

corbières

matin

7 AOÛT 1995

10f

LE QUOTIDIEN DU BANQUET

sommaire

Affiches

Le vin dans
les spiritualités,
le premier des deux
grands colloques
du Banquet du Livre, p 8.

Les chemins de Platon

Pour accompagner
la lecture
du Banquet de Platon,
le commentaire
de Marie-Claire
Galpérine, p 12.

Terroir

Fontfroide et son
abbaye, le terroir
des signes et
de la mémoire p 18.

Un été, des étals

Dessine-moi un mouton,
mais dans une casserole,
p 22.

Corbières Noires

Ultime arôme,
par Georges J. Arnaud,
p 26.

Pierre Soulages, l'œuvre au noir

Familier du travail sur les noirs,
dont il fait dans ses toiles
surgir des lumières inattendues,
Soulages vient présenter
à l'abbaye son travail
sur les vitraux
de Sainte-Foy-de-Conques

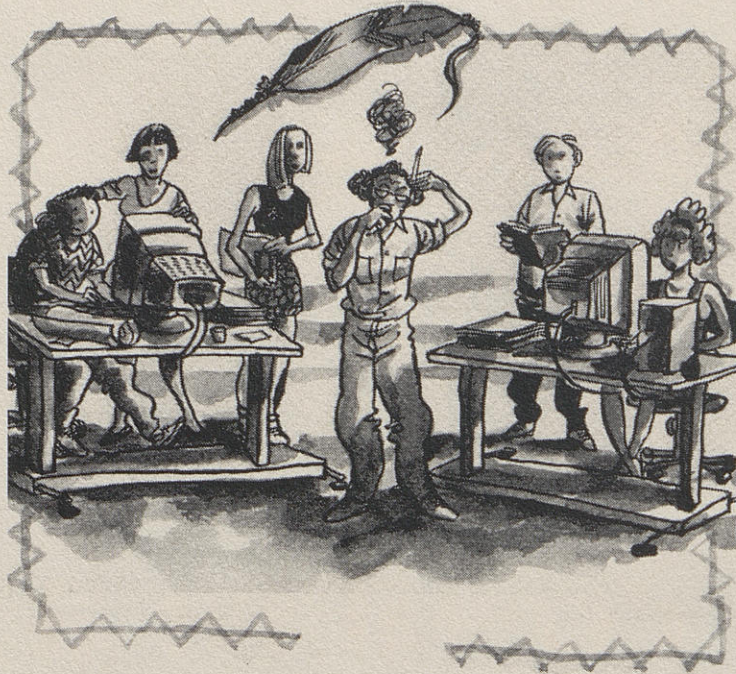


7

septième jour



L'IROQUOIS SUD



Depuis sept jours l'Iroquois Sud
s'est installé à Lagrasse
pour dessiner et réaliser chaque nuit
Corbières Matin

L'Iroquois sud.



bureau de création spécialisé
dans la presse et l'édition d'entreprise

L'Iroquois Sud

1417, route Pont de Laverune 34070 Montpellier tél. 67 47 16 24 fax 67 47 12 44

L'Iroquois

8, cité d'Hauteville 75010 Paris tél. 45 23 01 29 fax 45 23 02 15

Fermentation divine

*Le colloque de ce soir interroge
la philosophie grecque et les spiritualités juive,
chrétienne et musulmane,
sur la place et l'usage du vin.*

■ Certains en boivent et d'autres pas, et parmi ceux qui en boivent, les uns le boivent indistinctement, les autres demandent qu'il soit fait d'une manière précise. Le vin n'est pas n'importe quel breuvage pour que les hommes s'accordent si peu sur son usage.

Les Grecs, pour autant qu'ils étaient philosophes, en faisaient d'abord un ingrédient de la convivialité. On boit au Banquet. Puis un véhicule de la métaphysique qui peut fort bien s'en passer. Les musulmans n'en boivent pas. La question pourrait se clore ici avant même de se poser : il n'y en a pas, interdit. Pas d'alcool, donc pas de vin, donc pas l'ombre d'une interrogation. Ce serait aborder le continent légal par le petit côté. Car s'il est interdit, c'est qu'il est connu : le vin était là, puis est venue la loi qui l'interdit aux croyants. La loi pourrait être de simple police, ce qui expliquerait qu'elle déchaîne les folies meurtrières.

Ou alors elle dirait beaucoup plus, elle serait faite pour réserver le vin, comme si les temps n'étaient pas prêts pour que les hommes le connaissent. Pour les chrétiens, on pourrait se contenter de nuancer à peine. De l'alcool en général, on ne dit

rien, sinon qu'il ne faut pas en abuser, comme de toute chose, et il ne faudrait pas gratter beaucoup pour trouver ici la matrice des consignes laïques de tempérance qui occupèrent beaucoup les premiers instituteurs, armés en plus de conclusions scientifiques. Pour les chrétiens donc, il y a du vin, tellement trop qu'on y voit goutte. Mais il y a plus. Car le vin est l'objet d'un mystère de cette religion à mystères : le prêtre peut en faire le sang du Christ, relique toujours neuve depuis 2000 ans de la divinité faite homme. Pourquoi le vin ? A cause de la couleur diront les esprits pratiques. Mais il n'est pas question ici de goûts et de couleurs.

