

Un porte-à-faux animalier : construction délibérée, atténuation, patrimonialisation

Danièle DOSSETTO

Université Côte d'Azur, LAPCOS, Campus Saint-Jean-d'Angely / SJA3 / MSHS Sud-Est
25 avenue François Mitterrand, 06300 Nice
daniele.dossetto@univ-cotedazur.fr

Résumé : La fête patronale de Barjols (Var) comporte un « porte-à-faux » sociétal : la mise en broche d'un bœuf abattu localement auparavant et qui conserve sa tête. Le propos est de regarder 1) la réduction de ce porte-à-faux par ceux qui en ont hérité alors que le bœuf ainsi traité est essentiel à la fête et qu'il en a fait la notoriété ; 2) son élaboration calculée dans le premier tiers du XXe siècle ; 3) l'éventuel et problématique inventaire des savoir-faire bouchers spécifiques comme patrimoine culturel immatériel. Au total, il s'agit de voir comment s'articulent sensibilité animalière « ordinaire » et promotion de la fête.

Mots-clés : sensibilité animalière ; tradition ; porte-à-faux sociétal ; viande ; patrimoine culturel immatériel.

An ox and its meat in a traditional festival: an intangible cultural heritage? Abstract: The traditional festival of Barjols (Var) is famous for involving a locally slaughtered ox “roasted” keeping its head. How “ordinary” sensitivity for animals and promotion of the festival are articulated? The aim of this paper is to look at 1) those who inherited this tradition in a society loving animals; 2) the first third of the 20th century when that tradition was created; 3) the butchers and the possible inventory of their specific know-how as an intangible cultural heritage.

Keywords: sensitivity for animals; tradition; meat; intangible cultural heritage.

Introduction

Une certaine logique assied subtilement le devenir de fêtes traditionnelles sur des qualités qui les constituent, qualités au nombre desquelles entre la donne animale. Certaines propriétés de l'objet festif se transforment en atouts, en « stimulations » pour un développement ou une action culturelle. En Provence où s'est situé l'examen, l'intérêt ambiant pour le mouton (présent un peu partout) et le cheval (parmi les animaux favoris de notre société) fait prospérer (Dossetto, 2024), ou se propager par emprunt de consensuelles fêtes ovines ou équines (ou à la fois ovines et équines). Mais les caractères objectaux sont tout autant aptes à entrer en ligne de compte pour détourner d'une valorisation ou orienter vers une adaptation visant à réduire leurs connotations dissonantes ; chacun sait que les jeux taurins sont obstinément discutés, et combattus par leurs détracteurs. La sensibilité à l'animal est un facteur de changement qui opère aussi bien dans un sens que dans l'autre, par dation d'impulsion directe ou par création de discordances (sinon de discordes) incitant au changement (Dossetto, 2019). Cependant, le traitement « politiquement incorrect » d'un bœuf dans la fête patronale de Barjols (Var) – Saint-Marcel, qui célèbre le 17 janvier l'évêque de Die et la translation de ses

reliques vers 1350 – présente une remarquable complexité évolutive. Le point focal en est un animal empalé avec sa tête, fondateur d'une célébrité qui naît dans les années 1930.

Cristallisation contemporaine, les pratiques bovines résultent d'un développement progressif à partir d'un germe remontant au XIXe siècle : de loin en loin, un bœuf qui déambule puis qui est consommé pendant la fête. Elles ont été construites alors qu'une sensibilité aux animaux était déjà bien formée (Agulhon, 1981 ; Pelosse, 1981-1982) et qu'à Barjols comme ailleurs, l'abattoir (« tuerie », *tuadou*) avait été rejeté à la périphérie urbaine (parcelle choisie en 1832). Cette formalisation aura à être évoquée pour apprécier les comportements présents ou les rapports fondamentaux qui unissent la fête et une sensibilité à l'animal diffuse, banale – « animalière » –, davantage qu'organisée, militante, – « animalitaire ». Observer le sort des rugueuses pratiques barjolaises à notre époque de vive sensibilité aux animaux n'est en vérité pas neuf (Dossetto, 2001), mais l'interrogation est renouvelée par un désir local que la fête soit inventoriée comme patrimoine culturel immatériel.

Un bœuf dans une fête patronale

Que ce soit au présent, au rythme d'un an sur trois, ou à l'échelle historique, la participation bovine à la fête se présente comme une excroissance (Dossetto, 2002a, 2004a).

Le programme festif annuel d'aujourd'hui répartit sur deux jours (16 et 17 janvier ou week-end le plus proche du 17 janvier) des éléments plus ou moins généraux, ou plus ou moins répandus dans le Var : manifestations religieuses répétées (offices, processions) ; démarches honorifiques (« aubades » aux principaux représentants de la localité) ; séquences ludiques inégalement suivies (retraite aux flambeaux et feu de joie avec farandole générale, spectacles folkloriques, bals, loto etc.) ; tirs au tromblon constituant « bravade » ; commensalité (apéritifs, repas offert aux nombreux acteurs invités, banquet terminal). En outre, la Saint-Marcel se signale par des « tripettes » ou sautilllements de joie dont la forme canonique est attachée à l'église et à des complies et qui, désormais, prennent place un peu partout après s'être étendues à la procession dans les dernières années du XIXe siècle et à la grand-messe dans le premier tiers du XXe (Figure 1). La variante bovine procède par adjonctions diverses car l'animal entraîne d'autres surplus : présidence de la grand-messe par l'évêque ; séquence anticipée pour nommer un « capitaine de ville » (réisseur de « bravade ») et son état-major ; « prise des armes » par les mêmes puis, après un déplacement, bénédiction des armes ; gardians à cheval.

