

corbières

matin

1 AOÛT 1995

10f

LE QUOTIDIEN DU BANQUET

Sommaire

Affiches :

François Bon
et Hervé Piekarski
ouvrent aujourd'hui
à l'école leur atelier
d'écriture p.4

Les chemins de l'eau :

Elle rafraîchit les
baigneurs et sauve
les jardiniers.
Mais l'eau des Corbières
peut aussi, parfois,
se déchaîner p.12

Terroir :

Balcon des Corbières,
le vignoble de
la Montagne d'Alaric
est truffé de légendes
et de trésors p.16

Un été, des étals :

Noire ou verte, cassée
ou en tapenade, l'olive
est ici un petit peu plus
qu'un fruit.
Un signe, et un symbole
délicieux p.20

Corbières Noires:

«La psychanalyse
du frigidaire».
Une nouvelle de
Didier Daeninckx p.24

Le Banquet du Livre : 13 jours qui mêlent le goût du vin à celui de la parole.



**Corbières Matin
en tiendra
la chronique
quotidienne
jusqu'au 13 août.**

Premier jour

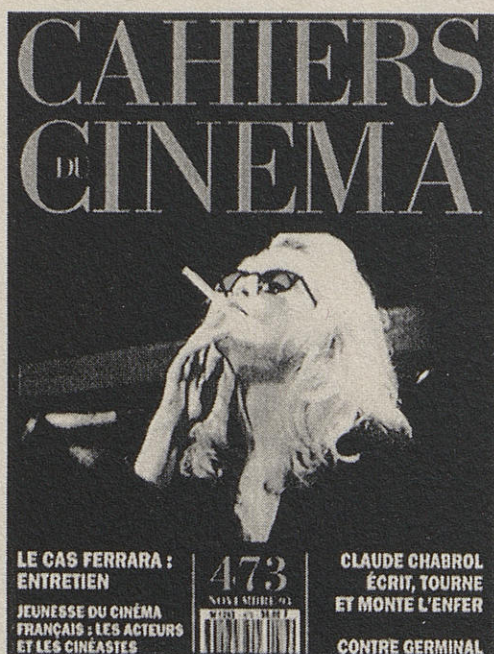


CAHIERS DU CINEMA

Offre spéciale

Réservée aux participants du banquet de Lagrasse

Pour 15 francs, jugez de votre
accoutumance aux *Cahiers du cinéma*
en recevant les 3 prochains numéros.



Offre strictement réservée aux nouveaux abonnés et limitée à la France métropolitaine.

Abonnement d'essai*

Oui, je désire
recevoir les trois
prochains numéros
des *Cahiers du cinéma*
pour 15F.

NOM
PRÉNOM
ADRESSE

COMMUNE
CODE POSTAL
BUREAU DISTRIBUTEUR
☐ CHEQUE BANCAIRE ☐ CHEQUE POSTAL

Une langue pour faire terre

■ Il faut deux décennies pour préparer le Banquet du Livre. Tout commence par l'intuition d'une proximité de la terre et de la langue. Elle s'offrait, facile :

Languedoc. Nous y étions. On ne pouvait pas mieux dire et tout pouvait donc être dit. Il suffisait de rester immobile.

Mais l'intuition en ressortait ruinée et du coup, ni la terre ni la langue n'étaient fécondes.

Nous avons déjà vécu une vie et nous ne tenions pas à la facilité.

La philosophie grecque nous donnait la ressource de la langue. Il y eut ensuite un appel amical : l'hébreu nous proposait de sauvegarder l'intuition. Le juif ancien, inlassablement penché sur les lettres carrées méditées en exil, nous offrait tout le savoir que nous pouvions lui prendre : *la langue peut faire terre* quand la terre fait défaut. Ce n'était pas facile car nous étions déjà modernes. Nous avons pris.

Sa générosité étant inépuisable, l'hébreu

nous apprend même patiemment que *chaque* langue pouvait faire terre, que c'était même la condition indispensable pour que chaque terre soit habitable. A cela une obligation : respecter la langue comme une terre. Labourer certes, enrichir, ensemer, mais respecter sa sainteté : la langue et la terre peuvent faire germer des monstres et ceux qui naissent de la langue stérilisent la terre.

Le Banquet du Livre voudrait poser en somme une seule question, discrètement mais avec insistance : que signifie habiter un pays – une terre et une langue – disons la France et le français ? La terre ici est donnée depuis longtemps, il n'est pas sûr que la langue soit gardée. Entendons-nous, ni bon usage, ni parler beau. Mais un usage de la parole qui rende le pays habitable. La langue a ici un refuge, dans certains livres. Le Banquet du Livre, c'est asseoir à la même table ceux qui les écrivent et ceux qui s'en nourrissent. En quelque sorte, une première habitation. ■

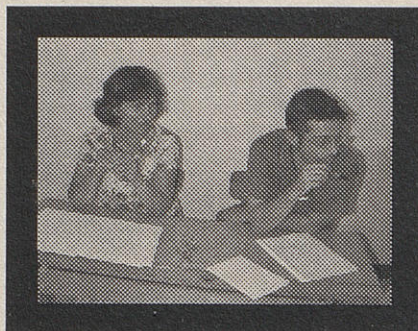
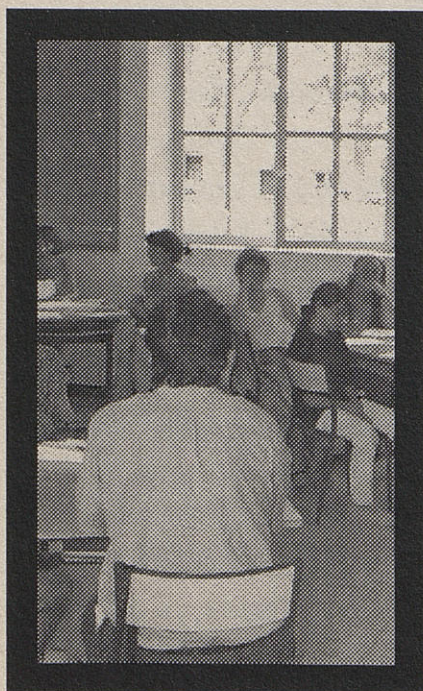
ATELIER D'ÉCRITURE

Naïfs

Depuis hier, dans une des salles de l'école de Lagrasse, l'écrivain François Bon anime, avec Hervé Piékariski, un atelier d'écriture dans lequel il accueille une vingtaine de participants, originaires du village et de la région. Il revient ici sur la pratique de ces ateliers qu'il dirige depuis plusieurs années, et qu'il transpose pour la première fois en milieu rural.

En avril dernier, « naïfs », écrit en très gros, c'était le titre de l'éditorial principal du *Figaro Littéraire*. Et ça nous était destiné, bel honneur.

Ce qu'on nous reprochait : que la littérature obligeait à lire, qu'une vie d'écriture était d'abord une vie de lecture, et qu'il n'y avait pas de court-circuit possible dans cette longue et solitaire aventure. Ce qu'on nous reprochait : que la littérature avançait toujours par sauts et bonds, grâce à de sauvages inventeurs, livrant toutes prêtes des formes et des phrases imprévues, et que l'atelier d'écriture ne pouvait, lui, que reconduire à l'inventaire des formes convenues et établies, pour les mimer et les affadir.



Peut-être certaines pratiques du *creative writing* des universités américaines, ou quelques dérives chez nous, justifient ces reproches. Mais il se trouve qu'on peut aussi aimer les ateliers d'écriture pour ces raisons mêmes.

Parce que la lecture, d'abord, n'est pas donnée à tous. Détournons l'adage de Lautréamont : la poésie doit être faite par tous, non par un. Ceux qui ont le plus vitalement besoin de rencontrer Beckett ou Kafka, parce que la littérature aide à vivre, ne sont pas forcément ceux que leur chemin social a fait rencontrer les livres. C'est notre premier partage. Chaque séance d'atelier est la rencontre d'une parcelle précise de la littérature. À chacun ensuite de choisir sa sente, et ses compagnons.

Ensuite parce que, pour inventer des formes, il faut les pratiquer. C'est l'enjeu en particulier des ateliers d'écriture en milieu scolaire : au lieu que la littérature soit sur piédestal, forer un par un des petits tunnels au cœur de la langue. Rencontrer la langue depuis la nécessité qu'elle prend pour soi-même. Et les textes ramenés sont des fleurs étranges et souvent fulgurantes.

Et pratique humble, en même temps, parce qu'on saura mieux, pour voir de plus près son horizon, de quel travail est issue une grande œuvre, de quel prix humain elle est le résultat.

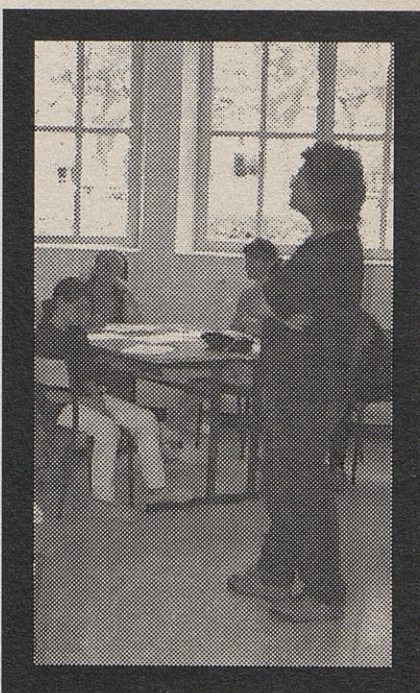
À Lagrasse, cette semaine, on va travailler intensément. Ce qui en sortira, d'émotion, et de ces éclats neufs de langue, nous ne le savons pas d'avance.

Mais ce qu'on peut préparer, c'est la qualité unique d'une expérience, la rencontre de

gens très divers par là d'où ils viennent, leur âge et ce qu'ils font. Ensuite un double environnement exceptionnel : on voisinera, dans le même couloir, avec un journal fait au jour le jour, qui accueillera les plus beaux textes des participants. Surtout, autour des séances, à côté d'elles, par les films et les rencontres, le partage amical, une véritable plongée dans l'univers littéraire. Pour évoluer, la littérature doit constamment écouter le monde. Les ateliers, pour nous, c'est un peu une écluse avec les forces vives du monde, là où des êtres rendent compte de leur propre intensité. On injecte dans l'inventaire de la langue et des mots des cailloux qui ne lui appartiennent pas d'avance, mais dont elle a besoin en permanence pour répondre à ce qu'on exige d'elle.

C'est notre défi. Un livre, disait Kafka, est la hache qui brise la mer gelée en nous. Rendez-vous samedi 5 août, 11 heures, pour juger sur pièces du voyage, et s'il en valait la peine. Peut-être qu'on ne fera même pas mentir le *Figaro Littéraire*. Naïfs, on l'est : croire d'avance au miracle, c'est le meilleur moyen qu'il advienne.

François Bon



PORTRAIT

François Bon par Pierre Bergounioux

Lumpenlittérature

L'œuvre de François Bon est le siège d'un double mouvement. Elle se creuse en se déployant. Avec *Sortie d'usine*, au début des années quatre-vingt, le noir continent de la production industrielle émergeait dans l'espace spécifique de la représentation artistique.

Pour la première fois, la composante majeure, déterminante en dernière instance, de la vie sociale et du mouvement général apparaissait dans sa réalité globale, objective et subjective. Quelqu'un, du dedans, disait ce qu'on faisait, ce qu'on était, derrière les murs de l'usine, sachant que la division du travail a pour conséquences de priver ses habitants, non seulement d'une fraction du produit de leur travail mais de la représentation formellement significative de leur vie.

L'émergence du capitalisme et de la grande industrie a trouvé des échos précoces et durables chez les écrivains. Mais le même principe de division et d'opposition qui dépossède les travailleurs de leur travail et de leur sens interdit aux lettrés, qu'anime un souci formel de la « réalité » ou un mouvement de générosité de se faire leurs authentiques interprètes. Il faut être de ce monde pour le connaître, l'avoir subi, d'abord, pour avoir quelque chance de le décrire.

L'ordre régnant place l'écrivain dehors, quand même il franchirait les portes de fer et passerait dedans. Pour dire ce que les choses sont, il lui faudrait se rendre pareil à ceux qui les affrontent, dépouiller les rapports sociaux qui le font ce qu'il est, changer d'essence. Mais alors il perdrait, par le fait même, la capacité d'écrire puisqu'elle est refusée aux ouvriers. Ceux qui ont tenté de traduire le vif de la condition laborieuse, des univers dominés, ceux-là étaient structurellement voués à les trahir.

La réalité n'est pas une grandeur intemporelle, immarcescible, quelque divinité de marbre dont on pourrait, avec de l'application et de la probité, dessiner la figure et tracer les contours.

Elle est relative, bougeante, contradictoire.

Un seul et même événement change de nature selon qu'on l'observe en témoin, de loin, qu'on y songe le soir, dans le calme d'un bureau ou qu'on y est impliqué corps et âme, dans l'urgence et le péril. La vie relativement sûre, distante, méditative de l'écrivain, en le prémunissant contre les servitudes et les peines, les périls et les chances, aussi, de la vie ouvrière, lui en fermait l'accès. Seul, un individu



combinant ces propriétés antagonistes, incompatibles, quelqu'un d'improbable, donc, avait quelque chance d'apparier les deux domaines, que tout séparait, de la production matérielle et de la création littéraire. Un singulier hasard a voulu que cet hybride, cet agent double s'incarne et respire en la personne de François Bon. Il a fait l'expérience du travail productif, partagé le destin de la classe laborieuse mais en travaillant,

simultanément, à sauver cette part de notre être qui a nom liberté, vision, diction. Dix livres qui épousent le grand devenir, en témoignent, et fixent l'image mouvante, déchirée de notre temps. Voilà le déploiement, l'extension graduelle de la représentation aux conditions socialement condamnées au mutisme, aux situations vouées – littérairement parlant – au néant.