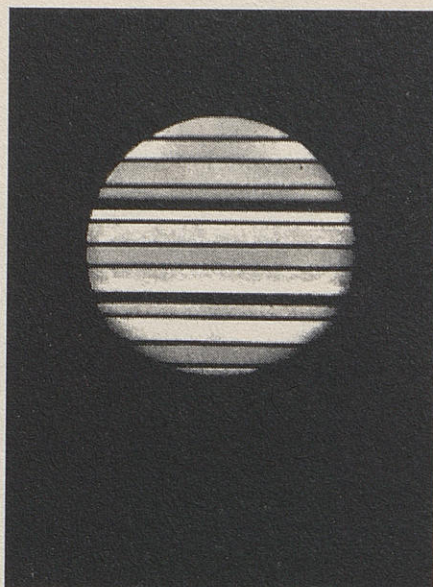
Pour les juifs, il y a du vin. Et d'abord du raisin qui est le seul fruit dont tous les usages sont régis par les règles de la cachrouit, même quand il s'agit du simple jus. Un juif peut boire du whisky écossais, de la vodka russe, de la bière belge, mais il ne doit boire que du vin cachère. De cette place particulière on peut apprendre d'abord que le vin est honoré. Tellement qu'il y a des temps pour en boire beaucoup et d'autres pour se modérer. Pour le juif, il y a des commandements qui ordonnent d'en boire jusqu'à l'ivresse. En ceci aussi il est donc singulier. ■

PORTRAIT

Entretien avec Jean-Dominique Fleury, maître-verrier

Les vitraux de l'abbatiale de Conques

Conques-en-Rouergue a deux trésors. Un premier trésor est rutilant d'ors et de pierres précieuses, à l'image de la châsse contenant les reliques de sainte Foy. Il s'offre au visiteur dans son écrin de velours et de verre, comme s'offre au regard le village superbement – habilement – restauré. L'autre trésor de Conques, son bien le plus précieux, c'est l'abbatiale elle-même, la richesse de son vide intérieur où flamboie la seule lumière. Une lumière qui, chaque jour, de l'aube au crépuscule, inonde de ses variations chromatiques la pureté des lignes et la simplicité de la pierre, révélant à chaque instant un nouvel agencement d'espaces, un nouveau chatoiement de couleurs possibles. A Conques, la lumière naît du vitrail qui l'emprunte au jour et la transmue en lumière intérieure. Ici pas de transparence, pas de filtrage coloré. Dans chaque ouverture, vue de l'extérieur, une plaque de verre blanc épais, presque opaque, qui semble enfermer l'espace intérieur sur lui-même. Une matière en continuité apparente avec les pierres de l'édifice qui la nourrissent, au fil des heures, du gris-bleu des schistes ou de l'ocre des calcaires. La rupture qu'instaure chaque vitrail lui vient des lignes noires qui le traversent. Un nombre pair de barlotières, ces tiges métalliques horizontales qui soutiennent le vitrail, divise la fenêtre de verre en un nombre impair d'espaces striés par les lignes courbes des plombs. Chaque portion d'espace apparaît ainsi comme le fragment solitaire d'un champ labouré aux sillons courbes et réguliers. L'élan naît de la rencontre des fragments semblables mais contrastés dans chaque vitrail, et de leur confrontation avec les lignes ordonnant la pierre. A l'intérieur, l'élan devient souffle, illumination d'une architecture qui renoue avec sa vocation spirituelle. Ainsi l'a voulu Pierre Soulages, le peintre, à qui une commande de l'État a donné l'occasion de contribuer à renouveler l'émerveillement par lui ressenti lorsqu'il franchit pour la première fois le seuil de l'abbatiale, à l'âge de



onze ans. Ce miracle de lumière a des artisans. Soulages lui-même, bien sûr, mais aussi tous ceux qui ont contribué à la conception et à la fabrication des vitraux et en tout premier lieu le maître-verrier, Jean-Dominique Fleury, que nous avons rencontré dans son atelier de Toulouse. Son aventure à Conques avec Soulages est placée par lui sous le signe de la simplicité :

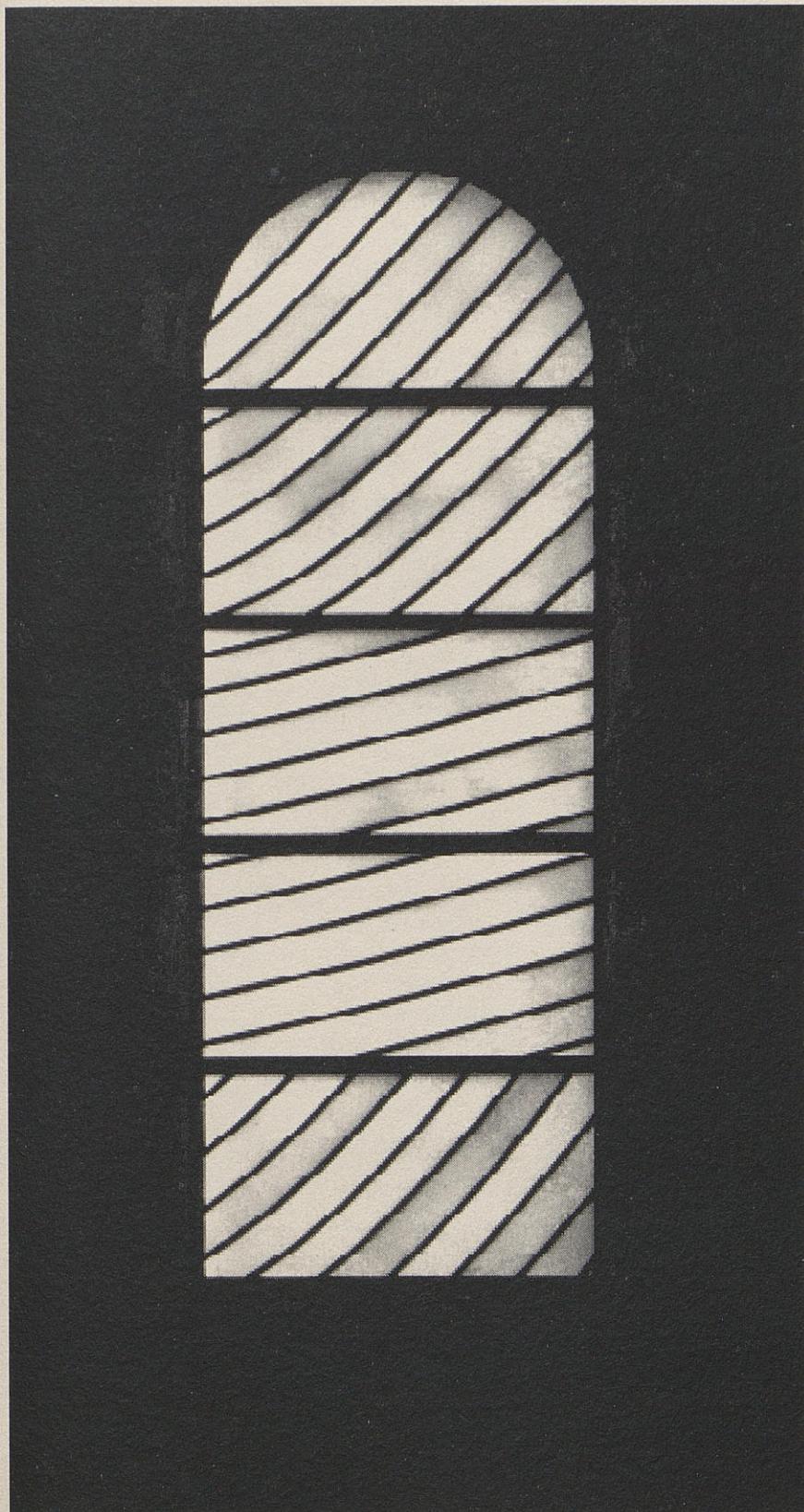
« Nous nous sommes promenés dans Toulouse. Nous avons parlé du vitrail en général, sans trop évoquer Conques, bien qu'il m'ait dit pourquoi il désirait me rencontrer. Puis nous avons vu une fenêtre aux Jacobins, provisoirement fermée avec une matière... du polycarbonate, un matériau translucide. Il y avait une lumière assez belle. Il m'a dit : Voilà ! Je voudrais une matière semblable à celle-là ».

