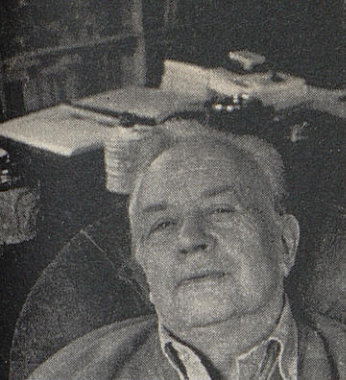




corbières

matin

6 AOUT 1995

10f

LE QUOTIDIEN DU BANQUET

sommaire

Affiches

Grosse journée à Lagrasse: concours de pétanque, messe du soir et lecture du Banquet de Platon p 9

Les chemins

de la mer

En 1936, juste avant l'invention des congés payés, les vignerons des Corbières passaient déjà leurs dimanches à la mer. p 13

Terroir

C'est le pays de l'excellence des vins des Corbières.

Tout le monde, ici, rêve du terroir de Boutenac. p 14

Un été, des étals

Elle est rouge de plaisir. La tomate, reine de l'été. p 18

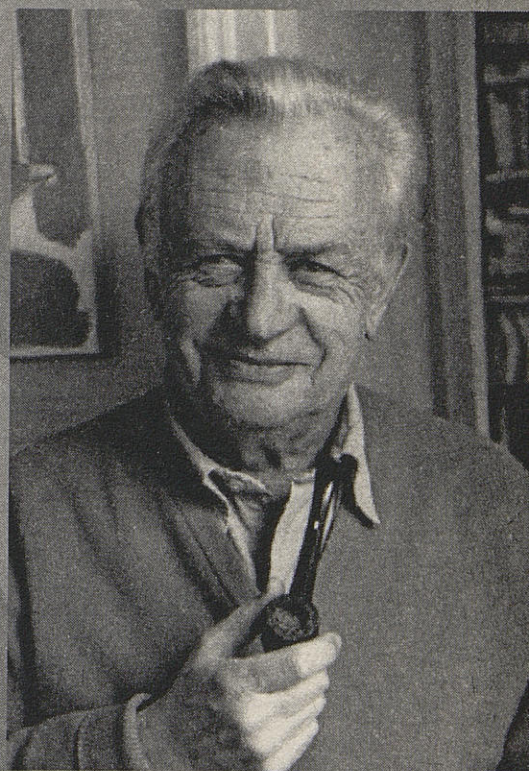
Corbières Noires

Le coup de Lagrasse, par Roger Martin. p 24

Pierre Dumayet, ses goûts et ses dégoûts.



Journaliste et écrivain, fin observateur des choses du temps, Pierre Dumayet est l'invité, ce soir, des rencontres de l'abbaye.



sixième jour



Site unique en France, découvrez-le
Dans un cadre de foudres séculaires
Les Vignerons du Mont Ténarel d'Octaviana vous proposent
La cuvée « Sextant 1993 »
Grand prix des vins de France
Médailles d'or du Salon Agricole de Paris
Et toute la gamme des grands vins d'Octaviana
Ne partez pas sans le déguster



Espace Octaviana
ouvert tous les jours
Musée de la faune Gasparets
11200 Boutenac
Tél 68 27 57 02 Fax 68 27 09 76
Plus de 800 espèces naturalisées
Plus de 7000 insectes

Le poète Joë Bousquet a passé toute sa vie non loin d'ici, à Carcassonne.

En 1946, quelques jeunes gens de la ville créent une revue littéraire, et viennent lui demander un texte. Il leur livre ce magnifique Message à la jeunesse, réédité en 1980 par les éditions Verdier dans le recueil Papillon de neige, qui pose de manière lumineuse la question de l'appartenance à une terre et à une langue.



■ Je le répéterai toujours : la pensée qui ne s'accomplit pas dans une présence est un leurre. Pensez-vous dans un autre ou défiez-vous de vos pensées. Je tiens pour traître à sa naissance quiconque passe un moment de sa vie poétique sans croire à quelqu'un ou à quelque chose.

Le génie de la poésie sauvera les hommes ou bien les hommes ne seront pas sauvés. Ne soyez pas des régionalistes, les endroits de vos rencontres porteront les noms de vos amours.

Mais soyez de votre région.

Vous n'appartenez pas à un lieu : il n'existe de lieux que pour les esclaves. Vous n'êtes pas cette terre languedocienne, mais

le don de cette terre à la patrie humaine.

Un homme est le salut d'un espace et d'un temps.

Pierre Reverdy est né à Narbonne. Charles Cros à Fabrezan. Henry Bataille à Moux.

François-Paul Alibert est né à Grèzes : je ne cite que les morts, et ceux qui ont la taille des morts.

Des hommes qu'un endroit de la terre a créé afin d'entrer dans la vie sublime de l'amour.

Interrogez leur œuvre, inspirez-vous de leur vie. J'entends ce qu'ils vous apprennent : Vous tiendrez votre liberté de ce que vous aurez libéré... ■

Joë Bousquet

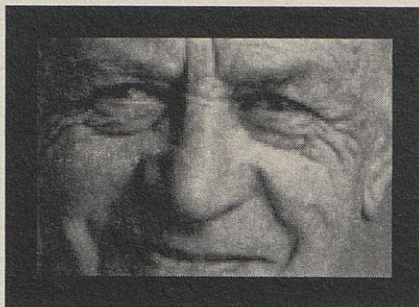
PORTRAIT

Monsieur Dumayet a-t-il bien tout dit aujourd'hui ?

L'aventure littéraire de Pierre Dumayet commence en 1923, dans un hôtel sans service à Arcachon, de toute justesse : Pierre Dumayet n'aurait jamais dû passer par Arcachon s'il n'avait pas eu besoin de consulter le mot « oasis » dans le Larousse où l'on trouve plus facilement Arcachon que sur ces cartes routières jamais à jour : « Arcachon est une oasis au milieu des sables », et encore c'était le mot « désert » qu'il aurait fallu chercher mais c'est trop triste. « On y faisait son lit et les lits eux-mêmes avaient été remplacés par de vieux billards. Dans chaque chambre, un portrait de nonne regardait un portrait de soudard. (...) Ce qui avait été une porte était recouvert de boue mélangée à de vieilles médailles. (...) C'est elle naturellement que nous tirions pour entrer. Le loquet était caché par un calendrier de l'année 1923 ». Voilà, c'est la date la plus ancienne relevée dans le livre le plus ancien de Dumayet, et, comme il est convenu que tout premier roman est un tantinet autobiographique, 1923, c'est là que tout commence. Le livre a paru en 1967, aux éditions Denoël, soit 44 ans après que tout avait commencé, sous le titre *Monsieur a-t-il bien tout dit aujourd'hui ?*, imprimé à Lagny sous le numéro 8989, édition 2640 (8,50/8,75 F t.l.i.), il en a été tiré quinze exemplaires numérotés de 1 à 10 et cinq exemplaires marqués de A à E car on peut difficilement numérotter avec des lettres, pas plus qu'on ne saurait écrire avec des chiffres, toute institutrice sait cela : « Il fallait la voir poser une addition sur le tableau noir ! Les chiffres sortaient pile de sa craie. L'un n'était jamais lié au suivant. Elle le coupait sec, écartant l'idée qu'une somme est un mot parmi d'autres », page 31. *Monsieur a-t-il bien tout dit aujourd'hui ?* Ce n'est pas une question, c'est un titre, c'est le nom du livre, comme on nomme une personne, si on ne la connaît pas, le nom ne dit rien, ce n'est qu'après, lorsqu'on a fait connaissance, on dit le nom et toute la personne apparaît, elle finit par ressembler à son nom, par remplir tout le tiroir où l'on a collé cette étiquette ; et encore,

pas toutes, certaines personnes ont des noms trop grands pour elles, elles nagent dedans, s'y noient, je sais à qui vous pensez.

Mais là, non, *Monsieur a-t-il bien tout dit aujourd'hui ?* lui va comme un gant, c'est un livre sans réponse, comme la vie, avec plein d'autres questions, comme des noms de baptême, à la pelle, pour ne pas vexer les nombreux parrains : « Monsieur a tort de remettre au fond de son potage les arêtes qu'il a eu bien du mal à s'ôter de la



gorge », page 86 ; ou page suivante :

« Comment Monsieur réussit-il à trouver de l'obscurité dans ce hasard ? » ; ou encore : « Monsieur a-t-il essayé de comprendre le plaisir que lui donne la vue d'un pneu lisse ? » page 95 ; ou encore : « Monsieur n'aurait-il pas souffert autrefois de quelques sifflements ? » ; ou enfin, lorsque l'urgence fait oublier la déférence : « A quels signes comprends-tu que tu n'es pas mort ? » ça, on ne sait pas, peut-être à la force qu'on a de renverser un verre d'une phrase trop longue. Cent questions derrière un miroir.

Reste le livre. « Monsieur pourrait-il résumer l'argument du drame ? » (page 97) Non, bien sûr qu'il ne peut pas, Monsieur, on ne résume pas les livres et les drames n'ont pas toujours d'arguments valables, ça peut être un accident, et un livre facile à résumer mérite-t-il d'avoir été écrit en entier ? Mettons qu'ils soient plusieurs et qu'ils dialoguent, mais l'un n'est peut-être que le reflet de l'autre dans un miroir : Monsieur que parfois on appelle Jacques et le Nain Jaune que l'on appelle Pablo, ou Jacques aussi, parfois, on les confond, ils ne se confondent pas, souvent ils se vous-

soient, le livre dure le temps d'enfiler un manteau et de sucrer un verre d'eau, c'est une histoire d'amour, forcément puisqu'il y a un drame à résumer, on aime Alice, « Alice n'était jamais entrée dans cet hôtel où l'on arrivait par couples de deux au moins », mais ce n'est rien à côté de la pharmacie. Les autres aussi sont plusieurs (« Je dis ' cinq ou six ' parce que l'un d'entre nous avait dû hésiter à venir »), ils dansent sans bouger, d'une danse intérieure toute contenue dans leurs corps, comme habitées par un poisson. Ils savent ce que signifie la liberté mais n'en abusent pas — « Être libre c'est peser son pain sans penser à Roberval » —, ils sont menteurs sauf lorsque les circonstances les cernent : « — Trouve un prétexte, dit Jacques. — Oui, dit Pablo, je vais lui dire la vérité ». Ils ont appris à jouer au billard dans l'Aisne, à Gland, près du Mont-Saint-Père, et le billard leur a enseigné la vie, ils regardent les filles avec l'envie d'être soignés par le même médecin qu'elles. Ils sont innocents. « Qu'entends-tu par innocence ? — Je te l'ai dit : le goût du pain. » Ils rêvent de meubles gais, une baignoire, un cheval d'arçon, une planche à repasser drapée de vert, une table à écrire donnant sur un lit plat. Ils échangent des mots comme on trinque : « Garçon ! dit Jacques, un autre sujet de conversation, s'il vous plaît. — Moi, je reprendrai la même chose. » On a repris la même chose, santé, avec *La Tête* (Grasset, 1980), *Narcisse* (Talus d'approche, 1986), *Brossard et moi* (Verdier, 1990), *La Nonchalance* (Verdier, 1990), *La Vie est un village* (Verdier, 1992) et *Le Parloir* (Verdier, 1995). Alors, Monsieur a-t-il bien tout dit aujourd'hui ? Ne reste-t-il plus rien dans son assiette ? Le livre a été réimprimé dans la foulée en 1967, sous le numéro 9113, édition 2169, il en reste 260 exemplaires disponibles, avec une bande rouge « Traduit du tapinois » ; le tapinois est une langue rare, de la famille du catimini. Pierre Dumayet est né le jour de la Saint-Modeste, ça lui va bien.

Jean-Baptiste Harang

Des goûts et des dégoûts

par Pierre Dumayet

J'aime, je n'aime pas...

Pierre Dumayet joue

au jeu des goûts

et des dégoûts.

La nausée, ou l'eau

à la bouche?

S'embarquer dans un petit monologue sur les goûts et les dégoûts, c'est, forcément, se livrer à un exercice subjectif, à un examen de conscience que personne ne vous demande de faire. Chacun a ses goûts et ses dégoûts et ne peut s'empêcher de les avoir.

Je risque seulement en parlant des miens d'être assez souvent ridicule. C'est un risque facile à prendre.

Il y a une phrase de Paul Valéry : « L'homme qui mange est le plus juste des hommes, il nourrit à la fois ses vertus et ses vices. »

C'est une idée qui exclut tout régime moral : nous ignorons, dans quelles proportions, le gigot ou le lapin, nourrissent nos vices, ou nos vertus. Nous ne disons jamais : « Pardonnez-moi, je ne mange pas de ce pain-là : il nourrit mes vices. » Si nous le disons, c'est que nous avons du courage ou de la mauvaise foi.

Je sais bien tout ce qui court (toutes les idées qui courent) sur l'importance de la cuisine maternelle — qu'on oppose volontiers à la cuisine conjugale. Je ne vais pas tenir compte de cette censure-là. Merci. Je me flatte de la cuisine conjugale comme autrefois je me suis flatté de la cuisine maternelle, mais la question n'est pas là : il m'arrive d'aller au restaurant, où certaines modes sont pratiquées.