La crise a bouleversé, en vingt années, l'ancien paysage, privé d'emploi et de ressources, de références et d'espoir, des groupes entiers, grossi les rangs d'un sous-prolétariat urbain qu'on pouvait croire disparu des pays développés, relégué, avec la machine à vapeur et les caves de Lille, dans les ténèbres du siècle passé. C'est cela, cette expérience limitrophe, ces existences désemparées, sauvages et brèves, désocialisées, que le onzième livre de François Bon – *C'était toute une vie* – tend à rejoindre dans leur cours fantomatique et dérivant.

La parole puissante qui a porté au jour la réalité noire, écrasante, des espaces dominés, se rapproche, mais comme en s'effaçant, des figures solitaires, menacées, qui les hantent.

Elle s'évide pour que les oubliés de la vie, les absents à leur sens aient un lieu, celui, incontestable, que les livres créent en s'ouvrant. On entend leurs mots. On voit leurs éclats durs, coupants, étrangement limpides, comme du verre brisé. Le livre s'est construit en se creusant, afin que résonnent les paroles prisonnières.

Ce qui s'élève de sa profondeur d'abîme, c'est la figure du désespoir, la voix déchirante et neuve du temps présent. ■

PORTRAIT

Hervé Piekarski par François Bon

Être poète dans les villes

Notre singe hors de cage.

Pourquoi faut-il des poètes ? Ce n'est pas à eux de répondre. Eux voient, aux bornes de la langue, une frontière où peser de tout son poids d'être peut déplacer quelques arrangements de mots. L'effort paraît disproportionné : une vie à rien d'autre que cela, la fragilité de ce qui en revient, et pourtant ce qu'on en extrait pour soi-même, ce qu'on y lit, et ce que rejoint dans notre vie de les lire.

Hors lieu terme blanc. Se brise en feu.

N'abrège nulle souffrance.

Et la rançon plus lourde encore, que ce qu'ils ramènent n'est souvent d'abord que la description de leur propre combat.

Acharnement dans la loi seule des mots.

Ici le rythme, et le travail en une ligne (jusqu'au *anc* au cœur de souffrance, avec le *b* disloqué, renvoyé dans abrège, et le *l* commandant à nulle) dans le mot blanc : blanc *ce qui se brise en feu*. Et blanc le compte.

Cinq. Quatre. Sept. Lancé sur impair, compression, équilibre et boucle sur le prochain impair. Plus loin : *Il y a. N'être en sang qu'avec soin. Tenir*. Trois. Six. Deux. Et plus loin : *Il y a. Il y a. Toute ville est immense*.

Ou alors. Trois. Trois. Six. Trois. L'alexandrin est presque parfait. Sauf qu'il déborde, décale son hémistiche par la coda des trois premiers pieds. Il faudrait compter, comme en musique : triolet/triolet/syncope/toute ville/est immense. Ou alors. Et le vieux rythme hérité des premiers rituels, des chants trouvères et des grandes épopées, resurgit sous la peau moderne. On est dans nos villes, celles d'ici, et on y trouve l'immensité des métropoles : *le monde vérifié*, dit-il.

Difficile de fréquenter la poésie parce que c'est à cette difficulté même qu'elle s'adresse en nous : ce malaise impair et tendu au bord de soi et du monde, quand les mots devraient être le partage et qu'ils n'aident plus, cette frange sur les yeux qui fait mal quand on regarde trop. Et ce déploiement physique et mental du dire, de l'aventure de lire, du risque de penser, qui vient sur les terrains presque stériles : là où rien ne s'était aventuré encore, parce que

sinon ça ne vaudrait pas la peine.

Imagination induite en claire tempête...

Néon. Cri transit. Sur cela, ce fil atonal et ce timbre, la lecture d'un mot moderne du monde (néon) a gagné un éclat.

Le prix qu'on paye soi. Engagement fixe.

Les livres dont sa chambre déborde, l'austérité de la table. Ce qu'il dit des poètes de toutes les langues, ce qu'il sait de toutes les écritures de notre langue.

Il n'a jamais fait rien d'autre. Sa pratique pourtant de la ville. La disponibilité qu'il a pour ceux dont le langage émerge depuis ce qu'ils sont, dans leur déchirure, à un bord extrême. Ses contraintes. Des mois à se convoquer soi-même dans une autre austérité, celle de la forme : ce journal, six fois six lignes, six fois par semaines. Et

pousser cela, et accumuler, et ne pas revenir sur ce qu'on a fait. Et la prétention dont cela témoigne, de repousser le monde aux bords de la langue, mais la rançon préalable : connaître ce monde, celui de nos villes, dans sa dureté et ses surfaces les plus actuelles. La langue signifie, mais ce n'est pas à celui-ci, ébloui tout devant, de nous enseigner sur ce qu'il nous ramène. Il y a poésie.

Religion frêle où se tenir. Plus loin, plus haut. Très certain... La vitesse blanche.

Le corps d'annonce.

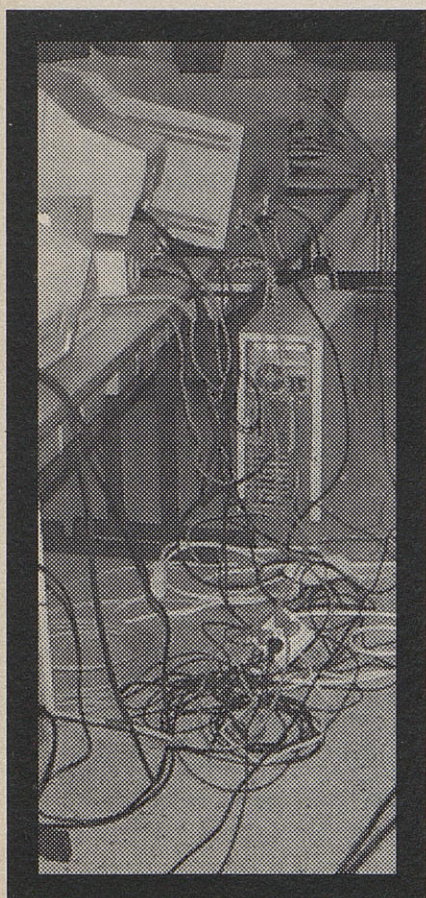
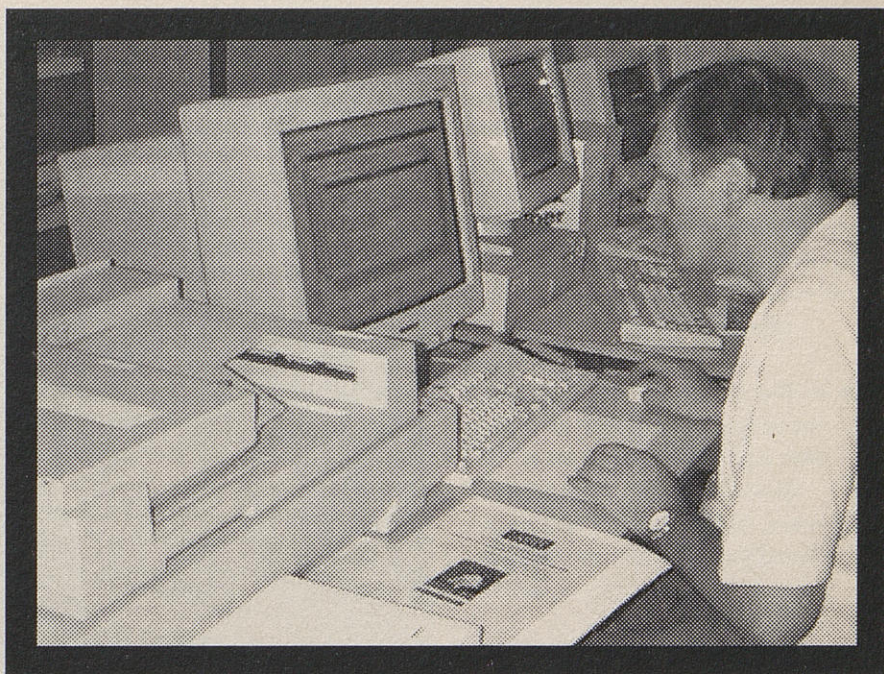
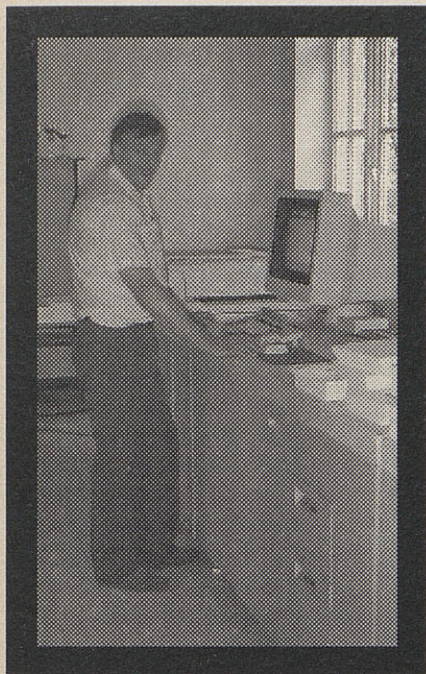
Les citations sont extraites de :

Le Gel à bord du Titanic, Hervé Piekarski, Flammarion, avril 1995.



L'IMPRIMERIE À L'ÉCOLE

Le plus petit quotidien du monde



Corbières Matin est le plus petit quotidien du monde.

C'est la première fois qu'un village de sept cents habitants peut se permettre d'éditer et d'imprimer sur place, chaque jour, son propre journal. Ce pied de nez aux logiques de fabrication de la presse - logiques économiques, mais aussi et surtout techniques -, ce formidable pari technologique, ont été rendus possibles grâce à une machine étonnante, que la France a découvert voici quatre ans, et que Rank Xerox a mis à la disposition du Banquet du Livre.

Sept années de recherches au PARC, le mythique Palo Alto Research Center de San Diego, en Californie, où s'invente, depuis la fin des années soixante, tout ce qui révolutionne l'informatique. Sept années pour combiner et mélanger, pour la première fois, les différentes sources de documents. Des photos, des dessins sur support papier, des mémoires informatiques, qui se rejoignent dans le cerveau de la machine et composent le même document. Le «document», au centre de la stra-

tégie de la maison Rank Xerox, connue jusque-là pour ses photocopieurs, et qui accède ainsi à une nouvelle approche de la reproduction. Jusqu'à changer de nom. On dit aujourd'hui *The Document Company Rank Xerox*.

Le but de l'opération? Imprimer le plus tard possible! Et le plus près de l'utilisateur. *Corbières Matin* en est un bel exemple. Le journal, composé jusqu'au cœur de la nuit, imprimé dans l'école du village, est présent au rendez-vous des camions de *L'Indépendant*, à deux heures du matin, pour s'élancer vers leurs différentes tournées.

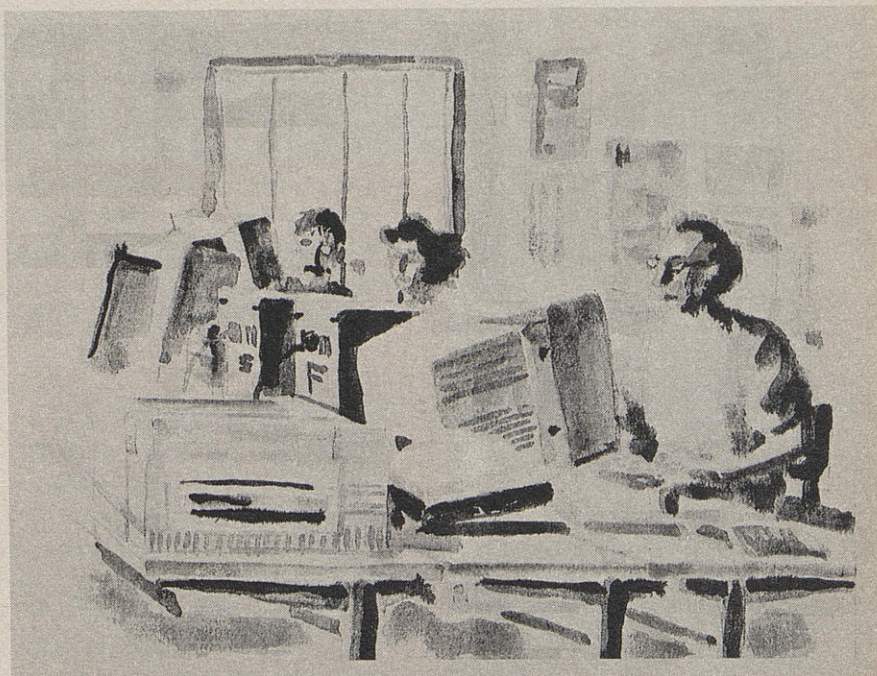
LES LIEUX DU BANQUET

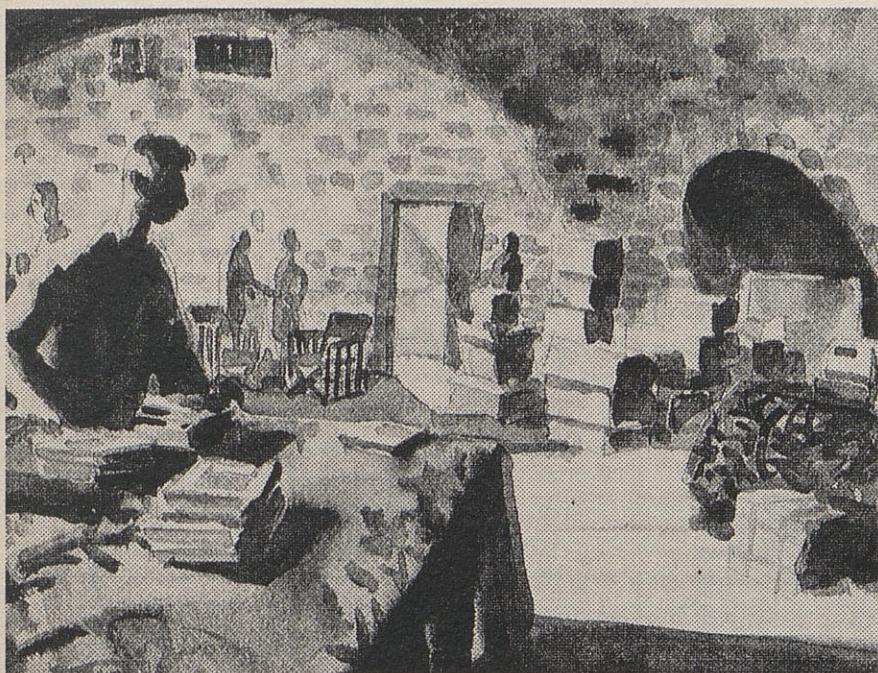
La table est mise

Au premier étage de la mairie, dans la grande salle, une exposition, préparée en collaboration avec le Musée de la vigne et du vin de Lézignan, présente les objets et les histoires des vignerons d'ici. Dans ce cadre, Michéa Jacobi et Antoine Martin présentent une exposition abécédaire, consacrée au vin.