Cette simplicité apparente est l'aboutissement d'une réflexion qui s'est affinée sans jamais abandonner une exigence première que le peintre s'est fixée : avant tout geste, avant tout acte technique, penser la lumière. « A Conques, son point de départ a été l'architecture, et il a commencé à penser la lumière. Il a eu cette idée de base, cette espèce de translucidité du matériau. Vous pouvez relire les notes publiées, les interviews, on retrouve toujours, finalement, cette idée première. Il a d'abord pensé à

l'albâtre, mais l'albâtre a un côté un peu mou, un peu bonbon à veinures. L'idée, ce n'était pas vraiment l'albâtre, mais la lumière de l'albâtre. Alors il a fallu fabriquer un verre. Il ne s'agissait pas pour Soulages d'une interprétation sur verre de sa peinture. Il a abordé ce travail de façon interne. L'essentiel n'était pas le geste mais la réflexion sur le matériau lui-même. La matière, l'épaisseur, la composante du verre ont donné la qualité. »

Les créations personnelles de Jean-Dominique Fleury sont essentiellement celles d'un peintre sur verre. Il s'est trouvé là confronté à un peintre qui n'est pas un verrier et l'a entraîné dans une aventure différente :

« Au fond, j'utilise le verre de façon plus picturale que lui. Soulages a quasiment une approche de sculpteur. Il est entré directement dans la matière. A chaque étape, j'ai essayé de comprendre ce qu'il voulait et puis tout s'est affiné, aussi bien dans la conception préalable, dans la fabrication du verre que sur le chantier. Un chantier c'est toujours la rencontre de gens passionnés, un travail d'équipe où il n'y a plus d'artiste et d'artisan. Nous nous sommes laissés porter par le projet, mon assistant Éric Savalli et moi, et puis, à notre tour, nous l'avons porté. Il s'est agi parfois d'une rencontre amicale à quatre, entre Colette et Pierre Soulages, Éric et moi, dans leur maison de Sète. Chacun a été soutenu par l'enthousiasme des autres. Et puis le résultat est là. Il s'est imposé à nous avant de s'imposer à tous. Soulages n'a rien détruit, il n'a pas fait œuvre d'iconoclaste, bien au contraire, il a contribué à redonner à cette architecture une dimension. Le résultat s'est imposé quand nous avons découvert la couleur que ce verre a révélé. Quand on le prenait dans la main, on ressentait déjà quelque chose de particulier. Aux différentes heures de la journée, ce verre tout blanc, ce verre dévitrifié transforme la lumière et s'harmonise lui-même avec les calcaires, les schistes... Mais ce n'est pas un hasard ; la réflexion sur la matière s'est affinée tout au long de la recherche sur sa



fabrication. »

La création est restée traditionnelle dans la forme : verre et plomb, scellements à la chaux et acier inoxydable pour les barlotières. La rupture a plutôt été opérée avec les vitraux « modernes » qui ornent l'édifice depuis la fin de la dernière guerre :

« Ils avaient été fabriqués dans un atelier de Limoges en 1940-1950. Il y avait ce que l'on appelle des vitreries, des pièces géométriques dans les ouvertures hautes. Et puis ailleurs, dans les chapelles principalement, des vitraux figuratifs, des mosaïques de tons rouges, verts, bleus, marrons et jaunes. Des « vitraux-apparitions », des espèces de patchworks de style « papier-vitrail ». Les « sainte Foy », « saint Norbert » et autres personnages qui y apparaissaient ont été soigneusement rangés dans des caisses et répertoriés afin que nous ne soyons pas accusés de les avoir vendus, par exemple à d'anciens pays de l'Est... Les couleurs des verres « modernes » ont disparu au profit des couleurs révélées par les vitraux « blancs » de Soulages. »

Jean-Dominique Fleury rapporte l'anecdote, qui courait sur le chantier, de ces habitants déçus par l'installation en cours et qui ne cessaient de demander quand « les vrais vitraux » seraient enfin mis en place : « Conques n'a rien à voir avec une restauration. C'est une création au véritable sens du terme. C'est une œuvre contemporaine. Elle n'a rien singé de l'ancien. Il y a là une pensée qui apparaît limpide, c'est sans doute cela qui dérange parfois. Quand on connaît le travail de Soulages, on sait que c'est Soulages ; mais si quelqu'un ne le connaît pas du tout, il ne peut pas vraiment dire : « Encore le travail d'un artiste contemporain ! ». C'est sans doute aussi cela la réussite. Quand vous y revenez, les herbes ont recommencé à pousser dans les embrasures. Vous avez alors l'impression qu'il y a là quelque chose qui fait partie de l'édifice, qu'on peut venir y méditer et s'y sentir bien » ■

(Propos recueillis par Dominique Blanc)
Photos extraites de *Conques*,
de C. Heck, Seuil 1994

PORTRAIT

Pierre Soulages

par Henri Meschonnic



Le portrait de Pierre Soulages, peintre, est un auto-portrait, bien sûr. Un portrait de Soulages en peinture, dans sa peinture. Ressemblant assez à celui du peintre chinois d'une légende fameuse qui disparaissait, en se retournant pour un petit salut, au coin d'un sentier dans son propre tableau, pour ne plus laisser que sa peinture. Une présence forte d'être masquée par son apparente absence.

