

LE GOÛT



SFPE-AT

JOURNÉES DE PRINTEMPS 2018

LE GOÛT

FERME DE BRESSIEUX  
297, route de la Ferme 73000 BASSENS  
(près de Chambéry)

Afin de donner libre cours à toute la polysémie du terme, le titre retenu, volontairement laconique, vise à ouvrir et couvrir un champ très large autorisant le développement d'un vaste échange transdisciplinaire.

Le goût décrit d'abord une sensation de base, la gustation qui, en liaison fonctionnelle avec l'olfaction, mobilise des supports physiologiques et neurologiques porteurs de désordres potentiels (agueusies, hypogueusies, hypergueusies, dysgueusies) dépendants d'une atteinte neurologique, de médications ou traitements et de l'âge.

Des hallucinations, souvent combinées à d'autres affluences psychosensorielles plus fréquentes, peuvent s'y implanter en symptômes inconstants et fugaces.

De façon plus périphérique, des altérations du goût interviennent dans les troubles des conduites alimentaires telles que l'anorexie, la boulimie ainsi que lors de certaines addictions.

Dans son sens élargi, le goût, sous sa forme négative traduite en « perte de goût » ou même dégoût, affecte également d'autres types de manifestations à tendances dépressives ou concerne les registres plus larges de l'engagement scolaire, professionnel, familial ou social avec tous les dangers de déstabilisation ou désinsertion qu'ils impliquent. La forme la plus radicale et la plus grave de cette dégradation est fournie par le syndrome mélancolique où le dégoût de la vie (*tædium vitæ*) s'étend à l'ensemble des phénomènes de l'existence et de l'insertion dans la vie.

Dans de multiples langues, le même vocable désigne aussi une faculté de discernement et de jugement esthétiques aux extensions et domaines d'applications et d'implications multiples. En la matière, le bon goût pourra dériver vers des convenances mièvres, des académismes stériles purement conservateurs sous couvert d'un respect de la tradition. La surcharge expressive, comme dans l'art pompier ou le kitsch, finira par dégénérer en goût douteux ou franchement mauvais goût jusqu'à écœurement.

Par extension supplémentaire, le goût se rapproche enfin d'une palette d'inclinations psychologiques qui va de la moindre marotte anodine à la plus intense des passions. Non seulement beaucoup de spécialistes auront ainsi la possibilité d'y accorder certaines des préoccupations de leur discipline de formation et d'exercice, mais ils pourront aussi confronter leurs approches sur un mode interdisciplinaire, rapprocher et croiser leurs perspectives à partir d'un point de départ thématique commun.

# SOMMAIRE

**VENDREDI 25 MAI 8 h 30**

8 h 30 — ACCUEIL AVANT GOÛT, SALLE TERRAILLET

9 h - 12 h 30 — AVANT-GOÛT : CÔTÉ CUISINE

- Pascal Bouvier** p. 8  
*Substance et mise en scène du goût : cuisiner et recevoir selon Pierre Bourdieu*
- Sylvie Cassayre** p. 9  
*Les mots du goût et le goût du temps*
- Martine Marsat** p. 10  
*La soupe et le potage. Des mets goûteux pour une théâtralité sociale*
- Marie-Pierre Burtin** p. 11  
*Le grand déplacement du paradis : du goût au dégoût des épices dans la cuisine en France*
- Annie Barthélémy** p. 12  
*Le dressage à l'assiette : une esthétique gourmande*
- Jean-Michel Hétru** p. 13  
*Les dessous croustillants de la photo culinaire*

EXHAUSTEUR DE GOÛT : PASCAL BOUVIER

**PAUSE DÉJEUNER SUR LE POUCE**

13 h 30 - 14 h — ACCUEIL PLÉNIER, SALLE BOLLIET

14 h - 15 h 30 — MISE EN BOUCHE, SALLE BOLLIET

**Silke Schauder**, présidente de la SFPE-AT, **Dominique Lagorgette**, directrice du laboratoire LLSETI de l'université Savoie-Mont-Blanc, **Jean-Marie Barthélémy**, président de la SIPPS et organisateur du colloque

- Youssef Mourtada**, p. 14  
*Le goût de la SFPE-AT*
- Youssef Mourtada** p. 15  
*Le goût et l'être*

15 h 30 - 17 h 30 — RACINES ET BOURGEONS DU GOÛT, SALLE BOLLIET

- Georges Bloess** p. 16  
*Le goût : sa naissance, sa mort, son imperceptible renaissance*
- Béatrice Constantin-Mora** p. 17  
*Le goût de l'a-mère*
- Senja Stirn** p. 18  
*La synesthésie et le traitement sensoriel transmodal en tant que « marqueurs psychiques » ; leur utilisation dans l'évaluation et la réhabilitation neuropsychologiques*

EXHAUSTEUR DE GOÛT : JEAN-PIERRE MARTINEAU

**PAUSE CAFÉ**

18 h - 19 h 30 — PARTICIPATION AUX ATELIERS DU GOÛT, SALLE BOLLIET

ou

18 h - 19 h 30 — CONSEIL D'ADMINISTRATION DE LA SFPE-AT, SALLE TERRAILLET

**8 h 30 SAMEDI 26 MAI**

8 h 30 — ACCUEIL, SALLE BOLLIET

9 h - 10 h 30 — DES GOÛTS ET DES COULEURS, SALLE BOLLIET

**Jean-Pierre Martineau** p. 19  
*De (s) goûts et des couleurs sur table(au)*

**Olivier Saint-Pierre** p. 20  
*Bon et mauvais. Étude autour de La Raie de Chardin*

**Gilles Perriot,** p. 21  
*Goût et dégoût de l'image... photographique*

EXHAUSTEUR DE GOÛT : GÉRARD BOUTÉ

PAUSE CAFÉ

11 h - 12 h — DES GOÛTS ET DES COULEURS... (SUITE), SALLE BOLLIET

**François Granier** p. 22  
*La construction du goût, exemple des « Singuliers », enjeux pour l'art-thérapie*

**Silvano Secco** p. 23  
*Le goût et le parfum dans l'expérience avec l'ITP*

EXHAUSTEUSE DE GOÛT : BÉATRICE CHEMAMA-STEINER

BUFFET GOURMAND ANIMÉ : LA PALETTE DES GOÛTS

14 h -16 h 30 — PRENDRE, DONNER, REDONNER GOÛT, SALLE BOLLIET

**Jocelyne Vaysse** p. 24  
*Un goût boulimique pour des plats esthétiques*

**Daphné Le Sergent** p. 25  
*L'arabesque du goût*

**Jean-Pierre Royol** p. 26  
*Peint d'épices. Quand la vie vaut le goût d'être vécue*

**Brigitte Ballandras** p. 27  
*Accompagner par la dégustation des personnes en surcharge pondérale sur fond de désordre des conduites alimentaires*

