



corbières matin

13 AOUT 199

10f

LE QUOTIDIEN DU BANQUET

sommaire

Les chemins du pain
La boulangerie Bataille
sur les routes
des Corbières, chaque
jour, pour ravitailler
« ceux d'en-haut »,
p. 11

Passants
La machine des hommes
de Rank Xerox.
Entre la culture
de proximité
et la sauvegarde
du patrimoine écrit,
p. 16

Un été, des étals
La figue de juillet ou
celle des vendanges ?
Une promenade culinaire
à l'ombre fraîche d'un
arbre de toute éternité,
p. 20

Corbières noires
Et le vainqueur est...,
p. 6

Les poètes du Sud dans la lumière

La poésie de la lumière

et du vent, des ciels

et de la terre du Sud

pour mettre un point final

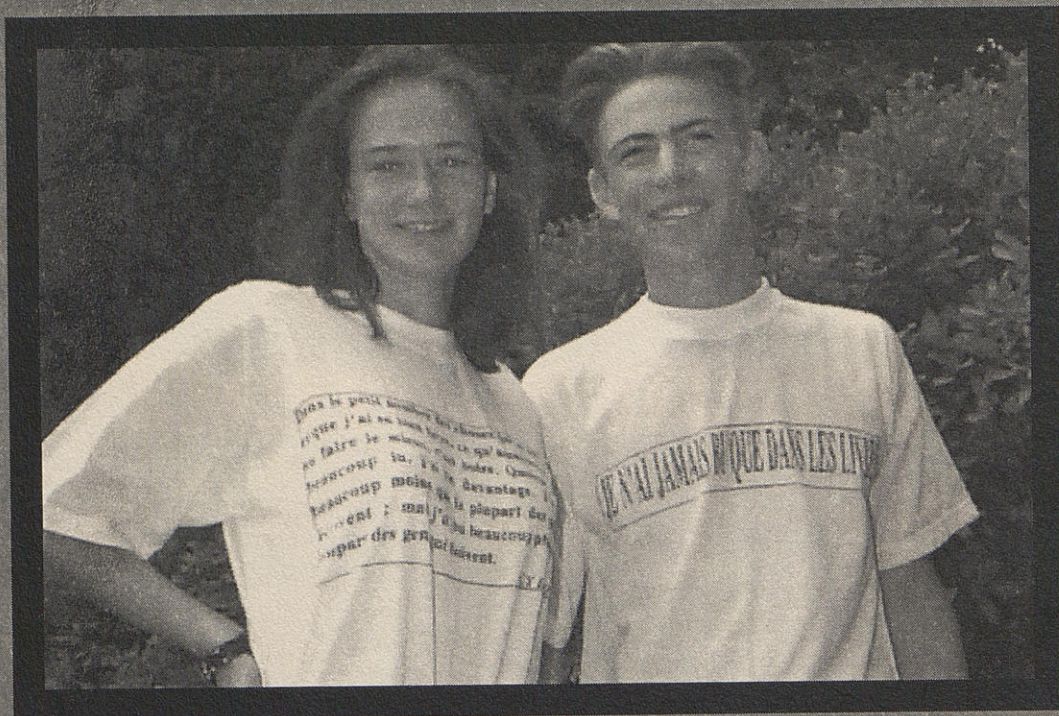
à ce premier Banquet du livre



13

treizième jour ➡

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

Pourquoi la journée vole

➡ Le poète s'appuie, durant le temps de sa vie, à quelque arbre, ou mer, ou talus, ou nuage d'une certaine teinte, un moment, si la circonstance le veut. Il n'est pas soudé à l'égarement d'autrui. Son amour, son saisir, son bonheur ont leur équivalent dans tous les lieux où il n'est pas allé, où jamais il n'ira, chez les étrangers qu'il ne connaîtra pas. Lorsqu'on élève la voix devant lui, qu'on le presse d'accepter des égards qui retiennent, si l'on invoque à son propos les astres, il répond qu'il est du pays d'à côté, du ciel qui vient d'être englouti.

Le poète vivifie puis court au dénouement.

Au soir, malgré sur sa joue plusieurs fossettes d'apprenti, c'est un passant courtois qui brusque les adieux pour être là quand le pain sort du four. ➡

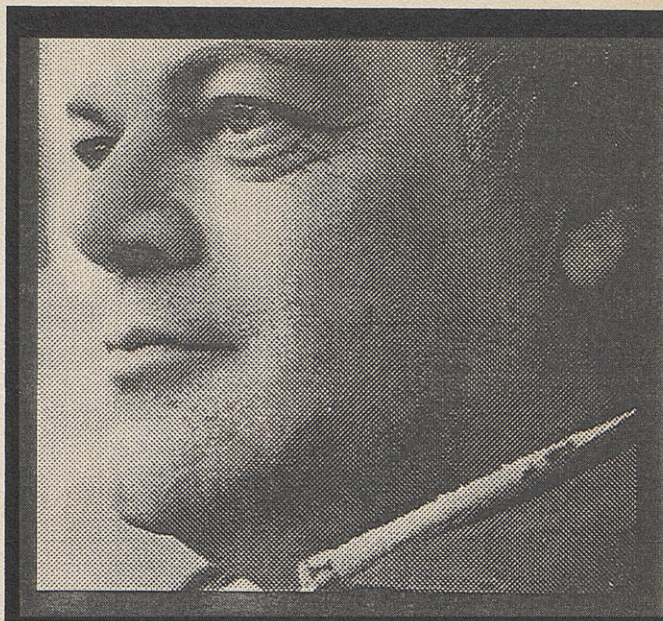
René Char, *La Parole en archipel*.

RENCONTRES

Gil Jouanard

par Jacques Réda

Je ne me risquerais pas à dire qu'il y a chez Gil quelque chose de carpatique, si je ne connaissais pas l'enthousiasme que lui a inspiré cette région. Reste à savoir ce que j'entends de mon côté par ce terme. Je pense bien sûr à des montagnes, à des forêts, à de très anciens temps préservés jusque dans des cavernes. Et, plutôt que se le représenter avec des bottes de feutre à croisillons et un bonnet de fourrure (il aurait l'air d'être déguisé), il vaut mieux voir Gil dans l'espèce de nudité correcte – presque invisible – à laquelle l'habitude de nos vêtements coutumiers nous réduit. Équipé de la sorte, c'est-à-dire comme vous et moi, plus encore que des Carpates il surgit du néolithique, voire de plus loin, conscient de l'équilibre singulier de sa masse sur ses deux jambes, et rempli de gratitude envers cette verticalité. Gil est un primitif moderne. Soit un homme qui ne réfléchit et n'éprouve jamais sans émotion ni étonnement, au contraire des évolués de ce siècle, pour qui tout se ramène à des opérations d'import-export entre une activité mentale mécanique érotisée et le stock qu'ils croient inerte, inépuisable, du monde dit matériel. Comme beaucoup de primitifs, Gil se montre d'une courtoisie profonde, d'une parfaite discrétion, qui ne sont pas du tout qu'une façon de se retrancher sur ses lisières, mais aussi le comportement d'un observateur surpris, sans préjugés. Il observe et il apprécie, d'un point de vue qui n'a pas cessé de prendre du recul depuis le moment où il se tenait dans l'écroulement de l'enfance, jusqu'à ce point qu'il occupe maintenant, dans un espace où le battement d'un volet contre une façade, d'une paupière sur l'œil d'une passante, ou d'une seule feuille au fond du bois, s'accordent avec les processus de la géologie, les imperceptibles mutations du monde vivant. Cette position ne l'empêche en effet nullement de circuler dans les rues –



à pied, en tramway s'il y en a – et à travers tout l'univers connu par les moyens les plus rapides. C'est alors qu'on peut le rencontrer parfois sur une estrade, en général au deuxième rang, ou – s'il n'a pas réussi à décourager le protocole – souriant sur le devant de la scène comme s'il rêvait au fond. Il s'absente avec un mélange de compétence paisible et de bienveillance. En fait il entend tout, répond à son tour sans se tromper ni troubler sa part somnambule. Elle veille d'ailleurs dans un tout autre endroit. Peut-être dans un bistro mal éclairé de la rue du Temple, ou derrière la portière d'un train ; au coin d'une église de Prague, près d'un lac du Connemara ou dans un repli des Causses. On ne sait pas forcément que c'est lui. Quand on l'identifie, on préfère rester circospect. C'est son côté agent secret qui rédige des messages, dûment localisés et datés. Il les envoie ensuite en clair à qui veut les comprendre. Pour dire quoi ? Un peu comme Follain qu'il admire, que sans arrêt il se passe quelque chose partout, et que ce tremblement incessant des instants et de la surface, fugitivement, traduit peut-être un effort de l'obscur, dans la caverne des crânes, vers l'issue lumineuse d'un sens. ■

Nuit du jazz à Lagrasse

Le premier *Banquet du livre* s'achève ce soir par une grande nuit musicale, animée par le sextet de Gérard Moniez.

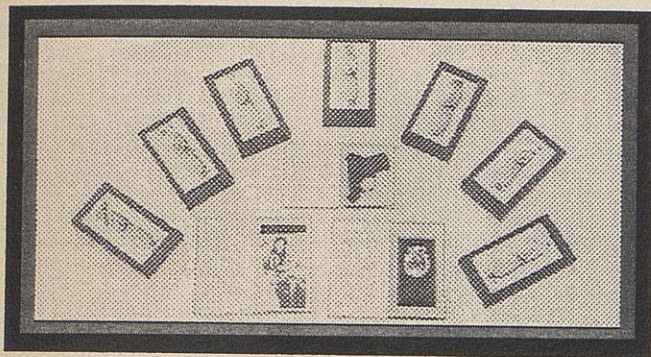
Gérard Moniez est batteur, et s'est installé dans l'Aude depuis trois ans, dans le petit village de Castans, en Minervois, après avoir tourné dans l'Europe entière avec les grands jazzmen du moment.

Guy Robert (saxophone)
Philippe Laudet (trompette)
Bernard Lara (guitare)
Thierry Olé (piano)
Eric Robert (contrebasse)
Gérard Moniez (batterie)

La nuit du Jazz ce soir à 22 heures, cour de l'abbaye, 25 F

ABÉCÉDAIRES

Ces deux-là doivent avoir peur du monde. En tous les cas, de ce qu'il est convenu d'en dire ou d'en penser. Alors ils essayent, avec méthode et précaution, d'en dresser des listes inoffensives, rangées, s'il vous plaît, par ordre alpha-



bétique. Ils appellent ça des abécédaires, et les déroulent, thème par thème, de la tauromachie aux Marseillais, des légumes aux papiers.

Michéa Jacobi et Antoine Martin ont choisi d'accompagner le Banquet du Livre avec deux expositions qui disent, à leur manière, les deux grands thèmes de la manifestation.

A la mairie, l'abécédaire du vin (Ampéolidées, Bacchus, Cave, Dom Pérignon, Evohé, Foudre, Gosier, Hercule, Ivresse, Jésus, Kir, Litron, Marc, Noé, Œnologie, Pasteur, Quéribus, Rabelais, Salomon, Tonneau, Ustensiles, Vendangeurs, Weltanschauung, Xérès, Yquem, Zambor) est ordonné sur des étiquettes, gravures colorées collées sur vingt-six magnums de vin rouge.

A l'abbaye, c'est dans des boîtes de carton, cercueils et chambres noires que les mots (Alibis, Bastos, Cavales, Détectives, Espions, Frangines et femmes fatales, Gangsters, Hold-up, Impers, Journaux, Kidnaping, Libations, Méthodes, Noirs, Occupations, Prisons, Querelles, Roussins, Sociétés secrètes, Truands, Un-ami-qui-vous-veut-du-bien, Vengeances, Whodunit, X (monsieur), Yvelines, Zoologie) se découvrent en abécédaire du polar. Les textes en regard de sculptures clin d'œil sur les objets du genre.

