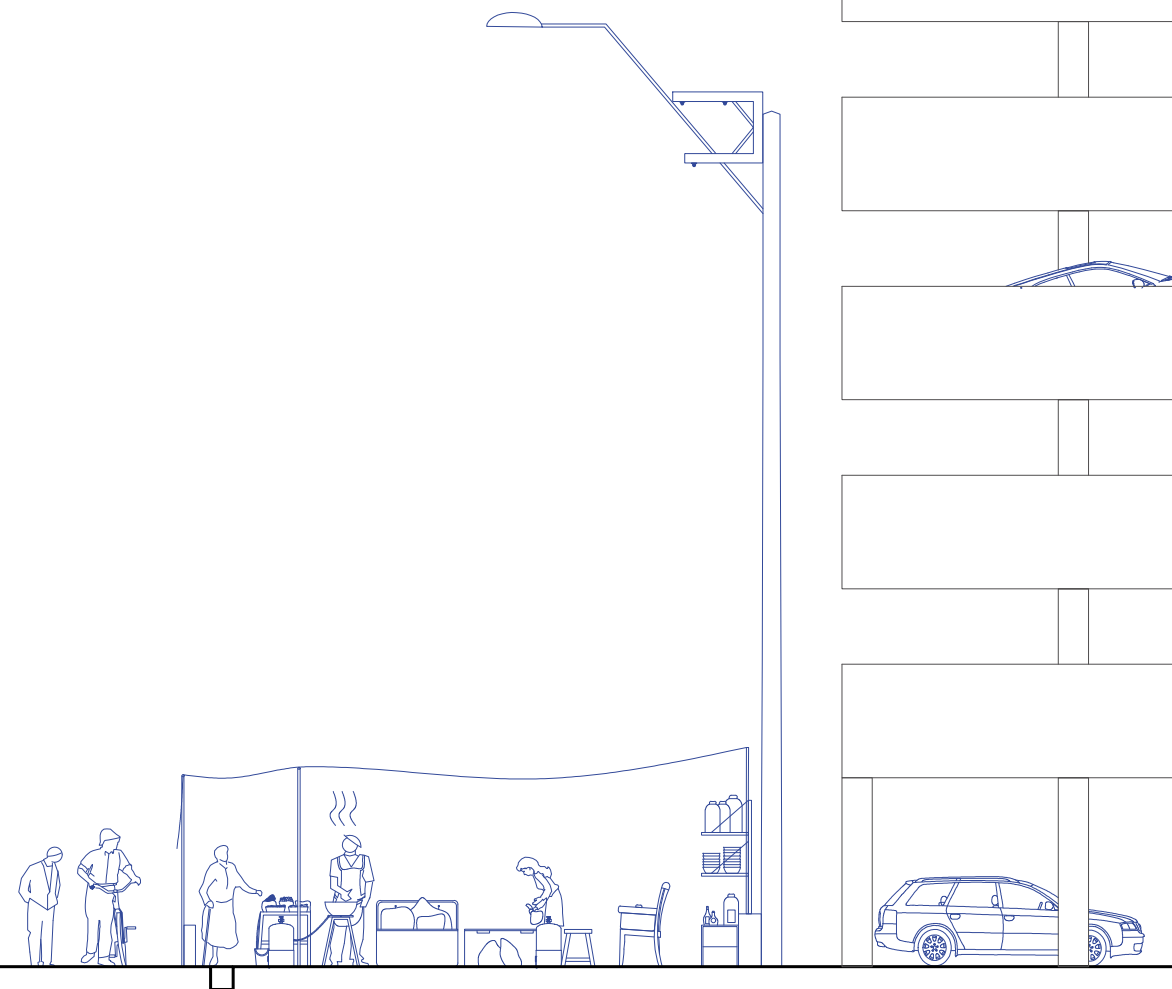


Repas dans la rue

Learning from Bangkok





2023, Riondel Julie. Ce document est mis à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution (CC BY <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0>).

Les contenus provenant de sources externes ne sont pas soumis à la Licence CC BY et leur utilisation nécessite l'autorisation de leurs auteurs.

Le repas comme activateur de la rue genevoise

Learning from Bangkok

Julie Riondel
énoncé théorique
Section d'architecture
EPFL-ENAC-SAR
2022-2023

Sous la direction de
Florence Graezer Bideau
Professeure d'énoncé théorique
Paola Viganò
Directrice pédagogique
Marine Villaret
Maître EPFL



Je souhaite remercier toute l'équipe de suivi autour de ce travail. Tout d'abord, la Professeure Florence Graezer Bideau pour ses remarques, sa lecture et ses conseils avisés, déjà même avant le commencement de cette recherche.

Ensuite, la Professeure Paola Viganò pour son retour juste et pointu, permettant d'affiner les enjeux de cette recherche et, je l'espère, d'imaginer un futur projet pertinent et actuel. Finalement, la Doctorante Marine Villaret pour sa disponibilité, son implication et ses conseils de méthode de recherche.

Préambule	4
Le rue à Genève, constat et enjeu	4
La méthode	5
Pourquoi Bangkok ?	7
Partie 1. Learning from Bangkok	11
Ville palais au bord du fleuve	11
L'eau structurante	12
L'ère moderne	14
Nourriture de rue, canal contemporain vital	16
<i>Cas d'étude I. Quartier des affaires, Sukhumvit – Soi 55</i>	17
<i>Consommateurs urbains</i>	22
<i>Producteurs et typologies engagés</i>	25
Législation, entre grande et petite culture	29
<i>Cas d'étude II. Centre historique et touristique, Banglumphu - Soi Kraisi</i>	30
Bangkok, synthèse	31
Partie II. La rue genevoise	39
Genève, traces et pertes	40
Repas et rue dans la culture occidentale	41
Repas et rue genevoise aujourd'hui	44
<i>Cas d'étude III. Marché des Grottes du jeudi</i>	50
<i>Cas d'étude IV. Terrasses aux Pâquis et parking</i>	51
<i>Cas d'étude V. Rue de Carouge, les traiteurs</i>	54
Urbanisme genevois et contrôle	58
<i>Protocole d'hygiène</i>	63
Conflit ou conciliation	63
Partie III. Le repas dans le projet de la ville	65
Hypothèse(s) de projet	66
Pourquoi manger dans la rue à Genève ?	66
Quand manger dans la rue à Genève ?	66
Qui veut manger dehors ?	67
Comment intégrer le repas au projet urbain ?	67
Stratégie urbaine de l'insertion	68
Conclusion	69
Annexe I: Entretien avec Jeremy Renaud, hygiène	71
Bibliographie	74
Table des illustrations & Datas cartographiques	77

Préambule

La rue à Genève, constat et enjeu

A Genève, l'espace public ouvert, désignant ici la rue, le trottoir ou la place n'appartient à « personne » davantage qu'à « tout le monde ». Celui-ci est pauvre en activité, en spontanéité et souvent monofonctionnel. Chacune des utilisations sortant du cadre fonctionnel premier est hautement légiférées et soumises à des procédures d'autorisations strictes, à des taxes et à des restrictions temporelles et spatiales¹. Les pertes de coexistences et certains excès de procédures entravent au potentiel vivant de nos rues. Cependant, imaginer et projeter le multiusage c'est concevoir des espaces de vie et de rassemblement riches et utiles, non plus limités à la circulation et au passage et donc, résilient. Ce travail propose de questionner les processus actuels d'activation de la rue genevoise, souvent rares,

1 Ville de Genève, *Utilisation de l'espace public*, 16.03.2022. <https://www.geneve.ch/fr/themes/environnement-urbain-espaces-verts/utilisation-espace-public>, consulté le 20 décembre 2022

à caractère événementiel ou à nouveau monofonctionnel et des alternatives ou des complémentarités.

Le moment du repas, culturellement connoté de valeurs de partage, de bien-être et de récréation est un incroyable levier d'opportunité pour favoriser la réappropriation de la rue par ceux qui l'habitent et qui y travaillent. Indépendamment de sa culture, de sa classe sociale ou de ses préférences, le citoyen mange au cours de sa journée et ce souvent hors de son domicile. Il s'agit alors d'établir un changement de paradigme double mais complémentaire : renouveler à la fois notre regard sur nos rues et nos trottoirs, aujourd'hui vus comme des espaces servants monofonctionnels et favoriser un changement de regard sur les pratiques du « manger dehors ». Reconsidérer le tissu des espaces publics dits de passage, les rues et les trottoirs, en un réseau permettant aux activités autour du repas d'y prendre place, afin de dynamiser la rue de manière quotidienne induit la question suivante: En quoi le moment du repas et la pratique du manger dehors peuvent-ils constituer des leviers d'activation pour les rues genevoises ?

La méthode

Qu'entend-ton en évoquant une rue active ? Pour cette recherche, il s'agit d'un espace de passage à l'origine, permettant une superposition d'usages et une présence d'activités liées au rythme de nos vies quotidiennes. La rue doit retrouver un caractère public d'espace de service, de partage et de subsistance. Quels sont alors les avantages d'un tel effort ? Retrouver dans la rue des activités liées à nos quotidiens, de manière moins contrôlées et plus souples, permet sa réappropriation. Il ne s'agit pas d'assujettir nos rues à des nouvelles tendances de planification mais plutôt de comprendre les frictions entre l'urbanisme actuel et les écologies urbaines autrefois présentes. Il nous faut comprendre ce qui bloque, ce qui cherche à resurgir et ce qui est important d'encourager. La rue, selon son emplacement, sa fréquentation, son usage, supporte des opportunités et de potentiels différents, qu'il convient d'analyser afin de localiser des zones de projets potentielles. Activer une rue c'est lui proposer de (re)supporter des usages éphémères ou semi-permanents différents

Préambule

de ses fonctions propres induites par sa morphologie, comme le passage, le franchissement ou la circulation.

Le levier d'activation étudié est celui du moment du repas. Le repas rythme la journée de tous, il constitue à la fois un processus physiologique indispensable et un moment social de partage, auquel l'on consacre du temps trois fois par jour. Le repas est donc un levier d'activation de la rue, d'appropriation, à caractère éphémère et cyclique.

Les espaces publics activés par le biais de la nourriture n'existent pas au quotidien à Genève. Ce constat premier appelle à regarder l'exemple des villes asiatiques où cuisine, rue et repas s'entremêlent constamment, particulièrement dans la ville de Bangkok. En effet, celle-ci est célèbre pour ses expériences culinaires à tous les coins de rues. Après environ 2'000 ans d'une stratégie alimentaire interne basée sur l'agriculture, la Thaïlande reconnaît aujourd'hui son patrimoine culturel de nourriture de rue, qu'elle cherche à promouvoir à l'intérieur et à l'extérieur du pays.² Aujourd'hui, l'une des activités touristiques la plus populaire est l'atelier de cuisine local (Muangasame & Park 2019). La thématique des vendeurs de rue et du repas pris dans l'espace public à Bangkok est très documentée en textes, en photographies et en témoignages. Nous plonger dans cette riche littérature nous permet de soulever les manques et les pertes que la ville de Genève connaît et a connu dans la mixité d'usage de ses rues. L'extrême asiatique est une lentille, un outil pour analyser la situation genevoise, tout autre, mais qui peut beaucoup apprendre de cette résilience, tout en conservant ses propres valeurs.

Pour ce faire, nous voyagerons en Asie pour comprendre le développement de la ville de Bangkok, en insistant sur la transition urbaine d'une organisation basée sur un réseau de canal à celle d'une métropole congestionnée par le trafic motorisé. Ensuite, nous nous intéresserons aux utilisateurs de cette maille nourricière faite de stands et de cuisines de rues. Finalement, nous observerons plus en détail deux situations issues de deux lieux différents pour comprendre les stratégies d'installations et les atmosphères créées. De retour

2 Depuis 2010 la nourriture est étroitement associée au développement du tourisme en Thaïlande. Différentes campagnes, comme *Discover Thainess Campaing* (2015) ou *Amazing Thai Taste* (2016) promeuvent activement la culture gastronomique thaïlandaise et son histoire comme un aspect culturel indissociable de l'identité du pays (Muangasame & Park 2019 : 130).

à Genève, nous illustrerons les pertes de coexistences urbaines au profit du mono-fonctionnalisme et de l'ordre, puis relèverons les rares apparitions du repas dans la rue, normalisées par un urbanisme prohibitif et restrictif. Trois différents lieux urbains illustreront les pratiques actuelles et, par leur localisation et leur fréquentation, nous amèneront à imaginer des pistes pour inscrire le repas dans le projet de la ville.

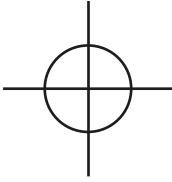
Pourquoi Bangkok ?

A priori, rechercher des leviers d'activation pour les espaces publics genevois dans cette capitale asiatique, géographiquement et culturellement éloignée semble difficile. Cependant, c'est justement cette juxtaposition des extrêmes qui en font un cas d'appui particulièrement cohérent. Le maillage d'activités dites informelles³, car ne rentrant pas précisément dans les cadres légaux posés, active quotidiennement la rue et la vie des Bangkokiens, dans le sens où il multiplie les utilisations d'un seul même espace. Ce réseau est non seulement indispensable aux consommateurs, qui sont le plus souvent des travailleurs aux horaires et aux trajets quotidiens à rallonges, mais aussi aux producteurs qui, par ces activités, peuvent prétendre à un revenu leur permettant de survivre en ville. D'abord réprimés, déplacés voir bannis de l'espace public par les autorités au profit de projets de développement urbain, ces vendeurs/préparateurs de nourriture de rue ont su s'adapter et profiter des interstices spatiaux pour perdurer. De plus, la demande n'a jamais faibli, dans la mesure où pour une large classe de population, cette offre de repas reste la plus pratique et la plus abordable qu'ils puissent trouver. La nourriture de rue est dans cette ville une institution à la fois économique, culturelle et sociale, un véritable rituel ancré dans les modes de vie. Ce réseau urbain nourricier est également un moyen pour ses utilisateurs de proclamer leur identité, de résister à l'échelle de la rue aux grands

3 La vente de nourriture dans la rue est souvent catégorisée dans le registre des activités informelles car par exemple le vendeur n'est pas au bénéfice d'un diplôme de cuisinier, n'a pas de contrat écrit avec ses collaborateurs, ou ne dispose pas des autorisations officielles pour s'installer où il officie. Cependant, un grand nombre d'aspects se réglant de manière orale ou tacite, cette informalité est souvent tolérée et différenciée de l'illégalité.

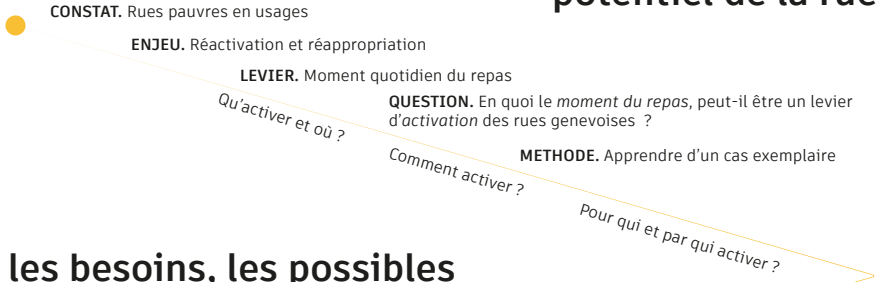
Préambule

développeurs privés qui, avec le soutien du pouvoir étatique, privatise et érode les activités populaires dans l'espace public (Farrer 2017). À Bangkok, il est possible de manger partout, à n'importe quelle heure. Ces rythmes sont propres à la culture thaïlandaise mais nous renseignent beaucoup sur l'adaptabilité de la rue et le rôle prépondérant que celle-ci peut avoir dans le rapport quotidien entre le citoyen et sa ville. Ce sont ces interfaces entre privé et public, cet urbanisme forcé à la tolérance, ces proclamations d'identité et de savoir-faire et cette manière qu'ont les habitants de faire de la rue qui nous intéresseront dans cette recherche.

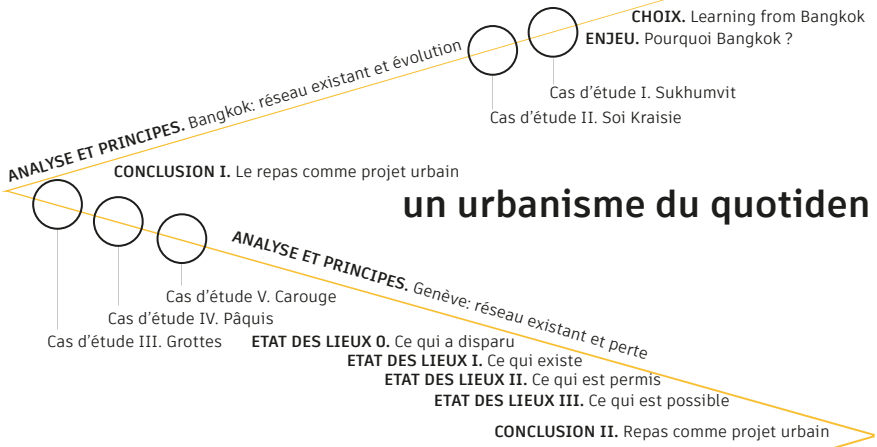


Genève, Suisse
46° 12' 00" nord, 6° 09' 00" est

potentiel de la rue

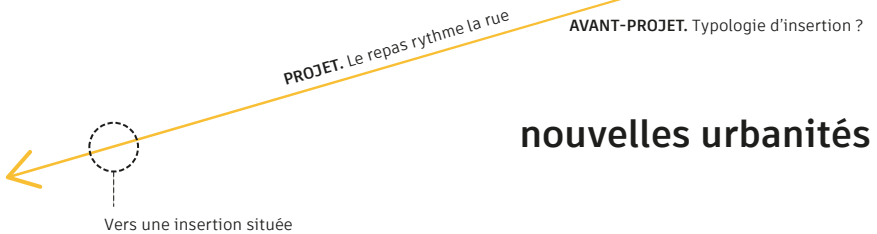


les besoins, les possibles



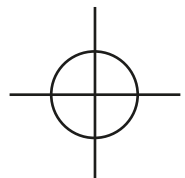
un urbanisme du quotidien

pour une stratégie d'insertion



nouvelles urbanités

Bangkok, Thaïlande
13° 45' 08" nord, 100° 29' 38" est





*Vue sur le Grand Palais depuis la rive ouest du Chao Praya
Photographie personnelle, Bangkok novembre 2016*

Partie 1. *Learning from Bangkok*

Ville palais au bord du fleuve

Depuis sa fondation, la morphologie de la ville de Bangkok est une résultante de trois principes structurants: les interactions humaines, les structures héritées et les transformations continues (Askew 2002 : 3).

Pendant plus de quatre siècles, la capitale de la Thaïlande ou du royaume du Siam est la ville d'Ayutthaya, située à 80 kilomètres au nord de Bangkok. En 1767, lorsque celle-ci tombe entre les mains d'agresseurs birmans, le nouveau roi Taskin installe sa nouvelle capitale, Thonburi, au bord du fleuve Chao Praya. Cependant, après seulement 15 ans de règne, celui-ci est exécuté et la dynastie Chakkri, toujours régnante en Thaïlande aujourd'hui, fonde la ville de Bangkok (ou *Khrung Thep*, ou *Rattanakosin*) juste à l'est de Thonburi, de l'autre côté du fleuve (Askew 2002 : 15-16). Le roi Rama I décide alors d'édifier Bangkok à l'image de l'ancienne capitale Ayutthaya. En rétablissant les espaces sacrés et les symboles à l'image de l'ancienne cité, le roi

cherche à légitimer sa prise de pouvoir. La nouvelle ville est d'abord constituée d'une enceinte de palais, géographiquement délimitée par le fleuve et d'une muraille. Elle a pour fonction la centralisation du commerce et l'accumulation du surplus extrait du travail de la paysannerie (Askew 2002 : 16). Aux abords de ce complexe palatin, des petits villages s'établissent autour d'un réseau de canaux permettant aux visiteurs et aux habitants de circuler avec leurs marchandises à travers les différentes zones de commerce de la ville.

