne permettant pas cette division [entre sexes], l'homme reçoit invariablement les visites au café [s.d. : 2] », remarque qui pourrait être étendue à bien d'autres villes. On pense en particulier à l'îlot du 13^e arrondissement de Paris étudié par le sociologue Henri Coing dans les années 1960.

Le *'ahwa*, spécialement dans la partie ancienne de la ville et dans les quartiers populaires récents, prolonge aussi les lieux de travail, auxquels il sert d'annexe. À tout instant, des artisans et ouvriers qui sont employés à proximité passent dans un café pour y boire rapidement quelque chose, y annoncer ou recueillir une nouvelle, donner ou recevoir un coup de téléphone, chercher ou laisser un message. Ils regardent quelques images d'un film ou d'un feuilleton à la télévision avant de regagner leur atelier.

En outre, le café continue souvent d'être un endroit où l'on travaille, non seulement son personnel, mais des courtiers en assurance, vendeurs de voiture, agents immobiliers, « dédouaneurs » qui y rencontrent leurs clients. Des avocats aussi, des écrivains publics, à proximité des tribunaux et des grandes administrations. À Alexandrie et, plus encore, à Port-Saïd, il est fréquent que les cafés s'appellent *borsa*, dénomination qui témoigne d'une ancienne fonction de bourse [Abd el-Motaal 1930]. On rapprochera ce phénomène de nos « cafés du commerce », dont l'appellation pourrait avoir une origine similaire [Barrau 1999 : 93]. En Égypte, le café est souvent un lieu d'embauche et de paie : il y a celui des boulangers, des bouchers, celui des musiciens que l'on recrute pour une fête [Puig 2000-2001 : 214, 217], et celui des figurants de cinéma. Les corps d'état du bâtiment ont les leurs. Dans le secteur informel de la construction, représentant, à la fin des années 1980, 75 % de la production des logements, « le "*maalem*" [maître tâcheron], responsable des travaux, se charge lui-même du recrutement des ouvriers. Le marché du travail lié à ce type de pratique se situe à l'échelle des quartiers. Le maître tâcheron forme donc ses équipes à partir des *cafés spécialisés* qui jouent le rôle d'agences pour l'emploi improvisées, où les ouvriers se regroupent par compétence. On trouvera les cafés-coffrages – cafés-béton – etc. Les ouvriers qui y sont recrutés sont payés à la journée » [Durkheim, Prin et Le Clerc de Bussy 1987 : 23-24].

Dans les cafés, également, ne cessent de passer des vendeurs de journaux, de billets de loterie ou de cigarettes, et de toutes sortes de

marchandises. Des mendiants, hommes, femmes, enfants, tentent leur chance, écartés, avec plus ou moins de conviction, par les serveurs. Les cireurs de chaussures y exercent leur métier, défendant leur territoire attitré. Les établissements les plus centraux se transforment en espèces de bazars à domicile : sont proposés aux consommateurs des mouchoirs en papier, des montres, des réveils et des horloges, des tapis, des jouets et des jeux, des instruments de musique, des lampes, de la maroquinerie et de la petite papeterie. Des figurines d'albâtre ou de bronze, des objets en cuir, de fausses antiquités...

Le *'ahwa* contribue ainsi à décloisonner les différents moments et espaces, contraints et libres, de l'existence quotidienne. La télévision, présente dans les cafés comme sur les lieux de travail, participe de cette perméabilité. Quant à la boisson, café ou thé, dans les ateliers, boutiques et bureaux, elle accompagne toutes les transactions entre clients et commerçants, entre fournisseurs et producteurs. Associée au moindre acte social supposant une ritualisation – y compris les obsèques au cours desquelles du café sans sucre, amer, est servi – elle le place, pour un temps, sous le signe de l'hospitalité, c'est-à-dire de la gratuité et des rapports de personne à personne.

Le café est aussi – ou d'abord ? – un territoire que l'on peut considérer et apprécier en tant que tel. Il est susceptible d'exercer une attraction propre, liée non seulement à sa situation dans la ville, mais à une particularité ou une spécialité : le fait que le café y soit excellent, ou que l'on y fume un tabac de qualité. Parmi les éléments attractifs, mentionnons le jeu d'échecs, la musique enregistrée et, plus

rarement, jouée en direct (lors des nuits de ramadan surtout, le public pouvant, le temps d'un concert, être mixte), ou, encore, un décor exceptionnel, fresques ou miroirs. Et, toujours, la personnalité du cafetier et du personnel.

