

## Appel à auteurs Repas en institution... Heureux à table !

N° 62, parution juin 2018.

Dépôt des manuscrits jusqu'au 1<sup>er</sup> décembre 2017 (par mail : [lesociographe@champsocial.com](mailto:lesociographe@champsocial.com)) en mentionnant vos coordonnées (téléphonique et postale).

*Le plaisir de la table est la sensation réfléchie qui naît des diverses circonstances de faits, de lieux, de choses et de personnages qui accompagnent le repas.*  
Anthelme Brillat-Savarin (1982)

Le repas est un de ces éléments du quotidien dont peut se saisir le travail social en général et le travail éducatif en particulier, comme prétexte à éducation ou éducation à. Dans la petite enfance comme pour les sans domicile ; du plateau-repas à la cantine en passant par le sandwich ; en famille, seul ou en collectivité ; cru, cuit, halal, végétarien ou vegan ; avec les doigts, la fourchette ou les baguettes ; à table, par terre, debout, assis ou allongé ; assimilé, indigeste ou rejeté ; salé, sucré, amer, épicé, acide, aigre-doux ; gourmand, dégoûtant, écœurant, appétissant ; sans OGM, sans gluten, à 0 % ; le repas est une situation transversale de l'existence humaine. Grimod de la Reynière (2012), Brillat-Savarin, sont connus pour être les fondateurs de la littérature gourmande.

De son côté, Fourier en son temps avec son *Phalanstère* (1841) a donné à la cuisine son droit de cité dans l'enseignement des enfants. Droit de cité partagé avec l'*Opéra* (2006), matières dans lesquelles l'oralité est fortement sollicitée.

Alors que Rabelais (1), avec *Pantagruel* « ce champion de la soif » et *Gargantua* « ce géant de la gueule », a laissé dans notre culture des noms évocateurs (rabelaisien, pantagruélique, gargantuesque) donnant aux repas leur dimension de plaisir et de grande gourmandise. Le repas, dans et sous toutes ses formes, provoque nos intentions de préhension et réception du monde. Première fonction ontologique, l'oralité est ce qui conduit le monde. La tété, le pouce, les dents, les sons, les baisers, les morsures, etc. nos rapports à la bouche se transfèrent dans nos autres rapports : anaux et génitaux.

Si la France a toujours aujourd'hui une des meilleures cuisines du monde (peut-être la première), il y a un paradoxe important concernant la restauration collective (la cantine) où de tout temps — même cuisinés sur place — les repas servis ont été, le plus souvent, de piètre qualité...

Par exemple, les repas de celle-ci ont évolué dans le milieu scolaire au point que la cuisine sur place est devenue de plus en plus rare, tout en restant de qualité médiocre. En effet, celle-ci a progressivement laissé la place à la restauration industrielle marchande. Pendant que les livres de cuisine et les émissions télévisuelles, pour adultes, comme pour enfants ne font que se développer.

Qu'en est-il aujourd'hui du repas au niveau de nos institutions médico-sociales ?

Est-il toujours vécu comme un acte éducatif ? Peut-il encore l'être ? Quels en sont et/ou en seraient les freins ? Qui concerne-t-il : les directeurs, les équipes éducatives, les familles ?

Et l'accès à la gourmandise, au plaisir de manger ? Comment l'imaginer ? L'encourager ?

Enfin, plagiant George Snyders (1999), pouvons-nous — concernant les repas en institution — utiliser l'expression « Heureux à table ! » et espérer entendre enfants, adolescents, adultes accueillis dans nos structures dire — comme Ron à Harry Potter, à propos du repas de rentrée à Poudlard — « On mange bien, ici, hein ! (2) ».

(1) Pouilloux, Jean-Yves, *Rabelais : rire est le propre de l'homme*, Paris, Découvertes Gallimard, 1993.

(2) Rowling, Joanne Kathleen, *Harry Potter à l'école des sorciers*, Paris, Gallimard, 2011.

Brillat-Savarin, Anthelme, *Méditation XIV : Du plaisir de la table, Physiologie du goût. Histoire philosophique de la cuisine*, Paris, Flammarion, 1982.

Fourier, Charles, *Œuvres complètes. Théorie de l'unité universelle*, tome 3, Paris, Société pour la propagation et pour la réalisation de la théorie de Fourier, 1841.

Fourier, Charles, *L'opéra et la cuisine*, Paris, Gallimard, 2006.

Grimod de La Reynière, Alexandre Balthazar Laurent, *L'almanach des gourmands*, Chartre, Menu Fretin, 2012.

Snyders, Georges, *Des élèves heureux...*, Paris, L'Harmattan, 1999.

**Manuscrit sous fichier Word entre 5000 et 30000 signes maximum.** Les autres recommandations sont sur le site du *Sociographe* : [www.lesociographe.org](http://www.lesociographe.org)

Tout manuscrit est signé par un ou des auteurs physiques (pas de personnes morales). En cas de co-auteurs, nécessité d'avoir un seul contact pour la rédaction (ils seront présentés dans la publication par ordre alphabétique sauf contre indication).

Les manuscrits et autres documents remis le sont à titre gracieux ; la publication est soumise à un contrat d'édition.

Tout fichier proposé suppose l'autorisation par l'auteur d'une mise en ligne possible sur Internet.

**Contacts :** Dossier coordonné par Pierre Rosset (membre du comité de rédaction, administrateur de l'APRADIS Picardie), [pierre.rosset80@gmail.com](mailto:pierre.rosset80@gmail.com)

*Le Sociographe* / [www.lesociographe.org](http://www.lesociographe.org)