



4 Entretien



6 Vous avez dit «culture» ?



18 Rave Party



48 Portfolio

SAVOIRS & SOCIÉTÉ

UNIVERS **CITÉ** #2



20

DOSSIER
LA CHAIR

LA REVUE CULTURE & SCIENCE
DE L'UNIVERSITÉ
PAUL VERLAINE - METZ



#2

SOMMAIRE

UNIVERSCITÉ

2 — Chaud-froid *Alimentation Bio : Mode de bobo ou œuvre de salut public ?*

Entretien *Michel Roth* — 4

6 — Vous avez dit «culture» ? *Les pratiques culturelles étudiantes - 40 ans de l'Upv-m*

10 — Zoom sur les labos

Actualités publications 12

Mots en vogue 14

16 — Passé-présent *Victor Demange*

18 — Bizarre, vous avez dit bizarre ? *Rave party*

Dossier **LA CHAIR** 20

Portfolio *Francis Kochert* 48

Directeur de la publication : Luc Johann

Rédactrice en chef : Carole Bisenius-Penin

Rédacteur adjoint : Didier Robert
Secrétaires de rédaction : Catherine Maillot,
Odile et Jean-Marie Backscheider

Maquette & mise en page : Vincent Conrad_siret 509 028 999 00019

Responsables de rubriques :

- « Chaud-froid » : Arnaud Mercier
- « Vous avez dit «culture» ? » : Alain Billon
- « Zoom sur les labos » : Philippe Burg
- « Entretien » : Carole Bisenius-Penin
- « Actualité publication » de la recherche : Sylvie Deville
- « Mots en vogue » : Michelle Lecolle
- « Passé-présent » : Gérard Michaux
- « Bizarre, vous avez dit bizarre » : Clotilde Boulanger
- « Portfolio » : Didier Robert

ISSN : 2109-2281

Comité de rédaction :

- Alain Billon, Kathie Birat,
- Carole Bisenius-Penin, Clotilde Boulanger,
- Philippe Burg, Sylvie Deville,
- Jérôme Dinet, Denis Entemeyer,
- François Guerold,
- Michelle Lecolle, Fanny Lienhardt,
- Catherine Maillot, Arnaud Mercier,
- Barbara Merlo, Gérard Michaux,
- André Petitjean, Christopher Pollmann,
- Didier Robert, Claude Rochette,
- Luc Schicharin, Thierry Tauran,
- Jacques Walter, Eric Wies,

Vous souhaitez recevoir UniversCité ?

Adressez votre demande
à comupvm@univ-metz.fr en mentionnant
vos nom, prénom et adresse postale.

ALIMENTATION BIOLOGIQUE

MODE DE BOBO
OU ŒUVRE DE SALUT PUBLIC ?

L'INDUSTRIALISATION DE L'AGRICULTURE A MULTIPLIÉ LA POLLUTION DE L'ENVIRONNEMENT ET PROVOQUÉ DES PROBLÈMES DE SANTÉ PUBLIQUE VARIÉS. CETTE DOUBLE CRISE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE A AMENÉ CERTAINS AGRICULTEURS À REVENIR VERS D'ANCESTRALES PRATIQUES OU À INVENTER DE NOUVELLES TECHNIQUES PERMETTANT DE FAIRE L'ÉCONOMIE DE PESTICIDES ET D'ENGRAIS DE SYNTHÈSE, DANS LE CADRE D'UNE AGRICULTURE DITE BIOLOGIQUE. DE PLUS EN PLUS DE CONSOMMATEURS, DE LEUR CÔTÉ, CHERCHENT PRÉCISÉMENT À S'APPROVISIONNER EN ALIMENTS "BIO". À CÔTÉ DES PRÉOCCUPATIONS SANITAIRES ET ÉCOLOGIQUES, D'AUTRES MOTIFS MOINS AVOUABLES NE PEUVENT ÊTRE EXCLUS. PAR EXEMPLE L'ENVIE DE SE DISTINGUER DES AUTRES PAR UNE CONSOMMATION PLUS CHÈRE ET PLUS MARGINALE, POUVANT RELEVER DU PROFIL SOCIOLOGIQUE DU "BOURGEOIS-BOHÈME" (BOBO)... ET SI L'ALIMENTATION BIO, SALUTAIRE MAIS ENCORE PEU RÉPANDUE, N'ÉTAIT POUR L'INSTANT QU'UNE MODE POUR LA SOCIÉTÉ OCCIDENTALE DANS SON ENSEMBLE ?

Depuis les recherches fondatrices de Thorstein Veblen et son regard ironique sur le désir de distinction des classes moyennes et supérieures aux États-Unis à la fin du XIX^{ème} siècle, on sait que la consommation peut servir à la fois à afficher une certaine appartenance sociale et à se démarquer de la population environnante. C'est sur la base de ce double élan d'identification que l'on observe des *modos* d'achats. L'alimentation n'échappe sans doute pas à cette tendance. Les aliments bio se prêtent à une consommation ostentatoire grâce à deux propriétés : ils sont souvent plus chers que les autres et comportent une dimension contestataire.

Prix ≠ coûts

Certes, les prix affichés en magasin ne reflètent guère les coûts réels supportés par la société. Ceux-ci sont en effet, pour les aliments bio, plus faibles que leurs prix puisque l'agriculture biologique n'engendre guère de charges de réparation écologique et est peu subventionnée mais doit supporter les frais de certification. À l'inverse, les coûts réels des aliments conventionnels sont supérieurs à leurs prix de vente qui n'intègrent ni les subventions, ni les dépenses sanitaires et environnementales. Toutefois, ce décalage entre le prix et les coûts n'est guère connu du grand public. L'achat d'aliments bio permet donc de se distinguer en payant plus cher. Leur dimension contestataire réside dans leur mode de production, caractérisé par le refus du modèle dominant et notamment de ses apports chimiques. Cela confère à l'agriculture biologique un statut marginal, surtout en France où la collusion entre pouvoirs publics, le syndicat agricole majoritaire FNSEA et le Crédit agricole la maintient à une place plus limitée qu'ailleurs. Cette marginalité peut attirer l'esprit bohème du bobo et de surcroît lui

donner bonne conscience en suggérant que ses achats bio feraient une stratégie efficace pour préserver les équilibres naturels, ce qui n'est pas certain.

Dénonciations

« Les familles françaises se soucient de leur bilan carbone. *Le Figaro Magazine* a mis cinq d'entre elles à l'épreuve. [...] Toutes ces familles préfèrent le frais et le bio [...]. Elles partent modérément en vacances, quatre ou cinq semaines dont une au ski. Parfois une escapade au sultanat d'Oman à Noël, l'Afrique du Sud en février, mais toutes ont le souci de l'environnement » (*L'Humanité* 31.3.2010).
« Si un agriculteur cultive des carottes bio [...] au fond d'une vallée des Alpes et que par ruissellement ces carottes soient outrageusement exposées aux produits chimiques des cultures non bio qui le surplombent, elles garderont malgré tout leur dénomination bio » (*Valeurs actuelles* 25.2.2010).
« Le bio n'est pas clair ! » « Le bio n'est pas certifié 100 % car il peut contenir 0,9 % d'OGM ! » (le chef Joël Robuchon, *Le Figaro Magazine* 11.7.2008).



Photo Amintek Gauthier



Selon les analyses de produits bio par un laboratoire d'hygiène alimentaire, se trouvaient « des pesticides [...] dans 9 céréales bio sur 35 [...], des dioxines dans les laits et des nitrates dans toutes les salades testées. [...] Les aliments bio sont parés de vertus illusoirs » (*Le Point* 11.6.99).

« Du point de vue de la nutrition, il n'y a actuellement aucun élément en faveur du choix de produits bio », estime Alan Dangour, l'un des auteurs de ce rapport réalisé pour le compte de la FSA (Food Standards Agency), l'agence britannique des normes alimentaires. [... Cependant], l'étude de la FSA n'a pas abordé les teneurs en résidus de pesticides et autres polluants présents dans les aliments bio ou conventionnels » (*Le Figaro* 31 juillet 2009).

« Au moins 50 % des céréales bio consommées en France sont fausses », confesse un négociant. Si le marché des céréales s'est révélé un nid à fraudes, c'est que la pénurie y est criante, les grands céréaliers étant loin de s'être convertis à l'agriculture bio » (*Le Point* 27.10.2000).

La situation marginale du bio facilite sa dénonciation. Celle-ci tire profit, par exemple, de ce que les aliments bio peuvent être contaminés par la pollution environnante. Puis, sur la base des ressentiments populaires contre les milieux aisés, l'attrance de certains bobos pour le bio éclipsent la question de savoir si leurs motifs *individuels* sont pertinents pour apprécier son utilité *collective*. On peut estimer que celle-ci dépend davantage des propriétés du bio que des goûts bobos.

Avantages du bio ?

Le bio a deux avantages certains sur le conventionnel : il mobilise moins d'énergie et de matières premières précieuses et il pollue moins l'air, l'eau et le sol. Ces avantages ne sont cependant pas perçus comme tels par tout le monde : les politiques et les entreprises visant à industrialiser l'agriculture cherchent précisément à y multiplier les machines, bâtiments, entrants chimiques, etc. Dans un système économique où l'échange mar-

chand prime sur le besoin et l'usage, les activités économiques et les emplois correspondants se voient justifiés même s'ils empoisonnent les milieux vivants.

Militent également pour le bio les liens de cause à effet entre de nombreux produits chimiques et diverses maladies dites de civilisation – dont les agriculteurs conventionnels sont d'ailleurs les premiers à souffrir –, liens tantôt solidement établis (cancers, allergies, asthme), tantôt simplement possibles ou probables (maladies cardiovasculaires, Parkinson, Alzheimer, ...), ce qui n'exclut pas la toxicité de certaines substances naturelles (ergot de seigle, patuline du jus de pomme, aflatoxines, ...). De même, l'élevage industriel et l'utilisation de farines animales dans la fabrication d'aliments semblent favoriser la propagation des maladies à prions (« vache folle », Creutzfeldt-Jakob) et de nouveaux virus (H1N1). En outre, différents tests organoleptiques constatent une qualité gustative meilleure des aliments bio, indique le professeur de nutrition Jean-Marie Lecerf. Ils contiendraient aussi plus de minéraux, d'oligo-éléments et de vitamines que leurs concurrents industriels, à en croire *Le Point* du 11 juin 1999.

Malgré ces avantages aussi bien individuels que collectifs, le bio ne représentait, en 2008, que 2,12% des surfaces agricoles utilisées en France, part que le gouvernement veut porter à 6% en 2012. De plus, la consommation bio n'a atteint, toujours en 2008, que 2 à 2,5% des achats alimentaires. Même si l'agriculture industrielle suscite de plus en plus de critiques, on ne voit aucun mouvement social revendiquer son abandon. Nombreuses sont en revanche les voix obnubilées par la figure du bobo qui sert de dérivatif ; elles se plaignent des prix élevés du bio au lieu de réclamer le transfert des subventions publiques à son bénéfice. Certes, les consommateurs du bio peuvent être motivés par leur santé et la protection de l'environnement, mais la société dans son ensemble ne paraît pas encore consciente de la gravité des dangers sanitaires et écologiques. Pour elle, le bio relève effectivement d'une mode des bobos...

MICHEL ROTH

ORIGINAIRE DE MOSELLE, MICHEL ROTH COMMENCE SON APPRENTISSAGE À L'AUBERGE DE LA CHARRUE D'OR À SARREGUEMINES AVANT DE POURSUIVRE SON PARCOURS CHEZ LES PLUS GRANDS (LE CROCODILE, L'AUBERGE DE L'ILL À ILLHAUSEN, LEDOYEN, LASSERRE...) ET D'ÊTRE NOMMÉ EN 2001 CHEF DU PALACE PARISIEN LE RITZ, DU RESTAURANT L'ESPADON (DEUX ÉTOILES MICHELIN). MICHEL ROTH N'EST PAS SEULEMENT L'UN DES CHEFS FRANÇAIS LES PLUS RÉCOMPENSÉS (MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, BOCUSE D'OR, CHEVALIER DE L'ORDRE NATIONAL DU MÉRITE), IL ANIME ET DIRIGE AUSSI AVEC HUMANITÉ ET PASSION UNE BRIGADE DE 80 PERSONNES.

La chair... Qu'est-ce que cela évoque pour vous, professionnel de la gastronomie française ?

Pour moi, c'est le début du métier, la base de travail. Cela me fait penser aux produits, aux artisans, au terroir, forcément le palais, les saveurs, le goût, les textures... jusqu'à la dégustation.

Selon vous, l'art culinaire c'est toujours un équilibre, une alchimie entre tradition et innovation ? Pour citer le titre d'un ouvrage de Pierre Gagnaire, on pourrait dire que « la cuisine c'est de l'amour, de l'art, de la technique ». Vous-même, vous vous définissez comme un cuisinier « avant-gardiste sur des bases traditionnelles ». D'ailleurs, à ce sujet, avez-vous recours à des techniques scientifiques spécifiques pour la confection de certains de vos plats ?

Je crois qu'au départ, en tant que chef, on cherche avant tout à maîtriser les fondamentaux, les bases de la cuisine traditionnelle, mais qu'au fil du temps, de l'expérience, on arrive à être plus innovant, c'est-à-dire être capable de faire de la cuisine française moderne actuelle. Cela nécessite d'être avant-gardiste. D'ailleurs les clients me

font souvent cette remarque, en insistant sur l'aspect recherche. Je ne me compare pas à Thierry Marx ou à Pierre Gagnaire, c'est autre chose, pour moi il n'y a aucune rivalité au contraire, puisqu'il s'agit de démarches différentes, pas de concurrence, plutôt une complémentarité entre la cuisine traditionnelle et nouvelle. Ainsi, par rapport à ma propre cuisine, je crois être innovant, créatif en cherchant à partir de la contrainte du produit à introduire des touches surprenantes. On recourt aussi à des procédés modernes, à des techniques ou outils plus scientifiques, comme les siphons pour préparer des mousses aériennes, des écumes (espuma) ou encore l'agar-agar, gelée d'algues utilisée en biologie moléculaire qui apporte un touche de modernisme et qu'on utilise par exemple pour un plat-signature, emblématique du Ritz, une sole cuisinée avec une gelée de citron. Je suis pour la cuisine nouvelle, la cuisine moléculaire qui développe de nombreuses expérimentations intéressantes, un jeu sur les textures, les formes. Ce n'est pas juste amusant, mais cela donne souvent un résultat meilleur, original, surprenant. La cuisine doit aussi susciter un étonnement, surprendre, faire réagir à un goût, un mélange, une subtilité.

Par rapport à la créativité, comment élaborez-vous un plat, quelles sont les phases du processus créatif de « l'alchimiste aux fourneaux », recherche, élément déclencheur, expérimentations... ?

La cuisine, c'est le respect des bases mais aussi une personnalité. La créativité, c'est aussi quelque chose qui se travaille. Mon imaginaire est en travail perpétuel, je gamberge tout le temps. Pour la constitution d'un nouveau plat, je pars toujours d'un élément simple, un produit, une couleur, la sélection d'une herbe ou d'une fleur. Au départ, souvent un produit de saison qui induit un parcours créatif à travers lequel on cherche à détourner le produit, souvent aussi il faut laisser le temps de la maturation qui influe sur la recette. Je propose l'idée du plat, j'écris l'architecture, puis la réflexion se fait avec toute mon équipe par le biais des simulations, on expérimente, on rectifie... et pour finir un dernier test avec les commis, le sommelier, les personnes du service durant lequel on tente de se mettre à la place du client. Le chef finit par trancher, mais souvent il s'agit d'une émulation collective. Il doit savoir s'entourer, de jeunes notamment qui apportent des choses différentes. Dans le processus créateur, le plus difficile pour un chef c'est d'arriver à transmettre à son équipe son ressenti, sa sensibilité, d'où un travail essentiel de communication, prendre le temps de discuter et laisser les jeunes exposer leurs idées, les laisser eux-mêmes créer. L'autre difficulté s'avère être la régularité, la performance renouvelée (établissement ouvert 7 jours sur 7) avec toujours le même niveau d'exigence, la précision. On met ainsi en place une démarche précise qui repose sur des photographies du plat (pour sa reproduction en cuisine, pour le dressage du plat) et une fiche descriptive afin que le personnel en salle puisse expliquer le plat aux clients. Au final, la créativité relève d'un certain nombre de contraintes et surtout d'une motivation forte, la volonté d'aller toujours de l'avant.

Au final, la cuisine, est-elle, selon vous, une exploration ludique, sensorielle, sensuelle, liée à nos souvenirs, nos désirs, nos émotions ?

Je crois que la cuisine se fait bien avec tout ce que vous citez. Pour moi, le lien à l'enfance est évident, le moment où j'ai commencé à aimer la cuisine à travers la grand-mère, les tantes, le souvenir des odeurs, mes premiers gâteaux à la mirabelle, l'ambiance dans la cuisine, la joie autour du plat sur la table, les échanges. Des émotions fortes, plaisantes. En fait, l'important ce n'était pas le plat en lui-même mais la convivialité, le bonheur. Encore maintenant pour moi cette idée est essentielle, se faire

plaisir et donner du plaisir. La cuisine est aussi reliée à l'idée de jeu, dans le sens d'oser, faire preuve d'audace tout en étant rigoureux et en ne cessant d'épurer. Cuisiner c'est aussi permettre au client de conserver une trace mémorielle, une identification forte d'un plat qui va devenir pour le chef une signature, un style et qui reste gérable pour l'exécution, pour l'équipe. Pour répondre à votre question, les désirs d'un chef doivent rentrer en résonance avec son outil de travail (environnement, matériel, gestion des équipes de travail...) et des contingences professionnelles spécifiques comme l'homogénéité de la carte. Mon désir est de faire une cuisine d'excellence, pas uniquement une cuisine de palace, mais une cuisine qui soit à la fois authentique et vraie.

Auriez-vous parfois envie de revenir en Lorraine et d'ouvrir pourquoi pas un restaurant sur Metz ou ailleurs ? Quels sont vos projets ?

C'est une question que l'on me pose souvent, encore dernièrement avec l'ouverture du Centre Pompidou Metz. La ville de Metz a bien évolué gastronomiquement, il faudrait peut-être une locomotive. Je suis très lié à ma région, c'est donc quelque chose qui pourrait m'intéresser, me séduire, je ne sais pas si cela se fera, mais pourquoi pas ?

Concernant mes projets, un premier, essentiel, continuer à donner du bonheur aux gens tous les jours avec mon équipe. Un deuxième sous la forme d'un livre consacré à la cuisine du Ritz, à travers les recettes de Michel Roth, à peu près 60 recettes avec illustrations, en 2011, chez Flammarion. En tant que vice-président du Concours des meilleurs ouvriers de France, je mène aussi un gros travail de préparation avec l'Education Nationale, avec les éliminatoires en 2010 et la finale l'année prochaine. Je suis également Président de l'académie des Bocuse d'or qui nécessite des concertations et la mise en place d'actions variées (créer un club, s'occuper de la formation des jeunes, être ambassadeur dans d'autres pays...). Pour moi, le souci de la transmission est essentiel, à tous les niveaux, dès le plus jeune âge, tous les ans d'ailleurs je parraine des écoles. C'est un devoir, la nécessité de donner un peu de soi-même, à des œuvres caritatives (le gala A.I.D.E.S en novembre) ou à des jeunes comme « le parcours du goût » à Versailles, un dispositif concernant 30 régions de France qui aide les jeunes en réinsertion à se former aux métiers de bouche. Des actions qui peuvent paraître anodines, mais qui peuvent être importantes pour un jeune, un élément déclencheur peut-être.



LES PRATIQUES CULTURELLES ÉTUDIANTES

SELON L'ÉTUDE MENÉE EN 2006 PAR L'OVE¹ SUR LES PRATIQUES CULTURELLES ÉTUDIANTES EN FRANCE, LE CINÉMA EST LA SORTIE CULTURELLE LA PLUS FRÉQUENTE : 63,0% DES GARÇONS ET 65,9% DES FILLES Y SONT ALLÉS DANS LES 30 JOURS PRÉCÉDANT L'ENQUÊTE. SEULEMENT 8,0% DES ÉTUDIANTS ET 7,7% DES ÉTUDIANTES SONT ALLÉS À UN CONCERT DE MUSIQUE CLASSIQUE OU À L'OPÉRA. LES FILLES VONT PLUS RÉGULIÈREMENT AU THÉÂTRE : 14,0% CONTRE 10,0% DES GARÇONS. CES DERNIERS SONT EN REVANCHE DEUX FOIS PLUS NOMBREUX À FRÉQUENTER LES SPECTACLES SPORTIFS : 30,1% CONTRE 14,3%. ILS SONT AUSSI UN PEU PLUS NOMBREUX À ALLER AUX CONCERTS DE ROCK, POP, JAZZ, VARIÉTÉ, EN DISCOTHÈQUE OU EN SOIRÉES ÉTUDIANTES. LES SORTIES CULTURELLES GÉNÉRALEMENT ASSOCIÉES À LA CULTURE LÉGITIME (THÉÂTRE, MUSÉE, CONCERT DE MUSIQUE CLASSIQUE OU OPÉRA) SONT LE PLUS SOUVENT LE FAIT D'ÉTUDIANTS EN LETTRES, SCIENCES DU LANGAGE, ARTS ET SCIENCES HUMAINES.

