

Viernes, 18 de noviembre de 2011 18H00 (GTM +1)

Número 93 (Selección de artículos)

No me hubiera perdido un Seminario por nada del mundo – Philippe Sollers

Ganaremos porque no tenemos otra elección – Agnes Aflalo

www.lacanquotidien.fr

Lacan Cotidiano



ECOLE DE LA CAUSE FREUDIENNE
LA REGLE DU JEU LACAN QUOTIDIEN

*

El miércoles próximo, 23 de noviembre, de 21h. hasta medianoche
en el cine Saint-Germain-des-Prés

CONVERSACIÓN CON BERNARD-HENRI LEVY

Guerras del siglo XXI

Soberanía e ingerencia

Los Imperios y las nacionalidades

con ocasión de la publicación de su libro

La Guerre sans l'aimer. Journal d'un écrivain

Au coeur du printemps arabe

*

La Conversación, moderada por **Jacques-Alain Miller**, contará con la participación de
**Alexandre Adler Blandine Kriegel, Eric Laurent, Anaëlle Lebovits-Quénehen, Jean-
Claude Milner y Hubert Védrine.**

Calle Guillaume-Apollinaire 22, París 6º
Recepción a partir de las 20,30 hs, inicio a las 21 hs

ENTRADA LIBRE



• CRÓNICA •

EL SACO DE NUDOS *por* **Éric Laurent**

LOS NUDOS DE ESCUCHA DE BHL (2*)



Hay múltiples facetas del inconsciente según BHL. Hay el inconsciente de los sujetos, el inconsciente de las "instituciones", el inconsciente "de los pueblos". Sean cuales fueran las formas que soñara para merecer el título de inconsciente, éste está hecho de discursos que se siguen sin que se enteren los que los atraviesan; o de fallas en los discursos que traicionan un trauma. El inconsciente se anuda a las identificaciones y los hechos de discursos se anudan al cuerpo. Se ve allí una bonita indicación en la localización de una identificación del sujeto. El Presidente del libro de BHL atraviesa un momento de abatimiento pasajero en un momento crucial. El autor localiza enseguida una extraña identificación a una voz: "Se acoge al saber para resistir ese momento de abatimiento en el que no se reconoce, una voz en la que se reconoce aún menos." El autor habla con la ironía mordaz que hace del inconsciente "de las instituciones" en las que tuvo la amarga experiencia. Designa allí el discurso sin verdadero autor, aunque tenga un responsable, que abruma un agente u otro del *establishment* de ministerios, para denigrar su acción y calumniarla. Mientras habla de inconsciente "de los pueblos", se trata de fragmentos de textos, censurados, no disponibles, reprimidos y que, sin embargo, están presentes en el discurso corriente. Ve allí el ejemplo en los panfletos celinianos. "¿Quiénes son estos seres sin escrúpulos, estos monstruos sedientos de sangre, que nos han metido en "serios problemas", que ofician en "la escuela de cadáveres" y para quienes la masacre de los pueblos inocentes no es más que una "tontería"?" Los panfletos celinianos estuvieron prohibidos durante sesenta años, jamás reeditados, enterrados bajo la reprobación y la censura, chernobilizados: lo extraordinario es que estén allí, vivos como el primer día". Habla de esa presencia fantasmática en el seminario de Julia Kristeva en la víspera de regresar a Libia.

Si BHL cree en el inconsciente y en el significante amo, en la función credora del "fiat" político, sin embargo, no idealiza a los actores del discurso. En tanto sólo después de su muerte Richard Holbrooke se convirtió en una suerte de santo con el que cada uno se glorifica por haberlo frecuentado, el autor lo fustiga por su desastrosa partición de Bosnia en Dayton, en nombre de un comunitarismo étnico.

El inconsciente político, como un texto con fantasmas, hace resonar la manera en la que BHL compone los textos que edita para aquellos a los que presta su pluma, como la CNT en sus inicios o el mismo presidente Jibril. Al tiempo que el Presidente de la República le hace entender la necesidad de un llamado, de un manifiesto para sostener su acción, él lo edita, el título, y lo envía de acuerdo con Jibril. Éste, muy sutilmente, agrega una frase al comienzo del texto, la cual lo coloca bien en perspectiva: "Querido BHL. Permita que, aún una vez más, me dirija a usted, usted que nos ha permitido, los primeros, acceder al Presidente Sarkozy, para entregarle el mensaje siguiente..."