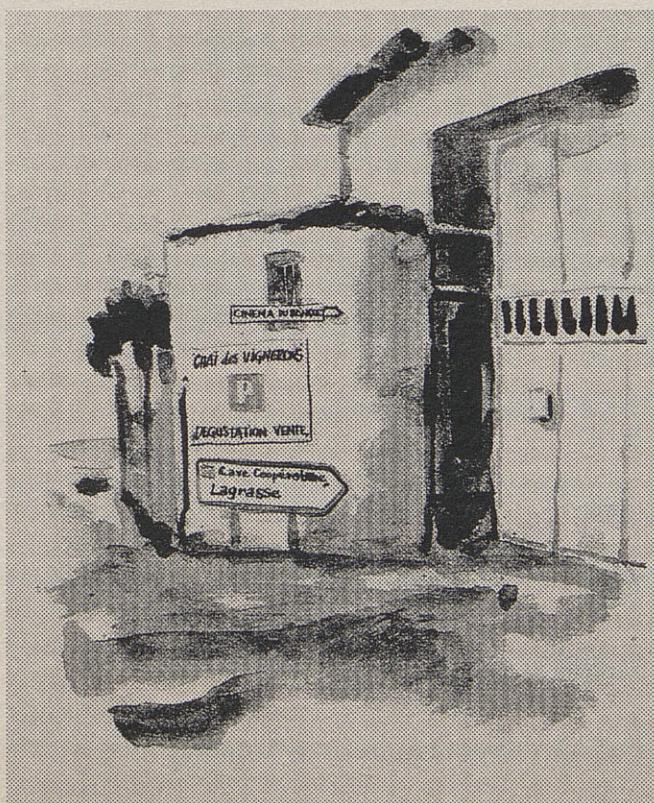
Dans l'école de Lagrasse, la rédaction de *Corbières Matin* a investi la salle de classe habituellement réservée au CE1 de Yves Horville. Une dizaine de journalistes, d'illustrateurs et de graphistes se presse autour d'un matériel informatique dernier cri. Chaque jour, les textes et la maquette d'un nouveau numéro de trente pages se construisent sur ces écrans.





Hier après-midi, dans la grande salle du réfectoire des moines, à l'abbaye, une immense librairie est peu à peu sortie des cartons. Consacrés à toutes les thématiques du Banquet, des milliers de livres sur la vigne et le vin, la Série Noire, la collection de la revue des *Cahiers du Cinéma*, une librairie pour la jeunesse, un fond régional et les livres de l'été ont trouvé leur place sur les tables.

Dans le même temps, dans la salle de la cuisine des moines, où débute ce soir à 17 heures les projections de la série "Un siècle d'écrivains", produite sur France 3 par Bernard Rapp, on installait l'exposition sur l'histoire des *Cahiers du Cinéma*.



Lorsque tombe la nuit d'été, la cour de la cave coopérative de Lagrasse est un endroit délicieux, sous la fraîcheur du grand pin et des murs de pierre. C'est là que le Banquet a choisi de renouer avec la vieille tradition du "cinéma aux étoiles", ces projections en plein air que des monteurs de merveilles itinérants organisaient dans chaque village. Jusqu'au 13 août, le cycle de la "Caméra aux champs" présente dans cette cour une série de films du monde entier sur la terre et les paysans.

ÉTOILES

Des souris et des hommes

Cette adaptation du célèbre roman de John Steinbeck, signée il y a trois ans par Gary Sinise, est passée presque inaperçue : Des souris et des hommes, pour les cinéphiles, c'est surtout le film en noir et blanc de Lewis Milestone (1939), avec Lon Chaney Jr, un acteur célèbre jusque là pour ses rôles de Frankenstein.

Pourtant, à bien des égards, cette histoire, adaptation fidèle de l'œuvre du grand romancier américain, est touchante par sa peinture de la Californie hostile et noire des années trente. On retrouve, en tête de distribution, dans le rôle fameux de Lenny et de Georges, John Malkovich, que le grand public avait découvert dans les Liaisons Dangereuses, et le réalisateur lui-même, Gary Sinise.

Des Souris et des hommes, un film de Gary Sinise, U.S.A, 1992.

A 22 h Cour de la Cave coopérative

UN SIÈCLE D'ÉCRIVAIN

John Steinbeck

Né à Salinas en 1902, John Steinbeck fut tour à tour ouvrier agricole, terrassier, soutier sur un cargo et manœuvre. Un vagabond qui ne se sent bien qu'en compagnie des paisanos mexicains, des cow-boys et des traîne-savates. Un sauvager, ivre du poème du monde.

C'est à Monterey, sur la côte Pacifique, parmi les putes du Bear Flag, les clochards et les prolétaires de la rue de la Sardine qu'il trouvera vraiment les compagnons de son cœur. Et dans ces marges, qu'il établira son royaume d'écrivain.

Steinbeck est avant tout l'auteur de la générosité. Son œuvre, fichée au cœur de l'Amérique incertaine des années vingt et trente, est une constante dénonciation de la misère des hommes, au nom d'une confiance presque mystique en leur inépuisable capacité de perfectionnement.

Une inspiration passionnée et pleine d'hu-

mour, naturaliste et fantastique, scientifique et poétique : tout cela dit bien, essentiellement, un amour profond de la richesse multiple de la vie qu'il faut savoir saisir sous des formes sans cesse renouvelées. Rien donc ne saurait étouffer, pour Steinbeck, malgré les tragédies d'une époque difficile, le jaillissement d'un optimisme qui le pousse continuellement à rechercher le véritable dialogue humain, celui que l'on poursuit avec soi-même comme avec autrui, dans la générosité retrouvée de la vie.

L'innocence d'un paradis perdu, lieu du dialogue direct avec la vie, voilà au fond ce dont, en bon américain, Steinbeck ne cesse d'éprouver la nostalgie.

John Steinbeck

Un film d'Alain Gallet et Michel Le Bris.

A 17 h à l'Abbaye, cuisine des moines.



Les plans les mieux conçus

des souris et des hommes souvent ne se réalisent pas. C'est ce vers, du poète

Robert Burns, qui inspira à John Steinbeck le titre de son roman.

EXTRAIT

Célébration de la cave

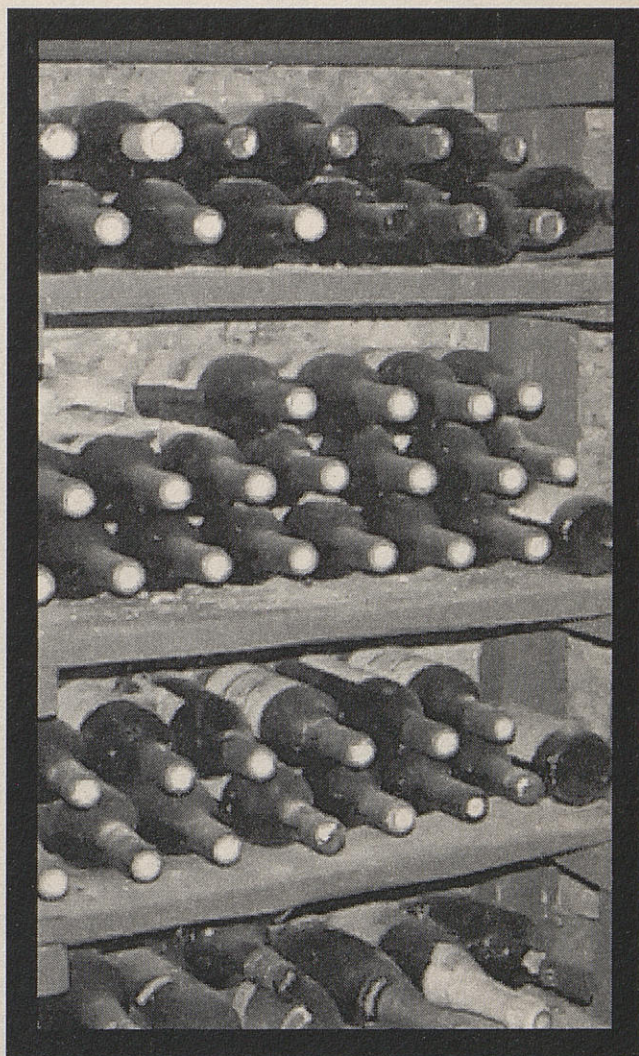
par Pierre Veilletet

En ce temps-là, l'expression descendre à la cave avait une signification précise, et rituelle. Chaque jour ou presque, je déjeunais dans un bistrot fréquenté par les meilleurs appétits du Palais de justice. Selon l'usage de l'époque, le plancher était saupoudré de sciure et possédait une trappe munie d'un fort anneau de fer. C'était le seul accès aux bonnes bouteilles que réclamaient les clients. Le patron, tête chétive aux lunettes rondes, malmené par son épouse cuisinière ainsi que par sa fille serveuse, semblait n'avoir au sein de l'entreprise familiale, et dans l'existence en général, d'autre rôle que d'aller quérir ces bouteilles. Aussi veillait-il, pour le valoriser, à entourer son office d'un luxe de précautions. Un coup de balai, et il écartait la sciure, faisant à l'intention des magistrats et des avocats des plaisanteries sur la présence de la même poussière autour des échafauds ; puis il se baissait, saisissant l'anneau et soulevait bruyamment la trappe en exagérant son effort. Ses remarques portaient alors sur le poids des ans et celui des pierres tombales. Tel Hamlet, il contemplait la béance sous ses charentaises, donnant à chaque convive l'occasion de méditer. Enfin, il disparaissait.

Quelques minutes plus tard, on voyait la trappe se soulever, retomber avec fracas. Un Lazare hilare apparaissait, tenant les flacons dans chaque main comme le fameux personnage de l'affiche Nicolas. Il prophétisait en ricanant que les dalles en pente menaient direct au cimetière. Deux ou trois fois par service, le manège se répétait avec des immersions de plus en plus longues, car le bonhomme goûtait volontiers au fronsac.

Un jour, il n'est pas remonté. Une cordée de sauveteurs, la serviette en bataille, plongea et retrouva son cadavre parmi ceux des bouteilles. Ses lugubres prédictions pour rire s'étaient avérées. La cave peut être l'antichambre du caveau. C'est pourquoi nous n'y pénétrons jamais sans baisser la voix.

Extrait de *Le vin, leçon de choses*
de Pierre Veilletet, Arléa 1994.



**Il contemplait la
béance sous ses
charentaises,
donnant à chaque
convive l'occasion
de méditer.**

Les chemins

Parce qu'elle ne tombe pas du ciel, l'eau des Corbières ne se donne pas d'emblée. Secrète, souterraine ou dévastatrice amicale pour les baigneurs, nourricière pour les jardiniers, elle est depuis toujours un des éléments fondateurs de ces paysages.



Du versant nord-est du pic de Bugarach, près de Fourtou où il prend sa source, jusqu'à l'Aude où il se jette, l'Orbieu s'écoule, paisiblement. C'est tout juste si en amont, au delà de Montjoi, l'écho des gorges répercute son murmure. A peine si l'on devine sa présence au travers d'épaisses frondaisons. C'est en aval des gorges qu'on le remarque. Au passage d'un pont, ou avant Saint-Pierre-des-Champs, en empruntant un chemin de terre qui longe une berge peuplée de roseaux. Là, l'Orbieu est toujours aussi peu bavard. Le débit des mots n'est pas son affaire ; Il laisse ça aux habitants des villages qu'il traverse. Eux ne s'en privent pas. Il faut croire qu'un peu de rivière coule dans leurs veines tant ils aiment à divulguer les petits secrets qui font son histoire et la leur.

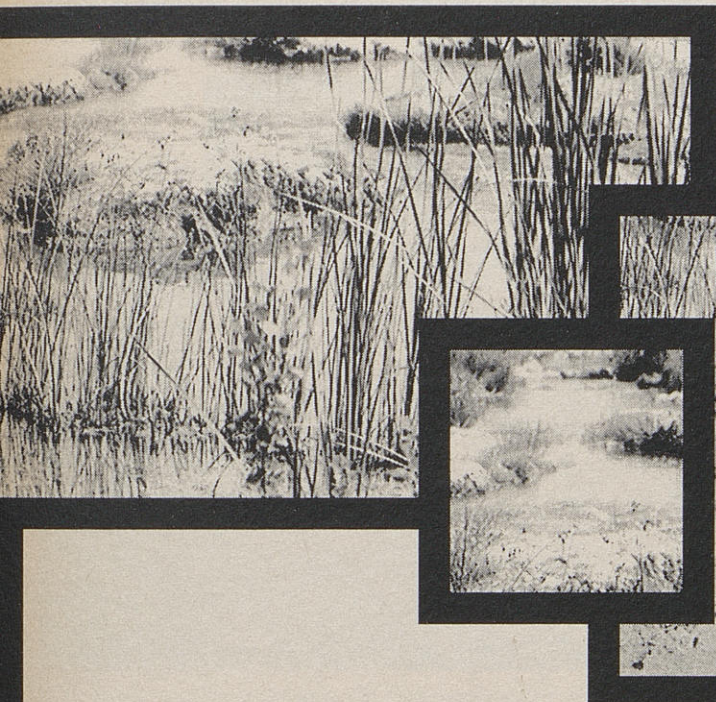
Aujourd'hui l'Orbieu est synonyme de détente et de plaisirs. On y déguste l'apéritif sur ses berges caillouteuses, on y pique-nique, on s'y baigne ou on y pêche. Mais il n'en a pas toujours été ainsi. Pendant plusieurs siècles la rivière a généré une économie florissante sous le contrôle

des moines bénédictins de l'abbaye de Lagrasse. Au Moyen Âge, la région était citée en exemple pour ses multiples et prolifiques récoltes : oliviers, amandiers, figuiers, plantes médicinales, etc.