J'aime bien le foie de veau quand il est bien cuit mais certains cuisiniers le servent rose, à peine cuit, et se refusent à le servir autrement, même si on le leur demande (surtout si on le leur demande). Or j'éprouve du dégoût pour le foie de veau rose. Que dire de ce dégoût ? D'abord qu'on le redoute, que c'est un affrontement. Un dégoût propre à ce qui est à manger. Le cœur se soulève, la salive manque.

Le dégoût, me semble-t-il est (bizarrement) vécu comme un « acte », personnel, qui ne concerne que soi et l'objet du dégoût. (Je voulais dire : le dégoût n'est pas perçu comme un coup que l'on reçoit, mais comme une action, comme une sorte de combat où l'on aurait le dessous.)

Même si l'on rejette l'objet du dégoût, si on ne le mange pas, sa présence est là, ennuyeuse, fâcheuse, écœurante à voir.

Si je me risque à mettre en bouche un extrait de cet abat cuit-rose, alors c'est la nausée. Le mot exprime deux réalités différentes :

- 1) le dégoût de ce qui a été respiré, mangé ou bu ;
- 2) le malaise physique ressenti.

Ce qui m'intéresse dans cette affaire de goûts et de dégoûts, au fond, c'est ceci : si j'entends quelqu'un soutenir une opinion qui m'écœure, certes je ne suis pas à l'aise mais ce *mal-aise* n'est pas aussi fort que celui que nous

éprouvons face à un plat qui nous dégoûte. La liberté de manger (ou de ne pas manger) est plus exigeante, plus totale que la liberté de penser.

Je me souviens d'être allé aux obsèques de la mère d'un ami. J'ai vu le visage de cet ami quand le prêtre lui a dit publiquement que « désormais », (depuis qu'elle était morte) sa mère était heureuse. Le visage de l'ami exprimait la colère et non la nausée.

Si je découvre qu'un ami préfère le foie de veau s'il est rose, puis-je continuer de croire ce qu'il me dit, comme avant ?

Il est clair qu'à l'instant où je fais cette découverte, l'ancienne confiance est malmenée.

Il est clair aussi que je me raisonne : « Il a bien le droit d'aimer ceci ou cela, comme ceci ou comme cela. »

C'est évident. Je ne peux pas être assez bête, etc.

Néanmoins : l'alliance que j'avais avec lui a cessé d'être intacte. (Y a un peu de *tu quoque* dans l'air.) Je ne peux plus me prendre pour lui. Chez les autres, le goût pour le foie de veau rose est comme une opinion, fait partie des opinions que je n'approuve pas. Donc des défauts.

Et, au fond, ce que je ressens (alors) est de l'ordre du soupçon : quelqu'un qui n'a pas les mêmes dégoûts que moi, doit me cacher des goûts que je ne partage pas, peut-être.

Ce n'est pas forcément grave, avouons-le, mais comme nous sommes attentifs à ce qui nous relie les uns les autres, ce qui nous sépare nous paraît, même si c'est légitime, un peu étrange. Comme l'est par exemple, ce vieux camarade qui nous aborde lorsque nous traversons la rue, que nous finissons par reconnaître, mais à tort, puisque arrivé au trottoir d'en face, l'homme nous demande seulement si nous n'avons pas cent francs à lui donner.

Inversement, si nous découvrons, par le hasard d'un comportement ou d'une conversation, qu'un tel, qui n'était pas notre ami, partage l'un de nos dégoûts, une bouffée de sympathie immédiate exagère nos sentiments envers lui : nous sommes prêts, désormais, à croire ce qu'il va dire.

Pour ne pas quitter brutalement le « foie de veau rose », disons qu'un moindre dégoût — celui des haricots verts, par exemple — paraît tolérable. Le bonhomme qui n'aime pas les haricots verts ne peut pas dire — raisonnablement — qu'il éprouve « un dégoût », s'il en mange. Il n'aime pas les haricots verts : un point, c'est tout. Il n'en fait pas une doctrine. Alors que le foie de veau rose (ou le canard au sang qui n'est pas réussi), s'ils vous dégoûtent, c'est fortement qu'ils le font.

Je ne crois pas que le bon sens puisse intervenir efficacement dans cette affaire : le sang n'est pas en cause. A mon avis. Ce qui me fait dire cela ? J'apprécie le bœuf cru, dit tartare. Ce n'est donc pas le cru qui me fait peur.

Serait-ce « l'abat cru » ? Il y a dans certains abats, dont le foie, une quantité, une réserve de sang exagérée. Alors que dans une pièce de bœuf il y a « juste » la quantité de sang qu'il faut. C'est peut-être l'exagération que je n'aime pas et qui ressort, quand le foie est rose, comme une sorte d'humidité, contente d'elle.

Quelqu'un qui n'a jamais existé mais dont le libraire Liseux a publié les œuvres (il s'agit de Sinistrari d'Ameno) affirmait qu'entre l'humidité et la luxure il y avait parenté, depuis que Vénus avait quitté la mer pour habiter chez nous.

Peut-être y a-t-il un peu de jansénisme dans ce dégoût pour l'humidité du foie de veau ? Allez savoir.

(Quelques remarques ! ou plutôt quelques pauses).

Françoise Dumayet, à qui je viens de lire ce qui précède, me suggère :

1) de mettre l'un à côté de l'autre, pour les comparer, le sang (exagéré) des abats et l'encre des seiches. (Cette encre me fait peur, un peu.) On peut supposer que la pieuvre, imaginée par Hugo, pour terrifier « les travailleurs de la mer », sécrétait tout un horizon d'encre. Les seiches imitent la pieuvre : c'est leur problème. Je préfère ne pas y être mêlé.

Françoise me suggère :

2) de me rappeler ce qu'elle m'a dit souvent : elle exérait, étant enfant, l'odeur de la soupe aux poireaux et aux pommes de terre. Cette odeur était un discours, une prophétie : il allait falloir en manger.

(Moi, j'ai toujours bien aimé la soupe aux poireaux et aux pommes de terre.) Mais je comprends Françoise qui s'étonne de bien aimer (aujourd'hui et depuis assez longtemps) les poireaux. Il y a donc des cas de figure où le dégoût s'inverse, devient goût. Ce n'était qu'un dégoût d'enfant.

Ce qui m'embête (en y réfléchissant) c'est de n'avoir eu, enfant, aucun dégoût alimentaire. Ce n'est sûrement pas bon signe. En fait : si. J'en ai eu au moins un : le tapioca dans du lait chaud. Je crois bien que le tapioca a disparu. Tant mieux. Reste le lait chaud que j'aime boire froid.

Il y a ici l'équivalent d'un problème : comment peut-on aimer le lait froid et détester le lait chaud (ou l'inverse) ? L'odeur n'est pas la même (c'est peut-être ça).

L'odeur de ce qui est chaud, tout comme l'odeur de ce qui cuit, est un discours ou plutôt un monitoire dénonçant ce qui cuit, ce qui doit être mangé.

L'absence d'odeur peut être trompeuse.

Un jour de grande soif, en Mauritanie, accueilli sous une grande tente maure, je me suis jeté sur une jatte, remplie d'un liquide blanc (silencieux) que j'ai pris pour du lait. Ce lait était du beurre bidane, c'est-à-dire de la graisse de mouton. Aussitôt avalé, ce faux lait, reste en bouche. On comprend même qu'il va rester longtemps. Peut-être toujours. On est (littéralement) pris à la gorge (et du

dedans) par cette odeur forte. C'est un souvenir, et en même temps, bien entendu, je m'accuse de racisme alimentaire. C'est la moindre des choses, de s'en accuser.

Depuis cet incident (mauresque) je ne peux plus sentir l'odeur d'un gigot cuisant. Je ferme la porte. Mais on ne ferme pas la porte à une odeur. Il faut s'éloigner. Ainsi, peut-être, naît un dégoût. J'aimais bien le gigot, pourtant. Restent, grâce à Dieu, les haricots (blancs ou rouges) : je leur garde mon amitié.

Brusquement, je me souviens d'un (second) dégoût d'enfant. (Me voici rassuré.) Le dégoût d'une certaine huile, dite de foie de morue.

La mode en est passée mais dans les années 1930, il fallait en avaler une cuillère à soupe tous les matins. C'était tout à fait immonde, mais ça faisait grandir (grâce à elle, j'ai atteint un mètre soixante-neuf). C'était si mauvais, que je soupçonne les très bons parents de l'époque, d'avoir, par le biais d'un soi-disant médicament, fait intervenir — quotidiennement — la morale (au sens où l'on dit : ce qui est mauvais et bon pour la santé). Certes, c'est là un langage ancien, invendable aujourd'hui. En ce sens, il y a eu progrès. L'idée de l'huile de foie de morue est contemporaine de l'idée de « mobilisation générale ». (Je me demande si cette dernière n'est pas, elle aussi, invendable aujourd'hui.)

Nous avons eu le plaisir, Françoise et moi, de retrouver, il y a une quarantaine d'années, le goût de l'huile de foie de morue. C'était sur un bateau polonais (*Le Batory*) qui nous emmenait en Russie. On nous a servi un steak de baleine. Quoique solide, c'est presque pareil (encore une fois, je m'accuse : je sais que né ailleurs, j'aimerais le steak de baleine ; mais rose ou cuit, le steak de baleine et l'huile de foie de morue, c'est pareil).

On peut s'étonner que je trouve tout naturel d'aimer les tripes. En effet, l'aspect des tripes peut paraître décousu (sauf s'il s'agit de tripoux). Décousu, oui, mais si vous entassez les unes sur les autres, une douzaine d'huîtres, vous aurez un décousu comparable. Je sais bien que personne ne s'amuse à « entasser » une douzaine d'huîtres. Pourtant, l'idée de parler d'huîtres m'est venue en parlant de tripes.

(C'est assez mystérieux, si l'on peut appeler mystère ce qui peut paraître seulement cocasse.) J'insiste : si l'idée d'entasser des huîtres m'est arrivée, c'est probablement parce que j'aime bien que chaque huître soit seule, dans sa coquille. Ouvrir une huître et en trouver deux ne doit pas être un événement heureux. (Ici, le côté « philippine » ne joue pas.) Les personnes qui n'aiment pas les huîtres n'apprécient pas leur solitude.

(Me revient une phrase de Proust, décrivant une peinture, *La Raie*, de Chardin : « Un chat vivant marche sur des huîtres tandis qu'une raie morte pend au mur ». La première partie de la phrase est inquiétante : un chat vivant

marche sur des huîtres. Comme à ce moment de la lecture on ne sait pas qu'une raie morte pend au mur, et qu'on dit rarement d'un chat marchant sur des huîtres qu'il est vivant, on suppose que les huîtres sont plutôt mortes. Or nous voyons mal Chardin peindre des huîtres mortes. Donc : Proust devait détester les huîtres (ce qui doit être écrit quelque part par quelqu'un). Il y a aussi quelques lignes de Tchekov. C'est un enfant qui, au moment de Noël, voit des bourriches portant la mention « huîtres ». Son père lui dit ce qu'est une huître. L'enfant imagine, et ce qu'il imagine lui fait peur. Est-ce la solitude de l'huître qui le bouleverse ? N'est-ce pas plutôt sa taille, qu'il ne connaît pas ?

Il faut bien dire qu'à côté d'une huître le citron fait pâle figure, malgré l'extraordinaire carrière qu'il a fait en peinture.

Le citron, que j'aime bien lorsqu'il est modéré, peut devenir, trop acide, comparable à un bruit qui agace. Emma Bovary ne supportait pas le petit bruit du bouchon que son mari aimait à couper, avec son couteau. Le petit cri du bouchon me paraît égal à l'acidité du citron (l'un et l'autre provoquent la même mimique). Y a-t-il dégoût, ici, de l'acidité ? Et, ici, du grincement : je crois qu'on peut dire oui.

La grande différence qu'il y a entre le cri d'un bouchon que l'on coupe et l'acidité d'un citron, c'est que le cri du bouchon s'entend seulement lorsqu'on le coupe.

Coupez un citron, il n'arrive rien. Son odeur est agréable, rassurante — comme l'est sa vue (la vue qu'on en a).

Prenons un plat de haricots verts froids. Regardons-le. C'est plutôt joli. La vue des haricots verts ne m'est pas désagréable. En manger ? Non. Ici, ce n'est pas du dégoût, c'est de l'indifférence profonde. De part et d'autre. Les haricots verts ne m'aiment pas et je sens l'antipathie qu'ils ont pour moi. De génération en génération.

(L'incohérence de mes propos procède de la difficulté que j'éprouve à mettre un peu d'ordre dans « tout ça ».) Je viens de dire, sans penser à mal, quelque chose qui m'intrigue : je n'aime pas les haricots verts parce que les haricots verts ne m'aiment pas. Aurais-je donc besoin d'être aimé par ce que je mange pour le trouver bon ?

Évidemment : il ne faut pas abuser du verbe aimer. Mais il y a tout de même quelque chose qui me paraît vrai : le sentiment d'une sympathie réciproque. Imaginaire, inutile de le préciser.

Encore un mot sur les haricots verts que nous ne voulons pas manger.

Lorsqu'on me propose des haricots verts, je les regarde et il me semble qu'en même temps je me dis : ceci est un remède pour une maladie que je n'ai pas. Je n'ai donc pas besoin de ce médicament-là.

