



**Institut Régional du Travail Social**  
Provence - Alpes - Côte d'Azur - Corse

**En cinq pages maximum (copie double + copie simple) répondez aux questions suivantes :**

- 1) A la lecture de l'extrait ci-dessous, dans un premier temps, dégagez deux idées fortes et commentez-les, en développant votre point de vue, votre choix.

Dans un second temps, en vous appuyant sur votre parcours, vos connaissances et expériences personnelles ou professionnelles : argumentez en quoi et comment ces deux idées résonnent avec votre perception de la réalité sociale ?

- 2) « L'homme est une création du désir, non pas une création du besoin » : quels sont les liens que vous pouvez faire avec votre implication dans un processus de formation en travail social ?

**« Quand j'étais malade, mon père faisait du feu dans ma chambre. Il apportait un très grand soin à dresser les bûches sur le petit bois, à glisser entre les chenets la poignée de copeaux. Manquer un feu eût été une insigne sottise. Je n'imaginai pas que mon père pût avoir d'égal dans cette fonction qu'il ne déléguait jamais à personne.**

**En fait, je ne crois pas avoir allumé un feu avant l'âge de dix-huit ans. C'est seulement quand je vécus dans la solitude que je fus le maître de ma cheminée. Mais l'art de tisonner que j'avais appris de mon père m'est resté comme une vanité. J'aimerais mieux, je crois, manquer une leçon de philosophie que manquer mon feu du matin. »**

**(...)**

**« Aux dents de la crémaillère pendait le chaudron noir. La marmite sur trois pieds s'avavançait dans la cendre chaude. Soufflant à grosses joues dans le tuyau d'acier, ma grand-mère rallumait les flammes endormies. Tout cuisait à la fois : les pommes de terre pour les cochons, les pommes de terre plus fines pour la famille. Pour moi, un œuf frais cuisait sous la cendre. Le feu ne se mesure pas au sablier : l'œuf était cuit quand une goutte d'eau, souvent une goutte de salive, s'évaporait sur la coquille. Je fus bien surpris quand je lus dernièrement que Denis Papin surveillait sa marmite en employant le procédé de ma grand-mère. Avant l'œuf, j'étais condamné à la panade.**

**Un jour, enfant coléreux et pressé, je jetai à pleine louchée ma soupe aux dents de la crémaillère : " mange cramaille, mange cramaille ! ". Mais les jours de ma gentillesse, on apportait le gaufrier. Il écrasait de son rectangle le feu d'épines, rouge comme le dard des glaïeuls. Et déjà la gaufre était dans mon tablier, plus chaude aux doigts qu'aux lèvres. Alors oui, je mangeais du feu, je mangeais son or, son odeur et jusqu'à son pétilllement tandis que la gaufre brûlante craquait sous mes dents. Et c'est toujours ainsi, par une sorte de plaisir de luxe, comme dessert, que le feu prouve son humanité. Il ne se borne pas à cuire, il croustille. Il dore la galette. Il matérialise la fête des hommes.**

**Aussi haut qu'on puisse remonter, la valeur gastronomique prime la valeur alimentaire et c'est dans la joie et non pas dans la peine que l'homme a trouvé son esprit. La conquête du superflu donne une excitation spirituelle plus grande que la conquête du nécessaire. L'homme est une création du désir, non pas une création du besoin. »**

**Extraits de Gaston BACHELARD,  
La psychanalyse du feu, Paris : Gallimard, 1949, pp. 25 ; 37-38.**

**Critères d'évaluation :**

**Question 1 : Synthèse et commentaire des deux idées (4 points)  
Articulation référencée avec la réalité sociale (6 points)**

**Question 2 : Lien citation et projet de formation (6 points)**

**Questions 1 et 2 : Qualité de l'expression écrite, richesse des idées (4 points)**