



Ecoute voir¹, Paul, ne sens-tu rien venir?

C'est pourtant important de bien sentir les choses, si tu veux vraiment goûter à la vie dans ce qu'elle a de bon. Attention, sentir au sens premier du terme, c'est-à-dire avoir la sensation, la perception d'une chose et non pas seulement sentir, humer, flairer, sniffer, s'expérimenter dans l'olfactif... Si tu vois ce que j'entends, tu touches le cœur du problème... et moi, bon, en ces quelques lignes j'ai réussi à t'évoquer les cinq sens², sans trop manquer, en tout cas je l'espère, du sixième, qui fait pourtant défaut à pas mal de gens, le sens du ridicule!

Ce préambule, c'est pour rester dans le thème que nous a présenté Anne-Claude Luisier : « Senso5 », qui, comme chacun le sait, est un projet scientifique pour apprendre et comprendre le plaisir de l'alimentation. Non, blague à part, je n'avais jamais entendu parler de ce truc, mais je le trouve super. Encourager l'éducation alimentaire (≠ McDonald's), valoriser la diversité (varietas delectat, c'est de loin ma devise préférée), éviter de stigmatiser (style : « tu seras privé de dessert » et j'en passe) voilà déjà tout un programme. Tu te rends compte: développer les sens dans le domaine nutritionnel comme supports de l'apprentissage et non comme un but en soi, c'est une promotion de la santé via la bonne bouffe, c'est une augmentation du bien-être. Anne-Claude, elle est ingénieure en denrées alimentaires, diplômée de l'EPFZ en 1993, alors tu imagines, ça bouillonne dans sa tête et, comme elle est dynamique, elle a créé sa propre entreprise SENSOCREATIV avec laquelle elle a monté ce vaste projet pour le DECS de l'Etat du Valais : résultat plus de cinquante classes participent.

Scientifiquement – et après on arrête – le fait de solliciter Camille³ chez les enfants permet de développer, à coup d'exercices, leurs capacités perceptives en multipliant leurs expériences personnelles avec comme résultat un accroissement de leur objectivité. En d'autres termes, ils vont nettement enrichir leurs connaissances. Ils seront dès lors plus intelligents et, c'est d'actualité, il n'auront plus jamais la Lybie pour tomber en panne d'essence⁴...

Info de dernière heure : Merz est monté dans le train pour remettre la Micheline sur les rails.

On peut constater qu'Anne-Claude cartonne avec son projet. Normalement, celui-ci doit finir en 2011, mais déjà l'idée est d'aller plus loin. Tu parles, c'est normal et même très bien qu'on n'abandonne pas une telle expérience. La tortore c'est sacré et quand tu vois les affreux quintaux, ces espèces de blocs érotiques, bref tous ces obèses de la malbouffe précisément, qui se baladent tant bien que mal dans notre univers, qui nous encombrant les trottoirs, nous bloquent les ascenseurs ou, pire, nous prennent deux places dans l'avion, tu te dis qu'il est absolument indispensable d'amorcer le bon apprentissage de la nourriture, tout petit.

Anne-Claude nous a promis, une autre fois, de parler de son entreprise et, pourquoi pas, de faire ensemble une petite expérience poly sensorielle, en laissant bien sûr de côté le fameux cabillaud à l'ananas et la morue aux fraises de Gaston Lagaffe.

Je me réjouis déjà et là-dessus, mon cher Paul, je t'en serre (ou sers) cinq : que ton chemin soit 1) doux, 2) beau, 3) carillonnant, plein 4) d'agréables senteurs et de 5) délicieuses saveurs.

04 09 09

Taddé

¹ En vaudois, et finalement aussi chez nous, ça exprime tout l'audio-visuel.

² Mais c'est vrai ! J'ai écrit : sentir, goûter, puis vois, entends, touches. Le compte est bon, ça fait bien cinq.

³ NDLR : c'est triste à pleurer mais c'est en se référant à Saint-Saëns, au doux prénom de Camille, que...

⁴ NDLR : si on entend bien, il a voulu dire l'alibi pour tomber en panne des sens, mais... bof !