Pire, tel plat, si nous en mangions, nous risquerions de

devenir quelqu'un d'autre : nous risquerions d'être altérés.

C'est ce risque que nous ne courons pas en buvant du vin, s'il est bon. En étymologie subjective, le vin *dés-altère*, nous empêche de devenir un autre. Il nous donne sa force, que nous faisons nôtre, pour continuer à être ce que nous sommes.

J'ai entendu à la T.V. une vieille paysanne dire : « Depuis que mon cheval est mort, j'ai perdu la moitié de mes forces ».

Si un médecin m'interdisait le vin, je pourrais dire : « depuis que mon vin est mort, j'ai perdu la moitié de mes forces ».

A propos du vin et du plaisir qu'il donne (le plaisir étant le contraire de la nausée) je voudrais citer de mémoire une phrase de Jean Tardieu. C'est un exercice de grammaire : « Trouvez un seul verbe pour signifier l'acte qui consiste à boire un verre de vin blanc avec un camarade bourguignon, au café des deux Magots vers six heures un jour de pluie, etc. »

Si vous mangez un plat que vous aimez beaucoup en face d'un ami qui n'aime pas beaucoup ce plat-là, vous sentez bien qu'il se passe quelque chose — quelque chose d'insatisfaisant. Surtout si le plat que vous aimez bien comporte par exemple, un poisson. Si pendant que vous vous régalez, votre ami, pour distraire son ennui, dispose, sur le bord de son assiette, toutes les arêtes qu'il peut trouver, si bien que, bientôt, tout le bord de son assiette est recouvert, comme si l'assiette manquait d'un second bord, puis d'un troisième, alors vous cessez de vous régaler, c'est sûr. Il y a du théâtre dans tout repas. Le comportement de l'autre est un aparté.

Je me suis entendu dire, il y a quelques instants, du bien des haricots verts quand je les regarde. C'est vrai : c'est joli. Mais quelque chose qu'on aime bien, si vous l'apercevez en désordre, vous dégoûte. Si vous aimez les endives et si l'on vous présente une sorte de bassine où des endives, dans une eau jaunasse, tentent de (sur) nager, c'est pénible. C'est un paysage détruit. Fin de la parenthèse.

Françoise Dumayet, quatrième remarque, se souvient d'un déjeuner. Un romancier américain l'avait invitée. De voir cet écrivain, alors qu'il mangeait un chateaubriand, boire du chocolat bien chaud, lui avait coupé l'appétit, et (peut-être un peu) l'admiration. Il y a des repas qu'on ne peut pas partager.

Plus généralement : « déjeuner ensemble » n'est pas forcément partager un repas. On ne partage un repas que si chacun mange la même chose. Au restaurant, chacun vit sa vie alimentaire, c'est le régime de la séparation. Au fond, un repas est réussi lorsque tout le monde mange la même chose et lorsque la même chose aime également tous les convives (imaginairement bien entendu).

C'est ce qu'exprime le « goûtes-y », « goûtes-y donc » : c'est l'envie, le besoin que tous les convives participent au repas également.

Il y a quelque chose d'un peu évangélique — ou anthropophagique — dans mon petit sermon, je le reconnais. Du coup, je pense au pain (j'éviterai le sel). Normalement, le pain se laisse partager, le pain est un ami.

Dans la correspondance de Van Gogh, à un certain moment, le pain a une grande importance. Van Gogh vit en crise : il rejette les livres. Il écrit à son frère (je cite de mémoire) : « Ne lis rien jusqu'à Noël. Ne lis rien jusqu'à ce que je t'aie parlé. Mange du pain, mon vieux ». Dans les lettres qui suivent, le même ordre : « Mange du pain, surtout ».

On peut dire que pour Van Gogh, à ce moment-là, toute autre nourriture est dégoûtante. Sauf le pain. Manger du pain suffit (et même donc : remplace la lecture).

Celles et ceux d'entre vous qui aiment (ou ont aimé) manger du pain le reconnaîtront : il est difficile d'imaginer qu'on puisse éprouver du dégoût pour le pain. Jules Renard a écrit dans son journal (je cite de mémoire) :

« Je n'aime que les gâteaux qui ont le goût du pain. »

Peut-on dire d'un plat qu'on aime qu'il est beau, peut-on dire d'un plat qu'on n'aime pas qu'il est laid ? Il me semble qu'on ne peut pas dire ça. Le jugement exprimé par le mot « beau », le verdict exprimé par le mot « laid », ne fonctionnent pas dans le champ du goût ou du dégoût alimentaire. Un bon plat de tripes n'est pas beau, n'est pas laid (quelle que soit la présentation).

Il me semble que la cuisine qui s'occupe, qui est la science de nos goûts et de nos dégoûts est (comment dire ?) antérieure à l'esthétique, plus ancienne (d'une époque où rien n'était ni laid ni beau, la cuisine date d'avant l'art) et manger nous importe (bon ou mauvais) dans un temps très-passé, que tout le monde connaît (lorsqu'il mange) et dont nous n'avons aucun souvenir. On peut se demander si la vie sexuelle — lors de cet ancien temps — n'était pas, elle aussi, exempte des critères de « beauté-laideur » (on peut aussi ne pas se le demander, c'est plus simple).

Je me souviens, peut-être à tort, d'une page du journal de Gide de l'année 1922. Il vient d'avoir une conversation avec Proust. Gide est surpris, tombe des nues : Proust lui a dit que la laideur ne concernait en rien le désir. Que la laideur n'entravait pas le désir, que ça n'avait rien à voir (je ne cite pas : je me souviens). Pour Gide, c'était incompréhensible, ce que Proust lui avait dit. Je me demande si ces propos de Proust ne nous renvoient pas à une sexualité ancienne (ou archaïque, si l'on veut faire moderne) du type de celle que j'imaginai il y a quelques instants : d'avant la naissance du beau et du laid.

Presque contemporaine des lettres de Van Gogh déjà citées, cette phrase de Huysmans (dans *A vau l'eau*) : « Il pêcha dans leur sauce des lentilles mortes ». Voici qui paraît nous ramener aux huîtres, mais non : cette phrase nous amène à son contraire. Huysmans en écrivant cette phrase fait le contraire de ce que fait un cuisinier nouveau rédigeant son menu. Huysmans dé-jolive alors que le rédacteur d'un menu à la mode enjolive. La friolette de truite ou le sourire d'aubergine sont aussi abusives que les lentilles mortes. L'intitulé d'un plat est sa présentation. Je vous présente monsieur Untel. Un point c'est tout. Je n'aimerais pas qu'on me propose un « massacre de lentilles », un « spasme de scarole », un « rictus de moelle ». On n'en est pas encore arrivé là, mais ça vient.

Lorsqu'elle enjolive, l'écriture — fût-ce celle d'un menu — est irritante. (Huysmans, lui, *dé-jolive*, avec ses lentilles mortes).

La manie d'enjoliver est ancienne et même, probablement, assez « naturelle ». Elle exprime un dégoût de la vérité (de ce qu'on appelle la vérité). Je vais prendre (exprès) un exemple bénin :

Il s'agit d'une histoire concernant Proust, que raconte Paul Morand dans son *Journal d'un attaché d'ambassade*. C'est donc un livre écrit au jour le jour. Ceci se passe en pleine guerre, en 1916.

« La nouvelle loi Dalbiez fait repasser une visite médicale à tous les soldats des services auxiliaires et réformés. On convoque même les aveugles. Proust s'attend à être appelé ; si c'est de jour, ce qui est vraisemblable, il ne pourra se rendre à la visite, puisqu'il dort ; il craint donc d'être déserteur. Il demande à Lucien Daudet si son frère Léon pourrait lui obtenir, par faveur spéciale, une visite médicale à minuit. »

Eh bien voilà ce que cette histoire devient 17 ans plus tard. Dans *Mes débuts*, Paul Morand écrit :

« Proust avait tellement fait, de la nuit, le jour, qu'il s'étonnait que le monde ne fût accordé au même rythme. Il se plaignait à moi, un soir, du manque de courtoisie de l'administration française :

— Je reçois l'ordre de me présenter à deux heures au conseil de révision. J'y vais, et je trouve toutes les portes fermées et les lumières éteintes !

— Les lumières éteintes ? fis-je, surpris. A quelle heure y êtes-vous donc allé ?

— Mais très exactement à deux heures du matin. »

Il est évident que cette seconde version sonne faux. Il est évident que Proust n'y est pas allé : nous en aurions eu quelques échos.

La première version sonne juste. On voit bien Proust demander à Lucien si son frère Léon ne pourrait pas obtenir, lui qui est si bien placé, une convocation nocturne.

On voit bien aussi comment, chez Morand, la tentation d'enjoliver a été plus forte (pour être vraiment « bonne », cette histoire voulait que Proust fût allé à la caserne à 2 heures du matin et qu'il s'y cassât les dents). Cette manie d'enjoliver, ce dégoût de la vérité, je peux en donner un autre exemple, qui n'est pas bénin, qui est lourd.

Dans les années 60, j'avais lu dans *Paris-Match* un article sur une jeune femme qui avait été déportée à Bergen-Belsen, où se trouvait — où se perdait — Anne Frank. Seul, un mur fait de bloc de pailles les séparait. Le journaliste disait que la jeune femme, la survivante, avait, de ses mains, fait un trou dans ce rempart de paille, pour voir, une dernière fois, son amie Anne Frank.

Je suis allé voir la survivante. Elle m'a dit : « Ce n'est pas ça qui s'est passé. Je savais qu'elle était là derrière la muraille de paille. Un jour, j'ai reconnu sa voix de l'autre côté, je l'ai appelée. Elle m'a répondu. Je lui ai lancé par dessus le mur un bout de pain que j'avais. J'ai entendu les autres se jeter sur le pain, le lui prendre. C'est tout : je l'ai entendue, je ne l'ai pas vue. »

Comme si voir était plus (mieux) qu'entendre ; remplacer, pour vendre, entendre par voir, c'est enjoliver. Il y a dans l'enjolivement un dégoût de la vérité qui me dégoûte. Comme s'il fallait « en remettre » pour rendre compte.

Il y a dans l'enjolivement comme dans le *dé-jolivement*, quelque chose qui provoque un dégoût (mental) aussi fort que les solides dégoûts alimentaires que je me suis permis d'évoquer.

Certes, nous n'avons pas voulu passer en revue les cinq sens.

L'ouïe est peut-être celui que le dégoût menace le moins. La goutte d'eau qui tombe régulièrement exaspère. L'alarme ? Je veux dire le bruit, le cri électronique que pousse une automobile lorsqu'elle a peur d'être volée, provoque-t-il le dégoût ? A peine. La vue est plus gâtée : « Ce que nous ne pouvons pas supporter de voir ». La représentation télévisée d'une opération chirurgicale ? Oui : la réaction peut être proche du dégoût. La représentation de la violence ? Oui.

L'odorat, le goût sont menacés à tout moment. Le toucher, le tact : les cauchemars sont remplis de caresses insoutenables, limacières.

Nous nous frayons un chemin dans la vie quotidienne en nous servant de nos paroles, de nos actes, et de nous-mêmes mais aidés ou contrariés par nos goûts et nos dégoûts.

Face aux horreurs du monde, souhaitons que nos répulsions à l'égard de certaines idées, de certaines menaces acquièrent la solidité, la force, la violence de nos goûts et nos dégoûts les plus francs.

Fin

COMMUNIONS

Grand Concours de pétanque du Banquet du Livre

Le jeu de boules (pieds « tanqués », c'est-à-dire bien plantés, immobiles sur le sol), est un des fondamentaux des après-midi méridionales. Il faut un ou plusieurs platanes. Au moins un banc, quelques casquettes (bérêts acceptés), et un solide sens du temps qui, quoi que vous fassiez, passe, inexorablement.

Les joueurs de pétanque se divisent en deux grands groupes. Les bavards et les autres. Les bavards ne prennent pas toujours le jeu au sérieux, font ça pour « passer un moment », en profitent pour blaguer et raconter chacun la leur. Ce sont les plus nombreux, pas forcément les plus intéressants. Par contre, méfiez-vous des autres. Ils sont avares de paroles, plissent les yeux avec des airs d'ivresse douloureuse, et vous lancent des regards assassins lorsque, par hasard, ils pensent que vous respirez pendant qu'ils jouent. Ils peuvent être dangereux pour leur entourage. Sachez pourtant que ce sont les seuls véritables joueurs de pétanque : capables de jouer huit heures de suite et, surtout, secoués par d'extraordinaires orages intérieurs qui déferlent en eux, et que vous êtes bien loin d'imaginer.

Une partie de boules peut bien ou mal se passer (voir p.13 le récit de Jacques Durand). Comme une vie. L'essentiel, évidemment, c'est qu'elle ait un sens.

Concours en doublettes formées, à 16 heures.

Inscriptions au Bar de la Promenade. 25 F par personne.

Premier prix : quatre bouteilles de Blanquette de Limoux dorées à l'or fin, offertes par Aymeri pour une valeur de 2500 F.

Deuxième prix, montant des inscriptions.

