

Séminaire “Pratiques ethnographiques”

V. Bouté & P. Sorrentino

2023 - 2024



Ardi

**Les formes de la “palestinité” en
contexte diasporique**

Lokman Said & Elsa Pachoud-Janody

M1 Anthropologie

Table des matières

Introduction.....	3
La lutte contre le foodwashing.....	4
Portrait de Rania.....	5
Un contexte doublement diasporique.....	5
Ardi: un lieu de publicisation d'une mémoire familiale.....	6
La palestinité en question.....	7
Limites de l'analyse discursive.....	7
Les conditions de l'enquête.....	8
I- Du dehors et du dedans : les espaces d'Ardi.....	9
A - La porte de la Chapelle: les mutations sociales d'un paysage urbain.....	9
B- L'intérieur d'Ardi : matérialiser la Palestine.....	13
II- Analyse des groupes et des personnes : des rapports différenciés au restaurant..	16
A- Les client·es.....	16
a- Une typologie de de la clientèle selon la fréquentation du lieu : habitués, occasionnels et "nouveaux".....	16
b- Tenues et rapport à l'espace.....	18
c- Rapports de sociabilités.....	18
d- Un public hétérogène, pris dans des rapports différents à la Palestinité.....	19
B- L'équipe salariée.....	20
a- Les cuisiniers.....	20
b- Les serveur·ses.....	21
1) Un rythme de travail soutenu.....	21
2) Leila.....	22
3) Anes.....	25
Dimension plurilinguistique du lieu.....	29
Conclusion.....	30
Références bibliographiques.....	31
Bibliographie.....	31
Sitographie.....	31
Note personnelle : Elsa.....	33
Note personnelle : Lokman.....	34
Annexes.....	36
Annexe 1 : Panneau en bois suspendu au dessus du comptoir.....	36
Annexe 2 : Plan représentant les projets urbains du quartier Porte de la Chapelle.....	36
Annexe 3 : croquis extrait de l'observation du 16/03, "Un quartier calme, isolé des flux de Porte de la Chapelle".....	37
Annexe 4 : menu du restaurant, incluant une page de présentation.....	38
Annexe 5 : vue de la salle depuis la porte.....	39
Annexe 6 : Vue sur la qa'da, dans le recoin à droite de la salle.....	40
Annexe 7 : Articles mis en vente.....	41
Annexe 8 : décorations murales.....	42
Annexe 9: Tracts et stickers sur le comptoir.....	43
Annexe 10: photo du msakhan, spécialité du restaurant.....	44
Annexe 11 : photo de l'idreh, spécialité d'Hébron.....	44
Annexe 12: bibliothèque d'Ardi.....	45

Introduction

Notre enquête porte sur « Ardi Concept Store », un restaurant palestinien situé dans le 18^e arrondissement de Paris, près de Porte de la Chapelle. *Ardi* signifie en arabe “ma terre”. La séquence historique ouverte avec les attaques du Hamas sur le sol israélien le 7 octobre 2023 a remis au centre de l’attention internationale la question palestinienne. Ardi, seul restaurant palestinien de Paris, a également fait l’objet d’une visibilité médiatique durant cette période : plusieurs médias – généralistes comme militants – ont réalisé des entretiens avec sa gérante, Rania. Nous avons entendu parler de ce lieu au cours d’évènements militants pro-palestiniens dans lesquels elle prenait la parole : manifestations, *meeting* de média militants, Rania a participé activement aux diverses activités militantes des forces politiques pro-palestiniennes, durant lesquelles différents acteurs et actrices ont pris la parole en tant que palestiniens. De ce fait, l’évènement orientant les questionnements, notre intérêt initial sur l’articulation de la thématique de l’alimentation au politique s’est resserré sur la question palestinienne, avec Ardi.

Dans une première partie introductive, nous présenterons le contexte conflictuel soulevé par les pratiques alimentaires et leur qualification en Israël/Palestine. Puis, à partir de discours publics produits par Rania, nous présenterons la gérante d’Ardi et les dynamiques mémorielles et de reconnaissance en jeu dans l’actualisation de ce lieu. Après cette mise en contexte, nous exposerons les données empiriques produites par notre enquête qualitative au sein d’Ardi afin de mettre en relation ces discours publics de Rania avec les rapports différentiels qu’entretiennent employé·es et client·es à ce lieu, informés notamment par des positionnalités différentes.

La lutte contre le *foodwashing*

Une de nos questions de départ avait pour objet la conflictualité qui s’actualise dans les catégorisations nationales des pratiques alimentaires dans le contexte d’Israël/Palestine. En effet, la qualification nationale de ces pratiques est un enjeu de lutte de pouvoir qui s’inscrit dans l’histoire conflictuelle de cette région. La visibilité médiatique internationale de certains chefs israéliens a contribué à l’émergence d’un répertoire d’actions qualifié de lutte

contre le *foodwashing*¹. Le *hoummous* et le *falafel*, produits culinaires globalisés, ont été parmi les plats qui ont cristallisé le débat public. Leur qualification en tant que plats nationaux israéliens a généré des discours publics accusant une stratégie d'appropriation culturelle par l'entrée culinaire². Ces discours soulignent notamment la nécessité d'inscrire cette dimension culinaire dans le contexte historique de dépossession des palestinien.nes. Une dynamique concurrentielle s'actualise ainsi à partir du langage de la nation. Face à l'asymétrie entre l'Etat-nation israélien et une entité palestinienne occupée et en proie à une colonisation de peuplement, ces actrices et acteurs sociaux, portant une parole publique dans le registre critique du *foodwashing*, revendique la « palestinité » des pratiques alimentaires en question dans une logique stratégique de reconnaissance de la lutte de libération nationale palestinienne. Ainsi, notre questionnement de départ doit être davantage pris comme un point de départ : sur le profil *X* de Rania, celle-ci se présente comme « Appropriation culturelle & foodwashing fighter »³.

Nous avons également pour intérêt de mettre la focale sur les dynamiques de transmission intergénérationnelle en jeu dans les pratiques alimentaires et de leur appropriation dans le cadre d'une activité professionnelle. Or, les conditions de l'enquête ne nous ont pas permis d'établir une relation de confiance suffisante pour approfondir cette piste. La fille de Rania, Sarah, a exprimé sa réticence à participer à des entretiens. Quant à Rania, elle était rarement présente sur le lieu, la seule fois où nous l'avons rencontré a été pendant les heures de fermeture du restaurant, à l'occasion d'un entretien réalisé avec une de ses employées. D'autre part, la production de récits mémoriels par Rania s'est faite à plusieurs occurrences durant ses interventions médiatiques. Dans un entretien filmé réalisé par le média *Les Répliques* le 04/12/2023⁴, celle-ci donne à entendre un récit de soi sur lequel nous nous attarderons un moment.

¹ Baron et Press-Barnathan, 2021

² « The Role of Food in the Movement for Palestine », 2024

³ <https://x.com/PlatsPalestine>

⁴ https://www.youtube.com/watch?time_continue=679&v=oa1tSZo5gYM&embeds_referring_euri=https%3A%2F%2Flesrepliques.com%2F&source_ve_path=Mjg2NjY&feature=emb_logo

Portrait de Rania

Un contexte doublement diasporique

Née à Paris, Rania est la fille de réfugiés palestiniens de Jordanie. Son père, né à Jaffa en 1947, se retrouve sur la route de l'exil un an plus tard, au moment de la création de l'Etat d'Israël, en raison des politiques de déplacements forcés mis en place par les forces israéliennes à l'encontre des populations palestiniennes habitant l'intérieur des frontières du nouvel Etat. Cet événement est désigné par le terme arabe *Nakba*, signifiant la catastrophe. Ce sont près de 900 000 réfugiés qui se retrouvent forcés à l'exil, à l'instar des grand-parents paternels et maternels de Rania. La mère de celle-ci, née et habitant Jérusalem, rejoint le grand-père maternel qui se trouvait au moment de la guerre de 1947-1949 en Jordanie. Le père de Rania a grandi dans le camp de réfugiés palestiniens de Zarqa, près de Amman, la capitale du royaume hachémite. Les conditions matérielles d'existence étaient davantage précaires à l'intérieur du camp qu'en son dehors, où la mère de Rania a pu grandir en raison du statut de son père, professeur d'anglais. L'exil des parents de Rania vers la France s'est fait au tournant des années 1960-1970. Les différentes vacances en Jordanie, dans la maison des grand-parents maternels, ont été des expériences décisives pour elle dans l'affirmation d'une appartenance palestinienne. En effet, elles constituent les moments les plus marquants pour Rania dans l'apprentissage d'une forme de vie que le contexte diasporique français rendait lointaine. La Jordanie, pays où la moitié de la population déclare une origine palestinienne⁵, a été pour elle l'espace privilégié de transmission. De plus, les pratiques alimentaires de la famille maternelle ont une position centrale dans le récit mémoriel de Rania: les moments d'apprentissage des techniques culinaires, "le souvenir des odeurs"⁶ imprégnant la maison, les repas de famille où le grand-père distribuait la nourriture à chacun s'expriment en tant que références à un passé emprunt de nostalgie.

Ardi: un lieu de publicisation d'une mémoire familiale

Ce support mémoriel s'actualise également comme registre de justification de l'activité professionnelle de Rania. En effet, Ardi, qui a pour surnom "la petite maison palestinienne"⁷, se manifeste dans son discours comme une tentative de reproduction de ce que recouvrent ses souvenirs de la maison des grand-parents maternels: "c'est vraiment une

⁵ (Heacock 2019)

⁶ propos de Rania durant l'entretien des *Répliques*,

⁷ Annexe 1

maison palestinienne comme je l'avais enfant et que j'ai voulu recréer". Cette référence résidentielle catalyse l'affirmation d'une continuité transgénérationnelle⁸, à la fois discursive - affirmer sa palestinité - et infra-discursive - transmettre ce qui a été transmis, notamment à travers des pratiques alimentaires. Elle ne s'exprime toutefois pas comme un rapport de transmission mécanique entre des ascendants actifs et une descendante passive: affirmer une continuité se matérialise par l'appropriation par Rania du contenu de la transmission, un geste qui transforme ce contenu en élément singulier, inscrit dans un contexte singulier. Ainsi, les processus en jeu dans la transmission intra-familiale manifestent les capacités d'agir de Rania, en tant que descendante qui prend part activement dans l'affirmation de la continuité du lien intergénérationnel. Cette part active s'exprime chez Rania notamment par le désir de transmettre au dehors du groupe d'appartenance familiale. Ardi manifeste dès lors un lieu à l'interface d'une mémoire privée, familiale et d'une publicisation de cette mémoire. Ainsi, l'activité professionnelle de Rania sous-tend un enjeu de reconnaissance de sa palestinité : "En fait, je voulais vraiment un 360° à Ardi de mon héritage". Par ailleurs, le contexte d'énonciation dans lequel s'inscrit ce récit rend compte d'une traduction immédiate de cette mémoire familiale en discours public prenant pour registre celui des *identity politics*. En effet, durant l'entretien des *Répliques*, Rania dit:

"Je me sens peut-être même plus palestinienne maintenant, parce que le revendiquer c'est un acte politique aussi, ça montre que nous existons. Parce que moi si je ne le crie pas haut et fort que je suis palestinienne et que je ne promeus pas l'héritage qu'on m'a légué et transmis, mais qui le fera? Ne pas crier sa *palestinité* je trouve que c'est le début de la fin de la Palestine".