Se ve que este inciso está redactado por un hombre de leyes. El mismo texto, más allá de su significación de manifiesto de una "Libia libre que reconoce el rol preeminente de Francia", resuena por los efectos de las citas elegidas que lo animan. El rol de la aviación en la guerra es celebrada con las palabras de Winston Churchill durante la batalla de Inglaterra y el texto finaliza como los discursos de De Gaulle por el vibrante "¡Viva Libia libre!". Se asume la sintonía de esta guerra con la guerra contra el fascismo. A lo largo del libro asistimos al injerto de un discurso sobre un movimiento que singularmente carece del mismo. Este programa se lleva a cabo para el lector al mismo tiempo en que es enunciado. "El colmo de la épica no es celebrar los personajes oficialmente épicos, sino tratar épicamente los personajes infimos, sin huella, sin archivo, cuya misma muerte no perturbará para nada el orden del mundo."

Para desarrollar este discurso, BHL no cesa de hacer hablar a los personajes "infimos" o muñidos de títulos "miembro del CNT y Presidente del Consejo de sabios y dignatarios" para extraer de ellos sus fantasmas. "Quiero realmente... poder responder a las Cassandra que van por todas partes, glosando sobre el CNT inconsistente, sin discurso...". El "suena la banda" que así se construye anuda la lengua de los entrevistados, escuchados más allá de los prejuicios del discurso corriente y las resonancias de los textos que el autor quiere sumar al movimiento en construcción.

Este anudamiento en acto es un rechazo de la fatalidad de comunidades y de identificaciones previas. [El derecho de ingerencia por el cual aboga BHL desde hace más de treinta años, no es el derecho de ingerencia del Otro previo dentro de todo discurso como inconsciente.](#) BHL, que se ve el interlocutor del mundo musulmán, que se preocupa por cumplir con los gestos hacia el mundo musulmán, el que ha puesto su “pundonor...en no pensar según mi origen e incluso allí, en tender la mano”. En el fondo, es menos en nombre de un universal fácil (Milner) que permitiría allanar las diferencias, que en nombre de una sensibilidad al inconsciente como “discurso del Otro”, que puede permitir separaciones inesperadas y sacar partido de acontecimientos, como de traumas que hacen tambalear los discurso establecidos. “Esta manera por la cual los acontecimientos, los verdaderos, no los acontecimientos con piel de conejo platónico, los acontecimientos reales han de funcionar como operadores de verdad, reveladores del inconsciente político, factores de divisiones o de acercamientos inesperados.” El acompañamiento de estos eventos se hace no solamente rechazando la injusticia del arresto domiciliario, sino sobre todo para hacer funcionar en acto el vacío que está más allá de todas las identificaciones posibles.

*La primera parte de la Crónica de Eric Laurent se encuentra [aquí](#)



Camino que se cruzan

crónica de [Aurélie Pfauwadel](#)

CUANDO HAY APETITO (II*)

Las preocupaciones de la salud pública (obesidad y enfermedades cardiovasculares), el higienismo de campañas de prevención alimentaria (“cinco frutas y legumbres frescas”) han dado una nueva dimensión al acto de comer. El alimento deviene *pharmakon*, veneno o remedio, nocivo o bueno para la salud. Mientras que la [cocina medicinal](#), preventiva o terapéutica, en China es una tradición de larga data (dos siglos a.C.), la relación entre alimentación y salud cae entre nosotros dentro del discurso de la ciencia y del capitalismo. “Refuerza las defensas naturales”: el marketing utiliza con profusión los eslóganes higienistas y el alimento es deconstruido en tasas de lípidos, proteínas, número de calorías y compuestos (ya no se comen sardinas sino omega 3). Se sueña con el elixir de juventud: el chef Christophe Leroy imaginó, en Miami, el concepto vendedor de “[eternity food](#)” -más que ingurgitar comprimidos, ponga bayas de goji y brócolis en sus platos. O bien, coma colores: la [cromatoterapia nutricional](#) va también viento en popa (los alimentos amarillos son anti-fatiga, los verdes son regenerantes, etc.). Y como nos nutrimos decididamente de significantes, si los de la ciencia asustan, nos dirigimos entonces a los [bio](#), el retorno a las fuentes y el discurso de la autenticidad.