Étiologie voulant (*infra*), des tripes – bovines (gras-double) ou ovines (pieds-paquets) – sont consommées en grande quantité, que la fête soit célébrée sous une variante ou sous l'autre. Sous cette forme ou autrement, la consommation de bœuf est phénoménale (repas familiaux à base de tripes et de daube, « plat du jour » dans les restaurants, barquettes de gras-double pour pique-niquer, conserves de tripes emportées en souvenir). Les années où un bœuf est empalé, ses tripes (dont le temps de nettoyage est désormais perçu comme dissuasif) ne sont pas traitées, et la viande a trois destinations. Une partie (filets et faux filets non pesés, 30 ou 40 kg de daube) sert au banquet qui termine la fête (association organisatrice ou Amis de saint Marcel, notables, chorale...). La plus grande quantité est répartie en portions ou « paquets » dont l'emballage mat introduit un certain hasard dans la répartition (don aux notables ou aux participants principaux – 1 kg ou 1,5 kg selon leur importance ; vente à tout un chacun, concrètement à des habitants – 1 kg). La « part des bouchers » est constituée, d'un côté, d'un morceau de viande que chacun d'eux choisit en préparant les « paquets », de l'autre, d'abats, de la tête (utilisée en daube), de la queue. En amont, la Saint-Marcel a mis en évidence, non la réalisation bouchère proprement dite, mais – ce qui suffit à créer une rupture avec les habitudes de notre société – la continuité entre animal et viande.



Figure 1. « Tripettes » exécutées par les danseuses de l'Académie provençale (Cannes) auprès de la rotissoire. Négatif sur verre (1930), Agence Meurisse, BNF, référence bibliothèque 73430 A.

De bouchers abatteurs à un bœuf exempté d'abattage

Le 16 janvier ou le samedi est la journée du bœuf vivant. Décoré (« habillé ») aux couleurs de la Provence (rouge et jaune), il traverse la localité en marchant pour être béni puis, au terme de son parcours, abreuvé cérémoniellement, deux stations agrémentées de « tripettes » (danses). Son escorte est composée de ses conducteurs (Figure 2) qui, par la blouse qu'ils ont endossée, le désignent comme un animal de proximité « paysanne », et de bouchers dans la tenue professionnelle desquels se profile son destin. Le lendemain matin, apparaît la broche garnie. Après avoir circulé sur un char hippomobile (« camion », « char » décoré), elle est

déposée sur une rôti soire provisoire auprès de laquelle, l'après-midi, se déroule un spectacle folklorique. Pour l'installation de la broche sur la rôti soire, les bouchers sont accompagnés d'un cuisinier en toque qui sale la carcasse – le corps – à grands gestes et d'enfants vêtus en marmitons qui la (le) lardent avec ardeur. Le troisième jour fait place à la coupe (produisant des quartiers) et la découpe (détail) ; la confection des « paquets » et la vente interviennent dans la foulée. Le banquet écoulant l'autre partie de la viande se tient le dimanche de la même semaine (neuvième jour).

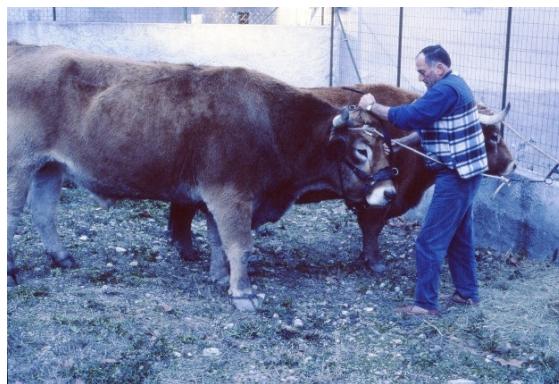


Figure 2. Un bœuf pour parader, en attente avec son compagnon, en 1998. Son futur conducteur, l'éleveur gardien du bœuf de consommation, choisit, juste avant qu'en soit fait la toilette, le bœuf de parade, qui est encore avec son compagnon. Cliché Danièle Dossetto, numérisation Christian Champaloux.

Jusqu'en 1992-1995, la fête ignore ostensiblement le hiatus habituel entre les animaux choyés, « aimés si fort », « représentants » de la gent animale – généralement des animaux de compagnie –, et les animaux « mangés », « représentés » – à vocation de rente (Digard, 1998 : 156). De plus, comme les modalités d'embrochage exigent un corps chaud, le bœuf est abattu à Barjols. Alors qu'au quotidien « la viande change, [qu'] elle échappe aux bouchers-abatteurs », une fois tous les trois ans, la Saint-Marcel la remet totalement aux mains des professionnels barjolais. Ceux-ci figurent de la sorte parmi les « derniers témoins du rôle qu'exerçaient les bouchers dans la société rurale [...]. Ils faisaient le lien entre le vivant et le mort, que l'organisation contemporaine dénie. Ils apprenaient à leur clientèle que, pour manger de la viande, il faut d'abord tuer des animaux. Mais surtout ils incarnaient cette réalité, ils la rendaient imaginable » (Delavigne, 2012 : 133-134). Différemment pour ceux qui ont encore connu l'abattage comme pratique ordinaire ou pour leurs cadets plus tard venus à la boucherie, la Saint-

Marcel renoue avec le stade révolu du métier « complet » (ou à peu près car le bœuf, tout au moins avant le dédoublement dont il va être bientôt question, n'a pas toujours été choisi par un boucher). Toutefois, la transparence est dosée.