On va d'une lettre à l'autre, et l'on peut tenter de composer des mots pour voir surgir des bouquets d'obsessions qui passent souvent la rampe.

Banquet, en vin, ça s'épelle: Bacchus/Ampéolidées/Noé/Quéribus/Ustensiles/Evohé/Tonneau.

Et en polar : Bastos/Alibis/Noirs/Querelles/Un-ami-qui-vous-veut-dubien/Espions/Truands.

Quant on vous le dit qu'il faut se méfier des mots...

UN SIÈCLE

John Dos Passos

Au milieu des années 60, l'éditeur de livres de poche britanniques Penguin avait publié les principales œuvres de Dos Passos en les accompagnant d'une notice très révélatrice. Le lecteur était prévenu que « Dos Passos n'est pas le nom d'une équipe espagnole de football, mais celui d'un grand écrivain ». Voilà où en était réduit la gloire de celui dont Sartre disait en 1938 : « Je tiens Dos Passos pour le plus grand écrivain de notre temps ».

C'est Dos Passos qui influença Sartre pour l'inspiration et la composition des *Chemins de la liberté*. C'est Dos Passos qui sera le meilleur ami et peut-être la conscience d'Ernest Hemingway. Toute notre génération — qui a commencé à écrire puis à réaliser dans les années 60 — revendique l'héritage de Dos Passos. Mais que s'est-il passé ? Comment et pourquoi ce géant de la littérature a-t-il pu ainsi disparaître, s'enfoncer dans l'oubli ? Après des études à Harvard, Dos Passos va rejoindre le corps des ambulanciers en 1917, sur le Front de Verdun (Hemingway, lui, se retrouvera dans les ambulances en Italie). C'est une expérience inoubliable : il en sort révolté. Toute son œuvre majeure sera ensuite un grand cri de rage : *Trois soldats* (1921), *Manhattan Transfer* (1924), *42e parallèle* (1930), *L'An premier du siècle* (1932), *La grosse galette* (1936). Avec Lucy Dos Passos, la fille de l'écrivain interviewée en Virginie, le film montre d'une manière chaleureuse, passionnée, ce que fut cette œuvre majeure, et cette vie romantique, brisée par les drames et les prises de positions politiques ; avec des extraits d'une interview extraordinaire, réalisée avant sa mort par Roger Grenier et Daniel Costelle, avec aussi des extraits inédits. Dos Passos raconte sa vie. Dos Passos juge lui-même son œuvre, explique ses positions. Une grande découverte.

John Dos Passos

Un film de Daniel Costelle

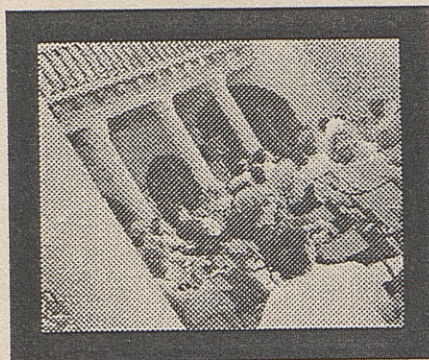
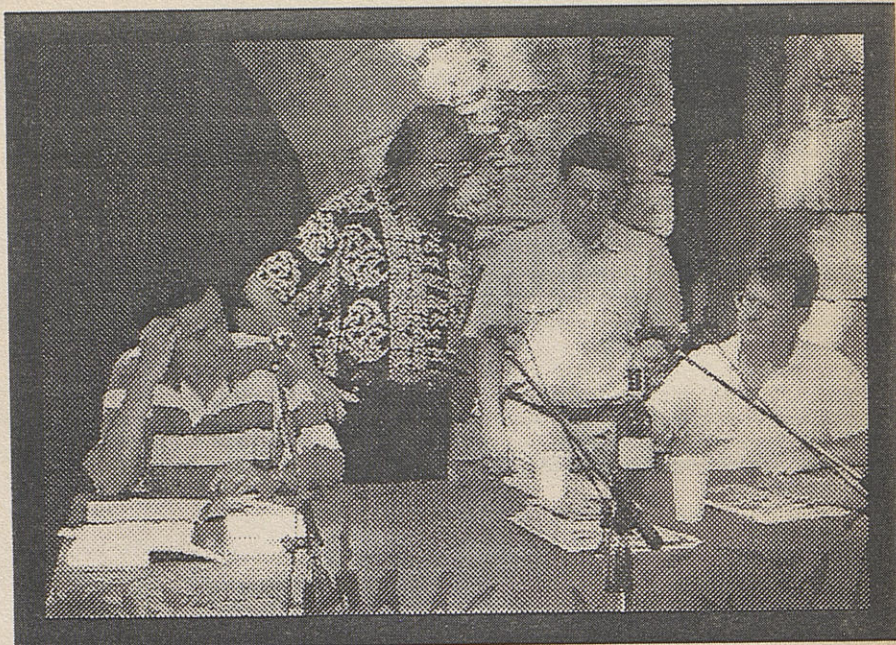
Abbaye, cuisine des moines à 17 heures.

COLLOQUE

Jean Meckert, Jean Amila, un engagement d'écrivain

C'est une figure double et attachante qui a dominé, hier après-midi, le colloque sur le roman noir organisé autour de Didier Daeninckx dans le petit cloître de l'abbaye. En 1974, Jean Meckert est un écrivain de roman noir reconnu. Reconnu, mais sous le pseudonyme de Jean Amila, qui vient, quelques mois plus tôt, de publier un livre pamphlétaire sur le néo-colonialisme français à Tahiti, qui met en cause l'armée, et dénonce les essais nucléaires. Un soir d'hiver, alors qu'il regagne son domicile parisien, il est victime d'une agression très violente. Les hommes qui s'acharnent sur lui et qui le laissent pour mort, allongé sur le trottoir, sont certainement envoyés par des lecteurs. On ne les retrouvera jamais. Au terme d'un coma de quinze heures, Jean Meckert, qui n'est déjà plus Jean Amila, se réveille, amnésique, marqué à vie. Il a plus de soixante ans.

Son identité, avec laquelle il avait lui-même choisi de jouer en la dédoublant, il va devoir la reconstituer, patiemment, jour après jour. D'abord le père, fusillé pour l'exemple pendant la guerre de 14, après les grandes mutineries du front. Amila devient pour les bien-pensants un fils de traître, de déserteur et de lâche. Ensuite la mère, internée pendant deux ans, et qui passe toute sa vie à garder les toilettes du Crédit lyonnais. C'est cette vie, qu'Hervé Delouche a su raconter avec passion, qu'il devra réapprendre des autres. Jusqu'à ce jour de 1982 – huit ans après l'agression – où la mémoire lui revient. Et où il écrit, comme pour rendre hommage à cette revenante qu'il n'attendait plus, *Le Boucher des Hurlus*, un livre terrible qui raconte... la vengeance d'un fils qui va tuer le général qui, en 1917, a fait fusiller son père après une mutinerie. Fin de la boucle, et de l'œuvre de ce « prolo autodidacte » remarqué par Queneau et que l'on peut enfin aujourd'hui, redécouvrir avec profit. ■



L'arche de Noë

Tout au long du Banquet, la librairie dans sa permanence discrète a bien été un des lieux forts de Lagrasse. Ouverte sept jours sur sept de 10 h à 22 h, elle a offert aux visiteurs 4500 titres exposés dans l'ancien réfectoire de moines.

« J'ai trouvé : c'est l'arche de Noë ; ces jours-ci, j'ai l'impression d'être Noë », s'exclame avec fougue Michel, le libraire venu de Paris pour participer à cette aventure inédite durant le temps de ses vacances. L'orage d'août venait d'éclater, déversant ses trombes d'eau sur Lagrasse. Mais dans la magnifique salle voûtée, le silence et la sérénité s'imposaient à celui qui venait y trouver refuge, tandis que les éléments se déchaînaient à l'extérieur.

Loin de s'ériger en temple inaccessible de la Culture, la librairie est aussi devenue lieu d'échange et de méditation pour tous ceux qui s'y rendaient en cheminant le long de l'Orbieu. Une foule composite de Lagrassiens, de vacanciers, d'enfants et d'adultes, de profs et de viticulteurs a fréquenté ce site. « Tous ont trouvé ça formidable ! » affirme Evelyne, la libraire de Carcassonne.

Ce qui frappe tous les libraires, professionnels ou occasionnels qui ont eu à cœur de conseiller, de guider, c'est l'inhabituelle disponibilité des visiteurs : « Les gens étaient très réceptifs et à l'écoute du libraire ; avec confiance, ils ont acheté des livres qu'ils ne connaissaient pas simplement parce qu'on les leur a conseillés », ajoute Vincent, ancien libraire à Bayonne.

C'est aussi pourquoi les best sellers de Lagrasse n'auront eu que peu de rapport avec les titres qui s'affichent sempiternellement dans les hit parades des magazines.



Qu'a-t-on vendu ici ? Une quarantaine d'exemplaires du *Banquet* de Platon, aujourd'hui en rupture de stock... Mais aussi *Les Sept Plumes de l'aigle* d'Henri Gougaud, ou bien *Le Monde de Sophie* que tant d'adolescents se sont arrachés, manière d'entrer un peu plus dans l'énigme entraperçue de la philosophie. Pierre Bergounioux, encore, cet écrivain exigeant, mais lumineux. *La Pluie jaune*, de Julio Llamazares, qui raconte avec lyrisme la fin tragique, de l'autre côté de la frontière, d'un petit village des Pyrénées. Enfin l'ami Patrick Valette, découvreur infatigable de la garrigue s'est trouvé à l'honneur avec ses *Quarante plus belles ballades dans l'Aude*.

Dans ce lieu improbable, des libraires dévoués et attentifs, Evelyne, Delphine, Marie-Françoise, Juliette, Florence et Michel, Vincent, Rokus ont fait la preuve que, contrairement à toutes les fausses prophéties, le livre a de l'avenir : s'ils prennent leur quartier d'été loin des grandes surfaces, là où séjournent leurs lecteurs potentiels, la rencontre a bel et bien lieu. ■

Corbières noires :

le premier prix au *Tueur de l'arc-en-ciel* !

Les lecteurs de *Corbières Matin* ont tranché. Même si les votes se sont beaucoup dispersés, c'est finalement la nouvelle de Tonino Benacquista, *Le Tueur de l'arc-en-ciel*, qui a obtenu le plus grand nombre de suffrages.

Tonino Benacquista recevra ce prix – son poids en vin des Corbières – à la fin de l'automne, lors d'une soirée avec les habitants de Lagrasse, au cours de laquelle seront annoncées les grandes lignes du programme du Banquet 1996.



C'est certainement un hommage : *Corbières Matin* a inspiré sur le village une publication dissidente ! *Corbeille Soir*, c'est son nom, a paru une fois, comme un clin d'oeil bienvenu.

Socrate n'est pas un personnage

De tous les rendez-vous du Banquet du livre, celui que l'on attendait avec le plus de curiosité, c'était la lecture du *Banquet* de Platon, du 6 au 8 août, dans le petit cloître de l'abbaye. Après tout, il était peut-être vrai que ce texte était réservé à des spécialistes, qu'il y avait un risque de séduction trop facile, propre à distordre le sens originel, tant on peut craindre que les oreilles contemporaines sont en train de perdre la capacité de comprendre ce que les Grecs voulaient dire.

