

L'éducation du goût, pourquoi pas ?

Je ne fais pas partie, malheureusement, des générations qui ont connu Freinet de son vivant, mais j'ai lu avec attention *L'Éducation du travail*. Plusieurs passages de ce livre font allusion à la nourriture et pas n'importe laquelle. Écoutez Freinet parler du pain dans le chapitre des « Rythmes disparus », p. 18 à 41. Voyez-le discréditer les fruits que nous trouvons trop souvent sur nos marchés dans « Dangers de dégénérescence », p. 25 à 28. Lisez-le prôner la tarte aux pommes préparée et cuite à la maison plutôt que celle achetée au supermarché du coin.

Végétarien, Freinet possédait sans doute un sens aiguisé du goût et ne devait pas se nourrir n'importe comment, ni avec n'importe quoi. Il devait avoir, face aux produits frelatés actuels, la mémoire gustative et le regret du fruit mûr à point que l'on cueille dans l'arbre, comme moi qui ai cueilli (volé même, par gourmandise !), étant enfant, le brugnion gorgé de soleil, juteux et goûteux à souhait dans le verger de mon grand-père.

Eh ! oui, la gastronomie — car c'est bien de cela qu'il s'agit — est bien trop importante pour être traitée par dessous les papilles par les éducateurs ! N'oublions pas qu'adultes et enfants, nous sommes confrontés trois ou quatre fois par jour à la dégustation de divers produits plus ou moins préparés qui procureront notre plaisir ou notre déplaisir de la table. Attention ! Nous parlons de déguster et non de se baffrer. Mieux vaut manger peu et bon que beaucoup et de surcroît mauvais.

Afin de porter un jugement sûr à propos de toute nourriture, il faut posséder une mémoire gustative solide et de bon acabit et pour cela, commencer, bien sûr, jeune.

« Être capable d'analyser ce qu'on mange, être capable d'en parler pour mieux en jouir et devenir ainsi, en décuplant ses plaisirs, de vrais rabelaisiens, heureux de manger, donc de vivre ! » Ce sont à peu près les propos que me tenait Christian Poslaniec avec qui je m'entretenais du sujet au dernier congrès, entre deux débats.

Voilà pourquoi, depuis quelques années, avec mes élèves, je me suis penché sur le problème du goût. Nous disposons d'un four à l'école et c'est la porte ouverte à toutes les expériences. Deux équipes de deux enfants chacune, au fil des semaines, se relaient pour réaliser des recettes. Nous avons peu « inventé », « tâtonné expérimentalement », pour des raisons financières, mais la fois où l'on avait oublié la recette des petits choux farcis au chocolat, Marlène présenta à la classe des petits choux nappés de chocolat fondu dans lequel s'étaient égarées quelques noisettes concassées grossièrement. On en garde encore un souvenir ému !

Chaque équipe cuisine pour la classe qui sert de jury. A 16 h 15, tout le monde goûte et chacun donne son impression, son analyse, propose des variantes avec beaucoup de sérieux. Tout a été abordé. Nous avons cuit notre pain, affiné nos propres fromages, concocté nos terrines de pâté de campagne, peaufiné nos tartes aux fruits, poché nos pâtes fraîches et bien d'autres choses encore. La classe a visité le lycée hôtelier de Paris. Une équipe s'est rendue au grand restaurant parisien « L'Aquitaine », pour observer les cuisinières au travail. Dame ! On prépare sérieusement la B.T. sur la cuisine et le métier de cuisinier ! Quand Juliette et ses camarades présentèrent l'exposé sur les fromages, le verbal n'a pas supplanté le gustatif ! Nous avons apprécié la pâte dure de l'emmental (sa saveur fruitée sans piquant), la pâte pressée non cuite du Cantal (sa saveur de noisette), la pâte molle du Chavignol — pas encore devenu crottin (sa saveur douce). Leur mémoire gustative fut frappée à tout jamais quand les enfants découvrirent le bouquet au parfum de terroir, la saveur fruitée d'un camembert fermier au lait cru moulu à la louche. Ils ne désiraient plus que celui-là et se sentaient l'âme à jouer au *freesbee* avec les autres, les plâtreux.

