

corbières m a t i n

3 AOÛT 1995

10f

LE QUOTIDIEN DU BANQUET

Sommaire

Les chemins du feu :

Les grands incendies d'été sont-ils des désastres écologiques ou une régulation naturelle du milieu ?

Dans les Corbières, les pompiers bénévoles ne se posent pas de questions, ils veillent
p. 8

Terroir :

D'un promontoire à l'autre, le terroir de Sigean, face à la mer et aux étangs, est le plus grand producteur de vin d'appellation contrôlée des Corbières. p. 10

Un été, des étals :

Le poivron est une des vedettes de l'été : un gros piment doux, jaune, rouge ou vert.
p. 14

Corbières Noires :

Cocktail Lagrassov, par Jean-Bernard Pouy. p. 18

« Le sous-préfet faisait des vers à la table du banquet »

Le Banquet du Livre

a été officiellement

inauguré hier en présence

des élus, des journalistes,

des entreprises partenaires,

des représentants

de la viticulture

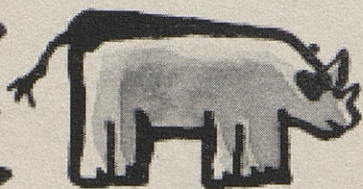
et des pouvoirs publics,

des écrivains.

Trois jours déjà



Réserve Africaine de SIGEAN



Lions, éléphants,
girafes, Rhinocéros
BLANCS, OURS du
TIBET ou Singes
SAÏMIRIS. FLAMANTS
ROSES, ibis sacrés,
Cigognes BLANCHES,
PÉLICANS ou GRUES
COURONNÉES, 3100
ANIMAUX SAUVAGES
VIVENT EN LIBERTÉ SUR
LES 261 HECTARES DE
GARRIGUES et D'ÉBANGS
de LA RÉSERVE AFRICAINE
de SIGEAN.



RN 9. 11130 SIGEAN
68 48 20 20
ouverte toute l'année

Du *Banquet* de Platon au Banquet du Livre

Le Banquet du Livre n'aurait pas vu le jour sans le souvenir insistant du premier banquet, le dernier réel sans doute, *Le Banquet* de Platon. Il est donc dans l'ordre des choses que le café littéraire commence par une lecture du philosophe grec. Banquet du livre qui s'inaugure par une alliance avec le vin, il n'était pas possible d'aller plus près du dialogue socratique pour dessiner les contours d'un souvenir qui s'estompe depuis 2500 ans.

Le Banquet de Platon, il y est beaucoup question de vin, des différentes manières de le boire et de le tenir quand on l'a bu, qui sont autant de manières d'être des participants au dialogue et du même coup à la beuverie : le poète, le médecin, le dramaturge, l'auteur comique, l'homme politique, et le philosophe qui se tient à l'entrée et finit par prendre place. Quand tout se dénoue, quand de parole en parole le texte a approché au plus près d'une définition de l'Amour, l'alcool a tout couché, sauf le philosophe qui se retire discrètement. Rien n'empêche d'y voir une victoire de la philosophie par défaut – ceux des autres bien entendu. A moins qu'elle ne soit due à un juste usage du corps et de ce qu'on lui donne, ou que le vin soit plus que de l'alcool. Car le philosophe boit aussi.

L'entreprise de Philippe Morier-Genoud, au

café littéraire, ne consiste pas à jouer du Platon. Il lit le texte à haute voix, et comme il est comédien, on dira qu'il l'interprète. Ce que fait tout philosophe. Mais Philippe Morier-Genoud s'en tient à son métier, il recueillera le sens grec dans le seul dire des mots en français. C'est énorme, car interpréter c'est d'abord lire le texte. On ne s'étonnera pas alors que les néo-platoniciens, infatigables découvreurs de Platon, se soient souciés d'un ordre de la lecture des textes qui ouvrirait les mots plutôt que de les étrangler.

On pourrait dire alors que le souci de Philippe Morier-Genoud est néo-platonicien. D'abord parce qu'il rétablit la lettre originelle en lui laissant sa part d'ombre, point trop pressé d'en refermer le sens. Libre à chacun d'y recueillir les parcelles de lumière qui perceront la rigueur du *logos* pour lui redonner vie. Dans l'abbaye, trois soirs durant, quand Philippe Morier-Genoud fera résonner pour nous la voix du philosophe, si – ne serait-ce qu'un instant, et pas forcément au même – les auditeurs se disent « Platon, notre contemporain », nous serons dans l'Académie que l'on croyait morte il y a des siècles.

Alors le Banquet sera définitivement des livres et du vin.

**Les invités
à l'inauguration
du Banquet
du Livre ont choisis
dans leur bibliothèque
des extraits
de textes sur la vigne
et le vin.
Et certains les ont écrit
eux mêmes...**

le vin perdus

J'ai quelque jour, dans l'Océan
(D'un fondeur plus sous quels cieux)
Jeté, comme offrande au néant,
Tout un peu de vin précieux...

Qui veut ta perte, ô Riqueur ?
D'être peut être au dessein ?
Peut être au dessein de mon être,
Surgent au sang versant le vin ?

Se transparaît accentuée
Après une rose fumée
Reprit aussi pure la mer...

Perdu ce vin, ivres les ondes ! ...
J'ai vu border dans l'air avec
les figures les plus profondes...

Paul Valéry

Michel DUPUIS
VINIS A LA PRODUCTION
70, Avenue des Corbières
11700 DOUZENS
Tél 06.79.11.251

Eloge du Vin (Louis Arizet)

Le vin partage peut-être, avec l'amour, le
redoutable privilège d'avoir été et d'être
encore la chose la plus célébrée au monde.
Depuis des millénaires, il relie les amitiés
fiévreuses au succès, entretient les amoureux
et procure à l'homme l'évasion.
Les hommes demandent au vin de présider
à leurs fêtes, de sanctionner leurs succès
et de sanctifier leurs prières.

C'est lui le vrai meneur de jeu.

il faut toujours être une. Tout est là: c'est l'unique question. Pour ne pas sentir l'humille fardou du temps qui brise vos épaules et vos poches vers la terre, il faut vous enlever vous-même.

Mais de quoi? De ~~rien~~ de poésie ou de vertu, et votre prière. Mais écoutez-vous.

Si le vin disparaissait de la production humaine, ce vin qui il se ferait, dans la route et dans l'intellect, un vide, une absence, une défection, beaucoup plus effrayante que tous les excès dont on rend le vin responsable.

Charles Baudelaire

... Alors, il semble que cette abbaye plus que millénaire, témoin de l'art de l'homme, soit bien le lieu magique de la communion de l'écrit, du "livre", véhicule de la connaissance, avec un breuvage sacré, source de convivialité et d'amitié: Le Vin.

Jean Seign, ancien nain de laquais.

Est-ce ici mon pays ?

Je retrouve, au fond de mon silence, je ne sais quel soleil, je ne sais quelle mémoire, ici, dans ce pays, où la vigne et le vin font les miracles de la vie, où les oiseaux du vent dansent valses, où les rivières - Aude ou Orbieu, Saône ou Alsou - à travers roches charrient des sables et des songes, où le verbe est vraie magie de terre et de ciel.

Est-ce ici mon pays ?

J'y vis, j'y marche et m'envole.

Ma mémoire est un soleil qui danse.

Jean Zimmermann

BAROUDEURS DANS L'ÂME

L'Aude et le désert

par François Bon



Au départ, l'envie de rouler vite. Jean-Jacques Bordier est mécanicien de course. Et lui-même pilote tout terrain. Ils disent : des engins infernaux qu'on fabriquait nous-mêmes. Le premier Paris-Dakkar, c'est encore largement l'aventure, ils s'y enrôlent tous les deux, Jean-Jacques et Catherine. Ils en feront cinq. Mais dès le premier, c'est le choc qui va infléchir toute leur vie : Peut-être qu'on passe à toute vitesse, mais tu es tout seul. Tout seul et faire avec. Dans des endroits où personne ne va jamais. Ils choisissaient systématiquement les pistes interdites, et de nous faire passer dans les pires des trucs. Une panne d'embrayage. La voiture tirée deux heures en plein désert jus-

qu'à trouver, dans une oasis, une ampoule et un palan. Le choc, c'est le désert : Une impression de sérénité fantastique. L'endroit où on a notre vraie dimension. Pourtant, la sérénité, ici on la ressent. On passe Serviès, puis Maironnes. On est en plein dans les Corbières vertes et les maisons ocre, et on remonte une gorge sauvage. Puis, de la gorge, un chemin qui escalade la butte. On embrasse le paysage presque jusqu'à la mer. L'harmonie est d'autant plus forte qu'on se retrouve ici soudain déplacé en plein pays Touareg : des tentes de peaux, des tapis, et sur la terrasse, sous la véranda, des poufs de cuir, le thé de Al Housseïni. Les Corbières,

ils y sont arrivés dès 1971. Au hasard d'une annonce, d'un terrain à vendre. Vingt hectares achetés à trois couples : tout le val-lon. Ils ont voulu construire eux-mêmes, en respectant cette tradition et cet équilibre si difficile, de la pierre, du vent et de la lumière. Les pierres de Serviès ne s'accordaient pas, ils ont choisi la pierre de Caunettes, négocié l'achat des pierres d'un champ retourné, remontées ensuite ici une à une, amenées à la main. Dedans, rien que du bois. Et les deux parisiens, avec leurs enfants, se sont installés. On me demande d'où je viens. Je dis : je ne viens pas. J'ai décidé d'être ici. Nous on dit : c'est notre campement de base. Un endroit d'où on

aime bien partir, et où on aime bien revenir. Un endroit de paix.