Aujourd'hui encore, sans le faste d'antan, l'Orbieu alimente des petits jardins privés où poussent fruits et légumes. Le système d'irrigation consiste en des retenues d'eau d'où partent des béals. Ces petits canaux, tels des rhizomes, se frayent un passage à travers roches, buissons et friches, pour mieux abreuver les cultures.

Mais la plus curieuse des activités économiques autrefois liées à l'Orbieu reste sans aucun doute la pratique de la pêche. Au quinzième siècle, son importance était telle que l'on comptait jusqu'à dix-huit étals de poisson sous la halle de Lagrasse. Une véritable manne, un enjeu qui, en 1476, donna lieu à des émeutes. A l'époque, les moines de l'abbaye se réservaient le droit de pêche sur une grande

e l'eau



crues de l'Alsou et de l'Orbieu. En 1891, il y avait deux mètres d'eau sous la place de la halle. Marty, notre arrière-grand-oncle, qui assurait le courrier depuis la gare de Moux jusqu'à Lagrasse, a vu son cheval s'arrêter assez loin avant le pont de l'Eau-chaude. Descendant de la charrette, il constate qu'il n'y avait plus de pont : la crue l'avait emporté. Or le courrier devait arriver coûte que coûte, c'était à l'époque un devoir sacré. Ayant remis son cheval au village voisin de Camplong, il partit à pied par la montagne, traversant les ruisseaux en crue, se trempant jusqu'aux os. Enfin, après bien des efforts, il

partie de l'Orbieu. Sous certaines conditions, (hameçons, harpons, mais point de filet) les religieux concédaient des autorisations aux habitants de Lagrasse. Or, cette année-là, les moines découvrirent des filets nuitamment posés en des endroits stratégiques de la rivière. Ils confisquèrent les engins délictueux et les détruisirent séance tenante. Armé de bâtons, de lances, d'arbalètes et de pierres, le peuple prit d'assaut le monastère. Plusieurs moines furent blessés. La fronde calmée, les autorités religieuses diligentèrent une procédure criminelle. L'histoire ne souffle mot sur son issue.

Des récits de ce type, Jean Poudou en distille à foison. Jean Poudou est apiculteur, et vit au moulin de Boyssède. Un moulin contemporain de l'abbaye de Lagrasse, qui affiche sans faille plus de mille ans de présence. Situé au confluent de l'Alsou et de l'Orbieu, ce moulin est toujours en activité. Il sert à la production familiale d'huile d'olive, d'électricité domestique et à l'arrosage. Outre sa connaissance de la flore et de la faune environnantes, Jean Poudou est un fin lecteur de rivière. Il sait l'indolence feinte des cours d'eau, leur caractère cyclothymique. A l'intérieur du moulin, sur un mur, des traits, des dates et des chiffres éloquentes : « C'est la hauteur des

déposa le courrier. Son devoir accompli, il s'alita, et mourut d'épuisement. »

La dernière crue de l'Orbieu remonte à 1970 mais, sans vouloir dramatiser, il n'est pas impossible qu'un jour, lui ou un de ses affluents ne s'extrait brutalement de leur somnolence. Fort heureusement, l'Orbieu charrie autre chose que les décombres de ses colères. Malgré sa modestie, il n'a rien à envier à l'Orénoque, au Yan-Tsé Kiang ou au Guadalquivir. Il serpente dans l'imaginaire de tout un chacun. L'étymologie de son nom est déjà source de phantasmes. Selon Jean Poudou, qui s'appuie sur les travaux d'Alain Nouvel (Les Noms de lieu témoins de notre histoire), Orbieu serait d'origine pré-indo-européenne, avec une possible influence basque (ur=eau) ou caucasienne (ür=eau). Autre thèse, tout aussi séduisante, la nature aurifère de certains flancs de montagne. L'un des petits ruisseaux affluents de l'Orbieu ne s'appelle-t-il pas Lorio, que l'on écrivait autrefois l'Aurio ? Tous à vos tamis ! Le rêve est le compost des réalités futures... C'est dans les détails que l'Orbieu se révèle. Les détails

que randonneurs, pêcheurs ou baigneurs peuvent saisir au cours de leurs périples ou contemplations.

Se baigner dans l'Orbieu est une chose aisée tant il y met du sien. Chacun de ses coudes crée une « courgue », trous d'eau suffisamment profonds pour la pratique de la brasse. Quand son cours naturel fait défaut, qu'il n'est que mince filet d'eau poussif, l'histoire lointaine de son

sirs aux baigneurs. Un rapide, peu pentu, poli par l'incessant flux de la rivière devient un toboggan où enfants et adultes se disputent les joies de la glissade aquatique. A l'ombre d'une fracture calcaire, là où l'eau est la plus profonde, un gargouillis régulier accompagné de légers remous signale une résurgence : un passage clandestin où la rivière, à l'abri des regards indiscrets, dépose ses secrets.

L'Orbieu et ses affluents



aménagement prend la relève. D'anciennes retenues d'eau destinées à l'irrigation sont détournées de leur usage initial et deviennent piscines sauvages ; et les retours de béals en aval de ces mêmes retenues forment des minicascades propices aux hydro-massages.

Autre charme de ces baignades, la diversité des lieux proposés par l'Orbieu et ses affluents. Du côté de Saint-Pierre-des-Champs c'est la luxuriance végétale qui prime. Les enfants s'y inventent des amazonies plus vraies que nature. A Lagrasse même, la plage est en plein centre ville, si l'on peut dire. Un petit barrage doté de vannes latérales suffit à créer un plan d'eau que surplombe l'abbaye millénaire. Des stratifications calcaires légèrement avancées font office de plongeoirs. Plus en aval, au village de Ribaute, l'Orbieu s'est donné du mal. Il a travaillé comme un orfèvre, et le calcaire se la joue baroque. Déliés et arrondis, contours et détours, autant de surfaces, d'avancées et de recoins où se poser pour prendre le soleil, s'en protéger ou se propulser dans les eaux limpides. L'aspect tarabiscoté de l'endroit offre d'autres plai-

sont semblables à l'univers : quatre-vingt-dix pour cent de leur réalité échappent à l'entendement. Si la partie visible ravit les sens, la partie cachée stimule l'imagination. L'Orbieu, l'Alsou, le Madourneille, le Libre, le Sou et toutes leurs ramifications souterraines drainent autant d'énigmes que de légendes. Prenez la route en direction de la place forte cathare de Termes ; juste avant le tunnel qui perce la montagne où subsistent les ruines du château, stoppez votre véhicule et jetez un coup d'œil dans la combe en contrebas. Une béance de la roche laisse échapper un flot continu et dru qu'une insondable vasque calcaire recueille en des remous menaçants. C'est le Sou qui surgit des entrailles de la montagne. Il ne dit rien de son obscur parcours. Quel secret est le sien ? Celui d'Alaric le Wisigoth et son trésor perdu ? Celui d'amants surpris au fond d'une grotte par une subite montée des eaux ? Ou bien celui des conciliabules des Mitounes, ces fées lavandières à la beauté ensorceleuse qui, par ici, hantent les nuits des meuniers depuis plus de mille ans ?

Francis Vadillo

La grâce, c'est tout au fond, au débouché des gorges de l'Alsou

par Gil Jouanard

La meilleure voie d'accès à Lagrasse est celle qui, vous faisant arriver par l'ouest, inverse le sens des invasions historiques pour vous faire d'emblée accéder à ce recoin du mystère intégral, parfait synonyme de celui qui continue de palpiter au fond de la vallée de Glendalough.

Auparavant, on a donc sinué au gré de cette route qui épouse scrupuleusement les contours de l'Alsou, pour déboucher d'un coup sur cette citadelle de la foi où s'énonce sans transition l'ultime état de la présence au monde.

Ainsi nous est promis, tout au bout de ces gorges escarpées, puis de ces ruelles tortueuses, aussi désertes que le paysage environnant, le comble sémantique de la béatitude, l'impalpable rayonnement qui aspire celui qu'il touche vers les sommets de l'immatérialité suprême.

Si, comme on peut le supposer, Dieu dispose d'autant de beauté qu'il peut en désirer, en fait d'environnement proche, alors Lagrasse est la très bien nommée : la beauté où Dieu prend ses quartiers d'éternité y éclabousse l'œil autant, sinon plus, que le fait, là aussi, le soleil estival.

Quelque peu mécréant, nous serions enclin à prétendre que le premier mérite de Lagrasse, c'est de se tenir à peu de minutes de l'écart de Verdier, soleil des mots (ou écart de langage ?) et demeure emblématique des amis. Mais halte-là ! Le blasphème a ses limites. L'écart reste l'écart ; l'omphalos, lieu géométrique absolu de toute crainte et du moindre chuchotement, c'est, et ce ne peut être que, cet insaisissable balbutiement qui fait vibrer la pénombre du lacs de voûtes et de paysages où se terre, Minotaure converti, la hasardeuse réponse aux informulables questions.

Telle est Lagrasse : qui s'en pique s'y frotte. Comme le font les vaches méditatives pour exorciser leur éternelle démangeaison.



**Poète, écrivain,
Gil Jouanard
dirige depuis
sa création en 1987
le Centre Régional
des Lettres du
Languedoc-**

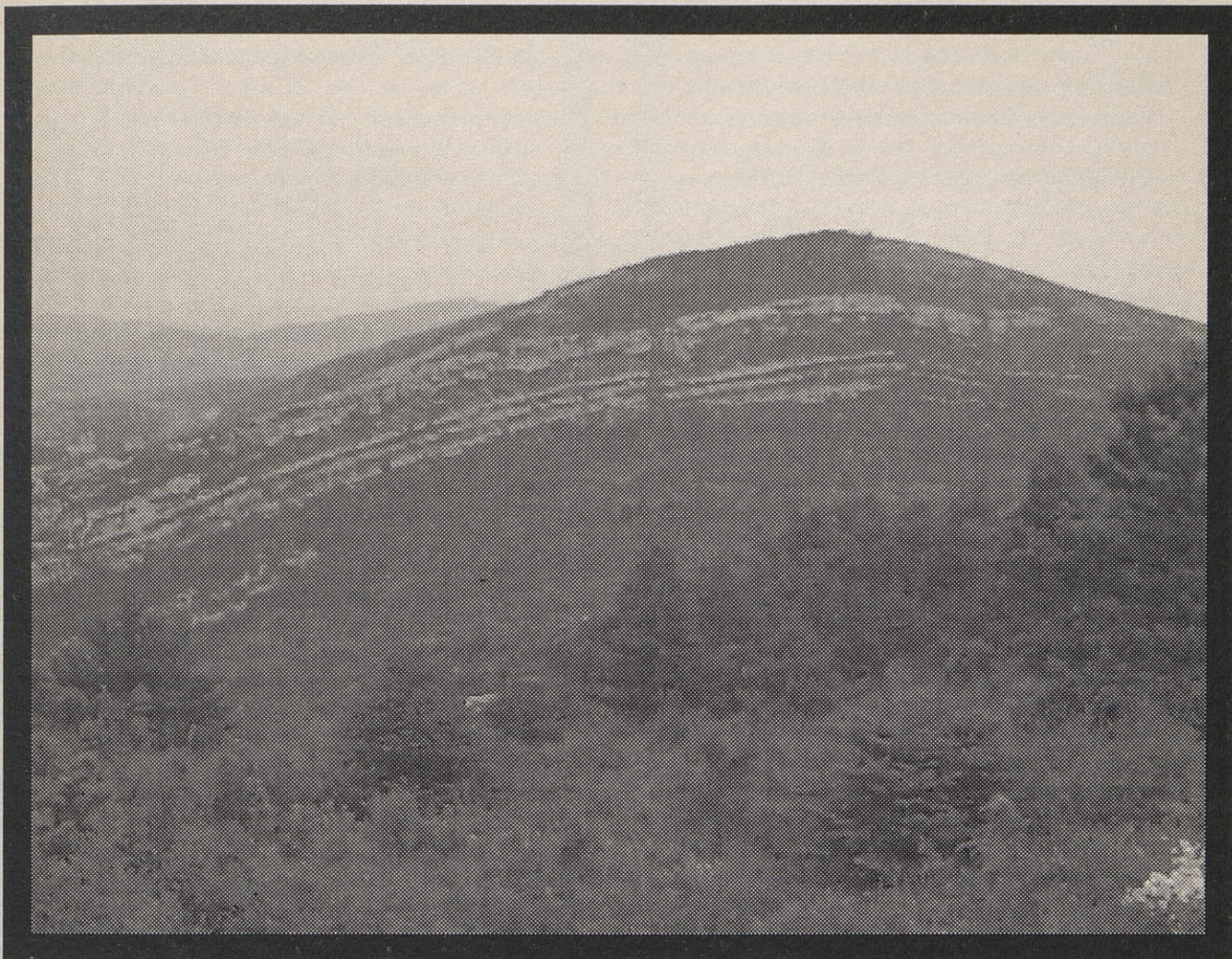
Montagne d'Alaric

*Territoire de légendes et de poètes,
la Montagne du roi Wisigoth cache un trésor enfoui,
et d'autres plus spectaculaires : les vins nés
des paysages uniques du balcon des Corbières ...*

« **Route** agricole, touristique, pastorale, route étroite. Prudence. » L'avertissement est là, sur un panneau, juste à l'entrée du village de Monze, posé à l'orée d'une petite route goudronnée qui trace, à travers la garrigue rase et pelée, jusque là-haut, sur l'Alaric... L'Alaric, c'est cette barre sombre qui, au nord, sépare les Corbières de la plaine, le moutonnement secret des vals et des villages des voies de passage bruyantes : autoroute, nationale 113, chemin de fer. Ces traits tendus entre Toulouse et Narbonne, entre les deux vieilles cités, capitales de toute éternité. L'Alaric, c'est ce massif austère que l'on longe, d'où l'on s'attend toujours à voir surgir quelque orage, lorsque, sur l'autoroute, entre Avignon et Bordeaux, Barcelone et Nantes, on passe, sans s'en apercevoir, aux pieds serrés des Corbières.

