



LE MONDE DE BÉCASSINE

Défis en cuisine

Bienvenue en pédopsychiatrie. Avec son baluchon rempli d'expériences auprès de patients adultes, une infirmière débarque dans un hôpital de jour pour enfants, autant dire sur une autre planète. Notre « Bécassine » s'attelle à son premier atelier thérapeutique...



© Fabien Pio.

S'il a pu m'arriver de faire ponctuellement la cuisine avec des patients adultes un dimanche après-midi, je n'ai jamais voulu la faire dans le cadre d'un atelier à visée thérapeutique. Je suis plus portée sur la création ou la mise en scène d'histoires à dormir debout et autres balivernes.

En arrivant à l'hôpital de jour la Villa, Nathalie, qui deviendra par la suite ma « commère »*, me prévient avec sa délicatesse habituelle : « *J'espère que t'aime faire la cuisine parce que moi, j'aime pas ça et j'ai pas envie de reprendre ce truc-là... mais les mômes, ils aiment...* ». Je « cache ma joie », comme elle dit et décide de relever le défi. Tel le toréador je descends dans l'arène...

CALMER LA PEUR...

C'est la première fois que je vais me trouver seule avec Brian, 9 ans. Certes, nous avons déjà fait connaissance avant de nous retrouver en duo autour des fourneaux. Cet atelier cuisine inaugural est l'occasion de reparler de l'événement qui a fondé notre première vraie rencontre : il y a quelques jours, alors que nous nous baladions avec le groupe d'enfants dans un petit village, Brian repère des abreuvoirs. Toujours intéressé par l'eau, et celle-ci cascading en plus d'un bac à l'autre, il plonge sa main au fond et tire sur un morceau de chiffon. Sans doute s'agissait-il d'une bonde de vidage et du coup, l'eau se répand à gros bouillons sur la route. Alors que j'observe amusée la scène, je comprends rapidement que Brian est littéralement tétanisé. Je vais donc à sa rescousse, lui expliquant qu'il n'a rien fait de grave et lui indiquant les manœuvres à faire pour reboucher le bac. Lors de notre atelier cuisine, Brian n'est toujours pas remis de ses émotions. Il considère qu'il avait fait une grosse bêtise

Marie RAJABLAT

Infirmière, Pôle psychiatrie enfants et adolescents, Hôpital de jour La Villa, Centre hospitalier Ariège-Couserans, Saint-Liziers (09).

Cette rubrique est illustrée par Fabien Pio, photographe, dont nous découvrirons le travail tout au long de l'année.

• En savoir plus sur l'artiste : www.fabienpio.com

et, loyal, s'attendait à une juste punition. Nous avons eu beau déplier ensemble l'histoire, lui prouver qu'il n'y avait aucun danger et encourager son esprit curieux, rien n'a pu le rassurer. Tout en sortant nos gamelles et nos ustensiles, il m'explique alors qu'il a eu peur d'être à l'origine d'une inondation, voire d'un ras de marée dans le village... Je vais donc m'appuyer sur cet épisode et l'atelier cuisine va nous servir de laboratoire d'expérimentation autour de ses peurs de dissolution et son manque de confiance en lui.

DES RISQUES CALCULÉS

Brian est un petit garçon qui bouge et parle tout le temps, comme s'il avait peur de ce qui pourrait arriver s'il cessait de bouger ou de parler. L'atelier cuisine, du moins au début, canalise peu toute cette énergie que je qualifierais de désespérée. Il a mille idées de recettes et le seul objectif des premières séances est la réalisation d'un plat qui plaise aux autres. Pendant ces séances, il tourne, court d'un placard à l'autre, fait virevolter la farine et les ustensiles en commentant chacun de ses choix. Un vrai moulin à paroles. J'encourage son esprit inventif et curieux sans chercher à limiter son « exubérance » dans un premier temps, gageant que petit à petit, il prendra de l'assurance et s'apaisera.

Après quelques séances où il réussit parfaitement gâteaux et biscuits traditionnels, je réussis à l'entraîner sur le terrain de l'aventure : « *Maintenant, nous allons faire des expériences mais là, nous n'allons pas refaire la même erreur qu'à l'abreuvoir. Nous allons prendre des précautions avant, ce qui ne nous empêchera pas de prendre des risques aussi. Le plus gros risque étant, si tu es d'accord, que ce que nous allons inventer ne soit pas mangeable* ». Brian me reçoit cinq sur cinq avec un grand enthousiasme, ce qui représente beaucoup pour lui car il ne supporte pas l'échec.

Au fil des séances, il se régale à mélanger des ingrédients, tout en essayant d'en prévoir les effets gustatifs. Il mélange, malaxe, triture, goûte, renifle à tous les stades de la réalisation. Nous travaillons en véritable tandem. Je note très scrupuleusement les ingrédients choisis, leur quantité et toutes sortes de renseignements sur ses préparations. Avant tout essai, il me consulte, me demande mon avis. Nous pesons ensemble le pour et le contre. Lorsque je lui fais parfois des

suggestions, il m'encourage à en faire plus : « *Je te félicite Marie, c'est une superbe idée. Continue comme ça !* »

La recherche de formes originales lui plaît également mais il n'a pas encore assez de patience. Je le recentre donc sur le contenu pour lui éviter de trop grosses déconvenues pour le moment. Chaque chose en son temps.

La vaisselle est aussi un grand moment d'expérimentation pour rendre cette opération plus séduisante. Certes, il faut accepter de laver les murs autant que les tables et l'évier mais on n'a rien sans rien : il faut bien suivre le trajet de la mousse et de l'eau et plus d'une fois, nous aurions mieux fait de mettre des maillots de bain plutôt que nos tabliers de cuistots !

Brian et moi sommes un peu bruyants lors de nos expérimentations. Ça fait partie de l'animation de l'activité avec lui et je veille à entretenir ce tissu sonore. Nos rires et nos exclamations intriguent, amusent et tous, petits comme grands, passent la tête par la porte pour humer les bonnes odeurs et attendent avec impatience de goûter nos inventions. Une émulation s'est faite entre les enfants. Tous ont envie de faire de la « recherche » comme le dit crânement Brian.

LE REFUGE DE LA CUISINE

Brian a passé une période où la cuisine était devenue un refuge. En dehors de l'atelier cuisine, il aimait s'isoler dans cet espace/lieu pendant de longues journées pour y construire un château fort. C'est dans ce cadre qu'il a pu raconter beaucoup d'éléments de son histoire, mettre en mots ses peurs, ses terreurs et surtout sa colère.

Chaque semaine, nous dégustons les productions de Brian. Il est le seul enfant qui tient à emporter un morceau de son plat chez lui pour le partager avec sa famille d'accueil. C'est aussi à la dernière séance de l'atelier (avant les grandes vacances) qu'il a réussi le clou de l'année qui restera joyeusement dans le souvenir de tous, dont le sien... notre super-gâteau au chocolat et au pâté... seule production de l'année absolument immangeable !

* Au sens féminin de « compère »...