

corbières

matin

2 AOÛT 1995

10f

LE QUOTIDIEN DU BANQUET

Sommaire

Affiches

Jean Giono et les
fantômes de la guerre :
le goût amer du silence.
p.6

Les chemins du vent
Cers et marin, grandes
batailles dans le ciel
des Corbières
p.10

Terroir

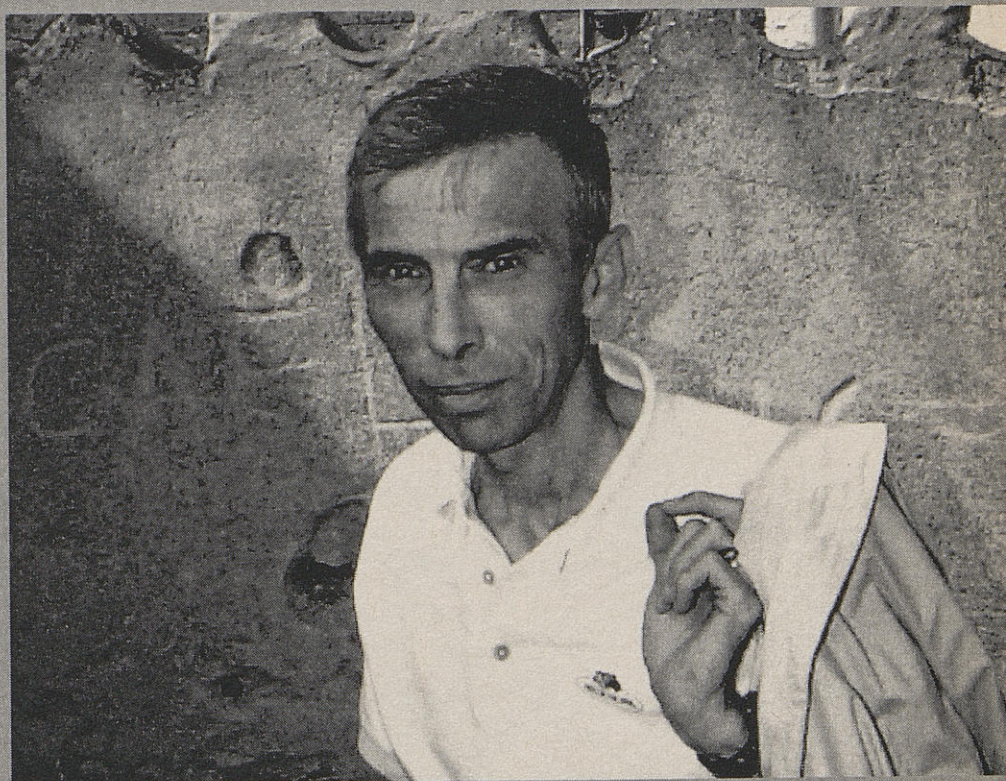
Le village de Lagrasse,
capitale historique du
Languedoc,
rêve d'excellence pour
ses vins et tout son terri-
toire.
p.14

Un été, des étals
le miel de garrigue et de
romarin entre en cuisine.
C'est la douceur du jour.
p.19

Corbières Noires

Exécution testamentaire,
de Christian Lehman
p.22

Pierre Bergounioux dans le grand livre du monde



«C'est à la chose de papier
de dispenser l'ivresse,
la sève, la liberté
que la réalité contemporaine
a exilées...»

Deuxième jour ➡



Vignerons de Camplong
Appellation Corbières Contrôlée

Caveau de dégustation
Ouvert toute l'année
Vente directe à la cave
Expéditions

11200 Camplong d'Aude
Tél : 68.43.60.86 - Fax : 68.43.69.21

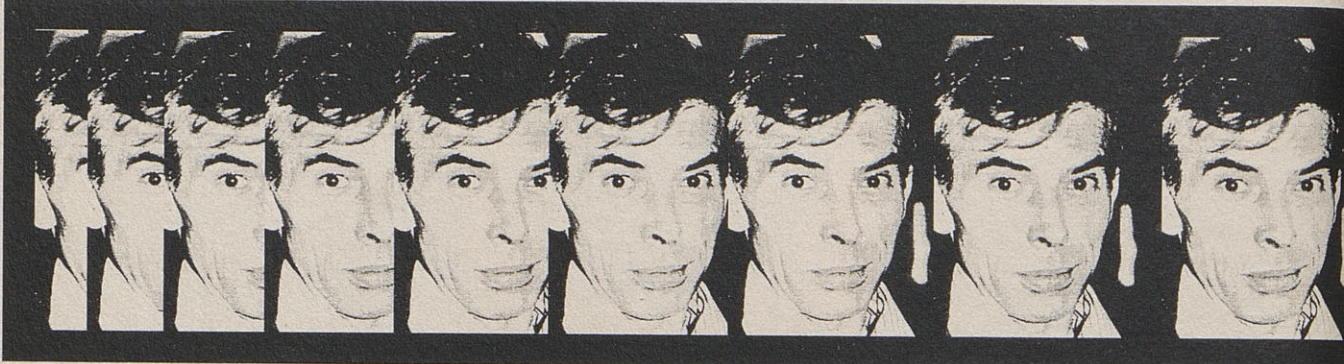
Banquet du livre : la lettre a besoin des hommes ou, peut-être, le contraire

Le petit jeune qui arpente les rues en vendant *Corbières-Matin* aux heures chaudes, le ponte de chez Rank Xerox qui annule un voyage aux États Unis pour venir tirer le journal jusqu'aux heures pâles, le journaliste ou le maquettiste qui fait ça toute l'année et ferait volontiers autre chose pendant ses vacances, l'employé municipal qui cherche patiemment le responsable adéquat pour résoudre le problème qui s'éternise et n'oublie jamais de glisser un sourire, l'éditeur qui prend du retard sur la rentrée littéraire, l'écrivain qui fait le reporter et s'enthousiasme pour des vies minuscules. Tout cela, à grands traits, serait un portrait de groupe des gens qui font le Banquet du livre. Il n'y avait pas de recette, rien d'existant qui puisse servir d'exemple. On connaît les festivals de théâtre, de rock ou les Chorégies. De journées consacrées aux livres et qui ne soient pas une trouvaille de marketing, il n'en reste pas de souvenirs. Pour que le Banquet soit réussi, il faut une mine de bonnes volontés, prêtes à accepter que tout ne marche pas comme sur des roulettes au premier signe. Si on ôte ce mot banquet qui à ce jour ne signifie encore qu'une intention, serait-elle profonde, il reste des livres, des mots et des lettres, qui rassemblent le cantonnier, l'écrivain, le ponte et le petit jeune. Les désirs de tous ceux-

là ne vont pas à des idoles de la république des lettres qui n'est pas forcément la plus juste, à des plumes qu'il s'agirait d'approcher et dont il faudrait obtenir un signe tracé de main propre, à un morceau de reconnaissance d'un homme célèbre. Si les désirs ici se retrouvent ensemble, c'est autour de la lettre, d'un antique savoir, confus ou pensé clairement et distinctement : la lettre a besoin des hommes, ou peut être le contraire. L'intention du banquet alors est de donner chair à cette réminiscence. *Corbières-Matin* parlait hier d'« une langue qui ferait terre ». On peut l'entendre dans toutes les acceptions si l'on s'en tient à la lettre. Il y a eu ici une manière particulière de mêler la parole et le vin. Au plus fort des luttes viticoles, il y avait toujours dans les discours, même enflammés, un peu plus qu'un assemblage de revendications. Les gens tenaient bon sur la vigne et le vin, comme s'il y avait une certitude que priver le pays de vignes, c'était lui enlever l'usage de la parole. Dire le vin, c'est ici parler de soi, de celui qui fait le vin : portrait d'hommes justes debout dans leurs vignes. Au jour de l'inauguration du Banquet du livre, il convenait de dire que le premier du genre n'était pas consacré à la vigne et au vin par les hasards d'un lieu où le climat constant se prêterait aux rassemblements estivaux.

RENCONTRE DE 18H

Liber



Le mot *liber*, en latin, désignait la partie vivante de l'écorce. Il a passé sous cette forme, et avec le même sens, en français. Comme cette partie de l'arbre servait à écrire, *liber* en est venu à s'appliquer au livre. Mais il avait d'autres significations, dans la vieille langue mère : il signifiait socialement libre, affranchi de charges et de servitudes. On l'employait parfois, au signifié, pour désigner l'enfant. Enfin, c'était le nom d'une vieille divinité romaine que l'on a confondue, plus tard, avec Bacchus. Horace, dans ses Odes, s'en sert pour parler du vin. On le devine encore dans libation.

L'étymologie est une science du passé, de la lettre morte, des paroles gelées. Elle ne saurait éclairer la signification de l'heure toujours neuve qu'il est. Il se trouve, pourtant, que les divers sens qui s'attachèrent, jadis, au mot *liber*, flottent encore autour du livre. L'occasion est trop belle pour qu'on la laisse passer.

Puisque le livre a rapport à l'arbre, qu'il désigne sa partie vivante, cette couche de l'écorce par laquelle s'effectue la circulation de la sève, le passage de la vie, je parlerai d'abord de ce qui me semble constituer le trait majeur de l'époque actuelle :

la disparition de la société agraire traditionnelle, du monde bocager, lacustre, immobile, vieux de trois mille ans, que les trois dernières décennies ont balayé.

« Tout finit à la ville », prophétisait un économiste du siècle passé, qui était aussi philosophe. Nous avons vu s'accomplir la prophétie.

La vie s'est concentrée dans l'espace

réduit, rationnel, fonctionnel des zones urbaines. Ce qu'elle a gagné en efficience économique, elle l'a payé d'un immense désenchantement. François Bon a décrit mieux que quiconque, pour l'avoir traversé, subi, ce brutal processus d'urbanisation. Il a représenté, avec la puissance subjective qui n'appartient qu'à l'œuvre d'art, les nouvelles structures du monde matériel et l'oppression mentale qu'elles exercent sur ses habitants. Lorsque les barres, les tours, les blocs, les dalles, les parkings, les centres commerciaux en tôle gaufrée, les voies rapides ceinturées de glissières couvrent la surface du sol, ils étouffent le territoire où l'imagination enfonçait, depuis le fond des âges, ses racines et puisait son aliment.

Ce n'est pas que le vieux monde, l'étendue ouverte, sylvestre, virgilienne dans laquelle les gens de mon âge ont fait des expériences cardinales, celles de l'enfance, de l'adolescence, de la première fois, fût meilleur que celui-ci. Il était dominé, lui aussi, par la nécessité. Il avait pour fondement le travail de l'homme, le pire, celui qu'en l'absence, presque, de machines, il faut tirer tout entier de soi. Il avait sa misère et ses maux. Il était celui des parcimonies, de la rareté, de l'ignorance. Le même philosophe qui annonçait le règne de la ville a eu un mot pour le stigmatiser : « l'idiotie rurale ». Seulement voilà. Si rude qu'ait pu être la nécessité, et elle l'était au suprême degré à ce stade désormais révolu de notre histoire, elle restait immergée dans ce qu'on pourrait appeler la totalité de l'existence.

Et j'entends par là tout ce par quoi nous sommes autre chose que des agents économiques mus par le calcul explicite du gain pécunier. Or, pour dire les choses autrement, le monde de la production et de la circulation ne s'était pas détaché de la création. On ne lisait guère. On n'en avait plus le temps ou la force après qu'on avait passé tout le jour à peiner. On manquait de l'argent qu'il fallait et, parfois, même de la capacité. On était illettré. J'ai connu des gens d'un certain âge, lorsque j'étais enfant, des femmes, surtout, qui ne savaient pas lire. On leur avait mis un travail manuel entre les mains à l'instant, à peu près, où elles en avaient eu l'usage. Ce fut ainsi. On n'avait pas de quoi, pas le choix. Mais ces femmes étaient admirables, des êtres accomplis, parce qu'elles avaient puisé dans « le grand livre du monde », comme dit Descartes, les clartés, la finesse, la sagesse qu'elles n'avaient pu se procurer à l'école, dans des volumes de papier imprimé.