Alaric donc, roi des Wisigoths, qu'une légende raconte enterré là, quelque part. A y être, avec son trésor... Que l'on ait pris soin d'emporter avec soi quelques kilos d'encyclopédies en tout genre, et l'on peut éclairer l'affaire : il y a bien eu un Alaric I^{er}, dont certains ici se réclament sur une étiquette de vin ou un dépliant d'initiative, mais

il n'a jamais mis les pieds dans les parages. De Rome, qu'il pilla en 410, il fila sur la Sicile, mais mourut juste avant, en Calabre. Par contre, son beau-frère et successeur, Athaulf, mena ses troupes dans le sud de la Gaule, jusqu'à Bordeaux. Pendant près d'un siècle, Romains et Germains vécurent ensemble entre Atlantique et Méditerranée. En 506, Alaric II, qui vivait au Château de Miramont, dont on distingue encore les ruines sur les hauteurs de Floure, publia même à l'intention de ses sujets un bréviaire qui fournit la base de tout le droit romain du haut Moyen Âge. La fameuse légende rapporte qu'à la même époque, Alaric II livra sur cette montagne une dernière bataille qu'il perdit, et qu'il fut enterré là avec ses femmes, ses éléphants et ses coffres pleins d'encens, d'or, de perles et de myrrhe. Car on compte bien qu'un siècle après, il conservait par devers lui les richesses extraordinaires que son ancêtre prit dans Rome ! Avant de sortir les pioches, considérez tout de même que l'histoire, celle qui rapporte sans se fier aux rêves, note qu'en réalité, Alaric II périt à Vouillé, près de



Les barres calcaires de la Montagne d'Alaric tracent la frontière nord des Corbières. Depuis les chemins forestiers qui suivent ses crêtes, on domine la vaste plaine viticole, de Floure à Douzens.

Poitiers, en l'an 507, sous les coups des Francs forts...

La route, à la sortie de Monze, traverse un paysage large, de cailloux, de lavande et de thym. En plein été, on a l'impression que si l'on se racle la gorge un peu fort, on peut très bien mettre le feu. Au fur et à mesure que l'on monte, les chênes et les pins viennent serrer les rangs. Au croisement avec le GR 36, d'un seul coup, la vallée vous saute au visage. La vallée. Juste en bas, large jusqu'au fond de l'horizon, barrée par la Montagne Noire. L'Aude, le Canal du Midi, la voie ferrée, et la grande 113, qui attire à elle chacun des villages. Sur la droite, tout près, qui émerge d'une forêt de pins, la tour carrée, en ruine, du Château de Miramont...

Les forêts majestueuses de l'époque gallo-romaine ont disparu. Les Romains ont développé dans le Val de Dagne une importante industrie du verre et de la poterie qui a engouffré dans ses fours les futaies de l'époque. L'incendie et les troupeaux empêchèrent qu'elles repoussent. Sur ce flanc nord du massif, on a planté, à la fin du siècle dernier, une grande forêt de pins. Cent ans plus tard, de sécheresse en grand froid, ils sont à bout de souffle. Et l'ONF a entrepris, il y a deux ans, d'installer 24 000 pins et 6 000 feuillus divers pour assurer la relève. On descend vers Floure et Barbaira, entre les éboulis calcaires, dans un paysage d'échappées blanches ou rouges – où l'on comprend que souvent, lorsqu'on parle de l'Alaric, c'est l'image du balcon qui revient.

La petite plaine, au pied exact du massif, est terre de petits poètes. A Floure vécut et mourut Gaston Bonheur, dont le château, transformé en hôtel de luxe, ne garde comme souvenir qu'un étrange signe, le nom de son restaurant (*Le poète disparu*). A Barbaira, immortalisé par

Les vins du Terroir Montagne d'Alaric

Sur le terroir d'Alaric, les rouges ont la part belle.

Ils possèdent une jolie robe mariant le rubis et le pourpre, et se caractérisent par un nez complexe et puissant de fruits sauvages et mûrs, aux notes épicées ou florales.

A la fois denses et veloutés, gras et élégants, ils réalisent une parfaite harmonie en bouche sur des tanins fondus.

Les blancs pâles à reflets verts, sont fortement caractérisés par leurs arômes floraux, que l'on retrouve pleins de finesse en bouche.

Les rosés denses et veloutés ont l'harmonie et la fraîcheur des vrais vins d'été.

Charles Trénet qui prétendit un jour à la légère qu'à son horizon l'on pouvait voir les tours de Carcassonne, il ne reste plus rien, même pas cet enfer que la ronde incessante des camions, avant la construction de l'autoroute, faisait vivre aux familles. Aujourd'hui, même la messe du dimanche se donne à Capendu ! Un peu plus loin, à Moux, une plaque d'émail bleue, fichée en haut d'un mur, vous indique sous une flèche que vous vous trouvez à 400 mètres du tombeau d'Henry Bataille. Au mieux, vous saviez de ce poète et auteur dramatique qu'il était né à Nîmes, qu'il mourut à Paris ; vous ignoriez que sa dépouille reposait à Moux. Un peu plus loin, donc, vous vous arrêtez devant le cimetière. Vous en ferez le tour presque pour rien. « C'est plus loin, à ces pins-là », vous murmure gentiment la voisine d'en face qui baisse la voix par habitude de renseigner les enterrements, « plus loin, au bout de la route, bien après le cimetière ». Presque pour rien, parce qu'avant de trouver la voisine, vous avez fait le tour et déniché, sans vous y attendre, la tombe de Jean Lebrau, fin poète et homme délicieux, récompensé en 1968 par le Grand Prix de Poésie et, le lendemain de sa mort, par une plaque en marbre moyen, « souvenir du club du troisième âge », que l'on peut voir encore, si l'on pousse la porte du caveau. Jean Lebrau qui, en 1959, publia *Corbières*, un recueil qui parvient souvent à dire la dure beauté de ce pays, où les cyprès semblent parfois « aiguisés comme des hirondelles ».

Le tombeau d'Henry Bataille est fermé. On aurait dû, sans doute, demander à la mairie. Mais juste derrière la grille, on peut voir la pinède qui entoure la petite chapelle en pierre grise. Et la statue. Squelette presque décharné, dont quelques matières flottent encore au vent, et qui dresse au ciel ce cœur qu'il vient de s'arracher (« Comme il aura battu silencieux, caché, tapi, en moi, ce cœur qui m'obsède et me blesse, que j'ai pris à témoin dans les jours de détresse. Que j'aurais tant voulu comme un cep arracher, un de ces soirs où l'on redoute



le matin »). Ça fait rire les cigales qui couvrent presque le murmure continu de l'autoroute, là-bas, le long d'une pinède calcinée. Contre le mur, les vieilles dames de Moux s'installent sur un banc de pierre, pour la causette de l'après-midi. On est à l'ombre, il fait bon, et peu importe ce mort sanguinolent qui, à dix mètres, brandit par dessus leurs têtes un cœur plein de souffrance. « Il y a quelque part une blanche maison où sont tous mes parents réunis. Ils ne se savent pas si voisins sur leurs terres : l'appartement des morts ne communique pas. » C'est sur cette route, entre Capendu et Moux, contre laquelle les pinèdes et les vignobles se chamaillent les coteaux, sur celle encore, lumineuse, qui va vers Fontcouverte, que le Terroir d'Alaric prend sa noblesse. Ici, des haies de cyprès, des murs en pierres sèches, et les verts du vignoble, changeant de l'aube au crépuscule : toute la panoplie de la garrigue maîtrisée. Si, à l'ouest de Capendu, c'est l'influence océanique qui marque le vignoble (Fontiès, Floure, Barbaira), à l'est, un autre, différent, plus proche des Corbières centrales, pousse sous l'influence de la Méditerranée. Jean-Louis Fourès, le responsable du terroir, qui s'occupe, à la Chambre d'agriculture, de sélection clonale, de génétique des plantes, connaît aussi le paysage : « Cette plaine de l'Aude, c'est en fait un couloir entre les Pyrénées et le Massif Central.

Bonnes adresses

Le Comité Départemental de la randonnée (68 72 60 61) vous renseignera sur les dizaines de kilomètres de sentiers pédestres balisés que vous offre l'Alaric.

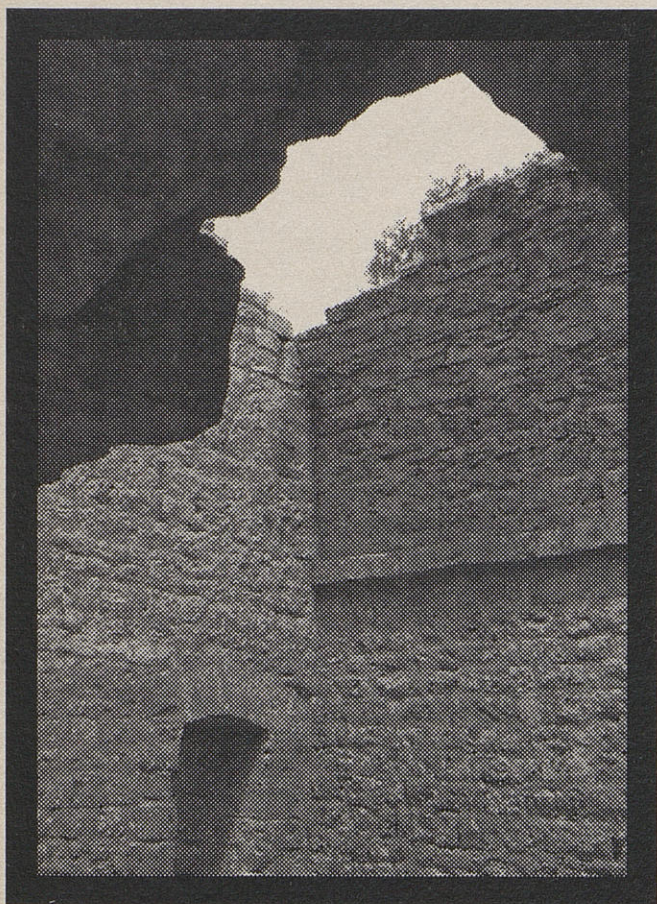
A Douzens, on visitera le Musée des oiseaux (68 79 09 27) : 2500 spécimens naturalisés, dont des collections entières d'oiseaux de la région.

A la sortie du même village, on pourra également faire quelques provisions de civet de sanglier, de confit de canard ou de pâtés de gibier à la conserverie Esquines (68 79 19 77).

A Capendu, se trouve la seule piscine couverte des environs, où tous les écoliers de Lagrasse se rendent en car, une fois par semaine (68 79 00 38).

Ici, c'est l'endroit où ce couloir est le plus étroit. Il y a des turbulences de vents, des différences de pluviosité incroyables. C'est ce qui explique la diversité des vins produits dans le terroir. »

Un terroir qui se termine à Fontcouverte, sous les bras tendus d'une autre statue, celle de saint Régis, dont l'immense corps de pierre dressé vous accueille, à l'entrée du village. Saint François-Régis est né à Fontcouverte, en 1597. Le monument date de 1920 ; pendant la première guerre, on lui avait confié la protection des poilus. Pour le remercier, on lui éleva cet hommage. On ne veut pas trouver à redire à tout, mais un coup d'œil au monument aux morts, un peu plus haut, laisse songeur : on compte seize morts pour la première, contre trois pour la seconde où, si l'on a bien compris, on ne lui avait rien demandé...



Les ruines du château de Miramont abriteraient le trésor du roi wisigoth.

A Fontcouverte, la statue de saint François-Régis, érigée après la première guerre mondiale.

L'olive

*“Quand tu as de l’huile et du vin,
tu peux inviter ton voisin”*

Pourtant, on apporta un ensemble de hors-d'œuvre fort distingués ; tout le monde s'était déjà installé à table, sauf Trimalchion, à qui, selon une nouvelle mode, était réservée la place d'honneur. Quoiqu'il en soit, sur le surtout des entrées était posé un âne en bronze de Corinthe avec un double panier, dont l'un contenait des olives vertes, l'autre des noires.
PÉTRONE, *Le Satiricon*.

Il n'est d'huile que d'olive ! L'arôme exquis et fin de l'huile d'olive s'allie à la valeur des mets et en rehausse le goût... L'emploi d'huile sans goût est une aberration gastronomique. L'huile d'olive apporte à la cuisson une suavité incomparable. Elle améliore les mets, elle est la reine des fritures.

CURNONSKY

La Bible raconte que les arbres, voulant élire un roi, s'adressèrent à l'olivier. Celui-ci refusa, considérant le fait de donner son huile à Dieu et aux hommes, comme infiniment supérieur à cette royauté végétale.

Pour les Grecs, l'olivier est un don de Minerve : c'est elle qui l'a fait jaillir d'un rocher qui devait devenir l'Acropole. Olives et huile d'olive font l'objet d'un commerce intense entre la Phénicie, la Crète et l'Égypte.

En islam, l'olivier est l'arbre central, symbole du prophète. Le Coran affirme que l'huile d'olive éclairerait, même si le feu ne la touchait pas.

