



corbières

matin

11 AOUT 1999

10f

LE QUOTIDIEN DU BANQUET

sommaire

Affiches :

Marc Perrone
et son accordéon,
ce soir dans la cour
de l'abbaye, p. 5

Vu hier :

René Depestre
aux rencontres
de l'abbaye, p. 7

Garrigues :

Des capitelles
à la cueillette,
une promenade
quotidienne
dans la garrigue
des Corbières, p. 13

Terroir :

La renaissance
des plateaux
du Termenès, p. 16

Un été, des étals :

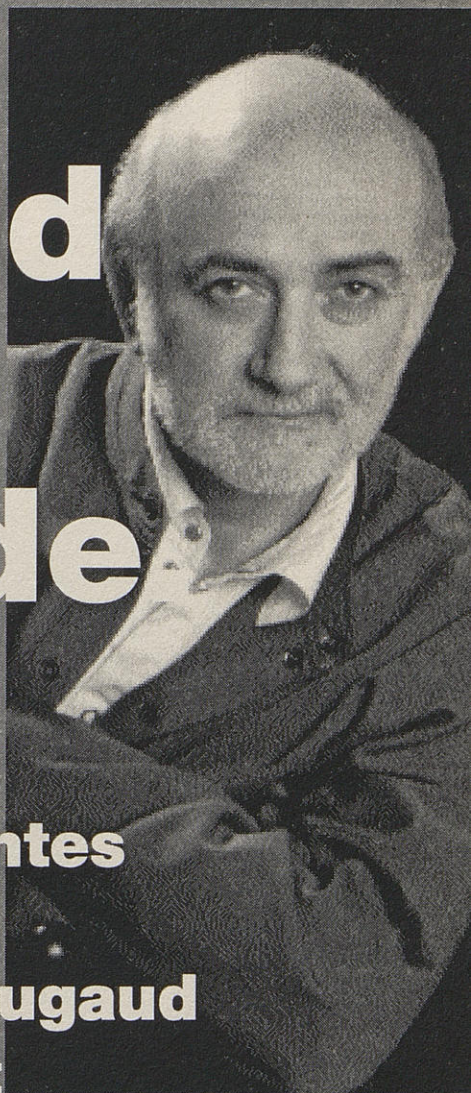
Éloge de l'aubergine,
p. 21

Corbières Noires

La virée des virus,
par Jacques Joulé et
Philippe Rochette, p. 24

Henri Gougaud dans le monde

**Après avoir
exploré pendant
des années les contes
du Languedoc,
l'écrivain Henri Gougaud
se lance à l'assaut
des imaginaires
du monde entier.**



11

onzième jour



Musée de la vigne et du vin

Créé en 1973,

le musée expose des collections inestimables d'outils,
de documents, de machines utilisés par les vignerons
pendant les deux derniers siècles.

Les travaux effectués dans les vignes et dans la cave
sont présentés selon le cycle des saisons.

L'ensemble des bâtiments du XIX^e siècle comprend,
sur une surface de 1400 m², cour, tonnellerie, cave de vinification,
hangar, sellerie, écuries, habitat du vigneron languedocien.

face à la gare SNCF
ouvert tous les jours de 9 h à 19 h
11200 Lézignan-Corbières
tél : 68 27 07 57 – 68 27 37 02

Il n'est pas encore l'heure de faire le bilan du Banquet du Livre, car les derniers mots n'ont pas été dits, notamment ceux que mûrissent les écrivains de la littérature noire. Pourquoi dit-on noire d'ailleurs, alors que leur préoccupation sociale est évidente. Noire, pour que l'étiquette adhère, serait la couleur d'une société dont le ciel s'est bouché, dont le sol devenu mouvant engloutit les cœurs lourds.

Il n'est pas encore l'heure du bilan, mais on peut faire le compte de nos plaisirs. Où aurait-on pu lire l'histoire d'Antonin Laucat, correspondant de *L'Indépendant* à Rieux, le récit d'une vie d'écriture, toute une vie à écrire un village au jour le jour ? Des tas de journaux, et des meilleurs, auraient volontiers publié le sujet, des tas de journalistes se seraient précipités pour conter un tel homme.

Encore fallait-il savoir où le trouver. Pour ne pas sonner les mérites du Banquet à la trompette, prenons-les par ce petit bout : il fallait que le Banquet soit suffisamment attentif, méticuleux, respectueux pour se soucier de vies *minuscules* qui rendent une société habitable.

Parce qu'elle est indéniablement noire, que la misère des villes gagne maintenant les campagnes, ce qui signifie que les refuges se raréfient, il faut pour respirer que l'écriture recueille des vies aussi précieuses à l'intention de ceux qui ne mettront jamais les pieds à Rieux. Autre histoire semblable.

La nouvelle noire d'aujourd'hui a été écrite d'après une idée originale de Jacques Joulé, patron et cuisinier de l'Hostellerie Charlemagne, et par ailleurs fondu de cette littérature. Quand le journaliste est venu lui apporter le résultat, Jacques Joulé l'a lu attentivement en hochant la tête. Puis il a dit « c'est formidable » et il a expliqué pourquoi. Il a rassemblé les feuillets, il a dit « je les garde ».

Le journaliste, forcément rabat-joie, a expliqué que selon une vieille coutume de la profession tout cela n'existait pas tant que ce n'était pas imprimé dans le journal et le cuisinier a répondu : « Pour moi, c'est déjà extraordinaire. » Et un sourire comme celui de Jacques Joulé disant cela, ça compte dans une vie de journaliste.

UN SIÈCLE D'ÉCRIVAIN

CINÉMA AUX ÉTOILES

Colette

Le 28 janvier 1873,

Sidonie-Gabrielle Colette naquit à Saint-Sauveur-en-Puysaye (Yonne).

« Vous n'êtes pas du tout une femme convenable, Madame Colette [...]. Vous êtes la fière impudeur, le sage plaisir, la dure intelligence, l'insolente liberté : le type même de la fille qui perd les institutions les plus sacrées et la famille. » Jean Anouilh
Le film s'ouvre sur la vie de cette jeune villageoise dont l'innocence et les longs cheveux, comme une corde à puits, alimenteront l'érotisme pénétrant des Claudine et dénoueront les entraves d'une condition qu'un siècle victorien finissant imposait encore.

Colette ne signa ses œuvres qu'à partir de 1906. Elle avait acquis, d'un geste leste, la liberté de plume et, par son divorce, l'indépendance. Livrée à elle-même, elle entre au music-hall, apprend le mime et se laisse aller aux bras affectueux de Missy, marquise de Belbeuf. Elle offrait, à la fois, la distance, le relief, l'audace !

Sous une cascade de prouesses, sa plume courait toujours. Elle vagabonde, du pur à l'impur, intègre aux rebonds des sursauts, son sein s'offre nu aux yeux affriolés d'un public qui n'est scandalisé qu'en apparence. Étrange physionomie que celle de cette femme si totalement inattendue, de cet écrivain si prompt que même le malheur alimente et que le scandale réalise. Elle est membre, puis présidente, de l'Académie Goncourt, mais le défi que sa vie lance à la société fera obstacle à son entrée à l'Académie française.

Ironie du sort ? Colette aura droit pourtant à des obsèques officielles et nationales.

« La plus féminine et la plus vraie » des femmes inaugurerait un nouveau règne, imposait une reconnaissance et lançait un combat qui n'aboutit qu'avec le siècle finissant : l'intégrité intellectuelle, morale et physique des femmes.

Colette

Un film de Jacques Tréfuël
et Gérard Bonal

Abbaye, cuisine des moines à 17 heures



La Trace

Un film de Bernard Favre.

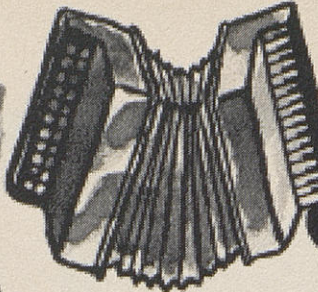
Musique de Marc Perrone

Septembre 1869. Aux derniers jours du mois, Joseph Extrassiaz quitte son village de haute Tarentaise, sur une mule chargée de cotonnades, de dentelles, de fils à broder, pour gagner Aoste où réside sa sœur, mariée à un Piémontais, et entreprendre une grande tournée de colportage dans toute l'Italie du nord. Un accident le prive de sa mule, mais, à Aoste, il réussit à racheter de la marchandise et un animal pour la transporter. Il entreprend alors un périple de plusieurs mois qui le conduit du Piémont dans le Valais (durant ce chemin, il se lie avec un Calabrais joueur d'accordéon), puis dans le Tessin (où il rencontre un colporteur d'images pieuses), dans la région du Lac Majeur (rencontre d'un prédicateur aveugle), dans la région de Côme (il est attaqué par des déserteurs autrichiens), en Lombardie (dans un village, il participe au carnaval et, à Milan, il va saluer un compatriote venu travailler dans une fabrique), dans le Piémont (il achète un accordéon et il est « corrigé » par les paysans d'un hobereau). A la fin de l'hiver, le colporteur regagne son village par le col du Petit Saint-Bernard, où il est arrêté par des douaniers : la Savoie est devenue française.

Le colportage a joué un rôle important dans les échanges au XIX^e siècle, dans nombre de régions montagneuses.

La Trace relate l'histoire d'un colporteur ; autour de lui se déroulent un certain nombre de faits appartenant à l'histoire du temps : le colportage proprement dit et ses diverses fonctions, mais aussi les débuts de l'industrie à Milan avec l'appel aux travailleurs « immigrés », la vie paysanne, l'histoire politique. Joseph est un héros sans héroïsme et son épopée est surtout l'occasion de rencontres et de découvertes dans lesquelles le rêve (l'accordéon, la musique) et le réel sont parfois associés. Les colporteurs ont joué un grand rôle au XIX^e siècle dans la diffusion des almanachs, de la littérature populaire, et parfois des idées nouvelles, en Oisans par exemple.

Excellent dans son rôle, Richard Berry incarne bien la double thématique du film : le savoir-faire, la débrouillardise du colporteur et sa surprise, son étonnement même devant des réalités sociales et culturelles qui se modifient. Ainsi *La Trace* est-il à la fois un film documentaire, un témoignage, et le récit d'une aventure intérieure où l'imaginaire tient une place essentielle.