Même si, non bouchers, un ou deux Amis de saint Marcel sont délégués à l'abattoir, l'action que le bâtiment abrite n'intéresse guère quiconque. En pratique, « il faut deux hommes pour qu'aucun ne tue vraiment » (Vialles, 1987 : 50) ; l'un anesthésie le bœuf, l'autre le saigne si bien qu'ils partagent la responsabilité de la mise à mort. Dans l'escorte où ils défilent entre professionnels, ces protagonistes ne sont guère repérables. Avantage du nombre, la fonction fatale est diluée entre tous les bouchers dont le groupe s'ouvre d'ailleurs à des enfants comme pour « innocenter » (je reprends un mot de Noëlie Vialles) davantage les agents de l'abattage. Au reste, la mise à mort en soi ne crée pas de tension symbolique. Celle qui a progressivement surgi tient au braquage du projecteur festif sur l'animal vivant.

Outre l'emphase sur le bœuf le premier jour de fête, une habitude s'est développée dans le troisième quart du XXe siècle. Retenu plus ou moins longtemps à l'avance – parce que, dit-on, la disparition du labour attelé a raréfié les bœufs dociles –, et hébergé à proximité de Barjols par un éleveur, l'animal destiné à la fête attire à la ferme des visiteurs peu nombreux, mais pour des venues se multipliant au fil des semaines. L'anonymat de la boucherie ordinaire est rompu et, en 1989, un

surcroît d'émotion suit la fréquentation du très apprécié Pilon qui, plusieurs années après, est toujours rappelé avec tendresse. En trois fêtes d'affilée soit en six ans en comptant l'émotion supplémentaire de 1989 comme déclencheur, le dédoublement du bœuf festif s'installe. Accidental d'abord (1992), il est rendu définitif la fois suivante et il fait retrouver aux consommateurs festifs la posture de « carnivores candides » (Cegarra, 1999 : 47) qu'ils ont au quotidien.

Un autre bœuf pour la broche

Depuis 1995, une substitution rompant la continuité bouchère est programmée. Tandis que le bœuf qui défile vivant ne gagne plus l'abattoir, le relais est assuré par un autre, et l'éleveur gardien se prend à rêver au complice extraordinaire que Pilon serait devenu pour la parade s'il avait vécu trentenaire plutôt que de mourir à l'abattoir à quatre ans. Au contraire, arrivé le samedi matin, découvert en début d'après-midi, « habillé » sans que, faute de temps, le traitement de son poil puisse entrer dans cette toilette, et repartant le soir, le bœuf d'aujourd'hui est réduit à sa prestation. Il retourne à ses « verts pâturages » (*sic*) avec son compagnon habituel, venu aussi à Barjols afin d'éviter à la paire qu'ils forment d'être séparée trop longtemps. La fête nécessite trois bêtes pour que « le » bœuf – au singulier conservé dans le programme et dans le langage courant – s'incarne désormais dans deux individus entre lesquels la ressemblance (race, couleur...) n'est pas recherchée ; ne sont pas davantage voulues des différences physiques qui rendraient patente la substitution de l'un par l'autre.

Tous deux sont bénis en rappel d'un bovin salvateur de famine que l'étiologie du culte patronal et des « tripettes » met en abyme. La bénédiction du bœuf de parade est administrée en

présence du buste reliquaire de saint Marcel, sur la place de l'église où la foule se presse ; le texte est lu et chanté (français), et le geste bénisseur est renouvelé ; la séquence, qui vient après la bénédiction « des armes », est suivie de « tripettes » – la fête publique se poursuit à l'identique de ce qu'elle était au temps d'un bœuf unique (Figure 3.a). La bénédiction de la bête de consommation (observée en 1998) a lieu dans une étable (une autre année, à l'extérieur de celle-ci), sans élément mobilier évocateur de saint Marcel (Figure 3.b) ; en plus du curé et de l'éleveur gardien, cinq personnes seulement (dont le président des Amis de saint Marcel) sont présentes ; le texte est lu et parlé, et le geste bénisseur unique – la viande sera toujours bénite et une photographie serait éventuellement probante – ; il n'y a pas de « tripettes ». Malgré tout, la succession des deux animaux ne recouvre pas le partage habituel des fonctions entre « représentant » choyé – ce qu'est certes le bœuf paradant et quittant Barjols indemne – et « représenté » consommé. Le bœuf dont il sera fait de la viande n'est pas seulement cela. Il est en quelque sorte aussi, on le verra, devenu « représentant » des bêtes à viande.

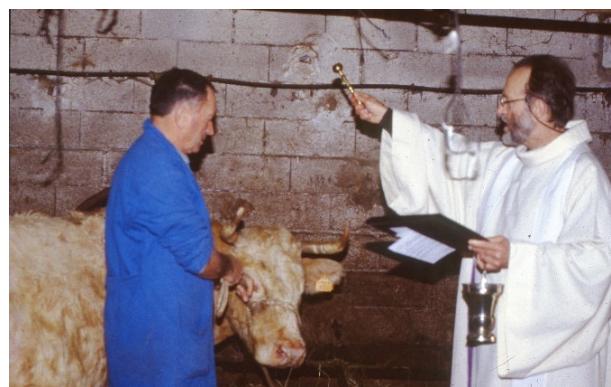


Figure 3. Bénédiction du ou des bœuf(s). – a) À gauche, en 1954, au temps d'un bœuf unique, place de l'église avec l'invocation éphémère de Saint-Antoine en plus de Saint-Marcel ; cliché P. Soulier, MuCEM, inv. 1954.23.15. – b) À droite, en 1998, dans l'étable, bénédiction du bœuf de consommation ; cliché Danièle Dossetto, numérisation Christian Champaloux.