Les Phocéens auraient introduit l'olivier en Provence. L'accroissement des troupeaux de moutons va entraîner une détérioration des oliveraies, que les agriculteurs préfèrent abandonner. La renaissance de l'olivier s'opère vers la fin du xv^e siècle et le début du xvi^e.

Dans nos régions les olives vertes se cueillent à la main en septembre au moment des vendanges pour être mises en conserves. Il faut attendre Noël et le mois de janvier pour que les olives atteignent leur maturité et puissent être récoltées pour la fabrication de l'huile.

L'olive verte fraîche et l'olive noire, fruit mûr, doivent toutes deux subir des transformations pour être consommées.





La canette aux olives vertes et noires

*1 belle canette
150 grammes d'olives vertes
150 grammes d'olives noires
1 verre de grenache blanc sec
1 oignon, 1 gousse d'ail
1 bouquet garni*

Mettre un fond d'huile d'olive à chauffer dans une cocotte. Faire revenir la canette de tous côtés. La retirer et mettre l'oignon émincé. Le laisser dorer puis saupoudrer d'une pincée de farine. Laisser un peu roussir tout en remuant à la cuillère de bois. Verser le vin blanc et 1 verre d'eau. Bien mélanger puis remettre la canette dans la cocotte, ajouter le bouquet garni, un rien de sel, du poivre. Couvrir et cuire sur feu doux 45 minutes. Pendant la cuisson, dénoyauter les olives et les faire blanchir 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante. 20 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les olives dans la cocotte où elles mijoteront avec la canette.

Les olives violette en saumure

*3 kilos d'olives
quelques clous de girofle
1 citron
1 cuillerée à café de graines de fenouil
300 grammes de sel*

Il faut prendre des olives qui commencent à virer au violet et les recouvrir d'eau froide que l'on changera plusieurs fois, puis on les laissera baigner dans l'eau pendant 2 jours, pour qu'elles perdent leur amertume. Les égoutter, les sécher dans un torchon et les disposer dans des bocaux. Faire bouillir 3 litres d'eau avec le sel. Ajouter les clous de girofle, le zeste du citron et les graines de fenouil. Verser le liquide refroidi sur les olives.

Fermer hermétiquement les bocaux et les conserver à l'abri de la lumière.

Ces olives peuvent être servies en hors-d'œuvre, assaisonnées d'huile d'olive et d'une petite feuille de laurier. Au préalable, il faut les rincer et les sécher.

Les olives cassées

*Pour 6 bocaux de 250 grammes :
1 kilo d'olives vertes fraîches
1 litre d'eau
100 grammes de sel*

Donner un petit coup de marteau sur les olives (de façon à les ouvrir sans les écraser). Les mettre à tremper à l'eau froide 1 semaine en changeant l'eau tous les jours. Les immerger ensuite dans l'eau salée avec laurier, fenouil, zeste de citron, graines de coriandre.

Mettre en bocaux. Fermer hermétiquement et conserver à l'abri de la lumière.

Le blanc de seiches aux olives noires

*Pour 4 personnes :
1,3 kilo de blanc de seiche
6 pommes de terre
200 grammes d'olives noires dénoyautées
750 grammes de tomates
3 gros oignons
3 cuillerées à soupe d'huile
2 grands verres de Corbières rouge
sel, poivre*

Laver les seiches à plusieurs eaux et les couper en morceaux. Les mettre alors dans une cocotte sur feu doux sans eau ni matière grasse. Couvrir, recueillir l'eau rendue. Réserver la seiche et mettre l'huile à chauffer dans la cocotte. Ajouter la seiche et les oignons émincés. Faire sauter puis joindre les tomates pelées et concassées, le vin rouge et l'eau de cuisson recueillie. Ajouter de l'eau s'il en manque. Le liquide doit juste couvrir le tout. Saler, poivrer. Laisser mijoter pendant 1 heure 1/2. Pendant ce temps on aura fait blanchir les olives une dizaine de minutes (en les faisant bouillir). Une fois égouttées, les ajouter dans la cocotte et joindre les pommes de terre coupées en quartiers 30 minutes avant de servir. Laisser réduire le jus de cuisson tout en surveillant car il doit en rester peu. Toutefois rajouter de l'eau s'il en manque.

Le Coran affirme que l'huile d'olive éclairerait, même si le feu ne la touchait pas.

La tourtière au poulet et aux olives

Pour 6 personnes :

1 beau poulet

2 oignons

2 tomates

250 grammes d'olives vertes

sel, poivre, persil

pâte brisée : 250 grammes de farine, 125 grammes de beurre, 1 verre d'eau, 1 pincée de sel.

Préparer la pâte brisée et la laisser reposer 30 minutes.

Mélanger du bout des doigts des noisettes de beurre avec la farine en effritant le mélange. Faire un puits, mettre le sel et l'eau. Amalgamer rapidement l'ensemble sans pétrir. Rouler en boule. Laisser reposer. Découper à cru le poulet. Faire dorer les morceaux à l'huile d'olive avec les oignons hachés. Blanchir de farine (juste une nuée). Ajouter les tomates pelées, épépinées et concassées, les olives dénoyautées, persil, un soupçon de sel et poivre. Laisser cuire 1/2 heure.

Étendre la pâte au rouleau. La partager en 2 et garnir le fond d'une tourtière d'une moitié. Y placer les morceaux de poulet et leur garniture. Recouvrir du reste de pâte et souder les bords. Ménager une cheminée. Cuire 1/2 heure à four chaud.

La tapenade

300 grammes d'olives noires

dénoyautées

150 grammes d'anchois salés

100 grammes de câpres

20 cl d'huile d'olive

1 citron, poivre.

Le mot vient du provençal *tapeno* qui signifie câpre.

Mixer ensemble les olives, les anchois dessalés et les câpres. Incorporer ensuite à la purée obtenue l'huile d'olive et monter comme une mayonnaise. Ajouter alors le jus de citron et le poivre.

Introduire cette pâte dans des bocaux, couvrir de papier sulfurisé. Fermer et conserver au frais à l'obscurité.

On peut également préparer de la tapenade avec des olives vertes.

On farcira des œufs durs, des petites tomates et, pour l'apéritif, on servira des toasts à la tapenade (on étale cette pâte sur des tranches de bon pain de campagne).

Les rougets de Leucate avec la tapenade

Pour 6 personnes :

12 petits rougets

12 tranches de pain de campagne

1 citron

100 grammes de farine

1 verre d'huile d'olive

1 petit bol de tapenade (voir ci-dessus)

thym, sel, poivre

Écailler et vider les rougets. Les rincer et les éponger soigneusement et mettre des brins de thym à l'intérieur. Fariner les poissons et les faire frire 5 minutes de chaque côté dans une poêle. Les égoutter et les garder au chaud.

Pendant ce temps, faire griller les tranches de pain et les tartiner de tapenade. Servir les rougets sur une tranche de pain. Entourer de quartiers de citron.

Les rougets peuvent être grillés sur une braise de sarments de vigne.

La côte de bœuf grillée au beurre d'olives

Pour 6/7 personnes :

2 côtes de bœuf

100 grammes d'olives noires dénoyautées

100 grammes de beurre

1 décilitre d'huile d'olive

1 bouteille de Roçbère rouge

3 échalotes hachées

Faire griller les côtes de bœuf 10 minutes de chaque côté.

Dans une casserole, mettre à dorer les échalotes dans l'huile d'olive. Déglacer avec le vin, laisser réduire de moitié. Mixer les olives avec le beurre. Hors du feu, ajouter ce beurre d'olive dans la sauce en fouettant. Quand la sauce est bien liée, servir avec les côtes de bœuf.

Les fromages de Fajac à l'huile d'olive

Prendre des petits fromages de chèvre plutôt durs.

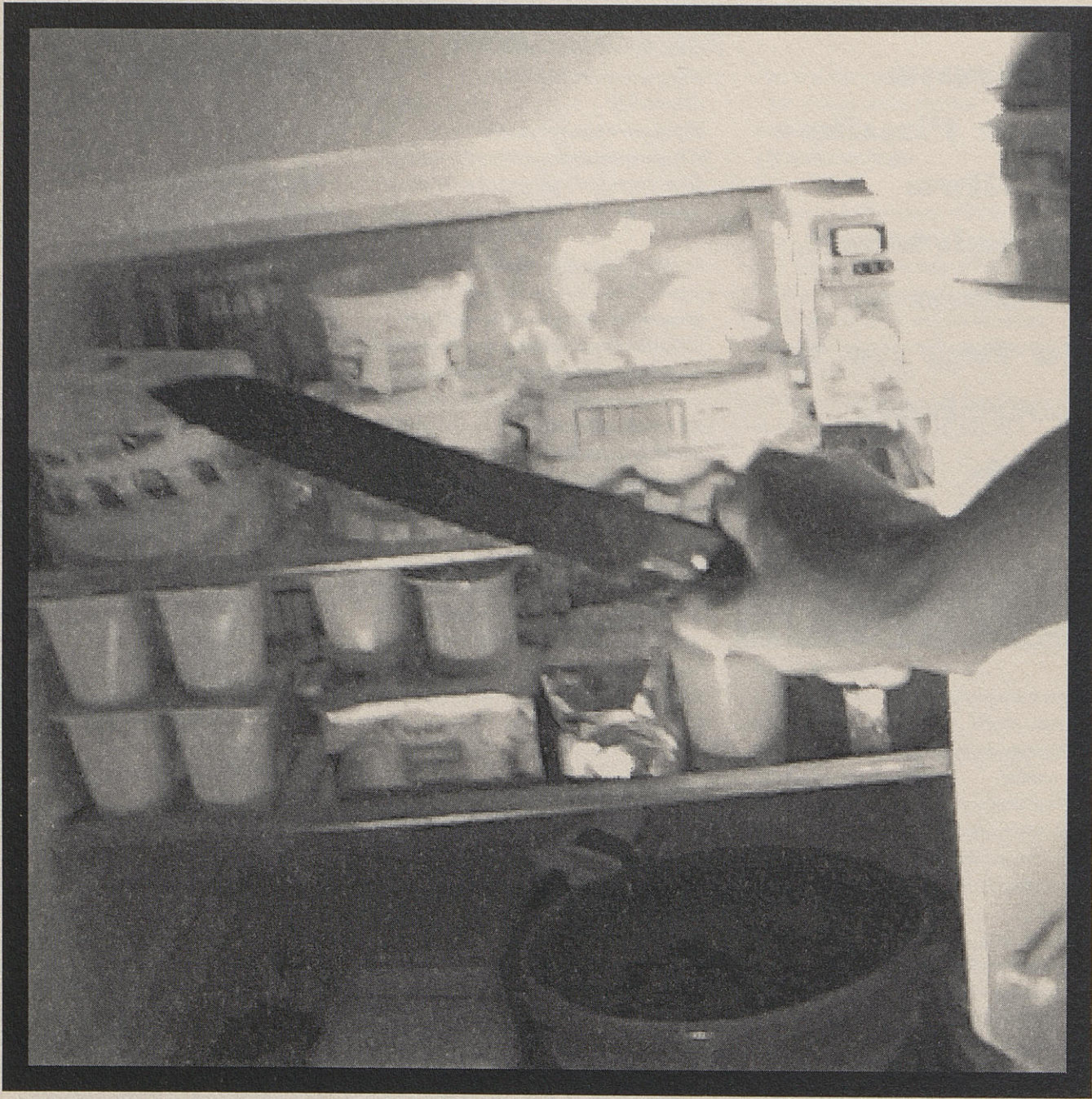
Les recouvrir d'huile d'olive et ajouter thym, laurier, romarin et des herbes de votre choix. Laisser mariner 48 heures avant de les goûter.

Il faut que les fromages soient complètement immergés dans l'huile, ils peuvent ainsi être conservés dans des bocaux à l'abri de l'air.

Ces fromages peuvent être servis en entrée (avec des tomates fraîches), à l'apéritif, coupés en cubes ou simplement avec du pain de campagne pour un casse-croûte.

Bonnes adresses

Une visite à la coopérative oléicole L'Oulibo, à Bize-Minervois, vous convaincra de la pertinence de ces propos. Vous vous y enivrerez de ces arômes et y trouverez différentes variétés d'huile ainsi que nombre de produits de l'olivier.



*Pour fêter les 50 ans de la Série Noire,
et préparer le colloque du 2 août prochain (Quand la vigne dort),
Treize auteurs de littérature noire ont reçu par la poste une bouteille de vin,
une touffe de thym, un pot de miel, un plan de Lagrasse et le portrait de dix-sept
habitants du village, volontaires pour faire leur entrée dans la fiction.
Chaque jour, une nouvelle originale.*

La psychanalyse du frigidaire

par Didier Daeninckx

Boris ne prit même pas le temps de poser l'un de ses sacs : il libéra son pouce gauche et pressa le bouton de la télécommande à travers la fine toile de sa veste d'été. Les feux de la mercédès clignotèrent à l'autre bout du parking, et le claquement du déverrouillage fit sursauter un gamin qui longeait la carrosserie, une glace fondante à la main. Boris se tourna vers Christine qui venait de s'immobiliser devant les derniers stands du marché de Capendu.

— Mais qu'est-ce que tu fous ! Tu as vu l'heure ? Viens m'ouvrir le coffre...

Elle reposa le masque de cuir sur le velours rouge en répondant d'un mouvement des paupières au sourire ironique du vendeur de moulages, puis elle contourna les alignements de voitures pour rejoindre son mari.

Ils gagnèrent Lagrasse par Lézignan-Corbières. Boris ne se risquait jamais sur les petites routes de campagne. Il préférait filer sur les grands axes, quitte à doubler le kilométrage du moindre de ses déplacements. A la patte d'oie de Fabrezan, alors qu'il s'apprêtait à longer le cours de l'Orbieu, une carcasse sanguinolente placée au milieu de la chaussée l'obligea à donner un violent

coup de volant. Il freina, évita l'obstacle de justesse, mais les roues vinrent patiner, en fin de course, sur un amoncellement de cervelles et de viscères. Christine se recroquevilla dans son siège quand il posa la main sur la poignée de la portière.

