



corbières

matin

5 AOÛT 1995

10f

LE QUOTIDIEN DU BANQUET

sommaire

Affiches

« La folie Rabelais »
s'empare de Lagrasse.
Lectures et commen-
taires, p.4

Les chemins de la terre
Calcaires, argiles,
marnes et schistes,
graviers alluvionnaires.
Les Corbières ressem-
blent parfois à une
« poubelle géologique ».
En tous cas, les potiers
se régaler, p.10

Terroir

Saint-Victor est,
dans les Corbières,
le territoire du juste
milieu. Ses vins,
eux, aspirent
aux sommets, p.14

Un été, des étals

D'accord, ce n'est pas
un scoop de Corbières
Matin : le raisin sert
à la confection du vin.
Mais en cuisine, il a plus
d'esprit qu'on ne
l'imagine, p.18

Corbières Noires

Celui-Qui-Parle-Peu, par
Patrick Mosconi, p.22

Lire, écrire.

L'atelier d'écriture

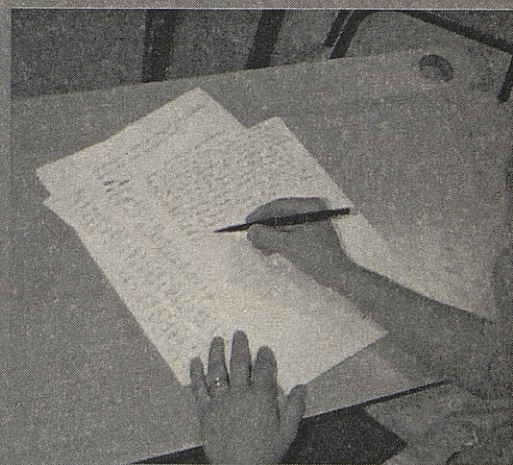
du Banquet

du Livre, animé

par François Bon

et Hervé Piekarski,

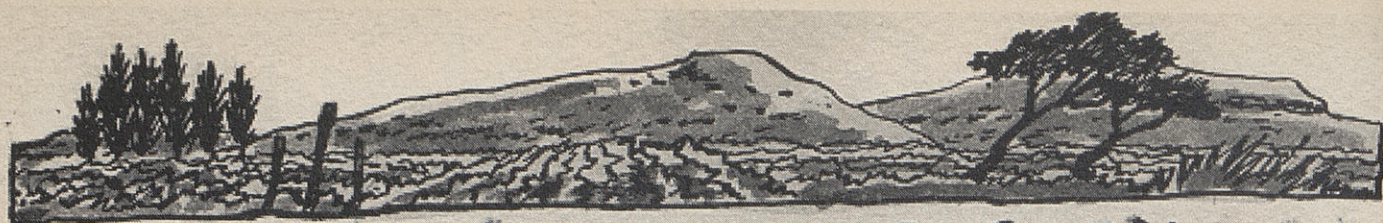
se termine ce soir.



5

cinquième jour





GÉNÉRATION TEMPS LIBRE EN CORBIÈRES



DÉCOUVREZ LES CORBIÈRES AVEC DES PRESTATIONS
DE QUALITÉ - LOCATION DE VTT - VTC - PROPOSITIONS
DE CIRCUITS ET DE BIBLIOGRAPHIE



HISTOIRE LOCALE ET MÉDIÉVALE - CARTOGRAPHIE
PLEINE NATURE JEUNESSE.

À L'ANNÉE, ORGANISATION DE WEEK-ENDS ET DE COURTS
SÉJOURS NATURE POUR PARTICULIERS, GROUPES, ASSO-
CIATIONS - CHÈQUES VACANCES ACCEPTÉS.



CONTACT: JEAN-PAUL DUTARD - 11360 ALBAS - TEL: 68 45 82 54

Le choc !

■ Ce samedi 5 août 1995 verra le premier grand choc de ce Banquet du Livre. Un derby comme on les aime : Rabelais, contre le Reste du Monde...

Ce samedi 5 août est à la fois la journée-titre de l'inventeur de Gargantua, et la fête des vignerons du terroir de Lagrasse. Dans les rues du village : dégustation de vins, repas en plein air et bal populaire, contre lecture en musique et communication sur la prosodie rabelaisienne.

Les vignerons des Corbières, partenaires officiels du Banquet du Livre, n'ont peur de rien. Et surtout pas d'ouvrir leur image sur les champs culturels, habituellement « réservés » à d'autres.

Le Cru Corbières est depuis cette année le partenaire officiel du cinéma français. Les stars de Cannes, mais aussi de Sarasota ou de Tokyo se traitent exclusivement au Corbières, et les Rolling Stones, la semaine dernière à Montpellier, ont fait de même, juste après leur concert.

Le monde viticole sort, en Languedoc, d'une mutation violente et radicale. Qui a connu cette terre il y a vingt ans et y revient aujourd'hui aura

du mal à la reconnaître. Le nombre d'exploitations a diminué dans des proportions impressionnantes, et ceux qui sont restés ont dû accomplir un travail gigantesque. Le paysage s'est transformé. La paysannerie a disparu, remplacée par le monde agricole. A l'époque de Rabelais, toutes les conceptions du monde se sont trouvées bouleversées en l'espace d'une seule génération. Copernic affrontait les contours de l'univers, et en réponse, de ne pouvoir dire ce chambardement-là, Rabelais inventait Pantagruel. On ne retient souvent de lui que les caricatures de ses personnages, excès et ripailles. Littérature de cholestérol. En oubliant que derrière ces images trop fortes se niche cette angoisse d'un monde à penser.

Les vignerons des Corbières ont choisi eux, de se tourner vers la culture, le monde des idées, pour accompagner leurs efforts. C'est pour toutes ces raisons que la confrontation du jour, à Lagrasse, entre la fête du terroir et celle de la parole rabelaisienne est plus qu'un hasard ; comme dirait l'autre, plutôt une nécessité. ■

ATELIER D'ÉCRITURE

Écrire sans compter

Après six jours de travail, l'atelier d'écriture ferme ses portes aujourd'hui. Il a réuni vingt-cinq personnes que l'on a pu voir assises un peu partout mordillant leur stylo. De leurs écrits, nous avons extrait cinq textes.



Jean-Pierre Olive a eu 40 ans cette année. Il n'est plus viticulteur depuis 3 ans. « Trop de problèmes économiques, dit-il, accumulation de dettes dans une structure trop petite. La seule manière de m'en sortir, c'était d'asséner inlassablement que mon produit était meilleur que celui du voisin, le meilleur de tous. C'était insupportable. » En 1987, pour tenir, il avait ouvert avec sa femme un restaurant à la ferme. Il a fermé quand il a arraché les vignes. Aujourd'hui, il est agent immobilier à Lagrasse, c'est-à-dire qu'il vend des maisons de campagne. Pourquoi a-t-il suivi l'atelier d'écriture ? « Parce que je n'aime pas lire. C'est très agréable d'apprendre à formaliser ses idées, et comme je n'ai pas de références littéraires, si j'écris quelque chose, que l'on me dit que ça ressemble à Kafka, autant viser haut, je peux penser que c'est Kafka qui ressemble à Olive. »

Thème :

Les rêves

Un ciel qui n'existe pas.

Un chemin interminable serpentant dans la brume qui monte. Je suis accroché à ma respiration, je sens l'air étouffant et glacé pénétrer mon thorax métallique, rutilant. La vision s'accélère, le vide. Je tombe interminablement.

Une chaise. Je vois mes chaussures qui touchent la porte tapissée de plantes montantes. J'avance assis, et la porte disparaît lorsque la lumière s'assombrit. Je m'arrête en haut d'une falaise, mes pieds dans le vide. Entre eux, une multitude d'armées belliqueuses et bruyantes cherchent à sortir du canyon dans une gigantesque bousculade.

Des filles sortent de ma bouche énorme et cousue, elles montent dans un ciel qui n'existe pas, traversent un plancher en bois verni, éclatent. Le bruit est insupportable. Je ne reconnais pas ces mots, il n'y a plus de bulles, ma bouche disparaît, tout devient blanc et rugueux.

J'ai du mal à marcher, mais c'est très agréable. Une discussion lointaine accélère mes pas, je suis attiré, aspiré par elle. Plus je me rapproche, plus les rires remplacent les mots. Je ne comprends rien, je me retourne et je me vois hilare, le doigt tendu.

Des jambes interminablement belles qui montent vers le ciel, je m'approche elles sont gigantesques, constellées de millions de fenêtres éclairées. Des flots d'odeurs suaves enivrantes irritent mes narines.

Je n'arrive pas à traverser l'avenue vide et sombre. Dès que l'envie de bouger devient insurmontable, des milliers de klaxons, de lumières surgissent. Je ne respire plus, l'angoisse disparaît.

Une salle obscure. Mon regard tournant découvre au hasard des musiques, des êtres disparus, inconnus, sympathiques. La vision s'accélère, je m'élève dans une sorte de gigantesque cylindre. Le but étant d'en atteindre le sommet, un nain surgit, me rattrape. En fait j'étais en train de tomber.

Des amis, une table est dressée. Une joie intense. Les mots sont rassurants, chauds. Je ne réponds pas à la même vitesse. Et puis on se lève, on danse, on boit. Des amis disparus me demandent si je vais bien, je ris en leur retournant la question. Tout s'estompe. Seule la musique commence à remplir la pièce où il n'y a plus de table. Seul un lustre pend du plafond, il est beau et attirant. Je le caresse, je suis très calme, suffoquant de bonheur.