Sociabilités et ritualisations

« L'homme reçoit invariablement les visites au café » et non à son domicile, en général trop exigü. La remarque est plus que jamais pertinente. Le café serait-il seulement un lieu de sociabilité masculine par défaut ? Un salon du pauvre ? Si l'on en juge par l'habitude cairote de s'y rassembler pour assister aux matchs de football ou regarder les séries télévisées des nuits de ramadan, dans une ville plus que saturée de postes de télévision, il apparaît bien comme le support d'une sociabilité masculine spécifique, « positive », dont le caractère affinitaire est suggéré par l'usage courant du mot *nâdî* (« club »). Il est, en particulier, le territoire attiré d'une *chilla*, « groupe », « bande » de jeunes hommes.

Au *'ahwa*, les clients boivent en groupe ou individuellement – c'est un endroit où l'on peut aussi se retrancher un moment du monde social. Ils se livrent à toutes sortes d'activités (pour autant, ce qu'on y boit n'est pas secondaire). Ils causent, lisent, commentent le journal, ils jouent aux dominos ou au trictrac, aux dames, éventuellement aux cartes, plus rarement aux échecs. Ils regardent la télévision, d'un œil distrait ou, au contraire, très attentif s'il s'agit d'un match de football ; quelquefois une cassette vidéo ou un film diffusé par un réseau de voisinage ou d'immeubles auquel l'établissement cote. La radio retient moins l'attention. Le

temps des concerts d'Um Kulthum, morte en 1975, retransmis le premier jeudi de chaque mois en direct, est révolu. De même qu'on lui impute la disparition de diverses veillées, il est admis que la télévision a condamné les conteurs, dépositaires d'un répertoire transmis depuis le Moyen Âge. Au début du XIX^e siècle, Lane en comptait au Caire, pour plus de mille cafés, une centaine se produisant dans les principaux [1978]. À Damas, après une éclipse, l'art des conteurs a été restauré, de manière très limitée et sous une forme folklorisée [Herzog 2003]. Ce n'est pas le cas dans la capitale égyptienne. Aujourd'hui, mis en valeur par des amateurs de littérature orale, quelques conteurs-vedettes venant de Haute-Égypte, qui proposent un spectacle à part entière, sont, à l'occasion, invités à la télévision, avec parfois pour toile de fond un café traditionnel.

Les matchs de football diffusés à la télévision sont comme des « récits épiques », en acte cette fois, qui prennent tout leur sens dans une réception collective, à l'occasion d'assemblées masculines. Il est tentant en outre de voir dans la manière dont le public se partage entre les supporters des deux équipes rivales, et dans la bipolarité qui structure les amateurs de football égyptiens nécessairement partisans de l'un des deux grands clubs du Caire, une homologie avec les auditeurs des « chansons de geste » d'autrefois. Ceux-ci, nous dit-on, se répartissaient entre différents héros aux exploits desquels ils vibraient. Certains se réunissaient dans des cafés autour de préférences, elles aussi fortement polarisées : la geste des Beni Hilal plutôt que le *Roman de Baybars* ou que la vie de °Antar.

Le tabac a été adopté au XVI^e siècle, plusieurs décennies après le café. Un proverbe égyptien affirme que « fumée sans café est sultan sans fourrure [Tadié 2002 : 220]. Au *'ahwa*, on fume la cigarette et, après un long déclin, on y fume de nouveau le narguilé, *chîcha* dans le parler du Caire. Alors qu'au début des années 1970 on pouvait classer les établissements en deux catégories – avec ou sans *chîcha* –, aujourd'hui, tous en proposent, en se distinguant par la qualité du tabac, des parfums offerts et de la préparation. Ce regain est allé de pair avec un engouement pour des tabacs parfumés, à la pomme notamment, importés des pays du Golfe, qui se sont souvent substitués au simple *ma'asel* traditionnel (tabac à la mélasse). La *chîcha*, que d'ordinaire on pose par terre, consiste en un vase en verre, surmonté d'une colonne de métal au sommet de laquelle s'emboîte, au-dessus d'une coupelle, un petit fourneau de terre où est posé le tabac. Sur cette colonne un long tuyau flexible est branché, dont une partie est maintenue rigide par un manchon et qui s'achève par un embout. Souvent ce tuyau circule à l'intérieur d'un cercle de familiers.