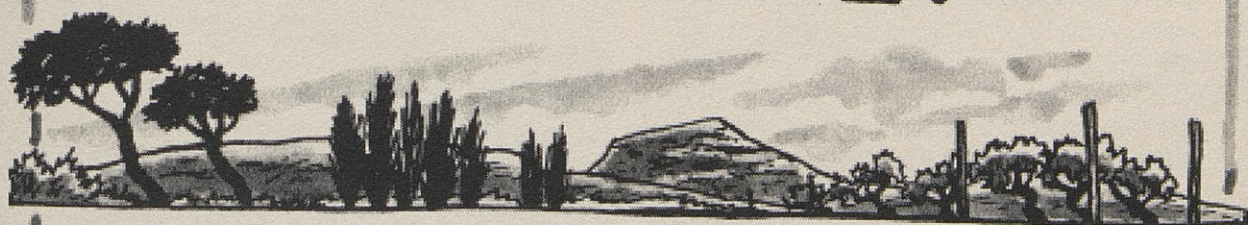


Marc Perrone



concert

AccoRdéoN à La
CAMPAGNE



VeNdredi 11 Août

22H30

COUR de L'ABBAYE de LAGRASSE

PORTRAIT

Henri Gougaud

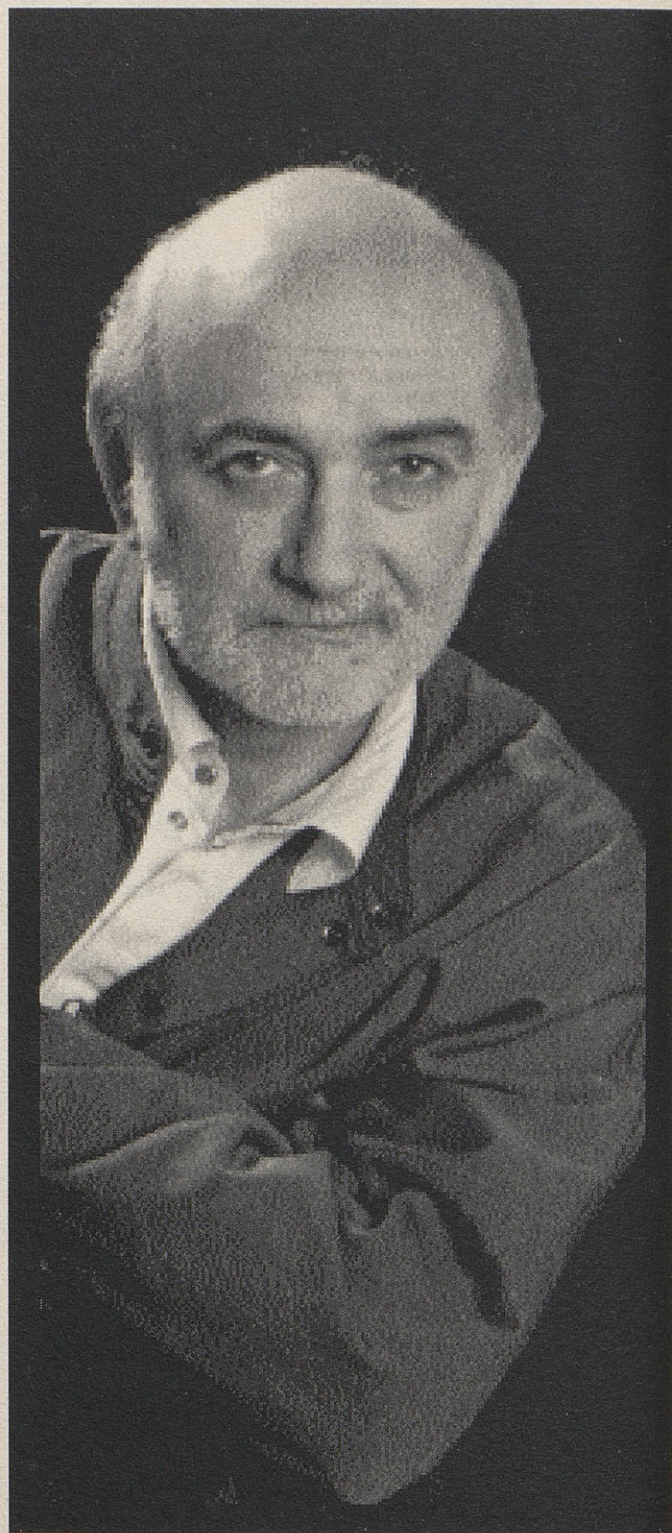
par Michel Crépu

Il y avait autrefois, pour les adolescents en mal d'apprentissage une collection « Contes et légendes » d'un peu tous les pays et d'à peu près tous les temps. On s'y plongeait avec délice et l'on aurait bien été étonné d'apprendre que cela n'intéressait plus que les adolescents amateurs de rêves et d'aventures. Mais les temps changent et l'époque recherche aujourd'hui la compagnie de chamans et autres sorciers avec le même empressement qu'elle mettait hier encore à les dédaigner. Que l'on annonce l'arrivée d'un alchimiste et les foules accourent. Qu'est-ce que cela a à voir avec la littérature ? Rien. Si peu.

Tout se passe comme si le conte et la légende n'étaient plus que de simples prétextes à de pseudo-expériences mystiques. C'est pourquoi il faut se réjouir qu'Henri Gougaud figure à la place où il se trouve dans le paysage actuel des lettres françaises. A la fois homme du conte et de la légende, comme il vient de le prouver avec *Les Sept Plumes de l'aigle*, Henri Gougaud assume et cultive une tradition littéraire extrêmement précieuse. Car c'est bien d'abord de littérature qu'il s'agit dans son cas et de la façon dont la littérature, quelle que soit la forme de langage qu'elle emprunte pour s'adresser au lecteur, est essentiellement une exploration et une quête de signification.

Qu'il se fasse le conteur de *La Bible du Hibou* à la manière – bien injustement oubliée – d'un Henri Pourrat qu'admirait Paulhan, ou bien le chroniqueur des errances de Luis A. dans *Les Sept Plumes de l'aigle*, Henri Gougaud continue d'assurer au langage cette puissance initiatique que nous autres modernes avons bien du mal à entendre. Sans trouble nostalgique pour un prétendu âge d'or, sans artifice de gourou manipulateur, Henri Gougaud poursuit tranquillement sa trajectoire.

L'exploit n'est pas mince. ■



Les ouvrages d'Henri Gougaud sont tous édités au Seuil.

La terre, hier...

Une première sélection de films sur le thème de la terre contenait d'évidence ceux de Dovjénko le Soviétique et de Chahine l'Égyptien, aux titres si pleins dans leur sobriété : *La Terre*. Films vrais, âpres, émouvants, où palpite la vie de communautés villageoise soumises à l'injustice et à la violence des propriétaires terriens. Cette année, nous n'avons présenté que le film de Chahine.

(Dovjénko sera au programme de l'année prochaine). Le public de Lagrasse a compris le caractère exceptionnel de la séance du 9 août : il n'existe en effet qu'une copie unique de ce film précieusement conservée à l'Institut du Monde Arabe à Paris et elle tourne peu car elle est soumise — on le comprendra aisément — à l'accord du réalisateur.

Nos amis des cinémas Utopia à Toulouse (qui ont contribué pour beaucoup à la qualité de notre programmation), présents ce soir-là, furent stupéfaits par le nombre des spectateurs, enthousiastes, pris au charme, malgré les problèmes techniques.

Informé, Chahine a été séduit par l'idée du Banquet du livre et a accepté que son film soit projeté ; puisse-t-il entendre combien ce film a plu aux spectateurs de Lagrasse et à quel point il leur est apparu vivant et actuel. ■



Qu'est-ce qu'un noir peut bien faire avec 2000 livres ?

René Depestre a dix-huit ans. Il était hier l'invité des rencontres de l'abbaye, et a su faire partager son enthousiasme et son innocence de conteur et de lecteur adolescent au public qui est sorti, heureux et souriant, de cette rencontre goûteuse. René Depestre a dix-huit ans. Il est toujours aussi gourmand de lectures, de découvertes, de ces listes de livres et d'auteurs qu'il demandait, autrefois, chaque fois qu'il lui arrivait de rencontrer un intellectuel français.

Un après-midi chez Blaise Cendrars (« c'était une après-midi de spleen et de froid, à Paris. J'étais seul, je me suis dit : c'est un temps à aller chez un écrivain. J'ai cherché l'adresse de Blaise Cendrars et je me suis présenté chez lui sans prévenir. Je me souviens de la cheminée, du feu de bois et de la bibliothèque : j'ai passé là une des après-midi les plus éblouissantes de ma vie. »), ou sa chambre de la cité universitaire, à la fin des années cinquante (« j'avais deux mille livres entassés dans la petite pièce. Tout mon argent passait chez les libraires. »).

René Depestre a dix-huit ans et toute la malice du monde, lorsqu'il raconte son expulsion de France. « J'étais militant anti-colonialiste. J'ai toujours pensé qu'on pouvait à la fois être un homme de livre, d'action, d'aventure et d'érotisme... Bref, on m'a donné quarante-huit heures pour quitter la France. Que faire de mes livres ? Le concierge de la cité universitaire, qui était devenu mon ami, a fabriqué pour moi, dans le sous-sol, deux énormes caisses de bois, dans lesquelles j'ai pu ranger tous ces volumes. Et dans les années qui suivirent, pendant lesquelles je me suis promené de pays en pays, souvent expulsé, soupçonné de tous les maux, ces caisses m'ont toujours suivi. Et à chaque frontière, je sentais que les gens qui me contrôlaient se disaient : « Mais qu'est-ce qu'un noir peut bien faire avec 2000 livres ? » C'est là que j'ai découvert ce qu'était le soupçon... ■

Termenès

*Il a fallu disputer les vignes
aux sangliers, réapprendre
aux gens la confiance.*

*Il a fallu décider que les
plateaux des Corbières
du Termenès avaient
désormais un avenir.*

Juste au dessous de Termes,
le chateau de Durfort,
qui garde l'entrée du défilé.





