

corbières matin

4 AOÛT 1995

10f

LE QUOTIDIEN DU BANQUET

Sommaire

Affiches

Jean-Pierre Albert :
La symbolique
du vin en
Méditerranée, p.4

Vu hier

Michel Polac
était l'invité
des rencontres
de l'abbaye.
La critique
littéraire est dans
tous ses états, p.6

Terroir

Les vignerons du
Val-de-Dagne font
le pari de la Syrah,
p.8

Un été, des étals

Larousse parle
d'un mollusque
gastropode
pulmoné dont les
grandes espèces
sont comestibles.
On voit bien qu'il
n'a jamais été invité
à une cargolade!
p.12

Corbières Noires

Demain à Lagrasse,
par Gérard Guégan,
p.18

Entre les pages de l'abbaye

La librairie,
installée jusqu'au
13 août pour
le Banquet du Livre
dans le réfectoire des
moines, accueille
chaque jour des
centaines de visiteurs

Et de quatre...



Celliers Saint-Martin



Un terroir de roc et de lumière

Sur nos coteaux ensoleillés,
aux senteurs de garrigue, notre vignoble
s'épanouit au vent de Cers et de Marin pour
donner naissance aux merveilleuses cuvées
qui vous sont présentées tous les jours
au caveau La Vigneronne.

11540 Roquefort-des-Corbières
Tél : 68.48.21.44 - Fax : 68.48.48.76

La DocuTech et le sanglier



■ L'école de Lagrasse est un endroit recommandable. En temps normal, déjà, on sent bien que se trame là une de ces petites fabriques de savoir qui font, chez les adultes, les souvenirs émus. A cause d'une poignée d'instituteurs ouverts sur le reste de la vie, et que les gosses viennent revoir, bien après qu'ils aient quitté l'école. Des gens qui s'émerveillent de vivre dans un village où le brassage des populations, où l'arrivée fréquente de nouvelles et jeunes têtes ouvre l'horizon des classes de manière spectaculaire. En temps normal, donc. Mais en temps de Banquet, dans ces quinze étonnantes journées du début du mois d'août où Lagrasse se prend à rêver d'autres paroles, l'école du village a pris tout à coup une dimension rare.

Les cinq classes du long bâtiment, planté sur le boulevard de la promenade juste en face du bistrot et de l'*Hostellerie Charlemagne*, sont occupés par des banqueteurs affairés : François Bon et Hervé Piekarski animent leur atelier d'écriture dans la salle de droite. Une bonne vingtaine de personnes tente depuis le début de la semaine une véritable aventure : beaucoup n'ont que de très moyens souvenirs de leur passage « à l'école ». Ils trouvent enfin, dans celle-ci, la possibilité de ce dialogue avec eux-mêmes qu'ils ignoraient jusqu'à présent.

Dans la salle d'Yves Horville, la rédaction de *Corbières Matin* a installé ses ordinateurs. Les histoires de gens

d'ici, les textes d'écrivains, les récits autour du vin s'assemblent, sous les panneaux des exercices de grammaire (*sur le modèle de : il faut que j'aille à Narbonne chercher une couronne pour la bonne...*).

Dans celle de Michel Maïque, l'énorme machine DocuTech de Rank Xerox fonctionne nuit et jour. Les écrans qui la pilotent, le long module de finition, le masicot et la machine à encoller les livres, occupent tout l'espace, sous la carte à l'ancienne du « relief de la France » (éditée par la Maison des Instituteurs à Saint-Germain-en-Laye), les trophées du judo club de Lagrasse, et un poster sur « l'écosystème idéal ». C'est sous cette apaisante surveillance que *Corbières Matin* se fabrique chaque jour.

Car il y a définitivement à voir entre les ambitions du « plus petit quotidien du monde » — organiser le dialogue entre un lieu et ce que l'on pourrait en penser — et les méthodes douces des instituteurs de Lagrasse qui, chaque année, patiemment, amènent une nouvelle génération d'enfants vers les apprentissages fondamentaux. Sur l'armoire de la grande classe, au milieu des piles de livres et des affiches roulées, une tête de sanglier, naturalisée, fixe de ses yeux de verre cet étrange remue-ménage.

Un regard de fausse nature, à deux pas d'une belle aventure.

RENCONTRE DE L'ABBAYE

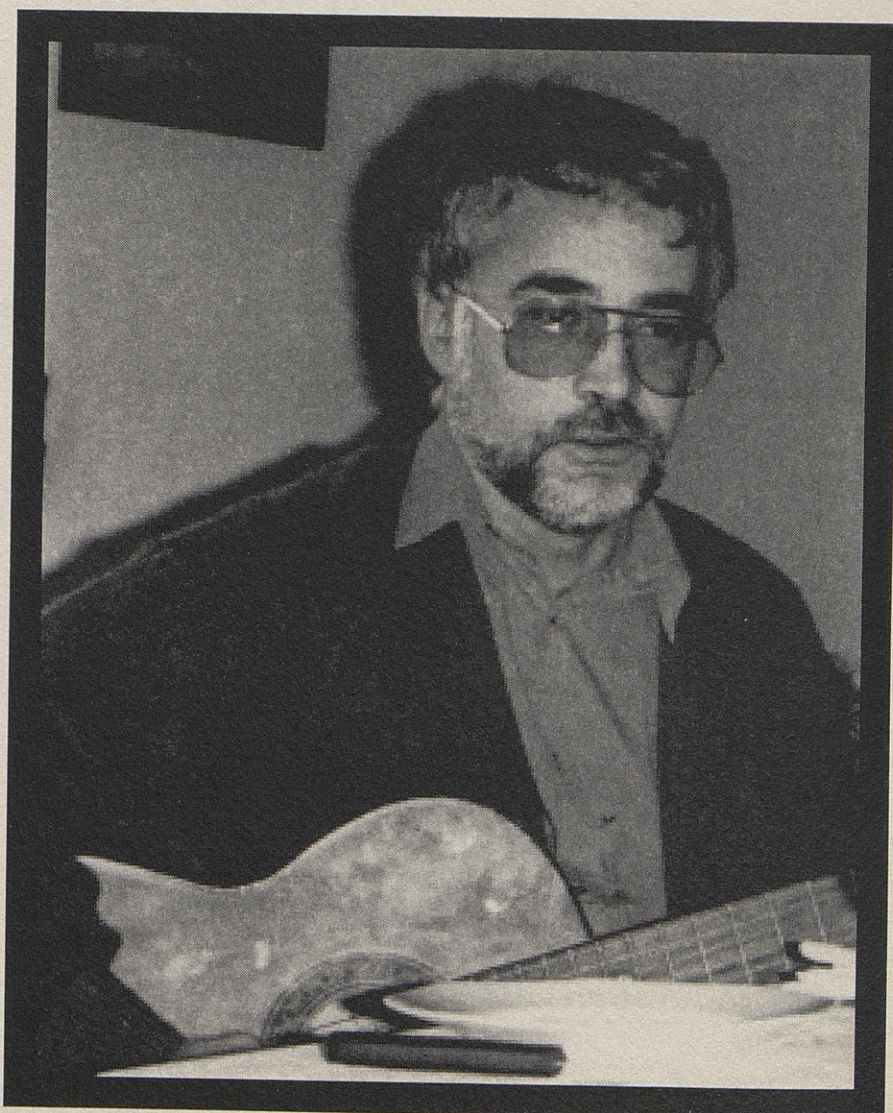
Jean-Pierre Albert par Dominique Blanc

Jean-Pierre Albert est né républicain. Républicain par son père, instituteur, républicain par sa mère, institutrice, tous deux exerçant ensemble dans le même village du Gers. C'est à l'intérieur même d'une école qui était aussi sa seule maison, qu'il a appris à lire la forêt de symboles, la petite mythologie républicaine que son père mettait en œuvre sous ses yeux en toute occasion. Il a donc suivi la voie royale des fils de la République : l'École Normale Supérieure et l'agrégation de Philosophie. Après plusieurs années d'enseignement, ce n'est pourtant pas aux rituels laïques que Jean-Pierre Albert s'est intéressé principalement mais au Christianisme dont il a, dans son premier ouvrage, *Odeur de sainteté* (éditions de l'EHESS) exploré la richesse symbolique. Sa recherche, alors centrée sur la région de Moyen Age, a mis en évidence la mythologie des aromates qui sous-tend à la fois les usages liturgiques des parfums (encens, baume de Judée contenu dans le chrême) et les nombreux écrits qui y font allusion. Ces références ont été confrontées au discours tenu sur les aromates par les encyclopédistes médiévaux, les médecins, les géographes, les voyageurs. C'est à travers les catégories sensibles du parfum, de la lumière, que sont reformulées sous nos yeux les significations spirituelles les plus centrales. Ainsi est-on conduit jusqu'au spirituel d'onction dans le sacre des rois qui permettait d'interroger le sens de la royauté sacrée dans l'univers chrétien. La recherche s'est orientée par la suite vers des sources plus proches de nous et des rituels actuels comme les fêtes « de Maures et Chrétiens » dans le catholicisme contemporain qu'explore le prochain ouvrage de Jean-Pierre Albert, *Du sang à la lettre. La sainteté des chrétiennes* (à paraître chez Fayard). Ces recherches ont souvent rencontré le symbolisme du vin que Jean-Pierre Albert a interrogé à plusieurs reprises. Le vin des chrétiens n'est pas un vin abstrait mais une substance riche en potentialités symboliques. Il est dissocié de l'ivresse et l'image de la fermentation n'est guère exploitée par le christianisme alors que celle de l'expres-

sion, avec la figure du « pressoir mystique », vient, au moins dans la pensée médiévale, au premier plan. La référence fondatrice des Évangiles invitait à vider le vin de sa réalité matérielle pour l'ériger en signe pur. Mais il y a un « reste », ce vin présent dans les textes et dans la liturgie, avec son cortège de significations sur lesquelles Jean-Pierre Albert ne manquera pas de nous éclairer au cours de sa conférence en mettant l'accent, selon ses propres termes, sur « ce reste en vérité fort actif puisqu'il a joué son rôle dans tous les grands partages qui ont marqué l'affirma-

tion identitaire de l'Église de Rome et de son clergé : c'est au vin en personne — et non au sang du Christ — qu'on a, de façon directe ou indirecte, demandé de distinguer les bons chrétiens des païens et des gnostiques, les clercs des laïcs, les catholiques des protestants. Triste destin, sans doute, pour la boisson emblématique de la fraternité ! »

Jean-Pierre Albert est actuellement Professeur agrégé à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales (Centre de Toulouse).



