

# **Carnet de Terrain – Circuit des Olympiades Migrantour**

**UE 9 – Techniques d'enquête et d'évaluation adaptées aux  
projets touristiques et culturels**

Responsable : **Saskia Cousin**

**Emilie Carpaye**

**Hélène Fasillean**

**Cannelle Teao-Billard**

Master Pro 2<sup>ème</sup> année – Ethnologie

Mention Expertise ethnologique de projets culturels et touristiques

Paris V Descartes – Promotion 2014/2015

## Sommaire

<b>OBJECTIFS GENERAUX .....</b>	<b>2</b>
<b>MONTAGE DE PROJET : LA CREATION D'UN PARCOURS TOURISTIQUE ET CULTUREL .....</b>	<b>3</b>
1- REFLEXIONS DE DEPART .....	3
2- LE PROJET .....	3
▶ <i>La conception</i> .....	3
▶ <i>L'application</i> .....	4
<b>ENQUETE DE TERRAIN .....</b>	<b>5</b>
INTRODUCTION .....	5
VISITE 1 : VENDREDI 24 OCTOBRE 2014 .....	5
VISITE 2 : JEUDI 30 OCTOBRE 2014 .....	5
• <i>Les merveilles d'Asie</i> .....	6
• <i>Soleil d'Asie</i> .....	6
• <i>Paradis Thaï</i> .....	7
• <i>Bilan</i> .....	7
VISITE 3 : MERCREDI 12 NOVEMBRE 2014 .....	8
• <i>Discussion avec le passeur Anh</i> .....	8
• <i>Commerce cachés d'Olympiade</i> .....	8
• <i>Centre commercial Olympiades</i> .....	9
• <i>Bilan</i> .....	9
VISITE 4 : SAMEDI 29 NOVEMBRE 2014 .....	10
• <i>La Chine Masséna</i> .....	10
• <i>Partage des tâches</i> .....	10
• <i>Centre commercial Masséna et plus</i> .....	11
• <i>Commerçants et restaurateurs</i> .....	12
COURS DU MARDI 2 DECEMBRE .....	13
ENTRETIEN DU JEUDI 4 DECEMBRE 2014 .....	14
ENTRETIEN DU VENDREDI 5 DECEMBRE 2014 .....	16
ENTRETIEN DU SAMEDI 6 DECEMBRE 2014.....	17
VISITE DU SAMEDI 6 DECEMBRE.....	25
COURS DU MARDI 9 DECEMBRE .....	25
<b>COMPTE RENDU FINAL .....</b>	<b>27</b>
CONSENSUS ET LIMITE DE TRAVAIL DE GROUPE .....	27
PROTOTYPE .....	27
<b>ANNEXE – PHOTOS DE TERRAIN .....</b>	<b>29</b>
VISITE 2 : JEUDI 30 OCTOBRE .....	29
VISITE 3 : MERCREDI 12 NOVEMBRE .....	31
VISITE 4 : SAMEDI 29 NOVEMBRE .....	32
ENTRETIEN : VENDREDI 5 DECEMBRE .....	33
VISITE : SAMEDI 6 DECEMBRE .....	34

## Objectifs généraux

Dans le cadre de cette UE de Techniques d'enquêtes, après la formation théorique sur le développement de projet, notamment muséal, nous avons été confrontés à un cas de terrain. Il consiste à la production d'un projet touristique et culturel, dans le cadre d'un partenariat avec le programme Européen Migrantour, le voyageur Bastina et le Musée de l'immigration, sur des balades/circuits urbains, incluant une valorisation culturelle et touristique de l'immigration, dans des quartiers délimités de Paris. Le tout en binôme avec des futurs guides en formation au Musée de l'histoire de l'immigration (autrement qualifiés de « passeurs »). C'est à travers un échange entre les cours à l'université, en présence de tous les passeurs et étudiants, dirigés par Saskia Cousin, référent universitaire et Stefan, coordinateur du projet que ce sont déroulés les réunions et les entrevues pour chaque secteur. Deux éléments sont distinctifs dans chaque groupe de quartier : les étudiants, qui sont le support pour la méthode d'enquête, et la recherche bibliographique, et les passeurs qui sont les relais sur place, connaisseurs aussi d'un savoir sur leurs quartiers ou ayant un intérêt sur leur quartier.

La consigne à la base était de choisir un quartier particulier parmi 4, d'avoir le même nombre d'étudiant que de passeurs, si possible pas au dessus de 4 personnes, et de travailler sur les thématiques de la mode et de la frontière sur ces quartiers, parce que celles-ci font parties des expositions nouvelles du Musée de l'immigration.

Tout a été chamboulé, adapté et repensé au final pour pouvoir correspondre à tous les acteurs du programme : aussi bien à propos du nombre de personne, que des nouvelles orientations des thématiques en fonction des goûts de chacun, mais aussi des consignes (parfois réajustées) des commanditaires. Ce travail, en collaboration avec les passeurs, s'est matérialisé par un prototype de visite qui n'est pas fini, du moins pas à nos yeux, et qui mérite qu'on y passe plus de temps, et qu'on le travaille en profondeur. Ce n'est qu'une ébauche du terrain riche des quartiers « d'immigration ».

Nous avons fait le choix du 13<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, selon notre intérêt à chacune, pour les cultures asiatiques. Choix orienté principalement pour l'inspiration culinaire qu'il a suscité, c'est aussi par les connaissances préalables que nous avons, que nous nous sommes décidées. Par expérience personnelle auprès d'une communauté asiatique, par l'écoute de musique typique d'Asie du Sud Est, par la fréquentation du quartier pour acheter des produits exotiques, ou encore par l'expérience de voyage en Chine, le quartier asiatique du 13<sup>ème</sup> nous inspirait particulièrement. Zone riche de part ses appartenances multiples et ses magasins nombreux, il a été particulièrement ardu de se focaliser sur un thème, sans tomber dans la banalité et sans effacer toutes les possibilités proposées par les passeurs.

## Montage de projet : la création d'un parcours touristique et culturel

Nous sommes devant la chaîne de production d'un produit touristique dans lequel nous nous intégrons, la commande initiale est de participer à l'élaboration de circuit touristique dans les quartiers de la ville de Paris, avec l'aide de personnes ayant des liens avec les quartiers auxquels ils s'intéressent, soit par leur résidence, soit par leurs liens culturels avec le site. C'est donc la création du produit entre universitaire et passeurs motivés.

Notre travail suit alors les étapes de la mise en place du circuit, par les enquêtes, la conception, la mise en application. Toutefois, nous avons été influencés tout au long de ce processus, par des changements de directives, des adaptations face à l'arrivée de nouveaux passeurs, et des évolutions sur la conception finale du produit face à cela.

### 1- Réflexions de départ

Pour commencer, un certains nombres d'interrogations s'imposaient à nous :

- ▶ Quoi ? (objectifs du projet, types de produits, de prestations, d'activités proposées)
- ▶ Où ? (localisation et situation géographique du projet)
- ▶ Comment ? (moyens humains, matériels et financiers mis en œuvre)
- ▶ Qui ? (public ciblé - Porteur du projet – Partenaires)
- ▶ Quand ? (programmation du projet)
- ▶ Le parcours devra t-il répondre à des attentes (universitaires, professionnelles...), à des besoins (touristiques, ou au niveau de la population locale, ou plus en terme de développement des territoires...)?
- ▶ Il y a t-il déjà des parcours touristiques existants ? Si oui, en quoi notre projet sera différent ?

### 2- Le projet

Ainsi, nous avons articulé notre projet autour de deux étapes majeures : la phase de conception et la phase d'application.

#### ▶ La conception

- Définition du projet et précisions des objectifs

Le repérage sur le terrain : La première étape de ce repérage a porté sur notre sensibilité et nos impressions en terme d'observation participante. Il nous fallait ensuite repérer les éléments importants du paysage (en terme culturel, en relation avec l'immigration).

Après ces premiers repérages, il fallait se poser la question de la faisabilité du projet, notamment la question des réels objectifs de Bastina... la difficulté étant, dès le départ, que les demandes n'étaient pas très claires, et à mesure qu'elles s'affirmaient (jusqu'au dernier cours de « Techniques d'enquêtes »), il fallait tous s'accorder (nous étions 8) et mettre en œuvre les éventuels changements et inclure les « demandes ».

- Étude de l'environnement

Mise en place d'une bibliographie et recherches afin de décrire globalement et dans une démarche holistique des informations (chiffrées notamment) sur l'environnement caractérisant le terrain (l'histoire, l'économie, le social, le politique, le géographique...)

- Définition de la population cible

Informations à obtenir avec le prestataire, ici en l'occurrence, Bastina Voyage. Faire une typologie de la clientèle avec une réflexion autour de la demande et de l'offre (territoire, prise en compte de la population).

#### ► L'application

- S'interroger sur les moyens matériels et techniques mis en œuvre
- La répartition des tâches de travail / Planning de travail
- La programmation du parcours touristique

Sur un plan encore plus pratique, notre travail s'est décliné en deux étapes :

1. La phase d'enquête (repérage spatial, recueil de témoignages, d'objets éventuels, travail théorique notamment avec la mise en place d'une bibliographie)
2. La production du prototype de circuit touristique

## Enquête de terrain

### Introduction

H.F : La méthode employée consiste à effectuer des relevés de terrain (diversité des produits proposés, origine des produits et des commerçants) pour répondre à la thématique alimentaire.

E.C : La première phase de cette enquête sera consacrée à l'observation participante. Lors des trois premiers rendez-vous de terrain, nous nous promenons dans les rues afin d'y observer la vie, « sentir » ce nouvel environnement, nous familiariser avec lui.

C.T : Une première approche pour connaître cet environnement nouveau pour ma part, faire connaissance avec les passeurs pour esquisser une première délimitation du thème à présenter.

### Visite 1 : vendredi 24 octobre 2014

C.T : Première visite dans le 13<sup>ème</sup>, visite d'émerveillement pour ma part. Nous avons décidé avec Emilie et d'autres étudiants de la classe, après le premier cours de présentation de migrantour, avant de faire la connaissance des passeurs, de faire un tour dans le quartier pour essayer un restaurant lors d'un déjeuner. Nous sortons à Porte d'Ivry sur le conseil de l'une des étudiantes, et nous déambulons sur la grande avenue d'Ivry à partir du métro, qui est un peu vide et sans panneaux asiatiques, plutôt bordée de grands bâtiments. Puis nous arrivons devant une succession de restaurants, et nous passons devant le grand centre commercial Olympiade, nous n'osons pas y entrer, mais les marchands à la sauvette qui sont à l'extérieur nous plonge déjà dans un monde différent des étals de fruits et légumes classiques des rues de Paris. Nous choisissons un restaurant au hasard, et commandons des plats de manière individuelle. Par expérience sur la Chine, je savais que lorsqu'on mangeait à plusieurs dans un restaurant chinois, les couverts qui étaient des baguettes étaient disposés sur une table ronde, pour que chaque invité puisse accéder à tous les plats qui sont en son centre. Encore fallait-il accepter de partager les plats, ce qui ne fut pas notre cas dans le restaurant. Mais il n'y avait personne pour nous montrer l'exemple, et puis les restaurateurs asiatiques doivent certainement avoir l'habitude des manières de tables des occidentaux, à manger un plat individuellement, avec fourchette et couteau. Nous nous quittâmes par la suite et nos pas nous menèrent vers Tolbiac. Sans entrer durant cette visite dans aucune boutique, ni centre, nous avons juste flânés dans les rues, entre les arbres et les nombreux panneaux lumineux écrits en idéogramme, avant de retourner vers nos maisons.