Longtemps, le soin de vivre fut si dévorant qu'il excluait le commerce des livres. Mais alors les choses tenaient à l'esprit et au cœur ce langage dont Bachelard a montré, dans de magnifiques études, les échos qu'il éveillait en nous. La place manque pour citer les pages qu'il a écrites sur les plénifiantes leçons que l'âme tirait de l'air et de la terre, de l'eau et du fer. Celles et ceux qui vécurent à l'écart, qui disputèrent leur existence au vieux sol, dans le vent, sous les neiges et la canicule, ceux-là furent hommes et femmes autant qu'il est en nous, au monde, à toute sa



substance. Et c'est cela que nous avons perdu sur le chemin qui mène à la ville. On ne regarde pas sans effroi l'âme que fait aux enfants d'aujourd'hui l'aride décor de ciment où ils sont enfermés. Jamais les ressorts de l'expérience élémentaire, heureuse, poétique, les violons vibrant derrière les collines, les oiseaux et les sources de l'illumination rimbaldienne, n'ont été si tragiquement absentes qu'en cette heure des heures juvéniles où l'on fait provisions d'émois et de merveilles pour sa vie à venir.

Avec « les tendres bois de noisetiers », c'est l'expérience du règne végétal, la gamme la plus délicate des sensations qui manque, désormais, à la perception du monde – l'écorce fine, le premier liber. La jeunesse n'est plus « cette ivresse sans vin » dont le souvenir étourdissait toujours le vieux Goethe. Le liber d'Horace s'est évaporé sans laisser de trace.

L'élément brut, irréductible, gratuit qui se trouvait autrefois mêlé au travail et à la vie en a été chassé par l'emprise totale du profit économique sur toutes les formes de l'existence. La douceur d'un paysage, la lumière, l'odeur de la terre, la voix du bois, le silence, rien que le silence pouvaient faire contrepoids au pire labeur, maintenir autour de ce qui passe pour réel un large halo de songes et de contes, une effusion, un horizon de possibles – bref, une liberté que les murs de la ville ont étouffée.

Des acceptions primitives du mot liber, une seule a survécu : le livre. Mais rien ne se perd ni ne meurt dans la grande temporalité. Les sens anciens rayonnent

dans la profondeur présente du livre. C'est à la chose de papier de dispenser l'ivresse, la sève, la liberté que la réalité contemporaine a exilées. Il y a un goût amer au temps que nous vivons. Mais il contient, comme chacun des moments dont notre histoire est faite, une requête intemporelle. Il exige que nous

tâchions à réaliser, quoi qu'il advienne, la forme entière de notre condition. Quand les choses qui exaltèrent là-bas Rimbaud, l'enfant-fée, ont déserté le paysage, c'est au livre qu'il appartient de prodiguer aux enfants leur dû imprescriptible d'images, d'errances, de rêves et de beauté.

Pierre Bergounioux

PORTRAIT

Pierre Bergounioux

Pierre Bergounioux est né à Brive en 1949. Où et quand, voilà ce qui compte. Où surtout. Brive, qui nourrit une œuvre écrite dans la Vallée de Chevreuse, comme en stand by impur entre deux retours à l'humus paternel. Pierre Bergounioux, sa vie, son œuvre, il dit que la vie est une petite période d'individuation entre deux éternités de néant. La vie est courte et l'œuvre se penche sur ces deux éternités-là, surtout celle d'avant, comme si les éternités avaient un avant et un après. Les livres de Bergounioux sont des pas d'arpenteurs qui mesurent cette éternité passée, le dos collé à l'arbre, pour se sentir poussé par la chaîne des générations, « jusqu'à l'espèce de singe effaré auquel il prit fantaisie de supposer qu'il était non pas ce que les singes sont — des singes — mais quelque chose ou

quelqu'un dont les rêves, la douleur et l'impossibilité d'y remédier sont, à des millénaires de distance, la conséquence. » L'Orphelin, page 11. Quant à la petite période d'individuation, elle est assez courte pour qu'on la divise en séquence de dix-sept années : de zéro à dix-sept pour vivre à Brive le dos à l'arbre à sucer ses propres racines. De 17 à 34 ans pour lire, à Bordeaux, à Paris, à l'École Normale Supérieure de Saint-Cloud, enseigner, tout lire. Et depuis 1983, écrire chaque jour au soleil levant ce tricot du temps qui relie les deux éternités de néant, un texte cursif, lancinant, irréversible que, bon an mal an, les éditeurs délivrent par coupons, coupant à travers la chaîne sans jamais en déchirer la trame. En l'an 2000, Pierre Bergounioux aura accompli son troisième cycle de 17 ans, toujours immobile et vibrant, écartelé entre nos deux éternités.
Jean-Baptiste Harang

UN SIÈCLE D'ÉCRIVAINS

Giono ?

Le moment approche, il est là, d'une grande explication avec Jean Giono. Pourquoi une explication ? Pourquoi maintenant ? Jusqu'à présent, Giono ne comptait pas au regard de ce qui nous importait concernant le sort, le devenir, de la littérature française, de ce qu'il peut en être, en cette fin de siècle, d'un destin du roman contemporain. Il y avait à cela deux raisons majeures, à la fois distinctes et liées : d'une part le « régionalisme » provençal avec son cortège de pipeaux et d'odeurs de lavande ; d'autre part l'attitude politique de Giono pendant la seconde guerre mondiale : son pacifisme, son esprit de Munich, son invraisemblable histoire communautaire du Contadour, utopie solaire d'une nature humaine réconciliée avec la grande Nature. Cette blague.

On peut lire désormais, qui vient de paraître en Pléiade, le *Journal d'Occupation* de Giono. On voit mieux pourquoi les affaires sont liées : Giono, en réalité, est un tragique. Ou plutôt, quelqu'un pour qui il est difficile de considérer autre chose qu'un triomphe de la mort, à la fin, sur tout le reste. *A la fin* c'est-à-dire en fait bien sûr à chaque instant, maintenant et dans les siècles des siècles. Il y a dans *Pour saluer Melville*, cette image de l'océan qui recouvre toute tempête, qui est le mouvement même de l'oubli, de la non-mémoire radicale : il y a vingt siècles, cette vague qui s'échoue sur le sable était la même que celle qui vient lécher mes pieds aujourd'hui. Comment bâtir quoi que ce soit dans ces conditions ? Comment espérer autre chose qu'une sorte de rédemption aveugle de l'horreur par un surcroît de beauté ? Qu'est-ce que *Le Hussard sur le toit* sinon une traversée de l'horreur, une pérégrination hallucinante à travers l'espace de la décomposition générale des corps ? La puanteur de l'espèce est aussi forte, elle est probablement plus forte que les parfums délicieux du soir entre amis, autour d'un pastis. Il ne faut pas se méprendre sur le soleil qui brille dans les livres de Jean Giono : l'idylle solaire cache un astre plus noir. Si l'on ne voit pas cela, on ne voit pas grand-chose à l'in-

térieur de cette œuvre prodigieuse. Le monde est soumis à des puissances ténébreuses contre lesquelles l'humain dispose de peu de munitions. Dans *Le Moulin de Pologne*, une jeune fille s'étrangle en avalant le noyau d'une cerise et le destin bascule. C'est un fait divers : est-ce qu'il n'y aurait que des faits divers ? Il existe un côté légèrement ou profondément (comme l'on voudra) sadique chez Giono : une sorte



d'attention physique à cette méticulosité épouvantable du monde dans sa manière de broyer imperturbablement les êtres. Du *fatum*, oui, mais vu à travers le cliquetis quotidien du grand commerce de la vie avec la mort, et cela sans cesse. On a beaucoup glosé sur le côté stendhalien de Giono, à juste titre. Légèreté, désinvolture, matérialisme strict, électricité de la prose autrement si lourde des textes « provençaux ». Cela fait toujours une drôle d'impression de se trouver en face de cette prose si peu intérieure, si près des peaux, mais si différente à cet égard de Proust, lui-même un homme près des peaux. Dans *La Recherche* pourtant, comme dans Céline, il y a aussi un « tragique » à l'œuvre, une observation du cliquetis perpétuel. Pour y voir plus clair dans cette affaire, il faudrait en fait remonter à Saint-Simon : « parfois diamant, parfois aride », « surtout après avoir lu Retz, si gras, tellement pareil au temps d'aujourd'hui ». On reste dans une appréciation tactile : le sec et le gras. L'affaire, c'est au fond cette bagarre fondamentale qu'il y a chez Giono entre d'une part une perception stendhalienne du monde à partir de logiques de désirs, de stratégies et qui renvoie à la filiation saint-simonienne d'une anatomie de la comédie humaine (les *Mémoires* du petit duc bien avant Balzac !) et d'autre part une perception brute, butant sur le *fatum* comme le bœuf contre le bois de la barrière qui l'enserme en son clos. Disons un énorme duel entre le tragique et le nihilisme, deux catégories bien différentes et qui trouvent dans l'œuvre gionienne un espace incomparable de déploiement. Bien entendu, c'est cela qui nous intéresse et pas autre chose. Nous n'avons en réalité que faire des pipeaux s'il n'y a pas en arrière-plan ce duel énorme dont le *Moby Dick* melvillien reste pour l'auteur du *Hussard* le seul véritable interlocuteur. Melville, en fait, infiniment plus que Stendhal : de même qu'il ne faut pas prendre les odeurs de lavande pour autre chose que ce qu'elles sont, à savoir des paravents contre la puanteur générale, de même, il ne faut pas prendre la désinvolture

UN SIÈCLE D'ÉCRIVAINS

Giono ou la drôle de paix

cinglante du cavalier stendhalo-gionien pour autre chose que ce qu'il est en réalité : un cousin des membres du Péquod, un petit neveu à la française du capitaine Achab. La question est de savoir si la gigantesque masse blanche terrifiante qui se lève à la fin de *Moby Dick* a un sens et en quoi elle relève, d'une manière ou d'une autre, la folle entreprise d'Achab. Si oui, on passe définitivement du côté du tragique et, en quelque sorte, nous sommes sauvés, si non, il n'y a plus qu'à contresigner l'arrêt de la Parque. Un noyau de cerise ou une baleine, qu'est-ce que cela change ? Rien.

Restons chez nous, attendons la hache. Ce n'est tout de même pas pour rien que Giono rêvait d'aller s'installer en Angleterre ou en Écosse, sûrement pas pour les plaisirs de la chasse, encore que... On ne s'est sans doute pas assez interrogé sur ce qui attirait Giono dans cette direction, qui est la direction Shakespeare. Cela vient doucement et il faut s'en réjouir. Giono, notre Shakespeare pour la fin du siècle ? Giono peut-être lecteur de Guichardin, l'extraordinaire historien de la bataille de Pavie qui voit s'affronter le très moderne Charles Quint et le roi chevalier François I^{er} pour qui seul l'honneur mérite que l'on se décarcasse un peu. Charles Quint, c'est déjà Wall Street contre les bravades d'un enfant qui s'amuse à être roi sans regarder plus avant. Plus avant que quoi au juste ?