Dotée de capitaux culturels - elle était professeure de français langue étrangère, puis d'anglais avant de commencer Ardi - Rania dispose de ressources réflexives, dont rendent compte cet extrait, concernant la publicisation de sa *palestinité* comme autant de tactiques à déployer afin de contribuer à la stratégie de reconnaissance de la lutte palestinienne. L'enjeu de la politisation de l'appartenance s'est par ailleurs intensifié post-7 octobre: Rania a multiplié les interventions publiques, autant à son initiative que par les sollicitations des médias. Ainsi, la participation politique de la gérante d'Ardi se manifeste par un *ethos* militant, maîtrisant la grammaire des politiques de représentation et des enjeux de communication publique.

⁸ (Haddad 2014)

La palestinité en question

En faisant usage du terme de « palestinité », nous ne voulons certainement pas entendre une essence culturelle figée et transhistorique. Cette catégorie problématique – autant que celle de « francité » par exemple –, en raison de son affinité avec une conception fixiste de l'identité, peut néanmoins être opératoire à condition de ne pas être saisie comme une définition close de l'appartenance, mais le processus par lequel prolifèrent les pratiques et les représentations d'identification des palestinien.nes en tant qu'instance revendiquée comme unifiée. D'autre part, le contexte palestinien d'une situation coloniale⁹ s'accompagne de discours et de pratiques de délégitimation de l'appartenance des palestinien.nes en tant que collectif¹⁰. Ainsi, si l'appartenance gagne à être, du point de vue des sciences sociales, considérée dans sa dimension performative, processuelle, toujours en débat, l'entreprise ethnographique de compréhension des formes de vie gagne également à ne pas discréditer d'emblée les usages sociaux de l'identité comme attribut essentialisé : l'invention d'une tradition, notamment dans un contexte diasporique faisant référence à une situation coloniale, peut manifester un répertoire d'actions politique.

Limites de l'analyse discursive

Bien que ces éléments discursifs permettent de contextualiser les motivations de Rania, ils peuvent toutefois mener à une impasse s'ils ne sont pas confrontés à l'observation empirique des dynamiques en jeu à Ardi. En effet, la définition publique qu'elle donne de ce lieu peut nous amener à surdéterminer la dimension politique qu'elle lui confère si l'on ne s'appuie que sur des récits produits dans un contexte de politisation intensifiée de la question palestinienne. Il sera question dès lors de rendre compte des rapports différentiels au lieu, investi par une pluralité d'acteurs et d'actrices. Il sera aussi question, à partir de nos observations, de réinscrire le lieu dans son contexte urbain, situé dans un quartier autrefois relégué qui connaît depuis quelques années de fortes mutations sociales.

⁹ (Khalidi 2020)

¹⁰ “There was no such thing as Palestine... they did not exist”, propos tenus par Golda Meir en 1969 (<https://yris.yira.org/column/palestinian-nationalism-through-andersons-imagined-communities-an-evolution-of-imperialism-nationalism-and-colonialism/>)

Les conditions de l'enquête

Nous nous sommes rendu·es sur le terrain pour la première fois le 16 mars 2024, à l'occasion du dîner du Ramadan (*iftar*), repas festif à l'occasion duquel un menu unique à 40 euros avec entrée, plat et dessert était proposé. Au terme de ce repas, nous avons pu nous présenter en tant qu'étudiant·es en anthropologie auprès de Sarah, la fille de la gérante, qui supervisait le service ce soir-là. Au cours de ce terrain, nous avons exclusivement adopté la position de clients, en venant à chaque fois au restaurant pour « consommer », c'est-à-dire commander tantôt un plat, un dessert ou un café, et éventuellement acheter quelques articles ou produits palestiniens. Si nous avons un moment considéré l'éventualité de postuler à Ardi en tant qu'employé·e, les circonstances n'ont pas rendu cela possible, le restaurant cherchant un·e employé·e en CDI. Cette position de client·es était propice à l'observation flottante, nous procurant une légitimité à rester longtemps dans le lieu, nous permettant d'observer les aller-venus des client·es et du serveur ou de la serveuse du jour, tout en prêtant une oreille attentive aux interactions entre client·es et employé·es. A l'exception du premier soir, nous sommes venus chaque fois séparément, ce qui a multiplié les possibilités d'observations et d'interactions. Nous nous sommes ainsi rendus à Ardi douze fois en tout, en nous attachant à venir à différentes heures de la journée et à différents moments de la semaine, bien qu'hormis le soir du ramadan, nos observations se sont faites pendant les services du midi. Sans être exhaustifs, nous avons ainsi pu avoir une idée relativement précise du type de public fréquentant le restaurant, du rythme de travail des employé·es et de l'ambiance de la salle, en nous basant sur des observations qui revenaient régulièrement, voire systématiquement. Cette présence au sein du restaurant nous a également permis d'être identifié·es par certain·es des employé·es et de nouer avec eux et elles des relations de sympathie qui ont aidé à la réalisation du terrain. Cette position de client·es avait toutefois ses limites et contraintes : la place assise qui nous était attribuée, notamment, changeait grandement notre observation selon si nous étions positionnés au centre du restaurant, dans le fond de la salle, près de la porte ou encore à côté du comptoir, modifiant notre champ de vision sur la salle et notre capacité à entendre les paroles des uns et des autres. Le fait de venir régulièrement a partiellement remédié à cette limite, en nous permettant d'expérimenter différentes places et donc différents degrés d'immersion au sein du restaurant et de sa clientèle. Enfin, la limite majeure de notre terrain a peut-être été la difficulté à avoir des interactions prolongées avec les employés, ceux-ci étant toujours pris dans un rythme de travail soutenu, le restaurant fermant ses portes en dehors des heures de service. Dans un premier temps, nous n'avons pu

échanger avec eux que lors du moment de payer au comptoir, ce qui ne permettait de poser qu'une ou deux questions à la fois. Nous avons de plus le sentiment d'une relative méfiance à l'égard de notre position, exprimée par Sarah lors de notre première rencontre : il ne semblait alors pas envisageable d'obtenir un entretien autrement qu'en posant quelques questions via WhatsApp. A la fin du terrain, nous avons cependant réussi à obtenir deux entretiens semi-directif ainsi qu'un entretien informel avec trois des employé·es: Leila, Ali et Anes¹¹, qui nous ont permis de rendre compte de représentations différenciées du lieu, notamment liées aux rapports de pouvoir en jeu dans l'organisation du travail et aux différents rapport personnels à la Palestine.

De plus, nos positionnalités différenciées en tant qu'étudiant.es, notamment sur le plan des rapports sociaux de race et de genre, ont influé sur les relations que nous avons tissé.es avec les employé.es d'Ardi¹².

I- Du dehors et du dedans : les espaces d'Ardi

A- La porte de la Chapelle: les mutations sociales d'un paysage urbain

L'ouverture d'Ardi au public s'est faite en juillet 2021, retardée par la situation sanitaire de la pandémie de Covid-19. Située à la Porte de la Chapelle, à une centaine de mètres de son axe principal, la rue de la Chapelle, Ardi se trouve au rez-de chaussée d'un immeuble résidentiel du quartier "Chapelle International". L'allée Lydia Becker, sur laquelle le restaurant se trouve, a été construite à l'occasion de l'aménagement de ce nouveau quartier, en 2019¹³. De grandes tours, servant à la fois de logements et de bureaux, composent "Chapelle International". Construit par SNCF Immobilier, ce projet d'aménagement a été réalisé à une centaine de mètres des voies ferrées menant à la Gare du Nord. À l'instar d'Ardi, les rez-de-chaussée des immeubles se composent de locaux dont les murs extérieurs laissent place à des baies vitrées. Autour d'Ardi, on peut trouver des locaux loués par une agence immobilière et une boutique d'uniformes professionnels, c'est-à-dire des costumes et

¹¹ Nous avons choisi d'anonymiser les personnes avec lesquelles nous nous sommes entretenues en modifiant leurs prénoms, à l'exception du Rania qui est une personnalité publique du restaurant.

¹² Notes personnelles

¹³ <https://francevilledurable.fr/realisations/chapelle-international-quartier-innovant-grand-paris/>

des tailleurs. D'autres locaux du quartier servent à des activités associatives, comme celui situé à la rue des cheminots, tenu par Plateau Urbain, une coopérative d'immobilier fournissant des lieux d'activité - notamment des tiers-lieux - à des structures associatives. Dans cette même rue, un gymnase servant à des activités sportives a également ouvert ses portes en 2019. La même année, une nouvelle école a également été construite, sur la rue éponyme Eva Kotchever. Au total, 900 logements, à la fois sociaux et privés, ont été construits dans des tours côtoyant d'autres tours servant exclusivement de bureaux d'entreprises. Les locaux des rez-de-chaussée, comme celui d'Ardi, sont proposés avec un logement à l'étage. En effet, cette offre, intitulée SOHO, pour "small office, home office", a pour visée d'attirer des commerçant·es et des entrepreneur·ses dans le quartier, à la fois pour y habiter et pour leur activité professionnelle¹⁴. Au cours d'un entretien réalisé avec Leila, une des employées d'Ardi au moment de notre enquête, celle-ci m'a en effet dit que Rania habitait en haut du local. A quelques mètres d'Ardi, un des locaux abritent l'entreprise gestionnaire de cette offre, la SAS SOHO, une entreprise à l'initiative de la Régie immobilière de la ville de Paris, ayant pour mission la maîtrise d'ouvrages de logements sociaux.

Chapelle International n'est qu'un parmi les divers projets urbains réalisés ou en cours de réalisation aux alentours de la Porte de la Chapelle¹⁵. En effet, sur l'avenue éponyme, des chantiers sont en cours pour l'ouverture d'un nouveau site du Campus Condorcet, qui servira notamment de lieu d'enseignements de départements de sciences humaines et sociales de l'université Paris 1 Panthéon Sorbonne¹⁶. Un peu plus loin sur l'avenue, l'Adidas Arena a ouvert ses portes en février 2024¹⁷. Ce stade de sport, dont la réalisation s'inscrit dans les projets de construction d'infrastructures sportives à l'occasion des Jeux Olympiques 2024 de Paris, a des capacités d'accueil allant jusqu'à 8000 personnes. Il accueillera notamment les événements de Basketball et de Handball des JO. L'été 2024 annonce ainsi une forte affluence dans le quartier, accompagné de dispositifs sécuritaires renforcés. D'autre part, au cours de notre enquête, des travaux d'élargissement des trottoirs, de végétalisation et de création d'une piste cyclable sur la rue de la Chapelle faisaient des alentours d'Ardi un paysage urbain toujours en chantier.