**Ivana Zanetti** p. 28  
*Le goût dans la restructuration de l'image de soi à l'aide de la technique ITP*

EXHAUSTEUSE DE GOÛT : GHISLAINE REILLANNE

PAUSE CAFÉ : LE DÔME DU GOÛTER

17 h -18 h 30 — PRENDRE, DONNER, REDONNER GOÛT (SUITE), SALLE BOLLIET

**Lony Schiltz** p. 29  
*Le trouble d'amertume post-traumatique ou la perte du goût de vivre*

**François Schneider** p. 30  
*Accompagner le goût entre addiction et appétence*

**Serge Ducretet** p. 31  
*Le goût du risque : de la conduite ordalique à l'expression picturale*

**Tanja Verlinden** p. 32  
*La saveur de nos souvenirs*

EXHAUSTEUR DE GOÛT : FRANÇOIS GRANIER

20 h - 22 h 30 LE GOÛT DU LARGE : DÎNER-CROISIÈRE SUR LE LAC DU BOURGET

## **DIMANCHE 27 MAI**

8 h 30 : ACCUEIL

9 h - 11 h — ALTÉRATIONS ET PERTES DU GOÛT, SALLE BOLLIET

- Guy Cornillac** p. 33  
*De la fadeur*
- Berlende Lamblin** p. 34  
*Giacometti ou « l'invisible du goût »*
- Sophie De Preester** p. 35  
*Goût, odorat et obésité : le corps en acte*
- Ghalia Khadhar** p. 36  
*À propos d'un atelier culinaire art-thérapeutique  
auprès de patients atteints par la maladie d'Alzheimer*

EXHAUSTEUR DE GOÛT : JEAN-PIERRE ROYOL

## **PAUSE CAFÉ**

11h30-12h30 CONCLUSION : APRÈS-GOÛT, Salle BOLLIET

BILAN DES ATELIERS

- Géraldine Canet et Tanja Verlinden** p. 37  
*Haïkus du goût : atelier expérimental en arts-plastiques*
- Senja Stirn** p. 38  
*Atelier synesthésique : bouchées perceptives*

**DISCOURS DE CLÔTURE DES JOURNÉES : SILKE SCHAUDER**

## **FIL ROUGE**

LES ATELIERS DU GOÛT, SALLE BOLLIET

**LE SALON DU GOÛT, ESPACE THIEPPAZ**

- Serge Ducrettet** p. 39  
*Le risque du goût, peintures*
- Mia Loret-Jarry** p. 40  
*Le goût de vivre, triptyque*
- François Schneider** p. 40  
*Entre addiction et appétences, peintures*

## **LECTURES GOURMANDES**

ESPACE DOCUMENTAIRE ET LIBRAIRIE

## **SUBSTANCE ET MISE EN SCÈNE DU GOÛT : CUISINER ET RECEVOIR SELON PIERRE BOURDIEU**

**D**ans la *Critique de la faculté de juger* Kant fonde une tradition en distinguant le beau et l'agréable. Le jugement de goût renvoie à une satisfaction désintéressée dans la contemplation de l'œuvre d'art, alors que le goût qui nous porte vers l'agréable est à comprendre comme un intérêt sensible moins noble. Cette volonté de découvrir les fondements du jugement réfléchissant se construit dans une conception de la nature qui offre une profusion de beauté, qui n'ignore pas la force de la société mais qui ne la place pas comme un centre explicatif. C'est avec les analyses de Pierre Bourdieu que les actes de manger et de boire deviennent des objets d'étude et aussi des actes symboliques et signifiants. Notre étude de *La Distinction* tentera de montrer que c'est une véritable phénoménologie du quotidien qui s'expose à travers cet ouvrage essentiel à la compréhension de notre présent.



## LES MOTS DU GOÛT ET LE GOÛT DU TEMPS

**L**a sensation du goût est souvent explorée dans la littérature, avec des perspectives qui peuvent être historiques, sociologiques, poétiques, romanesques... Pour le lecteur, c'est avant tout un bonheur de gourmand/gourmet que de découvrir le texte d'un écrivain « goûtu », un auteur chez qui les mots du goût trahissent d'abord un plaisir de langue qu'il donne à partager. Les analogies sont nombreuses entre littérature et gastronomie, construisant de nombreux réseaux sémantiques. Si dans la bouche se déplie le goût des aliments, s'y forgent aussi les mots : des mots fades, épicés ou piquants, des mots amers, acides, mielleux ou fielleux. De la bouche aux mots, on est dans le même lieu, un lieu intime, un lieu de passage entre l'extérieur et l'intérieur, un lieu où l'on mâche ses mots. Les pistes sont alors multiples pour explorer les liens entre les mots du goût et l'imaginaire d'un écrivain. Dans les textes que nous avons choisis (Gide, Colette, Camus, Giono, Duras, Proust) se dessine en particulier un rapport au temps qui est lié au caractère très éphémère de la sensation gustative, à son instantanéité. Comment dire ce qui disparaît ? Comment l'écrire pour le retenir ?

**Martine Marsat**  
docteure en sciences de l'éducation  
de l'université Lumière - Lyon 2  
chargée de cours à l'IUT de Grenoble-Alpes

## **LA SOUPE ET LE POTAGE, DES METS GOÛTEUX POUR UNE THÉÂTRALITÉ SOCIALE**

**L**es gens d'origines diverses aiment à se retrouver pour partager de manière intellectuelle et culturelle leur inclination pour l'esprit de goût. La soupe ne fait pas partie de l'habitus cultivé contrairement au potage, mais tous deux sont toujours présents car ils s'inscrivent dans l'histoire des représentations littéraires, artistiques et sociales.

Au fil des siècles, ils agrémentent les menus, mais par leurs clivages, ils affirment un statut social. La question est de comprendre de quelle manière s'est développé le goût pour la soupe ou le potage ?

Pour ouvrir l'appétit, dans cette communication, je présenterai de fameuses soupes et potages littéraires agrémentés entre deux services, de considérations sur l'esprit de goût. J'aborderai la convergence entre littérature et nourriture en montrant l'évolution du motif de la soupe et du potage dans leurs aspects poétiques, narratifs et métaphoriques où le goût de nécessité a fait place à la théâtralité sociale.