Lorsqu'on regarde sur une carte le pays du Termenès, ce terroir des hauts plateaux, entre Lacamp et la Montagne de Tauch, on est frappé par la dentelle frissonnante des routes, par l'incroyable danse de Saint-Guy des départementales. On serait bien en peine, ici, de trouver la moindre ligne droite... De Palairac à Laroque-de-Fa, de Vigneville à Montgaillard, les chemins des uns aux autres sont ici plus tourmentés qu'ailleurs. Montgaillard, justement. Lorsque l'on parle du Termenès, et du travail accompli par ses vigneron pour casser cette malédiction du délabrement qui frappait, il y a dix ans encore, les communes des plateaux, on vous cite souvent l'exemple de cette petite commune de 56 habitants, perdue à l'extrême sud du terroir, dans une nature entièrement sauvage. « Pendant longtemps, la cave coopérative a marché toute seule. Il y avait un type qui descendait du village pour brancher les tuyaux quand le camion venait embarquer le vin, et puis c'était tout... » Assis sur le quai de débarquement, le regard perdu vers le village, Michel Larregola fait le récit de la reconquête. « En 1987, presque toute notre production était en vin de table, en vin ordinaire. Aujourd'hui, c'est le contraire : 70 % de notre vin est classé en AOC. On a

et de demander des indemnités. Alors on a réfléchi, on a travaillé, et ça a débouché sur deux actions distinctes. La première, c'est de clôturer les vignes : 45 hectares sont déjà protégés. Ensuite, on est en train d'élaborer un « produit chasse », des week-ends, avec dans un premier temps cinq chasseurs par jour, qui seront hébergés, guidés, et qui pourront, surtout, venir avec leur famille, puisque nous avons mis au point toutes sortes d'animations pour les femmes et les enfants. Le but de l'opération, c'est d'inverser une situation que jusque là, on subissait. Pour nos parents, ici, avant, c'était le bout des vignes, le bout du monde. Aujourd'hui, il faut que nous en fassions un avantage. »

Avec d'autres mots et une autre méthode, c'est la même logique qu'à l'autre bout du canton, Eric Andrieu, maire de Villeroque-Termenès, conseiller général et étoile montante de la politique audoise est en train d'appliquer aux dix-huit communes de son canton. Lui parle de « structures », « d'éléments ressources », et de « référent identitaire ». Même si l'on sent bien qu'il se méfie parfois lui-même de cette petite quincaille de séminaire, le vocabulaire des études sociologiques l'aide à expliquer des choses très simples : « Le vrai problème,



commencé à replanter, à réencépager à un rythme soutenu, deux fois plus que la moyenne nationale. Mais surtout, on a décidé de profiter de tout, même de nos faiblesses. » Ainsi le compagnonnage forcé avec les sangliers : dans ce coin sauvage et boisé des Corbières hautes, le sanglier pullule, et cause sur les plantations des dommages parfois considérables. « Ils attrapent les grappes, et ils tirent pour les arracher. Ça les rafraîchit. Il y a deux ans, j'ai perdu comme ça toute la récolte sur un hectare entier ; on aurait dit qu'il avait été vendangé à la machine pendant la nuit ! Cette année-là, en tout, à cause des sangliers, on a eu 200 000 Fr de perte sur la commune. C'était trop pour qu'on se contente de râler

Les vins du Terroir du Termenès

- Les rouges, ayant atteint leur plénitude, exhalent des senteurs d'épices et de fruits rouges sur-mûris, avec des notes grillées de cacao évoluant vers un bouquet de sous-bois et de truffe. Rondeur et structure, ampleur et persistance, tanins fins et fondus, contribuent à leur parfaite harmonie en bouche.
- Ce terroir d'altitude est particulièrement propice à l'élaboration de vins blancs très aromatiques, d'une belle brillance.
- Les rosés offrent en bouche une rondeur aromatique et persistante. Leur nez développe des notes de fleurs blanches et d'agrumes.

c'est que les gens n'avaient plus confiance en eux. Ils pensaient que leur pays étaient foutu, et eux avec. La première chose qu'il a fallu faire, c'est de les aider à reconquérir l'idée d'eux-mêmes et de leur propre pays. »

Il y a un siècle, le canton de Mouthoumet comptait six mille habitants.

Aujourd'hui, il en reste mille. Jusqu'à ces dernières années, la langue, la vigne et l'élevage se perdaient. Et chacun était persuadé du caractère inéluctable de la chute. En organisant des réunions, des groupes de travail, Eric Andrieu et les trois cent cinquante membres de l'Association pour le Développement des Hautes Corbières qu'il a créé, ont commencé par dresser un état des lieux général, la liste des inconvénients et des avantages de cette terre perdue. Puis celle des besoins et des moyens. Enfin, de cette analyse partagée avec tous les habitants, est née un projet. Comme dans les écoles de cadres de vente, on a fait des tableaux, des colonnes, dans lesquelles on a listé « les atouts à valoriser », « les faiblesses à contourner ». On s'est fixé des objectifs. Le résultat ? quatre-vingt-dix emplois créés en quatre ans, sur les services, les écoles, les transports. Un maillage minuscule et systématique qui, peu à peu, inverse le cours des choses. Avant, lorsqu'à Montjoi ou à Vigneveille on voulait faire ses courses, il fallait avoir une voiture et faire, sur ces routes de bout du monde, une vingtaine de kilomètres. Aujourd'hui, il suffit de se rendre, dans le village, au « Point multiservice », d'où votre liste de commissions partira, par télécopie, vers la capitale du canton : vous serez livré, le lendemain, par le facteur... Des expériences comme celle-là, dont beaucoup de cantons en France commencent à s'inspirer, les habitants du Termenès en ont plusieurs sur le feu. Une animatrice, employée par le conseil général, entretient à longueur d'année les réseaux, les lieux de parole et de réflexion entre les villages. « Depuis un ou deux ans, souligne Eric Andrieu, les jeunes peuvent à nouveau se poser la question de savoir s'ils restent ou s'ils partent. »

Ce jeune élu socialiste, au profil et au dynamisme qui détonnent dans le département, a réussi pour l'instant tous ses paris. Même celui de se faire réélire, aux élections cantonales de l'année dernière, par plus de 80 % des suffrages. S'ils ont été bousculés bien des fois, les habitants du Termenès semblent en redemander. « Une des choses qui a été difficile, au début, c'était de faire accepter aux gens d'ici l'idée qu'ils étaient pratiquement sur le même plan que les populations récentes, ce qu'on appelle parfois les néo-ruraux. Qu'ils étaient désormais, compte tenu de la façon dont les choses allaient, aussi marginaux qu'eux. Mais le développement local, c'est nécessairement l'ouverture aux autres, sinon, c'est du développement boccal, ça n'a pas d'avenir. »

En 1985, il n'y avait aucune association enregistrée en

préfecture sur le canton de Mouthoumet. Aujourd'hui, on en dénombre vingt-cinq. Un signe, comme le renouvellement des équipes municipales. Aux dernières élections du mois de juin, quinze municipalités sur dix-huit ont changé. « Avant, les maires se rencontraient pour les enterrements. Aujourd'hui, on travaille sans arrêt ensemble ».

Devant la petite mairie de Villeroze, l'énorme château médiéval est en partie caché par les échafaudages. La dernière tranche de travaux — six millions de francs — est commencée. En face, près du petit pont, « l'horto des simples », un jardin médiéval, présente aux visiteurs les plantes d'autrefois. Digitales, pavots, armoises, absinthes ou aigremaines. « La vie, c'est pas compliqué, dit encore Eric Andrieu, c'est un territoire, avec des gens dessus. »

Le terroir du Termenès est une terre de château. Villeroze, mais aussi Durfort, et Termes. Une terre d'histoire, qui recommence à penser l'avenir. A Montgaillard, Michel Larregola repart au travail. « Alban Pau, le président du Cru Corbières, dit toujours que si on réussit, on sauve les 87 villages de l'appellation. Il a raison. En plus, quand on fait du vin, on peut aller dans le monde entier. C'est incroyable les horizons qui s'ouvrent. » ■



**« Les gens
pensaient que ce pays
était foutu, et eux avec.
La première chose
qu'il a fallu faire,
c'est les aider
à reconquérir l'idée
d'eux-mêmes et de leur
propre pays. »**

DÉCOUVERTES

Ramasser et cueillir

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

Il est d'usage d'aller aux champignons, de cueillir du muguet ou d'aller aux escargots : pour la plupart d'entre nous, la forêt et la nature en général font partie du domaine public où chacun peut faire ce qu'il lui plaît. Il faut pourtant savoir que tout terrain a un propriétaire et que, même dans le cas des forêts domaniales (forêts de l'État), le seul droit reconnu est celui de s'y promener, s'il n'y a pas de clôtures, de murs ou de barrières pour empêcher le passage. Bien sûr, aucun dommage ne doit être causé à la forêt et tout prélèvement est interdit sans l'accord du propriétaire.

En fait, dans la pratique — et c'est heureux — une certaine tolérance est accordée pour la cueillette des champignons et le ramassage des escargots lorsqu'il s'agit d'une consommation familiale et qu'aucun arrêté préfectoral ne réglemente ces récoltes dans la forêt publique. Le ramassage du bois mort qui était autrefois gratuit pour les indigents n'est plus permis de nos jours sans autorisation soumise à redevance dans la plupart des cas.

Ainsi, la terre est toujours considérée comme la propriété de quelqu'un. En revanche, ce qui n'appartient à personne, ce que l'on nomme *res nullius*, ce sont les animaux sauvages. Mais la chasse est réglementée par des arrêtés préfectoraux.

La cueillette des champignons

C'est une tradition solidement établie ; voici toutefois ce qu'énonce la loi :

Hormis le propriétaire ou les ayants droit, et dans le respect de la législation pour la protection des espèces, la cueillette des champignons est tolérée pour les besoins familiaux ; dans l'Aude, cette récolte ne peut dépasser trois kilogrammes par personne et par jour (Arrêté Préfectoral n°95-1498 du 25 Juillet 1995). De plus, la cueillette de nuit est interdite et l'utilisation d'un couteau est obligatoire.

Le rousillous

Ici, dans nos Corbières plus ou moins sèches, le rousillous est sûrement le plus recherché des champignons. Il s'agit du lactaire sanguin (lait rouge s'écoulant du chapeau et du pied) qui peut être conservé après cuisson dans de l'huile et servi en apéritif ou bien consommé en grillades.