¹⁴<https://www.aorif.org/idees-neuves/habitez-la-ou-vous-travaillez-soho-small-office-home-office-dans-le-18eme-arrondissement-de-paris/>

¹⁵ Annexe 2

¹⁶<https://www.campus-condorcet.fr/fr/actualites/le-campus-condorcet-devoile-son-projet-situe-porte-de-la-chapelle>

¹⁷https://www.lemonde.fr/sport/article/2024/02/11/paris-2024-inauguration-enthousiaste-pour-l-adidas-arena-la-nouvelle-salle-de-la-porte-de-la-chapelle_6216018_3242.html

Ainsi, ce quartier, autrefois associé à la “colline du crack”, a depuis connu des mutations urbaines, économiques et sociales fortement liées à l’augmentation des appels à projets d’aménagement urbain en préparation des Jeux Olympiques 2024. En novembre 2019, les groupes sociaux marginalisés, aux vulnérabilités multidimensionnelles - psychologiques, résidentielles, matérielles, administratives - qui habitaient le quartier, notamment dans des campements, ont été délogés de force par une opération policière¹⁸. La logique urbaniste sous-tendant les projets de “revalorisation” et de “requalification” du quartier de la Porte de la Chapelle a eu pour effet l’expulsion de groupes marqués par des formes de désaffiliation sociale. De ce fait, les nouvelles infrastructures construites ou en cours de construction ainsi que l’augmentation progressive des prix de l’immobilier participent d’un processus de gentrification. Le prolongement des projets urbains dans la zone de la ZAC de la Gare des Mines-Fillettes ainsi que l’arrivée prochaine d’une population étudiante participeront également à ce processus.

Ainsi, on peut inscrire l’activité professionnelle du restaurant Ardi dans ce processus de transformation urbaine, ou de nouveaux groupes sociaux, davantage dotés économiquement et culturellement, s’installent ou travaillent dans le quartier. Les mutations sociales en cours rendent néanmoins compte d’une phase transitoire qui ne donne à voir que certains des éléments du paysage urbain abouti que se représentent notamment les urbanistes et la ville de Paris. Ainsi, la rue de la Chapelle abrite encore des commerces dits communautaires et d’autres de restauration rapide:

“On doit être le seul restaurant dans le coin tu vois, c’est pour ça qu’en général les gens qui viennent ils viennent pour Ardi parce qu’en fait sinon y a personne qui vient traîner à Porte de la Chapelle pour aller au restaurant quoi tu vois”¹⁹.

Ainsi, la communication par les réseaux sociaux jouent un rôle important dans la stratégie publicitaire d’Ardi. Toutefois, des personnes des alentours viennent aussi y manger. certain-es travaillent dans les entreprises de maîtrise d’ouvrage qui participent à la transformation urbaine du quartier. À un service du midi, des collègues de travail discutaient des concours de leur entreprise pour l’obtention d’un chantier pendant qu’ils attendaient leur commande à emporter. Ce sont souvent des “habitué.es” du midi. D’autre part, Rania,

¹⁸https://www.lemonde.fr/culture/article/2020/09/05/a-la-porte-de-la-chapelle-une-gentrification-olympique_6051069_3246.html

¹⁹ Entretien avec Leila

habitant le quartier, a eu le souci de nouer des relations de voisinage. En évoquant cela, Leila dit:

“C’est le type de quartier où t’as pas non plus mille trucs, j’veux dire que dès que t’as un nouveau truc qui ouvre tu connais, et t’façon c’est que des amis de Rania, fin ouais ouais y a tout le monde qui la connaît tu vois”

De cette manière, l’intention de Rania est aussi de faire d’Ardi un “commerce de quartier”, élément qui peut entrer en obstacle avec l’occupation des logements de “Chapelle International”. En effet, il reste encore un nombre significatif de logements non habités dans les grandes tours qui forment le quartier. Les rues du quartier sont occupées en journée comme des lieux de passage davantage que la manifestation d’une vie de quartier”.

En face d’Ardi se trouve une structure de premier accueil pour demandeurs d’asile (SPADA). Les baies vitrées du restaurant donnent à voir la file d’attente des demandeur·euses d’asile. Certaines fois, des personnes attendant viennent boire un café à Ardi, pouvant s’asseoir à l’intérieur du restaurant si celui-ci n’est pas rempli de personnes venant pour y manger. La plupart du temps, ces personnes prennent toutefois un café à emporter. D’autres fois, certain·es viennent pour y demander un verre d’eau. Nous n’avons vu, à aucun des moments de notre présence sur le terrain, les personnes ayant rendez-vous à la SPADA venir s’attabler pour manger à Ardi.

En effet, les prix des plats varient de 5,5 à 11,5 euros pour les entrées, de 15 à 18 euros pour les plats et de 4,5 à 8 euros pour les desserts²⁰. Les manières d’être et d’agir des client·es rendent compte d’une fréquentation du lieu par des groupes sociaux dotés de certains capitaux culturels et économiques. En d’autres termes, Ardi ne semble pas fréquenté par les classes populaires.

B- L’intérieur d’Ardi : matérialiser la Palestine

A l’intérieur du restaurant se trouve une salle principale composée de six tables de deux places, quatre tables de quatre et une table de huit. La cuisine est séparée de cette salle par un frigo d’exposition et un meuble à étagère, servant à la fois de caisse et de support des objets mis en vente. Une autre cloison en bois délimite la salle de l’accès aux toilettes. Au

²⁰ Annexe 4

plafond carrelé est accroché un système lumineux artisanal fabriqué par Rania et sa famille, composé d'une dizaine de lampes à demi sphériques pendant du plafond et éclairant la pièce de lumières chaudes. Sur les différentes étagères ainsi que sur un meuble se trouvent des livres écrits en anglais, en arabe et en français: poésie palestinienne, essais politiques, notamment publiés par l'éditeur français La Fabrique, livres de cuisine palestinienne, bandes dessinées de Joe Sacco. Peu de personnes font usage de ces livres. Nous n'avons vu que deux femmes, à des services du midi de semaines différentes, en train de feuilleter un des livres mis à disposition.

La décoration du lieu se compose de plusieurs éléments de représentation de la palestinité²¹. On peut trouver des formes culturelles patrimonialisées, comme des tissus ornés de *tatreez*, art de la broderie palestinienne - inscrit au patrimoine culturel immatériel - , du savon de Naplouse, de la vaisselle d'*Al Khalil* (Hébron). Ces objets sont également mis en vente²². La vaisselle en céramique d'Hébron, dont Anes nous explique qu'elle provient d'une même famille d'artisans aujourd'hui exilés en Jordanie, est par ailleurs utilisée dans le service de certains plats. Matérialiser la Palestine peut ainsi renvoyer à des représentations "muséifiées" de la culture. En effet, représenter la "palestinité" passe aussi par des objets légitimés en tant que patrimoine culturel par des institutions telle que l'Unesco: donner à voir la culture palestinienne tend ainsi à se conformer aux politiques de promotion et de conservation du patrimoine labellisé.

Des photographies décorent également les murs et les étagères, représentant des personnalités publiques palestiniennes, à la fois des militant.es, comme Leila Khaled, militante du FPLP²³ et des artistes, comme le réalisateur Elia Suleiman. Sur un mur en particulier, un grand cadre, représentant la journaliste Shireen Abu Akleh - tuée le 11 mai 2022 à Jénine par un soldat de l'armée israélienne, se trouve en position centrale, entouré de photographies de tailles moindres représentant les journalistes documentant la guerre à Gaza post-7 octobre : Plestia Alaqad, Wael Dahdouh, Bissan Owda, Mo'taz Azaiza. Ainsi, les changements dans la composition des objets du lieu prennent aussi pour critère l'histoire conjoncturelle, sélectionnant des éléments dont le sens s'actualise dans le présent. En plus des photographies des journalistes gazaoui.es, ajoutées en décembre 2023, un drapeau

²¹ Annexe 8

²² Annexe 7

²³ Front populaire de libération de la Palestine

palestinien a également été ajouté, marquant davantage le lieu. Dans l'entretien pour *Les Répliques*, Rania dit:

« Je me suis beaucoup tue pour préserver Ardi, c'est-à-dire qu'avant j'étais activiste, j'étais vraiment sur le terrain, je faisais des tribunes, j'écrivais des textes, ma voix était entendue, et en fait la question palestinienne est tellement taboue, assimilée malheureusement à l'antisémitisme ou à pleins de choses négatives en fait, au terrorisme que je m'exprimais plus en fait »

Ainsi, la période post-7 octobre a également généré chez Rania le désir d'une plus grande participation dans la mise en visibilité de sa palestinité. Cela s'est également actualisé par la décoration du lieu, qui faisait écho à la guerre à Gaza et qui prenait un registre davantage axé sur les figures de la résistance palestinienne. En effet, les photographies représentaient exclusivement des artistes palestiniens avant d'être accompagnées, après le 7 octobre, de personnalités militantes.

La matérialité du lieu se reconfigure donc au gré de l'actualité politique. Les objets en vente ayant le plus de succès rendent également compte de cet élément. En effet, les *keffiyeh*, écharpe au motif noir et blanc devenu un des emblèmes de la résistance palestinienne, des *tote bags* représentant une pastèque sur un fond en motif de keffiyeh ainsi que des autocollants au couleur de la Palestine où est écrit : "Pro-palestinian city"²⁴ sont les objets les plus vendus, tel que le déclare Rania sur le compte instagram d'Ardi, annonçant de nouvelles commandes face aux demandes des client·es. En effet, à l'heure du service du midi, certain·es client·es viennent exclusivement à Ardi pour l'achat d'un *tote bag* ou d'une *Keffiyeh*.

Enfin, la musique participe également au marquage symbolique du lieu. Des chants glorifiant la résistance palestinienne, comme *Ounadikom* d'Ahmed Kaabour, sont diffusés au côté des titres aux sonorités *pop* de l'artiste Elyanna ou Saint-Levant. Anes nous indique que tous les titres sont issus de la playlist "Palestine is Ardi", créée par Rania sur Spotify, et diffusée lors de tous les services.

²⁴ Annexes 7 et 9

II- Analyse des groupes et des personnes : des rapports différenciés au restaurant

A- Les client·es

Il y a environ 35 places dans le restaurant, qui est souvent plein : il faut normalement réserver avec Rania via whatsapp, la veille ou le matin, et nous sommes témoins à plusieurs reprises de personnes qui ne peuvent pas manger faute de place. En combinant nos observations, nous pouvons affirmer qu'il y a parmi les client·es une nette majorité de femmes et de personnes jeunes (entre 20 et 35 ans environ), ce qui est aussi vrai pour l'équipe salariée. La majorité des client·es semble venir par groupes de deux ou trois, avec des liens qu'on devine souvent amicaux. On note aussi la récurrence de groupes intergénérationnels, avec la présence d'enfants en bas âge accompagnant leurs parents ou de personnes âgées venus avec leurs enfants adultes (les liens familiaux étant énoncés dans les termes d'adresse). Autrement dit, Ardi semble se présenter comme un lieu propice aux rencontres amicales et aux retrouvailles familiales, dans une ambiance souvent présentée comme "familiale" et "agréable" lors de nos échanges avec les client·es.

a- Une typologie de de la clientèle selon la fréquentation du lieu : habitués, occasionnels et "nouveaux"

Une première distinction entre les client·es pourrait se faire en fonction de leur familiarité à Ardi et de la fréquence à laquelle ils s'y rendent, faisant ainsi la distinction entre ceux qui viennent pour la première fois, ceux qui s'y rendent pour des occasions exceptionnelles et les habitué·es.