**LE GRAND DÉPLACEMENT DU PARADIS :  
DU GOÛT AU DEGOÛT DES ÉPICES  
DANS LA CUISINE EN FRANCE**

**L**e goût pour les épices au moyen âge pourrait s'expliquer par l'imaginaire qui entoure ces précieuses substances venues d'un Orient édénique, lieu de chaleur et de lumière, ailleurs fabuleux d'où procèdent tout pouvoir et tout sacré : vers lui se tournent les rêves de rédemption de l'homme médiéval en occident, hanté par la conscience de sa mortalité, de sa nature déchue, laide et misérable. Nourritures quasi surnaturelles, à la fois mystiques et sensuelles, les épices vivifient, transfigurent la pauvre corporéité humaine, président à l'exaltation heureuse de l'esprit et des sens : promesses d'opulence, de jouissance et d'immortalité – avant-goût de paradis.

Mais voilà que dans la France du XVII<sup>e</sup>, les épices du Levant deviennent des poisons. Les plats épicés des étrangers sont maintenant immangeables ! Une cuisine qui, désormais, se déclare française, abandonne la plupart des épices orientales, et mesure drastiquement l'usage de celles qu'elle conserve. Corollaire : le goût du produit frais, et consommé « au naturel ». Cette révolution du goût, exception française, suppose l'existence d'un imaginaire nouveau, très *françois*, qui se développe sous l'influence du pouvoir royal : le paradis, vraiment terrestre cette fois, c'est le Jardin de France, le Royaume pacifié, agrandi, policé, fertilisé par son monarque. Jardin verdoyant, frais, dans lequel la nature, cultivée et perfectionnée par l'homme, ne laisserait à ce dernier, semble-t-il, plus rien à désirer...qu'elle-même.

## **LE DRESSAGE À L'ASSIETTE : UNE ESTHÉTIQUE GOURMANDE ?**

**E**n restauration, le dressage à l'assiette se substitue de plus en plus au service à la table du plat odorant à partager, la présentation artistique des assiettes devient ainsi un incontournable du métier de chef cuisinier. L'analyse de ces tendances au prisme du goût montre que le dressage à l'assiette propose une nouvelle harmonie des sens en particulier de la vue et du goût. On peut faire l'hypothèse que se développe ainsi une véritable esthétique gourmande même si celle-ci entre parfois en tension avec la recherche d'une belle assiette qui flatte l'œil. Le dressage à l'assiette invite en effet à une dégustation plus affinée des saveurs gourmandes et contribue à la réévaluation du goût, jugé souvent plus grossier que la vue dans la hiérarchie traditionnelle des sens.

## **LES DESSOUS CROUSTILLANTS DE LA PHOTO CULINAIRE**

**L**e succès des revues et ouvrages culinaires incitent à inscrire la photo culinaire dans le prolongement du dressage à l'assiette. Certes, elle lui emprunte des pratiques et des usages. Mais qu'en est-il du mets pour le spectateur ? Il n'est pas présent à lui mais représenté. Il n'y a pas de rapport entre le regard du spectateur et la dégustation. Il n'y a pas de conjonction des sens.

La photo culinaire ne fonctionne donc pas comme si le spectateur était servi et s'apprêtait à déguster. Elle se situe hors du moment privilégié lié au repas. Elle s'inscrit dans un autre cérémonial que celui du repas : celui de la communication et de la publicité. Elle peut même être intrusive. Sa cuisine technique offre un rendu qui génère un sentiment, une émotion, un réflexe, une envie par le seul regard : l'effet visuel s'émancipant de la sublimation du goût comme le montrera l'étude du processus de production d'une de ces photos.

## LE GOÛT DE LA SFPE-AT

**A**u *Mercur*e de France il y a une collection qui décline le goût des choses à travers une double entrée, l'une géographique par ville, région ou pays et l'autre thématique avec des rubriques aussi variées mais qui en réalité dessinent la géographie d'un corps, du sexe à l'amitié, de l'argent au pouvoir. L'ensemble de cette collection aborde le goût des choses à travers des textes littéraires, ce qui n'est pas étonnant puisque seul le symbolique avec sa dimension de sens peut donner forme à ce qui est informe : le réel des choses.

Je propose ainsi une communication originale intitulée « Le goût de la SFPE-AT », en dehors du *Mercur*e de France bien sûr, mais c'est dommage puisque les textes littéraires et poétiques ne manquent pas à nos journées pour raconter cette étrange société médicale où l'accent est mis sur l'expression comme solution plastique voire artistique à l'impasse d'un symptôme jamais réductible à une psychopathologie ni à une nosographie psychiatrique. Fort de vingt-quatre ans de participation aux travaux de la SFPE-AT, je tenterai de broser le goût de cette société pas comme les autres, de cette société de l'autre, avec ses doutes, ses fractures, ses tensions, bref ce qui fait que l'humanité est la saveur de son savoir.

## LE GOÛT ET L'ÊTRE

**I**l ne suffit pas de naître pour être ni de mourir pour disparaître. Voilà ce qui nous introduit par excellence à cette simple mais massive question de l'être. La lisibilité de cette densité ne résulte en premier lieu ni d'une entreprise réflexive chère à la philosophie ni de l'intelligibilité d'un a priori mais paradoxalement d'une donnée sensible, la capacité de goûter. Le goût et seulement lui est ce qui définit l'existence et nous ouvre à la question de l'être. Ce qui nous conduit à dire qu'au delà du sens de l'être, l'être est un sens, l'évidence d'y goûter, l'évidence de l'autre. Seul ce jeu de langue du corps au livre nous engage et nous élève à la dignité d'un langage, à la dimension d'un sens, à la dimension de notre être en nous réalisant autre. Ainsi se présente le sens de ce travail.

## LE GOÛT : SA NAISSANCE, SA MORT, SON IMPERCEPTIBLE RENAISSANCE

Le « goût » nous renvoie aux conditions historiques de son émergence (l'émancipation de l'art envers l'Eglise et son accès à un public large et cultivé) et à lui conférer un statut philosophique sous forme d'une nouvelle discipline : l'esthétique. Cette dernière s'articule autour de deux sommets critiques : celui qui s'inscrit dans la *Critique du Jugement Esthétique* de Kant (1790), libérant ce jugement de la double tutelle de la science et de la morale pour le fonder sur la seule « contemplation désintéressée » ; la pensée de Nietzsche marque le second sommet critique (vers 1880), contestant violemment l'hypothèse d'un « désintéret » et désignant ainsi l'instinct comme l'impensé de l'esthétique philosophique.

