

LES CAHIERS DE L'

Entre

LOISIRS-CULTURE

Deux

GASTRONOMIE

Mers

20 F

N° 39

JUILLET-AOÛT 2000

CTIQUE



EDITO

DE FREUD,
DES LAMPROIES...
ET D'AUTRES ANIMAUX

LES PORTS DE PECHE
au XVIII^e siècle

HOMMAGE AU DERNIER
GABARIER

LES ARBRES DE
LA SAUVE-MAJEURE
Le chêne vert

VISITEZ LE CHATEAU
DE VAYRES

BIBLIOGRAPHIE

DES IDÉES POUR
ÉVITER LA TÉLÉ

LE MASCARET
Poésie

CONTE FICTION

EDITO

Les dépendeurs d'andouilles

NOUS avons copieusement arrosé notre entrée dans le troisième millénaire et l'on commençait à peine à émerger d'une gueule de bois mémorable lorsqu'en début d'année 2000 (annoncée sous les meilleurs auspices, pensez donc la croissance n'avait jamais été aussi croissante) l'on apprenait que le chocolat était menacé !

Le mariage de la fève avec le beurre de cacao allait être remplacé par une sorte de Pacs unissant cette fois fève à graisse végétale, « végétalisante ou végétante », mais en tout cas graisse de peu, donc moins onéreuse, donc plus rentable pour les gros trusts agro-alimentaires. Ces compagnies où les « bookmarqueteurs » salivent davantage devant les cours de la bourse que devant un « palet d'or ».

Il y eut bien quelques résistances de la

part d'accros au chocolat pour partir en croisade avec, portant le flambeau, chocolatiers français renommés comme il se doit dans le monde entier, car de France : creuset de la bouffe, où péché de gourmandise vous ouvre tout droit le paradis. Référence fut faite au fondant, au croquant, à l'amer, au sucré, aux subtiles alliances avec le pralin, le nougat, la nougatine, la crème fraîche, le sucre candi, l'orange confite, l'amande de Turquie, le marron d'Ardèche... Rien n'y fit ! Nos Europratiqués votèrent la réglementation. Dorénavant porterait le nom de chocolat toutes friandises à base de fèves de chocolat quant bien même celles-ci seraient appariées avec graisses végétales venues d'ailleurs c'est-à-dire de nulle part.

A peine remis de cette estocade, que l'on apprenait que nos marchés fermiers, qui font la gloire de nos villages ; étaient en

danger. En danger pour ne pas avoir assez sacrifié à la Déesse Hygie, au calibrage et cellofroid ; pour avoir privilégié d'offrir sur les étals les fruits et les légumes de la nature en leur état : frais cueillis, mûris sur pied et pas toujours conformes aux canons de beauté de la « Grande distrib ».

Quant aux volailles élevées aux grains, plumées de main de maîtresse femme, elles avaient la fâcheuse habitude d'être alanguies sur l'étal, comme abandonnées à la discrétion du chaland. Celui-ci après avoir soupesé de l'œil la victime de son choix, aimait en tâter le gras de la cuisse ou en caresser le bréchet. Au gré des allées qu'il parcourait toutes narines frémissantes, il respirait l'odeur fraîche de la marée, les effluves roboratives de camembert, re-blochons et livarots faits à cœur et ne pouvait résister à l'appel des charcutailles : rillettes d'oie, de canard, gras de jambon, andouillettes et andouilles.

Ouille, l'andouille ! Danger ! Les technoisants ont particulièrement à l'œil. En fait ils ont décidé de lui faire la peau ! Et l'on découvre que notre andouille nationale, de Vire ou de Quimperlé, ne serait plus corsetée de bon boyau de cochon bien de chez nous, mais d'intestins de bovins ! Et là bien fol qui s'y fie ! Le prion de l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) est peut-être tapi, le traître, dans quelques plis secret de cet infernal boyau. Ce boyau qui provient d'un ruminant nourri de ces infâmes farines concoctées par les laboratoires des mêmes trusts agro-alimentaires.

Le lobby de quelques multinationales veille au grain et agite le chiffon rouge du « principe de précaution » sous le nez de nos défenseurs de Sain et de Pasteurisé. Ces derniers, gageons-le, ne sachant pas à quel sommet de plaisir peut conduire une tranche d'andouille ou une andouillette grillée aux échalotes, sont en train de mettre au point les critères déterminants de leur fabrication, ce qui ne peut que nous inquiéter.