Les étudiants de cpge (classes préparatoires aux grandes écoles) se caractérisent eux aussi par des sorties de ce type grâce à la présence des classes de préparations littéraires pour qui elles constituent aussi des loisirs «professionnels», en relation avec les études. Les sorties moins légitimes culturellement (discothèque, spectacle sportif) sont les plus fréquemment pratiquées par les étudiants de staps (sciences et techniques des activités physiques et sportives), d'AES (Administration Economie et Sociale), d'Iut (Institut Universitaire de Technologie) et de STS (Sciences, Technologie, Santé).

Dans une enquête réalisée par l'IUT de Metz auprès des étudiants de l'Université Paul Verlaine de Metz au second semestre de l'année 2006/2007², il est avéré que les étudiants fréquentent surtout la bibliothèque (seuls 13% d'entre eux n'y sont pas allés dans les trois mois séparant la rentrée universitaire de l'enquête), les cinémas (17% n'y sont pas allés) et les boîtes de nuit (36% n'y sont pas allés) mais ils sont beaucoup moins nombreux à se rendre à des concerts de musique classique (93% n'y sont pas allés), à des spectacles de danse (87% n'y sont pas allés), ou au musée (83% n'y sont pas allés). Les cybercafés ne sont pas non plus leurs lieux de prédilection : 82% d'entre eux n'y sont jamais allés. De plus, l'IUT de Metz fait le même constat que l'OVE à propos de la répartition des pratiques culturelles en fonction des disciplines, la projection sur ce plan des UFR (Unité de Formation et de Recherche), fait appa-

raître que les étudiants de SHA (Sciences Humaines et Arts) montrent une plus grande propension à suivre des activités culturelles que ceux des UFR SciFa (Sciences Fondamentales et Appliquées), MIM (Mathématiques Informatique Mécanique) et IUT. Les étudiants de LL (Lettre et Langue) et ceux préparant un Diplôme d'Études Approfondies occupent, quant à eux, une position intermédiaire.

Les pratiques culturelles des étudiants messins en arts

La formation dans un cursus universitaire lié aux arts et aux études culturelles nécessite, d'abord, et induit, ensuite, une curiosité de la part de l'étudiant pour la vie culturelle qui l'entoure. Locale, nationale et internationale, la culture en son sens le plus large s'ouvre à ces usagés en formation. Si le statut d'étudiant, et les revenus limités qu'il implique, ne peut pas permettre à un provincial de se rendre régulièrement à Paris³ ou de profiter de toutes les manifestations culturelles nationales et internationales auxquelles il souhaiterait participer, l'offre culturelle locale peut, en fonction des régions, constituer un large panel auquel l'étudiant peut accéder facilement.

Les villes et les régions bénéficient aujourd'hui d'équipements culturels qui permettent aux étudiants de découvrir un panorama artistique actuel et de qualité. Ils sont nombreux, accessibles et ne cessent de se multiplier. Parmi ces lieux



nous comptons : les FRAC (Fonds Régionaux d'Art Contemporain), les CAC (Centre d'Art Contemporain), les musées et les espaces d'expositions nationaux, départementaux ou régionaux, les galeries et les fondations privées. Ils sont présents sur tout le territoire français.

Outre les lieux permanents, des manifestations ponctuelles comme les Nuits Blanches de l'Art Contemporain, la Nuit des musées, les Biennales, les Foires d'Art Contemporain, entre autres, remportent chaque année un succès croissant et sont au carrefour des disciplines : danse, arts plastiques, théâtre, musique, cinéma...

Au fur et à mesure de sa formation, il se tournera vers des lieux et des sources plus spécialisés et en rapport avec le sujet de recherche qu'il aura choisi, après quelques années d'observation et d'expérimentation.

L'importance des traces écrites

Le terrain et les traces écrites sont complémentaires pour asseoir ses connaissances et son positionnement intellectuel. Nul ne peut s'en sortir sans aller vers les livres, les revues ou les catalogues d'exposition qui, comme les lieux ou les manifestations dédiés à la culture, vont du généraliste au spécialisé. Par ailleurs, la démocratisation des nouvelles technologies de communication et d'information au début des années 2000 (Web 2.0) a transformé la recherche en art. En effet Internet et les réseaux sociaux permettent aux étudiants de se mettre très tôt en relation avec les artistes ou les spécialistes. Ce qui modifie considérablement la méthodologie de travail et la morphologie de la recherche : un dialogue privilégié devient possible entre le travail d'un(e) artiste ou la recherche aboutie d'un(e) spécialiste et l'apport théorique naissant de l'universitaire en cours de formation.

La fibre communautaire d'Internet permet une nouvelle unité entre les étudiants et les enseignants, ou entre les chercheurs, qui peuvent discuter, échanger ou partager leurs connaissances très facilement. Par ailleurs, beaucoup d'étudiants et d'enseignants-chercheurs, principalement dans les sciences sociales, ouvrent des blogs dans lesquels ils diffusent l'actualité culturelle et scientifique. Malgré le manque de reconnaissance, la recherche en art a su établir une réelle méthodologie de travail, avec des outils qui lui sont propres, restituant les pratiques politiques et culturelles qui façonnent le monde. L'accessibilité rendue par la disponibilité en ligne de documents d'archives – photographies et vidéos – autrefois complexes à trouver, d'articles, voire de livres, avec la numérisation fulgurante des documents ces dernières années, participe également à la modification de la recherche. Bien sûr, l'usage des bibliothèques ou des centres de documentations spécialisés tels que la bibliothèque Kandinsky du Centre Pompidou ou la médiathèque du Centre National de la Danse, par exemple, reste souvent indispensable.

La pratique de la culture et de ses dispositifs est un moment de détente, parfois d'émerveillement et de réflexion, chez l'étudiant comme pour tout un chacun. Cependant, chez ce dernier, elle se double d'un intérêt théorique, de par une confrontation mentale entre la formation culturelle qu'il a reçue à l'université et l'expérience personnelle immanente qu'il reçoit sur le territoire culturel. Cette mise en relation de l'apprentissage culturel et de la réception immédiate est une particularité qui poursuit l'étudiant en arts dans l'ensemble face à l'ensemble de la production artistique, et pas seulement plastique. Par exemple, le cinéma hollywoodien (et plus uniquement le genre films d'auteur ou d'art et d'essai) devient un matériau d'analyse aussi important qu'une œuvre majeure de la peinture car on s'aperçoit de plus en plus de son ancrage dans

(1) [HTTP://WWW.OVE-NATIONAL.EDUCATION.FR/OVE-RESULTATS-2006.PHP](http://www.ove-national.education.fr/ove-resultats-2006.php)

(2) [HTTPS://DANIEL.IUT.UNIV-METZ.FR/ENQUETE-CULTURE/RAPPORT.PDF](https://daniel.iut.univ-metz.fr/enquete-culture/rapport.pdf)

(3) LA MAJEURE PARTIE DES GRANDS ÉVÉNEMENTS CULTURELS RESTE CONCENTRÉE EN ÎLE-DE-FRANCE, MALGRÉ LA DÉCENTRALISATION PROGRESSIVE ET VISIBLE DE LA CULTURE.

VOIR À CE SUJET L'OUVRAGE DE PIERRE MOULINIER, POLITIQUES CULTURELLES ET DÉCENTRALISATION, ÉD. L'HARMATTAN, PARIS, 2002.

des problématiques contemporaines liées à l'actuelle société occidentale.

La hiérarchie entre les objets d'art, les artistes et les secteurs culturels (de l'« élitisme » des musées au « populisme » de la télévision) semble donc s'estomper. Cela s'explique par une évolution des études culturelles (cultural studies) dans les formations universitaires et le succès de nouvelles méthodes d'observations issues des pays anglo-saxons.

Si les frontières disparaissent progressivement du côté des cultures populaires et de la recherche universitaire en arts, il en va de même entre celles qui ont pu séparer le spectateur dit « lambda » et les œuvres d'art. Jusqu'à présent, les équipements culturels spécifiquement dédiés aux arts plastiques n'ont pas eu la cote auprès des étudiants qui n'appartiennent pas aux filières arts, un phénomène relaté par le rapport de l'IUT de Metz. Mais la manière de penser les projets d'expositions est en train de changer en profondeur, tant au niveau de la diffusion (Nuit Blanche, Nuit des Musées, gratuité pour les

moins de 26 ans...) que de la communication (sponsoring de musées ou d'expositions par des chaînes de télévision publiques ou privées) et de l'accueil des publics. En effet, le renforcement de la présence de médiateurs culturels dans les institutions d'art est aujourd'hui incontournable ; guider, aider à l'interprétation et à se forger un regard critique, répondre aux interrogations des visiteurs sans pour autant imposer un avis personnel, sont les missions des médiateurs formés pour rendre l'accès à la culture plus enrichissant et plus attractif, que l'on soit profane ou spécialiste.

Il apparaît donc clairement que les dispositifs culturels dédiés aux arts plastiques se cherchent et ne cessent d'évoluer afin de séduire un public « non initié » qui a jadis été boudé. Ils tentent de s'adapter au succès des équipements culturels domestiques qui ont été pensés par rapport aux nouvelles formes de la culture populaire, très amatrice des productions musicales et cinématographiques.



CULTURE ET ÉTUDES

ANDRÉ PETITJEAN
ENSEIGNANT-CHERCHEUR UPV-M
LINGUISTIQUE

40^{ÈME} ANNIVERSAIRE SAIRE

DE L'UNIVERSITÉ PAUL VERLAINE-METZ

A cet égard, le public concerné par ces 40 ans est bien sûr interne à l'UPV-M (personnels et étudiants). Le but recherché est de contribuer à donner un sens à leur appartenance à une communauté et à des lieux dont ils sont les héritiers mais aussi les acteurs et les usagers. Le public visé par la célébration de cet anniversaire est surtout externe à l'université (ville, département, région...). Il s'agit de mieux faire connaître l'UPV-M (son histoire comme son présent) et d'accroître son rayonnement. Les différentes manifestations qui vont se dérouler entre le 25 septembre et le 18 décembre (Tous les détails sur www.univ-metz.fr) ont été programmées en fonction de trois objectifs majeurs.

En premier lieu, il s'agit d'un objectif festif, que l'on décline sous la forme de rassemblements populaires, d'événements culturels ou de rencontres sportives qui seront ouverts au public et gratuits.

C'est ainsi que le samedi 25 septembre, en liaison avec le festival « Etudiants dans ma ville », la place de la République fera l'objet de manifestations diverses : ouverture officielle, dégustation des cuisines du monde offertes par les étudiants étrangers, sauts de parachute, envol de montgolfières, photo aérienne des participants... et surtout nombreux concerts-spectacles de 16 heures à minuit.

Cet objectif festif, on le retrouvera jusqu'à la fin décembre sous la forme d'événements culturels qui auront lieu essentiellement sur le campus du Saulcy : installations liées à la Nuit Blanche, pièces de théâtre, concerts... pour finir le 18 décembre par un concert à l'Arsenal dédié à Paul Verlaine. Autour de la comédienne Marie-Christine Barrault, qui dira des écrits de Verlaine, seront réunis des musiciens (C. Cymerman, J. Humbert, L. Schmit...), des chanteurs (C. Chenille, A. Zénier...) qui interpréteront Debussy, Fauré... La chanteuse Mell fera entendre Verlaine vu par Ferré et Gainsbourg.

Sur le plan sportif, outre la participation des étudiants et des personnels au marathon de la ville de Metz, auront lieu des rencontres sportives ainsi qu'un match de gala entre des anciens joueurs du FC Metz et une équipe constituée d'étudiants et de personnels de l'UPV-M.

En second lieu, il s'agit d'un objectif historique au sens où il importe de faire connaître l'histoire de cette université qui a pour particularité d'être une université pluridisciplinaire. Se souvenir des acteurs qui ont contribué à sa création, comprendre les événements qui ont permis et accompa-



gné son développement. A cette fin, outre l'édition d'un livre consacré à l'histoire de l'UPV-M depuis sa création, aura lieu à la Bibliothèque Universitaire une exposition intitulée « Images-souvenirs de l'université et son reflet dans la presse pendant quarante ans ». Cet aspect mémoriel prendra aussi la forme de témoignages de personnels et d'étudiants qui ont fréquenté l'UPV-M, tels qu'ils seront recueillis et diffusés à l'aide d'un vidéo-mathon.

Le troisième objectif que l'on a alloué à cette célébration des 40 ans est d'ordre informatif au sens où ce sera l'occasion de présenter au grand public l'université dans son état présent au travers de ses missions (recherche et formation) et de ses fonctions (économiques, sociales et culturelles). En liaison avec les chercheurs, auront lieu des conférences et des débats portant sur des sujets divers. A titre d'exemples : conférences Du soleil et des nanoparticules pour dépolluer l'eau ; l'influence des nanotechnologies sur la santé, le traitement de l'information télévisée, les rapports entre artistes, chercheurs et publics etc. Autres exemples : débats portant sur l'insertion professionnelle des étudiants, les relations avec les entreprises, l'importance des collectivités locales, les relations internationales etc.

Un regard plus artistique sur l'UPV-M sera porté grâce aux deux expositions photos signées Francis Kochert et Annick Gauthier et intitulées respectivement : « Lieux intimes de l'université » et « Nature au campus ».

Au moment où l'UPV-M connaît, comme toutes les universités, de profonds changements dans son fonctionnement, à l'heure où elle réfléchit aux modes de son intégration dans la future Université de Lorraine, cet anniversaire arrive à point nommé pour réfléchir à son identité et entretenir un dialogue constructif avec ses futurs partenaires.

ZOOM SUR LES LABOS

Un exemple de transfert de recherche réussi : la mise au point d'un dispositif pour analyser le taux de sel de déneigement sur la chaussée au lmops

PATRICE BOURSON DIRIGE AVEC MARC FONTANA UN DES TROIS AXES DE RECHERCHE DU LABORATOIRE DE MATÉRIAUX OPTIQUES, PHOTONIQUE ET SYSTÈMES (LMOPS) DE L'UPV-METZ, CET AXE EST DÉDIÉ AUX MESURES ET CAPTEURS OPTIQUES, PRINCIPALEMENT BASÉ SUR LA SPECTROMÉTRIE RAMAN(1). DANS CET AXE, C'EST LE SAVOIR-FAIRE ET LES COMPÉTENCES EN MESURES OPTIQUES ET SPECTROSCOPIE DU LABORATOIRE QUI SONT VALORISÉS, SAVOIR-FAIRE QUI REPOSE SUR L'IDENTIFICATION PAR SPECTROSCOPIE OPTIQUE, PRINCIPALEMENT PAR SPECTROSCOPIE RAMAN, DES SIGNATURES PERTINENTES DE PROPRIÉTÉS OU PARAMÈTRES PHYSIQUES ET DE LEURS VARIATIONS, LORS D'UN PROCESSUS DE FABRICATION PAR EXEMPLE.

Un projet au service de tous

Patrice Bourson nous explique comment est venue l'idée de travailler sur un capteur permettant de déterminer le taux de sel de déneigement sur la chaussée : « Dans le monde de la recherche, cela commence souvent par un repas ou une rencontre. Lors d'une visite de stage, nous avons rencontré des chercheurs du laboratoire régional des Ponts et Chaussées qui nous ont parlé de la problématique de la mesure des fondants routiers sur la chaussée lors de la période hivernale (le sel en particulier). Problème très important car nous mettons plus de 50 millions d'euros sur nos chaussées par an, sans savoir si l'épandage est correct, ce qui conduit à des surdosages de près de 30%. Or, une diminution de 1% des quantités utilisées conduirait à une économie de plus de 500.000 euros par an ! Connaître la quantité résiduelle de sel sur la chaussée permet de connaître l'état de nos routes, donc de la sécurité. Ainsi, une optimisation de l'épandage entraînerait une économie, mais aussi un geste écologique en réduisant sa dispersion dans les eaux de ruissellement et par conséquent dans les nappes phréatiques et la végétation ».

Les premiers essais de la détermination du sel sur une chaussée à température ambiante ont donc été faits et au vu de ces premiers résultats encourageants, le laboratoire central des Ponts et Chaussées a décidé de financer une thèse, qui a permis à l'équipe de mettre en place la faisabilité et le protocole de cette mesure. Cette mesure a permis de déterminer en une seconde la phase (liquide

ou glace), la nature et la concentration de fondants en s'affranchissant de la chaussée. De plus, cette thèse a donné lieu au dépôt de deux brevets.

Pour valoriser les résultats obtenus, le LMOPS a ensuite déposé un projet à l'Agence Nationale de la Recherche (ANR) intitulé CORFOR (Capteur de CONcentration Résiduelle de FONdants Routiers), en partenariat avec le Centre d'Études Techniques de l'Équipement de l'Est (CETE de l'Est), la société HORIBA Jobin Yvon à Lille, conceptrice du dispositif adapté à l'application visée et la société Acometis à Soultz, leader français pour la fabrication d'engins d'épandage pour la viabilité hivernale. Ce projet, financé par l'ADEME(2) et le FEDER(3), a pour objectif de rendre opérationnel un capteur embarqué sur un véhicule de voirie, capteur devant permettre la mesure rapide et efficace de la concentration résiduelle de sel sur la chaussée.

Comment ça marche ?

Les chercheurs utilisent une méthode spectroscopique qui consiste à envoyer un laser sur la chaussée. Les molécules d'eau, présentes sur la chaussée, modifient ce rayonnement et ce, de manière différente selon la concentration du sel présent sur la chaussée. Il faut alors recueillir le rayonnement réfléchi par ces molécules pour calculer la teneur en sel. Le passage à l'application industrielle est très ardu. En effet, il faut imaginer une étude de laboratoire avec un laser, des optiques, le tout dans une salle équipée spécifiquement pour cela... et imaginer maintenant le même dispositif sur un camion, avec de la neige, de l'eau, des vibrations, des trottoirs à monter... et nous aurons une idée des difficultés techniques à surmonter. Mais une des grandes difficultés pour un chercheur est aussi de protéger ses résultats et donc

de ne rien divulguer ni communiquer, ceci dès le début de l'étude. Pour P. Bourson, c'est une des plus grandes difficultés car l'étudiant en thèse doit faire valoir son travail, c'est essentiel pour sa carrière. Heureusement pour l'étudiante en question, les très bons résultats obtenus lors de cette étude lui a permis de trouver un travail au laboratoire des Ponts et Chaussées de Tomblaine. D'autre part les retombées pour un laboratoire tel que le LMOPS sont de plusieurs ordres. Tout d'abord économique parce qu'un projet ANR comme celui-ci a permis de d'obte-

nir des financements (pour des équipements et pour le fonctionnement au quotidien de l'équipe) très utiles pour l'ensemble du laboratoire. En terme de notoriété également, car outre deux brevets déposés au titre de l'université et du laboratoire central des Ponts et Chaussées, les résultats de l'étude ont permis de faire connaître et développer le savoir-faire et les possibilités de l'équipe. Ce projet a permis également l'embauche temporaire de personnels thésard, ingénieur, post-doctorant ou stagiaire durant l'étude.

LIEBE : améliorer la qualité de notre environnement !

LE LABORATOIRE DES INTERACTIONS ECOTOXICOLOGIE, BIODIVERSITÉ, ECOSYSTÈMES (LIEBE) EST UN LABORATOIRE DE L'UNIVERSITÉ PAUL VERLAINE-METZ QUI EFFECTUE DES RECHERCHES DANS LE DOMAINE DE L'ENVIRONNEMENT. SOUTENU FORTEMENT PAR LE CNRS (LE LIEBE EST RATTACHÉ À L'INSTITUT ECOLOGIE, ENVIRONNEMENT DU CNRS, LABELLISÉ CNRS EN 2003 AVEC LE STATUT D'UNITÉ MIXTE DE RECHERCHE DÈS 2005, RATTACHÉ À LA FÉDÉRATION DE RECHERCHE EAU, SOL, TERRE (FR EST) LABELLISÉE PAR LE CNRS...), IL COMPREND 49 PERMANENTS DONT 30 ENSEIGNANTS-CHERCHEURS, 32 ÉTUDIANTS EN THÈSE ET 4 ÉTUDIANTS POST-DOCTORANTS ; CERTAINS DE CES ÉTUDIANTS MÈNENT UNE PARTIE DE LEURS TRAVAUX DANS DES ENTITÉS PARTENAIRES TELLES QUE LE LABORATOIRE D'ECOTOXICOLOGIE DU CEMAGREF À LYON. ENFIN LE LIEBE EST RATTACHÉ À L'ÉCOLE DOCTORALE SCIENCES ET INGÉNIERIE RESSOURCES, PROCÉDÉS, PRODUITS, ENVIRONNEMENT (RP2E).

Écologues et écotoxicologues

Avec un budget d'environ 800 000 euros par an, le LIEBE fonctionne actuellement avec 3 équipes pluridisciplinaires intégrant chacune des écologues et des écotoxicologues. Il regroupe l'ensemble des biologistes de l'UPV-M qui travaillent dans le domaine de l'environnement (sur deux sites : Bridoux et IUT de Thionville-Yutz), avec pour mission essentielle de coordonner et de participer à de nombreux programmes de recherche en symbiose avec d'autres équipes de recherche nationales et internationales.