Soulages ressemble à sa peinture, ou sa peinture lui ressemble. C'est des forces en un certain ordre assemblées. C'est pourquoi son portrait est le portrait de sa peinture. Ce qui peut paraître saugrenu, puisque sa peinture n'est pas une peinture de portraits, non plus que de paysages. Le portrait de Soulages, mises à part les photographies où il est vu au travail, ses peintures autour de lui, et la photo elle-même alors se met à imiter un de ses tableaux, son portrait semble donc impossible. Comme de représenter l'irreprésentable. A quoi conviendrait, mieux que la peinture, le poème. C'est pourquoi on a inventé l'allégorie. Est-ce qu'on peut représenter la vie, la force, le rythme ? Est-ce qu'on peut représenter la peinture ? Elle se présente, d'elle-même.

Mais le portrait de Soulages existe. C'est un portrait en pied, parce qu'il le veut ainsi. Grandeur nature. Debout, avec la valeur que ce mot a dans certains poèmes de René Char. Et un portrait tout en lumière, parce que de sa peinture, de sa vie et de son nom il a fait une seule et même matière solaire.

C'est un homme solaire. Et sa peinture n'a cessé de fouiller la lumière, depuis ses transparences jusqu'à ses

noirs. Pas la couleur. La lumière. Quand je pense à ceux qui voyaient du sombre, et même du deuil ou du monacal dans ses grands noirs, je pense qu'il y a un rire de la lumière, un comique de la lumière, qui fait comme ces statuettes mexicaines anciennes qui cachent leur rire dans leur main et qu'on appelle des souriantes.

En quoi Soulages échappe au portrait comme le chinois dans sa peinture. Mais en même temps il s'expose, en ce sens qu'il se risque, frontalement. Et il se dit, aussi. Son portrait est parlant. Car on a rarement parlé avec une telle précision, et si nouvelle, de la peinture, du temps dans la peinture. Le temps qui passe quand nous passons. Devant. C'est-à-dire que d'un seul et même acte, Soulages s'est tellement mis dans les aventures de ce qu'il invente que le temps, le sujet et la lumière sont devenus son histoire et deviennent, dès que nous regardons sa peinture, notre propre histoire.

C'est une peinture qui a de l'épopée en elle. Non par les allures du récit, auxquelles on est habitué à penser quand on pense à l'épopée, avec des heurts de violence comme d'une géologie humaine, mais au sens où l'homme, chez Homère, a un nom traditionnellement associé au mot qui signifie la lumière — au sens où il y a une connivence essentielle entre l'homme et la lumière qui, autrement aussi dans ce monde enfoui et présent tout ensemble, est un rapport physique à la divinité du jour.

C'est pourquoi, tout naturellement, ce portrait de Soulages est devenu celui des vitraux de Conques. Les lignes de forces des grands noirs se sont inversées, en réalité elles se sont réalisées, en rayonnements du jour. Toutes les transparences antérieures y ont concouru pour faire de la lumière l'art qu'elle contenait. C'est-à-dire l'union entre la montée architecturale de l'édifice et l'entrée de la lumière, que les vitraux transforment et qui transforment l'abbaye.

Soulages donne à comprendre, à redécouvrir, qu'il y a un art qui est par lui-même une interpénétration du sujet et de l'éternité du monde.

Maintenant, on ne peut plus voir Soulages sans voir les vitraux de Conques, ni les vitraux de Conques sans y voir Soulages.

Mais cet auto-portrait est une œuvre en cours. C'est un portrait qui bouge. Qui recommence.

Sa manière d'être dans sa peinture entraîne ceux qui la regardent. C'est ce qu'il appelle l'espace de la peinture : « celui qui regarde est dans l'espace de la peinture », « l'espace de la toile n'est plus dans la toile mais devant ». Et ce n'est plus le peintre seul qui s'éclipse dans son tableau, il vous prend avec lui, et nous nous en allons ensemble, bras dessus bras dessous, dans un coin de la lumière.



COLLOQUE

*Un colloque réunit ce soir,
dans la cour de la cave
coopérative, des spécialistes
des religions monothéistes
et de la philosophie grecque.
Benny Lévy pour le judaïs-
me, Pierre Lory pour l'is-
lam, Nicolas-Jean Sed
pour le christianisme et
Marie-Claire Galpérine
pour la philosophie grecque
poseront à propos du vin la
question des usages et des
interdits.*

Benny Lévy

par Philippe Rochette

Le voyant assis dans la maison d'étude, penché sur un Talmud, on n'en penserait trop rien. Pas du bien car on n'aime guère ces temps-ci le genre barbu habillé sombre. Pas du mal non plus car il est encore convenu dans ce pays de laisser les juifs en paix depuis ces années de guerre assez lâches et monstrueuses, monstrueuses parce que lâches.

Voilà, Benny Lévy pourrait être, il veut être, ce juif plongé dans la Torah, le corps tout entier, et serait-il génial dans le travail d'éclairer l'ombre des lettres carrées, il n'en retirerait que la considération de ses compagnons d'étude et le voisinage de vieux maîtres attentifs. Mais pas la moindre célébrité.