Même les joueurs de boule délaissent leur partie de pétanque et leur petit cochonnet (qui est en buis) sous l'ombrage des platanes (cet arbre originaire d'Orient et introduit dans le Midi de la France depuis le XVIème siècle) pour remplir leur panier de cette espèce très prisée.

L'asperge sauvage

Les jeunes pousses vertes sont récoltées au début du printemps et mangées avec régail dans de succulentes omelettes. Les plus gourmands les mangent fraîches. Ainsi, on peut voir dans nos garrigues, au mois de mars ou d'avril, nombre de Lagrassiens affrontant sans hésiter les buissons les plus épineux pour cueillir un bouquet de cette délicieuse plante même si les égratignures font partie du jeu.

Les escargots

Eh oui, même ici il pleut et quand les gens du pays mettent les bottes et le ciré, c'est pour aller aux escargots. L'espèce ramassée dans la région s'appelle le petit-gris. Bien qu'on puisse le manger aussi avec une sauce au beurre, la préparation de prédilection, c'est la « cargolade ». Sur un gril, on fait cuire ces gastéropodes malchanceux pour les déguster avec de l'aïoli, comme il se doit. Citons encore la récolte des arboises pour en faire des confitures ou des gelées, celle des châtaignes, grillées au coin du feu pour les soirées d'hiver, des « pignes », graines de pin pignon servant à réaliser des pâtisseries excellentes, des fleurs d'acacia dont on fait de délicieux beignets ou bien encore de la truffe... Alors, bonne dégustation et à bientôt ! ■

Sortie pédestre : samedi 12 août 1995

Voir Lagrasse... et y revenir

Pour terminer en beauté ces douze jours de sorties pédestres et garder un souvenir inoubliable du site, une balade qui permet une vision du village depuis un belvédère naturel exceptionnel.

Lieu de rendez-vous : point d'accueil sur la promenade à 10 h précises ; on partira à pied du village.

Prévoir, bien sûr, chaussures confortables, couvre-chef et de quoi boire. Convivialité, amitié et partage ont toujours été au menu de ces sorties quotidiennes, réunissant de vingt à trente personnes. Merci à tous... et à bientôt !

Une cabane de rêve

par Jean Poudou,
apiculteur au moulin de Boysède

— **Je** te ferai une petite cabane à la Mougère... avec une cheminée, avait dit le grand-père à sa petite fille.

Ce grand-père avait mis tout son amour à la construire. Vous imaginez, pour sa petite Louissette, rien ne serait trop beau, surtout que la petite avait perdu sa mère, dont elle se souvenait à peine.

Cette cabane devait avoir la taille d'un enfant, mais être tout de même assez grande pour que trois adultes puissent, en se serrant, en se faisant tout petit, s'y abriter d'une averse.

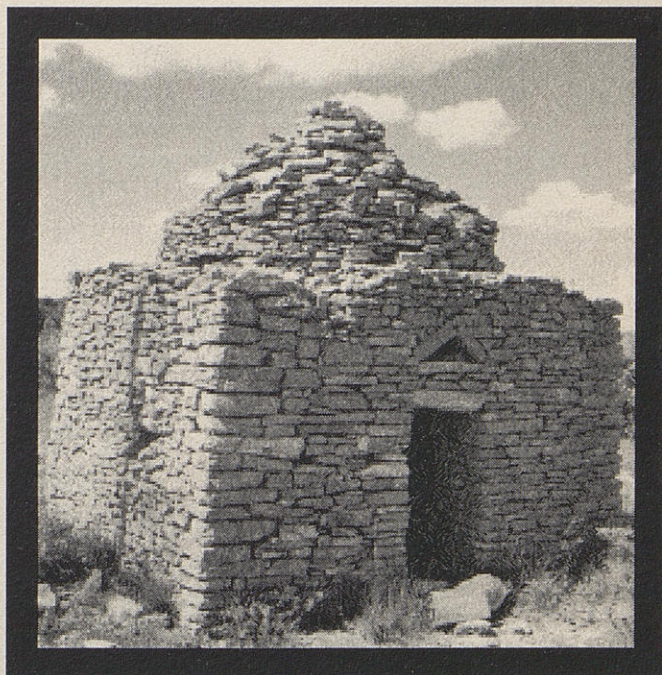
Imaginez la joie de Louissette et de son grand-père quand celui-ci conduisit la petite à sa cabane ! Bien sûr, on alluma du feu. Il faisait frais ce printemps-là.

Quel bonheur, pour Louissette, cette petite cabane ! Bonheur enfantin, bonheur candide... Jusqu'à ce jour de juin embaumé de senteurs de garrigue où, lasses de jouer à la dinette et de courir entre les romarins et les blanches dorycnies bourdonnantes d'abeilles, Louissette et sa petite camarade se reposaient les yeux mi-clos.

Est-ce un mauvais rêve, un cauchemar ? Le serpent si redouté, un énorme serpent dressé, menaçant, avance vers l'entrée de la cabane... Il va entrer, s'enrouler, les étouffer. Elles ont si peur qu'elles ne peuvent plus ni crier ni appeler le papa et le grand-père occupés aux oliviers ou à la vigne. Heureusement, un sauveur, l'ami des hommes et des enfants s'interpose : un grand lézard courageux, bien campé sur ses pattes avant. Il fait front. La couleuvre frappe très fort ; le lézard mord très fort. C'est rapide comme l'éclair. Les coups redoublent. Le lézard semble reculer, les petites se sentent perdues. Mais l'ami de l'homme se doit de sauver les enfants. Il mord plus fort, plus fort encore... Enfin le serpent s'enfuit dans les romarins, n'en finissant pas de disparaître tant il est long. Quant au lézard, blessé, exténué par la lutte, mais fier de sa victoire, il semble faire une révérence avant de partir.

Notre grand-mère nous a maintes fois raconté cette aventure, gardant un souvenir ému pour son grand-père et un souvenir reconnaissant pour le lézard qui l'avait sauvée.

L'histoire illustre le contexte de l'époque où on construisait les cabanes. Certes, elles avaient un aspect utilitaire : chaudes en hiver, fraîches en été, on pouvait s'y abriter des intempéries, ranger les précieux outils.



Or, ces cabanes ouvertes et sans clôture pouvaient servir de refuge à tous, berger ou passant surpris par une averse.

Cet aspect utilitaire n'était nullement négligeable, mais ce n'était pas le seul motif pour construire de tels joyaux. Élever une cabane, c'était sortir du quotidien, d'un lieu de travail pénible, parfois harassant, en faire un lieu de délices, un lieu plaisant (*una placentat*). A proximité, un tronc décharné d'amandier présentant encore une brindille de vie et s'illuminant de quelques fleurs en février, des pousses de figuier, un buisson de grenadier attestent qu'il n'y avait qu'à tendre la main pour cueillir le fruit délicieux.

Nous retrouvons cette charmante croyance du lézard protecteur de l'homme dans de nombreux récits de l'époque. Si on rencontrait un lézard, on devait lui dire :

Lausèrt, lausèrt, apara-me de la serp ;

Quand passaràs vers mon ostal, te balharai un gran de sal

Lézard, lézard, protège-moi du serpent ; quand tu passeras vers ma maison, je te donnerai un grain de sel.

La couleuvre de Montpellier peut atteindre 2,20 mètres de long. Elle ne s'en prend, bien sûr, jamais aux enfants et il ne s'agissait dans l'histoire que de la peur ancestrale du serpent. Un lézard ocellé arrive à mesurer 0,70 m. ■

L'aubergine

*De l'Inde jusqu'en France,
en passant par l'Iran et la Méditerranée,
l'aubergine a beaucoup voyagé.
Pour se fixer définitivement
dans le Midi, dont elle est devenue
un des légumes de référence.*

Le cheminement linguistique de l'aubergine (du sanscrit *vatingana*) rend compte de la route qu'elle a suivie pour parvenir de l'Inde jusqu'en France où elle arrive au xv^e siècle en passant par l'Iran (*badingen* en persan) et le bassin méditerranéen (*al badin gen* en arabe, puis *berengena* en espagnol).

L'arbuste est d'un port plutôt fier et arbore des fruits souvent très lourds ; un tronc robuste et de larges feuilles rugueuses résistantes au soleil brûlant protègent de délicates fleurs étoilées d'un mauve velouté aux étamines safran qui préfigurent ce qui va devenir, au plus fort de l'été, quand le soleil l'aura amoureuxment mûri, le fruit luisant de forme allongée, à la peau vernissée d'un violet brillant et intense.

L'aubergine fraîchement cueillie doit avoir le pédoncule frais et piquant. Si la peau est trop claire, c'est que le fruit n'a pas atteint la maturité suffisante ; la couleur doit être profonde, le corps lisse et lustré au toucher.

Avec la tomate, le poivron, la courgette, ses compagnons d'infortune - ou de fortune pour notre régal - dans la ratatouille, l'aubergine est le légume qui va apporter une touche d'exotisme à notre cuisine d'été.

Avant d'accommoder les aubergines, il faut les éplucher, les couper en tranches fines que l'on va saler et que l'on va laisser à dégorger pendant 30 minutes. On essuie les tranches une à une en pressant bien pour que toute l'eau soit évacuée et elles sont prêtes à être cuisinées.

vatingana
badingen
berengena
al bading
vatingana
badingen
berengena
al bading
vatingana



Les paupiettes d'aubergines

Pour 6 personnes :

700 grammes d'épaule de veau
2 grosses aubergines
100 grammes de mie de pain rassis
2 cuillères à soupe de crème
1 oignon
lait, sel, poivre, huile d'olive,
1 pointe de piment
1 gousse d'ail, 6 feuilles de basilic,
8 olives noires

Mettre les aubergines à dégorgier
30 minutes après les avoir coupées en tranches fines dans le sens de la longueur. Faire tremper le pain dans un peu de lait. Éplucher et écraser l'ail, dénoyauter les olives et les hacher finement.

Mixer la viande.

Mêler la mie de pain essorée, la crème fraîche, l'ail, les olives, le basilic ciselé.

Assaisonner avec sel, poivre et piment.

Éponger les tranches d'aubergine avec du papier absorbant.

Prendre 2 tranches et les disposer en forme de croix.

Déposer au centre une boule de farce.

Rabattre les pans des 2 tranches pour enfermer la farce.

Ficeler soigneusement et renouveler l'opération avec les autres tranches jusqu'à épuisement des ingrédients.