Lisons Giono, traduisons-le, approchons-nous de ce cratère qui n'en est encore qu'à ses premières pépites. Le volcan Gide à côté fait complètement éteint. Qu'est-ce que nous avons à recevoir aujourd'hui de Gide ? Et ne parlons pas de ce qui nous excitait encore il y a quelque temps : le sympathique petit carnaval surréaliste et cette impayable caravane des « avant-gardes », effondrées sur le bas-côté. On n'a pas fini de voir se recomposer le paysage à quelques encablures de l'an 2000. Allez, trois noms pour finir : Proust, Céline, Giono. Une certaine trinité de la nuit. Ici et maintenant.

Michel Crépeau

Jean Giono est certainement un des plus grands écrivains français du xxe siècle, qui mérite bien sa place dans la série de Bernard Rapp.

Mais justement, pour toutes ces qualités littéraires, il est de ceux qui font douter de la grandeur de l'écrivain français. Il y a dans la biographie présentée par France 3 un trou de quelques années, le temps d'une guerre. Mais c'est un point commun à la plupart des écrivains français : il n'y a pas eu de guerre de 1940 à 1944. Comme eux pourtant, Giono en ce temps-là existait puisqu'il écrivait des livres.

Il publia également des articles – un des plus réguliers – dans la Nouvelle Revue Française dirigée par Drieu La Rochelle sous la houlette des Allemands. Tout cela n'était bien sûr que très littéraire. On chercherait en vain sous la plume de Jean Giono le moindre appel au lynchage, ou l'allusion antisémite, alors que quelques-uns de ses pairs y tombèrent volontiers. On trouvera seulement dans ses livres et

ses articles, un abandon pétainiste, sans violence d'ailleurs, car le vieillard de Vichy devait cultiver suffisamment l'harmonie pour que les Français le supportent si longtemps. Mais ça pue, même cinquante ans après.

Jean Giono, quand il était militant pacifiste avant guerre, alarmait le paysan provençal en lui serinant qu'on voulait en faire de la chair à canon. Puis il estima en 1940 que l'Europe allemande assurait de la paix perpétuelle. Ce chanteur de la Provence taciturne qui découvrit son pays guidé par un poète parisien, fut inquiet après guerre. Il rétorqua qu'il avait caché des réfractaires, un militant communiste allemand et tellement de Juifs persécutés qu'on l'avait surnommé « le consul juif de Manosque ». On le crut avec soulagement et Jean Giono redevint un grand écrivain, augmenté d'une surface sulfureuse. A sa place dans ce siècle.

Philippe Rochette

CINÉMA AUX ÉTOILES

L'homme tombé de l'arbre

« Collé contre le tranchant du plateau », Aubignane meurt. Le village voit ses habitants partir, les uns après les autres. Panturle y est le « dernier des hommes » mais, tant qu'il est là-haut, Aubignane est un village. Mamèche, sorte de sorcière panthéiste, va renverser le destin en ramenant, avec sa danse inquiétante, les arguments et les moyens de la fertilité : Arsule, d'abord, qui quittera sa défroque de bête de somme et accèdera par le travail et par l'amour à sa dignité de femme ; la terre, qui s'ouvrira sous l'outil et rendra les fruits de la semence, redonnant au village les atouts de la communauté perdue.

On trouve dans Regain une vision synthétique de l'histoire et de la condition de l'homme : l'origine, le mythe, la sauvagerie qui cède le pas au travail, à l'ordre et à la loi. La chasse est délaissée au profit du travail de la terre, les légumes et le blé rem-

placent la viande. L'amour est ici dépourvu de toute sentimentalité, et si les regards unissent d'évidence les êtres, il est la clef de la reconquête, par l'homme et la femme, de leur dignité. Regain est sûrement un récit des plus beaux sur ce sujet douloureux : le maintien à la terre. On aura entendu sur Giono, sur Pagnol, sur ce film, les accusations les plus dures, liées aux valeurs qu'il défend – le travail, la famille, la terre – mais les idéologues pétainistes n'en ont jamais eu le monopole. Les tragédies les plus simples doivent-elles nourrir toujours les pires soupçons ?

Christian Thorel

Regain (1937) de Marcel Pagnol, d'après le roman de Jean Giono. Musique de A. Honegger. Avec Gabriel Gabrio, Orane Demas, Fernandel, Marguerite Moreno, Robert Le Vigan, Charles Blavette.

PORTRAIT

Lyrique du Sud

Création ce soir à l'abbaye de Lagrasse du nouveau spectacle de Gérard Zuchetto et Michel Rousset. De René Char à Joë Bousquet, les poètes du Sud et leur musique intérieure.

« Toute poésie contient sa propre musique. Et c'est souvent inutile d'en rajouter. » Gérard Zuchetto a le paradoxe sérieux. Ce musicien de la quarantaine, engagé au début des années soixante-dix dans le grand mouvement des chanteurs occitans – avec les Caminaïres d'Oc puis, plus tard, le groupe Rosamonda – se consacre aujourd'hui à la mise en musique des poètes du Sud. Joë Bousquet, René Nelli, Max Rouquette, Pierre Reverdy ou Francis Ponge. Avec, au milieu de ce Languedoc et de cette Provence des rythmes et des mots, un invité d'ailleurs : l'écrivain haïtien René Depestre qui habite la région depuis quelques années.

« Je l'ai rencontré un jour au supermarché. On faisait la queue, tous les deux, et on a commencé à parler. Moi, je suis plus lecteur de poésie que de romans, mais je connaissais quand même *L'Alleluia pour une femme jardin*. Je me suis rendu compte qu'il avait une relation, une véritable connivence avec, par exemple, l'écriture de quelqu'un comme Nelli. Lorsqu'il écrit, dans *L'heure de Cuba* : « il est huit heures du matin à mon bracelet montre des Corbières », il rentre dans cette fameuse « lyrique du Sud » qui, au fond, reste le véritable objet de ma recherche. » En fait, tout commence voici quelques années par la rencontre des troubadours du XII^e et XIII^e siècles languedociens. « C'est à cette époque que naît véritablement cette idée de l'accord entre un texte et une musique. »

Lorsque Gérard Zuchetto parle de ces navires de haute mer que sont les extraordinaires gestes d'un Ventadorn ou d'un Peire Vidal, il parle de « l'évidence » harmonique et rythmique qu'ils portent en eux. « La mélodie, le son, le mot s'entremêlent, c'est parfait, il n'y a rien à changer. En occitan, cette rencontre se

définit par deux verbes : *ajustar*, et *lassar*. Entremêler, lier, avec un sens prodigieux de la finesse. Avec Michel Rousset, on se dit souvent : si les troubadours avaient eu un piano ! »

Michel Rousset, c'est le second pilier de Trobar, le centre d'études sur les troubadours que Gérard Zuchetto anime depuis plusieurs années. Ils y travaillent avec des chercheurs, des universitaires et, dès qu'il le peut, avec Fawzi Al Aiedy, un formidable musicien iraquien. Après avoir accompagné le chanteur Claude Marti, Michel Rousset s'est exilé tout entier dans

une confortable carrière de musicien, dans le monde de la variété. Exil géographique et d'inspiration qu'il n'a pas supporté très longtemps. Le confort a ses limites. Il est revenu dans l'Aude, et sur les chemins moins éclairés des harmoniques médiévales. « Notre démarche n'est pas conventionnelle, explique Gérard Zuchetto. On ne compose pas des couplets, des refrains, que l'on peut siffloter dans la rue. Mais c'est comme ça : il se trouve que les textes qui nous parlent contiennent toujours des accidents rythmiques et poétiques... »



Paysages

Suite de la grande saga du milieu naturel
Du Big-Bang à Corbières Matin

Où le climat pèse sur la végétation.

Il y a 20 000 ans, sous le Würm, quatrième et dernière glaciation du quaternaire, le climat est très froid, et seules les herbes résistent à la température. C'est la steppe. Sept mille ans plus tard, le climat se radoucit et quelques arbres apparaissent : pin sylvestre et genévrier. Il s'agit d'essences pionnières. Dans les conditions difficiles, les pins sont souvent les premiers à s'installer. Aujourd'hui encore, lorsque la forêt a été dégradée, on plante souvent d'abord des pins pour reconstituer le couvert forestier. Mais le chêne vert, le pin d'Alep et le chêne pubescent, essences méditerranéennes par excellence, pointent déjà le bout de leur écorce.

Il y a sept mille cinq cents ans, l'amélioration climatique se poursuit : les températures et les précipitations progressent, et une forêt stable s'installe. Dans les Corbières, le chêne pubescent est largement représenté, et même le sapin est présent dans certains endroits (les lieux-dits la Bétouse, dans les Hautes Corbières, font référence à ces peuplements reliques de sapins). Quant aux chênes verts et aux pins d'Alep, ils se cantonnent sur les zones les plus chaudes. Le pin sylvestre voit son territoire se réduire face à cette concurrence tous azimuts.

Il y a quatre mille sept cents ans commence à apparaître l'influence de l'homme qui, en passant de l'économie de chasse et de cueillette à l'agriculture et à l'élevage, modifie la végétation. Le chêne vert s'étend et son impact dans le paysage s'accroît, tandis qu'en montagne le hêtre supprime petit à petit le sapin. Dans les Corbières, sur les versants nord (Bac), on retrouve le hêtre à des altitudes avoisinant les cinq, six cents mètres.

Il y a deux mille huit cents ans, la sécheresse estivale s'étend sur la France méditerranéenne (un climat méditerranéen tel qu'on le connaît aujourd'hui), et l'action de l'homme transforme peu à peu la sylve. Les étendues de culture – vignes, céréales et oliveraies – et les pâturages – pour le mouton principalement – cloisonnent de plus en plus les massifs forestiers.

La forêt, exagérément défrichée du Moyen Âge jusqu'au début du dix-neuvième siècle pour les besoins de l'homme – forge, charbon de bois, chauffage, récolte du tanin, pâturages, etc. – se réduit alors dans les Corbières à de maigres taillis. Même les pinèdes sont rares. Par contre, les zones cultivées dominent dans le paysage. L'érosion ravage les sols et, à la fin du siècle dernier, la forêt est dans un état catastrophique. Des lois de reconstitution forestière (loi de 1860 sur la restauration des terrains en



montagne) organisent alors une politique de reboisements.

L'ère industrielle et l'exode rural vont favoriser la reconquête forestière dans les Corbières. Aujourd'hui, le paysage se couvre d'« espaces naturels » : forêts, garrigues et maquis, landes et friches. Quand l'incendie ne perturbe pas cette évolution, ces végétations vont vers la création de grands massifs forestiers. Mais l'excès est aussi préoccupant que le manque : c'est de l'équilibre entre l'homme et la nature que peut naître leur propre épanouissement.

Patrick Valette, Technicien Forestier de l'Office National des Forêts

Demain jeudi, à 10 heures, Patrick Valette vous invite à la troisième sortie pédestre du Banquet du Livre : Notre Dame du Carla. La découverte d'une petite chapelle située sur les hauteurs de Lagrasse

(Rendez-vous au Point accueil du Banquet, sur la promenade, à 10 h précises. Un trajet en voiture de cinq minutes est nécessaire pour se rapprocher du lieu. Prévoir des chaussures confortables, un chapeau et un demi litre d'eau par personne.)

Le vent

- *Ici quand il y a du vent, il y a du vent.*
- *Mais ailleurs aussi !*
- *Oui, mais ici quand il y en a, il y en a !*

« Quand on parle, il vous remplit la bouche. » Ce dicton gallo-romain cité par le grammairien Aulu-Gelle dans les *Nuits Attiques*, évoque le Cercius ou Cers, un vent violent et sec, nord nord-ouest, qui souffle deux cents jours par an en moyenne, à travers les Corbières. Son caractère impétueux a de tous temps nourri l'imaginaire des populations locales. Il y a bien des siècles, il se racontait que la puissance de son tourbillon jetait à terre les cavaliers et désarmait les piétons. L'empereur Auguste lui vouait un tel culte qu'il fit bâtir à Narbonne un temple en son honneur. Dans les périodes troubles, c'est le Cers qui portait la voix des vigies par-delà les vallées, annonçant à chaque village et place forte l'imminence d'un danger. Son influence est telle qu'aujourd'hui encore il hante les conversations. Il délie les langues comme il vous détrouse de vos conversations.