Le pays est le seul d'Asie du Sud-Est à n'avoir jamais été colonisé. Cependant, dès le milieu du 19^{ème} siècle, la modernisation de la ville commence en prenant pour modèle les organisations spatiales occidentales¹ (Kamthorn 2003 : 81). Baptisée jusqu'alors « Venise of the East », Bangkok voit ses canaux remblayés au profit de la création d'un réseau routier. Ce changement drastique et rapide montre un réel manque de planification spatiale et de coordination, ce qui va conduire la ville à son destin de capitale surpeuplée, congestionnée, bruyante et polluée (Kamthorn 2003).

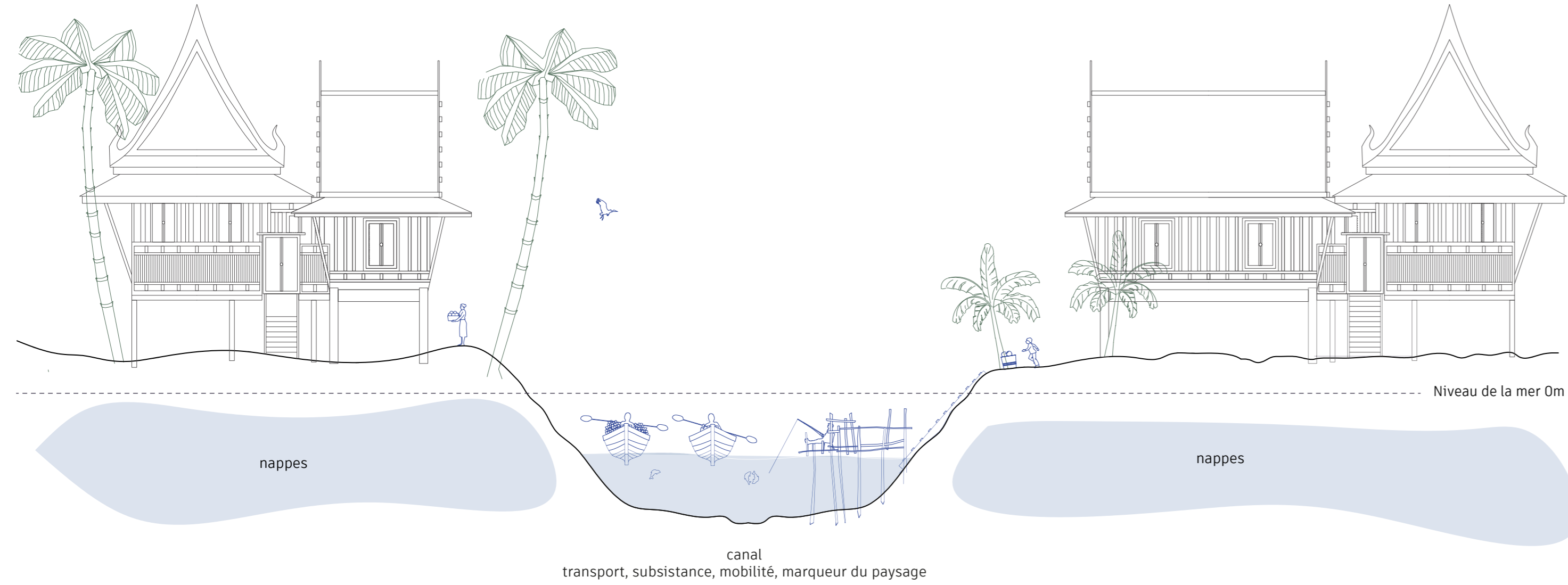
L'eau structurante

Géographiquement, le centre de Bangkok ne se situe qu'à une trentaine de kilomètres de la mer et est donc accessible par voie maritime, véritable atout stratégique commercial. Fondée sur un delta et avec une nappe phréatique située à seulement 1,5 mètre au-dessous du niveau de la mer, ce sont plusieurs siècles de remblaiement qui permettent à la capitale d'avoir son visage actuel et de maintenir son sol hors d'eau (Clément-Charpentier 2012).

Bangkok est donc à l'origine une ville d'eau, bâtie sur une large plaine inondable propice à l'agriculture. Le réseau de canaux, appelés en thaï les *klongs*, constitue la trame structurante permettant le déplacement, l'échange et le transport de marchandises (Kamthorn 2003).

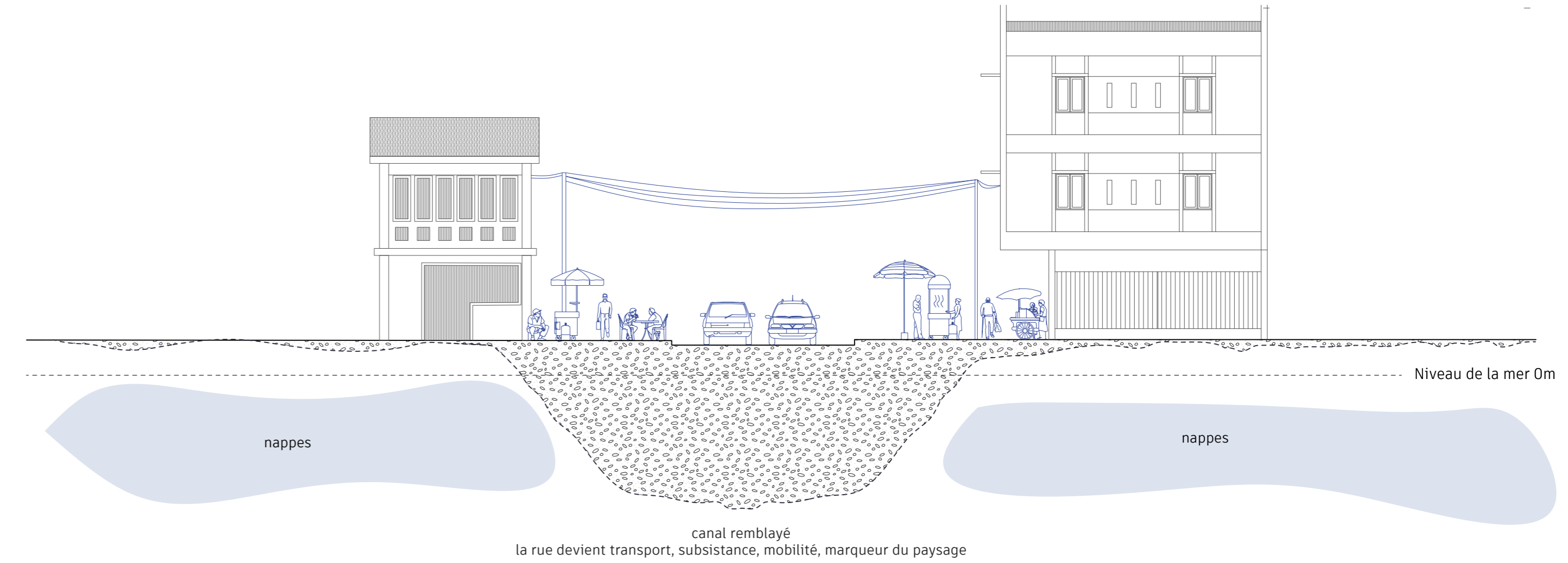
1 Les impacts de la Révolution Industrielle européenne sont si forts sur le plan urbanistique qu'ils balayaient les anciennes influences morphologiques chinoises et indiennes prédominantes jusqu'alors comme modèle urbain de référence. Bangkok se débarrasse de ses remparts et construit ses premières routes. À la fin du 19^{ème} siècle, le roi Rama V voyage en Europe et importe à Bangkok la typologie européenne du boulevard monumental, reliant des monuments visuellement et spatialement (Kamthorn, 2003 : 88).

Water-based settlement



0 1 2m

Land-based settlement



0 1 2m

À l'origine, les villages ou districts (les *yans*²) qui s'installent autour de l'enceinte royale opèrent selon une logique spatiale précise. On trouve sur les rives des canaux, au proche contact de l'eau, les habitations. Celles-ci sont soit sur pilotis, soit flottantes, avec des systèmes de passerelles amovibles permettant aux habitants d'approcher l'eau en toute saison. Derrière la rangée de maison, on trouve des vergers, puis enfin des vastes étendues dédiées à la culture du riz. Le canal est alors à la fois rue, irrigation, drainage, ressource nourricière, lien social. Il prodigue la maille essentielle à tous les besoins quotidiens des habitants (Polakit & Boontharm 2016).

Dans son essai *Transforming "unbounded" nature : the evolution of a Thai cultural landscape* (2005), la chercheuse Noparatnaraporn effectue une lecture spatiale et philosophique de la définition de l'espace dans la culture thaïlandaise. Les vastes plaines agricoles, les canaux, la maison vernaculaire à ventilation naturelle laissant le dedans sortir et le dehors pénétrer participent à une qualité d'espace continu et sans bornes. Les fonctions ne sont jamais clairement définies puisque l'usage des différents espaces et des pièces varie en fonction des besoins et du temps. De cette façon, les opportunités d'interactions de l'homme avec son environnement sont sans limite et les relations sociales de voisinage sont facilitées par l'absence de barrières et le partage de l'espace des eaux, qui profitent à tous. Ces caractéristiques se retrouvent aujourd'hui dans les rues modernes, où les usages définissent l'espace et non l'inverse, les habitants installant leurs activités de subsistance sur un bout de trottoir. La conception de l'espace thaïlandais ne passe donc pas par l'identification d'une forme physique spécifique mais plutôt par la multiplicité des usages et des symboles qui y sont rattachés. (Noparatnaraporn 2005 : 209).

L'ère moderne

En 1861, la première rue pavée à l'occidentale baptisée *New Road* ou *Charoen Krung* est construite (Askew 2002 : 30). Cette nouvelle maille routière se construit peu à peu sur le remblai des anciens canaux.

2 Le terme thaïlandais *yan*, se traduisant généralement par « district » est un terme populaire, non administratif. Il fait référence à une description prémoderne de la ville, caractérisée alors par un réseau de petits centres, chacun dédié à des activités particulières et habités de groupes sociaux spécifiques (Askew 2002 : 109).

Son tracé est alors fortement influencé par le tissu qu'elle efface, générant des organisations radiales plutôt qu'orthogonales (Askew 2002 : 30). La disparition des canaux et l'introduction de la notion de propriété privée à l'occidentale, passant par le besoin d'identifier légalement les parcelles par une démarcation formelle, vont participer à la fin de l'*unbounded space* tel que défini par Noparatnaraporn (Noparatnaraporn & King 2007 : 58). Les routes fracturent les entités communautaires, les murs et les barrières imperméabilisent le tissu urbain.

Cependant, la théoricienne affirme qu'aujourd'hui, malgré une évidente disparition de ces qualités de continuité dans les formes urbaines, ces notions d'usages infinis et d'absence de définition des fonctions se ressentent encore dans la manière dont les habitants utilisent leurs espaces et le perçoivent (Noparatnaraporn 2005 : 212). Vers 1950, le premier barrage sur la rivière Chao Praya permet d'augmenter le débit du fleuve principal, réduisant ainsi les heures de transport nécessaires entre la mer et la ville (Yodsurang, Uekita & Shimizu 2022 : 180). En revanche, de nombreux canaux privés d'eau s'assèchent et disparaissent. Un des effets produits par cette infrastructure est la perte du savoir-vivre sur l'eau. Les habitations traditionnelles sur pilotis, construites initialement pour s'adapter aux fluctuations, se modernisent. Les habitants sont de plus en plus confiants envers les installations de gestion de l'eau mises en place par les autorités. En conséquence, ils utilisent et occupent le niveau du sol pour y ajouter des pièces de vie ou de stockage, perdant ainsi la résilience originelle de leur habitation (Yodsurang, Uekita & Shimizu 2022). Les canaux ou *khlongs* restants dans la ville de Bangkok sont aujourd'hui utilisés à des fins de transport, de drainage et d'évacuation des eaux usées. Seulement un nombre restreint d'entre eux garde une fonction d'espaces publics commerçants éphémères, à l'image des marchés flottants qui prennent place dans certains de ces carrefours maritimes. En revanche, leur rôle nourricier a disparu, la pollution rendant toute pêche fortement déconseillée.

Effaçant progressivement cette maille de canaux, les routes et les allées les remplacent. Ces nouvelles couches s'insèrent dans le tissu urbain par principe de superposition. Ces structures linéaires ont pour effet de ceinturer de manière non poreuse les communautés, générant des *clusters* et divisant des portions de territoire qui

autrefois communiquaient aisément par l'eau (Polakit 2016 : 179).

La route ou *thanon* est le grand axe servant à la circulation des véhicules motorisés et des charrettes, connectant ou traversant des quartiers de la ville. C'est une grille lâche et incomplète, subissant des ajouts successifs non coordonnés.

L'allée est une voie plus modeste, à l'échelle du quartier et originellement nommée *trok* (Gibert-Flutre & Imai 2020). Ces allées sont des espaces semi-publics ou semi-privés souvent sous-représentés dans les cartographies urbaines. Cependant, celles-ci réincarnent le vernaculaire urbain à l'heure de la globalisation. Connues aujourd'hui à Bangkok sous le nom de *soi*, ces allées et impasses débouchant sur des voies de plus grande ampleur desservent les habitations et les commerces, tout en abritant une écologie urbaine extrêmement riche. À l'interface entre le macro et le micro, ces espaces challengent la dichotomie occidentale classique entre le public et le privé. Les activités s'y déroulant sont réversibles, souvent discontinues et rotatives. Ces sont des lieux urbains connectés à la ville mais jouissant d'une certaine indépendance, leur permettant de définir leur propre identité (Gibert-Flutre & Imai 2020).

Dès les années 1960, Bangkok connaît un développement industriel important et la plupart des canaux disparaissent. Cette période coïncide aussi avec le début du tourisme et, dans les années 70, avec l'avènement du *shopping mall* ou du *shopping complex*. Ces établissements sont principalement fréquentés par les familles fortunées et les étrangers de passage en provenance des colonies alentours, les locaux conservant leurs habitudes quotidiennes autour de la vente de rue comme unité traditionnelle, multiple et dispersée (Askew 2002).

Nourriture de rue, canal contemporain vital

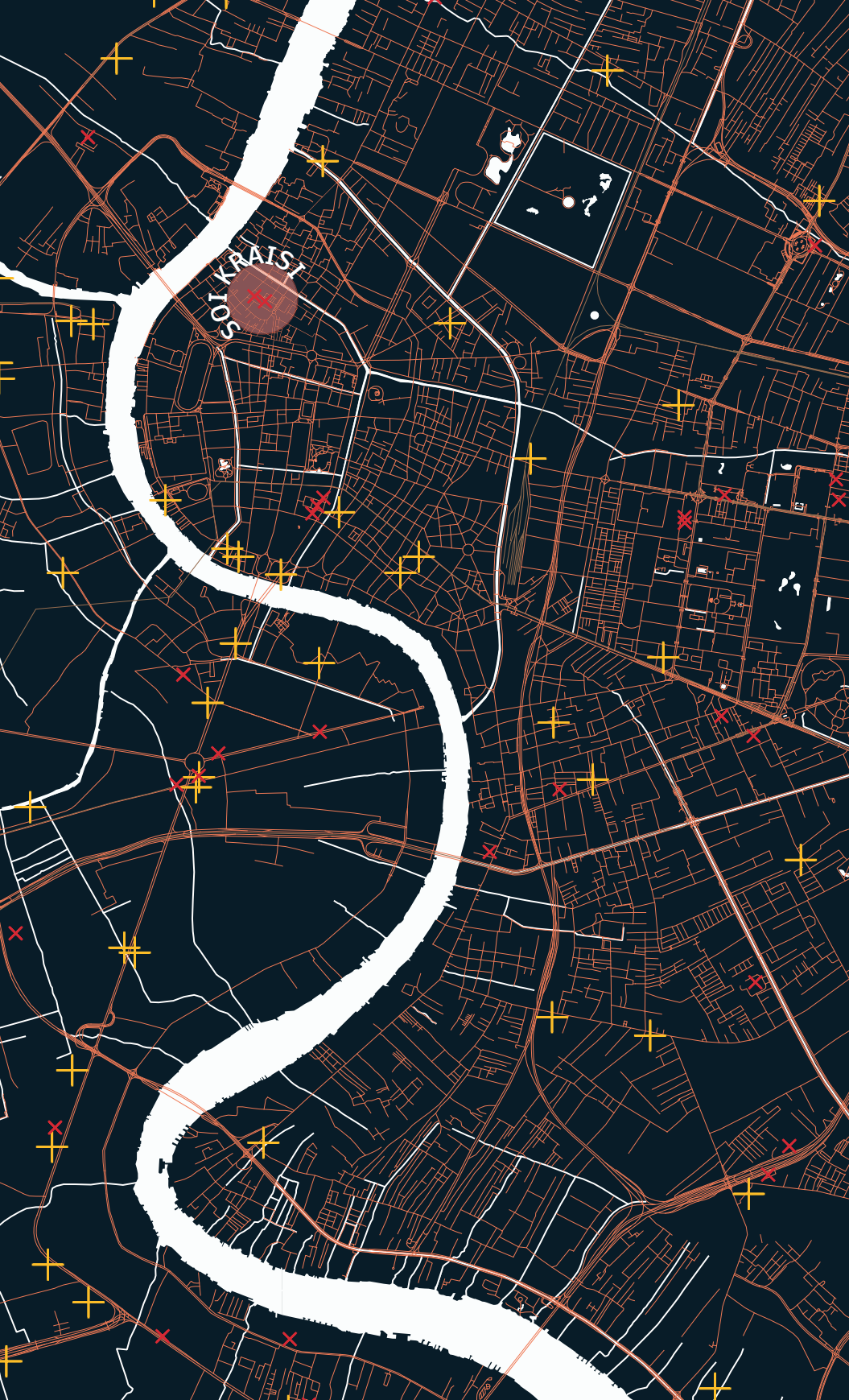
L'exemple de la ville de Bangkok constitue une référence précieuse d'activation de la rue. À toute heure du jour et de la nuit, dans quasi chaque quartier, on trouve un important réseau d'étales et de stands, installés le long des rues et vendant des plats cuisinés. Cette offre vaste et grouillante illustre la gigantesque demande. La préparation et parfois la consommation de ces mets sont définis spatialement dans