À l'origine de ce pari, Marie-Claire Galpérine, professeur de philosophie à la Sorbonne. « Cette lecture du *Banquet*, c'est pour moi la réalisation d'un rêve très ancien », affirme-t-elle.

Cet aboutissement a été rendu possible grâce à une forte complicité qui s'est établie, lors de longues heures nocturnes de travail avec le comédien Philippe Morier-Genoud, qui a accepté avec enthousiasme, mais aussi avec crainte, de tenter le pari fou de mettre en voix ce texte inaugural de la philosophie.

L'enthousiasme initial se trouvait confronté à des difficultés considérables.

Bien sûr, « toute la littérature grecque est faite pour être entendue, est faite pour être dite », précise Marie-Claire Galpérine ; et dans ce sens, la lecture du *Banquet* à Lagrasse devait consister à retrouver le caractère intrinsèquement oral de la pensée grecque. « Avec *Le Banquet*, on assiste à la naissance de la pensée vivante qui s'inscrit dans le creuset de la vie publique. » *Le Banquet* se déroule en pleines Dionysies ; il montre cette vie philosophique générée dans la rue, sur les places de la cité, à travers les rencontres, les fêtes, l'échange social.

Aussi « il n'est surtout pas nécessaire que l'auditoire soit véritablement préparé, instruit de Platon, pour que cette lecture du philosophe fasse sens », poursuit Marie-Claire Galpérine... Et elle ose ajouter : « Au contraire, les gens encombrés de culture sont sans doute moins disponibles pour s'ouvrir aux questions que peut faire naître le discours de Platon... Mon expérience d'enseignante m'a confirmée dans une certitude : la philosophie peut s'adresser, doit s'adresser d'abord à ceux que l'on juge comme des cancre... »

En lisant Platon, face à un public composite de vacanciers, de Lagrassiens, de jeunes et d'anciens, de professeurs et de viticulteurs, le pari consistait à faire entendre l'extraordinaire actualité du *Banquet* de Platon : « Faire sentir que ce qui est en jeu, c'est quelque chose qui peut

vous tomber dessus, n'importe où, dans la rue... Platon, on ne le trahit pas en l'offrant ainsi en lecture aujourd'hui, il nous saisit tout de suite... »

En même temps, Marie-Claire Galpérine n'est pas dupe, elle sait que cette séduction immédiate peut être source de dérive du sens. Malgré ce péril, il fallait tenter le pari : « Quand bien même il ne devrait y avoir qu'une seule personne que ce sens aurait atteint, ça aurait valu la peine », conclut-elle.

Par-delà l'illusion d'une mise en situation immédiatement accessible de la scène philosophique – un banquet, du vin, des amis réunis pour parler – le sens profond de la pensée de Platon ne nous parvient pas sans effort aujourd'hui.

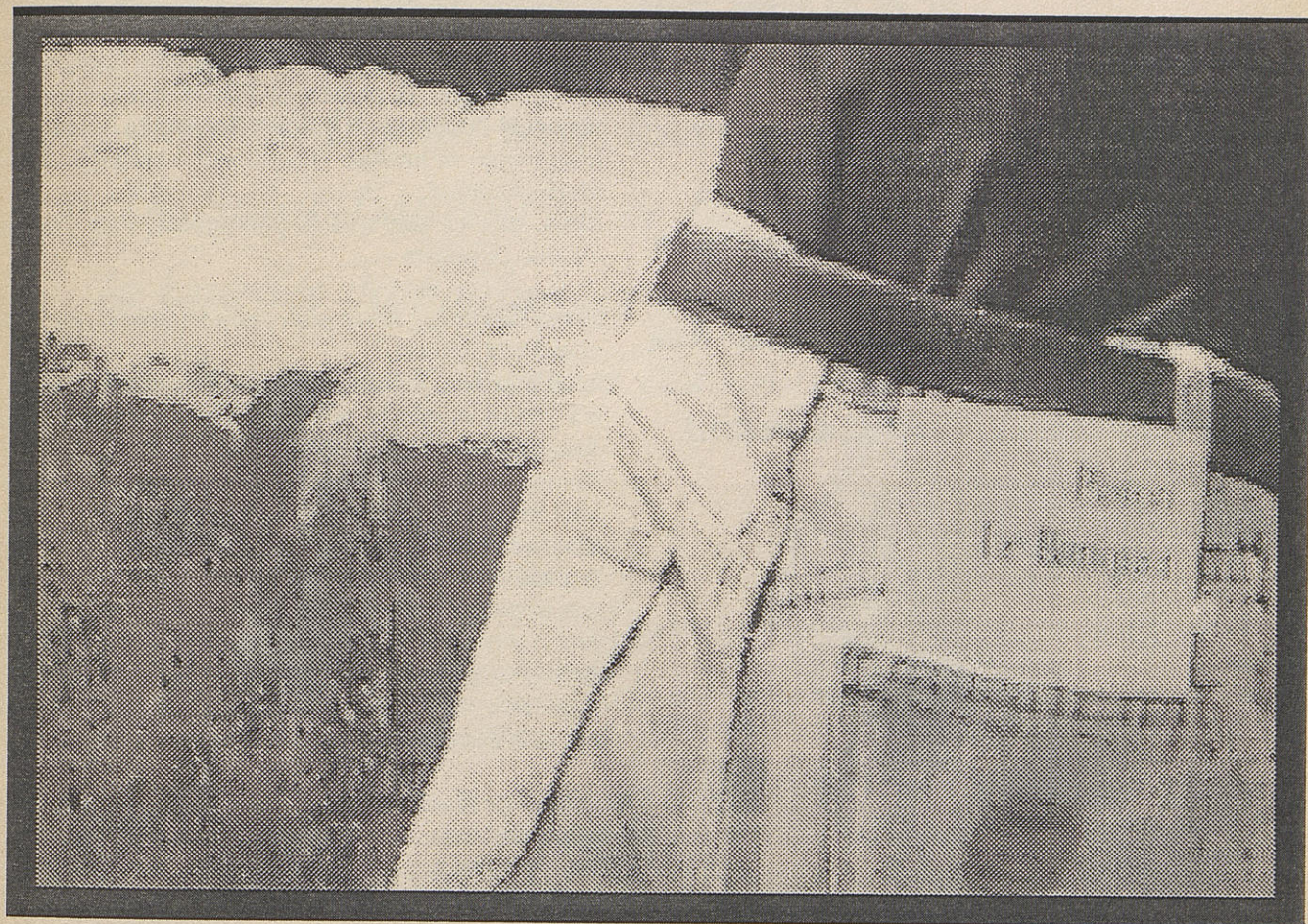
C'est pourquoi toute la pertinence de cette lecture de Platon a reposé sur un travail immense de traduction, sans cesse à recommencer. Marie-Claire Galpérine est partie de celle de Léon Robin, à laquelle elle rend hommage : « C'est incontestablement la plus stable. »

« Ce travail de traduction est terriblement difficile ajoutée-elle car, contrairement aux partis pris académiques, être esclave de la littéralité nous éloigne du sens, le trahit même... Par exemple, le texte du *Banquet* est composé de longues phrases grecques qui doivent être remplacées en français par des phrases brèves... » Affaire de rythme. « De même est-il légitime de trouver des équivalents modernes, voire familiers, pour rendre la saveur de certains mots grecs du *Banquet*... » En fait, tout l'enjeu d'une telle lecture consistait à restituer l'oralité foncière de cette littérature. « À vrai dire, on n'a accompli qu'une partie du travail... Il faudrait aller plus loin, parvenir à une espèce de texte se présentant sans aucune aspérité », indique Philippe Morier-Genoud.

Ce dernier précise ce qu'a été le travail préparatoire avec Marie-Claire Galpérine : « Nous avons lu ensemble à haute voix. Nous étions hantés par ce problème : allions-nous pouvoir faire apparaître ce questionnement par la seule écoute ? Il s'agissait alors de transposer la langue platonicienne. Éliminer les répétitions, les tournures par trop littérales, voire littéraires... On s'est permis, par exemple, de rendre « récipient » par « magnum », quand il s'agissait de vin. Ou encore « un familier » par « un membre du fan-club ».

Nous avons voulu ces audaces non pas par concession à la modernité, mais par souci d'exactitude, en se maintenant sous le joug de l'exigence du sens.

En fait, de par ses caractéristiques, le texte de Platon est



périlleux. Il était facile (et tentant) d'en flatter le côté anecdotique, en soulignant les références mythologiques. C'est pourquoi le parti pris de la lecture a consisté à exercer l'art de la retenue. Gageure pour un comédien rompu à la théâtralisation...

« La seule question qui nous a guidé : comment faire entendre ce qu'est le sens d'Éros – Amour – aujourd'hui... », affirme Philippe Morier-Genoud.

Ensuite, et c'est là sans doute la plus grosse difficulté, le problème à résoudre pour une telle lecture de Platon, a consisté à rendre la présence de Socrate – personnage central du *Banquet* – en échappant aux pièges de la représentation : la mise en scène, tout le problème de l'incarnation dans un personnage...

« Le dispositif de pensée qu'inaugure Platon ne s'oppo-

se-t-il pas au développement d'une expression théâtrale ? s'interroge Philippe Morier-Genoud. Platon aurait écrit quelques tragédies qu'il aurait ensuite brûlées... En inventant le genre philosophique, Platon met résolument à distance le charme de la représentation théâtrale... »

Socrate n'est pas un personnage, c'est pourquoi il est impossible de l'imiter, de l'incarner...

« C'est ce à quoi je me suis toujours heurtée, quand avec mes étudiants, je voulais jouer des textes de Platon : on est tenu dans l'impossibilité de jouer Socrate... », reconnaît Marie-Claire Galpérine.

Philippe Morier-Genoud ajoute : « Il est impossible de faire un portrait de Socrate ; on peut assez bien l'imaginer physiquement, mais pas dans ses passions, dans sa voix, dans l'incarnation de sa pensée. Faudrait-il aller le chercher du côté d'un grand maître du chamanisme, du

**Nous avons voulu
ces audaces, non
pas par concession
à la modernité,
mais par souci
d'exactitude, en se
maintenant sous le
joug de l'exigence
du sens.**

côté d'un prophète majeur, d'un grand leader... ? Certes non. »

De cette impossibilité de représenter Socrate (et à fortiori la mystérieuse Diotime, dont il nous restitue les paroles qu'elle lui a confiées), s'est imposée au comédien la nécessité d'une lecture du discours de Socrate pleine de retenue, sans dramatisation. « Il me fallait montrer toute l'inscience de Socrate... »

A l'inverse, le premier discours choisi pour la lecture, celui d'Aristophane, autour du mythe de l'androgyné, ne posait pas les mêmes problèmes, et le comédien a pu se laisser aller à son jeu.

Quant au troisième volet de la lecture, le discours d'Alcibiade, de véritables chausse-trappes en guettaient la mise en œuvre. Rien de plus facile à première vue que de jouer un beau jeune homme complètement saoul. Et pourtant il s'agit là d'une ivresse bien particulière — non pas l'ivrognerie d'un fêtard du samedi soir, mais, comme le dit Philippe Morier-Genoud « un stade ultime de l'ivresse qui lève les inhibitions de la pensée et qui porte le sujet. Il y a chez Alcibiade une rhétorique qui relève de l'émerveillement. D'une certaine manière, Alcibiade ne parle pas au présent de lui-même. Son discours est beaucoup plus intériorisé... »

Dès lors, Philippe Genoud a imaginé qu'Alcibiade pouvait être le lecteur de son propre discours qu'il se répé-

terait à lui-même avant d'en faire une lecture publique. D'où le parti pris d'imaginer Alcibiade chez lui répétant dans le vide le discours qu'il a préparé.

