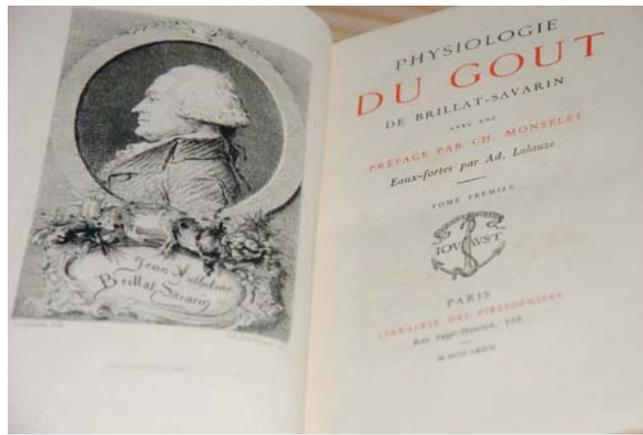


« LE CRU, LE CUIT, L'INDUIT... »
Imaginaire, symbolique et réalités des nourritures

Michel BRIOUL
Psychologue clinicien

Ce colloque revêt une importance considérable. La question des repas est centrale pour tout être vivant. Se nourrir revêt une importance considérable et ce sujet apparaît comme essentiel, incontournable d'ailleurs car les temps de passer à table reviennent au moins trois fois par jour sinon quatre lorsqu'un goûter est institué, davantage quand la pathologie nécessite une prise de repas fractionnée. L'alimentation est une question qui voit se rejoindre ce qui conditionne la vie, ce qui en fonde l'essence humaine et assure l'ancrage d'une civilisation tout en favorisant l'hédonisme sans lequel nous ne serions que des bêtes. S'alimenter ce n'est pas seulement se nourrir, s'est aussi (et peut être surtout se restaurer, c'est-à-dire se rétablir en bon état, se rénover, se reconstruire et même guérir selon l'étymologie...). Le repas est probablement le meilleur outil thérapeutique, à la fois somatique et psychologique, jamais élaboré... Hélas trop souvent négligé voire bafoué dans beaucoup d'institutions soumises aux arcanes convergentes de l'hygiénisme de la méthode HACCP, des restrictions budgétaires et de quelques industriels estimant que la lyophilisation qui conduit à l'élaboration de brouets aseptisés et insipides est la panacée de la nutrition. Ou sont les odeurs des cuisines familiales ? Ou sont les cuillères dégoulinantes de chocolat fondu ? Ou sont les fourneaux magiques qui transformaient devant nos yeux les légumes frais cueillis en potages appétissants ? Il est des établissements où le temps du repas confine à la maltraitance, je peux en témoigner pour avoir subi de tels sévices lors d'interventions de formation dans certaines institutions que les évaluations externes sauront, j'espère fustiger... Merci donc aux organisateurs en instituant ce colloque de remettre les arts de la table au centre de débats constructifs, d'autant plus qu'il s'agit de penser aux personnes polyhandicapées et aux « petits riens » qui permettent, au-delà de leurs difficultés multiples, de leur donner l'eau à la bouche. Comment d'ailleurs pourrait-il en être autrement au sein de cette civilisation judéo chrétienne qui a basé toute notre morale sur le choix de l'insurrection gustative qui a conduit Eve et Adam à préférer croquer la pomme à l'incitation du phallique serpent plutôt que de jouir d'un paradis morose et vide de sens. Comment pourrait-il en être autrement en ce pays qui vit naître et œuvrer Jean Anthelme BRILLAT SAVARIN, Magistrat, homme politique et surtout gastronome, auteur de la « physiologie du goût », pour qui la gastronomie tient à l'histoire naturelle, à la physique, à la chimie, à la cuisine, au commerce ou même à l'économie politique, mais principalement au plaisir partagé..



Ses écrits sont en eux-mêmes un délice à savourer : je le cite : « **Tout bien considéré, le goût est le sens qui nous procure le plus de jouissance:**

- **parce que le plaisir de manger est le seul, qui, pris avec modération ne soit pas suivi de fatigue**

- **parce qu'il est de tous les temps, de tous les ages, et de toutes les conditions**

- **parce qu'il revient nécessairement au moins une fois par jour et qu'il peut être répété, sans inconvénient deux ou trois fois dans cet espace de temps**

- **parce qu'il peut se mêler à tous les autres et même nous consoler de leur absence**

- **parce que les impressions qu'il reçoit sont à la fois plus durables et plus dépendantes de notre volonté.**