En effet, depuis le sommet de Rio de 1992, il est admis que la destruction des habitats, qu'elle soit physique ou chimique, représente la cause majeure de l'érosion de la biodiversité. Les pollutions actuelles ou passées générées par les activités humaines (en terme d'écologie, on parle « d'activités anthropiques ») contribuent directement, et par des effets en cascades, à l'altération du fonctionnement des écosystèmes. Dans ce cadre, le fondement et l'originalité de la démarche intégrée (écotoxicologique + écologique) du laboratoire reposent sur quatre questions :

- 1) Quels sont les mécanismes d'action des stressseurs environnementaux (physiques et chimiques) ?
- 2) Quels sont les mécanismes de réaction des diverses populations biologiques à ces stressseurs ?
- 3) Comment ces réactions (ces modifications de la biodiversité) modifient-elles la vie d'un écosystème et quelles sont les conséquences pour les écosystèmes liés ?
- 4) Comment restaurer les fonctions des écosystèmes ?

Toutes ces questions sont essentielles et bien sûr les réponses sont vitales puisqu'il s'agit d'écosystèmes et de populations microbiennes, végétales ou animales. Dans ce domaine, le LIEBE est incontournable, en particulier lorsqu'il s'agit de comprendre comment, tout à côté de nous, en Lorraine, la nature dans laquelle nous nous promenons, le cours d'eau au bord duquel nous nous asseyons... évoluent et interagissent avec nous.

Ainsi, cette volonté de comprendre notre environnement amène le LIEBE à participer activement à des travaux qui nous concernent tous, comme par exemple la Zone Atelier Moselle (labellisée par le CNRS) ou le groupement d'intérêts scientifiques sur les friches industrielles (GISFI) et l'intégration au pôle de compétitivité « Gestion des eaux continentales », labellisé le 11 mai 2010 (voir les encadrés 1 et 2 qui précisent certaines actions du LIEBE à l'intérieur de ces projets).

1- L'écotoxicité de sols de friches industrielles, anciennement contaminés par des activités de cokerie, a été évaluée avec des vers de terre, bioindicateurs de la qualité des sols. La génotoxicité des sols pollués par les hydrocarbures polycycliques aromatiques et les métaux, a été étudiée en même temps que les effets sur la survie et la reproduction des vers. Dans sa thèse soutenue le 20 avril 2010, Marc Bonnard a bien montré une relation entre le nombre de lésions à l'ADN et les effets sur la reproduction. Les marqueurs de génotoxicité permettraient donc de prédire les effets à plus long terme sur un individu exposé, voire sur une population.

2- Le pôle de compétitivité « Gestion des eaux continentales » est le 3ème pôle à être labellisé en Lorraine. Ce pôle inter-régional (Lorraine-Alsace) à dimension internationale porte sur la qualité des eaux et son impact sur la santé des populations et des écosystèmes. Il entend renforcer la position de la France sur les marchés de la qualité de l'eau et investir de nouveaux marchés dans ce domaine. Il s'agit de développer, sur les territoires, un véritable « écosystème » générateur de synergie et de réseaux entre leurs acteurs, qui puisse contribuer à l'excellence de l'économie locale dans le domaine de l'eau. Le LIEBE participe à ce pôle qui s'appuie sur un potentiel de 350 entreprises, dont Nestlé-Waters dans les Vosges, 36000 emplois, 2500 enseignants-chercheurs et chercheurs, et 4000 doctorants.

(1) LA SPECTROMÉTRIE RAMAN EST UNE TECHNIQUE QUI CONSISTE À ENVOYER UN FAISCEAU LASER SUR UNE CIBLE ET À ANALYSER LA LUMIÈRE DIFFUSÉE. CHANDRASHEKARA RAMAN (07/11/1888 - 21/11/1970) EST LE PHYSICIEN INDIEN À L'ORIGINE DE LA DÉCOUVERTE DE L'EFFET RAMAN.

(2) L'ADEME EST L'AGENCE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA MAÎTRISE DE L'ÉNERGIE.

(3) LE FEDER EST LE 'FONDS EUROPÉENS DE DEVELOPPEMENT RÉGIONAL'.

LES ENSEIGNANTS-CHERCHEURS PUBLIENT...

ALLEMAND, Roselyne

Maître de conférences en droit public

La gestion durable des ressources en eau en milieu agricole : réflexions générales et applications dans le bassin versant de la Moselle

Paris : L'Harmattan, 2010

L'intensification de l'activité agricole qui s'est d'abord déroulée dans un contexte de progrès techniques, est notamment passée par une utilisation accrue des intrants ; engrais azotés d'origine minérale et organique et des produits phytosanitaires, tous deux à l'origine de pollutions de l'eau. De nombreuses mesures ont été mises en place par les pouvoirs publics, mais risquent, cependant, de ne pas être suffisantes pour atteindre l'objectif de bonne qualité des eaux fixé par la directive-cadre d'ici à 2015. La présente étude souligne que les mesures n'ont pas toujours d'effets significatifs sur la qualité de l'eau. Il montre la complémentarité des disciplines techniques, juridiques et économiques au sein de la problématique agricole et vise à fournir des indications aux divers acteurs sur l'état actuel de la relation « agriculture et environnement » ; il se veut également pédagogique et à portée universitaire pour les formations économiques et juridiques.

COCHET, François [dir.] et DARD, Olivier [dir.]

Professeurs en histoire

Subversion, anti-subversion, contre-subversion

Paris : Riveneuve, 2010

Sur fond de lutte anti-communiste, la guerre froide et les guerres coloniales ont mis sur le devant de la scène les vocables de « subversion », « anti-subversion » et « contre-subversion ». Depuis, ces termes ont été employés de manière confuse, voire indifférenciée, quand ils n'ont pas été associés à une fantasmagorie conspirative. Constituant les actes d'un colloque tenu à Metz en avril 2008, cet ouvrage s'attache à étudier l'archéologie de ces mots, le contenu des discours qu'ils portent ainsi que les lieux, groupes et figures où ils ont émergé et se sont développés. Il propose également une interrogation sur la diversité de leurs modalités de mise en œuvre, sur leur postérité et leurs usages.

DESMARS, Bernard

Maître de conférences en histoire

Militants de l'utopie ? : les fouriéristes dans la seconde moitié du XIX^e siècle

Dijon : les Presses du Réel, 2010

Le socialisme utopique et les espérances de bonheur terrestre qu'il annonçait sont généralement censés avoir disparu avec l'échec de la révolution de 1848 et le coup d'Etat de Bonaparte, le 2 décembre 1851. Or, si l'on considère le cas du fouriérisme, les militants ont continué à œuvrer pour réaliser une nouvelle société dans la seconde moitié du XIX^e siècle. L'ouvrage envisage la façon dont les disciples de Charles Fourier ont tenté, malgré les échecs et les obstacles, d'appliquer concrètement la doctrine fouriériste (à travers des innovations éducatives, des expériences coopératives et mutualistes, la formation de communautés, des engagements politiques), mais aussi de la reformuler afin de l'adapter aux nouvelles conditions sociales et politiques. Il se penche enfin sur les formes de cet engagement, et sur ses répercussions sur la vie professionnelle et personnelle de ces militants.

ACTUALITÉS



DUVAL, Frédéric

Maître de conférences en langue et littérature françaises

Le français médiéval

Turnhout : Brepols, 2010

Le français médiéval est un manuel spécifiquement adapté aux besoins du chercheur en histoire du Moyen Âge. Évitant le recours systématique à une terminologie linguistique complexe, il veut faciliter l'accès aux textes les plus variés, quelles qu'en soient la date et l'origine géographique. L'ouvrage se divise en trois parties : la première est un parcours bibliographique et critique de l'histoire du français au Moyen Âge. La deuxième partie reproduit le mouvement de compréhension d'un texte, de l'identification des mots à l'analyse syntaxique. Enfin, une anthologie commentée donne un large panorama de la production textuelle du XII^e à la fin du XV^e siècle.



HULBERT, François

Professeur en géographie

Le pouvoir aux régions : la reconstruction géopolitique du territoire français

Paris : L'Harmattan, 2010

Ce livre analyse 40 années de projets de réformes territoriales inabouties. L'auteur lance un appel aux régions pour qu'elles conquièrent le pouvoir qui devrait être le leur dans un nouveau partage des ressources et des compétences avec l'Etat central, gage d'une véritable décentralisation toujours en devenir. Du renforcement des communes dont le nombre devrait diminuer, à la suppression des départements, de l'abolition du cumul des mandats à la remise en cause de l'intercommunalité en passant par un redécoupage des régions, c'est toute une reconstruction territoriale d'ensemble qui est proposée, ainsi qu'un certain bilan de l'aménagement du territoire et du développement régional.



NADIF, Abdellah

Maître de conférences en informatique

TGAO : la technologie de groupe : pour une meilleure organisation du système de production

Paris : Ellipses, 2010

Cet ouvrage est consacré à la TGAO, largement utilisée aujourd'hui par les grands groupes, tels que PSA, Renault, l'Aérospatiale, General Motors, etc. Elle se définit comme un concept d'analyse et un outil de rationalisation de la production qui consiste à regrouper les données techniques en familles homogènes afin d'optimiser les flux de matières et faciliter la mise au point de solutions utilisant le savoir-faire de l'entreprise. Sur le plan pédagogique, cet ouvrage s'adresse aux enseignants du supérieur et à leurs étudiants. Il leur donnera une vision à la fois théorique et pratique du système de production et des apports de la TGAO. Cet ouvrage s'adresse aussi aux ingénieurs et techniciens des PME, désireux d'améliorer l'organisation de leur outil de production et sa gestion. La démarche didactique et pratique proposée facilitera l'implantation industrielle de la TGAO dans leur entreprise.



PIOTRAUT, Jean-Luc

Maître de conférences en droit privé

Droit de la propriété intellectuelle

Paris : Ellipses, 2010

Alors que la plupart des ouvrages français en la matière traitent, soit de propriété littéraire et artistique, soit de propriété industrielle, ce manuel - réédité et mis à jour en 2010 - présente l'essentiel de la propriété intellectuelle, à savoir successivement, le droit d'auteur, les droits voisins, les dessins et modèles, le brevet d'invention et la marque. Et pour chacun des droits considérés sont exposés, outre les règles internes, les aspects communautaires et internationaux, désormais incontournables dans cette discipline.

MOTS EN vogue



« Réforme »

le mot « réforme » fait partie de ceux les plus souvent utilisés actuellement dans les débats de société. il ne se passe pas une journée sans que l'on entende parler dans la presse de la réforme des retraites, de la réforme des lycées, de la réforme des collectivités territoriales, de la réforme de la carte judiciaire, de la réforme du système financier, de la réforme du système de santé, de la réforme de l'armée... chaque jour apporte son lot de réformes. la liste est sans fin. notre pays est devenu le champion du monde des réformes. imposé à l'échelle de l'état, médiatisé, le mot a envahi l'espace public. et pourtant, notre pays est difficile à réformer : les français ne parviennent jamais à se mettre d'accord sur ce qu'ils souhaitent. un grand homme n'a-t-il pas dit « on ne peut réformer un pays qui produit plus de 250 fromages » !

Classiquement, réformer signifie apporter une modification à un système établi afin d'introduire un progrès ou de corriger une injustice. La thématique du changement est bien connue. Mais réformer peut signifier aussi marquer son désaccord par rapport à l'ordre établi. Tel est le cas de la Réforme protestante qui fut développée afin de prendre des distances vis-à-vis de l'Eglise catholique et d'en dénoncer les excès.

Certains hommes politiques refusent d'organiser des réformes par crainte des mouvements sociaux qui pourraient en résulter, au risque de sombrer dans l'immobilisme. D'autres lancent des réformes à tour de bras pensant moderniser le pays et assurer son avenir, sans trop se soucier de leur cohérence d'ensemble. Une partie de la population pense que la cadence des réformes est trop rapide ; une autre partie considère en revanche que ces réformes sont nécessaires ; une autre encore estime que les réformes engagées ou annoncées par le Gouvernement sont dépourvues d'efficacité et ne constituent qu'un outil de communication destiné à faire croire aux gens que les pouvoirs publics se préoccupent de leur sort, alors qu'il ne dispose que d'une marge de manœuvre assez faible.

Dans la population, une réforme est toujours plus ou moins bien accueillie. Parfois elle est redoutée dans la mesure où elle peut avoir pour conséquence de porter atteinte à des droits considérés comme acquis (réforme

des retraites) ; parfois, également, elle est espérée afin de simplifier un système devenu trop complexe (réforme des collectivités locales) ou pour tenter de mettre un terme à des abus (réforme du système financier). Parfois, une réforme est imposée d'en haut à une population qui n'en comprend guère l'intérêt ou reproche aux pouvoirs publics d'agir sans la moindre concertation. Inversement, une réforme peut être espérée sans jamais voir le jour ou être réduite à bien de peu de chose (réforme du permis de conduire). La société est secouée par des réformes ponctuelles parfois qualifiées de « réformettes » par les personnes qui souhaitent que l'Etat soit plus audacieux ou par des réformes globales parfois assimilées à des menaces par les personnes auxquelles elles sont censées s'appliquer. Certaines réformes sont lentes (réforme de la politique agricole commune) alors que d'autres sont rapides (réforme des cotisations sociales).

Dans l'ensemble, le terme de réforme, dont l'utilisation est aussi incessante qu'excessive, masque deux réalités. D'une part, certaines évolutions dénommées « réformes » n'en sont en réalité pas : après des annonces, elles ne sont finalement pas mises en œuvre (réforme liée à la taxe carbone) ou sont privées d'effet par les personnes qu'elles mettent en cause (réforme fiscale ou réforme financière). D'autre part, certains changements au sein desquels personne ne voit une réforme en présentent néanmoins toutes les caractéristiques. Par exemple, lorsque des entreprises décident de délocaliser leur activité dans des pays où la main-d'œuvre est moins chère, une telle stratégie ne leur a été imposée ni par l'Etat, ni par les salariés ou les syndicats. Elles mettent en œuvre d'elles-mêmes une nouvelle stratégie qui, si elle est appliquée à grande échelle, aboutit purement et simplement à une réforme d'ensemble de l'appareil de production en France.

Chaque époque utilise ses mots. Dans les années 1980, avait soufflé un vent de changement. Ces dernières années, souffle un vent de réformes, ce qui, en définitive, est approximativement la même chose.



« Fracture »

Réduire la fracture sociale, dépister la fracture linguistique, lutter contre la fracture urbaine... expressions vraiment singulières dont les exemples foisonnent. il est vrai qu'elles sont exploitées de manière récurrente depuis une dizaine d'années, spécialement dans les quotidiens et les émissions d'information qui jouent de ces formules pour traiter les problèmes de société. Devenues populaires, elles correspondent à une banalisation d'expressions « prêtes à l'emploi » au service de discours stéréotypés. si l'usage semble devenu naturel, la mobilisation du mot fracture ne va pas de soi.

Les dictionnaires rapportent l'origine du mot au latin *fractura*, et à *frangere* qui signifie briser, casser, fractionner, fragmenter. le sens premier est donc cassure, bris, fragment, résultant d'une rupture, ou, dans un emploi plus général, celui de « l'action de forcer avec violence quelque chose, de fracturer une porte, un objet », ou encore de « procéder par effraction ». l'usage le plus commun est celui du registre médical : fracture y désigne une lésion osseuse, avec une valeur de rupture plus ou moins importante consécutive à un choc violent portant une atteinte soudaine. d'un point de vue géologique, on parle de fracture de l'écorce terrestre, de lignes de fracture, de failles, de plan de fracture, de point de rupture, pour désigner des déplacements latents, des cassures et des déformations plus ou moins importantes, elles aussi résultant d'une certaine violence produite par des mouvements géologiques et des forces tectoniques.

L'association de ce mot aux expressions actuelles est à rechercher dans la langue anglaise, sous le concept de *digital divide*, introduit en 1995 par Long Scott. Celui-ci résume par ce terme les anticipations du début des années 1990 sur les risques d'exclusion qui pourraient entraîner des situations conflictuelles entre les « inforiches » et les « infopauvres ».

La transposition française est fracture numérique. Expression en vogue et significative, elle est probablement, par son universalité d'usage, la plus médiatique de toutes. De nombreuses contributions l'emploient parce qu'elle touche avec une certaine justesse, dans son sens originel

prospectif, les problématiques égalitaires face à l'omniprésence des nouvelles technologies. Elle sert aussi bien à caractériser des regards spécifiques à l'échelle d'une ville, d'un quartier, d'une région qu'à la dimension transversale et globalisante, confrontant les pays émergents du sud aux pays riches du nord.

Qu'en est-il, alors, du rapprochement avec le vocabulaire médiatique ? S'agit-il, à l'image des définitions précédentes, de l'énonciation de la violence d'une action, d'un fait, ou encore d'une anticipation ?

Le succès remarquable de ce mot en France est consécutif à l'expression « réduire la fracture sociale » exploitée comme thème de campagne présidentielle par Jacques Chirac en 1995. Notion vague et extensive, elle affirme l'existence d'une coupure, d'une brisure importante entre deux couches de la population. En occultant l'existence d'une possible gradation ou variabilité des écarts, elle alimente un imaginaire de classe qui présente une société articulée en deux blocs distincts, les nantis et les défavorisés. Mais le terme est si vaste que, dans ce contexte, il permet astucieusement de toucher une très large palette d'électeurs en pointant l'injustice d'une société à deux vitesses. Il dessine également une vision nostalgique et idéalisée « d'avant-fracture », si l'on tient compte de la nature inopinée du processus, bien mise en lumière par l'éclairage lexical et étymologique.

Pourtant, « réduire la fracture sociale » ne signifie pas supprimer une injustice soudaine, mais plutôt diminuer un écart non vérifiable, d'où l'aspect opportuniste de cette expression. En médecine, on parle de « réduire une fracture » lorsqu'on remet bout à bout les éléments fracturés en espérant qu'ils se relient naturellement sans intervention extérieure. En ce sens, l'expression électorale est habile par son ambiguïté : elle suggère à la fois une rupture violente entre deux parties, tout en vantant une intervention politique de liaison qui ne revendique aucune obligation de résultat.

Le flou de cet usage foncièrement communicatif, explique peut-être qu'on qualifie tout et n'importe quoi de fracture. Pourtant sous ces tournures séduisantes, ces fractures diverses et variées existent-elles vraiment ?

GILLES BOENISCH
DOCTORANT UPV - M
INFORMATION ET COMMUNICATION

VICTOR DEMANGE (1888 – 1971)

L'UNIVERSITÉ DE METZ A 40 ANS. CONSTITUÉE PAR ARRÊTÉ DU 27 MARS 1969, ELLE FUT OFFICIELLEMENT ÉRIGÉE EN ÉTABLISSEMENT PUBLIC À CARACTÈRE SCIENTIFIQUE ET CULTUREL PAR DÉCRET DU 17 DÉCEMBRE 1970. SA NAISSANCE DOIT BEAUCOUP À VICTOR DEMANGE, QUI À L'AUTOMNE 1967 LANÇA DANS SON JOURNAL *Le Républicain Lorrain* UNE CAMPAGNE DE PRESSE RÉCLAMANT HAUT ET FORT LA CRÉATION D'UNE UNIVERSITÉ À METZ. « LA MOSELLE A DROIT À SON UNIVERSITÉ », ÉCRIVAIT-IL LE 22 SEPTEMBRE. CETTE CAMPAGNE MOBILISA UNE RÉGION ENTIÈRE ET CRÉA UN VASTE MOUVEMENT D'OPINION. SA VIGUEUR NE DEVAIT PAS SE DÉMENTIR JUSQU'À CE QUE SATISFACTION FÛT OBTENUE. DURANT HUIT MOIS, IL NE SE PASSA PRATIQUEMENT PAS UN SEUL JOUR SANS QUE *Le Républicain Lorrain* NE CONSACRE UN ARTICLE OU UNE DÉCLARATION À CETTE REVENDICATION.

En octobre 1972, Joseph Fontanet, ministre de l'Éducation nationale, rendit hommage à l'action de Victor Demange en donnant son nom à un nouveau restaurant universitaire. Il s'exprima en ces termes : « Par son journal, il fit prendre conscience à l'opinion publique de la nécessité de la création de l'université de Metz pour le développement de la région ». Une plaque en son honneur, rappelant son rôle de « précurseur et d'ardent défenseur », fut par la suite apposée dans le hall de l'ancienne présidence de l'université, aujourd'hui bâtiment de l'UFR « Mathématiques – Informatique – Mécanique ». Enfin, un amphithéâtre du campus du Saulcy a été baptisé à son nom. Mais qui donc est Victor Demange pour s'être ainsi engagé si fortement en faveur de la création de l'université de Metz, au point d'en être qualifié de « père spirituel » par son biographe Patrick Thull ?

Michel-Victor Demange est né le 23 octobre 1888 à Lelling, canton de Grostenquin, en Moselle annexée à l'Empire allemand en 1871. Son père était forgeron et maréchal-ferrant. Repéré pour ses qualités intellectuelles et morales par le supérieur du couvent des franciscains de Metz, il fut envoyé dans un collège de l'ordre près de Sittard, à la frontière germano-hollandaise. Il y demeura quatre ans de 1902 à 1906 pour des études classiques. Après avoir passé en candidat libre son *Abitur* à Metz en 1906, il s'engagea dans le milieu associatif et politique catholique. A Metz d'abord, où il rejoignit le *Volksverein*, puis à Strasbourg, au secrétariat permanent du Centre Alsacien-Lorrain, parti proche du *Zentrum* allemand. C'est durant cette période (1907–1914) qu'il découvrit le journalisme et que s'éveilla sa vocation : d'abord lors d'un stage en Rhénanie, puis à Strasbourg où il collabora au quotidien *L'Elssässer*.