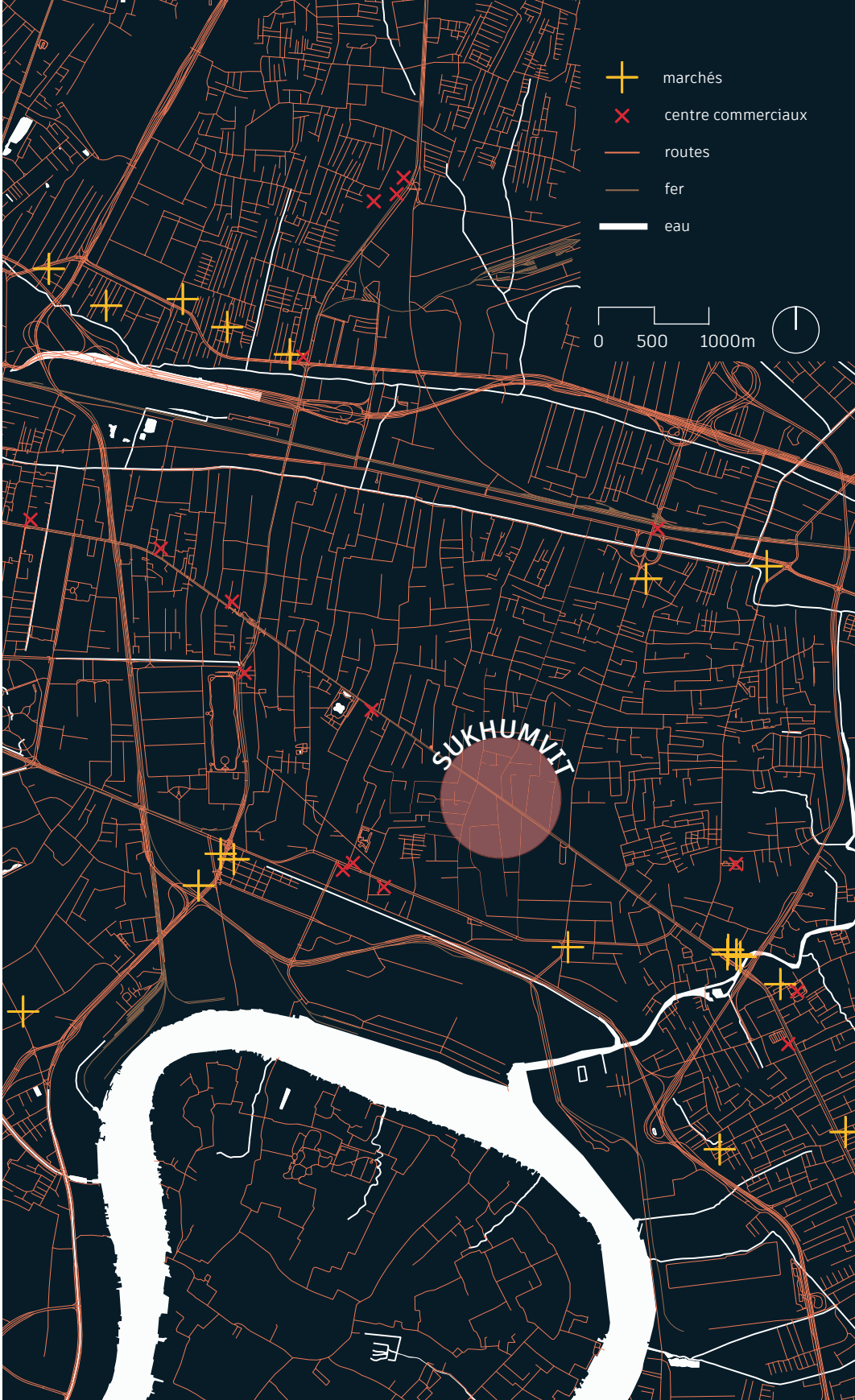
l'espace public dans des zones qui, contrairement à l'Europe où elles n'appartiennent à personne, appartiennent ici à tous. Ces espaces sont à définition double : ils sont semi-publics car ils se situent dans l'espace public, sur la route ou le trottoir, mais ils sont aussi semi-privés par le fait qu'ils supportent des micro-interactions quotidiennes liées aux besoins primaires de l'homme, tel celui de manger. Les plus petites de ces entités commerciales abritent des comportements domestiques et agissent comme des extensions de la sphère privée. Ce réseau joue un rôle primordial de support nourricier au sein de la ville. Les rues et les allées deviennent le théâtre d'interactions sociales fortes au moment des repas, dont les frontières temporelles sont de plus en plus floutées. En effet, selon les cultures, les rythmes de vie, de travail, les moyens et les appartenances sociales, le moment du repas n'est pas soumis à un horaire particulier et rigide comme en Suisse. Ces stands de nourriture abritent la vie contemporaine et publique thaïe, ils sont à Bangkok ce que les cafés et les pubs sont à Paris et à Londres. Les atmosphères générées dans la rue sont à la fois des témoins des valeurs traditionnelles thaïlandaises et des purs produits fabriqués par les phénomènes d'urbanisation et d'industrialisation. Situés au croisement entre le global et le local, ces espaces publics urbains répondent aux besoins physiques et sociaux de la ville (Yasmeen 1996).

*Cas d'étude I. Quartier des affaires, Sukhumvit –
Soi 55*

Sukhumvit est un axe routier construit à partir de 1930, partant de l'est de la ville et courant jusqu'à la frontière cambodgienne, ayant donné nom à un district de la ville. Théâtre de spéculation immobilière dès la fin de la seconde guerre mondiale, cet ancien plateau de rizière disparaît sous la pression de l'étalement urbain. Première banlieue résidentielle de la ville, le quartier a toujours été témoin d'une présence occidentale (Askew 2002 : 239).

Sukhumvit est un lieu d'effacement et de persistance continu. Il abrite aujourd'hui de gigantesques *malls*, des tours de bureaux, des ambassades et des écoles internationales. Cependant, la



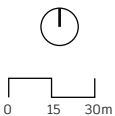
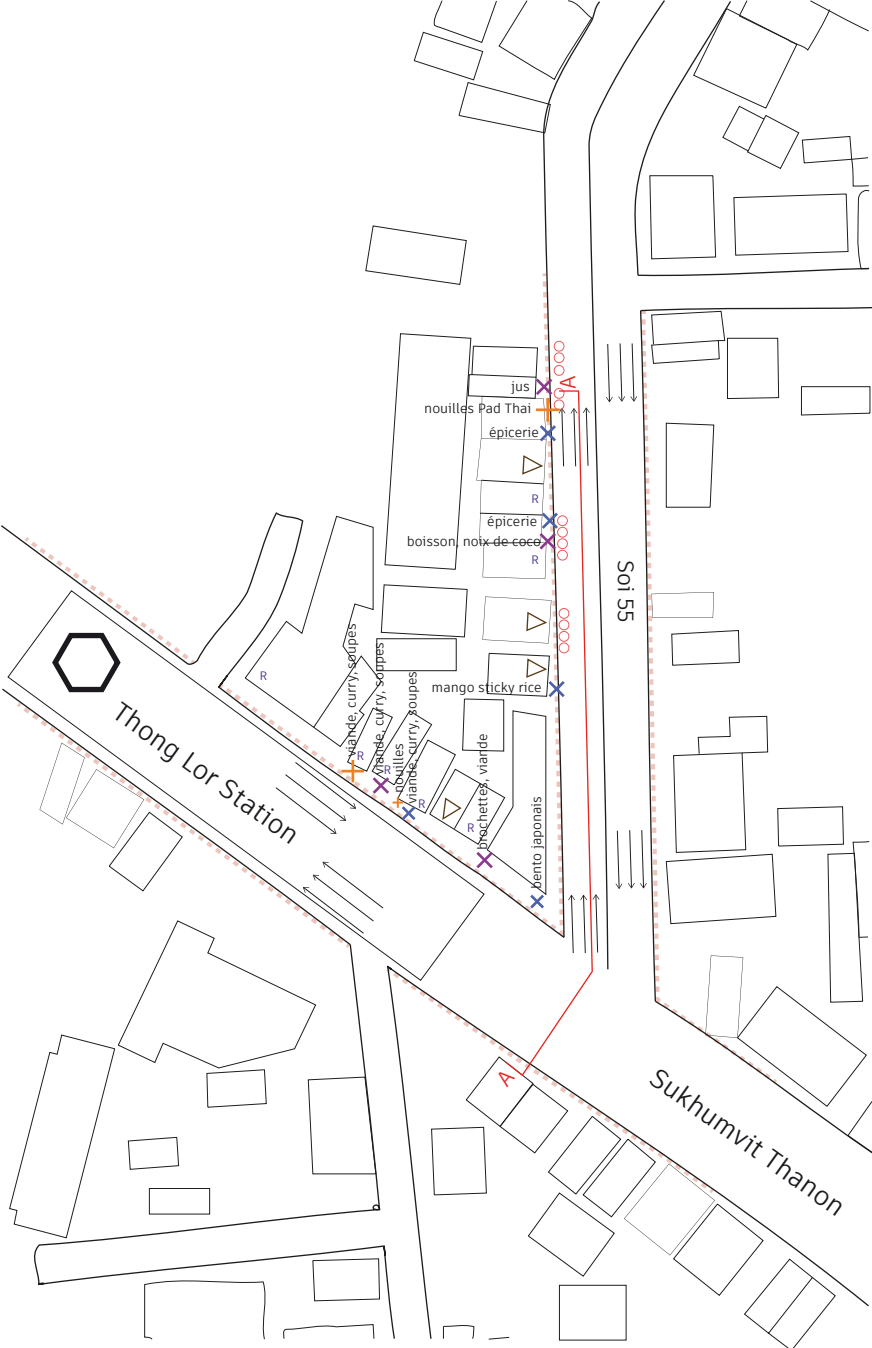


- + marchés
- × centre commerciaux
- routes
- fer
- eau



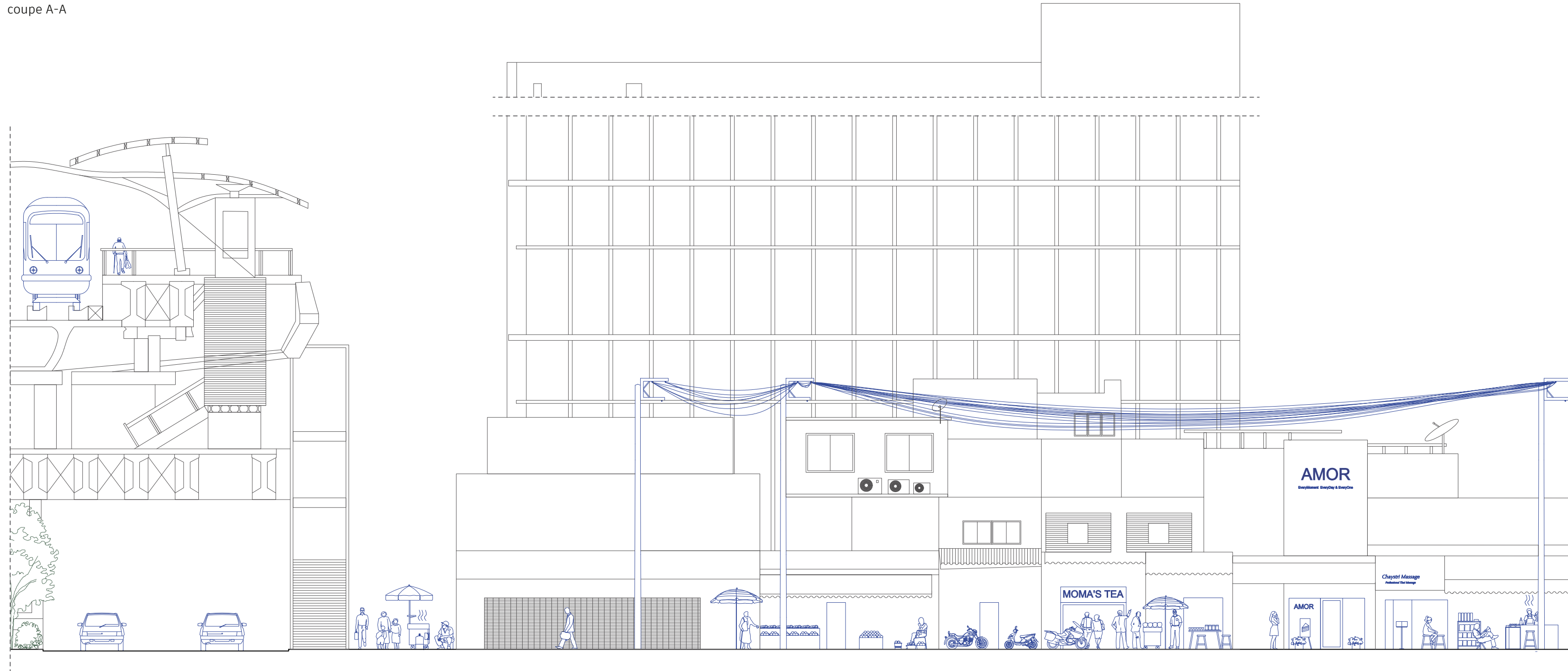
SUKHUMVIT

Sukumvit Thanon - Soi 55



- Vente de nourriture intérieure ouverte sur la rue
- Vente de nourriture/boisson dans la rue
- Cuisine dans la rue
- Assise
- Station de transport
- Restaurant/bars/café
- Services
- Trottoirs
- Véhicule stationnés
- Tramway

Sukhumvit Thanon - Soi 55
coupe A-A



0 1 2m

métropolisation n'a pas fait disparaître les micro-écologies³, au contraire. Malgré les processus d'homogénéisation, de modernisation et de lissage des modes de vie, l'hétérogénéité et la mixité résistent. Les vendeurs de nourriture de rues sont une de ces couches constituant la diversité des activités de la zone. Ils s'installent le long de l'axe routier principal et dans les rues secondaires y débouchant, là où la frénésie du passage ralentit et permet l'arrêt. De l'employé de bureau au garçon d'hôtel, tous les groupes utilisent ce réseau de nourriture rapide et bon marché. Dans ce quartier où la population en journée atteint 428'629 personnes (la population résidente est de 251'431), l'offre est continue et les vendeurs proposent des repas adaptés au différents moment de la journée, du matin ou soir (Askew 2002 : 244).

Consommateurs urbains

À Bangkok, 90% de la population affirme prendre ses repas la majorité du temps à l'extérieur et plus de 50% du budget mensuel alimentaire est dépensé en plats préparés (Yasmeen 1996 : 10). Le repas du midi est le plus impacté, car c'est celui qui se prend obligatoirement rapidement et dans un lieu autre que celui du quartier du logement. Il existe une puissante culture du repas pris en extérieur, le plus souvent dans la rue. La chercheuse Gisèle Yasmeen identifie dans sa thèse les raisons majeures à ce phénomène. En voici quatre principales d'actualité :

1. L'intensité de travail nécessaire pour cuisiner thaïlandais

La cuisine thaïlandaise est une cuisine culturelle intensive en préparation et consommatrice en temps. Les nombres de préparations, de cuissons, d'ingrédients et d'ustensiles sont souvent très importants, peu importe la recette. Par exemple, le *Pad Thai*, plat typique local et rapide à manger nécessite une cuisson dans un large wok sur feu vif, l'ajout successif et ordonné de plus de huit ingrédients lavés et préparés au préalable. Enfin une sauce doit être réalisée à partir de sucre de canne, de sauce poisson, de tamarin et de sauce Sriracha, un

3 Nous reprenons ici la définition d'Askew sur les « écologies » : il s'agit d'un système d'interrelations entre la population et les ressources, les échanges, la production, la distribution et la consommation à l'échelle de la rue et du quartier (Askew 2002 : 244).

condiment thaïlandais à partir de piment.⁴

2. Les logements sans cuisine

Depuis les années 1980, les programmes de logements urbains n'ont eu de cesse de réduire la surface des appartements. Les logements sans cuisine sont très fréquents, ce qui ôte à l'habitant toute possibilité de cuisiner pour lui-même. Les raisons autre qu'économiques évoquées quant à cette disparition d'équipement sont liées aux nuisances d'odeurs et d'hygiène. En effet, les ensembles d'habitation sont très denses et le climat chaud et humide toute l'année ne favorise pas la conservation des denrées (Yasmeen 1996 : 108). La présence d'un cuiseur à riz et d'un micro-ondes est souvent le seul rappel de la cuisine. Certains ensembles résidentiels de catégorie supérieure pallient ce manque d'équipement dans le logement par la mise en place d'un petit magasin d'alimentation à l'intérieur de l'immeuble. Auparavant, une stratégie plus traditionnelle était la souscription à un *tiffin network*, un service d'approvisionnement quotidien qui assurait la livraison de repas complet directement dans le logement. Ceux-ci étaient composé le plus souvent d'une soupe, de légumes et d'un curry. Cependant, ces services ont aujourd'hui tendance à disparaître sous la prolifération d'offres que le citadin trouve entre son lieu de travail et son logement, directement dans la rue (Yasmeen 1997 : 117).

3. Le changement démographique

Les vagues migratoires nourrissent Bangkok d'une main d'œuvre en provenance d'autres pays asiatiques ou de régions provinciales nationales, constituée principalement d'hommes seuls. Ceux-ci s'expatrient en recherche de travail et vivent loin de leur famille, dans des petits logements. Le repas dans la rue est alors leur option principale pour des raisons de temps, d'argent et de nécessité sociale.

Dans les familles, puisque la femme thaïlandaise citadine travaille pour subvenir aux besoins du foyer, celle-ci n'a plus le

⁴ Importfood Authentic Thai Recipe, *Pad Thai*. <https://importfood.com/recipes/recipe/1-pad-thai-recipe>, consulté le 10 novembre 2022

temps de cuisiner pour son ménage (Yasmeen 1996 : 105).

4. Les préférences culturelles

Comme évoqué plus haut, le climat de Bangkok est chaud et humide. Pour cette raison, on mange de plus petites portions mais plus fréquemment. Les repas quotidiens ne sont pas aussi clairement définis que dans la culture occidentale. La culture thaïlandaise est une *snacking culture* (Yasmeen 1996 : 110). On mange dans la rue car ce n'est pas cher, cela économise du temps et cela permet de sociabiliser, car la taille des logements de la classe moyenne ne permet pas à ces moments d'appartenir à la sphère privée.

La consommation de nourriture dans l'espace public concerne principalement la classe ouvrière et la classe moyenne. L'air de la ville est de très mauvaise qualité et la pollution sonore omniprésente, principalement générée par les klaxons incessants du trafic routier. De fait, il est vu comme plus agréable et privilégié de pouvoir consommer son repas dans un environnement frais, climatisé et propre, comme un restaurant ou un *food-court* au sein d'un centre commercial (Yasmeen 1997 : 121). Toutefois, à l'inverse de ces espaces, les échoppes de rue définissent des zones urbaines d'inclusion, permettant l'accomplissement d'un grand nombre de besoins sociaux. Les longs horaires de travail et les trajets interminables font de la rue, et plus particulièrement de ces espaces, le troisième lieu le plus fréquenté dans la vie du citoyen après le bureau et le logement. La taille de la ville de Bangkok a pour conséquence évidente d'augmenter la durée des trajets pour le travailleur entre son logement et son bureau. La semaine de travail peut compter jusqu'à 48 heures de labeur⁵, ce qui rend ce type d'approvisionnement rapide indispensable.

La cuisine est extrêmement bon marché puisque l'offrant prépare des grandes quantités et ne paie pas de frais de loyer trop onéreux. Le consommateur lui a accès à une structure bon marché pour se restaurer, s'asseoir, stimuler ses sens olfactifs et ce, indépendamment de sa classe sociale et de son revenu (Ackerman & Walker 2012).

5 Thai Lawyers Ltd., *Thai Labor Law*, 2016. <https://thailawyers.com/thai-laws/thai-labor-law/>, consulté le 1 décembre 2022

Producteurs et typologies engagés

Les installations de nourriture de rue, souvent assimilées à des éléments d'économie informelle composent en réalité un dense réseau de micro-entreprises. Dans la plupart des cas, celles-ci sont gérées par des femmes œuvrant seule sans employé et constituent une source de revenu vitale (Askew 2002 : 209). D'un côté donc des milliers d'offrants cuisinant directement dans la rue ou effectuant les dernières préparations d'un met qu'ils ont pré-concoctés chez eux, de l'autre une classe moyenne citadine dont les besoins reposent essentiellement sur ce réseau d'approvisionnement.

Il existe différents types d'installations vendant de la nourriture ou des plats préparés dans les rues de Bangkok. Certaines sont mobiles et d'autres stationnaires, bien que cette distinction ne soit pas aussi nette dans les faits car certaines installations à l'origine mobiles deviennent stationnaires au fil du temps et du succès. Leur taille et leur position par rapport à la rue varie, ainsi que la législation à laquelle elles se soumettent. En revanche, toutes ont en commun de participer au tissage de la maille nourricière urbaine. En combinant les relevés de la géographe Gisèle Yasmeen et des architectes et urbanistes Kasama Polakit et Davisi Boontharm, six principales catégories peuvent être inventoriées :

1. *Canal vendors*

Ce premier type est aussi le plus traditionnel car les vendeurs utilisent le réseau de canaux pour se déplacer et acheminer leur marchandise. Les croisements formés par les canaux génèrent des élargissements qui deviennent au cours du calendrier lunaire des carrefours commerciaux où les vendeurs se retrouvent pour échanger leurs produits. Les bateaux naviguant à l'origine à la rame ont aujourd'hui intégré un moteur (Polakit & Boontharm 2016 : 186).

2. *Hawkers*

Hawker peut être traduit par colporteur ou marchand ambulant. Il s'agit de la forme la plus petite et la plus traditionnelle de vente de rue. Les articles vendus sont faciles à emporter et sont transportés sur des plateaux ou dans des paniers, permettant

Partie I. Learning from Bangkok



Canal vendors et tricycle ou puschcart
Photographies personnelles, Bangkok juillet 2018

au vendeur de naviguer entre les foules et le trafic des grandes intersections urbaines (Polakit & Boontharm 2016 : 188).