Or Benny Lévy ne fut pas toujours ce juif-là et sans doute le regrette-t-il. Il fut avant cela le fondateur d'un groupe révolutionnaire, la Gauche prolétarienne, qui regroupa à ses débuts la fine fleur de la jeunesse généreuse, révoltée, intelligente. Ce n'est pas qu'il regrette les pavés lancés qu'il se refuse à écarter comme une erreur de jeunesse. Mais il se souvient de quelques slogans exaltant le peuple, ses devoirs et ses vertus qui paraissent assez peu glorieux et même franchement ridicules aujourd'hui, à l'aune des scores de Le Pen. Mais nous ne pouvions le savoir à l'époque puisque grâce aux meilleurs de nos pères nous étions sûrs que le fascisme ne passerait pas.

Mais la Gauche prolétarienne, si elle s'était contentée de jouer au groupe d'extrême-gauche, aurait ému seulement le ministère de l'Intérieur, assez occupé d'ailleurs en ce temps-là à lui faire la chasse. Il s'agissait de plus que cela. Les maos s'étaient surtout appliqués à conjoindre la rébellion et la pensée, selon l'expression très efficace de Jean-Claude Milner. Historiquement, cela veut dire que la GP fut le lieu du dernier rassemblement des intellectuels français dont on citera trois noms qui pourtant n'étaient pas faits pour se reconnaître, Jean-Paul Sartre, Michel Foucault, Maurice Clavel. C'est dire que la conjonction était puissante ; Benny Lévy en était le centre.

Pour expliquer cette position, il convient de dire que Benny Lévy était alors un juif apatride né au Caire et qui, adolescent, se sentit citoyen de la France de Sartre parce

Nicolas-Jean Sed

par le père Bernard Dupuy

que, vue de loin, la France c'était Sartre. Quand la Gauche prolétarienne se dispersa, Sartre obtint pour son ami la naturalisation. Le philosophe qui avait fait de l'adolescent un Français par les livres, fit de l'homme un Français par le sol.

Benny Lévy le dit aujourd'hui autrement : « C'est Sartre qui m'a fait juif. » Les points les plus aigus de la pensée de Sartre lui donnaient l'intuition que quelque chose dans la langue paternelle pouvait permettre d'en percer les apories, de sortir de l'impasse vouée à la vision politique du monde. A la mort du philosophe, au bout du dialogue, quand il dit qu'il s'engageait dans cette voie, on ne lui pardonna pas, car la conjonction était défaite. Pour le signifier, des historiens hâtifs réduisirent ensuite les années soixante politiques et intellectuelles à quelques anecdotes de seconde main. Puis des chroniqueurs retardataires glosèrent sur « le retour du religieux ».

Benny Lévy sentit le sol de moins en moins amical et fut conforté dans sa décision de se soumettre à un savoir pour qui le sol n'est pas donné une fois pour toutes. D'où ce juif dans la maison d'étude.

Pour tout dire, Benny Lévy enseigne la philosophie dans une université parisienne parce qu'il fréquente Platon avec amitié et pense que les traces les plus marquées de la France sont conservées à l'Université. Il a gardé des années de jeunesse pas mal d'amis, le plus souvent athées et parfois farouchement. Il écrit très peu de livres, trop occupé, et pour longtemps encore, à en lire un seul.

Quand on lui parle de Nicolas-Jean Sed, Bernard Dupuy évoque son Frère avec enthousiasme : « Il est né on ne sait pas trop où, vers Toulouse semble-t-il... En deux mots, cet homme est une sorte de génie qui a une intelligence aiguë des situations. Ajoutons qu'il est malin, qu'il sait contourner tous les obstacles pour avoir toujours le dernier mot. Et sans jamais s'attirer d'inimitié, car il est simple, d'un dévouement absolu. Une fois qu'on le connaît, c'est quelqu'un que l'on ne voudrait jamais cesser de fréquenter.

Depuis qu'il dirige des collections au Cerf, il a poursuivi l'œuvre de publication des Pères de l'Église et d'éditions bibliques. Parallèlement, il a su leur apporter un profond renouvellement, en étant attentif aux nouveaux courants de pensée, en ouvrant la recherche vers les autres religions, en tissant des liens étroits avec le judaïsme en particulier.

Sa personnalité exceptionnelle se manifeste par une ténacité et une ardeur extrême à faire connaître et partager ses convictions : il affirme ce qu'il croit avec force et passion. Il y a chez Nicolas-Jean Sed une étincelle de génie, et un grain de sainteté. »

COLLOQUE

Pierre Lory

par Mohammad Ali Amir-Moezzi

Pierre Lory, né en 1952 à Paris, est le spécialiste internationalement connu de la mystique et plus particulièrement des sciences occultes musulmanes. Connaissant plusieurs langues occidentales et orientales, il a effectué, entre 1973 et 1988, de nombreux séjours au Proche et Moyen-Orient (Beyrouth, Damas, Téhéran) afin de parachever sa formation en islamologie. Agrégé d'arabe (1977), docteur ès-Lettres (1991), il est actuellement directeur d'études à la section des sciences religieuses de l'École Pratique des Hautes Études (Sorbonne) où il occupe la chaire d'histoire des philosophies en islam. Il est membre de plusieurs unités de recherches ainsi que de plusieurs comités de lecture scientifique de revues spécialisées ; il anime actuellement, à l'EPHE, le groupe de recherche sur les rapports entre danse et religion. Parmi ses publications, citons *Les commentaires ésotériques du Coran selon Abd al-Razzâq al-Qâshânî*, Paris, Les deux Océans, 1980, rééd. 1991 ; *Dix traités d'alchimie de Jâbir ibn Hayyân*, Paris, Sinbad, 1983 ; *L'élaboration de l'Élixir Suprême selon Jâbir Ibn Hayyân* (en arabe), Damas, Institut Français d'Études Arabes, 1988 ; *Alchimie et mystique en terre d'islam*, Lagrasse, Verdier, 1989 ; *Sciences occultes et islam* (ouvrage collectif, en co-direction avec Annick Regourd), n° spécial du *Bulletin d'Études Orientales*, Institut français de Damas, 1993, ainsi que de nombreux articles, entre autres « La Science des lettres en terre d'islam », *Berg International* (1985), « Temps absolu et temps chronologique dans l'ésotérisme islamique », *Berg International* (1988), *Systèmes de pensée en Afrique Noire*, n° 12 (1993).