On va crier au scandale et haro sur l'œnophile. Et pourtant ! si on pouvait, ne serait-ce que leur faire humer le parfum de framboise de certains gamays de Touraine (un exemple parmi tant d'autres), tout serait en marche pour qu'ils ne s'abreuvent pas, plus tard, de bibines infâmes qui encomrent bien des présentoirs et masquent bien des palais, mais qu'ils dégustent vraiment les bons petits vins de notre pays et d'ailleurs.

Alors pourquoi ne pas étudier la question ? Aiguisons nos sens gustatifs comme on aigüise son Opinel avant de trancher un morceau de saucisson séché dans la cendre et fait maison (celui d'Anto Alquier — la bonne dame de *Créations* — vaut le détour, je vous l'affirme).

Puisqu'il faut toujours des livres pour sécuriser certains, voici une liste :

La cuisine facile en français facile de R. Lichet, chez Hachette (un livre bien à la portée des enfants).

Le goût du vin, Emile Peynaud, Dunod. La bible dans ce domaine, et il n'évoque pas seulement le vin.

La cuisine de Denis, Laffont. Un livre qui n'impose rien et permet toutes les libertés de création.

Lettre aux gastronomes, aux gourmets et aux goinfres sur leur manière d'être à table et dans l'intimité, James de Coquet, J.-C. Simoën. Un morceau d'humour à dévorer à pleines dents.

Un festin en paroles, J.-F. Revel, J.-J. Pauvert. Histoire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours.

Consommateurs, ayez l'œil, Germaine Cosiva, Hachette. Un bon outil pour choisir ses produits.

Le nez du vin, Jean Lenoir. Livre-objet expliquant les phénomènes de dégustation avec 54 flacons contenant 54 parfums que l'on rencontre souvent dans les vins (évidemment très onéreux).

Mais avant tout, pratiquons ces arts que sont la dégustation, la cuisine. Pratiquons sans cesse, toujours et encore !

Henri-Noël LAGRANDEUR
7 allée Pierre Fresnay
94400 Vitry-sur-Seine

P.S. — Si quelques camarades ont pratiqué des expériences dans ce sens, seuls ou avec des enfants, des adultes, je serais très intéressé de lire leurs comptes rendus et qui sait, si une commission se créait ?

A lire dans le bimensuel *Collectivités-Express* un intéressant article rendant compte du premier Salon de la restauration rapide : « Quel avenir pour le repas éclair ? ». On y apprend notamment que les jeunes de seize à trente ans constituent 85 % du public de la restauration rapide. Et l'article, après avoir analysé objectivement les divers aspects de ce nouveau phénomène social, conclut par des propos qui nous concernent fort car ce système tend à intéresser certains responsables de collectivités :

« On sait les difficultés qu'il faut surmonter pour tenter de mettre sur pied un système cohérent d'éducation nutritionnelle, les efforts que diététiciens et enseignants doivent consentir avec de maigres appuis officiels pour prémunir les enfants et les adolescents contre une alimentation déséquilibrée : que deviendront les quelques acquis constatés devant l'offensive des pains fabriqués à l'américaine avec des farines américaines... et du sucre, les steacks hachés à 15 et 20 % de lipides, les sauces mayonnaises, les boissons sucrées, les beignets, les croissants sucrés et gorgés de graisse ?