Le Banquet de Platon au Café Littéraire



On n'a jamais compté combien de mauvais professeurs ont dégoûté combien d'élèves de la philosophie par une lecture avare du texte de Platon. C'est un texte qui ne supporte pas une bouche étroite trop pressée de transformer la rigueur de sa lettre en formalisme pesant. Il y faut de la générosité, ce qui ne veut pas dire que Philippe Morier-Genoud usera des artifices du théâtre pour lui donner du lustre. « Il y a ici un souci de vérité qui n'existe pas au théâtre » dit-il. La générosité serait à chercher dans la manière dont le comédien a préparé cette lecture du *Banquet* de Platon. Il a longuement rencontré un professeur de philosophie pourrait-on dire. Ce ne serait que vérité officielle, car Marie-Claire Galpérine est surtout une des dernières néo-platoniciennes, de cette lignée qui depuis quelques siècles s'occupe à faire résonner une pensée antique à des époques qui en oublient le sens. La lecture de ce soir, aura d'abord ce but, en rendant au mythe platonicien la place qui lui revient : courir en marge du texte comme une ombre éclairante. Le mythe, qui dit ce que Platon ne sait pas dire en langue philosophique, est éclairant à condition de lui en laisser la latitude, de ne pas s'obstiner à l'obstruer. Il faudrait enfin décider que Platon nous parle depuis 2500 ans, que l'on en a abusé au point de le perdre de vue, qu'il convient de le voir de nouveau. Hors des classes spécialisées, le philosophe grec parle de questions d'aujourd'hui. Que dit-on aujourd'hui quand on parle de l'Amour ?

Café littéraire, petit cloître de l'abbaye, 23h30, entrée libre.

HAPPY BIRTHDAY ETC.

Et aujourd'hui dimanche, à partir de 12 h30, à la buvette de l'abbaye, « Bon anniversaire Adrienne », de la part de son coiffeur, de la rédaction de *Corbières Matin* et de tous ses amis...

CINÉMA AUX ÉTOILES

Le Don de Dieu

Dans une contrée africaine, il y a longtemps, bien avant l'arrivée des Blancs.

Un colporteur découvre dans la savane un enfant muet. Emmené au village le plus proche, il est confié à un tisserand, qui l'intègre à sa famille et le baptise Wend Kuuni (Don de Dieu). L'enfant vend les étoffes au marché, s'occupe des moutons. Il se lie d'affection avec l'effrontée Pognéré, sa jeune sœur adoptive. Deux années passent. Le temps s'écoule paisiblement au fil des travaux, parfois troublé de querelles publiques d'une jeune villageoise et de l'époux vieillissant qu'on lui a imposé.

Un jour, Wend Kuuni découvre le corps d'un paysan pendu. Le choc lui fait recouvrer la parole. Il raconte son histoire, son père autrefois disparu, sa mère pauvre, bannie et chassée du village, puis morte d'épuisement lors de leur fuite dans la brousse... Pognéré ne se lasse pas d'entendre le récit de son frère adoptif enfin loquace...

Contrairement à la plus grande partie du cinéma africain, qui aborde le traumatisme dû à la colonisation et au choc des cultures, Wend Kuuni se situe à l'époque précoloniale. Le récit adopte le ton placide du conte ancestral, une sorte de coulée narrative lente et contemplative.

Attentif aux mœurs, aux travaux, aux gestes quotidiens d'un peuple en osmose constante avec la nature, il n'en occulte pas pour autant la violence sociale : c'est justement cette violence de la loi communautaire à l'encontre de l'individu (et plus précisément de la femme) qui génère l'histoire du héros, et qui trouve une correspondance dans le personnage de la villageoise révoltée contre son mari forcé. Si le film nous dépeint un paradis perdu, celui-ci n'est pas vraiment béat...

C'est dans cette lucidité que réside la pertinence du cinéaste. Mais il faut aussi vanter la beauté panthéiste des cadrages et des couleurs, la justesse des acteurs, la sensualité sereine et l'humour de ce film à la grâce quasi musicale, qui nous révèle une sorte d'Ozu africain.

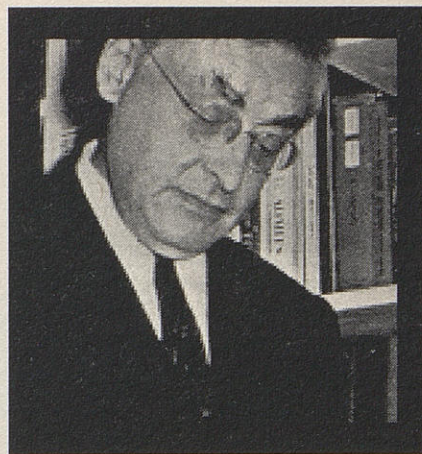
Le Don de Dieu, de Wend Kuuni. Haute Volta, 1982.

Réal., son., dial. : Gaston J.M. Kaboré.

Interprètes : Serge Yanogo, Rosine Yanogo, Joseph Nikiema, Colette Kaboré.

DOCUMENTAIRE

Raymond Queneau

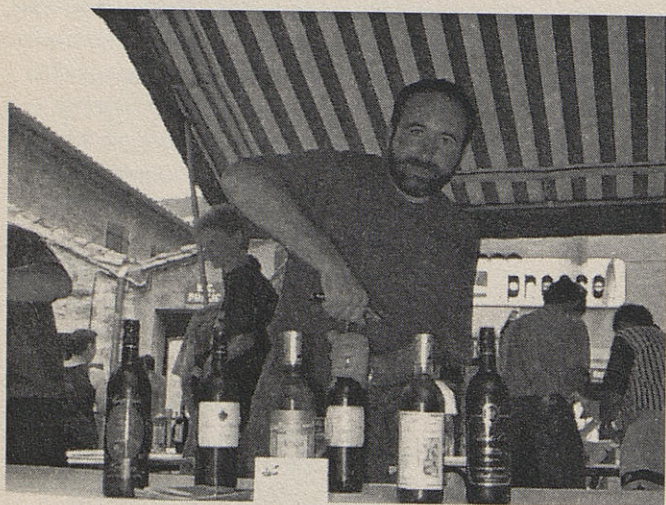


C'est un film sur un curieux auteur que Pierre Dumayet et R. Bober ont réalisé ici. Curieux ce fils de mercière qui se plonge dans le surréalisme, la psychanalyse, qui, bouillonnant d'idées, mélangea génialement les nombres et les mots, entra au collège de pataphysique, cette science qui se penche uniquement sur « les lois qui régissent les exceptions », et participa à L'Oulipo (l'OUvroir de Littérature POTentielle).

Curieux de tout ce qu'elle pouvait receler comme potentialité d'expérimentation, il rompit avec les surréalistes en 1930, refusant l'anéantissement de la littérature. C'est seul qu'il poursuivra son travail sur la couleur, le rythme et le son des mots, tordant le cou à la syntaxe, mêlant ainsi dans son œuvre poèmes et romans. Curieux du travail du langage, de l'évolution des mots, il s'en délecte dans des énumérations sans fin, il se joue de la violence des injures, des répliques meurtrières pour mieux rebondir dans la phrase qui suit. C'est ainsi que celui qui se définissait comme « incapable de travailler, inadapté, désadapté » contribua jusqu'en 1975 à travers romans, chansons, poèmes et dialogues de film à donner du monde une vision farouchement personnelle mais toujours profondément insérée dans son temps.

La fête du Terroir de Lagrasse

Les vignerons du terroir de Lagrasse organisaient hier leur première fête. Toute l'après-midi, et jusque tard dans la nuit, des stands de dégustation au repas en plein air, la fête, terminée par un grand bal, a rassemblé un très nombreux public.



EXTRAIT

Une partie de boules à Lagrasse

par Jacques Durand

Pas loin du commencement, Dieu créa *le cagibi*. Une intuition : « Tiens, et si je créais le cagibi ? »

Le cagibi sorti de la surface de l'abîme et des ténèbres, Dieu se trouva tout couillon. Et qu'en faire ? Sur sa lan-



cée, il créa Lagrasse et Tournissan dans la foulée. Tournissan ? Pourquoi pas. Puis il créa le *gratton*, dont même les écologistes les plus féroce-ment investis dans l'explication du Grand-Tout-par-le-petit-détail et celle de l'autorou-

te à péage par le gravillon n'arrivent pas à déceler l'utilité. Dieu n'était pas dans un bon jour. Le tracas, sans doute. C'est seulement après avoir créé la bouteille qu'on oublie de déconsigner, la raquette de tennis sans cordes, l'aspirateur hors d'usage, la guitare crevée, la boîte de cirage vide, la chaussette célibataire, la poussière sur l'étagère, la roue voilée, etc, que la magnifique et inutile insularité cosmogonique du cagibi fut à jamais perdue, au profit de sa nouvelle fonction de triangle mal éclairé des Bermudes domestiques où toute une faune et une flore un peu tristes s'engloutissent régulièrement dans une réclusion peinarde, désœuvrée et à contre-jour. J.-M.M. y entrepasse ses boules de pétanque. On voit le genre. Et le non-dit.

Dieu ne sachant ensuite que faire du gratton, il le soumit d'abord, plus que l'être vivant, à la fameuse injonction qui venait de lui traverser la tête, allez savoir pourquoi : celle du « croissez et multipliez ». Un enfantillage. Il en emplit alors les chemins vicinaux, les virages dans la descente de l'Aubisque pendant l'étape pyrénéenne du Tour de France, les souliers des enfants, et le terrain de pétanque de Lagrasse où J.-M.M., un ami pourtant ou se prétendant tel, m'entraîna un jour où il faisait nuit noire pour qu'on s'explique autour du cochonnet après avoir repêché quelques paires de boules en pré-retraite avancée au fond de ce fameux cagibi, juste derrière la jeannette.

Le terrain de boules de Lagrasse donne absolument raison aux gnostiques et aux cathares dont on sait qu'ils

furent un temps nombreux dans la zone, moins ceux qui leur mirent le feu : l'univers est une création ratée, encore plus mal ficelée que la charnière du XV de France à la dernière Coupe du Monde. Le Mal y joue à rabalette avec nos espérances. Le terrain de pétanque de Lagrasse, mal éclairé la nuit, torride le jour, couvert de grattons qui font, malignement, obstacle à la pureté du jeu, le mien en l'occurrence, est à l'image de ce pandemonium où nous sommes. Saint Irénée et Eusèbe de Césarée y prendraient eux-mêmes des roustes.

C'est dans cette géhenne que J.-M.M., un ami disais-je, pour satisfaire son ego et désaltérer sa soif du mal m'a

attiré, une nuit, tard, après m'avoir, sous couvert de convivialité et de « putain c'est chouette d'être venu de si loin », abreuvé de ces vins lourds, quoique passant



très bien, qui vous font trembler la main et tirer vos propres boules. C'est ainsi que, depuis, J.-M.M. prétend m'avoir battu à la pétanque, jeu où, par éthique, j'ai banni de mon vaste répertoire de coups la portée et même la demi-portée et, encore plus, l'ignoble et insane rabalette. Sauf quand la boule m'échappe des mains. Involontairement s'entend. Je pointe en faisant rouler, pour la splendeur parnassienne de la chose, et pour le glissement irrésistible et progressif de la boule vers le cochon, sur des terrains lisses et ratissés comme l'imaginaire d'un moine zen aveugle. De même, et pour ces mêmes raisons de principe, je tire plein fer pour le déchirant bouleversement qu'un carreau sur place – parfait, cathare – opère dans le désordre lamentable à quoi nous sommes soumis ici-bas et un peu plus à droite, ça roule mieux. J.-M.M. prétend donc à tous les échos m'avoir battu aux boules. Et même sévèrement. Je n'en ai aucun souvenir. Je n'en tire aucune honte et d'ailleurs je ne suis pas hostile aux fantasmagories, extrapolations, contre-vérités, invraisemblances et autres billevesées que les nuits d'étés étoilées comme des bouteilles de vin peuvent engendrer dans des imaginations un peu vives.



Boutenac

*Les vignerons du terroir
de Boutenac
sont habitués aux éloges :
les vins de cette terre caillouteuse
et revêche sont parmi
les plus réputés du Languedoc.*

Lorsqu'on leur parle des autres terroirs des Corbières, les vignerons de Boutenac prennent les airs de modestie entendue qu'ont les joueurs du PSG lorsqu'en banlieue, ils s'en vont, devant le gros œil des caméras, conseiller les jeunes des cités.

« Vous savez, nous sommes animés par la même passion, ce qui compte, c'est l'amour du beau football. Sans oublier que parmi tous ces jeunes, il y a les futures vedettes de demain. » De Boutenac à Montséret, de Gasparets à Villeroque-la-Crémade, on se trouve, de l'avis général, dans la Division I de l'AOC Corbières, dans le terroir le plus ancien et le plus talentueux de la région. C'est ici qu'en baissant la voix, lorsque vous les interrogez, les autres, ceux de Serviès ou de Sigeon, de Quéribus ou de l'Alaric viennent choisir le Château ou le Domaine qu'ils préfèrent entre tous les Corbières.

« Il faudrait que nous soyons dix fois plus nombreux à atteindre ce niveau. » Dans son caveau chic et climatisé du Château La Voulte-Gasparets, une des adresses les plus réputées du Languedoc, Patrick Reverdy désigne les bouteilles de sa cuvée Romain Pauc. « Nous sommes le premier terroir à avoir fait de l'élevage en barriques. Lorsque nous avons commencé, au milieu des années soixante-dix, nous étions encore VDQS. Mais vous pouvez être le

meilleur vigneron du monde, si vous n'avez pas le terroir... » Le terroir : une série de collines ouvertes par deux vallées sur les influences méditerranéennes, des terrasses du quaternaire couvertes de galets de silice roulés, un sol peu fertile, mais qui conserve tout, la chaleur, l'humidité, comme elles viennent : un sol idéal pour les cépages des Corbières.