Marie-Claire Galpérine

par Dominique Bondu

Marie-Claire Galpérine. On hésite toujours. Deux femmes paraissent se débattre en elle : « la femme pauvre » qui fascinait Léon Bloy ou Hypatie, la philosophe grecque qui, dans Alexandrie barbarisée, se fait lyncher par la foule obscure.

Il est inutile de vouloir chercher Marie-Claire Galpérine dans un annuaire, tant elle ne se laisse pas réduire à des coordonnées d'état civil qui la fixeraient quelque part.

Tout à son ouvrage, elle se retire tel jour dans un appartement tranquille ; tel autre, elle trouve refuge dans un couvent perdu au fin fond d'une forêt au nord de Paris ; et puis elle revient à la maison familiale de Meudon, comme à son port d'attache. On l'imagine alors contemplant longuement Paris qui s'étend tout en bas, depuis les terrasses de Meudon, là où Raïssa et Jacques Maritain accueillaient tous leurs amis. Mais son regard n'est pas de surplomb ; elle a refusé à jamais la posture d'Erostrate enfermé dans sa tour d'ivoire. Son regard se fait bienveillant, maternel.

Marie-Claire Galpérine a voué sa vie au plus haut des savoirs philosophiques : la philosophie de Platon et la pensée grecque. Elle a travaillé avec acharnement à comprendre le dernier grand nom de la métaphysique antique : Damascius. Elle a fait sien le cheminement du dernier grand néo-platonicien qui, au VI^{ème} siècle, alors que tout un monde s'effondrait autour de lui, tenta sans concession de résoudre toutes « les apories auxquelles se heurte la pensée quand elle s'efforce de remonter aux principes fondateurs et, au-delà de l'Un lui-même, jusqu'à l'indicible absolu ».

Certains diront que Marie-Claire Galpérine a socialement

atteint le sommet d'une carrière : être professeur à la Sorbonne. Mais qu'on ne s'y trompe pas : Marie-Claire Galpérine n'a rien d'une installée, elle a « le courage et l'indépendance de caractère, là où nous nous serions attendus à trouver un conformisme obséquieux », ainsi que l'écrivait Raïssa Maritain de Léon Bloy, le grand aïeul de Marie-Claire. Sa force, c'est de ne pas s'en laisser compter ! A vrai dire, Marie-Claire Galpérine sait qu'elle ne sait rien. Elle sait la vanité des œuvres humaines.

En fin de carrière, elle s'est résolue à publier, parce qu'il lui « a été arraché » dit-elle, cet inégalable travail de toute une vie, la recreation en langue française de l'œuvre maîtresse de Damascius, *Des premiers principes*. Mais elle s'en excuse presque.

En fait, ce qui la réconcilie sans doute avec cette outrecuidance, c'est la conviction d'approcher avec l'ultime philosophe grec l'essentiel de l'aventure humaine.

« Ce que Damascius voudrait nous faire entendre, c'est ce frémissement initial, cette immense rumeur indistincte qui précède le concert universel. Tenter d'être là quand rien n'est encore et que tout se prépare, c'est le suprême effort de la pensée. Mais elle arrive toujours trop tard et ne réussit pas à surprendre le moment du passage. » Et tout s'achève par ce mot : *to ouden*, rien.

L'expérience de ce rien, ce n'est pas l'acceptation d'un retour au chaos, laquelle justifia dans notre siècle la pire des barbaries. A l'instar de Sartre, elle s'engage dans la vie. Pour sauver l'idée de l'homme. Comme Hypatie dans un autre siècle barbare, elle s'enveloppe du manteau des philosophes et « entreprenant des sorties en pleine ville,

explique publiquement à qui veut l'entendre, Platon, Aristote ou la doctrine de quelque autre philosophe ». Elle a fait sien ce devoir de parole, cette exigence que le poète Mario Luzi prête à Hypatie : « La pensée sans parole n'est rien, la vérité qu'on ne communique pas se dessèche et se corrompt. »

Damascius a admirablement saisi qu'il y a deux silences : « L'au-delà de l'Un et l'en deçà de la matière désignent les deux limites du mouvement de l'âme. L'univers du discours s'étend entre ces deux abîmes. Il y a deux néants comme il y a deux silences : celui d'où naît la parole et celui en qui elle vient mourir quand il n'y a plus rien à dire. »

Se taire quand tout ce qui pouvait être pensé a été pensé. Pas avant. Alors, elle a l'air, quand elle parle, de revenir d'un monde bienheureux, situé dans un univers inconnu. Cela se sent à sa voix lointaine que l'âge a rendue plus grave sans en altérer la suavité, et cela se sent mieux encore à ses paroles mêmes. « Tout ce qui arrive est adorable », dit-elle ordinairement : le ravissement de la mère pour le petit enfant.

Marie-Claire Galpérine, chrétienne — cette « femme pauvre » — et grecque — cette Hypatie — ne peut oublier cette leçon de vie de la mère juive. Elle sait qu'au « seuil de l'Apocalypse » vient le « Salut par les Juifs », la Rédemption qui est pour elle « l'aventure de la Grâce ».

« Faites de nous des saints, implore la femme pauvre. Ne permettez pas que ceux qui vous aiment s'égarent... Les routes sont graves, et les chemins pleurent parce qu'ils ne mènent pas où ils devraient mener ! »

COLLOQUE

« Apporte le vin, notre vie n'est fondée que sur du vent ! »

par Christian Jambet

Ce vers du poète persan Hâfez, du plus grand des poètes de l'Iran, énonce le *leitmotiv* tant de fois répété : il faut boire, il faut le vin, qui révèle le néant du monde créaturel, qui ouvre sur une sagesse supérieure à celle de ce monde. Le vin, comme l'amour dont il est l'indiscret compagnon, est si souvent au centre du poème qu'il ne peut s'agir d'une tranquille métaphore, d'un ornement de cour. Il n'est pas davantage l'occasion d'une transgression de la Loi de l'islam, d'une sorte de dénégation rebelle. Mais bien plutôt est-il le signe d'une vision, l'indice d'une perception supérieure, le véhicule de la conscience la plus lucide. Dans le même *ghazal*, Hâfez nous confie :

