

Qui se souvient des comptoirs-lunch chez Woolworth's ?

Pierre Fraser (PhD, linguiste et sociologue)



Une expérience de magasinage totale et immersive

Historiquement, les grands magasins américains comme Macy's ou J.L. Hudson transformaient l'achat en une excursion d'une journée complète. Pour garder la clientèle sur place, ils offraient esthétique, mode et restauration.

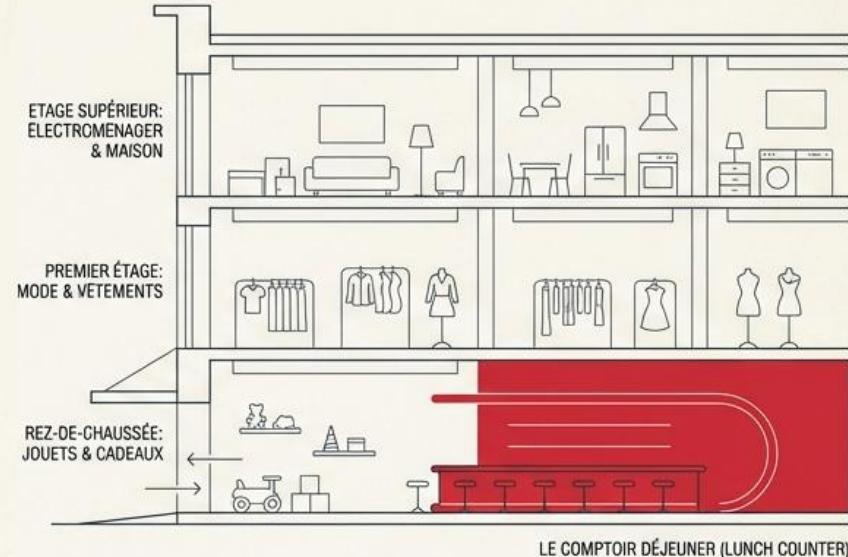
Woolworth's, bien que plus modeste que les boutiques haut de gamme comme Neiman Marcus, a démocratisé cette expérience. Le magasin offrait un espace de pause essentiel pour les clients assoiffés et fatigués.

L'objectif était de créer un moment confortable et mémorable, rendant chaque visite unique.



1879

Fondation par Frank Winfield Woolworth.
Concept unique : tout à 5 ou 10 sous.



1912: Plus de 600 succursales.

Woolworth's vendait de tout, des outils aux fournitures de cuisine, en passant par les tortues et les perruches. Les bonbons étaient stratégiquement placés près de l'entrée pour attirer les enfants.

Un magasin pour tous les budgets

1979

Le plus grand magasin à rayons des États-Unis.





L'architecture du comptoir de restauration

Intégrés aux magasins dans les années 1910, ces comptoirs représentaient la modernité. Avec leurs cuisines ouvertes, ils mettaient de l'avant l'hygiène et la sécurité alimentaire.

L'espace reflétait une esthétique minimalist : une longue rangée de sièges fixés au sol, parfois accompagnés de quelques tables, conçue pour un service rapide et sans fioritures.

L'entreprise était considérée comme progressive pour l'époque, employant notamment des femmes comme gérantes de comptoir.

De la vraie nourriture à des prix dérisoires

Contrairement aux collations rapides d'aujourd'hui, Woolworth's servait des repas complets. C'était l'endroit idéal pour poser ses sacs et reposer ses pieds.
L'approvisionnement était pionnier du mouvement « de la ferme à la table », provenant de producteurs locaux.

Menu

 REVUE
Sociologie
Visuelle

Limonade	15 cents
Soupe aux légumes maison	30 cents
Repas complet (1969)	99 cents
Steak, frites, salade, petit pain	
Plats chauds	
Dinde rôtie, poisson frit, steak suisse	
Classiques	
Sandwichs au jambon, salades aux œufs, tartes	



L'atmosphère du troisième lieu

Ce n'était pas de la gastronomie, mais c'était un confort accessible. L'odeur des hamburgers grillés sur place (avec laitue et oignon) et le tintement de la porcelaine créaient une ambiance familière.

Pour beaucoup, le comptoir-lunch était plus qu'un restaurant; c'était un refuge social au cœur de l'activité commerciale.