### Visite 2 : jeudi 30 octobre 2014

H.F : Le rendez-vous est pris à 12h avec ma collègue Emily Carpaye pendant les vacances scolaires afin d'avoir une idée générale de l'ambiance du quartier.

E.C : Je suis frappée par la présence très chinoise du quartier. Le rouge colore les allées et les caractères de ce que je devine être du mandarin se dessinent sur les écriteaux de chaque boutiques, elles aussi très nombreuses. Les gens s'activent beaucoup et les principales activités semblent être tournées vers la restauration, les courses (marchés, supermarchés, boutiques).

H.F : Nous nous retrouvons à la sortie du métro Olympiades, devant la médiathèque Jean-Pierre Melville. Devant nous le croisement des rues Tolbiac et Nationale, nous nous dirigeons

vers l'opposé en longeant la rue Tolbiac du côté des bâtiments de la bibliothèque Marguerite Durand. Le quartier est animé, il y a beaucoup de scolaires, de personnes seules (probablement des étudiants puisque nous croisons deux institutions : l'université Panthéon Sorbonne et l'École Supérieure de Journalisme). Le long de notre chemin, sur notre gauche, des escaliers de couleur rouge vif tranchent avec le paysage gris de la Dalle des Olympiades. Le quartier est bien desservi : métro, bus. Arrivées au carrefour rue Baudricourt nous continuons à longer la rue de gauche. Il y a beaucoup de tours et de bâtiments d'architecture moderne. Nous croisons le premier commerce d' "origine" asiatique : la librairie You Feng. Les caractères de l'enseigne sont en chinois. Au bout de la rue, deux restaurants vietnamiens situés côte-à-côte : Le Bambou et Pho Hoa Pasteur Saigon.

H.F : Le premier possède une double enseigne, dont l'une à néon vert afin d'être vue de la rue qui est perpendiculaire (Avenue d'Ivry). Le second, à l'angle du carrefour Baudricourt-Ivry, propose quant à lui un haut-vent de couleur jaune, ce qui est donc voyant. Face à ce dernier, sur la gauche, le collège Gustave Flaubert et en face un autre restaurant Palais d'Asie aux hauts-vents rouge et aux néons d'écriture chinoise, rouge également. Nous nous dirigeons vers la droite et croisons plusieurs commerces : des magasins de mode et de décoration, d'autres restaurants ...

Nous décidons de rentrer dans deux magasins :

- Les merveilles d'Asie

H.F : L'immeuble est en rénovation, l'on passe donc sous des échafaudages. Malgré cela, le magasin reste visible du à l'enseigne lumineuse qui fait toute la longueur de ce dernier.

On y entre afin d'effectuer un repérage des différents "souvenirs" qui peuvent être achetés. Plusieurs types d'objets sont proposés, toute cultures asiatiques confondues : poupées japonaises, porcelaines chinoises, meubles en bois, statuettes de bouddha, fausses plantes, chats portebonheur etc... Les objets en vitrine sont organisés par catégories (miniatures de lotus sur une étagère, de grenouilles sur une autre, etc...). La grande taille de la boutique et le nombre de produits proposés étant important c'est l'image "touristique" qui imprègne le visiteur ici. Celui qui entre ne recherche pas quelque chose de précis, il est là pour flâner et amener avec lui ce qui parmi ce "bric-à-brac" aura attiré son attention.

E.C : Attirés par les objets cadeaux/souvenirs artisanaux, nous réfléchissons à une façon de les inclure dans le circuit. Il y a une variété de magnifiques objets asiatiques venant de tous horizons, décoratifs ou religieux et spirituels.

H.F : Nous continuons notre chemin jusqu'au carrefour Tolbiac-Ivry, nous prenons à gauche sur l'avenue d'Ivry. A nouveau, l'on croise de nombreux restaurants d' "origines" vietnamienne et thaïlandaise, une agence de voyage spécialiste de l'Asie, une agence immobilière (dont l'enseigne comporte des caractères chinois) et une banque entre autres.

- Soleil d'Asie

H.F : Nous entrons dans une seconde boutique "souvenir". Cette dernière, en plus de proposer de la vaisselle, comme dans la boutique précédente, permet d'avoir un aperçu des tenues vestimentaires asiatiques et bijoux comme l'évoque la devanture. Cependant, une fois à l'intérieur, les produits proposés sont d'un autre ordre, se concentrant davantage sur les bols en céramique, et des "goodies" tels que des lanternes et des objets porte-bonheur.

E.C : Cette boutique semble s'être spécialisée dans la vente de bols pour la nourriture. Il y a en de toutes les tailles et de toutes les couleurs... rangés par terre et dans des vitrines, ils s'empilent les uns sur les autres. Du côté de la caisse, nous observons également une diversité

de baguettes très colorées... nous nous demandons s'il s'agit plutôt d'objet décoratifs (tellement ils sont beaux !) que d'ustensiles pratiques.

#### • Paradis Thaï

H.F : A la droite de ce magasin, attirées par le décor impressionnant par sa taille, nous faisons escale dans un restaurant le : Paradis Thaï. Puisque nous souhaitons travailler sur la gastronomie asiatique, nous nous portons donc volontaires pour tester une soupe poulet-coco et des nems.

E.C : Le décor est grandiose et la nourriture y est délicieuse. C'est aussi l'occasion d'observer (discrètement) la clientèle : un groupe de ce qui semble être des touristes sont à notre gauche tandis qu'un groupe d'habitues (vraisemblablement à cause de leurs rapports familiers avec le serveur) se situent en face de moi et derrière Hélène. L'ambiance y est festive, la nourriture semble être très appréciée. Hélène et moi déjeunons en commentant notre repas, en nous interrogeant sur les différents emprunts en termes d'ingrédients de la cuisine thaïlandaise aux autres cuisines asiatiques. Nous terminons tranquillement notre repas, et, lorsque nous nous apprêtons à payer l'addition à la caisse située à l'entrée, nous pouvons observer un groupe assez nombreux de touristes asiatiques arrivant dans un car et s'installant dans une autre pièce du restaurant : il semblerait que ce lieu soit particulièrement réputé.

H.F : En sortant du restaurant, nous poursuivons notre chemin vers la droite. Nous croisons une boutique de produits dérivés Manga Loisirs qui offre des peluches de personnages de manga japonais, des figurines, et des manga entre autres.

E.C : Nous décidons d'y entrer, poussée pour ma part par mes souvenirs d'enfance (Sailor Moon, Dragon Ball Z...). De très grandes collections de mangas, de figurines et d'objets divers (toujours à effigie de mangas) habitent les étagères. A l'intérieur de la boutique, des clients de diverses origines les observent.

H.F : En sortant de la boutique, nous apercevons, en face, une association : le Centre Chinois d'Information et Service Social.

E.C : Ce dernier est fermé, nous décidons donc d'y revenir un autre jour afin d'y prendre des informations, mais surtout pour comprendre le rôle et l'impact de l'association dans le quartier.

#### • Bilan

H.F : Notre exploration se termine ici. Il en résulte le bilan suivant :

- Le quartier chinois ne s'observe pas directement en sortant du métro Olympiades, il faut s'éloigner vers l'avenue Ivry afin de commencer à voir des enseignes en caractères chinois, thaïlandais, vietnamien etc...
- Si plusieurs restaurants se font concurrence, se sont surtout des restaurants vietnamiens et thaïlandais qui sont présents
- Les commerces tels que les agences de voyage, les agences immobilières, les associations ciblent un type de public particulier : les asiatiques.

E.C : En pénétrant le triangle de Choisy en effet, il faut longer un moment chaque « côté » pour se retrouver au milieu de la communauté asiatique. Outre la communauté asiatique, on observe aussi une population jeune, une population africaine très présente et quelques indiens vendant des CD et DVD à la sauvette.

### Visite 3 : Mercredi 12 novembre 2014

- Discussion avec le passeur Anh

H.F : Le rendez-vous est pris entre passeur (Anh) et étudiantes de Descartes (Emilie, Cannelle et moi-même). Nous nous retrouvons à 14h30 à la sortie du métro Olympiades. Anh nous attend à la brasserie d'en face : La Marquise de Tolbiac (86, rue Nationale 75013 Paris). Nous nous asseyons avec lui et discutons autour d'un café. Armées de carnets et de crayons, la discussion se centre sur l'immigration vietnamienne.

E.C : Avant de faire le point sur le parcours (déjà existant sur la dropbox, déposé par Saskia Cousin) que nous allons suivre aujourd'hui, Anh partage avec nous son histoire (sa venue à Paris, quelques mots sur sa famille) et son savoir sur les différentes vagues d'immigration à Paris. Captivées par ses connaissances, nous en profitons pour échanger sur le sujet avec lui. Nous retenons ainsi que : à partir de la seconde guerre mondiale, on a fait appel à des ouvriers chinois afin de combler le manque d'effectif des soldats partis sur le front. Il semblerait qu'ils soient d'abord venus de Wenzhou. Suite à la victoire des communistes, ce sont ensuite des vietnamiens et des cambodgiens qui arrivent en tant que réfugiés. Ce serait à partir de cette vague d'immigration que le quartier Olympiade-Massena aurait pris forme, reprenant les tours que les cadres parisiens auraient délaissés. La troisième vague d'immigration se composerait d'anciens ouvriers. Faisant venir leurs familles au fur et à mesure, la démographie asiatique explosera et fera l'empreinte du 13<sup>ème</sup>.

Nous échangeons ensuite sur les notions d'identités vietnamienne, cambodgienne, thaïlandaise... et faisons la différence entre les personnes originaires du continent asiatique mais nées en France et celles nées là-bas. Tout cela reste très théorique, comme toute question sur un sujet aussi complexe que l'identité.

Enfin, nous décidons de repartir en suivant une partie du parcours proposé sur la dropbox.