UN SIÈCLE D'ÉCRIVAINS

Bernanos



« bougé, je suis toujours à la place que j'ai choisie... » La question, sans doute, n'attend pas de réponse simple. Ce qui est certain c'est que sa foi chrétienne est sans cesse au centre de ses écrits, pénètre toute son âme : il croit en Dieu et, tout autant, au Diable, à la présence constante du mal ; il lutte, de toutes ses forces, avec innocence et fureur, contre les obstacles qui barrent à l'homme le chemin de Dieu. Et c'est lors de ce combat que ses aspirations nous parlent le plus, lorsqu'il prononce à son tour les paroles de l'ange de l'Apocalypse : « Je te vomirai de ma bouche parce que tu n'es ni chaud ni froid, que tu es tiède. » Au cœur de la démarche de Bernanos, il y a le refus de la tiédeur, des compromissions morales et politiques qui l'amène à se faire l'accusateur

d'une civilisation « dévorée par des mécaniques comme une bête malade par des poux » et qui, au terme de son parcours, lui fait placer l'avenir du monde dans les faibles et leur désir d'insurrection : « J'ai remis mon espoir entre les mains des insurgés. J'en appelle à l'esprit de révolte, parce que j'aime encore mieux voir le monde risquer son âme que la renier. » De tels élans du cœur et de l'esprit méritent sans doute que l'on oublie bien des incohérences et des ambiguïtés.

Georges Bernanos (1888-1948) a notamment écrit : *Sous le soleil de Satan* (1926) ; *La Grande Peur des bien-pensants* (1931) ; *Journal d'un curé de campagne* (1936) ; *Histoire de Mouchette* (1937) ; *Les Grands Cimetières sous la lune* (1938) ; *Le Dialogue des Carmélites* (1948) ; *Les Enfants humiliés* (1949). **A l'abbaye, 17h. Entrée libre** ■

CINÉMA AUX ÉTOILES

Les Moissons du Ciel

Pendant plus de vingt ans, de 1926, date où paraît *Sous le soleil de Satan*, à sa mort en 1948, Bernanos a produit une œuvre de combat qui ne laisse pas de déconcerter. Fervent catholique, partisan convaincu de l'Action française, il dénonce pourtant avec violence le franquisme et le totalitarisme fasciste dans *Les Grands Cimetières sous la lune* (1938). Il reprend à son compte les thèses de Drieu ou de Brasillach (l'appel à la jeunesse, le refus du parlementarisme et des partis) mais il ne succombe pas à la tentation fasciste : il rallie De Gaulle, « l'homme prédestiné », et prend fait et cause pour la Résistance — « elle a le caractère d'une Révolution, elle a été la France en marche. Rien ne l'arrêtera. » A la Libération, il dénonce la « tyrannie » des « bien-pensants nouvelle manière » et fait preuve d'un anti-communisme virulent. Est-il « un raté qui écrit pour soulager sa bile, qui frappe au hasard et sans choisir sa cible », comme le pense Claudel ? Ou bien faut-il le croire, lui, quand il affirme la cohérence de son engagement : « Je n'ai pas

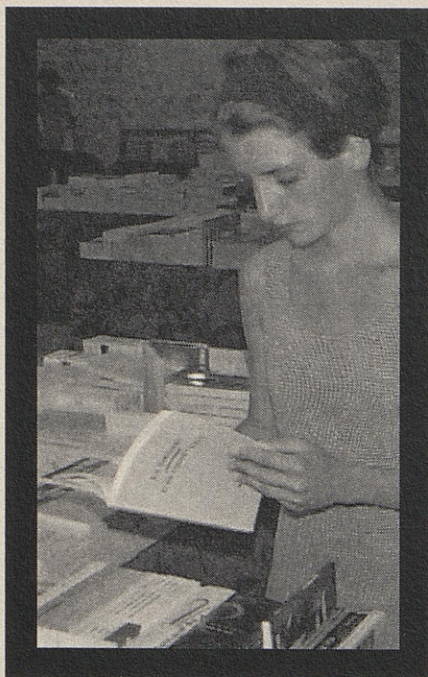
Existe-t-il une campagne idyllique ? Les rapports des Américains avec la nature sauvage ou domestiquée font l'objet d'études, de gloses ou encore d'œuvres. Le cinéma n'est pas en reste, le territoire y a joué et y joue encore (voir les *road-movies*) un rôle déterminant. On aurait pu, par exemple, choisir un des beaux westerns consacrés à l'établissement des pionniers, à leurs conditions de survie, à leurs relations avec les Indiens ou aux violences que la propriété de la terre a engendrées. Sur ce dernier thème, le cinéma des États-Unis n'est pas riche de regards critiques ou simples. *Les Raisins de la colère*, bien sûr, ou *La Porte du paradis* (le plus gros échec américain mais le « dernier western » et le plus sublime) sont de cette constellation. *Les Moissons du Ciel* aussi, avec toutefois plus de maniérisme, moins d'âpreté. Échappés du ghetto industriel du Chicago de 1917, trois jeunes gens vont chercher une réponse à leur malaise dans le Middle West. Ce n'est pas l'Eden mythique qui les

attend. La « prairie perdue » recèle certes des émotions, mais la violence va poursuivre ces « repentis » des grandes cités jusque dans les grandes exploitations agricoles. Un destin tragique les attend sur fond de grandes plaines, de belles maisons de bois et de rivières sauvages. Même sincère, le propos de Terence Malick est plus d'ordre « esthétique », voire « plastique » que politique et ses images (composées somptueusement par Nestor Almendros) évoquent davantage les tableaux de Edward Hopper que les textes de Upton Sinclair ou de Steinbeck. Néanmoins, le lyrisme, la beauté des personnages (sont-ils trop beaux ?), le tableau d'une agriculture qui naît à l'industrialisation font des *Moissons* un film émouvant dont on n'oublie pas la lumière et la couleur. ■

Les Moissons du Ciel (1978) de Terence Malick. Avec Richard Gere, Brooke Adams, Sam Shepard, Linda Man. Cour de la Cave Coopérative. 22h. Entrée : 25 F.

RENCONTRES DE 18H

Hier à la librairie



Hier, un client demandait à Didier Daeninckx de lui trouver ses propres livres. La librairie du Banquet est comme on le voit forcément un peu plus qu'une librairie. Pour s'en convaincre, il suffit de quelques détails que racontent ceux qui la tiennent. Evelyne Laplace de la Librairie de la Cité à Carcassonne et Michel Stievenard de l'Arbre à Lettres à Paris, quand vient la nuit voient des chauves souris voler au-dessus de la série noire. Puis à l'heure de fermer, quand ils tournent la clef dans la serrure de la grille, il lèvent les yeux et voient la masse de l'abbaye. Ils se demandent alors s'ils sont encore libraires ou s'ils n'auraient pas été aspirés entre les pages. Mais la librairie est bel et bien une librairie. Sous la voûte du réfectoire des moines, il y a des livres, beaucoup. Pour fournir un nombre exact les deux libraires se grattent la tête : « Je dirais 7000 titres... et... 10 volumes par titre... »

En se promenant entre les tables, on relève quatre dominantes. La série noire d'abord, à cause de la couleur qui fait masse et d'une richesse de titres assez rare. Les livres sur le vin ensuite, couvertures

superbes de diversité. Immédiatement quand on rentre, la littérature, celle qu'on aime, précédée par les éditions Verdier, comment faire autrement. Au fond à gauche, les livres pour enfants. « C'est un des rayons qui marche le mieux, dit Evelyne Laplace. Parce que les enfants sont accrocheurs. » La scène se répète : « Maman, tu m'achètes ce livre. — Va voir ton père.

— Papa tu m'achètes un livre... »

Et patiemment les enfants arrivent à leur fin. Comme les cinéphiles qui trouveront la collection complète des titres disponibles des *Cahiers du Cinéma*.

« Les gens de Lagrasse achètent plutôt les livres sur le vin, dit Michel Stievenard. Et on voit qu'ils sont surpris de découvrir qu'il y en ait autant. » Il n'y a pas qu'eux, et en feuilletant les livres on peut vérifier qu'écrire sur le vin ne se résume pas à additionner les qualificatifs standards qui parlent du vin à des acheteurs standards. La vigne et le

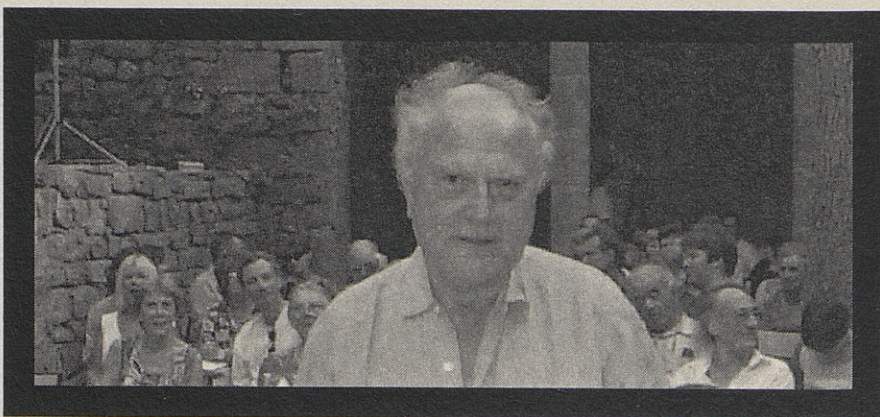
vin vivent leur vie propre et demandent quelques efforts pour la laisser voir.