Il existe d'autres types de pipes à eau, en particulier la *goza* (noix de coco) au tuyau rigide que l'on tient dans la main. Elle est absente des cafés. Elle sert surtout à fumer du haschisch, notamment dans des *ghorza*-s, lieux semi clandestins. Sami Ali est l'auteur d'une étude d'anthropologie psychanalytique, qui a fait date, sur cette pratique très populaire en Égypte et sur l'humour si particulier, l'humour des *Mille et une Nuits*, qu'elle favorise. Cette manière de fumer du cannabis, note-t-il, est « la plus répandue et la plus appréciée parce qu'elle

s'adapte à merveille aux conditions requises pour une consommation collective », alors que la cigarette, individualiste, est « d'emploi plus fréquent dans les classes moyennes et supérieures » [1971 : 44]. On incorpore aussi le haschisch à certains mets, ou on le dilue dans du café. Dans ce cas, il n'agrémente pas la boisson en s'y ajoutant, comme le feraient des épices ou des parfums, il s'en « sert » comme d'un véhicule dont le rôle est donc subalterne [Hassan Hussein 1990 : 35 *sq.*].

Au contraire, dans une *'a'da*, « séance » de café, qui est la combinaison réglée de rituels associés, la boisson remplit une fonction éminente, « pleine ». Après l'échange des salutations, à l'entrée des clients, elle fait l'objet d'une première séquence cérémonielle spécifique, plus ritualisée que lorsqu'elle implique un seul individu, qui se plonge dans son journal ou regarde la télévision. Cette séquence s'ouvre avec la commande, chaque consommateur précisant s'il désire un café très sucré, moyennement sucré, entre deux, peu – une « trace », dit-on dans le parler du Caire – ou pas du tout. Elle s'achève quand, après avoir versé dans chaque verre le breuvage qu'il vient d'apporter (accompagné d'un verre d'eau fraîche) et s'être assuré qu'il ne laisse pas de poudre de *bunn* au fond de la cafetière, en lui imprimant du poignet un mouvement circulaire, le serveur emporte sur son plateau la ou les *kanaka*-s vides. Une seconde séquence s'ouvre alors, temps fort des conversations et/ou des jeux. L'anthropologue Richard Tapper, qui suggère un rapprochement avec la cérémonie japonaise du thé, observe que, là où son usage s'est maintenu au Moyen-Orient, le café tend à être réservé à des occasions

particulières, à la différence du thé, qui est bu tout au long de la journée [1992 : 217].

Le regain de popularité du narguilé renforce le caractère ritualisé de la « séance de café ». En effet sa préparation est, elle aussi, soumise à un protocole strict. Après l'avoir vidangé et rempli d'eau, le serveur, qui dans un grand établissement est préposé exclusivement aux *chicha*-s, installe une boule de tabac sur laquelle il pose du charbon de bois incandescent, il s'assure que le tirage est aisé avant de confier le tuyau au fumeur, en lui fournissant un protège-embout en matière plastique, emballé dans un sachet transparent. Périodiquement, il lui apporte des braises pour entretenir la combustion.

Un « parfum » de violence ?

Le café est non seulement une transition entre divers moments et lieux quotidiens, mais aussi, à une autre échelle, entre l'extérieur de la ville et la ville elle-même : il offre un accès à des migrants qui viennent d'arriver et qui y retrouvent des « pays » qui les ont précédés ; il est un repère pour des Cairotes de fraîche date. La clientèle rurale ou provinciale y trouve informations et services, clés et modes d'emploi, tout en maintenant un lien avec le village d'origine puisqu'elle y recueille « les dernières nouvelles de là-bas » [Ghitany 1997 : 221]. Le café est, également, pour les adolescents d'origine urbaine, un endroit où ils font l'apprentissage de la société des adultes et où, notamment, ils viennent fumer, activité qu'ils ne s'autoriseraient pas à la maison devant leur père.