Les personnes qui viennent pour la première fois et avec qui nous avons pu discuter nous affirment qu'elles ont connu Ardi par le bouche à oreille ou les réseaux sociaux et qu'elles viennent en sachant que c'est le seul restaurant palestinien à Paris. Elles semblent donc venir spécifiquement pour manger de la nourriture palestinienne et profiter de ce cadre culturel palestinien. Elles prennent du temps à commander, à manger, beaucoup de tables commandent des desserts. Nous remarquons beaucoup de client·es qui prennent des photos et des selfies, posent des questions sur le lieu, mettent du temps pour lire la carte et choisir,

demandent où sont les toilettes... autant d'indices qui peuvent indiquer qu'elles ne sont pas familières du lieu et s'y rendent pour la première fois. Les "nouveaux" avec qui nous avons pu engager la conversation nous expliquent avoir entendu parler d' Ardi via Instagram ou par le bouche à oreille. Les discussions se font à voix basse et semblent souvent tourner autour de nouvelles familiales ou de programmations culturelles et artistiques.

Les habitué·es, apparemment moins nombreux·ses, sont repérables à la façon dont iels s'adressent aux serveur·ses (salutations, sourires, petite discussion), les endroits où iels s'assoient (souvent le canapé du fond ou la table à côté du comptoir), leur façon de se mouvoir dans l'espace (qui leur semble familier) et de commander sans regarder la carte. A deux reprises, des groupes de 3 qui semblent « habitués » arrivent en fin de service et ne commandent que des boissons, puis s'installent pour discuter assez bruyamment : ces groupes semblent donc moins dans une optique de « consommation » et paraissent prioriser la dimension sociale de ce restaurant. On peut imaginer que si ces personnes ne viennent pas que pour la nourriture, elles apprécient le cadre et le décor du lieu, la musique toujours présente en fond, l'ambiance du restaurant, ou encore les employé·es qui y travaillent. Comme mentionné dans la première partie, une partie des habitué·es travaillent dans les bureaux du quartier et commandent à emporter de manière régulière. Lors de l'entretien avec Ali, celui-ci évoque une cliente qui travaille dans les bureaux en face, se rend au restaurant au moins deux fois par semaine et commande toujours du *fattet*, le plat végétarien à base d'aubergine : elle n'a même plus besoin de commander, Ali la reconnaît et lui prépare son plat à emporter.

Enfin, il semble y avoir une part importante de la clientèle qui se positionne entre "habitués" et "nouveaux" : les bribes de conversations entendues nous informent parfois que telle cliente est déjà venue mais il y a longtemps, que tel autre n'habite pas en région parisienne mais se rend à Ardi dès qu'il y passe, que d'autres viennent de manière occasionnelle pour célébrer un évènement ou faire découvrir le restaurant à un·e ami·e. Par exemple, lors de la soirée du 16/03, deux anniversaires sont célébrés et certaines tables semblent marquer l'occasion par un code vestimentaire plus formel ou élégant.

D'autre part, la porte ouverte en permanence semble favoriser les passages d'habitués comme d'habitants du quartier et de personnes de passage : certains passent dire bonjour, demandent confirmation pour leur réservation du soir, demandent si tel article est maintenant disponible, ou demandent tout simplement leur chemin.

b- Tenues et rapport à l'espace

Lors de notre observation du 16 mars (la soirée du ramadan), nous remarquons deux hommes de tables différentes vêtus de costumes élégants, plusieurs femmes vêtues de robes couleur pastelle assorties à leur *hijab* et une femme portant un haut brodé de motifs palestiniens. Les tenues paraissent toutefois plus quotidienne lors de nos observations des services du midi. A plusieurs reprises, nous remarquons des client·es portant la keffieh, marque publique de soutien au peuple palestinien. L'une d'entre elle ne sort le sien qu'après être arrivée dans le restaurant. Cette observation peut être mise en parallèle avec le discours d'Anes pendant l'entretien, qui associe Ardi à un lieu *safe*, où l'on peut "être soi-même", où l'on peut évidemment afficher publiquement son soutien à la cause palestinienne mais aussi son appartenance à la religion musulmane sans avoir peur d'être mal vu. Il dit ainsi à propos de la clientèle :

Je pense que c'est un lieu où par exemple tu peux être une femme voilée et te sentir safe, parce qu'il y a ce cliché que les femmes voilées vont pas forcément sortir [...] et ici elles peuvent dire où elles sont. En plus tout est halal ce qui est important. [...].

c- Rapports de sociabilités

Il est intéressant de noter le décalage ressenti, dans nos observations, entre la sociabilité dont se revendique le lieu et les échanges relativement peu nombreux entre les différentes tables et groupes de client·es entre eux. L'ambiance générale, marquée par des conversations à voix basse et par des manières policées, paraît finalement peu se prêter à l'échange entre les tablées, malgré la volonté affichée sur la carte de faire d'*Ardi* un espace de rencontre :

Rien de protocolaire dans l'accueil : on bouge les tables, on se sert en boisson dans le frigo, on parle avec les voisin.es, on vient seul.e ou à 2 et on repart à 6, on se lève entre deux services pour danser la dabkeh...²⁵

Nous notons peu d'échanges de regards entre les tables, il règne une ambiance assez individuelle, brisée seulement par des moments de mini-interactions lorsque les client·es s'intéressent aux plats de leurs voisin·es ou quand iels passent devant les tables pour aller payer et échangent un sourire. Le chant des anniversaires célébrés le 16 mars rompt cette ambiance pendant quelques minutes, lorsque tout le monde chante en français et en arabe à l'unisson, avant de reprendre très rapidement.

²⁵ Annexe 4

d- Un public hétérogène, pris dans des rapports différents à la Palestinité

Les employé·es avec qui nous nous sommes entretenus ont formulé des catégories de différenciation des clients sur le plan ethno-racial notamment.

Ainsi, dans le discours d'Ali, une division revient notamment entre les "Français", qui se permettent parfois des critiques envers sa cuisine, et les autres. Il relate notamment une fois où un "Français" n'a pas aimé les baklawas : Ali a alors appelé la "boss" (Rania) qui a goûté et lui a confirmé qu'il n'y avait pas de problèmes. A ma question de savoir si les Palestiniens lui font parfois des critiques également, il répond :

Non, les Palestiniens ... les Arabes même, sont toujours contents de ma cuisine [sourire].

Il indique aussi que les "Français" prennent souvent les plats végétariens, notamment le *fattet*, qu'il prépare en plus grande quantité en prévision.

Dans l'entretien avec Leila, celle-ci emploie une autre catégorisation en faisant la distinction entre les "bobos" et les "Arabes" lorsqu'elle veut préciser le type de clientèle qui fréquente le restaurant.

La distinction entre les client·es selon une logique racialisée n'est cependant pas reprise par tous les employés. Par exemple, Anes, en parlant de la clientèle, ne fait aucune catégorisation mais insiste sur sa diversité : "il y a des gens très différents qui viennent, il y a de tout", prenant l'exemple d'une cliente, touriste chinoise qu'il a rencontré la veille et dont c'était le premier restaurant à Paris.

On peut faire l'hypothèse que cette différence de perception de la clientèle par les employé·es est liée à leur propre manière de se définir dans l'espace social et racial français ainsi qu'à leurs expériences d'interactions avec les client·es. Ces catégories sont intéressantes, car si Ali et Leila sont probablement conscients que l'on peut être à la fois "Français" et "Arabe", ou "Arabe" et "bobo", ils semblent par ces termes désigner une différence de comportement entre les clients, qu'ils attribuent à leurs position ethno-raciales dans la société.

Par ailleurs, dans nos observations, nous remarquons effectivement que certain clients semblent s'inscrire dans un contexte diasporique et se retrouver dans une culture partagée (marquée par la langue arabe, une familiarité à la nourriture proposée, le rapport à la Palestine), tandis que d'autres client·es paraissent venir davantage pour "découvrir" la culture palestinienne, avec un rapport plus distancié à cette culture et un regard qui tend parfois à

l'exotisation (visible parfois à la manière dont iels s'adressent au serveur, parlant des plats et des objets de décoration).

B- L'équipe salariée

L'équipe d'Ardi se compose d'une dizaine de personnes, dont Rania, la gérante, trois cuisiniers, et entre quatre et six serveur·ses selon les moments. Nous avons pu échanger brièvement avec Sarah, serveuse et fille de Rania, avoir un entretien informel avec Ali, l'un des cuisiniers, ainsi que deux entretiens semi-directifs avec Leila et Anes, serveur·ses.

a- Les cuisiniers

Les cuisiniers, ou “chefs” comme ils sont parfois désignés, sont au nombre de trois. Lors d'un entretien avec le plus ancien d'entre eux, celui-ci nous explique qu'ils travaillent toujours en équipe de deux, les trois se relayant de façon à avoir deux jours de weekend chacun. Si les cuisiniers sont visibles en permanence par les clients, de même que par les passants à travers la baie vitrée du restaurant, ils se situent au deuxième plan derrière le comptoir et derrière le serveur. Du fait de la configuration du lieu, ils tournent souvent le dos aux client·es de la salle, ce qui limite les possibilités d'interactions avec eux²⁶.

