

Petites bêtises, grosses punitions ?



Photos : DR

Les bêtises d'enfants ne passent jamais inaperçues. Et les parents ne savent pas s'ils doivent avoir une crise de nerfs ou en rire. Dans cet éclairage, il est expliqué que les bêtises sont avant tout un message. Que ce soit des mensonges, des chapardages ou encore la casse d'objets, ils traduisent une émotion ou un besoin.

Anne-Claire Kleindienst, psychologue clinicienne et auteure du *Petit décodeur illustré de l'enfant en crise*, définit de prime abord la bêtise. Elle note : «Se poser la question de qu'est-ce une bêtise nous invite à regarder la "bêtise" autrement : de nombreux actes enfantins sont qualifiés de bêtises alors qu'ils relèvent tout simplement du fait que les enfants n'ont pas encore la compréhension de ce qu'on attend d'eux. Une fois ces précisions apportées, soyons conscients qu'un enfant teste et avance par essais et erreurs. Il a besoin de "pousser le bouchon" un peu plus loin pour savoir jusqu'où c'est possible et à partir de quand ce n'est plus possible.»

Cette professionnelle note, de même, que «les erreurs sont des opportunités d'apprentissage pour peu que l'enfant soit invité à les regarder comme telles.

A chacun de nous, adultes, d'y être vigilants. Maintenant, il s'agit de repérer la nuance entre l'enfant qui fait une bêtise et a une capacité d'adaptation pour ne plus la refaire et celui qui n'apprend pas facilement de ses erreurs et qui recommence encore et encore. Cela peut être un problème d'intelligence (les processus cérébraux ne fonctionnent pas de façon optimum) mais également un problème psychoaffectif».

Respectez les rythmes de développement

«Ce qui menace le plus l'enfant aujourd'hui dans sa sécurité, dans son développement, c'est que l'on ne respecte pas ses rythmes, ses étapes. Bien sûr, il a besoin d'être tiré en avant, stimulé pour son développement, mais si l'on fait du forcing

pour chaque chose, on l'insécurise terriblement.» C'est ce que souligne le pédopsychiatre Bernard Golse. Ainsi, dans ses différentes interventions, cette pédopsychiatre explique que «les bêtises sont un moyen pour l'enfant de s'exprimer. Etape incontournable dans son développement, elles font partie de ses découvertes et apprentissages. Elles diffèrent selon l'âge, le caractère et l'histoire de l'enfant. Si le bébé explore le monde avec ses sens... l'enfant, lui, lance un SOS à l'indifférence de ses parents. Les bêtises cachent plein de vérités... alors attention, s'il faut fixer limites et interdits, il ne s'agit pas de punir bêtement sans expliquer pourquoi. Il faut aussi laisser le petit vivre sa vie et faire ses propres expériences».

Pour sa part, Julie Curé, psychologue clinicienne, dans une interview donnée au site Bébé Calin, relève qu'«un enfant résiste, fait des bêtises, se confronte à ses parents pour exister par lui-même.

Il cherche à s'affirmer et cela passe par la confrontation à l'adulte. Il va sans cesse chercher les limites et les tester, ce qui est tout à fait normal. Sa personnalité se développe ainsi. Par contre, cela est parfois difficile à supporter pour les parents. Mais un parent bien dans sa peau et en bonne santé psychique tiendra le coup et maintiendra les règles pour le bien de son enfant».

Elle relève, également, qu'il y a des messages et des émotions derrière les bêtises. Elle affirme, à ce sujet : «Bien des bêtises sont un appel à l'attention des parents et à leur affection. L'enfant trouve ainsi un moyen pour que ses parents s'intéressent à lui, même si pour cela il doit également être puni. Ils doivent donc veiller à passer du temps avec leur enfant, à jouer avec lui, discuter de ce qu'il fait pendant la journée, de ce qui le tracasse, afin que son besoin d'écoute et de câlins soit satisfait.»

Les parents doivent adopter un rôle éducatif

Face aux bêtises, le rôle éducatif des parents est important. Ni excès d'autorité ni laxisme. Calmement et non sous l'effet de la colère, ils doivent poser des limites et des interdits. C'est ce que recommande Boris Cyrulnik, éthologue et neuropsychiatre. Il note : «L'interdit est une structure affective ; quand il n'existe pas, les enfants ne sont

Synthèse Sarah Raymouche

pas structurés. Les interdits doivent donc être préverbaux, puis verbaux et socioculturels.» Pour ce spécialiste, «il faut aussi laisser un espace de liberté et une marge de manœuvre pour les petites bêtises.