La permutation de deux bêtes n'est pas réductible à un relais sur le chemin de l'abattoir. Rien n'exclut désormais, quand un mâle a paradé, que la viande de « bœuf » produite dans la fête provienne en réalité, comme dans la boucherie ordinaire, d'une vache, ou, ce qui revient au même, que la broche soit garnie d'une génisse. Cette probabilité au gré des occasions d'achat éloigne un peu de l'étiologie, mais n'entame pas la finalité bouchère.

En revanche, une autre nouvelle issue virtuelle interfère avec elle alors que s'accroît la disproportion entre la masse de viande extraite d'un bœuf de taille variable et la quantité nécessaire. En 1998 par exemple, vu la part réservée pour le banquet, le nombre et le poids croissant des « paquets », et une carcasse pas très grosse, la vente est supprimée. De toute manière, la Saint-Marcel distingue de plus en plus le bœuf déambulant sur pieds et l'ingrédient à la base de la consommation festive, mais une évolution supplémentaire s'amorce, en tout cas pour le banquet terminal. De la viande d'une bête de boucherie passant par le tournebroche, un glissement s'esquisse vers de la viande de boucherie tout court, susceptible de s'ajouter à celle du bœuf embroché. S'y ajouter seulement car autant la séparation de la consommation carnée et du bœuf festif est maximale avec les tripes, autant, avec cette viande supplémentaire, le stade de l'appoint ne peut pas être dépassé afin que perdurent le protocole de la rôti soire et la satisfaction, aussi bien dans le banquet qu'à domicile, de consommer de la viande rare qui en provient.

De l'animal dans le bœuf empalé : *statu quo formel*

Bien que la participation de deux bœufs pour en figurer un permette de retrouver le hiatus ordinaire entre un animal connu vivant et la chair soumise à la consommation, les manières festives perturbent toujours le rapport habituel des intéressés à la fabrication bouchère car la création de viande est affectée par le traitement immédiat de l'animal abattu c'est-à-dire par la présentation en broche qui en décide.

Dans la boucherie courante, la production d'un corps exsangue ou « désanimation », et l'élimination de l'appareil biologique évocateur ou « désanimalisation » sont précipitées ; un « vide », un « innommé » séparent la mort et la carcasse

Objectivement, un surcroît à la quantité produite dans la fête pouvait être prévu quand il existait un animal unique. Cette ressource n'est pourtant apparue qu'après le dédoublement du bœuf ou plutôt après l'introduction d'une bête à viande dans les procédures. Bien que l'animal en broche soit pourvu d'un contour, d'une unité corporelle, il est devenu aussi anonyme que ses homologues « informes » du commerce courant, vendus en morceaux sinon en barquettes. Comme eux, il est sans origine ou antériorité connues, non seulement pour la globalité des habitants, mais même parmi les responsables de la fête. Il en va comme si le maillon d'un bœuf festif au destin exclusivement boucher avait permis de s'interroger sur la possibilité d'un complément de viande ordinaire.

Cascade de conséquences à part, l'infléchissement qui distingue le bœuf de parade et le bœuf à viande tient de la « mise en conformité » ; il réduit les aspérités émotionnelles comme le maniement de la poudre est euphémisé dans les fêtes armées (Dossetto, 2014). A ce stade, il serait tentant de croire que des héritiers d'usages contrariant plus ou moins des « valeurs » partagées, pacifisme ou attention aux animaux, se plient à en gommer ce qui les rend dérangeantes. Ils estompent plutôt. Réalité avérée aussi dans les fêtes armées, l'adoucissement ne lève pas toutes les dissonances. La Saint-Marcel continue d'afficher autrement la succession de la vie et de la mort animales. Elle le fait depuis à peine plus d'un siècle par des modalités de mise en broche qui introduisent une complication dans le processus boucher.

(Vialles, 1987 : 47-48). La fête suspend cet enchaînement boucher ou plutôt elle joue sur lui afin de créer une forme inusitée. Dans un premier temps, la « désanimalisation » est réduite à l'éviscération, au dépouillement du corps, à la section des pieds arrière et à la suppression de la langue afin de laisser passage à la broche. La tête ainsi que les pieds avant, rabattus sur les cornes, sont conservés et ils gardent leur peau. Le bœuf sur la rôti soire tient « de » l'animal et « de » la carcasse bouchère (Figure 4). Ce cumul ou cet entre-deux est exposé une journée (char du transport, rôti soire), après quoi la production de viande reprend son cours.



Figure 4. Le bœuf sur la rôtiſſoire selon des modalités qui ont fait la célébrité de la Saint-Marcel. – a) À gauche, bestialité du bœuf en broche avec sa tête non dépouillée. – b) À droite, émotion enfantine : au crépuscule, la fête finie, les deux aînés de trois garçons attardés devant la rôtiſſoire (un vient de partir) ont défié le plus jeune de toucher la tête intacte du bœuf avec cette comparaison : « c'est comme un cheval ». Clichés Danièle Dossetto, 1998, numérisation Christian Champaloux.