C'était, en même temps, annoncer la ruine d'une « pensée du goût ». L'art se voyait libéré de l'idéal du Beau ; l'expression se fondait désormais sur la seule pulsion. Celle-ci peut ainsi donner libre cours à ses formes négatives, jusqu'à l'aphasie (Hofmannsthal, 1902) ou la nausée (Sartre, 1938), auxquelles de nombreux artistes récents donnent une traduction visuelle (F. Bacon, J. Rustin).

Schiller (*Éducation Esthétique*, 1795), qui ne fut guère entendu, ne nous invitait-il pas, plutôt qu'à juger, à jouer de nos pulsions ?



## LE GOÛT DE L'A-MÈRE

Pour l'enfant, le goût de la mère, ou son substitut, est précurseur de la relation à soi et aux autres. Malgré des notes parfois salées, certains garderont le souvenir d'une relation aux douces saveurs sucrées. Il en sera d'autres, empreintes de saveurs a-mères, au goût de terre. Ce petit a privatif est parfois cause de la tristesse et de la déception, d'un paradis perdu ou d'un rendez-vous manqué.

En tant qu'art-thérapeute, l'accompagnement de ces personnes nous invite à la prudence et à la patience, à travailler sur le contenant le temps nécessaire avant de rendre figurables des contenus inconscients. Au cours de cet exposé, nous porterons notre attention sur le « care » winnicottien, le « prendre soin » du thérapeute vis-à-vis de son patient en situation de grande vulnérabilité, de son ajustement à ses besoins et en particulier à celui de sécurité intérieure.

Ainsi, pourrions-nous dire que, de ce positionnement, « l'a-mère » tendra à se transformer en « amer », désignant désormais « un point de repère fixe et identifiable sans ambiguïté » utilisé pour naviguer en mer ?

**LA SYNESTHÉSIE ET LE TRAITEMENT  
SENSORIEL TRANSMODAL EN TANT QUE  
« MARQUEURS PSYCHIQUES » ; LEUR UTILISATION  
DANS L'ÉVALUATION ET LA RÉHABILITATION  
NEUROPSYCHOLOGIQUES**

**L**e développement du traitement de l'information perceptive chez le très jeune enfant débute par un traitement sensoriel multimodal et les capacités innées du mimétisme. Il est aussi à la base du développement des concepts, donc du langage et ainsi, de la pensée. Il persiste chez l'adulte pour certaines tâches, quel que soit l'âge et quelle que soit la culture (exemple de la tâche Kiki Boubou). La littérature reporte aussi la défaillance chez certains sujets, comme les autistes.

La sensorialité reste ce qui nous permet la compréhension du monde qui nous entoure et de notre propre monde interne. Elle est particulièrement touchée dans le vieillissement, certaines pathologies psychiatriques et dégénératives, et constitue de par son appauvrissement ou sa majoration un « marqueur psychique » préalable à la décompensation annoncée, l'effondrement psychique et cognitif à venir. Et pourtant, aucune évaluation sensorielle n'existe de nos jours dans les bilans neuropsychologiques ou psychopathologiques.

La synesthésie est une des modalités de traitement transmodal, où un type sensoriel est traduit en un autre (par exemple, les chiffres vus en couleur) et permet une économie psychique considérable.

La connaissance de ces aspects (traitement transmodal, synesthésie, sensorialité en tant que « marqueur psychique », la couleur des odeurs, la voix du goût, réactivation de la mémoire...) pourrait ouvrir la voie à l'évaluation des aspects sensoriels et la création d'ateliers à médiation sensorielle à travers l'art.

## DE (S) GOÛTS ET DES COULEURS SUR TABLE(AU)

« **S**apientia : nul pouvoir, un peu de savoir, un peu de sagesse, et le plus de saveur possible. » Cette déclaration de la Leçon inaugurale de Roland Barthes au Collège de France (1977) est la marque d'un homme de goût qui savait accommoder les plaisirs de la table : celle de son travail d'écriture et de pictographie, celle de son séminaire et des repas en bonne compagnie. Plaisirs de bouche – parole, flaveur, baiser – mis en scène (entre Cène et Obscène) au bord de l'abîme, de ce point de basculement du goût au dégoût. On sait bien qu'ils ne se discutent pas et pourtant on ne parle que de ça, ils font les délices de la conversation pour autant qu'une table ou un tableau nous invitent à nous asseoir, à interrompre notre marche ou notre marché afin de savourer et de partager du bout des lèvres ou à pleine gorge, sur la langue et en plein palais. Barthes nous entraîne de « la lecture de Brillat-Savarin » à la peinture (cet art entre cuisine et écriture) d'Arcimboldo et de Réquichot, vers ce bord figuré dans toute nature morte, où les objets de plaisir risquent de verser dans les abîmes de jouissance. Par défaut d'art (composer, se tenir, échanger) de table on bascule du *Festin de Babette* (Axel, 1987) à *La grande bouffe* (Ferreri, 1973), du *Déjeuner sur l'herbe* (Manet, 1863) aux spasmes de dégorgement du *Personnage au-dessus d'un lavabo* (Bacon, 1976).

## **BON ET MAUVAIS ÉTUDE AUTOUR DE LA RAIE DE CHARDIN**

**L**a raie est tranchée. À droite les bons objets de service. À gauche, les mauvais objets : l'animal, la coupure de la chair, le chat hérissé, les poissons défaits, la raie pendue au mur, déchirée, sacrifiée. Coulores d'organes, colle poisseuse, le chat en attaque. La raie vomit ses organes entraînant dans cette délimitation la perte de l'harmonie de l'art, du goût, du siècle des Lumières. À gauche du tableau une nature très morte, le mauvais goût dans la bouche, à droite des ustensiles de cuisine, le bon goût de la dégustation en désir ou souvenir.

Est mauvais, par principe tout ce qui est morceau ; seul l'intègre, le complet est bon. Ce tableau nous met dans une position schizoïde. La beauté de ce tableau nous ramène au bon objet qui comporte en lui une pression d'amour et de haine. Il nous ramène instinctivement au mouvement problématique persistant de notre être-là au monde, soit le double mouvement inverse de l'organe interne à la surface présentable. Ce mouvement se répète indéfiniment alors qu'on souhaite que tout cela soit donné.

Suivant le tableau, son étude s'attachera à explorer ce qui fuit et se manifeste sous le coup des objets internes.