- **enfin, parce qu'en mangeant nous éprouvons un certain bien être indéfinissable et particulier, qui vient de la conscience instinctive, et que, par cela même que nous mangeons, nous réparons nos pertes et nous prolongeons notre existence. »**

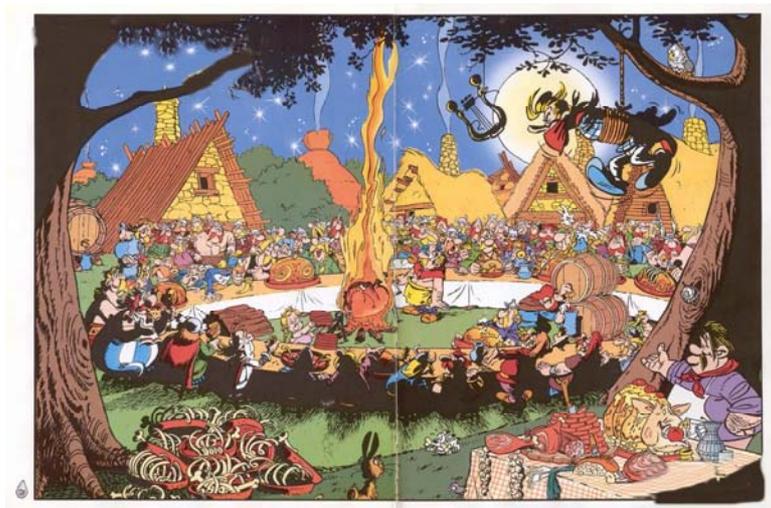
Comment pourrait-il en être autrement en ce pays, dont le repas gastronomique a été inscrit par l'UNESCO depuis le 16 Novembre 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Les experts ont en effet estimé que le repas gastronomique à la française, avec ses rituels et sa présentation, remplissait les conditions pour rejoindre cette élite patrimoniale. Plus que le contenu des assiettes, le comité note que la gastronomie française relève d'une "**pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes**". Commentant cette décision, François FILLON a précisé que "**la cuisine est pour la France non seulement le produit d'une longue tradition historique mais aussi l'une des expressions les plus abouties de l'excellence de ses produits, de la qualité de ses savoir-faire artisanaux et de son rayonnement culturel**".

Ainsi, ne pas soigner les repas, c'est faire injure à la dynamique thérapeutique, à l'histoire humaine, et à notre culture nationale ! Tout manquement devrait être considéré comme un délit majeur !

En paraphrasant Brillat Savarin (le même...), qui parlait des amis, on pourrait dire « **Celui qui accueille des personnes handicapées et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé, n'est pas digne de prétendre s'en soucier** »

Si le repas n'était que le temps de manger pour se nourrir, nous ne lui accorderions pas plus d'importance que l'animal qui se repait, se défilant de ses congénères et défendant, agressivement au besoin, son bifteck...

Au contraire, pour nous c'est un moment de partage, où l'on se rassemble afin d'instaurer cette convivialité (parfois rehaussée d'un caractère festif), propre de l'humain : le repas contribue à la structuration des liens sociaux, instituant ses codes, ses hiérarchies, sa dynamique de cohésion, éventuellement d'exclusion...



La bible relate 729 repas, contre seulement 232 prières me dit-on de source autorisée ⁽¹⁾ C'est dire la dimension spirituelle de ces agapes ! Parmi ceux là, la cène, repas des apôtres avec Jésus avant sa crucifixion est paradigmatique de cette fonction de rassemblement puisque, de façon similaire à la "première alliance" entre Dieu et Israël au Sinaï qui fut elle aussi inaugurée par un repas, la cène signe la nouvelle alliance entre Dieu et les croyants présents et à venir : mission est donnée par Jésus d'en renouveler les signes en partageant un pain et en buvant à la même coupe.



¹ Anne-Lise Salque, pasteur !

L'extraordinaire festin, ⁽²⁾ « un vrai repas français » dit-elle, que Babette offre à la communauté luthérienne et puritaine du Jutland au Danemark où elle s'est réfugiée aura cet effet salutaire de libérer les esprits. Le passé ressurgit alors avec ses émotions, intactes et précieuses. Des denrées inconnues, du vin arrivent au village. Babette s'active, la cuisine devient un lieu chatoyant de mille couleurs : les plats sont un régal pour l'œil. Dans la salle à manger, l'austère table en bois est habillée pour l'occasion : le bleu devient or. Pour résister à la tentation, les convives ont décidé de garder le silence, mais les corps exprimeront la merveille de l'instant. La virtuose culinaire restaure la vie. Le repas bouleverse l'ancien rituel : objet d'une communication nouvelle, il se veut temps et lieu d'accès à la transcendance : "Arrive enfin le jour où nos yeux s'ouvrent et où nous comprenons que la grâce est infinie", dit le général invité. Le repas ne se limite pas à une euphorie sensuelle. Le groupe des disciples qui s'était défait autour de la table précédente, se refait par la table de Babette, voyant les ennemis d'hier se réconcilier en communiant du regard au même régal.