On dit de lui qu'il fait la pluie et le beau temps ; et ce

n'est pas une image. Grâce au Cers les Corbières détiennent le record d'ensoleillement en France : Près de trois cents jours par an. Si le Cers dicte sa loi une grande partie de l'année, il n'est pas l'unique envoyé d'Éole à écuimer la région. Un vent humide au souffle paresseux profite des moments de répit que s'offre le Maître pour se rappeler au bon souvenir des populations. C'est le Marin ; un vent d'est venu de Méditerranée. Dans son sillage : brumes et nuages au léger goût de sel. Parfois, las d'emprunter le même itinéraire, ou sujet à certaines conditions climatiques qui lui échappent, il se décline en Grec (nord-est) ou en vent d'Espagne (sud-est). Des vents au profil discret que seuls les anciens savent identifier.

La mémoire du vent

Où que vous soyez dans les Corbières, vous croiserez la mémoire des vents. Cers et Marin façonnent le paysage, chacun selon son style. Le Cers ne fait pas dans la nuance. Adeptes de la sculpture monumentale et primitive, il travaille en force. Rien ne lui résiste. Les cyprès plantés en un lieu trop exposé perdent de leur majesté. Ils n'atteignent jamais leur taille naturelle. Le pin d'Alep lui,



s'accroche désespérément au sol, son tronc rigide et droit a depuis longtemps renoncé à la verticalité. Les pinèdes paraissent tétanisées, comme figées en plein mouvement, un mouvement inachevé où les Alep, solidaires, s'inclinent dans la même direction ; celle du levant.

Le Marin s'exprime différemment, son souffle constant chargé de sel ronge la roche calcaire. La face est du massif des hautes Corbières en est l'illustration : végétation minimaliste sur fond monochrome blanc.

Pas loin du littoral, à quelques encablures de Sigean, au croisement des départementales 3 et 611, perdez-vous dans les agréables ruelles tortueuses et pentues de Portel-des-Corbières. Dans ce village, entre impasse de la Tramontane et escalier du Cers, vous tomberez nez à nez avec les vestiges d'un moulin à grain, épuisé de s'être trop longtemps affirmé face au vent.

Ils sont nombreux à s'agripper ainsi et à vouloir témoigner d'une activité aujourd'hui révolue. Privés de leurs voiles, dépourvus de toitures, ils font triste figure dans leur acharnement à vouloir survivre. A Roquefort-des-Corbières ils sont trois, alignés sur la crête d'une barre calcaire, à narguer les vents qui, chaque jour, pierre après pierre, les amputent de leur passé. Solitaires ou en groupe, ils surgissent inopinément au détour d'une départementale, en bordure d'une nationale ou au beau milieu d'une vigne. Les moins délabrés bénéficient d'un sursis. Reconvertis en résidence secondaire, lavés des affronts du temps, ils ont déposé les ailes et tourné le dos à l'histoire.

Au-delà du bien et du mal

Cers et Marin constituent de telles entités que l'habitant des Corbières n'hésite pas à leur prêter certaines qualités morales. L'un représenterait le Bien, l'autre le Mal. Plus qu'un vieil écho du dualisme cathare, cette lecture antique d'un phénomène naturel renvoie aux influences réelles du Cers et du Marin sur l'environnement, l'économie locale et la vie quotidienne de chacun. Au rythme des saisons on les craint ou on les apprécie.

Le Marin a mauvaise presse. Bienvenu au moment des grandes chaleurs pour la fraîcheur de son souffle, on le redoute pour la même raison : trop d'humidité qui fatigue les tempéraments nerveux et ravive les rhumatismes. Dans les vignobles, on s'en méfie. Pour Jean Durand chef de corps des sapeurs pompiers de Lagrasse, caviste et viticulteur, « le Marin facilite le développement

du mildiou, un champignon parasite qui adore l'humidité et laisse exsangue la vigne. S'il souffle dans la période où le raisin mûrit, il y a risque de pourrissement du fruit. Heureusement, le Cers est le vent dominant. Il est sec et les particules de minerais qu'il transporte ne laisse aucune chance au mildiou. Ici on dit que le Cers sulfat nos vignes. » Mais le Cers bascule parfois dans son mauvais travers. A trop vouloir bien faire, il peut, dans un excès de force, anéantir un long et dur labeur en détruisant les pousses de vignes. Il est comme ça le Cers, incontrôlable. Jean Durand le sait. En tant que combattant du feu, il guette ses sautes d'humeur :

« Aujourd'hui ça va, il ne souffle pas. Vu la canicule, il vaut mieux. Si un incendie se déclare, il n'est pas notre allié. » Mais cette menace n'entame en rien les convictions du chef de corps. Il apprécie trop ses bienfaits pour lui reprocher ses dérives malveillantes. De son côté Jean Poudou, apiculteur à Lagrasse,

ne semble pas contrarié ; pourtant il devrait l'être. Quand le Cers y met du sien, les abeilles refusent obstinément d'accomplir leur travail. Calfeutrées dans les ruches, elles ignorent l'appel des subtils arômes qui s'exhalent de la garrigue.

C'est dans le menu détail que le Cers agace. Il oblige le bistrotier à surveiller ses parasols, il rend difficile la lecture du journal à l'ombre des platanes, il fait claquer portes et volets, il soulève la poussière — bref il est intenable. On râle après lui, mais on ne le maudit pas. Son caractère fantasque et sa stature mythique font qu'ici, dans les Corbières, on le vénère.

Après tout c'est lui qui, en période estivale, en soulevant des vagues de sable, vide les plages de leurs vacanciers et les pousse à découvrir, à l'intérieur des terres, un patrimoine et un art de vivre qu'il eût été dommage de rater.



Respect d'un lieu

par Bernard Simeone

Le nom de Lagrasse, je l'ai lu pour la première fois dans un volume gris à cadre rouge des éditions Verdier, *Méditations sur le scorpion* de Sergio Solmi. Lagrasse et Verdier sont apparus ensemble à mon horizon en 1984 : depuis, ces deux noms, aussi simples, aussi évidents l'un que l'autre, pour moi, ne se sont plus séparés. Lagrasse, où je n'ai passé que quelques heures à ce jour, existe dans ma vie au travers de Verdier, un peu comme Lyon, grâce aux collines qui surplombent la Saône et que je vois de mes fenêtres : elles regardent la ville, que du balcon je n'aperçois pas, mais que je devine à simplement suivre, sur les monts d'Or, l'orientation des façades qui l'accompagnent ou la reflètent. Et si Lyon m'est ainsi plus proche, il en va de même de Lagrasse par l'entremise de Verdier, car on peut ressentir comme un vrai lieu, qui nous habite et nous concerne, l'arrière-pays d'autres êtres auprès desquels on s'engage, ceux dont on respecte une aventure partagée. Non l'arrière-pays de Bonnefoy, fait de routes qu'on n'a pas prises, mais celui que, plus près, sillonnent des routes prises sans qu'on les sache. N'être venu qu'une fois à Lagrasse depuis dix ans que dure ce compagnonnage, c'est un peu comme lire sur le visage d'un frère plus âgé l'empreinte d'années qu'on n'a pas vécues, mais qui pour autant, quand on les évoque, ne sont pas imaginaires ni mythiques. Elles sont le secret d'où naît une complicité, elles sont le temps des autres, la genèse.

Le « Sud » de Verdier parle d'une terre impossible à rejoindre : peut-il y avoir deux terres pour chacun d'entre nous, la terre véritable et la langue ? Où s'enracine d'abord un travail : dans ce lieu physique et partagé où les espérances mûries ont trouvé vie nouvelle, ou dans l'illimité des mots (comme une voûte invisible, muette, qui nous arrache à tout lieu, toute essence, et nous persuade que non, « ça n'est jamais ici ») ?

Plein d'un désir d'Italie, je gardais du Languedoc de rares images enfantines, Béziers, des vacances près de Sète, l'éblouissement du sel et du raisin, des vignes sèches. Dans le vallon matriciel, prodige de vert, où Verdier se niche, aucune âpreté, contrairement à ce que



je supposais de terres exigeantes, ou généreuses par violence. Voilà seize ans, le livre ici a réclamé sa part, au sortir d'une saison militante : ni fuite, ni refuge, et pas non plus conversion bavarde. Plutôt le devoir de faire, de mettre en pages une pensée qui n'abdique pas lorsque, à peine plus bas que l'utopie, commence déjà le pire. Lagrasse, pour tous ceux à qui Verdier importe, rend le livre moins étranger aux jours, aide à croire que dans les mots écrits peut veiller une autre raison que le rêve, le baume ou les cendres.

Pièce rapportée, je tourne les pages d'un des livres faits ensemble, je sais que d'autres sont dans le vallon, qui attendent que soit vrai l'improbable : lire comme on vit, comme tous pourraient vivre, comme on respire. Alors, ce que peut être pour moi Lagrasse en cet instant, c'est un bruit de pages tournées qui, depuis l'enfance, évoque une truelle fouillant tout au fond du ciment, ou bien la terre entrouverte, un bruit sec à peine mouillé d'humours ou de larmes, une scansion. A travers une longue et pudique chaîne de motifs tressés avant moi, Lagrasse, que je connais à peine, habite souvent mon travail, participe d'une mesure profonde, les jours — certes pas tous — où la terre semble faite de visages.

Lagrasse

*De Fabrezan à Saint-Pierre-des-Champs,
de l'argile au calcaire, quelques aventures humaines,
exigeantes, ambitieuses, pour réinventer
un avenir à cette terre.*

C'est une petite pancarte qui ne paye pas de mine, perdue au dessus d'une houle de panneaux officiels, routes, distances des villages, services offerts au voyageur ou au curieux. Une petite pancarte qui annonce : « Un terroir et des Hommes ». Odile Denat, qui vous accueille à la cave coopérative de Camplong, juste au bout d'une étroite route à l'ancienne, bordée de platanes, précise dans un sourire : « Hommes, c'est avec un grand H ; nous, on est aussi dedans ! » Au cas où on aurait eu un doute. Cas bien improbable si l'on connaît un peu ce petit village de 250 habitants qui ne ressemble à aucun autre, et où les femmes ont une présence capitale. Appuyé contre le massif de l'Alaric, Camplong est une des portes du Terroir de Lagrasse. Une des plus belles. Il y a des maisons que l'on devrait visiter en rentrant directement par la chambre, ou par la bibliothèque. On y saisirait d'un coup d'œil la nature des gens qui y vivent. On comprendrait directement ce qui s'y joue, en économisant quelques soirées fondue-savoyarde-diapos-de-vacances. Pareil pour cette terre. Inutile d'entrer lentement par la plaine de

Fabrezan, vous seriez quitte pour en faire le tour complet avant de saisir de quoi il retourne. Au contraire, si vous passez par le Congoust, entre Montlaur et Camplong (arrivez par Carcassonne, puis Trèbes, puis la route de Lagrasse jusqu'à Montlaur, et coupez à gauche en plein Alaric), vous saurez tout de suite dans quel pays vous êtes. Les barres calcaires et l'argile rouge se poussent du coude dans les éboulis éclatants d'un défilé d'un autre monde, et le soir venu, on se surprend à surveiller les crêtes, en se demandant d'où les Indiens viendront, cette fois encore... La gorge du Congoust est sèche comme un coup de trique. La garrigue touffue a beau y entretenir l'illusion du vert antique, le *rec* des Mattes, le ruisseau torturé qui se faufile entre ses derniers plis, ne coule que les mois d'hiver. Dès le printemps, il laisse ses dalles blanches le ventre à l'air, désespérément sèches. De mai à octobre, on ne trouve de l'eau qu'au « gourg jaune », une fracture profonde de la roche d'où surgit un siphon du mystérieux réseau souterrain de l'Alaric. Personne ne s'y baigne : on ne sait jamais... Et sur les hauteurs, sous le



Roc de l'Aigle, les processions ne montent plus à Saint Michel de Nahuze pour implorer l'eau du ciel. Depuis la guerre de 40, le ciel se contente de quelques bouquets que les vieux déposent parfois au pied des croix qui jalonnent le parcours. La sécheresse, aujourd'hui, on a appris à faire avec.