« Ce qui est surprenant dit aussi Evelyne Laplace, c'est que ce ne sont pas les mêmes livres qui marchent ici et en librairie. Ailleurs, les gens viennent, prennent le livre qu'il est convenu d'acheter, flânent un peu et disparaissent. Ici les gens flânent beaucoup, demandent par exemple par quel titre commencer la série noire, ce qui est une question difficile. Achètent beaucoup de littérature que le reste de l'année nous vendons peu. » « Par exemple, précise Michel Stievenard, si nous avions invité Pierre Bergounioux à L'Arbre à Lettres, nous aurions eu 20 personnes. Hier il y en avait 200. »

Bergounioux justement disait lors de la rencontre de l'Abbaye, que c'était bien d'avoir déversé autant de livres sur un si petit village. Alors voilà, ce n'est pas une librairie, c'est une bonne idée. ■

RENCONTRES DE 18H

Critique de Michel Polac



« **La critique** est tellement conformiste qu'on pourrait facilement passer à côté d'un grand livre!.. » Michel Polac était hier soir l'invité des rencontres de l'abbaye. L'ancien producteur de *Droit de Réponse* intervenait sur le thème de la critique littéraire. On aura compris, au terme d'échanges animés avec un public souvent plein de passion, qu'il pré-

fère la littérature étrangère à la littérature française, et que ce qu'il aime par dessus tout, c'est la découverte de nouveaux auteurs. Quant à Christian Bobin, il aura fait les frais de l'application de Michel Polac à trouver des exemples « d'auteurs surfaités montés en épingle, et qui ne valent pas grand-chose »... ■

Souvenirs de Corbières

par Alain Raybaud

C'était il y a longtemps. Ce n'était pas la première fois. La première fois je l'ai oubliée. Ces moments-là, eux, visitent à jamais ma mémoire poreuse. C'était un peu après les tumultes guerriers des manifestations viticoles. C'étaient les vendanges à Villemagne, chez Aimé. Le vent soufflait doucement des collines de Lagrasse. Comme toujours à Verdier, un mélange curieux formait l'équipe. Des Espagnols, en début de voyage, silencieux encore de Franco régnant, venus en quelques semaines gagner l'argent de l'année, les amis de Bob et de Coco, étudiants toulousains, maos parisiens, marginaux niçois. Cette année-là, il y avait Sammy, le Tunisien de Nice, des Vignasses, du quartier de l'Ariane où aujourd'hui encore Gitans et Arabes s'entre-tuent. Un *melting pot* comme ils disent aux U.S.A., je l'appris quelques années plus tard, sauf que là-bas dans les Corbières, les gens s'aimaient.

C'était le temps des vendanges, ce moment particulier, d'urgence et de liberté confondues. Urgence, car il faut en quelques semaines rentrer tout le raisin qui fera le vin de l'année, qui assurera le revenu d'Aimé. Liberté, car il existe encore un air de fête, à nul autre semblable, en ces temps de durs labeurs. Dans les Corbières et particulièrement chez Aimé, les vendanges sont toujours un temps de frottements, pas de fusions mais de rencontres, pas d'osmose mais de confrontations, entre les hommes des champs, aux mains dures et aux rêves fiers, et ceux des villes, aux dos chétifs et aux idées fluides.

Cette année-là, il y avait Sammy, le Tunisien des Vignasses. A son étrangeté originelle, il en ajoutait une autre, bien plus terrible. Dans une remontée d'acides, pauvres substituts à l'invivable quotidien, il s'était d'esprit perdu. Pas tout le temps, ni à tout jamais, mais gravement, profondément, d'hallucinations animales en rages incontrôlées, de sourires d'ailleurs en absences trop présentes. Et pourtant, Sammy vendangeait, naturellement accepté par la petite communauté, un peu effrayée quand même de ce que l'on appelait sa folie. Il vendangeait, mais à sa manière. Il n'aimait pas l'ordre immuable des rangées de ceps, le ballet des seaux qui se déversaient régulièrement dans la hotte. Lui, il aimait batifoler, couper une grappe là puis s'en aller à l'autre bout de la vigne



pour en cueillir une autre, vider le seau quand il ne contenait que deux ou trois grappes ou le remplir à ras bords, jusqu'à ne plus pouvoir le porter. Sa logique n'était pas la nôtre, il dérangeait l'ordre immuable des labeurs d'habitude. Et il souriait et parfois se parlait à lui-même. Et Aimé souriait, et quelques fois ils se parlaient, et je ne savais et l'on ne savait ce qu'ils pouvaient se dire. Mais le soir, Aimé toujours nous demandait « de le laisser faire. S'il le sent comme ça, il faut qu'il puisse vivre. » Et les vendanges se terminèrent et Sammy était toujours avec nous.

Et puis il retourna à Nice, et un jour il n'y eut plus personne pour chasser les serpents qui le hantaient. Et il se tua. Aujourd'hui, son fils Eddy a fini de grandir, il habite au Danemark et sait se mouvoir dans la jungle des villes. Il connaît le prix des amours vraies.

Et moi, souvent je repense aux grappes de raisin qui font les doigts poisseux, au vent frais du matin et aux feux de sarments que Sammy aimait tant allumer et aux saucisses que Coco nous apportait avec le pain blond et le vin frais. Et j'ai encore le goût de ce blanc doux que mon père adorait, comme une image vraie du sourire d'Aimé. Aujourd'hui on me dit qu'il n'y a plus de vignes à Villemagne, mais je connais à jamais une terre de liberté qui rend l'âme des gens si fière et leurs esprits si philosophes et j'écris son nom : les Corbières.

Serviès

*La terre occidentale des Corbières
est placée sous la protection de la Diane romaine.
Mais elle vient de se choisir un autre féminin
mystérieux, la Syrah, venue de Grèce ou de Turquie.*

C'est un virage qui n'en finit pas. On ne l'a pas vu venir, au bout de cette petite montée courbe qui semble vous mener toujours vers les mêmes horizons moyens des alentours de Carcassonne. On a bien été prévenu par quelques recoins de garrigue naissante, un bosquet de chênes verts, ou la fuite serrée d'une petite vallée touffue, mais dans l'ensemble, on n'a rien vu venir. Et tout d'un coup, c'est ce plongeon lent et majestueux qui vous prend ; et vous êtes dans le Val de Dagne. Juste après la montée, votre moteur s'est calmé d'un seul coup, la courbe vers la droite s'est brusquement creusée en pente régulière et ronde, le volant a suivi tout seul, et vous avez reçu, pour toujours, l'image majestueuse de ce nouveau pays. Plus tard, lorsque vous serez familier de la route, cette seconde restera, et vous vous apercevrez que c'est là, dans ce coup d'œil, que vous suivez aussi la marche des saisons : dans ce virage que vous prendrez conscience que l'automne est là dans ses incendies nuancés, ou que le printemps est de retour avec cette minuscule mousse verte qui commence d'habiller les vignes. Pas une conversation entre compagnons de route n'a pu résister à ce virage. Il se fait toujours une seconde blanche, qui ne suffit pas à vous guérir de ce mystère : vous êtes — enfin — dans les Corbières...

Pour l'amoureux du détail et le fonctionnaire de l'IGN, le virage s'appelle Col de Bouc. C'est, on l'aura compris, la porte qui vous offre les coteaux du terroir de Serviès, à cinq kilomètres de Trèbes, par la départementale 3. Les Romains, qui ne voyageaient pas en automobile, ont dû

passer ce col. Et se taire, eux aussi : ils trouvèrent le val si beau, si hospitalier, qu'ils le dédièrent à leur chère Diane, vieille déesse sylvestre qui protégeait les femmes et les êtres sauvages en général. Diane... Dagne... Articule quand tu parles ! Et va pour le Val de Dagne.

C'est un autre féminin mystérieux qui mène aujourd'hui le Val : en Corbières, les cépages traditionnels qui servent à élaborer le vin rouge portent tous des noms masculins. Le Grenache, le Cinsault, le Mourvèdre ou le Carignan. Mais dans le Val de Dagne, avec parfois des airs mystérieux de conspirateurs, on s'est rangé depuis cinq ans sous la protection de la Syrah, un plant d'origine méditerranéenne, côté Grèce ou Turquie. Un raisin très coloré, très aromatique, qui semble avoir ici trouvé son sol. Jean Baron, le directeur de la cave coopérative de Monze a eu l'idée de ce pari, à la fin des années quatre-vingt. Depuis, tout ce qui s'est planté sur le terroir, ou presque, l'a été en Syrah. « D'une certaine manière, reconnaît Vincent de Beaulieu, dans son Château Carbonnac, entre Monze et Pradelles-en-Val, ça a été pour nous une revanche sur le reste des Corbières. Nous sommes le terroir le plus occidental, et il y avait parfois des gens qui considéraient qu'après tout, on était juste bon à faire du vin de table. Là, cette histoire de Syrah, ça a créé une dynamique, un ciment formidable entre les gens. Tout le monde a fait des efforts, et aujourd'hui, plus personne n'aurait l'idée de discuter notre place parmi les autres. » Plus personne ? Voire ! L'Inao veille, avec ses critères complexes et savants, qui vous font basculer du paradis



des AOC au purgatoire des vins de cépage, ou même à l'enfer ordinaire des vins de table. L'Inao qui verrait bien qu'on rajoute un peu de Grenache (un peu de masculin ?) dans toute cette Syrah.

« Honnêtement, moi, au début, je n'y croyais pas ! » Henri Bedos, le président de la cave coopérative de Serviès, a changé d'avis. La main sur le cœur. Aujourd'hui, il vous fait visiter, au dessous de la route d'Arquettes, ses plus belles vignes : de la Syrah... « C'est le cépage qui exprime le meilleur de notre terroir. Au début du siècle, on en a très peu planté parce que ça ne produisait pas assez. Aujourd'hui, où l'on privilégie la qualité sur la quantité, c'est l'idéal. La grappe est allongée, avec des grains petits, aérés. Ça donne des vins charpentés, colorés, au potentiel aromatique très complexe. Des vins de garde. » Des vins qui ont maintenant leurs fidèles, et qui chaque année rafflent des médailles.

De Rieux-en-Val à Monze et à Montlaur, en passant par Labastide ou le Villar, le Val de Dagne, qui ne pense qu'à la syrah, se sépare entre ceux qui sont sûrs qu'il ne faut « pas trop en parler » (fiançailles secrètes), et ceux qui, « au contraire », veulent célébrer les noces au grand jour. A Monze, on réfléchit par exemple à la création d'un vignoble vitrine, pris en participation avec des gens de l'extérieur, « qui amèneront d'autres idées, une autre

Les vins du terroir de Serviès

Voilà comment les experts parlent du vin produit par les vignerons du terroir de Serviès :

« Les vins rouges prédominent sur ce terroir où la syrah est reine. Elle donne des vins rouges rubis, racés et de belle élégance, plaisants en bouche avec des arômes floraux lorsqu'ils sont dégustés jeunes. »

« Généralement gras et vifs, les rosés possèdent une jolie robe violine lorsqu'ils sont issus de jeunes syrahs. Ils développent en bouche beaucoup de finesse et de richesse. »

« Les blancs frais et amples en bouche laissent une agréable longueur après dégustation. »

Bonnes adresses

Les bonnes adresses, ce sont les habitants du Val de Dagne qui les ont eux-mêmes réunies. Dans une association, *Le Val en marche*, qui regroupe « les fermiers et les vignerons maîtres des lieux ». Le 25 juin dernier, ils ont organisé une opération « Fermes ouvertes », qui a attiré, en une journée, plus de 4000 personnes sur les routes du Val !