Éplucher et émincer l'oignon. Le faire revenir en cocotte dans très peu d'huile d'olive.

Réserver et faire revenir les paupiettes.

Puis remettre l'oignon, salez, poivrer.

Mouiller avec très peu d'eau.

Faire cuire à feu moyen en couvrant aux 2/3, pendant 1 heure.

On peut servir du riz en accompagnement.

Les aubergines au naturel

Éplucher les aubergines, les fendre dans le sens de la longueur et les tasser dans des bocaux avec quelques feuilles de basilic, sel et poivre. Stériliser 40 minutes à 100°C.

Le caviar d'aubergines

Pour 4 personnes :

5 aubergines
10 cl d'huile d'olive
1 gousse d'ail

Faire cuire les aubergines au four avec leur peau jusqu'à ce que leur chair devienne très molle et que la peau noircisse. Les entasser dans un saladier en les serrant. Les couvrir et les laisser pendant 30 minutes. Recueillir la pulpe des aubergines et la réduire en purée au mixer ou au moulin à légumes. Travailler cette purée comme une mayonnaise en y incorporant, petit à petit l'huile d'olive et la gousse d'ail écrasée. (La quantité d'huile dépend de la taille des aubergines). Servir sur des tranches de pain grillé.

La gratinée d'aubergines

Pour 6 personnes :

6 aubergines
2 kilos de tomates
1 oignon
2 gousses d'ail
1/2 verre d'huile d'olive
100 grammes de gruyère râpé
thym, laurier
sel et poivre du moulin

Peler grossièrement les aubergines et les couper en tranches fines dans le sens de la longueur. Les mettre à dégorgier 30 minutes. Les égoutter, puis les essuyer. Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile et lorsqu'elle chante, y jeter les aubergines qui vont cuire très vite. Dès qu'elles sont dorées, les retirer avec une écumoire, les égoutter et les réserver dans un plat creux. Au préalable, on aura préparé une sauce tomate (voir n°6 *Corbières Matin*) avec les ingrédients ci-dessus.

Dans un plat à gratin, disposer alternativement une couche d'aubergines frites, une couche de coulis de tomates, jusqu'à épuisement, en tassant avec une cuillère en bois. Parsemer du gruyère râpé, et mettre à four chaud pendant 20 minutes (th. 8).

La ratatouille languedocienne

Pour 6 personnes :

3 aubergines
3 courgettes
6 oignons
2 poivrons verts
1 kilo de tomates
3 gousses d'ail
thym, laurier, huile d'olive

Pour obtenir une ratatouille moelleuse, fondante et parfumée, il faut faire cuire chaque légume séparément afin de leur faire perdre une partie de leur eau.

Les aubergines auront dégorgé (voir plus haut) puis seront mises à cuire doucement dans une sauteuse ou une grande poêle avec de l'huile d'olive.

Faire revenir également les courgettes dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive et la moitié des oignons. A mi-cuisson on ajoute les poivrons coupés en lanières. On termine avec les tomates pelées et épépinées et le reste des oignons. On peut ajouter 2 morceaux de sucre aux tomates pour enlever un peu de leur acidité. On verse tous les légumes dans une grande cocotte, on y ajoute ail écrasé, thym, laurier, sel et poivre.

Il faut compter une bonne heure de cuisson à petit feu pour que le mélange devienne bien onctueux.

C'est une préparation qui gagne à être réchauffée et qui est excellente froide en guise d'entrée.

Les aubergines à l'huile

Procéder comme pour la préparation au vinaigre. Une fois dégorgées, plonger les tranches d'aubergine dans du vinaigre bouillant pendant un instant, puis les mettre à sécher sur un linge. Les ranger, en couches, dans des bocaux avec des feuilles de basilic, de l'ail, et recouvrir d'huile. Fermer hermétiquement et mettre à l'abri de la lumière et de l'humidité. Vérifier de temps en temps que les tranches soient bien immergées et rajouter de l'huile si besoin est.

Les aubergines au vinaigre

Choisir de petites aubergines longues et violettes. Les couper en tranches d'1/2 cm environ dans le sens de la longueur. Saler et poivrer abondamment chaque tranche et les mettre à dégorger sur un linge pendant 1/2 journée. Ébouillanter les tranches dans une grande quantité d'eau acidulée de jus de citron. Les faire sécher sur un torchon, puis les ranger dans des bocaux, en alternant avec des feuilles de basilic, du persil, quelques morceaux de feuilles de laurier et quelques grains de poivre. Recouvrir de vinaigre de bonne qualité. Il faut que toutes les tranches soient immergées dans le vinaigre (si besoin placer un disque de liège ou de plastique à l'entrée du bocal). Au bout de quelques jours, vérifier que le vinaigre recouvre toujours les aubergines et en rajouter si besoin est. Terminer par une mince couche d'huile d'olive.

Les guirlandes d'aubergines

Prendre des aubergines violettes et allongées, les couper en tranches d'1/2 cm selon la longueur. Enfiler les tranches sur une ficelle de cuisine d'1 mètre de long. Faire bouillir une grande quantité d'eau salée à 30 grammes de sel par litre et parfumer avec quelques feuilles de laurier et des grains de poivre. Y plonger la guirlande d'aubergines pendant 2 minutes. La mettre à sécher au soleil jusqu'à ce que les tranches soient complètement sèches. Conserver dans des boîtes en fer, recouvertes d'un linge, dans une atmosphère parfaitement sèche. Avant utilisation, plonger les tranches d'aubergine dans de l'eau tiède pendant 5 minutes. Ensuite on peut les servir sautées dans de l'huile, avec de l'ail et du persil finement haché. On peut conserver de la même manière des haricots verts que l'on choisira très fins.

La confiture d'aubergines

Pour 3 kilos d'aubergines violettes
2 kilos de sucre
2 pommes
2 citrons
Éplucher pommes et aubergines ; les couper en petits morceaux. Arroser du jus des citrons et ajouter le zeste râpé d'un citron. Amener lentement à ébullition en remuant avec une spatule en bois et en écumant. Laisser cuire, à feu doux, jusqu'à ce que les aubergines soient défaites, en surveillant et remuant régulièrement car les aubergines ont tendance à attacher au fond. Lorsque la confiture a atteint la consistance voulue, l'enlever du feu et la verser, chaude, dans les bocaux. Fermer hermétiquement. Ranger dans un endroit frais et sombre. *Cette confiture peut accompagner des volailles rôties : oie, canard, dinde...*

La conservation : Les meilleures aubergines pour la conservation se trouvent sur les marchés ou chez les producteurs au mois d'août. C'est aussi à cette période que l'on peut obtenir des prix intéressants. C'est un légume qui se conserve très bien et qui apportera un peu de piquant à vos plats d'hiver.

Les aubergines sautées

Prendre des aubergines bien fermes. Les couper en dés de la grosseur d'une noix, saler, poivrer et laisser dégorger pendant 2 heures. Faire bouillir du bon vinaigre et y plonger pendant 1 minute les aubergines. Mettre dans une poêle un fond d'huile d'olive avec quelques gousses d'ail et, quand l'ail commence à blondir, ajouter les aubergines et les faire sauter pendant 2 minutes. Ajouter du persil haché, quelques feuilles de basilic. Mettre dans les bocaux et recouvrir d'huile. Fermer hermétiquement et stériliser pendant 15 minutes. Conserver au frais et à l'abri de la lumière.

La morue fraîche à la purée d'aubergines

Pour 4 personnes :
1 kilo de cabillaud
2 échalotes
thym, laurier, 1 gousse d'ail
1 poivron rouge ; 1/2 poivron vert
4 aubergines, 2 tomates moyennes
huile d'olive
2 filets d'anchois
herbes hachées de votre choix (persil, ciboulette, basilic, etc.)
Faire cuire les aubergines entières au four (voir caviar). Récupérer la pulpe. Couper les poivrons en petits cubes, hacher les échalotes, la gousse d'ail et les filets d'anchois. Peler et épépiner les tomates, les couper en petits dés. Mettre le tout dans une sauteuse avec un fond d'huile d'olive et faire cuire 3/4 d'heure à feu moyen. Ajouter la purée d'aubergines et mélanger. Assaisonner.
Enfourner le cabillaud avec huile d'olive, thym, laurier. Saler, poivrer. Faire cuire à four chaud (th. 8) pendant 20 minutes de chaque côté. Sortir du four, retirer la peau et les arêtes. Faire chauffer la purée d'aubergines, ajouter les herbes hachées, placer le poisson sur le lit de purée et repasser au four.
Servir très chaud.

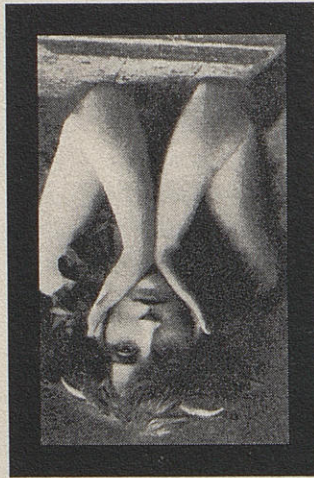
Les aubergines en soufflé

Pour 4 personnes :
2 aubergines
2 œufs
1/2 litre de béchamel
un peu de gruyère râpé

Prendre des aubergines moyennes, les partager en deux dans le sens de la hauteur et les faire revenir dans l'huile chaude. Hacher leur chair en purée et ajouter la béchamel épaisse. Ajouter les jaunes d'œufs et un soupçon de gruyère râpé. Monter les blancs d'œuf en neige ferme et les incorporer au mélange en soulevant. Beurrer un moule à soufflé et y verser la préparation. Cuire à four moyen 20 minutes.

EXTRAIT

Colette



**L'âge venant,
j'offre, pour
ma petite part,
l'exemple
d'un estomac
sans remords
ni dommages...**

La vigne, le vin

La vigne, le vin sont de grands mystères. Seule, dans le règne végétal, la vigne nous rend intelligible ce qu'est la véritable saveur de la terre. Quelle fidélité dans la traduction ! Elle ressent, exprime par la grappe les secrets du sol. Le silex, par elle, nous fait connaître qu'il est vivant, fusible, nourricier. La craie ingrate pleure, en vin, des larmes d'or. Un plant de vigne, transporté par-delà les monts et les mers, lutte pour garder sa personnalité et parfois triomphe des puissantes chimies minérales. Récolté près d'Alger, un vin blanc se souvient ponctuellement, depuis des années, du noble greffon bordelais qui le sucra juste assez, l'allégea et le rendit gai. Et c'est Xérès lointaine qui colore, chauffe le vin liquoreux et sec qui mûrit à Château-Chalon, au faite d'un étroit plateau rocheux.