Originaire du Bangladesh, Ali a commencé à travailler à Ardi en 2020, ce qui fait de lui le plus expérimenté des cuisiniers. Il explique que Rania lui apprend à cuisiner les différents plats de la carte à sa manière, selon des recettes précises qu'il suit toujours à la lettre, car il est important de ne rien changer. La préparation pour le repas du midi se fait en deux heures le matin, selon un procédé bien rodé : les chefs mettent d'abord le poulet du *msakhan* (la spécialité de la maison)²⁷ au four dans du papier aluminium, le poulet met ensuite 20 minutes à cuire, pendant lesquelles ils commencent à préparer la casserole d'*idreh*²⁸, qu'ils prévoient pour une vingtaine de personnes, et le *fattet*, qu'ils préparent en plus grande quantité, pour 25 ou 30 personnes car ce plat végétarien a beaucoup de succès, notamment auprès des “français”. Les cuisiniers restent ensuite actifs pendant tout le service, préparant les assiettes en fonction des commandes. L'après-midi, ils cuisinent de nouveau pour le service du soir, en fonction des quantités restantes du midi. Ali insiste sur l'importance de ne rien gâcher et de

²⁶ Comme on peut l'observer sur la photo de l'annexe 1

²⁷ annexe 10

²⁸ Annexe 11

ne servir aux clients que des produits frais. En plus des plats de la carte, il lui arrive aussi de cuisiner d'autres spécialités palestiniennes lorsque celles-ci sont commandées par des clients pour emporter, par exemple la *makloub*, qu'il cuisine ce jour-là pour un groupe de huit personnes. Ali insiste à plusieurs reprises sur le fait que la cuisine est petite, ce qui exige une bonne organisation entre les deux cuisiniers et les serveurs, qui peuvent être jusqu'à trois en période de « rush » (le soir notamment).

b- Les serveur·ses

1) Un rythme de travail soutenu

Au cours de nos observations du midi, que ce soit le weekend ou en semaine, nous avons généralement vu un ou une serveuse assurer seul·e le service : il s'agissait généralement de Sarah, d'Anes ou de Leila. A chaque fois, nous avons pu remarquer un rythme très soutenu de leur part, marqué par les allers-retours permanents entre la salle, le comptoir et la cuisine : le serveur ou la serveuse doit en effet assurer seul·e à la fois le service et l'encaissement des client·es, qui s'effectue au comptoir. Les serveur·ses sont ainsi sollicité·es de toute part, à la fois par les client·es attablé·es qui sont en train de manger dans la salle (pour apporter de l'eau, un café un dessert), par les client·es qui se lèvent pour payer au comptoir, ainsi que par les personnes qui entrent dans le restaurant, que ce soit pour manger sur place, commander à emporter, acheter un produit ou encore demander une information. Lors d'un entretien, Leila explique qu'il s'agit d'un travail extrêmement fatigant. La configuration de la salle, peu spacieuse, semble rajouter une difficulté supplémentaire, comme nous le notons lors d'une observation le 11 mai :

J'arrive en fin de service, vers 14h30. [...] L'ambiance à l'intérieur est calme, les conversations se font à voix basses, les dernières clientes attablées finissent leur dessert et ne semblent pas pressées de s'en aller, semblant apprécier la musique douce qui se dégage des enceintes et le soleil qui tape à travers la vitre. Cette atmosphère nonchalante contraste avec le rythme rapide d'Anes, qui semble assez tendu. Il marche vite pour amener les derniers plats, puis débarrasser, et à plusieurs reprises il se cogne quasiment aux tables. La table la plus proche du comptoir le gêne manifestement dans ses déplacements, il doit à chaque fois se faufiler derrière l'angle de celle-ci pour regagner le comptoir, ce qu'il accentue par un mouvement du bassin,

faisant légèrement basculer le plateau qu'il tient d'une main au-dessus de ses épaules. Bien qu'il ne reste plus que six clientes dans le restaurant, il est constamment en action et son attention se porte tour à tour vers les clientes qui finissent de manger à l'intérieure, vers celles qui boivent un verre à l'extérieur, et vers les cuisiniers, avec qui il communique en anglais.

La lenteur du service, si elle s'explique par la configuration du lieu et l'organisation du travail, peut aussi s'expliquer par le fait que les serveur·ses, du moins ceux et celles que nous avons rencontré·es, font avec Ardi leur première expérience en restauration et doivent donc apprendre au fur et à mesure les pratiques et l'*ethos* du métier.

Afin de mieux comprendre les différentes relations à Ardi entretenues par les serveur·ses, nous allons nous attarder sur les parcours spécifiques de Leila et d'Anes, en nous appuyant sur les entretiens que nous avons pu mener avec eux, qui nous permettront ensuite d'établir quelques hypothèses et pistes d'analyses.

2) Leila

Leila, arrivée en France à 10 ans d'Egypte, a commencé à travailler à Ardi à la mi-octobre 2023. Au moment de notre entretien (18 avril 2024), il ne lui restait plus qu'une semaine avant de quitter son emploi. Son contrat était de 20h par semaine, s'occupant des services du midi du lundi au vendredi. Avant de postuler à Ardi, elle fréquentait le lieu en tant que cliente, lieu qu'elle a connu grâce à Instagram. Au moment de la soumission de sa candidature, elle cherchait un "taf alimentaire" après avoir fini un service civique au sein d'une association d'aide aux artistes exilées, où elle a rencontré Anes pour la première fois, qui fréquentait cette association en tant que stand-uper palestinien. Leila a fait des études à Sciences Po en droit et sciences politiques, spécialisée en humanitaire. Avant son service civique, elle a fait un stage auprès de Première urgence internationale. Cette expérience professionnelle a été l'élément générateur d'une rupture:

"j'ai trouvé qu'il y avait beaucoup trop de choses catastrophiques en humanitaire, en tout cas qui moi m'allait pas, du coup j'me sentais plus de faire ça, fin moi j'y trouvais pas du sens d'un point de vue personnel tu vois, en tout cas j'étais sur que j'voulais pas faire ça"

En parallèle, elle commença à avoir une activité associative bénévole régulière avec Bissai Média, un média militant antiraciste qui prend pour registre d'action l'autosupport et le *care*. S'engager dans ce média s'est fait après avoir participé à un cycle d'atelier en non-mixité, axé notamment sur la santé mentale. Le cycle s'intitulait "déconstruire pour se reconstruire" et traitait, entre autres sujets, de traumatisme intergénérationnel et de racisme intériorisé. Ainsi, s'engager auprès de Bissai fait partie d'un processus réflexif de remise en cause de l'intériorisation de certaines dynamiques des rapports sociaux de race notamment:

"tu captes qu'il y a plein de gens qui vivent la même chose que toi, mais du coup y a peut être certains qui peuvent te donner des *tips* par rapport à ci par rapport à ça, j'sais pas c'est genre une séance de psy collective mais sans psy, en fait on est tous le psy de tout le monde quoi"

Pour Leila, le processus de politisation à la question antiraciste est spécifique à son parcours, ayant connu une expérience migratoire à un jeune âge. D'autre part, elle rend compte d'un rapport de sa famille à la politique, qualifié de compétent:

"ma grand-mère a étudié la politique, fin c'est une famille qui est portée politiquement tu vois, genre très cultivée très nanana, du coup ouais c'était une famille où y avait ça de présent au-delà de juste la palestine c'est partout c'est une évidence, c'est une famille politique et politisée, du côté de mon père en tout cas, oui ça parlait politique tout le temps tu vois, que ce soit la palestine ou autre chose, ou d'autres situations. Du coup mon père c'est une personne qui suit la politique à mort, au-delà de juste le truc commun dont tout le monde parle, très renseigné tu vois, il lit beaucoup de choses, c'est très important pour lui"

D'autre part, la trajectoire migratoire de sa famille est fortement liée à l'accumulation par sa mère de titres scolaires. En effet, celle-ci est d'abord venue seule en France faire une thèse en médecine, avant qu'un regroupement familial actualise la fin d'un "mythe du retour".

Ces éléments biographiques permettent de mieux saisir la posture distanciée de Leila au sein d'Ardi. En effet, son contrat de 20h hebdomadaire lui laisse le temps d'avoir des activités non rémunérées d'écriture, non seulement au sein de Bissai Media, mais aussi dans un autre média portant sur la culture musicale du rap. En parlant de ce travail gratuit, Leila mobilise un registre de la vocation: ce qu'elle fait gratuitement, c'est "le job de [ses] rêves". Ainsi, elle quitte Ardi à la fin du mois d'avril afin de déployer des tactiques qui ont pour visée de faire rupture avec la phase transitoire entre la période étudiante et l'horizon d'un

emploi stable ayant “du sens”. Dès lors, elle voudrait faire de son expérience à Ardi le dernier “taf alimentaire” de sa vie professionnelle, pour être reconnue statutairement en tant que journaliste. D’autre part, cette posture distanciée a contribué à générer certaines dynamiques conflictuelles dans sa relation avec Rania. En effet, au sein d’Ardi, Rania valorise des rapports familiaux :

“ je reste une employée et j’ai une employeuse tu vois mais ouais, c’est comme une sorte de petite famille tu vois, c’est même quelque chose qu’elle dit souvent tu vois, ‘fin ouais, on est plus pr.. ‘fin si tu compares à d’autres relations avec un employeur oui non on est plutôt proche”

Si elle dit avoir trouvé des avantages à cette modalité relationnelle, contribuant à une relation au travail plus informelle, elle rend toutefois compte d’un travail réflexif critique sur ce type de rapports familiaux au travail :

Leila: “je trouve que ça peut être dangereux quand t’installes une relation, fin ce truc de on est une famille, comme truc de socio basique tu vois, c’est pour ça que dans ta vraie famille avec tes parents, c’est le cercle le plus dangereux socialement, vu que c’est ta famille beaucoup plus de choses peuvent se faire sous, sous le prisme que c’est ta famille donc c’est normal, tu vois. Et du coup je trouve que dans des cadres extérieurs, quand tu joues grave sur ce truc de famille, ça peut potentiellement avoir des conséquences qui, fin tu vas peut-être plus facilement t’autoriser des choses ou laisser passer des choses parce que tranquille on est une famille tu vois, mais du coup ça peut plus facilement cacher des... là le mot est fort, y a pas eu d’abus, du tout, mais tu peux plus facilement cacher des abus quand tu utilises ce truc de bah on est une famille, et du coup de ce fait ça devient plus compliqué de contrer ça tu vois, parce que quand t’es une famille tu t’autorises un peu à sortir du cadre des lois tu vois... à nouveau ça c’est mon avis personnel mais du coup je trouvais que parfois ça pouvait être un peu, un peu pas suspicieuse mais me dire, j’sais pas, où dans un même cadre plus professionnel et formel, si telle personne fait telle chose que t’estimes pas acceptable, bah en vrai tu sais que dans le cadre du travail c’est pas ok et que du coup y a telle procédure à faire pour dire non c’est pas ok tu vois, tu devrais me payer d’une telle manière, que c’est pas normal que je reste plus, mais en fait là vu que tout est famille et tout bah tu vois ça va être plus compliqué de dire non je reste pas plus longtemps t’aider si tu me payes pas, parce qu’on est “proche” non? tu vois, bah du coup ça devient plus compliqué de rendre ça formel”

Lokman “tu t’es sentie empêchée de dire certaines choses qui te gênait?”

Leila “Ouais ça devient plus compliqué parce que tu veux pas heurter la personne, vu que c’est ton ami du coup tu dois prendre des pincettes nanana des choses comme ça”

Leila rend ainsi compte d'un processus de distanciation qui s'est amorcé au fil des demandes par Rania de s'engager davantage dans Ardi, sans rémunération. En effet, Rania valorise les employées impliquées, qui donnent davantage que ce que le contrat délimite comme obligations. Les normes de valeurs que Rania tend à valoriser, appelant à un rapport dévoué des employés à Ardi ont ainsi généré une situation conflictuelle en raison de l'écart entre ces normes et la définition de Leila de son rapport à Ardi comme "taf alimentaire":

Lokman: "Après j'ai l'impression que c'est normal de chercher à juste être payé pour le travail que tu fais quoi"

Leila: "Oui mais tu te rends compte que ton employeur le voit pas nécessairement de cette manière tu vois. Le moment où y a eu le plus de tensions par rapport à ça, elle m'a dit genre "j'ai l'impression que t'aimes pas Ardi", tu vois, alors que c'est faux, j'ai tout fait spécifiquement pour travailler ici [...] on m'a reproché de prendre ça comme un taff en fait. Moi on me l'a déjà dit explicitement, genre en mode, parce que j'sais pas à un moment j'devais peut-être employer souvent le terme genre "taf alimentaire", parce que c'est ce que c'est, c'est un taf alimentaire pour moi personnellement, c'est pas mon but dans la vie d'être serveuse, et ça devrait pas être un problème, mais on me l'a reproché tu vois. Elle me disait, "Fayza (autre employée) elle adore Ardi", mais moi aussi j'adore Ardi, c'est pas parce que je donne pas l'entièreté de mon âme à Ardi que j'aime pas Ardi [...] plus t'en fais, plus t'es enthousiaste de donner tout ce que t'as pour Ardi, tu le fais quoi, mais à nouveau à la fin du jour c'est pas mon restau, genre les bénéfices ils se versent pas à moi tu vois"

Ainsi, l'investissement d'Ardi par Rania comme sa "petite maison palestinienne", où travaille également une de ses filles, a pu générer des conflits au travail en raison de représentations différenciées du lieu, investis par des affects différents. Rania justifie Ardi comme un accomplissement reliant sa trajectoire familiale à la politisation de celle-ci. On peut voir qu'il se rejoue une qualification performative de l'équipe professionnelle comme une famille, qui peut entrer en contradiction avec des postures distanciées, comme celle de Leila, où les rapports de pouvoir en jeu dans la relation salariale ne peuvent pas être, pour elle, occultés.