Baroudeurs, ils le sont dans l'âme. Dans son curriculum officiel, Jean-Jacques Bordier indique : régisseur et administrateur de mission. Et suit une grande liste, qui va d'indications comme tremblement de terre en Roumanie, à élections en Afrique du Sud, en passant par voyages présidentiels ou des tournages de film (y compris avec Raymond Depardon : *La Captive du désert*).

Leur Afrique, ils la savent sur le bout des doigts, partout où elle souffre. Ils sont allés partout. Le Paris-Dakkar les obligeait à passer sans s'arrêter, Jean-Jacques s'est embauché à Médecins Sans Frontières. Ils nous ont dit : Nous on est des toubibs, on n'y connaît rien à la mécanique. Dans les camps de réfugiés il fallait installer des chaînes de froid. Pour les médecins, leurs hôpitaux et leurs antennes, il fallait des véhicules qui tiennent. Pendant longtemps, Jean-Jacques et Catherine Bordier se sont chargés de la logistique. Des mois et des mois dans les camps de réfugiés, l'Érythrée, le Soudan, et la sécheresse dans toute la bande sahélienne. Jean-Jacques est sur place, Catherine fait les convois. Seule parfois, avec ces énormes Toyota, et dedans le matériel médical pour 20 000 personnes. Sans casse, sans crever de soif, sans paniquer et sans se tromper de piste. Alors, quand elle parle, c'est comme de dire qu'elle préfère aller faire ses courses à Carcassonne plutôt qu'à Lézignan, qu'elle compare Tamanrasset à Gao. Qu'elle dit, comme on va chercher son pain à Lagrasse : Deux fois par an, je prenais ma voiture et je descendais à Tombouctou. Même quand il faut attendre quinze jours à la frontière, même quand on vous impose une escorte militaire, ou bien qu'on vous suggère lourdement qu'on pourra se charger à votre place de distribuer ce qu'il y a dans votre voiture. Parce que la logistique aussi, au bout d'un temps, ne leur suffisait pas. C'était encore passer. Venir quand ça va mal, et puis

repartir. La dimension humaine de leur expérience, de leur demande, s'approfondit. Les Touaregs sont nomades. Ils creusent des entonnoirs jusqu'à trouver l'eau dans le fond, au centre. Ils cultivent les bords du cône, et quand il n'y a plus d'eau ils repartent. Les Bordier installent des capotages, qui permettent de cultiver toute l'année. C'est en 1984, et six ans d'affilée Catherine ira s'occuper du puits, des pompes et des semences. Cela n'est plus du ressort de Médecins Sans Frontières, et c'est alors qu'ils fondent leur Groupe de Coordination Aude-Mali. Les Touaregs sont un peuple fascinant. C'est tout un regard inverse sur notre culture qu'ils nous renvoient. Les enfants apprennent à dessiner et écrire dans le sable, le sable n'a pas de mémoire. On a un prénom, et à côté du prénom l'indication fils de... Pierre fils de Paul. Cela ne suffit pas pour les généalogies, mais cela convient à ces populations dont l'écriture s'écrit indifféremment dans les deux sens, les mots accolés sans espace, une langue qui n'utilise pas de voyelles. Les campements vont de 40 à 200 personnes, et se répartissent avec les animaux, selon les pacages. Catherine Bordier cite un de leurs proverbes : Écarter les tentes, rapprocher les cœurs. Peut-être que cela vaut pour eux, dans cette fraternité d'avec l'autre continent, tout en haut du vallon. Ils démarrent une autre expérience, en collaboration cette fois avec Vétérinaires Sans Frontières : à Tedeïni, après les crues, les Touaregs viennent faire brouter à leurs animaux le bourgou, une herbe sauvage qui pousse dans l'eau. Ils mettront au point une technique pour la cultiver, la couper pendant les crues et en faire du fourrage. Mais l'armée du Mali, installée sur tous les puits, ceux du sud, qui ne connaissent pas le désert et ne savent pas en vivre, détournent l'aide internationale, accentuent les exactions. Jean-Jacques Bordier convoie clandestinement les camions d'aide humanitaire, la nuit, dans les zones militaires déclarées interdites. En 1989, les pays limitrophes renvoient chez eux les réfugiés de

la grande sécheresse de 1984, et depuis c'est la guerre. Le Paris-Dakkar sert de filière aux quelques informations sur les massacres et les besoins d'urgence. Pour cette aide d'urgence, les Bordier se retrouveront à nouveau, en 1991, six mois d'affilée sur le terrain, dans la brousse. C'était la seule manière de faire vivre les gens. Des moments dans la vie où il faut être avec les gens et dans les endroits avec lesquels on est en affinité.

Il y a deux ans, encore, le Groupe de Coordination Aude-Mali, en plein hiver, organise une « opération couvertures ». Dans un pays en guerre depuis cinq ans, ils frèteront deux camions et repartiront, tous deux, livrer 1500 couvertures, qu'ils distribueront eux-mêmes.

Et puis ils sortent des photos. C'est en plein Sahara, sur le sable rouge, aux arbustes maigres, sous des montagnes violettes, où les traces des 4 x 4 s'en vont droit à l'infini. Mais le désert est peuplé. Les visages sont fiers, et fières les tenues colorées et les turbans. Là, dans un pays grand la moitié de la France, où la plus proche ville est à 600 km, les Bordier ont lancé un projet d'école. Et voilà que l'argile s'est faite briques, qu'un puits a été creusé, et que les bâtiments de terre abritent trois classes (comme à Lagrasse), un dortoir et une cuisine. Des enfants qui avaient 8 ans au début de la guerre, qui ont vécu le massacre de leurs parents, et qui n'ont jamais vu que des kalachnikovs. L'école de Boughessa fonctionne, et les Bordier s'attendent désormais à un centre de formation professionnelle : un atelier de mécanique.

C'est dans les Corbières, après le hameau de Maironnes, tout en haut du vallon, face à la montagne et au ciel. Très très loin, au pays des Méharées, des familles reviennent à la vie grâce à l'artisanat, au travail des peaux, que diffuse dans l'Aude le Groupe de Coordination Aude-Mali. Et, sous les tentes Touaregs de Maironnes, on n'a même pas besoin de préciser que la porte est ouverte.

Le feu

*Depuis que Prométhée déroba le feu du ciel,
l'homme et l'environnement vivent sous sa menace.
Mais chacun ici veille sur le patrimoine de tous.*

Il est 22 h 30 en ce 13 juillet 1995. Le vieux pont romain de Lagrasse est interdit à la circulation. Comme chaque année, il sert de base de tir pour le traditionnel feu d'artifice. La foule se masse sur l'autre pont, celui de la route de Carcassonne. Les pompiers volontaires du centre de première intervention intégré de Lagrasse sont sur place, prêts à intervenir. Jean Durand, chef de corps, le talkie-walkie collé à l'oreille est en contact permanent avec les groupes d'observation postés aux endroits sensibles. Ici, fêter la prise de la Bastille n'est pas dénué de risques. Une étincelle suffit pour mettre le feu à la plaine... à la garrigue et aux pinèdes. L'absence de vent rassure Jean Durand. Mais la surveillance ne se relâche pas pour autant. Chaque fusée est accompagnée du regard – un regard laissant peu de place à l'émerveillement. Seules importent les trajectoires et la nature des retombées. Ce qui enchante les uns inquiète les autres. Ce soir, tout s'est bien passé et les pompiers volontaires (défrayés sur la base du SMIC horaire) peuvent se rendre, l'esprit tranquille, au pot offert par la nouvelle municipalité.

Terra cremada.

« Les incendies, ça laisse une terre comme la lune », dit-on par ici, une surface lunaire noire peuplée d'arbres calcinés. Triste « mer de la tranquillité ». De ces zones anéanties par le feu, on peut en voir un peu partout dans les Corbières. Les flancs des coteaux sont comme dépouille de léopard, et de longues plages de cendres s'échouent en bordure de route. De quoi rappeler aux voyageurs la fragilité des superbes paysages qu'ils traversent.

Dès le mois de juin, la dizaine de tours de guet disséminées sur les points les plus élevés des Corbières redoublent d'activité ; les patrouilles de l'O.N.F sillonnent le territoire à l'affût du moindre signe annonciateur. Quotidiennement les services de Météo France rendent compte des réserves hydriques (quantité d'eau dans les sols) et surveillent de près la mécanique des vents.

Depuis la mise en place de ce système de prévention en 1986, on constate une baisse significative des feux de forêt. De plus, un important travail de sensibilisation a été réalisé auprès des populations locales et des touristes. Autrefois il était coutumier de brûler les sarments de vignes et les herbes qui encombraient les fossés sans trop se soucier des conséquences ; la pratique des grillades à l'ombre des pinèdes était chose courante. Il semble qu'aujourd'hui chacun est conscient de la nécessité de préserver le patrimoine naturel et culturel. Quand on sait que ces trente dernières années le site de Fonfroide a été parcouru six fois par le feu et que le dernier incendie en date sur ce site, les 6 et 7 juillet 1986, a vu 240 hectares ravagés et les flammes lécher les murs de l'abbaye cistercienne, on saisit l'importance de l'enjeu.