Chantal et Jean-Gabriel Donnet, Villetitoul (68 24 04 95) :

Fromages traditionnels au lait de brebis. Tome, caillés, yoghourts, et un brebis à pâte molle original et succulent. On peut assister à la traite, mécanique, à six heures et demie du matin ou du soir.

Anne et Bruno Ségué, Arquettes-en-Val (68 24 07 33) :

Dans le cadre du Château de Fabiès, ancienne villa gallo-romaine, visite et dégustation avec des vignerons amoureux de leur métier.

Martine Creuso et Pascal Gros, Arquettes-en-Val (68 24 00 46) :

Troupeau de vaches, fromages et lait frais.

Cellier Joseph Delteil, Serviès en val (68 24 08 74) :

Les vignerons de la cave coopérative vous font découvrir les différentes cuvées, rouge, blanc, et rosé.

Paul et François Aveline, Fajac en val (68 79 75 32) :

Élevage de cochons noirs nourris aux céréales de la ferme. Vaches et veaux de plein air.

Geneviève et Maurice Bouette, Fajac-en-Val (68 79 71 75) :

Fromages de chèvres pâturent librement dans la garrigue.

Paulette et Roger Carbonneau, Villemagne (68 24 06 97) :

Un couple de vignerons, du vin et des gîtes.

vision des choses ». Un vignoble que l'on planterait « sur les collines, alors que tout le monde abandonne les collines ». Autour de la cave coopérative de Monze, les discussions vont bon train. Vincent de Beaulieu, qui s'apprête à abandonner sa cave particulière pour rejoindre la coopération, explique ce choix paradoxal : « Il y a autour de Jean Baron beaucoup de personnalités très fortes ; des gens qui ont tous la quarantaine, qui marchent à la même folie, qui cherchent toujours ce qui décoiffera le plus. C'est parfois un peu fatigant, un peu compliqué, mais j'ai senti que c'était avec ces gens-là que je pourrai vraiment faire progresser ce pays »

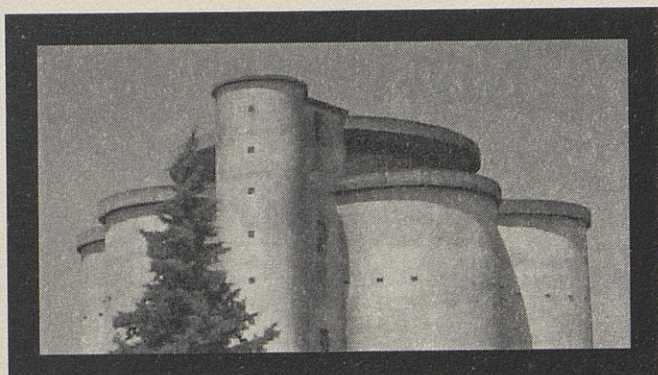
La cave coopérative de Serviès s'est rangée, elle, sous la bannière de l'écrivain Joseph Delteil, né voici 101 ans au Villar, et qui a chanté les vertus de la Corbière et de ses habitants. Avec des bonheurs inégaux : on s'évertue depuis sa mort à republier beaucoup de ses textes, surtout ceux qui ne le méritent pas, et qu'il avait lui-même

volontairement oubliés : Delteil avait pris la peine, au début des années soixante, de rassembler et d'éditer ses Œuvres complètes, dans lesquelles il fit figurer seulement six ouvrages, sur la trentaine qui étaient alors disponibles. C'est bien connu, les admirateurs sont souvent moins difficiles que les créateurs eux-mêmes... Mais quoi qu'il en soit, Joseph Delteil, poète et vigneron, aurait aimé, c'est sûr, que l'on marie son nom à la noblesse de ce vin. Et à cinq kilomètres de là, l'église du Villar-en-Val, qui accueille chaque été une exposition hommage, grâce à l'incessante passion de Magalie Arnault, mérite bien, comme on dit dans les guides, un vrai détour.

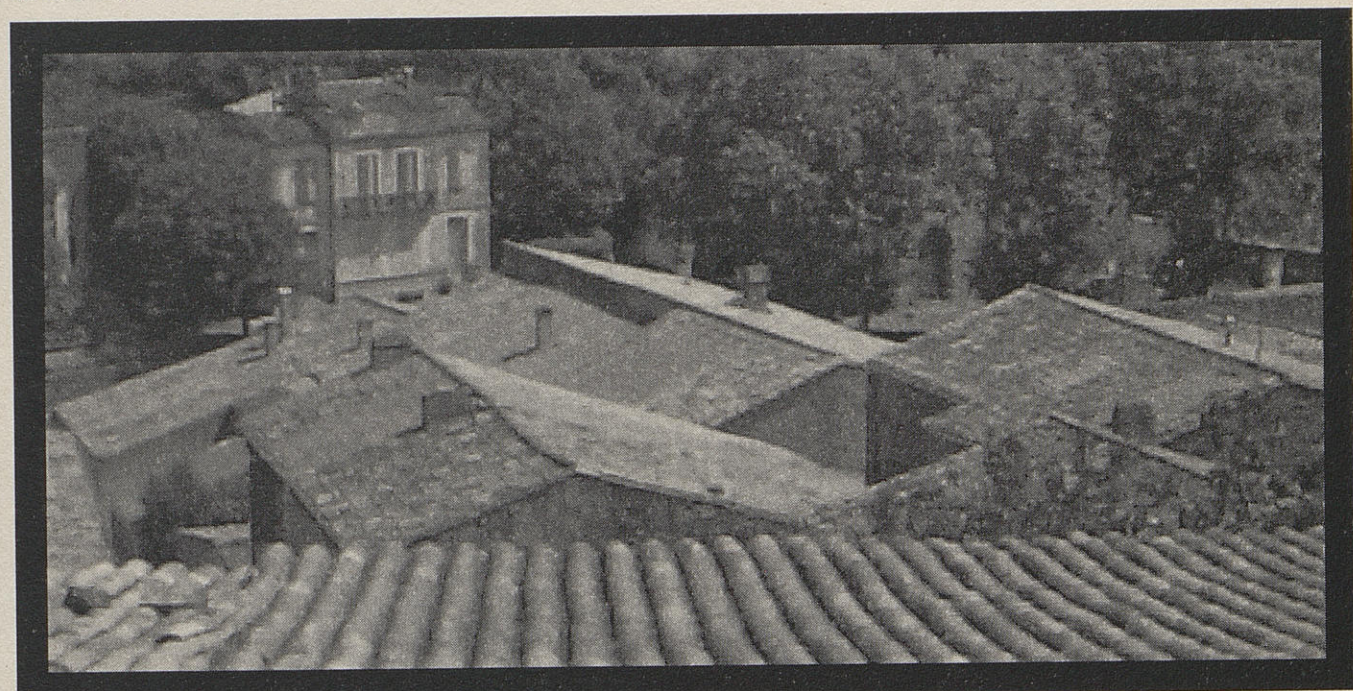
A la sortie de Serviès, et pour peu qu'il soit dans les parages de midi et que l'on ait envie d'autre chose, on s'arrêtera à l'épicerie, chez Marcelle, un personnage attachant et rare, une commerçante à l'ancienne qui vous assure le ravitaillement et l'humanité, campée au milieu des autres comme une sentinelle parfaite. Marcelle vous guidera sur le casse-croûte, et sur la route à suivre pour arriver à Taurize. C'est à quatre kilomètres, au terme desquels on aura l'impression d'arriver au bout de quelque chose. D'un chemin. A une portée de fusil des premiers contreforts du plateau de Lacamp. Il faudra malgré tout continuer sur une minuscule route goudronnée qui se faufile dans les derniers plis de la vallée, pendant trois kilomètres de plus, jusqu'au petit lac que les gens de Taurize ont inventés l'année dernière. Une retenue d'eau verte, grande comme un terrain de jeu à treize. Avec des recoins ronds. On sent qu'on est entré là dans le grand territoire des sangliers qui, l'hiver, descendent jusqu'au village. Sur les bords de la rive, les roseaux et les genêts descendent doucement dans l'eau. Et dans ce décor de nature sauvage, hors du monde organisé, on a posé comme des bornes des bancs en fer, à trous, des bancs peints en blancs comme on en installe aux carrefours, dans la banlieue des grandes villes, pour que le troisième âge regarde passer les camions...

De Taurize, on rejoindra directement Villetitoul, à micoteau, par une petite route qui, en pleine chaleur, sent le miel. On y terminera par une visite aux 170 brebis de Chantal et Jean-Gabriel Donnet. Pour le fromage, remarquable, mais aussi pour l'image du magasin, près de la fromagerie, dans lequel sont exposés toutes les bouteilles, les pâtés, les conserves que les autres, tous les autres, dans le Val, fabriquent et partagent.