De la grappe brandie par le cep tourmenté, lourde d'agate transparente et trouble, ou bleue et poudrée d'argent, l'œil remonte jusqu'au bois dénudé, serpent ligneux coincé entre deux rocs : de quoi donc s'alimente, par exemple, ce plant méridional qui ignore la pluie, qu'un chanvre de racines retient seul suspendu ? La rosée des nuits, le soleil des jours y suffisent — le feu d'un astre, la sueur essentielle d'un autre astre — merveilles...

Le snobisme gastronomique suscite une levée d'hostelleries et d'auberges telle qu'on n'en vit jamais. Il révere le vin. D'une foi mal éclairée, confessée par des bouches, hélas, que blindèrent cocktails, apéritifs vénéneux, foudroyants alcools, la sagesse renaîtra-t-elle ? Souhaitons-le. L'âge venant, j'offre, pour ma petite part, l'exemple d'un estomac sans remords ni dommages, d'un foie tout aimable, d'un sensible palais conservés par le vin probe. Emplis donc, vin, ce verre que je tends. Verre fin et simple, bulle légère où jouent les feux sanguins d'un grand ancêtre de Bourgogne, la topaze d'Yquem, le rubis balais, un peu mauve parfois, du bordeaux au parfum de violette...

Vient un temps de la vie où l'on prise le tendron. Sur un rivage méridional on me garde un chapelet de rondes dames-jeannes clissées. Une vendange les gorge, la vendange suivante les trouve vides, et les remplit à son tour. Ne dédaignez pas, détenteurs de fines bouteilles, ces vins à courtes échéances : c'est clair, sec, varié, cela coule aisé du gosier aux reins et ne s'y arrête guère. Encore qu'il soit de tempérament chaud, nous ne regardons pas, là-bas, si la journée est torride, à une grande pinte de ce vin-là, qui délasse et laisse derrière lui un double goût de muscat et de bois de cèdre...

(Prisons et Paradis)

Le BANQUET noir

Samedi 12 Août à 21H00 à L'ABBAYE



MENU

ENTRÉE: IL N'Y AURA PLUS DE CAVIAR

PLAT: LES FRANGINS DE PIGALLE ET LEURS DAMES EN HABIT

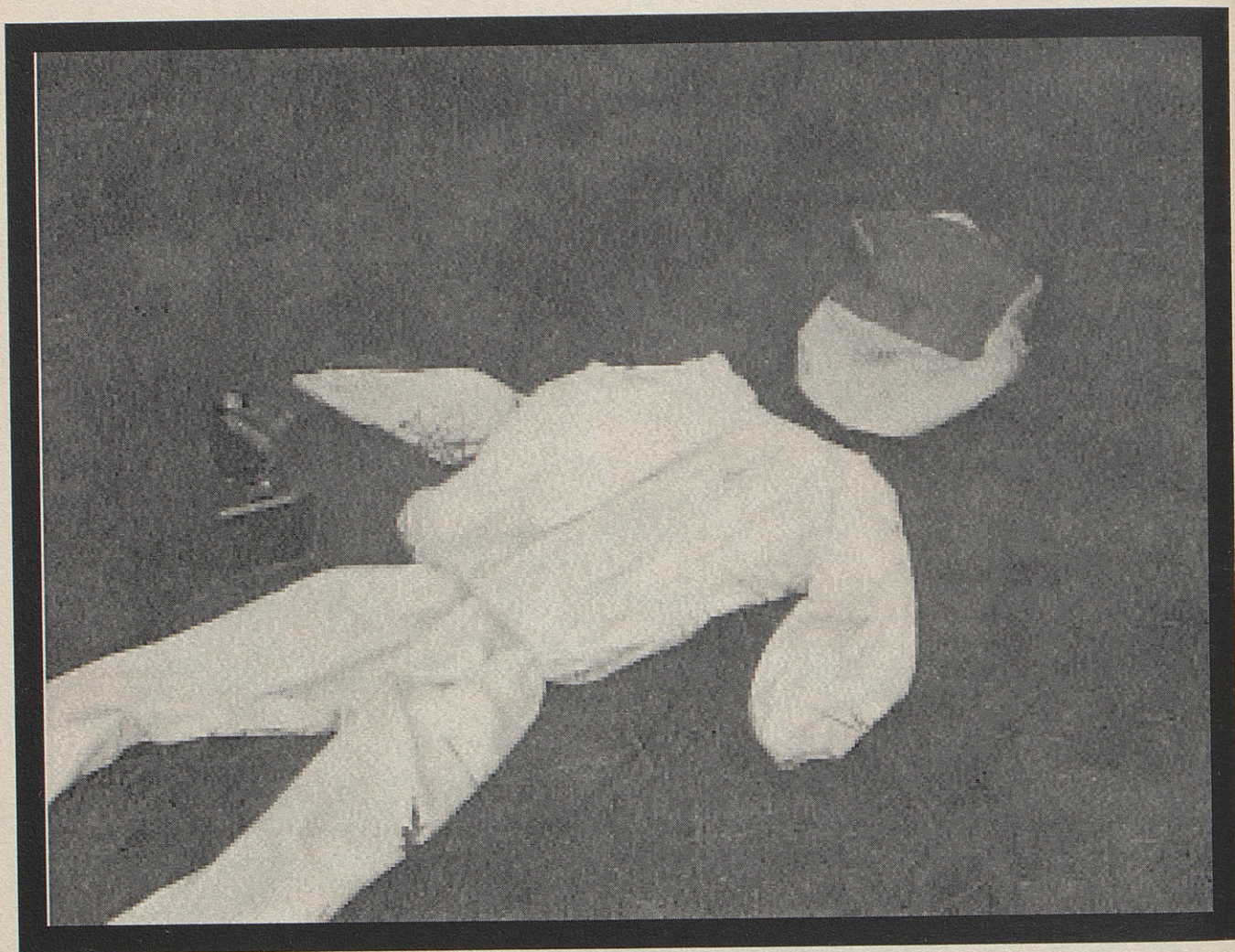
DESSERT: UN CORBILLARD POUR MISS CHARLOTTE

ET DU RÉSINÉ

COMME S'IL EN PLEUVAIT...

100 Balles PAR PERSONNE

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



*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.*

La virée des virus

par Jacques Joulé
et Philippe Rochette

Il s'était pourtant levé tôt pour travailler aux ruches. Il fallait ça pour que les abeilles restent amicales et, de toute façon, il aimait les heures de l'aube, quand la lumière n'est pas encore fixée. Il avait l'impression que la garrigue poursuivait encore au jour sa vie nocturne, agitée, autonome et secrète, avant que la chaleur ne plombe tout. Justement, il était à peine 6 heures et il était déjà en eau. La terre était tiède malgré la nuit et l'air commençait d'être agité par un vent venu du sud qui promettait chaud. Jacques Thénard continuait de soulever les cadres un par un et constatait l'étendue des dégâts. Une goutte de sueur accrochée à son sourcil épais, il faisait « pfffff.... » à chaque fois qu'il ouvrait une ruche. Les abeilles étaient là, presque câlines quand elles montaient le long de ses gros avant-bras, mais le miel était absent. Un mois plus tôt, quand il avait constaté le phénomène, il avait longuement

épié les insectes du matin au soir et n'avait rien relevé d'anormal. Les ruches bourdonnaient au travail mais en vain. Dans tous ses ruchers, qu'il avait pourtant disséminés à 100 km à la ronde, jusqu'en moyenne montagne, la production était en panne.

Dès le début, il avait soupçonné un virus qu'il aurait transporté lui-même d'une ruche à l'autre. Il n'avait pas lésiné sur les antibiotiques et avait tout traité avec acharnement en moins de quinze jours. Le rucher dans lequel il était ce matin y était passé en premier. C'était son préféré, installé dans un romarin superbe, à flanc de montagne, au sortir des gorges de l'Alzou, surplombant de 150 bons mètres la départementale 212, juste quelques kilomètres avant Lagrasse. Ce romarin était connu de tous les apiculteurs du coin, mais pour y mettre des ruches, il aurait fallu arriver en hélicoptère. Lui s'était fabriqué un harnais

de portefaix qui s'appuyait contre son front et tenait accroché les ruches dans son dos. Trente fois, il avait failli se rompre le cou en descendant par les éboulis avec son presque demi-quintal bourdonnant sur les reins. Mais les trente ruches avaient été installées et fournissaient un miel inégalé qui lui rapportait surtout son pesant de jalousie dans la profession. C'était d'ailleurs ce qui lui importait le plus, à lui le néophyte, cette forme de reconnaissance mauvaise qu'il s'était gagnée dès le début.

Depuis toujours, Jacques Thénard était premier en tout et il en avait fait un mode de vie, à l'école, sur les terrains de rugby, rue d'Ulm et jusqu'au MIT où il avait même été drafté pour l'équipe de football. A la sortie de l'université américaine, il avait eu le choix entre un poste d'aïlier aux Fourty Niner's de San Francisco et un avenir de génie de l'informatique que lui promettait Rank Xerox à la tête d'un laboratoire où il ne manquait pas un bit. A lui, 24 ans, tout juste sorti de l'école.

Il avait choisi le génie, car il se voyait mal à la merci d'une bête anabolisée qui aurait pu lui ruiner un genou à la première mauvaise passe de son quarterback. Il n'avait pas eu à le regretter. Il avait vécu pendant 8 ans un bonheur sans mélange. Son labo trouvait tout ce qu'il cherchait. Jusqu'à cette invention formidable, qu'il avait imaginée au détour d'une équation et mise au point à marche forcée. En deux ans, il avait monté un système inédit de reproduction qui promettait à long terme de court-circuiter les systèmes les plus modernes d'imprimerie. Il suffisait d'écrire et de mettre en forme sur disquettes ce que plumitifs et directeurs artistiques voulaient puis de confier le résultat à sa machine qui se chargeait de mettre tout ça sur papier, en forme de journal ou de livre, ou de ce qu'on voudrait. Finis les ouvriers du livre, leurs grèves à répétition qui mettaient en rage journalistes et directeurs de publication. A cette époque là, il imaginait tous les journaux de la planète équipés de son système avec un informaticien en cravate aux commandes, ou en short si ça lui chantait, car de toute façon il serait seul. Avec son système les journaux auraient pu circuler à partir d'une même disquette sur les

réseaux internets ou sous la forme papier au moindre coût.