Jean-Pierre Olive

Thème :

Visite au moulin de l'Estrade

Pierres usées par le temps – volets meurtris – portes abîmées – arbres envahisseurs – herbes jaunies – 2 CV découpée – façade vieillie – et toi, toi petit balcon, toi petite originalité, tu protèges avec courage deux portes-fenêtres d'un vert pâle à l'origine, d'un vert inquiétant aujourd'hui, tu m'intrigues, tes membres sont rouillés – tu es comme un vieil homme, il a croisé la mort, elle n'a pas voulu qu'il revienne te voir une dernière fois, tu es en train de mourir petit balcon, les feuilles vont t'étouffer.

Emilie Gilmer



Emilie Gilmer a 16 ans. A la rentrée, elle commencera sa première littéraire au lycée de Castres. Elle a donc l'âge où l'on écrit des poèmes quand on aime écrire. Et elle a écrit des poèmes. « Mais ça ne suffisait plus. Il fallait que j'écrive quelque chose de concret, qui ait un début et une fin, quelque chose qui se suffise. Alors j'ai écrit une nouvelle. Un prof de français m'a parlé de l'atelier. J'y ai découvert une autre forme d'écriture. J'étais très scolaire, c'est-à-dire que j'écrivais suivant une forme très rigide. Il me semble que j'ai perdu ici cette rigidité. J'ai découvert la liberté d'écrire. »

Thème :

Inventaire des lieux où j'ai dormi.

Les soirs de grigne.

Un lit de vacances. Le froid. L'humidité. Mon corps. Le lit se réchauffe. Il se réveille.

Le lac des truites. Le temps était calculé. L'arrivée. Les tentes. Le feu. Plus de lumière. Plus de feu. La pleine lune.

La randonnée perdue. Le brouillard. La nuit. On est perdu dans les bois.

Dormir en classe les yeux ouvert. Une gomme lancée. Six heures de colle. Mon seul péché c'est d'avoir dormi.

Un lit d'hôpital. Ma grand-mère souffre. Trois heures du matin. J'ouvre les yeux. Au pied de mon lit, une forme blanche. Je crie. Elle est enfin guérie.

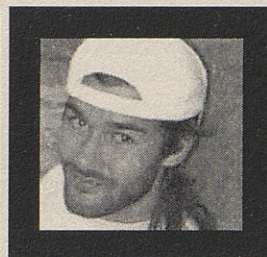
Un concert au mont d'Olme. Quatre heures de montée en vélo. Pas de tente. La pluie. Les doudounes trempées.

Des nuits à quatre dans un lit pour deux.

Toulouse / Graulhet. Dormir dans un car. Arriver au terminus. Dur quand on habite à vingt kilomètres de là.

Lagrasse. Tout est préparé. Sauf le matelas et le sac de couchage.

Florent Estève



Florent Estève a 19 ans. Lycéen à Graulhet, il passera cette année son bac pro « maintenance mécanique générale ». Avant, il s'était lancé dans la comptabilité. C'est un prof qui lui a suggéré l'atelier d'écriture. « J'aime bien parler et pour apprendre à parler, il faut apprendre à écrire. Le système scolaire n'apprend pas à parler, car on y écrit d'une manière unique qui ne permet pas de diverger. » Lui aussi a écrit des poèmes, et « de vagues histoires » dit-il. « Je suis archinul, 5 de moyenne et 40 fautes par devoir. Mais j'aime m'exprimer. Ça doit se sentir parce qu'au camping, ici, les gosses sont tout de suite venus me parler. Alors voilà j'écris, pour surprendre, pour émouvoir, pour faire rire. »

ATELIER D'ÉCRITURE



Éric Souliès a 35 ans. Il est fonctionnaire de l'État dans l'Hérault. Il dit : « J'ai appris à lire et à écrire à 30 ans, quand ma fille qui était en 6^e m'a demandé de l'aider. » La DASS, qui s'était trompée de dossier, avait envoyé Éric Souliès dans un internat où on jugeait inutile d'apprendre à lire aux enfants. « Longtemps, j'ai cru que lire et écrire, c'était des formes et des couleurs, puisque j'arrivais à m'en sortir comme ça. Adolescent, je dessinais des formes, et si je voulais dire amour, je donnais une couleur que j'imaginai celle de l'amour. En apprenant à lire et à écrire, j'ai compris que jusque-là, j'avais été étranger à moi-même et dans mon pays. Lire, c'est le plaisir de la liaison de ces lettres qui ne sont plus seulement des formes mais deviennent des mots qui font partie de moi. Aujourd'hui encore je sens dans ma tête les mots qui écartent les formes et les couleurs. » L'homme qui lui a appris à lire l'a poussé à l'atelier d'écriture. « Il m'a dit : tu es comme un footballeur qui s'entraîne et ne joue jamais. Alors voilà, je joue. »

Thème :

« Nous, ces photographies ».

Je suis un appareil photo.

Un objectif avance ou recule, approche, s'éloigne. Le diaphragme cherche son ouverture ou sa fermeture. Je me projette dans ce milieu de vie. Ma tête se dirige, cherche sa pose.

Je suis un appareil.

Je tourne l'objectif. Je m'approche d'eux. Mon diaphragme s'ouvre à la lumière, rentre dans ma tête, se dirige vers le cerveau qui captive et se projette vers le sous-conscient. Je vais prendre les bonnes et regretterai les mauvaises, que les visages soudain rentrent dans ma boîte.

Un orage se prépare. La pluie tombe.

J'avance l'objectif vers une direction que l'œil a observée. Le diaphragme des yeux cherche une ouverture adéquate. Je me mouille. Je résiste à la pluie. L'orage frappe l'enfant. Je m'approche d'eux comme un objectif.

Le diaphragme s'ouvre, je ne peux plus aller plus loin. Mon ouverture arrive au bout.

L'enfant pleure. L'orage tombe plus fort. Le vent s'en mêle. Ils sont de plus en plus nombreux à venir. Je vous les flashe, l'instant gelé, ce moment de violence, cette photo de vie se projette dans le cerveau.

Je suis flagellé par eux. Je ferme mon diaphragme, ferme mon objectif, je rentre dans l'étui.

Un jour, un être humain tend sa main. L'étui tombe. J'avance l'objectif. Je dévisage de la tête aux pieds, les couleurs sont remplies de lumière. Trop de lumière, le diaphragme de mes yeux cherche une plus petite ouverture. Je tire dans toutes les photos, dans tous les sens. Le cerveau enregistre, captive les lumières. Où sont le blanc et le noir dans cet instant ? J'arrive à la fin de la pellicule, car je suis sur cette photo.

Je dois développer l'instant. La chambre obscure. Les produits devant moi. Le cerveau a enregistré la photo de l'inconnu.

Moi et cette pellicule de mon sous-conscient.

L'image ne me parvient pas. Je souffre. Les produits qui m'ont chassé sont mauvais.

Non, je ne veux pas développer mon sous-conscient. Je ne veux pas de photo, je veux oublier cette photo de la chambre. La lumière brûlera mon moi...

Non, pas de photo.

Éric Souliès

Thème :

Inventaire des lieux où j'ai dormi.

Le jardin de mon enfance, dans une tente. Les martiens devaient venir en soucoupe volante à 5 h. J'ai attendu toute la nuit. Rien. Déception. Ça ne faisait que commencer.

Au Maurat. Dans la forêt d'Andronne, village abandonné. Les maisons sont comme des mausolées. La végétation, les ronciers, l'éloignement. Les chauve-souris. Les châtaigniers énormes. Un cahier d'école de 1936. La photo de Julien. Profanation. Maryse. Les errants. Ils reviennent. Le chien à la cave. C'est lui qui aboie ou c'est ma tête qui hurle ? La croix sur le mur. La peur aime le danger. Les meubles sont restés, eux. Ils sont partis en laissant tout comme s'ils avaient fui, mais ils sont toujours là, ils nous guettent. Nous les dérangeons sûrement. Ça y est, ils reviennent...

Le Porteteny, dans la forêt royale de Sainte-Croix. Une fois de plus je vais à mon rendez-vous. J'ai dormi sur le parquet. Les dernières brises avant la nuit. L'essaim de frelons, le piège à feux, le souvenir de l'horloger. Le cimetière protestant, la grille, les noms effacés. Un grand cyprès. Je ne suis pas seul. Qu'ils viennent s'ils veulent, cette nuit je suis des leurs.

Chez les flics en garde à vue à Cazères. La cellule est petite, toute blanche ; un matelas et une porte en fer avec judas. Étonnement : on est bouclé, mais c'est sobre et calme, à croire que même ici on a la préoccupation du client.

La peupleraie au bord de Garonne. Il s'est mis à faire orage en pleine nuit et ma bâche plastique s'est arrachée. J'avais prévu le coup, j'ai dormi sous le canoë.

Chez Cathy dans une cité à Toulouse. Mais je ne peux pas dormir. Je vais marcher sur la voie ferrée. Il n'est pas de lieu où vivent les reproches.

Dans un champ, cette nuit. De l'air, des étoiles. Malheureusement, un flonflon idiot dans le lointain. Le cri d'un lézard vert. La paix. La caresse du vent. La nuit, ma grande sœur.

