

→ bonne éducation à leurs enfants», décident de revenir à Genève, c'est un choc culturel...

«Passant à une vie et un système scolaire hyperstructurés, j'ai pété un câble: j'ai fugué, me suis fait virer de plusieurs écoles... On m'appelait «le sauvage»: j'étais un aventurier, je suis devenu un enfant difficile, prédélinquant.» Là-dessus, on subodore que le jeune Philip s'en sort plutôt bien – «la chance d'avoir des parents ouverts» – et choisit d'aller étudier à Fribourg, journalisme et psycho. La seconde discipline prendra de plus en plus d'importance.

«Un intérêt marqué pour les pathologies de l'agir»

Peut-être parce que, porté par l'envie de comprendre sa propre histoire, le jeune homme se découvre «un intérêt marqué pour les pathologies de l'agir»: pourquoi glisse-t-on d'une vie apparemment pépère à un destin de braqueur ou de tueur en série? Comment bascule-t-on de la normalité d'une morne banlieue au sordide d'un drame familial ou d'un crime crapuleux? Les vies «sans histoires» existent-elles?

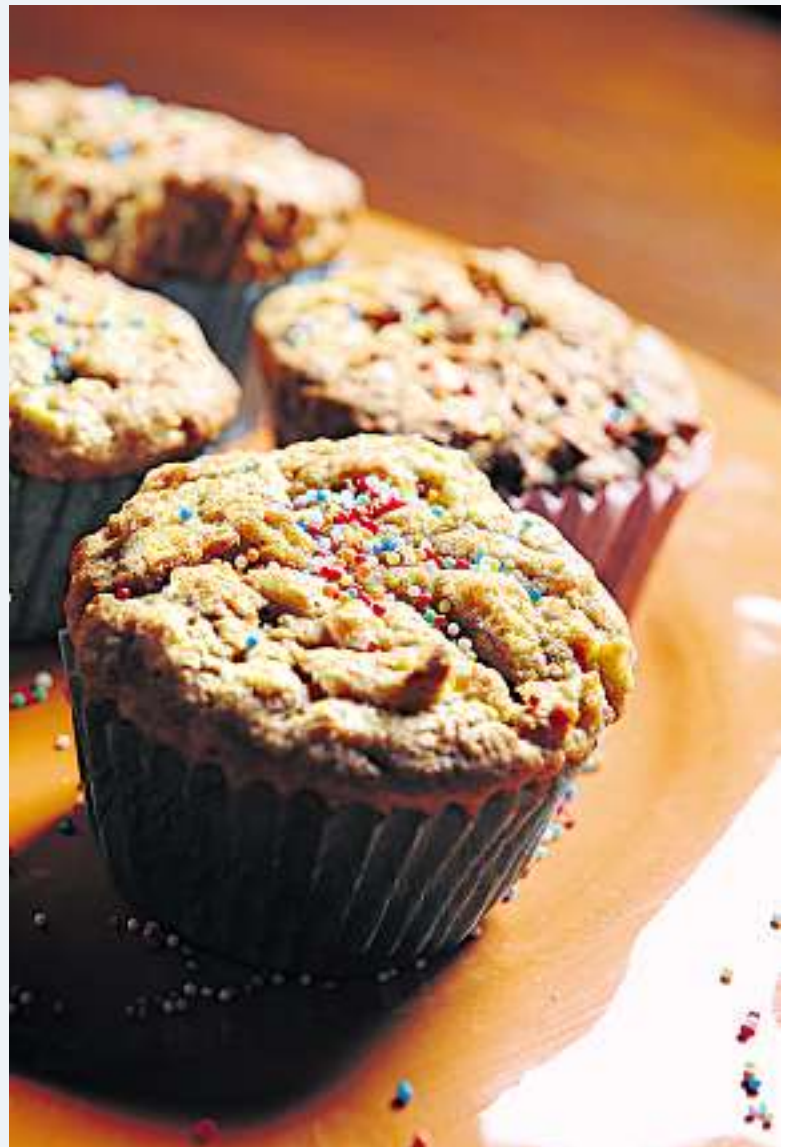
Pendant ses études, Philip Jaffé a fait des stages à Belle-Idée, l'hôpital psychiatrique de Genève. On est dans les années septante, les années de l'antipsychiatrie, et il fera suivre sa licence d'un doctorat à New York et Boston, avant d'être recruté par le Bridgewater State Hospital, cette fameuse unité psychiatrique de haute sécurité. De retour en Suisse, devenu spécialiste des expertises judiciaires, il enseigne et forme à son tour d'autres experts, deux activités qu'il a toutefois réduites depuis qu'il est la tête de l'IUKB. «C'est un joyau, souligne-t-il avec bonheur: «La plus petite université de Suisse au service de la plus grande cause.» Son plus grand bonheur du moment? Etre papa depuis peu d'un adorable petit Jasper. De quoi redoubler son envie ardente de défendre les plus fragiles...

Véronique Zbinden
Photos Thierry Parel

Muffins aux pommes, à faire avec les enfants*

POUR UNE DOUZAINÉ DE PETITS GÂTEAUX

175 g beurre
300 g de sucre
290 g de farine
1 œuf
½ sachet de bicarbonate
1 cc de cannelle
350 g de pommes râpées
ou détaillées en petits dés
1 pincée de sel



PRÉPARATION

- 1) Faire ramollir le beurre.
- 2) Mélanger sucre et beurre.
- 3) Ajouter la farine, l'œuf, le bicarbonate, la cannelle et enfin les pommes râpées. Beurrer et fariner les moules (sauf si vous utilisez des moules en silicone), puis les remplir aux trois-quarts.
- 4) Cuire au four préchauffé à 180° C vingt-cinq minutes environ:

les muffins doivent être joliment dorés, tout en restant moelleux à cœur.
5) Sortir du four et laisser tiédir cinq minutes avant de démouler.

*On peut à volonté remplacer les pommes par d'autres fruits, p. ex. 2 bananes très mûres et une poignée de noix grossièrement hachées.



De savoureuses recettes sur www.saison.ch

Pour s'abonner: 0848 87 7777, abonnements@saison.ch
(39 fr. seulement pour 12 numéros)