Paradoxes du feu

Patrick Valette, l'un des responsables de l'Office National des Forêts dans les Corbières, est toujours sur le qui-vive. Randonneur patenté, il est un puits d'érudition pour tout ce qui concerne la faune et la flore des Corbières. Sa passion pour les choses de la nature, sa connaissance du terrain l'incitent à nuancer l'image terrifiante que l'on donne du feu : « Bien que le feu constitue une agression pour l'homme, un désastre écologique certain et une régression de la dynamique de la végétation, certains aspects positifs méritent d'être soulignés quand ses causes sont naturelles. Tout est question de proportions. Du feu, il y en a toujours eu et il y en aura encore ; certains feux de forêt sont provoqués par la foudre, ils participent de la nature et permettent l'installation d'espèces végétales qui, sans ça, disparaîtraient irrémédiablement. » Une histoire d'éternel retour. Il faut entre dix et vingt ans pour qu'un paysage incendié se reconstitue. Un chiffre effrayant à l'échelle humaine, une broutille pour un cycle naturel. En reboisant, l'homme imite la nature ; il déclenche une dynamique végétale qui sans lui aurait été autrement plus lente. A la fin de la glaciation, il n'y avait

rien. Les pins sont les premiers à surgir de ce néant. La colonisation des sols par les résineux crée les conditions nécessaires à l'émergence d'autres espèces. Mais au cours de ce long processus sans fin, des essences un temps utiles à la « préparation » des terrains dépérissent d'avoir trop donné et tombent dans l'oubli. Ce schéma théorique, où la nature semble tendre vers un idéal qui exclut la bio-

tout-va. Les feux de forêt ne se font pas plus rares. Au contraire. Mais ce sont leur envergure et leur capacité à porter le danger au sein même des villages qui sont amoindries. L'exode rural du début du siècle modifie à nouveau le paysage. Les friches s'imposent et on reboise systématiquement pour éviter l'érosion des sols. De véritables autoroutes pour flammes



diversité, est, pour le grand bonheur des botanistes, victime de ratées liées aux activités de l'homme et à certains feux dans des limites acceptables par l'environnement. Selon Patrick Valette la forêt présente aujourd'hui dans les Corbières n'est pas celle qu'on devrait avoir.

Architecture du feu

Qu'il détruise ou qu'il permette la résurgence d'espèces végétales, le feu se pose en architecte du paysage. Mais, dû au hasard ou à la malveillance, le feu n'est pas maître d'œuvre de son ouvrage. Ce sont les activités économiques de l'homme qui tracent les plans et déterminent son devenir incendiaire.

Au Moyen Âge, le défrichage, les activités agricoles et pastorales issues de la sédentarisation des populations font office de coupe-feu en empiétant sur les espaces propices aux incendies. Au milieu du siècle dernier, la demande en combustible se fait pressante ; le bois de chauffage devient un véritable commerce et on saigne la forêt à

intempestives. Aujourd'hui encore l'arrachage des vignes laisse le champ libre à toute une variété d'arbustes prêts à s'enflammer au moindre mégot jeté par un promeneur désinvolte.

Heureusement, la mise en place des différents dispositifs de prévention des incendies compense l'augmentation des risques liés au développement des forêts et garrigues.

Pourtant une partie humaine, non négligeable, de ce dispositif laisse percer, au détour d'une conversation, une pointe de pessimisme. L'absence de travail dans les zones rurales pousse les jeunes vers les villes. Au centre de première intervention intégré des pompiers de Lagrasse, on s'inquiète pour la relève. Beaucoup regrettent l'époque du bénévolat où le baptême du feu avait une fonction totémique : grimper sur le vieux camion américain repeint en rouge pour défendre le patrimoine local, c'était basculer dans l'âge adulte.

Sigean

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 sûr, nous sommes à la mer... Sur la droite, blanches, piquetées du vert sombre de quelques rares mates, les monts pelés de la Corbière sauvage. À gauche, au delà du commerce incessant des camions miniatures, là-bas sur l'autoroute, entre deux collines de pins et de garrigue, l'étang des cabanes de Sigean. Sur la crête, un peu plus haut, des géants maigres, qui gesticulent : une quinzaine d'éoliennes, la ferme expérimentale EDF de La Nouvelle. Don Quichotte contre le nucléaire. En face, sur une barre calcaire qui fait comme une falaise d'ailleurs, trois pâtés de sable, réussis : le corps des trois anciens moulins qui, jusqu'au début du siècle, transformaient le blé de la plaine. Derrière eux, la ligne pâle de la Méditerranée. Rajoutez les cigales, qui vous cernent, par centaines ; vous êtes à la mer. En fait, nous sommes à quatre kilomètres à l'intérieur des terres. Assis sur le socle de pierre blanche de la grande Croix qui garde, au sommet de la colline, la Chapelle Saint Martin. À nos pieds, au milieu de vignes sages alignées pour la photo, le village de Roquefort des Corbières et ses ocres tendres, pelotonné sous la barre.

Le terroir de Sigean est tout entier sous influence. Les petites collines qui dominent le littoral, entre pin et romarin, cyprès et lavande, font une place de choix à ce vignoble doux, typé par le Grenache noir et le Mourvèdre, un cépage au nom qui roule, comme l'écume des étangs et des lagon qui découpent la côte. Nous sommes à la mer. Et en ces jours caniculaires du ventre de l'été, la mer est prise. Les touristes sont maîtres des lieux, et il faut contourner les grandes routes pour retrouver le pays et ses gens. Notre route commence justement par ce promontoire, à mi-chemin du ciel, au dessus de ces vignes dans lesquelles on trouve encore, parfois, un boulet des canons de la grande guerre avec l'Espagne, lorsque, de 1493 à 1659, la frontière tentait de se fixer dans les parages. Selon l'humeur, on ira jusqu'aux salins, ceux de La Palme et de La Nouvelle, on gagnera la mer et les étangs, ou l'on préférera rester un peu à l'écart du rivage, dans les terres, en se disant qu'on

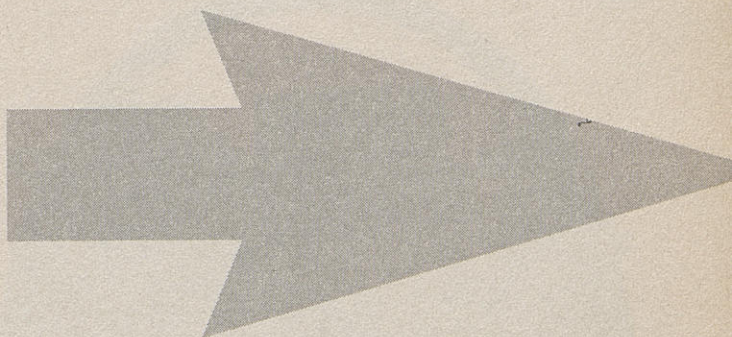
reviendra, aux vendanges ou au printemps, pour profiter d'un autre rythme, d'un autre goût des choses. Au loin, la Nationale 9 et l'autoroute entretiennent leur conversation incessante. Depuis les premières invasions, le passage n'a pas cessé. On a compris ici, depuis longtemps, le parti que l'on pouvait en tirer. « Regardez ce va-et-vient ! » Henri Rolland a les yeux perdus sur l'horizon. « C'est un pays naturellement branché sur la confrontation aux autres, donc sur l'économie, la commercialisation de ses produits. » Henri Rolland est le président des caves Rochère qui, avec 70 000 hectolitres, produisent à elles seules dix pour cent des AOC Corbières. Un peu plus haut, à Portel, il a imaginé un des paris les plus fous de cette région qui n'en manque pas. Terra Vinea, à 80 mètres sous la terre, des caves de vieillissement, taillées dans le roc, qui servent de musée et de parcours initiatique...

En 1920, l'extraction de gypse, organisé depuis deux siècles à Portel dans des carrières à ciel ouvert, devient souterraine. Plusieurs générations de mineurs, vignerons le dimanche, creusent sous la montagne trente kilomètres d'immenses galeries. Pendant longtemps, le gypse est même transformé en plâtre dans une petite usine construite aux abords de la carrière. À la fin de 1992, Lafarges, propriétaire du site, annonce la fermeture de la mine. Depuis longtemps, Henri Rolland lorgnait sur un bout de ces tunnels, désormais désaffectés : la température de 15°, constante toute l'année, et une hygrométrie très importante de 80 % font de ces galeries souterraines un endroit idéal pour y installer une cave de vieillissement de vin. « Jusque là, on louait dans le village des vieilles remises creusées dans le sol. On a compris qu'il y avait l'opportunité d'un vrai projet d'envergure. » En moins d'un an, l'idée de Terra Vinea est bouclée, qui ajoute au chais souterrain, installé dans l'immense cathédrale de gypse, un long tunnel boisé, la reconstitution d'une rue et d'une villa gallo-romaine, d'une galerie consacrée aux travaux de la mine dans les années cinquante, un lac souterrain et un musée de la vigne et du



vin. Six cents mètres de galeries aménagées, onze millions de francs de travaux, pour une véritable réussite. « La reprise d'un site industriel par l'agriculture, c'est rare ! souligne Henri Rolland. En général, et malheureusement, c'est le contraire. Ici, on aurait certainement stocké des déchets industriels. Au lieu de ça, nous allons grâce à ce lieu devenir leaders en produits vieillis en barrique. » En haut, à l'air libre, le Mourvèdre s'en fout. Le cépage phare du terroir de Sigeon, dont Henri Rolland dit qu'il a besoin de voir la mer et qu'il est capricieux (« On est en phase de domptage ») attend les humidités marines du mois d'août pour prendre sa pleine maturation.