Au cœur de ce territoire béni, il faut prendre le temps de traverser par les routes forestières rouges, prudemment et au pas, la Pinède qui trouble les dialogues verts et ocres du vignoble. Juste en face de Villemajou, on emprunte une minuscule route goudronnée qui vous conduit vers le bois, que l'on aperçoit au loin.

On passe derrière le grand corps de bâtiment d'un domaine pour attraper un chemin de terre rouge qui, lentement, vous mène dans l'immense bois de la Pinède. Et là, situés en plein pléonasme, vous découvrirez la chapelle Saint-Siméon, de style néo roman, avec un drôle de clocher en meulière, et des tables en bois, style pique-nique sur aire d'autoroute, au milieu des pins et des senteurs de résine. Sur un petit autel extérieur, des ex-voto, des simples noms ou signatures, griffonnés sur de petites ardoises, posées simplement sur la pierre. Plus loin, la route redescend sur Gasparets, où l'on pourra compléter



sa pieuse collection par deux monuments : la curieuse église Saint-Mames, d'abord, perchée au milieu du village, surélevée au sommet de la place. Une église romane à l'origine, transformée à la Renaissance, et soumise aujourd'hui à un rude chaud et froid : l'extérieur et les alentours immédiats impeccablement restaurés (un peu trop ?), et l'intérieur coupé en deux : la décoration de la première partie de la nef, vers l'autel, date manifestement du siècle dernier. La seconde a été récemment recouverte d'un terrible crépi ocre, comme on en habille les villas des lotissements, à la sortie des villages. Un peu plus loin, en redescendant sur Villemajou, on découvrira l'église Saint-Martin-de-Gasperts, un prieuré roman et son cimetière, entourés de cyprès, d'où l'on domine une grande partie du vignoble.

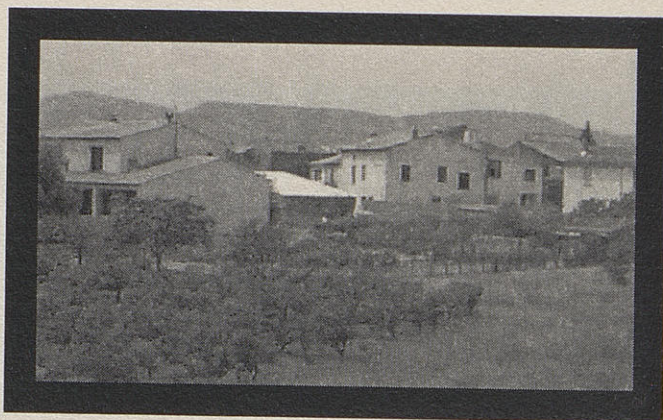
En 1992, c'est ici que la grêle a frappé le plus fort. Le vignoble, sur Boutenac ou Gasperts, a été décimé dans des proportions dramatiques. « C'est le pire qui puisse arriver : un énorme orage de grêle, à la fin de la première semaine d'août. Nous venions de finir les derniers traitements... » Depuis, Patrick Reverdy a du mal à supporter les orages. Cette catastrophe, on peut la lire dans les catalogues et les cartes des domaines des environs. Pour le millésime 92, vous repasserez... « Le vin, c'est le pro-



duit d'un équilibre, explique Yves Laboucarié, le responsable du terroir, et le patron du Domaine de Fonsainte, à Boutenac. Un équilibre entre le cépage, le sol, le climat, et le mode de vinification. Si un de ces principes manque ou exagère, c'est raté. »

Dans son bureau, Yves Laboucarié remplit des papiers sous le regard sévère de quelques ancêtres : dehors, deux camions s'apprêtent à prendre la route pour la Belgique. « Boutenac, c'est le terroir des initiatives. Nous avons toujours été des précurseurs. C'est vrai que nous avons commencé la barrique bien avant les autres — et à l'époque, on nous prenait pour des fous ! — mais nous avons surtout eu ce que j'appellerai "l'esprit AOC" bien avant 1985, date à laquelle les Corbières ont accédé à cette appellation. Du coup, nous, nous étions vraiment prêts, et nous avons même pu expliquer aux autres les difficultés qui les attendaient. »

Cet état d'esprit, on le retrouve un peu partout dans ces quelques kilomètres carrés d'excellences, entre la plaine et les contreforts de Saint-Victor. Avec souvent des rencontres étonnantes, comme celle des vignerons du Mont Ténarel d'Octaviana, à Gasparets qui propose, au dessus d'un immense caveau de vieillissement, un musée de la faune qui présente plus de 800 espèces d'animaux naturalisés, et 7000 insectes. Comme les choses, là aussi, sont faites en bonne logique, la conservatrice de cet étrange collection, Maryse Boussieux, est aussi la présidente de



Les vins du terroir de Boutenac

— Les rouges grenats ou rubis soutenu possèdent un nez marqué de fruits noirs, d'épices, de thym, de romarin, parfois de réglisse et de vanille lorsque le bois se marie au vin. Ils sont d'une grande ampleur en bouche, avec une remarquable harmonie des saveurs. Les tanins sont présents, mais soyeux et fondus.

— Frais en bouche, amples et longs, les blancs pâles à reflets verts ou jaunes se distinguent par un nez floral d'une belle finesse et parfois, comme les vins rouges, par des notes vanillées et boisées.

— Les rosés floraux et fruités réalisent un bel équilibre en bouche, avec une grande persistance aromatique.

Bonnes adresses

A Thézan des Corbières, comme sur les grands marchés de la région, on cherchera les amandes d'Yves Cassignac, et ses succulents sablés.

En arrivant dans Villeroche-la-Crémade, à droite, à l'entrée du village, dans la montée, un apiculteur vous accueille. Il vous fait visiter son jardin botanique qui s'ouvre sur un beau bassin en pierres sèches.

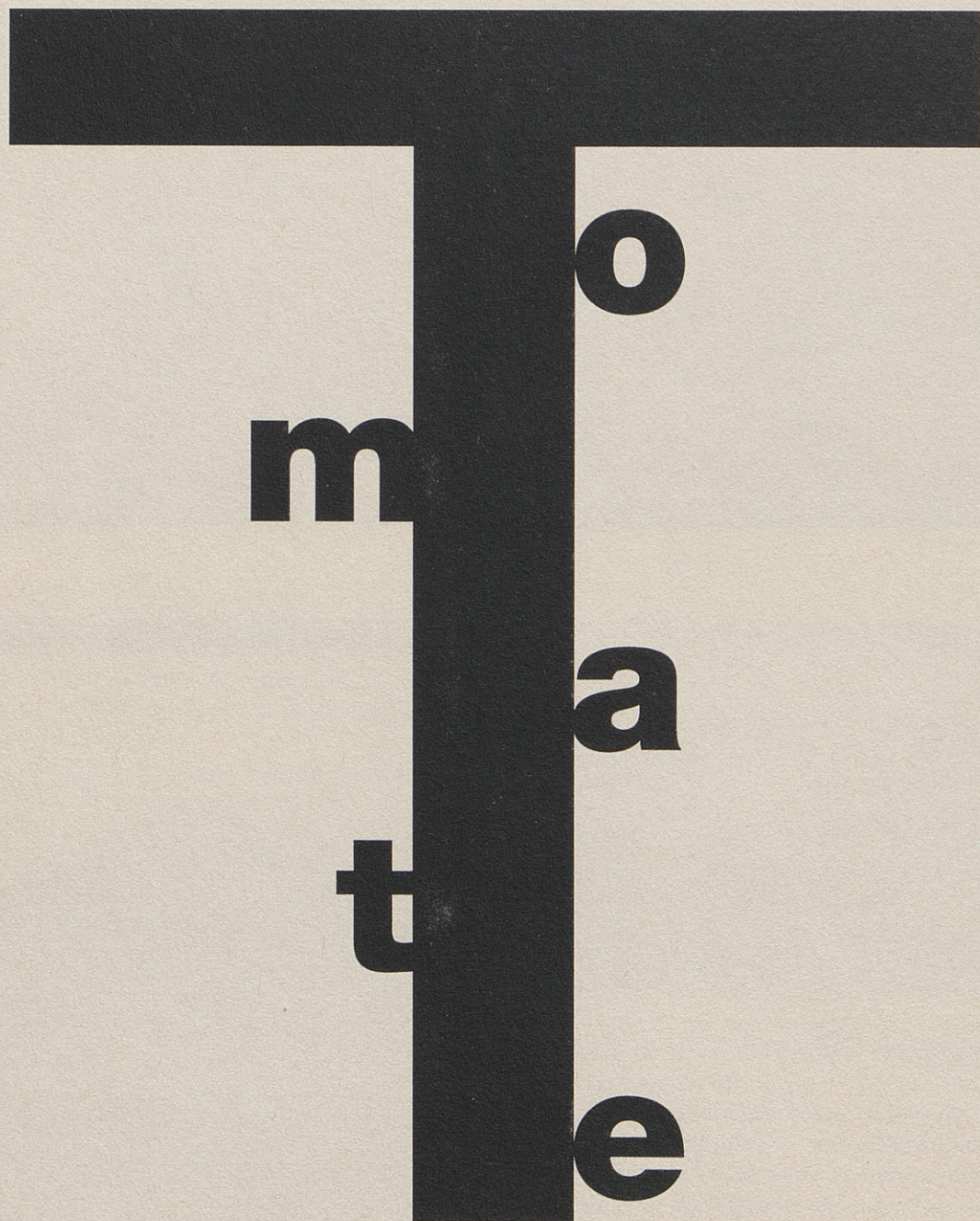


l'association des chasseurs du village. Rassurez-vous : les ours bruns viennent des Pyrénées, les loups d'Europe centrale et les pumas d'Afrique...

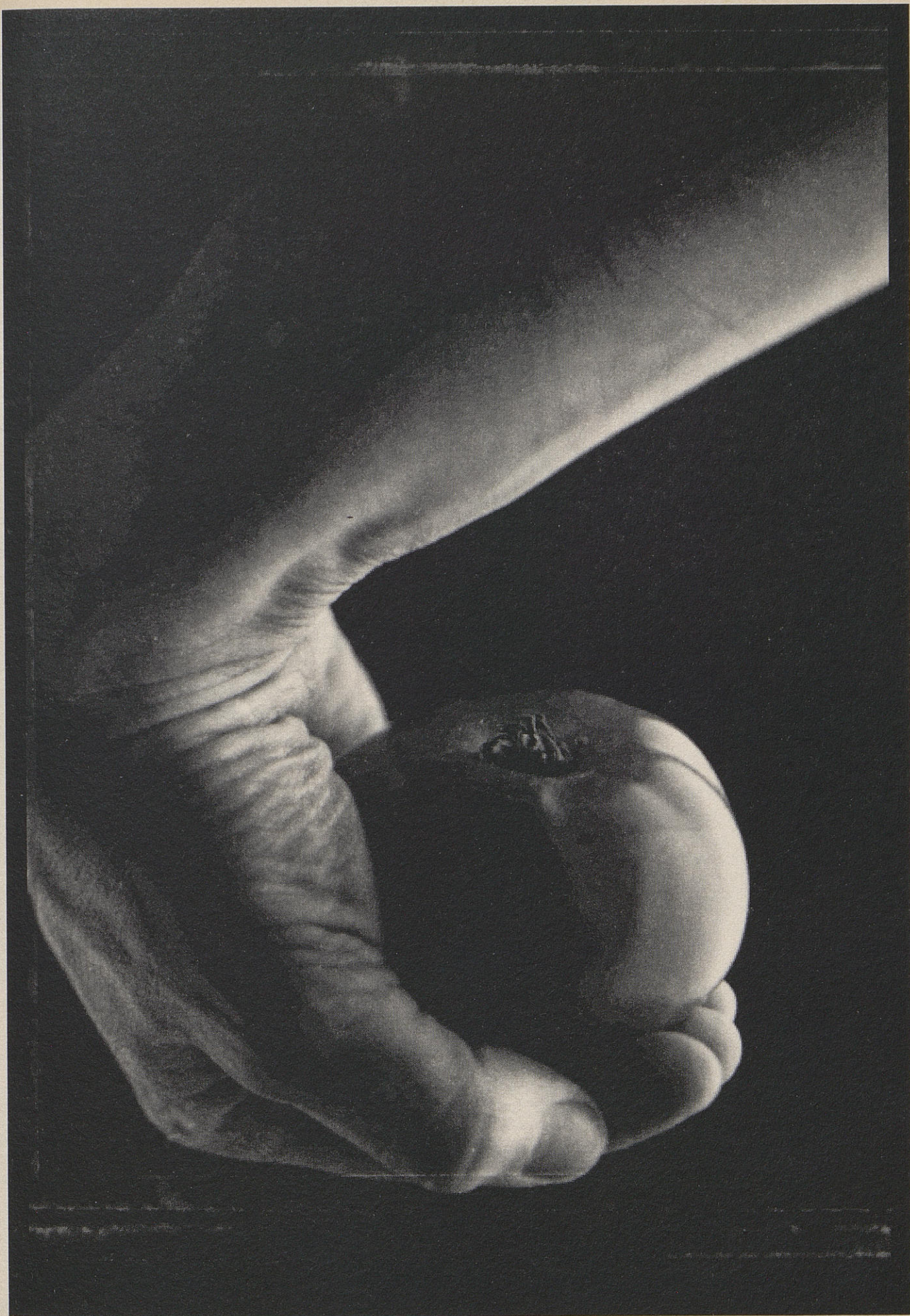
On traverse le terroir de Boutenac, d'est en ouest, par une des grandes routes des Corbières, de Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse jusqu'aux abords de Fontfroide, sur le chemin de Narbonne. Le vignoble est niché là, sur la droite et sur la gauche, contre les collines. Juste avant le croisement de Thézan, d'où l'on peut plonger vers le Sud, dans cette corne droite que le terroir pointe en direction de l'Espagne, on aperçoit Villeroche-la-Crémade, devant les pins, entre les ruines ocres et le rouge sang de la terre. A l'entrée de Thézan, dans le vieux crépi sombre d'une grange, on lit encore un graffiti, épargné par le temps : « Paix au Vietnam ». Nous sommes dans une terre qui garde longtemps toutes ses cicatrices. Chez Marthe et François Lemarié, sous la barrière rocheuse couverte de pins, ou aux Ollieux, à Montséret, sur le site de la première abbaye cistercienne de femmes en France, fondée en 1153, et qui devint, un siècle et demi plus tard, prieuré sous la dépendance de Fontfroide, on trouvera des vins exigeants et des vignerons passionnés. La route glisse vers le sud, vers Donos et Ripaud. Le pont de Ripaud, enfin, qui vous ouvre les routes de la mer, vers Sigean, ou celles des hautes et arides Corbières, de Durban, de Tuchan et des citadelles cathares. Une autre histoire, un autre terroir...