L'« authentification » d'un tel embrochage par le passé n'est pas tentée par les acteurs. Fixée à la charnière des XIXe et XXe siècles, l'étiologie de la fête assied les « tripettes » à la fois comme des sauts de joie – ce qui est conforme à l'étymologie – et par du gras-double préparé pour un banquet commémorant la venue providentielle d'un bovin en période de famine : qu'il y ait du bœuf au moment de la Translation suffit. D'ailleurs, la première photographie de la rôtiſſoire garnie (1894) montre un corps étêté ; qui ne connaît ce cliché à Barjols ? Mais une carcasse animalisée a porté la fête à la célébrité et elle a mobilisé ou mobilise des savants, des journalistes, des visiteurs ou touristes qui sont 25 000 les années de célébration avec bœuf au lieu de 15 000 sinon, chance économique pour une localité de 2 500 habitants ayant perdu les tanneries qui l'ont fait vivre et fierté par ailleurs : grâce à son bœuf, la Saint-Marcel est une des trois fêtes provençales les plus célèbres malgré le handicap de se situer en janvier. Les modalités d'embrochage entretiennent l'intérêt extérieur pour la fête ; elles s'imposent aux habitants comme allant de soi ; le passage par la rôtiſſoire donne de l'épaisseur au menu du banquet terminal et au bœuf abattu ; il ajoute aux extraordinaires « tripettes ». Sensibilité animalière ou pas, le *statu quo* formel a des mérites. Que soit mis sur la rôtiſſoire un autre bœuf que celui du premier jour ou d'une appropriation individuelle par la fréquentation de la ferme paraît une actualisation, un compromis bien mesuré entre respect des façons héritées et de la réputation de la fête, et respect d'un animal ou des animaux.

La forme qui veut ainsi toujours de la « bête » dans la carcasse sur rôtiſſoire n'a pas davantage que le parcours emphatique du bœuf vivant (bénédiction, abreuvement) les cent-cinquante ans de continuité qui

acquièrent un droit de maintenance et il suffirait à des détracteurs de regarder de près les photographies publiées à Barjols pour s'en persuader. Mais des défenseurs de la cause animale n'ont guère matière à réclamer malgré l'opiniâtreté dont ils peuvent faire preuve ailleurs, comme récemment à Eyragues (Bouches-du-Rhône) à propos d'un jeu taurin.

Aussi dite « taureau à la corde », la « bourgine », *bourgino*, est généralement disparue, mais en 2014 (images dans R., 2014), le village d'Eyragues se prévaut ou croit pouvoir se prévaloir du siècle et demi de pratique pour jouir d'une exception. Passant outre, plusieurs associations à vocation animalitaire obtiennent une interdiction en justice et, malgré une manifestation « taurine » et une pétition de 17 000 signatures, le recours en appel confirme le premier jugement. Bien que pourvues d'une moindre ancienneté, les procédures dans la Saint-Marcel sont à l'abri d'une contestation aussi efficace. Des contempteurs parviendraient difficilement en effet à ériger en argument de maltraitance la forme donnée à un bœuf mort.

Conventionnelles et vagues, les éventuelles prises de parole animalitaires apportent aux habitants la confirmation flatteuse d'une singularité remarquable plutôt qu'un sentiment de menace, et ce ne sont pas elles qui ont conduit au dédoublement du bœuf. Cette adaptation s'est imposée par l'effet d'une sensibilité animalière « ordinaire » qui met les habitants au diapason de la société globale. Tout au plus pourrait-on dire, avec Anne-Marie Brisebarre (1998 : 186) traitant de l'Aïd, que les champions de la cause animale et leur rare critique des pratiques barjolaises créeraient, sans risque, un « autre rituel » si elle devenait plus systématique.

Porte-à-faux hérité, construit, renouvelé

Une chose est de montrer la continuité de la vie et de la mort d'un animal dans une fête productrice de viande. L'exagération festive voulant que défile un bœuf, qu'il soit bénit et abreuvé cérémoniellement etc. avant de le consommer a fait poindre une gêne dans une société ayant changé (éloignement par rapport aux animaux de rente ; tendance à une alimentation moins carnée ; sensibilité plus grande que jamais aux animaux). La pratique héritée devient créatrice de dissonances sociétales : situation ordinaire d'un « porte-à-faux » suivi par un amendement presque nécessaire, quasi salutaire (Dossetto 2014, 2019). Ainsi le bœuf n'est-il pas seulement dédoublé. Une certaine publicité accompagne le recours à une bête à viande.

Autre chose est l'allure du bœuf en broche. Dans l'entre-deux-guerres où les pratiques sont retravaillées, quelle est la part du désir de heurter pour mieux attirer les regards sur Barjols ? Quelle est celle d'une recherche de sens liant les « tripettes » et une quelconque participation bovine réputée (à tort) ancestrale ? Quelle encore est la part d'une provocation anticléricale quand, dans le « Var rouge » où se situe Barjols, l'« archaïsation » et l'exotisation du bœuf servent les velléités municipales de laïciser la Saint-Marcel ? Les motivations des uns ou des autres sont sans doute mêlées et confuses (Dossetto, 2001, 2002a, b, 2004b), mais les faits sont parlants. En deux ou trois fêtes est élaborée une forme allant à l'encontre de la sensibilité animalière : renoncement à l'illusion culinaire des débuts (le bœuf n'a jamais cuit) ; apparition d'une carcasse bestiale ; supplément parallèle de visibilité pour le bœuf vivant ; publicité relative à l'animal et thématique de la réminiscence antique et sacrificielle. Un « porte-à-faux » est produit à dessein, peaufiné.

La fête de 1924 fait figure de charnière. La « promenade triomphale du bœuf » est annoncée dans les mêmes termes qu'en 1912, mais elle gagne en visibilité par son accompagnement musical et un abreuvage (cliché) en fin de parcours vers l'abattoir. La différence vient surtout des arrêts « idéologiquement » connotés. En 1912, le maire s'était fait plusieurs fois photographier auprès de l'animal (et la municipalité avait généreusement subventionné les festivités). En 1924, tandis qu'auparavant il ne croisait pas le clergé, le bœuf, par sa bénédiction, change de statut (et la fête est privée de crédits publics). Surgie en 1912, la conservation de la tête est réitérée et, les deux fois, les pieds avant semblent rapportés sur les cornes. Par ailleurs, par la réclame d'un habitant lettré, le

thème sacrificiel s'amorce. La démonstration de la continuité entre vie et mort animales est un fait acquis, et, au bœuf suivant, le renom de la Saint-Marcel devient national.