En soi, et quelles que soit la richesse ou l'abondance des mets servis, le repas pris ensemble est chargé de la mission de donner de la cohésion au groupe qui se constitue ou se retrouve. Il en est ainsi du frugal pique-nique familial jusqu'aux festins Du Lyons club. N'est-ce pas cette fonction de réassurance de leur solidarité que remplissent les repas amicalistes de toute nature? N'est-ce pas la finalité des « troisièmes mi-temps » du rugby qui réconcilient dans un même élan d'exaltation dionysiaque les brutaux adversaires qui s'affrontaient dans les deux premières?

Par une savante mise en scène du manger ensemble, le principe de plaisir se trouve domestiqué au profit de la cohésion sociale. Se retrouver autour d'une table atteste de la jouissance de l'appartenance groupale. Le repas communautaire, investi d'une forte charge érotique, provocatrice et identitaire sert de paradigme à l'ordonnement du social dans le reste de la vie quotidienne. Chacun semble alors puiser sa force sociale dans le partage d'un repas, dont la richesse calorique est peut être proportionnelle à l'énergie groupale qui en résulte...

² « le festin de babette » film de Gabriel AXEL de 1987

Cette convivialité hédonique n'est pourtant pas fréquente pour les personnes dont les difficultés, singulièrement en matière d'alimentation, sont telles qu'elles exigent des aménagements complexes. Ici il est nécessaire de construire et repenser cliniquement et savamment le plan de table afin de gérer les incompatibilités évolutives... Là, il apparaît impossible de constituer même une table puisque les repas ne sont concevables qu'individuellement et dans des conditions élaborées très spécifiquement pour chacun, tant en ce qui concerne la nourriture elle-même que sa texture et les modalités de sa consommation.



Que le voyage est long et semé d'embûches entre l'assiette et la bouche ! La conjonction fondamentale de la pédagogie, de l'éducatif, du soin et de la thérapie prend ici tous son sens. Parfois, il faut « faire manger » le résident, qui, sinon serait incapable de se nourrir. Certains en effet ne peuvent atteindre eux-mêmes leur bouche, soit parce que leur motricité rend ce geste impossible, soit parce que leur souffrance psychique (catatonie, angoisse, sentiment d'intrusion...) et les en empêche... Pour d'autres, les difficultés se situent dans le registre de la confrontation à l'autre, la proximité étant pour eux synonyme de risque. Il faut aussi compter avec les troubles digestifs qui font du repas le point de départ de douleurs à venir...

Et pourtant, quoi de plus matériel, naturel et simple que de manger, puisque cette activité vitale et essentielle constitue le dénominateur commun à toute vie ? La bactérie la plus primitive se nourrit, déclenchant en elle un processus physico-chimique dont l'essence n'est pas fondamentalement différente de la digestion de nos aliments les plus sophistiqués. Cependant, entre les deux processus biologiques, il y a place pour une gamme incommensurable de comportements, de rituels, de mécanismes psychosociaux et de modalités psychiques qui font la différence de l'animal à l'homme civilisé. Cet espace est imprégné de toutes les dimensions imaginaires et symboliques, propres à l'humain, dont la nourriture s'est pénétrée au fil des siècles et des cultures : Nos assiettes contiennent bien davantage que de simples nutriments.

Le plaisir de manger ne se résume pas à la convivialité des repas communautaires. Ce que nous mangeons, savourons, ce pour quoi nous salivons, ce qui éveille nos sens, nourrit tout autant l'imaginaire que le corps, et les relie d'ailleurs au plus profond, au plus secret de nous-même. Que la nourriture soit pain divin de communion, partage convivial ou plaisir solitaire, son utilisation dépasse de beaucoup sa matérialité. L'homme ne vit pas seulement du pain qu'il mâche et avale : en même temps, il intègre angoisses et plaisirs parfois enfouis, mais ravivés par les sens, au

moins dans l'inconscient. La gourmandise, péché si pardonnable et si facilement pardonné (sauf peut-être par les médecins...), comme la boulimie ou l'anorexie et les divers comportements alimentaires pathologiques ou non, le cannibalisme rituel autant que les habitudes alimentaires locales, étudiées dans la perspective de leurs sens donnent à la nourriture un statut symbolique et imaginaire qui réserve bien des surprises.