## DU GOÛT ET DU DEGOÛT POUR L'IMAGE... PHOTOGRAPHIQUE

**N**ous sommes tous amenés à nous confronter, dans le quotidien, aux images (surtout photographiques) qui ne cessent de nous interpeller intimement. Elles réussissent à nous séduire (c'est le but de la publicité !) mais aussi à nous provoquer, à nous heurter si elles ne nous laissent pas indifférents. Ainsi est le jeu de l'image qui peut nous apparaître bonne ou mauvaise dans un sens qui peut se révéler plus éthique qu'esthétique. Le rapport à la photographie, comme il a souvent été dit, dépend du rapport que l'on entretient, à notre corps défendant la plupart du temps, avec le réel (disons à ce propos que la photographie entraîne un *effet de réel* plus qu'elle ne prouve l'existence du réel). Nous ne nous permettons donc pas de porter un jugement de valeur sur les réactions que suscite la photographie. Nous constatons seulement qu'elle dévoile, qu'elle réveille en nous plus que des souvenirs, mais des réactions qui peuvent sembler inattendues, démesurées voire passionnelles. Cela n'exclut pas des réactions d'empathie, d'esthètes amateurs de belles images (le « goût exquis » des collectionneurs) mais, dans le cadre qui nous intéresse ici, nous avons surtout interrogé les réactions d'effroi, de refus, voire d'écœurement provoquées par des photographies. Pourquoi certaines photos induisent une fascination chez les uns et un sentiment de dégoût chez les autres, des refus pouvant aller jusqu'à la colère ? Question de morale individuelle ou culturelle, de connaissance ou d'ignorance du médium, de défenses propres ou familiales ? Ceci n'est pas sans interroger le thérapeute comme l'artiste ou le critique d'art. Sont particulièrement mis en cause certains genres comme la pornographie, le reportage de guerre ou social, mais aussi une grande part de la photographie contemporaine. En réalité toute image susceptible de réveiller une douleur ! Il n'existe pas de réponse universelle à cette question. Le rapport que l'on a avec la photographie est un rapport essentiellement intime, personnel et c'est sans doute pour cela qu'elle nous retient et rencontre son succès actuel.

**LA CONSTRUCTION DU GOÛT,  
EXEMPLE DES « SINGULIERS »,  
ENJEUX POUR L'ART-THERAPIE**

**L**e goût dans le domaine de l'art ne relève pas que du facteur personnel, mais s'y révèle une véritable construction, aux différentes époques. L'exemple actuel, proche de notre champ, est celui de l'Art Brut et des « Singuliers » ou « Outsiders ».

L'analyse de deux revues spécialisées, *Raw Vision* et *Artension*, en témoigne. Et correspond exactement au processus de l'« *artification* » décrit par la sociologue N. Heinich. On peut suivre les étapes de cette construction, mais elle suppose une professionnalisation et des compétences sociales qui font la différence avec l'art-thérapie. Les véritables amateurs ne s'y trompent pas pour faire la part entre authenticité et imitation.

**LE GOÛT ET LE PARFUM DANS L'EXPÉRIENCE AVEC L'ITP  
(TECNICA IMMAGINATIVA DI ANALISI E  
RISTRUTTURAZIONE DEL PROFONDO)**

**N**otre propos sur le goût sera inséré dans la logique de l'imaginaire par le biais de l'expérience avec la thérapie imaginative ITP de Leopoldo Rigo ainsi qu'avec l'appui d'autres auteurs de référence tels que Gaston Bachelard, Gilbert Durand, Jean Burgos et, en littérature, Marcel Proust. Les recherches neuropsychologiques ont confirmé l'hypothèse que le goût est une sensation *multimodale* composée et que le passage des fibres nerveuses à travers les zones limbiques détermine l'activation parallèle des souvenirs émotionnels. Comme dans la technique de l'ITP, Proust utilisait, pour faire émerger les souvenirs, non seulement le goût mais aussi les autres canaux sensoriels (posture, toucher, vue, etc.). Un rapprochement peut s'établir entre Proust, qui parle d'un retour de la mémoire, et Bachelard qui décrit le *retentissement*. À partir du travail psychothérapeutique avec l'ITP nous illustrerons comment le goût intervient au sein d'imageries créées spontanément dans un parcours psychothérapeutique avec cette technique.

## UN GOÛT BOULIMIQUE POUR DES PLATS ESTHÉTIQUES

Ici, point de propos sur les crises de boulimie de M., 40 ans, puisqu'elles sont en voie de disparition au profit d'une évolution positive avec un goût prononcé pour le choix des formes et l'harmonie des couleurs des légumes et autres aliments, pour les variantes du découpage culinaire, pour leur agencement esthétique dans l'assiette dont le bord fonctionne tel un cadre de tableau ; ce qui introduit maîtrise et fierté concernant la prise des repas.

Une certaine recette de pot-au-feu, « savoureuse », aux conseils judicieux et prémonitoires au cours de la progression de la cuisine psychothérapeutique, fut associée à l'intérêt grandissant de M. pour la peinture impressionniste et contemporaine, cet accompagnement culturel l'ayant aidée à distancier l'enfermement initial dans la pathologie.

Notre communication proposera un éventail de menus et présentera des plats aux compositions diététiques et élaborées, goûteuses et artistiques, dont on discutera les dimensions créatives et sublimatoires ainsi que leurs incidences et limites au plan soignant.

*Un PowerPoint présentera une série des meilleures réalisations (avec l'accord de M.).*



## L'ARABESQUE DU GOÛT

**A** chaque dégustation de vin, je m'étonne de sentir monter en moi le dessin de cette expérience. Un vin de bourgogne se déploie par exemple en ligne sinueuse dans mon palais. C'est depuis cet étonnement que ma proposition cherche des éléments de réponse et des hypothèses de travail. Je proposerais de commencer par interroger la possibilité d'un dessin intérieur, pensé comme marque et empreinte mnémonique à l'égal de la notion de mémoire chez Platon. Événements vécus et expérience du réel laissent en effet en nous des empreintes qui m'apparaissent comme des « figures », un ensemble formel de lignes et de zones dont je cherche par une pratique de photographie-dessin à retrouver la sensation et la configuration. En dernier lieu, la notion schlegelienne d'arabesque – qui trouve origine dans les figures hybrides du grotesque – me permettrait de penser un dessin intérieur qui puisse lier ensemble deux objets hétérogènes et de nature radicalement opposée. L'arabesque qui apparaît suite à une dégustation de vin serait-elle la force de cohésion de sensations éparses venant faire image en moi et dessiner un souvenir ?

## **PEINT D'ÉPICES QUAND LA VIE VAUT LE GOÛT D'ÊTRE VÉCUE**

**J**e propose de revenir sur une rencontre ayant eu lieu dans le cadre d'un espace art-thérapeutique avec une patiente anorexique adressée par ses parents médécins découragés par l'échec d'une longue prise en charge de type comportementaliste.