Jean-Claude Révélis



Jean-Claude Révélis a 46 ans. A 14 ans, il a commencé son apprentissage de boucher, « parce que ma mère disait que tous les bouchers sont riches. Et puis je me suis vu parti pour 20 ans derrière un comptoir et j'en suis resté là. ». Il a fait ensuite l'école de coiffure, 3 mois. « On était 5 garçons et 45 filles. J'ai cherché celle qui était la moins effrayante. Je me suis marié. » Son père était marchand forain, lui-même a longtemps vendu des crêpes à Toulouse. Il est donc aujourd'hui artiste-peintre et vend bien sa peinture. Car, à 14 ans, sa mère, qui était une bonne mère, ne voulait pas qu'il fût condamné à la boucherie. Elle lui a offert une boîte de peinture. L'atelier d'écriture ? « Ça m'a fait comprendre que la dernière chose que je devais faire c'était d'écrire. » Mais les gens qui connaissent Jean-Claude Révélis, savent qu'il est l'homme le plus généreux qui soit... et le plus mauvais juge de lui-même. Ceci expliquant cela.

LECTURE

Le vin et la parole

Aujourd'hui François Rabelais est à la table du Banquet. Il nous rappelle que l'écriture – comme le vin dont il fait l'éloge – doit avoir « force vive et veine perpétuelle » et que la fureur est parfois aussi salubre que le rire !

À ce tribalement de tonneau, que ferai-je, en votre avis ?

Par la Vierge qui se rebrasse, je ne sais encore. Attendez un peu que je hume quelque trait de cette bouteille : c'est mon vrai et seul Hélicon, c'est ma fontaine cabaline, c'est mon unique enthousiasme. Ici buvant je délibère, je discours, je résous et conclus. Après l'épilogue, je ris, j'écris, je compose, je bois. Ennius buvant écrivait, écrivait buvait. Eschyle (si en Plutarque avez foi) buvait composant, buvant composait. Homère jamais n'écrivit à jeûn. Caton jamais n'écrivit qu'après boire. Afin que ne me dites ainsi vivre sans exemple des biens loués mieux prisés. Il est bon et frais assez. Si de même vous autres buvez un grand ou deux petits coups en robe, je n'y trouve inconvénient aucun, pourvu que du tout louiez Dieu : un tantinet.

De ce point expédié, à mon tonneau je retourne. Sus à ce vin, compaigns. Buvons à plein godets. Si bon ne vous semble, laissez-le. Je ne suis de ces importuns Lifreflores, qui par force, par outrage et violence, contraignent les compagnons à trinquer. Tout Buveur de bien, tout Goutteux de bien, Altérés, venant à ce mien tonneau, s'ils ne veulent ne boivent. S'ils veulent, et le vin plaît au goût de la seigneurie de leur seigneurie, boivent franchement, librement, hardiment, sans rien payer, et ne l'épargnent. Tel est mon décret. Et peur n'ayez que le vin faille, comme fit aux noces de Cana. Autant que vous en tirerez par la dille, autant vous en entonnerai par le bondon. Ainsi demeurera le tonneau inexpuisable. Il a force vive, et veine perpétuelle. C'est un vrai Cornucopie de joyeuseté et raillerie. Si quel-



quefois vous semble être épuisé jusqu'à la lie, non pourtant sera-t-il à sec. Bon espoir y gît au fond, comme en bouteille de Pandore : non désespoir, comme au bus-sart des Danaïdes.

Notez bien ce que j'ai dit, et quelle manière de gens j'invite. Car (afin que personne n'y soit trompé) je ne l'ai percé que pour vous, Gens de bien, Buveurs de la prime cuvée, et Goutteux de franc alléu. Les géants dorphages avaleurs de frimars ont au cul passions assez, et assez de sacs au croc pour venaison. Y vaquent s'ils veulent. Ce n'est ici leur gibier. Des cerveaux à bourrelet graveurs de corrections ne me parlez, je vous supplie au nom et révérence des quatre fesses qui vous engendrèrent : et de la vivifique cheville qui pour lors les accouplait. Des Caphars encore moins : quoi que tous soient buveurs outrés. Tous vérolés, croûtelevés, garnis de leur altération inextinguible et manducation insatiable. Pourquoi ? Parce qu'ils ne font de bien, mais de mal. Et de ce mal duquel journellement à Dieu requérons être délivrés. Quoi

qu'ils contrefassent quelquefois des gueux. Oncques vieux singe ne fit belle moue. Arrière, mâtins. Hors de la carrière. Hors de mon soleil, Cahuaille du diable. Venez-vous ici culletant articuler mon vin et compisser mon tonneau ? Arrière, cagots. Aux ouailles, mâtins. Hors d'ici. Caphars de par le diable, hay. Êtes-vous encore là ? Je renonce ma part de Papimanie, si je vous happe. Grr. Grrr. Grrrrr. D'avant, d'avant. Iront-ils ? Jamais ne puissiez-vous fianter, qu'à sanglades d'estrivière. Jamais échauffer, qu'à coups de bâton.

François Rabelais,
prologue du Tiers Livre.

Violence et puissance rythmique de la phrase rabelaisienne : François Bon, écrivain, auteur de La Folie Rabelais, nous guidera dans la découverte de la langue rabelaisienne. Petit cloître, à 18h, entrée libre. Et à 23 h, au même endroit, une lecture de Rabelais avec François Bon, et Kasper Toeplitz à la basse. Entrée libre.

CINÉMA AUX ÉTOILES

La Guerre des demoiselles



Le film de Jacques Nichet relate une étonnante guérilla paysanne qui eut lieu à la fin du dix-neuvième siècle dans les Pyrénées ariégeoises. Depuis plusieurs siècles, les terres, pâturages et forêts de cette région étaient gérés collectivement ; seul l'élevage relevait du privé. Conseils de village, assemblées inter-villages et assemblées inter-vallées constituaient les instances de décisions.

Il est à noter que dans ce coin reculé des montagnes, les femmes votaient dans les conseils et assemblées. L'industrialisation et le développement des forges entraînèrent la privatisation des domaines forestiers communs : le combustible devenait un véritable enjeu économique. En dépouillant les Ariégeois de leur bien, l'État remettait en cause de fait le fonctionnement communautaire de la région. La révolte contre le centralisme parisien prit une forme « carnavalesque » non dépourvue de sens. Si les guérilleros se travestissaient en femme pour éviter une possible identification par les policiers et les militaires, leurs déguisements renvoyaient aussi à de mythiques et bienfaitrices divinités païennes locales. La lutte dura deux ans, et fut durement réprimée. *La Guerre des demoiselles* est un film qu'il faut voir à la lumière du combat mené aujourd'hui par les indiens du Chiapas et le sous-commandant Marcos.

La guerre des Demoiselles, de Jacques Nichet
Cour de la cave coopérative, 22h. Entrée: 25 F

DOCUMENTAIRE

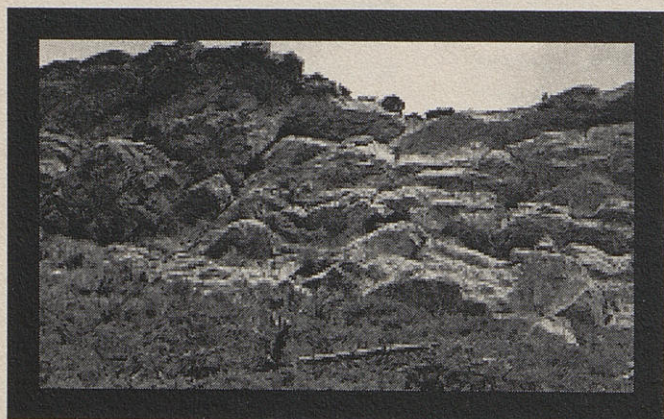
François Bon est un drôle d'écrivain. Quelqu'un dont le travail et la langue sont intimement liés à une curiosité du monde et des gens que l'on désespérait de retrouver, il y a quelques années encore, chez les écrivains français de sa génération. François Bon vient du monde du travail. Lorsque l'on a à cœur de ne pas trop se trahir soi-même, ce sont des choses qui ne s'oublient pas. Les ateliers d'écriture qu'il anime — comme celui qui se termine aujourd'hui à Lagrasse — sont pour lui une manière d'aller aux gens dans ce qui reste sa principale préoccupation : la langue et son commerce, son entretien et sa vie comme elle va. Le film qu'il a réalisé avec Fabrice Cazeneuve pour Arte, et qui est présenté cet après-midi à l'abbaye, est une manière de compléter le lien avec quelques-uns d'entre ceux qui sont venus, à Lodève ou à Montpellier, suivre ses ateliers. « Ce qui nous a donné l'idée de ce film, précise-t-il, c'est le caractère exceptionnel de quelques personnes rencontrées à cette occasion, et en même temps, leur fragilité. L'atelier terminé, les gens repartent dans leur vie, dans des endroits de la ville où moi je ne vais pas, où je ne savais pas où les trouver. Le contraste entre cette absence et les textes fulgurants qui nous restaient d'eux était trop fort. Avant le tournage, une jeune femme qui avait suivi l'atelier est morte. Dans les ateliers, le contenu émotionnel est déjà tellement fort, que l'on respecte strictement le secret des vies, des maisons. Le projet du film, c'est simplement de pousser les portes, avec eux, pour continuer à les entendre. »

Avoir vingt ans dans les petites villes est un film magnifique qui, paradoxalement, en dit long avant tout sur François Bon. Sur son écoute et sa belle manière de restituer un statut d'individu, un visage et une parole, à des gens sur lesquels, aujourd'hui, plus personne ne se retourne.