Lorsque Claude Lévi-Strauss s'intéresse en 1964 aux usages du cru et du cuit chez les amérindiens, il découvre les liens qui sont tissés entre la nature et la culture, la pratique et la symbolique, les actes et le langage, le langage et les mythes culturels : il met au jour les interactions structurantes qui conditionnent les échanges culturels.



Pour illustrer ce propos, je vous propose un détour chez nos cousins les Bonobos, dont le patrimoine génétique est proche du notre, mais dont les codes sociaux sont restés très archaïques. Lorsque deux bonobos se rencontrent, pour éviter tout conflit l'usage est de partager un peu de nourriture.

Cependant la pratique la plus connue des Bonobos, plus médiatique, est en apparence différente (car nous verrons qu'il s'agit du même processus). Chez les bonobos en effet, les pratiques sexuelles, feintes ou réelles, sont utilisées en tant que prévention des conflits. Les études suggèrent que les 3/4 des rapports sexuels entre bonobos n'ont pas des fins reproductives, mais sociales. La sexualité assure la convivialité, avec une moyenne par individu de 8 fois 10 secondes par jour⁴.



Par exemple, il est courant qu'un membre du groupe pratique des actes sexuels dans le but de plaire à un autre membre ou pour réduire les tensions sociales (par exemple, un individu subordonné peut utiliser des actes sexuels pour calmer un autre individu plus fort ou plus agressif). Autrement dit, chez les bonobos, le rapport sexuel est l'outil de pacification « brut de décoffrage », sans distanciation symbolique entre individus. La civilisation apporte une culture symbolique qui met de la distance entre la fonction et son expression : Nous préférons nous serrer la main (les singes

politiques bonobos vont également faire campagne sur les marchés, mais sont plus directs : celui qui n'aura pas salué le détenteur de la banane d'un « petit coup tiré vite fait » n'a aucune chance d'être élu....)



Je n'ose imaginer nos dirigeants chez les Bonobos...



Nicolas Sarkozy ou plutôt son inconscient en a bien compris la mythologie quand il dit « casse toit pôv con » à celui qui lui refuse le signe de ce pacte de fraternité, utilisant un mot, symbole de cet endroit de délices dont Brassens nous rappelle le sens premier....

Chirac, lui, ne manquait jamais une occasion de souligner le lien qui existe entre sa poignée de main et la séduction en invitant par exemple cette jolie blonde à « croquer la pomme »...



Cette symbolique, structurée de la distance sociale à la proximité intime, passe souvent par l'invitation au restaurant, ou en tous cas par le partage d'un repas dont l'utilité déborde de la simple nécessité alimentaire.... Nous y voilà !

La gastronomie est à la nourriture ce que la sexualité est à l'acte reproducteur: La fonction naturelle est évincée par les fonctions culturelles et la recherche du plaisir, éventuellement partagé. Plus on avance dans la civilisation, plus ces dynamiques (libidinales donc) sont symbolisées, c'est-à-dire distancées de l'archaïque besoin, le langage venant donner plus de sens encore à cette empreinte culturelle.

On peut désirer manger sans avoir faim, comme on peut désirer une relation sexuelle sans pour autant chercher à se reproduire. Chez les bonobos, cela se traduit par des conduites semblables à la fonction archaïque originale dans leur déroulement, leurs modalités comportementales, mais qu'ils détournent de leur portée biologique pour en faire un acte de pacification. Nous faisons de même, mais en prenant quelque distance avec l'apparence de l'acte primitif : ce sont tous les codes sociaux qui nous permettent d'assouvir nos élans pulsionnels sans trop les dévoiler dans leurs ancrages fondamentaux.

Le plaisir est au rendez-vous de ces représentations symbolisées et imagées ou l'on choisit de serrer des mains (ou de se faire la bise, ce qui est déjà plus direct) au moins 8 fois dix secondes par jour (en moyenne), plutôt que de s'épancher plus explicitement.

La gastronomie et son discours ont la même fonction : procurer du plaisir en marquant la plus grande distance avec l'animal qui, lui, dévore tout cru, seulement quand il a faim et sans commentaires sur la qualité de la gazelle ou de l'herbe. « **La gourmandise est l'apanage exclusif de l'homme** » dit BRILLAT SAVARIN, qui ajoute même que « **La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile** »



Il s'agit bien de sexualité, laquelle se définit comme la résolution pulsionnelle où le désir (la recherche du plaisir, l'érotisme, oral en l'occurrence) supplante le besoin (de se nourrir), à l'instar du bébé qui tète son pouce ou l'ersatz caoutchouté du mamelon, satisfait de la succion qui ne lui apporte pourtant aucune nourriture.

