



Au temps béni des bons bouillons hospitaliers

Discipline encore méconnue la pathographie¹ est, pour le dire vite, la science de la médecine légale au service de la vérité historique. C'est aussi un peu plus que tout cela comme en témoignait le programme foisonnant du 3^e colloque international de pathographie organisé du 3 au 5 avril en France, à Bourges, dans le département du Cher. A commencer par cette délicieuse communication intitulée «Le bouillon de onze heures à l'Assistance Publique des Hôpitaux de Paris» et présentée par François Souveton (cuisine du CHU de Bicêtre, Le Kremlin-Bicêtre).

«Bouillon»? Ce liquide eut durant des siècles – a peut-être encore? – une valeur

de symbole. C'était quand les hôpitaux accueillaient les plus pauvres des malades et que le premier geste qui s'imposait aux hospitaliers était de fournir une alimentation aussi copieuse et reconstituante que faire se pouvait. Il en allait autant de la charité que de la médecine, ces deux entités siamoises que ni les Lumières ni la Science n'avaient encore séparées.

Nous sommes au XVII^e siècle, à l'Hôpital de la Charité de Paris qui, longtemps, se dressa à l'angle de la rue Jacob et de la rue des Saints-Pères. «Les administrés déjeunent avec un potage ou un bouillon selon leur état, à 6 heures du matin. Ensuite on fait leur lit en entier. A 9 heures, ils dînent avec potage, bouillon, viande, parmi laquelle il y a de la volaille pour les plus faibles, œufs, panades. On donne du

vin à ceux qui en peuvent boire. A l'issue de ce dîner, on balaie les salles. A 10 heures, on donne du bouillon à ceux qui ont pris médecine. A midi et demi, les malades goûtent; ce repas est en bouillon, en panade, en vin, en fruits cuits, en confiture selon les saisons, le goût, l'état des malades, et que l'infirmier le juge à propos.»

Nous sommes en 1850. Voici ce qu'était alors la recette officielle du bouillon dans les hôpitaux de l'Assistance Publique. Pour 120 litres de bouillon: «120 litres d'eau, 50 kilogrammes de viandes, 12 kilogrammes de plantes potagères en été (10 kilogrammes en hiver), 36 d. d'oignons brûlés, 1-35 d. de sel».

Nous sommes en 2009. Que sont les bouillons hospitaliers devenus? Et quelle réelle importance accorde-t-on à l'alimentation des hospitalisés? «Ah les hôpitaux! La nourriture y est tout sauf un message de survie, s'indigne le cuisinier étoilé français Jean Bardet. Les chariots véhiculés par ascenseurs, la vaisselle en fer blanc, les bols en plastique et

les bouillons malodorants, les yaourts sans nom, la biscotte, le quart d'eau. Le souper à 18 heures 30 et le massage du plateau dix minutes plus tard. "Faut manger vot' soup ce soir! Sinon vous allez pas guérir!" La solitude télévisée. Pire que tout. Inhumain. Une forme parmi d'autres de l'horreur moderne.»

Bardet, toujours: «Le seul fait que les personnes hospitalisées refusent de s'alimenter devrait largement inquiéter. C'est que l'on n'a pas envie de guérir, plus envie de vivre quand tout ce qui avait jusqu'alors du sens n'en a plus. C'est dire toute l'importance qu'il faudrait accorder à ce que l'on donne à manger aux personnes hospitalisées qui, dans presque tous les cas, ont conservé l'essentiel de leur mental, de leurs facultés sensorielles et gustatives.»

Bardet enfin: «Il y a des gens qui se raccrochent à la vie via la table et le verre. Mais tout cela est encore bien trop mal pris en compte. Je suis intimement persuadé que mieux cuisiner, mieux penser et mieux présenter les plats, mieux les servir, peut aider les malades à guérir. Leur faire sentir le matin les arômes d'un vrai café. Parler du Kenya d'où il vient. Offrir un vrai croissant chaud. Présenter dans les chambres des malades des vidéos montrant comment poussent les asperges et les haricots, comment on fait le pain que l'on tranchera à midi. Pourquoi ne pas créer, pour la cueillette et la visite, des jardins potagers et botaniques à proximité immédiate de l'hôpital? Je rêve de pouvoir disposer un jour d'une clinique conçue à ma façon pour ce qui est des chambres, des services, des cuisines et de l'environnement extérieur. Un établissement doté de vidéos, de tubes transportant des odeurs, de salles à manger dignes de ce nom où l'on puisse recevoir sa famille, ses amis; où l'on puisse longuement partager. Un endroit où le malade puisse dire et se dire: "Attention, demain c'est bœuf bourguignon!"»

Il y a ici, selon lui, bien du pain sur la planche dans les hôpitaux, dans les maisons de retraite, dans les cantines, dans les écoles, dans les crèches. Mais tout le monde, jeunes et vieux, serait volontaire pour un tel projet collectif. Ce ne serait certes pas la révolution, mais cela en aurait le visage.