Le village de Camplong est au bout de cette route inouïe. Serré contre le roc, ouvert sur la plaine, d'où il accueille les visiteurs par son véritable cœur : la cave coopérative. « Un terroir et des Hommes ». Ici, la cave et le village ne font qu'un. Ce sont les femmes de Camplong qui assurent sur place la mise en bouteille de la récolte. Elles qui animent toutes les activités touristiques qui amènent le monde. « Dans la région, on nous a toujours un peu considérés comme des petits Astérix, ajoute malicieusement Odile Denat. Nous avons contribué à la création du Val d'Orbieu, le grand groupement de producteurs des Corbières, mais nous l'avons quitté dès 81, parce qu'on voulait absolument commercialiser nous-mêmes notre vin. Nous avons toujours su que les gens qui viennent acheter une bouteille de Corbières, c'est aussi un peu de ce pays, de son histoire, de ses paysages, qu'ils viennent chercher. » Les vigneronnes de Camplong organisent tout l'été des visites commentées du vignoble, de la cave, de la faune et la flore de l'Alaric, et collectionnent les



médailles dans les concours de vins. « On fait vieillir nos récoltes en barrique depuis vingt ans ! En 1985, lorsque le Corbières est passé en A.O.C., beaucoup de gens se sont posé le problème de la commercialisation directe. Nous, on avait 15 ans d'avance. » Sur la place du village, dans la fraîcheur verte de l'immense fontaine, les anciens blaguent à l'ombre des platanes. A la rentrée prochaine, l'école ouvre une seconde classe...

En contrebas, au milieu de la plaine, la route joue avec l'Orbieu, entre les Côtes et l'Alaric. La vigne est là, partout présente. Le temps de sauter la rivière au pont de l'Eau chaude, et c'est Ribaute, sa baignade, une des plus

Le terroir en chiffres

Le terroir de Lagrasse est un des onze terroirs définis par le syndicat du Cru Corbières et l'Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.).

Vignoble situé entre 150 et 250 mètres d'altitude.

Superficie : 1080 hectares.

Production : 51 500 hectolitres.

(Production moyenne de 47,6 hectos à l'hectare.)

Quatre coopératives : Camplong, Fabrezan, Lagrasse, Tournissan.

Trente trois caves particulières : ces viticulteurs qui vinifient eux-mêmes leur production, et la mettent en bouteille, produisent sous cette forme 1 million 200 000 bouteilles.

belles de la région. Dès la sortie du village, la route surplombe sur la droite l'à-pic d'une vallée profonde et touffue. La vigne a plus de mal à trouver sa place, pièces glissées entre les massifs de chênes verts ou les éboulis de rochers blancs. La descente sur Lagrasse est magique ; et la carte postale n'est pas loin. D'un seul coup d'œil, c'est tout le village, les deux ponts, l'abbaye, et le large horizon vert sombre et violet que l'on embrasse d'un regard. Du dixième au douzième siècle, Lagrasse était un centre industriel et commercial extrêmement renommé, qui étendait son influence jusqu'à Barcelone. C'est aujourd'hui un petit village tranquille et accueillant, qui essaye de profiter de son abbaye et du site exceptionnel qui l'entoure pour inventer un nouvel équilibre. Le vin est un des moyens principaux de cette reconquête. Le sol argilo-calcaire, commun à tout le terroir, retient l'humidité dans les éboulis de pentes, les caillouteux, et permet de privilégier la qualité sur le rendement. « Sur le village même de Lagrasse, il n'y a jamais eu beaucoup de viticulteurs, rappelle Henry Carbonnel, qui fait déguster son vin dans sa cave du boulevard Charles Cros. Ici, le terrain ne permet pas de produire beaucoup. Aujourd'hui, nous avons une politique de qualité, avec des cépages nobles, une mise en bouteille au château, et on arrive à peine à s'en sortir. Alors vous pensez, avant, quand c'était du vin ordinaire qui se vendait peu, les gens ne pouvaient pas vivre ! » Tout le pari des vigneronnes des Corbières est là. En l'espace de vingt cinq ans, le bouleversement des mentalités et des méthodes de travail est total. « Pour la première fois, on parle de sélection, poursuit Henry Carbonnel. Avant, le vin ne se vendait pas assez, et si on est tout à fait honnête, on doit reconnaître qu'il n'était pas toujours irréprochable. Mais on a fait d'énormes efforts, et aujourd'hui, enfin, on commence à en toucher les dividendes. »

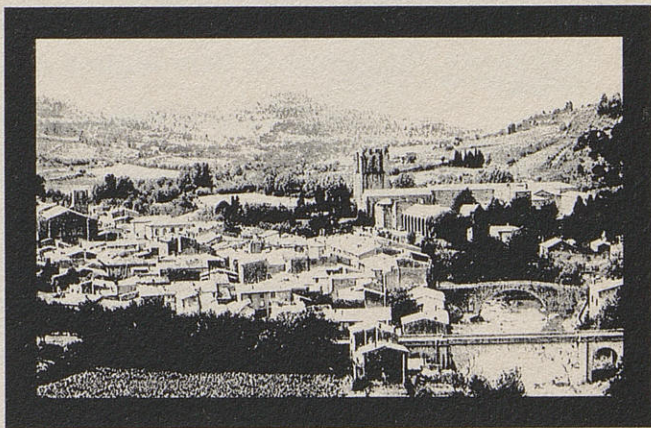
Lagrasse et son abbaye, comme un scrupule, un de ces minuscules cailloux qui se rappellent à vous, tout au long

de la marche, à chaque pas accompli. « Cette abbaye, on en sort pas, dit un jeune du village. Elle est là, comme un reproche, et personne, ni la mairie ni le Conseil Général n'est capable de monter un véritable projet pour la mettre en valeur. » Depuis plus de trois ans que la communauté de la Théophanie a officiellement mis en vente le monument, tous les projets, tous les bruits ont circulé. Sans aucun résultat. Et chacun ici, qui sait bien que le développement touristique et économique, de la vente du vin aux activités de service, dépendent des visiteurs que l'abbaye saura attirer sur les lieux, attend avec impatience et appréhension que quelqu'un se décide. « Notre carte principale, c'est l'image de l'abbaye et les touristes qu'elle peut attirer, confirme Alain Valéra, le responsable du terroir de Lagrasse au Cru Corbières. On doit faire des efforts communs pour associer ce tourisme particulier et le vin de qualité que nous produisons. » De fait. Si la cave coopérative de Talairan, qui appartient au terroir voisin de Saint-Victor, est venu racheter l'hiver dernier celle de Lagrasse, c'est à n'en pas douter pour profiter de cette vitrine exceptionnelle. Mais l'affaire n'est pas simple, et l'abbaye reste vide, jusqu'au prochain rebondissement.

La route de Saint-Pierre-des-Champs s'élance doucement, entre pins, oliviers et garrigue sur son flanc gauche, les vignes et les roseaux de l'Orbieu sur la droite, qui dissimulent les baignades. Après Borderouge, et sa belle terre ocre, la route se met à grimper. Et c'est déjà la route des châteaux cathares, les défilés sinueux des gorges de l'Orbieu qui se profilent. Très vite, à la sortie d'un dernier virage serré sur la gauche, et protégé par des rondins de bois (merci à la DDE ou à celui qui a choisi d'en finir enfin avec les rails métalliques en pleine garrigue !) on découvre le village de Saint Pierre, serré dans les jupes du vieux château en ruine. Cette route, Alain Valéra la fait presque chaque jour. Dès que ferme l'agence du Crédit Agricole où il travaille, un peu plus bas dans la plaine, il monte travailler les vignes du Domaine du Clot, qu'il a repris avec huit de ses amis. Tous membres, comme lui, de la confrérie des « joyeux dégustateurs »,

une association à but essentiellement festif... Tous, comme lui, travaillent en contact avec la vigne et les vigneron et rêvaient de franchir le pas : avoir des vignes à eux, les travailler et mettre en bouteille. Alors quand un des leurs, Jo Cosials, faisant valoir ses droits à la minuscule retraite agricole, a parlé d'arracher ses vignes, la conspiration a pris forme. Et les « joyeux dégustateurs » sont devenus associés pour l'entretien et l'élevage de six hectares et demi de vignes de garrigue. « Le système est très simple : on a tous des boulots différents, avec des horaires variés. Quand on a un moment, on monte, sans prévenir personne, et on va travailler. En partant, on marque sur le tableau, dans la cave : mercredi, j'ai passé le roto à telle et telle vigne. Comme ça, on sait toujours ce qui reste à faire. Et tous les dimanches matin, on se retrouve, et on fait le point de la semaine. » Résultat : six à huit mille bouteilles chaque année, commercialisées directement, par les réseaux d'amitié.

Le Terroir de Lagrasse est peut-être tout entier dans ces projets d'enthousiasme, un peu à l'écart de la logique agricole telle qu'on la connaissait jusque-là. Derrière Saint-Pierre-des-Champs, si l'on n'y prend pas garde, la route s'échappe vers les mystères touffus de Lacamp. Vers les châteaux de Durfort et de Termes. Vers d'autres aventures.



Les vins du Terroir de Lagrasse

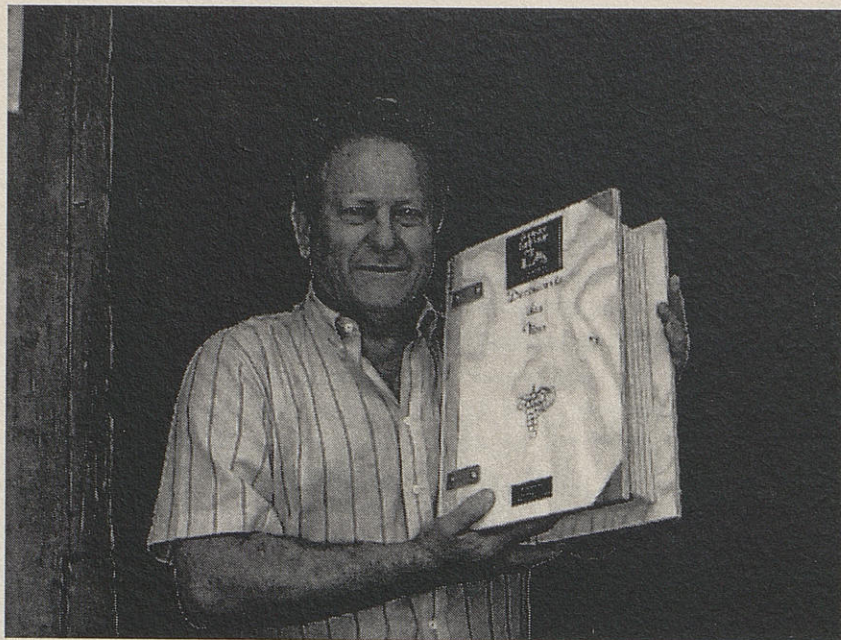
Voilà comment les experts parlent du million de bouteilles produit chaque année par les trente-trois vigneron du Terroir de Lagrasse qui commercialisent eux-mêmes leur production...