C'est ainsi que le public, nombreux et attentif, a pu écouter dans le cloître de l'abbaye un Alcibiade lisant sans fioritures son discours sur Amour.

Une fois décidés les partis pris de lecture, le rythme, le tempo, le mode d'incarnation des personnages, le comédien n'était pas pour autant tiré d'affaire. Comment donner à entendre la pensée de Platon aujourd'hui ? « Le risque de l'oubli, de la marginalisation de la pensée philosophique, m'habitait chaque soir », indique Philippe Morier-Genoud.

Alors, faire ce pari que la philosophie, « ça s'entendra comme ça pourra »...

Parmi l'auditoire réuni pour ces trois soirées, il y avait de nombreux jeunes.

Ainsi Mathieu, 19 ans, entrant en terminale E.S., et qui n'a jamais étudié la philosophie : « En découvrant *Le Banquet* lu de cette façon, je suis complètement rentré dedans... Ça ouvre l'esprit à autre chose. Ce qui est le plus frappant, c'est qu'on ne comprend pas forcément tout, mais que ça n'a pas d'importance. En écoutant, on fait attention aux mots, aux phrases et on est touché par une belle harmonie... Il ne faut pas chercher à tout comprendre d'un seul coup dans le détail ; il faut se laisser aller et rechercher le sens global. Cette lecture, ça a été pour moi, la découverte totale d'un autre monde... Aujourd'hui on n'a plus de dialogues comme ça... »

Le fait de découvrir Platon en l'écoutant, et non en le lisant solitairement, a été pour Mathieu déterminant : « Si j'avais lu le livre, je pense que je ne serais pas rentré dedans comme ça. »

C'est que la mise en voix a ce pouvoir de faire précisément ressortir tout le travail essentiel de la traduction, de l'interprétation qui guide, oriente celui qui veut bien se rendre disponible. « On accroche très vite au discours, et alors on ne peut plus s'en défaire... » « J'ai retenu une chose, ajoute-t-il, une question : pourquoi aime-t-on ? Et c'est très dérangent, ça trouble quand on pense vivre l'amour au quotidien ! » Pourtant, Mathieu, comme Florence, aiment maintenant à se laisser déranger.

Florence a 18 ans, elle entre en math spé., elle a eu à lire Platon pour ses études. Cependant, elle a fait la même expérience que Mathieu : « J'ai découvert un autre Platon, affirme-t-elle. Une telle lecture évite tous les aspects rebutants qu'on connaît avec les profs de philo... Ça donne envie de poursuivre cette découverte pour soi-même... Quand quelqu'un réussit à vous accrocher c'est décisif pour la suite, dans votre rapport au livre. » ■

Les chemins du pain

Comment le pain vient aux habitants d'en haut...

De Saint-Laurent ou de Lagrasse, chaque jour, la tournée du boulanger assure le ravitaillement.

De pain, mais aussi des nouvelles d'en bas.

Dans les Corbières, il y a ceux d'en bas et ceux d'en haut. Lucien Bataille, fils de Louis, en sait quelque chose. C'est lui qui conduit la Citroën diesel, et livre le pain à Laroque, Félines, Mouthoumet, Termes, Borde-Grande, Albières, Auriac, Lanet, Vigneville, Saint-Pierre-des-Champs et bien d'autres encore. Louis Bataille et son fils Lucien ne « livrent pas le pain » ; ils « ravitaillent les villages ». C'est l'expression qu'ils préfèrent employer.

Qu'il vente, qu'il pleuve ou qu'il neige, ils sont présents ; l'un au fournil, l'autre sur la route. C'est tout un art de « fabriquer » du pain. Il faut avoir une mémoire d'alchimiste, une technique de verrier vénitien et un goût ancré dans la terre qui vous a vu naître. Mais ravitailler « ceux d'en haut » relève également des arts plastiques et d'un véritable attachement au relief nerveux des Corbières. Bref, il faut être un as du volant pour mener cette mission à bien. Lucien connaît le trajet depuis l'âge de 10 ans, depuis qu'il a commencé à accompagner son père dans la tournée. Il ne conduit pas, il se prolonge dans le bitume. Pas une courbe, une épingle à cheveu ou un S qui ne lui soit intime. Il sait tout des pleins et déliés de ces routes étonnantes qui serpentent dans les Corbières. Quelques secondes avant de négocier les virages il annonce la couleur : « Celui-là à 80. Les deux suivants, on peut les enchaîner à 90 km/h. »

Lucien a beaucoup appris de ce chemin du pain, et parmi tout, la langue d'Oc. Avec les gens du haut, c'est en patois qu'il converse et qu'il blague.

5 h 30 du matin, place de la Bouquerie à Lagrasse. Louis Bataille est tout à son ouvrage. L'affichage digital du four



mixte (électrique et fuel) annonce une température de 218°C... à l'intérieur.

Louis Bataille pétrit la pâte depuis l'âge de 14 ans. En 1976, il s'installe à Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse. Louis se souvient de son premier jour d'ouverture. Pas vraiment l'heure à laquelle le quidam moyen achète ses croissants. C'était un 20 Août, le jour de l'ouverture de la chasse au sanglier ; il devait être 4 heures du matin quand un individu harnaché comme pour un safari a poliment poussé la porte de la boulangerie. Crapahuter à travers vignes, maquis et garrigues, sur les traces des « singularis porcus », ça ouvre l'appétit. Trouver du pain frais à une heure aussi indue était une aubaine pour la cohorte de chasseurs qui sillonnent les Corbières le jour de l'ouverture. Le bouche à oreille a fonctionné. L'année suivante Louis Bataille reçut un coup de fil, pour vérifier que c'était bien le même boulanger qui officiait au fournil de Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse.

Aujourd'hui, plus de trois cents chasseurs représentant douze sociétés de chasse font la queue pour se ravitailler en pain. « C'est mes copains maintenant », dit Louis. La maison Bataille a racheté, voici quatre ans, le fournil de Lagrasse.



Pour arriver à Félines en venant de Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, on traverse une palette de paysage qui passe du sec au boisé. Arrivée sur Laroque à coups de klaxon. Les habitants dévalent les ruelles de ce village qui semble escalader la roche calcaire. Le garde-chasse en plaisantant : « Le jour où tu seras à l'heure ! » La conversation s'engage sur l'ouverture prochaine de la chasse. Le matin même, Lucien a aperçu dans les vignes une vingtaine de sangliers.

L'estafette poursuit sa route : elle s'insinue dans les rues étroites et pentues de Laroque. Coup de klaxon devant les pas de porte. Touristes à moitié réveillés et gens du cru bien en verve s'agglutinent autour du véhicule. Lucien connaît tout le monde, même ces gens venus de loin qui parlent un sabir où la langue d'origine bouscule les expressions locales. Lucien prend des nouvelles de chacun. Les touristes lui font les comptes rendus circonstanciés des randonnées effectuées la veille. Ça cause et ça recause. Si Lucien interpelle tout le monde et se soucie de la santé de chacun, tous le lui rendent avec

gouaille et tendresse : depuis trois mois Lucien a un bébé, et tous demandent de ses nouvelles.

La distribution du pain, c'est aussi la diffusion de l'information. Un journal parlé quotidien où le style en dit souvent plus (ou autre chose) que le message. Tous savent décrypter.

La Citroën diesel poursuit sa route. Des paniers accrochés aux portails ou aux poignées de portes signalent les clients et leurs habitudes. Soit des lève-tôt partis courir la garrigue, soit des couche-tard encore enfouis dans le sommeil. Lucien dépose le pain. Son parcours est chargé de signes. Une voiture absente au bout du chemin veut dire : « nous n'avons besoin de rien », un portail habituellement entrouvert, c'est « on revient demain ». Nous arrivons à Mouthoumet après un détour par la superette qui fait office de dépôt, et qui aujourd'hui entame sérieusement le stock de baguettes et autres ficelles. Coups de klaxon immédiatement identifiés par la population. Ça galèje de toute part. Direction les « képis » comme dit Lucien. Les gendarmes sont au ren-



dez-vous, eux aussi se nourrissent, comme les villageois « du haut ».

On monte vers Albières, et Lucien fait l'éloge des habitants, dont la gentillesse l'étonne chaque jour. De cette route en lacets, Lucien s'en souvient ; c'est le trajet sur lequel il a passé son permis super lourd : « Cette route je peux y conduire les yeux fermés. » A mon grand soulagement il les gardera grands ouverts. Albières : « Tu vas voir, ici ils sont vraiment sympas. » Après le coup de klaxon surgissent les « clients » ; souvent des personnes âgées. Lucien chambre et chacun joue le jeu. « Des pains au chocolat, j'en ai plus ! — Comment ça, je les ai commandés ! » Le sketch dure bien dix minutes. Tout le monde y prend part, et finalement la « mémé » récupérera la gourmandise tant convoitée. Ici on ne fait pas ses courses, on joue un spectacle, on se fait plaisir, on rompt l'isolement en échangeant des mots et des blagues.

On passe le col du Ramier. Les habitations peuvent être très cossues comme très modestes. Un garage ouvert au flanc d'une villa, Lucien dépose le pain sur un établi.

Depuis un moment, notre arrivée est accueillie par des aboiements. Il ne s'agit pas de chiens de compagnie. Il sont très souvent nombreux et ont de la gueule : des chiens faits pour traquer le sanglier et d'autres pour tomber en arrêt au pied des feuillus.

Ceux qui vivent par ici sont passionnés de pêche ou de chasse. A chaque arrêt, on discute de l'ouverture imminente.

On descend les magnifiques gorges de l'Orbieu : à la sortie d'un virage Lucien s'arrête. Je l'accompagne vers une faille protégée par une grille. Il s'agit d'une rivière souterraine qui serpente de grotte en grotte, passe sous la route et ressurgit dans l'Orbieu.

Nous poursuivons vers Montjoi. Plus on avance dans la matinée, moins il est nécessaire de klaxonner. Les gens attendent en discutant sur les placettes. Peu avant Vignevieille, Lucien distribue le pain à un couple qui marche le long de la route. Ils se rendent dans la zone des jardins en bordure de l'Orbieu. Lucien ou son père devront compléter la tournée dans l'après-midi. Il ne reste plus de pain pour ravitailler Saint-Pierre-des-Champs, Termes... Parfois, Louis ravitaile l'estafette en cours de route. Aujourd'hui impossible : la demande en pain a sérieusement augmentée. Habituellement après avoir effectué sa livraison, Lucien n'a pas fini sa journée ; il repart sur Saint-Laurent pétrir la pâte.

Malgré le plaisir qu'il prend à évoluer sur les routes des Corbières et à parler de choses et d'autres, Lucien réfléchit souvent à son avenir. Les congés sont rares et le métier est dur. Mais pour l'heure il pense à ses vacances : son séjour annuel chez un ami, du côté d'Albacete dans la Mancha. L'accueil est à l'image de celui des Corbières, et les perdreaux foisonnent. ■

Francis Vadillo



EXTRAIT

Guy Debord



On conçoit que tout cela m'a laissé bien peu de temps pour écrire, et c'est justement ce qui convient : l'écriture doit rester rare, puisque avant de trouver l'excellent, il faut avoir bu longtemps.

Panégryrique

J'ai observé que la plupart de ceux qui ont laissé des Mémoires ne nous ont bien montré leurs mauvaises actions ou leurs penchants que quand, par hasard, ils les ont pris pour des prouesses ou de bons instincts, ce qui est arrivé quelquefois.

ALEXIS DE TOCQUEVILLE, *Souvenirs*.