A Peyriac-de-mer, juste de l'autre côté de la grande route, vous entrez dans le territoire des oiseaux. Ils viennent vous accueillir jusqu'au cœur du village, remontant d'un coup d'aile, de l'étang de Doule ou de celui de Bages. Allez à leur rencontre : prenez la route de Bages, qui hésite d'une eau à l'autre, se glissant sous le roc de Berrière entre les anciennes salines et les collections de mousses et de roseaux. Tournez autour du village de Bages, ancien refuge de pêcheurs sur son éperon rocheux, et continuez votre route. Un peu plus loin, juste avant de rejoindre la nationale 9, qui vous jetterait dans les bras encombrés de Narbonne, prenez sur la



Les vins du terroir de Sigeon

- Les rouges sont riches, généreux et racés. Bien constitués, ils peuvent vieillir 5 ans et plus grâce au Mourvèdre, qui apporte son élégance et son bouquet.
- Les blancs cristallins aux parfums délicats sont d'une grande finesse.
- Les rosés aux reflets violines sont toujours très parfumés et désaltérants.

Bonnes adresses

Est-ce vraiment une bonne adresse ? Sans doute, puisque des milliers de touristes s'y pressent chaque année... La réserve africaine de Sigean, où, c'est bien connu, il fait aussi chaud que là-bas, est un parc zoologique de 200 hectares de garrigue et d'étangs, dans lequel gambadent en liberté plus de 1600 animaux. (68 48 20 20)

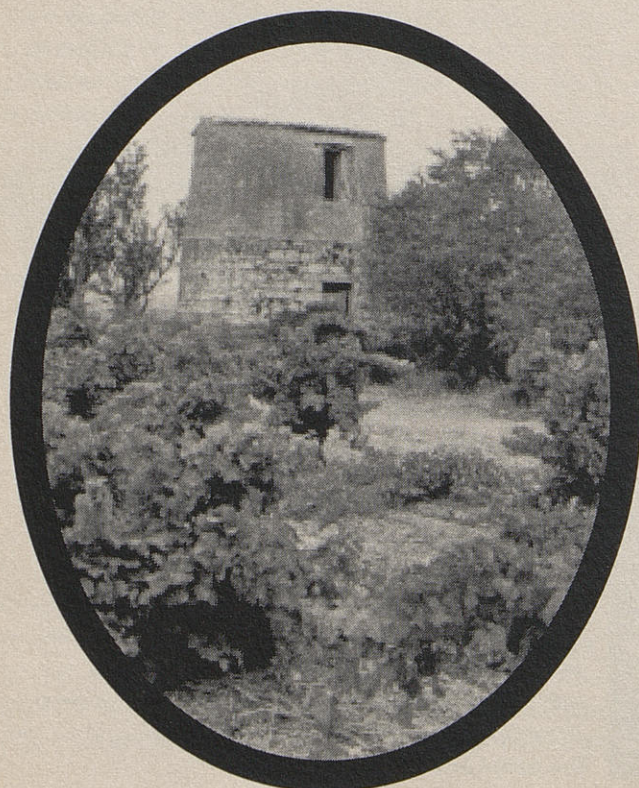
Le Musée de Sigean contient, lui, bien des richesses. Une collection d'oiseaux aquatiques, de cartes maritimes, une exposition sur le sel et les marais salants, des vestiges phéniciens, grecs et gallo-romains, des poteries et des objets venus de toutes les Corbières, et un sphinx accroupi dont le double se trouve au Musée de l'Ermitage à Saint-Petersbourg. (68 48 20 04)

Terra Vinea, les caves souterraines de Rocbère, sont ouvertes tous les jours en été, de 10 h 30 à 20 h. La visite, guidée, dure une heure, et se termine par une dégustation. L'entrée, gratuite pour les enfants jusqu'à 10 ans, coûte 25 F pour les adultes. (68 48 64 90)

La Maison Saint Louis, route de Tournebelle à Gruissan, abrite le siège estival de la section audoise de la Ligue de Protection des Oiseaux. Elle est ouverte tous les jours de 9 h 30 à 12 h, et de 15 h à 19 h 30. Les bénévoles de la LPO organisent chaque semaine plusieurs ballades de découverte des oiseaux de la garrigue et des étangs. (68 49 12 12)

droite, dans un virage, le chemin caillouteux signalé par une pancarte : « sentier littoral de Mandirac à Montplaisir ». Vous rejoignez ainsi la Nautique en suivant les berges de l'étang, hors des sentiers battus. La Nautique était, à l'époque de Rome, le grand port de Narbonne, capitale impériale. C'est ici qu'accostaient les galères chargées des richesses du monde, pour les échanger contre les verres, le fer et les poteries des Corbières. Les voiles d'aujourd'hui sont plus sportives. La Nautique est devenue un centre renommé pour les choses de la mer, et le Cers vient, sur les étangs, pousser toujours plus fort les planches à voile, qui filent comme des traits sous les yeux prudents des flamands roses. Sous les pinèdes, les cabanons des années trente se sont reconvertis en villas, en chalets approximatifs. C'est le règne du caïron et du bois de tout poil, et souvent, ça ne manque pas de charme. Vous éviterez encore le retour sur Narbonne en suivant le canal de la Roubine, à l'endroit où il se prend pour celui du Midi, avec ses frondaisons de platanes et ses écluses tranquilles. Enfin, trois kilomètres plus loin, juste avant de le croiser à nouveau sur un petit pont de madriers, prenez à droite un chemin de terre anonyme, en face de la maison rose qu'occupe ici la Ligue de Protection des Oiseaux. Vous rejoindrez mille mètres plus loin, devant la barre de l'Évêque qui ferme presque la passe, l'étang de Campagnol, « réserve ministérielle de chasse » qui abrite plus de 20 000 oiseaux d'eau, accueille chaque année 15 000 rapaces et 600 cigognes blanches qui ne font que passer. Chaque semaine, les bénévoles de la LPO organisent des randonnées et des sorties pour observer les espèces nicheuses ou migratrices.

Par cette route, on arrive à Gruissan de la meilleure des manières : par l'étang et le vieux village, avec sa tour en ruine et ses rues minuscules qui lui serrent la gorge. On peut en rester là. Et préférer la plage des chalets (vous savez, le fameux décor du film *37°2 le matin*, d'après le roman de Philippe Djian...) à la station moderne et sa calamiteuse architecture. Dans les parages, et si l'on aime les autographes, on pourra visiter les chais du comédien Pierre Richard, propriétaire à Gruissan du Château Bel Évêque. Ou grimper à la Chapelle des Auzils, sur les premiers contreforts boisés du massif de La Clape, par le chemin, sous la pinède, du cimetière marin qui, de tombe en tombe, de naufrages en pestes sauvages, de la Patagonie jusqu'aux Indes, vous mène jusqu'à cette belle chapelle de 1635, remplie des ex-votos offerts par les familles des marins de Gruissan. En se retournant, on embrassera, là aussi, la garrigue, quelques vignes et la mer. Ainsi, d'un promontoire à l'autre, on aura parcouru le grand terroir de Sigean, le plus étendu, celui qui, de tous ceux qui composent le territoire des Corbières, produit, malgré la mer et les étangs, le plus de vin.



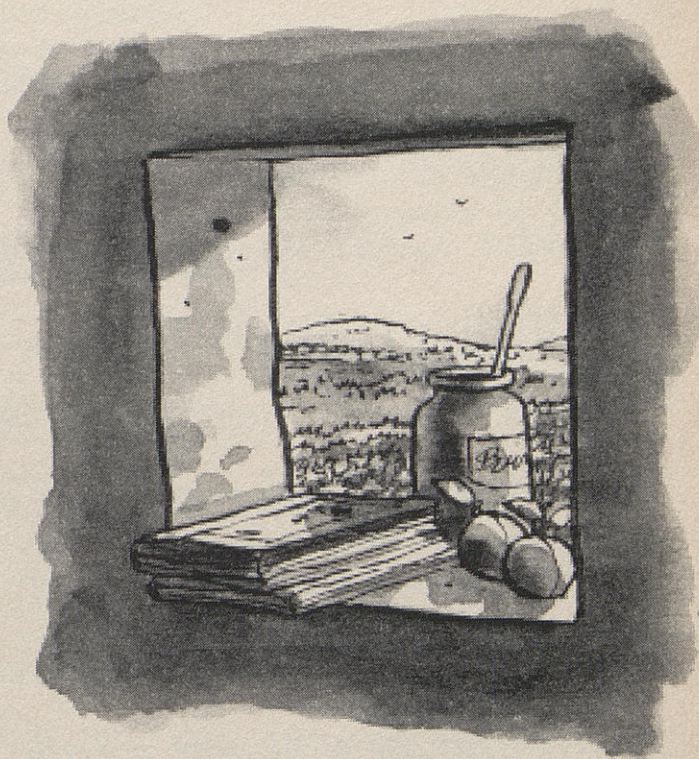
Tous les chemins mènent à Lagrasse

par Pierre Dumayet

Tous les chemins mènent à Lagrasse. J'ai constaté cette évidence il y a une quinzaine d'années : quand nous avons eu la chance de trouver une petite maison à Bages, face à l'étang.