Avoir vingt ans dans les petites villes, un film de François Bon et Fabrice Cazeneuve. Cuisine des moines de l'abbaye, 17 h. Entrée libre.

la Terre

*Longtemps exploitée pour
la richesse de son sous-sol, défendue pied
à pied par ses habitants, la terre
des Corbières arbore avec fierté la beauté
de ses cicatrices que la vigne a refermées.*



Les barres calcaires
du Val de Dagne

Par endroit la vigne semble pousser sur un brasier. Les traités de géologie vous parleront d'alluvions, de molasses et autres dépôts de sédiments pour expliquer le rougeoiement intense des sols. La légende, elle, parle de terrifiantes batailles, du sang répandu des sarrasins que la terre garderait en mémoire. Une mémoire qu'évoque à sa façon le tumulte calcaire du relief, lointaine résonance de la lutte cathare.

Terre-Rouge, Villeroche-Termenès, Ferrals, Orbieu... autant de noms qui font parler les sols et disent les activités autrefois florissantes. Des richesses enfouies, à l'humour du vin, l'histoire séculaire des Corbières se donne à lire à travers strates, plis et dépressions. L'exploitation systématique du sous-sol des Corbières remonte à l'empire romain. Au pied du massif de Mouthoumet, du côté d'Auriac, de Davejean et de Montgaillard, on extrayait le cuivre ; à Ferrals et Cascastel c'était le fer que l'on extrirait des entrailles de la terre ; les filons d'argent, quant à eux, se trouvaient près de Couiza sur les bords de l'Aude ainsi qu'aux alentours de Davejean et Maisons. Tout cela bien entendu générait des activités artisanales qui constituaient une part importante de l'économie locale.



Bijoutiers-damasquineurs, bronziers et orfèvres faisaient florès. La terre paraissait inépuisable. Tuiles, briques et amphores se fabriquaient sur place. Les potiers s'installaient de plus en plus nombreux et certains ateliers étaient organisés de manière quasi industrielle.

A Sallèles-d'Aude, au nord de la R. N 113 entre Narbonne et Lézignan, des fouilles ont mis à jour les vestiges d'une unité de production de poterie couvrant deux hectares et fonctionnant avec pas moins de douze fours. De cette époque date la mise au point de certaines techniques,

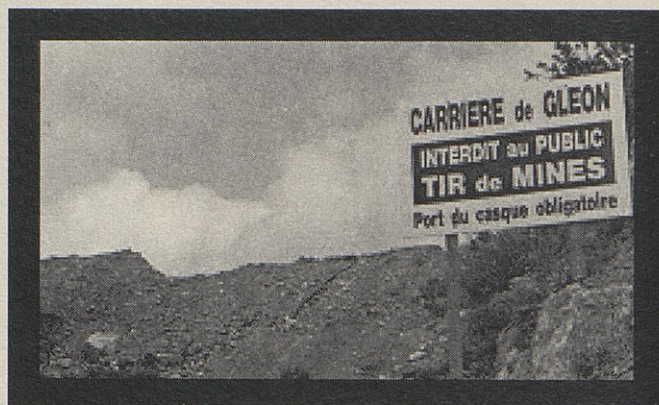


toujours en vigueur, comme celle de la terre vernissée. Pierre Bouthinon et Jacques Lebécel, artisans potiers, ne pouvaient qu'atterrir à Lagrasse. Le premier s'est installé il y a 21 ans fuyant Paris pour peut-être se rapprocher de ce qui fut foyer de création. Le second, passionné de vieilles pierres et tenant du retour à la terre décidait, après avoir sillonné le sud de la France, d'ouvrir une échoppe-atelier de poterie en ce site historique des Corbières. C'était il y a huit ans.

Entre plissements calcaires, couches d'argile et graviers alluvionnaires charriés par l'Orbieu, Lagrasse et ses environs ont tout de la machine géologique. La diversité exceptionnelle de sa flore, son passé agricole et son présent viticole en sont la preuve éclatante. Une terre utile qui est aussi un régal pour les yeux. Quelle que soit sa composition minérale, sa nature profonde, elle sait prendre la lumière et jouer de ses formes comme savaient le faire de défunctes et énigmatiques stars d'Hollywood.

Penché sur son tour, plongeant régulièrement ses mains dans une bassine remplie d'un mélange d'eau et d'argile, Pierre Bouthinon surprend son monde ; surtout quand on vient de traverser des villages dont les ruelles tortueuses portent des noms éloquentes comme La Plâtrière ou La Tuilerie : « La terre que je travaille, elle vient de Catalogne ; elle est extraite et purifiée près de Gerona. Là-bas c'est une véritable industrie. La locale est inutili-

Entre plissements calcaires, couches d'argile et graviers alluvionnaires charriés par l'Orbieu, Lagrasse et ses environs ont tout de la machine géologique. La diversité exceptionnelle de sa flore, son passé agricole et son présent viticole en sont la preuve éclatante.



sable, elle est parasitée par des particules de chaux. Le problème ce n'est pas sa malléabilité mais l'intégrité des poteries après séchage ». Jacques Lebécel et Pierre Bouthinon consomment « à eux seuls dans l'année près de cinq tonnes de terre. Exploiter l'argile locale à des fins artisanales serait possible ; mais cela nécessiterait la mise en œuvre de moyens techniques (bassins de décantification et chaîne d'extraction) dont la rentabilité est aujourd'hui loin d'être évidente. » Jacques Lebécel croit la chose réalisable. Il y voit même la possibilité d'une relance économique sur la région. Mais il est peu probable qu'une telle initiative voit le jour. Les carrières destinées aux matériaux de construction (plâtre, chaux...) ont pour la plupart cessé leurs activités ou tournent au ralenti. Les plâtriers-artistes spécialisés dans l'ornementation des dessus-de-cheminée ou des encadrements de portes ne sont plus qu'un lointain souvenir. Jacques Joulé, fin cuisinier de Lagrasse en sait quelque chose ; son restaurant *Le Relais de Charlemagne* abritait autrefois un atelier de plâtres décoratifs. A Portel-des-Corbières, la mine de gypse a été réaménagée de belle manière. Les galeries sont occupées par des fûts où vieillissent certains terroirs des Corbières. Comme si le vin devait s'assoupir dans les profondeurs du sol qui l'a vu naître pour que s'éveillent

EXTRAIT

De quelle couleur était la terre ?

par Francesco Biamonti



**Mais là, dans
les Corbières,
je n'avais pas
de références,
et l'ordre
qu'il y avait,
je ne parvenais pas
à le comprendre.**

Du temps a passé, les détails m'échappent. Il y avait un pré, avec des fleurs jaunes pareilles à des candélabres. L'éditeur habitait au cœur d'une vigne. De grands arbres ombrageaient la maison. Le ciel était d'un bleu intense par-dessus deux longues lignes de faite. En haut, le bois ; en bas, d'autres vignes couvraient les pentes. De quelle couleur était la terre ? Je l'avais peut-être noté, alors, mais aujourd'hui j'ai oublié. Un lieu nouveau, quand il me fascine, m'effraie : je voudrais en percevoir la vie et je n'y parviens pas. Il me faut du temps, et là je suis resté trop peu. La maison était austère et accueillante, d'une sévérité adoucie par une traditionnelle hospitalité campagnarde, par des arbres et des tonnelles. L'éditeur travaillait dans une pièce qui m'impressionnait : presque monacale.

C'était un lieu de France que je ne connaissais pas. J'étais allé déjà un peu plus à l'ouest, un peu plus au nord, à Moissac, où les statues du premier roman, d'un roman paysan, composent la danse de la vie, se tordent avec légèreté sous un ciel plein de soleil. J'étais allé à Albi, terre cathare, terre de la plus fascinante des hérésies chrétiennes. Mais là, dans les Corbières, je n'avais pas de références, et l'ordre qu'il y avait, je ne parvenais pas à le comprendre. Le ciel, bleu et doré, allait à la dérive du côté des Pyrénées, les arbres doucement bruissaient. Il y avait un sentiment cosmique dans ce pays bien ordonné. De rares villages, et perdus. Puis cette ample lumière vint ronger les lignes de faite et Cézanne ressuscita d'entre les morts.

(Traduction Bernard Simeone)