3. *Bicycles-Tricycles vendors*

Ces vendeurs sont par définition mobiles mais ils peuvent rester de longues heures au même endroit selon la fréquentation et la clientèle visée. La légèreté et la maniabilité du vélo permet son utilisation dans les allées étroites. Les tricycles sont un peu plus lourds et donc pour certains motorisés (Polakit & Boontharm 2016 : 192).

4. *Pushcarts*

Nécessitant une structure plus imposante, les *pushcarts* sont interdits dans les rues et les avenues les plus denses en passage. Ils ressemblent à de petites roulottes de cuisine, comprenant tous les ingrédients nécessaires aux plats vendus et une bonbonne de gaz pour les cuissons. Les plus petits se déplacent le long des artères quand les plus gros ont tendance à se fixer en un point stratégique comme devant une école, un ensemble de logements ou de bureaux. Ils peuvent aussi s'accompagner de chaises et de tables à disposition des clients (Polakit & Boontharm 2016 : 188).

Les deux derniers types ne sont pas à proprement parlé des typologies de vente de rue car ils appartiennent au corps bâti mais leurs implantations peuvent générer dans l'espace public des zones d'appropriation avec des chaises, des tables ou des bancs.

5. *Food shops*

Ce sont les petits magasins d'alimentation qui fleurissent partout dans la capitale. Ils sont parfois implantés dans les allées (les *sois*) et définissent une écologie locale quotidienne mais certains, plus modernes, se retrouvent aussi directement dans les centres commerciaux et leurs *food-courts*.

6. *Shophouses*

Il s'agit du type de bâtiment commercial traditionnel depuis la transition urbaine du canal à la rue. L'arrivée de ces bâtiments de deux à trois étages maximum coïncident avec l'arrivée des

Partie I. Learning from Bangkok



(1)



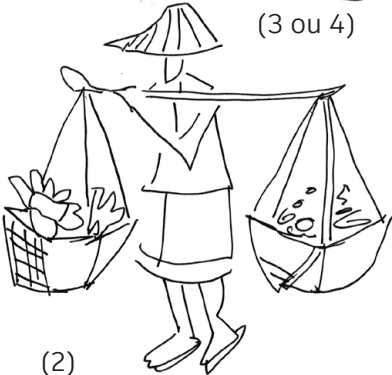
(2)



(3)



(3 ou 4)



(2)



(4)

Redessin d'après Polakit & Boontharm 2016

migrants chinois dès le milieu du 19^{ème} siècle, qui importent cette typologie (Askew 2002 : 29). Celle-ci permet l'installation d'une activité commerciale au rez-de-chaussée et d'un logement familial dans les étages supérieurs. Cette coexistence a pour effet de dispenser au travailleur-résident la pénibilité des trajets quotidiens (Yasmeen 1996 : 233). La mixité induite au sein d'une même unité bâtie traduit des typologies traditionnelles thaïlandaises et aide à saisir l'impossibilité d'une planification stricte et sectorisée dans une ville comme Bangkok.

Législation, entre grande et petite culture

Politiquement, la planification urbaine à Bangkok s'effectue de manière *top-down*, à l'échelle macro. Pendant longtemps, les écologies urbaines de petites échelles ne sont pas considérées comme structurantes et profitables au développement économique. Le commerce de rue, entre formel et informel, échappe à la considération, la ville étant plus occupée à développer son réseau régional et ses relations internationales (Polakit & Boontharm 2016).

Cependant, il est impossible pour la ville de Bangkok d'imaginer atteindre un développement urbain durable sans reconnaître l'autonomie des interactions locales et économiques quotidiennes de ses habitants (Herbele & Opp 2010). Les changements d'affectation du sol opérés au 20^{ème} siècle dans le cadre des processus de métropolisation ont fortement participé à la métamorphose de la ville. Pour moderniser Bangkok, les autorités ont cherché à appliquer les principes de planification occidentaux tels le zoning, la délimitation parcellaire, les réseaux routiers, symbolisant alors l'urbanisme dans sa version la plus aboutie (Askew 2002 : 54). En 1994, les autorités lancent un projet de conservation dans le centre historique, le *Rattanakosin Island Conservation Project* visant à valoriser les pièces urbaines de hautes cultures, comme les palais, les temples et les longues avenues, au détriment de la micro-culture (Askew 2002 : 291). La zone se voit alors « nettoyée » par les autorités pour devenir un fragment de ville figé, une pièce urbaine muséale promouvant la grande histoire thaïlandaise. Une campagne officielle de promotion visait à imager, à fixer dans un état pour la nation et

Partie I. Learning from Bangkok

les touristes l'essence culturelle thaïe. Les rues sont débarrassées de tous les vendeurs stationnaires et ambulants. Cependant, Bangkok est traditionnellement et par définition un espace de coexistence entre les grandes et les petites traditions. Dans ce quartier historique, des gens ordinaires ont toujours vécu et travaillé, au plus proche des palais et de ses monarques (Askew 2002). Les vendeurs de rues ont toujours fait partie du paysage urbain de la ville de Bangkok. Ce réseau d'approvisionnement montre une résilience et une adaptabilité extrême aux changements morphologiques, politiques, économiques et sociaux qu'a subi la ville dans son histoire. Au fil des ans et des travaux de révélation et de valorisation de cette maille alimentaire urbaine, dense et identitaire, les méthodes ont évolué. Le contrôle obsessionnel du modernisme sur la morphologie de la ville laisse place à des mesures post-modernistes, qui ne répètent pas les erreurs d'intransigeances passées (Cross 2000). Assimilée il y a encore peu à de l'informalité négative et donc à de l'illégalité, l'activité des vendeurs de rue est aujourd'hui vue comme un attrait touristique, une valorisation de l'art de vivre et du patrimoine immatériel thaïlandais. Ce tissu économique auto-régulé est enfin considéré comme tel par les autorités et ceci se traduit au regard de l'évolution des normes. (voir tableau aux pages 34 et 35)

Attention: Cette évolution positive menée jusqu'en 2013 est toutefois brisée en 2014⁶, lors du coup d'état militaire de Thaïlande. Les autorités font alors machine arrière, déclassant par dizaines les zones où les marchands de rue étaient autorisés à exercer. Les périodes de troubles et de résistances ne sont donc pas finies pour les vendeurs de rues de Bangkok et leurs consommateurs.

Cas d'étude II. Centre historique et touristique, Banglumphu - Soi Kraisi

Jusqu'aux années 1970, le quartier de Banglumphu est connu et

6 Le rapport utilisé ici en référence (Yasmeen & Nirathron 2014) est publié quelques mois avant le coup d'état et ne tient donc pas compte des changements effectifs dès l'année 2016, faisant perdre à des milliers de vendeurs de rue leur lieu de travail et leur clientèle. Les autorités ont réduit drastiquement les heures de vente permises durant la journée et les sites autorisés. Cependant, devant la résistance et les pertes économiques induites, les pouvoirs ont renoncé à évincer les vendeurs des localisations à forte fréquentations touristiques.

fréquenté uniquement par les Bangkokiens. Une décennie plus tard, celui-ci est décrit par le guide touristique international *Lonely Planet* comme un nouveau centre incontournable pour les voyageurs du monde entier (Askew 2002 : 109). Quartier de la célèbre avenue de *Khaosan Road*⁷, le quartier est une ville dans la ville. Cette zone historique abrite des palais, des forts, des temples et des traditions marchandes de l'époque de la fondation de la ville. Le quartier de Banglumphu a toujours été multifonctionnel et comprend, en plus de ses bâtiments d'institution, des zones résidentielles et commerciales (Askew 2002 : 112). Aujourd'hui, le regard sur les vendeurs ambulants de Banglumphu est un regard patrimonial de préservation. Autant que le palais et le temple, ceux-ci participent à la création de l'identité et de l'art de vivre thaïlandais. Ils démontrent toute leur résilience et leur persistance dans leur habilité à maintenir une activité locale et traditionnelle interagissant avec les phénomènes globaux de mondialisation, comme le tourisme (Askew 2002 : 111).

Bangkok, synthèse

Les vendeurs de rues constituant le réseau nourricier démocratique et accessible de la ville de Bangkok possèdent trois caractéristiques: la spontanéité, la flexibilité et l'adaptabilité (Polakit & Boontharm 2016 : 198). Avec des technologies simples et très peu de ressources, ils ont perduré au fur et à mesure de la modernisation de la ville et de ses modes de vies associées. Parties intégrantes de l'économie, ces pratiques locales relèvent aussi bien de la tradition du manger dehors que de l'adaptation à un environnement parfois encore non favorable, se préférant homogène (Polakit 2016 : 199). Le repas et la vente de nourriture ont su trouver leur place dans les rues modernes, proposant des plats cuisinés aux travailleurs et citadins n'ayant pas d'autre ressource. Ce fut aux vendeurs de trouver les interstices de tolérance et de résister lorsque les autorités cherchèrent à les bannir ou à les éloigner. Puis, ce fut au tour des politiques de protéger et de

7 *Khaosan Road* est la rue touristique emblématique de Bangkok. On y trouve un foisonnement d'activités à l'origine traditionnelles comme les stands de nourriture de rues et les massages mais tout a été détourné, uniformisé et caricaturé. MacDonald, restaurant à Burger, coffee shop à l'Américaine, on trouve aujourd'hui à *Khaosan Road* toutes les activités et enseignes types d'une capitale mondiale.

Partie I. Learning from Bangkok

valoriser ces faits urbains. Dans la ville asiatique où la planification *top-down* est habituellement de mise, les rues ont su garder, grâce aux habitants et aux changements de regard, leur activation populaire à travers le moment du repas.

Les enseignements bangkokiens suivants nourrissent la réflexion sur une future activation de la rue genevoise par le moment du repas :

1. Le repas dans l'espace public renforce le lien entre l'habitant et la ville et répond au besoin universel, simple et physiologique de se restaurer.
2. L'activité du repas sortant de la sphère privée permet d'humaniser la rue, de rendre la sphère publique appropriable.
3. La souplesse et la compréhension des pouvoirs planificateurs envers un certain degré d'informalité autorise l'appropriation de l'espace de la rue et la diversité des activités.
4. Le repas dans la rue peut être plus avantageux économiquement pour le producteur autant que pour le consommateur.
5. Le nouveau mode de vie citadin caractérisé par une rapidité de changements et une mobilité forte implique une nouvelle manière de vivre et de prendre le temps de manger.



Nettoyeuse de rue
Photographie personnelle, Bangkok juillet 2018

Partie I. Learning from Bangkok

Législations simplifiées Points clés	—	+
dès 1973	Vendeurs forcés à quitter les rues et à se relocaliser uniquement dans les zones de marchés délimitées	
1976	Deux ordonnances de la BMA établissant le droit de contrôle sur les vendeurs de rue fixes et ambulants Interdiction de vendre dans les espaces publics sans autorisation préalable	
de 1975-1977	Contrôle strict et continu par les autorités et protestation des vendeurs	
1978	Mise en place d'une unité policière civile de surveillance et d'application des lois	
1979-1981		Relâche et clémence des autorités dans le contexte de la crise pétrolière
1981-1985	Retour du contrôle strict et continu par les autorités	160 lieux choisis dans la ville autorisent la vente de manière temporaire
1986	Retour de l'unité répressive civile policière disparue en 1982	
1989-1992	Arrestations de vendeurs et de consommateurs Interdiction de vente le mercredi	Mercredi instauré comme un jour de nettoyage de la rue Mise en place de politiques de sécurité et de nettoyage pour une coexistence pratique et sûre entre les piétons et les vendeurs de rue Compromis avec les vendeurs sur les conditions de propreté et de nettoyage
1992	Le <i>Public Health Act</i> autorise la ville à désigner des espaces interdits Arrestations de vendeurs et de consommateurs Interdiction de vente le mercredi	Mise en place du <i>Act on Maintaining Public Cleanliness and Public Order B.E.2535</i> Jour de nettoyage le mercredi 286 lieux désignés pour plus de 15'000 vendeurs

Tableau d'après Yasmeen & Nirathron 2014

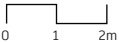
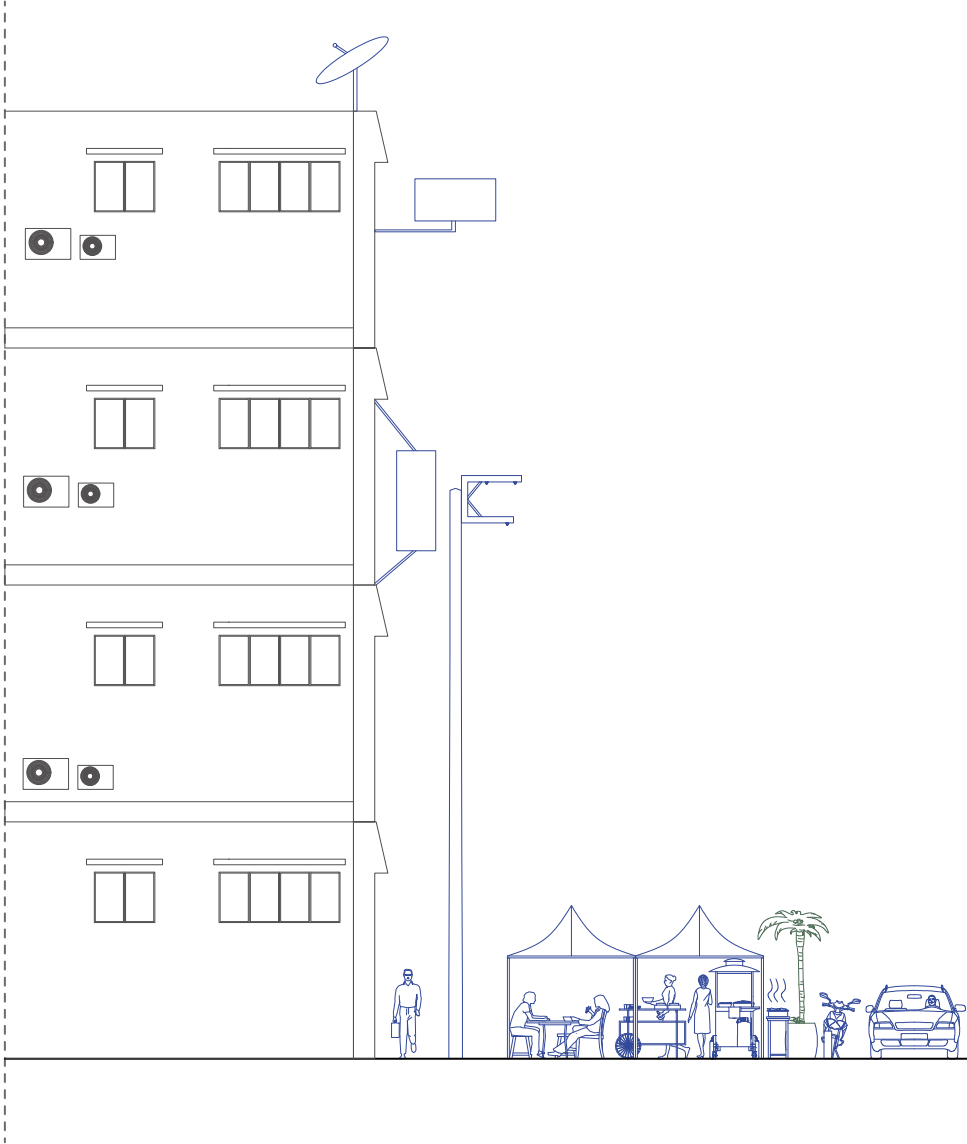
Partie I. Learning from Bangkok

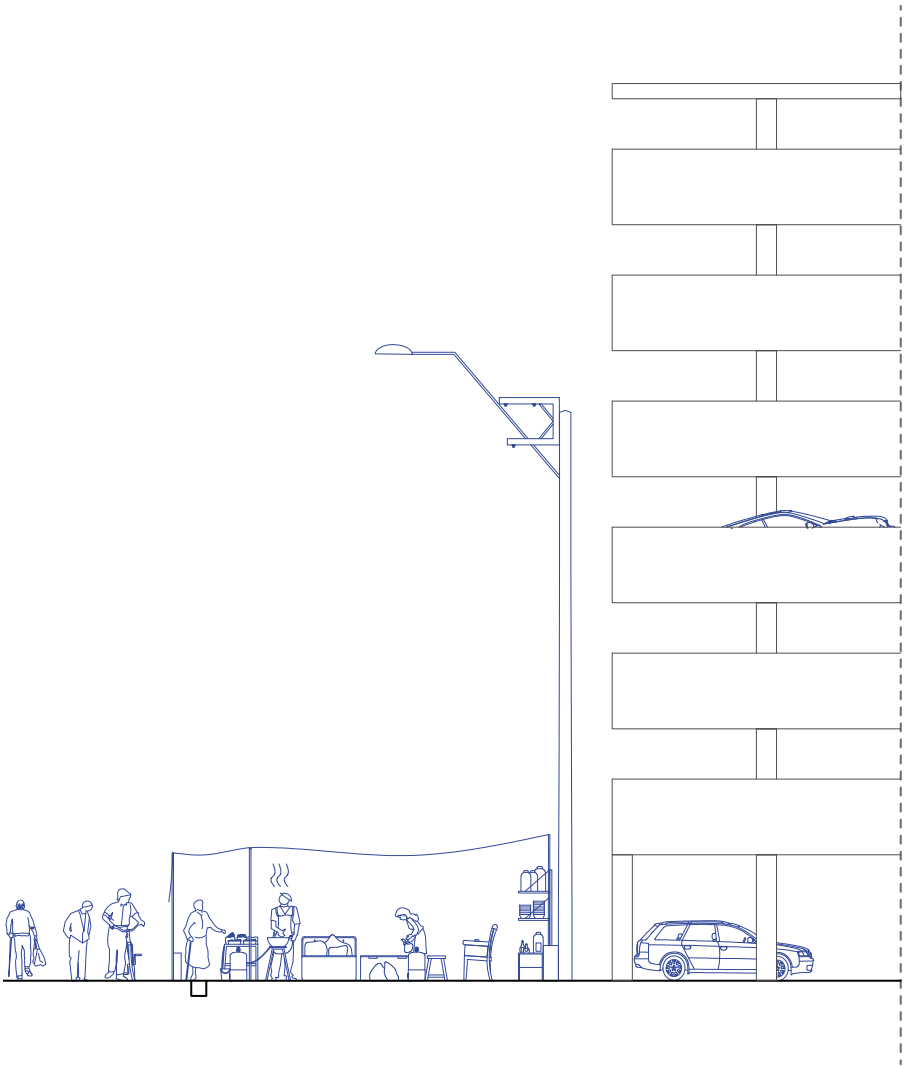
Législations simplifiées Points clés	—	+
1996	Distribution d'amendes en cas de violation du <i>Act on Maintaining Public Cleanliness and Public Order B.E.2535 (1992)</i> pour 19,6 millions de baths et 52'972 arrestations	
2000	Distribution d'amendes en cas de violation du <i>Act on Maintaining Public Cleanliness and Public Order B.E.2535 (1992)</i> pour 20,7 millions de baths et 68'049 arrestations	Politique d'hygiène, de sécurité et de nettoyage
2002	Mise en place de <i>BMA Regulation on Cleaning Fees for Fixed Vending</i> taxant les vendeurs fixes de 150 baths/mois/m ²	Accent mis sur la propreté de l'environnement urbain
2004	Distribution d'amendes en cas de violation du <i>Act on Maintaining Public Cleanliness and Public Order B.E.2535 (1992)</i> pour 66,7 millions de baths et 211'308 arrestations	494 zones de vente autorisée au total
2005		Réduction des frais de nettoyage du <i>BMA Regulation on Cleaning Fees for Fixed Vending</i> de 150 à 100baths/mois/m ²
2008		667 zones de vente autorisées au total
2011		2 jours de nettoyage/mois au lieu de 4 Lancement de la campagne " <i>Street Vending: Charms of the City</i> " L'administration de la ville et les autorités constate et accepte la permanence des stands de rue
2012-2013	Distribution d'amendes en cas de violation du <i>Act on Maintaining Public Cleanliness and Public Order B.E.2535 (1992)</i> pour 87,8 millions de baths et 202'372 arrestations	
		726 zones de vente autorisées au total occupées par 21'065 vendeurs fixes

Tableau d'après Yasmeeen & Nirathron 2014

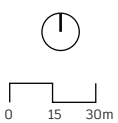
Soi Kraisi, Banglumphu

coupe B-B





Soi Kraisi, Banglumphu



- x Vente de nourriture intérieure ouverte sur la rue
- x Vente de nourriture/boisson dans la rue
- + Cuisine dans la rue
- Assise
- Station de transport
- R Restaurant/bars/café
- ▷ Services
- - - Trottoirs
- Véhicule stationnés
- - - Tramway

Partie II. La rue genevoise

Comme présenté en introduction, le constat posé sur les espaces publics de la ville de Genève est opposé à celui de Bangkok. La spontanéité, la flexibilité et l'adaptabilité ne sont pas des facteurs définissant nos rues. L'activation par le moment du repas y est quasi inexistante. Pourtant, la ville de Genève est en expansion. De ce fait, ses rues se remplissent chaque jour de la semaine d'une masse de personnes devant assouvir ses besoins de la journée dans son centre-ville. Ces citoyens n'ont pas forcément le temps ou les moyens nécessaires pour les deux solutions usuelles : le repas préparé chez soi la veille ou le plat du jour au restaurant. Nombre d'entre-eux bénéficieraient vraisemblablement volontiers d'une offre plus spontanée, plus abordable, allée à la mise à disposition d'un espace d'entre-deux, semi-public et semi-privé. Manger dans la rue reste une pratique historique universelle avec bien sûr ses variations de formes et de coutumes selon les cultures. Aujourd'hui, ce phénomène tend à se développer, porté par des raisons multiples comme la nécessité économique, la mobilité croissante du citoyen, la volonté d'une

requalification de l'espace public ou, plus simplement, le plaisir du repas ici et maintenant.¹

Ainsi, à la lumière de notre enseignement sur la ville de Bangkok, comment la ville de Genève peut-elle, elle aussi, utiliser le moment du repas comme un levier d'activation de la rue ? Comment peut-elle réactiver ces coexistences d'usages perdues, dans quels lieux et pour qui ? En somme, comment le moment du repas et la pratique du manger dehors peuvent-ils constituer des leviers d'activation pour les rues genevoises ?