Cafés de ruraux – ils ne le sont jamais exclusivement – ou de citadins, de jeunes gens ou d'adultes, les *'ahwa*-s se composent de

sous-territoires qui se redistribuent au fil de la journée entre habitués, clients de toujours, nouveaux venus et clients de passage, entre groupes et *chilla*-s de copains et de collègues, entre hommes d'âge et d'origine différents, qui changent de place au gré des circonstances. Cette coexistence est souvent évoquée en des termes qui peuvent surprendre. Alors que je n'ai été témoin que de très exceptionnelles et brèves situations où, non seulement des invectives, mais des coups étaient échangés, je suis frappé par le ton des récits des habitués de cafés, dont certains prennent la forme de petites chansons de geste modernes, mettant en scène la violence, au moins en tant que menace à conjurer. Ils évoquent des bagarres qui « ont failli » se produire, généralement sur le mode de la parodie, dans un jeu où le serveur, objet privilégié des moqueries, et le tenancier tiennent leur rôle. De la sorte, ils célèbrent indirectement la convivialité paisible qui caractérise le bon *'ahwa*, et dont le prix réside sans doute dans le fait qu'elle n'est jamais à l'abri d'un orage.

Il arrive que la dérision, consubstantielle aux échanges verbaux du café, « dérape » et que se produisent des surenchères et des défis, fictifs ou réels, hors des cadres admis. Cette « remodelisation », comme dirait Erving Goffman, peut suivre deux mouvements inverses. Ou bien, à la manière d'un comédien qui, oubliant qu'il est en scène, s'identifierait complètement à son rôle, un individu ou un groupe « ne joue plus », il sort du cadre « théâtral », la provocation devenant violence véritable. Ou bien, en en rajoutant, il opère une surmodalisation [1991 : 238 *sq.*]. Comme devant des amis qui, faisant assaut d'amabilité ou d'hospitalité,

donnent l'impression d'éprouver une intense colère et d'être sur le point d'en venir aux mains, il est malaisé pour un observateur non averti, et même, parfois, pour un familier des ambiances de café, d'identifier pour ce qu'elles sont ces façons de faire. Non seulement elles suscitent un soupçon, une gêne, mais elles provoquent une inquiétude, le sentiment d'une menace, d'une tension, qui exprime le « parfum » de violence si souvent évoqué par les habitués du monde des cafés. En fait, ce sont les limites mêmes du cadre, au demeurant assez élastiques, qui sont mises à l'épreuve dans ces glissements ou tentatives de débordement, comme s'il s'agissait de voir jusqu'où il est possible d'aller sans excès irréversible. Il incombe au patron, dont l'autorité est, elle aussi, mise à l'épreuve, voire à un membre de la clientèle, que l'on écoute volontiers, de maîtriser la situation et d'éviter qu'elle dégénère. Cela suppose qu'il sache apprécier le moment – les choses ne doivent pas s'envenimer – pour intervenir efficacement, en ramenant le perturbateur à la raison : selon les cas, il entrera jusqu'à un certain point dans le jeu du trouble-fête, ou, changeant de registre, le mettra en garde, ou, en désespoir de cause, l'expulsera. Dans ce lieu ouvert à quiconque, le tenancier a donc un rôle sensible, puisqu'il détient, en principe, le pouvoir de sélectionner les entrants et de refouler les indésirables, et qu'il exerce un contrôle s'étendant aux abords immédiats de son établissement, qui, on le sait, se trouve généralement à la charnière de territoires différents.

De temps à autre, il offre un café ou un thé. Il dispense certains de payer leur consommation ; il fait crédit, comme le *maallim* Aboulgheit du roman de Gamal Ghitany en

avait l'habitude « avec tous les anciens du village, attendant qu'ils aient trouvé du travail pour recouvrer son dû » [1997 : 58]. Il devient, pour un temps, un maître de maison qui offre l'hospitalité. Celle-ci se manifeste aussi dans les relations entre clients. Des conventions les régissent, dont deux me paraissent revêtir une importance particulière : on n'oblige pas quelqu'un, au-delà de sa capacité, à rendre la pareille ; et l'on ne traite pas, non plus, en obligé un homme, qui, par son âge, est « naturellement » supérieur [Depaule 1997]. Ce sont là des règles ressortissant au sens de l'honneur qui prévaut dans une partie du monde méditerranéen.