Jacques Thénard pensait à tout cela pendant qu'il faisait « Pff... » en soulevant ses ruches. Car à l'époque son bonheur s'était brisé sur un virus, informatique celui-là, et il se souvenait qu'il avait fait « pfft... » sans interruption pendant six mois, le jour et la nuit, quand après avoir remonté ses programmes il butait sur cette saloperie qu'il n'arrivait pas à comprendre et qui lui bloquait son système. Il avait préféré démissionner avant qu'on le lui demande. Sa machine n'existerait jamais, le nom de Thénard n'effacerait pas celui de Gutenberg, il refusait de modérer ses rêves, même chez Rank Xerox. Perfectionner des photocopieuses, merci beaucoup. La boîte américaine qui ne désespérait pas de récupérer son génie après la bouderie, lui avait versé des indemnités dollars sur l'ongle. Il était retombé là dans les Corbières qu'il avait découvertes au retour d'un match où avec le RCF il avait humilié Narbonne de dix points. Lui-même, encore junior, s'était permis en plein alignement de monter une poire d'école au grand Dejean, qui avait reculé de deux pas et en avait rigolé en se frottant la mâchoire, car il appréciait le geste, lui qui avait bourré des pifs sur tous les terrains de France.

Thénard entrouvrit une dernière ruche, s'abstint de faire « Pfff... », et s'essuya le front avec l'avant bras. Il aperçut, venant de Carcassonne, un camion jaune et noir qui s'engageait dans les premiers virages des gorges de l'Alzou. Il était remonté sur la Camps quand le camion tout neuf passa en contrebas.

Thierry Jaubert venait de servir son quatrième café. Son percolateur était allumé depuis une heure et, en essuyant les tasses, il comptait que rien qu'avec le gaz de la veilleuse, il perdait du fric à 8 heures du matin. « Ça commence bien, dit-il car seul dans son bar, il n'hésitait pas à penser tout haut. Mais qu'est-ce qu'ils peuvent bien foutre ? Ils sont partis se baigner dans la Baltique ? » Il faut dire qu'on était à la fin juillet et que les Flamands étaient rares. Quelques Anglais certes, mais avarés de leurs sterlings bouffées par le change. « Parlez-moi du franc fort ! » conclut le bistrot qui acheva ainsi et d'un coup son seul

accès de mauvaise humeur de la journée et sa seule immixtion dans les affaires internationales. Sur la promenade, il vit un camion jaune et noir qui s'arrêta en face de chez lui et commença à manœuvrer pour se mettre à cul devant la porte de l'école. « La voilà donc la machine, pensa-t-il. » Depuis le temps que les gars du Banquet du livre bassignaient tout le village avec cet outil extraordinaire ! Ils s'étaient mis en tête de faire un quotidien pendant les treize jours que durerait la manifestation où devaient défiler des tripotées d'écrivains pour parler des livres, de la vigne et du vin. Ça lui plaisait bien à Thierry Jaubert, pas seulement à cause de l'achalandage « parce qu'après tout, merde c'est mon métier ! », mais surtout parce qu'il aimait bien voir son village animé par autre chose que des touristes rougis au soleil ou des écolos en pataugas qui complétaient inlassablement leur herbier depuis qu'on avait inventé l'écologie.

Il aperçut à ce moment-là le grand type qui avait racheté la campagne au-dessus de Lagrasse. Ça faisait un mois qu'il n'avait pas mis les pieds au bistrot, pas d'avantage au village, et Jaubert s'en était inquiété, car il l'aimait bien ce parisien avec un accent inhabituel qui analysait si bien les matches du Tournoi et vous faisait rêver d'une équipe de France qui jouerait avec de la suite dans les idées.

« C'est les abeilles qui vous ont kidnappé ? » rigola Jaubert en ouvrant les bras. « C'est ça, des grosses, avec des cheveux longs et de la lingerie fine » répondit Thénard en rendant le sourire. Il s'assit au bar et commença à tourner sa cuillère dans un double express que Jaubert avait posé devant lui sans rien demander. Il regardait le camion et les déménageurs qui commençaient à en extirper un capot gris. « Qu'est ce qui se passe à l'école, c'est pas les vacances ? » demanda Thénard. « C'est la machine pour le Banquet » répondit Jaubert. « Qué machine, qué banquet ? » interrogea Thénard. Jaubert se tourna vers l'affiche en évidence derrière le bar. « Celui là : le Banquet du Livre, la vigne et le vin, 13 jours pour mêler le goût du vin à celui de la parole. Ils ont invité des écrivains et ils ont décidé de faire un journal quotidien, *Corbières Matin*. La machine, à ce qu'ils disent, il suffit d'écrire des articles et ça vous sort un journal. »

Thénard crispa les mâchoires et fit « pfff... » Il but son café, paya, salua en souriant et sortit, juste au moment où Jean-Pierre Olive, l'agent immobilier qui lui avait vendu la maison, lunette noire, moustache et catogan, s'asseyait en terrasse. « Le bureau est ouvert », dit Olive en étendant les jambes. Thénard ne le prit pas comme une plaisanterie car lui même avait fait affaire à cette même table, sans mettre les pieds à l'agence. Il y avait même eu la queue un moment, quatre tables qui patientaient pour s'arracher les maisons de campagne. Thénard traversa la rue comme pour aller au garage où Alain Foucher le patron avait déjà les mains dans le cambouis, et jeta un coup d'œil au passage dans la cour de l'école.

Pour la première fois depuis que ce troisième ligne de Romans l'avait plaqué sans ballon à un mètre de la ligne, c'est-à-dire une éternité, il sentit la rage qui lui glaçait les veines. Sur le capot gris, il reconnut le logo, Rank Xerox. « Les chiens, ils l'ont faite sans moi. » La phrase tournait dans sa tête pendant qu'il remontait chez lui dans la garigue, au volant de son pick-up américain. Dans la cour, il bloqua le frein à main tout en déverrouillant la porte d'entrée par télécommande. Il passa comme une flèche dans le couloir, monta en deux pas jusqu'à son bureau et s'assit devant une batterie d'ordinateur. La rage le quitta instantanément. Il alluma un écran, commença par noter les données de la matinée dans les ruches. D'un doigt, il intégra tout cela dans des courbes compliquées, fit disparaître le tout en mémoire, puis inséra une disquette qui fit monter immédiatement des alignements de chiffres et de lettres. Thénard se mit à réfléchir. Il lui avait fallu deux mois dans les Corbières pour piger enfin le virus. Il était persuadé qu'il en était seul capable. Comment les tâcherons du Middle West avaient-ils pu y arriver, jusqu'à être en mesure de fabriquer la machine et de la balader dans ce trou perdu des Corbières ? Thénard pianotait sur le clavier et explorait le virus qu'il avait démonté dans les moindres détails. La nuit le trouva encore devant ses ordinateurs.

A quatre heures du matin, Thénard sauta le mur de l'école, tripota les serrures et pénétra dans la classe. La machine était montée là. Huit mètres de long, un mètre de haut,

autant de large, trois écrans devant lesquels il s'assit. Ça lui fit quelque chose, parce que ce bijou, c'était quand même beaucoup à lui, et il ne l'avait jamais vu. Il alluma les écrans, pénétra dans les programmes et fit « Pfff... » au bout de deux minutes. « Les cons, ils ont contourné le virus. Ils ont fait un tracteur de ma Rolls. Et pour quoi faire ? des journaux d'entreprises pour patrons prétentieux ? *Corbières Matin* pour que des écrivillons épatent les péquenots en mal de culture ? Bougez pas les gars je vais vous mettre du kérosène dans le diesel. Accrochez vous aux manettes, je vais vous faire un tracteur à réaction. » Il était moins de 5 heures quand Thénard sauta le mur dans l'autre sens, rejoignit sa voiture garée à l'écart et gagna ses ruchers de montagne dans l'Ariège.

24 heures plus tard, Roland de Faye, envoyé par Rank Xerox pour faire tourner la machine, se grattait la tête aux aurores devant des ordinateurs qui ne voulaient rien savoir et la rédaction de *Corbières Matin*, alignée au complet, qui se bouffait les ongles chacun à tour de rôle comme s'ils se passaient un témoin. Les plaisanteries tombaient à plat, de plus en plus lourdement aux pieds de De Faye qui pensait à autre chose. « Je ne comprends pas, c'est comme si votre système de traitement de textes et de mise en pages était aspiré par la Docu Tech, digéré et réduit en charpie. Vous devez manquer de capacité de mémoire. Je vais tout reprendre directement sur Docu Tech. »

A neuf heures du matin, Jacques Thénard était le premier acheteur de *Corbières Matin*, qui venait de sortir avec sept heures de retard. « Pas mal, dit-il. Mais tenez vous prêt, le deuxième étage est déjà en place. » L'apiculteur remonta s'installer devant ses ordinateurs où il ne s'intéressa qu'à ses abeilles.