Attention : La **cuisine de rue** considérée ici n'est pas du *fast-food*, il s'agit plutôt d'imaginer la mise à disposition d'un **plat cuisiné**, dans la **rue**. Il s'agit d'utiliser la rue, lorsque cela est cohérent et nécessaire pour y installer un support au moment du repas, permettant à tous de s'y arrêter et d'en profiter.

Genève, traces et pertes

Contrairement au constat actuel, la ville de Genève a connu des coexistences d'usages dans ses espaces publics. Bien sûr, il ne s'agit pas des mêmes expériences qu'à Bangkok, les acteurs n'étant pas les mêmes et les degrés d'informalité différents. Au fil du temps, Genève a fait disparaître ces phénomènes en soumettant chaque espace à une fonction prédominante, encadrée par des règles précises. Les activations et les appropriations par les habitants et les usagers ne sont possibles plus que sous la forme de manifestations encadrées spatialement et temporellement.² La présence historique des marchés, de stands de nourriture, de co-usage et de seuil public-privé se révèle à travers l'iconographie. Autrefois, la rue fonctionnelle était celle permettant à une multitude d'activités de s'y installer. Les marchés et la vente de nourriture prenaient place le long des rues et des routes, permettant aux vendeurs et aux acheteurs de

1 Fiona Meadows, *Ma cantine en Ville*, 2013. <https://fiona-meadows.com/MA-CANTINE-EN-VILLE>, consulté le 9 janvier 2023

2 Ville de Genève, *Utilisation de l'espace public*, 16.03.2022. <https://www.geneve.ch/fr/themes/environnement-urbain-espaces-verts/utilisation-espace-public>, consulté le 19 décembre 2022

se rencontrer dans leurs usages et trajets quotidiens. À Plainpalais, la rue de Carouge très commerciale regorge d'auvents aujourd'hui pour la plupart disparus (Fig 1 et 2). Bien qu'il ne s'agisse pas d'une occupation directe de l'espace public, l'élément joue sur l'identité du seuil de rue, à l'interface entre le public et le privé. Sur le premier cliché de la rue Coutance de 1983 (Fig 3), on aperçoit des étales posées sur le trottoir et tournées vers la route. On imagine alors que le piéton, tout comme l'automobiliste a le loisir de s'y arrêter pour s'approvisionner en denrées, et ce en toute flexibilité. Les supports faits de bois permettent un transport aisé et une relocalisation selon les besoins. Cette installation illustre la souplesse d'autrefois dans l'usage et l'activation de la rue. La seconde photographie (Fig 4) montre les rues basses et ses installations de marchandises à même le sol. Les passants s'arrêtent lorsqu'ils le souhaitent pour observer les articles et créer un nœud de négociation, une discussion, un support d'interactions.

En définitive, l'activité définit l'espace, au contraire du processus actuel. L'usage prime et ce sont les micro-interactions quotidiennes qui activent et créent les atmosphères de rue. Ce sont ces vestiges-là qui nous intéressent dans la ville de Genève.

Repas et rue dans la culture occidentale

Avant le 19^{ème} siècle, on ne mange pas de réel repas dans la rue en Occident. Pendant les périodes de l'Antiquité et du Moyen-Âge, la clientèle est surtout la classe la plus pauvre de la population, ne disposant pas de cuisine domestique dans le logement. La rue à cette époque ne ressemble en rien à celle d'aujourd'hui : pas de trottoir, pas de chaussée, pas de système d'égout. La consommation de nourriture dans cet espace insalubre relève donc d'un non-choix et d'une nécessité. Ce n'est qu'après la Révolution Industrielle que le phénomène du manger dehors s'insère dans les rues et dépassent la catégorie du simple en-cas. En effet, les populations urbaines croissent très rapidement, dû à l'arrivée massive de main d'œuvre en provenance des campagnes. Les vendeurs de rues se multiplient donc et leur proposent de vrais repas chauds pendant la journée. Cependant, davantage qu'en Europe, c'est aux Etats-Unis, à New-

Partie II. La rue genevoise

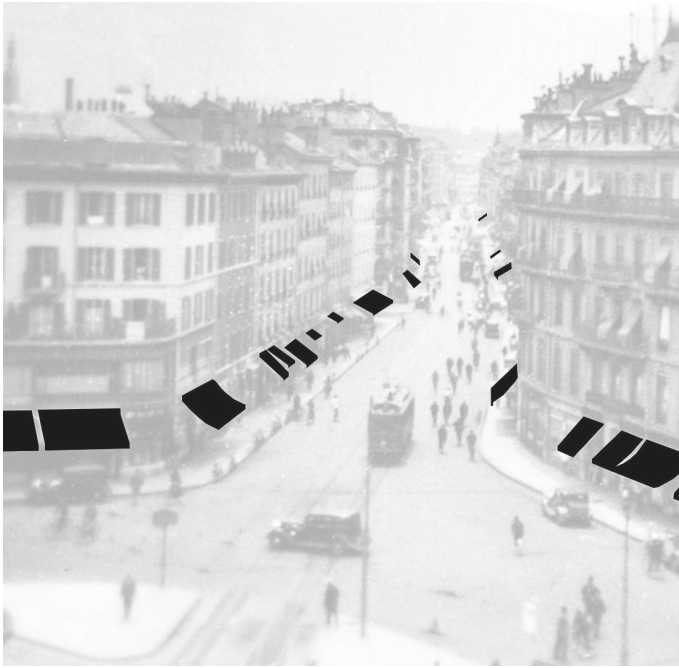


Fig 1. Genève, le Rond-Point de Plainpalais et la Rue de Carouge (-)
Fig 2. Genève, le Rond-Point de Plainpalais et la Rue de Carouge(2012)



Fig 3. Genève, rue de Coutance: le marché (1983)
Fig 4. Genève, rue du Marché (date inconnue)

York qu'une solide culture de cuisine de rue se bâtie, portée par l'importante vague de migrants venus d'Europe et emportant avec eux leurs spécialités. Depuis une vingtaine d'années en Occident et principalement dans la grandes villes, l'offre se multiplie et se diversifie. S'éloignant de sa réputation de malbouffe, la cuisine de rue occidentale propose aussi des spécialités locales, des produits frais et permet toujours d'exprimer la diversité ethnique d'une ville. Elle constitue une alternative aux restaurants et aux grandes chaînes de restauration rapides uniformisées. Aujourd'hui, lorsque le processus est pensé, accepté et valorisé, manger dans la rue permet d'expérimenter le milieu urbain différemment et y apporter un rituel domestique permet de se l'approprier.³

Repas et rue genevoise aujourd'hui

En quelques ponctuelles occasions, le moment du repas sort dans la rue à Genève et active l'espace qu'il occupe. Il est cependant toujours contrôlé, borné spatialement et temporellement.

Un cas bien typique à Genève est celui du marché. Au total, 27 marchés hebdomadaires s'installent dans une dizaine de lieux de la ville.⁴ Ceux-ci sont catégorisés en fonction des produits qu'ils présentent: marchés de détail, fruits et légumes, marchés aux puces, marchés artisanaux, de produits manufacturés ou encore de livres et de sapins de Noël. Les marchés que nous inventorierons dans cette recherche sont ceux dédiés uniquement à la vente de nourriture, ce qui inclut les fruits, les légumes, les fromages, la viande, le vin et la bière. Certains vendent également quelques produits cuisinés et préparés comme du poulet rôti, des gaufres, des paninis, des crêpes, ou des plats cuisinés de spécialités suisses et étrangères.⁵ Chacun de ces marchés possède des plans d'installation dans l'espace bien précis, orchestrant drastiquement l'occupation de l'espace public.

3 Alimentaryum, *La cuisine de rue*. <https://www.alimentaryum.org/fr/savoir/la-cuisine-de-rue>, consulté le 9 janvier 2023

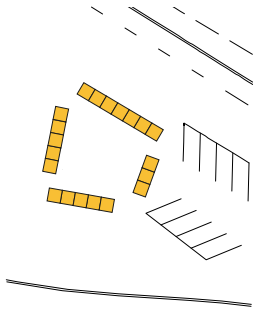
4 Ville de Genève, *Marchés de la ville de Genève*, 18.10.2022. <https://www.geneve.ch/fr/faire-geneve/marches-ville-geneve>, consulté le 19 décembre 2022

5 *ibid.*

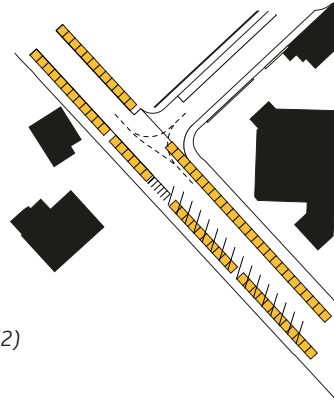


Genève_marchés existants

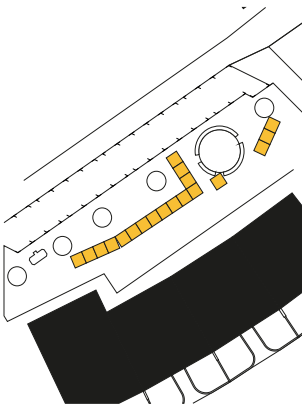
Marchés alimentaires	Identité
<i>Marché du Pré-l'Évêque (1) Sur la place</i>	<i>Alimentation: légumes Installation: Lundi 6h-14h Vente: Lundi 6h30-13h15</i>
<i>Marché Liotard (2) Rue Liotard</i>	<i>Alimentation: fruits, légumes, fromages, plats cuisinés Installation: Lundi et jeudi 6h-14h Vente: Lundi et jeudi 6h30-13h15</i>
<i>Marché du Petit-Saconnex (3) Place du Petit-Saconnex</i>	<i>Alimentation: fruits, légumes, fleurs, poulets rôtis, fromage, viande, vins et bières de producteurs et productrices genevois-e-s Installation: Lundi 6h-15h Vente: Lundi 6h30-14h15</i>
<i>Marché de la Navigation (4) Place de la Navigation</i>	<i>Alimentation: fruits, légumes, poulets grillés Installation: Lundi 6h-15h Vente: Lundi 6h30-14h15</i>
<i>Marché de Plainpalais (5) Boulevard Georges-Favon et avenue Henri-Dunant</i>	<i>Alimentation: fruits, légumes, champignons, fromage, vin, poisson, charcuterie, viande, poulets rôtis, spécialités valaisannes, confitures, pain, olives, fruits secs, épicerie fine; Petite restauration: gaufres, panini, traiteurs, crêpes, churros, café, jus de fruits, plats cuisinés Installation: Mardi et vendredi 6h-15h, dimanche 8h-19h Vente: Mardi et vendredi 6h40-14h15, dimanche 8h30-19h15</i>



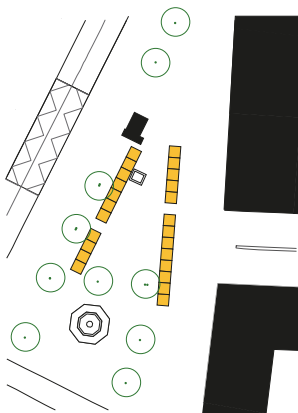
(1)



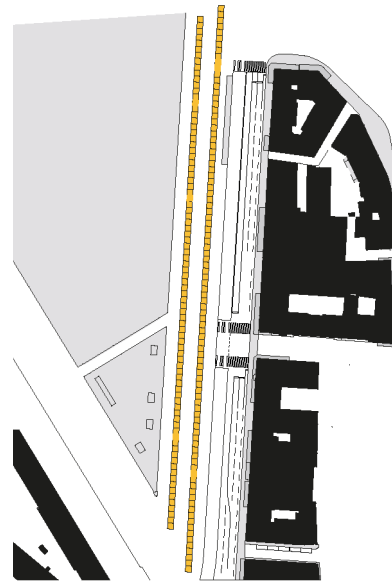
(2)



(3)



(4)

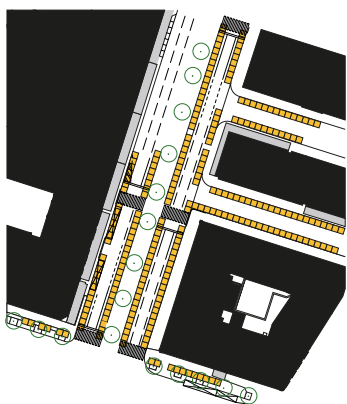


(5)

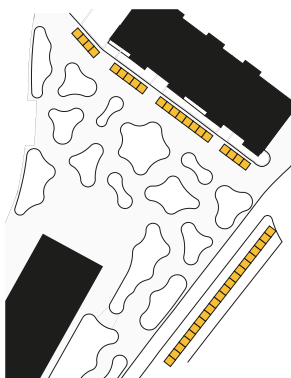
Informations et redessins d'après
 Ville de Genève, *Marché de la Ville de Genève*, 18.10.2022.
<https://www.geneve.ch/fr/faire-geneve/marches-ville-geneve>, consulté le 19.12.2022

Genève_marchés existants

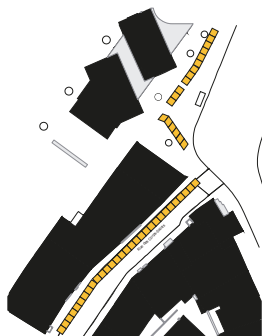
Marchés alimentaires	Identité
Marché Helvétique (6) Boulevard Helvétique	<p>Alimentation: fruits, légumes, poisson, charcuterie, poulets rôtis, spécialités valaisannes ou fribourgeoises, fromages, champignons, confitures, pain, épicerie fine</p> <p>Installation: Mercredi et samedi 6h-15h</p> <p>Vente: Mercredi et samedi 6h30-14h15</p>
Marché de Champel (7) Plateau de Chamepl	<p>Alimentation: fruits, légumes, poulets rôtis, fruits secs, fromage et épicerie fine</p> <p>Installation: Jeudi 6h-15h</p> <p>Vente: Jeudi 6h30-14h15</p>
Marché des Grottes (8) Place des Grottes	<p>Alimentation: vins, produits de boulangerie, épicerie fine, fruits, légumes, produits laitiers, bières</p> <p>Installation: Jeudi 16h-20h (20h30 été)</p> <p>Vente: Jeudi 16h30-19h15 (20h15 été)</p>
Marché de Coutance (9) Rue Cornavin, angle rue Coutance	<p>Alimentation: fruits, légumes et poulets rôti</p> <p>Installation: Samedi 6h-15h</p> <p>Vente: Samedi 6h30-14h15</p>
Marché du Léman (10) Place de la Navigation	<p>Alimentation: Fruits, légumes, produits laitiers, produits d'épicerie fine, bières fabriquées par un brasseur genevois, gingembre et jus de gingembre bio, confitures maison, articles de boulangerie.</p> <p>Installation: Dimanche 10h-19h</p> <p>Vente: Dimanche 10h30-18h30</p>
Marché de la Fusterie (11) Place de la Fusterie	<p>Alimentation: fruits, légumes, champignons, fromage, charcuterie, poulets rôtis, spécialités valaisannes, confitures, pain, olives, fruits secs;</p> <p>Petite restauration: gaufres, panini, traiteurs, crêpes, churros</p> <p>Installation: Mercredi et samedi 6h-20h</p> <p>Vente: Mercredi et samedi 6h30-18h15</p>



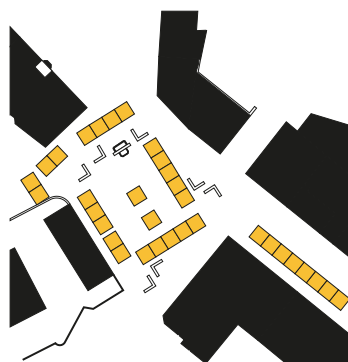
(6)



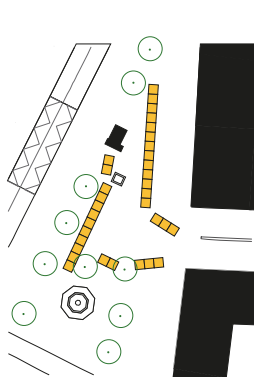
(7)



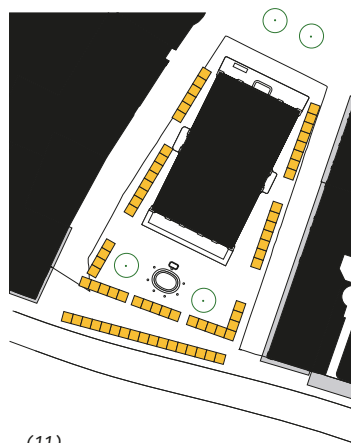
(8)



(9)



(10)



(11)

Informations et redessins d'après
Ville de Genève, *Marché de la Ville de Genève*, 18.10.2022.
<https://www.geneve.ch/fr/faire-geneve/marches-ville-geneve>, consulté le 19.12.2022

Partie II. La rue genevoise

En plus des marchés, le phénomène du manger dehors peut apparaître en terrasse lors des beaux jours, lors de festivals de manière plus occasionnelle ou dans les buvettes estivales de la ville. Dans le premier cas, il s'agit d'une annexe d'un espace intérieur et donc soumis aux mêmes règles que celui-ci : même carte, même prix, même temporalité. Les buvettes estivales utilisent des espaces publics pour s'installer mais n'opèrent que quelques semaines durant les mois d'été et servent de la petite restauration uniquement⁶. Quant à la manifestation *Geneva Street Food Festival* par exemple, qui prend place chaque année dans la ville aux Jardins Anglais depuis 2015⁷, elle constitue un événement trop ponctuel et trop gentrifié pour témoigner de la spontanéité traditionnellement associée à la street food. Elle propose une offre variée de spécialités du monde, que l'on commande dans des foodtrucks. Des espaces sont aussi mis à disposition pour consommer la nourriture, qui s'avère toutefois très chère ou en trop grande quantité. Ces phénomènes ont pour effet encore une fois de limiter l'expérience, le consommateur devant choisir une seule préparation, tout comme il l'aurait fait finalement dans un restaurant traditionnel.

