

# Changement(s) de paradigme ?

« *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, p. 170)

## Prologue

L'Appel à auteurs *Le repas en institution. Heureux à table!* suscitait une espérance. Celle d'avoir des regards croisés sur les repas dans lesquels les convives seraient satisfaits... Heureux de manger en quelque sorte. Force est de constater que les choses se sont passées différemment. À la date ultime, peu de manuscrits nous étaient parvenus. Alors nous avons sollicité d'autres réseaux que l'habituel appel à écrire. Deux nouvelles sources se sont donc ajoutées à la précédente : la Bibliothèque nationale de France (BNF) et le Gerse (cf. sa présentation dans la revue). C'est donc le fruit de ces trois origines que nous avons le plaisir de vous proposer.

## Éléments de contexte : quelques questions

La thématique de ce n° 62 fait – d'une certaine manière – l'écho avec celle du n° 20 intitulé *À table !* Dans sa présentation Jacques Papay expliquait : « manger est une activité obligatoire et naturelle, pourtant, à toutes les époques et dans toutes les cultures, les pratiques alimentaires sont définies socialement et obéissent à des codes qui les organisent. Manger est une pratique individuelle et collective, souvent communautaire ». (2006, p. 8)

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? Ces questions de l'appel à auteurs en entraînent d'autres. Comment, au-delà d'un discours récurrent, maintenir la convivialité du repas quand les sociétés de restauration collective se substituent progressivement dans nos « cantines » à la gestion directe? Car leur conception a des impacts sur le sens du repas. En effet pour elles la denrée est coût, le sujet mangeant rationnaire et part de marché devant générer du bénéfice. Dans ce contexte, l'acte de manger évolue et tend à transformer le repas en simple fonction alimentaire de subsistance. Assisterons-nous longtemps encore, impuissants, à ce changement de paradigme engendré et favorisé par l'évolution actuelle du contexte économique de restauration? Nourrir ou alimenter? Plus que jamais la question se pose pour nos institutions. Elle justifie aussi le sous-titre d'une convivialité en péril et pose une ultime question : en France, au pays de Rabelais, peut-on (doit-on?) encore parler de plaisir à table et de gourmandise? Pourtant 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.

## Les textes

Sont regroupés dans cette thématique des textes qui donnent une perspective, racontent des histoires et posent des questions sur un moment de la vie qui, de central, semble être poussé à la périphérie, comme si le ventre n'était plus au centre! Il serait sans doute vain de s'appesantir sur les causes du peu de réponses à l'appel à auteurs évoqué précédemment. Une communication insuffisante malgré sa publication dans plusieurs numéros? La distance que la conception du repas génère actuellement (sociétés de restauration extérieures, mesures d'hygiène draconiennes, accès à la cuisine interdit, responsabilité pénale du cuisinier) avec les acteurs éducatifs et sociaux? Quoi qu'il en soit, les 14 textes proposés nous donnent finalement des bonnes raisons de réfléchir et surtout d'espérer. Car un fil rouge traverse (de manières différentes) l'ensemble des textes : le souci de l'Autre en tant que sujet mangeant.

## Manger ensemble, prendre en compte **l'Autre**

Dans *La démocratie alimentaire*, Dominique Paturel apporte, entre autres, des éléments de réflexion intéressants et pertinents pour le travail social. De son côté Annick Belzeaux atteste que nappes et fleurs d'un repas de fête n'effacent pas la réalité évidente : *Pas bon*. Pour Ahmed Zouad, une question se pose, *Comment concilier pratique religieuse et principe de laïcité ?* en internat médico-social pour adultes. Enfin, Claire Givelet, dans *Au-delà de l'alimentaire : de quoi nous nourrissons-nous ?*, explique comment une équipe de service d'accompagnement médico-social aide des personnes boulimiques dans ce trouble alimentaire.

## Passer et **être à table**

Dans *À table!* Anne-Claude Oberle nous entraîne, à travers les lasagnes, dans son quotidien familial et dans celui d'un accueil de jour pour adolescents autistes. Associés dans l'écriture, Pierre Rosset et Anne-Marie Faudon montrent comment l'arrivée impromptue d'une citrouille en centre de vacances maternel dynamise un dîner : *Quand Cendrillon s'invite à table*. Invité chez des amis, Christophe Bouteiller nous transporte de *L'indigestion au goût des autres*.

## Acheter et **cuisiner**

Avec *Les repas d'ici* Claude Demateïs nous fait vivre son plaisir quotidien du réchauffage des plats dans une maison d'accueil spécialisé. Pendant que Daniel Demateïs dans *Faire à manger pour les gens : une histoire d'amour* partage son expérience de 40 ans comme cuisinier dans une maison de retraite. Enfin, pour Pierre Rosset *L'ouvre-boîte* est à l'origine d'une posture éthique avec une jeune cuisinière.

## Concevoir et transmettre **la cuisine**

Madame Léon Brunschvicg répond en 1939 à la question de ses lecteurs : *Comment fonder une cantine scolaire ?* Pendant que les fondateurs de la Nouvelle éducation, Madeleine T. J. Gueritte et Roger Cousinet, nous

entraînent en 1924 dans les actions culinaires de jeunes enfants (*Un campement d'enfants*, suivi de *La cuisine à l'école*). Alors que dans *Supplément français* il est question en 1904 de l'enseignement ménager proposé à des jeunes filles par les syndicats lyonnais. Avec *Le temps de l'évidence* Pierre Rosset nous révèle le travail de mutation concernant le contexte du repas dans un institut médico-éducatif.

## D'hier à demain

Loin d'être exhaustif et de répondre aux multiples questions concernant cette thématique ce numéro invite le lecteur – mangeur d'aujourd'hui, d'hier et de demain, impliqué à divers titres dans les repas en institution(s) – à la réflexion et à l'évocation de ses propres souvenirs, repères préalables pour une future action éducative et/ou soignante mieux adaptée au convive et aux circonstances. Pour conclure, laissons Brillat-Savarin (fondateur de la gastronomie) s'exprimer : « La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent » (1982, p. 19). N'est-ce pas là, vous en conviendrez, un aphorisme intéressant à méditer ?

Bonne lecture ●

Pierre Rosset

## Bibliographie

Brillat-Savarin, Revel, Jean-François (prés. de), *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982. (Champs philosophique, 109)

Papay, Jacques, « Être à table : une affaire complexe », *Le Sociographe*, n° 20, Nîmes, Champ social, 2006.