3) Anes

L'entretien avec Anes, mené le 30 mai 2024, nous a permis de mettre son parcours en perspective avec celui de Leila, nous permettant de dégager certaines similarités entre leurs deux expériences, qui nous amènent à formuler l'hypothèse d'un « profil » récurrent de serveur·ses à Ardi.

Anes est originaire d'Hebron, en Cisjordanie occupée. Comme beaucoup d'autres familles palestiniennes, la sienne est dispersée entre la Cisjordanie, la Jordanie où il a été élevé, et les Etats-Unis où une partie de ses proches sont exilés. Arrivé à Paris en 2016, il y a fait des études d'urbanisme à Sciences Po avant de travailler quelques années comme architecte, et a aujourd'hui la nationalité française. Pendant notre entretien, il commence par évoquer un rapport conflictuel à sa famille et une prise de distance par rapport à celle-ci suite à son *coming out* public. Il explique notamment que le statut de son père, général palestinien renommé qui a formé plusieurs groupes à la lutte armée, a rendu particulièrement difficile l'acceptation de son identité LGBT :

C'est pas évident d'être un Palestinien out, LGBT, quand ton père est général. [...] Bien sur il y a beaucoup de LGBT Palestiniens mais je sais pas si y en beaucoup qui sont out. Parce que on dit souvent que les communautés arabes sont homophobes, ce qui n'est pas toujours le cas, et à l'inverse beaucoup de communautés LGBT sont islamophobes.

Il fait part de l'islamophobie et de l'homophobie qu'il a subi en France pendant ses études et son expérience professionnelle, qui l'a conduit à arrêter son travail d'architecte : « j'ai fait un burn out en fait, mais physiquement, j'étais gelé, je voulais pas aller au boulot ». En recherchant du travail, au moment du covid, il a voulu cette fois trouver un espace où il puisse se sentir « safe » à la fois en tant que Palestinien et en tant que LGBT, espace qui n'a pas été facile à trouver. Il évoque une expérience mitigée à l'atelier des artistes en exil, « c'était un peu un zoo », qu'il a fini par quitter. Il fait beaucoup référence au 7 octobre comme une date qui a changé les choses pour lui : il n'aurait en effet jamais imaginé être serveur avant, « avec [son] orgueil de bourgeois qui a fait Sciences Po ». Mais le 7 octobre a provoqué pour lui une prise de conscience sur le fait qu'il voulait mettre en avant à la fois son identité palestinienne et son identité LGBT, tout en travaillant dans un lieu où ces deux identités soient reconnues et acceptées. C'est donc en février 2024 qu'il a commencé à travailler à Ardi, après avoir d'abord été invité par Rania à venir parler pour un événement. Il décrit une bonne ambiance au sein du restaurant, à la fois avec ses collègues et avec les client·es :

J'aime beaucoup l'attention, enfin en tout cas je l'ai, je sais pas si c'est à cause de mon physique ou quoi. Ici je peux m'entraîner pour mes spectacles, je fais des blagues. Par exemple je dis aux clients qu'ils peuvent manger avec les mains, ici c'est pas pour les toubabs, des choses limites comme ça, on peut dire ça ici les gens rigolent... Je suis très à l'aise sur la scène, et ici c'est

pareil, je suis très à l'aise quand je parle aux clients. [...] Même avec mes collègues, je peux faire des petites vidéos rigolotes.

En plus de son travail au restaurant, Anes est très investi dans différents espaces militants pour la Palestine : il est régulièrement invité pour faire des conférences. En parallèle, il développe une activité de stand up, revendiquant un « humour intersectionnel », qu'il affiche publiquement sur les réseaux. La semaine de notre entretien, il fait des aller-retours pour aller répéter au théâtre entre le service du midi et du soir. Il indique aussi que depuis le 7 octobre, il a encore plus envie de s'affirmer et de se performer comme Palestinien « queer, LGBT, fluide, princesse, salope », donnant comme exemple qu'il est allé en robe à la dernière manifestation pour la Palestine.

Au cours de l'entretien, il ressort qu'Anes considère son travail à Ardi comme le prolongement de son engagement pour la Palestine, et en cela comme un acte « totalement politique ». Il est d'ailleurs frappant que pendant l'entretien, il n'emploie jamais le terme de restaurant ni de cuisine mais décrit plutôt Ardi comme un lieu de politisation, un lieu culturel, de rencontre, de discussion et d'engagement. De même, lorsque je lui demande si pour lui *Ardi* représente la Palestine, il ne répond pas sur le plan culinaire mais plutôt sur celui de la représentation des personnes :

Oui c'est super important que je sois là en fait, dans cette vitrine, [nous étions littéralement assis sur les tables de l'extérieures à côté de la baie vitrée] , moi Palestinien LGBT out, fluide, princesse. C'est important parce que c'est que Rania et moi qui sommes de Palestine, les autres sont du Maroc, Egypte, et ailleurs. Et par exemple j'ai une collègue qui est voilée, mais on s'entend très bien. Voilà même en Jordanie, j'étais plus soutenue par des femmes voilées que par des femmes non voilées ou des LGBT. [...] Mais mes collègues sont très respectueux en fait, c'est important d'être dans un lieu safe où je peux parler de mes vacances avec mon copain.

Il semble donc que pour Anes, *Ardi* est représentatif de la Palestine parce que ce lieu se constitue comme une « vitrine » qui permet de visibiliser des identités et affiliations multiples, que ce soit le plan de l'orientation sexuelle, de l'identité de genre ou de la religion, montrant finalement l'hétérogénéité des Palestinien·nes et de celles et ceux qui affirment leur Palestinité. Pour Anes, la représentation de la Palestine ne se fait donc pas tant par la dimension culinaire ni par la dimension matérielle des objets, mais par la mise en avant de sa propre présence dans ce lieu, qui aux côtés de ses collègues, participe à mettre en avant des formes de palestinité multiples.

Si Anes n'évoque la dimension salariée de son travail à aucun moment de l'entretien, et n'adopte pas dans son discours de division entre « taff alimentaire » et vocation comme Leila le fait, cette dimension semble bien resurgir dans son quotidien. En effet, il semble souvent fatigué, presque poussé à bout par ce rythme incessant : « je fais le service ce midi, après je vais au théâtre et je reviens pour le [service du] soir, j'ai pas de pause ». Cette tension est également visible à plusieurs reprises au moment de la fermeture : un samedi, vers 15h, Anes encaisse les derniers clients quand un couple arrive et commence à s'installer. Anes leur dit que c'est trop tard, et l'homme se plaint : « on a fait une heure de route pour venir ... on est Palestiniens »... Anes leur répond sur un ton ironique « ici les travailleurs ont des droits, c'est pas comme en Palestine », soulignant qu'il ne va pas faire des heures supplémentaires pour eux. Ce que le client, qui réplique vertement, n'a pas l'air de comprendre. La scène se reproduit de manière différente un midi de semaine : une femme et son fils sont venus en voiture du 91 et arrivent plus tard que prévu, ayant eu du mal à se garer. Comme la cuisine est fermée, Anes propose à l'enfant un jus d'hibiscus et à la femme du hoummous, alors qu'elle feuillette les livres à disposition, apparemment déçue. Ils sont assez rapidement les derniers clients et elle échange quelques mots en français et arabe avec lui, on sent qu'elle cherche à établir une connivence. Anes veut fermer- il m'a dit qu'il devait partir rapidement au théâtre : « n'arrivez pas en retard la prochaine fois ! » lance-t-il d'un air agacé. Mais il ne veut pas non plus la pousser dehors, cherche à faire en sorte qu'elle se sente bienvenue : *ahlan w sahlan* (bienvenue), *ahlan* , répète-t-il plusieurs fois au moment où elle se décide à quitter les lieux.

4) Un « profil » de serveur-ses qui se dégage ?

Au cours de l'entretien, Leila décrit un “profil” de l'équipe, qui se caractérise notamment par le fait d'être Arabe et sensible à la cause palestinienne :

J'avais un profil qui correspondait au lieu et à ce qu'il dégage [...], le lieu il cherche à avoir cette vibe familiale, ceux qui travaillent là c'est des gens qui sont un peu dans le même délire, fin... on est pas tous Palestiniens [...]mais... fin que y'a que des personnes portées par la cause palestinienne et on est tous Arabes en vrai je crois... ouais y a aussi un côté je suis dans ma communauté quoi et ... c'est pas obligatoire non plus [mais] [...] ça facilite sûrement les relations.

A partir des entretiens, on peut ainsi faire l'hypothèse d'un profil « type » ou du moins récurrent des serveur·ses d'Ardi. Celles-ci sont donc plutôt des personnes jeunes, qui ont fait des études supérieures, s'inscrivent dans un parcours migratoire personnel ou familial depuis le monde arabe (d'autres employés ont des parents ou grand-parents ayant immigré, particulièrement d'Algérie), qui se manifeste notamment par une maîtrise et un usage des langues arabe, française et anglaise, et accordent beaucoup d'importance à la cause palestinienne dans leurs discours et leurs engagements. Sans être une « obligation » formelle, comme le dit Leila, cette insertion dans un contexte diasporique mêlant valeurs politiques et identités culturelles joue probablement dans la démarche qui les amènent à candidater à Ardi et à y être recrutés par Rania, elle-même proche de ce profil.

Dimension plurilinguistique du lieu

Au cours de nos observations, nous entendons régulièrement des échanges qui se font en français, en anglais, et en arabe, notamment l'arabe algérien et l'arabe shami ou levantin. Les extraits d'observations ci-dessous témoignent de l'utilisation de ce plurilinguisme.