Nous avons, Françoise et moi, voulu voir à fond tout le pays, tous les paysages, dont nous étions, au bord de l'Étang, la dernière marche. Cela fit beaucoup de routes à découvrir : tout un réseau. Un jour, revenant de Barcelone, (par Prats-de-Mollo, Amélie-les-Bains, Bouleternère, Montalba-le-Château, Saint Arnac, Soulatge, le pont d'Orbieu, Monthoumet, Saint-Pierre-des-Champs) nous sommes arrivés à Lagrasse tout naturellement. Découverte, émotion. L'abbaye, la rivière, les rues, presque serrées les unes contre les autres, qui courent à la Rivière. (Je dis : « la Rivière », et non l'Orbieu, en clin d'œil à George Sand, qui appelait la Seine ainsi. Elle disait, quand elle passait par le Pont-Neuf : « J'ai traversé la Rivière. »)

Un autre jour, venant de Paris (par Clermont, Rodez, Saint-Pons, Félines, Laure, Capendu), nous sommes encore arrivés tout naturellement à Lagrasse. (Même jeu si l'on vient de Bayonne ou d'Avignon : Lagrasse est au centre d'une croix indiquant les points cardinaux.) C'est ce jour-là que nous sommes entrés dans un magasin où l'on pouvait acheter en même temps des livres et des confitures. Les livres et les confitures étaient très bons. Nous ne savions pas où se trouvait Verdier. C'est pourtant simple. À Verdier, nous avons vu (presque) tout le monde : Colette, Bob, le père et la mère de Colette. Nous avons repris des confitures. À côté de la cuisine, ou plutôt : à gauche en entrant, il y avait une pièce pleine de livres d'un beau jaune. Il y avait aussi quelques bouteilles de vin d'Aimé Olive. Un magnum, je crois. Un magnum portant une petite étiquette blanche, sans rien d'écrit, sauf l'année. Un bon vin, fraternel. Le jaune des livres m'est monté à la tête : j'en ai écrit quatre, pour Verdier. Monsieur Olive, à chaque livre, m'a donné plusieurs magnums. Sur l'étiquette, il y a l'année *et* le titre du livre. Je les garde, les magnums. Pour le dernier (roman), je n'aurai pas mon magnum : les vignes ont dû être arrachées. Elles restent vives, les vignes, dans la mémoire et, donc, dans l'affection.



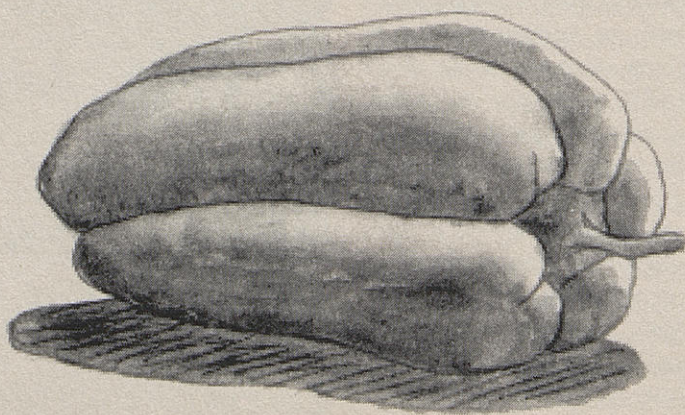
**C'est ce jour-là
que nous sommes
entrés dans
un magasin où
l'on pouvait
acheter en même
temps des livres
et des confitures.**

Le poivron

C'est le 15 janvier 1493, que pour la première fois, Christophe Colomb fait mention du piment, découvert à Cuba. Cette nouvelle épice va se répandre en Europe, en Afrique et en Asie.

Au xviii^e siècle, une autre variété de gros piment, plus doux, le poivron, apparaît en Europe méridionale, où on le consomme cru ou cuit. L'abbé Rozier, dans son Cours complet d'agriculture, paru avant la Révolution, le distingue du « poivre d'Inde » (piment).

Il existe des poivrons verts, rouges, jaunes.



La morue aux poivrons rouges

1 kilo de filets de morue
1 gros oignon
3 gousses d'ail
4 poivrons rouges
4 tomates très mûres
huile d'olive, bouquet garni

Mettre la morue à tremper la veille dans l'eau. Changer l'eau 1 fois si possible. Le lendemain, l'essorer dans un vieux linge, la découper en rectangles réguliers et minces. Les enfariner soigneusement. Dans une sauteuse faire roussir l'oignon émincé dans 2 cuillerées à soupe d'huile, ajouter les tomates pelées, épépinées et concassées, les poivrons épépinés et coupés en petits dés, l'ail haché, le bouquet garni, poivrer, saler légèrement. Laisser cuire à feu très doux durant 1/2 heure à couvert.

Pendant ce temps : dans une poêle, faire chauffer l'huile restante et y faire dorer de chaque côté les morceaux de morue. Servir les rectangles de morue disposés en éventail sur une jatte et la sauce au centre.

Les poivrons confits

Il faut compter un poivron par personne. Les poivrons doivent être lisses et brillants, charnus et très fermes. On les fera confire coupés en filaments dans de l'huile d'olive pendant une dizaine de minutes, après en avoir éliminé les graines. Cette préparation convient très bien pour accompagner les ris de veau, du rôti de veau, des darnes de poisson ou des coquilles St Jacques.

Les poivrons grillés

Utiliser de préférence des poivrons rouges et compter 1 poivron par personne. Mettre les poivrons à griller sur de la braise (ou à défaut sous le gril du four) jusqu'à ce que leur peau se boursoufle et devienne noire. Ensuite les épucher à chaud et retirer le pédoncule et les graines en ouvrant le poivron. Les couper en lanières. Les arroser d'un filet d'huile d'olive et d'un trait de vinaigre. Parsemer le plat d'une gousse d'ail grossièrement hachée et d'un brin de persil cisaillé.

Les poivrons à l'huile

2 kilos de poivrons
vinaigre et vin blanc

Couper les poivrons en tranches dans le sens de la longueur, les épépiner. Les exposer au soleil une demi-journée. Les mettre dans une casserole, recouverts d'un mélange de vinaigre et de vin blanc, sel, poivre et laurier. Laisser bouillir 5 minutes. Égoutter et laisser sécher au soleil une journée.

Ranger dans un bocal en ajoutant quelques gousses d'ail et quelques feuilles de basilic. Recouvrir d'huile.

Fermer hermétiquement. Au bout de quelques jours vérifier que les poivrons sont bien recouverts d'huile et si nécessaire en rajouter.

Ranger le bocal dans un endroit frais et aéré.

La salade de poivrons aux anchois

Pour 4 personnes :
1 kilo de poivrons rouges et verts (plus de rouges que de verts)
10 anchois dessalés
2 gousses d'ail, persil
huile d'olive, sel, poivre

Faire griller les poivrons, les peler et les couper en lanières (voir plus haut). Hacher l'ail et le persil. Disposer joliment les poivrons rouges et verts, arroser d'huile d'olive. Décorer avec les anchois. Parsemer de persillade. Servir bien frais.

Les poivrons farcis au safran

Pour 4 personnes :
4 poivrons rouges
1 tranche de jambon épaisse
50 grammes de riz
2 oignons
safran, huile d'olive, sel, poivre

Dans une poêle faire revenir le riz à l'huile d'olive, ajouter 1 oignon haché puis 2 fois son volume d'eau, un peu de sel. Laisser cuire à feu doux 15 minutes.

Ouvrir les poivrons côté pédoncule, ôter les graines.

Dans un saladier, délayer une pincée de safran dans un peu d'huile d'olive, y ajouter le riz cuit, le jambon coupé en dés, saler, poivrer. Garnir l'intérieur des poivrons avec cette farce.

Dans un plat allant au four, faire revenir l'oignon restant. Dresser sur ce lit d'oignons les poivrons bien calés, ouverture vers le haut. Arroser d'huile d'olive, ajouter 1/2 litre d'eau chaude. Recouvrir de papier aluminium et mettre à four moyen 30 minutes environ.

Les poivrons au vinaigre

3 kilos de poivrons charnus bien mûrs
vinaigre blanc
Couper les poivrons en quatre, ôter les graines. Les plonger dans de l'eau bouillante salée. Laisser bouillir quelques instants puis égoutter et laisser sécher plusieurs heures. Ranger les poivrons dans des bocaux en ajoutant laurier, basilic et estragon. Recouvrir de vinaigre et fermer les bocaux. Vérifier de temps en temps le niveau du vinaigre et en rajouter si les poivrons ne sont pas totalement recouverts.

Le gigot de boudoir de Collioure

Pour 4 personnes :

1 queue de boudoir de 1 kilo 1/2 (lotte)
2 gousses d'ail
8 gros poivrons rouges
3 oignons
huile d'olive, sel, poivre

Couper les poivrons en morceaux, après en avoir ôté les pépins, et oignons en rouelles. Faire raidir tout doucement dans la poêle avec 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Saler, poivrer.

Éplucher l'ail et piquer d'ail le morceau de boudoir. Le faire revenir à l'huile d'olive. Réserver.

Faire revenir 1 gousse d'ail écrasée, ajouter 1 brin de romarin, thym, 1 oignon émincé et mouiller d'1 verre de vin blanc sec.

Mettre alors le gigot au four, saler, poivrer. L'entourer des oignons et des poivrons et cuire 1 heure à four doux.

Réduire la cuisson de la sauce. Passer. En arroser le gigot et servir.

Le coulis de poivrons rouges

Couper 2 poivrons rouges en lanières après les avoir épépinés, les faire cuire dans un peu d'eau. La chair doit devenir tendre sous le doigt.

Mettre dans un mixer avec un peu d'eau de cuisson. On obtient un coulis assez épais. Saler, poivrer, ajouter 1 cuillerée à soupe de crème fraîche ou de yaourt maigre ; bien mélanger pour obtenir un coulis parfaitement homogène d'une belle couleur rose soutenu. Cette préparation accompagnera du poisson (mulets...) ou des côtelettes d'agneau grillées.

L'échine de porc aux poivrons

Pour 4 personnes :

500 grammes d'échine de porc désossée
2 poivrons (1 vert et 1 rouge)
1 cuillerée à soupe de graines de fenouil
1 petit piment séché, huile, sel, poivre

Laver les poivrons, les épépiner et les couper en petits dés ou en lanières minces. Couper le porc en gros dés, les faire dorer de tous côtés dans l'huile puis ajouter les poivrons, le fenouil et le piment finement émietté. Assaisonner et laisser cuire en cocotte couverte aux 3/4 pendant 30 minutes environ.