Qu'il s'agisse de l'aménagement des cafés ou de leur fonction, pratique et symbolique, de leur relation avec la ville, de ce qui y est consommé et des rituels mis en œuvre, les traits qui viennent d'être décrits sont assez stables, si j'en juge, pour une période récente, d'après les observations que j'ai effectuées au cours des trente-cinq dernières années. Plus qu'à leur disparition, qui autour de 1980 paraissait à certains se dessiner, c'est à une transformation lente et partielle des *'ahwa*-s que l'on assiste. Bien sûr, tous les changements qui les affectent ne se situent pas au même niveau, et leurs enjeux n'ont pas la même importance. On le sait, les transformations des structures du quotidien ne se produisent ni n'exercent leurs effets, sur l'espace et sur les différents groupes sociaux, de façon linéaire et synchrone. Parmi les éléments de nouveauté, un des plus visibles est le vif succès remporté par la *chîcha*, qui, naguère, semblait un « archaïsme ». Aujourd'hui, cet accessoire est emblématique à plus d'un titre. Il est devenu

l'attribut par excellence du « café égyptien » tel qu'il se présente désormais en Occident. Surtout, il est dorénavant associé à une féminisation, discrète et limitée, de la clientèle de certains établissements cairotes, où des femmes, généralement jeunes, fument le nar-

guilé en s'exposant aux regards des clients et des passants – jadis, les femmes le fumaient à la maison. Il est sans doute trop tôt pour prendre toute la mesure d'un phénomène, qui était encore « inconcevable » il y a peu, et se prononcer sur son avenir.

Bibliographie

Abd el-Motaal, Z. — 1930, *Les bourses en Égypte. Historique, état actuel, réorganisation*. Paris, Librairie générale de droit et de jurisprudence.

Ali, S. — 1971, *Le haschisch en Égypte. Essai d'anthropologie psychanalytique*. Paris, Payot.

Anastassiadou, M. — 1997, *Salonique, 1830-1912. Une ville ottomane à l'âge des réformes*. Leiden-New York-Köln, Brill.

Barrau, J. — 1999, « Café boisson, café institution », *Terrain* 13 : 92-97.

Bayet, J. — 1912, *Égypte*. Vincennes, Les Arts graphiques.

David, J.-C. — 1997, « Le café à Alep au temps des Ottomans : entre le souk et le quartier », in H. Desmet-Grégoire et F. Georgeon eds., *Cafés d'Orient revisités*. Paris, CNRS-Éditions : 113-126.

Depaule, J.-C. — 1997, « Seigneur, prisonnier et poète », *Communications* 65 : 21-34. — 1999, « Entre travail et habitat, le café », in J.-C. Depaule, S. Denoix et M. Tuchscherer eds., *Le Khan al-Khalili et ses environs. Un centre commercial et artisanal du Caire, du XIII^e au XX^e siècle*. Le Caire, IFAO : 245-256.

Desmet-Grégoire, H. et F. Georgeon eds. — 1997, *Cafés d'Orient revisités*. Paris, CNRS-Éditions.

Durkheim, Y., D. Prin et B. Le Clerc de Bussy — 1987, *Économie de la construction au Caire*. Paris, L'Harmattan.

Edwards, A. — 1982 (1877), *A thousand miles up the Nile*. Londres, Century.

El-Messiri, S. — 1978, *Ibn al-Balad. A concept of Egyptian identity*. Leyden, Brill.

Georgeon, F. — 1997, « Les cafés à Istanbul à la fin de l'Empire ottoman », in H. Desmet-Grégoire et F. Georgeon eds., *Cafés d'Orient revisités*. Paris, CNRS-Éditions : 39-78.

Ghitany, G. — 1985, « À la recherche des cafés perdus », *Autrement* 12 : 86-94. — 1997, *La mystérieuse affaire de l'impasse Zaafârani*. Arles, Sindbad-Actes Sud.

Goffman, E. — 1991, *Les cadres de l'expérience*. Paris, Éditions de Minuit.

Hassan Hussein, N. — 1990, *The subculture of hashish users in Egypt. A descriptive analytic study*. Le Caire, American University in Cairo Press.