Convaincu qu'une jeune fille perd le goût de la vie quand celle-ci n'est pas assez épicée, je lui propose de peindre avec des épices car, dans ma pratique d'art-thérapeute, j'essaie de prendre les choses de manière assez terre à terre surtout avec des patients qui souffrent d'une forme d'indigestion d'écoute de soi, de l'autre ou par l'autre.

Cette patiente retrouva le goût de vivre plus rapidement que je ne l'aurais pensé à l'issue d'un éclat de rire quand après avoir réhydraté les condiments et les avoir étalés sur un support composé de serviette jetables elle me lança le calembour suivant : « peint d'épices ! »

Le travail avec l'inconscient n'est pas comme on a tendance à le penser un travail d'intellectuel supposé plus cultivé que le patient et qui interpréterait à sa place. La psyché est avant tout zone érogène et le thérapeute est peut-être celui dont la vie est suffisamment pimentée pour transmettre dans le transfert pulsionnel ce qui manque à l'autre de piquant pour continuer à jouer y compris avec les mots.

**Brigitte Ballandras**  
psychologue clinicienne et psychothérapeute  
spécialisée en conduites alimentaires  
présidente de l'association *Affects et Aliments*  
membre de la FFAB (ex AFDAS-TCA)  
formée à l'institut de dégustation de Tours  
adhérente du GROS

## ACCOMPAGNER PAR LA DÉGUSTATION DES PERSONNES EN SURCHARGE PONDÉRALE SUR FOND DE DÉSORDRE DES CONDUITES ALIMENTAIRES

**D**ans le cadre de l'Association *Affects et Aliments*, nous proposons des groupes psychothérapeutiques sur la relation à la nourriture à des personnes en surcharge pondérale avec troubles des conduites alimentaires. Nous relaterons l'évolution d'un travail de groupe sur le goût avec des personnes hyperphagiques ayant une appétence pour le gras, le sucré et le salé associée à une compulsion alimentaire. Cet atelier permet aux participants de repérer leurs habitudes et sensations alimentaires, de mieux percevoir leurs préférences gustatives. À partir de cette sensorialité explorée par la dégustation, nous questionnerons ce qui guide nos choix alimentaires depuis le goût de l'aliment (propriétés organoleptiques) jusqu'à un goût pour l'aliment (disposition à l'accepter ou le rejeter). Ces partages gustatifs favorisent les rencontres et les révélations. Cette autorisation à « oser avoir faim », à se sentir restauré, à être gourmet est proposée à des personnes aux prises avec des répétitions addictives destructrices. Dans un groupe associatif, nous partageons aussi sur les manières de se nourrir et les choix dans les conduites nutritionnelles. C'est à ce prix que peut se construire une inscription sociale et économique en tant que citoyen et non objet de consommation au corps malmené.

## LE GOÛT DANS LA RESTRUCTURATION DE L'IMAGE DE SOI À L'AIDE DE LA TECHNIQUE ITP

**L**a sensorialité gustative est fondamentale à la survie psychique de l'homme par le biais de l'intériorisation du « bon » et du sens (de la saveur) de la vie, ainsi que pour l'établissement des limites du soi (goût et dégoût). Dans la technique imaginative psychothérapique (ITP), qui utilise les images produites en état de relaxation, la restructuration de l'image corporelle, base de l'image de soi, minée de carences et traumatismes, est fondamentale. L'expérience sensorielle gustative contribue à créer des cénesthésies positives, constitutives de l'image du corps, qui intègrent des expériences sensorielles agréables, dans un partage (transfert) où s'intériorise une « bonne » relation. Un contexte relationnel favorable est nécessaire où les différents sens et kinesthésies, antérieurs et contemporains du goût lui-même (l'olfaction, le toucher, le soutien, l'appui, le balancement) sont activés. La « réparation » d'expériences négatives, dues aux frustrations et à l'insuffisante syntonie relationnelle d'origines diverses, se réalise à l'aide de procédures spécifiques de type régressif/constructif (réalisations symboliques et régressions d'âge), qui amènent à vivre des expériences sensorielles variées, dont certaines gustatives (boire du lait donné par une « bonne » nourrice, boire et mordre un fruit mûr dans une oasis). Ces expériences à valeur « quasi réelle » sont efficaces dans l'émergence d'une « restructuration symbolique » réparatrice.

**Lony Schiltz**  
docteur en psychologie clinique, HdR  
professeur honoraire  
directrice du laboratoire  
de recherche en psychologie clinique  
hôpital Kirchberg, Luxembourg

## **LE TROUBLE D'AMERTUME POST-TRAUMATIQUE OU LA PERTE DU GOÛT DE VIVRE**

**L**e trouble d'amertume post-traumatique (PTED) a été proposé d'abord par Michael Linden (Linden, 2003), professeur de psychiatrie à la clinique Charité de Berlin, avant d'être repris par ses collègues et discuté dans de nombreuses publications internationales.

Le syndrome s'installe à la suite d'un événement traumatique qui ne met pas en danger la vie de la personne, mais qu'elle vit comme une injustice fondamentale, mettant en branle ses croyances et son système de valeurs. Par la suite, elle éprouve des sentiments de rancune, de jalousie, d'hostilité et d'impuissance. Sa joie de vivre est durablement atteinte.

Selon les cliniciens qui sont à l'origine du concept, la prise en charge la plus adaptée consiste dans une thérapie « basée sur la sagesse ».

Nos réflexions théoriques et nosologiques seront illustrées par la présentation de matériel clinique, issu de la prise en charge de chômeurs de longue durée par la psychothérapie à médiation artistique.

## ACCOMPAGNER LE GOÛT ENTRE ADDICTION ET APPÉTENCE...

« Je ne vois qu'infini par toutes les fenêtres »

Charles Baudelaire

« Miroirs, jamais personne encore /  
n'a su décrire ce qu'essentiellement vous êtes.  
Comme à travers d'intègres trous du crible, /  
vous remplissez les intervalles du temps »

Rainer Maria Rilke

**L**e peintre juxtapose en plusieurs couches un éventail de possibilités. À jouer notre carte sur la carte des territoires du goût, de l'esthétique et de l'histoire des sens, nous, médiums malléables, avons-nous encore le goût de chercher la vérité en peinture, en art et thérapie, en psychopathologie, de solliciter les formes expressives de son émergence ? Irons-nous jusqu'à perdre le goût et à le retrouver, dissimulé ou révélé selon notre faculté à sentir la vibrance d'une couleur ?