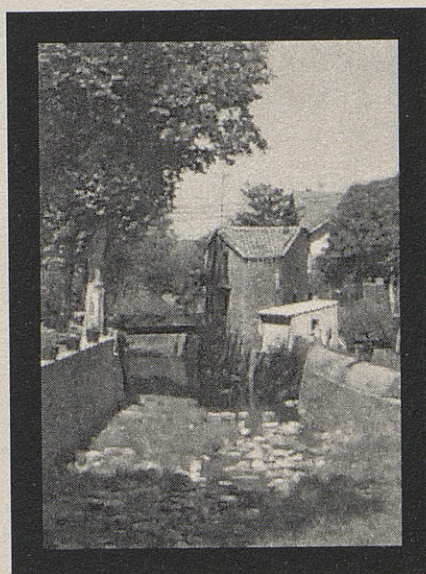
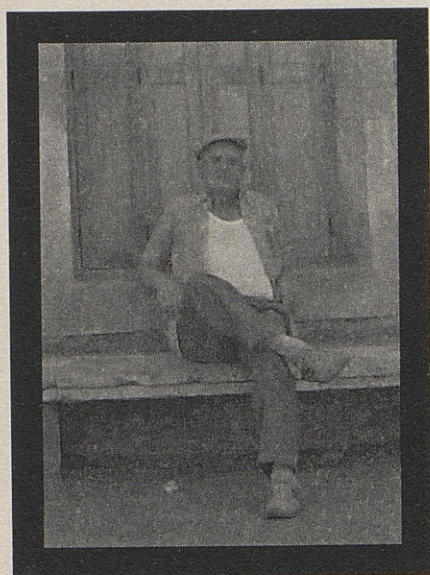
Comme partout dans les Corbières, on a dans le terroir de Serviès cette impression contradictoire de mouvement et d'immobilité, cet affrontement permanent entre la nécessité d'avancer, de s'ouvrir, et la vieille tentation du repli sur soi. Mouvement et immobilité. A l'image de ces vagues de roches qui ferment la vallée, sur la droite, entre Monze et Pradelles. Une houle gigantesque dont l'écume, mince crête de calcaire blanc, bordée par la cime moussue des arbres, s'est soudain figée pour les siècles. ■



La c ve cooperative de Serviès en Val



Les toits de Labastide



La Bastide en val

L'escargot

L'escargot

Est-ce que le temps est beau ?
Se demandait l'escargot
Car, pour moi, s'il faisait beau
C'est qu'il ferait vilain temps.
J'aime qu'il tombe de l'eau,
Voilà mon tempérament.

Combien de gens, et sans coquille,
N'aiment pas que le soleil brille.
Il est caché ? Il reviendra !
L'escargot ? On le mangera.

Robert Desnos, Chantefables et Chantefleurs.

L'aïoli :

« Pour faire un aïoli présentable, on met au fond d'un mortier de marbre (ne pas oublier le sel) à peu près une gousse d'ail par convive ; les hommes seuls sont comptés comme convives ; il y a d'ailleurs peu de dames autour d'un aïoli. C'est un vrai plat de célibataire. Mieux que le tabac, cela tue le baiser. Avec un pilon de buis, on broie les gousses d'ail et, quand elles sont réduites en pâte fine, on verse dans le mortier, — en faisant exécuter au pilon un mouvement circulaire toujours égal — on verse goutte à goutte l'huile vierge, qui est d'un beau vert, où la lumière pique des paillettes étincelantes. On verse goutte à goutte et l'on tourne : on tourne et l'on verse : la sauce s'allonge toujours sans diminuer de densité, et, quand on juge en avoir une suffisante quantité, eh bien ! l'on s'arrête. Chaque convive se déclarera satisfait avec deux cuillerées d'aïoli. Quelques-uns expriment le jus d'une moitié de citron. Virgile y voulait un filet de vinaigre ».

Lettres gourmandes, Charles Monselet

Pot de terre cuite qui sert à faire jeûner les escargots

Escargots et limaçons

Les anciens Romains faisaient leurs délices
De ces *Escargots* (ni *chairs*, ni *poissons*),
Qu'hommes de science appellent « hélices »,
Et qu'il ne faut pas croire *Limaçons*...

— Fi ! l'horreur ! dit-on, me trouvant trop brusque
A parfaire un *mets* « de rampants visqueux ».
Donc, séparant l'un de l'autre mollusque,
J'en fais un fin plat, — foi de Maître-Queux !

D'abord, l'*Escargot* point ne se désigne
A notre dégoût, durant les jours froids :
Clos dans sa coquille, au pied d'une vigne,
Il s'engraisse, loin d'humides endroits...

(— Qu'en poète, ailleurs, j'en dirais merveille !
« Mystérieux, seul, il se reproduit ;
« S'il s'accouple, il lance un trait à l'oreille
« Du semblable qui, clairvoyant, le suit. »—)

Mais qu'à l'eau bouillante il jette sa bave ;
De son enveloppe extrait, on est sûr
Qu'avec *bain de sel*, l'*Escargot* se lave
De tout son limon ; il est *ferme* et *pur*...

(Qu'au feu, sans apprêts, aux champs on le grille ;)
L'*Escargot*, pour nous, n'est propre qu'ainsi :
Cuit, avec *jus*, *lard* ; puis, mis en coquille,
D'*épices*, de *beurre* et d'*herbes farci* ;

Ensuite, au four chaud, en une minute,
Qu'il *rôtisse*, et soit bien à point mangé !...
Quant au *Limaçon*, qu'ici j'exécute,
Il triomphe, hélas ! du sot préjugé !

— Faible de poitrine ! absorbe un reptile,
Qu'on mange, en Provence, avec l'*Aïlolis* :
Sauce, faite d'*ail*, de jaunes d'*œufs*, d'*huile* ;
Le *Limaçon cru* vaut tous nos *coulis* !...

J. Rouyer



La cargolade :

C'est en plein air, donc à la belle saison qu'ont lieu les premières cargolades. Elles commencent le lundi de Pâques et se poursuivent pendant tout l'été notamment lors des fêtes votives dans les villages du Languedoc et du Roussillon, où elles réunissent toute la population.

Chaque village dispose d'immenses grils rectangulaires finement grillagés confectionnés pour ce type de repas. Tout le monde participe à la préparation : les uns grattent les escargots avec un couteau pour enlever les traces de peau sur les coquilles car ils ont jeûné plusieurs jours¹, d'autres les salent au sel de Cardona (sel mélangé à du piment rouge et du poivre), tandis qu'au fur et à mesure du nettoyage, d'autres encore les installent sur le gril bien alignés les uns à côté des autres, l'ouverture de la coquille tournée vers le ciel.

Dans le même temps, on aura préparé quantité de braise en faisant brûler des sarments de vigne (le carignan est un excellent bois pour cela).

On aura aussi préparé un aïoli très corsé (car il faut boire beaucoup !) que l'on étale ensuite sur de grandes tranches de pain frais.

Et la cuisson peut commencer. Une fois les grils chargés (certains amateurs peuvent manger jusqu'à 100 escargots), on les place au-dessus de la braise et tout le monde attend autour du foyer, muni de sa pique à escargots et de sa tartine d'aïoli. Lorsque les escargots « chantent » fortement, quelqu'un va les flamber un par un avec du lard entouré de papier sulfurisé que l'on place dans un flambadou (capucin : sorte d'entonnoir au bout d'une tige en fer) que l'on aura enflammé. Cette pluie grésillante va nourrir la chair de l'escargot. On retire les grils. Chacun se sert à même ce plat collectif.

Et le concours commence : chaque convive compte ses coquilles vides. Le vin rouge ou le rosé très frais coulent à flots et aux escargots vont succéder les mètres de saucisse fraîche et les côtelettes d'agneau.

Que règne la démesure !

1. Les escargots qui ont jeûné pendant une dizaine de jours au moins doivent être nettoyés dans un mélange de vinaigre et de sel afin d'ôter toute leur bave. Ensuite il faut les rincer abondamment à grande eau.

Si un orage vient perturber vos vacances pensez que nos bons limaçons tout à la joie de se déployer hors de leur coquille ne tarderont pas, la pluie cessée, à sortir des murets et des touffes d'herbe sèche.

Chaussez vos bottes et partez dans l'odeur et les vapeurs qui montent de la terre fraîchement mouillée, « ramasser » des escargots pour la cargolade de fin d'été. Sachez que les escargots nourris de tendres et fraîches pousses de vigne seront délicieux, et prévoyez qu'ils doivent jeûner une dizaine de jours avant d'être cuisinés.

Chaque maison a sa réserve à escargots (vieux garde-manger ou caisse grillagée) ou bien son sac à escargots (sac de jute où l'on gardait les pommes de terre). On y place quelques sarments de vigne afin que les bestioles puissent s'accrocher. Dans certaines maisons on leur donne de la farine, dans d'autres rien.

Dans son *Grand dictionnaire de cuisine*, Alexandre Dumas confirme nos dires : « La seule différence que les gourmands font entre les limaçons dépend des lieux où ils sont récoltés ; ceux de vigne sont les plus recherchés et les meilleurs. Les Romains en étaient si friands qu'ils les engraisaient dans des viviers construits pour cet usage. On les nourrissait avec du blé et du vin cuits, pour les rendre plus faciles à digérer. On les assaisonne vigoureusement ; en outre on fait avec les escargots des bouillons très calmants pour les poitrinaires... »

Un repas d'escargots est le lieu de tous les excès.

L'amateur d'escargots est très parieur et des concours s'organisent à table. Prosper Montagné dans son *Festin occitan* nous décrit une société carcassonnaise qui organisait de véritables tournois : «... une société d'amateurs d'escargots allait chez l'Affligado qui tenait une guinguette à la Cité et là, devant un public passionné qui suivait le spectacle en poussant des cris de joie, cinq ou six gros mangeurs se disputaient le prix décerné à celui qui ingurgitait le plus grand nombre de gastéropodes préparés non pas à la façon de Bourgogne mais selon la mode Carcassonnaise. Et le plus souvent le triomphateur de cet étrange tournoi était Maynou qui une année en absorba trois cents et tranquillement termina son repas par deux melons de belle taille... »

Les escargots au riz

Pour 5 à 6 personnes

100 escargots
2 oignons
4 grains d'ail
1 bol de riz
huile d'olive
persil, thym, sauge, safran
sel et poivre

Après avoir nettoyé les escargots (voir note ci-dessus), les cuire au court-bouillon avec les aromates, sel et poivre. Faire revenir dans un poêlon, avec de l'huile d'olive, les oignons et l'ail hachés, ajouter le riz, le remuer afin de bien l'imprégner d'huile jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Mesurer 2 bols de court-bouillon des escargots et en mouiller le riz. Ajouter les escargots et cuire une vingtaine de minutes à feu doux.

La fricassée d'escargots

Pour 5 à 6 personnes :

100 escargots
2 oignons
200 grammes de jambon cru en dés
3 cuillerées de farine
thym, romarin, quelques câpres et cornichons
Pour l'aïoli : 6 grains d'ail
1 grand bol d'huile d'olive
2 jaunes d'œufs
Sel, poivre

Laver soigneusement les escargots comme dans les recettes précédentes.

Les cuire dans un court-bouillon bien aromatisé.

Faire revenir au saindoux, les dés de jambon et les oignons.

Ajouter les escargots, saupoudrer de farine et mouiller d'une partie du court-bouillon.

Cuire une bonne demi-heure. En fin de cuisson et hors du feu, lier en versant l'aïoli et en remuant bien les escargots. Ajouter cornichons et câpres.