*Te dirai-je, hier au cabaret, dans mon ivresse profonde,
Quelle nouvelle m'a donnée l'ange du mystère ?*
(trad. R. Lescot)

Cette bonne nouvelle est celle du néant de toutes choses, quand elles sont du bas-monde. L'ici-bas est souffrance, torture sans remède. Mais lasse de se figer dans la science mélancolique des douleurs, la conscience, illuminée par l'Ange, s'élève vers l'Appel. Endormie par les séductions qui la dupaient, elle ne savait rien de sa vraie patrie, le vin la prépare à recevoir ce compagnon spirituel qui la libère. Le vin l'éveille et, dans la taverne, qui est l'autre de la caverne, lance l'esprit dans la pérégrination vers sa lumière. La taverne est très exactement située au-dehors, ou aux limites de la caverne ténébreuse du monde. Son obscurité apparente est, au contraire, clarté et vérité. De la même façon, l'ivresse n'embue pas l'esprit, mais lui rend sa puissance d'idées claires et distinctes, l'arrache aux faux plaisirs et aux désespoirs faux.

Instrument d'élévation et d'exil libérateur, le vin n'est donc pas le breuvage qui contrarie la Loi. C'est par une lecture trop rapide des poèmes de l'Iran classique, par une sorte de facilité, que nous pensons le vin dans l'élément de la transgression. Certes, la Loi interdit les boissons « fermentées » et, sans confusion, proscriit les pratiques de la taverne, qu'elles soient d'ivresse ou d'amour, elle met en garde contre le châtimement qui attend l'hom-

me de plaisir. Pourtant, celui qui chante le vin n'a pas pour but de refuser cette loi et son austérité. S'il y renonce, s'il moque les dévots, s'il enfreint les commandements divins, c'est pour réaliser une approche de la divinité plus conforme à la vérité de la révélation. Il ne refuse pas la Loi, il se détourne du monde où elle prévaut, il en désamorce l'efficace, la congédie comme il congédie l'apparence des choses.

Dans cette insouciance à l'égard de la Loi, le buveur ne connaît que lien d'amour et brisure de ce lien. La poésie du vin, en Iran, est prise dans tout un réseau de concepts et de sensations incompréhensibles si l'on ne rappelle pas quelques données de la spiritualité communément désignée sous le chef du soufisme. La mission prophétique et, au-delà, la responsabilité de l'homme, sont interprétées en fonction de la prééminence du don d'amour. Dieu est, avant tout, l'Amant primordial, exigeant une obéissance d'amour, et se manifestant sous les traits de l'Aimé par excellence. Toute figure de beauté typifie cet Aimé, l'exprime, le pluralise en reconduisant cependant à l'Unité primordiale, celle de l'amour, de l'Amant et de l'Aimé. Seul l'amour peut expérimenter la véritable profession de foi, qui veut que Dieu soit seul à être, qu'il n'y ait d'être qu'en Dieu. La législation introduit dualité et différence dans l'être et sanctionne la séparation illusoire du créé et du Créateur, de la réalité et du Réel, de l'apparent et du caché, du multiple et de l'Un. La quête d'amour recherche, au contraire, l'unification, et l'extinction de l'amant dans le réel de l'Aimé. La transgression de la Loi ne nie pas la validité de la Loi, mais en éprouve la rigueur, elle affronte le blâme, qui est la conséquence de l'affirmation du désir d'amour envers Dieu. Blâmé, ou même damné par amour pour Dieu, le libertin inspiré est hors-la-loi, au sens le plus strict. La taverne est l'espace où la rencontre amoureuse a lieu. L'épiphanie divine se dit en un symbolisme inversé, où le plus lointain représente le plus proche, dans la sueur et les verres renversés. Le buveur découvre, dans son ivresse, les secrets de la création :



La nuit dernière, j'ai vu les anges qui frappaient à la porte du cabaret,
Qui pétrissaient l'argile d'Adam pour en façonner des coupes.
Ceux qui résident au-delà du voile sacré, les purs de l'univers angélique,
M'ont tenu compagnie, à moi, le mendiant des rues, pour boire le vin de l'ivresse.

Les cieux n'ont pu supporter le fardeau du secret.
Ils en ont fait échoir le lot à ce fou que je suis.
(Hâfez, trad. R. Lescot)

Si le vin ne contrarie pas la Loi, mais jette son amant hors de toute fidélité aux prescriptions, pour une passion plus haute, c'est bien plutôt la Loi qui contrarie l'ivresse. C'est la Loi qui transgresse cette haute connaissance. Le Dévot, ce personnage comique du poème persan, ne cesse d'importuner l'amoureux. Il erre aux abords de la taverne, étranger à la vérité qui s'y dévoile, comme l'impie tourne et retourne aux abords d'un temple qu'il condamne et ne comprend pas. Le Dévot est sage, raisonnable, sans force d'âme, il est foncière-

ment l'obéissant. Il ne risque pas d'être blâmé, et il blâme. L'amoureux le chasse comme on chasse les mouches, il lui oppose sa liberté et sa lucidité supérieures.

Omar Khayyam occupe une place spéciale dans la poésie persane, une place qui ressemble assez à celle de Lucrèce dans la pensée occidentale. La roue du ciel ne cache à ses yeux aucune hiérarchie des mondes supra-sensibles, et la taverne ne délivre aucune science spirituelle. De la naissance à la mort se déroule une durée privée de sens, une succession d'instant qui glissent dans le néant. Les grandeurs s'évanouissent, le monde est un songe trompeur, et toute promesse est comme du vent. Il reste que l'on doit se saisir de l'instant. Le vin nous épargne la peur de mourir, il nous accompagne dans le bonheur silencieux sans avenir ni passé, il a l'intensité fugitive de la rose. La superstition religieuse échange cet atome vibrant dans le vide contre un paradis incompréhensible, au prix d'une obéissance avilissante. Mais il faut savoir que le vin est l'objet d'un impératif catégorique : il faut boire. Ce n'est pas l'occasion d'un plaisir contingent, mais l'instrument d'un plaisir nécessaire, d'un plaisir qui fait loi :

Bois, car tu dormiras bien longtemps sous la rose,
Sans femme, sans ami, sans confiden... je n'ose
Te confier encore ce terrible secret :

La tulipe fanée à jamais reste close.