De plus, la ville de Genève autorise cinq emplacements de foodtrucks permanents, choisis tous les quatre ans au terme d'une procédure d'appel d'offre. Ceux-ci opèrent le midi uniquement.⁸ Finalement, les installations saisonnières pavillonnaires des vendeurs de marrons chaud et des glaciers peuvent prendre place dans les rues dans des conditions spatiales et temporelles prédéfinies.

Cas d'étude III. Marché des Grottes du jeudi

Un marché genevois en particulier démontre une forte appropriation de l'espace concerné par les visiteurs: il s'agit du marché des Grottes. Petit quartier à l'arrière de la gare Cornavin, les Grottes ont toujours

6 Ville de Genève, *Buvettes estivales à Genève*, 06.09.2022. <https://www.geneve.ch/fr/faire-geneve/faire-geneve-saisons/ete-geneve/buvettes-estivales-geneve>, consulté le 12 janvier 2023

7 Geneva Street Food Festival, 2015. <http://www.gvastreetfoodfest.ch/galerie>, consulté le 8 janvier 2023

8 Ville de Genève, *Food truck en Ville de Genève*, 07.04.2022. <https://www.geneve.ch/fr/faire-geneve/food-trucks-ville-geneve>, consulté le 19 décembre 2022

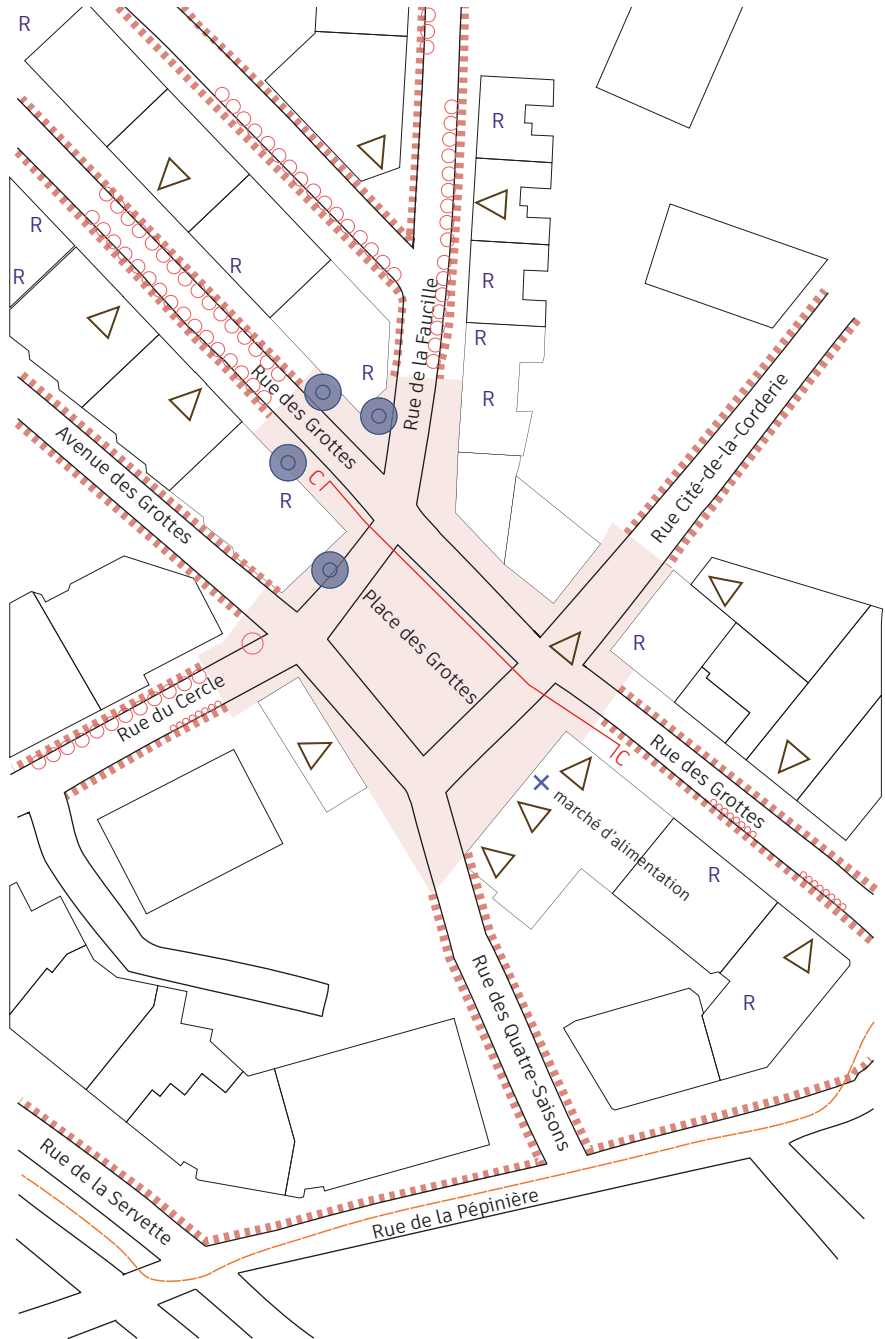
fait figure de lieu de résistance. Opposés aux programmes de développement décidés par les autorités, ses citoyens ont toujours clamé et réclamé des formes de gestions alternatives. Exploité dans le contexte normatif de la construction suisse, ils obtiennent le droit de rénover des logements en-deçà des standards afin de mieux répondre à leurs besoins et à leurs ressources (Tranda-Pittion 2014). Le marché des Grottes, davantage qu'un lieu de ravitaillement où l'on achète ses produits frais, attire une foule de citoyens en quête de l'expérience hebdomadaire qu'offre ce moment au quartier. La petite place des Grottes devient tous les jeudis dès 16h un lieu grouillant de monde et d'interactions. On y mange, on y boit, on y rencontre, on y retrouve. L'intensité d'occupation est telle que les gens n'hésitent pas à s'asseoir sur le goudron de la place, les rares assises ne suffisant plus à l'affluence. Évidemment, pour certains, ces comportements domestiques dans un espace public entouré d'habitations dérangeant. De plus, des bars se plaignent de la concurrence que le marché leur fait le jeudi, jour prisé pour se retrouver entre amis avant le week-end. Formellement, c'est un marché, mais concrètement, il s'agit de plus. En questionnant les limites temporelles et les limites d'usages, en sortant de l'opposition binaire conforme/non conforme, le marché des Grottes pourrait déjà constituer une zone grise, une zone de négociation et de possibilité.

Cas d'étude IV. Terrasses et parking aux Pâquis

Le quartier des Pâquis, limité au nord par la Gare Cornavin et au sud par les quais, abrite des ambiances diverses et des typologies contrastées. En bas, les hôtels de luxes s'alignent face au lac, en haut les cantines, les restaurants, les bars et les laveries proposent leurs services quotidiens aux résidents, voyageurs et travailleurs.⁹ Populaire et cosmopolite, le quartier des Pâquis compte une variété de points de restauration très riche : du kebab à la fondue, en passant par la pizza, les sushis, les nouilles, les spécialités tandoor, rien ne manque. Les horaires d'ouverture dépassent largement les limites habituelles, si bien qu'il est possible d'y trouver à manger à toute heure.

9 Edouard Amoël, *Manger aux Pâquis, visite guidée*, Le Temps, 18 août 2021. <https://www.letemps.ch/lifestyle/manger-aux-paquis-visite-guidee>, consulté le 9 janvier 2023

Place des Grottes, les Grottes



- | | | | | |
|--|--|---|--|----------------------|
| | | Vente de nourriture intérieure ouverte sur la rue | | Restaurant/bars/café |
| | | Vente de nourriture/boisson dans la rue | | Services |
| | | Cuisine dans la rue | | Trottoirs |
| | | Assise | | Véhicule stationnés |
| | | Station de transport | | Tramway |



Place des Grottes, les Grottes
coupe C-C



0 1 2m

Partie II. La rue genevoise

Restaurant Pad Thai Lumpleardthum, Pâquis

11h-00h, tous les jours

Plats thaïlandais typiques à la carte avec entrées, soupes, curry, riz et nouilles

Sur place et à emporter

H=14h00

Moi: Vous êtes ouverts toute la journée, quelles sont les fréquentations?

Tenancière: L'après-midi c'est le plus calme, il n'y a pas de trop de monde, mais la cuisine reste ouverte toute la journée car on a aussi à l'emporter. Moi j'aime bien, je préfère travailler, si je reste à la maison, je tourne en rond. Et quand c'est plus calme c'est aussi bien, on peut travailler plus tranquillement et discuter. Il y a aussi du monde le week-end, le midi et le soir. Ça dépend après des jours mais ça peut être complètement plein.

Moi: J'ai vu qu'il y avait beaucoup de restaurants dans la rue, et aussi beaucoup de restaurants thaïs comme le vôtre.

Tenancière: Oui c'est le problème, il y en a beaucoup. Les gens du coup ont le choix. Mais nous, comme on est ouvert toute la journée, si on ne fait pas beaucoup de monde à midi, on rattrape dans l'après-midi mais c'est difficile.

La plupart de ces restaurants, ou points de restauration, bénéficient d'un espace extérieur donnant sur la rue. Étroite et à sens unique, celle-ci accueille deux rangées de stationnement de part et d'autre de la voie de circulation. Les terrasses, de typologies et de tailles normées, s'infiltrèrent alors dans cet alignement, prenant la place des stationnements. Cette organisation spatiale assez anodine permet toutefois d'imaginer la superposition des usages qu'il est possible de créer, en procédant par addition et non par soustraction.

Cas d'étude V. Rue de Carouge, les traiteurs

La rue de Carouge est une rue genevoise typique commerçante. Elle n'est ni que piétonne, ni que dédiée à un seul type de trafic. Elle est parcourue par deux lignes de tram et une voie automobile à sens

unique. Elle est située à proximité de grands pôles actifs, comme l'hôpital et l'université du Mail, de Dufour et des Bastions. Proche des grandes aires de loisir et de délasserement, comme la Plaine de Plainpalais et la promenade des Bastions, la rue de Carouge est très fréquentée à l'heure du repas de midi. On y voit apparaître une autre typologie de restauration que celle du restaurant classique: le traiteur. Ces structures proposent un nombre restreint de plats cuisinés à emporter uniquement, sans prévoir d'espace d'assise intérieur. En effet, certains de ces locaux sont très petits ou même ne bénéficient pas de cuisine, les plats étant réalisés préalablement chez la personne tenancière. De ce fait, le moment du repas est découpé en deux phases : l'acquisition de son plat et le déplacement vers une zone de consommation.

La Maison Thaïe

Lundi-vendredi 11h-14h / 18h30-21h, Samedi 12h-21h, Dimanche 17h-21h30

4 currys à choix avec accompagnement riz blanc ou portion de nouilles sautées

A l'emporter

H=13h13

Moi: *Est-ce que vous avez plutôt du monde le midi ou le soir ?*

Tenancière: *Ah non c'est surtout le soir. Là vous êtes après le pic. Les gens viennent à partir de 11h, 11h30 et à midi, là c'est presque fini. Souvent, il y a tellement de monde qu'après on a plus assez à manger.*

Moi: *Et quel type de personne vient chez vous, des étudiants ?*

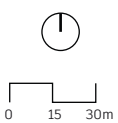
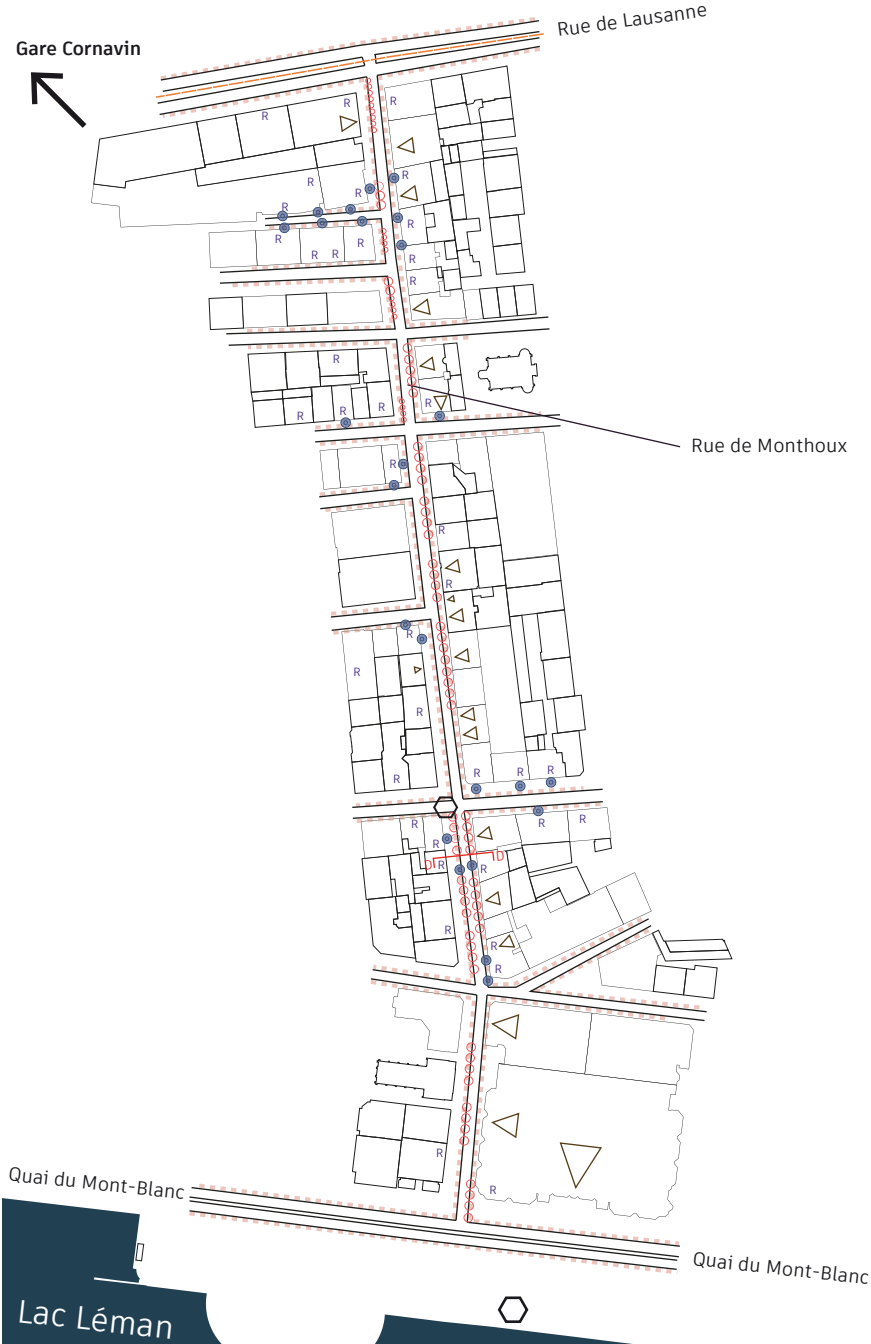
Tenancière: *Ha non ce sont plutôt des travailleurs, des gens qui travaillent dans les bureaux pas loin, à côté.*

(Je ne vois qu'un micro-onde et une plaque portative dans la pièce, sans arrière-salle)

Moi: *Est-ce que vous cuisinez ici ?*

Tenancière: *Non c'est surtout à la maison, ensuite on peut faire les dernières préparations ici, pour faciliter le transport.*

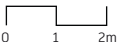
Rue de Monthoux, Les Pâquis



- Vente de nourriture intérieure ouverte sur la rue
- Vente de nourriture/boisson dans la rue
- Cuisine dans la rue
- Assise
- Station de transport
- Restaurant/bars/cafés
- Services
- Trottoirs
- Véhicule stationnés
- Tramway

Rue de Monthoux, Les Pâquis

coupe D-D



Urbanisme genevois et contrôle

Comme décrit précédemment, les rares apparitions du repas dans la rue genevoise ne correspondent ni à une manifestation quotidienne, ni à une appropriation spontanée. Les réglementations urbaines genevoises dictent chaque comportement autorisé dans l'espace public et ce qu'elles n'approuvent pas ne peut en aucun cas espérer rentrer dans un cadre de légalité ou de pérennité. Une autre conséquence de ce fort conditionnement est un éventail très faible des possibilités d'usage de cet espace public.

Dans sa page consacrée aux stands de nourriture, le site de la Ville de Genève n'en évoque que deux catégories : les installations saisonnières, comprenant exhaustivement les pavillons glaciers et les kiosques à marron (installations qui ne permettent d'ailleurs pas la préparation d'un repas) et les *foodtrucks*:

« Tout stand de nourriture, qu'il s'agisse de bancs de glaces ou de kiosques à marrons, n'est autorisé que sur demande et dans la limite des emplacements disponibles. L'installation d'un food-truck sur le domaine public est soumise à autorisation et se fait au terme d'un appel d'offres.

Le nombre et les emplacements des stands de nourriture sont définis de manière exhaustive par la Ville de Genève. Ces installations ne sont permises que :

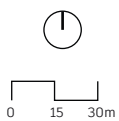
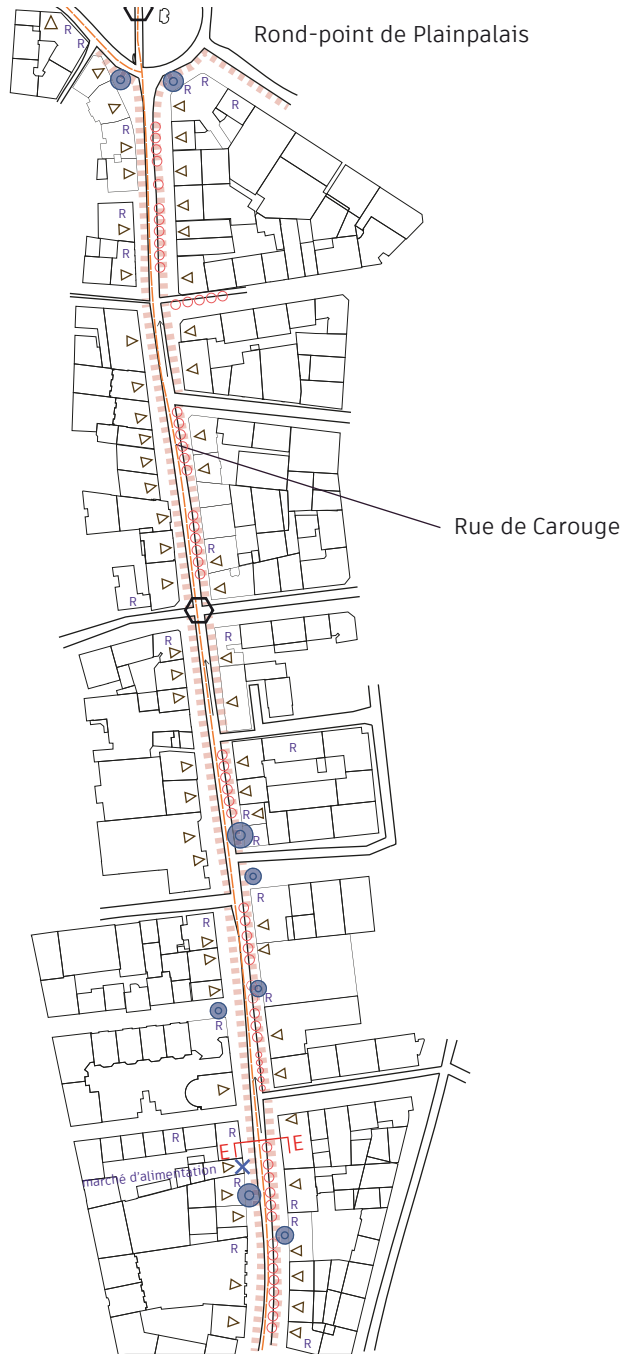
- sur les emplacements prévus;*
- avec l'autorisation de la Ville pour l'utilisation accrue du domaine public.*