Le goût est probablement l'art de refléter l'ordre infini de la vie. Exercer ce goût (que ce soit en prenant en compte ou en évacuant la question du cadre) permet de nous abandonner aux étoiles en nous reliant à nous-mêmes par un mouvement du cœur — cet enthousiasme qui nous meut. Alors nous pouvons saisir à quoi nous sommes attachés et quelles qualités nous ont été transmises afin de percevoir nos capacités à nous émouvoir et nous recréer.

La sagesse d'une confiance envers le monde pourrait reconstituer un chemin vers l'exercice d'un goût partageable.

**Serge Ducrettet**  
psychologue clinicien  
docteur en psychopathologie  
et psychologie clinique  
psychothérapeute association Le Pélican

## **LE GOÛT DU RISQUE : DE LA CONDUITE ORDALIQUE À L'EXPRESSION PICTURALE**

**L**a conduite ordalique s'invite souvent dans le processus d'addiction. En témoigne Thomas, 24 ans, qui nous confie l'expérience de sa dernière sortie nocturne dans la nature au cours de laquelle, après avoir bu quelques breuvages fortement alcoolisés associés à plusieurs cachets d'amphétamines, il se retrouva sur une arête montagneuse à défier la gravité au son d'une musique rythmée. Et aussi Paul, 54 ans, jouant, dans son casino familial, une ultime partie de poker pour « se refaire » au moment où son niveau d'endettement frôle les 500 000 € ce qui le précipite inévitablement vers une « mort sociale ». Ou encore Sébastien nous avouant son goût prononcé à pousser toujours plus loin son dosage de cocaïne dans la seringue afin d'accéder aux sensations espérées, sa « roulette russe à piston » comme il la nomme.

Ce goût effréné d'un jeu combiné entre la mort et le hasard nous conduit à nous interroger sur les propositions psychothérapeutiques à adopter envers nos patients. Comment pourrions-nous rivaliser avec un tel goût du risque ? En commençant peut-être par changer de paradigme depuis la recherche de sensation brute jusqu'à celle d'une émotion plus élaborée par le biais de l'expression picturale et de l'éprouvé du beau. Nous verrons ainsi comment le discernement esthétique peut favoriser l'émancipation créatrice, tremplin vers une réciprocité, un sentiment de dépassement de soi exercés jusqu'à leur déploiement offert lors d'une exposition. Enfin, nous montrerons comment la capacité éprouvée de laisser une trace esthétique s'avère susceptible de restaurer une forme d'expérience du temps vécu.

**Tanja Verlinden**  
psychothérapeute, art-thérapeute plasticienne  
coresponsable pédagogique en arts-plastiques  
du master création artistique Paris-Descartes

## LA SAVEUR DE NOS SOUVENIRS

Lorsque nos papilles palpitent, que l'eau nous vient à la bouche et qu'ensuite une saveur attendue ou étrangère survient, c'est un monde qui s'ouvre ; celui de la sensation.

Il offre de petites portes qu'il convient d'ouvrir pour appréhender au mieux ce pays qui peut être celui de merveilles découvertes gustatives.

Mais quand l'une d'elles s'entrouvre vers le passé, proche ou lointain, c'est dès lors à un voyage au creux de nos mémoires auquel nous sommes conviés.

C'est là, dans cet espace incertain que nous retrouvons l'émotion des saveurs d'antan.

Et quand ce lieu s'enrobe d'images, s'étoffe, la main se libère ; elle peint.

Les mots résonnent alors d'odeurs et de couleurs.

Le langage s'émoustille et les langues se délient...



## DE LA FADEUR

**L**e goût : en résonance avec l'enseignement de quelques philosophes de l'Antiquité chinoise relatifs à l'art de se connaître soi-même — lequel repose, entre autres, sur une forme de « dépassionnement » traduit parfois par « fadeur ».

Le goût étant, parmi d'autres sens, à la racine de la jouissance ou du rejet, déclenche aisément des réactions de dépendance — qui sont une entrave au bien-être, et à la liberté qui y est associée.

Ces enseignements nous disent comment s'en dégager — afin de devenir acteur de son destin plutôt que patient devant ce dernier.

Ils touchent par ailleurs, sans le nommer, au rôle fondamental que joue la langue en nous dans la construction de représentations, détachées plus ou moins appréciablement de la réalité. Avec, pour résultat, les troubles de la psyché que nous connaissons.

## GIACOMETTI OU « L'INVISIBLE DU GOÛT »

« **S**i j'avais un conseil à donner à un jeune peintre, je lui dirais de commencer par copier une pomme<sup>1</sup> ». En effet, Giacometti peint sa première *Nature morte aux pommes* en 1915, il a 14 ans. Son œuvre sera émaillée de tableaux et crayons peints autour de ce motif. *Nature morte avec une pomme* 1937, *Natures mortes aux pommes* 1960, *Femme debout*, crayon de 1949 d'après l'Éve de Dürer, qui tient une pomme dans la main gauche, la main levée. Cette pomme à peine esquissée va nous interroger. La pomme, fruit originel de l'entrée du sujet dans la parole, fruit tentateur, pomme d'or du jardin des Hespérides, évoque le goût, sens lié à l'odorat et au toucher. La grisaille des œuvres peintes de Giacometti à partir de 1933, année de la mort prématurée de son père suivie de celle de sa sœur quelques années plus tard ne se départira plus de ses créations ultérieures. Sa sculpture *L'objet invisible* de 1934, dans laquelle Giacometti soustrait « un élément qui n'est nullement dérobé à la conscience du sujet<sup>2</sup> », va faire sens par cette élimination. La monochromie de ses tableaux, la rigidité de ses personnages, la fixité de leurs regards, l'espace architectural à peine habité par des formes fantomatiques, nous orientent vers une coupure et une mise à l'écart de l'objet premier dans une invisibilité du goût, rejet du sein maternel.