La nuit suivante, dans l'école, les journalistes étaient regroupés derrière le maquetiste qui mettait la dernière touche à la Une. Il écrivit : « Deuxième jour », grossit le corps, plaça le tout au bon endroit et fit signe à De Faye que c'était à lui de jouer. L'informaticien joua et perdit aussitôt. Sans se démonter il fit le point : « On a triplé votre puissance, on ne peut pas faire mieux, j'ai remis la Docu Tech à votre

niveau, plus bas autant pédaler. Ça ne marche pas, donc on recommence comme hier. »

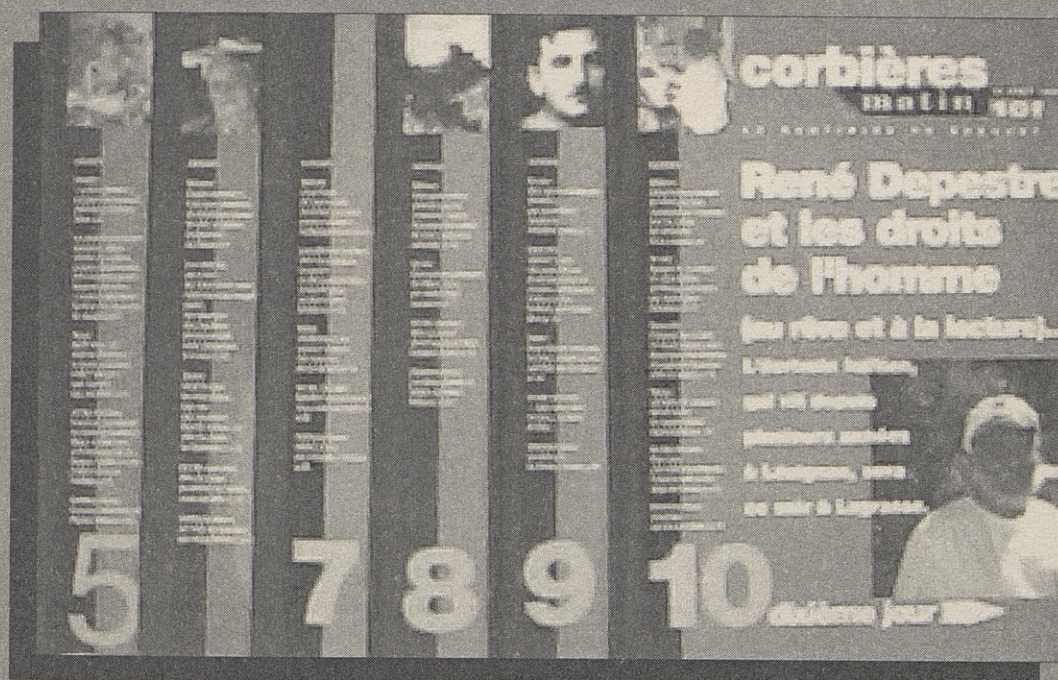
A neuf heures, *Corbières Matin* commença à se répandre à la terrasse du bar de la promenade. Thierry Jaubert le lisait attentivement. Il n'y avait jamais eu de quotidien propre au village, il ne voulait pas rater une ligne. Au bout d'une heure il leva les yeux et vit à la fois la serveuse qui renversait des verres et Roland De Faye qui traversait la rue pour s'asseoir à une table. L'informaticien commanda deux Coca à la fois, en vida un d'un trait et se mit à siroter l'autre avec un sourire vague. Son regard se fixa sur un grand type en jean et chemise blanche qui le regardait depuis un moment. Le visage de De Faye s'éclaira, il se leva et s'approcha du type. « Monsieur Thénard, je vous connais je vous ai croisé lors d'un stage que j'ai fait à la maison mère il y a dix ans. Je m'appelle Roland De Faye et c'est extraordinaire car je pensais à vous à l'instant ou je vous ai vu. Figurez-vous que ce matin, entre neuf et dix, j'ai enfin compris votre virus... et je lui ai découvert une propriété jamais vue en informatique ! Si vous m'accompagnez en face, je vous montre ça tout de suite. » Jacques Thénard sourit, se leva, serra la main de Roland de Faye et le suivit.

Une demi-heure plus tard, il sortit en courant de l'école, percuta Foucher qui se retrouva assis sur un jeu de clefs à pipes et lança un regard aussi noir que sa barbe et ses mains. Les pneus du pick-up hurlèrent, et la voiture disparut, son V8 en surrégime. Dix minutes plus tard, Thénard était devant ses écrans la gorge serrée, les yeux embués de larmes de honte et de chagrin. Il se mit à pianoter en sanglotant : « Mes pauvres chéries, je vous ai refilé le virus américain. »

Roland De Faye venait de lui expliquer que le virus informatique à peine démonté se perfectionnait. Tous ses chiffres, toutes ses courbes qui lui permettaient de s'occuper seul de ses 500 ruches étaient repris en sous-main par le virus. Ainsi, depuis deux ans, il travaillait à l'envers et ses abeilles qui s'en étaient aperçues se croisaient les ailes pour protester. C'est à ce moment-là apparemment que Jacques Thénard décida de monter un élevage de vers à soie. Il allait ruiner les Japonais, depuis un coin des Cévennes qu'il avait repéré quand, encore junior....

FIN

Complétez votre collection de **CORBIERES MATIN**

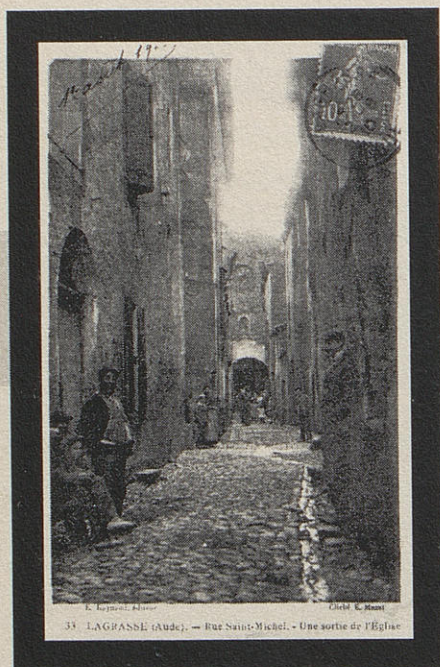


**Vous avez raté un numéro
du quotidien du Banquet ?
Vous voulez réserver dès à présent
la collection complète reliée ?**

**Envoyez un chèque à l'ordre
du Marque-Page, 11220 Lagrasse
Le numéro à l'unité: 10 F
La collection reliée: 100 F**

● 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.



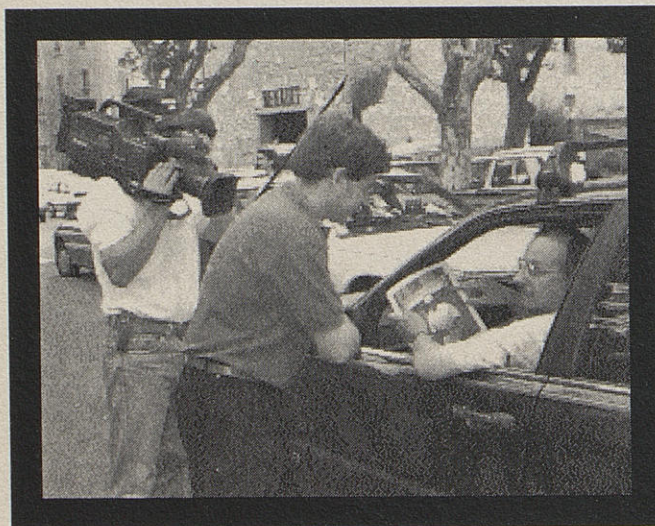
33. LAGRASSE (Aude). — Rue Saint-Michel. — Une sortie de l'église.

● 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

- 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
 Jean-Claude Zancarini

Conception graphique :
 Michel Redon

Mise en page :
 Brice Ruffin
 pour l'Iroquois Sud

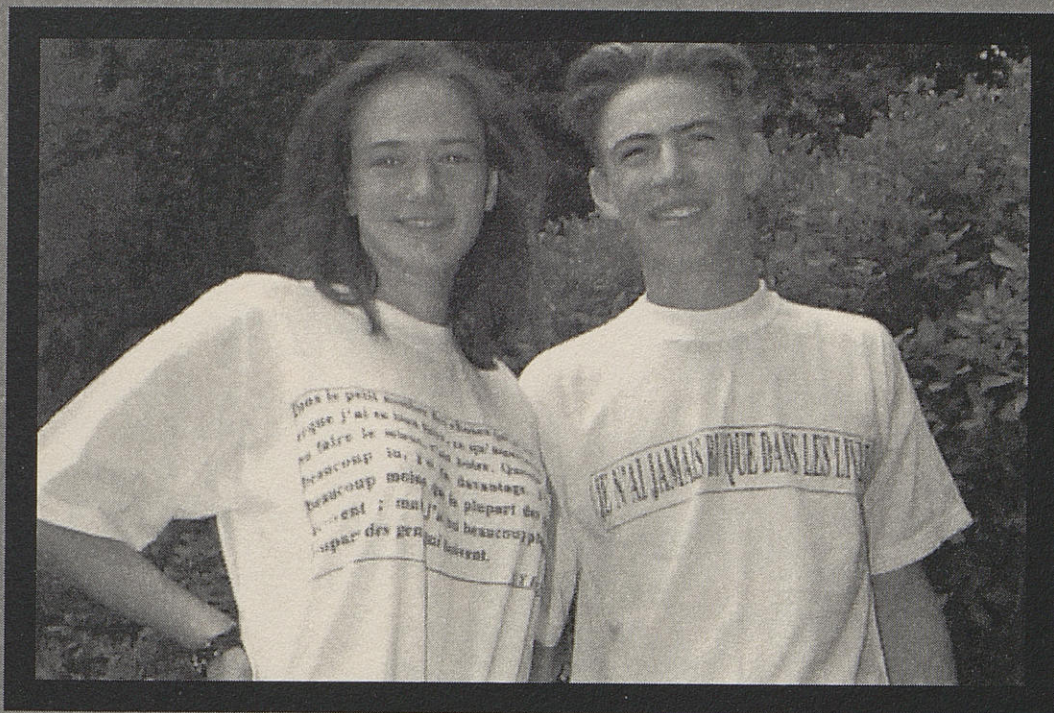
Photos :
 André Hampartzoumian
 Michel Redon

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.

Deux T-shirts



pour le Banquet du Livre

**En vente (50 F pièce)
au point accueil, sur la
promenade,
ou par correspondance
auprès
du *Marque-Page*, 11220
Lagrasse
(60 F port compris)**

*Je n'ai jamais bu
que dans les livres*

ou

*Dans le petit nombre des choses
qui m'ont plu, et que j'ai su bien
faire, ce qu'assurément j'ai su
faire le mieux, c'est boire.*

*Quoique ayant beaucoup lu,
j'ai bu d'avantage. J'ai écrit
beaucoup moins que la plupart
des gens qui écrivent ; mais j'ai
bu beaucoup plus que la plupart
des gens qui boivent.*

Guy Debord

demain samedi 12

***Quand
la vigne dort***
**(un grand
colloque sur
le roman noir),**

John Dos Passos,

**Gil Jouanard
et les poètes
du Sud,**

**et la grande
nuit du jazz.**