Si tous les emplacements sont occupés, il faut attendre le départ d'un-e exploitant-e pour déposer sa candidature. »¹⁰

Les *foodtrucks* constituent donc le seul élément permettant de cuisiner dans la rue quotidiennement, avec tout le matériel nécessaire et les installations techniques requises. Ceux-ci sont peu nombreux sur le territoire public administré par la ville et leur implémentation est très

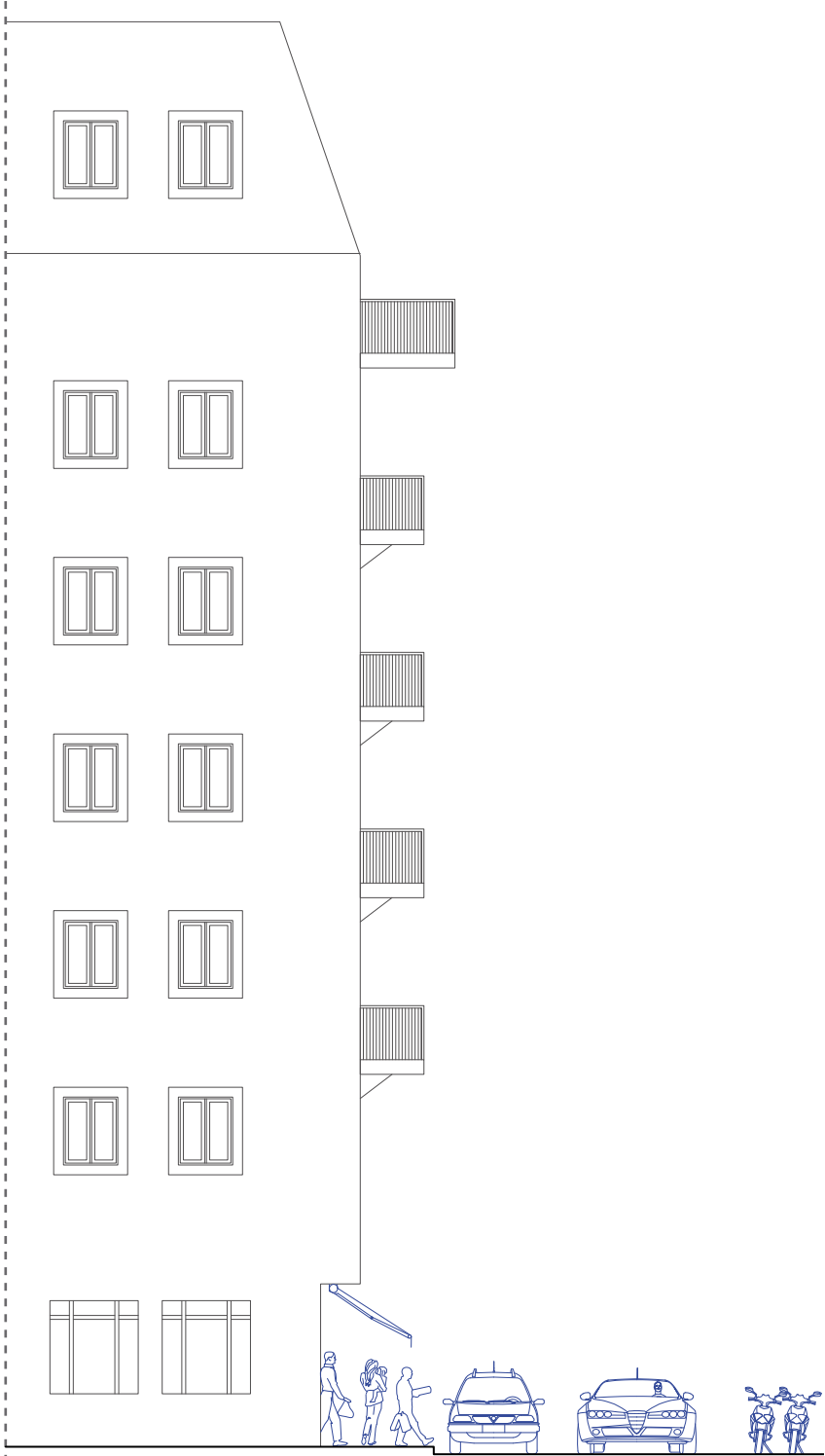
10 Ville de Genève, *Stands de nourriture*, 26.10.2020. <https://www.geneve.ch/fr/themes/environnement-urbain-espaces-verts/utilisation-espace-public/stands-nourriture>, consulté le 11 novembre 2022

Rue de Carouge, Carouge

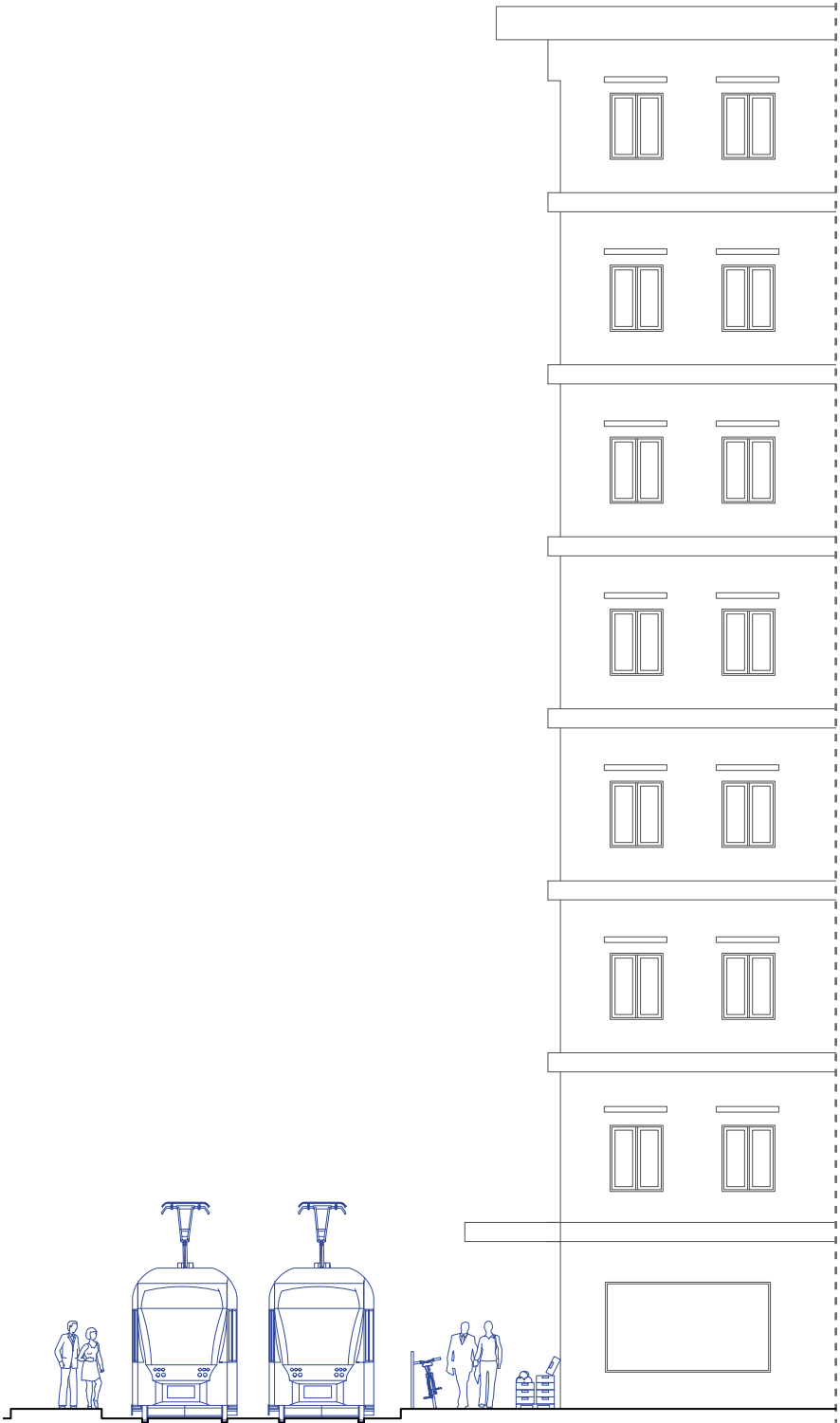


- | | | | |
|---|---|-------|----------------------|
| ✕ | Vente de nourriture intérieure ouverte sur la rue | R | Restaurant/bars/café |
| ✕ | Vente de nourriture/boisson dans la rue | ▷ | Services |
| + | Cuisine dans la rue | - - - | Trottoirs |
| ⊙ | Assise | ○ | Véhicule stationnés |
| ⊙ | Station de transport | - - - | Tramway |

Rue de Carouge, Carouge
coupe E-E



0 1 2m



codifiée. En effet, depuis 2014, la ville ouvre des emplacements pour leur installation mais limités au nombre de cinq. Un système de rotation est prévu pour varier l'offre, mais celui-ci ne se fait pas de manière spontanée. Les cinq sites sont également prédéfinis par l'autorité compétente. Les exploitants sont sélectionnés contractuellement pour une durée de quatre ans, au terme de laquelle un nouvel appel d'offre permet la sélection de nouveaux *foodtrucks*. N'octroyant que très peu de possibilité spatiale, la Ville de Genève redirige les candidats potentiels vers les propriétaires privées et les communes avoisinantes.¹¹ Ceci traduit d'une non-considération de l'urbanisme public du potentiel que le repas de rue possède pour dynamiser la rue et ses activités.

Comment peut-on appliquer une telle rigidité sur nos espaces publics ? Comment ces délais et ces mesures se justifient-ils lorsque le concept même d'espace public est flou et changeant ? Autant physique que conceptuelle, la notion d'espace public est sans cesse réinventée, repensée, impossible à figer (Györik Costas et al. 2016). Fiona Meadows (IFA : Institut français d'architecture) et Michel Bouisson (VIA : Valorisation de l'innovation dans l'ameublement), co-commissaires du concours *Ma cantine en Ville* (2013), produite par la Cité de l'architecture & du Patrimoine et le VIA résumant les enjeux et défis auxquels le repas dans la rue est confronté ainsi que ses potentiels :

Manger dans la rue se résume souvent à avaler un « aliment préparé » en posture debout, pris entre les flots discontinus des piétons et celui des automobiles. Les bancs publics, jadis lieu de convivialité sont considérés désormais comme source de désordre ; tolérés dans nos jardins et nos parcs publics ils sont proscris de la plupart de nos rues. Hormis la terrasse de café, rien n'invite aujourd'hui à s'arrêter dans la rue pour se restaurer seul ou à plusieurs, se poser et prendre le temps. Cette réalité repose sur une représentation fonctionnaliste de l'espace public, exclusivement dédié à la gestion des flux, individus et marchandises. Pour celui qui refuse le déjeuner au

11 Ville de Genève, *Stands de nourriture*, 26.10.2020. <https://www.geneve.ch/fr/themes/environnement-urbain-espaces-verts/utilisation-espace-public/stands-nourriture>, consulté le 11 novembre 2022

*bureau devant son ordinateur, dans l'entreprise, à l'usine, ou le dîner au restaurant, aucune autre alternative que celle du «fast food» et de la « baraque à frite », réalité exécrée de la «malbouffe».*¹²

Protocole d'hygiène

L'hypercontrôle des activités de restauration est encadré par des protocoles d'hygiène soumettant chaque structure à des obligations. Des prescriptions d'affichage, de conservation et d'information permettent de garantir au consommateur la qualité des aliments qu'il va consommer. Aujourd'hui à Genève, les structures bénéficiant d'une marge de tolérance sont les établissements éphémères. Les stands de festivals, parce qu'ils n'opèrent que quelques jours bénéficieront de plus de souplesse. Normalement, une arrivée d'eau chaude est obligatoire pour toute structure servant de la nourriture afin de permettre une bonne hygiène des mains. De plus, la structure abritant la cuisine doit être gardée au sec afin d'éviter l'humidité et le développement des bactéries. Comme la plupart des tenanciers de ces stands éphémères sont des non-professionnels, l'autorité cantonale réfléchit à mettre en place un système de formation pour toute personne tenant un stand dans la rue, ou alors à imposer la présence minimale d'une personne diplômée en restauration. Ceci peut avoir deux effets distincts et contradictoires: une nouvelle couche de réglementation sur les activités du repas à Genève entraverait davantage encore au potentiel de spontanéité, cependant la mise en route d'un protocole de formation pourrait entraîner une popularisation d'accès à la cuisine de rue, en accompagnant les personnes souhaitant explorer cette voie (Renaud Jeremy, communication personnelle, 11 janvier 2023; voir Annexe I).

Conflit ou conciliation

Toute la complexité à intervenir dans l'espace public afin d'y proposer quelque chose de nouveau ou de différent est illustrée par l'architecte

¹² Fiona Meadows, *Ma cantine en Ville*, 2013. <https://fiona-meadows.com/MA-CANTINE-EN-VILLE>, consulté le 9 janvier 2023

Partie II. La rue genevoise

Daniela Liengme dans l'ouvrage *Dehors ! cultiver l'espace public* (2016) par l'exemple du banc. L'installation d'un banc dans la rue offre aux habitants et usagers un lieu de pause, de confort. On peut s'y arrêter pour discuter, pour y manger, ou simplement pour observer son environnement. En somme, le banc offre un support permettant une série de nouveaux usages. L'installation de ce même banc peut toutefois troubler un équilibre existant : nuisance, obstructions de jeu ou de passage (Györik Costas et al. 2016 : 46). Les attentes et les usages possibles ou souhaités sont aussi nombreux que les habitants d'une ville. Il est alors nécessaire d'effectuer un processus de pesée des intérêts, de compromis et d'écoute afin de ne jamais diminuer la qualité d'un espace par une intervention.

Partie III. Le repas dans le projet de la ville

Le repas dans la rue a une force puissante qui est celle de combler un espace entre le restaurant et sa propre cuisine. En ce sens, il possède les mêmes caractéristiques semi-publiques et semi-privées qu'à Bangkok. Ses multiples atouts de réappropriation, de dynamisation, de reconnexion aux autres et à son environnement en font un élément clé du projet urbain. Le repas comme pratique physiologique quotidienne et culturelle y a toute sa place. Les pertes, les manques et les instruments de contrôle de l'activités de nos rues genevoises soulignent l'intérêt mais aussi la complexité à imaginer un tel projet. Peut-on aller au-delà de l'occupation parasite de nos rues aux heures du repas ? Peut-on imaginer une infiltration de cette pratique quotidienne dans la rue plus importante et plus assumée? Faire le projet du repas dans la rue à Genève c'est requestionner les limites dichotomiques de nos univers quotidiens en recréant un confort et une convivialité disparue.

Hypothèse(s)

Pourquoi manger dans la rue à Genève ?

À Bangkok, alors que les vendeurs de rues fournissent à la majorité de la population leurs repas quotidiens, une certaine partie de la classe sociale supérieure s'agace de cette occupation accrue de l'espace public. Cris, saleté ou obstruction du passage sont des plaintes fréquentes. Pourtant, manger dans la rue reste un acte traditionnel local accompli par le plus grand nombre, pour des raisons de subsistance, de coutume, de lien social et d'appropriation (Cabannes et al. 2018 : 67). Pour Genève, ces raisons restent valables mais en d'autres valeurs. Ville riche, ses habitants et travailleurs souffrent davantage des règlements hyper-normatifs et des restrictions d'activités autorisées que de précarité économique. Toutefois, les coûts de la vie et de la restauration atteignent de tels niveaux qu'il est impossible pour le plus grand nombre d'acheter un repas préparé quotidiennement. Repenser le repas dans la rue permet alors d'insérer une pratique journalière humaine dans un espace réservé aujourd'hui qu'au bon fonctionnement des activités commerciales et bureaucratiques ainsi qu'à la mobilité associée. De plus, celui-ci étant délimité temporellement, le moment du repas active la rue de manière éphémère. Ceci permet d'imaginer une superposition des usages et non une exclusion, un ajout temporaire quotidien et non de nouvelles dispositions spatiales rigides.

Quand manger dans la rue à Genève ?

Très souvent pris à proximité de son lieu de travail, le repas de midi se déconnecte aujourd'hui de la sphère privée et familiale. Pris entre collègues, entre amis ou seul, sa durée varie selon le temps que l'on veut y consacrer et les obligations. Culturellement, le repas du soir se prend à la maison, dans le foyer. Contrairement à Bangkok, le logement genevois comporte toujours une cuisine, qui est dans de rares cas partagée, à l'image des résidences étudiantes. Manger dehors à Genève correspond davantage à un luxe, car le prix à déboursier pour un repas cuisiné et complet (exclusion des formules fast-food ou des sandwiches industriels) est très élevé. Toutefois, à midi en utilisant des

produits simples et une localisation gratuite, car située dans l'espace public, il est imaginable de proposer un repas cuisiné avantageux économiquement.

Qui veut manger dehors ?

Le repas dans la rue imaginé n'est pas une nouvelle forme de restauration de mode. Il ne doit pas être gentrifié, à l'image de certains *foodtrucks* ou halles de marchés qui, justifiant proposer une nouvelle expérience du repas, engagent des prix très élevés. Pour prendre place dans l'espace public de manière cohérente, le repas de rue ne peut exclure personne. Il s'agit de proposer un repas simple, accessible économiquement, sans concurrencer les structures culinaires existantes. Il s'agit de combler un vide dans l'offre et de redynamiser une rue qui s'y prête. Proposer aussi un espace d'arrêt, de consommation au sens physiologique du terme et non au sens commercial. L'environnement de la rue offre un nouveau regard sur ce moment du repas, qui n'a plus à rentrer dans un cadre formel précis et prédéfini, où les comportements ne sont plus codifiés. Il est possible de manger assis, debout, avec les mains, rapidement ou lentement, seuls ou en groupe. Pour toutes ses raisons et caractéristiques, le repas dans la rue peut intéresser tout le monde : travailleurs, étudiants, familles, quiconque a besoin de s'arrêter manger dans la journée.

Comment intégrer le repas au projet urbain ?

L'informalité étudiée à Bangkok n'existe pas à Genève. D'abord considérés comme illégaux, les vendeurs de rue de Bangkok ont su clamer leur existence et leur importance, ce qui a permis une évolution des politiques de tolérance de leur présence dans l'espace public. À Genève, le schéma ne peut pas être le même. L'urbanisme genevois, par ses différents services, contrôle toutes les activités de l'espace public et demande des justifications et des permis pour chacune d'entre elle. Pour une pratique quotidienne du repas dans la rue à Genève, il est nécessaire de repenser certaines réglementations et standards, pour une situation nouvelle et inédite.

Le repas dans la rue à Genève peut prendre deux directions

typologiques:

1. La cuisine du repas se fait dans un établissement intérieur et celui-ci se consomme dans la rue à proximité, sur du mobilier urbain installé ou déjà présent. Toutefois pour ne pas rentrer dans la catégorie du traiteur simple ou de la terrasse traditionnelle, le tout doit créer un espace unique et cohérent.
2. La préparation et la consommation du repas s'effectuent dans la rue au même endroit. La structure de cuisine nécessite alors des installations techniques pour la cuisson et un caractère mobile ou démontable afin de n'occuper l'espace qu'au moment approprié et ne pas contraindre les usages déjà existants.

Stratégie urbaine de l'insertion

Manger dans la rue ne signifie pas créer une zone officielle dédiée. S'arrêter dans la rue pour y prendre son repas ne nécessite pas une priorité absolue du piéton sur les autres flux ou l'installation d'un mobilier lourd et permanent. Afin de ne pas ajouter aux normes et aux règles déjà nombreuses, le repas dans la rue doit bénéficier d'une souplesse de cadre. N'étant ni un restaurant, ni un bar, ni une terrasse, il faut inventer et innover, imaginer un cadre sans en figer. Insérer le repas dans la rue signifie l'accompagner en douceur dans un environnement auquel il n'a pas encore le droit. Cela veut dire tenir compte de l'existant, des dynamiques et forces déjà en présence. Localiser les potentiels et proposer, lorsque cela est nécessaire et cohérent la possibilité à tous les intéressés de manger dehors.