En 1930, un bœuf est programmé parce que la fête, grâce à sa célébration en janvier, ouvre l'année commémorant le centenaire de Mistral, événement qui lui apporte des visiteurs bienvenus. Mais, la décennie qui commence cultive l'exagération et elle est imaginative. Il est donné un rythme régulier, alors quadriennal, à l'animal. En 1934, à l'arrière d'une voiture, un panneau de réclame circule sur la côte pour attirer les touristes en villégiature. En 1930 et 1934, le bœuf vivant fait lui-même la promotion de sa mise à mort en parcourant les routes de Marseille à Barjols couvert d'un drap qui annonce (où il annonce) son destin en gros caractères : « Je serai tourné à la broche ». Cette énonciation brutale de l'identité de l'animal et de sa viande coïncide avec les dernières mises au point du bœuf mort. Des « tripettes » à l'abattoir sont exceptionnelles (1934), mais le dépôt de la broche sur la rôti soire en est définitivement accompagné. Non seulement la bestialité du bœuf empalé fait désormais l'attractivité de la fête, mais la rhétorique de la réminiscence sacrificielle se propage. Le clergé s'alarme. *L'Illustration* organise un reportage. Le scandale couve. Rompt délibérément avec le rythme quadriennal, la dernière fête bovine de la décennie a lieu en 1939 et elle est placée sous la responsabilité des Amis de saint Marcel dont l'association (1939, déclaration en 1949) se forme pour contrer un autre projet associatif, centré sur le bœuf. La décennie du folklore et du changement d'échelle est aussi celle de la concentration sur l'animal et de l'emphase mâtinée d'érudition.

L'esprit des années 1930 perdure ou resurgit en 1954, peut-être parce que le principal organisateur de l'année (le tambourinaire luthier barjolais Marius Fabre, 1909-1999) était déjà actif dans la décennie d'avant-guerre, peut-être aussi dans le but d'accroître l'intérêt de chercheurs venus du Musée national des arts et traditions populaires/MNATP. Plusieurs faits sont exceptionnels et certaines façons bovines particulièrement spectaculaires ou troublantes. L'exagération portant sur l'animal mort s'accroît d'une plus grande sollicitation des regards sur l'animal vivant. Celui-ci fait trois sorties dans les rues avant la fête *stricto sensu*, censément pour le préparer au bruit des tromblons, en réalité sans profonde raison technique puisque l'absence de ce préambule aujourd'hui ne

compromet pas une bonne prestation. L'arrière-train de la bête morte est mis en valeur de manière sans doute unique (« On conserve à l'animal le sexe [...]. Les remarques émises par l'assistance sont nombreuses bien sûr, notamment quand le sexe de l'animal retombe de côté et d'autre à chaque tour de broche – Marcel-Dubois 1957 : 22 et 32). Par ailleurs, qui veut peut observer les bouchers en action. Sauf pour l'assommage (je me fie à la couverture photographique de Pierre Soulier, MNATP), l'abattoir est en libre accès de telle sorte que la saignée, l'embrochage et ultérieurement la décollation et la coupe du bœuf ont des témoins nombreux. Les photographies montrent de jeunes adultes penauds et effarés, des enfants hagards, des visages choqués et figés. Une quarantaine d'années après, l'existence d'un tel public est oubliée ou paraît invraisemblable aux responsables locaux.

Sans qu'à la fin du XXe siècle, il soit renoncé à la présentation bestiale de la carcasse et à sa violence symbolique, la continuité de la vie et de la mort animales n'est plus affichée comme auparavant. Le porte-à-faux du téscopage de la bête et de la viande sur la broche s'exerce sur un animal inconnu. La substitution d'un bœuf à un autre tend à diminuer le malaise sourd des décideurs et de leurs proches, à limiter la démonstration de la

réalité bouchère en exemptant de mort l'animal côtoyé vivant. Un porte-à-faux n'est pas proprement déterminant, mais il tend à infléchir le devenir de l'objet qu'il affecte en amenant la réduction des aspérités symboliques qui le constituent. Celui de la broche provoque le « relais » animal dans le chemin vers l'abattoir.

À identité de forme sur la rôtissoire, changement de sens par le dédoublement du bœuf. Même si, plusieurs années après son instauration (j'ignore si la situation est plus nuancée aujourd'hui), le degré d'information distingue *grossost modo* les habitants, instruits d'un abattage à Barjols, et les visiteurs et la presse, moins bien renseignés et croyant à l'acquisition d'une carcasse toute prête, l'essentiel est que, pour tous, la part bestiale perdurant en broche n'est plus faite de « la » bête connue et choyée du premier jour, mais d'« une » bête à viande. Le bœuf sur la rôtissoire garde d'ailleurs son badge d'identification bouchère et cette marque d'oreille rappelle que son porteur était depuis toujours promis à un abattoir. Elle déclare comme telle la bête de consommation, identifie l'animal festif à tous les animaux de boucherie. Elle montre en somme que la Saint-Marcel ne tue que des bœufs élevés pour l'abattoir. Tout cela a un effet qui s'apparente à un apaisement moral.

Vous avez dit « patrimoine culturel immatériel » ?

