

CONGRÈS



3^e Colloque de la revue *L'Autre*
« Cliniques, Cultures et Sociétés »

4 décembre 2004, Paris.

En partenariat avec l'Association Internationale d'EthnoPsychanalyse (AIEP)
et avec l'aide du Fasilid.

La cuisine, le clinicien, l'anthropologue

De la culture aux soins

Le dernier colloque de la revue transculturelle *L'Autre* a choisi comme sujet la cuisine, et illustré sa richesse métaphorique à travers les interventions et le regard de psychanalystes, mais aussi d'anthropologues et de chefs cuisinier comme Michel Bras et Guy Savoy.

La cuisine éclairée

JB Loubeyre, psychanalyste, s'est d'abord interrogé sur ce que représente la cuisine et sur la signification que prend ici le concept d'objet. D'abord, la cuisine produit du sens. Elle fait nécessairement partie du quotidien, et en est un repère important. Son objet possède les qualités originelles des produits utilisés et incorpore ensuite une maîtrise technique, un savoir faire mais aussi des symboles. Elle est source de lien et joue un rôle dans la transmission. La transformation, effectuée par le cuisinier, va ainsi à l'encontre de l'indifférenciation de la nourriture, d'une nourriture qui ne ferait que remplir et qui n'aurait plus de sens. Ensuite, l'objet de la cuisine est associé à une expérimentation sensorielle qui comporte une recherche de plaisir et forme ainsi un lien entre corps et pensée. C'est aussi une pensée des états du corps qui s'inscrit dans une vision hédoniste de la vie. L'objet est bon par essence, « il ne peut être que bon » comme le dit un cuisinier. La satisfaction qu'il procure peut être totale, même si elle est -justement- temporaire. Pour JBL, l'objet de la cuisine associe donc la plupart des dimensions que prend l'objet pour le psychisme et l'objet harmonieux que constitue un repas pensé par un cuisinier rappelle l'objet primitif. C'est aussi un objet complémentariste situé à l'interface entre culture et psychisme, ce qui peut permettre à ces deux approches de se répondre. Enfin, cette réflexion sur la cuisine souligne l'importance de la matérialité de l'objet, puisque elle est ici incontournable.

Ces différents aspects sont autant de facettes qui permettent d'aborder la cuisine dans le cadre de la pratique clinique. De plus, les nombreuses métaphores communes entre psychothérapie et cuisine témoignent de leurs correspondances : est-ce que dans nos pratiques, nous ne nourrissons pas nos patients ? s'interroge JBL.

La cuisine étoilée

Le dialogue avec les chefs cuisinier Guy Savoy et Michel Bras - qui ont tous deux trois étoiles dans le guide Michelin - illustre comment ces dimensions peuvent s'intégrer dans la cuisine. L'auditeur a pu se reconnaître dans le rôle du cuisinier ou du convive, même si l'expérience culinaire du quotidien n'intègre pas toujours cette dimension artistique ainsi que cette recherche du plaisir avant tout que l'on retrouve chez les cuisiniers. Nous sommes d'abord en présence de deux hommes de caractère très différent mais que réunissent leur métier et l'excellence et avec lequel ils l'exercent.

Certaines réflexions sont communes à leurs deux discours : le lien privilégié avec le convive ; l'importance du cadre où le repas se déroule -l'endroit mais aussi, sa temporalité à travers les différents temps du repas- ; l'importance du travail d'équipe ou de la famille, le rapport au terroir et aux traditions dont la cuisine se fait le vecteur, et bien sur le plaisir, le sens du Beau et du Bon mais qui gardent un support concret et seront appréciés dans l'instant.

Justesse et émotion

Cependant, G savoy met l'accent sur sa responsabilité dans son rôle de transformateur, de révélateur d'un produit qui a son histoire et véhicule une expérience humaine. En quelque sorte, il n'a pas d'autre choix que de trouver l'assaisonnement et la cuisson « justes » pour le produit et pour le convive. On sent le goût de la perfection et de l'excellence qui s'associe à une grande créativité..

Pour M Bras, le maître mot ce sont les émotions. La cuisine est avant tout un moyen de les exprimer. Si les émotions sont justes, la cuisine sera bonne et le lien avec le convive ira de soi. Apprendre à cuisiner, c'est ainsi « prendre conscience de sa sensibilité pour écrire la cuisine ». Et dans son cas, sa sensibilité exprime un lien privilégié avec la nature, une capacité à l'émerveillement. Ces échanges montrent donc comment la cuisine incarne un sujet et est un vecteur de transmission. Au-delà de l'exemple de la cuisine, ils montrent l'importance de l'acte et comment un sujet peut s'approprier une activité, banale pour certains, et lui donner une dimension artistique et exprimer créativité. Et d'une façon peut-être apparemment paradoxale, l'aspect concret, le plaisir instantané qui caractérisent la cuisine lui permettent aussi de saisir l'abstrait, l'insaisissable et s'accompagnent d'une inscription dans la durée par la transmission qu'elle permet, les liens qu'elles suscitent mais aussi la mémoire des sens qu'elle met en jeu.

A coté de cette vision avant tout hédoniste de la cuisine, les interventions des ethnologues et anthropologues ont souligné certains aspects symboliques de la cuisine.. Ils ont ainsi donné des exemples montrant l'importance des rituels autour de la prise alimentaire (comme chez les chamanes), des interdits qui sont présents dans de nombreuses religions, la valeur symbolique de certains aliments, le rapport au divin très présent dans certaines cultures.

• Dr Sarah Benisty