Aurons-nous droit à andouille et andouillette virtuelles ?

Si ma grand-mère, bonne Lorraine pleine de bon sens était encore de ce monde, je lui aurai laissé la conclusion de cet éditorial. Je pense qu'elle n'aurait pas manqué de dire, en parlant de ceux qui savent si bien s'occuper de notre bien vivre :

« C'est bien la peine d'avoir fait tant d'études pour finir dépendeurs d'andouilles ! »

Colette Lièvre



De Freud, des lamproies... et d'autres animaux

EN cet été de 1873, à Vienne capitale de l'empire austro-hongrois, année de ses 17 ans, Sigmund dort, flâne, tue le temps entre ses visites à la cinquième exposition universelle et la pratique des langues étrangères qu'il adore et pour lesquelles il excelle, notamment l'anglais. Il lui faut se remettre de la grande déception de ne pas, comme prévu, rejoindre ses demi-frères installés à Manchester, et choisir l'orientation de ses études à la prochaine rentrée puisqu'il vient d'avoir son baccalauréat.

Aucune vocation impérieuse ne semble cependant pouvoir déterminer un choix : droit, politique, médecine ? ... C'est pourtant pour cette dernière inclination qu'à l'automne de cette même année il s'inscrit à l'université de Vienne, université fort cotée à cette époque, « pour acquérir quelques notions des énigmes de l'univers où nous vivons et peut-être même contribuer à les résoudre ».

Débutaient ainsi huit années d'études universitaires dont l'aboutissement final sera le doctorat en médecine.

Elève brillant, studieux, boulimique de connaissances, il s'inscrit pour une première mise en bouche, dès le premier semestre, à 32 cours par semaine, bientôt suivis de 38 au deuxième semestre. C'est la biologie et la physiologie de la voix et du langage qui suscitent son plus grand intérêt.

La deuxième année de ses études médicales sera marquée, entre la zoologie et la physiologie, par l'adjonction de philosophie : sur invite du philosophe Franz Brentano il lira Descartes, Hume, Kant et Hegel. Période studieuse qui le vit se lever dès 7 heures le matin pour suivre jusqu'au soir cours et conférences, y compris le samedi, consacrer une partie de la nuit à la lecture et au travail...

C'est en troisième année de médecine, il a alors 20 ans, que, remarqué par un de ses professeurs, Carl Claus, et sur recommandation de celui-ci, il part pendant

deux mois d'été à l'Institut de Géologie Maritime de Trieste pour confirmer... la présence, de lobes d'apparence testiculaire, récemment découverts chez quelques spécimens d'anguilles par un scientifique italien. A ce travail est associée une bourse du Ministère de l'Education.

La tâche n'était pas simple car toutes les anguilles rencontrées ne montraient à l'intérieur de leur cavité abdominale que la présence d'une paire d'ovaires, les mâles, eux, attendant patiemment dans la mer des Sargasses les migrations et le retour de leurs dulcinées matures (ce fait ne fut connu que bien plus tard)!

L'été étant particulièrement pluvieux cette année-là à Trieste, le jeune Sigmund passa le plus clair de son temps au laboratoire à disséquer et à faire des coupes minces des gonades prélevées pour les observer au microscope. Quelque 400 anguilles mesurant de 20 à 65 cm furent ainsi

**Ma vie n'a d'intérêt
que dans son rapport
avec la psychanalyse.**

Sigmund Freud.

sacrifiées sans que Sigmund ne découvre un seul testicule ! En fin de séjour, bien décidé à lever tout ambiguïté sur ses observations, il

ajoute l'étude d'une quinzaine de congères achetés au marché à poissons, chez lesquels il découvre sans difficulté soit des ovaires, soit des testicules, démontrant ainsi la pertinence de ses observations.

Ces résultats obtenus chez les anguilles le découragent, mais firent l'objet de sa première publication scientifique⁽¹⁾. Cet été fut certainement pour Sigmund l'occasion de tester son opiniâtreté, son esprit d'observation et de réaliser ses capacités de scientifique avide de paillasse. Sa vocation était trouvée : il serait chercheur.

En 1876 il intègre l'Institut de Physiologie à un poste de chargé de recherche doté d'un modeste salaire. Cet institut est dirigé par Ernest Brücke (l'homme au terrible regard bleu qui hantera ses rêves des années plus tard), professeur que Sigmund admirait pour sa rigueur et sa dimension scientifique. La thématique majeure du laboratoire concernait la cellule nerveuse