Après les circonstances que je viens de rappeler, ce qui a sans nul doute marqué ma vie entière, ce fut l'habitude de boire, acquise vite. Les vins, les alcools et les bières : les moments où certains d'entre eux s'imposaient et les moments où ils revenaient, ont tracé le cours principal et les méandres des journées, des semaines, des années. Deux ou trois autres passions, que je dirai, ont tenu à peu près continuellement une grande place dans cette vie. Mais celle-là a été la plus constante et la plus présente 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 davantage. J'ai écrit beaucoup moins que la plupart des gens qui boivent. Je peux me compter parmi ceux dont Baltasar Gracián, pensant à une élite discernable parmi les seuls Allemands — mais ici très injuste au détriment des Français, comme je pense l'avoir montré —, pouvait dire : « Il y en a qui ne se sont saoulés qu'une seule fois, mais elle leur a duré toute la vie. »

Je suis d'ailleurs un peu surpris, moi qui ai dû lire si fréquemment, à mon propos, les plus extravagantes calomnies ou de très injustes critiques, de voir qu'en somme trente ans, et davantage, se sont écoulés sans que jamais un mécontent ne fasse état de mon ivrognerie comme d'un argument, au moins implicite, contre mes idées scandaleuses ; à la seule exception, d'ailleurs tardive, d'un écrit de quelques jeunes drogués en Angleterre, qui révélait vers 1980 que j'étais désormais abruti par l'alcool, et que j'avais donc cessé de nuire. Je n'ai pas un instant songé à dissimuler ce côté peut-être contestable de ma personnalité, et il a été hors de doute pour tous ceux qui m'ont rencontré plus d'une ou deux fois. Je peux même noter qu'il m'a suffi en chaque occasion d'assez peu de jours pour être grandement estimé, à Venise comme à Cadix, et à Hambourg comme à Lisbonne, par les gens que j'ai connus rien qu'en fréquentant certains cafés. J'ai d'abord aimé, comme tout le monde, l'effet de la légère ivresse, puis très bientôt j'ai aimé ce qui est au-delà de la violente ivresse, quand on a franchi ce stade : une paix magnifique et terrible, le vrai goût du passage du

temps. Quoique n'en laissant paraître peut-être, durant les premières décennies, que des signes légers une ou deux fois par semaine, c'est un fait que j'ai été continuellement ivre tout au long de périodes de plusieurs mois ; et encore, le reste du temps, avais-je beaucoup bu. Un air de désordre, dans la grande variété des bouteilles vidées, reste tout de même susceptible d'un classement *à posteriori*. Je peux d'abord distinguer entre les boissons que j'ai bues dans leurs pays d'origine, et celles que j'ai bues à Paris ; mais on trouvait presque tout à boire dans le Paris du milieu du siècle.

Partout, les lieux peuvent se subdiviser simplement entre ce que je buvais chez moi ; ou chez des amis ; ou dans les cafés, les caves, les bars, les restaurants ; ou dans les rues, notamment aux terrasses.

Les heures et leurs conditions changeantes tiennent presque toujours un rôle déterminant dans le renouvellement nécessaire des moments d'une beuverie, et chacune d'elles apporte sa raisonnable préférence entre les possibilités qui s'offrent. Il y a ce que l'on boit le matin, et assez longuement ce fut l'instant des bières. Dans *Rue de la sardine*, un personnage dont on peut voir qu'il est un connaisseur professe que « rien n'est meilleur que la bière le matin ». Mais souvent il m'a fallu, dès le réveil, de la vodka de Russie. Il y a ce que l'on boit aux repas, et durant les après-midi qui s'étendent entre eux. Il y a le vin des nuits, avec leurs alcools, et après eux les bières sont encore plaisantes ; car alors la bière donne soif. Il y a ce que l'on boit à la fin des nuits, au moment où le jour recommence. On conçoit que tout cela m'a laissé bien peu de temps pour écrire, et c'est justement ce qui convient : l'écriture doit rester rare, puisque avant de trouver l'excellent il faut avoir bu longtemps.

Je me suis beaucoup promené dans plusieurs grandes villes d'Europe, et j'y ai apprécié tout ce qui méritait de l'être. Le catalogue pourrait être vaste, en cette matière. Il y avait les bières de l'Angleterre, où l'on mélangeait les fortes et les douces dans des pintes : et les grandes chopes de Munich ; et les irlandaises ; et la plus classique, la bière tchèque de Pilsen ; et le baroque admirable de la Gueuze autour de Bruxelles, quand elle avait son goût distinct dans chaque brasserie artisanale, et ne supportait pas d'être transportée au loin. Il y avait les alcools de fruits de l'Alsace ; le rhum de la Jamaïque ; les punches, l'akuvit d'Aalborg, et la grappa de Turin, le cognac, les cocktails : l'incomparable mezcal du Mexique. Il y avait les vins d'Italie, et surtout le Barolo des Langhe, les Chianti de Toscane ; il y avait les vins d'Espagne, les Rioja de Vieille Castille ou le Jumilla de Murcie.

J'aurais eu bien peu de maladies, si l'alcool ne m'en avait à la longue amené quelques-unes : de l'insomnie aux vertiges, en passant par la goutte. « Beau comme le tremblement des mains dans l'alcoolisme », dit Lautréamont. Il y a des matins émouvants mais difficiles « Mieux vaut cacher sa déraison, mais c'est difficile dans la débauche et l'ivresse », pouvait penser Héraclite.

Et pourtant Machiavel écrivait à Francesco Vettori : « Qui verrait nos lettres, il lui semblerait tantôt que nous sommes gens graves entièrement voués aux grandes choses, que nos cœurs ne peuvent concevoir nulle pensée qui ne fût d'honneur et de grandeur. Mais ensuite, tournant la page, ces mêmes gens lui apparaîtraient légers, inconstants, putassiers, entièrement voués aux vanités. Et si quelqu'un juge indigne cette manière d'être, moi je la trouve louable, car nous imitons la nature, qui est changeante. » Vauvenargues a formulé une règle trop oubliée : « Pour décider qu'un auteur se contredit, il faut qu'il soit impossible de le concilier. »

Certaines de mes raisons de boire sont d'ailleurs estimables. Je peux bien afficher, comme Li Po, cette noble satisfaction : « Depuis trente ans je cache ma renommée dans les tavernes. »

La majorité des vins, presque tous les alcools, et la totalité des bières dont j'ai évoqué ici le souvenir, ont aujourd'hui entièrement perdu leurs goûts, d'abord sur le marché mondial, puis localement ; avec les progrès de l'industrie, comme aussi le mouvement de disparition ou de rééducation économique des classes sociales qui étaient restées longtemps indépendantes de la grande production industrielle ; et donc aussi par le jeu des divers règlements étatiques qui désormais prohibent presque tout ce qui n'est pas fabriqué industriellement. Les bouteilles, pour continuer à se vendre, ont gardé fidèlement leurs étiquettes, et cette exactitude fournit l'assurance que l'on peut les photographier comme elles étaient ; non les boire.

Ni moi ni les gens qui ont bu avec moi, nous ne nous sommes à aucun moment sentis gênés de nos excès.

« Au banquet de la vie », au moins là bons convives, nous nous étions assis sans avoir pensé un seul instant que tout ce que nous buvions avec une telle prodigalité ne serait pas ultérieurement remplacé pour ceux qui viendraient après nous.

De mémoire d'ivrogne, on n'avait jamais imaginé que l'on pouvait voir des boissons disparaître du monde avant le buveur. ■

Guy Debord (Gallimard, 1993)

MACHINE

La machine dans l'école

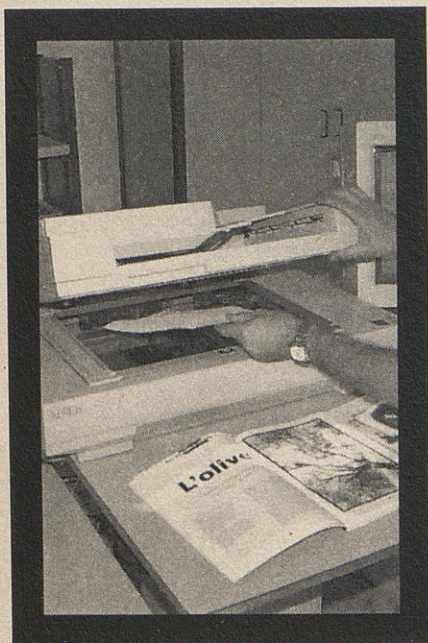
C'est arrivé dans l'école de Lagrasse, dans la nuit du vendredi 3 août, sur le coup d'une heure du matin. La salle de monsieur Maïque, instituteur et directeur de l'école, est envahie depuis une semaine par des machines énormes, décidément étranges en ce lieu dédié tout entier à l'apprentissage précautionneux des enfants du village. D'immenses modules gris surmontés d'écrans d'ordinateurs ont remplacé les rangées de tables et de chaises. Tout autour s'affaire la petite équipe de *Corbières Matin*, et, dans le couloir, les habitants de Lagrasse se croisent pour venir découvrir la merveille. Entre alors

tout seul depuis vingt ans qu'il a paru pour la dernière fois. Or, les hommes de Rank Xerox ont capturé le livre page à page dans leur scanner, et réédité quelques exemplaires. Alors la scène : Suzanne attrape un de ces livres tout chaud sorti de la DocuTech, le pose comme en exposition sur la machine, à l'endroit où on peut l'appuyer contre l'écran de contrôle, sort de la poche de son tablier un appareil photo Instamatic de la maison Kodak, fait deux pas en arrière, dit tout fort ou tout bas (chez elle, c'est pareil) : « à la mémoire de mon père ! », et appuie sur le bouton. Puis repart.

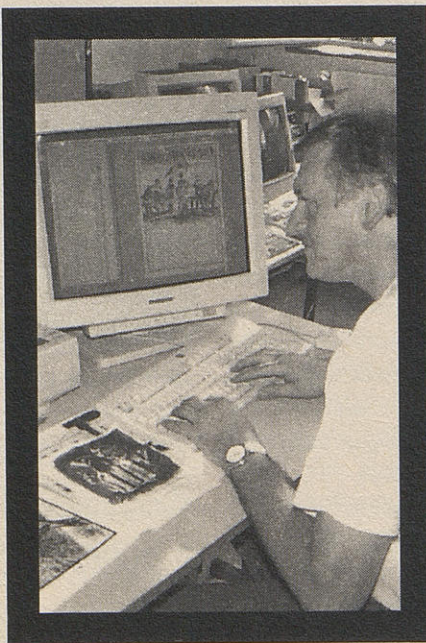
ce Banquet du Livre.

les gens du canton de Lagrasse se sont emparés du journal et de la machine en moins de temps qu'il nous en a fallu pour trouver le rythme d'un éphémère et sensationnel quotidien. Et dès le début de la deuxième semaine, il fallait voir ces familles traîner leur cousin de Trèbes ou de la mer, de passage pour la soirée, à travers l'imprimerie du journal, et leur expliquer doctement ce qu'ils avaient eux-mêmes voulu savoir quelques jours plus tôt : comment ça marche, et les logiques de ce réseau, créé ici pour quinze jours.