Le heurt de la sensibilité animalière est inhérent à une présentation en broche singulière et dérangeante. Exagérer ce heurt primordial ouvre l'abattoir à tous en 1954. L'adoucir par le dédoublement du bœuf en 1995 ne le conserve pas moins comme constitutif de la fête. Une interrogation est aujourd'hui celle de son rendu dans une candidature de la Saint-Marcel comme patrimoine culturel immatériel.

Une intention de figurer à l'inventaire national n'étonne pas. Elle place la Saint-Marcel dans une série régionale inaugurée par la Tarasque. En 2005, englobée dans un ensemble de « géants et dragons processionnels de Belgique, de France et des Pays-Bas », la célèbre effigie tarasconnaise a été reconnue par l'UNESCO. Cette distinction rendait à peu près inévitable, en Provence, un phénomène « boule de neige » qui entraînerait la Saint-Marcel : localement, une comparaison des réputations s'établissait vite en effet entre la fête de Barjols et celle de Tarascon. Cette dernière, par son programme et non plus par l'effigie qui en est le centre, est encore promue en 2019 quand elle intègre le fichier français du patrimoine culturel

immatériel. Plusieurs autres fêtes provençales y sont déjà répertoriées si bien que, pour finir, le projet de faire « classer » (*sic*) la Saint-Marcel est relativement tardif. Il est en fait simultané du désir d'en redéfinir le contour en renonçant, au motif de leur absence de lien essentiel à la fête, aux gardians qui y participent depuis plus de soixante-dix ans. Action « authentifiante » sur le programme et vœu de patrimonialisation sont articulés.

Le projet présente pour autre caractéristique un défaut dans l'enchaînement patrimonial, qui entre directement dans notre propos car il concerne l'abattoir. L'exception festive mettant à mort un bœuf à Barjols suppose que soit maintenu en état cet établissement désuet ne servant qu'une fois en trois ans. Il y a une vingtaine d'années, il a bien été parlé de sa préservation par le ministère de la Culture, mais cela sans suite effective (je remercie Cédric Chaillet, service régional des monuments historiques, de l'avoir vérifié). Quel sens des porteurs de projet donnent-ils à une candidature de la fête comme patrimoine culturel immatériel alors qu'aucune mesure protectrice ne bénéficie à un équipement qui en est un moyen et une condition ?

Pourquoi – ou pour quoi – la florissante Saint-Marcel aurait-elle à être inventoriée ? De l’extérieur, la réponse est double : pour les « tripettes », mais aussi pour les pratiques bovines, autrement dit pour des savoir-faire bouchers à la fois spécifiques, rares (quelques individus) et transmissibles seulement *in situ* (Figure 5.a). Mais

un cadrage sélectif ou ce zoom sont-ils compatibles avec les vues globales qu’ont de l’opération les Amis de saint Marcel demandeurs ? Afin de comprendre les réserves qu’une enquête à l’abattoir ne peut pas manquer de susciter aujourd’hui, porter le regard quelque vingt ans en arrière a son utilité.



Figure 5. Les gestes, compétences et savoir-faire des bouchers essentiels à la fête barjolaise. – a) À gauche, en 1954, les bouchers posent une griffe de maintien, la broche ayant déjà été enfilée ; cliché Pierre Soulier, MuCEM, inv. 1954.17.109. – b) À droite, préparation des parts de viande en 1998 ; cliché Danièle Dossetto, numérisation Christian Champaloux.

C'est ma quatrième fête consécutive et entre temps je suis régulièrement venue à Barjols, en particulier, la première année (1997), pour un séjour de plusieurs semaines hors saison festive afin d'effectuer des entretiens et un dépouillement d'archives. Bien que je sois ainsi connue des décideurs, pour ma première fête avec bœuf (deuxième Saint-Marcel), il ne m'est pas permis de travailler à l'abattoir ; qu'il y ait eu un antécédent d'enquête en 1954 n'est pas forcément admis, mais le refus n'est pas subordonné à ce qu'il est advenu ou non advenu à cette date. Encore une fête plus tard, le président des Amis de saint Marcel apprécie que je poursuive mes observations sur une (autre) célébration sans bœuf. Ses réticences résistent la quatrième année (2000), où la régularité du rythme bovin est rompue afin de célébrer le six-cent-cinquantième anniversaire de la Translation avec un animal et le surplus d'éclat qui l'accompagne. L'autorisation pour mon enquête à l'abattoir est emportée par un boucher (les bouchers). Je complète avec lui, pour le MNATP, la légende de certains clichés de 1954 ; il désapprouve la publication d'une vue de la saignée par C. Marcel-Dubois, mais il a soutenu ma demande. C'est lui qui m'informe du consentement finalement obtenu. Le président associatif interdira les photographies. Comme toutes les personnes présentes à l'abattoir, je recevrai du « chef des bouchers » une part d'abats. Au moment de rendre compte des faits (Dossetto, 2001), je prendrai le parti d'une écriture

qui pourrait être la même en cas d'enquête seulement orale. Et je retournerai de temps à autre à Barjols, notamment pour la Saint-Marcel sans bœuf suivante.

En 2012, quand, héritier du MNATP, le Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée/ MuCEM met en ligne les photographies de 1954, je fais connaître le désaveu local de certains clichés à l'auteur de la notule d'accompagnement. Cependant, telle qu'elle est maintenue, la diffusion intégrale de la série paraît signifier que des images difficilement « montrables » d'un autre point de vue sont autorisées sans réserve sur le site d'un musée. Sans qu'il faille pourtant systématiser les positions, cette expérience révèle des ressentis contrastés à propos des séquences ou des gestes à mettre ou pas en lumière. Indicateur indirect, elle promet des discussions dans la perspective de la candidature comme patrimoine culturel immatériel. Concrètement, un point délicat est la place de l'ethnographie à l'abattoir dans le dossier.