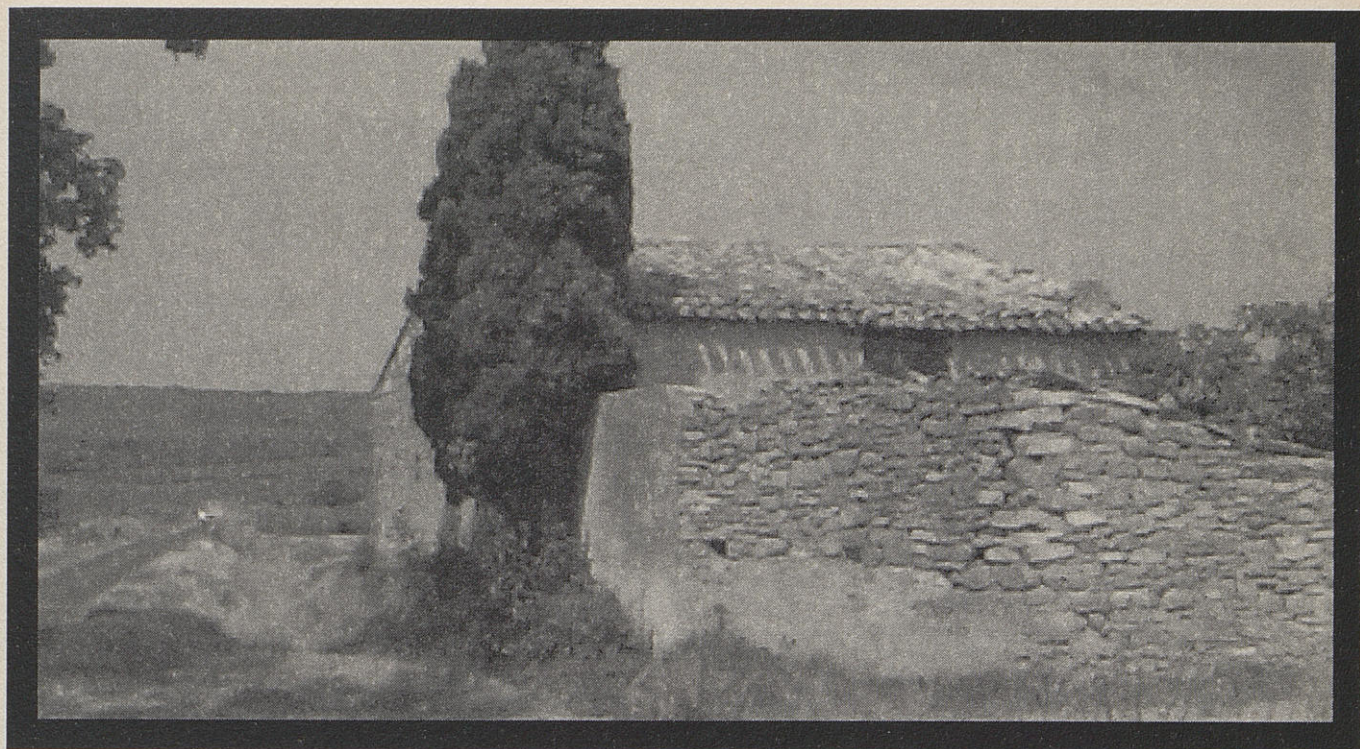
Saint-Victor

*Les vigneronns du terroir
de Saint-Victor, à l'écart
des grandes routes,
cultivent une certaine idée
des Corbières.*

Pour aller chercher la clé du cellier Saint Damien, Jean-Pierre Mazard fait un détour par sa cave, juste de l'autre côté du sol. Dans l'ombre fraîche, l'odeur mauve des vendanges passées tombe doucement de la bouche ouverte des grandes cuves, sur le petit bataillon des barriques de bois qui digèrent lentement le vin à naître. C'est une histoire de clé. De ce Terroir de Saint-Victor, dont il est l'inventeur et le responsable, Jean-Pierre Mazard dit que le plus dur, c'est d'en trouver l'entrée. « Quand vous venez de la mer, et que vous allez vers les châteaux cathares, vous n'avez que deux routes : vous prenez à droite, vers Saint-Laurent et Lagrasse, ou à gauche, vers Durban. Dans les deux cas, vous évitez le Terroir de Saint-Victor. » De l'autre côté du village, à la Cave coopérative, Gilles Cutilles surenchérit : « C'est un pays que l'on peut rater. Il y a des portes, il suffit de trouver les clés... » Et de fait ! Que vous veniez de Villeroche, de Lagrasse, de Saint-Laurent ou de la mer, il vous faudra toujours franchir un col ou glisser le long d'un défilé pour atteindre ce plateau du juste milieu, ce centre exact des Corbières qui déplie lentement, entre 200 et 300 mètres d'altitude, un paysage fier de garrigue sauvage et de vignes gagnées sur la pierre. Bien sûr, on vous conseillera d'aller vous percher sur l'hermitage Saint-Victor, en haut du Pech Barbu,

en surplomb du pont de Ripaud. A vos pieds, la mer ou les Pyrénées, les Châteaux cathares ou les étangs. Mais vous pouvez aussi vous contenter de portes plus modestes. En venant de Lagrasse, la minuscule route qui, de Tournissan à Talairan, se faufile entre les verts tendres ou plus durs de la vigne, des amandiers ou des genêts, en est un bel exemple. Sur les crêtes, les coteaux s'abaissent lentement, la vigne s'étale jusqu'aux derniers arrondis, et enfin, dans un dernier virage, tout le plateau s'offre à vous, en contrebas, jusqu'aux mirages brûlants de l'horizon, les vaguelettes mauves du Col de la Louve ou de Vente Farine. Même si l'envie vous vient alors de botter pour le principe et un par un, le séant de tous ceux qui ont décidé que justement, la ligne à très haute tension passerait par là, avec ses immenses pylônes de métal, qui remplacent dans les lointains les moulins de Don Quichotte...

« Il y sept habitants et demi au kilomètre carré, reprend Jean-Pierre Mazard. Ici, les monuments historiques, ce sont les hommes... » Allusion aux Terroirs voisins, de Lagrasse, de Fontfroide ou de Quéribus, qui comptent aussi sur la clientèle naturelle des magnifiques abbayes bénédictine et cistercienne, sur celle des châteaux cathares, pour faire connaître leurs vins. « Nous, on est



en train de préparer une carte du terroir avec tous les sentiers qui rejoignent entre eux nos sept villages : Talairan, Tournissan, Jonquières, Coustouges, Fontjoncouse, Albas et Quintillan. Les sentiers qui relient les hommes, ça fait de sacrés balades ! » La carte, elle est là tout entière, dans chacun des recoins du cellier Saint-Damien. Jean-Pierre Mazard y veille, qui aurait pu se contenter de dresser la vitrine de son Domaine Serres-Mazard. « J'ai voulu aussi exposer tout ce qui se fait dans le coin. Là, vous avez les autres propriétaires qui mettent en bouteille, comme Marthe Rémond, ou la cave coopérative, là ce sont les pélardons à l'huile d'olive du chevrier de Talairan, ici la fougasse aux fritons de Mestre, le boulanger du village. » Ce n'est qu'à la fin, lorsqu'il vous a présenté tout le terroir, du géosynclinal d'Albas (« une colline incroyable : on dirait un dos de dinosaure ! Au fait, vous savez que c'est à Fontjoncouse qu'on a retrouvé les derniers dinosaures ? ») à la garrigue de Cantéric, juste en dessous de Notre-Dame-de-Lere, où l'on trouve de fameux galets phoniques (« c'est un long éboulis de calcaires durs ; lorsqu'on marche dessus, ça fait de la musique. Enfin, on a l'impression de se déplacer à toute une troupe. Le problème, c'est que c'est un territoire à perdreux. Alors pour y arriver sans faire de bruit... ») en



passant par un diaporama sur les orchidées, son autre passion (« Il y a cinquante espèces d'orchidées sauvages dans les Corbières. Et 83 dans le département de l'Aude, alors qu'on en a répertorié 89 dans toute la France ! ») que Jean-Pierre Mazard consent à vous parler de son vin. « Un rouge très original, plein d'arômes de garrigue, de thym et de laurier. » Un rouge qu'il vous fait goûter, en parlant des fêtes à venir...

De l'autre côté du Terroir, à Albas, au bout d'une incroyable route sauvage, c'est un autre personnage rare qui vous accueille. En 1970, Nick Bradford est étudiant en anthropologie, dans une petite ville du sud de l'Inde. Il apprend le Kannada, une des quatre principales langues dravidiennes, et travaille sur les « hommes-femelles », une caste étrange dont les membres, travestis, se consacrent au chant et à la danse. Un enseignant de l'Alliance française l'invite chez lui, un soir, et projette un film qu'il a ramené, sur une région du sud de la France, celle dont il est originaire. Une soirée-diapo à l'envers, quand les horizons que l'on regrette ne sont pas ceux des vacances, mais là-bas, ceux du pays. Nick et sa compagne, Clare, découvrent Albas et les Corbières en 8 mm couleur. « A cette époque, entre l'Inde et l'Angleterre, j'avais une bourse bien supérieure à mes besoins. Alors, à notre premier voyage, nous avons acheté une ruine à l'entrée du village. Jusqu'en 1988, on passait la moitié de notre temps ici, la moitié dans le nord de l'Écosse, à Aberdeen, où j'enseignais à l'Université.



Les vins du terroir de Saint-Victor

— Les vins rouges, généreux, gras et ronds, possèdent des tanins bien fondus et une belle longueur. Nez et bouche se distinguent à la fois par l'intensité et la finesse de leurs arômes de fruits rouges.

— Le Terroir de Saint-Victor décline une large gamme de rosés, vifs et agréables. Derrière leurs jolis reflets violets, ils cachent des arômes de fruits et de fleurs qui se développent tout en finesse au nez et en bouche.

— Les blancs, pâles à reflets verts, se caractérisent par une puissance aromatique particulière, qui leur donne un équilibre tout à fait agréable.

Bonnes adresses

De Talairan à Albas, les routes du Terroir de Saint-Victor ménagent d'autres surprises.

Pour peu que l'on prenne rendez-vous à l'avance en téléphonant à la mairie, on s'arrêtera au musée archéologique de Coustouge, dû à la passion communicative de Bernard et Paulette Pauc. Il n'est pas rare que l'on trouve dans ces environs des œufs de dinosaures fossilisés...

(Mairie de Coustouge : 68 44 02 28.)

La boulangerie Mestre, à Talairan (68 44 00 95), pour sa fougasse aux fritons !

Monsieur Mascias, le chevrier de Talairan, pour son pèlardon à l'huile d'olive (68 44 01 76).

Au Domaine Degrave, chez Marthe et Daniel Rémond, on trouvera, en plus du vin, des gîtes charmants, et un accueil rare : en plus de la passion de cette région et de ses richesses, Daniel et Marthe partagent celle des taureaux et de la musique...