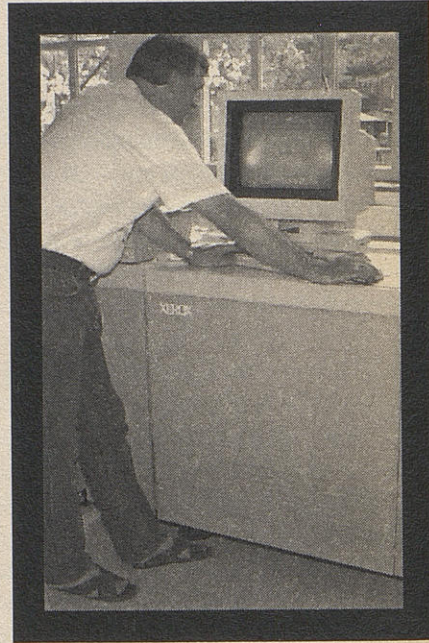
Pour Jean-Pierre Gérault, le patron de Rank



Suzanne Maussac-Rivière, figure du village, et tenancière d'un des plus beaux bazars du Sud de la France, dans lequel certes une chatte équipée du dernier système de détection à infra-rouge de l'armée américaine aurait du mal à retrouver ses petits munis d'un alphasage et d'un bi-bop, mais qui recèle aussi, il faut bien le dire (ça va avec ?), des trésors. Suzanne est surtout la fille d'un père estimé et disparu, Fernand Maussac, maire du village pendant plus de vingt-cinq ans, et artisan du seul livre qui ait jamais été consacré à Lagrasse, épuisé

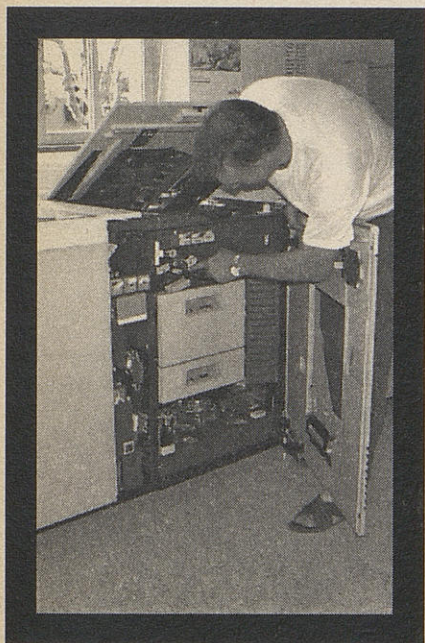


Cette histoire, qui connut pendant ces quinze jours bien des versions, des traductions diverses et variées avec les uns puis avec les autres, est une des illustrations de ce qui s'est joué, dans le village de Lagrasse, entre ses habitants et une machine dont ils ignoraient encore l'existence au début du mois. Une machine si près des gens, et qui permet de sauver des livres disparus, c'est à n'en pas douter l'exacte définition de ce que cherchent les hommes de Rank Xerox. Et les raisons de leur présence soutenue et amicale tout au long de



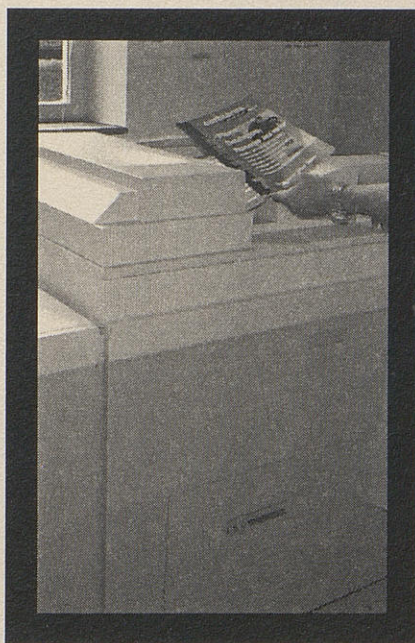
Xerox en France, la manifestation de Lagrasse est surtout le symbole de l'extraordinaire révolution qui se prépare. « Toutes les grandes inventions techniques ont amené des bouleversements culturels. Avant Gutenberg, le savoir était confisqué par quelques prélats. La logique est toujours la même : plus les gens ont accès au savoir, et plus ils ont les moyens de leur liberté. C'est la vocation de la technologie que nous avons mis au point à travers cette machine. Dans les années qui viennent, il y aura dans chaque région des centres équi-

pés de DocuTech, certainement des GIE montés par des imprimeurs, qui seront capables d'aller au plus près, au plus vite, des demandes les plus particulières : tel livre épuisé que l'on sera capable de sortir à deux ou trois exemplaires grâce à la sortie numérique (l'éditeur enverra par téléphone un simple appel) ; tel étudiant de l'université du Mirail à Toulouse qui fait des recherches sur Flaubert, pourra appeler la bibliothèque de Rouen, sélectionner sur son écran la partie des manuscrits qui l'intéresse, et le lendemain, il recevra chez lui les pages imprimées. Tous les documents qui ne sont plus, ou difficilement, consul-



tables représentent aujourd'hui une dimension culturelle très importante. Ce qui se passe actuellement en France comme ailleurs, représente un véritable drame : dans les dix prochaines années, vingt-cinq millions de volumes, parmi ceux qui sont détenus par la Bibliothèque de France, sont condamnés à disparaître ! Toutes les éditions qui datent des années 1840 à 1880 tombent en poussière. Au début du dix-neuvième siècle, dans la fabrication du papier on a remplacé le chiffon par le bois. Or, les acides que l'on utilisait pour blanchir

et traiter la pâte de bois restent toujours actifs. Résultat, avec l'humidité, à la longue, c'est-à-dire en moins de deux cents ans, le papier tombe en poussière. Maintenant, le papier est traité de manière à neutraliser tous les acides. On obtient ce qu'on appelle un papier permanent, que l'on donne sûr pour quatre cent cinquante ans. Le problème est donc simple : tout ce patrimoine écrit qui tombe en poussière, partout dans le monde, il faut le numériser. Aux Etats-Unis, il existe d'ores et déjà une loi qui oblige toutes les bibliothèques universitaires et publiques à garder une trace numérique de toutes les publications,

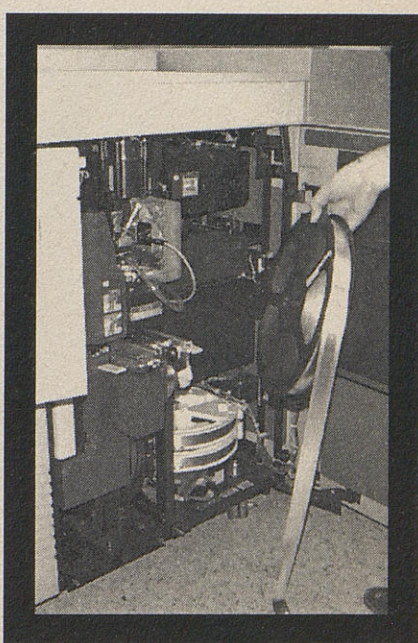


Les gens du canton de Lagrasse se sont emparés du journal et de la machine en moins de temps qu'il nous en a fallu pour trouver le rythme d'un éphémère et sensationnel quotidien.

anciennes et nouvelles. »

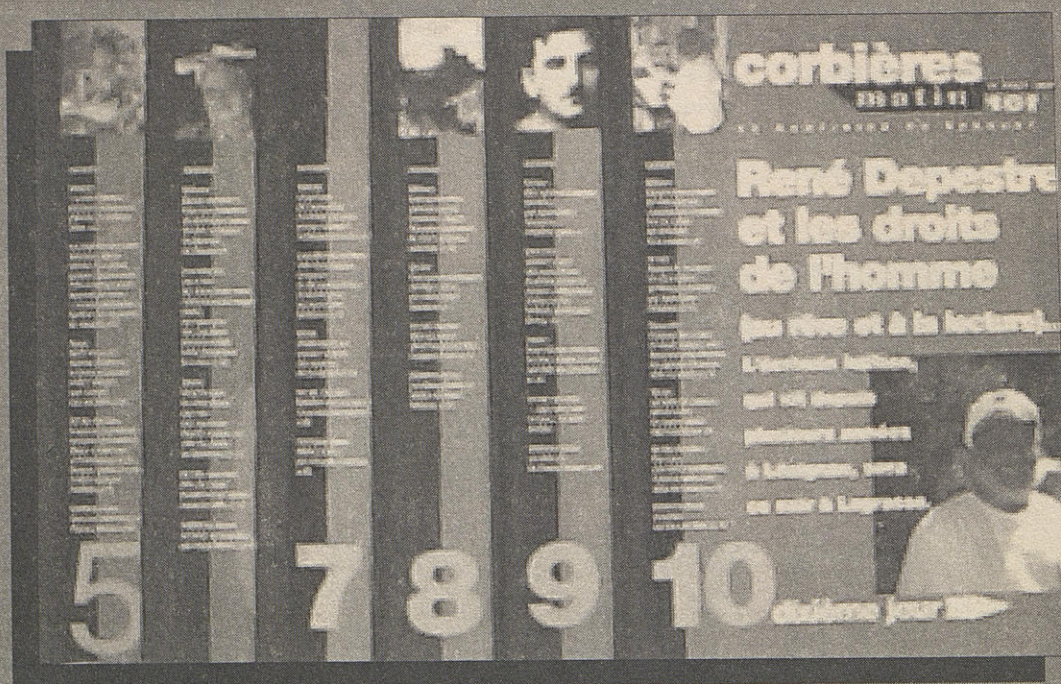
Le premier exemple de l'engagement de Rank Xerox dans ce gigantesque pari, c'est la réédition sur DocuTech, de *L'affaire Crainquebille*, d'Anatole France. Une action menée avec l'association « Sauvez les documents en péril », pour bien montrer que le business est une chose, mais que le véritable enjeu est ailleurs. Après tout, Crainquebille est avant tout une histoire d'injustice réparée.

Plantée au cœur du village de Lagrasse, servie par des hommes qui se soucient des autres, la machine a montré pendant quinze jours comment elle peut rapprocher du livre



des gens qui en sont habituellement éloignés. C'est arrivé dans l'école de Lagrasse, une autre nuit. Un monsieur est venu, silencieux devant la machine. Puis il a montré l'ordinateur qui la pilote, et il a dit : « Vous voyez, il y a quarante ans, exactement à l'endroit où vous appuyez sur le bouton, il y avait une imprimerie ! L'instituteur, qui était un adepte de la méthode Freinet, avait installé une petite presse. C'est marrant, comme hasard... » Or, c'est bien connu, en informatique comme en imprimerie, le hasard n'existe pas. ■

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**

DÉCOUVERTES

Vous avez dit « Nature » ?

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

Depuis le 1er Août, nous avons évoqué quotidiennement quelques aspects de l'environnement naturel des Corbières. L'aventure de *Corbières Matin* se terminant aujourd'hui, peut-on maintenant donner une définition de « la nature » ? Il ne s'agit pas d'une conclusion mais plutôt d'une réflexion à poursuivre. Permettez moi aussi pour ce dernier jour de traiter ce sujet avec plus de liberté. Merci de votre fidélité.

Qu'est-ce que la nature ?

D'abord entendons nous sur les mots : s'agit-il de la « nature humaine » (commune à tous les hommes), de la « nature morte » (que certains peintres ont su rendre si vivante) ou bien de cette nature que les écologistes, les naturalistes, les forestiers, les chasseurs, les citadins, les ruraux et qui sais-je encore définissent de façon différente.

Car il faut dire que cette nature est de nature à nous tromper ! Heureusement que pour cet article, je ne suis pas payé en nature, car ce serait un véritable tour de force (force de la nature, évidemment) de s'y retrouver et d'y comprendre quelque chose.

Stop, arrêtons là cette attitude contre nature pour un forestier, car sinon la rumeur publique va naturellement proclamer : « après douze jours de Corbières Matin, Patrick Valette est devenu fou — de Bassan, bien sûr !