S'il s'agit de montrer à l'enfant comment bien faire, il faut toujours lui expliquer le pourquoi. Il faut bien sûr rester à l'écoute des bêtises, car elles sont aussi messages». Pour le Dr Gilles-Marie Valet, pédopsychiatre,



auteur de *Se faire obéir sans (forcément) punir* (éditions Larousse), la violence est effectivement à proscrire. Le médecin préconise, au contraire, pédagogie et dialogue. Dans une interview qu'il a accordée, Dr Gilles-Marie explique : «Très tôt, il faut que le parent se dise : "Non, je ne donnerai pas de gifles à mon enfant" et qu'il ait conscience que frapper n'est pas un acte anodin. Le parent doit asseoir son autorité naturelle dès le plus jeune âge de l'enfant, le confronter aux interdits.

C'est sur cette base qu'ensuite, il va falloir aviser. Prenons le cas d'un enfant qui casse un vase. Il faut d'abord déterminer s'il s'agit d'une maladresse ou d'une bêtise. Si c'est vraiment une bêtise, on peut demander au petit de réparer l'objet, ou alors le prévenir que son argent de poche va être réduit. A chaque bêtise, il y a une réponse adaptée, la meilleure sanction étant celle qui a un lien avec l'acte commis. Si la réponse est toujours une gifle, l'enfant ne va pas chercher à reconnaître sa bêtise ou à l'éviter, il va se cacher pour la faire.» ■

VOYAGE CULINAIRE

Par H. Belkadi

Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons découvrir un mets traditionnel qui nous vient de l'Algérois, précisément du vieux quartier de la Basse-Casbah, dont la renommée culinaire est chose acquise depuis des lustres.

Et pour cause: la cuisine traditionnelle algérienne tient ses racines des vieux quartiers des grandes villes, mais aussi des régions montagneuses les plus éloignées. Un mélange harmonieux de produits nobles et sains du terroir, aux saveurs multiples, mêlant ainsi épices et herbes qui parfument goûteusement nos plats et relèvent les recettes les plus simples. Cette cuisine intense est certainement un héritage inépuisable que nos aînés nous ont laissé afin qu'à notre tour, nous puissions le léguer à nos enfants.

Une noble mission que chacun de nous se doit d'accomplir avec amour et fierté.

C'est le cas de cette très vieille recette qui est dans notre famille depuis déjà cinq à six générations et, qu'à force de persévérance, y fera de vieux os. Elle nous a été proposée lors de notre dernière visite nostalgique dans les ruelles de ce vieux quartier, très cher à nos cœurs. Cette virée surprise nous a valu la bonne *tahmira* de mon enfance de *khalti* Khokha que j'apprécie particulièrement et qui, après des

Djeubniya fi tahmira, un gratin à la mode de chez nous

décennies, me reste toujours en bouche. Un délice gustatif que notre hôtesse a pris la peine de nous préparer en un tour de main, sans mot dire, laissant les senteurs remonter jusqu'à nos narines et titiller pernacieusement nos papilles endormies quelque peu. Elle a su, le temps d'un repas, nous faire voyager dans le temps et revivre ainsi des souvenirs qui ont marqué notre vie.



RECETTE

Ingrédients : 5 à 6 côtes de jeune agneau dans le filet, 1 gros oignon, 1 petit oignon, 1 poignée de pois chiches

trempés la veille, 2 c. à s. de beurre salé (smen), 1 c. à c. de smen, 1 c. à c. de cannelle en poudre, sel/poivre.

Pour la panure : 5 à 6 œufs, 1 fromage de brebis (*djben messelmene*), 1 c. à s. de maïzena, 1 c. à s. de persil haché.

Préparation : Commencer par prendre une marmite à fond épais (*tahmira*), l'enduire de smen, y déposer délicatement les côtes d'agneau une à une, ajouter l'oignon râpé, le sel, le poivre et la cannelle. Mettre la marmite sur feu modéré et faire dorer la viande sur les deux faces. Après 5 à 10 minutes, mouiller avec un verre d'eau chaude et laisser mijoter à couvert jusqu'à ce que la viande cuise.

Pendant ce temps, faire cuire les pois chiches dans une sauce blanche classique, oignon, sel, poivre, une cuillère de smen et un petit morceau de viande pour le goût. Prendre une terrine, y casser les œufs, ajouter le fromage de brebis émietté, la maïzena et le persil haché. Bien battre et mélanger le tout. Retirer la marmite du feu, y verser l'omelette sur toute la surface et remettre sur le feu en le ravivant.

Faire cuire sur les deux faces en retournant le contenu de la marmite à l'aide d'un couvercle de marmite plat.

Au moment de servir, arroser de sauce et parsemer de pois chiches et de persil haché. Décorer avec des quartiers de citron et accompagner de pain fait maison. ■