Lorsque me parvient, des Amis de saint Marcel, une demande d'information sur les procédures d'inventaire (2022), j'augmente les renseignements d'un avis sur l'opportunité de recueillir d'abord l'assentiment de l'Eglise en raison des « tripettes », et, évidemment, les bouchers sont aussi appelés à donner leur « soutien et consentement » validant le document de candidature. Incitant ainsi à une

prudente entente préalable entre partenaires potentiels, je suggère comme test la réflexion de tous sur les trois photographies qui, selon le modèle en vigueur, ouvriraient la fiche d'inventaire. Je me demande en fait quel choix serait fait pour illustrer le bœuf mort, soit le conventionnel cliché de la rôtissoire garnie, soit l'activité des bouchers à l'abattoir ou pendant la vente de viande.

La candidature comme patrimoine culturel immatériel accuse les difficultés rencontrées pour la recherche fondamentale. *A priori*, tous les protagonistes virtuels n'ont pas la même conception de ce qui doit être observé et, avec ou sans illustrations, rendu. Il peut être différent d'avoir accordé une enquête à l'abattoir dans un but universitaire (2000) ou d'en envisager ou accorder une dans le cadre d'une candidature imaginée sans prévoir l'impératif d'une ethnographie bouchère (prochaine possibilité en 2027). L'attention à porter

aux gestes bouchers (spécifiques) tend à diviser, mais que serait une demande de protection décrivant la fête sans ces savoir-faire qui en sont un fondement somme toute fragile ? Entre la substitution d'un bœuf à un autre et la carcasse empalée, des compétences propres seraient tenues dans l'ombre comme – ou parce que –, dans notre société, les abattoirs quotidiens sont des lieux aveugles. En contrepartie, moyennant le relais de deux bœufs dans la fête, une carcasse bestiale serait offerte sans états d'âme connexes à une patrimonialisation qui porterait de la sorte sur le résultat d'un processus boucher particularisé, lui-même ignoré : au lieu de l'« immatérialité » de savoir-faire, la réification de pratiques réduites à une forme destinée à la broche. D'un côté donc les bouchers de 1954 sur le site du MuCEM, saignée comprise, de l'autre, selon l'état du projet actuel, l'occultation spontanée d'une intervention bouchère singulière sur un animal mort.

Déclaration d'absence de lien

L'auteure précise n'avoir aucun rapport de parenté avec la famille homonyme engagée dans la fête de la Saint-Marcel sur la durée.

Références

- Agulhon M. (1981) Le sang des bêtes : le problème de la protection des animaux en France au XIXe siècle. *Romantisme* 31, 81-109.
- Brisebarre A.M. (1998) Un sacrifice rituellement correct et politiquement incorrect ? In : *La fête du mouton. Un sacrifice musulman dans l'espace urbain* (A.M. Brisebarre et al. eds), Paris, CNRS, 181-188.
- Cegarra M. (1999) *L'animal inventé. Ethnographie d'un bestiaire familial*. Paris, Montréal, L'Harmattan, 189 p.
- Delavigne A.E. (2012) La bête des bouchers, bouleversements d'un métier. In : *Animal certifié conforme. Déchiffrer nos relations avec le vivant* (B. Lizet, J. Milliet eds), Paris, Dunod, 119-136.
- Digard J.P. (1998) *Les Français et leurs animaux*, Paris, Fayard, 281 p.
- Dossetto D. (2001) Produits carnés, sensibilité animalière et tradition. Les bœufs festifs de Barjols (Var). *Etudes rurales* 157-158, 141-158.
- Dossetto D. (2002a) Un bœuf dans une fête patronale. Longue durée, enjeux locaux, laïcité à Barjols (Var). *Provence historique* 210, 497-514.
- Dossetto D. (2002b) Un sacrifice à Barjols (Var) ? Exégèses et artifice. *Ethnologie française* 4, 727-734.
- Dossetto D. (2004a) « Invention » ou « forme obstinée » ? Deux exemples d'innovation festive en Provence (Barjols, Tarascon). In : *Fabrication des traditions. Invention de modernité* (D. Dimitrijević ed.), Paris, MSH, 243-259.
- Dossetto D. (2004b) Diversité des situations et récurrences, à travers restaurations et revivifications festives. La Saint-Marcel à Barjols (Var) de 1768 à 1950. In : *De la châtaigne au carnaval. Relances de traditions dans l'Europe contemporaine* (C. Bromberger, D. Chevallier, D. Dossetto eds), Die, A Die, 73-80 et 136.
- Dossetto D. (2014) Des hommes en fêtes et en armes. Analogies guerrières et formes d'atténuation. *Etnogràfica* 8-1, 53-76.
- Dossetto D. (2019) *Faits de tradition, innovations sous contraintes*, à paraître.
- Dossetto D. (2025) Hippophilie et fêtes traditionnelles. Du retour des chevaux lourds à la monte en amazone, *Anthropozoologica*, à paraître.
- Marcel-Dubois C. (1957) La « Saint-Marcel » de Barjols ». *Arts et traditions populaires* 1, 3-45.
- Pelosse V. (1981-1982) Imaginaire social et protection de l'animal. Des amis des bêtes de l'an X au législateur de 1850. *L'Homme* 21/4, 5-33 et 22/1, 33-51.
- R. J. (2014), *Passiondubiou*, <https://www.youtube.com/watch?v=lcstq05A:P8>.
- Vialles N. (1987) *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*. Paris, MSH, 160 p.