Ces actes de plaisir où se mêlent le réel, le symbolique et l'imaginaire sont renforcés par le langage qui tend à davantage de sophistication à mesure que l'on cherche à marquer un progrès dans la culture : que l'on en juge avec le langage du vin (les vins de Monbazillac ont souvent une robe chatoyante, de teinte vieil or, parfois ambrée, leur nez est épicé, enrichi d'effluves de miel ; en bouche, après une attaque soyeuse plus que veloutée, on leur trouve le corps présent mais discret qui peut soutenir les mets les plus délicats et leurs arômes s'enrichissent de notes d'abricot et de mangue auxquels s'ajoutent parfois des touches d'amandes grillées. La finale est longue et élégante).

Ce vin s'épanouit avec un pavé de foie gras entier moelleux, délicatement couché sur une tranche de pain de campagne croquant, accompagné de quelques notes de figues acidulées...



On peut aussi se projeter dans la dégustation de ravioles fines de homard et de leur sauce glacée au corail, ou encore d'un œuf poché et son coffret de morilles, délicatement arrosé de quelques jets de houblon, qui nous régaleront, surtout s'ils sont dégustés en compagnie de quelque rousse palpitante, blonde é moustillante ou brune voluptueuse... (Lesquelles sont des bières, bien sûr !)

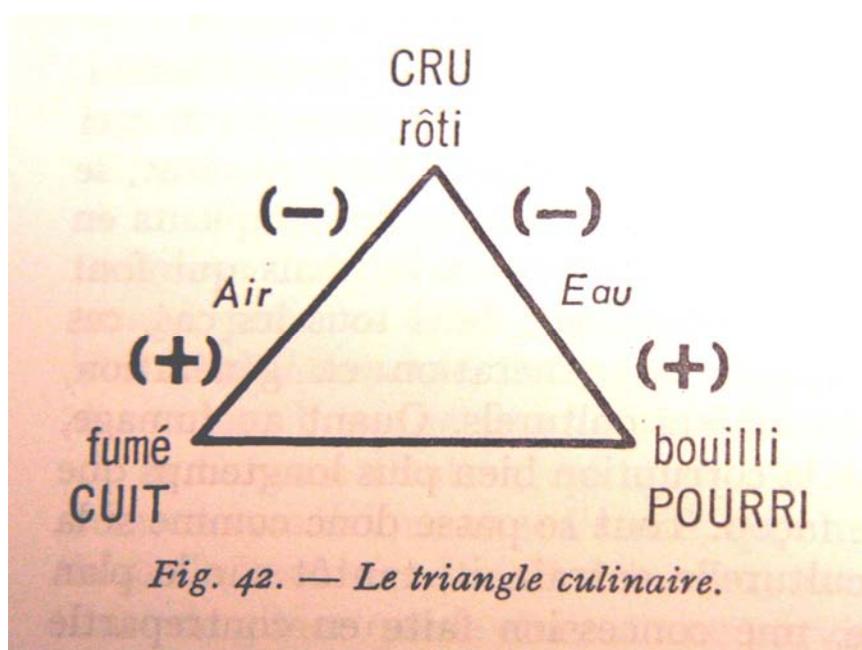
Ces mots et ces images déclenchent déjà le désir, l'attente, le rêve (lequel va se réaliser ce midi, bien entendu...). « ***A l'évocation des mets, la bouche se mouille et tout l'appareil papillaire est en titillation depuis la pointe de la langue jusque dans les profondeurs de l'estomac..*** » (BRILLAT SAVARIN)

On se calme ! C'est pour tout à l'heure....

Le langage suggère, crée des impressions, éveille les émotions. En un mot, il représente ce qui est à venir en faisant appel à toutes les dimensions de l'être

humain: le corps, la sensorialité, la sensualité, l'image mentale.... Il élève le plaisir des sens au carré, multipliant la sensorialité par la signifiante...

Le langage n'existe d'ailleurs que si la chose a pu être éprouvée : c'est ce que LEVI STRAUSS a mis en exergue en élucidant les tenants et aboutissant des considérations relatives à ce qui peut se manger chez les Amérindiens. Il situe trois états de la nourriture qui organisent l'univers culinaire selon les cultures: le cru, le cuit et le pourri, disposés en triangle au sein duquel s'organisent les comportements alimentaires spécifiques sociologiquement et significatifs symboliquement de l'appartenance à un groupe social donné: Les relations entretenues avec chacun de ces sommets, situent l'homme dans ses rapports à son univers imaginaire, culturel et même cosmique.



