Vendredi 18 novembre 2011 18h00 [GMT+ 1]

NUMÉRO 93

Je n'aurais manqué un Séminaire pour rien au monde — PHILIPPE SOLLERS

Nous gagnerons parce que nous n'avons pas d'autre choix — AGNÈS AFLALO

www.lacanquotidien.fr

Lacan Quotidien

ECOLE DE LA CAUSE FREUDIENNE
LA REGLE DU JEU LACAN QUOTIDIEN

*

mercredi prochain, le 23 novembre, de 21h à minuit
au Cinéma Saint-Germain-des-Prés

CONVERSATION AVEC BERNARD-HENRI LEVY

DES GUERRES DU XXIe SIECLE

Souveraineté et ingérence

Les Empires et les nationalités

à l'occasion de la publication de son livre
La Guerre sans l'aimer. Journal d'un écrivain au cœur du printemps arabe

*

La Conversation, menée par Jacques-Alain Miller, se déroulera avec la participation de Alexandre Adler, Blandine Kriegel, Eric Laurent, Anaëlle Lebovits-Quénehen, Jean-Claude Milner et Hubert Védrine.

22, rue Guillaume-Apollinaire, Paris 6e
accueil à partir de 20h30 ; début à 21h 00

▪ CHRONIQUE ▪

LE SAC DE NŒUDS *par Éric Laurent*

Les nœuds d'écoute de BHL (2*)

Il y a de multiples facettes de l'Inconscient selon BHL. Il y a l'inconscient des sujets, l'inconscient des ''institutions'', l'inconscient ''des peuples''. Quelle que soient les formes qu'il revêt pour mériter le titre d'inconscient, il est fait de discours, qui se poursuivent à l'insu de ceux qui les traversent ; ou de manques dans les discours qui trahissent un trauma. L'inconscient est noué aux identifications et les faits de discours sont noués au corps. On en voit une belle notation dans le repérage d'une identification du sujet. Le Président du livre de BHL traverse un moment d'abattement passager à un moment crucial. L'auteur repère aussitôt une étrange identification à une voix : « Il a emprunté dans le savoir pour résister à ce moment d'abattement qui ne lui ressemble pas, une voix qui lui ressemble encore moins. » L'auteur parle avec l'ironie mordante qu'il faut de l'inconscient ''des institutions'' dont il fait l'expérience cuisante. Il désigne par là le discours sans véritable auteur, bien qu'il ait un responsable, dont l'accable tel ou tel agent de l'*establishment* des ministères, pour dénigrer son action et la calomnier. Lorsqu'il parle d'inconscient ''des peuples'', il s'agit de fragments de textes, condamnés, non disponibles, refoulés et qui pourtant sont présents dans le discours courant. Il en voit l'exemple dans les pamphlets céliniens. « Qui sont ces êtres sans scrupule, ces monstres assoiffés de sang, qui nous ont mis dans de ''beaux draps'', qui officient à ''l'école des cadavres'' et pour qui le massacre de peuples innocents n'est qu'une ''bagatelle'' ? Les pamphlets céliniens ont beau être interdits depuis soixante ans, jamais réédités, coulés dans le béton de la réprobation et de la censure, tchernobylisés : l'extraordinaire est qu'ils soient là, vivants comme au premier jour». Il parle de cette présence fantomatique au séminaire de Julia Kristeva à la veille de repartir en Libye.

Si BHL croit à l'inconscient et au signifiant maître, à la fonction créatrice du ''*fiat*'' politique, il n'idéalise pas pour autant les acteurs du discours. Alors qu'après sa mort, Richard Holbrooke est devenu une sorte de saint que chacun se glorifie d'avoir fréquenté, il le fustige pour sa désastreuse partition de la Bosnie à Dayton, au nom d'un communautarisme ethnique.