Lors de la mobilisation de 1914, des ennuis de santé le dispensèrent du service actif et il finit par être affecté civil en 1917 au *Saarlouiser Journal*. Après le retour de la Moselle à la France, il fut engagé à la *Lothringer Volkszeitung*, journal d'un nationalisme militant dirigé par l'abbé Hackspill. L'expérience fut brève. Considéré comme un esprit trop indépendant, taxé même « d'écrire comme un socialiste », Victor Demange, en rupture avec la ligne trop confessionnelle du quotidien, le quitta le 1^{er} juin 1919 pour créer son propre journal en langue allemande, le *Metzer Freies Journal*, dont le premier numéro parut le 19 juin 1919. La grande aventure commençait.

Pourquoi la langue allemande ? Victor Demange avait compris que pour intégrer à la France les Mosellans germanophones (près d'un sur deux) après un demi-siècle d'annexion, il convenait de les aider et de leur donner du temps, et non pas d'agir brutalement, comme l'avait entrepris l'administration française. La grande liberté de propos de V. Demange, très préoccupé par la question linguistique, gênait beaucoup de monde : de juin à fin septembre 1919, neuf de ses articles furent censurés. Ses prises de position en faveur des mineurs de Lorraine en grève le condamnèrent. Le 8 octobre 1919, le journal fut interdit pour un mois. Victor Demange fut arrêté et incarcéré à Metz. Il ne fut libéré que le 12 décembre. Durant son incarcération, la presse locale, et même nationale, s'était déchaînée contre lui, l'accusant de collusion avec l'ennemi. « Libre dans l'honneur » (éditorial du 13 décembre 1919), V. Demange, par sa volonté et sa ténacité, fit très vite de son journal le premier quotidien mosellan. Synthèse entre le journalisme d'idées et celui d'informations, le *Metzer Freies Journal* grandit rapidement en nombre de pages

(4 en 1920, 20 en 1932) et en tirage (25 000 exemplaires en 1925, 44 000 en 1932). La ligne éditoriale de Victor Demange ne varia guère : recherche d'une solution pragmatique pour l'Alsace-Moselle, profond attachement aux valeurs républicaines, attention marquée pour la justice sociale, admiration sans borne pour Aristide Briand et son idéal de paix.

En septembre 1936, Victor Demange estima que l'heure était venue de créer un journal de langue française. Le dimanche 13 septembre paraissait le premier numéro du *Républicain Lorrain*, grand quotidien d'information, indépendant des partis et des puissances d'argent, d'esprit social et défenseur de l'intérêt national. Le pari était risqué eu égard à une concurrence rude et à un contexte économique difficile. Mais il fut rapidement gagné. En vrai professionnel du journalisme, Victor Demange, s'appuyant sur un appareil technique performant et s'entourant de collaborateurs compétents et dévoués, fit du *Républicain Lorrain* un organe de presse moderne et attractif. La Seconde Guerre mondiale allait briser net ce bel élan.

A l'automne 1939, après la déclaration de guerre, Victor Demange lança à Ruffec le *Journal des Evacués*, puis à Bordeaux, le *Journal des Réfugiés*, destiné à soutenir le moral des Mosellans exilés dans le sud-ouest. Mais le pire était à venir. Le 14 juin 1940, à l'entrée des troupes allemandes à Metz, V. Demange, replié à Bordeaux, donna l'ordre de saborder *Le Républicain Lorrain* et le *Metzer Freies Journal*. Ce qui fut fait le jour même. Vingt années de labeur acharné venaient de s'effondrer. Mais Victor Demange était resté fidèle à ses convictions. Le 20 juin 1940, il refusa la voie de la collaboration, saborda le *Journal des Réfugiés* et décida de se taire. Mais pas d'agir. C'est ainsi qu'il fonda un petit groupe de résistants lorrains, baptisé « le Flambeau ». Il se consacra à sa famille : à sa femme qu'il avait épousée en 1920 et à ses deux filles Marguerite (née en 1933) et Monique (née en 1935). De retour à Metz le 17 janvier 1945 après bien des difficultés et des péripéties, Victor Demange découvrit l'ampleur du désastre. Tout était à recommencer et à rebâtir. A 56 ans, il allait s'atteler à cette tâche immense avec la même force de caractère qu'en 1919 et 1936.

Victor Demange agit en véritable patron de presse pour faire du *Républicain Lorrain* un grand quotidien régional. En 1946, au *Metzer Freies Journal* succéda *France Journal* (toujours en langue allemande) et fut lancé *Lundi-Sports*, réservé aux informations sportives. L'aire de diffusion du journal s'étendit dès 1947 à la Meurthe-et-Moselle et à la Meuse. En 1961, le *Républicain Lorrain* s'implanta au Luxembourg, où

il devint rapidement le deuxième journal du pays. De nouvelles rubriques se développèrent, tournées vers la jeunesse, l'information culturelle et les loisirs. Ainsi dès 1950, le tirage du groupe *Républicain Lorrain* était monté à 148 000 exemplaires. Il sera de près de 240 000 à la mort de son fondateur.

Pour faire du *Républicain Lorrain* une véritable institution régionale, Victor Demange a su l'adapter dans les années 1960 aux goûts d'un nouveau public et moderniser à bon escient son outil de production. Il le fit en patron paternaliste, pour qui le journal était sa grande famille, mais aussi en patron respecté. Au journal, tout procédait de lui et il surveillait tout. Après la guerre et jusqu'à la fin, il assura personnellement la fonction de rédacteur en chef.

Sa vie fut un combat pour le journal et sa région. Pour le journal, ce fut la lutte acharnée pour la prééminence (l'hégémonie ?) lorraine contre l'*Est Ré-*

publicain et son patron de 1949 à 1974, Léon Chadé. L'armistice n'est intervenu qu'en novembre 1971, après la mort de Victor Demange. S'agissant de la Lorraine, l'ambition de V. Demange a été de faire du *Républicain Lorrain* la « conscience d'une région » (P. Thull). Au plan politique, il s'est en permanence gardé de tout engagement marqué, mais il soutint le retour au pouvoir du général de Gaulle en 1958 et accorda un appui discret, mais efficace, à Raymond Mondon. Au plan économique et social, dans une

période de profonds changements et de mutations, il n'a jamais hésité à placer le *Républicain Lorrain* en première ligne pour promouvoir ou défendre la Lorraine. Sa fille Marguerite Puhl-Demange continua dans la même voie. Parmi les multiples combats menés, bornons-nous à citer la canalisation de la Moselle, objet de dix années de revendications dès 1948 et enfin obtenue en 1962, et surtout la création d'une université à Metz. Victor Demange s'engagea personnellement. Sa conviction profonde était qu'il convenait de réparer l'injustice causée par l'annexion à l'Allemagne, comme en a témoigné Marguerite Puhl-Demange : « L'université de Metz est fille des générations sacrifiées de 1871. Elle est née de leurs frustrations et de leur volonté de voir réparer l'injustice dont elles avaient souffert. Pendant cinquante ans, la Moselle séparée de la France a été privée des possibilités et surtout du choix de sa vie intellectuelle. L'ouverture d'une université lui apparaissait comme l'aube après une longue nuit ».

Bien qu'handicapé par un infarctus (octobre 1970), Victor Demange put se réjouir de cet ultime combat gagné, avant de disparaître le 19 mai 1971, terrassé par un nouveau malaise cardiaque.



Photo: Républicain Lorrain

RAVE PARTY

LA CUISINE EST, COMME LA POÉSIE, UN ART COMBINATOIRE OÙ SE MÉLANGENT SAVEUR, SAVOIR ET SENS. JE N'AI QU'À OUVRIR N'IMPORTE QUEL LIVRE DE CUISINE ET JE COMMENCE À RÊVER. PAS POUR MOI LES VERRINES ET AUTRES NOUVEAUTÉS DU MOMENT. JE ME PLONGE DANS UN OUVRAGE COMME PETITS ET GRANDS PLATS : TRÉSOR DES AMATEURS DE VRAIE CUISINE (PUBLIÉ EN 1928) ET JE ME LAISSE BERCEUR PAR LA POÉSIE DES PLATS : POMME DE TERRE EN COGOTTE, POMMES DE TERRE JEAN-PAUL, POMMES DE TERRE À LA VILLAGEOISE, POMMES DE TERRE AU LARD... TOUT UN MONDE DANS LES ÉPINARDS À L'ESPAGNOLE, LES CŒURS DE LAITUES DU POITOU. LES RECETTES NE SE DÉCLINENT PAS DANS LA FROIDEUR DE L'INFINITIF : « ÉPLUCHER LES AUBERGINES », MAIS DANS LA CHALEUR D'UN SAVOIR-FAIRE PARTAGÉ : « CE N'EST PAS POUR RIEN QUE LES POIREAUX SONT APPELÉS PARFOIS LES ASPERGES DU PAUVRE » OU MIEUX ENCORE : « EN JUIN, ABANDONNEZ LE POISSON DE MER, MANGEZ DES CARPES ET DES PERCHES ACHETÉES VIVANTES ». VOILÀ UN APPEL À LA VIE QUE J'AURAIS DU MAL À ASSOUVRIR DANS L'AMBIANCE GLACIALE D'UN SUPERMARCHÉ.

Portée par les mots et l'appétit des métaphores, je me suis mise à rêver de raves et là je me suis heurtée à une lacune et le début d'une quête impossible. Mon époux, produit d'un père creusois et d'une mère parisienne, avait un jour trouvé, en feuilletant un livre qui s'appelle Limousin : recettes traditionnelles une recette pour la bréjaude, sorte de soupe à base de chou, pommes de terre, lard et pain. Parmi les ingrédients figurait l'indication suivante : « 200 g de raves ». Perplexes, nous avons cherché à savoir ce qu'était une rave. Un vendeur au supermarché du coin nous a répondu avec beaucoup d'assurance, « C'est un rutabaga. » Mais alors pourquoi l'appeler une rave ? La photo qui accompagne la recette montre sur une maie en bois foncé, à côté d'un beau chou pommé, d'une poignée de pommes de terre, et d'un mortier accompagné de son pilon et d'un peu de sel... quelques navets. Mon mari, scientifique en quête constante de nouveaux savoirs, a cherché à en savoir plus sur ce légume de légende.

Une Rave

Une recherche étymologique permet de trouver la racine du mot « rave » dans le mot latin « rapa ». Le Dictionnaire historique de la langue française nous apprend que le vocable latin a frayé un chemin à travers le franco-provençal pour trouver sa place dans la langue française à partir du XIV^{ème} siècle. Mais que désigne le mot ? Le Dictionnaire historique explique que la version neutre du mot latin, « rapum », désignait « une plante potagère à racine alimentaire voisine du navet ». Mais comme chacun sait, et le linguiste Saussure l'a démontré, les mots ne nous rapprochent pas du monde. Le mot et le monde se cherchent et se croisent dans le temps, dans l'histoire, et surtout dans la littérature. Ils se marient parfois en cuisine et c'est souvent au fond d'une cocotte qu'ils se mettent en ménage. Les noms de plats, comme les noms de lieux, gardent les traces d'un passé où tout se mélange, un feuilleté de lieux et de mets. C'est ainsi que, d'après la légende, on appelle les habitants d'Audincourt des Croque-



raves à cause du soldat qui a ramené des graines de rave des campagnes napoléoniennes. Ce sont les proverbes et autres expressions populaires qui nous renseignent le mieux sur le passé des mots, car ils gardent la trace du vécu, la mise en relation de mots et de mondes. Le Dictionnaire historique explique qu'à partir du XII^{ème} siècle on parlait de « vivre de pain et de raves » et que « comparer des choux et des raves » signifie « mettre sur le même plan des choses différentes ». Curieusement, cette dernière expression met déjà en évidence le problème de distinguer la rave de tout ce qui lui ressemble. Le mot aurait-il fait des ravages, ravalé toutes les différences entre les crucifères ? Au Moyen Age le mot qui désignait « radis », et qui dérivait du latin raphanus, a semé la zizanie entre navets et radis jusqu'à ce que l'arrivée du mot italien « radis » remette de l'ordre dans les potagers. Mais il a laissé des traces dans le mot ravier, qui désigne « un plat dans lequel on met des radis ». De quoi, effectivement, nous faire perdre le nord et le navet.

Rave d'Auvergne et Rave Party ?

La rave semble donc insaisissable ; elle se fait plutôt rare que rave. Elle se déguise en chou-rave, céleri-rave, betterave, rave violette. Elle est cousine de raiponce, rabiote, ravenelle et ravioli. Le site rave (plante) sur Wikipédia dit ceci : « Le mot rave est un nom commun à plusieurs espèces variées, c'est un nom vernaculaire ambigu désignant en français certaines plantes potagères cultivées pour leur racine comestible. » Le nom du site, avec plante entre parenthèses, montre à quel point Wikipédia est une encyclopédie branchée, sensible aux rapprochements imprévus et improbables. Alain Rey, connaît-il la relation entre Rave d'Auvergne et rave party ? Il

connaît en tout cas les deux, car ils figurent dans tous les dictionnaires qu'il a supervisés. Mais là toute ressemblance s'arrête, car le « rave party » n'est pas pour les navets. C'est un étranger arrivé des Etats-Unis dans les années 90 avec la musique techno. En réalité, les deux mots ne se prononcent pas de la même façon, car le nouveau venu a gardé son accent américain et se prononce le plus souvent avec la diphtongue de l'anglais. Donc les raves n'ont pas, hélas, de propriétés hallucinogènes. C'est un faux ami, sauf pour les rêveurs, ou les raveurs ?



LA CHAIR

FORCE EST DE CONSTATER L'OMNIPRÉSENCE DE LA CHAIR, SOUS TOUTES SES FORMES, DANS NOTRE UNIVERS QUOTIDIEN : EXPOSITION DE LUCIAN FREUD À BEAUBOURG EXHIBANT LES CHAIRS, CORPS NUS DANS LES PUBLICITÉS ET LES MÉDIAS, EXPLOSION DES BLOGS CULINAIRES, RENOUVEAU ÉDITORIAL DES LIVRES DE CUISINE, SUCCÈS DES ÉMISSIONS TÉLÉVISUELLES DÉDIÉES AUX PERFORMANCES GASTRONOMIQUES, MODE DU FOODING, RETOUR DES PRODUITS DU TERROIR... FACE À LA CRISE, LES PLAISIRS DE LA CHAIR QUI EXALTENT LES ÉMOTIONS, LES DÉSIRES, LES SOUVENIRS AUSSI, DEVIENNENT SOCIOLOGIQUEMENT UNE VALEUR REFUGE ET INTERROGENT LA SOCIÉTÉ SUR CETTE PRATIQUE CULTURELLE ET NOTRE RAPPORT AU CORPS. LE CONCEPT DE LA CHAIR TOUCHE À L'INTIME ET ENTRE EN RÉSONANCE AVEC DE NOMBREUSES RÉFLEXIONS INTERDISCIPLINAIRES : CELLE DU SOCIOLOGUE JEAN-CLAUDE KAUFMANN (*Casseroles, amour et crises. ce que cuisiner veut dire, ou familles à table*), CELLE DU PSYCHIATRE BORIS CYRULNIK AVEC SON CONCEPT DE « NOURRITURE AFFECTIVE », OU ENCORE CELLE DE L'ÉCRIVAIN NOËLLE CHÂTELET (*Histoires de bouches, a table*)... CE DOSSIER TENTERA DONC DE SAISIR CETTE NOTION OMNIPRÉSENTE, MAIS CEPENDANT COMPLEXE DANS LA LANGUE FRANÇAISE : FAIRE BONNE CHÈRE, CHAIR FRAÎCHE, DÉMON DE LA CHAIR, LES PLAISIRS DE LA CHAIR, EN CHAIR ET EN OS, CHAIR DE POULE, CHAIR À SAUCISSE, CARNE, PULPE... POUR CELA, NOUS AVONS CHOISI DE PROPOSER AU LECTEUR UN PARCOURS LUDIQUE. CHAQUE ARTICLE EN FONCTION DE SA DOMINANTE DISCIPLINAIRE SE JOUE, REJOUÉ AVEC LES REPRÉSENTATIONS DU LECTEUR À PARTIR DE LA SÉLECTION D'UNE EXPRESSION POPULAIRE. VOUS ALLEZ DONC DÉCOUVRIR :

- _ CHAIR DE POULE : IMPACT DES MOLÉCULES CHIMIQUES SUR L'HOMME
- _ LE CORPS ET L'ESPRIT : UN DIALOGUE IMPOSSIBLE ?
- _ LA CHAIR ET L'ACIER : L'EXPÉRIENCE DU CADAVRE CHEZ LES COMBATTANTS DES TRANCHÉES (1914-1918)
- _ LA CHAIR DES MOTS
- _ LES PLAISIRS DES SENS ET DES PHILOSOPHES
- _ CHIMIE : CHAIR FRAÎCHE ET CUISINE MOLÉCULAIRE
- _ CHAIR. DU VIVANT AU MORT, DU CORPS À L'ESPRIT, DE L'HUMAIN À L'ANIMAL, DU FÉMININ.
- _ LE GOÛT DE SA CHAIR !



“CHAIR DE POULE”

IMPACT DES MOLÉCULES CHIMIQUES

SOMMES-NOUS PAR L'INTERMÉDIAIRE DE NOTRE PEAU ET DE NOS MUQUEUSES DES ÉPONGES À MOLÉCULES CHIMIQUES ? SI OUI COMMENT ? OÙ LES RENCONTRE-T-ON ? ET QUELS SONT LES RISQUES ENCOURUS ?

DE NOMBREUX PRODUITS MANUFACTURÉS COURAMMENT UTILISÉS DANS NOTRE QUOTIDIEN —

PRODUITS D'ENTRETIEN, MATIÈRES PLASTIQUES, INSECTICIDES, PRODUITS COSMÉTIQUES, CONSERVATEURS, MÉDICAMENTS, COLORANTS — CONTIENNENT DES COMPOSÉS QUI PEUVENT ÊTRE ABSORBÉS EN PLUS OU MOINS GRANDE QUANTITÉ ET DANS CERTAINS CAS S'ACCUMULER DANS NOS ORGANES, NOS CHEVEUX, OU NOTRE CHAIR.

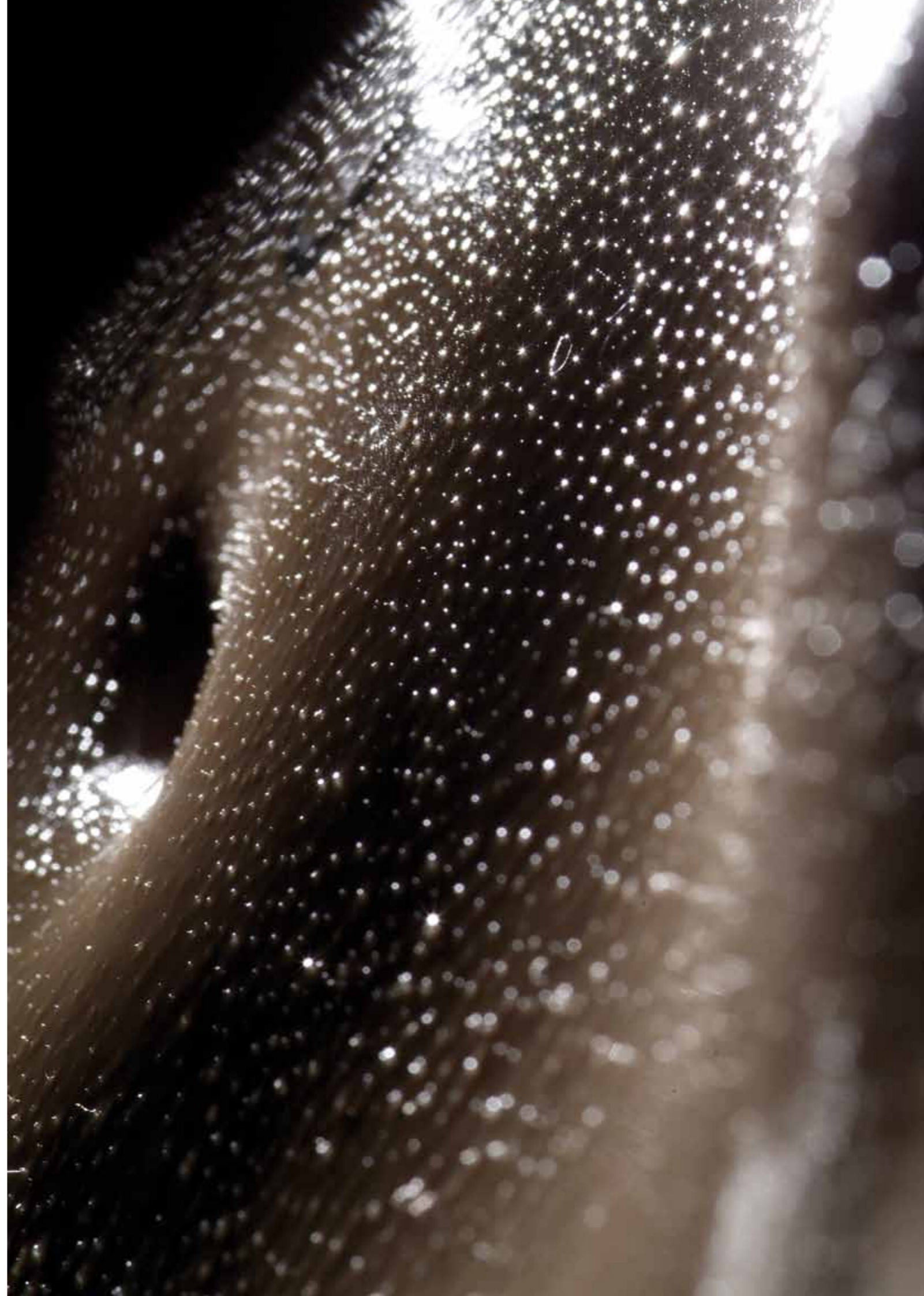
CEPENDANT, SI PLUSIEURS MILLIERS DE MOLÉCULES DIFFÉRENTES SONT FABRIQUÉS ET UTILISÉS, TROP PEU NOMBREUSES SONT LES ÉTUDES SCIENTIFIQUES QUI NOUS PERMETTENT D'AVOIR UNE VISION CLAIRE DE L'IMPACT ET DES RISQUES POUR L'HOMME.