Ce triangle de base prend du volume si l'on considère les différentes modalités de l'intervention culinaire: « **Pour aucune cuisine, rien n'est simplement cuit, mais doit être cuit de telle ou telle façon, grillé ou bouilli par exemple. Pas davantage, il n'existe de cru à l'état pur, certains aliments seulement pouvant être consommés ainsi, et à la condition d'avoir été triés, lavés, épluchés ou coupés, sinon même assaisonnés. La pourriture aussi n'est admise que selon certaines voies, spontanées ou dirigées** »⁽³⁾. La préparation et la consommation de la nourriture diffère selon les peuples, les groupes sociaux, les sexes et les groupes d'âge, et révèle ainsi une conception du monde qui s'exprime également dans d'autres comportements du même groupe face à tous les problèmes de la vie. Elle renvoie à un code, qui constitue l'un des traits distinctifs de toute culture, et à un système, qui met en relation aussi bien l'écologie, la technique de la conservation et de la cuisson des aliments, le mode de vie familial et la forme des repas, que la religion, les tabous alimentaires et l'attitude face à la commensalité. La cuisine est structurée comme un langage et parfois en tient lieu.

³ C. LEVI-STRAUSS « Le cru et le cuit », PLON 1964

Seuls les goûts sont en cause, dira-t-on? Ce serait vouloir nier leur ancrage en nous depuis des générations, transmis (mais ce schéma sexiste évolue) de mère en fille pour la confection et de père en fils pour la dégustation... Le Goût, signifié par les choix culinaires marque l'espace et le temps: Il diffère selon les régions et évolue selon les époques. La passion des épices qui fit courir le monde durant les XIV^{ème} et XV^{ème} siècles aux navigateurs, avides de profits (déjà...) s'est estompée de façon dissociée d'un pays à l'autre: ainsi, à partir des années 1700, les voyageurs français qui séjournèrent en Espagne se plaignaient du supplice de Tantale qu'on leur infligeait en leur présentant des plats appétissants mais immangeables en raison de la profusion des épices dont ils étaient assaisonnés... La cuisine médiévale témoigne des différences de goût selon les contrées: 70% des recettes françaises de l'époque comportent des ingrédients acides (vin, vinaigre, verjus, groseilles...) et seulement 8% utilisent les éléments sucrés, alors que chez les italiens par exemple, à la même période de l'histoire, on trouve seulement 25% des premiers contre près de 50% des seconds.

Ces options ne sont pas sans entraîner, on s'en doute, quelques variations morphologiques, lesquelles deviennent à leur tour règles esthétiques, comme en témoigne l'évolution des canons de la beauté féminine, des plantureuses grâces de Rubens jusqu'aux filiformes mannequins de nos modernes défilés de mode... Dis-moi ce que tu manges: je te dirai qui tu es, d'où tu viens et qui tu aimes... **« La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent »** dit encore mon ami Anthelme (Brillat-Savarin)

Certaines coutumes actuelles éclairent étrangement les propos de Levi Strauss:

D'où nous vient par exemple que soit plus particulièrement dévolu aux hommes, qui en revendiquent d'ailleurs le privilège, de réaliser la traditionnelle entrecôte grillée au barbecue, fussent-ils par ailleurs les plus piètres cuisiniers devant les fourneaux ?



Cela ne tient-il pas justement au statut symbolique du grillé et du bouilli, écho de l'organisation sociale ancestrale ? Le grillé, le feu sont associés à la communion fruste et virile du repas réconfort qui suit immédiatement la chasse et fête l'abondance du gibier. Il appartient aux hommes de rôtir sans délai sur les braises la viande dont ils sont les pourvoyeurs, et qu'ils dépècent sur place. Dans le foyer au

contraire mijotent lentement les mets cuisinés. La base en sont les légumes cueillis par leurs compagnes. Le bouilli peut attendre longtemps le retour des chasseurs: il n'en sera que meilleur, enrichi des fumets des aromates, des plantes et des viandes mûries (pourries) par le temps. La fête sera convivialité plus élaborée, plus raffinée, plus civilisée en fait, et rassemblera la tribu autour de la marmite bouillonnante posément préparée par les femmes. Il en était ainsi à l'origine préhistorique de la vie communautaire des premiers humains. Il en reste cette trace dans nos pratiques estivales...

Cette dynamique inconsciente anime même les publicitaires...