Hattox, R.S. — 1985, *Coffee and coffeehouses. The origins of a social beverage in the medieval Near East*. Seattle, University of Washington Press.

Herzog, T. — 2003, « Le dernier conteur de Damas ? », in J.-C. Garcin ed., *Lectures du roman de Baybars*. Marseille-Aix-en-Provence, Parenthèses-MMSH : 209-229.

Lane, E.W. — 1978 (1836), *Manners and customs of the modern Egyptians*. Le Caire-Londres-La Haye, Livres de France-East West Publications.

Mahfouz, N. — 1988, *Récits de notre quartier*. Paris, Sindbad.

Nerval, G. de — 1964, *Voyage en Orient*. 2 vol. Paris, Julliard.

- Pascual, J.-P.** — 1995-1996, « Café et cafés à Damas. Contribution à la chronologie de leur diffusion au XVI^e siècle », *Berytus* 42 : 141-156.
- Puig, N.** — 2000-2001, « Le long siècle de l'avenue Muhammad'Ali, d'un lieu et de ses publics musiciens », *Égypte-Monde arabe* 4-5 : 207-223.
- Raymond, A.** — 1973-1974, *Artisans et commerçants au Caire au XVIII^e siècle*. 2 vol. Damas, Institut français de Damas.
- Roden, C.** — 1985, *A new book of Middle Eastern food*. New York, Viking.
- Salima, R.** — s. d., *Harems et femmes d'Égypte*. Paris, Félix Juven.
- Tadié, A.** — 2002, *Le sel de la conversation : 3 000 proverbes égyptiens*. Paris, Maisonneuve & Larose.

- Tapper, R.** — 1992, « Blood, wine and water. Symbolic aspects of drinks and drinking in the Islamic Middle East », in S. Zubaida et R. Tapper eds., *Culinary cultures of the Middle East*. Londres-New York, I.B. Tauris Publishers : 215-231.
- Tuchscherer, M.** — 1997, « Les cafés dans l'Égypte ottomane (XVI^e-XVIII^e siècle) », in H. Desmet-Grégoire et F. Georgeon eds., *Cafés d'Orient revisités*. Paris, CNRS-Éditions : 91-112.
- Volkoff, O.V.** — 1967, *Comment on visitait la vallée du Nil. Les « guides » de l'Égypte*. Le Caire, IFAO.
- Wild, J.** — 1973, *Voyages en Égypte (1606-1610)*. Traduit de l'allemand, présenté et annoté par O.V. Volkoff. Le Caire, IFAO.

Résumé

Jean-Charles Depaule, *Les établissements de café du Caire*

Au Caire, les cafés, apparus au cours du XVI^e siècle, sont, aujourd'hui encore, une institution urbaine masculine majeure. L'étude du décor et du mobilier, de l'ambiance lumineuse, sonore et olfactive, et de la qualité gustative de ce qui y est consommé dégage les traits d'une « esthétique de café ». L'accent est mis d'autre part sur la dimension territoriale du café du Caire, qui est généralement installé à la frontière de deux mondes urbains, celui du voisinage, familial et féminin, et le reste de la ville, entre lesquels il constitue un seuil. Il apparaît comme une annexe des lieux de travail, voire un endroit où s'exercent des activités professionnelles. Conjurant la menace d'une violence potentielle, des sociabilités et des ritualisations s'y expriment, dans lesquelles l'usage du narguilé, de nouveau à la mode (y compris chez les femmes), occupe une place importante.

Mots clés

ambiances, cafés du Caire, Égypte, esthétique de café, narguilé, sociabilités, territoires

Abstract

Jean-Charles Depaule, *Cafés in Cairo*

In Cairo, cafés were invented during the 16th century and are still a major urban institution for men. A "café aesthetics" can be detected by studying the decoration, furniture, lighting, sounds and odors in these establishments as well as the aroma of what is consumed there. Emphasis is laid on the café's territorial dimension, usually at the border between the neighborhood (family/feminine sphere) and the rest of the city. Cafés are a threshold between these two. Also related to the world of work, the café is even a place for conducting business. By warding off potential violence, it is a place of sociability and ritualization, where the hookah has come back in style, including among women.

Keywords

ambiance, cafés in Cairo, Egypt, café aesthetics, hookah, sociability, territory