Peut-on frissonner de peur ? Petit inventaire moléculaire dès notre réveil

6h30 : Le réveil sonne ! Il fait froid, cette année l'hiver s'éternise et je n'ai pas du tout envie d'ouvrir les fenêtres de la chambre pour aérer mais plutôt de rester encore quelques minutes au chaud sous la couette et pourtant il le faut car une molécule rôde : le fameux formaldéhyde dont tout le monde a certainement entendu parler. Le formaldéhyde fait partie de la famille des composés organiques volatils, les fameux COV. Ce sont des molécules dont le point commun est de s'évaporer facilement à température ambiante dans l'atmosphère. On les trouve dans les produits de consommation tels que les produits de nettoyage pour la maison, les produits d'hygiène et de beauté, les peintures et dans le cas particulier du formaldéhyde, dans les panneaux de particules, principaux matériaux utilisés pour la fabrication des meubles. Les conséquences sur la santé peuvent être importantes car ce composé est classé comme cancérigène pour l'homme. En 2007, l'Afsset (Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail) a déterminé les valeurs guides de qualité d'air intérieur concernant ce polluant. Elles sont de 50 µg/m³ sur 2 heures et de 10 µg/m³ pour une exposition à long terme. Ces chiffres sont à comparer avec les données de l'Observatoire de la Qualité de l'Air Intérieur (OQAI) qui a fait une étude

sur 554 logements indiquant des concentrations en formaldéhyde dans les chambres variant de 1,3 à 86,3 µg/m³ (moyenne sur 7 jours) avec une médiane à 19,6 µg/m³. Un conseil donc pour réduire ce taux de pollution : aérer pendant quelques dizaines de minutes chaque jour et bien ventiler les habitats pour éliminer la plus grande partie de ces COV.

6h45 : Tout en prenant mon petit déjeuner, j'allume la radio pour écouter les dernières nouvelles qui ne sont pas réjouissantes pour ma santé et l'environnement : les conséquences à long terme du nuage de cendre du volcan islandais l'Eyjafjöll sur l'air que nous respirons et aussi le devenir des milliers de tonnes de pétrole brut qui ce sont déversés dans la mer au large de la Louisiane suite à des fuites dans un forage pétrolier*. Ce pétrole brut sert entre autres à fabriquer une molécule que l'on appelle le Bisphenol A (BPA), un des composés de base du plastique polycarbonate et des résines époxydes. On en retrouve par exemple dans les CD ou DVD, les revêtements intérieurs des boîtes de conserve, mais aussi dans quasiment tous les appareils électroniques et donc dans ma radio. Le problème du Bisphénol A est qu'il fait partie de la famille des perturbateurs endocriniens. Autrement dit, ce sont des substances d'origine naturelle ou artificielle qui peuvent interférer avec le système hormonal et donc induire des effets nocifs sur la santé d'un organisme intact ou de ses descendants. Par exemple, dans certains lacs de Floride, on trouve une population d'alligators fortement féminisée à



cause d'une ancienne pollution avec des pesticides connus comme étant des perturbateurs endocriniens.

Même s'il y a peu de risque a priori de contamination de Bisphénol A en manipulant un objet qui en contient, il n'en reste pas moins que le BPA a été détecté dans les eaux de surface, les sédiments, les eaux souterraines, les eaux usées des régions du Canada et des Etats-Unis et il n'y a aucune raison pour que l'Europe soit épargnée. De plus, il a également été retrouvé à des concentrations importantes dans la chair de certains poissons pêchés en France. L'homme étant tout en haut de la chaîne alimentaire, vous comprendrez que des précautions s'imposent.

7h10 : En me lavant les dents, je remarque sur l'étagère de la salle de bain un pot de crème pour la peau sur lequel est indiqué en gros caractères «sans Parabènes». Les parabènes sont des molécules de la famille des esters de l'acide parahydroxybenzoïque utilisés comme conservateurs dans de nombreux produits cosmétiques et spécialités pharmaceutiques. Même s'ils présentent une toxicité jugée très faible (ils peuvent provoquer des urticaires ou dermatites), on sait que ces produits peuvent s'accumuler dans l'organisme et notamment dans les tissus mammaires. Certaines études scientifiques font un lien entre le parabène et la survenue d'un cancer du sein alors que l'association européenne de cosmétiques et de parfumerie assure que celui-ci ne pénètre pas dans le sang : la question n'est toujours pas tranchée. L'ironie de l'histoire est qu'à l'origine, les Parabènes sont apparus pour remplacer d'autres conservateurs jugés dangereux pour notre santé, comme par exemple un certain Formaldéhyde.

7h30 : Je sors ma nouvelle voiture du garage. A l'intérieur cela sent encore le neuf et pour beaucoup de gens, le cuir, l'arôme de plastique qui chatouille les narines lorsqu'on se glisse derrière le volant est un parfum agréable, séduisant, provoquant même une certaine dépendance. Cependant, pour d'autres personnes, l'odeur peut être malodorante, particulièrement pour quelqu'un qui a une grande sensibilité aux produits chimiques. Mais d'où provient cette odeur de voiture neuve ? La réponse n'étonne pas vraiment le chimiste que je suis. C'est un mélange complexe de composés organiques volatils (encore eux !), principalement des alcanes et des benzènes substitués avec un peu d'aldéhydes et de cétones. Les études faites sur ce sujet attribuent principalement l'odeur agréable à l'intérieur d'une nouvelle auto, aux phtalates qui sont des plastifiants utilisés notamment dans le chlorure de polyvinyle (PVC). Presque toutes les surfaces solides à l'intérieur d'un véhicule sont en tissu ou en plastique maintenu principalement avec des adhésifs et des enduits. C'est le dégazage des solvants résiduels contenus dans les colles et autres produits d'adhésion qui provoque cette atmosphère de COV qui flottent dans l'habitacle. Cependant, les composants odorants individuels des voitures neuves ne sont probablement pas nocifs aux concentrations trouvées dans les voitures, mais les effets cumulatifs de l'exposition à long terme pour le mélange total

de COV pourraient poser des problèmes de santé. Heureusement, des concentrations élevées de ces composés se dissipent rapidement quelques mois après la fabrication. Bien que les concentrations en COV puissent atteindre des niveaux malsains dans un véhicule fermé par une chaude journée, le taux d'échange d'air dans une voiture est élevé quand on ouvre une porte, descend une fenêtre, ou se met en marche le climatiseur. Moralité : acheter une voiture d'occasion c'est bon pour la santé (et pour l'environnement) sauf si votre concessionnaire vaporise à l'intérieur un produit pour que cela sente... le neuf !

8h00 : A peine arrivé à mon bureau je reçois un SMS de ma fille, qui me dit qu'il y a des poux dans son école et que je dois passer acheter un shampoing préventif pour lutter contre ces parasites. Je profite d'une pause pour aller à la pharmacie. Sur place, une employée me demande si elle peut me donner un shampoing contenant du Lindane. Je lui demande ce qu'elle a d'autre à me proposer, elle me répond qu'elle a des formulations à base d'huiles essentielles ou de beurre de karité mais que c'est moins efficace. J'opte donc pour la formule avec le Lindane. En bon chimiste, je sais que ce dernier est un insecticide neurotoxique et que son nom chimique est le D-hexachlorocyclohexane (HCH). Il a été utilisé en agriculture pour le traitement des sols et des semences ainsi que dans les produits pharmaceutiques pour le traitement de la gale et donc l'élimination des poux. Les effets indésirables les plus courants associés à l'usage des médicaments contenant du lindane sont des réactions cutanées bénignes, comprenant des brûlures, des démangeaisons, une sécheresse de la peau et des éruptions cutanées. Néanmoins, si les produits sont utilisés dans de bonnes conditions et que les cheveux et le cuir chevelu sont rincés abondamment, on peut penser que les risques sont très limités.

En prenant quelques précautions (souvent de bon sens) et en respectant les consignes d'utilisation des produits les plus dangereux, on peut ainsi tenter de limiter les risques. Par exemple si les habitats sont suffisamment aérés vous respirerez beaucoup moins de COV que lors d'une balade d'été dans une pinède.

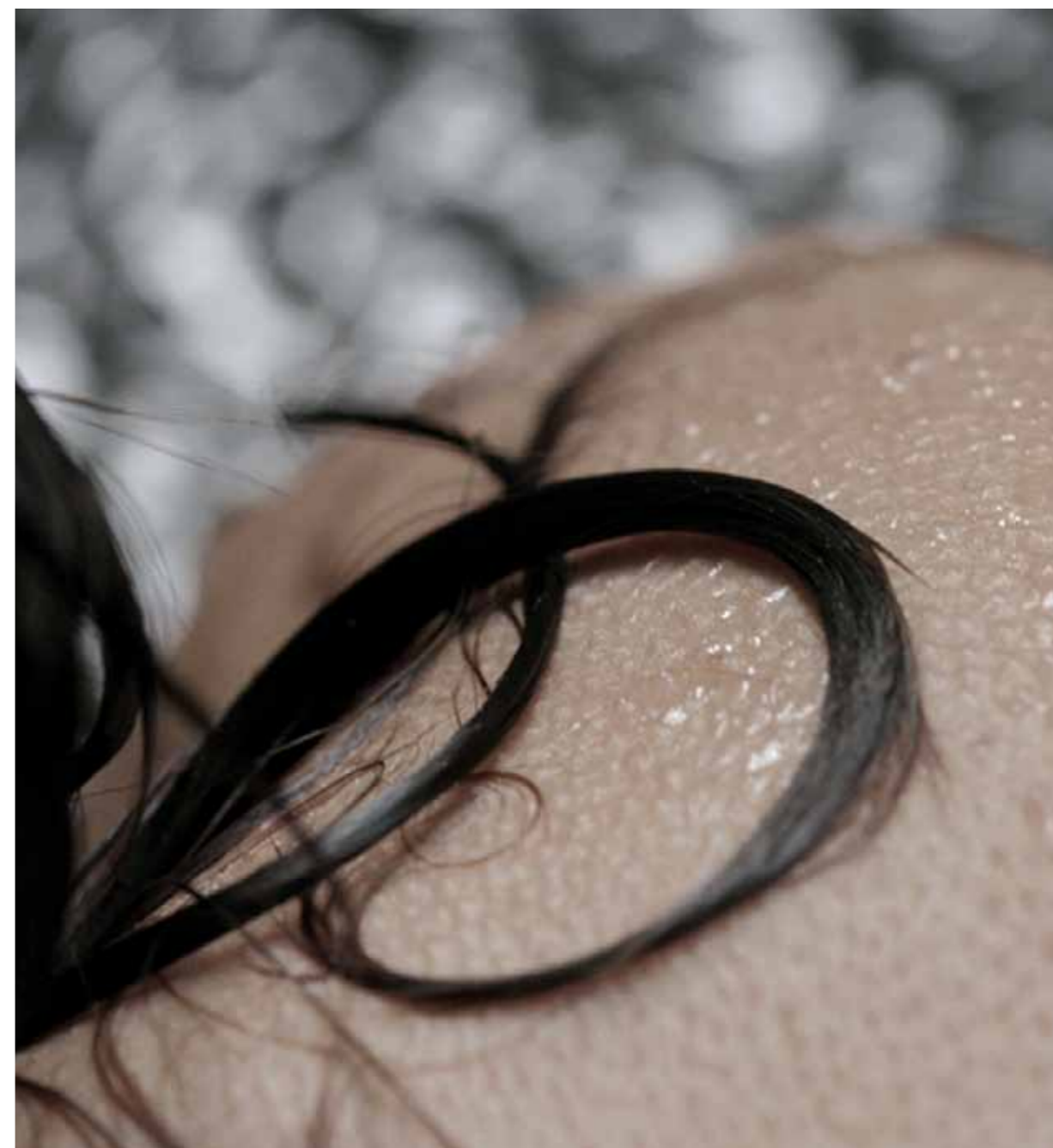
Vous aurez compris que ce n'est pas un plaidoyer contre la chimie que je viens d'écrire (je ne vais pas renier une science qui me passionne), cependant il convient d'adopter, pour nos chairs, des utilisations raisonnées et raisonnables. Sans oublier que si chaque année nous augmentons notre espérance de vie c'est bien grâce à la chimie (nutrition, médicaments, hygiène, vie plus facile...). Comme l'a écrit Armand Lattes, ancien président de la Société Française de Chimie (SFC), souvent le grand public associe à « produits chimiques » le qualificatif « toxiques » qui, la plupart du temps, suit les 2 premiers termes. Or, parler de produits chimiques est un pléonasme, quels sont les produits qui ne sont pas chimiques ?

Dans une passionnante lettre ouverte, écrite il y a quelques années et qu'Armand Lattes avait intitulée, comme dans un roman de science-fiction, « Et si les chimistes arrêtaient tout ? », l'auteur imaginait ce

qui pourrait être notre vie sans chimie. En voici un passage, la lettre entière est consultable sur le site de la SFC au lien suivant : www.shttp://www.societechimiquedefrance.fr/IMG/pdf/A_Lattes.pdfocietechimiquedefrance.fr. « ...Un autre effet de la décision des chimistes atteignit les consommateurs dans un des éléments nécessaires à leur vie : la nourriture. Ce fut d'abord la dégradation des mets ou ingrédients les plus courants, par exemple le sucre -qui de plus était le produit chimique de base le meilleur marché- commença à manquer faute de pouvoir l'extraire de la betterave et de le purifier. D'ailleurs l'absence d'engrais avait provoqué une chute énorme non seulement de la production de la betterave, mais aussi de toute la production végétale. Le rendement à l'hectare du blé était de l'ordre de grandeur de celui

du début du siècle dernier tandis que les légumes attaqués par les doryphores, chenilles et autres insectes, devenaient de plus en plus rares. Corrélativement, le nombre de têtes de bétail et d'animaux de basse-cour fut réduit faute de nourriture et en raison des maladies que les vétérinaires ne pouvaient traiter en l'absence de médicaments. Le lait fut rationné d'autant que l'on ne disposait plus de moyens pour le stabiliser, tandis que les consommateurs retrouvaient le goût du beurre rance que les antioxydants avaient contribué à faire disparaître. La viande devait être consommée très vite car on ne disposait plus de conservateurs et que les emballages, en carton ou en plastique, ne se fabriquaient plus...Armand Lattes».

Avec l'aimable autorisation de son auteur.





RES
EFFIC-
LES
CORPS & L'ESPRIT :
UN DIALOGUE IMPOSSIBLE ?
CORPS & L'ESPRIT :
UN DIALOGUE IMPOSSIBLE ?

JÉRÔME DINET
ENSEIGNANT - CHERCHEUR UPV-M
PSYCHOLOGIE

NOURRITURES AFFECT- TIVES

LE CORPS & L'ESPRIT : UN DIALOGUE IMPOSSIBLE ?

La lente réconciliation du corps et de l'esprit

ABORDER LA CHAIR SOUS L'ANGLE DE LA PSYCHOLOGIE PEUT SEMBLER ÉTRANGE TANT CES DEUX NOTIONS ONT LONGTEMPS ÉTÉ CONSIDÉRÉES COMME DIAMÉTRALEMENT OPPOSÉES : D'UN CÔTÉ, LE CORPS ET DE L'AUTRE CÔTÉ, LE PSYCHISME (LA PENSÉE, LES ÉMOTIONS, ETC.). CE DUALISME, POUR NE PAS DIRE DICHOTOMIE, SE RETROUVE DÉJÀ CHEZ PLATON PUIS CHEZ SPINOZA ET DESCARTES. DANS CETTE LIGNÉE DE PHILOSOPHES, PENDANT LONGTEMPS, LES PSYCHOLOGUES ONT IGNORÉ LE CORPS. PLUS EXACTEMENT, ILS N'ONT CONSIDÉRÉ LE CORPS QUE COMME UN TERRAIN SUR LEQUEL OU PAR LEQUEL LA VIE PSYCHIQUE POUVAIT S'EXPRIMER. IL AURA FALLU ATTENDRE LE XIX^E SIÈCLE (PAR EXEMPLE, AVEC PIERRE JANET) PUIS LES RÉCENTES NEUROSCIENCES POUR QU'ENFIN « L'UNITÉ » CORPS — ESPRIT SOIT RECONNUE COMME FONDÉE.

Aujourd'hui, la médecine reconnaît l'importance de la dimension psychologique dans bon nombre de troubles qui semblaient jusqu'alors uniquement relever de facteurs physiques et physiologiques. Par exemple, l'aménorrhée (absence de règles chez les femmes) ou encore les difficultés à concevoir un enfant peuvent, en partie, être dues à un stress trop important. De même, les psychologues reconnaissent l'importance des facteurs biologiques dans de nombreuses pathologies jusqu'alors considérées comme « purement » psychologiques. Par exemple, si les familles d'enfants autistes étaient souvent culpabilisées par un discours brutal tenu jusque dans les années 1970, les recherches actuelles ont largement démontré que des facteurs neurologiques et génétiques pouvaient expliquer ce type de troubles. D'un point de vue psychologique, nous pouvons nous arrêter sur trois cas de figure typiques des liens étroits et souvent difficiles à établir entre la chair et l'esprit.

La somatisation ou « quand le corps traduit l'esprit »

La somatisation est l'expression physique d'une souffrance psychique. Cette traduction physique d'une souffrance psychique peut concerner a priori n'importe quelle zone du corps (douleurs musculaires, douleurs articulaires, difficultés respiratoires, etc.). Le corps et l'esprit communiquent donc sans cesse. Pendant longtemps, les nombreuses réponses de notre corps ont été minimisées, voire ignorées. Par exemple, tout le monde se souvient de (ou a peut-être vécu) ces épisodes d'intense stress précédant un examen ou dû au simple fait de se rendre à l'école. Certains enfants se plaignent alors de douleurs abdominales, sont pris de nausées ou encore connaissent une aggravation de pathologies existantes (asthmes, allergies, etc.). Pendant longtemps, ces

cas étaient jugés comme relevant d'exagérations de la part de l'enfant, ces derniers étant taxés de « comédiens » ou encore de « paresseux ». Aujourd'hui, la phobie scolaire est reconnue comme un vrai trouble, affectant de 1% à 5% des enfants scolarisés et se manifestant par de véritables crises d'anxiété. En effet, il s'agit bien d'une véritable phobie et non d'une quelconque simulation de la part de ces enfants. Malheureusement, cette maladie est encore méconnue et des associations se battent pour que ce trouble soit enfin reconnu par l'Éducation Nationale puisque les enfants qui en souffrent peuvent rapidement se retrouver en situation d'échec scolaire. Paradoxalement, nous assistons parfois à une « psychologisation » de la médecine. En effet, face à un tableau clinique inexplicable (ou du moins inexplicable), il est tentant pour certains médecins d'avoir recours à la sentence : « c'est psychologique ! ». Par là, il faut entendre que le praticien n'a aucune idée de ce dont vous souffrez et donc, n'a aucune idée des moyens à mettre en œuvre pour vous aider. Fort heureusement, cette situation devient rare.

L'effet placebo ou « quand l'esprit et le corps se mentent »

L'effet placebo (du latin : « je plairai ») illustre parfaitement l'influence du mental sur le corps. Cet effet, mis en lumière dès les travaux de Bernheim sur l'autosuggestion (fin XIX^e siècle), correspond à un effet thérapeutique bénéfique d'une substance chez un patient, alors même que cette substance ne contient

a priori aucun composé chimique ayant une activité démontrée scientifiquement. En d'autres termes, le patient bénéficiant d'un médicament placebo mais croyant bénéficier d'un « vrai » médicament voit tout de même son état de santé s'améliorer alors qu'aucune raison physico-chimique ne semble expliquer cette amélioration. De nos jours, un intense débat existe autour de ce qu'il est convenu d'appeler les médecines parallèles ou encore les alternatives thérapeutiques (aromathérapie, acupuncture, homéopathie, qi-gong, etc.) : d'aucuns prétendent que les effets sont réels et aisément démontrables ; d'autres prétendent qu'il ne s'agit que de méthodes induisant le processus placebo.

L'effet placebo n'est pas toujours bénéfique, il peut être de nature dommageable pour l'individu : c'est l'effet nocebo (du latin : « je nuirai »). On a ainsi pu observer l'apparition de troubles chez des riverains d'une antenne relais de téléphonie mobile alors même que cette antenne relais n'avait pas encore été mise en service.