Servir brûlant.

Les escargots comme à Sommières

Pour 5 à 6 personnes :

100 escargots
2 oignons
200 grammes de jambon cru en dés
3 cuillerées de farine
thym, romarin, quelques câpres et cornichons
Pour l'aïoli : 6 grains d'ail
1 grand bol d'huile d'olive
2 jaunes d'œufs
Sel, poivre

Laver soigneusement les escargots comme dans les recettes précédentes.

Les cuire dans un court-bouillon bien aromatisé.

Faire revenir au saindoux, les dés de jambon et les oignons.

Ajouter les escargots, saupoudrer de farine et mouiller d'une partie du court-bouillon.

Cuire une bonne demi-heure. En fin de cuisson et hors du feu, lier en versant l'aïoli et en remuant bien les escargots. Ajouter cornichons et câpres.

Servir brûlant.

Les escargots en persillade

Pour 4 personnes

100 escargots
2 cuillères de saindoux
4 grains d'ail
persil
un peu de chapelure
sel et poivre

Une fois nettoyés et égouttés, mettre les escargots avec le saindoux dans une poêle, assaisonner de poivre et de sel, et cuire à feu vif. Lorsqu'ils ne chantent plus (ils émettent en cuisant un roucoulement caractéristique) ils sont prêts.

Parsemer de la persillade et de chapelure. Bien mêler le tout et servir la grande poêle sur la table.

L'aillade d'escargots

Pour 5 à 6 personnes :

100 escargots de vignes
8 pommes de terre
thym, laurier, menthe, romarin, fenouil, sel, poivre
Pour l'aillade : 100 grammes de noix
100 grammes d'ail
1 jaune d'œuf
1/4 de litre d'huile d'olive

Les escargots vont cuire pendant 1 heure dans une marmite d'eau salée et fortement aromatisée.

Laver soigneusement les pommes de terre et les cuire dans leur peau dans le même récipient que les escargots. Elles se parfumeront au contact des herbes et seront très goûteuses.

Servir escargots et pommes de terre accompagnées de l'aillade en saucière.

Pour l'aillade : Piler noix et ail, incorporer le jaune d'œuf et monter cette pommade à l'huile d'olive comme une mayonnaise.

**Mais
qu'à l'eau
bouillante
il jette
sa bave ;
De son
enveloppe
extrait,
on est sûr
Qu'avec bain
de sel,
l'Escargot
se lave
De tout son
limon ;
il est ferme
et pur...**

EXTRAIT

John Fante

A vingt miles à l'est de San Elmo le Camper a ralenti et Cavallaro a soudain bifurqué vers la droite. Nous pénétrions dans les vignobles d'Angelo Musso, la terre sacrée de mon père et de ses amis. Depuis cinquante ans ils éclaircissaient le Chianti et les crus authentiques produits par ces collines rocheuses. Ils étaient non seulement les clients d'Angelo, mais aussi ses esclaves, éperdus d'inquiétude quand la récolte s'annonçait mauvaise, car ce vin était le lait de leur seconde enfance, livré une fois par mois à la porte du client en cruchons d'un gallon, tandis que les verres vides étaient rapportés à la propriété.

Tous les cinq ans environ le gel détruisait les vignes ou bien le vin nouveau tournait mystérieusement à l'aigre, et les paisani devaient se rabattre sur une autre marque. Pareille catastrophe semait le désespoir parmi eux, ainsi que l'insomnie et les rhumatismes. Jusqu'au dernier, les clients d'Angelo vivaient dans la terreur qu'il ne mourût avant eux. [...]

Angelo Musso était incapable de parler, car dix ans plus tôt on lui avait retiré les cordes vocales à cause d'un cancer. La cendre de ses cigarettes laissait un sillage gris sur le devant de sa chemise bleue, et il toussait par intermittence, car il fumait sans discontinuer ; sur la table, devant lui, étaient posés deux paquets de Camel à côté d'une carafe de vin, d'un briquet et d'un cendrier plein à ras bord.

Mon père et la plupart des Italiens qui habitaient depuis longtemps le comté de Placer considéraient Angelo Musso comme un être extraordinaire, un oracle antique qui ne dispensait aucune sagesse, un sage qui ne donnait aucun conseil, un prophète sans prédictions, un dieu qui faisait fermenter le vin le plus magique du monde sur un minuscule vignoble de trente acres généreusement doté de gros cailloux et de ceps sublimes. Cela faisait de lui un être divin. Son mutisme obligé contribuait aussi à cette métamorphose. Parce qu'il ne pouvait parler, tout le monde venait lui soumettre ses problèmes. Et chacun trouvait sa solution dans les yeux jaunâtres d'Angelo.[...] Comme nous nous installions autour de la longue table, Angelo a frappé la carafe de vin avec une cuillère. Aussitôt après ce bruit cristallin, la porte de la cuisine s'est ouverte et une femme est sortie avec un plateau de nourriture et de vin.[...]

Par respect pour le mutisme d'Angelo, nous n'avons pas parlé en buvant et en mangeant, et j'ai trouvé ça bizarre ; après tout, Angelo entendait parfaitement. Nous lui avons néanmoins lancé des baisers du bout des doigts pour lui manifester le plaisir que nous prenions au vin frais, à la mozzarella et au pain italien de fabrication mai-



son. Alors les abeilles sont arrivées, d'abord une ou deux en éclaireurs, puis par essaims entiers pour examiner les invités d'Angelo ; elles se posaient sur nos chemises, sur nos bras, sur le bord des verres et des carafes. Elles ont formé une auréole vaporeuse autour des cheveux gris d'Angelo, elles se sont régalingées de son fromage et de son vin, et le vieillard semblait goûter leur compagnie.[...]

J'ai dormi environ une heure, la tête posée sur les bras, les bras sur la table. A mon réveil, des bombes ont explosé dans mon crâne et mes yeux ont essayé de jaillir de leurs orbites. Toujours assis, mon père marmonnait entre ses dents, plongeait l'index dans son verre de vin, puis le suçait d'un air idiot. J'ai vu Cavallaro tituber sous une soleil de plomb ; il marchait vers nous d'un pas d'ivrogne sous la tonnelle en essayant vainement de remonter la fermeture Éclair de sa braguette. Zarlingo était parti, ainsi que notre hôte vénérable.

J'éprouvais une folle envie d'eau, d'eau fraîche sur mon visage, sur mon corps, un torrent, un étang, un abreuvoir, un froid pur et revigorant. Je me suis levé et j'ai vacillé dans le soleil jusqu'aux pressoirs et aux caves, situés dans un bâtiment de pierre qui ressemblait à la maison, à une centaine de mètres de la tonnelle. Qu'était-il arrivé ? Pourquoi avais-je bu comme un trou ? Descendre un verre de vin, puis un deuxième, voire un troisième, soit. Mais en écluser une kyrielle, boire jusqu'à plus soif, s'enivrer au plus chaud de la journée, défier la mort tranquillement, en silence et en compagnie de vieux sacs à vin — *mama mia* !

Extrait de *Les Compagnons de la grappe*

Garrigues ou maquis

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

On ne peut pas parler des Corbières sans évoquer ces deux milieux qui chantent aux accents du Midi de la France. La garrigue est plus connue car, outre qu'elle couvre des territoires plus importants, elle représente l'essence même de ce pays, avec ses espaces odorants d'où se dégage une multitude de parfums subtils dispersés par le vent. Terre de secrets, c'est un lieu inoubliable pour le promeneur qu'accompagne, à la belle saison, le chant incessant des cigales. Le maquis, présent çà et là dans l'arrière-pays, n'est pas moins surprenant à parcourir.

La garrigue et le maquis sont des formations végétales qui proviennent toutes deux de la dégradation de la forêt méditerranéenne, le plus souvent par incendie ou surpâturage. Ce qui les différencie, outre leur aspect et leur cortège floristique propre (bien que plusieurs espèces soient communes aux deux milieux, comme les genévriers, les filaires, le prunellier, les nerpruns, le genêt scorpion et le « genêt d'Espagne » *spartium junceum*, etc.), c'est la nature du sol sur lequel s'installent ces associations végétales. A l'époque néolithique, les hommes ont pris possession de la forêt constituée de chênes verts ou de chênes pubescents, selon les influences climatiques et les conditions du sol. Au cours des siècles, ces terrains ont été déboisés, mis en culture ou transformés en pâturages, parfois incendiés.

Une flore spécifique s'est implantée en ces lieux pour former des garrigues ou des maquis : en effet, il n'y a pas *une* garrigue ou *un* maquis mais différents « faciès », déterminés par les conditions climatiques locales, la longueur de la période de sécheresse estivale (en climat méditerranéen, les précipitations irrégulières accusent un déficit en été), les vents forts (ici, le Cers est particulièrement virulent), la nature et la profondeur du sol, l'exposition des terrains, leurs anciennes destinations (pâturages ou cultures), l'importance du pacage, les activités humaines en général et la colonisation ou non par une strate arborée (notamment par des pins, essences pionnières). De plus, une évolution progressive (ou régressive, suite à un incendie par exemple), plus ou moins lente, affecte ces milieux, à moins qu'ils ne soient l'objet de reboisements artificiels permettant rapidement un retour à l'état boisé. Garrigues et maquis illustrent parfaitement l'aspect dynamique des associations végétales et leur constante évolution.



Dans l'édition de demain, nous apprendrons à mieux connaître les éléments de cette nature si généreuse.

Sortie pédestre : samedi 5 août 1995

« Les fesses de Charlemagne »

Un circuit plein de découvertes, tout proche de Lagrasse avec — depuis des belvédères naturels — de très beaux points de vue sur l'abbaye, le village et les gorges de l'Alsou.

Lieu de rendez-vous : point d'accueil sur la promenade, à 10 heures précises.