C.T : Anh fut très motivé et passionné par cette pause café sur l'histoire vietnamienne, lui-même étant né au Vietnam, ses parents résident dans la partie Nord, et son intérêt pour le quartier asiatique du 13<sup>ème</sup> de Paris s'explique par sa volonté d'apprendre plus sur ces immigrés vietnamiens en France, qui pour certains, ne peuvent pas retourner au pays.

- Commerce cachés d'Olympiade

H.F : Nous avons choisis dans un premier temps de centrer nos observations autour de l'alimentation asiatique du quartier (origines des commerçants, repérage des commerces d'alimentation et de restauration, etc). Pour notre "premier tour" thématique du quartier, Anh choisit de nous faire visiter les commerces "cachés" d'Olympiades, soit la Gare des Gobelins. Nous traversons la rue Nationale en direction du croisement avec la rue Regnault. Face au restaurant chinois végétarien Green Garden (20 rue Nationale, 75013 Paris) se trouve l'une des entrées de cette ancienne gare.

Nous partons explorer les 2 niveaux de ce qui est appelé "la gare des Olympiades". En effet, l'espace se découpe en deux :

- La gare où se trouvent les grossistes en produits asiatiques
- La halle qui sert de lieu de stockage des produits et où se situent des entreprises et des associations

Le paysage urbain est peu accueillant : couleur grisâtre, peu de vie si ce n'est les mouvements incessants des camions de livraisons. L'entrée se fait par un parking sous-terrain. Nous entrons au niveau de la gare.

Cette visite permet de relever l'utilité d'un tel lieu : il s'agit d'une plateforme de redistribution des produits asiatiques auprès des commerçants et restaurants à proximité.

E.C : Nous observons ainsi le quotidien des personnes impliquées dans le commerce du 13ème. Ce sous-sol, bien que « caché » se révèle être très dynamique. En suivant les anciens rails, nous nous rendons compte de la quantité de produits asiatiques transitant à Paris. Les quantités sont énormes et il y en a pour tous les goûts. Originaire de l'île de la Réunion dont la culture est très imprégnée de la culture « chinoise », je reconnais de nombreux produits alimentaires courants de chez moi et me rends ainsi compte de l'influence de la cuisine asiatique sur le monde.

C.T : Toutefois, on voit bien que les magasins du sous sol sont réservés à des connaisseurs, à ceux qui savent ce qu'ils veulent et généralement, qui l'achètent en grande quantité, d'où le ballet des camions, et les grosses palettes qui sont à l'entrée de chaque magasin.

#### • Centre commercial Olympiades

H.F : La sortie de la gare nous mène devant le parking du Paris Store (44 avenue d'Ivry, 75013 Paris). C'est l'occasion de poursuivre notre chemin vers le centre commercial Massena, dont l'entrée s'effectue par l'escalator situé à côté du supermarché Tang Frères (48 avenue d'Ivry, 75013 Paris). La visite se poursuit dans le centre commercial, où l'on effectue un repérage des différentes boutiques (vêtements, loisirs, souvenirs, etc).

E.C : Ici aussi, la présence asiatique est très marquée. On trouve des pharmacies, des coiffeurs, des boutiques (vêtements, souvenirs etc) un bar etc où semblent se réunir la population asiatique. Observant les activités alentours, nous nous rendons compte de la façon dont cette population s'est appropriée ce quartier.

H.F : L'on sort du côté de la dalle où des restaurants se retrouvent côte-à-côte. Il y a une cassure au niveau architectural. En effet, on observe en arrière plan les tours des Olympiades et les commerces dont le toit est en forme de pagode.

L'on se dirige vers les escalators qui mènent à la rue Tolbiac, puis débouchons sur la rue du disque où se trouve, de nouveau en sous-terrain, un autel du culte de Bouddha.

E.C : Très discrets, nous n'osons pas entrer à l'intérieur, ne connaissant pas les « règles », nous décidons de nous renseigner davantage pour la thématique « religion ».

#### • Bilan

H.F : Nous terminons notre promenade-découverte aux alentours de 17h. Le bilan de cette dernière est qu'il existe une typologie des commerces à Olympiades :

- Un espace commercial à "ciel ouvert", ce sont les commerces dispatchés sur les avenues (épiceries, restaurants etc)

- Un commerce "intérieur" : l'ancienne gare des Gobelins en sous-terrain qui est réservé aux commerçants et restaurateurs du quartier principalement

- Un centre commercial : la galerie Massena

E.C : Je retiens l'idée d'un quartier très dynamique économiquement parlant.

## Visite 4 : Samedi 29 novembre 2014

### • La Chine Masséna

C.T : Pour changer de voie d'accès de métro, puisque le métro Olympiades, et Porte D'Ivry avaient déjà été essayés, nous avons décidé d'essayer le métro Porte de Choisy qui est au bout du triangle d'or de Choisy. Le rendez vous était donné devant le Mc Donald dont l'architecture rappelle étrangement la forme des pagodes en Asie, et qui arbore des caractères chinois sur sa façade. De plus, le boulevard Masséna est beaucoup plus vivant que les deux derniers, sous les arbres de l'allée sont présents vendeurs à la sauvette de légumes et de CD, ainsi qu'une forte présence de personnes circulant d'origine asiatique. L'impression d'être à l'étranger arrive beaucoup plus rapidement par cet accès en métro que par les autres. Cela pourrait être un point de départ intéressant pour la ballade par la suite.

Nous avons décidé de nous retrouver un peu après midi, mais nous n'avions pas prévu de manger tous ensemble. Mais comme certains n'avaient pas mangé, on s'installa au grand restaurant du centre commercial Masséna, qui, avec le restaurant Chinatown d'Olympiades, sont parmi les restaurants pouvant accueillir le plus de convives sur place (environ 400 couverts). Après l'installation par un serveur qui parla aux passeuses directement en mandarin, nous y avons essayer, avec le support de nos passeuses, des boissons typiques de leurs régions respectives, une boisson au lait de soja pour Cécile (Ping), spécifique de la région nord de la Chine, assez agréable, et une étrange boisson spécifique de Canton, avec des vertues médicinales pour Siu, des graines de blé et d'autres éléments que l'on ne connaissait pas étaient mélangés à un liquide translucide qui avait la couleur du thé, il était servi froid. Pour changer des plats habituels, je m'essayai à un plat dont le nom me faisait de l'œil : la soupe Teochew. Etant donné que l'on a entendu beaucoup parlé de cette ethnie présente dans le quartier via les associations, pourquoi ne pas essayer les plats qui portent leurs noms ? Ce fut un plat mémorable que je n'oublierai jamais, une fois le plat commandé, le serveur arrive rapidement avec la soupe, puis voyant que c'était moi qui avait commandé (et non une asiatique) il dit aux passeuses chinoises que ce plat est fait à base de trippes, avec un regard un peu inquiet pour moi. Le même regard se dessina sur mon visage, mais j'acceptai le plat, puisque je l'avais commandé. Le goût fut très spécial, et les amateurs de trippes l'aurait certainement appréciés, pour ma part, ce fut difficile à terminer le plat, cela m'apprendra à choisir toute seule.

### • Partage des tâches

H.F : Le rendez-vous est pris à 13h entre passeurs (Anh, Huang, Yuan Hua, Siu) et étudiantes (Cannelle, Emilie et moi-même). Nous nous retrouvons au restaurant La Chine Masséna (96 Boulevard Masséna 75013 Paris) afin de discuter de notre circuit autour d'un repas. En effet, nous sommes nombreux sur ce projet et le quartier est trop grand pour se concentrer sur une seule thématique, nous décidons de nous diviser en groupe afin de traiter de plusieurs thématiques :

- Cannelle, Siu et Huang sur la thématique de l'architecture
- Emilie et Yuan Hua sur la religion
- Anh et moi sur l'alimentation

E.C : Nous essayons de nous organiser en partageant les thématiques. Hua me parle de l'église protestante qu'elle fréquente régulièrement et me propose de venir samedi soir à la rencontre de certaines personnes avec qui je pourrais m'entretenir. Le rendez-vous est pris.

C.T : Nous étions parties sur ces trois thématiques parce qu'elle correspondait à peu près à ce que l'on avait souligné comme étant le plus intéressant sur le quartier, et rejoignant les centres d'intérêts des passeurs. En effet, Anh est dans la restauration, Hua est un membre actif de son église, Huang (Ping ou Cécile) a fait des études d'architecture intérieure, tandis que Siu a une grande connaissance, expérience, contacts, et pleins d'idées sur le quartier, elle peut travailler sur tout, mais son sujet de prédilection reste la santé par l'alimentation dont elle a déjà une idée particulière. Il est utile de rappeler qu'à la base, nous étions trois étudiantes pour deux passeurs : Anh, qui est vietnamien, et Ping, qui est Chinoise de Beijing. Au fur et à mesure des réunions à l'université, notre équipe s'est agrandi, ce jour là, nous avions en plus Hua, chinoise amie de Ping, et Siu, une dame vivant depuis plus de 40 ans en France d'origine cantonaise. On pouvait noter alors les différences d'âge entre les passeurs, et les différences d'appartenance linguistique entre eux, car parfois, les filles, pour pouvoir mieux nous faire comprendre ce qu'elle voulait dire, s'expliquaient en mandarin (pour les 3 filles) ou en cantonnais (pour Siu et Hua) entre elles, avant de nous parler (c'était assez rare). Anh était le seul locuteur vietnamien et s'exprimait donc en français avec tout le monde. Certains avaient du mal à se décider parmi les passeurs, oscillant entre plusieurs thématiques ou se forçant à trouver des choses intéressantes sur l'autre, c'est pourquoi nous essayons d'être large possible de le choix des thématiques, puisque la méthode de l'ethnologue n'est elle pas que le sujet vient du terrain ?

- Centre commercial Masséna et plus

E.C :Après le repas, avec Cannelle, Hua & Siu, nous décidons de faire le tour du centre commercial. Nous observons les clients de boutiques en boutiques, et toujours, une vie de quartier très dynamique se meut : en dehors de quelques visiteurs, nous devinons, par leurs gestuelles, que ce sont des habitués.