La question de l'éthique reste posée : en effet, est-ce que l'effet placebo ne consiste pas simplement à mentir au patient ou, plus exactement, à ce que le patient induise son corps en erreur par une certaine croyance ? Certes, si l'on admet que tous les moyens sont bons pourvu qu'ils améliorent la santé et la vie du patient, alors la réponse est aisée. Mais dans ce cas, comment articuler les droits du patient (par exemple, son droit à l'information ou encore son droit au choix de sa prise en charge) et le processus placebo ?



Anthropophagie ou « quand le corps ingéré transcende l'esprit »

L'anthropophagie est la pratique qui consiste à ingérer de la chair humaine. Avec l'inceste, l'anthropophagie fait partie des deux grands tabous chez les humains.

L'anthropophagie peut trouver ses raisons dans des facteurs culturels, avec le cannibalisme rituel observé chez certaines tribus (par exemple, les Iroquois et les Hurons mangeaient leurs adversaires tués au combat). De même, il peut exister des raisons ponctuelles qui expliquent la pratique de l'anthropophagie (par exemple, pour la survie lors de périodes de grandes famines). Mais, il existe des cas d'anthropophagie en l'absence de raisons culturelles ou de survie, qui correspondent au cannibalisme criminel. Pour la société civile et la justice, l'anthropophagie criminelle reste un acte souvent qualifié de « monstrueux », ce qualificatif permettant de sortir le criminel de l'humanité (« il est un monstre, il ne me ressemble pas »). Même si certains psychologues établissent un lien entre cannibalisme et pulsion sexuelle ou encore entre cannibalisme et perversion, nous devons bien admettre que cet acte demeure largement inexplicable du point de vue des motivations psychologiques. Ce mystère entourant l'anthropophagie a été amplement entretenu par les contes avec des ogres, les histoires avec des vampires, ou encore le cinéma, mais se retrouve également dans certaines pratiques religieuses (« mangez, ceci est mon corps ; buvez, ceci est mon sang. »). Jusqu'à présent, des études descriptives ou cliniques tentent d'extraire des caractéristiques que l'on peut retrouver chez tous ces criminels (appelées « invariants »). Nous pouvons également remarquer que cette envie de « manger l'autre » existe chez tout le monde, sans qu'il y ait fort heureusement de passage à l'acte autre que symbolique ! En effet, la plupart des relations amoureuses (qui ne sont pas forcément sexuelles) empruntent largement au vocabulaire

et aux comportements liés à la chair. Par exemple, qui n'a jamais entendu dire un adulte parlant d'un enfant : « il est mignon à croquer » ? De même, le baiser est l'une des marques de tendresse universellement partagées par les humains. Or, la bouche sert prioritairement à s'alimenter ; et c'est cette même bouche qui nous permet de marquer notre amour.

La zone sur laquelle s'applique notre bouche indique le type d'amour dont il s'agit (baiser filial sur la joue, baiser sur la bouche d'amoureux, baisemain de politesse, etc.).

Il aura fallu attendre environ 2 500 ans pour que le corps et l'esprit soient enfin réunis dans la prise en charge des patients et de leurs souffrances. Les études scientifiques n'en sont encore qu'à leur début mais sont déjà prometteuses. Au niveau national, le « Plan d'amélioration de la prise en charge de la douleur » est la preuve que tous les professionnels de la santé sont désormais sensibilisés à la prise en compte conjointe et simultanée des aspects biologiques et psychologiques pour une prise en charge efficace des patients

et de leurs familles. Dissocier le corps de l'esprit n'a aujourd'hui plus cours chez les scientifiques en psychologie. Les véritables interrogations concernent la nature exacte de ces liens.



LES ÉCRITURES
C-
LES
& L'ESPRIT
LOGUE IMPOSSIBLE ?

LES PLAISIRS DES ET DES **SENS** PHILOSOPHES

CERTAINS CROIENT, ET D'AUTRES S'EMPLOIENT À ENTREtenir CETTE CROYANCE, QUE LE PLAISIR EST ÉTRANGER À LA PHILOSOPHIE. LE OU LES PLAISIR(S) DES SENS, C'EST LE CORPS, SES RESSOURCES ET SES MYSTÈRES, LA RENCONTRE CHARNELLE DES OBJETS QU'OFFRE LE MONDE QUE LE CORPS HABITE. LA PHILOSOPHIE, ELLE, SERAIT DU CÔTÉ DE LA SAGESSE, DU SAVOIR, DE LA RAISON, DE LA THÉORIE, BREF, DE L'ABSTRACTION, DES ABSTRACTIONS. ELLE NOUS FERAIT SORTIR DU MONDE SENSIBLE, VOIRE NOUS DEMANDERAIT D'Y RENONCER, POUR NOUS ORIENTER VERS LE MONDE INTELLIGIBLE. AINSI LES PHILOSOPHES, À QUELQUES EXCEPTIONS PRÈS, NE SE SOUCIERAIENT-ILS GUÈRE DU PLAISIR, DES PLAISIRS, TOUT PARTICULIÈREMENT DES PLAISIRS DES SENS. LE SEUL À QUI ON FAIT COMMUNÈMENT CRÉDIT D'AVOIR PRIS LE PLAISIR AU SÉRIEUX, C'EST ÉPICURE, CELUI SELON QUI LE « PLAISIR DU VENTRE » ÉTAIT « LE PRINCIPE ET LA RACINE DE TOUT BIEN ».

ERREURS. SUR LA PHILOSOPHIE, SON HISTOIRE ET SES « HÉROS ». SUR ÉPICURE.

La question du plaisir

pourrait constituer un fil rouge de l'histoire de la philosophie et des philosophes.

Il y a d'abord une grande diversité de termes et de concepts pour en parler¹. Depuis ceux qu'on trouve chez Homère, le *khairain*, la joie qui naît de l'harmonie avec le dehors (la « grâce », dans tous les sens du terme) et l'*euprosunê*, l'harmonie, la joie de la force de vie dans sa plénitude, le bien-être, la joie de vivre, jusqu'à l'*hêdonê*, l'agréable, terme que Platon emploie pour tous les plaisirs (afin de les dévaloriser tous ensemble ?), le vocabulaire grec est riche et nuancé. Mais il y a aussi le latin : *voluptas*, et *delectatio*, et *jucunditas* ; l'anglais *delight*, qui se distingue de *pleasure* ; l'allemand : *Lust* (et son compère *Unlust*) à distinguer de *Vergnügen* ; le français : *jouissance*, *fruition* et encore *jubilation*...

Chacun de ces termes s'accompagne d'une réévaluation, conceptuelle ; à chaque changement de vocabulaire, voire à chaque emploi d'un terme déjà en usage, la notion de « plaisir » se voit transformée, enrichie, déplacée.

Sait-on que la « délectation morose » qui signifie pour nous le plaisir malsain pris à sa propre peine, est une traduction gauchie de l'expression latine « *delectatio morosa* », qui nommait, pour les théologiens chrétiens du XII^e siècle, le plaisir pris par la pensée qui s'attarde (*moratur*) délicieusement à évoquer l'objet d'un désir impossible ou interdit ?

Sait-on que le plaisir est très souvent pensé avec la douleur, au point que Burke² choisit le terme *delight* pour le plaisir tout à fait particulier que constitue l'atténuation ou la disparition de la souffrance ?

Montaigne, oui, on le sait amateur des plaisirs : « Pour moi, donc, j'aime la vie et la cultive telle qu'il a plu à Dieu nous l'octroyer ». Et encore : « Il n'est rien si beau et légitime que de bien faire l'homme et dûment, ni science si ardue que de bien et naturellement savoir vivre cette vie ; et de nos maladies, la plus sauvage, c'est mépriser notre être ». Aucune condamnation des plaisirs, donc, mais une mise en garde contre l'intempérance, « peste de la volupté », tandis que la « tempérance n'est pas son fléau [mais] son assaisonnement »³.

Chatouillement

Mais sait-on que des philosophes réputés austères se sont aussi souciés du plaisir, du leur autant que de la notion de plaisir ? Sait-on que Descartes, qui travaillait dans son lit, parle du plaisir en usant du terme de « chatouillement » qui excite en l'âme de la joie, et souhaite constituer, « au lieu de cette philosophie spéculative qu'on enseigne dans les écoles », une philosophie pratique qui permettrait de jouir « sans aucune peine des fruits de la terre et de toutes les commodités qui s'y trouvent »⁴ ? Sait-on

que Spinoza, l'auteur de l'*Éthique*, ce traité difficile, rédigé « *more geometrico* », outre qu'il lui arrivait de se délasser au spectacle d'un combat d'araignées ou de mouches prises dans leurs toiles, au point d'en éclater de rire, dénonce chez ceux qui veulent interdire le recours au plaisir une « torve et triste superstition » : « user des choses, et prendre plaisir, autant que faire se peut (non, bien sûr, jusqu'à la nausée, car ce n'est plus prendre plaisir) est d'un homme sage »⁵ ? Et d'évoquer tous les plaisirs quotidiens. On sait sans doute que Kant, dont la morale passe souvent pour quasi « inhumaine », du fait du caractère rigoureux et inflexible qu'on lui prête, appréciait les plaisirs de la bonne chère partagée avec des amis choisis (pas moins de trois – le nombre des Grâces – pas plus de neuf – le nombre des Muses). Mais c'est au plaisir esthétique qu'il a consacré sa réflexion. Ce qu'on pourrait en retenir, sans entrer dans sa *Critique de la faculté de juger*, c'est que le plaisir esthétique est, par essence, communicable et qu'il offre le modèle, de l'accord entre humains : le plaisir se partage.

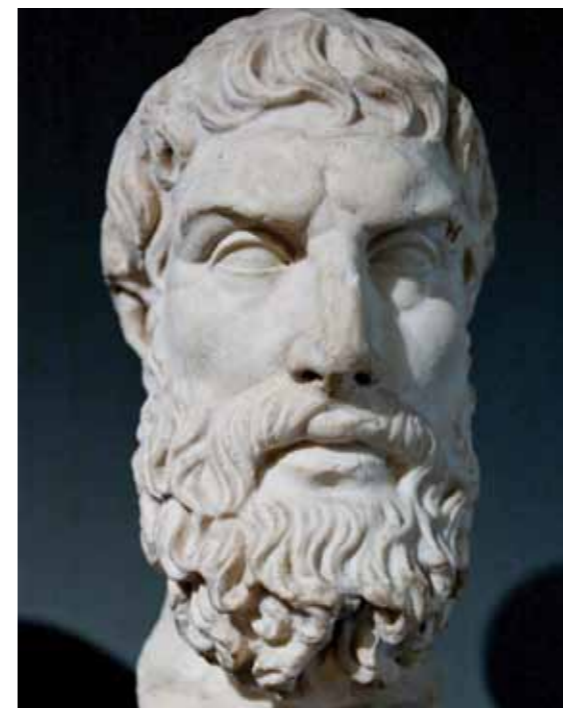
Bref, les philosophes ne sont pas étrangers au plaisir, ni les plaisirs à la philosophie.

Ce qu'atteste le courant hédoniste qui, tantôt en sourdine, tantôt avec éclat, s'est maintenu d'Aristippe de Cyrène⁶ à Foucault⁷, en passant par La Mettrie⁸ et Bentham⁹.

On n'en finirait donc pas d'exposer la complexité et la richesse de la réflexion philosophique sur le plaisir et les plaisirs dans la longue histoire de la discipline. Deux réflexions pour finir. Et un regret.

Épicure

Pourquoi donc Épicure rencontre-t-il actuellement un tel succès ? Ce philosophe fait du plaisir le principe et la fin de la vie heureuse, mais le plaisir est



essentiellement cessation de la douleur et les désirs se hiérarchisent selon qu'ils sont ou non naturels et, au sein des désirs naturels, selon qu'ils sont ou non nécessaires, en sorte que, finalement, le plaisir semble à peu près réduit à la satisfaction du besoin. « Celui qui a assez mangé et qui a éteint sa soif éprouve un plaisir parfait ; s'il mange et s'il boit en ayant faim et soif, le poisson et le vin ne lui donnent pas un plaisir plus grand que ne font le pain et l'eau ». Marcel Conche, fin connaisseur d'Épicure, ajoute que ces plaisirs, égaux en quantité, peuvent différer en qualité, ce qui laisse la place à la diversité des goûts¹⁰. Auteur infiniment plus complexe que la vulgate ne le laisse croire, Épicure n'est certes pas le chantre de la satisfaction effrénée des désirs, mais bien plutôt le partisan d'une rigoureuse frugalité. Car c'est du bonheur qu'il s'agit, bonheur que la philosophie seule permet, mais dont la quiétude du corps est la condition. Qui pourrait vraiment se livrer à la méditation philosophique le ventre vide ?

Les plaisirs propres à la philosophie

Si c'est la philosophie qui peut assurer le bonheur – topos de la discipline –, il reste à évoquer les plaisirs propres à la philosophie. Michel Malherbe a tenu, le 12 avril 2005, devant la Société bretonne de philosophie, une conférence qui porte le titre : « Le plaisir de la philosophie ». Il y distingue, en conclusion, le plaisir pris à la « philosophie facile » du plaisir pris à l'étude.

« D'abord, le plaisir de l'humanisme. Le plaisir de retrouver en soi-même une vérité déjà là : le plaisir du dévoilement donc où l'on va de soi à soi ; et en même temps le plaisir de pénétrer la réalité humaine, d'en comprendre les travaux et les peines, d'en réfléchir les valeurs et les idéaux. [...] Dans cette sorte de philosophie facile, on a l'assurance qu'on ne peut pas se perdre, même si le philosophe peut cultiver la surprise, le paradoxe, le rapprochement subit qui procure de délicieux frissons. [...] À quoi il faut encore ajouter, ce qui ne gêne rien, les plaisirs de la facilité et de l'éloquence (les petites phrases et les grandes pensées).

L'autre plaisir, c'est celui de l'étude [...] beaucoup plus austère, car l'étude ne récompense pas toujours. Mais [...] bien supérieur : quel plus grand plaisir y a-t-il que de découvrir un grand principe, qui enfin fait sortir de l'empilement savant des distinctions, des arguments contraires, des petits progrès ; une belle idée qui ouvre le champ et, tout à coup ou au prix d'une longue patience, permet de tenir beaucoup de choses ensemble ; certes, avec difficulté, mais c'est bon ! »¹¹.

Que dire ? C'est bon !

Le regret ? N'avoir pu évoquer Aristote dont on cite souvent une formule, poétique, plus riche qu'il n'y paraît : « le plaisir s'ajoute à l'acte comme à la jeunesse sa fleur »¹²...

1 - VOIR LE VOCABULAIRE EUROPÉEN DES PHILOSOPHIES, SOUS LA DIRECTION DE BARBARA CASSIN, LE SEUIL ET LE ROBERT, PARIS, 2004, AUQUEL SONT EMPRUNTÉS BIEN DES ÉLÉMENTS DE CE TEXTE.

2 - EDMUND BURKE (1729-1797), RECHERCHE PHILOSOPHIQUE SUR L'ORIGINE DE NOS IDÉES DU SUBLIME ET DU BEAU, VRIN, PARIS, 1990.

3 - ESSAIS, III, DE L'EXPÉRIENCE.

4 - DISCOURS DE LA MÉTHODE, VIIE PARTIE.

5 - ÉTHIQUE, IV, XLV, SCOLIE.

6 - 435-350 AVANT J.-C.

7 - MICHEL FOUCAULT, L'USAGE DES PLAISIRS, (HISTOIRE DE LA SEXUALITÉ 2), PARIS GALLIMARD, 1984.

8 - JULIEN OFFRAY DE LA METTRIE (1709-1751), COLLABORATEUR DE L'ENCYCLOPÉDIE, AUTEUR DE L'HOMME-MACHINE.

9 - JEREMY BENTHAM (1748-1832), THÉORICIER ANGLAIS D'UN SYSTÈME MORAL, JURIDIQUE ET POLITIQUE QU'IL A CHOISI DE NOMMER « UTILITARISME ».

10 - MARCEL CONCHE, « NOTE », IN L'ENSEIGNEMENT PHILOSOPHIQUE, 60^E ANNÉE, N° 4, MARS-AVRIL 2010.

11 - LE TEXTE DE CETTE CONFÉRENCE EST DISPONIBLE EN LIGNE À L'ADRESSE : espaceeducatif.ac-rennes.fr/jahia/webdav/site/.../groups/.../Malherb.pdf

12 - ARISTOTE, ÉTHIQUE À NICOMAQUE, X, 4, 1174 B33.

LA CHAIR ET L'ACIER

L'EXPÉRIENCE DU CADAVRE
CHEZ LES COMBATTANTS
DES TRANCHÉES (1914-1918).

EN 1914, L'EUROPE SE LANCE DANS UNE GUERRE QUI CUMULE LES REPRÉSENTATIONS MENTALES
DES XIX^E ET XX^E SIÈCLES.

GUERRE DE MASSE, ELLE MET EN ŒUVRE UN NOMBRE CONSIDÉRABLE DE COMBATTANTS. LES REPRÉSENTATIONS
DE LA VIOLENCE DE GUERRE SONT ENCORE CELLES DU DÉBUT DU XIXE SIÈCLE, POUR LE PLUS GRAND NOMBRE
EN TOUT CAS, CONSTRUITES SUR LES IMAGES DE LA GESTE NAPOLEONIENNE, AUTOUR DE CHARGE DE CAVALERIE
ET DE COMBATS À LA BAÏONNETTE. UN CERTAIN NOMBRE D'EXPERTS MILITAIRES ONT BIEN MESURÉ
LES PROGRÈS CONSIDÉRABLES RÉALISÉS DANS L'ARMEMENT DEPUIS LA SECONDE MOITIÉ DU XIX^E SIÈCLE.
DÉSORMAIS, GRÂCE AU FUSIL RAYÉ ET À RÉPÉTITION, GRÂCE À LA RÉVOLUTION DES EXPLOSIFS,
LA PUISSANCE DE FEU DE L'INFANTRIE ET DE L'ARTILLERIE SONT CONSIDÉRABLEMENT RENFORCÉES.
ALORS QU'UN CANON DU XVIII^E SIÈCLE POUVAIT FACILEMENT RATER UNE MAISON À 200 MÈTRES,
UNE PIÈCE DE 75 DE 1914 DÉTRUIT À COUP SÛR CETTE MAISON À 5000 MÈTRES.

De plus, la Grande Guerre commence par l'embrassement de tout le front occidental. Dans ce gigantesque choc qui va de Morhange à l'Ourcq, les effectifs engagés sont énormes. La seule armée Lanrezac en 1914, forte de 400 000 hommes, représente les effectifs de la totalité de l'armée impériale d'août 1870. Le choc est d'une violence inouïe et les états-majors comme les soldats sur le terrain, mesurent alors la puissance destructrice des armes qui avait été sous-évaluée. Chaque mois de l'année 1914, d'août à décembre, les armées françaises perdent grosso modo, 100 000 hommes par mois (tués, blessés, prisonniers). La seule solution pour faire face à la puissance de feu, consiste à s'enterrer et à creuser des tranchées. Ainsi apparaît une surprise imposée, même si la préparation de retranchements de campagne est prévue, à l'époque par toutes les armées, y compris l'armée française.

La physionomie du champ de bataille en ressort profondément modifiée. Désormais, jusqu'à mars 1918, date à laquelle les Allemands réussissent la fameuse « percée » tant recherchée dans les deux camps, les zones de combat constituent une ligne continue des Vosges à la Mer du Nord. Le « système-tranchées », que j'ai décrit dans *Survivre au front*, les poilus entre contrainte et consentement (Saint-Cloud, Soteca/14-18 éditions, 2005), est composé de plusieurs lignes de défense successives, emboîtées les unes dans les autres par des boyaux de liaison. Les premières lignes servent, la plupart du

temps, de « sonnette » et il s'y trouve peu de soldats, contrairement à ce que croit la mémoire collective. Le système est « bloqué » et ne peut évoluer que sous les coups de boutoir de l'artillerie, de plus en plus puissante dans les deux camps.

La découverte de la « viande d'homme »

Maurice Genevoix est un de ces combattants qui savent non seulement comprendre ce qui se passe sur le champ de bataille, mais aussi l'exprimer. Il est un des premiers à parler, dans son merveilleux témoignage sur les combats d'Argonne et des Eparges, de la « viande d'homme ». Dans toute la cruauté de l'expression, Genevoix exprime pourtant quelque chose de fondamental. Comment dire l'horreur absolue de la perception de la parcelle de corps humain démantelé par l'obus, qui retombe sur le camarade de combat provisoirement épargné ? Car la puissance de feu de l'artillerie est assez prodigieuse et ne fait que se renforcer tout au long de la guerre. Selon certaines estimations, l'armée allemande tire 8,2 millions d'obus durant la période du 21 février au 20 avril 1916 à Verdun. Pour la seule journée du 21 février, un « maelström » de 936 000 obus s'abat sur les défenseurs français. Presque un million de fois dans la journée, le sol est ébranlé, retourné et les Français connaissent dans leur chair, les angoisses de l'explosion qui déchiquète les corps. La chair du soldat se trouve ainsi rabaisée à de la « viande d'homme » pour reprendre l'expression de Gene-



LA CHAIR
ET L'ACIER

voix. Aux Eparges, après l'explosion d'un fourneau de mine, le même auteur, entouré de morts, avance, « mes souliers glissent sur des choses grasses » qui sont des parcelles de corps humain. Plus tard dans son récit, il évoque « toujours les mêmes flâques jaunes, les mêmes épaves innommables, les mêmes souillures, la même misère poisseuse, tachée de boue ».