— Les vins rouges sont prédestinés à l'élevage. Avec le temps, leur robe rubis s'enrichit de teintes ambrées, alors que leur nez intense de fruits rouges prend des notes animales. Très longs en bouche, souvent caractérisés par une note boisée, ces vins équilibrés possèdent des tanins fins et fondus.

— Les blancs limpides et pâles, auxquels le temps confère des reflets d'or, sont ici bien représentés. Aptes au vieillissement, ils possèdent un nez complexe et intense où l'on retrouve d'élégantes notes boisées, de fruits exotiques et une pointe de fumée. Après une attaque nerveuse, ils offrent en bouche une amplitude et une persistance exceptionnelles.

— Les rosés partagent avec les blancs cette belle attaque nerveuse. On y retrouve des arômes de garrigue, laissant en bouche une grande fraîcheur et une belle finale florale.

Domaine Carbonnel Appellation Corbières Contrôlée



Excellents vignerons et oenologues avertis, les moines benedictins de l'Abbaye de Lagrasse firent un art de la viticulture.
Depuis des générations, la famille Carbonnel cultive la vigne à Lagrasse, un des cent plus beaux villages de France. Elle exploite vingt-cinq hectares sur des terrasses argilo-calcaires exposées Sud, Sud-Est, à l'abri du vent et avec un maximum d'ensoleillement.

Henry Carbonnel & Fils Propriétaire-Récoltant

11220 Lagrasse - France.

Tél. 68.43.13.99

Le miel

*Le miel des Corbières,
aux senteurs de romarin
et de fleurs de garrigue,
est une douceur à
conseiller*

Le miel est la denrée produite par les abeilles à partir du nectar des fleurs qu'elles butinent, transforment, emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.

Les Corbières, grâce à la diversité de leurs terrains, offrent une flore sauvage et mellifère très variée : des fleurs de garrigue caillouteuse où se plaisent le romarin, le thym, le ciste, la lavande-aspic, jusqu'aux fleurs de maquis telles le serpolet, la marjolaine, la bruyère.

Le miel, liquide à la récolte, cristallise plus ou moins rapidement – à grain plus ou moins fin suivant la flore. En cristallisant, le miel forme à la surface du pot, une pellicule blanche dite « fleur de miel » ainsi que des traces blanches contre la paroi. Tout ceci est normal, le miel est un produit naturel.

Le miel était un aliment très consommé dans l'Antiquité et on lui reconnaît des propriétés médicinales bénéfiques à tous les âges de la vie.

Le pollen récolté également sur les fleurs sert à la nourriture des abeilles et des humains. Il est commercialisé sous forme de poudre.

La gelée royale est le produit de sécrétion des abeilles ouvrières, entre le 5e et le 14e jour de leur existence (elles sont alors appelées nourrices). C'est une gelée blanchâtre aux reflets nacrés, de saveur chaude, acide et légèrement sucrée qui constitue la nourriture exclusive de la reine pendant toute sa vie. C'est un aliment doué d'importantes propriétés nutritives et énergétiques.



Aux abeilles

Voici du romarin, des graines de pavot.
Du trèfle, un plant de thym et des fleurs de pêcher
Et quelques raisins secs sur les pampres nouveaux.
Chères abeilles, c'est pour vous. Que vos travaux
Se poursuivent en paix sous un limpide ciel,
Que le fermier qui construit votre rucher
Avec Pan, votre ami, savoure votre miel,
Et lorsqu'il saisira, entouré de fumées,
Vos beaux rayons, que sa main sage, ô bien-aimées,
Vous laisse avant l'hiver, pour prix de tant d'efforts,
Une petite part de vos propres trésors.

Zonas de Sardes

Le pain perdu au miel et aux pignons

Pour 4 personnes : 4 tranches de pain rassis
1 litre de lait
1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger
2 œufs
1 cuillerée à café de cannelle
1 zeste de citron
miel et pignons

Mettre les tranches de pain dans un plat creux. Verser le lait tiède dessus, laisser tremper 1/2 heure.

Battre les œufs en omelette avec la cannelle et le citron. Tremper le pain dans les œufs battus. Placer les tranches dans une poêle légèrement huilée et faire dorer des deux côtés.

Servir les tranches badigeonnées de miel et parsemées de pignons grillés.

En pays catalan, ce sont des torrades.

Les côtelettes d'agneau aux figues et au miel

Pour 4 personnes :
4 à 8 côtelettes d'agneau suivant leur grosseur
1 kilo de figues fraîches
2 cuillerées à soupe de miel de romarin
sel, poivre, cannelle, muscade

Laver les figues fraîches. Beurrer un plat allant au four et y ranger les figues, le pédoncule tourné vers le haut. Mouiller d'1 verre d'eau, poivrer, saupoudrer d'un peu de cannelle et de muscade. Faire cuire à four moyen 30 minutes.

Avant la fin de la cuisson des figues, prendre une poêle et faire griller les côtelettes dans un léger fond d'huile ou de graisse, 5 minutes sur chaque face. Saler et poivrer en fin de cuisson. Réserver les côtelettes sur le plat de service chauffé et garder au chaud. Faire fondre 2 cuillerées à soupe de miel dans un peu d'eau chaude et déglacer la poêle. Rectifier l'assaisonnement. Disposer les figues autour de la viande. Napper le tout de sauce au miel. Servir très chaud.

La tourte au miel

Pour 6 personnes :
150 grammes de sucre
1 litre de lait
350 grammes de miel
500 grammes de farine
1 paquet de levure chimique

Faire chauffer dans une casserole sucre et lait. Ajouter le miel et porter à ébullition. Mélanger farine et levure. Pétrir l'ensemble et mettre dans une tourtière beurrée et saupoudrée de farine. Cuire une heure environ à four chaud.

Le pain d'épices de Geneviève

1 kilo de farine
1 kilo de miel tiède
12 cuillerées à café de bicarbonate de soude
épices : cannelle, anis vert et muscade
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive de préférence
du lait

Mélanger les épices et la farine. Faire une fontaine, verser le miel et le bicarbonate délayé dans un peu d'eau. Ajouter du lait tiède et l'huile pour obtenir une pâte qui coule. Laisser reposer 24 heures. Verser dans un moule à cake beurré et fariné. Cuire à feu doux. Le pain d'épices doit rester moelleux.

Les « coustelous » au miel de Montjoi

Il faut prendre du travers de porc : compter 2 côtes de travers par personne. Saler et poivrer puis badigeonner avec un miel assez corsé, très coloré, aux parfums puissants (bruyère, serpolet...) et bien insister pour que le travers s'imprègne de ces sucres. Laisser reposer 1 heure.

Mettre enfin à cuire sur une braise vive (de ceps de vigne par exemple). Il faut veiller à ce que le caramel ne brûle pas.

Ce plat peut être réalisé de la même manière au gril du four. Il faut compter 30 minutes de cuisson.

Les abeilles produisent la gelée royale entre le 5^e et le 14^e jour de leur existence.

Hypocras

En Languedoc au siècle dernier, cette boisson était réservée aux fêtes et aux réveillons.

1 litre de vin blanc ou rouge

le zeste d'1 citron

60 grammes d'alcool

125 grammes de miel bien pur (qu'on aura fait bouillir)

Faire infuser pendant 48 heures dans le vin zeste de citron, alcool et miel. Filtrer. Mettre en bouteille.

La tarte aux amandes et au miel

Pour 6 personnes :

pâte brisée : 250 grammes de farine, 125 grammes de beurre

1 verre d'eau, une pincée de sel

1 cuillerée à soupe de sucre

garniture : 200 grammes d'amandes effilées

2 cuillerées à soupe de miel

2 cuillerées à soupe de crème fraîche

Préparer la pâte brisée à l'avance pour qu'elle puisse reposer 30 minutes (voir recette Corbières Matin, n°1, « La tourtière au poulet et aux olives »).

Pour la crème, travailler le miel (s'il est dur, il sera bon de le faire tiédir au bain-marie), le sucre et la crème fraîche. Incorporer les amandes. Étaler la pâte, foncer un moule. Verser la crème sur la pâte. Faire cuire à four chaud pendant 30-35 minutes. Servir tiède.

Le bochet

Recette tirée du Mesnager de Paris ; il s'agit d'un breuvage au miel pour malades.

✱ Pour faire vi sextiers de bochet prenez vi pintes de miel bien doux et le mettez en une chaudière sur le feu. Et le faites bouillir et remuez si longuement qu'il laisse a soy croistre et que vous veez qu'il jecte boullon aussi comme petites orines qui se creveront, et au crever jeteront ung petit de fumee aussi comme noire. Et lors faites le mouvoir, et lors mettez vii sextiers d'eau et le faites tant bouillir qui revienne a six sextiers, et tousjours mouvoir. Et lors le mettez en ung cuvier pour refroidir jusques a tant qu'il soit ainsi comme tiède ; et lors le coulez en ung sas ; et lors le mettez en ung tonnel et y mettez une chopine de levçon de cherevoise (car c'est ce qui le fait piquant ; et qui y mettroit levain de pain, au tant vouldroit pour saveur, mais la couleur en seroit plus fade) et couvrez bien et chaudement pour parer. Et se vous le voulez faire tresbon, si y mettez une once de gingembre ; de poivre long, graine de paradiz 1 et cloux de giroffle, autant de l'un que de l'autre, excepté des cloux de giroffle dont il avra le moins ; et les mettez en ung sachet de toile et gectez dedens. Et quant il y avra esté deux ou trois jours, et le bochet sentira assez les especes, et il piquera assez, si ostez le sachet et l'espraignez, et lez mettez en l'autre baril que vous ferez. Et ainsi vous servira bien icelle pouldre jusques a III ou IIII foiz. »

1. Graine de paradiz : maniguette. Plante d'origine africaine au goût poivré.

La compote de groseille au miel de lavande

1 saladier de groseilles blanches

2 cuillerées à soupe de jus de groseilles rouges

1 kilo de miel liquide

Égrapper les groseilles blanches, ajouter le jus des groseilles rouges et bien mêler avec le miel. Laisser macérer plusieurs heures au frais. L'acidité des fruits et la suavité du miel s'entendent à la perfection.

La crème d'Homère

Pour 6 personnes : 3 verres de vin blanc
150 grammes de miel de romarin

6 œufs

le zeste d'1 citron

un peu de cannelle

Faire bouillir pendant une dizaine de minutes vin blanc, zeste, cannelle et miel. Dans une terrine, battre les œufs entiers et incorporer petit à petit la préparation ci-dessus. Bien mélanger et verser dans un moule caramélisé. Cuire au bain-marie à four doux pendant 1/2 heure comme pour une crème renversée. Servir très frais.

La lotte au vinaigre et au miel

Pour 4 personnes :

4 tranches de lotte (800 grammes environ)

1 cuillerée à café de miel

1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin

2 échalotes

4 jaunes d'œuf

4 cuillerées à soupe de crème fraîche

Prendre une sauteuse et faire revenir sur feu vif dans un fond d'huile d'olive les tranches de lotte 4 minutes de chaque côté. Saler, poivrer. Jeter l'huile de cuisson, ajouter l'échalote hachée et le vinaigre. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à évaporation complète du vinaigre. Incorporer alors le miel puis la crème fraîche, mélanger pour obtenir une sauce homogène. Laisser réduire 1 minute.