C.T : Nous déambulons dans le centre commercial Masséna, Siu nous raconte que le bar qui se situe dans le hall d'accueil est le lieu de rendez vous des personnes d'origine Teochew. En effet, de nombreux hommes sont sur le bar, debout discutant entre eux, et regardant les passants. Ce qui m'avait intéressé aussi, par rapport à l'architecture, c'est le faux plafond souvent utilisé dans les restaurants chinois, d'où émane une lumière de couleur (bleu, rose, jaune, ou verte) que j'ai retrouvé dans beaucoup de restaurant asiatique que j'ai fréquenté. Etant donné que l'on travaillait sur le sujet, je fis part aux passeuses de l'idée d'aller interroger les propriétaires de restaurant afin de mieux comprendre leur aménagement de l'espace. L'idée ne venant pas seule, avec l'aide de Siu qui avait des contacts, nous avions dans l'objectif aussi d'aller interroger des résidents des tours des Olympiades chez elle, à propos justement de cet appropriation de l'espace de vie. Après nous avoir montré le dernier étage du centre commercial Masséna, nous sortons par la voie arrière du centre commercial, après être passées devant un lieu de culte protestant que nous signale Hua (et dont aucun signe extérieur ne permet de savoir pour un étranger qu'il existe une salle de prière), nous entrons dans le hall d'un immeuble de Masséna afin d'y observer les noms sur les boîtes aux lettres. Siu nous explique que pendant un temps, il peut y avoir plusieurs personnes qui cohabitent dans un même appartement en sous location, qui se connaissent soit parce qu'elles sont de la même famille, soit parce qu'elles ont la même nécessité économique de se loger avec le peu de moyen qu'elles ont sur Paris.

Puis nous nous rendons encore une fois dans le centre commercial Olympiades, nous entrons dans la boutique de vêtements vietnamien à l'intérieur, nous osons demander au commerçant du magasin pourquoi il y avait des statues de Bouddha chinois ainsi qu'un Manekineko (un chat blanc en plastique agitant la patte) japonais sur le comptoir de réception des achats. Il

nous répondit que c'était la volonté de sa mère, et qu'ils étaient vietnamien (et non pas chinois ou japonais). Les tissus présentés étaient en tulle, les vêtements qui étaient à l'intérieur, étaient spécialement faits pour les femmes, très peu de vêtements d'hommes était en démonstration sur les mannequins. C'est une farandole de couleur donc dans lesquelles nous nous plongeons, les tissus sont brodés de fausses pierres brillantes, rendant les robes du plus bel effet. On note toutefois une nuance dans la découpe des robes vietnamiennes et chinoises, les robes vietnamiennes sont longues et possèdent un pantalon sous la tunique (ce n'est plus vraiment une robe alors) tandis que les robes chinoises, d'origine mandchoue, se reconnaissent par leur col Mao serré par des boutons, et dont les tissus sont plus soyeux.

Lors du Nouvel An chinois, qui a lieu aux alentours de février, ces robes sont mises à l'honneur, tout autant que les danses du lion et du dragon faite par les garçons. La marche débute par ailleurs à partir du temple-parking en dessous du centre commercial Olympiades.

Par la suite, nous nous dirigeons vers l'Association des Teochew de France qui se situe à droite de la place des Olympiades, avec deux enfumoirs majestueux à l'entrée. Nous tombons par hasard pendant la cérémonie bouddhique, et un Monsieur nous interpelle pour savoir si nous étions ces « nouveaux touristes » et si nous pouvions repasser un peu plus tard pour respecter les horaires de prières qui a lieu tout les après midi. En fait, juste avant notre passage, un groupe de personnes qui avaient l'air de faire une balade, était mené par une asiatique. Nous interpellons ce Monsieur Lü qui nous donne beaucoup d'informations sur les statues présentes dans le temple et sur lui. Il habitait dans le 13<sup>ème</sup> avant, mais désormais, il réside dans la banlieue, cependant il revient de ce que l'on a compris assez fréquemment dans la zone pour participer à cette association des Teochew et par respect familial pour le bouddhisme, il tenait à nous préciser qu'il restait malgré tout très scientifique dans sa manière de voir les choses. Une petite anecdote nous amusa : lorsque l'on fait une offrande ou une prière aux dieux, les encens doivent être au nombre de trois, mais si tout le monde mettait plusieurs encens dans l'encensoir qui se trouve à l'intérieur du bâtiment de l'association, on ne pourrait plus rien voir ni respirer, c'est pourquoi, on en met un par personne désormais. Par la suite, Monsieur Lü nous échappe et s'en va, mais ce fut une conversation très intéressante et spontanée.

- Commerçants et restaurateurs

H.F : Avec Anh, nous partons à la rencontre de commerçants afin de fixer des rendez-vous pour des entretiens. Le choix ne s'effectue pas au hasard. En effet, notre passeur étant lui-même gérant d'un restaurant vietnamien, il s'agit de son réseau de connaissances auprès duquel il s'approvisionne majoritairement.

### ***Epicerie Amasia (8 avenue de Choisy, 75013 Paris)***

H.F : Nous rencontrons la patronne, Mme Michelle et fixons la date du 5 décembre 2014 à 15h. Je me présente comme une étudiante en ethnologie de l'université Paris Descartes travaillant sur l'alimentation asiatique du quartier. Je souhaite obtenir des renseignements sur les pratiques alimentaires des habitants, connaître des recettes entre autres.

### ***Restaurant Villa d'Or (84 rue Baudricourt, 75013 Paris)***

H.F : Anh me propose de faire la rencontre du cuisinier d'origine thaïlandaise afin que celui-ci me retrace son parcours biographique d'immigré et me parle de sa cuisine (apprentissage de la cuisine, recette préférée, etc).

L'accueil se fait par une jeune femme qui nous parle en vietnamien, je n'y comprends rien si ce n'est son "bonjour". Elle appelle le cuisinier qui nous salue en s'essuyant sur son tablier. La conversation se fait entièrement en vietnamien. De nouveau je n'y comprends rien, et me concentre sur la réaction des personnes en face de nous. Le cuisinier hoche la tête de gauche à droite prestement, et s'essuie mécaniquement sur son pantalon. La jeune femme fait un sourire gêné. L'homme conclut la conversation en français : " Non, désolé je suis trop occupé ", accompagné d'un geste négatif de la main. Anh insiste en lui disant que ce n'est pas pour aujourd'hui, l'homme nous tourne le dos et retourne à sa cuisine en disant " non, merci ".

Nous sortons bredouilles et discutons de ce refus qui s'explique, selon Anh, à sa récente naturalisation française. En effet, ce dernier craint que nous soyons du service hygiène de la restauration, bien que nous lui ayons affirmé être seulement des étudiants travaillant sur l'alimentation asiatique du 13ème, et plus spécifiquement sur l'origine des commerçants et l'attachement lié aux recettes proposées. Nous poursuivons vers un autre restaurant.

### ***Au village de Choisy (106 avenue de Choisy, 75013 Paris)***

H.F : Ce restaurant est spécialisé dans les grillades et fondues chinoises. Nous rencontrons la patronne qui accepte d'être "interviewée" (selon son expression) sur son parcours d'immigré, le rendez-vous est pris à 12h le jeudi 4 décembre 2014.

### ***Le Cristal (101 rue du dessous des berges, 75013 Paris)***

H.F : Nous terminons notre recherche de rendez-vous par le restaurant vietnamien Le Cristal qui est fermé (service terminé); cependant, le gérant reconnaît Anh et accepte de nous ouvrir. L'accueil y est froid : " Qu'est-ce que vous voulez ? " A nouveau, nous nous présentons, ainsi que notre projet. L'homme sourit et pose sa main sur l'épaule de Anh : " Pas de ça voyons ! Non ". Il place ses deux mains sur Anh et lui fait faire volt-face à la porte, " Au revoir, revenez manger quand nous serons ouvert ". Nous partons face à ce refus. De nouveau, c'est la peur de la concurrence qui est pointée du doigt.

Nous concluons notre parcours en se visant pour objectif, de démarcher les restaurants par téléphone. Malheureusement le manque de temps face à l'ampleur de cette recherche et de la création du circuit ne permis pas de rechercher davantage d'interlocuteurs, nous nous contentons donc des rendez-vous obtenus.

## **Cours du mardi 2 décembre**

E.C : Notre 5<sup>ème</sup> cours, le mardi 2 décembre sera un cours très frustrant. Nous devons régler le problème de la thématique et la valider avec la prof, et surtout, discuter avec elle des « problèmes » auxquels nous faisons face. Nous sommes effectivement très nombreux, un total de 3 « universitaires » et 5 « passeurs ». Avec Siu, Patrick et Cannelle, nous faisons part à la prof de nos intentions de travailler sur l'alimentation asiatique – Siu nous fait part de sa préférence de traiter de la santé et de l'alimentation, Hélène et Anh de l'alimentation en général, Cannelle pense à l'architecture d'intérieur, Ping pense à l'architecture mais n'est pas

encore sûre, Hua et moi pensons aux croyances présentes dans le quartier asiatique. Mais nous sommes au nombre de 8 et il nous paraît difficile de créer un parcours de cette façon, surtout que chaque thème est assez riche pour créer un parcours à lui seul. Perdues, Cannelle et moi décidons de régler le problème maintenant puisque nous sommes déjà en décembre et que le temps n'attend pas.

Pour les entretiens nous décidons de ne pas être plus de deux ou trois, étant donné que le métier des personnes auprès de qui nous devons discuter est très prenant et Siu nous indique que sinon ça serait très difficile, par rapport au temps, mais aussi parce qu'il est plus agréable d'avoir une personne que deux en face de soi pour être interrogé.

Patrick propose de nous mettre en relation avec un pharmacien du 13<sup>ème</sup>. J'accepte avec joie pensant que cela pourrait radicalement donner une autre perspective avec notre parcours. Je lui fais part de mon enthousiasme et lui demande de nous tenir au courant.

Le soir même, j'envoie un mail à tout le monde afin de leur expliquer où nous en sommes.

Mercredi 3 décembre : Siu m'envoie un e-mail dans lequel elle me donne le lieu du rendez-vous qu'elle a réussi à obtenir avec son contact : la rencontre aura lieu le samedi 6 décembre à 15h30 dans le restaurant de son ami au Restaurant l'auberge des trois bonheurs, 280 rue Saint-Honoré, 75001 Paris.

Désormais, nous nous concentrerons donc sur le thème général de la santé par l'alimentation, il s'agira de proposer une idée de recette liée au bien-être physique voire médical et de proposer aux visiteurs de chercher les ingrédients durant la visite, avec des discours autour des aliments (leurs origines, leurs histoires, en lien avec l'immigration des personnes interviewées. Je réfléchis au fait qu'il faudrait que des personnes soient d'accord qu'on les retrouve au moment de la visite afin d'échanger avec les visiteurs, pour que le parcours soit plus convivial et porté sur l'échange. Je m'interroge aussi sur la façon dont les « options » pourraient être intégrées dans le parcours. Il y aurait-il des aliments associés aux croyances ? Qu'en est-il des repas végétariens dont Monsieur Lu nous a parlé lors de notre visite au temple Teochew ? Ces aliments ont-ils une histoire, certains sont-ils choisis par rapport à des rituels particuliers ? Des croyances liées à leurs bienfaits sur le corps et sur l'esprit ? Piquée par ces questions, je décide que ce sont des informations que j'irais chercher avec nos « contacts », afin de voir si cet aspect de la santé par l'alimentation pourrait faire l'objet d'un volet particulier lors de notre proposition de parcours.