La chair humaine au cœur de la tranchée

Le type de combat bien particulier que représente le « système-tranchées » amène une spécificité morbide que l'on ignore dans d'autres types de combats ouverts. Il n'est plus possible de relever les corps des soldats morts, tant la densité de feu est importante.

Cela signifie concrètement que la chair humaine finit par se dissoudre en libérant ses humeurs nauséabondes. La vision du cadavre est permanente dans ces combats et la banalisation des chairs meurtries est quotidienne. Le capitaine Delvert, agrégé d'histoire, tenant les tranchées ouest du fort de Vaux pendant la bataille de Verdun, note au moment où sa compagnie -ou du moins ce qu'il en reste- redescend du combat, « il n'y a plus de boyau, la plaine, bouleversée par des entonnoirs, où l'on trébuche sur des cadavres. » L'omniprésence de la chair humaine est attestée sur d'autres champs de bataille qu'à Verdun. Cela constitue véritablement une des composantes culturelles du combat de tranchées. Dans la Somme, en Champagne ou sur le front d'Orient, on retrouve



cette promiscuité entre les vivants et les morts, entre le corps vivant et la chair d'homme. Sur le front des Dardanelles, le sous-lieutenant Pomiro note, « le spectacle des cadavres nombreux (au moins une soixantaine) et rien que des nôtres qui jonchent juste le terrain en face du secteur de ma section nous refroidit singulièrement et nous fait passer un soupir d'horreur et de découragement. » Pour autant, les mêmes causes produisant les mêmes effets, le rapport à la chair humaine se retrouve à d'autres moments paroxystiques, dans d'autres guerres, sur d'autres théâtres d'opération. A bien des égards, les combats de Dien-Bien-Phu du printemps de 1954 ressemblent fortement à ceux de 1914-1918. Même front bloqué, mêmes combats de tranchées. Et les combattants du Corps Expéditionnaire Français d'Extrême-Orient, connaissent le même rapport à la chair humaine en putréfaction, la chaleur tropicale servant de catalyseur.

Les réactions des hommes

Un débat traverse la communauté des historiens travaillant sur les conflits contemporains depuis une décennie environ. Les conditions de combat que nous venons de décrire rendent-elles les soldats plus brutaux ? Des « seuils de violence » sont-ils franchis, notamment dans la Grande Guerre ? Plusieurs remarques s'imposent pour venir limiter la pertinence des analyses sur la « brutalisation ». D'abord, elles font fi de réactions anciennes sur le champ de bataille. Le XIX^e siècle a plutôt introduit des procédures de régulation des guerres, à travers

le droit de la Haye, même si les « lois de la guerre » ne sont pas toujours bien appliquées. Les « coutilliers » anglais égorgeant joyeusement les chevaliers français engoncés dans leurs lourdes armures sur le champ de bataille de Crécy, relèvent bien davantage de la « brutalisation » que les combats de tranchées. La vision du cadavre défiguré par la puissance des explosions devient monnaie courante durant les combats de la Civil War américaine et dans ceux de la guerre de 1870. Les témoignages de nombreux combattants de ces deux guerres en attestent largement. Le futur musée de la guerre de 1870 à Gravelotte s'ouvrira par la présentation d'objets de guerre - éclats d'obus, casques troués par des impacts - rappelant ce fait.

Plutôt que de « brutalisation » du champ de bataille, il faut alors parler des diverses formes de survie-occultation qu'ont déployées les combattants soumis par tous leurs sens (ouïe, vision, odorat) à l'horreur des corps déchiquetés. Ils se sont échappés parfois par l'alcool, plus souvent par le « temps de respiration » que leur permettait la guerre des tranchées, rythmée par des séjours de 4 ou 5 jours en première ligne, puis 4 ou 5 jours en deuxième ligne et un temps équivalent ensuite dans les villages de l'arrière. Ces rythmes très spécifiques, que l'on ne retrouve ensuite que dans des conflits à fronts fixés, expliquent bien davantage les comportements des soldats que le débat sur la « brutalisation ».



LA CHAIR DES MOTS

« PARFOIS NOUS DÎNIONS DANS LA CUISINE DE MME LEMAIRE, D'UN MORCEAU DE PÂTÉ ET DE DEUX OEUFS AU PLAT. PARFOIS NOUS ALLIONS, AVENUE D'ITALIE, CHEZ PIERRE ; J'AVALAIS SANS SOURCILLER 'TOUS LES SAUCISSONS', UN POISSON EN SAUCE, UN CIVET DE LIÈVRE, DES CRÊPES FLAMBÉES ; (...) MON ORDINAIRE ÉTAIT SI FRUGAL QUE LORSQUE J'EN AVAIS L'OCCASION JE METTAIS LES BOUCHÉES TRIPLES. » LES NOSTALGIES CULINAIRES DES ÉCRIVAINS SE RASSASIENT SOUVENT AUX PLATS D'UN PASSÉ RÉVOLU. DANS LA FORCE DE L'ÂGE, SIMONE DE BEAUVOIR S'INSCRIT PHYSIQUEMENT DANS UN RAPPORT COMPLEXE MÉLANT LA BOHÈME DU 19E À LA MYTHOLOGIE DES COMPTOIRS CHÈRE À R. GIRAUD OU A. BLONDIN, ELLE MARQUE UNE TRANSGRESSION SOCIALE (ON POURRAIT CITER MODERATO CANTABILE) ET, AU-DELÀ, SON ÉMANCIPATION FÉMININE EN ÉCHAPPANT AU GOÛT SOCIAL QUI DEVRAIT LA CARACTÉRISER DOUBLEMENT : LES SOUVENIRS RENVOIENT LE PLUS SOUVENT AUX SAVEURS DE L'ENFANCE - ON NE RAPPELLERA PAS LA CONTRIBUTION LORRAINE À LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU ; TOUTE L'HISTOIRE CULTURELLE EUROPÉENNE CANTONNAIT ALORS LES FEMMES DANS LE REGISTRE DU SUCRÉ, DU DOUX, SINON DU DOUCEREUX.

Viande crue

Dans le monde adulte, l'aversion côtoie vite l'inclination, au bifeck bleu, « superlatif du rouge », élevé au rang de mythe national par Barthes répond le « Steak vert » de Duras. Dans le premier cas, la viande abattue participe « de la même mythologie sanguine que le vin », dans le second la chair morte répugne au consommateur qui envisage sa propre fin. Il n'est pas facile de transgresser les barrières psychologiques ou de cartographier les dégoûts. A l'opposé de La vie matérielle, Joris K. Huysmans exprime sa répulsion du populaire, de son goût pour la graisse et l'excès : les bouchers ont un « teint de viande crue », les femmes sont méchamment décrites comme de la « bombance de chair mal retenue par les douves d'un corset » ; à l'inverse, sa sensibilité décadente se traduit par l'exaltation de la venaison, matière certes encore comestible mais déjà en voie de décomposition.

C'est le gourmand qui fait la gourmandise et non l'écrivain mais, pour écrire la gourmandise, il faut pouvoir donner conscience à son appétit. Saint Bernard écrivait que la faim est le meilleur condiment du

moine ; avec une perspective différente, l'anthropologue D. Le Breton montre que « si l'aliment n'est pas bon à penser, il n'est pas bon à manger ». La viande désigne une matière qui oscille entre plusieurs états qui se confondent dans le produit consommé ; la chair est la prémisse de nombreuses couches de significations.

L'imaginaire de la table

Dans l'histoire des pratiques et des écrits culinaires, la viande tient toujours une place éminemment symbolique mais bien plus ambiguë que le vin, n'en déplaît à Barthes. Ce dernier, seul à figurer comme entrée des Lieux de mémoire, constitue un véritable marqueur civilisationnel et culturel depuis la plus haute antiquité, dans le double registre de la licéité et de la dégustation. Le vocabulaire comme la bibliométrie témoignent de l'importance du discours sur le vin, sur sa nature, son expression, son évolution surtout car, à l'inverse des autres aliments, il peut s'apprécier diversement dans le temps. D'où sans doute que les autres mets symboliquement chargés régissent plutôt l'espace, notamment l'espace social, ce que remar-



LA CHAIR
DES MOTS

quent bien plus les étrangers que les autochtones. V. Larbaud, A. Gide, P. Morand ont jadis montré que l'âme des villes n'est pas seulement constituée de leurs monuments, mais aussi de leurs nourritures. Aujourd'hui, le touriste s'expose de bon gré aux expériences culinaires qui alimenteront les conversations (soupe de hibou, pieds de chameau à la vinaigrette, criadillas, fromage aux asticots...), mais les premiers voyageurs étaient très circonspects, soucieux de leur santé, parfois surpris : Ibn Battuta note qu'un de ses hôtes arabes mange de la viande d'âne apprivoisé mais la dissimule à l'étranger.

Au Moyen Age, le cycle des saisons règle l'imaginaire de la table et le rang du mangeur détermine la légitimité des mets, non son goût. Le manuel de cuisine aristocratique de l'allemand Marx Rumpolt est plus impressionnant par l'inventaire des espèces animales consommées que par la variété des recettes. Au contraire de nos habitudes, la viande des 'rôts' est celle d'animaux jeunes, les gibiers à plume dominent les gibiers à poil, les viandes de boucherie et plus encore les animaux de basse-cour. Il ne faut pas s'étonner, malgré les révolutions de l'époque moderne, que la chèvre conduise si volontiers les écrivains libertins à d'autres plaisirs de chairs bien vivantes. S. Safran

note comme une exception les notations détaillées de Casanova sur ses investissements culinaires quand la littérature n'a d'autres limites que celles fixées par ses auteurs.

L'affirmation de l'art culinaire au 19^e siècle est due au développement des restaurants et du discours gastronomique dont l'emphase démarque un style littéraire propre. Il reste que les personnages de Balzac, Flaubert et... Karen Blixen passent par le Café anglais. Zola traduit pour sa part l'ascension mondaine de Nana par son goût neuf pour la blanquette de veau, l'oie et une soupe de truffes que Bocuse n'a pas encore inventée. Chez Proust aussi, les aliments sont plus symboliques que réalistes et servent à caractériser les groupes sociaux : la cuisine de Françoise est rustique, celle d'ancien régime est servie chez Guermantes, la bourgeoisie s'illustre par une table inventive où la viande est réduite (telle la salade japonaise de Mme Verdurin).

La culture culinaire

L'émergence de la gastronomie régionale et la distinction de produits d'origine réputée supérieure vont renverser les clivages sociaux. En passant de la nourriture à la tradition, le besoin physiologique se

dissout dans un univers individuel et collectif à forte concentration symbolique, dont témoignent en Moselle les clivages culturels profonds que stigmatisent les préférences pour le lard fumé ou salé. En renvoyant la viande à l'animal d'origine, le terroir réconcilie littérateurs et tripiers, les premiers deviennent laudateurs d'une géographie particulière plutôt qu'exégètes embarrassés d'une commune essence vivante. L'entredévoration est ainsi confinée aux territoires périphériques des livres pour la jeunesse, de la poésie (Yvan Goll), puis du thriller.

D'une certaine manière, avec le régionalisme, tout se passe comme si l'expression de l'identité culinaire était un donné - on serait tenté de dire génétique si l'on ne savait combien le terroir est lui-même une construction intellectuelle - plutôt que l'expression d'une ambition. L'ensemble de la culture culinaire, pas seulement sucrée, renvoie désormais à l'univers infantile. Le vosgien Pierre Pelot évoque son enfance paysanne dans La Croque buissonnière : une tartine rappelle la grand-mère et le lard l'image du père le rôti sur sa fourchette. Dans les polars américains aussi, les signifiants identitaires sont régulièrement donnés par les habitus culinaires des migrants.

Écrire, cuisiner

sont deux manières complémentaires de créer des mondes parallèles ou de jouer. Quand les « prises alimentaires » sont de plus en plus sujettes à une normalisation sanitaire et sociale, les créateurs sont condamnés à des transgressions nouvelles. Pour certains, la littérature est source d'inspiration archéologique, renouvelant la révérence classique chère à G. Oberlé, l'expérience la plus radicale fut la reconstitution du banquet de Trimalcion par Marc Meneau. Suivant Bachelard pour qui « la flamme nous force à imaginer », Allen S. Weiss cuisine savamment le phénix et dessine un autoportrait cosmopolite en chou farci. J.-L. Chifflet et P. Delbourg ont publié une quarantaine de recettes de tripes à la mode de Racine, Chateaubriand, Proust, Sagan ou Souchon,... D'autres ont cuit des pastiches : le cœur de veau de Mme de Sévigné, les couilles d'agneau d'Hemingway, la soupe de Kafka... Ces échos aux contraintes chromatiques et vocaliques de G. Perec et à la plume socialement affirmée de S. de Beauvoir semblent confirmer que, décidément, la viande des mots invite à une chèrè bien symbolique !



CHEMIE

CHAIR FRAICHE ET CUISINE MOLÉCULAIRE

COMMENT UTILISER LE FROID EN CUISINE ? ON A OUBLIÉ OU L'ON IGNORE LE PROGRÈS IMMENSE QUE FUT L'INTRODUCTION DU FROID POUR LA CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES, MAIS PEUT-ON FAIRE MIEUX ?
LE TRAVAIL DU GLACIER PEUT-IL BÉNÉFICIER DES AVANCÉES DE LA SCIENCE ? DEUX QUESTIONS DÉCOULENT DE CELLE-CI : QU'EST-CE QUE LA SCIENCE ? QU'EST-CE QUE LE TRAVAIL DU CUISINIER ?

La science, tout d'abord, quand c'est de la science expérimentale, est une activité de production de connaissances par application d'une méthode rigoureuse, nommée méthode expérimentale. La science produit donc des connaissances nouvelles : elle explique, par exemple, pourquoi les montagnes sont plus hautes que le reste du paysage, pourquoi le ciel est bleu, pourquoi les vagues arrivent toujours plus ou moins parallèlement au rivage, pourquoi les fils de fer chauffent quand on y fait passer du courant, pourquoi un sirop devient dur quand on le refroidit. A quoi cela sert-il, me demande-t-on sans cesse ? A produire des connaissances. Oui, mais à quoi cela sert-il, insiste-t-on généralement ? A produire des connaissances, et ce n'est pas rien : ce sont les connaissances qui font de nous des êtres humains, et non des animaux ! Elles sont donc essentielles.

Gastronomie moléculaire

C'est ainsi que, créée en 1988, la discipline scientifique nommée « gastronomie moléculaire » explore les phénomènes qui surviennent dans les activités de bouche. Pourquoi les soufflés gonflent-ils à la cuisson ? Pourquoi le mélange approprié d'huile, de jaune d'œuf et de vinaigre conduit-il à des mayonaises épaisses ? Pourquoi les rôtis brunissent-ils au rôtissage ? Les questions sont innombrables, et

les ignorances sont terribles. Par exemple, alors que l'on envoie des sondes vers Mars, est-il supportable que nous sachions à peine ce qui sort d'une carotte quand on la chauffe dans l'eau, lors de la confection d'un bouillon de carottes ? Est-il admissible que nous ne sachions pas comment sortent de la carotte les molécules qui vont se dissoudre dans l'eau et faire la saveur du bouillon ?

A quoi bon savoir cela ? Notamment à donner des idées d'innovation. Naturellement, nous pouvons continuer à faire les bouillons de carottes tels qu'ils ont toujours été faits, mais, à ce régime, nous n'aurions jamais proposé l'usage d'azote liquide pour faire... des glaces et des sorbets merveilleux. Nous en reparlerons plus loin.

Ce qui me conduit, aussitôt, à prendre les devants, et à lutter par anticipation contre une confusion, entre la gastronomie moléculaire, qui est de la science, et la cuisine moléculaire, qui est de la cuisine ! Aucun cuisinier, fut-ce Ferran Adria ou Heston Blumenthal, ne fait de la science. Ces gens font de la cuisine, d'où le nom de « cuisine moléculaire », qui a été donné. En passant, il faut signaler la différence importante entre cuisine et gastronomie. Ce n'est pas une question de coût des ingrédients, ni d'art, opposé éventuellement à l'artisanat. Relisons simplement Jean-Anthelme Brillat-Savarin : « La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui tient à l'homme en tant qu'il se nourrit ». Connaissance

raisonnée, pas cuisine ! La cuisine d'apparat, par conséquent, est de la cuisine, mais pas de la gastronomie. Et les discours (historiques, géographiques, philosophiques, moléculaires...) sont de la gastronomie, pas de la cuisine.

Nous verrons plus loin quelques résultats de la cuisine moléculaire. Que fait, alors, la gastronomie moléculaire ? Elle est aujourd'hui si développée, dans des laboratoires du monde entier, que nous ne pourrions pas examiner l'ensemble des travaux ; contentons-nous de donner une liste de quelques travaux en cours :

- Comment la couleur des légumes verts change-t-elle en cours de cuisson (sachant, notamment, que la chlorophylle n'existe pas !) ?
- Que sort-il d'une carotte quand on fait un bouillon de carottes ? A quelle vitesse ? Comment ?
- Que sort-il d'une viande quand on fait un bouillon de viande ? A quelle vitesse ? Comment ?
- Quelles réactions chimiques ont lieu quand on prépare un bouillon de viande ?
- Comment les pigments du safran évoluent-ils quand on cuit l'épice ?
- Les glaçons font-ils remonter le gras d'un bouillon ?
- Les sauces vannées sont-elles plus brillantes que les sauces fouettées ?
- Etc.

Rien à voir avec de la cuisine, ancienne ou moderne, d'un certain point de vue : pour chaque question, nous effectuons des analyses, des calculs (les calculs sont comme les épinards : ils paraissent délicieux à ceux qui les aiment !). Et l'on ne me fera pas croire

que cette activité sape, voire « assassine » la cuisine française !

La cuisine moléculaire : des productions inédites

Arrivons maintenant à la « cuisine moléculaire », annoncée en début de texte. Cette cuisine est à la fois une mode et un changement de fond. Pour comprendre, il faut se replacer dans les années 1980, quand, avec mon vieil ami Nicholas Kurti, professeur de physique à l'Université d'Oxford, nous avons décidé de créer la gastronomie moléculaire. A l'époque, nous savions que la gastronomie moléculaire était une discipline scientifique, mais nous n'avions pas bien compris la différence entre science et technologie. En conséquence, le programme scientifique comportait cinq objectifs : (1) étudier les transformations culinaires ; (2) recueillir et tester les dictons culinaires ; (3) introduire des mets nouveaux en se fondant sur les résultats des deux premières études ; (4) introduire en cuisine de nouveaux ustensiles, ingrédients, méthodes ; (5) utiliser l'attrait du public pour la cuisine afin de lui faire comprendre la beauté et l'intérêt de la science.

Je propose maintenant de considérer quelques propositions, proches du métier de glacier :

- Les omelettes norvégiennes inversées : elles furent un moyen de démontrer l'intérêt du four à micro-ondes. On connaît les omelettes norvégiennes, qui sont composées d'une glace sous une meringue que l'on enflamme. Les omelettes norvégiennes inversées sont, au contraire, une partie brûlante





au cœur d'une glace. Pour parvenir à ce plat, il faut d'abord comprendre que les micro-ondes ne chauffent que l'eau liquide, et pas l'eau sous la forme de glace. Ayant compris cela, nous avons imaginé avec Nicholas Kurti de mettre un sirop alcoolisé, incongelable dans les conditions habituelles, dans une meringue glacée. Quand on chauffe l'ensemble au micro-ondes, l'intérieur bout, alors que la coque glacée reste glacée.

- Les fruits pétillants : le dioxyde de carbone est utilisé depuis longtemps pour rendre l'eau pétillante. C'est la raison pour laquelle les terrasses des cafés, dans le temps, proposaient des siphons, où du dioxyde de carbone venait se dissoudre dans l'eau. Aujourd'hui, les siphons sont revenus à la mode, en cuisine, parce qu'ils permettent de faire mousser mille préparations, notamment des sauces. Toutefois, les aliments habituels sont majoritairement composés d'eau. Aussi, si l'on met ces aliments dans un siphon, et que l'on ajoute du dioxyde de carbone, on rend les aliments pétillants. C'est ainsi, par exemple, que l'on peut faire de la viande pétillante, des grains de raisins pétillants, etc.
- Les flocons d'eau-de-vie : les alcools ont bien du mal à former des glaces, et le monde culinaire se désole, mais, dans l'azote liquide, aucune eau-de-vie, aucune liqueur ne résiste ! Il suffit d'en verser une rasade dans un récipient plein d'azote liquide, et l'on récupère à l'écumoire des flocons d'eau-de-vie. Les possibilités sont innombrables, évidemment : à votre imagination de jouer !
- L'huile d'olive Chantilly : chacun connaît la crème Chantilly, que l'on obtient en battant de la crème, puis en sucrant le résultat. Sur le même principe, j'avais introduit successivement le « chocolat Chantilly » (1995 : une mousse de chocolat, sans crème : c'est le chocolat qui mousse), ou le foie gras Chantilly, le beurre Chantilly, le beurre noisette Chantilly, ou encore le fromage Chantilly. Longtemps, l'huile m'a résisté, mais l'azote liquide permet de

la produire (en réalité, un bon congélateur suffit). Considérons, mais seulement pour l'explication, le lait : c'est une « émulsion », avec des matières grasses sous la forme de gouttelettes microscopiques dispersées dans l'eau du lait (il y a bien d'autres molécules, mais il n'est pas nécessaire de les évoquer ici). Quand on laisse cette émulsion reposer, la matière grasse remonte vers la surface, formant la crème, qui est donc une émulsion plus concentrée en matière grasse que le lait, mais de même nature physique. Fouettons : le fouet introduit des bulles d'air, tandis qu'il provoque la fusion limitée des gouttelettes de matière grasse, lesquelles viennent tapisser la surface des bulles ; on obtient la crème fouettée. Sucrons : on obtient la crème Chantilly.