Quelques minutes après m'être attablé, une femme vient s'asseoir à ma gauche. Elle est vêtue d'un chemisier bleu clair, d'un pantalon de costume gris et de chaussures en cuir marron. Une veste de costume grise entoure sa chaise. Pendant une dizaine de minutes, elle reste seule, attendant son amie. Celle-ci est vêtue d'un hijab blanc couvrant un bandana noir, et d'une robe ample, d'un rose clair, servant d'AbLeila. Les deux semblent avoir entre vingt et vingt cinq ans. Dans leurs discussions, la première alterne de l'arabe algérien au français, d'une manière typique aux usages bilingues de groupes sociaux d'Algérie détenteurs de capitaux culturels. La seconde semble comprendre, bien qu'elle rétorque qu'en français. A un moment, celle-ci évoquera ses « vacances au bled », dans le Rif marocain. Leurs échanges portent sur leur vie étudiante, la résidence Crous de la première, les cours à l'INALCO de la seconde. La fille au chemisier évoque également le souvenir d'une expérience, perçue comme offensante, où une personne « blanche » lui dit, pendant le mois de ramadan, « la prochaine fois, ramenez des gâteaux ».

[...]

Le restaurant s'est rempli progressivement, autant par des clients attablés que des personnes attendant leurs commandes à emporter. Parmi les groupes assis, un homme et une femme parlent également dans un mélange d'arabe shami (levantin) et de français. Les deux semblent avoir entre trente et quarante ans et portent des boucles d'oreilles. Des tatouages parcourent les bras de la première, la nuque du second. La femme porte un débardeur bleu et un pantalon noir, l'homme un T-shirt noir et un jean. Lorsque Sarah revient à leur table, la première lui demande si c'est bien elle qui part à la fin du mois d'avril. La serveuse répond négativement, que c'était Leila la concernée. Cette information avait été relayé sur le compte Instagram du restaurant, que la cliente semble suivre et consulté. A la fin de leur repas, au moment de payer, les deux personnes prennent un temps d'échange avec Sarah sur l'actualité palestinienne. La cliente évoque par ailleurs son voyage à Gaza 15 ans auparavant

Conclusion

Pour conclure, nous pouvons saisir Ardi comme le lieu d'une activité professionnelle où la restauration est centrale, sans être exclusive. En effet, Rania a pensé ce "concept store" comme une tentative de reproduction d'une forme de vie palestinienne ancrée dans son expérience intime. Ainsi, une définition de la culture palestinienne est donnée à partir de sa mémoire familiale. D'autre part, des conceptions institutionnelles de la culture, notamment celles promues par l'Unesco peuvent être reprises dans la matérialisation de la palestinité. Par ailleurs, le contexte d'observation post-7 octobre donne à voir un lieu faisant l'objet d'une visibilité médiatique : Ardi et ses acteurs et actrices palestiniennes sont pris comme figure de représentation du groupe d'appartenance dans le contexte diasporique français. Rania, tout autant que d'autres acteurs comme Anes, s'approprie cette fenêtre de visibilité pour déployer des répertoires d'action inscrit dans la lutte pour la reconnaissance de la Palestine. D'autre part, des représentations différenciées du lieu s'actualisent selon la positionnalité de ses acteurs et actrices. Ainsi, Leila inscrit son activité professionnelle à Ardi dans le registre du "taf alimentaire", des clientes et des clients travaillant dans le quartier y viennent dans un rapport ordinaire, Ardi étant un des seuls restaurants de Porte de la Chapelle se distinguant par des pratiques alimentaires non-populaires. En effet, le quartier connaît un processus de gentrification qu'il serait intéressant d'approfondir dans le cadre d'une étude longitudinale. Finalement, par la mise en présence d'acteurs et actrices portant un regard et un ancrage

différent au lieu, on peut dire qu'Ardi participe à mettre en avant des formes de palestinité multiples.

Références bibliographiques

Bibliographie

- Baron, Ilan Zvi, et Galia Press-Barnathan. 2021. « Foodways and Foodwashing: Israeli Cookbooks and the Politics of Culinary Zionism ». *International Political Sociology* 15 (3): 338-58. <https://doi.org/10.1093/ips/olab007>.
- Haddad, Élie. 2014. « Qu'est-ce qu'une "maison" ? » *L'Homme. Revue française d'anthropologie*, n° 212 (octobre), 109-38. <https://doi.org/10.4000/lhomme.23755>.
- Heacock, Roger. 2019. « La Jordanie et les Palestiniens, les meilleurs des ennemis : voyage dans l'espace et le temps ». *Confluences Méditerranée* 110 (3): 143-54. <https://doi.org/10.3917/come.110.0143>.
- Khalidi, Rashid. 2020. *The Hundred Years' War on Palestine: A History of Settler Colonialism and Resistance, 1917-2017*. New York: Metropolitan Books.
- « The Role of Food in the Movement for Palestine ». 2024. Mondoweiss. 17 février 2024. <https://mondoweiss.net/2024/02/the-role-of-food-in-the-movement-for-palestine/>.

Sitographie

“Chapelle International, un quartier innovant du Grand Paris sur 7 ha à La Porte de la Chapelle, Paris 18ème”, *France ville durable*
<https://francevilledurable.fr/realisations/chapelle-international-quartier-innovant-grand-paris/>

Compte X de Rania Talala, <https://x.com/PlatsPalestine>

Editorial Board, “Palestinian Nationalism through Anderson’s Imagined Communities: An evolution of Imperialism, Nationalism and Colonialism”, *The Yale review of international studies*, 11 octobre 2019

<https://yris.yira.org/column/palestinian-nationalism-through-andersons-imagined-communities-an-evolution-of-imperialism-nationalism-and-colonialism/>

“Habitez là où vous travaillez SOHO, “Small office home office” dans le 18ème arrondissement de Paris”, *AORIF*

<https://www.aorif.org/idees-neuves/habitez-la-ou-vous-travaillez-soho-small-office-home-office-dans-le-18eme-arrondissement-de-paris/>

Isabelle Regnier, “A la porte de La Chapelle, une gentrification olympique”, *Le Monde*, 5 septembre 2020

https://www.lemonde.fr/culture/article/2020/09/05/a-la-porte-de-la-chapelle-une-gentrification-olympique_6051069_3246.html

“Le Campus Condorcet dévoile son projet situé Porte de la Chapelle”, *Campus Condorcet*, 27 août 2019

<https://www.campus-condorcet.fr/fr/actualites/le-campus-condorcet-devoile-son-projet-situe-porte-de-la-chapelle>

Mathieu Maine, “Paris 2024 : inauguration enthousiaste pour l’Adidas Arena, la nouvelle salle de la porte de la Chapelle”, *Le Monde*, 11 février 2024

https://www.lemonde.fr/sport/article/2024/02/11/paris-2024-inauguration-enthousiaste-pour-l-adidas-arena-la-nouvelle-salle-de-la-porte-de-la-chapelle_6216018_3242.html

Specto Media, “Être palestinien, c’est déjà un acte politique en soi”, *Youtube*, décembre 2023

https://www.youtube.com/watch?time_continue=679&v=oaltSZo5gYM&embeds_referring_uri=https%3A%2F%2Flesrepliques.com%2F&source_ve_path=Mjg2NjY&feature=emb_logo

Note personnelle : Elsa

J'ai trouvé cette expérience de terrain au sein d'un restaurant à la fois difficile et intéressante dans la mesure où notre position de clients-anthropologues, sujets au rythme et horaires imposés du restaurant, a rendu quasiment impossible l'observation participante et diffère en cela des autres expériences de terrain que j'ai pu avoir. Si l'observation était au départ facilitée par notre position de client·es (on est assis, on a le temps pour regarder ou écouter ce qui se passe autour de nous, prendre quelques notes discrètement, sans paraître « suspect » ni déranger le cours des choses), elle s'est trouvée très vite freinée par cette même position, qui nous empêchait d'accéder à des discussions prolongées avec les personnes du terrain, que ce soit les autres client·es ou les employé·s. Autrement dit, il a été facile de se mettre dans la position du client, mais beaucoup plus difficile de sortir des attentes qu'on attache à cette position, dans le sens où on n'attend pas d'un·e client·e qu'il ou elle pose des questions, observe tout ce qui se passe, reste après le service, etc. Pour accéder à des informations plus poussées que les premières observations flottantes, il a donc fallu développer des stratégies visant à se rendre disponible et à saisir la moindre opportunité d'entamer une conversation, mais aussi parfois à les provoquer en prétendant ne pas comprendre ou connaître quelque chose.

Si nous avons d'abord été accueilli·es avec une relative froideur quant à notre projet d'enquête, j'ai été surprise de voir que mes relations avec les serveur·es ont rapidement évolués vers un lien plus chaleureux et informel. Celui-ci est probablement lié à la proximité d'âge avec Sarah et Anes, mais aussi à une provenance sociale et une expérience commune du milieu étudiant parisien, tout en étant favorisé par le fait qu'iels me reconnaissaient d'une fois sur l'autre. Avec Ali, la relation s'est plutôt jouée sur une reconnaissance et le fait que je m'intéresse à son travail, ainsi que d'un facteur "chance" car j'ai pu entamer la conversation lors d'une courte pause qu'il faisait dehors. Cette reconnaissance était toutefois relative et j'ai plusieurs fois été renvoyée à ma condition première de cliente lorsque je n'étais pas venue depuis quelque temps, marquée par un retour du vouvoiement et d'un langage plus formel - c'est donc une confiance toute fragile et relative qui s'est tissée entre nous.

Le fait que je sois une femme blanche a pu contribuer à une certaine distance ou prudence à mon égard. J'ai ressenti à plusieurs moments que mes interlocuteur·ices, et notamment Anes, modifiaient leurs discours en s'adaptant à ce qu'ils supposaient être ma non connaissance du contexte palestinien et de la langue arabe. Cela se marquait de manière

subtile, par des prononciations de plats ou de lieux “à la française”, ou des traductions spontanées de certains mots en anglais ou en arabe utilisés au cours de l’entretien . Cela s’est également ressenti dans mon échange avec Ali lorsque celui-ci a mentionné les “Français” qui se plaignaient de ses plats, insistant sur le fait qu’ils ne s’agissaient pas de “tous” les Français, comme s’il était soucieux de ne pas me vexer. J’ai eu l’impression que cela avait pu jouer sur les mots employés et non employés par Anes, notamment lorsque je l’interrogeais sur ses relations avec les clients.

Note personnelle : Lokman

J’ai trouvé difficile de négocier une place confortable à Ardi. L’expérience d’observateur-client me faisait parfois me sentir comme un espion, davantage pris dans une observation directe qu’une observation proprement participante. Pour atténuer ce sentiment d’inconfort, j’ai souvent pris un livre de la petite bibliothèque d’Ardi pour le feuilleter, alternant entre cette lecture, l’écoute des conversations, le regard sur les scènes qui se jouent et les prises de notes.

Je n’ai eu que très peu de moments d’interactions avec les client·es ou les employé·es durant ma présence sur le terrain, aux heures de service. L’entretien avec Leila m’a ainsi permis de saisir quelques enjeux, à partir de sa perspective, sur les coulisses du restaurant, qui ne se donne pas facilement à voir.