### **Entretien du Jeudi 4 décembre 2014**

H.F : Accompagnée de Anh, nous nous rendons au restaurant Au village de Choisy, où nous rencontrons la gérante à l'heure d'ouverture (12h), quand il n'y a pas encore beaucoup de clients, celle-ci est en train de payer des factures sur l'une des tables, face à la caisse. Il s'agit d'une courte discussion plutôt que d'un véritable entretien. Quelques thématiques ont été préparées au préalable : (profession, itinéraire migratoire, approvisionnement des produits alimentaires, consommation des produits...).

- (Ego) Donc en fait c'est dans le cadre de l'un de nos cours à Paris Descartes... On rencontre des gens issus de l'immigration, notre sujet s'axe sur la Chine, le Vietnam et puis le Cambodge. Nous nous intéressons à l'alimentation : on aimerait savoir un peu votre histoire personnelle (comment vous êtes venue en France ?) et par rapport à l'alimentation aussi : pourquoi vous présentez ces plats dans votre restaurant ? Est-ce que vous avez un lien, par exemple, avec un plat ? Une recette préférée ? Où est-ce que vous achetez vos aliments ? par exemple.

- (Commerçante) Nous on achète nos aliments, nos ingrédients chez Tang, Tang c'est laotien et Paris Store c'est cambodgien. En fait les super marchés... bon apparemment c'est le plus grand de Paris ...
- (Passeur) Exo Store ?
- (Commerçante) Exo Store c'est un peu plus cher, parce que Tang Frères et Paris Store vous trouvez un peu de tout, après si on a besoin des ingrédients français, on va aller chez Métro mais pas jusqu'à Rungis parce que c'est loin.
- (Passeur) Oui... Mais pour la recette, ici en fait la fondue c'est ... ?
- (Commerçante) Ici la fondue c'est le bouillon saté avec des recettes cambodgienne, vietnamienne qu'ils aiment bien, surtout les vietnamiens et les cambodgiens.
- (Passeur) Pas les chinois ?
- (Commerçante) Les chinois aiment surtout le bouillon pimenté de xi xuan gia . Chaque pays aime différemment le goût. Le saté, les vietnamiens et les cambodgiens connaissent bien. On mange souvent la fondue saté là-bas et nous on cuisine aussi à la maison avec la base des épices de saté : des pâtes, de la viande sautée et tout. On peut faire plein de choses avec, même les sauces.
- (Ego) Et la recette que vous faites chez vous c'est la même que vous proposez dans votre restaurant ?
- (Commerçante) Oui c'est à peu près la même chose, mais en fait on a notre chef qui a le goût à lui, la recette à lui. La cuisine familiale c'est différent, parce que familial... on peut faire ce qu'on veut et d'ailleurs le restaurant il faut maintenir le goût, qu'il soit exactement la même chose, que ce soit la même recette. A chaque fois que les clients arrivent que ça ne change pas le goût. C'est ça la recette du chef !
- (Ego) Rires D'accord. Ca fait combien de temps que vous avez ouvert votre restaurant ?
- (Commerçante) Ca fait 3 ans et quelques, 4 ans...
- (Passeur) 3 ans ?
- (Commerçante) Mais ça existe depuis 4-5 ans je pense, mais nous on commence...
- (Ego) Vous avez repris l'affaire ?
- (Commerçante) Oui c'est ça.
- (Ego) Et c'était déjà un restaurant spécialisé dans la fondue ?
- (Commerçante) Oui, dans la fondue et grillade.
- (Ego) Est-ce que vous avez une recette préférée ?
- (Commerçante) Une recette préférée ?
- (Ego) Dans votre restaurant ?
- (Commerçante) Dans notre restaurant ?
- (Commerçante) Dans notre restaurant ? Une recette préférée... (elle se retourne vers le service des entrées). Notre recette préférée c'est que vous ne trouvez pas les entrées comme nous (sous-entendus dans les autres restaurants).
- (Ego) Rires
- (Commerçante) On a pas mal d'entrées que les clients aiment bien.
- (Passeur) Des raviolis ? Des nouilles sautées ?
- (Commerçante) Oui des nouilles sautées au sésame, c'est plus spécial que les autres : ça n'a pas le même goût, apparemment il y a beaucoup de clients qui aiment bien nos nouilles et puis... notre salade d'algue, de choux et tout ça. On a des choses différentes que les autres. Des choses aussi, à la façon du chef, parce qu'apparemment vous trouvez des grillades partout mais pas les mêmes sauces ! C'est pour ça que les clients ont choisis notre restaurant et pas les autres.
- (Passeur) Oui parce que sur le paris 13ème il y a beaucoup de concurrence.
- (Commerçante) Ah oui ! Il y a beaucoup de concurrents mais je comprends que les clients qui attendent trop longtemps à la queue et tout, ils préfèrent venir ici...

- (Passeur) Parce que la patronne est plus sympa.

Rires

Le téléphone sonne elle répond en chinois.

- (Ego) Une dernière question : Vous venez du Cambodge , ça fait combien de temps que vous êtes en France ?

- (Commerçante) Je suis là depuis presque 14 ans. 13 ans et quelques, bientôt 14 ans.

- (Ego) D'accord. Vous êtes venue pourquoi ?

- (Commerçante) J'ai rencontré mon amoureux, il est allé me chercher, il m'a "pêché" là-bas et après j'ai atterri en France (elle éclate de rire).

Nous concluons l'entretien en lui demandant l'autorisation de faire venir un groupe de visiteur. La réponse est positive à condition que ces derniers restent manger. A travers cet entretien, nous avons pu relever l'origine de la gérante (le Cambodge) et des produits (commerce de proximité avec les supermarchés Paris Store et Tang Frères) proposés dans le restaurant. La partie affective, émotionnelle qui découle d'un attachement (supposé) à une recette n'a pas pu être soulevée puisque la question a migré vers une autre problématique : le choix des recettes proposés par le restaurant, et plus spécifiquement de ce qui distingue les recettes de ce restaurant par rapport aux concurrents à proximité.

## Entretien du Vendredi 5 décembre 2014

H.F : Je retrouve Anh le lendemain au métro Olympiades, afin de conduire un entretien avec la gérante de l'épicerie Amasia.

- (Ego) Le parcours retrace aussi l'histoire de l'immigration asiatique donc on aimerait avoir des informations sur les commerçants comme leur identité, leur origine : vous êtes de quelle origine ?

- (Commerçante) Je suis cambodgienne.

- (Ego) Vous êtes ici depuis longtemps ?

- (Commerçante) Oui depuis une trentaine d'années.

- (Passeur) Ça nous fait déjà deux Cambodgiens.

- (Commerçante) Oui je suis cambodgienne mais d'origine chinoise née au Cambodge. Les gens qu'on emploie ici ce sont des indochinois.

- (Passeur) Laotiens, vietnamiens... Et le Monsieur il est Taïwanais ?

- (Commerçante) Oui, il vient de Taiwan. On trouve de plus en plus de la main-d'œuvre chinoise parce que les indochinois, il y en a de moins en moins...

- (Passeur) Rires

- (Ego) Pourquoi ?

- (Commerçante) Parce qu'ils ne travaillent pas dans ce domaine... La main-d'œuvre chinoise est plus facile parce qu'à la base on retrouve beaucoup de jeunes qui viennent en France. Les indochinois sont devenus plus âgés parce qu'il n'y a pas beaucoup de migration, les gens vieillissent, ils ne travaillent pas dans ça. Les jeunes soit ils travaillent dans les bureaux, soit dans les sociétés françaises, les grandes sociétés ou soit c'est des vieux qui ne peuvent plus travailler donc on est obligé de prendre la main-d'œuvre chinoise

- (Ego) Pourquoi vous avez choisi de travailler dans l'alimentation ?

- (Commerçante) Moi, je n'ai pas choisi.

- (Passeur) C'est le destin !

- (Commerçante) C'est par obligation parce que ... problèmes de famille. Ce n'est pas mon domaine, j'apprends tout sur place, ici. Ce n'est pas du tout mon domaine. Je n'étais pas dans ça, j'étais dans l'informatique, dans une grosse boîte

- (Passeur) Le magasin est là depuis combien de temps ?
  - (Commerçante) On est là depuis sept ans. Au début c'était très très très dur, maintenant ça va mieux, concurrencer... C'est pas facile, il faut que vous ayez un produit-phare, autre chose. - (Ego) C'est lequel votre produit-phare ?
  - (Commerçante) Rires. Il faut avoir des produits différents des autres, je ne vous dirai pas lequel a cause de la concurrence...
  - (Ego) D'accord, désolé. Je demande parce que justement c'est cela aussi qui nous intéresse... Par exemple : Est-ce que vous avez une recette cambodgienne préférée ? Pourquoi et quels sont les ingrédients ?
  - (Commerçante) Une recette cambodgienne ? C'est à base de légumes, c'est une soupe : Somla coco. Il y a beaucoup de légumes : citronnelle, fleur de bananiers, papaye verte, galanga...
  - (Ego) Galanga ? Je ne connais pas.
  - (Passeur) Moi non plus.
  - (Ego) Est-ce que vous pouvez nous montrer ce que c'est ?
  - (Client) c'est comme le gingembre.
  - (Commerçante) Non pas comme le gingembre, dans la recette il n'y a pas de gingembre.
  - (Client) Non ça ressemble à du gingembre
  - (Commerçante) Ah oui c'est vrai, c'est une espèce de gingembre. Alors dans la soupe on met du poisson...
- Elle nous désigne le galanga
- (Passeur) Ah oui, les vietnamiens mangent ça avec du chien.
  - (Ego) Et pourquoi c'est votre recette préférée ?
  - (Commerçante) Parce qu'il y a beaucoup de légumes.
  - (Passeur) C'est une recette de votre mère ? ...
  - (Commerçante) C'est une recette de ma grand-mère. Il faut mettre du poisson, n'importe quel poisson gras mais un peu gras comme le poisson-chat
  - (Ego) Vous accepteriez qu'on fasse venir des touristes dans votre boutique ?
  - (Commerçante) On n'aura pas le temps de parler mais oui ! C'est pour quels touristes ?
  - (Ego) Des Français
  - (Commerçante) Chez nous on est plutôt spécialisé thaïlandais. Mais on a aussi des produits coréens, je peux vous faire visiter. Les Français aiment bien les produits coréens, on a beaucoup de boissons au riz et à l'aloé vera. On vend aussi des cosmétiques coréens.
  - (Passeur) des cosmétiques coréens ?
  - (Commerçante) Oui les Français adorent ça

Cet entretien a permis d'identifier l'origine de la commerçante, mais aussi des produits proposés (coréen et thaïlandais notamment). A nouveau c'est la notion de concurrence qui est mise en avant. On retrouve l'idée de "produit-phare" suggéré dans l'entretien avec la restauratrice la veille.