La



“dans les Corbières tu la pointes ou tu la tires ?”



“ Un quartier de tomate en vérité sans défaut, découpé à la machine dans un fruit d'une symétrie parfaite. La chair périphérique, compacte et homogène, d'un beau rouge de chimie, est régulièrement épaisse entre une bande de peau luisante et la loge où sont rangés les pépins, jaunes, bien calibrés, maintenus en place par une mince couche de gelée verdâtre, le long d'un renflement du cœur. Celui-ci, d'un rose atténué légèrement granuleux, débute, du côté de la dépression inférieure, par un faisceau de veines blanches, dont l'une se prolonge jusque vers les pépins — d'une façon peut-être un peu incertaine. Tout en haut, un accident à peine visible s'est produit : un coin de pelure, décollé de la chair sur un millimètre ou deux, se soulève imperceptiblement”.

Alain Robbe-Grillet, *Les Gommages*.

La tomate, attachée à des palis, brillera de mille pommes, dès juin empourprées, et voyez combien pommes d'amour, aubergines violettes et piments jaunes vont enrichir, groupés en un massif bombé à l'ancienne mode, mon enclos bourgeois...

Colette, *Prisons et paradis*.

Ramenée d'Outre-Atlantique dans les soutes des caravelles des compagnons de Christophe Colomb, la tomate n'intervient dans l'alimentation des Français qu'au XVIII^e siècle.

La pomme d'amour arrive dans le Sud de la France — en Provence — par les Espagnols et les Napolitains qui déjà en confectionnaient des sauces dont ils accommodaient viande et poisson.

C'est au moment de la Révolution que le Nord de la France la découvre lorsque le bataillon des Marseillais « monta » à Paris pour la Fête de la Fédération.

Cultivé en plein champ dans le Midi et mûri au soleil, ce légume est la base de notre alimentation estivale et de notre alimentation en général ; croquée à même la plante ou conservée pour l'hiver, la tomate est désormais indispensable à la couleur de notre cuisine méditerranéenne.

En guise d'apéritif — voire d'entrée — pourquoi ne pas proposer le pain « frotté » à la tomate, cette recette simple mais tellement agréable. Vous prenez une tranche de bon pain de village que vous humectez légèrement d'huile d'olive et une belle tomate bien mûre que vous partagez horizontalement. Frictionner la tartine jusqu'à ce qu'elle soit bien imbibée ; une fois bien rougie, saler et poivrer suivant le goût. Vous pouvez servir ces tartines en accompagnement de charcuteries : fines tranches de saucisson bien sec et lamelles de jambon de pays. La salade de tomate se confectionne en Languedoc avec des fruits qui n'ont pas atteint leur pleine maturité. Choisir des tomates fermes (une par personne) et les couper grossièrement ; ajouter un oignon en lamelles. Assaisonner d'une vinaigrette à l'huile d'olive. Ajouter des olives vertes en garniture. Bien remuer avant de servir.

Humecter une tranche de bon pain de village d'huile d'olive. Partager horizontalement une tomate bien mûre. Frictionner votre tartine jusqu'à ce qu'elle soit bien rougie. Saler et poivrer suivant le goût.

Confiture de tomates vertes

Prendre 3 kilos de tomates, 1,800 kilo de sucre cristallisé, 3 citrons. Couper les tomates en dés, ainsi que les citrons. Mettre le tout à macérer quelques heures. Porter la bassine sur feu vif, quand le liquide bout, baisser le feu et laisser cuire à découvert en remuant de temps en temps 2 bonnes heures jusqu'à ce que la couleur devienne blonde et que le liquide déposé sur une assiette froide se plisse. Alors la confiture est cuite. Mettre la confiture brûlante dans les bocaux et fermer hermétiquement. Conserver au sec et à l'obscurité.

Les oeufs à la tomate de nos grands-mères

Dans une grande poêle noire faire revenir à l'huile d'olive un oignon émincé et 2 tranches de jambon de pays assez épaisses que vous aurez détaillées en petits dés.

Verser ensuite 5 à 6 tomates bien mûres préalablement pelées, épépinées et concassées. Ajouter 3 gousses d'ail écrasées, un bouquet garni, sel, poivre, 2 morceaux de sucre et quelques feuilles de basilic. Laisser cuire à couvert et à feu doux une heure environ.

Lorsque les tomates sont bien fondues et nappent le fond de la poêle, casser les œufs dessus (8).

Les assaisonner et servir dans la poêle lorsqu'ils sont cuits.

C'est un vrai déjeuner de fête !

On profitera de la belle saison lorsque les cours de la tomate sont très bas, pour confectionner toutes sortes de conserves. Quand les fruits sont en pleine maturité, il faut penser à faire provision de **coulis** pour assurer les préparations de l'hiver.

Nous gardons cette purée dans de vieilles bouteilles de bière ou de limonade de 1/2 litre que l'on aura préalablement ébouillantées et égouttées. A défaut de bouteilles, des bocaux à stériliser feront l'affaire.

Et si vous demandez une « tomate

Les tomates séchées

Il faut bénéficier d'un bon ensoleillement. Choisir des tomates olivettes de préférence, les laver, les couper en 2 dans le sens de la longueur. Ensuite, les étaler sur une planche face coupée vers le haut et les exposer au soleil, lentement, pour éviter une perte trop brusque de jus et que la peau ne soit pas trop fripée. Quand les fruits sont déshydratés, les ranger dans des bocaux de verre fermés. Conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière. Lorsque vous utiliserez ces tomates pour une préparation, vous les cuirez en ajoutant de l'eau.

Le velouté de tomate

Pour 4 personnes.
Prendre 8 belles tomates bien mûres, les peler, les épépiner et les couper grossièrement.
Éplucher 2 pommes de terre que vous coupez en quartiers et un gros oignon jaune que vous émincez.
Dans un faitout, faire blondir l'oignon à l'huile d'olive, ajouter ensuite tomates et pommes de terre ainsi que quelques aromates de votre goût : un brin de thym, une feuille de laurier, 4 gousses d'ail écrasé, un brin de céleri, un peu de persil, sel, poivre et 2 morceaux de sucre.
Ajouter de l'eau (1 verre).
Laisser cuire à couvert et à feu doux jusqu'à ce que les tomates soient bien fondues (vous pouvez laisser passer l'heure en vérifiant de temps en temps que tout le jus n'est pas évaporé).
Passer ensuite au moulin à légumes et servir bouillant.
Vous pouvez accompagner de croûtons frits.

Le coulis de tomates

Prendre 5 kilos de tomates bien mûres et bien saines, les laver, les partager et les presser délicatement pour en expurger les graines. Les couper en morceaux dans un grand faitout avec 2 oignons en lamelles, quelques feuilles de laurier, du thym, sel, poivre, quelques morceaux de sucre selon le degré d'acidité des tomates.
Faire bouillir en mélangeant et en écumant et laisser réduire à feu doux (2 h environ).
Passer ensuite au tamis ou au moulin à légumes, laisser tiédir et délayer soigneusement 1 g d'acide salicylique par kilo de purée.
Après refroidissement, remplir les bouteilles en laissant une place pour 1 cm d'huile qui évite tout contact avec l'air.
Attendre le lendemain pour boucher les bouteilles et les ranger droites à l'abri de la lumière. Si vous ne mettez pas d'acide, faites stériliser 20 minutes.

L'omelette languedocienne à la tomate

Pour 4 personnes prévoir 8 œufs et 5 belles tomates bien mûres.
Peler, épépiner et couper les tomates ; les mettre dans une poêle sur feu très réduit avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 2 morceaux de sucre et des aromates selon votre goût (thym, basilic...).
Laisser cuire longtemps poêle couverte jusqu'à obtenir une réduction très concentrée.
Saler et poivrer en cours de cuisson.
Pendant ce temps battre les œufs salés et poivrés. Lorsque les tomates sont réduites, verser les œufs dessus et cuire l'omelette plus ou moins baveuse.
Il est possible, et c'est délicieux, de cuire l'omelette pour la déguster froide, découpée en gros cubes en guise d'entrée.
Les conserves que vous apprêterez en plein été vous permettront d'apprécier ce plat hors saison.

Marmelade de tomates rouges

Prendre 3 kilos de belles tomates bien mûres, 1,800 kilo de sucre cristallisé, un bâton de vanille.
Presser les tomates pour en éliminer eau et graines, ajouter le jus de 2 citrons et le zeste d'1.
Mettre le tout dans une bassine et cuire à feu vif jusqu'à ébullition. Écumer puis baisser le feu.
Cuire 5 minutes puis passer au tamis.
Verser la pulpe recueillie dans une bassine et ajouter le sucre. Cuire jusqu'à obtenir une purée claire et rouge. Ajouter 1 verre d'alcool de votre choix (fine du Languedoc, Armagnac...)
Verser la marmelade chaude dans les bocaux et fermer.
Ranger dans un endroit sec et obscur.

Le potage froid à la tomate

(c'est le **gazpacho** de nos voisins Espagnols).
Pour confectionner ce plat très décoratif sur une table d'été, on commence par une préparation pas très engageante : on mêle 4 ou 5 rondelles de pain rassis à 5 belles tomates mûres coupées en morceaux et épépinées, un poivron rouge et un poivron vert coupés en dés, un concombre et deux oignons hachés menus.
Il faut que ces parfums s'imprègnent bien les uns les autres. C'est un plat qui peut être confectionné le matin pour le dîner.
Au bout de 2-3 heures passer le mélange au moulin à légumes.
Ajouter alors le jus de 2 citrons, sel, poivre et délayer avec de l'eau jusqu'à obtenir une bonne liquidité.
Servir ce potage glacé en soupière, garni d'un brin de menthe accompagné des différents légumes coupés en petits dés, présentés dans différents récipients : poivron rouge, poivron vert, concombre, tomate, ainsi que des croûtons frits.

au bistrot, on vous servira un pastis sur un fond de grenadine ! C'est très désaltérant.

Garrigues ou Maquis

(suite)

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

Le Maquis

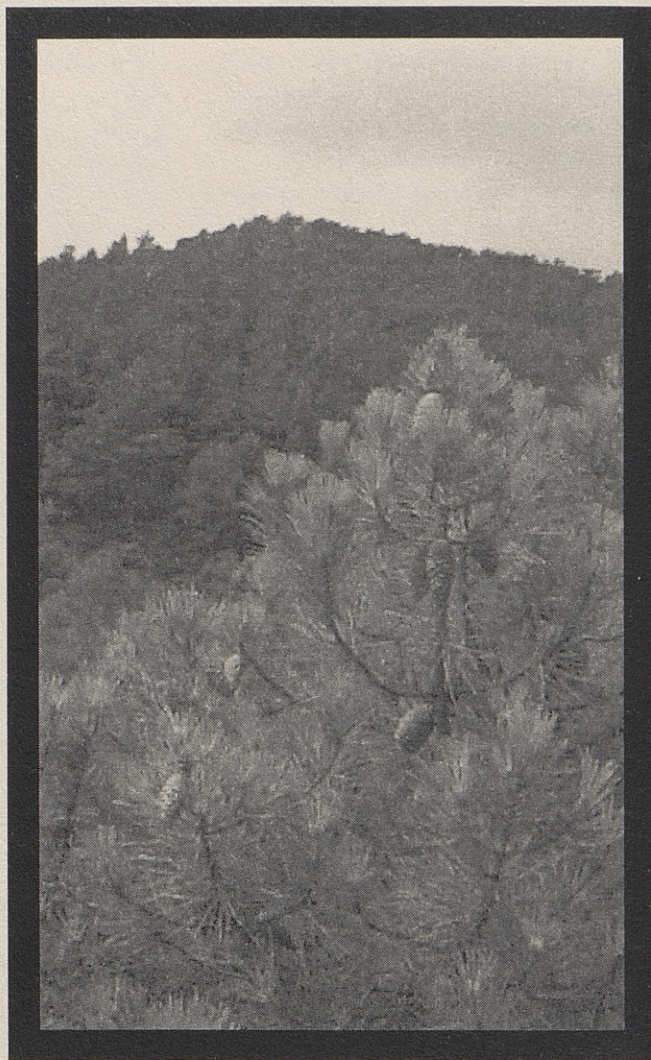
A l'opposé de la garrigue, le maquis s'installe principalement sur des terrains siliceux, et de nombreuses espèces buissonnantes forment souvent une végétation inextricable, « fermée » ; dans la région, on dit *bartas*, ce terme exprime bien cette idée de broussailles épaisses et impénétrables, véritable rempart naturel.