Haricots verts et poivrons confits

Pour 4 personnes :

500 grammes de haricots verts
2 poivrons rouges
2 gousses d'ail
1 décilitre d'huile d'olive

Faire cuire les haricots verts à l'eau bouillante salée 15 minutes. Les rafraîchir à l'eau froide et les égoutter.

Faire griller les poivrons, les peler et les épépiner comme ci-dessus. Les couper en lanières.

Préparer la vinaigrette : mélanger l'huile d'olive, sel, poivre, vinaigre, ail haché et herbes ciselées (ciboulette, persil...).

Disposer les haricots verts au centre d'un plat de façon à former un dôme. Le décorer des lamelles de poivrons confits en forme d'étoile. Arroser de la vinaigrette et servir frais ou tiède.

Les poivrons en confiture

4 kilos de poivrons doux et bien mûrs
2 kilos de sucre
1 citron
1 bâton de cannelle et 1 gousse de vanille

Couper les poivrons en quartiers et ôter les graines. Les découper en petits dés. Ajouter le sucre, le zeste de citron râpé, le jus du citron, cannelle et vanille. Mélanger et laisser reposer 1 heure environ.

Mettre dans une bassine et faire cuire, lentement, en mélangeant et en écumant.

Terminer la cuisson à feu un peu plus vif, jusqu'à ce que la confiture atteigne la consistance voulue.

Verser dans des bocaux, à chaud, et fermer hermétiquement.

Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

Accompagnera parfaitement gibiers rôtis et volailles comme canard, pintade, etc.

**Le poivron rouge
n'est autre
que le poivron
vert qui a mûri.**

EXTRAIT

Baudelaire

L'âme du vin

Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles :
« Homme, vers toi je pousse, ô cher déshérité,
Sous ma prison de verre et mes cires vermeilles,
Un chant plein de lumière et de fraternité !

Je sais combien il faut, sur la colline en flamme,
De peine, de sueur et de soleil cuisant
Pour engendrer ma vie et pour me donner l'âme ;
Mais je serai point ingrat ni malfaisant,

Car j'éprouve une joie immense quand je tombe
Dans le gosier d'un homme usé par ses travaux,
Et sa chaude poitrine est une douce tombe
Où je me plais bien mieux que dans mes froids caveaux.

Entends-tu retentir les refrains des dimanches
Et l'espoir qui gazouille en mon sein palpitant ?
Les coudes sur la table et retroussant tes manches,
Tu me glorifieras et tu seras content ;

J'allumerai les yeux de ta femme ravie ;
A ton fils je rendrai sa force et ses couleurs
Et serai pour ce frêle athlète de la vie
L'huile qui raffermit les muscles des lutteurs.

En toi je tomberai, végétale ambroisie,
Grain précieux jeté par l'éternel Semeur,
Pour que de notre amour naisse la poésie
Qui jaillira vers Dieu comme une rare fleur ! »

Le Vin du solitaire

Le regard singulier d'une femme galante
Qui se glisse vers nous comme le rayon blanc
Que la lune onduleuse envoie au lac tremblant,
Quand elle y veut baigner sa beauté nonchalante ;

Le dernier sac d'écus dans les doigts d'un joueur ;
Un baiser libertin de la maigre Adeline ;
Les sons d'une musique énervante et câline,
Semblable au cri lointain de l'humaine douleur,

Tout cela ne vaut pas, ô bouteille profonde,
Les baumes pénétrants que ta panse féconde
Garde au cœur altéré du poète pieux ;
Tu lui verses l'espoir, la jeunesse et la vie,
— Et l'orgueil, ce trésor de toute gueuserie,
Qui nous rend triomphants et semblables aux Dieux !



Le vin des chiffonniers

Souvent, à la clarté rouge d'un réverbère
Dont le vent bat la flamme et tourmente le verre,
Au cœur d'un vieux faubourg, labyrinthe fangeux
Où l'humanité grouille en ferments orageux,

On voit un chiffonnier qui vient, hochant la tête,
Buttant, et se cognant aux murs comme un poète,
Et, sans prendre souci des mouchards, ses sujets,
Épanche tout son cœur en glorieux projets.

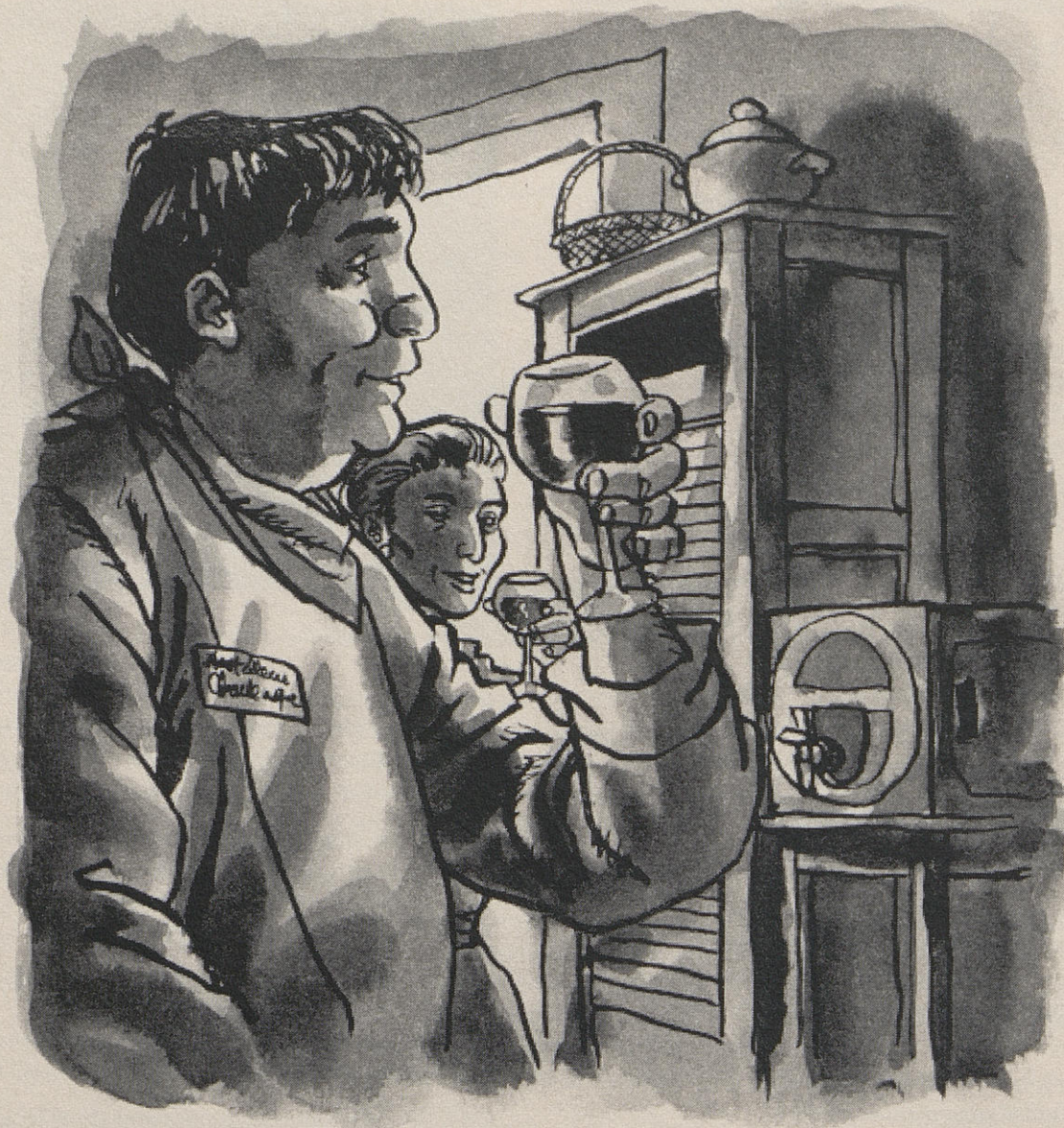
Il prête des serments, dicte des lois sublimes,
Terrasse les méchants, relève les victimes,
Et sous le firmament comme un dais suspendu
S'enivre des splendeurs de sa propre vertu.

Oui, ces gens harcelés de chagrins de ménage,
Moulus par le travail et tourmentés par l'âge,
Éreintes et pliant sous un tas de débris,
Vomissement confus de l'énorme Paris,

Reviennent, parfumés d'une odeur de futailles,
Suivis de compagnons, blanchis dans les batailles,
Dont la moustache pend comme les vieux drapeaux.
Les bannières, les fleurs et les arcs triomphaux

Se dressent devant eux, solennelle magie !
Et dans l'étourdissante et lumineuse orgie
Des clairons, du soleil, des cris et du tambour,
Ils apportent la gloire au peuple ivre d'amour !

C'est ainsi qu'à travers l'Humanité frivole
Le vin roule de l'or, éblouissant Pactole ;
Par le gosier de l'homme il chante ses exploits
Et règne par ses dons ainsi que les vrais rois.



*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 jour, une nouvelle originale.*

Cocktail Lagrassov

par Jean-Bernard Pouy

Ils étaient tous très silencieux.

D'un silence qui n'évoquait pas la garrigue assommée sous le soleil de juillet ou l'endormissement apparent du *romanissat*, les nuits de février, quand la tramontane ne souffle pas, quand les insectes ont rangé leurs diverses râpes à fromage.

Ils étaient concentrés. Ils attendaient.

Et regardaient les bouteilles, alignées dans la pénombre, sur la grande table de bois. Ils avaient le trac, comme s'ils étaient au théâtre, juste derrière le rideau rouge. Mais ce qui était pourpre, c'était simplement tout ce vin devant eux. Et la pièce qu'ils allaient jouer n'aurait qu'une représentation unique. Sans aucun spectateur.