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



*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.*

Demain à Lagrasse

par Gérard Guégan

Son eczéma se mit soudain à le démanger, quelle poisse, la pluie n'allait pas tarder, c'était sa théorie, et elle tenait mieux la route que les corticoïdes dont il se tartinaient les doigts, mais quand il en avait touché deux mots à son dermatologue, un ancien de la Vieille Maison lui aussi, il s'était vu opposer, après le sourire ennuyé de l'homme-qui-sait, une prescription aussi longue et inefficace que les précédentes. Sans oublier, sur le pas de la porte, le sempiternel conseil d'ami : Tu devrais changer de métier, mon vieux. Il n'avait pas répliqué, il avait toujours manqué d'esprit de repartie. Sauf une fois, lorsque pour s'être fait interdire de cadastre municipal par le Grand Jacques en personne, il s'était entendu lui répondre : C'est vous qui en resterez tout interdit quand j'en aurai terminé avec votre famille ! Une bravade sanctionnée quarante-huit heures plus tard par la descente des contrôleurs du fisc dans son boui-boui de la rue Rodier. Avec, au bout du compte, un redres-

sement des plus raides. Si bien que sans cette affaire – qui l'avait depuis bientôt cinq mois conduit d'un bout à l'autre de ce foutu pays – et sans cette cliente, qui crachait sans rechigner au bassinet, il s'en serait retourné en Bretagne faire tourner le bistrot de son frangin qui pisse le sang par tous les trous.

Il relut la définition : une personne qu'on peut facilement faire marcher. Ce ne peut être que moi, pensa-t-il. Je ne fais que ça, marcher. Et plutôt sur la tête, d'ailleurs. Mais B O S C O, c'était trop court pour remplir les neuf cases. Son regard glissa lentement vers la zone interdite. Vers le bas de la page, là où se trouvait ce qu'il se jurait, jour après jour, de ne plus lire. Maudits soient-ils, pourquoi s'entêtaient-ils à coller les mots croisés avec les avis de décès ? L'autre semaine, à Montluçon, il avait craqué. Putain de moine, leur avait-il écrit, on ne fait des mots croisés que parce qu'on a du temps devant soi ; or plus la mort s'accroche à vous, et

moins on manque de temps – ce qui était assez mal dit, puisque ce qu'il voulait dire, et qu'il parvint à dire, sans prendre pour autant la peine de raturer le reste (qu'ils crèvent !), c'est qu'il ne faut pas être de première jeunesse pour noircir sa grille, et que, bref, bref, lorsqu'il réfléchissait à ce qui se cachait derrière la dilatation d'un segment de vaisseau et qu'il tombait sur « sa femme, ses trois enfants ont la douleur de vous faire part du décès de Raymond M., survenu le tant du tant, à l'âge de 51 ans », comment ne pouvait-il pas songer qu'il venait de franchir la barre de la cinquantaine ? Salauds de jeunes ! Sauf que, pour être mort et enterré depuis la nuit des temps, son indignation était exagérée. Comme par réflexe, il commença à s'arracher cette peau inutile, et gangrenée d'eau. À l'image de ce ciel, auquel pourtant il n'accorda aucun regard lorsqu'il se leva pour aller pisser. Il ne s'était jamais aimé. Pas assez de chair, trop d'angles morts. Une tête d'inquisiteur. Ce qui prévenait tout le monde contre lui. Sauf les femmes qui voulaient toujours le consoler, sottement persuadées qu'il dissimulait au fond de son cœur quelque inavouable chagrin. Tu parles ! Jamais versé une larme sur qui que ce soit, le Bosco ! Tout au plus déplorait-il de ne pas avoir étranglé de ses propres mains les quelques salopards dont sa mémoire conservait l'exact décompte. Mais ce n'était qu'un regret, il n'en portait pas le deuil, il était trop physique pour cela, et d'ailleurs ce qu'il n'aimait pas en lui, c'était l'enveloppe. Car le Bosco n'était pas du genre à gémir sur les occasions manquées. Et si, pendant qu'il se lavait les mains, il croisait son image dans le miroir au-dessus du lavabo, la mélancolie qui s'emparait alors de lui n'était pas sans lui procurer en retour le plus vif des plaisirs. Le Bosco avait besoin de douleur, ça le stimulait. Pauvres femmes qui l'auront toujours dans l'os !

On tapa à la porte, non, correction, on l'effleura d'une main craintive, comme si on ne s'était décidé à le faire que parce qu'il le fallait. Ce

devait être elle, sa cliente, la divorcée qui somatise pour avoir oublié que les fils finissent par prendre le large. Au téléphone, l'avant-veille, il lui avait cependant recommandé de ne pas se déplacer, qu'il ne s'agissait probablement que d'un raconter, d'une hypothèse parmi tant d'autres. Mais, sous ses dehors apeurés, cette femme dissimulait l'âpreté d'un noyau de pruneau. On s'y écorchait la bouche, on s'y cassait les dents. Dommage que ce fils disparu ne lui ait pas ressemblé ! De qui cet imbécile tenait-il pour s'être imaginé pouvoir diriger le monde des ombres ? Du père, sans doute, qui ne quittait sa banque que pour œuvrer au retour des Mérovingiens. Pas un faf, mais un raide dingue...

Le Bosco ouvrit. Mais ne la regarda pas. Il la connaissait par cœur. Et il n'avait qu'une crainte : qu'elle reporte sur lui tout cet amour en panne.

— J'ai échoué, grogna-t-il en refermant la porte, tandis qu'au lieu de s'asseoir (mais c'eût été avouer sa véritable nature) la mère éplorée allait s'appuyer contre la télé.

Le Bosco s'empara de la télécommande et baisa le son.

— J'ai échoué, reprit-il, et, pour tout vous dire (au diable, la douloureuse du fisc, pensa-t-il), je n'y arriverai pas. Sincèrement, vous devriez laisser tomber.

— Je ne peux pas, geignit le noyau de pruneau.

— Mais avez-vous essayé ?

— J'ai essayé.

— Je vous répète que c'est raté, et que... Bon sang, il arrive que les flics... !

— Non, ils se trompent. Mon fils n'est pas mort. J'ai reçu...

— Vous avez besoin d'un verre, la coupa le Bosco.

— Écoutez-moi. Et regardez-moi. Pourquoi les hommes ne me regardent-ils plus ?

— Bon, alors, allez-y, qu'est-ce que vous avez encore reçu ? Un signe du ciel ? Un message divin ?

— Presque ! Un fax.

— Tiens, tiens, ils se modernisent !... Montrez-moi ça.

— Je l'ai dans ma chambre.

Le Bosco ricana et tendit la main. Elle fouilla dans la poche de son jean retailé. Il en était sûr. Il ne se trompait que sur les hommes. Avant de lire le bout de papier qu'il avait déplié, il vérifia l'identité de l'expéditeur, mais soit il n'y en avait pas, soit on l'avait découpé. Il eut envie de la gifler. C'était un texte assez court, moins de dix lignes, dont l'essentiel se résumait à : Éric est vivant, mais sa croisade n'est pas terminée, et tant que les dragons n'auront pas tous été détruits, il ne réapparaîtra pas.

Des conneries de ce genre, il en avait examiné facilement une vingtaine, mais qui n'avaient été expédiées jusqu'alors que par lettre ordinaire.

— Dites, il manque l'essentiel, le fameux indice qui nous permet de jouer au Petit Poucet, ironisa-t-il. L'auriez-vous oublié ?

— Tout de suite après, on m'a téléphoné...

— Oh, de mieux en mieux ! Et c'était qui ? Un homme ? Une femme ?

— Ça a été très bref, mais, autant que j'ai pu en juger, car la voix ne m'a pas paru naturelle, ce devait être une femme... jeune, très jeune !

— Une connasse à bretelles, sûrement ! ne put s'empêcher de jurer le Bosco.

— Vous avez raison, je ferais mieux de m'adresser ailleurs.

— O. K., d'accord ! Et elle vous a dit quoi, cette charmante jeune fille ?

— Elle m'a parlé d'une abbaye.

— Eh bien, voilà qui va nous faciliter la tâche. Doit bien y en avoir une centaine de mille dans ce pays de culs bénis.

— Laissez-moi continuer. Avant de raccrocher, elle a ajouté : Nimphridius.

— Non ? Mais qu'est-ce que vous me dites ? C'est merveilleux !

— Je crois que je vous déteste.

— Enfin, le cri du cœur ! C'est pas trop tôt. Et évidemment ce Nimphri-je-sais-pas-quoi, vous l'avez logé, comme disent vos copains les flics ?

Alors, elle est où cette abbaye de mes deux ?

— Dans le Sud.

— Ah, ça, c'est bien ! Au moins, il ne pleuvra pas.

— Si je vous dis où c'est, vous irez voir ?

— Vous me payez, alors...

— Dans le jeu de mon fils, il y a un Nimphridius. C'est même l'un de ses trois protecteurs.

— Je vais vous dire une chose : si par hasard, et il en faudra, du hasard, on le retrouve ce cher fils, je monte illico une association pour interdire les jeux de rôles. Non, sans blague ! Ah, cosaques, où êtes-vous donc passés ?

— Quoi ?

— Faites pas attention. Un vieux réflexe... Je vous écoute.

C'est ainsi que ça avait commencé entre eux. Ce jour-là, elle portait un tailleur pied-de-poule. Et quand elle lui avait dit qu'elle ne s'était décidée à lui rendre visite que parce que la police avait renoncé à poursuivre son enquête, il avait prononcé ces mêmes mots : Je vous écoute. Et il l'avait écoutée.

Étudiant en deuxième année de droit à Assas (le Bosco avait tiqué), Éric n'avait en réalité d'autre passion que les jeux de rôles. Pas un week-end où, s'entourant de fidèles, il n'inventait d'aventures rocambolesques, à mi-chemin entre un Moyen Âge féérique et un fantastique d'après l'Apocalypse. Il y jouait depuis la troisième, et sa réputation était telle qu'il se permettait de choisir ses partenaires. Surnommé Terrax, Éric était en train – avait appris sa mère, qui ne le voyait qu'une semaine sur deux – de réécrire les règles du Lancelot contre Neptunia, l'une de ses créations dont il était le plus fier, lorsqu'il disparut à l'issue du Cinquième Grandeur Nature, organisé cet été-là en forêt de Brocéliande. Une fois par an, l'association Parallaxe, qu'il présidait, conviait ses membres à incarner pour de vrai, grandeur nature donc, les personnages qui meublaient d'ordinaire leurs rêveries de grands adolescents. Sauf que,

cette fois, force fut de constater, le dimanche soir, qu'Éric manquait à l'appel. À cause de ses parents, mais surtout de sa mère qui occupait, il est temps de le signaler, un poste d'importance auprès du Président, les gendarmes, puis le S. R. P. J. de Rennes s'étaient mis en chasse, du moins jusqu'à l'automne. Les gendarmes pensaient que le jeune homme s'était accidentellement noyé dans quelque étang insondable, tandis que les flicards, plus soupçonneux, et se sentant protégés par l'Élysée, avaient parié sur un crime, sans avoir pu pour autant en identifier le ou les auteurs. N'empêche qu'ils ne s'étaient pas gênés pour mettre en garde à vue tous les rivaux d'Éric, et il n'en manquait pas, mais voilà, l'un de ces inculpés avait un grand-père sénateur, et il avait fallu arrêter les frais. Du coup, sur les conseils d'une amie – une de ces âmes charitables qui s'étaient penchées sur les malheurs du Bosco – la dame au tailleur pied-de-poule avait débarqué rue Rodier.