Ici, on aidait les vigneron, à la vigne, à la cave, mais sans aucune arrière-pensée ! Et puis en 1988, lorsque madame Thatcher a considéré qu'il y avait trop d'universitaires dans notre pays, nous avons décidé d'en profiter pour changer de vie. Notre idée, c'était de faire de l'apiculture. Mais un de nos voisins a pris sa retraite, et il nous a persuadé de lui racheter ses quelques vignes. Avec les indemnités que nous avait consenties madame Thatcher, nous avons acheté quatre hectares de modeste Carignan... » Dès la première année, Nick et Clare Bradford mettent leur production en bouteille, à la belle enseigne du Domaine des Pensées Sauvages, un peu parce qu'« il faut en avoir pour faire ce que nous faisons », un peu aussi en hommage à Claude Lévi-Strauss, dont l'œuvre, et singulièrement l'ouvrage qui porte ce nom : *La Pensée Sauvage* (1962), leur fit découvrir l'ethnologie. Depuis, de vignes rachetées en parcelles replantées (Grenache et Syrah), Les Pensées Sauvages couvrent 11 hectares de ce coin des hautes Corbières, et produit 300 hectos d'un vin rouge « fin, moins charpenté que là-bas, dans la plaine... » C'est qu'ici, à 250 mètres d'altitude, les nuits sont fraîches et les vendanges tardives. « Ce qui nous a le plus surpris, en arrivant, et que nous ne soupçonnions pas, c'est la manière dont ce pays est en train de bouger. Il y a ici une grande diversité de vigneron, dont beaucoup viennent ou reviennent de l'extérieur. Des fils qui ont fait des études et qui reprennent une propriété, des étrangers comme nous qui amènent

d'autres univers. Le vigneron qui continue à travailler comme son père, comme son grand-père, comme toutes les générations précédentes, il ne fait que continuer. Notre chance, à nous, c'est de ne pas avoir toute la journée derrière nous un père qui sait ! Il sait ce qu'il faut faire, il dit ce qu'il faut faire. Ici, souvent, à cinquante ans, on est encore un garçon... Alors les choses se perpétuent, continuent. Nous, nous ne voulons pas continuer. Nous voulons profiter de tout ce que les pères ont appris, de tout ce qu'ils nous ont donné du point de vue de la culture de la vigne, mais dans la cave, nous voulons aller plus loin. »

On songe à Pierre Bergounioux et ses livres, à ces générations de la terre, ces vies au destin tracé dès avant la naissance, jusqu'à ce que la machine vienne bouleverser toute une humanité dont l'histoire datait du début des âges.

Le pari de ces nouveaux vigneron, parfois venus d'ailleurs, toujours respectés par leurs pairs, c'est de continuer à avancer, en insistant sur la spécificité de cette terre, « un peu en marge, ouverte, accueillante à tous les passages, entre nord et sud ». Sept habitants et demi au kilomètre carré, et des paysages de bout du monde. Mais pour peu que les calcaires durs résonnent sous les pas, on a tôt fait de se croire une troupe. Tant pis pour les perdreaux...

Le raisin

*En gelée, séché, au sirop,
à l'eau de vie,
en verjus quand il n'est pas encore mûr,
le raisin, s'il ne se boit pas,
se mange.*

Est-ce du Caucase méridional, quelque part entre la Turquie, l'Arménie et l'Iran, dans les parages du mont Ararat, qu'il faut situer le berceau de la vigne, en ces contrées où Noé – le premier homme qui, dans l'histoire de l'écriture, s'enivra – échoua son arche à la fin du déluge ? Il semble que la vigne soit présente très tôt en Méditerranée dès la fin de l'ère tertiaire, si l'on en croit les empreintes de feuilles relevées dans le tuf des environs de Montpellier et de Mysargue en Provence. La vigne n'est pas un don de Déméter, mais de Dionysos. C'est indiquer que sa culture est postérieure à celle du blé.

On raconte que, nouveau-né, Dionysos dut être confié aux nymphes du mont Nysa, qui lui offrirent, en guise de jouets, des grappes de raisin. Est-ce à force de triturer les grumes qu'il découvrit les vertus du jus qui s'en échappait ? Il fut le premier, dit-on, à offrir aux nymphes, aux Silènes, aux Satyres, ce breuvage qui procurait une ivresse inconnue.

Au moment de la sortie d'Égypte, le texte biblique prête à Moïse ces propos : « Ton Dieu te conduit vers un heureux pays, pays de torrents et de sources, d'eaux qui sourdent de l'abîme dans les vallées comme dans les montagnes, pays de froment et d'orge, de vigne, de figuiers et

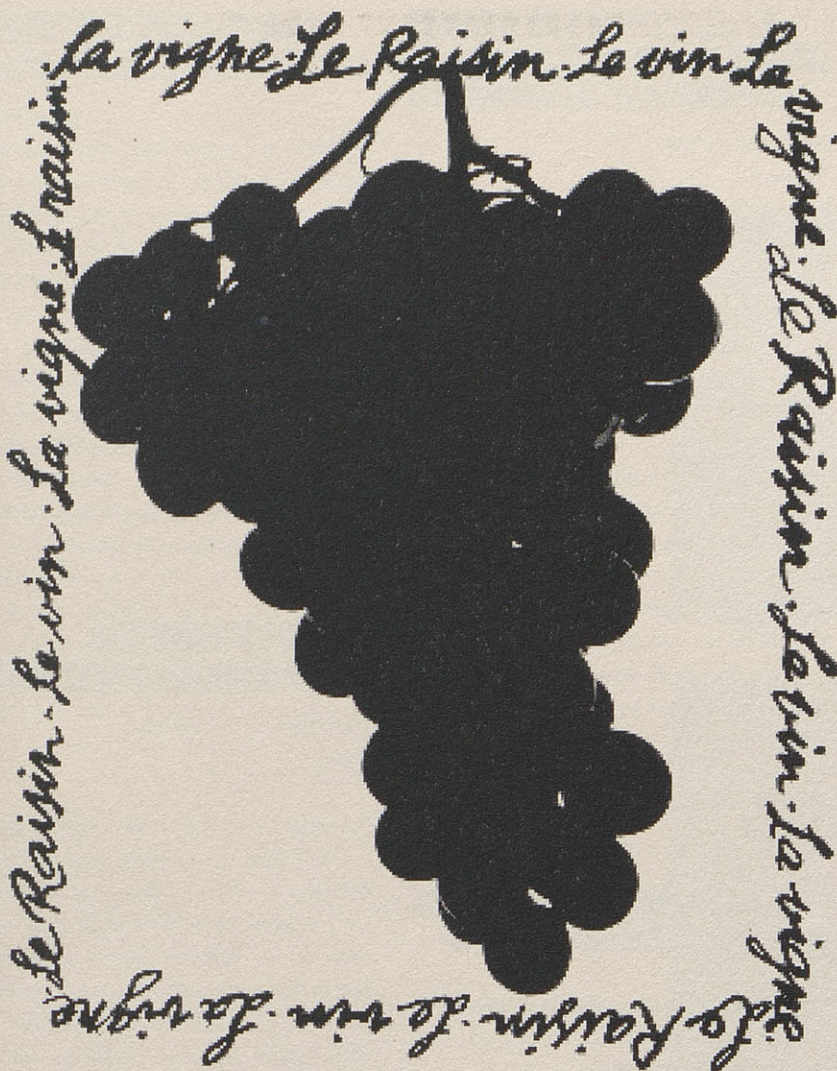
de grenadiers, pays d'oliviers, d'huile et de miel, pays où le pain ne te sera pas mesuré et où tu ne manqueras de rien. »

En Languedoc la vigne n'est devenue une monoculture que depuis le XIX^e siècle.

« Depuis Noé, d'innombrables variétés de raisins se sont produites. Ces variétés seraient trop longues à énumérer ici ; aussi nous bornerons-nous à citer les principales : le chasselas de Fontainebleau qui vient en première ligne, le gros Corinthe et le chasselas noir qui viennent après, et quelques muscats, tels que celui de Frontignan, le muscat hâtif du Piémont, celui de Rivesaltes, le rouge de corail, le gros muscat noir, le violet de Gascogne et le passe-musqué d'Italie. Il y a aussi le gros muscat long et violet de l'espèce de Madère, renommé pour sa beauté, son volume et sa bonté ; mais le meilleur de tous les muscats est celui qu'on a surnommé de l'Enfant-Jésus, d'après la belle grappe du tableau de Mignard ; malheureusement cet excellent fruit est devenu très rare.

Le raisin est, selon Gallien, le premier de tous les fruits d'automne, le plus nourrissant de tous ceux qui ne se gardent point et celui dont le suc est le moins malfaisant, lorsqu'il est parfaitement mûr »...

ALEXANDRE DUMAS, *Le Grand Dictionnaire de cuisine*.



Le verjus

L'emploi du verjus en cuisine remonte au XVI^e siècle où on l'utilisait déjà pour condimentier certains plats. L'agronome vivarais Olivier de Serres en parle dans son célèbre Théâtre d'agriculture et mesnage des champs.

Voici une recette de verjus parue en 1902 dans L'Agriculture moderne :

On écrase les raisins avant la véraison, soit entre des cylindres ou autrement, comme s'il s'agissait d'une vendange ordinaire en raisins blancs. On presse fortement par les moyens mécaniques dont on dispose. Le liquide ainsi obtenu par le foulage et la pression est le verjus. On place le liquide dans un vaisseau découvert. Après 3 semaines environ, la fermentation est terminée. On décante, et après filtrage on ajoute du sel de cuisine à la dose de 10/1000. On

distribue le liquide dans des bouteilles de faible capacité, en ayant soin de recouvrir d'une légère couche d'huile incongelable (l'huile d'oreillette, par exemple) qui ne laissera pas passer l'air atmosphérique, comme cela se produirait avec l'huile d'olive qui se solidifie en hiver.