Ils formaient une petite troupe de dix-sept personnes totalement muettes. Pour le moment. Car tous étaient des bavards invétérés, des forçats du babil, par habitude, par force, et parce que le pays le veut. Ici, les collines sont aussi rondes que les paroles et l'abrupt des premières montagnes

se vérifie à tous moments dans l'invective impromptue.

Mais tant de monde faisait quand même du bruit. Ce n'est pas parce que les cathares se sont tus à jamais qu'on ne les entend pas.

Il y avait des craquements de chaises et de doigts, des gargouillis divers, des respirations un peu plus sifflantes que d'habitude.

Personne n'avait envie de rire, mais tout le monde était presque joyeux.

Rire silencieusement n'est pas une image. Chacun possédait cette simple vérité, qui ne sortait pas à poil d'un puits mais plutôt d'un bon tonneau de chêne : quand les dix-sept bouteilles seraient bues, l'ambiance changerait autant de couleur que le clocher de l'abbaye en septembre. Le rouge monterait au front, certaines teintes de violet marbreraient les joues, et les regards deviendraient flamboyants.

Alors, les langues, déliées par le vin, se remettraient en bouche.



Une bouteille par personne, ça faisait beaucoup, surtout pour les plus jeunes, les soi-disant absthèmes. Certains, les plus aguerris, les aideraient à respecter cette absurde moyenne, le vin d'ici se boit clairement. Une bouteille par personne ! De quoi beurrer l'âme, donner du courage, de l'impunité, de quoi bourrer de bonnes intentions. Mais tous ces gens silencieux avaient-ils l'air d'en avoir, de bonnes intentions ?

Voire.

Ce n'était pas une congrégation d'alcooliques en plein délire de persécution, ce n'était pas une secte de comateux éthyliques en quête d'un Graal ou d'un Aleph pinardeux, ce n'étaient pas des cathares buvant leur fameux trésor avant qu'on le leur enlève. Et les arbitres hypothétiques du Guinness Bouque des Records n'avaient pas été invités.

Non. Ces bouteilles, il fallait qu'ils les boivent. Ils en avaient décidé ainsi. Démocratiquement. C'était obligé. Impossible de faire autrement. Et toutes. Et jusqu'à la dernière goutte. Pas question de verser dans l'évier le fruit béni de ce travail immémorial qui, putain, les rattachait aux Grecs et aux Romains, fallait pas l'oublier.

Il y en avait pour tous les goûts, deux bouteilles par terroir, sauf pour celui de Lagrasse qui comptait cinq bouteilles, noblesse oblige sans doute, mais surtout parce qu'ils y étaient, à Lagrasse, en plein milieu ou presque. Ils étaient dans l'arrière-salle de l'*Hostellerie*

Charlemagne. Jacques et Dolo les avaient accueillis, comme ils avaient l'habitude de le faire, avec somptuosité. Il ne manquait que le coq au vin, mais, ce soir, il ne fallait pas perdre de temps et se sentir sybarite. Il fallait simplement boire dix-sept bouteilles de vin, une par personne en moyenne.

Et puis ils ouvrirent les bouteilles. A trois. Jacques, bien sûr, Thierry, qui connaît bien la musique du goulot, c'est son boulot, au bar de la Promenade, et Pierre, dont la terre glaise a façonné les puissantes mains. Ces trois spécialistes firent sauter les quinze bouchons en cadence, et ce furent quinze explosions sèches qui claquèrent dans la pénombre, mais quinze heureuses détonations : ici, on était loin des snipers serbes et personne ne tombait après ces coups de feu. Bien au contraire, les chaises craquèrent de plus en plus, les genoux se décroisèrent et les yeux devinrent rieurs.

La tension montait, comme avant le départ d'un *garijog*. Et pourtant, ils n'allaient pas s'enfoncer comme des déments dans la garrigue, en allant tout droit jusqu'au point de ralliement. Dehors, dans les rues du village presque endormi, il faisait nuit maintenant. Pas question d'aller faire les cons dans les épineux.

Pourtant ils vont y aller direct, tout à l'heure, enfin, direct, ça dépendra du Corbières...

Ils se regardaient tous, c'était à qui romprait le charme. Ils attendaient le feu vert. Le premier qui parlerait déclencherait l'orage, des rires nerveux, des manifestations perverses de l'angoisse ou une grande colère libératrice. Beaucoup de regards se tournaient vers Jacques Michaut, qui allait sans doute se décider sous peu à chanter du Mariano, comme ça, *a capella*, ou bien à imiter Michel Simon, mais il n'avait pas l'air de trouver que l'ambiance était à l'opérette ou à la rigolade. Plus tard, peut-être, en levant le troisième verre.

Toutes les bouteilles furent prestement débouchées. On servit également le vin dans les dix-sept verres à pied et les quatre crus venant des terroirs de Lézignan et de la Montagne d'Alaric, des vins puissants, épicés, pourpres, disparurent dans les limbes du temps et derriè-

re la glotte de ces assoiffés. Les dix-sept conjurés burent lentement, lapant, claquant des lèvres, marmonnant quelques satisfactions indistinctes. Un ou deux soupirs de soulagement intense.

Et c'est Philippe, celui pour qui la banquise commence après la N 113, qui s'y colla.

– Une devinette... Qui a écrit, je cite :

C'est la mer — calme plat — et la grande marée

Avec un grondement lointain, s'est retirée.

Le flot va revenir, se roulant dans son bruit,

Entendez-vous gratter les crabes de la nuit.

Hein ?

– Ça y est, il recommence... soupira Henri, le garde municipal, ça va être encore un de ses types de la science-fiction...

– Pas du tout...

Très fier, détaillant l'air inquiet de ses potes, Philippe attaqua les quatre bouteilles de Fontfroide et de Sigean, resservant tout le monde. La jeune Carine, d'un geste, sembla indiquer que, pour elle, ce serait le dernier. Les autres savaient que le lendemain, aux aurores, elle devrait ouvrir l'épicerie. Elle ne tenait sans doute pas à brancher sa caisse avec une casquette en zinc sur le crâne. Jeannette qui, elle aussi, a une épicerie paraissait la comprendre et apprécier. Mais elle est un peu plus solide, Jeannette. Elle attendra, elle, le troisième pour arrêter.

Les joues devenaient un peu rouges.

– Pourtant, c'est facile... réamorça Philippe. Allez, quoi... Putain, puisque je vous dis que c'est facile !

Tintements de verre et déglutitions.

Alain, le secrétaire de mairie, leva la main mais ne parla pas tout de suite, occupé à vider son verre et à reprendre son souffle.

– Charles Cros, cria-t-il en s'étranglant.

Il savait, comme la plupart des gens d'ici que le célèbre Hydropathe, un comble, était né à Fabrezan, pas très loin de Lagrasse, plus bas sur l'Orbieu, juste à la limite du terroir de Boutenac, dont le vin grenat aux fortes saveurs d'herbes de la garrigue emplissait à présent les verres.

– Perdu !

– Té ! marmonna Suzanne, il est cuit, ce pec, il se prend pour Zappy Max !

– Non, non, c'est facile. Vous connaissez tous son nom.

Ils se mirent tous à réfléchir en regardant en coin Yves, l'instituteur, il savait peut-être, lui, avec tous les poèmes qu'il donnait à apprendre à ses élèves. Mais il avait les yeux dans le vague. Il cherchait. Ou bien il goûtait le vin. Au quatrième verre, les saveurs se mélangeaient et les papilles déclaraient forfait. Ou alors il se demandait si ce n'était pas quelqu'un de la Théophanie, mais il n'avait pas entendu parler de poète, là-haut, à l'abbaye. Sinon Jean-Jacques, le faiseur de maison, l'aurait su, lui.

Alain, le garagiste, commençait à aligner les bouteilles vides sur le bout de la table, de son côté, bien rangées les unes à côté des autres. Dans le goulot de la première, il avait même enfoncé le bout d'un entonnoir un peu graisseux. Il était très sérieux et content en même temps. Sans doute pensait-il qu'après cette dégustation sauvage, quelques personnes ici présentes allaient, demain, foncer à la pharmacie de sa femme pour le doliprane salvateur.

– Alors ? rayonnait Philippe.

– Tu nous *escagasses*, rigola Suzanne en frottant ses mains contre son bleu tablier.

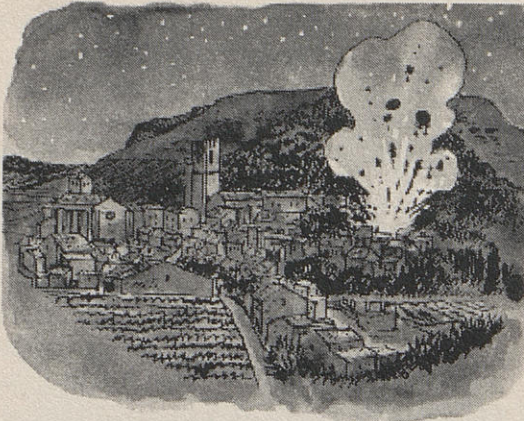
– C'est de Tristan... Tristan...

– Bernard, hurla Jean-Claude, le boucher.

– Et Iseut ! gloussa Bernard, le notaire hilare.

Dans les verres coulait à présent le puissant vin





framboise de Quéribus et celui, plus sirupeux, de Terménès.

– Mais non, con, Tristan Corbière !

Ils eurent l'air d'abord effondrés, puis se mirent à se marrer comme des bossus.