### **Conclusion**

Il est donc possible de recueillir des informations au sujet de la thématique alimentaire (origine des commerçants, recette(s)) cependant, la peur de la concurrence reste en arrière plan et limite les témoignages, d'où certains refus. A l'issue de nos visites, nous décidons de sélectionner la gare des Gobelins, le centre commercial Massena et la dalle des Olympiades (visite 2) ainsi que l'épicerie Amasia (visite 5) pour construire notre circuit.

## **Entretien du samedi 6 décembre 2014**

### **Restaurant l'Auberge des Trois Bonheurs**

E.C : Voilà, dans le cadre de mon Master à Descartes, on est chargé de créer un parcours touristique dans le 13ème arrondissement, et le sujet qui nous intéresse, c'est l'alimentation et la santé...

Mr X : D'accord. Ici l'histoire du restaurant c'est long, il est déjà ouvert 48 ans, ouais et pour moi travailler 10 ans seulement, et ici le chef il a déjà travaillé déjà 40 ans ici.

E.C : D'accord...Ça fait combien de temps que vous habitez dans le 13eme ?

Mr : A peu près 15.. euh 21, et pis j'ai arrivé en France 38 ans. Ben avant j'habitais Cambodge...

E.C : Pourquoi le 13ème ?

Mr X : Le 13eme c'est pas moi qui ai choisi, nous habité ensemble avec ma famille, avec ma femme et y'a 3 enfants parce-que j'ai déjà marié, et puis nous loué petit appartement, c'est un petit appartement, euh, euh 3 pièces, nous habité 9 personnes dessus, c'est trop serré, et puis j'ai demandé HLM pour moi et pour mes parents, nous demandé à peu près y'a 10 ans nous y'a droit des appartements HLM, et puis ma mère, mes parents avec ma sœur il est laissé à 20eme, deux appartements : une pour moi avec ma femme et mes enfants et l'autre mes parents... tout le temps 20eme. Sinon je connais pas 13ème (rires)

E.C : Ça vous a plu la bas ?

Mr X : Pour l'instant j'aime pas 13eme, avant c'est calme, y'a pa de Tang frères... pas beaucoup de restaurants, pas beaucoup de alimentation, sauf que y'en a des magasins, avant c'est nationale ou quoi, avant... je rappelle plus le nom, euh national ou c'est des... euh je rappel plus là ahhhh !

E.C : Ça a changé il y a longtemps ?

Mr X : A partir de 89 quoi, 88 ou 89 a peu près commencé, y'a des petits boutiques après... Paris Store avec euh Tang frères.

E.C : Vous faites vos courses dans le 13ème ?

Mr X: Oui pour alimentation Tang Frères, Paris Store... des fois j'ai acheté Tang frères, des fois je vais aller à grand marché à... s'appelle comment... à Rungis oui. Là-bas beaucoup de choses mais sauf euh... j'ai réveillé 5h du matin pour aller là-bas, il est fermé à 8h, il faut aller un peu tôt...

E.C : Que faisiez-vous avant de travailler ici ?

Mr X : Oh j'ai travaillé plusieurs métiers, si j'ai habité à 13eme j'ai travaillé photographe, ah oui oui, développer des photos dans le 13eme et dans 20eme aussi parce que nous, y'a deux boutiques, un 13eme et l'autre 20eme... ma femme dans 13eme et moi avec ma belle-sœur, mon beau-frère euh c'est la famille quoi (rires)

Siu : Quel âge tu lui donnes ?

E.C : Oh euh je sais pas, il a l'air jeune... je ne vous donne pas 50 ans mais pourtant... (rires)

Mr X : Moi c'est l'année 1954, cette année c'est 60 ans.

E.C : Alors c'est quoi le secret (rires)... qu'est-ce que vous mangez comme ça.. (rires)

(conversation entre Siu et MrX en chinois....)

Mr X : Nous y'a beaucoup des recettes, de soupes c'est important.

E.C : Alors quel genre de soupe ?

Mr X : Nous c'est printemps, été...

Siu: C'est pour chaque saison les soupes...

Mr X : Si l'été il fait chaud, nous faut soupe pour le corps un peu frais

Siu : Pour rafraîchir. Mais ça vient d'où, tes parents, grands-parents...

Mr X : Ça vient la vie... mais ont commencés mes parents, et mes grands-parents

Siu : Au Cambodge tu buvais déjà les soupes ?

Mr X: Non parce-que au Cambodge mes parents, métiers c'est alimentations chinoises, non c'est pas ingrédients, c'est pharmacie...

Siu : Ah c'est pour ça qu'il connaissent beaucoup les racines etc pour mettre dans les plats.

E.C : Est-ce que vous auriez un exemple de recette ? Par exemple là on est en hivers, vous prendriez quoi ?

Mr X : Je sais pas comment expliquer... euh

(conversation en chinois avec Siu)

Siu : C'est les racines ? Moi je connais pas (rires)

(conversation en chinois)

Mr X : Sec.. euh j'ai noté tout ça à Tang frères y'a

(Siu écrit en chinois sur mon carnet)

Siu : Moi je mange pas de soupe je connais pas, je suis là depuis trop longtemps... mes parents ne connaissent pas.

E.C :Est-ce que cette recette à un nom ?

Mr X : Non, euh des recettes...

Siu : C'est soupe pour l'hiver.

(conversation en chinois)

Siu : Logan séché, guoji, gîte de bœuf...

(conversation en chinois)

Siu : Ça c'est bon ça (rires)

(Conversation en chinois)

Siu : C'est pour la circulation sanguine, si ça marche pas bien on a froid, on a les extrémités froides, c'est pour la circulation sanguine voilà.

(Conversation en chinois)

E.C : On trouve ça dans des pharmacies chinoises ?

Siu : Mais tu peux trouver à Paris Store ou Tang Frères

E.C : Il y a des épiceries chinoises dans le 13ème ?

Mr X : Rue Vistule dans 13eme oui

(Conversation en Chinois)

Siu : Alors si on ajoute cet ingrédient en plus (écriture dans mon carnet), c'est pour le souffle, sans ça c'est pour la circulation, si on ajoute c'est pour le souffle. Y'a deux pharmacopées chinoises, c'est pas des pharmacies parce que en France c'est interdit.

Mr X : On dit c'est des magasins seulement, mais même à Tang frères fait tout

Siu : J'ai demandé à tous mes amis sinon y'a deux pharmacopées chinoises dans la rue Vistule, c'est très intéressant.

(Conversation en chinois)

Siu : Mon amie me dit d'utiliser la fleur de chrysanthème... logan séché euh avec des dattes, il paraît c'est très bien pour la peau...

Mr X : C'est bien pour le poumon aussi oui.

E.C : Si c'est pas trop indiscret... vous prenez des médicaments « occidentaux » ?

Mr : Non mais avant oui, quand j'ai diabète. Ah oui mais y'en a plus parce-que j'ai attention, et même je prends des vitamines, ça c'est autre chose, des gélules...

Siu : Mais les gélules c'est différent, c'est un autre sujet ça. Par contre ma mère qui est très âgée, elle a eu le diabète et ça a causé de la tension... mais elle ne prend pas beaucoup de médicaments parce-qu'elle fait attention à son alimentation.

Mr X : Même ma mère 94ans cette année, bouger encore, la tête et tout connaît bien quelqu'un... (rires)

Siu : Nous les asiatiques on dit « mieux vaut prévenir que guérir », donc on fait attention à ce qu'on mange.

Mr X : Oui important pas trop gros. Avant je mangeais beaucoup des viandes, et même ma femme quand il reste ma femme me dit tout manger, voilà je bouffe tout (rires). Mais pour nous la santé c'est pas trop bouffé ça c'est important, pas trop boire, pas le gras...

Siu : Oui jamais excessif... pour l'équilibre, c'est une éducation voilà.

Mr X : Mon père décédé déjà 20 ans, à 80 ans mais il est trop bouffé, il est gros, il a diabète.

Siu : Mais si je peux demander... c'est bizarre... il était d'origine asiatique et dans la pharmacopée et il a pas fait attention...

Mr X : Il aime bien bouffé, canard laqué, de porc, il... tout tout. Même malade hôpitaux, il demandé ma nièce achetée des canards laqué pour emporter hôpital (rires).

Siu : Mais à partir de quand tu t'ai dis que tu dois faire attention ?

Mr X : C'est depuis mon père il est décédé.

(Conversation en chinois)

Siu : Ah, le médecin lui a dit que c'était héréditaire.

E.C : Est-ce qu'il y a une recette que vous faite régulièrement pour garder la santé ?

Mr X : Ah si, euh...

(Conversation en chinois)

Mr X : Euh fruits... Tous les jours c'est concombres, légumes, fruits, pommes vertes, euh tomates euh... céleri .

Siu : Cru ?

Mr X : Cru cru cru..

(Conversation en chinois)

Mr X : Ah ananas parce-que y'a beaucoup de fibres.

E.C : Vous mangez tout ça comment ?

Mr X: Pendant 3 jours on mange pas, on boit que des jus, on mixe on boit, on boit

(Conversation en chinois)

Siu : Si on veut le matin on boit le jus mais si on veut un petit déjeuner plus consistant, on ajoute des protéines.

E.C : Où trouvez-vous ça ?

Mr X : Ah ça c'est autre chose... (rires) c'est fabriquant américain

(conversation en chinois)

Siu : Il faut avoir la carte, devenir membre et payer

Mr X : Par an c'est 30€.

Siu : Après tu achètes sur Internet.

Mr X : Mais sauf que si mon père décédé je sais c'est important pour la santé... mais même si j'ai travaillé restaurant 10 ans, j'ai pas grossis.

E.C : C'était pas difficile de résister ?

Mr X : Pour moi pas très difficile parce que c'est moi qui décide combien de légumes, moins de viandes... beaucoup de légumes.

Siu : Ça te fait pas envie ? Moi j'ai l'eau à la bouche (rires)

Mr X : Non même que je bois le jus 3 jours, pendant que je travaillais ici ouais. Mais pour l'été seulement, pas tous les jours.

E.C : Emilie t'a demandé si tu prends quelque-chose dans la vie de tous les jours ?

Mr X : Je prends tout est normal, pas trop de riz, dedans y'a des sucre pour le diabète et c'est important beaucoup de légumes et beaucoup de fruits aussi...

Siu : Et tes amis il font comme toi ? Ceux de notre âge hein

Mr X : Y'a des amis ils mangent n'importe quoi, pour ça beaucoup malades.

Siu : Donc c'est pas culturel.