La suite, on la connaît, des lettres anonymes qui avaient lancé l'enquêteur privé (il détestait qu'on lui donnât du détective) sur toutes les routes de France, sans que jamais il n'en sorte quelque chose de tangible. En bonne logique, il aurait dû abandonner, cinq mois c'est long, mais il y avait ce redressement fiscal.

Outre qu'il avait détesté, à une ou deux exceptions près, ces pseudo-rêveurs qui, pour vivre des existences étriquées, s'inventaient, bien au chaud chez papa, maman, des exploits irréalisables, et irréalisés, le Bosco avait, ça va de soi, son idée sur la disparition d'Éric.

Mais il se refusait à en parler.

— Lagrasse ? Dans l'Aude, dites-vous... fit-il, après que la mère d'Éric se fut arrêtée de parler. C'est dans les Corbières, ça, hein ? Un pays de vin, non ?

— Exactement.

— Tant pis si je vous fais de la peine, mais depuis deux semaines que je ne bois que de la bière...

— Le plus étrange...

— Oui ?

— Le plus étrange, c'est que j'y ai vécu plusieurs mois dans les années soixante-dix.

— Vous aviez quel âge ?

— Et vous ?

— Aucun intérêt, passons... Vous savez, les coïncidences, dans mon métier, on s'en méfie...

— Vous allez vous y rendre, n'est-ce pas ? l'implora-t-elle.

— J'ai besoin d'un encouragement... avant !

— Le temps de retourner dans ma chambre, et je vous fais un chèque.

— À propos, lundi prochain, vous vous recyclez dans quoi ?

— Pardon ?

— Ben, c'est fini, Belphégor !

— Un jour, vous le regretterez.

— Pardi !

— Il y a quelqu'un à Lagrasse que vous pourriez voir de ma part.

— Un amour d'autrefois ?

— Oh, non... C'est un ancien publicitaire parisien qui est devenu potier.

— Encore un qui a cru au retour à la terre, je suppose ?

— Qu'est-ce que vous cachez pour être aussi méchant ?

— Rien qui ne puisse vous intéresser.

— Éric aimait beaucoup ses poteries.

— Il le connaissait ?

— Non.

— Son nom ?

— Pierre Bouthinon.

— Parfait, j'irai le saluer de votre part. Et dimanche, pour qui vous votez ?

Elle ne répondit pas, et il n'insista pas. Cela faisait si longtemps qu'il s'en foutait. Il attendait que la farce s'arrête, dans le sang autant que possible, et entre-temps il gagnait de quoi faire ses mots croisés. Enfin, presque ! Comme elle venait de rouvrir la porte pour aller lui chercher son chèque, le Bosco reprit le journal et commença de lire avec attention les avis de décès.

Fin

● Vendredi 4 août

- 9 h 30 : Atelier d'écriture.
- 10 h : Sortie pédestre : *Le parcours botanique de Lagrasse*, une promenade dans la pinède et la garrigue des Corbières, pour apprendre à reconnaître les principales espèces méditerranéennes. Lieu de rendez-vous : point d'accueil de la promenade, à 10 h précises.
- 17 h : Projection *Un siècle d'écrivains* : **Georges Bernanos**.
- 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « Le vin et le sacré, *la symbolique du vin dans les sociétés méditerranéennes* » par Jean-Pierre Albert.
- 22 h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs » : *Les Moissons du ciel*, de Terence Malick.
- 23 h : Café littéraire : Philippe Morier-Genoud lit *Georges, l'homme en robe*, spectacle qu'il a créé au CNDA de Grenoble en 1981. Il s'agit de mémoires de Georges Chaillet, un paysan du Dauphiné.

● Samedi 5 août : Journée Rabelais

- 10 h : Sortie pédestre, voir page 29.
- 11 h : Fin de l'atelier d'écriture. Lecture publique des textes par les participants.
- 17 h : Projection de *Avoir vingt ans dans les petites villes*, réalisé par Fabrice Cazeneuve et François Bon. Ce film plein d'émotion évoque les visages et les vies que François Bon a croisés au cours de ses ateliers d'écriture. Ce regard leur donne une stature et une puissance que le seul nom d'« exclus » leur interdit.
- 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « Violence, rire et puissance rythmique de la phrase rabelaisienne » par François Bon.
- 22 h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs » : *La Guerre des Demoiselles*, de Jacques Nichet.
- 23 h : Une lecture de Rabelais par François Bon, accompagnée de Kasper Toeplitz à la basse, et Vincent Segal au violoncelle.

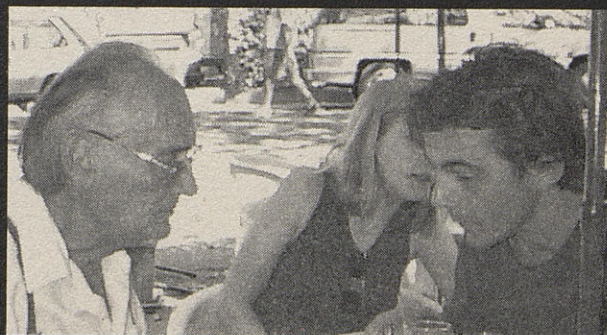
● Dimanche 6 août

- 10 h : Sortie pédestre.
- 16 h : **Concours de pétanque** du Banquet, organisé par le Pétanque Club Lagrassien.
- 17 h : Projection *Un siècle d'écrivains* : **Raymond Queneau**.
- 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « Goûts et dégoûts » par Pierre Dumayet.
- 21 h : **Messe vigile** en l'église Saint-Michel de Lagrasse. Nicolas-Jean Sed, père dominicain, célébrera la Transfiguration.
- 22 h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs » : *Wend Kuuni*, de Gaston J. M. Kaboré.
- 23 h : Café littéraire : Le Banquet de Platon dit par Ph. Morier-Genoud.

● Lundi 7 août : Colloque

« le vin dans les spiritualités »

- 10 h : Sortie pédestre.
- 17 h : Projection *Un siècle d'écrivains* : **Jean Genet**.
- 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « Des vitraux pour Sainte-Foy de Conques » par Pierre Soulages.
- 21 h : **Colloque** : « *Le vin dans les spiritualités* ». Avec Marie-Claire Galpérine, écrivain, philosophe, pour la pensée grecque ; Benny Lévy, écrivain, philosophe, pour le judaïsme ; Pierre Lory, écrivain, directeur d'études à l'Ecole Pratique des Hautes Etudes, pour l'islam ; Nicolas-Jean Sed, père dominicain, directeur des éditions du Cerf, pour le christianisme. Modérateur : Patrick Kéchichian, écrivain, critique littéraire au journal Le Monde. Une réflexion sur le sens et l'usage du vin dans les spiritualités pourrait-elle se résumer à la phrase du poète Omar Khayyam : « Le vin est licite pour les hommes intelligents, il n'est défendu que pour les ignorants » ?
- 23 h : Café littéraire.



● Mardi 8 août

- 10 h : Sortie pédestre.
 17 h : Projection *Un siècle d'écrivains* : **Chester Himes**.
 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « Le polar dans tous ses états » par **Claude Mesplède**.
 22 h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs » : *Toni*, de **Jean Renoir**.
 23 h : Café littéraire.

● Mercredi 9 août

- 10 h : Sortie pédestre.
 17 h : Projection *Un siècle d'écrivains* : **William Faulkner**.
 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « Madame Faulkner, le goût de lire » par **Michel Chaillou**.
 22 h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs » : *La Terre*, de **Youssef Chahine**.
 23 h : Café littéraire.

● Jeudi 10 août

- 10 h : Sortie pédestre.
 17 h : Projection *Un siècle d'écrivains* : **Marguerite Yourcenar**.
 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » : « Droit de l'homme à la lecture et au rêve » par **René Depestre**.
 22 h : Cinéma, cycle « La caméra aux champs » : *Pather Panchali*, de **Satyajit Ray**.
 23 h : Café littéraire.

● Vendredi 11 août

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



● Samedi 12 août : Journée noire

- 10 h : Sortie pédestre.
 15 h : Projection *Un siècle d'écrivains* : **Antoine Blondin**.
 16 h - 20 h : Colloque « *Quand la vigne dort* » autour du roman policier, dirigé par **Didier Daeninckx**.
Christian Lehmann : « Nouvelles contraintes » ;
Robert Deleuse : « Le noir tricolore » ;
Hervé Delouche : « Jean Meckert, Jean Amila » ;
Roger Martin : « Moisson rouge à Oklahoma City » ;
Didier Daeninckx : « L'écriture des abattoirs ». Hommage à **Robin Cook** et **Jean-Patrick Manchette**.
 21 h : Banquet noir.
 A la carte : *un menu inspiré par la littérature noire*.

● Dimanche 13 août

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



CORBIÈRES MATIN

est le bulletin de l'association
 Le Marque-Page
 (association régie par la loi de 1901)
 11220 Lagrasse
 Tél : (16) 68 24 05 75.
Directeur de la publication :
 Jean-Michel Mariou

Corbières Matin est édité grâce au soutien de The Document Company Rank Xerox et de l'A.O.C. Corbières

Rédaction :
 Gérard Bobillier
 Dominique Bondu
 Sabine Minard
 Colette Olive
 Michèle Planel
 Philippe Rochette
 Francis Vadillo

Conception graphique :
 Michel Redon

Mise en page :
 Brice Ruffin
 pour l'Iroquois Sud

Photos :
 André 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**.

Boucherie Charcuterie Triperie Volailles



Viande de 1er choix
Conserves artisanales garanties
sans colorant, ni additif, ni conservateur.

Sarl J-Cl. Gibert 11220 Lagrasse
Tél. 68.48.10.07

Demain Samedi 5

Journée Rabelais

Fin de l'atelier

d'écriture animé

par François Bon

et Hervé Piekarski

et *La guerre des*

demoiselles,

de Jacques Nichet