L'inconscient politique comme un texte avec fantômes fait résonner la façon dont BHL compose les textes qu'il rédige pour ceux à qui il prête sa plume, comme le CNT à ses débuts où son président Jibril lui même. Alors que le Président de la République lui fait entendre le besoin d'un appel, d'un manifeste pour soutenir son action, il le rédige, le titre, et l'envoie

pour accord à Jibril. Celui-ci, très subtilement, rajoute une phrase au début du texte, qui le met parfaitement en perspective « Cher BHL. Permettez que, une fois encore, je passe par vous, vous qui nous avez fait le premier, approcher les Président Sarkozy, pour lui délivrer le message suivant… »

On voit que cette incise est rédigée par un homme de loi. Le texte lui-même au delà de sa signification de manifeste d'une « Libye libre qui reconnaît le rôle proéminent de la France » résonne par les effets de citation choisis qui l'animent. Le rôle de l'aviation dans la guerre est salué avec les mots de Winston Churchill lors de la bataille d'Angleterre et le texte se termine comme les discours de De Gaulle par le vibrant « Vive la Libye libre ! ». La résonnance de cette guerre avec la guerre contre le fascisme est assumée. On assistera, au long du livre à la greffe d'un discours sur un mouvement qui en manquait singulièrement. Ce programme s'accomplit pour le lecteur en même temps qu'il est énoncé. « Le comble de l'épique ce n'est pas de célébrer les personnages officiellement épiques, mais de traiter épiquement les personnages infimes, sans trace, sans archive, dont la mort même ne dérangera en rien l'ordre du monde. »

Pour mettre au point ce discours, BHL ne cesse de faire parler les personnages ''infimes'' ou bardés de titres ''membre du CNT et président du Conseil des Sages et des dignitaires'' pour en extraire leurs fantômes. « Je veux tellement…pouvoir répondre aux Cassandre qui vont partout, glosant sur le CNT inconsistant, sans discours… ». La ''bande son'' qui se construit alors noue la langue des interviewés, entendue au delà des préjugés du discours courant, et les résonances des textes que l'auteur veut greffer sur le mouvement en construction.

Ce nouage est en acte un refus de la fatalité des communautés et des identifications préalables. Le droit d'ingérence pour lequel plaide BHL depuis plus de trente ans, n'est-il pas le droit d'ingérence de l'Autre préalable dans tout discours comme inconscient. BHL, qui se veut l'interlocuteur du monde musulman, celui qui est soucieux des gestes à accomplir envers le monde musulman, celui qui a mis son « point d'honneur…à ne pas penser selon ma souche et, là encore, à tendre la main ». Au fond, c'est moins au nom d'un universel facile (Milner) qui permettrait d'écraser les différences, qu'au nom d'une sensibilité à l'inconscient comme ''discours de l'Autre'' qui peut permettre des écarts inattendus et de tirer part des évènements comme des traumas ébranlant les discours figés. « Cette façon dont les évènements, les vrais, pas les évènements en peau de lapin platonicien, … les évènements réels ont de fonctionner comme des opérateurs de vérité, des révélateurs d'inconscient politique, des facteurs de divisions ou de rapprochements inattendus. » L'accompagnement de ces évènements se fait non seulement en refusant l'injustice de l'assignation à demeure, mais surtout en faisant fonctionner en acte le vide qui est au delà de toutes les identifications possibles.

*Retrouvez la première partie de la Chronique d'Eric Laurent, en cliquant ici.

▪ Chemins de traverse – chronique d'Aurélie Pfauwadel ▪

Quand l'appétit va (II*)

Les préoccupations de santé publique (obésité et maladies cardio-vasculaires), l'hygiénisme des campagnes de prévention alimentaire (« Cinq fruits et légumes frais ») ont donné une nouvelle dimension à l'acte de manger. L'aliment devient *pharmakon*, poison ou remède, nocif ou bon pour la santé. Alors que la cuisine médicinale, préventive ou thérapeutique, est en Chine une tradition de longue date (deux siècles avant J.-C.), le rapport entre alimentation et santé est pris chez nous dans le discours de la science et du capitalisme. « Renforce les défenses naturelles » : le marketing utilise volontiers les slogans hygiénistes, et l'aliment est déconstruit en taux de lipides, protides, nombre de calories et composants (on ne mange plus des sardines mais des oméga 3). On rêve d'élixir de jeunesse : le chef Christophe Leroy a imaginé, à Miami, le concept vendeur d'« eternity food » – plutôt que d'ingurgiter des comprimés, mettez des baies de goji et des brocolis dans vos assiettes. Ou bien, mangez des couleurs : la chromatothérapie nutritionnelle a aussi le vent en poupe (les aliments jaunes sont anti-fatigue, les verts sont régénérants, etc.). Et comme nous nous nourrissons décidément de signifiants, si ceux de la science effrayent, on se tourne alors vers le bio, le retour aux sources et le discours de l'authenticité.