Tout ça pour dire que nous avons tous une vision et une approche différente de la nature. Essayez donc, pour voir, de penser à une image qui corresponde à votre propre définition de la nature. Est-ce un marécage rempli d'alligators affamés, une forêt luxuriante où pullulent les serpents, un bois sombre où des bêtes féroces recherchent une maigre pitance ou bien encore un enchevêtrement de plantes épineuses, encombré d'arbres morts jonchant le sol ? Serait-ce cela, la nature ? Évidemment, non. Pour chacun d'entre nous, la nature, celle qu'on aime, n'est pas hostile à l'homme... et pourtant, les paysages décrits ci-dessus en font bien partie ! Pour vous en assurer, je vous invite, lecteurs de Corbières matin, à vous rendre en tenue d'Eve — ou d'Adam, c'est selon — de Lagrasse à Tournissan en ligne droite, pour faire corps avec cette fameuse nature : chênes kermès, genévriers et autres genêts scorpions sauront vous convaincre !



On peut donc dire qu'il existe deux natures : l'une vierge, hostile, et l'autre « cultivée ». Bien sûr, le mythe de la forêt « naturelle » est nécessaire. C'est en effet la véritable nature qui s'oppose à notre univers de béton, d'asphalte et de verre. Elle est devenue depuis des siècles inhospitalière pour le genre humain. La forêt que nous connaissons est domestiquée, asservie à nos besoins. Le mythe de la forêt naturelle appartient au domaine du rêve et de l'émerveillement : tant mieux si, dans les contes, le prince charmant y déambule pour délivrer sa belle... mais ne gardons pas cette image erronée ou ce souhait irréalisable d'une nature vraiment vierge !

L'homme fait partie de la nature et sa survie dépend aussi de sa capacité à la rendre conforme à ses besoins vitaux. Cette dernière assertion appelle néanmoins une nuance de taille : l'idée d'une nature vierge correspond tout de même à une intuition juste, car un principe absolu doit être appliqué : le respect des lois naturelles, qui seul, permet de préserver ce milieu indispensable à l'homme. C'est dans cette voie que l'office national des forêts entend gérer la forêt publique. ■

La figue

*« chacun pourra manger les fruits de sa vigne
et de son figuier, et boire l'eau de son puits. »
(Isaïe, 36 : 16).*

Sa floraison est repliée.

Chambre close où se célèbrent les noces ;
Aucun parfum ne les conte au-dehors.
Comme rien ne s'en évapore,
Tout le parfum devient succulence et saveur.
Fleur sans beauté ; fruit des délices ;
Fruit qui n'est que sa fleur mûrie.
André Gide, *Les Nourritures terrestres*.

Originnaire d'Orient, la figue dont le nom apparaît dans l'Ancien Testament (en hébreu *véênah*) était appréciée aussi des Grecs et des Romains.

Dans la légende grecque, la naissance du figuier est dédiée à Déméter. Cette déesse fut hébergée par Phytalos, sur les terres de l'Attique alors qu'elle recher-

chait sa fille. En gage de reconnaissance, elle lui donna des plants de figuier. Ces premières boutures devinrent l'emblème de l'hospitalité. Aussi l'arbre demeura près des habitations, marque de bienveillance sous le feuillage et la promesse des fruits.

Les Romains s'en servaient pour gaver leurs oies ce qui leur donnait une chair plus savoureuse. L'étymologie est révélatrice de cet usage (*fica* = figue et *ficatum* est devenu foie engraisé aux figues).

Dans les récits bibliques les prophètes parleront de la Terre promise comme d'un lieu où « chacun pourra manger les fruits de sa vigne et de son figuier, et boire l'eau de son puits. » (Isaïe, 36 : 16). Et la Genèse nous dit : « Voici le fruit qui paraît bon à manger, appétissant d'aspect et précieux pour ouvrir l'intelligence. »



« Le lendemain matin, nous avons rencontré l'île des Papefigues, gens jadis riches et libres, et on les nommait Gaillardets.

Maintenant, ils étaient pauvres, malheureux et soumis aux Papimanes. En voici la raison.

Un jour de fête annuelle à Bannières, les Bourgmestres, Syndics, et les gros Rabbins Gaillardets, étaient allés se divertir et assister à la fête en Papimanie, île voisine. L'un d'eux, voyant le portrait du Pape (comme c'était une coutume louable de le montrer publiquement les jours de grande fête), lui fit le geste de la figue, qui est, dans ce pays, signe de mépris et de dérision manifeste. Pour s'en venger, quelques jours après, les Papimanes, sans crier gare, se mirent en armes, surprirent, saccagèrent et ruinèrent toute l'île des Gaillardets, taillèrent au fil de l'épée tout homme portant la barbe. Ils épargnèrent les femmes et les jeunes enfants, sous la même condition dont usa jadis l'empereur Frédéric Barberousse envers les Milanais.

En son absence, les Milanais s'étaient révoltés contre lui et avaient chassé de la ville sa femme, l'Impératrice, honteusement montée à l'envers sur une vieille mule nommée Thacor : c'est-à-dire le cul tourné vers la tête de la mule, et le visage vers la croupière. A son retour, Frédéric les ayant soumis et faits prisonniers, fit telle diligence qu'il retrouva la célèbre mule Thacor. Alors, au milieu du grand Brouet, sur son ordre, le bourreau mit une figue aux organes honteux de Thacor, en présence et à la vue des citoyens captifs ; puis, de la part de l'Empereur, il fit savoir, au son de la trompette, que quiconque voudrait échapper à la mort arrachât publiquement la figue avec ses dents, et la remit au même endroit, sans l'aide de ses mains. Quiconque s'y refuserait serait pendu ou étranglé sur le champ. Quelques-uns d'entre eux eurent honte et horreur d'une si abominable punition, préférèrent la mort et furent pendus. Pour d'autres, la crainte de la mort l'emporta sur une telle honte. Ceux-là, après avoir enlevé la figue à belles dents, la montraient au bourreau, disant bien clairement : Voilà la figue. »

François Rabelais, *Le Quart Livre*, 1552.

« Voilà l'un des rares fruits, je le constate dont nous puissions à peu près manger tout : l'enveloppe, la pulpe, la graine ensemble concourent à notre délectation » (Francis Ponge, *Comment une figue de paroles et pourquoi.*)

En Languedoc, en guise d'entrée, nous servons des figues fleurs pour accompagner jambon cru et saucisson sec. On présente les figues ouvertes en corolles sur un lit de jambon tranché très fin. On peut garnir l'intérieur des fleurs de lamelles de fouet très sec.

(Le fouet est une saucisse sèche très fine que l'on consomme en pays catalan.) ■

Les violettes de Solliès au four

Pour 4 personnes :

2 douzaines de figues fraîches
50 grammes de sucre en poudre
zeste de citron

Ce sont de petites figues violettes, à la peau résistante donc qui resteront entières malgré la cuisson.

Mettre dans un plat allant au four 4 cuillerées à soupe d'eau ; y ranger les figues côte à côte. Les saupoudrer de sucre en poudre, râper sur le tout le zeste d'un demi-citron, mettre à four très modéré et laisser cuire en arrosant souvent jusqu'à ce que les figues aient l'apparence de fruits confits, tout en restant entières. Les laisser refroidir avant de les servir. On peut les napper de crème fraîche fouettée.

Une variante : on prend de petites figues vertes que l'on fait cuire à four moyen dans un peu de beurre fondu pendant 15 minutes. Il faut qu'elles caramélisent légèrement. On les retire du four et avec une paire de ciseaux, on fait deux incisions en croix afin de les ouvrir en forme de fleur. On garnit l'intérieur avec 3 ou 4 framboises. On nappe le tout avec un coulis de framboises fraîches. (Mixer 500 grammes de framboises très mûres avec un filet de citron et une bonne cuillerée de sucre).

Les pigeonneaux avec les Marseillaises rôties

Pour 4 personnes :

4 pigeons
16 figues dites de Marseille

Dans une cocotte en fonte faire dorer les pigeons dans l'huile. Ensuite les faire cuire à four chaud 30 minutes.

Pendant ce temps faire revenir les figues dans une poêle avec un bon morceau de beurre en les retournant souvent, délicatement (5 à 6 minutes).

Sortir les pigeons du four, jeter l'huile de cuisson, déglacer avec un verre de vin de Banyuls.

Laisser réduire puis servir les pigeons nappés de ce jus, entourés des figues rôties.

Les figues à l'eau de vie

3 kilos de figues mûres à chair ferme (Marseillaises)
1,500 kilo de sucre
300 grammes de cerneaux de noix
2 citrons
quelques verres d'eau-de-vie (Fine du Languedoc par exemple)
quelques verres d'eau
Laver les figues, les essuyer, les mettre au soleil sur un torchon pendant une heure.
Les couper par la moitié et introduire au centre de chaque moitié un quart de cerneau de noix et refermer.
Ranger les demi-figues dans des bocaux, les unes à côté des autres, en plusieurs couches. Saupoudrer chaque couche de sucre, mettre un petit morceau de zeste, quelques gouttes de jus des citrons et un petit verre de fine. Quand les bocaux sont remplis, compléter avec quelques cuillerées d'eau bouillie.
Fermer les bocaux et les faire stériliser pendant 3/4 d'heure.
Conserver au sec et à l'obscurité.
On peut faire sécher des figues saines au four ou au soleil après les avoir enfilées sur une ficelle du côté du pétiole et disposées à l'air et au soleil.

Le filet de boeuf aux figues fraîches

Pour 4 personnes :
300 grammes de filet de bœuf
4 grosses figues fraîches (+ 2 pour la décoration)
4 cuillerées à soupe de vieux rancio

Placer le filet de bœuf 30 minutes dans le compartiment à glace de votre réfrigérateur.
Mixer les figues et le rancio jusqu'à obtenir une purée.
Découper de très fines lamelles de filet dans le sens inverse des fibres (c'est le carpaccio italien).
Disposer la viande sur le plat de service, arroser d'un filet d'huile d'olive. Garnir de purée de figues et décorer avec les quartiers de figues crues.

Le boeuf sauté aux cordelières roses

Également appelées « Grises de Saint-Jean », ces figues sont excellentes en cuisine car très juteuses et sucrées.
Pour 4 personnes :
500 grammes de filet de bœuf
15 à 20 cordelières fraîches
1 échalote hachée
2 cuillerées à soupe de crème fraîche
1/2 verre de vin blanc de la Clape
sel, poivre, paprika en poudre

Mettre les figues dans un plat huilé, faire cuire au four pendant 15 minutes.
Découper le filet en petits dés. Les faire saisir dans très peu d'huile. Ajouter l'échalote hachée, saler, poivrer légèrement et saupoudrer de paprika. Cuire 2 minutes.
Réserver la viande au chaud.
Déglicer la sauteuse avec le vin blanc et ajouter la crème fraîche.
Verser la sauce brûlante sur les figues 5 minutes avant la fin de la cuisson.
Servir la viande et les figues dans ce jus.

Les figues de Marseille pochées au chocolat noir

Pour 4 personnes :
12 belles figues fraîches
200 grammes de sucre
un petit bâton de cannelle, 1/2 gousse de vanille
100 grammes de chocolat noir à cuire
25 grammes de beurre
Dans une casserole, mettre le sucre, la cannelle, la vanille et 1 litre d'eau. Porter à ébullition et laisser frémir 10 minutes.
Lorsque le sirop est froid, y plonger les figues, porter à nouveau à ébullition et retirer du feu. Laisser refroidir le sirop avec les figues dedans.
Pendant ce temps, faire fondre le chocolat avec le beurre dans un fond d'eau bouillante (1 verre).
Mettre 3 figues bien égouttées dans chaque assiette et les napper de sauce au chocolat.