L'idée est de reproduire l'effet. Nous devons partir d'une émulsion : il nous suffit de faire une mayonnaise, à partir de jaunes d'œufs dans lesquels on bat de l'huile (je rappelle que la mayonnaise ne doit pas contenir de moutarde, sans quoi elle devient une rémoulade, au goût très différent). Puis il nous suffit de fouetter la mayonnaise en la refroidissant à une température où la graisse cristallise : c'est là que l'azote liquide est précieux... puisqu'il nous permet de faire une « huile Chantilly » !

- L'effet taureau : cela, c'est pour faire rigoler la galerie... ou attirer le chaland. Imaginons de petites meringues classiques, que l'on arrose d'azote liquide. Quand tout le liquide a disparu (sans quoi on se brûle gravement la bouche), mangeons la meringue, et expirons par le nez : deux jets de vapeur blanche en sortent. En effet, la fumée qui environne l'azote liquide est due à la condensation de la vapeur d'eau qui se trouve dans l'air ambiant. De même, dans nos systèmes respiratoires, nous avons beaucoup de vapeur... qui se recondense et est chassée quand on expire.

Vive la gourmandise éclairée!

CHAIR

DU VIVANT AU MORT, DU CORPS À L'ESPRIT, DE L'HUMAIN À L'ANIMAL, DU FÉMININ.

LE MOT CHAIR A PLUSIEURS HOMOPHONES (CHÈRE, CHER, CHAIRE) QUI AGRÉMENTENT LES COPIES D'ÉCOLIERS, ALIMENTENT LES LISTES DE PIÈGES DES MANUELS D'ORTHOGRAPHE, ET FONT SANS DOUTE LES DÉLICIES DES AUTEURS DE JEUX DE MOTS. A CETTE RICHESSE DU SIGNIFIANT (SONORITÉ, GRAPHIE), S'AJOUTE UNE RICHESSE SÉMANTIQUE, FAITE DE GLISSEMENTS, DE PROCHE EN PROCHE, D'UNE ACCEPTION À UNE AUTRE. C'EST CE CURIEUX PROFIL, CONSIDÉRÉ DANS UNE MÊME ÉPOQUE (LA NÔTRE) QUE DONNENT À VOIR LES MOTS COMPOSÉS, LES EXPRESSIONS ROUTINIÈRES, LA PHRASÉOLOGIE ET LES PROVERBES CONTENANT CHAIR. CE PROFIL POSSÈDE EN DÉFINITIVE UNE COHÉRENCE, QU'ON PEUT OBSERVER À PARTIR DE CES EXPRESSIONS.

Le Trésor de la Langue Française, dictionnaire contemporain « de référence », permet, dans sa version informatisée, d'accéder directement, moyennant une petite manipulation, aux expressions figées ou classées comme telles par le lexicographe ; ces expressions plus ou moins développées (parfois simple association de deux mots) sont disséminées dans le corps de nombreux articles du dictionnaire (pêle-mêle : féminin, être, heureux-se, corrompre, esprit, faiblesse, dense, dinde, humain, mortel, etc.) ce qui, en soi, n'est pas sans intérêt. Après un tri manuel ultérieur peu coûteux destiné à éliminer les redondances, l'analyste se trouve ainsi à la tête d'une centaine d'expressions plus ou moins figées, parfois proches, qu'il peut décortiquer, étiqueter, classer. On rajoutera à cet inventaire des extraits de textes : présent dans la Bible, les contes et le patrimoine littéraire, mais aussi retravaillé par les usages, le mot vit et donne à voir son sens par le biais des contextes qui l'exploitent et le cultivent. On tire de ce relevé une observation générale : le mot chair est ambivalent. Naviguant entre plusieurs domaines, profondément traversé d'oppositions entre le positif et le négatif bien et mal, plaisir et douleur, vie et mort, il dépasse et transcende, en définitive, ces contradictions.

Voyons ce qu'il en est

Le corps, la vie, l'amour, la filiation, la mort
La chair, c'est d'abord le corps (de chair et d'os) : corps vivant de l'animal, de l'homme (et surtout de la femme) mais aussi, pour l'animal, corps mort, celui de la chair à saucisse, de la chair à pâté qu'on hache menu (haché menu comme chair à pâté, Le Chat Botté) qu'on cuisine (fricasser chair et poisson) et

qu'on mange (Vendredi chair ne mangeras Ni jours défendus même). La chair est ici ramenée à sa matérialité et sa fonctionnalité animales, celles que donnent à voir également les expressions tristement imagées chair à canon, marchand/courtier de chair humaine (« négrier »).
Matérialité vivante et gaie aussi pourtant, notamment avec la nourriture (chair de pêche, de fruit) : matérialité et vitalité de la couleur (couleur chair, éclat de la chair, chair translucide), de l'odeur (chair odorante), de la densité (être (bien) en chair (charnu), chair dense, ferme ou flasque, chair grasse, chair douillette ou coriace), du mouvement (chair palpitante, engourdissement de la chair), de la jeunesse (chair fraîche), ou de la laideur, de la peur, du froid (chair de poule). Vivante donc, mais rappelée à sa cruelle destinée (chair mortifiée, périssable). La chair est faible et l'homme souffre dans sa chair.

Interlude : de l'homophonie et de ses conséquences

Revenons un instant à des faits relevant du signifiant, et à l'homophonie présentée en introduction. Le rapprochement de certaines acceptions de chair (chair-nourriture, chair-vitalité) paraît favorisé également par l'interprétation et la réinterprétation d'une expression : faire bonne chère. Originellement, nous rapportent les dictionnaires (Robert Historique, TLF), chère (nom féminin) signifie « visage, figure, face, mine, minois » et faire bonne chère « faire bon accueil ». Comme (en France) un bon accueil ne va pas sans un bon repas, le sens de l'expression a glissé, par « métonymie » (glissement de sens) à celui de « faire un bon repas », tandis que le sens nominal de chère s'est perdu. L'expression, démotivée, est donc

remotivée dans un nouveau sens, lui-même favorisé par l'homophonie entre chair et chère.

On a, avec chair, comme avec son dérivé adjectival charnel, une dualité qui est celle de la profondeur et de l'intime, avec sa faiblesse et sa force. La chair est faible et nue (nudité de la chair) certes, mais dans cette nudité réside une force, celle, ambiguë, de l'incarnation (le Verbe s'est fait chair) et de la réincarnation (résurrection de la chair et des corps), celle aussi de la filiation (ancêtres selon la chair, chair de ma chair, une seule, une même chair).

Le féminin

Il n'est pas anodin de noter que le mot chair apparaît souvent en association avec le féminin : présent dans l'article de féminin (et absent parallèlement de celui de masculin), chair nous entraîne ici vers le champ sémantique de l'érotisme (le regard masculin s'impose alors) et, tout naturellement, vers celui de la tentation et du péché prégnance de la religion chrétienne. Figuré par le rapprochement des expressions, voici le résumé de ce parcours qui va de l'éveil, la tentation, la convoitise, l'aiguillon de la chair, en passant par l'acte et la volupté de la chair (l'œuvre de chair), jusqu'à la cupidité, la concupiscence, les égarements, la faiblesse de la chair et finalement jusqu'au péché de chair. Fraîcheur, joie de la chair (chair heureuse), et lassitude : « La chair est triste, hélas! et j'ai lu tous les livres » dit Mallarmé dans le célèbre premier vers de Brise marine.

Curieusement, plusieurs expressions mettent le mot chair en balance, équilibre ou opposition, avec un autre mot, comme dans mariage de l'âme et de la chair. Si certaines d'entre elles semblent être accidentelles, hors champ (ni chair ni poisson qui qualifie une situation d'incertitude ou une personne indécise), plusieurs autres exposent des dualités significatives, où chair et ce qu'il désigne dans toute sa complexité figurent un des termes de l'alternative ou de la complémentarité. Se trouve alors mis en évidence l'équilibre de l'humain même (le corps et l'esprit), ou ce qui fonde l'humain par opposition à ce qu'il n'est pas (le divin).

Le corps et l'esprit

Plusieurs procédés linguistiques servent à la mise en relation des termes de cette dualité : la maxime biblique L'esprit est prompt mais la chair est faible par exemple, la structure autour d'un « mais ». L'expression mariage de l'âme et de la chair utilise le mot conciliateur mariage, mais ce qui suit l'expression est tout aussi intéressant : avec (mariage) de la raison et des sens, de la sagesse et de la folie, du ciel et de l'enfer, du jour et de la nuit etc., le lexicographe a choisi de faire suivre ce premier « mariage » d'autres alliances, qui en sont, peut-être, la reformulation. Reformulation aussi de la dualité corps/esprit dans la dualité corps/parole : l'équilibre s'exprime dans la formule la chair et le verbe, qui, en détournant la formule biblique déjà citée Le Verbe s'est fait chair, nous amène en douceur sur le terrain de l'opposition de l'humain au divin.



L'humain et le divin

Ce qui oppose ici l'humain au divin, c'est d'abord son inscription dans la temporalité, dans le siècle, dans l'époque : c'est ainsi que se comprennent, dans l'article prudence du TLF, la suite d'expressions prudence humaine, mondaine, de la chair, du siècle, glosée par le lexicographe en « Habilité dans les affaires du monde », ainsi que celles-ci, dans l'article sagesse : sagesse humaine, du monde, du siècle, de la chair, présentées comme antonyme (opposé) de sagesse divine. Dans la même idée, s'appuyer sur un bras de chair est glosé par « Mettre sa confiance dans les hommes, au lieu de la mettre en Dieu ».

Pour finir

En conclusion, on livrera à l'interprétation du lecteur une série d'expressions, rapprochées sur des critères de forme : chair de poule, chair de lys, chair de pêche, chair de marbre, marbre de chair. Avec l'humain, la faune, la flore, le minéral ?



LE GOÛT DE SA CHAIR

LE SOIN DE SA PROPRE CHAIR N'EST PAS SEULEMENT UN SOUCI DE SOI OU UN CULTE INDIVIDUALISTE DE SON CORPS. NOTRE CHAIR EST CONSTITUÉE DE TOUTES LES INFORMATIONS REÇUES DES AUTRES AU COURS DE NOTRE EXISTENCE, ET ELLE SE RENOUVELLE INDÉFINIMENT, FORMANT AINSI NOTRE IDENTITÉ PERSONNELLE. CHACUN EST PLEIN DES AUTRES DANS SA CHAIR : LANGUE, POSTURES, IMAGES, TOUCHER, SENSATIONS, GOÛT... AUTANT DE MÉMOIRES QUI ORGANISENT NOTRE PERCEPTION ET NOTRE ACTION. NOUS DÉMONSTRERONS ICI COMMENT CHAQUE OBJET, CHAQUE IMAGE, CHAQUE PERSONNE AVIVENT ET RAVIVENT DANS NOTRE CHAIR SUBJECTIVE DES ÉMOTIONS INÉDITES. COMMENT AVIVER NOTRE CHAIR AFIN DE RETROUVER LES AUTRES EN NOUS ET LES AUTRES QUE NOUS POURRIONS ÊTRE ?

Éducation corporelle

La déconstruction de soi par la critique des normes incorporées et des postures de genres nous fait prendre consciences de nos habitus : chacun reproduit inconsciemment son éducation corporelle dans sa pudeur, sa tenue et ses gestes. A défaut de sortir de nous-même, le confort de retrouver nos repères dans notre propre chair projette sur le monde notre propre environnement culturel. L'extérieur nous ressemble parce que nous n'y cherchons que des signes de nous-mêmes. Ce goût narcissique prélève nos indices sur les corps des autres dans un vampirisme onaniste : le vampire aspire le sang de l'autre pour se conserver identique. Or, rencontrer le corps d'autrui exige de s'étranger plutôt que de s'arranger avec soi-même ! En dérangeant sa chair par des situations risquées et inédites, notre corps doit reconfigurer son schéma et ses images : la peur du contact, qui serait la cause de sa virtualisation dans les réseaux sociaux, nous maintient dans la retenue. Le bouleversement de l'intimité par l'externalisation est toujours un risque de reconstruction du soi : les différences physiques et morales des autres peuvent renforcer l'intolérance communautaire au nom d'une pureté de la chair réduite au sang, au gène, à la langue ou à la terre. Comme une alternative à ces réductions, l'hybridation de notre chair moirée des autres ouvre la possibilité de retrouver en soi les autres que nous avons incorporés depuis l'enfance.

« La réponse est simple
Il n'y a plus nulle part où aller »

Bruce Benderson
Sexe et Solitude, 1999.

Érotisme

L'érotisme est un bon exemple de cette peau métisse que nous sommes : en acceptant d'être touché et atteint par les autres, nous nous engageons moins dans l'inconnu que dans des terrains construits depuis l'enfance que nous projetons sur l'aimé(e). Toucher c'est avoir été touché. Toute destruction du lien primordial, violence subie ou abandon, se retrouve dans notre chair au moment de l'intersubjectivité amoureuse dans toutes nos difficultés à nous maintenir dans la confiance, dans le dialogue et la paix. La chair est écrite de ces empreintes inconscientes qui hantent nos rêves, conditionnent nos peurs et retournent dans la plaie toujours ouverte le mot et le geste devenus trop insupportables. Le goût de notre chair peut être amer si nous ne parvenons par une psychanalyse à démêler, moins le faux du vrai, que l'image de la réalité qui lui correspondrait. A travers cette chair nous apprécions le monde et les autres. Aussi, ne pas connaître le goût de notre chair rendrait notre vie sociale et affective infernale. Nous reprocherions aux autres ce qu'ils ne sont pas, nous ne les aimerions qu'en raison de l'écho enfantin de nos souvenirs perdus. Le dégoût de soi peut dès lors surgir dans l'anorexie, l'obésité ou même l'auto-mutilation et la tentative de suicide afin de dire sa désincarnation : je ne suis pas bien dans ce corps, ce corps n'est pas le mien, aucune intégrité ne m'est garantie depuis toujours, je me trouve toujours trop

gros, je m'entaille de la violence si intensément vécue. Regardez sur ma peau combien ma chair est entaillée ! L'exhibition des marques corporelles est le reflet du miroir de ma chair. Ce que je dénude de ma peau pour attirer votre regard en le dirigeant sur la surface convoitée reste une manifestation de soi/moi(?). Se dégoûter jusqu'à vomir la nourriture, ses amant(e)s et ses emplois fait perdre de vue la construction de soi par l'objectivation. Aucun objet ne nous satisfait satisfait, (en) maintenant un corps idéal qui incarnerait enfin l'intégralité de notre imaginaire. En consommant la chair des objets et des corps, le sujet paraît se renouveler sans cesse, ne gardant, croit-il, aucune mémoire des la succession de son catalogue, tel Don Juan. Ce consumérisme, logique capitaliste du désir, brûle la chair par une consommation effrénée et sans fin. L'accumulation des biens nous fait perdre le vif de la chair si vécu dans la faim, le manque, la pauvreté, l'isolement ou l'absence. Ne cessant de manger, notre obésité témoigne du vide de nos existences tandis que le contrôle incessant de notre apparence nous fait attacher un prix à l'image de la peau plutôt qu'à sa chair.

tume des fruits perdus. Cela ne revient pas au même ! Le temps retrouvé n'est pas celui de la madeleine avant que l'on y eût goûté, nous rappelle Proust. Tout n'est pas contenu dans la chair comme dans une crypte inconsciente dont les secrets seraient délivrables. Sans doute le corps le sait mais ne peut le connaître sans la conscience ou par la somatisation dans un symptôme ou la corporisation des rêves.

Mémoire et chair

En se relaxant et en se purifiant, le corps parvient, si l'on en croit les interprètes univoques du langage corporel, à indiquer l'état exact de la personne : tel geste, telle posture, telle manie seraient l'indice d'un sens caché qu'il suffirait de décoder pour se comprendre et pour communiquer avec les autres. Une telle transparence rendrait évidente la communication corporelle là où pourtant la parole révèle le quiproquo ! Cette simultanéité sémantique entre soi et l'autre repose sur l'idée d'un langage universel entre les hommes : la chair des hommes serait la même malgré les variations cultu-



Comment dès lors trouver, sinon; retrouver le goût de sa chair sans nous déposséder entièrement, sinon en vivant des expériences extrêmes qui nous mettent hors de nous-mêmes ? L'inédit et l'inexprimé de notre chair trouvent dans la performance le mode de son expressivité pour autant que l'expérience soit suffisamment bouleversante comme dans le risque mortel, l'addiction ou le changement d'identité. Se dégenrer sans déroger à soi-même, se démoder sans s'exclure, se démarquer sans se stigmatiser, se déjuger sans se trahir... toute la difficulté d'exister par soi avec les autres se trouve dans ces expériences qui nous poussent à franchir la limite du connu tout en nous laissant la possibilité d'une réélaboration de soi. Ce que l'autre désire pour moi est-ce toujours quelque chose de moi dont l'ignorance pourrait être fatale pour la connaissance de ce que je suis ?

L'illusion d'atteindre ce qui serait le degré zéro de notre être, notre vérité, est forte dans cette débauche d'énergie pour le développement personnel : à la recherche de son vrai moi, en se débarrassant des faux-self, chacun(e) espère revenir dans son enfance, goûter à nouveau aux parfums de sa langue et éprouver l'amer-

relles, les normes sociales et les habitus incorporés. Or sans enfermer chaque chair dans ce qui serait une incommunicabilité, si le corps d'autrui, comme le mien, est singulier et hors de moi, l'empathie, la sympathie et l'émotion partagée sont de bons moyens d'interagir pour s'apprécier, se goûter l'un l'autre, et trouver l'autre à son goût ou au contraire trouver combien il nous dégoûte. Ces revers des autres sont autant d'envers de nous-mêmes qui nous retournent sans toujours parvenir à nous aider à distinguer ce qui provient des autres de ce qui revient des fantômes de notre chair. Cette chair fantomatique est habitée de ses détails et autres fragments de notre mémoire morcelée par le temps et l'espace qui passent entre nous et les autres. Je les vois revenir dans mes rêves et par la plume associant les mots aux maux retrouvés sans jamais être certain de les reconstituer tels qu'ils étaient et surtout à travers ce que je suis devenu. Le goût de la chair nous revient dans la bouche, sinon dans la tête, faute de toujours parvenir à en faire une dégustation pleine et entière, notre corps n'étant jamais entièrement à notre disposition.

LE G
DE SA
CHAIR

FRANCIS KOCHERT

DES MURS D'IMAGES

JOURNALISTE GRAND-REPORTER, FRANCIS KOCHERT EST VENU À LA PHOTOGRAPHIE POUR ILLUSTRER SES ARTICLES DU BOUT DU MONDE. LORS DE SES VOYAGES AU LONG COURS, IL A COMMENCÉ PARALLÈLEMENT À ENREGISTRER AVEC UNE PASSION D'ENTOMOLOGISTE DES IMAGES DE MURS DANS LES LIEUX DE CONFLIT, DE TENSION. IL EN A CONÇU LA MATIÈRE D'UN OUVRAGE, « PAROLES DE MURS » (HOËBEKE 2003), MAIS AUSSI D'UNE EXPOSITION AVEC DES PHOTOS PRISES À BERLIN, BAGDAD, GAZA, JÉRUSALEM, KINSHASA, LOS ANGELES, TÉHÉRAN... INLASSABLE ARPEUTEUR, FRANCIS NE CESSE, DEPUIS, DE POSER UN REGARD SINGULIER SUR NOTRE MONDE. IL ABORDE ÉGALEMENT LA PHOTOGRAPHIE COMME UN MATÉRIAU PICTURAL, UNE RÉFLEXION SUR LA COULEUR, L'ARCHITECTURE DES IMAGES, LEUR JUXTAPOSITION. DANS CET ESPRIT, IL PRÉSENTE EN QUARANTE PHOTOS UNE VISION TRÈS PERSONNELLE DE L'UNIVERSITÉ PAUL VERLAINE DE METZ, DONT IL FUT L'UN DES PREMIERS ÉTUDIANTS EN LETTRES MODERNES, IL Y A TOUT JUSTE QUARANTE ANS ! DU 4 OCTOBRE AU 18 DÉCEMBRE, DANS LE CADRE DE L'ANNIVERSAIRE DE L'UPV-M, FRANCIS KOCHERT PROPOSERA AU PUBLIC UNE EXPOSITION DE PHOTOS INTITULÉE « LIEUX INTIMES DE L'UNIVERSITÉ » À ESPACE BERNARD-MARIE KOLTÈS / THÉÂTRE DU SAULCY PUIS SUR LES DIFFÉRENTS CAMPUS (THONVILLE, MOSELLE-EST, BRIDOUX)



Toute l'actualité de votre région



Rejoignez nos
500 000 lecteurs

Le Républicain Lorrain

FRANCE JOURNAL

Votre rendez-vous
QUOTIDIEN



www.republicain-lorrain.fr