— N'y va pas... J'ai peur...

Boris haussa les épaules et allongea la jambe jusqu'au talus pour ne pas patauger dans le jus sombre agité par les insectes. Des cris l'alertèrent qui semblaient provenir de la rivière. Il progressa parmi les terrines explosées, les pâtés éventrés, les jambons, les rumstecks, les chapelets de saucisses, dans l'odeur entêtante du bœuf au Corbières, pour découvrir le camion-boutique du boucher de Lagrasse planté le nez dans les eaux basses. La large porte latérale qui servait d'étal s'était ouverte sous le choc, libérant la marchandise. La cabine s'était fichée entre deux arbres qui interdisaient au commerçant de sortir, et il tambourinait contre la vitre en hurlant des jurons que personne avant lui n'avait osé formuler, même dans le pli secret de ses pensées. Boris tenta de faire plier le jeune bois, en vain, et il se résigna à prélever une lourde pierre polie, au creux

du lit de l'Orbieu, et la jeta des deux mains contre le pare-brise du fourgon. Jean-Claude Gibert, dont le nom calligraphié courait sur la tôle, se fraya un chemin dans le verre concassé. Il ajusta ses lunettes puis s'immobilisa, les pieds dans l'eau, les mains sur les hanches, contemplant le désastre. Boris ramassa un long couteau dont le fil capta le soleil de midi.

— Qu'est-ce qu'il s'est passé ? Vous avez loupé le virage ?

Jean-Claude Gibert réprima une grimace.

— Ça fait trente ans que je suis sur la route ! Trente ans ! Je sillonne le département les yeux fermés... Je n'ai rien loupé du tout, je me suis fait avoir comme un con ! Comme un con, il n'y a pas d'autre mot !

— Vous vous êtes fait avoir par qui ?

— Par personne, c'est ça le pire ! Je venais de passer le carrefour et j'accélérais pour profiter de la descente quand un lapin s'est mis à traverser à ça des roues... Il écarta le pouce et l'index d'une dizaine de centimètres avant de répéter « à ça ! ». Je ne sais pas ce qui m'a pris, j'ai braqué pour l'éviter, et je me suis retrouvé là, dans l'Orbieu !

Boris le détailla des pieds à la tête, s'attardant sur les tâches écarlates maculant le tablier blanc.

— Un lapin...

— Oui, un lapin ! Tout ça pour un lapin... Il faut vraiment être con, quand on est boucher !

Ils débarrassèrent la route des éclats de porc et de bœuf puis Jean-Claude Gibert prit place à l'arrière de la mercédès. Ils le déposèrent place de l'Ancoule, devant la maison mère, avant de se diriger vers les hauteurs des Potances.

Jusque là Boris ne jurait que par les vacances en club, mais c'est pourtant lui qui avait insisté pour venir passer une quinzaine de jours dans ce village retiré, cerné par les vignobles. Il lui fallait du calme : les derniers mois avaient été épuisants. Il avait dû se battre pied à pied, nerf à nerf, contre les promoteurs d'un plan de restructuration qui n'étaient pas convaincus de la nécessité de maintenir l'existence du service qu'il dirigeait chez Copévie. Christine avait fait semblant d'être réticente quand il avait évoqué

l'Aude, mais en vérité cela faisait maintenant plusieurs années qu'elle rêvait de solitude et se forçait, l'été, à jouer le rôle de gentille membre. Elle rayonnait en secret. Boris vint se garer sous l'auvent, en marche arrière. Il repoussa du pied, au passage, le robot aspirateur chargé de maintenir la pureté de l'eau de la piscine et qui se bloquait derrière l'échelle en inox. Christine convoyait déjà vers la cuisine les sacs emplies au marché de Capendu. Elle les aligna contre les portes des placards avant d'en disposer le contenu sur la longue table de campagne. Elle ouvrait la porte du réfrigérateur quand Boris fit irruption dans la pièce.

— Je t'ai déjà dit de ne pas t'occuper de ça ! Elle se retourna, excédée, la barquette plastique de « Président » en suspens.

— Mais Boris, je peux quand même ranger le beurre...

— On ne va pas recommencer... C'est chaque fois n'importe quoi, avec toi... Tu organises le frigo de la même manière que ton sac-à-main... Il te faut toujours une heure pour retrouver ton porte-monnaie !

Christine jeta la boîte ovale sur la table et claquait la porte du frigidaire. Elle sortit sans un mot, se débarrassa de ses vêtements en plein soleil, et plongea nue dans la surface bleutée. Boris prit un stylo feutre dans le tiroir aux bouchons et marqua d'une croix les œufs du marché précédent avant de placer les frais pondus dans les alvéoles. Il fit de même pour les tomates et les fruits dont il exigeait que la peau soit pelée avant d'être servis à table. La viande emballée dans un film alimentaire puis protégée par une feuille d'aluminium occupait l'étage intermédiaire du meuble : le bœuf à gauche, puis le veau, l'agneau et le porc. Le poisson, vidé, était immergé dans une terrine de grès emplie d'huile. Les laitages reposaient sur l'étagère supérieure dans un ordre également immuable : les fromages frais, les yogourts et petits suisses d'un côté, les crèmes et préparations aromatisées de l'autre. Les fromages faits se trouvaient emprisonnés, corps et âme, dans un Tupperware glissé dans le bac à légumes. Les bouteilles alignées possédaient toutes un système de fermeture hermétique breveté qui

interdisait l'évasion de la moindre vitamine. Boris bascula la trappe du freezer et renversa l'un des bacs au-dessus de l'évier : il ne supportait pas le goût de plastique que prenaient, selon lui, les glaçons de plus de deux jours. Il referma le frigo et attendit quelques minutes, la main sur la poignée, avant de le rouvrir à moitié pour promener son nez sur la face impeccable des vivres. Son front se plissa devant les côtes d'agneau. Il allongea la main vers le paquet recouvert d'aluminium, et un filet de sang rosé macula l'étagère. Boris le fit disparaître d'un revers d'essuie-tout puis il pinça le film métallisé pour en assurer l'étanchéité.

Vers trois heures Christine manifesta l'envie de fouler les pierres cathares. Comme de coutume, Boris refusa de lui donner les clefs de la mercédès, et il traîna les pieds pendant un tour d'horloge avant de se décider à la déposer à Barbaira sur l'une des hauteurs des monts d'Alaric. Il fit glisser la glace électrique de quelques centimètres pour ne pas perturber la climatisation de l'habitable.

— Je te reprends à quelle heure ?

Christine se baissa, les lèvres près de l'interstice.

— Je ne sais pas... Entre six et sept... Ça te va ?

Pour toute réponse Boris remonta la vitre, et son visage disparut derrière le verre fumé tandis que Christine grimpait vers le donjon de Miramont. Elle avait décidé de suivre la progression de la croisade contre les Albigeois, depuis la prise de Barbaira par Simon de Montfort jusqu'à la reddition du château de Quéribus, près d'un demi-siècle plus tard. Boris profitait de ces moments arrachés aux ruines – un temps qu'il disait dévolu à la révision des données fondamentales du marketing – pour venir faire halte dans une autre maison de vacances située à Saint-Polycarpe, à l'orée de la forêt de Castillou.

Mais ce jour-là, il trouva porte close.

Une surprise l'attendait près de la porte du donjon de Miramont : Christine n'était pas seule. Elle était accompagnée d'un couple qu'il identifia immédiatement. Damien et Prisca. Il vint à leur rencontre et tomba dans les bras de Damien.

— C'est incroyable ! Il faut venir ici pour se

rencontrer ! Ça fait combien de temps ?

Damien posa ses mains sur les épaules de Boris.

— Pas loin de quinze ans... Tu as l'air en forme... Tu n'as pas beaucoup changé...

Boris le remercia d'un large sourire.

— Toi non plus...

Puis il serra Prisca contre lui.

— Qu'est-ce que vous faites dans la région ?

Prisca éclata de rire.

— On est en vacances, comme tout le monde !

Christine joignit ses deux mains.

— Vous êtes retournés ensemble ? On m'avait dit que vous aviez divorcé...

— Non... Enfin oui... Nous menons notre vie, chacun de son côté, mais ça ne nous empêche pas de nous croiser de temps à autre... Comme de vieux amis... On n'efface pas aussi facilement près de dix ans de vie commune... Damien leva la tête vers le donjon de Barbaira. Ça fait huit siècles que cette Histoire est terminée, et pourtant on en parle toujours...

Ils continuèrent à refaire connaissance devant un verre, sur la place du village, et c'est Prisca qui avança l'idée la première.

— Ce serait sympa de se retrouver un soir ensemble, comme avant, non ? On a plein de choses à se raconter...

Christine approuva, les yeux brillants.

— Oui, ce serait vraiment formidable... Il y a un petit restaurant sur un piton rocheux, au-dessus des gorges de l'Orbieu, il paraît qu'on y mange très bien...

Prisca fit la moue.

— On se sentirait plus à l'aise à la maison...

La mercédès passa au ralenti sous l'arche du porche et vint se garer devant le massif de lauriers roses. Christine se retourna sur son siège pour saisir la boîte isotherme qui protégeait la bouteille de champagne choisie par son mari, mais Boris avait déjà ouvert la porte arrière.

— Je préfère m'en occuper...

Damien les attendait au milieu du patio, un verre à la main. Christine se fit éconduire lorsqu'elle tenta de venir en aide à Prisca qui insérait de fines lamelles de gruyère entre les tranches crues d'un rôti de veau prédécoupé, et elle rejoignit les deux hommes qui

bavardaient en observant la dérive du soleil au-dessus des Corbières. Si Damien avait renoncé à son rêve de dire silencieusement le cœur du monde au moyen d'une trace de peinture, sur une toile, son regard captait encore la plus infime variation de la lumière. Il travaillait maintenant pour le compte d'une agence de publicité et mettait sa sensibilité au service des fabricants de lessive, de yaourts et de tampons périodiques. Juste avant de partir en vacances, son chef de projet lui avait demandé de trouver une phrase de signature pour une ville en quête d'identité, dans le genre « Amiens, la Venise du Nord » ou « Montpellier la surdouée ». Prisca servait son rôti tandis que Boris colorait les verres d'un solide rouge de Saint-Jean-de-Barrou. Il suspendit son geste.

— Et c'était quoi, ta ville ?

— Blanc-Mesnil, en Seine-Saint-Denis...

— Blanc-Mesnil ! Jamais entendu parler...

Qu'est-ce qu'on peut trouver là-dessus ? Ils font quoi dans ce bled ?

— Tout et rien... C'est ça le problème...

— Et qu'est-ce que tu leur as proposé ?

Damien humecta ses lèvres de vin de Durban.

— Blanc-Mesnil, c'est Blanc Mais Nul !

Ils éclatèrent de rire. Christine se leva et prit la carafe d'eau dont le niveau était au plus bas. Prisca voulut s'y opposer mais son amie retrouvée s'éloignait déjà vers la cuisine.

— Je ramène autre chose ?

— Pas pour le moment... Il y a tout ce qu'il faut.

Christine repoussa le levier du mitigeur vers la zone bleutée et fit couler l'eau jusqu'à ce qu'elle devienne fraîche. Elle laissa le cruchon se remplir, posé dans l'évier, et ouvrit le frigidaire. Elle tendit le bras vers le freezer pour prendre la barquette de glaçons mais son geste se figea. Elle recula en chancelant et porta ses mains à sa bouche pour étouffer le cri qui naissait au fond de sa gorge. Elle se laissa tomber sur un tabouret et demeura là de longues minutes, incapable du moindre geste. L'écho des voix et des rires s'imposa peu à peu à sa conscience. On l'appelait. Elle se releva, douloureusement, et c'est en passant près du meuble bas sur lequel était posé la planche à découper qu'elle vit le

large couteau dont Prisca s'était servi pour préparer le rôti de veau Orloff. Son poing se referma sur le manche sombre. Elle marcha jusqu'au patio, à la manière d'un somnambule. Les bruits du monde lui parvenaient déformés, métalliques, comme du fond d'une piscine. Boris lui tournait le dos. Il se retourna, alerté par le changement d'attitude de Damien et Prisca, leurs yeux écarquillés. Il n'eut même pas le temps d'ouvrir la bouche pour la dernière question de sa vie : la moitié de la lame fut comme aspirée par sa carotide.

Dans la cuisine, la porte du frigidaire était restée ouverte. Les œufs, dans leurs alvéoles de la contre-porte, portaient leur date d'achat inscrite au feutre noir, de même que les fruits et les légumes. La viande, emballée dans un film alimentaire puis protégée par une feuille d'aluminium occupait l'étage intermédiaire du meuble : le bœuf à gauche, puis le veau, l'agneau et le porc. Le poisson, vidé, était immergé dans une terrine de grès emplie d'huile. Les laitages reposaient sur l'étage supérieur, dans un ordre également immuable : les fromages frais, les yogourts et petits suisses d'un côté, les crèmes et préparations aromatisées de l'autre. Les fromages faits se trouvaient emprisonnés, corps et âme, dans un Tupperware glissé dans le bac à légumes. Les bouteilles alignées possédaient toutes un système de fermeture hermétique breveté qui interdisait l'évasion de la moindre vitamine.

Un seul homme au monde était assez dingue pour ranger un frigo de cette manière, et il gisait salement, à cinq mètres de son œuvre, un coutelas dans la glotte.

Didier Daeninckx est l'un des auteurs les plus connus de la nouvelle génération des romanciers noirs français, qui, à la suite d'un Jean-Patrick Manchette à la fin des années soixante, s'est mis en tête de dire aussi le monde et ses impasses, ses violences et ses iniquités, à travers les règles et les contraintes du genre.

Derniers ouvrages parus:

Un château en Bohême (Denoël 1994),

Les Figurants (Verdier 1995)

Du Big Bang à la parution de Corbières Matin

par Patrick Valette Technicien forestier
à l'Office National des Forêts

Chaque matin, pendant les treize jours du Banquet du Livre, Patrick Valette animera une sortie pédestre sur les sentiers de garrigue, aux environs de Lagrasse. Mais il tiendra aussi, dans ces pages, la chronique de ces lieux exceptionnels.