Mr X : Ça dépend des personnes moi y'a copain il boit, même la nuit, endormi, 1h, 2h du matin il boit l'alcool après malade.

Siu : C'est pas culturel...

Mr X : Normalement oui, chinois asiatique mais quand vient en France non

Siu : Oui ici ils se lâchent.

(Conversation en chinois)

Siu : C'est aussi parce que avant y'avait beaucoup moins de choix, et au niveau de l'argent etc

Mr X : Même quand on va à Macdonald y'a beaucoup de chose

Siu : Oui mais tu es pas obligé d'y aller.

Mr X : Mes enfants aussi ils aiment bien, avant non mais tout le temps demander big mac big mac big mac Macdonald.

Siu : Ah ça c'est l'éducation, moi ma fille elle a toujours bien mangé, elle mange très bien. Par exemple ma mers elle fait très attention car elle ne veut pas dépendre des médicaments, et mon père c'était pareil.

E.C : Et au niveau du thé alors..

Mr X : Différents, thé vert, thé noir.. si c'est thé noir euh...

(Conversation en chinois)

Siu : Le thé noir c'est pour évacuer le corps gras. C'est fermenté c'est très fort.

E.C: Il y en a beaucoup, c'est difficile de tous les connaître.

Siu : C'est pour ça que sur internet y'a tous les informations

(Conversation en chinois)

Siu : Moi je bois que du thé, le matin du thé et après des tisanes

E.C : Vous faites quelle différence entre les deux ?

Siu : Ben les tisanes c'est le tilleul, queue de cerise, hibiscus...

Mr X : Ça dépend, très bien pour la nuit oui.

Siu : Les chinois sur le continent, même s'ils ne doivent pas du thé, ils boivent de l'eau chaude.

Mr X : Oui tiède aussi.

Siu : Dans les hôtels en Chine tu as toujours quelque-chose pour faire chauffer l'eau.

Mr X : Les vieux pareil, même aujourd'hui clients viennent de Malaisie, Cambodge.. tous pareil, demandent des glaçons. Ici pour en France c'est froid, pour la santé pas bon. Mais en voyage pas tout le temps thé mais à la maison ou restaurant, deux fois par jour à peu près, thé

et eau chaude ou tiède, les deux... même que tout à l'heure vous pas encore arrivées, je bois de l'eau chaude.

(Conversation en chinois)

Siu : Les légumes c'est des recettes internationales, pas de la tradition par contre

Mr X : Si vitamines, c'est nourriture parce-que nous par jour, on regarde, par exemple vitamine C, on prend combien par jour... c'est bon pour le corps, y'a des gens qui.. (mot en chinois)

Siu : Ah enrhumés... ça veut dire que ça manque de vitamine C. Mais lui il est très regardant sur les protéines, mais c'est plutôt européen, voilà.

Mr X : Pour le visage c'est important pour dedans

(Conversation en chinois)

Siu : Oui comme ça on a beaucoup d'éclat, comme lui c'est vrai. Il me dit que quand y'a beaucoup d'éclat sur le visage, c'est que à l'intérieur tout est propres, il n'y a pas beaucoup de toxines.

(Conversation en chinois)

Siu : Alors pour être en bonne santé il y a 3 organes dans notre corps qui doivent être propres : il faut que les artères soient lisses sans trop de corps gras, les intestins propres aussi il ne faut pas être constipé, et le 3eme...

Mr X : Euh je rappelle pas

Siu : Ah moi je connais rien...

Mr X : Je rappelle plus

Siu : Il a oublié mais c'est pas grave, je pense que c'est logique, même pour les français, s'ils mangent trop gras après en vieillissant on met un tuyau pour déboucher l'artère.

(Conversation en chinois)

Siu : Par exemple après les accouchements, les femmes ne mettent pas les pieds par terre, elles ne prennent pas de douche tout de suite on essuie seulement avec une serviette.

(Conversation en chinois)

Mr X : Oui pour les personnes plus âgées si on respecte bien c'est 1 mois.

Siu : C'est vrai on perd beaucoup d'énergie... moi j'ai pas fais ça (rires).

E.C : Donc c'est pour garder l'énergie vitale...

Mr X : Oui oui

Siu : Et c'est ancestral, ma mère m'a déjà dit ça mais j'ai pas écouté (rires)

### **Visite du samedi 6 décembre**

C.T : Nous nous sommes départagées les tâches avec Emilie, elle se rendait au RDV de Siu et moi je me rendais à l'évènement organisé le soir par l'Eglise de Hua. Arrivée un peu en retard, l'Eglise Chrétienne Missionnaire Chinoise organisait dans son bâtiment un « café théâtre » où des jeunes artistes chinois ou religieux pouvaient s'exprimer sur une scène face à un public. C'est une sorte d'évènement d'ouverture de l'église qui invite des personnes extérieures. L'Eglise est située au 16 Passage National, dans une petite rue bien sympathique qui contraste étrangement avec les grandes tours d'Olympiades qui ne sont pas si loin. L'entrée du bâtiment est indiquée par une plaque, mais le lieu n'est pas très visible de l'extérieur. Nous entrons, et nous nous installons pendant le spectacle dans la salle principale. Le public, étalé sur plusieurs chaises en arc de cercle, est principalement asiatique, nous nous faisons par ailleurs remarqués lors de notre entrée (par le retard, et par notre origine non asiatique certainement). Hua et Ping sont présentes, Hua chante et danse et Ping, protestante elle aussi, est venue regarder le spectacle vis-à-vis de son amie Hua. Danse classique, chants religieux en chinois et en français se sont succédés. Une danse collective avec le public sur une comptine fut le moment le plus fort sympathique de la présentation. Le pasteur de l'Eglise (ou celui ayant un titre important dans sa gestion) est venu nous parler pendant l'intermède sous la suggestion de Hua qui l'avait prévenu. Il insista sur l'architecture du bâtiment de l'Eglise qui était le seul en bois du 13<sup>ème</sup> arrondissement, parce que les précédents locataires étaient des architectes. Cependant, cette architecture particulière pose des problèmes en termes de sonorité, qui dérange les voisins. Il nous retraça très rapidement son parcours migratoire, venant du Laos. D'autres membres de l'Eglise vinrent nous parler à la fin de la prestation (certains portaient un pull rouge avec le logo de l'Eglise, ils étaient facilement reconnaissable). Hua m'indiqua que cette Eglise était surtout fréquentée par les taiwanais, et qu'elle était la seule « chinoise » de cette Eglise, puisque l'entente des taiwanais et des chinois perdurent même dans les congrégations religieuses (à titre ironique). Ce qui m'a pourtant frappée, c'est que l'on voyait lors des présentations, que certaines personnes ne parlaient pas mandarin, mais parlaient français sans accent. Hua m'expliqua que c'était des enfants issus des deuxièmes générations, qu'ils avaient été élevés dans la langue française, mais qu'ils essayaient de faire perdurer leurs origines chinoises par la pratique de religion de leurs parents ainsi que par les cours de mandarin dispensés par l'Eglise le samedi. Ce sont des membres actifs aussi de la chorale de l'Eglise.

Nous sortons avec un avis enchanté d'avoir l'impression d'être dans une fête familiale, tout en ne l'étant pas, et de sortir la nuit dans cette ruelle faiblement éclairée, devant les lumineuses tours des Olympiades.

### **Cours du mardi 9 décembre**

C.T : Revirement de situation, après que l'on s'était délimité des thématiques, et après l'aval du responsable universitaire, le coordinateur du projet nous demande où nous en sommes du projet (puisque les deux responsables viennent voir les groupes à tour de rôle chaque semaine, chacun de leur côté), et nous parle du plan qui était présent sur dropbox, et qu'il avait élaboré selon ses propres observations. J'appris alors, que, même si l'on évoquait des parcours thématiques intéressants autour de l'architecture, de l'alimentation et de la santé, lors de nos

présentations en classe, il préférait un parcours plus général et global sur l'ensemble du quartier. Les thématiques validées doivent être par conséquent repensées pour faire un parcours général du quartier, ce qui me fit penser aux nombreux guides qui ont des parcours sur le 13<sup>ème</sup>, que j'ai consulté. Ce revirement de situation intervient aussi dans le cadre d'une démotivation de la part de nos passeurs (qui étaient de moins en moins présents en cours, et ne répondaient plus systématiquement aux messages) qui jugent les procédés de construction de la balade trop flous, trop vagues, et pas assez cadrés, délimités. Quelques tensions aussi s'étaient senties lors des demandes de clarification du processus. Sans compter le surnombre de passeurs, nous empêchant de nous, les étudiants, consacrer pleinement à chacun par rapport à leurs propres idées. Plutôt que de montrer leur désaccord, certains s'effacèrent doucement, et nous devions composer avec.

Ainsi il fallait revoir nos trois thématiques, et les fusionner en une seule et même balade. Car nous n'allions pas recommencer du début alors que nous avions si bien avancé.

## Compte rendu final

### Consensus et limite de travail de groupe

A part l'accord sur la délimitation générale du quartier, plusieurs éléments se sont dressés devant nous pour la création du circuit. Tout d'abord, le temps. Les contraintes universitaires, ne nous ont pas permis de commencer plus tôt le projet, et de nous consacrer pleinement sur le terrain, nous n'avons pu que balayer en surface des éléments généraux. Mais aussi, nous devions terminer le projet dans les temps universitaires, c'est-à-dire en janvier. Faire un terrain sur des temps aussi courts est assez difficile, voire frustrant lorsque l'on connaît les bases de la méthode ethnographique.

Puis, l'augmentation au fur et à mesure du nombre de passeurs, passant de 3 étudiantes et 2 passeurs, à 3 étudiantes et 5 passeurs. Nous dépassions largement les consignes données au début des cours. Et pouvoir se voir tous en même temps n'était pas possible, par nos agendas différents. Nous devions nous séparer et former des sous groupes.

A la base, nous étions parties sur le quartier du 13<sup>ème</sup>, Masséna Olympiades en général, attendant de voir ce qu'il allait nous montrer. Nous en dégagions alors 3 axes : l'alimentation, l'architecture et la religion. Après avoir tenté de définir si nous partions sur un circuit chacune, ou si nous essayons de tout combiner, sans compter le rajout des passeurs, nous étions perdues, et suivions l'idée des 3 axes sous forme « d'option » selon le client (et suivant le passeur), qui était une forme raisonnable selon le responsable universitaire. Puis Stefan nous explicita à l'avant dernier cours ce qu'il attendait vraiment de la balade dans le 13<sup>ème</sup>, et cela nous força à bricoler, et à partir un peu indépendamment des passeurs pour bricoler un prototype de parcours qui lui convienne. Si l'on voulait faire original à la base, nous nous devions, par demande du commanditaire, de nous rabattre sur un circuit plus bateau et simple. L'idée était que la balade puisse être acquise par n'importe qui (n'importe quel passeur) dans sa globalité, le parcours ne devenait plus original mais global. Le fait que les informations devaient venir des passeurs tombait un peu à l'eau dans cette manière de penser, mais nous avons essayé de concilier l'ensemble.