Les figues au vinaigre

On peut conserver les figues dans le vinaigre et les servir en accompagnement de pot-au-feu, charcuterie ou rôtis de viande froids.
Pour 1 kilo de Grises de Saint-Jean
1 litre d'eau
300 grammes de sucre
1/4 de litre de vinaigre blanc
Mettre dans une casserole sur le feu l'eau, le sucre et le vinaigre.
Quand le liquide commence à frémir, plonger les figues entières. Laisser frémir doucement pendant 15 minutes, puis égoutter les fruits.
Après avoir ébouillanté les bocaux, les essuyer, y ranger les figues, les recouvrir du liquide de cuisson puis fermer hermétiquement.
Les fruits peuvent se conserver très longtemps. Il est préférable d'attendre 1 mois avant d'y goûter.
Une variante est d'utiliser des figues de Marseille et de les faire bouillir dans un mélange d'eau et de vin blanc assaisonné de sel, poivre et estragon. Ensuite on les conservera de la même manière dans un endroit frais à l'abri de la lumière afin de les utiliser l'hiver pour accompagner toutes sortes de volailles et gibiers.

La confiture de figes

2,500 kilos de figues mûres et saines
1 kilo de sucre
1 citron
Peler les figues. Les couper en morceaux, les mettre dans une bassine à confiture émaillée et laisser reposer 1 heure.
Ajouter le sucre, un peu de zeste de citron et son jus et porter à ébullition lentement, en remuant continuellement avec une cuillère en bois car c'est une confiture qui s'attache facilement au fond de la bassine.
Écumer de temps en temps.
Quand la confiture a atteint la bonne consistance d'une belle marmelade dorée, verser à chaud dans les bocaux et fermer hermétiquement aussitôt.

P O R T R A I T

Marcelle, épicière à Serviès.

Le tintement de la porte et Marcelle interrompt notre discussion. La cliente n'attend pas. Et même si elle n'achète que quelques carottes ou une bobine de fil, la conversation dure longtemps. Marcelle s'enquiert des nouvelles de tous avant de revenir s'asseoir avec nous. La porte tinte à nouveau. Marcelle se relève aussitôt et ainsi de suite, toute la journée de 9 heures à 20 h 30 avec un court temps d'arrêt autour du repas de midi, l'épicière de Serviès est à la disposition de sa clientèle toute l'année, sauf la semaine de vacances que « Popo » et elle s'accordent pour aller à Paris où travaille leur fils unique, fonctionnaire des douanes, parti à la capitale depuis 1981.

Les parents ont voulu assurer son avenir en lui conseillant de passer les concours d'État et, comme nombre d'enfants du Sud, il s'est retrouvé « là-haut », dans un appartement près de l'aéroport d'Orly. Mais Marc dit « ne pas languir le pays. Quitte à ne pas vivre ici, autant habiter dans une grande ville, là où il y a plus à voir et à faire. » D'ailleurs, comme il est célibataire, la redescente au pays sera difficile. Pour Marcelle, c'est l'occasion d'aller une fois par an « faire la vie » à Paris, d'abandonner momentanément ses clients dont elle ne peut se passer très longtemps. « Les clients, c'est des amis », précise-t-elle. Il ne reste qu'une épicerie dans tout le Val-de-Dagne et on vient ici d'Arquettes et de Rieux.

Bien sûr, il y a « ceux qui viennent et ceux qui ne viennent pas » et une troisième catégorie, hybride, « ceux qui achètent une bricole et qui me disent qu'ils sont (ou ont été) quarante à dîner ». Mais Marcelle considère son métier un peu comme un

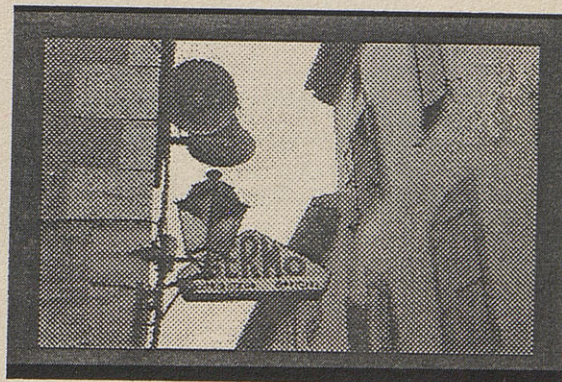
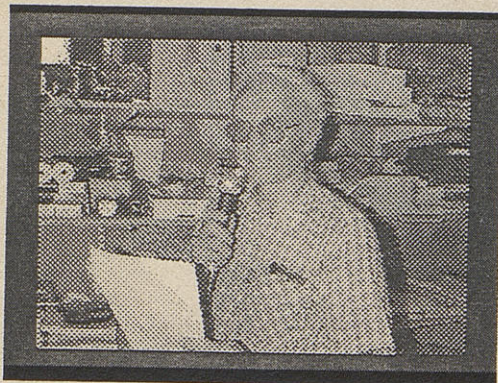


sacerdoce. D'ailleurs, clients ou pas, lorsqu'il y a quelques années, en hiver, la neige avait coupé l'électricité dans tout le pays, Marcelle a distribué équitablement les bougies pour que tout le monde puisse survivre. C'est un trait de caractère, une manière d'être. Sa mère lui avait dit : « Tu ne vendras rien. » Et pourtant cela fait trente et un ans qu'elle tient boutique à Serviès et qu'elle a vendu de tout. L'épicerie a été installée d'abord en face du bureau de poste pendant quinze ans, mais avec Popo, le mari, ils ont construit la maison et l'épicerie actuelles. Comme beaucoup ici, Popo est maçon et travaille aussi la vigne ; c'est comme ça qu'ils ont payé l'épicerie, rachetée à la tante de Marcelle en 1965. Depuis ce temps-là, Marcelle innove sans cesse pour que ses clients ne manquent de

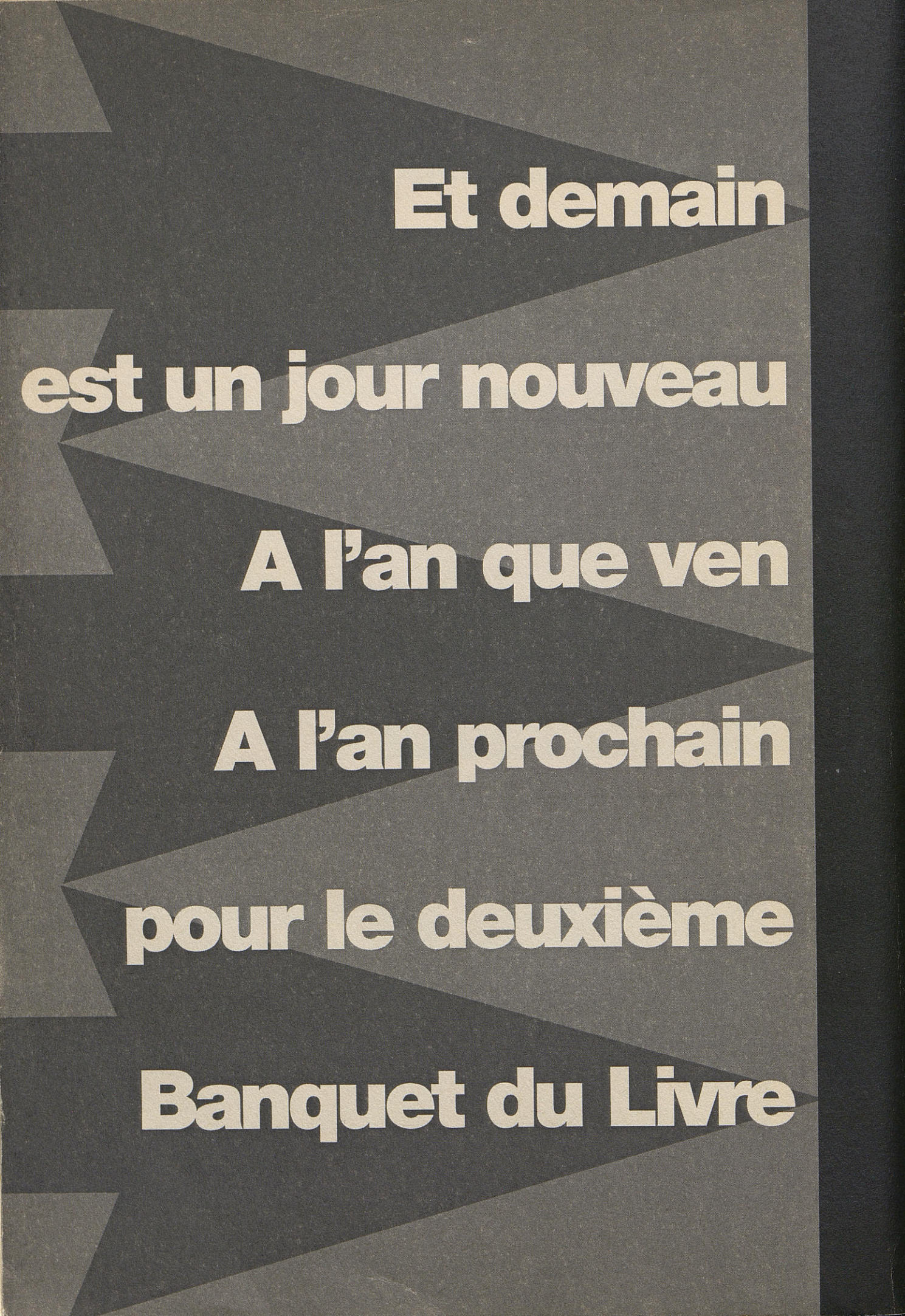
rien. Quand on lui demande un produit qu'elle n'a pas, Marcelle est désolée et se débrouille pour l'avoir le plus vite possible. Du quotidien régional à la pellicule, en passant par les casseroles et les produits frais, la boutique ressemble à la caverne d'Ali Baba. Le Crédit agricole voulait même en faire une succursale, mais Marcelle a refusé, elle ne voulait pas toucher à l'argent et aux chèques. Pourtant elle sert souvent de banque pour ses clientes, vendant à crédit ou prêtant même de l'argent liquide. « C'est vrai, dit Marcelle, je me casse trop la tête pour les gens. On me dit : quand tu seras en retraite ça te manquera ». A 59 ans, la retraite effectivement approche. L'épicerie manquera sans doute à Marcelle, mais Marcelle, la juste, manquera au pays. ■

Le succès de ce premier Banquet du Livre
est aussi dû à la participation
de Rank Xerox et de l'A.O.C. Corbières
du Crédit Agricole du Midi,
de Groupama
de la Mairie de Lagrasse
de la Région Languedoc-Roussillon
du Conseil Général de l'Aude

et l'aide
du Ministère de la Culture
du Centre Régional des Lettres du Languedoc-Roussillon
de la DRAC Languedoc-Roussillon
de la Direction du Livre
du Sivom du canton de Lagrasse
de L'Indépendant
de France 3
des Editions Verdier
de L'Iroquois Sud
des Cinémas Utopia
de la Fédération Léo Lagrange
de l'Hotel de la Cité
de la Librairie de la Cité
de la Librairie Ombres Blanches
de France Télécom
de la Blanquette Aimery Caves du Sieur d'Arques



Avec le concours efficace des employés municipaux de Lagrasse,
sous la haute bienveillance de Monsieur Henri Dubant, garde champêtre.
Merci aux instituteurs de l'école publique du village pour leur accueil et leur hospitalité.



**Et demain
est un jour nouveau
A l'an que ven
A l'an prochain
pour le deuxième
Banquet du Livre**