1. Alberto Giacometti, (1962) *Je fais certainement de la peinture...*, Fondation Giacometti, Paris, 2016, p. 5.

2. Jacques Lacan, Séminaire VI, *Le désir et son interprétation*, *Lonrai, Seuil*, 2013, p.73.

**Sophie De Preester**  
psychologue clinicienne en cabinet privé  
diplômée de l'université Paris- Diderot (Paris-VII)  
étudiante en master de recherche « psychanalyse et  
pluridisciplinarité » à l'université Paris-Diderot (Paris-VII)  
mémoire dirigé par le P<sup>r</sup> Christian Hoffmann

## GOÛT, ODORAT ET OBÉSITÉ : LE CORPS EN ACTE

**L**e sujet obèse qui choisit de subir une intervention chirurgicale de sleeve ou de by-pass constate après-coup une modification de sa capacité olfactive et gustative. Il est plus sensible aux goûts des aliments ainsi qu'à leurs odeurs. Par son recours à la sur-alimentation, le sujet obèse parle le malaise contemporain dans la culture, ou plutôt il l'acte. La clinique de l'obésité est à la frontière entre corps physiologique et corps pulsionnel. En se sur-alimentant, le sujet ne satisfait pas seulement un de ses besoins vitaux. Il satisfait la pulsion d'auto-conservation, mais surtout – et c'est bien pour cela qu'il le fait toujours plus – il satisfait aux injonctions de la pulsion sexuelle. Le problème est cependant que ce corps de la personne obèse relève ainsi d'un déséquilibre entre pulsion de vie et pulsion de mort, déséquilibre en la faveur de la pulsion de mort caractéristique de notre époque. Cette recherche interdisciplinaire, que je présenterai au cours d'un échange avec mes collègues, s'articule entre l'hôpital Bichat-Claude-Bernard, l'hôpital Lariboisière-Fernand Widal, le laboratoire d'unité de biologie fonctionnelle et adaptative de l'université Paris-Diderot (Paris-VII) et le Centre de recherche psychanalyse, médecine et société de l'université Paris-Diderot (Paris-VII)

## **À PROPOS D'UN ATELIER CULINAIRE ART-THÉRAPEUTIQUE AUPRÈS DE PATIENTS ATTEINTS PAR LA MALADIE D'ALZHEIMER**

**L**e goût est un sens essentiel qui permet à l'homme d'identifier les substances chimiques. C'est une sensation qui naît au niveau de la langue puis est véhiculée par les nerfs gustatifs reliés au cerveau qui les mémorise dans le centre gustatif mais aussi olfactif.

La perte de l'odorat et du goût est un symptôme précoce dans la maladie d'Alzheimer. Elle porte davantage sur l'identification que sur la perception des aliments. Avec une perte de l'appétit s'ensuit une perte de poids qui est un facteur de risque de mortalité.

Par l'art-thérapie, comment faire retrouver senteurs et saveurs des aliments à des patients atteints d'Alzheimer ? Des ateliers d'art culinaire font renaître un goût qui ravive la flamme des sentiments et des émotions connus dans le passé, exprimés en couleur. Pour redonner du goût à la vie afin de lui redonner un sens.

**Géraldine Canet**

docteur en art-thérapie, art-thérapeute, artiste peintre  
plasticienne, coresponsable pédagogique de la spécialité arts  
plastiques du master création artistique Paris-Descartes –  
Sorbonne-Paris-Cité

**Tanja Verlinden**

psychothérapeute, art-thérapeute, plasticienne, coresponsable  
pédagogique en arts-plastiques du master Paris-Descartes

## HAÏKUS DU GOÛT

**L**es Haïkus japonais, poèmes courts structurés en trois parties, nous donneront l'occasion d'une approche sensorielle à partir de nos perceptions que nous avons choisies pour l'occasion, plus particulièrement gustatives. Le haïku nous permet d'investir le moment d'une présence subjective au monde et à soi-même. Il témoigne de la recherche et de la justesse d'une sensation éprouvée au cœur de l'instant présent.

Le croisements d'un état d'observation, d'une attention singulière et d'une émotion potentielle, qu'elle soit esthétique ou autre, nous semble propice à la création d'images en lien avec le surgissement éventuel de mots. Ce travail qui s'appuie sur nos qualités intuitives nous donnera donc l'occasion d'une transposition de sensations (ou d'éprouvés ?...) en images abstraites ou figuratives à travers la technique de l'aquarelle.

*Déroulement de la séance :* Après un temps d'accueil et l'énoncé de la proposition d'atelier, chaque participant sera invité à choisir parmi un ensemble d'une douzaine de saveurs variées (sucrées, salées, amères, épicées, florales...), quelques ingrédients à partir desquels, en les goûtant, ils réaliseront une aquarelle en lien avec leur expérience gustative du moment.

Si ces sensations vécues dans l'instant peuvent mener à la création d'une image, elles peuvent également aboutir à une mise en mots, préalable, simultanée ou dans l'après-coup, sous la forme de haïkus.

**ATELIER SYNESTHÉSIQUE : BOUCHÉES PERCEPTIVES**

L'atelier fait suite à notre communication. Il propose un parcours « transmodal », puis « synesthésique » où les participants feront l'expérience des sensations du goût associé à une œuvre artistique (picturale, musicale, en mouvement), puis de traduction d'une voie sensorielle à une autre et comment l'une change l'autre (la couleur d'un goût, le goût modifié par l'image ou autre sensation...), et enfin de traduction synesthésique (de la couleur des chiffres, de la dénomination des goûts des images...).

Ainsi, chaque « bouchée » perceptive (visuelle, auditive, gustative) devient un indice afin de constituer une représentation verbale, imagée, transmodale, celle d'une œuvre artistique...

Un questionnaire de support sera proposé aux participants.

**Serge Ducrettet**  
psychologue clinicien  
docteur en psychopathologie et  
psychologie clinique, psychothérapeute  
association Le Pélican

## LE RISQUE DU GOÛT : PEINTURES

**E**n complément de notre communication sur « le goût du risque » chez des patients sujets à différentes variétés d'addiction, nous proposons de leur faire expérimenter le risque d'une exposition de leurs réalisations picturales, valorisées dans le cadre du colloque. À l'écart de toute réduction symptomatique à leurs troubles, elle ambitionne de favoriser et encourager l'expression et le soulagement de leur souffrance à travers une aspiration esthétique où pourront se déployer leurs sensibilité et humanité.

**Mia Loret-Jarry**  
artiste plasticienne, sculpteur, art-thérapeute  
et formatrice en art-thérapie

## LE GOÛT DE VIVRE - TRIPTYQUE

**François Schneider**  
artiste animateur, art-thérapeute

## ENTRE ADDICTION ET APPÉTENCES - PEINTURES

**L**a peinture est souvent comme le bouclier de méduse : révélation, repoussoir et protection, tout à la fois. Des visions croisées pourront constituer un inventaire coloré à égrener au cours de cette expérience vécue de transformation, dans le cadre d'un service d'addictologie à l'hôpital, quelque part entre le massif central et les alpes.

Les mots viendront comme outils du regard, ainsi que quelques objets peints et des toiles aux ponctuations de couleurs, suspendues entre imaginaire et réel.

Gestes comme force et spontanéité. Mots comme apostrophes de la pensée. Peinture comme lieu de la projection, support et transmission subjective de nos rêves à venir...