Voici les espèces les plus caractéristiques de ces milieux :

- le ciste à feuille de sauge et le ciste de Montpellier (feuillage qui colle), tous deux aux fleurs blanches ;
- le ciste à feuille de laurier, plus grand que les deux précédents (jusqu'à 1,50 m de hauteur) ;
- la lavande stoechas au feuillage très aromatique et aux fleurs violettes parées de bractées mauves (on l'appelle aussi lavande à toupet) ;
- la bruyère arborescente aux fleurs blanches dont les racines - longues de un à deux mètres servait à la fabrication des pipes - et sa petite sœur, la bruyère à balai, avec laquelle on confectionnait des... balais ;
- le calychotome épineux avec ses feuilles à trois folioles et des fleurs jaunes ;
- l'arbousier qui possède la particularité de porter en même temps des fleurs clochettes blanchâtres, des fruits verts et des fruits mûrs d'un rouge vif, les arbouses dont on fait des confitures succulentes ; il s'agit d'un arbuste qui peut atteindre 5 à 6 mètres de haut aux feuilles persistantes et à l'aspect très décoratif ;
- la strate arborée se compose de chênes verts, de chênes pubescents, de châtaignier, de chênes lièges et de pins maritimes ; ces trois dernières essences sont inféodées aux terrains siliceux.

Signalons un hôte particulier du maquis, la tortue d'Hermann : le feu et le ramassage de cette espèce l'ont fait quasiment disparaître. Dans l'Aude, sa présence est incertaine et de toute manière rare ; dans le massif des Maures et en Corse, un plan de sauvegarde est entrepris pour cette tortue méditerranéenne.

Garrigue et maquis sont deux milieux fortement sensibles au feu. L'incendie est un véritable fléau ; la disparition d'un nombre important d'insectes, de reptiles, d'oiseaux



et de mammifères accompagne la destruction de la végétation.

Sortie pedestre : lundi 7 août

Le sentier sculptural

A Maironnes, petit village proche de Lagrasse, un circuit insolite jonché de sculptures originales. A ne manquer sous aucun prétexte.

Lieu de rendez vous : point d'accueil sur la promenade à 10 heures précises. Un trajet en voiture (10 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).

la Mer

En 1936, dans L'itinéraire en terre d'Aude, consacré à la découverte du département, Jean Girou dresse cette délicieuse description des dimanches à la mer, juste avant l'invention des congés payés.

La falaise de la Clape tombe directement sur les sables abrités de la plage populaire de Saint-Pierre ; il faut voir cette station... balnéaire au mois d'août, le 15 août si vous voulez, de préférence. Quelques villas, au nombre de cinq à six, deux ou trois casernes, étirent leurs façades où s'entassent les baigneurs. Chaque étage est traversé d'un long couloir où, sur de vieilles commodes, un fourneau à pétrole constitue la cuisine de chaque appartement, qui se compose d'une chambre à plusieurs lits ; c'est le vrai phalanstère sonore des cris d'enfants, des calottes et du caquet des mères, et le dimanche des jurons des pères, tous vigneron de Fleury, de Salles et de Coursan. Ces casernes représentent les hôtels (!) de Saint-Pierre ; car c'est sur le sable que se déploie, bariolé et turbulent, le campement des estivants : tentes, marabouts, vieux wagons garés sur la plage on ne sait par quelle voie, charrettes ou jardinières aux brancards levés transformées par des toiles de sac en camping, huttes de roseaux, omnibus désaffectés, matelas à terre entre quatre piquets de vigne où l'on attache des *bourrounes*, carrioles sans roues, breaks romantiques ! tout a servi de logement, pour composer ce camp de bohémiens où triomphe la primitive simplicité. Dans les joncs, la mar-

mite bout, la poêle crépite et, entre deux pierres, un foyer allumé fait mijoter la soupe aux crabes et la bouillabaisse ; des bouffées d'ail, de fenouil, de safran et d'oignons localisent la cuisine. Au milieu de cette petite ville, trois bistrots dansants appellent de leur jazz la jeunesse ; sous les bois de tamaris et de roseaux tressés, sur une piste de ciment, les danseurs font tourner les filles brunes ; sur les tables de bois blanc, des garçons affairés versent bières, limonades, anis ; quand un dancing s'arrête, l'autre reprend et la farandole des couples se déplace et tourne, joyeuse, jusqu'au petit matin.

Chaque samedi apporte un flot nouveau de baigneurs en autos, en charrettes, en autobus ; chacun monte sa tente, on dort à la belle étoile, bain de lune après le bain de soleil, sur la petite butte herbeuse où s'abritent les amoureux ; et le lundi, au petit jour, une partie du camp nomade se lève et part pour le travail – sulfatage des vignes – après ce week-end populaire, passé au bord de la mer dans le soleil et dans la joie.

Saint-Pierre est un spectacle de nature primitive et de vie collective ; il faut avoir vu cette plage qui, par sa bonhomie, sa liberté et sa truculence, tient du bivouac gitane, du pardon breton et de la kermesse flamande. ■



*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.*

Le coup de Lagrasse

par Roger Martin

L'homme jura violemment. La boîte de kleenex à côté de lui était vide. Roulés en boules sales, les mouchoirs de papier jonchaient le tapis de sol côté passager. La sueur ne se contentait plus de perler à son front de taureau. C'étaient carrément les grandes eaux.

Il avait volé la voiture le matin même à Carcassonne. Une Safrane, parce qu'on lui avait dit qu'elles étaient climatisées. Les autres peut-être, mais pas la sienne. Il y avait bien une inscription « Con Air », mais le peu de français qu'il savait l'inclinait à penser qu'elle s'appliquait parfaitement à lui à la minute présente.

Il régnait une chaleur insupportable dans l'habitacle malgré les fenêtres ouvertes. De temps à autre, il s'emparait rageusement d'une bombe de déodorant et s'en pulvérisait une longue

giclée sous les aisselles, exaspéré de constater, impuissant, les ravages de la transpiration. Jamais mission ne lui aurait été aussi désagréable.

Les rares fois où il avait quitté Chicago pour des interventions fatales, il s'était retrouvé dans des coins à peu près civilisés. Dans l'Idaho, pour liquider un responsable des Nations Aryennes à Cœur d'Alène. Les activités néo-nazies du type en question, l'Organisation s'en serait totalement fichue, si elles n'avaient attiré dans l'État des dizaines de Fédéraux et autant d'agents du Bureau des Alcools, Tabacs et Armes à Feu et il était devenu presque impossible de continuer à faire du *business*. Bien sûr, l'Idaho c'était ni la Floride ni la Californie, mais il n'y avait pas de petits pro-

fits ni aucune raison de laisser le crime organisé à d'autres. On l'avait envoyé aussi dans le Wyoming, dans le Dakota du nord et même dans le Maine.

Là au moins, on respirait. On ne crevait pas de chaud. Pas comme ici, sur cette route dangereuse, pleine de bosses où l'on avait à peine la place de se croiser. S'il y avait une chose que Bert Tucelli ne supportait pas, c'était bien la chaleur.

Et, s'il y en avait une autre, c'était de ne pas pouvoir manger comme chez lui, à Chicago.

Il avait eu beau lorgner attentivement les panneaux nombreux qui signalaient hôtels et restaurants, il n'avait à aucun moment repéré l'enseigne tant espérée. A croire qu'il était au cœur du bled. Et encore, même en Albanie, y avait maintenant des Mac Donalds.

Il roulait doucement. Pas besoin de se faire remarquer.

Il sortit de Lézignan sans avoir trouvé de Mac Do. Des restaurants, ça n'était pourtant pas ce qui manquait sur la route. A deux ou trois reprises, il s'était arrêté pour lire les menus. Atroce. A croire que les Français ne bouffaient que de l'oie et du canard noyés sous des torrents de vin rouge.

Encore une chose que Tucelli détestait. Bien sûr, ses origines italiennes auraient dû lui faire apprécier le vin rouge. Mais il était né à Chicago et il y avait presque trente ans qu'il ne s'alimentait plus que Mac Do. Tous ses repas, il ne les arrosait qu'au coca à midi, à la bière le soir. De la Budweiser, exclusivement.

Ces putains de Français ne pensaient qu'à manger !

Pourtant, la chose l'avait étonné dès son arrivée à Marignane, les gens n'avaient pas l'air spécialement gros. Sa haine des Français s'en accrût considérablement.

Soudain, il lui sembla mieux respirer : une rivière qu'il avait entraperçue à une ou deux reprises. Il regarda la carte étalée à côté. On la lui avait donnée quelques heures plus tôt à

l'Office du Tourisme de Carcassonne avec une dizaine de dépliants qu'il avait vaguement feuilletés et dont il n'avait retenu qu'une évidence, l'Aude était le plus beau département de France ! Elles parlaient d'Art Roman, du Canal du Midi, d'Abbayes et des Cathares, et elles renforcèrent encore son hostilité.

Il ne supportait rien de ce qui l'entourait. Son soulagement au vu de la rivière, — l'Orbieu, avait-il lu sur la carte — était déjà passé, et son irritation faisait place petit à petit à un véritable malaise. Il y avait trop d'arbres, le ciel était trop bleu, les maisons trop espacées, le soleil trop intense, la luminosité si forte qu'il devait cligner les yeux malgré ses lunettes de soleil.

Il tendait à nouveau les bras vers la bombe Narta tout en se demandant s'il n'avait pas pris un déodorant pour femme, ce qui le contrariait profondément, lorsque le volant tira brusquement sur la droite. La voiture se déporta et mordit le bas-côté. Il avait lâché la bombe et réussit à s'arrêter avant d'aller tâter la fraîcheur de la rivière.

Quand il se retrouva sur la route, il eut la sensation de pénétrer en enfer. Une vague de chaleur l'enveloppa, ses pieds semblèrent s'engluier dans quelque chose d'aussi mou et d'aussi élastique que son chewing-gum. Le goudron fondait lamentablement. Le pneu avant droit était à plat. Il ne manquait plus que ça ! Il jura avant de se résigner.

Il mit dix minutes pour trouver le cric et, quand il eut surélevé la voiture et qu'il voulut dévisser les écrous, il s'aperçut que la manivelle ne correspondait pas à leur taille. Il avait renoncé à s'éponger le visage et l'eau ruisselait à présent le long de son cou et de son torse.

La salope, elle lui paierait ça !

En attendant, il fallait sortir de ce pétrin.

Il reposa ses outils et se mit à faire des signes aux rares véhicules qui passaient. Le troisième s'arrêta. C'était un vieux J7 dégingué dont le propriétaire eut le plus grand mal à s'extraire, les marchepieds rouillés ayant fini par rendre

l'âme. Le bonhomme était aimable et souriant. Trop même au goût de Tucelli. Heureusement, il avait dans son camion un X qui viendrait à bout des écrous de la Safrane.

L'opération prit un bon quart d'heure et Tucelli dut subir dans un sourire figé le curriculum vitae du pépé. Quand celui-ci repartit enfin, il avait l'impression de ne rien ignorer de lui. Le vieux habitait Lagrasse, avait été chanteur — comme Sinatra avait-il dit, tu parles, si Frank avait entendu ce ringard... — et avait joué avec Jean Marais et Michel Simon. Tucelli n'avait pas la moindre idée de qui il pouvait s'agir, mais il avait opiné sentencieusement. Avant de démarrer, le vieux lui avait signalé un restaurant à Lagrasse, dont il lui recommandait la cuisine traditionnelle.

— Vous n'avez qu'à dire que vous venez de la part de Jacques Michaut, avait-il ajouté.

Cette perte de temps n'était pas ce qui ennuyait le plus Tucelli. Non, ce qui était vraiment dommage, c'est qu'il ait pu être remarqué par quelqu'un de Lagrasse. Et le vieux avait été bavard sous ses allures de pas y toucher : Et qu'est-ce que vous êtes venu faire dans notre beau pays ? Vous êtes Américain ? D'où ? En voyage d'agrément ou pour le travail ?

Il avait esquivé la plupart des questions. Il s'appelait Burt Timber, se rendait à Mouthoumet — il avait lu ce nom dix minutes plus tôt sur la carte — pour rendre visite à une famille qui avait caché son père pendant la guerre. Il promit de passer au restaurant s'il trouvait un moment avant son départ. Quand ils s'étaient séparés, le vieux lui avait paru exagérément amical, mais c'était certainement à mettre sur le compte de la paranoïa du tueur, maladie professionnelle dont il souffrait comme tous ses collègues.