PUB WINAMAX

Parmi tous les aliments confectionnés par l'homme depuis des millénaires, le pain est certainement porteur d'imaginaire et de symbolique plus que tout autre: Il est probablement consommé tout autant pour ces qualités transcendantes que pour celles qui font de lui un des meilleurs fournisseurs de calories. Ce n'est pourtant pas vers lui que la seule biologie inciterait à se tourner, mais plutôt vers le lait et ses dérivés, aliments en soi plus complets objectivement : c'est justement cela qui fait la force du pain: il contient des valeurs mythiques et/ou magiques qui font de lui l'essence même de l'alimentation humaine: nourriture tant spirituelle que matérielle.



Les plus anciennes traces de panification remontent à l'antique Egypte, 4000 ans avant notre ère, comme en témoignent les peintures funéraires. Déjà il était significatif d'un lien entre le terrestre et le céleste: Dans le célèbre livre des morts, on trouve par exemple cette formule:

*« Je suis homme qui a du blé à Héliopolis,
Mon pain se trouve dans le ciel chez le dieu Soleil,
Et sur terre chez Keb,
Les barques matutine et vespérale
M'apportent du pain pour me sustenter
De la demeure du dieu Soleil »*

A la suite et partout dans le monde, sous de multiples formes, décliné de mille et une façon le pain s'est gonflé de charges surnaturelles autant que de levain,

magiques, spirituelles et religieuses, qui en ont fait la métaphore suprême de toutes nourritures. Dans toutes les traditions, et quelles qu'en soient la source, on doit au pain un respect particulier. Au fond de nos campagnes, le plus convaincu des athées continue de signer le pain d'une croix avant de l'entamer... Le pain, objet d'une déférence toute particulière, ne saurait être humilié. Souvent sa confection obéit à un code bien particulier: au Liban par exemple, ce rôle est dévolu aux femmes qui ne peuvent l'accomplir en période de menstruation. (⁴) La pâte elle-même est fréquemment associée à un symbole de fertilité et de stabilité conjugale... (Souvenons-nous du rôle central que joue le pain dans « la femme du boulanger » de Pagnol: il transmet le message d'amour autant qu'il le représente...).

Un bon repas peut-il se concevoir sans un bon vin?



La place qu'occupe cette boisson par excellence dans notre imaginaire n'a rien à envier à celle du pain, qu'il accompagne d'ailleurs dans la sainte cène. La vigne et son produit sont considérés comme un signe de civilisation dans la plupart des pays: le vin est également la substance miroitante où les civilisations reflètent, sans toujours en avoir conscience, les images multiples de leurs religions, de leurs systèmes politiques, de leurs rapports sociaux, de leur relation à la nature et au corps. Il est bien connu que le vin fait parler, bien avant même son ingestion: il est figuré au travers des termes qu'il suscite, tantôt véhiculant une personnalité féminine, tantôt plus masculine: songeons aux expressions qui en décrivent tous les aspects, de sa robe jusqu'au bouquet: le vin peut « avoir de la cuisse » ou « le chapeau sur l'oreille »... Ce mélange de moûts et de mots fait du simple geste de boire un acte chargé de sens: On connaît par exemple l'anecdote de Talleyrand apprenant à l'un de ses hôtes qu'avant de porter un verre à ses lèvres, il faut d'abord le regarder et ensuite le humer longuement: « Et après, on le boit? » « Non, monsieur, pas encore: après, on le repose sur la table et on en parle! ». Le plaisir oral matérialisé doit être différé pour se soumettre à l'ordre du langage: la jouissance doit d'abord être symbolique puis imaginaire avant d'être réelle. Entendre le vin, écouter ce que les hommes qui le produisent et le boivent disent d'eux-mêmes et de lui, introduit à une nouvelle contrée imaginaire où transparaît la culture d'un peuple, son histoire et son identité.

⁴ A l'instar de la mayonnaise...

Chaque aliment possède sa nature et introduit à la culture de ceux qui le consomme. Chaque nourriture prend une valeur qui, confinant aussi bien au sacré qu'au profane lui donne une dimension mythique. Même quand la nourriture n'est plus un problème de survie, elle a gardé imaginativement des liens avec le désir profond de tout être humain de vaincre la mort, notre destin. Il s'agit là d'un archétype dont les rapports de l'homme avec la nourriture ne sont évidemment que l'une des expressions, mais expression très fortement ancrée dans nos inconscients: La faim, l'oralité, est, après tout, le premier désir que manifeste l'enfant, et son premier plaisir,