Tout commence à la nuit des temps... Pour nous, humains, minuscules devant l'infiniment grand, les connaissances actuelles nous permettent de remonter jusqu'au Big Bang, il y a quinze milliards d'années.

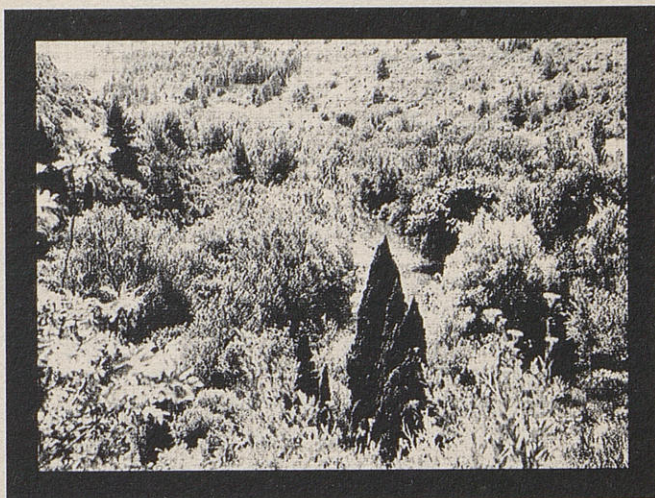
De ce monde en expansion, dix milliards d'années plus tard, une étoile va naître : notre soleil. Encore un milliard d'années, et c'est au tour de la terre de se former. Peu de temps après, sur cette planète bleue apparaît la vie.

Durant trois milliards et demi d'années, précambrien et ère primaire compris, un monde aquatique, puis d'amphibiens, d'insectes et de reptiles va se développer. Les premières fougères apparaissent sur un continent unique aujourd'hui disparu, la Pangée. Nous en sommes à moins deux cent cinquante millions d'années (déjà), et quatre-vingt-quinze pour cent des espèces vont disparaître à l'aube de l'ère secondaire. Les Corbières sont encore à l'état embryonnaire, mais on pressent la naissance d'une région exceptionnelle.

Voilà deux cent vingt cinq millions d'années, à l'époque du Trias (début de l'ère secondaire), commence le règne des dinosaures. Durant cent soixante millions d'années, ces reptiles vont s'épanouir sous un climat tropical, notamment pendant la longue période du Jurassique.

Les premiers mammifères et les oiseaux apparaissent, ainsi que les plantes à fleurs et à fruits qui marquent un stade d'évolution du monde végétal. Quant à la Pangée, elle se divise en deux continents géants, la Laurasie et le Gondwana.

Mais qu'en est-il de nos Corbières ? A l'ère secondaire, au fond de la mer qui recouvre toute la région, les roches calcaires se forment à la suite de l'accumulation des organismes morts qui s'y déposent. Lorsque la mer se retire, de grandes plaines apparaissent, qui permettent le développement de la vie terrestre. Le paysage était très différent de celui que nous connaissons aujourd'hui, et il allait subir encore de sérieux bouleversements. On peut



imaginer, sans trop exagérer, cette réalité pas si farfelue : d'élégants struthiomimus et des rhabdodons — bipèdes rapides — galopant à vive allure tandis que de féroces tyrannosaures ou autres allosaures terribles s'entre-déchirent sous l'œil inquiet de quelques diplodocus pacifiques. A la fin du secondaire, à moins soixante-cinq millions d'années, *bis repetita* !, quatre vingt pour cent des espèces disparaissent de nouveau, dont les fameux dinosaures. La dislocation des deux super-continentes préfigure les continents actuels. Tandis que se produit à l'ère tertiaire ce que les géologues nomment la surrection des Pyrénées, c'est-à-dire leur formation, la conquête du milieu terrestre par les mammifères a commencé.

Dans nos Corbières, c'est le grand chambardement. Cette poussée des Pyrénées provoque d'amples mouvements tectoniques ; les roches sédimentaires sont déformées, plissées, redressées, cassées ou superposées, pour former les reliefs actuels.

Au quaternaire naissant, il y a trois millions d'années, l'homme s'introduit enfin dans cette grande saga. Son apparition (plus exactement celle d'une femme, que l'on a prénommé Lucie) se situe en Afrique. Certains racontent que le berceau de l'humanité se trouve dans les Corbières, mais nous manquons encore d'indices...

Lorsque l'on compare l'histoire de la terre à une journée, il faut situer l'apparition de l'homme quelques infimes instants avant les douze coups de minuit. Et maintenant il est donc minuit... et Corbières Matin paraît !

● Mardi 1^{er} août

Parution du n°1 de **Corbières Matin**.

La rédaction et la fabrication de ce quotidien est réalisée à Lagrasse avec les habitants du canton et une large contribution d'écrivains et de journalistes (diffusion régionale L'Indépendant).

9 h 30 : Atelier d'écriture.

10 h : **Sortie pédestre accompagnée.**

Découverte de la flore de la garrigue.

17 h : Un siècle d'écrivains : **John Steinbeck.**

Projection de portraits tirés de la série télévisée de Bernard Rapp.

18 h : Ouverture de la librairie et des expositions :

La librairie, installée dans l'abbaye, sera riche de tous les livres disponibles en rapport avec les thèmes du Banquet (notamment ceux qui concernent le vin, la littérature policière et le patrimoine régional).

« **Les Cahiers du cinéma** ». À l'occasion du centenaire du septième art, l'exposition retrace l'histoire de la célèbre revue, manière aussi de revisiter celle du cinéma de cette seconde partie du siècle.

« **La vigne et le vin** ». Exposition sur la culture de la vigne et la vinification. « **L'abécédaire du vin** ».

22 h : Cinéma, cycle « **La caméra aux champs** » :

Des souris et des hommes, de Gary Sinise

Ce cycle dont les projections auront lieu en plein air dans la cour de la cave coopérative, évoquera à travers des films classiques ou originaux les visages de la ruralité des cinq continents.

● Mercredi 2 août

9 h 30 : Atelier d'écriture.

10 h : Sortie pédestre.

17 h : Projection Un siècle d'écrivains : **Jean Giono.**

18 h : « Les rencontres de l'abbaye » :

« Liber, dieu latin du livre et du vin »

par **Pierre Bergounioux.**

19 h 30 : Inauguration officielle du Banquet du Livre.

21 h 30 : **Poètes du Sud mis en musique** par Gérard Zuchetto et Michel Rousset.

En l'église Saint-Michel, textes de René Nelli, Joë Bousquet, Max Rouquette, Pierre Reverdy, René Char, Francis Ponge, Bernard Manciet et René Depestre...

22 h : Cinéma, cycle « **La caméra aux champs** » :

Regain, de Marcel Pagnol.

● Jeudi 3 août

9 h 30 : Atelier d'écriture.

10 h : Sortie pédestre.

17 h : Projection Un siècle d'écrivains : **Valéry Larbaud.**

18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « **Le je et le on** ; la critique littéraire » par **Michel Polac.**

22 h : Cinéma, cycle « **La caméra aux champs** » :

L'île nue, de Kaneto Shindo.

23 h : Café littéraire avec Philippe Morier-Genoud.

● Vendredi 4 août

9 h 30 : Atelier d'écriture.

10 h : Sortie pédestre.

17 h : Projection Un siècle d'écrivains :

Georges Bernanos.

18 h : « Les rencontres de l'abbaye » :

« **Le vin et le sacré, la symbolique du vin dans les sociétés méditerranéennes** » par Jean-Pierre Albert.

22 h : Cinéma, cycle « **La caméra aux champs** » :

Les Moissons du ciel, de Terence Malik.

23 h : Café littéraire.

● Samedi 5 août : Journée Rabelais

10 h : Sortie pédestre.

11 h : Fin de l'atelier d'écriture. Lecture publique des textes par les participants.

17 h : Projection de **Avoir vingt ans dans les petites villes**, réalisé par **Fabrice Cazeneuve et François Bon.**

Ce film plein d'émotion évoque les visages et les vies que François Bon a croisés au cours de ses ateliers d'écriture. Ce regard leur donne une stature et une puissance que le seul nom d'« exclus » leur interdit.

18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « **Violence, rire et puissance rythmique de la phrase rabelaisienne** » par **François Bon.**

22 h : Cinéma, cycle « **La caméra aux champs** » :

La Guerre des Demoiselles, de Jacques Nichet.

23 h : Une lecture de Rabelais par François Bon, accompagnée de Kasper Toeplitz à la basse.

● Dimanche 6 août

10 h : Sortie pédestre.

16 h : **Concours de pétanque** du Banquet, organisé par le Pétanque Club Lagrassien.

17 h : Projection Un siècle d'écrivains :

Raymond Queneau.

18 h : « Les rencontres de l'abbaye » :

« **Goûts et dégoûts** » par **Pierre Dumayet.**

21 h : **Messe vigile** en l'église Saint-Michel de Lagrasse. Nicolas-Jean Sed, père dominicain, célébrera la Transfiguration.

22 h : Cinéma, cycle « **La caméra aux champs** »

23 h : Café littéraire : Le Banquet de Platon dit par Ph. Morier-Genoud.

● Lundi 7 août : Colloque

« le vin dans les spiritualités »

- 10 h : Sortie pédestre.
 17 h : Projection Un siècle d'écrivains : **Jean Genet**
 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « Des vitraux pour Sainte-Foy de Conques » par **Pierre Soulages**.
 21 h : Colloque : « *Le vin dans les spiritualités* ». Avec **Marie-Claire Galpérine**, écrivain, philosophe, pour la pensée grecque ; **Benny Lévy**, écrivain, philosophe, pour le judaïsme ; **Pierre Lory**, écrivain, directeur d'études à l'Ecole Pratique des Hautes Etudes, pour l'islam ; **Nicolas-Jean Sed**, père dominicain, directeur des éditions du Cerf, pour le christianisme.
 Modérateur : **Patrick Kéchichian**, écrivain, critique littéraire au journal Le Monde.
 Une réflexion sur le sens et l'usage du vin dans les spiritualités pourrait-elle se résumer à la phrase du poète Omar Khayyam : « Le vin est licite pour les hommes intelligents, il n'est défendu que pour les ignorants » ?
 23 h : Café littéraire.

● Mardi 8 août

- 10 h : Sortie pédestre.
 17 h : Projection Un siècle d'écrivains : **Chester Himes**.
 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « Le polar dans tous ses états » par **Claude Mesplède**.
 22 h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs » : **Toni**, de **Jean Renoir**
 23 h : Café littéraire.

● Mercredi 9 août

- 10 h : Sortie pédestre.
 17 h : Projection Un siècle d'écrivains : **William Faulkner**.
 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « Madame Faulkner, le goût de lire » par **Michel Chaillou**.
 22 h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs »
 23 h : Café littéraire.

● Jeudi 10 août

- 10 h : Sortie pédestre.
 17 h : Projection Un siècle d'écrivains : **Marguerite Yourcenar**.
 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « Droit de l'homme à la lecture et au rêve » par **René Depestre**.
 22 h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs » : **Pather Panchali**, de **Satyajit Ray**.
 23 h : Café littéraire.

● Vendredi 11 août

- 10 h : Sortie pédestre.
 17 h : Projection Un siècle d'écrivains : **Colette**.
 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « De l'imaginaire languedocien à l'imaginaire universel » par **Henri Gougaud**.
 22 h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs » : **La Trace**, de **Bernard Favre**,
 22 h 30 : Concert: Accordéon à la campagne avec **Marc Perrone**.

● Samedi 12 août : Journée noire

- 10 h : Sortie pédestre.
 15 h : Projection Un siècle d'écrivains : **Antoine Blondin**.
 16 h - 20 h : Colloque « *Quand la vigne dort* » autour du roman policier, dirigé par **Didier Daeninckx**.
Christian Lehmann : « Nouvelles contraintes » ;
Robert Deleuse : « Le noir tricolore » ;
Hervé Delouche : « Jean Meckert, Jean Amila » ;
Roger Martin : « Moisson rouge à Oklahoma City » ;
Didier Daeninckx : « L'écriture des abattoirs ». Hommage à **Robin Cook** et **Jean-Patrick Manchette**.
 21 h : Banquet noir.
 A la carte : *un menu inspiré par la littérature noire*.

● Dimanche 13 août

- Parution du dernier numéro du quotidien **Corbières Matin**.
 17 h : Projection Un siècle d'écrivains : **John Dos Passos**.
 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « Les poètes du Sud » par **Gil Jouanard**.
 20 h : Remise du **Prix Corbières Matin** à l'auteur de la meilleure nouvelle policière, décerné par les lecteurs du journal.
 22 h : **Nuit du Jazz**.

CORBIÈRES MATIN

Corbières Matin

est le bulletin de l'association
 Le Marque Page
 (association régie par la loi de 1901)
 11220 Lagrasse
 Tél (16)68 24 05 75
 Directeur de la publication:
 Jean-Michel Mariou
Corbières Matin est édité grâce au soutien
 de The Document Company Rank Xerox
 et de l'A.O.C. Corbières

Rédaction:

Gérard Bobillier
 Dominique Bondu
 Sabine Mignard
 Colette Olive
 Michèle Planel
 Philippe Rochette
 Francis Vadillo

Conception graphique:

Michel Redon
 Mise en page, Brice Ruffin
 pour l'Iroquois Sud
Photos:
 André Hampartzoumian
Illustrations:
 Jean-Louis Tripp
Publicité:
 Célia Fayton

Corbières Matin est tiré à
 l'école du village
 sur deux machines DocuTech
 de Rank Xerox
 par Roland de Faye

Demain Mercredi 2

Pierre Bergounioux

**Liber (dieu du livre
et du vin),**

**les poètes du sud
mis en musique,**

Jean Giono,

**le miel, le terroir
de Lagrasse**

et *Regain*

de Marcel Pagnol