La visibilité médiatique du lieu et la production de discours publics sur lui, notamment par Rania, rendait difficile l’établissement de relations de confiance avec la gérante ou sa fille Sarah. La position de Leila, en tant qu’employée quittant bientôt Ardi et distante de la logique de travail promue par Rania, a rendu le contact un peu plus facile: elle semblait moins prise dans des enjeux de communication et de représentation, n’étant pas palestinienne. L’entretien qu’on a passé montrait toutefois qu’elle pesait ses mots dans les jugements qu’elle produisait sur son expérience à Ardi. Durant notre heure d’entretien, le début était marqué par un discours ambivalent: elle soulignait l’intérêt qu’elle portait à ce lieu, à la cause palestinienne tout en le qualifiant de “taf alimentaire”; à la fin de l’entretien, elle rendait compte de manière plus approfondie certaines logiques qui l’ont poussé à moins s’investir et à se distancier du discours promue (“on est une famille”). D’autres éléments ont

participé à la plus grande facilité d'établir une relation de confiance avec elle: nous avons non seulement le même âge, mais nous avons surtout pu avoir un espace d'intercompréhension privilégié relatif à nos expériences migratoires avant notre adolescence, ayant grandi dans des pays arabes différents (Egypte / Algérie).

J'ai par ailleurs tenté de déployer des tactiques de mise en proximité, avec elle, avec Sarah comme avec Rania la seule fois où je l'ai vue, par un marquage de mon appartenance ethno- raciale. Cela s'est particulièrement fait par l'entrée linguistique, en interagissant en arabe, de telle sorte que cela amène à me considérer comme locuteur natif. Néanmoins, le contexte de fortes sollicitations du restaurant, tant par des médias que par des étudiant·es, a amené à des difficultés dans la négociation d'une place différente que celle de client.

Parfois, je trouvais aussi que le dispositif d'enquête pouvait revenir cher. J'y suis allé six fois environ, consommant au fil du temps de moins en moins pour ne pas me ruiner.

J'ai aussi eu du mal à mettre en cohérence nos données d'observation telles quelles, sans m'appuyer sur ce qui a été produit comme discours publics sur le lieu. Ce support discursif a été très utile pour saisir les écarts entre la définition de Rania du lieu et ce qui peut se passer pour des acteur·ices comme Leila. Le curseur a été quand même les représentations de Rania du lieu, telles qu'elle les exprime dans des médias, pour rendre compte de ces écarts, sans qu'une relation incarnée se soit manifesté sur le terrain, à même de rendre compte des potentiels nuances entre ce que dit Rania publiquement et ce qu'elle peut dire dans d'autres contextes d'énonciation, répondant à d'autres logiques (économiques, politiques, familiales etc.)

Annexes

Annexe 1 : Panneau en bois suspendu au dessus du comptoir



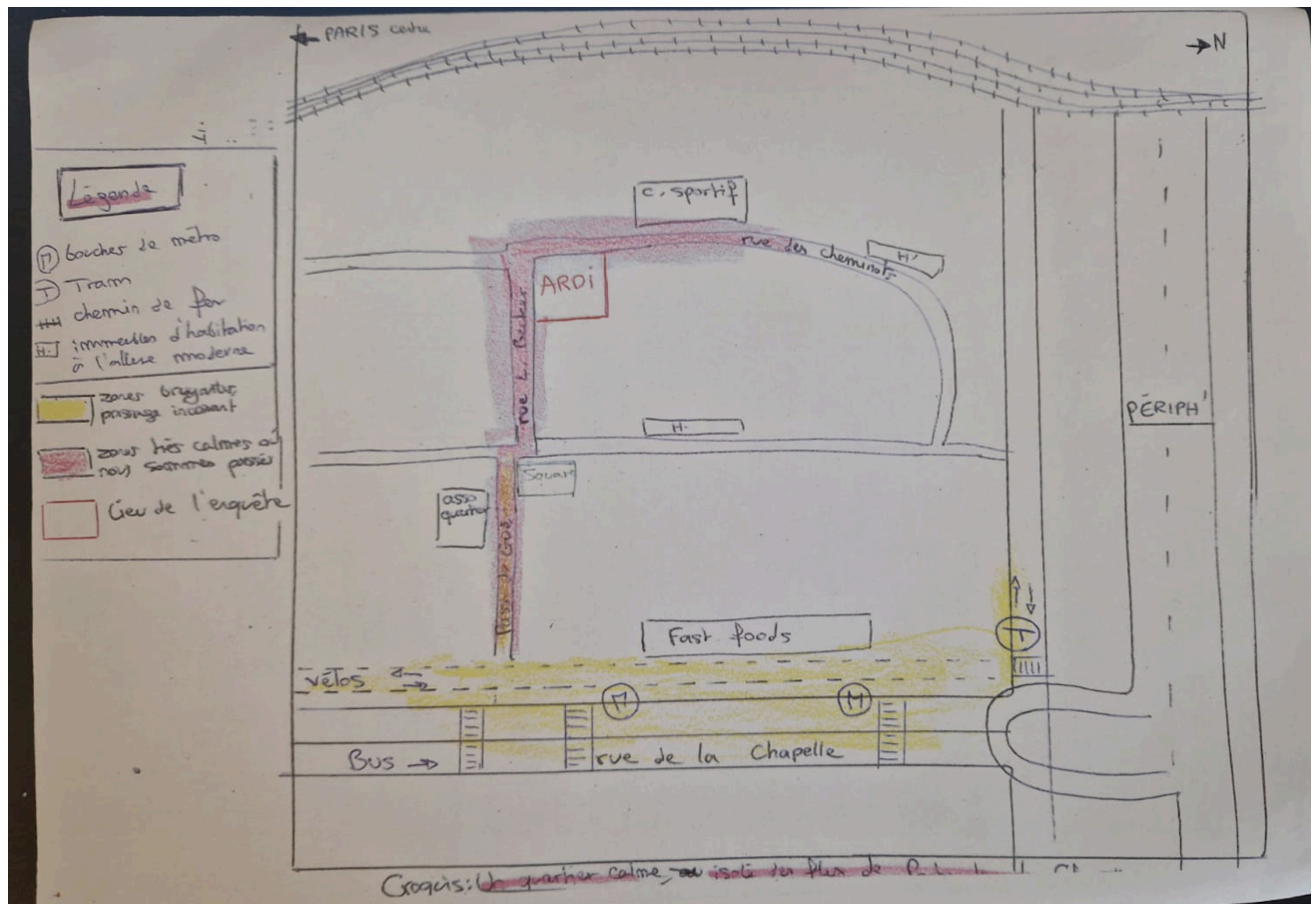
photo : Elsa Pachoud-Janody

Annexe 2 : Plan représentant les projets urbains du quartier Porte de la Chapelle

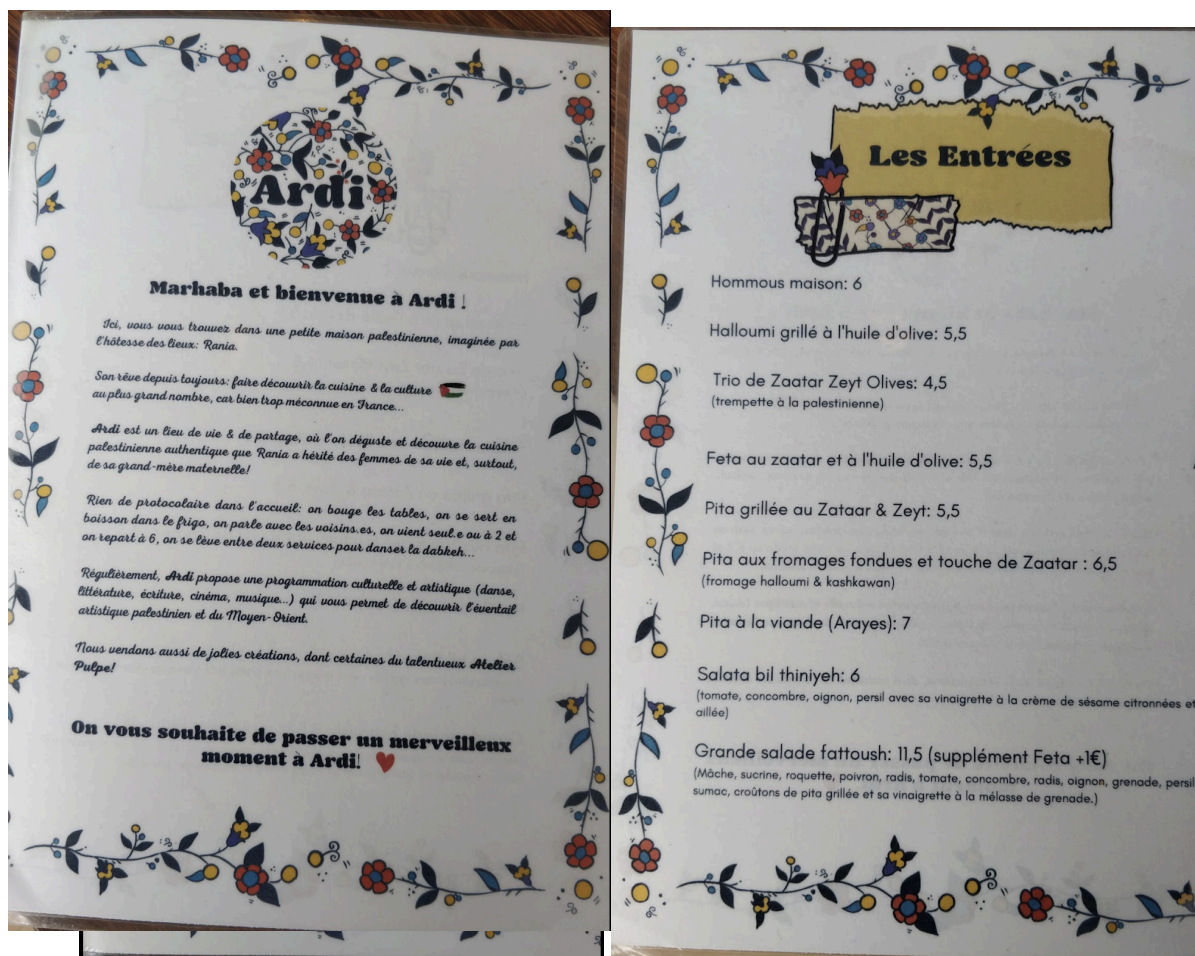


Source : Stéphanie Léonard (mairie du XVIIIème)

Annexe 3 : croquis extrait de l'observation du 16/03, "Un quartier calme, isolé des flux de Porte de la Chapelle"



Annexe 4 : menu du restaurant, incluant une page de présentation





Annexe 5 : vue de la salle depuis la porte



Annexe 6 : Vue sur la qa'da, dans le recoin à droite de la salle



Annexe 7 : Articles mis en vente



Photo : Elsa P-J

Annexe 8 : décorations murales



Photo : Elsa P-J

Annexe 9: Tracts et stickers sur le comptoir



Photos : Elsa P-J

Annexe 10: photo du *msakhan*, spécialité du restaurant



Photo : Lokman Said

Annexe 11 : photo de l'*idreh*, spécialité d'Hébron



Photo: Lokman Said

Annexe 12: bibliothèque d'Ardi



Photo: Lokman Said