On peut confectionner du verjus dès que les premiers grains commencent à changer de couleur. (Chez nous autour du 25 juillet.) Prendre 2 belles grappes de raisin encore vert mais pas trop vert non plus. Mettre les grains dans un mortier, les écraser au pilon. Filtrer le jus obtenu.

On peut conserver ce verjus en le mettant dans des petites bouteilles bouchées hermétiquement que l'on gardera couchées à l'abri de la lumière.

Les vrilles de vigne au verjus

Pour 4 personnes :

350 grammes de vrilles de vigne
10 feuilles d'estragon
4 feuilles de cassissier
1 grosse grappe de raisin vert
vinaigre, sel

Cueillir les vrilles de vigne le matin de bonne heure (de fin juillet à fin août quand elles sont encore tendres).

Les plonger dans l'eau fraîche pendant 15 minutes.

Les égoutter, puis les mettre dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée. Laisser bouillir 5 minutes.

Les égoutter puis les mettre dans une terrine avec les feuilles d'estragon et de cassissier.

Couvrir le tout de verjus (voir ci-dessus) additionné de quelques gouttes de vinaigre. Laisser macérer au frais pendant 5 jours. Retirer ensuite les feuilles et servir très frais.

Le poulet aux deux raisins

1 gros poulet
1 oignon
100 grammes de raisins secs
2 belles grappes de raisin Muscat blanc
1 verre de Maury
100 grammes de beurre
sel, poivre

Faire tremper pendant 1 heure les raisins secs dans le Maury. Faire revenir le poulet en morceaux dans un fond d'huile très chaude avec l'oignon haché.

Fariner légèrement, couvrir de bouillon ou d'eau chaude. Saler, poivrer, puis rajouter les raisins secs.

En fin de cuisson, éplucher les grains de raisin frais et les rajouter. Laisser cuire 10 minutes puis égoutter le tout et réserver au chaud.

Verser un peu de Maury dans la sauce, rectifier l'assaisonnement et introduire le poulet coupé en dés en fouettant.

Napper les morceaux de poulet avec cette sauce et servir.

Un casse-croûte délicieux

Un quignon de pain frotté d'ail avec une grappe de raisin fraîchement cueilli.

Le lapin au verjus

Pour 6 personnes :

1 beau lapin
125 grammes de cansalade¹
6 échalotes
4 gousses d'ail
2 verres de verjus
thym, sel, poivre

Faire dorer dans l'huile, le lapin coupé en morceaux ainsi que la cansalade coupée en dés. Lorsqu'ils sont bien dorés, ajouter les échalotes hachées, thym, sel, poivre, ainsi que les gousses d'ail grossièrement coupées qui ne doivent pas roussir.

Déglacer avec le verjus, ajouter un peu d'eau si nécessaire (il ne doit pas y avoir trop de liquide).

Laisser cuire 1 heure environ.

Les muscats à l'eau-de-vie

1 kilo de Muscats blancs très sains
1 litre d'eau-de-vie
le zeste d'1 citron
pour parfumer vanille et cannelle

Séparer les grains de la grappe avec un ciseau en laissant un peu du pétiole. Les laver, les égoutter et les faire sécher sur un torchon. Les mettre dans des bocaux de verre en ajoutant un petit morceau de bâton de vanille et de cannelle et un peu de zeste de citron dans chacun.

Recouvrir les raisins d'eau-de-vie puis fermer hermétiquement les bocaux.

Attendre au moins 2 mois avant de les consommer.

Les muges de La Nouvelle dans les feuilles de vigne

Pour 4 personnes :

4 mulets
8 feuilles de vigne
thym, laurier, sel, poivre

La muge est l'appellation du mulot en Languedoc.

Écailler et vider les poissons, les laver, les essuyer. Les badigeonner d'huile, saler, poivrer.

Farcir chacun d'eux de 2 brindilles de thym et d'1/2 feuille de laurier, puis les envelopper dans 2 feuilles de vigne.

Les disposer sur un gril huilé et les faire griller sur une braise pas trop vive 10 minutes de chaque côté selon leur grosseur. Les feuilles de vigne seront brûlées et les poissons seront à point.

Les raisins au sirop

3,500 kilos de raisins blancs ou noirs à peau dure
900 grammes de sucre
1 litre 1/2 d'eau
le zeste d'1 citron
quelques feuilles de vigne très tendres

Les raisins doivent être très sains et bien mûrs. Les laver, les détacher de la grappe comme ci-dessus. Les étendre sur un linge au soleil et laisser sécher environ 1 heure. Préparer un sirop : faire bouillir l'eau et le sucre avec le zeste de citron pendant 2 minutes, puis laisser refroidir.

Ranger délicatement les raisins dans les bocaux. Dans chacun d'eux, ajouter un peu de zeste de citron et 2 feuilles de vigne bien propres.

Verser le sirop sur les grains aux 3/4 de la hauteur.

Fermer hermétiquement et faire stériliser pendant 15 à 20 minutes.

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

Le raisiné du Languedoc ou rasima

Égrapper les raisins, les mettre dans une bassine à confiture. Porter à ébullition sur un feu modéré. Il faut que les grains de raisin éclatent et rendent leur jus. Passer au tamis afin de recueillir ce liquide. Ajouter 100 grammes de sucre par litre de jus.

Couper en petits dés quelques fruits variés : figues, poires, petites carottes, melon ou pommes. Mettre le tout à cuire dans le jus de raisin en remuant constamment.

Lorsque les fruits s'écrasent sous le doigt, retirer du feu et mettre en pots.

La gelée de raisins noirs

1 kilo de raisins bien mûrs
sucre

Égrapper les raisins. Faire crever les grains à chaud dans une bassine, sans eau, en les écrasant au pilon. Tamiser pour recueillir le jus. Le peser. Le mettre à cuire dans une bassine avec la moitié de son poids en sucre. Porter à ébullition, écumer et laisser cuire 30 minutes en bouillonnant. Mettre en pots. Laisser prendre en gelée au frais et couvrir les pots une fois la gelée refroidie.

Les raisins séchés

Choisir des raisins de table (blanquettes, chasselas blancs ou roses, téréts, cinsauts...) mûrs et très sains.

Sur un fil de raphia ou un morceau de ficelle de cuisine, passer chaque grappe en la maintenant par un nœud : il ne faut pas que les raisins se touchent sinon ils s'abîmeraient. Suspendre les fils dans un endroit sec et aéré et laisser sécher.

Ils se conserveront jusqu'au repas de Noël car ils font partie des 13 desserts que l'on mange traditionnellement cette nuit-là (en Provence tout particulièrement).

¹ La cansalade est la poitrine de porc salée, appelée ventrèche chez les charcutiers. Le mot vient de l'occitan car *salada* qui signifie viande salée.

Garrigues ou maquis

(suite)

par Patrice Valette, technicien forestier à l'Office National des Forêts

La garrigue

Garrigue viendrait du mot celtique *gar* qui veut dire rocher. Cette formation végétale se rencontre essentiellement sur sol calcaire et elle est composée d'espèces clairsemées en des lieux où la roche affleure. Voici les espèces végétales, adaptées aux milieux secs et arides et aux sols superficiels, pauvres en humus, qui s'y trouvent :

- les principales plantes aromatiques comme le thym, le romarin ou la lavande aspic (plantes mellifères renommées) ;
- le ciste cotonneux aux grandes fleurs roses et aux feuilles à l'aspect duveteux ;
- le genévrier cade (deux raies blanches sur chaque feuille) dont on tirait auparavant l'huile de cade ;
- le dorycnium, qui fait le régal des abeilles ;
- le buplèvre ligneux, grande ombellifère, très mellifère également ;
- le chêne kermès (garouille) ; il abritait autrefois une cochenille (le kermès) dont les œufs séchés et traités (la ponte provoquant des sortes de galles) servaient à fabriquer une teinture rouge écarlate ;
- l'aphyllanthe de Montpellier d'un bleu aussi pur que le ciel d'azur ;
- les charmants iris nains (blancs, jaunes et bleus) et l'élégante tulipe de Celse qui font une apparition rapide mais remarquée au printemps sans oublier quelques orchidées magnifiques ;
- le dangereux redoul (corroyère à feuilles de myrte) dont les baies noires très toxiques peuvent être confondues avec des mûres ;
- le buis omniprésent sur les sols calcaires ;
- le pistachier térébinthe qui enflamme la garrigue à l'automne (feuillage rouge) ;
- le myrte, symbole des amants heureux, qui croît aussi bien sur les terrains calcaires que siliceux ;
- le chêne vert, le chêne pubescent et le pin d'Alep qui font évoluer ces garrigues vers la chênaie ou la pinède.

A chaque saison, la garrigue nous émerveille : au printemps, des fleurs surgissent de toutes parts dans une explosion multicolore tandis que les premières abeilles commencent leur dur labeur ; en été, sous un soleil délirant, elle devient le domaine des



insectes où résonne un concert orchestré par les cigales stridentes ; en automne et en hiver, elle sait garder sa plénitude en conservant sa parure verte. Souvent, après de fortes pluies, elle exhale généreusement ses odeurs parfumées.