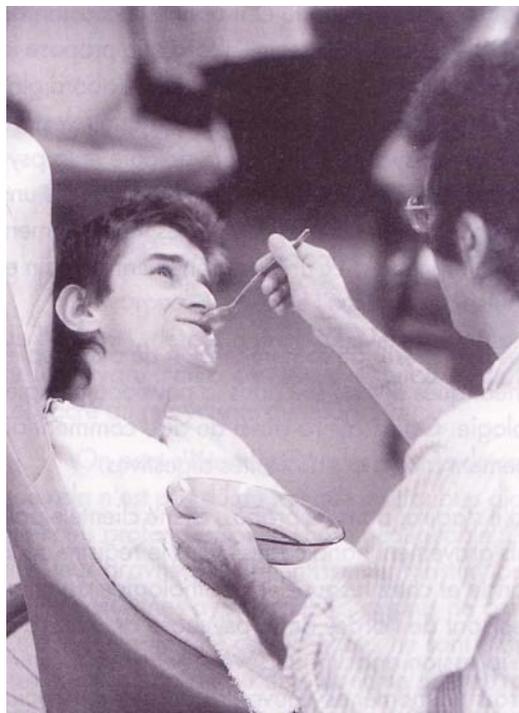
prototype de tous ceux qui viendront, et qui auront été initiés par cette première expérience de satisfaction : Dans l'histoire de chacun, le moment de la nourriture coïncide avec la disparition du désagréable sentiment de vide que l'on identifie comme la faim : le plaisir naît alors de la satiété. Mais, il faut bien un jour être sevré. Alors, la nourriture devient un objet convoité à obtenir, un don de la nature, une offrande objective, où magique sacré et réel se confondent. Ainsi la quête de nourriture entretient depuis toujours des liens étroits avec la quête affective, et la quête spirituelle qui se sont traduits dans les mythes par les rites et les métaphores des langues, dans les arts par de multiples représentations. Les grandes questions auxquelles s'efforce de répondre la pensée mythique se traduisent toujours en termes de nourriture: en la matière, le naturel ne peut saturer ni le surnaturel ni le culturel : au fond de nos assiettes vidées, il restera toujours le filigrane du sens qui alimente notre esprit.

Les personnes handicapées ou polyhandicapées dont nous nous occupons n'échappent pas à ces ancrages profonds. Ce n'est pourtant pas simple qu'ils y participent quand le repas est autant pour eux l'opportunité d'un possible plaisir qu'un moment d'angoisse voire de souffrance. Ce sont les éventuelles solutions à ce dilemme que va nous inviter à suivre, j'espère le docteur Rofidal. Ces personnes sont en effet souvent dans une position de névrose expérimentale face à la nourriture. La névrose expérimentale c'est quand l'obtention du plaisir implique de subir dans le même temps l'épreuve de la douleur. Cela rend fou. C'est pourtant ce qui se passe souvent quand la motricité buccale est entravée, la déglutition difficile, quand l'angoisse de la fausse route déjà expérimentée reste présente à chaque repas, quand

le positionnement nécessaire implique l'inconfort, que la digestion est dérangée... Ces troubles, loin de constituer une entrave nous invitent à relever ce défi stimulant afin que nos institutions deviennent pour eux aussi et au-delà des difficultés psychiques et somatiques majeures qui sont les leurs, de véritables **restaurants**,



dans le plein sens de ce mot : une maison où l'on peut se reconstruire en trouvant selon les besoins et désirs de chacun (je cite) **« un festin toujours prêt, dont on ne pourra pas douter que ceux qui animent ce lieu soient des gens de génie et des cliniciens de profonde qualité ».**



Devinez qui l'a dit...
Jean Anthelme BRILLAT-SAVARIN.... Ou presque
(« Il est impossible de douter que celui qui créa le restaurant fut un homme de génie et un observateur profond »)

SOURCES:

Plusieurs lectures ont « alimenté » cet article:

BRILLAT - SAVARIN (Jean Anthelme): « *la physiologie du goût* » 1825 (réédition 1967)

LEVI - STRAUSS (Claude) « *Le Cru et le cuit* » PLON 1964

« *Le triangle culinaire* » in l'ARC n° 26 - 1965

JACOB (H.E.) « *Histoire du pain* » SEUIL 1954

Divers auteurs: REVUE AUTREMENT - « *Nourritures* » N° 108 - 1989

- « *Mille et une bouches* » N° 154 - 1995

VIERNE (Simone) (Sous la direction de) « *L'imaginaire des nourritures* » PUG 1989

MILNER (Max) et CHATELAIN COURTOIS (Martine) (sous la direction de)

« *L'imaginaire du vin* » Editions Jeanne LAFFITTE 1989

Les illustrations ont été grappillées sur internet...