Mettre les jaunes d'œuf dans un petit récipient et les faire monter en les battant au mixer ou au fouet. Sur un feu très doux, les incorporer à la sauce en fouettant.

Bonnes adresses

Vous pouvez aller déguster les produits de la ruche : miel de romarin, miels de garrigue, miels de maquis chez Geneviève Poudou, au Moulin de Boysède, à Lagrasse.



*Pour fêter les 50 ans de la Série Noire,
et préparer le colloque du 12 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 jours, une nouvelle originale.*

Exécution testamentaire

par Christian Lehmann

Il était tard. Nous étions fatigués. Robert Deleuse avait roulé pendant mille bornes pour arriver en début d'après-midi, épuisé, juste à temps pour participer à notre colloque sur le roman policier. Vautrés à l'arrière de la voiture de Didier Daeninckx, nous nous étions assoupis. Les rythmes de Touré Kunda berçaient notre torpeur, inondant la nuit noire autour de Lagrasse, se mêlant au bruissement des grillons et colorant cette sèche nuit d'août de tonalités africaines. Soudain le pare-brise arrière explosa, et la balle, ricochant sur le plafonnier, érafla le dos de ma main droite avant de se ficher dans les coussins. Didier pila, coupa le contact, éteignant les phares du même coup. La nuit roula sur nous, nous ensevelissant tous les cinq. Et j'ai pensé alors, je m'en souviens : Nous allons mourir, et c'est la faute de Daeninckx.

La caisse était arrivée en juin, au tout début du mois, avec un mot sibyllin émanant des éditions Verdier, à Paris. J'étais convié au

premier Banquet du livre organisé par l'association le Marque-page, à Lagrasse, en plein mois d'août. Par la grâce de Daeninckx. Il m'avait cité parmi les treize incontournables auteurs de roman noir français dignes de participer à cette manifestation autour de la vigne, du vin, et du sang versé. J'ai parcouru la liste, et j'ai cru à un gag. J'étais cité auprès de Jérôme Charyn, Tonino Benacquista, Didier lui-même... Les voies du Daeninckx, me suis-je dit, sont impénétrables... J'ai continué ma lecture, et découvert que j'étais censé fournir, dans un délai d'un mois, une nouvelle de cinq à dix feuillets sur le thème « un cadavre dans les vignes » laquelle nouvelle, après publication dans une édition spéciale du quotidien régional, serait incorporée dans une anthologie. Seule contrainte, mais de taille : il me faudrait situer l'intrigue de cette nouvelle à Lagrasse – que je n'avais jamais vu, que j'aurais été bien incapable de localiser sur une carte –, et inclure parmi les protagonistes

une dizaine de personnalités du village, dont le règlement stipulait qu'aucun d'eux ne pouvaient, en aucun cas, être la victime ou le meurtrier de mon histoire policière. Tout cela faisait beaucoup de contraintes, et je n'aurais pas accepté si, ouvrant la caisse accompagnant cette curieuse missive, je n'étais tombé sur une bouteille de vin de Corbières et un minuscule pot de miel aux armoiries de la maison Poudou.

La seconde lettre arriva à la mi-juin à mon cabinet médical. Feuilletant distraitemment le courrier, je découvris au milieu des factures et des résultats d'examens biologiques une enveloppe tamponnée du sigle des éditions Verdier. Je l'ouvris dans l'ascenseur, sous le regard de deux clientes âgées. Sur la photographie, je remarquai d'abord un détail incongru. L'homme nu, affalé sur un divan de cuir, avait gardé ses chaussures et ses fixer chaussettes. Il me fallut un temps d'accommodation pour enregistrer les autres éléments. L'homme était penché en avant sur un petit miroir, sniffait à travers une paille une ligne de poudre blanche. Une jeune femme brune tentait de stimuler ses sens d'une main experte, sans réel résultat. À l'arrière plan, des couples s'entrelaçaient. Une de mes clientes ne put réprimer un mouvement de surprise. Honteux, confus, je cachai la photographie et balbutiai quelques propos insipides sur le temps.

Plus tard, au calme, j'eus tout le loisir d'étudier le cliché et d'identifier formellement le protagoniste principal, un adjoint au maire de Paris dont le portrait ornait, pour cause de scandale immobilier, la une de tous les quotidiens. Je saisis mon téléphone, appelai Daeninckx. Sa femme m'expliqua qu'il était injoignable, en tournée quelque part en province. Je raccrochai. Le téléphone sonna. C'était Robert Deleuse : « Tu as reçu un courrier des éditions Verdier ? » me demanda-t-il d'emblée. Je lui décrivis sommairement la teneur de l'envoi, provoquant sa stupéfaction. Lui-même avait eu un document apparemment original émanant de la DST : un rapport confidentiel sur l'affaire Saint-Aubin, du nom d'un jeune homme victime d'une malencontreuse méprise des services spéciaux de notre gran-

de nation. Roger Martin, un autre de nos compagnons du polar invité à Lagrasse, avait reçu un compte rendu détaillé des mouvements de comptes bancaires en provenance de deux pays africains renommés pour leur sourcilieux respect de la pratique démocratique, compromettant deux membres éminents de l'actuel gouvernement. Quelques coups de téléphone en plus, et ceux des invités que nous réussîmes à joindre nous confirmaient à demi-mot avoir subi le même sort. Si certains, dont Jean-Bernard Pouy, avaient jeté leur courrier aux ordures, la plupart s'avouaient troublés par l'apparente vraisemblance des documents. « Ça t'évoque quoi ? m'avait demandé Robert. — Je ne sais pas... chez Verdier, on nous dit ne pas avoir envoyé de nouveau courrier depuis la caisse de Corbières... Tu crois que ça pourrait être... — Un coup de Daeninckx ? Écoute, ça y ressemble... En tout cas, il est fort, le salaud... » Nous en sommes restés là, jusqu'au 12 août au matin. Chaque semaine, l'un d'entre nous téléphonait chez Daeninckx, et recevait la même réponse. Le maître était en tournée.

Nous nous sommes perdus de vue courant juillet. De temps en temps, je sortais de mon portefeuille la photographie. Nous étions convenus de faire cracher le morceau à Didier dès notre arrivée à Lagrasse. Moi, j'étais vexé, il faut bien le dire. Il avait pris le soin d'envoyer à mes camarades des dossiers brûlants, et tout ce auquel j'avais eu droit, c'était un cliché pas même excitant d'un quinquagénaire obscène en train de s'adonner aux plaisirs de sa charge.

Le colloque autour du roman policier débutait à 16 heures. Au bar de la Promenade, où Thierry Jaubert nous régalaient de tapas en attendant l'heure de monter sur le ring, Roger Martin, Robert Deleuse, Hervé Delouche et moi-même espérions fermement Didier. Nous avions discrètement échangé nos courriers, provoquant des sifflements d'admiration ou des hoquets de stupeur. Daeninckx était invisible depuis le matin, et à chacune de nos injonctions, les organisateurs du festival répondaient qu'il était occupé ailleurs. « Il fait le 13 heures sur France 3 », nous avait répondu Jean-Pierre Olive.

Lorsqu'enfin il arriva, il ne restait qu'une poignée de minutes avant le colloque. Calés au fond de nos fauteuils, vissés sur place par une overdose de Corbières, nous avions décidé de ne pas bouger tant qu'il ne nous aurait pas avoué clairement être l'auteur de cette supercherie. Il déboula, tout de noir vêtu sous le cagnard d'août, s'assit à notre table. « Vous n'avez pas reçu du courrier des éditions Verdier ? », dit-il en guise de préambule. Et il posa sur la table une série de photographies particulièrement révoltantes de la guerre d'Algérie, sur laquelle, stupéfaits, nous découvrîmes l'actuel président de la République. Il y eut quelques secondes de parfait silence, puis nous nous tournâmes vers lui. Il avait l'air sincère comme un directeur de production.

Le colloque, de l'avis des organisateurs, ne fut pas un succès. A mots couverts, l'un d'entre eux nous accusa gentiment d'avoir abusé du Corbières. « Ou bien alors ça doit être le soleil d'août... En tout cas, vous n'aviez pas la tête à ce que vous faisiez... » J'encaissai cette remontrance sans rien dire, grimaçai un sourire. Depuis deux heures maintenant, une seule pensée lancinait mon cerveau, comme celui de mes camarades. Lequel d'entre eux ? Lequel d'entre eux était l'expéditeur de ces missives ? Nous avions déjà établi, au-delà de toute incertitude, la véracité des documents ultra-confidentiels qui nous avaient été envoyés. Qui, parmi les personnalités du village, pouvait avoir mis la main sur une telle masse de matériaux dangereux ? Nous passâmes deux heures, attablés au fond d'une grange bien fraîche, à répondre aux interrogations de nos lecteurs, à signer quelques-uns de nos ouvrages, tout en échangeant entre nous à voix basse le fruit de nos cogitations. Hervé Delouche avait sorti de sa sacoche le petit fascicule envoyé par les éditions Verdier, et passait au crible chacun de nos dix-sept suspects, tous des habitants de Lagrasse qui avaient feint de se prêter au petit jeu de la nouvelle policière. D'emblée, nous écartâmes Carine Chapot, la jeune fille de la boucherie-épicerie, ainsi que Suzanne Rivière Maussac et Jeannette Sanpablo. Pour le reste, nous avançâmes à tâtons, mettant aux voix l'innocence

présumée de chacun. Restèrent en lice Bernard Blanc, le clerc de notaire ; Philippe Descroix, le responsable régional des Verts ; Alain Foucher, le garagiste ; Yves Horville, le conseiller municipal socialiste ; Alain Rieunier, le secrétaire de mairie, et enfin mon suspect préféré, Jean-Pierre Olive, dont le fascicule précisait que, vingt ans auparavant, il avait été « en tête de toutes les manifestations de viticulteurs. » Avec le recul, nos petits calculs me semblent ridicules, voire indignes. Ces gens bénévoles étaient presque des amis, et ce ne fut pas une des minces réussites du Commandeur que de nous amener à les soupçonner. Sans doute la teneur sulfureuse et sordide des documents qui nous avaient été envoyés nous avait-elle contaminés, pour nous faire ainsi sacrifier ces amitiés naissantes sur l'autel d'une vision policière de l'Histoire. Pour chacun de nos suspects, nous imaginions d'extravagantes motivations, d'aberrants *modus vivendi*. Alain Foucher disparaissait chaque dimanche au large de Saint-Pierre-la-Mer. Sous le fallacieux prétexte de traquer maquereaux et daurades... Et que savions-nous du passé des uns et des autres, aujourd'hui reconvertis dans l'écologie ou le socialisme municipal ? Quelles dérives avaient été les leurs ? Pourquoi aujourd'hui choisissaient-ils de nous tester par ces envois anonymes ? Quels noirs desseins avaient germé sous ce ciel trop bleu ? Nous cherchâmes l'apaisement dans l'alcool, sans succès. Vers vingt-trois heures enfin, le patron du bar nous amena un téléphone portable. « Un appel pour monsieur Daeninckx... » Didier prit la communication, nous fit rapidement signe de nous taire. « C'est lui », lâcha-t-il enfin, masquant le combiné d'une main. « C'est notre bonhomme, il nous fixe rendez-vous... »

Didier nous avait vanté le confort de son Audi 100 Ascott, une lourde berline noire aux vitres fumées. Il n'avait pas précisé si les portières étaient blindées. Dans l'obscurité soudaine, alors que résonnait encore à nos oreilles l'écho du coup de feu, nous nous étions instinctivement tassés les uns contre les autres. Des fragments de la vitre arrière constellaient ma nuque, mes cheveux.