Si la flore, par sa beauté et son charme, constitue la richesse de la garrigue, elle abrite aussi une variété de mammifères, grands et petits, un grand nombre de reptiles (dont le superbe lézard ocellé), une multitude d'oiseaux et une collection d'insectes qui occupent secrètement les lieux.

Sortie pédestre : dimanche 6 août 1995

Les capitelles des Auzines

Cabanes ou abris en pierre sèche, parfois dissimulés dans la végétation, des témoins d'une époque révolue à découvrir. Lieu de rendez vous : point d'accueil sur la promenade à 10 heures précises. Un trajet en voiture (5 mn) est nécessaire pour se rapprocher du lieu.

(Prévoir des chaussures confortables, une casquette ou un chapeau et un demi-litre d'eau par personne minimum).



Celui- Qui-Parle-Peu

par Patrick Mosconi

Le cadavre de Celui-Qui-Parle-Peu avait été trouvé sur la rive gauche de l'Orbieu, à proximité de l'abbaye. Sur l'autre rive, Jacques Joulé, le propriétaire de l'Hostellerie Charlemagne, se plaignait d'une porte brisée et de la disparition de trois bouteilles de calva.

Une matinée chargée pour les gendarmes.

Les deux nouvelles avaient rebondi de maison en maison, de cafés en boutiques, et dans Lagrasse on ne parlait que de cela. La topographie des lieux favorise une rapide circulation de la parole, sans compter la nature loquace des habitants de ce petit village médiéval cerné de collines et de vignes. Les deux événements,

apparemment sans rapport, provoquèrent de nombreux commentaires. Ceux qui revenaient le plus souvent concernaient l'effraction de la cave de l'Hostellerie Charlemagne. Les voleurs avaient négligé les bouteilles de Corbières pourtant du meilleur cru, preuve de leur incompétence et, plus grave, de leur manque de goût.

Les gens du pays n'auraient jamais laissé un tel trésor, disaient les uns. Faut être un sauvage pour préférer cet alcool de pomme nordique au jus de raisin des Corbières, renchérisaient les autres... Un ton goguenard que monsieur Joulé n'appréciait pas toujours. La mort de Celui-Qui-Parle-Peu suscitait plutôt de la gêne et chez cer-



tains de la tristesse. Comme un malaise.

L'été était tout proche, les moustiques et les touristes pas très loin ; depuis quelques jours, une bande de skinheads plutôt pacifistes traînait dans les parages. Il fallait chercher les coupables par là, ou peut-être du côté des Gitans... Très vite les soupçons se portèrent sur Celui-Qui-Parle-Peu. Tout l'accusait : on avait retrouvé à côté du corps les trois bouteilles volées, vides, ainsi qu'un pied de biche. Ses vêtements empestaient l'alcool ; à première vue, il semblait ne pas avoir résisté à un abus de calvados. L'autopsie confirma cette supposition. L'honneur était sauf : ce n'était pas du vin qui l'avait tué. Après un interrogatoire de routine, les skinheads avaient quitté la région.

Celui-Qui-Parle-Peu n'avait pas d'identité. Pas de papiers et peu de bagage : une brosse à

dents et une vieille édition d'Au-dessous du volcan. C'était sans doute un de ces nombreux sans-domicile-fixe qui émigre vers le sud à la belle saison. Dans la poche revolver de son pantalon on avait retrouvé la photo d'un petit garçon. Un mort vraiment bizarre quand même. L'autopsie avait révélé qu'il n'était pas alcoolique. Alors un suicide ? Ou peut-être une trop grande tristesse, allez savoir ?

Pourquoi venir se donner la mort de cette manière dans un des plus beaux villages de France ?

Il y avait là un mystère et sans doute beaucoup de désespoir. Les gens de Lagrasse l'avaient bien remarqué, cet homme qui ne parlait pas, ne demandait rien mais acceptait sans servilité les piécettes qu'on lui donnait. Il dormait en aval du village, au bord de la rivière malgré l'humidité. Tous les après-midi, il venait s'asseoir sur la place de la Mairie et regardait sans bouger le temps qui passe.

Quelques semaines plus tard, on pouvait entendre le Credo de la grande messe estivale. Les moustiques troublaient les nuits des touristes et les 550 âmes de Lagrasse avaient fort à faire.

L'enquête de la gendarmerie avait tourné court faute d'indices : les empreintes de Celui-Qui-Parle-Peu, retrouvées sur le pied de biche, ne figuraient pas aux archives de la police ; socialement, il n'existait pas. Peu de temps après le drame, son visage s'était retrouvé imprimé dans plusieurs quotidiens avec la mention : « Qui est cet homme ? Si vous le connaissez, contactez... »

Et puis la vie avait repris son cours, souvent de petits bonheurs parviennent à chasser le malheur.

Pour beaucoup, Celui-Qui-Parle-Peu avait rejoint l'armée des anonymes dans les poubelles de l'oubli. Jusqu'au jour, c'était un après-midi de canicule, où Henri Dubant, le garde municipal, reçut l'étrange confession d'un jeune homme du village. Le gamin, il avait à peine quinze ans, lui avait fait promettre de ne pas révéler son nom aux gendarmes. Il tenait à

protéger sa réputation et surtout celle de sa copine.

Ce soir là, le soir de la mort de Celui-Qui-Parle-Peu et de l'effraction, les deux jeunes amoureux s'étaient retrouvés dans le parc de l'abbaye. La nuit leur appartenait, leurs corps également. Ils avaient fait l'amour pour la première fois. Au moment d'aller rejoindre leur famille endormie, ils avaient vu arriver Celui-Qui-Parle-Peu encadré par les cinq skinheads. La troupe s'était arrêtée à une trentaine de mètres du couple.

La lune éclairait la scène, le vent portait les voix et donnait du mouvement à la longue chevelure de Celui-Qui-Parle-Peu. Les murmures devinrent éclats. Celui-qui-parle-Peu répondait par des silences aux insultes des crânes rasés. La passivité de la victime énervait les sans-poils qui commençaient à promettre du saignant. Le plus malingre de la bande leva haut un pied de biche en hurlant : « Je vais lui éclater la tronche, à cette loque ! » Un grand borgne, sans doute le chef, arrêta le bras armé : « Non, pas comme ça. »

En un instant Celui-Qui-Parle-Peu se retrouva cloué au sol, un skin sur chaque membre. Le borgne appuya fortement sur les joues du malheureux pour lui introduire le goulot d'une bouteille de calva dans la bouche. Il ne luttait pas et essayait de boire pour ne pas s'étouffer, mais le débit était trop rapide.

« Faut le foutre assis, ordonna le borgne en le tirant par les cheveux, sinon y va avoir de la bibine plein les poumons, ce con ! »

Derrière un buisson d'épineux, les deux jeunes, terrorisés, assistaient à cette mise à mort sans pouvoir, ni oser, intervenir.

Soudain il hurla, et ce fut comme si ce hurlement était projeté d'un arbre à l'autre au retour des échos puis, comme si les arbres eux-mêmes s'approchaient, serrés l'un contre l'autre, se penchaient sur lui, pleins de pitié¹.

La mort est venue.

Le garde municipal avait écouté le jeune homme qui pleurait en se remémorant la scène. Le gamin détourna les yeux pour dire :



« J'ai honte, monsieur Dubant. »

Après un long silence, le garde municipal marmonna : « On ne peut pas garder ça pour nous, mon garçon. »

— Et mon père, qu'est-ce qui va dire ?

— Il n'a rien à dire. C'est à toi de décider. Ton père, je le connais bien... Il doit comprendre... »

L'amoureux refusa de révéler le nom de son amante, les gendarmes insistèrent pour la forme et sourirent quand il lâcha : « Jeanne d'Arc ». Les skinheads furent arrêtés à Perpignan, chez leurs parents respectifs. Ils s'étaient laissé pousser les cheveux.

Quelqu'un, en Picardie, avait reconnu la photo du journal. Celui-Qui-Parle-Peu s'appelait Gilles Couder. L'année dernière, il avait perdu son fils dans un stupide accident de voiture. Encore un qui n'avait pas eu beaucoup de chance. FIN

1. Malcolm Lowry, *Au-dessous du volcan*.

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

● 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.

Samedi 5 août

Fête du terroir de Lagrasse

Toute la journée sur la promenade:
à partir de 17h : dégustation et présentation du terroir par les vigneron.

- 20h : intronisation des personnalités dans le Chapitre de l'Illustre Cour des Seigneurs de la Corbière.
- 21h : repas des vigneron du terroir de Lagrasse.
- 22h : grand bal avec l'orchestre Flaming Star.
- 23h : feu d'artifice et spectacle laser jusqu'à l'aube.

● 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**.
 22 h : 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 Hampartzoomian
 Michel redon

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**.

Cellier
CHARLES CROS

Fondé en 1932
Les Vins de Fabrezan - AOC Corbières
Rouges, Rosés, Blancs

TOUTE UNE SYMPHONIE
DE CORBIÈRES À DÉCOUVRIR
DÉGUSTATION - VENTE DIRECTE

CAVEAU : Rue de l'Egalité
Ouvert tous les jours, week-end compris, du 1er juillet
au 31 septembre, de 10 h à 12 h et de 16 h à 18 h

11200 FABREZAN
Tél. 68 43 61 18
Fax 68 43 51 88

Demain dimanche 6

Pierre Dumayet,

(ses goûts et ses dégoûts),

Le concours de pétanque

du Banquet,

Raymond Queneau,

Le Banquet

de Platon au café littéraire,

et Wend Kuuni,

de Gaston J.-M. Kaboré