Les tenants du fast-food parlent volontiers de repas « complets ». Encore conviendrait-il de préciser en quoi ils sont complets : la sensation née d'un estomac rempli n'a jamais fait la preuve de la satisfaction des besoins nutritionnels de l'organisme. »

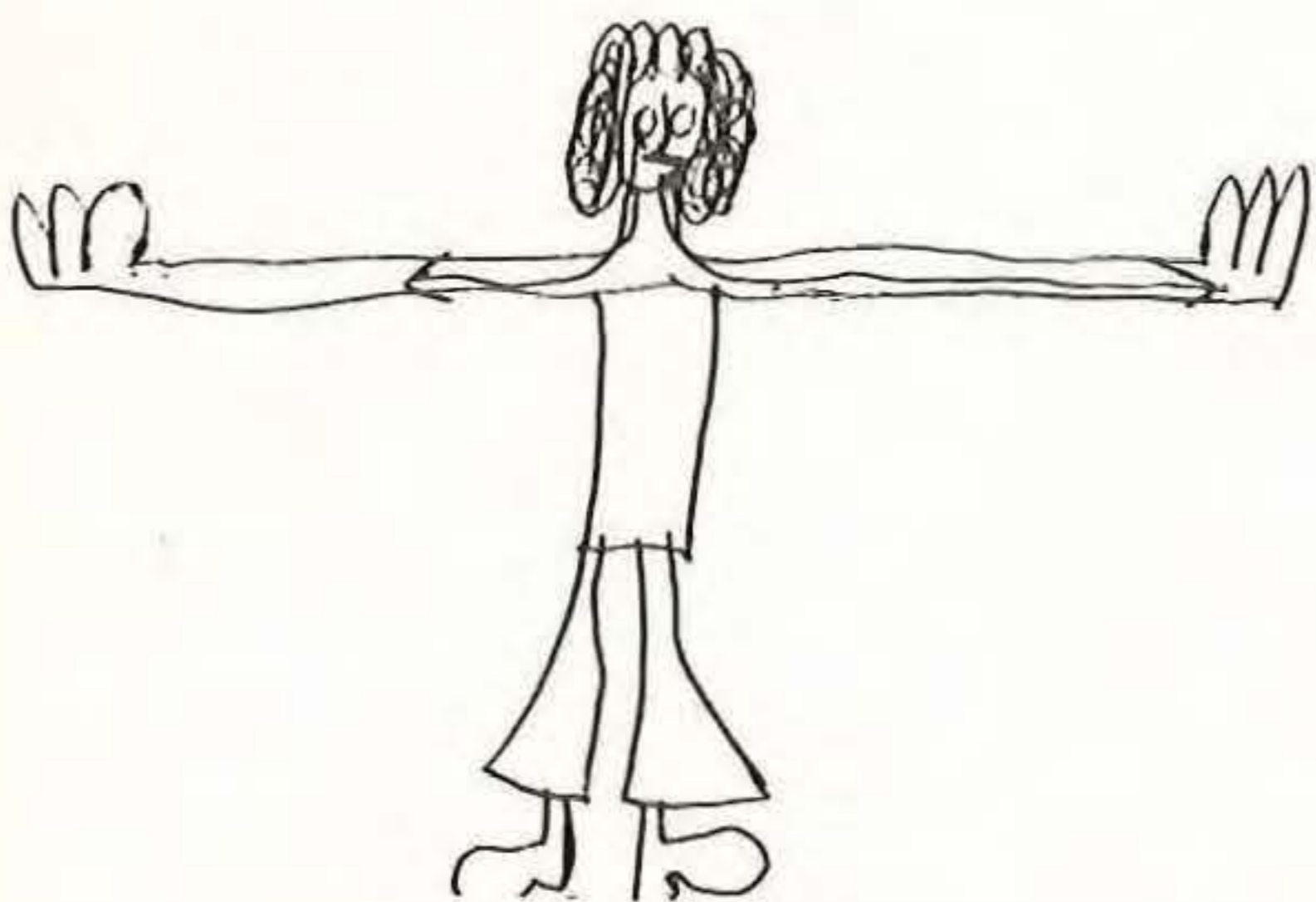
Collectivités-Express
55 rue Etienne Marcel, 75002 Paris
Bimensuel - n° 599 du 13 avril 1982

Guy CHAMPAGNE

on voit en travers
sans bouger la yeux



à la main droite j'y vois
jusqu'à coude et à la main gauche
j'y vois jusqu'à la main.



vue d'en haut.