Il en fallait peu. Le pinard avait fait son boulot. Seules Jeannette et Beverly ne disaient rien, un peu sombres et frileuses. Elles se contentaient, parfois, de regarder l'assemblée à travers la robe rubis de leur breuvage, comme si le monde, tout à coup, n'était pas aussi noir que ça, mais plutôt rouge, comme si le vin augmentait la dose initiale de colère, ou de fureur, contenue chez tous ceux qui plaisantaient autour de la table.

– A moi, déclara Alain, en regardant en coin Jean-Pierre Olive, l'agent immobilier, qui sirotait son verre de vin avec, dans les yeux, toutes les brumes du souvenir. Comment s'appelle le recueil de sonnets amoureux publié par Joachim du Bellay en 1549 ?

– Ça s'arrange pas...

– Et comment, tu veux qu'on sache un truc pareil ?

– C'est pas « le pinard, c'est de la vinasse » ?

Rires, un peu forcés.

Jacques Joulé se lança.

– C'est l'histoire d'un type qui refait sa cuisine à neuf. Il remodernise tout. Avec des copains, il descend la vieille cuisinière en fonte de ses parents en bas de l'escalier et la remplace par une quatre feux butane toute neuve. Le soir, crevé, en descendant l'escalier, il trébuche, tombe et s'emplafonne la cuisinière en fonte. En émergeant, il s'aperçoit qu'il est coincé à

l'intérieur et que ses bras et ses pieds sortent par les ouvertures de l'engin. Il ne peut plus s'en sortir tout seul. Il a mal. Il appelle. Personne. Il arrive pourtant à bouger et à sortir, comme une grosse araignée en métal. Il va chez le docteur. Le docteur l'ausculte avant que le type ait pu raconter son aventure et dit doctement : ben ouais, c'est simple mon vieux, vous avez attrapé une bonne cuisinière...

Les autres le regardèrent comme s'il était devenu complètement *fada*.

Un silence épais. Il n'y avait que lui qui rigolait sous cape. Dolorès, sa femme, semblait inquiète. Et puis, petit à petit, les rires fusèrent, et puis une sorte d'immense fou rire nerveux et libérateur. Qui dura longtemps. Des larmes coulèrent, on se frappa les cuisses, on faillit même se faire pipi dessus.

Et puis ça se calma peu à peu, avec force raclements de gorge et gloussements encore irrépessibles.

– Je ne compouends pas la *couisinière*, dit Beverly.

Et le fou rire repartit de plus belle.

Et se calma, un long moment après.

Il ne restait plus que les cinq bouteilles de Lagrasse.

– Allez, faut finir... Du courage ! conseilla Thierry.

– Est-ce bien raisonnable ? gloussa Jacques Michaut avec l'accent de Michel Simon.

– Il le faut. L'honneur de Lagrasse en dépend. Et en avant.

Les verres furent à nouveau remplis. Pour son village, Carine fit même un effort.

Philippe remit ça.

– Qui a écrit, euh, je cite encore... euh...

Petits chantres mélancoliques

Empoisonnent de leurs coliques

Les champignons, les escabeaux

– C'est Tristan Corbière ! hurla Suzanne en se marrant.

– Et comment tu sais ça, toi ?

Philippe était *espanté*. Les autres aussi, d'ailleurs, avant de reprendre leur fou rire idiot et général. L'ambiance prise de sang obligatoire.

Ça rigola pendant un bon moment, juste le temps de finir les verres.

Et, peu à peu, le calme revint. Un calme certes

beaucoup plus aléatoire qu'au début de la réunion, mais un calme tout de même.

Les dix-sept bouteilles étaient vides, alignées en bout de table.

Les conjurés d'un soir s'aperçurent alors des différences de couleur du verre. Le vert du verre. Ça allait de l'émeraude profond au romarin. Peut-être que Beverly en a trouvé une qui lui rappelait le vert anglais des frondaisons de son enfance.

En tous cas, chacun savait que le premier acte était fini, et que l'histoire, même si elle n'était pas encore très évidente, était en marche.

Alors Alain, le garagiste, a sorti de dessous la table un gros jerrican à moitié rempli.

– Je connais pas exactement le cépage, fit-il en rougissant, mais il y a du pétrole, comme on disait avant. Et d'autres trucs. Mais ça, c'est ma recette, c'est un secret.

Et dans le silence toujours aussi respectueux, aidé par Bernard qui maintenait l'entonnoir et qui devait trouver dans ce geste quelque chose qui avait à voir avec la recherche plastique, Alain a rempli les dix-sept bouteilles. A ras bord. Presque amoureusement.

Et puis Thierry a mis les bouchons. Spéciaux les bouchons. Un peu entaillés sur les bords de façon à coincer dans le goulot les lanières de tissu préparées patiemment par Dolorès. Avec un vieux tablier fourni par Suzanne.

Et alors, devant les dix-sept conjurés, s'alignèrent dix-sept cocktails molotov, comme on disait avant. D'ailleurs aujourd'hui on dit la même chose. Le père Molotov est passé dans l'histoire grâce au langage. Il a du bol, parce que ce n'est pas pour ses petites lunettes cerclées et son action dans la révolution prolétarienne qu'il aurait pu le faire.

Et les dix-sept conjurés se levèrent, qui de sa chaise, qui de son tabouret, qui de la seconde marche de l'escalier en pierre, et prirent chacun une de ces bouteilles qu'ils avaient bues et remplies à nouveau.

Ils les levèrent, comme des verres de vodka, mais ne les jetèrent pas par-dessus l'épaule, bien au contraire, ils les serraient entre leurs doigts, parce qu'ils ne pouvaient pas décemment les serrer contre leurs poitrines.

Et puis, à la queue leu leu, ils sortirent et se

trouvèrent sur le Boulevard de la Promenade qui leur parut d'un violet profond, dans la nuit illuminée d'étoiles.

A travers les rues désertes de Lagrasse, ils cheminèrent, l'un derrière l'autre, en silence, disciplinés, longeant ces murs qu'ils connaissaient par cœur. Ils passèrent près de ces vieilles maisons qui, dans l'obscurité, leur étaient en même temps étrangères et familières, la Maison Alquier, la Maison Ortega, la Maison Nougès, la Maison Chiffre Dapot. Comme s'ils jouaient à un monopoly Médiéval.

Toujours dans un silence étonnant. Une procession d'un autre âge, chaque pèlerin sa bouteille à la main.

Ils arrivèrent place de la Mairie.

Sans un mot, une seule exclamation, un seul rire.

Puis ils franchirent un peu plus loin le pont romain.

Et devant eux, au débouché du chemin de service, sur une sorte de petite placette, ils aperçurent la grosse caravane, avec son écriteau, et les mots fatidiques et maudits inscrits dessus : « Enquête d'Utilité Publique, Aménagement de l'autoroute A 61, La Languedocienne, tronçon Lézignan-Andorre. »

Le véhicule était fermé. Des panneaux de bois bouchaient les fenêtres. Mais les conjurés connaissaient l'intérieur par cœur. Ils étaient venus plusieurs fois pour contempler l'ampleur du désastre. L'autoroute passerait à deux kilomètres à peine du village, vers le nord-ouest. Tous ces mecs en bagnole longeraient presque l'abbaye, qu'ils reconnaîtraient grâce à un de ces panneaux maronnas installés un peu deux kilomètres avant.

Et tout ça, il n'en était pas question.

Alors, ils se disposèrent tout autour de la caravane, à distance respectueuse. Pierre et Henri sortirent le briquet et allumèrent les mèches.

Et tous jetèrent en même temps les bouteilles qui se fracassèrent contre le véhicule, explosant dans un magnifique feu d'artifice.

Et alors, sans contempler ce bûcher qui n'avait rien d'un feu de la Saint-Jean, les dix-sept conjurés de Lagrasse allèrent se coucher.

Demain serait un autre jour dans leur beau village.

FIN

● 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

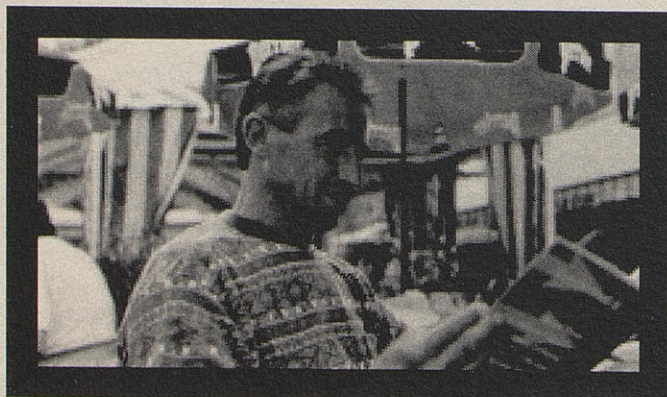
- 9 h 30 : Atelier d'écriture.
- 10 h : Sortie pédestre : *Le parcours botanique de Lagrasse*, une promenade dans la pinède et la garrigue des Corbières, pour apprendre à reconnaître les principales espèces méditerranéennes. Lieu de rendez-vous : point d'accueil de la promenade, à 10 h précises.
- 17 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 : Philippe Morier-Genoud lit *Georges, l'homme en robe*, spectacle qu'il a créé au CNDA de Grenoble en 1981. Il s'agit de mémoires de Georges Chaillet, un paysan du Dauphiné.

● 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, et Vincent Segal au violoncelle.

● 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 » : *Wend Kuuni*, de **Gaston J.M. Kaboré**.
- 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**.
 22h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs » : *La Terre*, de **Youssef Chahine**.
 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

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
 et François Gouverneur.

Demain Vendredi 4

Jean-Pierre Albert,

et le vin en

Méditerranée,

Georges Bernanos,

Les Moissons du ciel

de Terence Malick

et le café littéraire.