Nous avons donc au cours de l'enquête rempli les objectifs de repérage spatial du quartier, du recueil de différents témoignages à plusieurs niveaux, un peu épars par ailleurs. Le travail théorique a été d'ordre réflexif sur la manière de constituer le parcours, mais nous avons composé une bibliographie universitaire indicative afin d'aider les passeurs, où les prochains constructeurs du parcours, à avoir des sources bibliographiques fiables. Si nous avons observé les objets dans leurs vitrines, nous avons moins de temps pour traiter ce sujet comme il se doit, ce sera aux passeurs de trouver l'objet qui donnera vie au parcours.

Les enjeux qui président la réalisation du parcours sont présents : comment apporter une présentation du quartier du 13<sup>ème</sup> positive afin d'inverser (ou de renforcer) les stéréotypes à son égard ? et comment mettre en scène si vivant et si silencieux ?

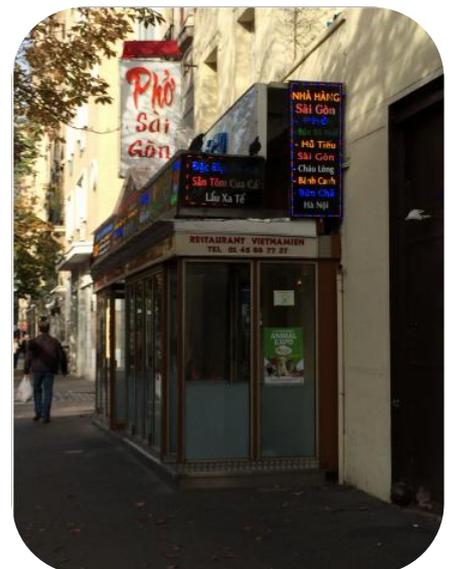
### Prototype

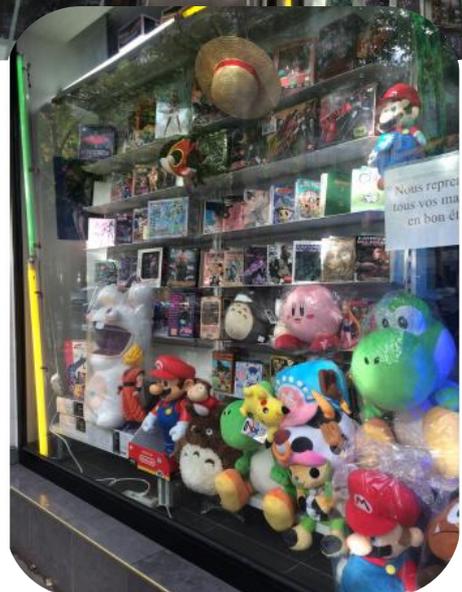
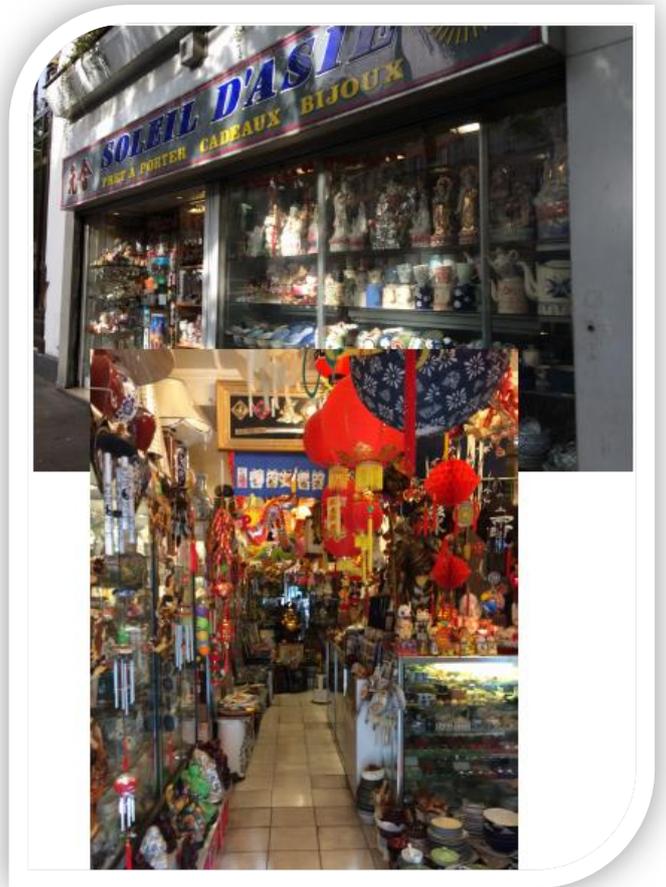
Un peu désarmé de ce changement de sujet, et de l'absence de certains passeurs, nous décidons de créer le prototype de manière autonome avec l'équipe universitaire. Nous avons récoltés suffisamment de données avec l'équipe des passeurs pour mettre sur papier une esquisse du circuit. Enrichi par la bibliographie, nous soumettons notre vision des étapes de parcours en corrélation avec le parcours entre les passeurs et le coordinateur Stefan qui eut lieu le lundi 5 janvier. Cette superposition dans deux sens de parcours des mêmes points a été faite car les objets d'intérêts étaient finalement les mêmes, mais le sens du parcours pouvait éventuellement influencer sur la visite du quartier. De commencer par le métro Olympiades

ou depuis la Porte de Choisy. Nous avons rendu le prototype selon les délais universitaires impartis le mercredi 7 janvier 2015.

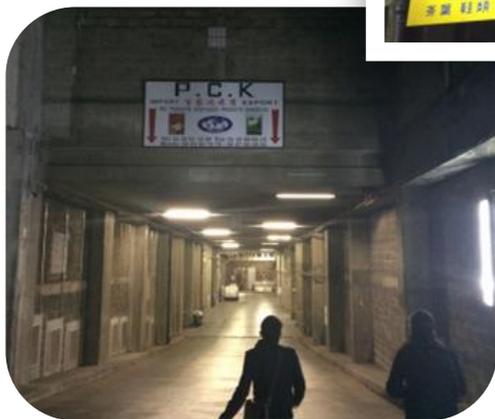
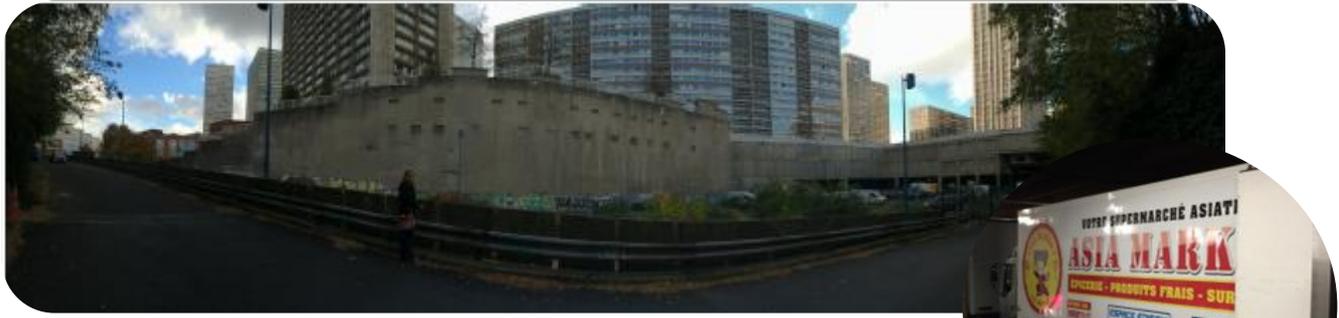
# Annexe - Photos de terrain

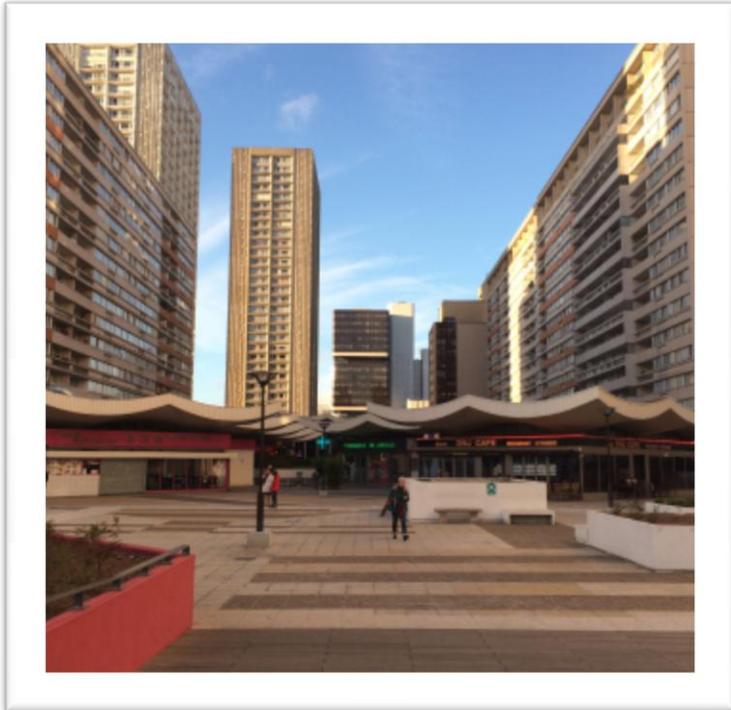
## Visite 2 : Jeudi 30 octobre





Visite 3 : Mercredi 12 novembre



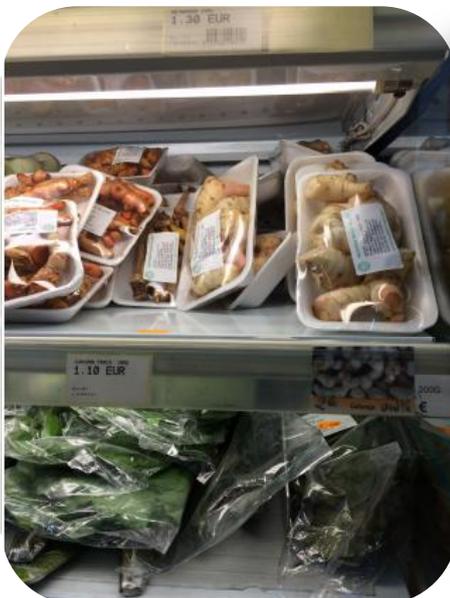


**Visite 4 : Samedi 29 novembre**





**Entretien : Vendredi 5 décembre**





Visite : Samedi 6 décembre