La higiene alimentaria deviene una obsesión hasta el punto de que los investigadores han forjado el término de [orthorexia](#) : adicción a la nutrición sana (reverso exacto de la adicción a la *junk food*), fijación a “la búsqueda de la nutrición apropiada”. El individuo redobla en el nivel subjetivo las obligaciones sociales juzgadas insuficientes. Guiado por un ideal anoréxico de control de riesgos, aplica su propio principio de precaución. Pero no existe ningún nutriente perfectamente apropiado, susceptible de colmarnos definitivamente. Como lo señalaba [Lacan](#), en la lección del 24 de junio de 1964 del [Seminario XI](#): si “el objeto a viene a tapar la hiancia que constituye la división inaugural del sujeto”, “el objeto

a minúscula no franquea jamás esa hiancia". Es "el objeto intragable, si me permiten la expresión, que queda atorado en la garganta del significante. En ese punto de falta tiene que reconocerse el sujeto [en el análisis]."

Lo que caracteriza la época moderna, es lo que los humanos no han tenido jamás, la elección de su alimentación: kilómetros de yogurts en los hipermercados, el import-export de alimentos de todos los países, las creaciones industriales... Ya no es posible apoyarse en el discurso de la tradición para orientarse entre las prácticas alimentarias. El Otro social no nos dice claramente qué comer y cómo gozar: somos bombardeados por informaciones opuestas sobre las cualidades sanitarias de los alimentos, hasta el punto de que ya no estamos seguros de nada (¿azúcar o edulcorante?). Entonces cada uno inventa, bien o mal, su relación con el objeto oral y su manera de gozar de él.

Prueba de ello son las múltiples tendencias gastronómicas y culinarias que han surgido en estos últimos diez años. Así, la [gastronomía molecular](#), que utiliza las reacciones químicas en las transformaciones culinarias, ha permitido la introducción de ingredientes innovadores dentro de la cocina (gelificantes, emulsificantes, espesantes). Ferrán Adriá, el célebre chef del restaurante *El Bulli*, ha creado un laboratorio para experimentar sin cesar nuevas texturas, gustos inexplorados, modos de cocción inéditos. Lengua de gato, ananás e hinojo, joya de parmesano de fruta de la pasión, mejillones esféricos al beicon, caramelo de aceite de calabaza: en la película de [Gereon Wetzel, El Bulli: Cooking in Progress](#), que acaba de estrenarse en las salas, F. Adriá califica su trabajo de [vanguardia creativa](#) y de [techno-emoción](#). Se trata de hacerle vivir al comensal una experiencia incomparable, de subyugarlo: ¡que se le ponga la piel de gallina! En la misma línea, el [Food Pairing](#) es el arte de asociar dos alimentos, incompatibles *a priori*, en función de su similitud molecular: la zanahoria con la violeta, la ostra con el brie, el pepino con la naranja amarga. Se le ha dedicado un sitio en internet.

La cocina molecular ha recibido muchas críticas debido a los aditivos utilizados (E153, E160, etc.), por ser nocivos y por las digestiones difíciles. Se ha visto allí "la vitrina de la industria químico-alimentaria". Los que denuncian "el divorcio entre el hombre y la naturaleza", y preconizan "el comer, la verdad" se encontrarán más bien en la tendencia [Raw Food](#) : raw en inglés significa "crudo", pero también "salvaje" o "bruto". La *Raw Food* reemplaza la cocción (muy limitada) por una atención nueva destinada a los sabores primarios. El chef danés René Redzepi, del

Noma (calificado como el mejor restaurante del mundo desde 2010) participa en esta vuelta a las raíces del gusto: remolachas caramelizadas, violetas en ensalada, mousses de roble, hierbas marinadas y pétalos de rosa en vinagreta. La paradoja de esta [altercocina](#) es que el arte humano puesto a su más alto nivel de excelencia se encuentra al servicio del fantasma de un impacto energético cero, de un tiempo infra-humano donde no se cocinan los alimentos. Se trata sobre todo de multiplicar las exigencias para exacerbar la creatividad.

Nos hemos convertido en consumidores nómadas, que mariposean: es lo que se ha venido a denominar [Fooding](#) desde 1999 (contracción de *food* y *feeling*). Esta corriente designa una manera más libre de aprehender la cocina y las maneras de comer, lejos de la visión estrecha y conservadora de las antiguas guías gastronómicas. Lo importante es el placer, lo lúdico y la novedad. El *Fooding* no excluye ninguna corriente. Comprende la [bistronomie](#) (mezcla de bistrot y gastronomía), que democratiza la gran cocina de los chefs estrella haciéndola accesible en bistrots nada pretenciosos, informales y amenos. La [cocina fusión](#), nacida en Nueva York, procede como ella de la integración de corrientes culinarias mestizas y mezcla la cocina de diferentes países. La cocina regresiva utiliza ingredientes que huelen a infancia, proponiendo Babybels empanados, pollo a la Coca-Cola, o bien magdalenas con fresa Tagada y al Toblerone. El esnobismo se aloja a menudo en la vuelta a la simplicidad y la pobreza. Así, la [cucina povera](#) (cocina pobre italiana) es el último grito: pastas con garbanzos de Pouilles, puré de frijoles a la achicoria. Este régimen alimenticio inicialmente guiado por la exigencia es hoy objeto de elección: asimismo como las “legumbres olvidadas”, consumidas en tiempos de guerra y que regresan a los platos.