L'hygiène alimentaire devient une obsession, au point que des chercheurs ont forgé le terme d'orthorexie : addiction à la nourriture saine (exact envers de l'addiction à la *junk food*), fixation sur « la recherche de la nourriture appropriée ». L'individu redouble au niveau subjectif les contraintes sociales jugées insuffisantes. Guidé par un idéal anorexique de maîtrise des risques, il applique son propre principe de précaution. Mais il n'existe nulle nourriture parfaitement appropriée, susceptible de nous combler définitivement. Comme l'indiquait Lacan, toujours dans la séance du 24 juin 1964 du Séminaire XI : si « a vient boucher la béance que constitue la division inaugurale du sujet », « le petit a ne franchit jamais cette béance ». Il est « l'objet inavalable, si l'on peut dire, qui reste en travers de la gorge du signifiant. C'est en ce point de manque que le sujet a à se reconnaître [dans l'analyse]. »

Ce qui caractérise l'époque moderne, c'est que les humains n'ont jamais eu autant le

choix de leur alimentation : des kilomètres de yaourts dans les hypermarchés, l'import-export d'aliments de tous les pays, les créations industrielles... Il n'est plus possible de se reposer sur le discours de la tradition pour s'orienter dans les pratiques alimentaires. L'Autre social ne nous dit même pas clairement quoi manger et comment jouir : nous sommes bombardés d'informations opposées sur les qualités sanitaires des aliments, au point que nous ne sommes plus sûrs de rien (sucre ou édulcorant ?). Alors chacun invente, tant bien que mal, son rapport à l'objet oral, et sa manière d'en jouir.

En attestent les multiples tendances gastronomiques et culinaires qui ont éclos ces dix dernières années. Ainsi, la gastronomie moléculaire, qui modélise les réactions chimiques des transformations culinaires, a permis l'introduction d'ingrédients innovants dans la cuisine (des gélifiants, des émulsifiants, des épaississants). Ferran Adrià, le célèbre chef du restaurant *El Bulli*, a créé un laboratoire pour expérimenter sans cesse de nouvelles textures, des goûts inexplorés, des modes de cuisson inédits. Langue de chat ananas et fenouil, bijou de parmesan de fruit de la passion, moules sphériques au bacon, caramel à l'huile de courge : dans le film de Gereon Wetzel, *El Bulli : Cooking in Progress*, qui vient de sortir en salle, F. Adrià qualifie plutôt son travail d'avant-garde créative et de techno-émotion. Il s'agit de faire vivre au goûteur une expérience incomparable, de le subjuguer : qu'il en ait la chair de poule ! Sur la même ligne, le *Food Pairing* est l'art d'associer deux aliments, *a priori* incompatibles, en fonction de leur ressemblance moléculaire : la carotte à la violette, l'huître au brie, la concombre à l'orange amère. Un site internet lui est dédié.

La cuisine moléculaire a été vivement critiquée en raison des additifs utilisés (E153, E160, etc.), de leur nocivité et des digestions difficiles. On y a vu « la vitrine de l'industrie chimico-alimentaire ». Ceux qui dénoncent « le divorce entre l'homme et la nature », et prônent « le manger, la vérité » se retrouveront plutôt dans la tendance *Raw Food* : *raw* en anglais signifie « cru », mais aussi « sauvage » ou « brut ». La *Raw Food* remplace la cuisson (très limitée) par une attention nouvelle accordée aux saveurs primales. Le chef danois René Redzepi, du Noma (classé meilleur restaurant du monde depuis 2010) participe à ce retour aux racines du goût : betteraves caramélisées, violettes en salade, mousses de chêne, herbes marines et pétales de roses vinaigrés. Le paradoxe de cette altercuisine est que l'art humain poussé à son plus haut niveau d'excellence se trouve mis au service du fantasme d'un impact énergétique zéro, d'un temps infra-humain où l'on ne cuisait pas les aliments. Il s'agit surtout de multiplier les contraintes pour exacerber la créativité.