Il se força à un long détour, emprunta un chemin départemental qui lui permit d'éviter Lagrasse, et arrêta sa voiture en bordure d'un champ de tournesols qui longeait l'Orbieu. L'endroit était désert. Il prit quelques affaires dans un sac de toile et s'engagea dans un petit

chemin qui menait à la rivière.

Il ôta sa chemise, mouilla une serviette dans l'eau et entreprit de se rafraîchir. Il se trempa complètement la tête dans le courant, se sécha le torse, coiffa vigoureusement son épaisse chevelure noire et passa une chemise propre. Quand il réintégra son véhicule, il souriait. Il était temps de remplir son contrat.

S'il était là, malgré la chaleur, malgré la nature et le vin, c'était parce qu'il n'avait pas le choix. Et pour cause...

Le sourire sur ses lèvres se tordit en un rictus amer.

La salope. Enfin elle allait payer.

Six ans. Il y avait six ans qu'elle avait disparu. A l'époque, elle s'appelait Mary. Mary B. Leverts exactement. B. pour Brenda. A l'époque elle avait vingt-huit ans et elle était sa maîtresse. Grande, rousse, d'origine irlandaise, elle était arrivée un jour de Londres et il l'avait rencontrée dans le magasin de mode où elle créait des chapeaux. Pour femmes, mais aussi pour hommes. A Chicago, l'hiver est rude. Même quand la mode en était passée, on avait continué à porter des chapeaux. Il était séduisant, agréable, beau parleur. Elle était seule dans une grande ville. La suite est facile à deviner. Ce qu'il n'avait pas prévu, c'est qu'elle disparaîtrait un matin de mai pendant qu'il dormait après une longue nuit de travail. Ni surtout qu'elle emporterait avec elle les cinquante mille dollars qu'il avait encaissés pour l'Organisation cette nuit-là et qui ne lui appartenaient pas.

Rocco Siffredi avait été compréhensif. Bert était sans conteste son meilleur *soldato*. Il s'était contenté de lui retenir les 50 000 dollars mois après mois et pour les intérêts Bert avait exécuté deux contrats bénévolement. Un troisième était prévu. Il ne manquait qu'à retrouver son objet. Deux mois plus tôt, deux membres de l'Organisation, venus négocier à Perpignan des ventes d'armes avec des extrémistes de droite français et espagnols, avaient assisté à un

concert auquel participait la femme d'un de leurs contacts. Une corvée à laquelle il n'aurait pas été diplomatique de se soustraire. Tous deux avaient cru reconnaître la jeune femme qui jouait du hautbois. La femme du contact les avait renseignés. Elle s'appelait Beverly Smart, habitait Lagrasse, un petit village de l'Aude où elle tenait un magasin de mode.

Il n'avait pas fallu longtemps à Tucelli pour comprendre qu'il avait enfin retrouvé Mary. D'ailleurs l'anagramme était évident. Beverly Smart/Mary B. Leverts. Elle n'avait su résister à conserver les lettres de son nom.

Il ne lui fallut que quelques minutes pour revenir à Lagrasse. Un panneau proclamait que ce trou infect était « le plus beau village de l'Aude ». L'abbaye sur la gauche ne lui arracha pas le moindre regard. Tout ce qui comptait à présent c'était de liquider Mary/Beverly et de repartir le plus vite possible pour la Civilisation. Il engagea la voiture dans un labyrinthe de petites rues. Il approchait. Il lui restait à trouver le 2. Il y était. Tout était fermé. Et sur la porte, l'affichette plastifiée le narguait : Magasin transféré place de la Mairie.

Décidément rien ne se passait comme il l'avait prévu.

Il accéléra rageusement, se retrouva près d'un parking et se lança à l'aveuglette à la recherche de la place de la Mairie. Tout ce qu'il découvrait ajoutait à son exaspération. Des noms de rues incompréhensibles, la moindre ruine signalée comme un palais antique. Enfin, il y était. La place de la Mairie, ouverte d'un côté. Il gara la Safrane, vérifia avant de descendre que le fil métallique de sa montre coulissait bien. Il n'eut aucun mal à trouver le magasin. Des chapeaux. Des chapeaux de toutes sortes et de toutes formes, de feutre, de cuir, de paille, de toile. Pour femmes, pour hommes, pour enfants. Il poussa la porte après s'être assuré qu'il n'y avait aucun client. Les tubes de cuivre de la sonnette s'agitèrent sans que personne semble s'en inquiéter. Au fond du maga-

sin, sur la gauche, il y avait une porte soigneusement décorée dans des tons pastels. Il traversa la pièce, la poussa, s'engagea avec précaution dans un couloir très sombre. Il n'aimait pas ça du tout. Le couloir n'en finissait pas. Tout à coup, il lui sembla entendre du bruit sur la gauche. Ses yeux s'habituèrent à l'obscurité, il discerna une autre porte. Il souleva délicatement le loquet. Elle s'ouvrait vers l'extérieur. Il avança un pied, un deuxième. Des marches. Il descendit les deux premières, silencieusement, quand il ressentit un choc violent sur son épaule gauche. Il dégringola le long d'un escalier de pierre avant de s'aplatir sur un sol en terre battue. Il ne put s'empêcher de gémir tant la douleur irradiait sa hanche droite. Tout à coup une lumière l'aveugla et il les vit. Et en les voyant, il comprit qu'il allait mourir. Ils étaient une dizaine, mais il n'en connaissait que deux. Mary/Beverly, plus belle qu'il ne l'avait connue. Et le ringard, le Frank Sinatra de Lagrasse. Pas si ringard que ça finalement, le vioque. C'était lui forcément qui avait donné l'éveil. Les autres, ce devaient être des habitants de ce bled pourri, mais cela avait-il encore de l'importance ? Il ne les voyait plus. Il faisait frais dans la cave et tout à coup il se crut à Chicago, un jour où ils avaient bétonné toute une bande adverse dans les entrepôts, sous le Loop. C'était la même fraîcheur, la même odeur.

— Tu ne t'étais pas trompé, Jacques.

A demi inconscient, il ferma les yeux, les rouvrit juste pour voir le Vieux lui porter le premier coup avec une espèce de gourdin, puis Mary abattit une barre de fer sur son crâne. Sa dernière pensée, avant que tour à tour chaque membre du cercle prenne le relais, lui tira un faible sourire. Il avait bien fait de se rafraîchir au bord de la rivière et de changer de chemise. Toute cette sueur, ces auréoles de transpiration, ça aurait singulièrement manqué de dignité.

Fin

Le BANQUet noir

Samedi 12 Août à 21H00 Aux Etroups



MENU

ENTRÉE: IL N'Y AURA PLUS DE CAVIAR

PLAT: LES FRANGINS DE PIGALLE ET LEURS DAMES EN HABIT

DESSERT: UN CORBILLARD POUR MISS CHARLOTTE

ET DU RÉSINE

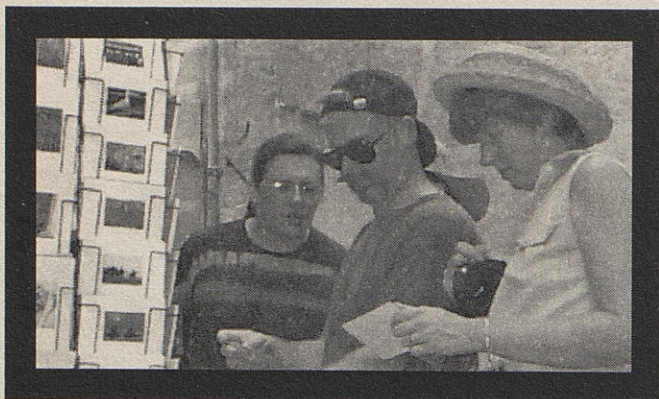
COMME S'IL EN PLEUVAIT...

100 Balles PAR PERSONNE

RÉSERVATIONS : POINT ACCUEIL BOULEVARD
DE LA PROMENADE ET PAR TÉLÉPHONE: 68 24 05 75

● 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**.
 Cuisine des moines de l'abbaye, entrée libre.
 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » :
 « Goûts et dégoûts » par **Pierre Dumayet**
 Petit cloître de l'abbaye, entrée libre.
 21 h : **Messe vigile** en l'église Saint-Michel
 Nicolas-Jean Sed, père dominicain, célébrera la Transfiguration.
 22 h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs » :
Wend Kuuni, de **Gaston J. M. Kaboré**.
 Cour de la cave coopérative, 25 F
 23 h : Café littéraire : *Le Banquet* de Platon dit par
 Ph. Morier-Genoud.
 Petit cloître de l'abbaye, entrée libre.



● Lundi 7 août : Colloque

« le vin dans les spiritualités »

- 10 h : Sortie pédestre : le sentier sculptural de Maironnes. Rendez-vous devant le point accueil, boulevard de la promenade. Entrée libre dans la garrigue.
 17 h : Projection *Un siècle d'écrivains* : **Jean Genet**
 Cuisine des moines de l'abbaye, entrée libre.
 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » :
 « Des vitraux pour Sainte-Foy-de-Conques »
 par **Pierre Soulages**.
 Petit cloître de l'abbaye, entrée libre.
 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 » ?
 Cour de la cave coopérative, entrée libre.
 23 h : Café littéraire : *Le Banquet*, de Platon, par Philippe Morier-Genoud.
 Petit cloître de l'abbaye, entrée libre.

● Mardi 8 août

- 10 h : Sortie pédestre.
 17 h : Projection *Un siècle d'écrivains* : **Chester Himes**.
 Cuisine des moines de l'abbaye, entrée libre.
 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « Le polar dans tous ses états » par **Claude Mesplède**.
 Petit cloître, entrée libre.
 22 h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs » :
Toni, de **Jean Renoir**.
 Cour de la cave coopérative, 25 F.
 23 h : Café littéraire : *Le Banquet*, de Platon, par Philippe Morier-Genoud.
 Petit cloître de l'abbaye, entrée libre.

● Mercredi 9 août

- 10 h : Sortie pédestre : Les Corbières cathares.
Rendez-vous au point accueil, sur la promenade. Entrée libre dans la garrigue.
- 17 h : Projection *Un siècle d'écrivains* : **William Faulkner**.
Cuisine des moines de l'abbaye, entrée libre.
- 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » :
« Madame Faulkner, le goût de lire »
par **Michel Chaillou**.
Petit cloître, entrée libre.
- 22h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs » :
La Terre, de Youssef Chahine.
Cour de la cave coopérative, 25 F.
- 23 h : Café littéraire, avec Philippe Morier-Genoud.
Petit cloître de l'abbaye, entrée libre.

● Jeudi 10 août

- 10 h : Sortie pédestre.
- 17 h : Projection *Un siècle d'écrivains* : **Marguerite Yourcenar**.
Cuisine des moines de l'abbaye, entrée libre.
- 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » :
« Droit de l'homme à la lecture et au rêve »
par **René Depestre**.
Petit cloître, entrée libre.
- 22 h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs » :
Pather Panchali, de Satyajit Ray.
Cour de la cave coopérative, 25 F.
- 23 h : Café littéraire, avec Philippe Morier-Genoud.
Petit cloître de l'abbaye, entrée libre.

● Vendredi 11 août

- 10 h : Sortie pédestre.
- 17 h : Projection *Un siècle d'écrivains* : **Colette**.
Cuisine des moines de l'abbaye, entrée libre.
- 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » :
« De l'imaginaire languedocien
à l'imaginaire universel » par **Henri Gougaud**.
Petit cloître, entrée libre.
- 22 h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs » :
La Trace, de Bernard Favre.
Cour de la cave coopérative, 25 F.
- 22 h 30 : Concert: Accordéon à la campagne avec
Marc Perrone.
Cour de l'abbaye, 25 F.

● Samedi 12 août : Journée noire

- 10 h : Sortie pédestre.
- 15 h : Projection *Un siècle d'écrivains* : Antoine Blondin.
Cuisine des moines de l'abbaye, entrée libre.
- 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 Cook et Manchette.
Sous la halle de la place de la Mairie,
entrée libre.
- 21 h : Banquet noir. A la carte : *un menu inspiré
par la littérature noire*. Prix : 100 F., inscriptions
au point accueil, sur la promenade.

● Dimanche 13 août

- Parution du dernier numéro du quotidien
Corbières Matin.
- 17 h : Projection *Un siècle d'écrivains* : **John Dos Passos**.
Cuisine des moines de l'abbaye, entrée libre.
- 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » :
« Les poètes du Sud » par **Gil Jouanard**.
Petit cloître, entrée libre.
- 20 h : Remise du **Prix Corbières Matin** à l'auteur de
la meilleure nouvelle policière, décerné par
les lecteurs du journal. Cour de l'abbaye.
- 22 h : **Nuit du Jazz**.
Cour de l'abbaye, 25 F.

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
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.

Demain lundi 7

**Colloque
"le vin dans
les spiritualités",**

**Pierre Soulages
(pour les vitraux
de Sainte-Foy-
de-Conques),**

Jean Genet,

**et la suite
du *Banquet* de Platon
au café littéraire.**