Le comptoir comme théâtre de confrontation

1er février 1960 — Greensboro, Caroline du Nord

Quatre jeunes hommes noirs (Jibreel Khazan, Franklin McCain, Joseph McNeil et David Richmond) s'assoient au comptoir et demandent poliment à être servis.

Le personnel refuse, citant la politique de ségrégation de l'entreprise.

Au lieu de partir, les hommes restent assis en silence, ignorant les menaces d'arrestation et de violence.



Ce geste silencieux a transformé un meuble commercial en un symbole de résistance pour les droits civiques.

L'expansion de la résistance pacifique

L'année suivante, des manifestations assises (sit-ins) ont eu lieu dans plus de 150 villes, menant à la création du Student Nonviolent Coordinating Committee (SNCC).



Violence et Changement (Jackson, 1963)

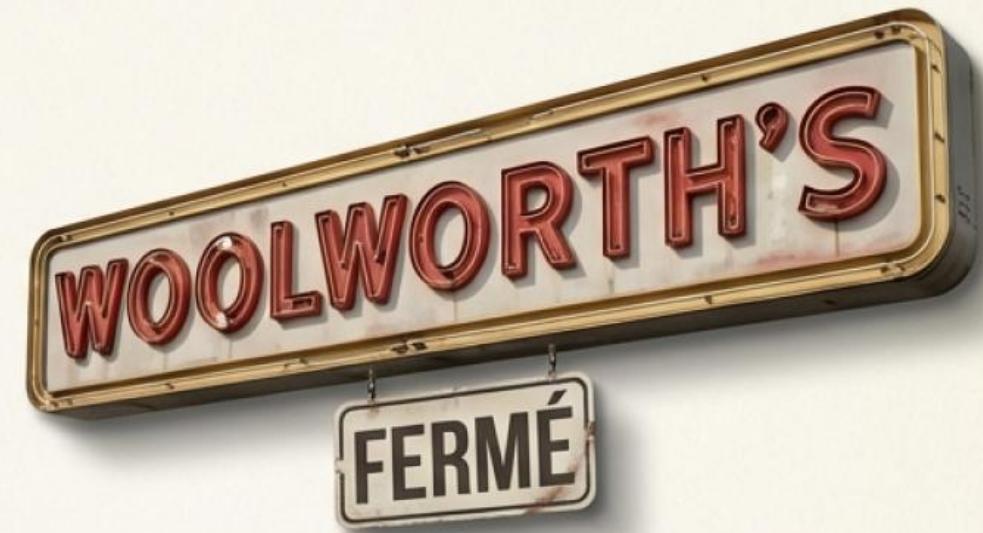
À Jackson, Mississippi, des étudiants et des sympathisants ont été attaqués par une foule hostile qui les a aspergés de café brûlant et de condiments. Medgar Evers, militant et vétéran, a joué un rôle clé avant son assassinat. La ségrégation à Jackson n'a été abolie qu'après le Civil Rights Act de 1964.



Le déclin d'un géant du commerce

Face à la concurrence féroce de nouvelles chaînes comme Walmart, Target et K-Mart, le modèle du « magasinage lent » s'est essoufflé.

- Pertes financières : 24 millions de dollars lors de sa dernière année.
- Fermeture définitive : 1997, après 118 ans d'existence.
- Échec du géant : Le magasin de San Francisco (70 000 pi² et 1 km de comptoirs) n'a pas survécu.



La préservation de la mémoire matérielle

Bakersfield, Californie

Le dernier comptoir opérationnel dans un bâtiment historique de 1949. Il sert toujours des hamburgers et des laits frappés, conservant l'aménagement original pour une expérience nostalgique.



Asheville, Caroline du Nord

Le « Woolworth Walk », une galerie d'art qui a recréé une fontaine à soda fidèle à l'originale.

Ces lieux permettent aux visiteurs de goûter au passé, avec des menus proposant encore des classiques comme les flotteurs à la racinette.

Enjeux et défis pour la sociologie visuelle



Le défi pour le sociologue est de regarder au-delà de la nostalgie esthétique du chrome et des prix bas. L'image du comptoir ne doit pas masquer les tensions raciales et sociales qui s'y jouaient.



L'étude de ces lieux disparus nous force à confronter la mémoire sélective : se souvient-on du goût de la tarte, ou du courage de ceux qui réclamaient le droit de la manger assis ?