Je portai ma main blessée à mes lèvres, sentis le contact écœurant de mon propre sang. « Il va nous tirer comme des lapins. Redémarre, bon dieu... » Mais avant que Didier ait pu répondre, une voix retentit dans le noir. « Chienlit ! » hurla le Commandeur. Ce mot seul, insulte lancée à la cantonade. Puis, à nouveau, l'aboiement bref d'un automatique. Je faillis mouiller mon jean. Enfin, le silence. Au bout de quelques minutes, Robert Deleuse ouvrit sa portière, déclenchant l'allumage du plafonnier, sans provoquer d'autres coups de feu. Nous quittâmes notre position peu commode, nous dépliâmes tant bien que mal et, à la lueur des phares, trouvâmes bientôt le cadavre du Commandeur.

Il était tombé face contre terre. Ce qui restait de son visage, maculé de sang et de débris de cervelle, reposait sur la terre noire des Corbières, au milieu des vignes. Son costume gris clair était raide de sueur et de la poussière des chemins de traverse. Il était usé, usé comme la vieille mallette de représentant qu'il serrait dans sa main gauche. La droite se crispait encore sur la crosse de l'arme.

Nous sommes revenus au village, en silence, nous sommes attablés une fois encore à la terrasse du bar de la Promenade. Jacques Michaut, un ancien artiste de music-hall à la retraite, a interrompu son tour de chant impromptu pour venir jeter un œil sur notre mallette. Il a poussé un sifflement : « C'est une vraie antiquité, vous savez ! Ça fait bien longtemps que je n'en avais pas vu une pareille... Du temps où je tenais mon premier restaurant... Ça devait être en 1956... Vous ne devinerez jamais qui était inspecteur des ventes et directeur commercial, chez Paul Ricard, pour tout le Grand Sud à l'époque... » Son sourire espiègle a flanché quand il a enregistré nos regards butés. Il s'est assis à notre table, sans plus rien dire. Je feuilletais le petit fascicule « Corbières Noires » pour me donner une contenance, pour éviter de réfléchir. Je voyais défiler, page après page, dix-sept innocents que le Commandeur avait réussi à nous faire soupçonner. Je tentai d'imaginer ce qu'il lui avait

fallu d'opiniâtreté, de filouterie, de machiavélisme et de souffrance pour monter ce dernier coup de bluff à grande échelle.

Le Commandeur avait disparu des écrans de télévision, des colonnes des quotidiens, depuis la dernière élection présidentielle. Lui qui avait été faiseur de rois, lui qui avait manipulé dans l'ombre les marionnettes des puissants, lui qui même un moment s'était imaginé en prince à son tour, était tombé dans la dernière ligne droite en choisissant le mauvais cheval. Ses anciens camarades s'étaient alors moqués de lui, découvrant soudain sous l'étoffe redoutable du Commandeur un vieillard malade, empêtré dans une pléthore d'affaires douteuses que son aura personnelle n'arrivait plus à recouvrir et qui, tôt ou tard, le mettraient à terre. Son réseau d'amitiés, ses poulains, son fief réputé imprenable, tout cela s'était défait en l'espace de quelques semaines. Il avait été lâché par les siens, comme un vieux domestique fatigué, un peu gâteux. Et pour sa vengeance, pour son ultime malfaisance, il nous avait choisis. Nous, la chienlit... Nous avions tous les yeux fixés sur cette mallette obèse, d'où dégorgeaient sur la table de bar des documents photocopiés, d'antiques télex, des dossiers aux couvertures luisantes de décennies de sueur malsaine. Nous restions là, silencieux, hésitant devant cet ultime pied de nez du destin. Il avait fait de nous, ses ennemis jurés, des exécuteurs testamentaires récalcitrants.

Parcourant les lignes du fascicule, je tombai sur la page consacrée à Henri Dubant, garde municipal. D'une voix morne, je récitai ces quelques lignes dérisoires : « C'est lui qui creuse les tombes, répare l'éclairage public, colle les affiches officielles des campagnes électorales, débouche le W.-C. public et distribue les sacs-poubelle. On voit mal comment on pourrait se passer de lui. De fait, personne ne s'en passe. Ajoutons à cela qu'il n'y a pas plus aimable. »

Ce fut l'éloge funèbre du Commandeur.

Fin

EXTRAIT

Éloge de la citation

Ausone

Arrose mes cendres avec du vin.

Un printemps éternel passe sur mon urne que ne doivent pas mouiller des pleurs.

Épictète

Quelqu'un boit beaucoup de vin : ne dis pas que c'est mal, dis qu'il boit beaucoup de vin.

Homère

Description du bouclier d'Achille

Vulcain y avait représenté une belle vigne dont les rameaux d'or plient sous le faix des grappes de raisins pourpres. Un seul sentier la traverse, pour les porteurs au temps de la vendange, et des vierges, et des jeunes gens aux fraîches pensées, recueillent, dans des corbeilles tressées, le fruit délectable. [...]

Plus loin, chargé de fruit, c'est un carré de vignes, dont la moitié, sans ombre, au soleil se rôtit et déjà l'on vendange et l'on foule les grappes, mais dans l'autre moitié, les grappes encore vertes, laissent la fleur ou ne font que rougir.

(*L'Iliade*)

C'est le vin qui m'incite, ce fou qui fait chanter, danser et rire aux larmes, l'homme le plus rassis et nous tire les mots que mieux vaudrait garder.

(*L'Odyssée*)

Montaigne

Ma contribution est de ne faire cas de boire qu'après avoir mangé et, pour cela, je bois le dernier coup toujours plus grand.

Et, parce qu'en la vieillesse nous apportons le palais encrassé de rhume ou altéré par quelque autre mauvaise constitution, le vin nous semble meilleur. [...]

Je me laisse aller à certaines formes de verres et ne bois pas volontiers dans un verre commun, non plus que d'une main commune. Tout métal me déplaît au prix d'une matière claire et transparente, que mes yeux y tâtent selon leur capacité. Le vin est capable de fournir à l'âme de la température, au corps de la santé.

Pline

La navigation fait parfois tourner les vins ; mais ceux qui résistent à l'agitation de la mer paraissent une fois plus vieux qu'ils ne le sont réellement.

Rabelais

Les gens soubmis à Sol, comme buveurs, enlumineurs de museaux, ventres à poulaine, gueux de l'hostière, gagne-deniers, dégraisseurs de bonnets, embourreurs de bas, loqueteurs, claquedents, croquelardons, généralement tous portant la chemise nouée sur le dos, seront sains et allègres, et n'auront la goutte ès dents quand ils seront de noces.

Rousseau

Le goût du vin n'est pas un crime et il en fait rarement commettre. Pour une querelle passagère qu'il cause, il forme cent attachements durables. Les buveurs ont de la cordialité, de la franchise ; ils sont presque tous bons, droits, braves et honnêtes gens.

● Mercredi 2 août

- 9 h 30 : Atelier d'écriture.
 10 h : Sortie pedestre.
 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, Philippe Delavouët,
 Gérard 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 pedestre.
 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 pedestre.
 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 pedestre.
 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, et
 Vincent Segal au violoncelle.

● Dimanche 6 août

- 10 h : Sortie pedestre.
 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 » :
Le Charbonnier, de **Mohammed Bouamari**,
 en présence du réalisateur.
 23 h : Café littéraire : Le Banquet de Platon dit par
 Ph. Morier-Genoud.

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 Minard
 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 Fayeton

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

● 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 » : **La Terre, de Youssef Chahine**.
 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 » : **La Vache, de Claude Mehrgui**.
 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

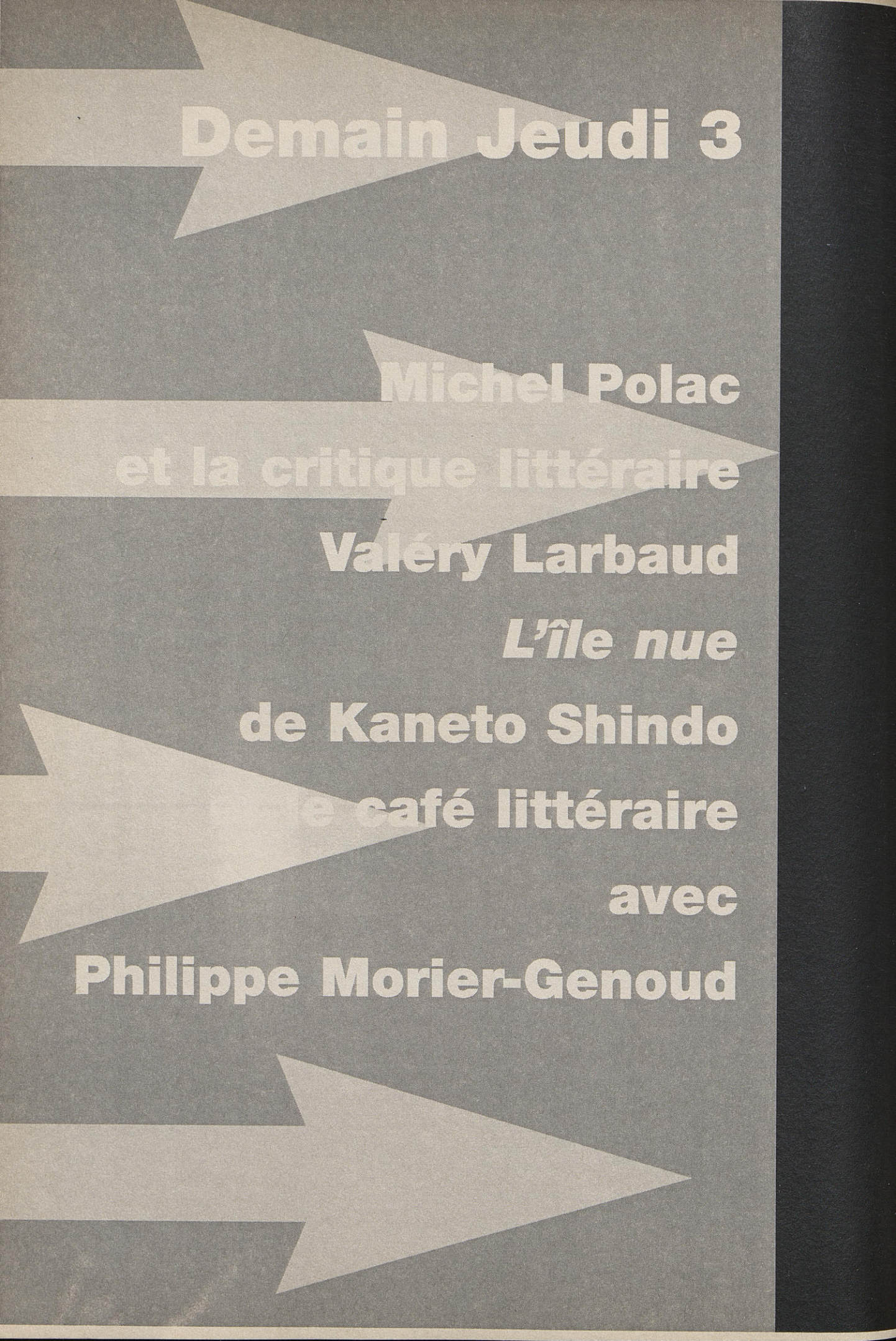
- 10 h : Sortie pédestre.
 17 h : Projection Un siècle d'écrivains : **Colette**.
 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « De l'imaginaire languedocien à l'imaginaire universel » par **Henri Gougaud**.
 22 h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs » : **La Trace, de Bernard Favre**, en présence du réalisateur.
 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**.



Demain Jeudi 3

Michel Polac
et la critique littéraire

Valéry Larbaud

L'île nue

de Kaneto Shindo

au café littéraire

avec

Philippe Morier-Genoud