Nous sommes devenus des consommateurs nomades et papillonnants : c'est ce qu'est venu nommer le mot *Fooding* depuis 1999 (contraction des mots *food* et *feeling*). Ce courant désigne une façon plus libre d'appréhender la cuisine et les manières de manger, loin de la vision étriquée et conservatrice des anciens guides gastronomiques. L'important est le plaisir, le ludique et la nouveauté. Le *Fooding* n'exclut aucun courant. Il comprend la bistronomie (mélange de bistrot et de gastronomie), qui démocratise la grande cuisine des chefs étoilés en la rendant accessible dans des bistrots pas prétentieux, conviviaux et décontractés. La cuisine fusion, née à New-York, procède quant à elle à l'intégration de courants culinaires métissés et mélange la cuisine de différents pays. La cuisine régressive

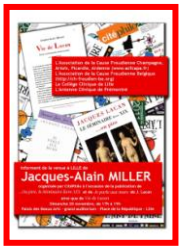
utilise des ingrédients qui fleurent bon l'enfance, en proposant des Babybels panés, du poulet au Coca-Cola, ou bien des muffins à la fraise Tagada et au Toblerone. Le snobisme se niche souvent dans le retour à la simplicité et à la pauvreté. Ainsi, la *cucina povera* (cuisine pauvre italienne) est du dernier chic : pâtes aux pois chiches des Pouilles, purée de fève à la chicorée. Ce régime alimentaire guidé initialement par la contrainte est aujourd'hui objet de choix : tout comme les « légumes oubliés », mangés en temps de guerre, qui font leur retour dans les assiettes.

Toujours dans le *Fooding*, la nouveauté de la restauration rapide, c'est qu'elle n'est plus synonyme de *Junk Food*. Ainsi, les *food trucks* (ces camions-restaurants aux États-Unis) ont troqué le hot-dog contre des mets raffinés (homards, cheese-cakes au fromage de chèvre et caramel de romarin, crème brûlée à la pistache). Leurs fans les suivent à la trace grâce aux réseaux sociaux. Cette *street food* constitue sans doute notre avenir en ces temps de crise : « cuisine des trottoirs » ou « cuisine nomade » très créative qui se pose comme alternative à la malbouffe.

La *nourriture qu'il faut* n'existe pas – pas plus que le rapport sexuel. Lacan le rappelle (*S XI*, p. 300) : « le désir alimentaire a un autre sens que l'alimentation. Il est ici le support et le symbole de la dimension du sexuel, seule à être rejetée du psychisme. » Certes, cette jouissance vient à la place de celle qu'il n'y a pas ; on ne pourra jamais tout manger, ni tout goûter – mais en attendant, pour les foodeurs, ce sera toujours ça de pris !

*Retrouvez la première partie de la Chronique d'Aurélie Pfauwadel, en cliquant ici.

▪ ÉVÈNEMENTS▪



Jacques-Alain Miller à LILLE

DIMANCHE 20 NOVEMBRE,

Présentation, Geneviève Morel, Psychanalyste à Paris et à Lille, Présidente du CP-ALEPH et de Savoirs et Clinique

JOURNÉE DU CPCT-PARIS

RENCONTRE BREVE AVEC UN PSYCHANALYSTE
Sous la présidence de Lilia Mahjoub
LE SAMEDI 19 NOVEMBRE 2011 de 9h30 à 18h00
92 bis, boulevard du Montparnasse, 75006 Paris
Accueil à 9 heures Programme.

CUERPOS ESCRITOS Y CUERPOS HABLADOS

Ce vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 novembre, la Escuela Lacaniana de Psicoanálisis (ELP) tiendra à Zaragoza ses X Journées d'école. Programme.

▪ À LIRE ▪

Moment clinique. Traitement de la jouissance dans un cas de paranoïa

Consentir par Xavier Gommichon

Lire l'article.

Dizionario analogico della Lingua Italiana

I surfisti del linguaggio *di Laura Rizzo*

Lire l'article.

▪ NOUVELLES LITTÉRAIRES ▪

Soirée Lacan, de Jacques-Alain Miller et Philippe Sollers

Bonnes feuilles : lisez l'ouverture de Sollers à la Une du site La Règle du Jeu.

Lire l'article.

FREUD ET LA GUERRE, par Marlène Belilos et Laura Sokolowsky.

A Lipsy le 22 novembre. Présentation du rendez-vous.

Désormais, Lacan Quotidien publiera un numéro « spécial week-end ».
Rendez-vous dimanche 20 novembre, au matin, pour notre numéro 94. ***L'équipe de la Rédaction.***

●●●