La thématique de l'insertion ou de l'infiltration évoque une mixité souple, une superposition d'usage dans la ville, variant au fil des saisons et de la journée. En été, le repas peut être facilement pris dans la rue. En hiver, il faut composer davantage avec les risques de froids et d'intempéries. Toutefois, les incertitudes climatiques floutent de plus en plus nos saisons. De plus, la ville regorgent de rues et d'espaces abrités, de passages couverts et de trottoirs protégés. Les sites potentiels sont bien là, existants, nombreux et souvent aujourd'hui vides de vie. Quoi de mieux que l'appel d'un bon repas pour activer ces moments urbains ?

Conclusion

Le choix thématique de cette recherche est né à l'origine d'une fascination éprouvée au cours de plusieurs voyages à Bangkok entre 2009 et 2018. En déambulant, je vois les rues grouillantes d'activités, d'images colorées et baignées d'odeurs alléchantes procurant une expérience sensitive forte. On mange et on cuisine dans la rue. Il n'y a pas besoin d'imaginer une autre option, tout est là dans cet environnement immédiat. Cette recherche sur la nourriture de rue à Bangkok a démontré les caractères multiples de ce phénomène complexe. C'est un réseau de subsistance pour le plus grand nombre, un vecteur de lien social. Le repas est ancré dans la culture comme un moment ni complètement privé, ni complètement public. Au-delà des raisons de nécessités immédiates, le phénomène comprend des enjeux urbains d'accès à la rue. La nourriture de rue de Bangkok, activité anodine et démocratique, permet de réaffirmer la fonction communautaire et humaniste de la rue, face aux pressions des développeurs et des planificateurs privés sur les rares espaces vides restants. Encore et toujours vulnérables, les vendeurs de rues

Conclusion

et les écologies qu'ils créent sont un élément fondateur et résilient de l'identité urbaine de Bangkok, traduisant des rythmes de la vie quotidienne. Le pouvoir de ces simples actions, cuisiner et manger est un support pour une multitude d'interactions en découlant. L'activité du repas a le pouvoir de définir un espace de qualité, de lui attribuer une identité éphémère ou permanente. Ces pouvoirs qu'a le repas ne sont-ils pas universels ?

Dans un premier temps, il est compréhensible de se demander si le projet de repas dans la rue à Genève ne découle pas du fantasme. Seulement, cela serait oublier que la ville a connu des utilisations d'espaces plus diverses et moins normées. Les usages de ces espaces n'ont pas toujours été soumis à tant de procédures, de limites et d'interdictions. À l'heure où l'habitant veut se réappropriier sa rue, les manifestations genevoises comme *La ville est à vous* ou les événements de quartier tels *Les Pâquis sont à la rue* ou *la Rue est à Nous* aux Eaux-Vives traduisent concrètement du manque de connexion entre l'habitant et ses rues au quotidien. Tout compte fait, ce qui rassemble Genève de Bangkok, c'est la vulnérabilité d'accès et d'appropriation de leur espace public. À Genève, le repas n'a pas encore sa place dans nos rues. Il n'apparaît que rarement et toujours de manière limitée et ponctuelle. Cette recherche se veut significative du potentiel d'activation quotidienne du repas pour la rue genevoise. Le repas est un moment qui rassemble, qui nourrit physiologiquement et psychologiquement. Il concerne tous les usagers de la ville et rend à la rue son rôle de service public. Son potentiel d'insertion dans les urbanités existantes en fait un outil complémentaire aux autres formes d'activation et d'appropriation déjà existantes, qu'elles soient éphémères ou permanentes.

Annexe I

Entretien avec Jeremy Renaud, collaborateur au
service d'hygiène de la Ville de Genève

11 janvier 2023

- Vous travaillez au service d'hygiène de la restauration à Genève, quelle est dans les grandes lignes la mission de ce service ?

- Dans les restaurants, en fait, le but de notre boulot est tourné autour du consommateur. La finalité c'est que le consommateur puisse aller au restaurant et qu'on lui serve des produits qui sont bons, c'est-à-dire sans bactéries, sans pathogènes, des choses comme ça. Ça c'est le but premier de notre boulot. Ensuite, ce qu'on attend des restaurateurs ce sont des règles d'hygiène bien évidemment, réglées par un code de bonnes pratiques. Ce code de bonnes pratiques il est normé par plusieurs documents. Il y a des documents d'auto-contrôle, c'est une partie administrative qu'on demande aux restaurateurs. Ça règle un process au niveau des nettoyages, un process au niveau du suivi des températures et de différents points de contrôle, qui peuvent concerner par exemple la réception de marchandise pour certains produits sensibles. Ça c'est la partie administrative. Dans un deuxième temps, on peut demander à des établissements, par exemple une boucherie, à faire un certain nombre d'analyse par un laboratoire privé, donc à leurs frais, sur les produits fabriqués par eux-mêmes. On part du principe qu'à partir du moment où il y a certains outils, par exemple un hachoir, l'établissement doit faire un certain nombre d'analyses annuelles à ses frais et être capable de nous présenter les résultats. Dernière ça, il y a aussi des normes qui sont plus au niveau de l'information au public. Cela peut être des informations liées aux allergènes, au niveau de la provenance des produits. On vérifie non seulement l'obligation d'affichage et que celle-ci corresponde à la réalité. Voilà grosso-modo les points de contrôle qu'on va faire. On va aussi regarder les locaux, s'il y a des pièces dégradées ou des choses à changer. Par exemple des joints de frigo, qui pourraient nuire au bon fonctionnement de la gestion de la chaîne du froid. On va aussi regarder l'agencement de la cuisine, c'est-à-dire vérifier qu'il y a suffisamment de points d'eau avec de l'eau chaude pour nettoyer les mains. Vérifier qu'il y ait bien du savon et du papier toujours à disposition. Voilà ce que nous on vérifie dans les établissements en résumé. Ensuite dans la cadre d'une manifestation comme un marché de Noël par exemple, on est moins exigeant au niveau de la partie administrative car ce sont des choses qui sont éphémères. Ce sont des choses qui se passent sur trois jours, ou parfois un peu plus longtemps mais rarement. Donc au niveau de la documentation on est un petit moins sévère. On va toujours demander

un suivi des températures, surtout que souvent ces manifestations se font en été. On est un peu moins exigeant par rapport à la surveillance. Par rapport à l'affichage, on va garder les mêmes standards que pour un établissement classique (les allergènes, les provenances). Pour le côté hygiène, la présence de lavabo avec savon et eau chaude reste demandée, c'est le b.a.-ba. Il faut toujours pouvoir avoir la capacité de se laver les mains. Et puis c'est à peu près tout dans l'ensemble, ce qu'on va vérifier dans une manifestation.

- Il y a donc beaucoup moins de points vérifiés parce qu'il s'agit de quelque chose lorsque c'est éphémère ?

- Oui, on part du principe que parce que c'est éphémère, c'est un peu moins surveillé. Maintenant, un stand peut être assez vite fermé, ou la marchandise assez vite éliminée parce qu'elle n'a pas été correctement conservée. Dans une manifestation, on va être confronté à des personnes qui ont une certaine mise en place, qui ne sont pas sûrs de les passer dans la soirée, ou quel type de public va être touché. Donc généralement les produits vont être éliminés.

- Ils ne sont donc pas conservés d'un jour à l'autre, c'est ça que vous voulez dire ?

- Voilà, c'est ça. On va être très vigilant sur la chaîne du froid sur une manifestation. Et comme l'infrastructure pour une manifestation est généralement moins importante que pour un restaurant, la partie locaux va être moins scrutée. Par exemple, pendant le marché de Noël qu'on a eu à Genève aux Jardins Anglais, il y avait une structure qui avait été construite un peu à la va-vite et comme il a beaucoup plu, il pleuvait à l'intérieur, il pleuvait sur le plan de travail. On leur a donc imposé de faire quelque chose, de fermer, parce qu'avec l'humidité dans la cuisine, cela génère un développement de microbiote car les microbes aiment la température ambiante, à partir de 5 degrés et au-dessus, et l'humidité. On a alors imposé de modifier la structure pour faire le marché de Noël. Pour les festivals, un point qui revient souvent c'est le manque de point d'eau. Ils n'ont parfois même pas de point d'eau, juste un jerrycan, or la législation demande qu'il y ait au moins de l'eau chaude, donc c'est un peu compliqué pour eux. Là, c'est la Ville de Genève qui ne fait pas le nécessaire, par exemple à Lausanne, sur les manifestations, elle fournit les lavabos. Après ça ce sont des variations cantonales.

- La ville de Genève gère cinq emplacements de foodtrucks. Est-ce que ceux-ci se prêtent au même protocole déjà discuté ou y a-t-il des variations par rapport au stand de rue ?

- Alors pour les stands de rue, parce qu'ils sont éphémères, l'absence d'eau chaude on va l'accepter pour 24 ou 48h. Dans le cas d'un foodtruck, l'eau

chaude est obligatoire. Il faut aussi une hotte, alors que sur un stand non.

- Quand vous dites être moins exigeants envers les installations de rues, est-ce que cela signifie que les règles n'existent pas réellement ou on les applique juste avec plus de souplesse ?

- On est un peu plus tolérant, parce que ce ne sont pas toujours des professionnels dans la manifestation. C'est à double tranchant, on n'est pas aussi exigeant que dans les restaurants, parce que pour les gens concernés, ce ne sont pas leur métier de base. Alors c'est un peu compliqué à mettre en place mais l'autorité cantonale souhaiterait qu'on impose une formation obligatoire à toute personne tenant un stand de nourriture dans une manifestation ou qu'il y ait au moins une personne diplômée en restauration sur le stand. Pour ne plus trouver, ce qui arrive souvent sur les stands, des personnes qui vendent de la nourriture au public par le biais d'une association, sans aucune idée des réglementations. Pour ouvrir un restaurant, il faut une patente et donc répondre à toute une série de critères, ce qui n'est pas le cas d'un stand de rue, c'est ça aussi la grande différence.

- Est-ce qu'au cours de votre travail vous êtes parfois confrontés à des installations ou pratiques informelles, contraire aux normes de manière délibérée ou cela n'existe pas à Genève ?

- Pas vraiment. Les cas de figures étonnants qu'on peut avoir, c'est en fonction des coutumes ou des cultures. Par exemple dans un festival, il y a beaucoup d'ethnies présentes et donc parfois des gens qui cuisinent selon leurs traditions locales. Certains pays d'Afrique et d'Asie, n'ont pas la même rigueur que ce que l'on demande à Genève. Cela ne veut pas dire que ce qu'ils font n'est pas bien ou pas juste. C'est juste que pour eux, la norme n'est pas la même que celle imposée par Genève.

Bibliographie

Ackerman David et Walker Kristen. «Consumption of Renao at a Taiwan Night Market». Édité par Deborah C. Fowler. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research* Vol. 6, no 3 (3 août 2012): 209-222. DOI: 10.1108/17506181211246366.

Alimentarium, *La cuisine de rue*. <https://www.alimentarium.org/fr/savoir/la-cuisine-de-rue>, consulté le 9 janvier 2023

Amoiel Edouard, *Manger aux Pâquis, visite guidée*, Le Temps, 18 août 2021. <https://www.letemps.ch/lifestyle/manger-aux-paquis-visite-guidee>, consulté le 9 janvier 2023

Askew Marc. *Bangkok, Place, Practice and Representation*. Asia's Global Cities. London ; Routledge, 2002. DOI : 10.4324/9780203005019.

Cabannes Yves, Cecilia Marocchino & FAO (eds). *Integrating Food into Urban Planning*. London, UCL Press; Rome, FAO. DOI: 10.14324/111. 9781787353763. ISBN: 978-1-78735-378-7

Clément-Charpentier Sophie. «Bangkok, la ville à partir de ses représentations». *Moussons. Recherche en sciences humaines sur l'Asie du Sud-Est*, no 18 (1 décembre 2011): 97-120. DOI : 10.4000/moussons.724.

Cross John. «Street Vendors, and Postmodernity: Conflict and Compromise in the Global Economy». *International Journal of Sociology and Social Policy* Vol. 20, no 1/2 (1 février 2000): 29-51. DOI: 10.1108/01443330010789061.

Farrer James. «Urban Foodways: A Research Agenda». In *A Research Agenda for Cities*, par John R. Short, 98-110. Social and Political Science 2017. England : Edward Elgar Publishing, 2017. DOI: 10.4337/9781785363429.00016. ISBN: 9781785363429 (en ligne)

Geneva Street Food Festival, 2015. <http://www.gvastreetfoodfest.ch/galerie>, consulté le 8 janvier 2023

Gibert-Flutre Marie & Imai Heide (eds). *Asian Alleyways: An Urban Vernacular in Times of Globalization*. Série Asian Cities. Amsterdam: Amsterdam University Press, 2020. DOI: 10.1515/9789048544011

Györik Costas Laura, Chappuis Pierre, Breviglieri Marc, Pattaroni Luca, Schellenberg Samuel, Liengme Daniela, Gaberell Simon, Ernwein Marion, Matthey Laurent, & Szabo Zsuzsanna. *Dehors ! cultiver l'espace public*. Genève: Editions la Baconnière, 2016. ISBN: 978-2-940431-63-2

Importfood Authentic Thai Recipe, *Pad Thai*. <https://importfood.com/recipes/recipe/1-pad-thai-recipe>, consulté le 10 novembre 2022

Kamthorn Kulachol. «Bangkok Morphology and Its Old Settlements an Overview». *Manusya : Journal of Humanities* Vol. 6 no 2, (2003): 81-110. DOI: 10.1163/26659077-00602004.

Meadows Fiona, *Ma cantine en Ville*, 2013. <https://fiona-meadows.com/MA-CANTINE-EN-VILLE>, consulté le 9 janvier 2023

Muangasame Kaewta & Eerang Park. «Food Tourism, Policy and Sustainability: Behind the Popularity of Thai Food». In *Food Tourism in Asia*, édité par Eerang Park, Sangkyun Kim, et Ian Yeoman, 123-142. *Perspectives on Asian Tourism*. Springer Singapore, 2019. DOI: 10.1007/978-981-13-3624-9_9. ISBN: 9789811336232 9789811336249

Noparatnaraporn Cuttaleeya. «Transforming “unbounded” nature: the evolution of a Thai cultural landscape», *Raneang: journal of the Faculty of Architecture*, no 04.2547 (2005): 204-225. https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwj-e7dpMD8AhUCnf0HHYa6AYAQFnoECBkQAQ&url=https%3A%2F%2Fkukr.lib.ku.ac.th%2Fjournal%2FJRN%2Fsearch_detail%2Fdownload_digital_file%2F200359%2F128789&usg=AOvVaw1NTTyXn-xoKv6eeXww3FAN, consulté le 10 octobre 2022.

Noparatnaraporn Cuttaleeya & King Ross. «Memory or Nostalgia: The Imagining of Everyday Bangkok». *Sojourn: Journal of Social Issues in Southeast Asia* Vol. 22, no 1 (30 avril 2007): 57-82. ISEAS - Yusof Ishak Institute. DOI: 10.1355/SJ22-1C.

Opp Susan M. & Heberle Lauren C. (ed). *Local Sustainable Urban Development in a Globalized World* (1st ed.). Aldershot, England ; Burlington, VT: Routledge, 2008. DOI : 10.4324/978131559287. ISBN 9781138275607

Polakit Kasama & Boontharm Davisi. «Mobile Vendors: Persistence of Local Culture in the Changing Global Economy of Bangkok». In *Local Sustainable Urban Development in a Globalized*

World, édité par Susan M. Opp & Lauren C. Heberle, 175-201. Urban Planning and Development. London: Routledge, 2008.
ISBN: 9780754649946

Pongajarn Chalermprat, van der Duim René & Peters Karin. «Floating Markets in Thailand: Same, Same, but Different». *Journal of Tourism and Cultural Change* Vol. 16, no 2 (15 mars 2018): 109-122.
DOI: 10.1080/14766825.2016.1253704.

Thai Lawyers Ltd., *Thai Labor Law*, 2016. <https://thailawyers.com/thai-laws/thai-labor-law/>, consulté le 1 décembre 2022

Tranda-Pittion Michèle. «Elena Cogato Lanza, Luca Pattaroni, Mischa Piraud, Barbara Tirone, Le quartier des Grottes à Genève. De la différence urbaine». *Les Cahiers de la recherche architecturale et urbaine*, no 30/31 (1 décembre 2014): 250. DOI: 10.4000/crau.432

Ville de Genève, *Buvettes estivales à Genève*, 06.09.2022. <https://www.geneve.ch/fr/faire-geneve/faire-geneve-saisons/ete-geneve/buvettes-estivales-geneve>, consulté le 12 janvier 2023

Ville de Genève, *Food truck en Ville de Genève*, 07.04.2022. <https://www.geneve.ch/fr/faire-geneve/food-trucks-ville-geneve>, consulté le 19 décembre 2022

Ville de Genève, *Marchés de la ville de Genève*, 18.10.2022. <https://www.geneve.ch/fr/faire-geneve/marches-ville-geneve>, consulté le 19 décembre 2022

Ville de Genève, *Utilisation de l'espace public*, 16.03.2022. <https://www.geneve.ch/fr/themes/environnement-urbain-espaces-verts/utilisation-espace-public>, consulté le 19 décembre 2022

Ville de Genève, *Stands de nourriture*, 26.10.2020. <https://www.geneve.ch/fr/themes/environnement-urbain-espaces-verts/utilisation-espace-public/stands-nourriture>, consulté le 11 novembre 2022

Yasmeen Gisèle. «Bangkok's Foodscape: Public Eating, Gender Relations and Urban Change». Thèse de doctorat. Vancouver: University of British Columbia, 1996. DOI: 10.14288/1.0088160.

Yasmeen Gisèle. «“Plastic-bag Housewives” and Postmodern Restaurants?: Public and Private in Bangkok's Foodscape». *Urban Geography* Vol. 17, no 6 (1996): 526-544.

Yasmeen Gisèle & Nirathron Narumol. «Vending in Public Space: The Case of Bangkok», 2014. WIEGO (Woman in Informal Employment Globalizing and Organizing) Policy Brief (Urban Policies) No 16. <https://www.wiego.org/sites/default/files/publications/files/Yasmeen-Vending-Public-Space-Bangkok-WIEGO-PB16.pdf>, consulté le 2 novembre 2022

Yodsurang Patiphol, Uekita Yasufumi & Shimizu Ikuro. «Water-Based Settlement and the Loss of Community Water Resilience». *Interiority* Vol. 5, no 2 (30 juillet 2022): 179-196. DOI: 10.7454/in.v5i2.210.

Table des illustrations

(P.42) *Genève, le Rond-Point de Plainpalais et la Rue de Carouge (date inconnue)*. Alfred Fradel. CC BY Claude-André Fradel <https://notrehistoire.ch/entries/ajW4XZw6WoV>, consulté le 10 novembre 2022

(P.42) *Genève, le Rond-Point de Plainpalais et la Rue de Carouge (2012)*. CC BY Claude-André Fradel <https://notrehistoire.ch/entries/3p8DOvegB5A>, consulté le 10 novembre 2022

(P.43) *Genève, rue de Coutance: le marché (1983)*. Nicolas Crispini (08/05/1961), photographe. CC BY Bibliothèque de Genève <https://notrehistoire.ch/entries/bl3Wx020W9m>, consulté le 10 novembre 2022

(P.43) *Genève, rue du Marché (date inconnue)*. Atelier Boissonnas, photographe. CC BY Bibliothèque de Genève <https://notrehistoire.ch/entries/xy9Ylp9qYj6>, consulté le 10 novembre 2022

Datas cartographiques

Bangkok Gis, *Information géographiques shapefile*, 24 juillet 2019. http://www.bangkokgis.com/modules.php?m=download_shapefile, consulté le 20 octobre 2022

SITG Le territoire genevois à la carte, *Catalogue*, 02.03.2021. https://ge.ch/sitg/sitg_catalog/sitg_donnees?keyword=swiss&topic=tous&service=tous&datatype=tous&distribution=tous&sort=auto

Enoncé théorique de master 2022/2023
en architecture
EPFL, Lausanne
Julie Riondel