Siempre en el *Fooding*, la novedad de la restauración rápida, la cual ya no es sinónimo de *Junk Food*. Así, los [food trucks](#) (esos camiones-restaurantes en los Estados Unidos) han cambiado el hot-dog por los manjares refinados (langostas, cheese-cakes de queso de cabra y caramelo de romero, crema quemada con pistacho). Sus fans les siguen la huella gracias a las redes sociales. Esta [street food](#) constituye sin duda nuestro futuro en estos tiempos de crisis: “cocina de aceras” o “cocina nómada” muy creativa, que se toma como alternativa a la comida basura.

La *nutrición que hace falta* no existe – tal como la relación sexual. [Lacan](#) lo recuerda ([Seminario XI](#), p. 277): “...el deseo alimentario y la alimentación tienen un sentido distinto. El deseo alimentario es aquí soporte y símbolo de la dimensión de lo

sexual, la única que ha de ser rechazada del psiquismo.” Ciertamente, este goce viene al lugar de lo que no hay; no se podrá nunca comer de todo, ni probar de todo – pero al esperararlo, para los *fooderos*, ¡siempre será mejor que nada!

* La primera parte de la Crónica de Aurélie Pfauwadel está [aquí](#)

• EVENTOS •

Jacques-Alain Miller en LILLE

DOMINGO 20 de NOVIEMBRE

Presentación, Geneviève Morel, Psicoanalista en París y en Lille, Presidenta del CP-ALEPH y de Savoirs et Clinique

JORNADA DEL CPCT-PARÍS

ENCUENTRO BREVE CON UN PSICOANALISTA

Con la presidencia de Lilia Mahjoub

EL SÁBADO 19 NOVIEMBRE 2011 de 9,30 a 18 hs.

92 bis, boulevard du Montparnasse, 75006 Paris

Recepción a las 9 hs [programa](#)

CUERPOS ESCRITOS Y CUERPOS HABLADOS

Este viernes 18, sábado 19 y domingo 20 de noviembre, la Escuela Lacaniana de Psicoanálisis (ELP) celebrará en Zaragoza sus X Jornadas de la Escuela. [programa](#)

• PARA LEER •

Momento clínico. Tratamiento del goce en un caso de paranoia

Consentir por Xavier Gommichon. [leer el artículo](#)

Dizionario analogico della Lingua Italiana

I surfisti del linguaggio di Laura Rizzo [leer el artículo](#)

• NOVEDADES LITERARIAS •

Velada Lacan,

De Jacques-Alain Miller y Phillip Sollers

Antología: Lea el artículo de Phillip Sollers en la Uno del sitio de La Règle du Jeu

[leer el artículo](#)

FREUD Y LA GUERRA, por Marlène Belilos y Laura Sokolowsky.

En Lypsy el 22 de noviembre.

[Presentación del encuentro](#)

Lacan quotidien publicado por navarín éditeur

INFORMA Y REFLEJA 7 DÍAS DE 7 LA OPINIÓN ILUSTRADA

- comité de dirección

presidente eve miller-rose eve.navarin@gmail.com

editora anne poumellec annedg@wanadoo.fr

asesor jacques-alain miller

redactora kristell jeannot kristel.jeannot@gmail.com

- equipo de lacan quotidien

miembro de la redacción victor rodriguez

diseñadores viktor & william francboizel vwfcbzl@gmail.com

técnico mark francboizel & familia

lacan y librereros catherine orsot-cochard catherine.orsot@wanadoo.fr

mediador patachón valdès patachon.valdes@gmail.com

responsable de la traducción al español margarita álvarez

m.alvarezvillanueva@gmail.com

maquetación LACAN COTIDIANO emilio faire

PARA LEER LOS ÚLTIMOS ARTÍCULOS PUBLICADOS DE LACANQUOTIDIEN.FR [pulsar aquí](#)

Traducción rosalba zaidel