(trad. J. Malaplate)

Le secret peut bien être l'outremonde, ou l'absence d'immortalité, néant ou, au contraire, surexistence : le vin en porte la nouvelle. Platonicienne ou épicurienne, la leçon en tout cas atteste que ce monde accable l'âme. La poésie amoureuse est poésie d'ivresse, sans réconciliation avec ce monde, en adoration de la beauté, éternelle ou fugitive, jamais dans le temps, mais dans l'instant et dans le point pur de la sensation.

L'islam légalitaire hait la beauté, la musique, la danse, les corps. Ses adeptes ternissent la vie et l'avilissent, massacrant toute existence un peu libre. Il n'y aura pas de rémission, dans la ténèbre qu'ils suscitent, si le poème, condensé de résistance, ne perdure.

Depuis hier soir, dans le petit cloître de l'abbaye, le café littéraire accueille une lecture du Banquet de Platon, par Philippe Morier-Genoud.

Marie-Claire Galpérine, professeur de philosophie à l'université de la Sorbonne, revient ici sur les enjeux de cette lecture.

L'Amour n'est pas un dieu

par Marie-Claire Galpérine

Pour tous les convives d'Agathon, pour tous ceux qui sont réunis ce soir chez le jeune poète qui fête le prix que lui a valu sa première tragédie, Éros, l'Amour ou mieux le Désir¹, est un dieu. Dans la *Théogonie* d'Hésiode, c'est un des plus anciens, proche de la Béance originelle que la langue grecque nomme Chaos, presque contemporain du premier couple, celui du Ciel et de la Terre. Ce dieu, un des convives fait remarquer que les poètes l'ont négligé. Aussi décide-t-on que chacun, selon l'ordre des places, devra célébrer l'Amour non par un chant mais par un discours. On choisit ce soir la sobriété du *logos*. Nul ne sera tenu de boire comme le veut la tradition dans un banquet. Chacun n'obéira qu'à son plaisir. Aussitôt après le dîner, on donne congé à la joueuse de flûte. Agathon a convié ce qu'Athènes compte de plus brillant. On ne s'étonne pas d'entendre chez lui le grand médecin Eryximaque célébrer l'Amour comme harmonie des contraires, principe de la santé, comme de l'ordre universel. Il est naturel de trouver aussi Aristophane. Le jeune poète tragique reçoit le grand poète comique qu'Athènes a déjà consacré. Et il reçoit Socrate. Nous pouvons pressentir qu'une partie se jouera entre la Tragédie, la Comédie et la Philosophie.

C'est comme « un grand dieu » que l'Amour est célébré par tous ceux qui prennent la parole dans la première partie du *Banquet*. C'est bien, comme le notera Diotime plus tard une croyance universelle. Tous les hommes font de l'Amour un dieu. Aussi l'amant paraît-il « chose plus divine que l'aimé », même si l'aimé excelle en mérite moral quand il donne sa vie pour celui dont il est aimé, comme Alceste pour Admète, Achille pour Patrocle. L'amant est plus divin car un dieu l'habite. C'est à renverser ce rapport de l'amant à l'aimé que s'attache Platon dans le *Banquet*. C'est le sens du discours de Diotime. Et d'abord du court dialogue entre Agathon et Socrate, qui est la charnière de l'œuvre.

Si on suit l'ordre des places en allant de gauche à droite, Socrate doit parler en dernier et, juste avant lui Agathon.

Platon excelle dans le pastiche littéraire. Le discours qu'il a mis dans la bouche d'Aristophane en est un exemple éblouissant. Celui qu'il prête à Agathon est une charge contre la rhétorique. L'éloge est un thème que les sophistes ont mis à la mode. Agathon le traite en brillant élève des rhéteurs, avec une suprême élégance. À l'Amour il attribue toutes les perfections. Et surtout il le pare de toutes les grâces et de toutes les délicatesses. Agathon est jeune et beau. Un extrême souci de raffinement dans les manières et dans le langage le fait volontiers traiter d'efféminé. Le dieu qu'il loue est à son image, sans vigueur, sans force, sans virilité. Il semble bien que Platon ait voulu, en rassemblant tous les lieux communs qui, de tout temps, ont cours sur l'amour, donner l'exemple d'un discours dans lequel tout l'art de la parole consiste à masquer l'indigence de la pensée. Mais les procédés de la rhétorique sont des moyens éprouvés de plaire. Un tumulte d'acclamations salue le discours d'Agathon.

Comme toujours Socrate feint l'embarras. Comment prendre la parole après un tel orateur ? Il se déclare peu doué pour l'éloge. Accumuler sur un objet, fût-il un dieu, toutes les épithètes les plus laudatives, c'est ne rien dire car ce n'est pas dire ce qu'il est. Que les convives d'Agathon n'attendent pas de Socrate autre chose que la vérité sur l'Amour. Mais auparavant, demande Socrate, « me sera-t-il permis de poser à Agathon quelques questions ? ». Ce début n'annonce rien de bon. Quand on connaît Socrate, on sait que la « petite chose » que Socrate demande à son interlocuteur d'éclaircir, n'est pas innocente. Mais Agathon est trop content de lui ce soir pour sentir le piège qui lui est tendu et il consent volontiers à répondre. Platon nous offre ici un exemple privilégié de cette manière d'interroger qu'est l'ironie socratique. Les questions posées sont les plus simples qui soient. Elles appellent une réponse évidente. L'interlocuteur ne peut répondre qu'un « oui, bien sûr, Socrate » derrière lequel il dissimule mal une secrète impatience. Toute la signification philosophique du *Banquet* est dans la première question posée à Agathon : « L'amour est-il amour de quelque chose ou amour de rien ? » Pour nous modernes, parce que la philosophie a une longue histoire et que la phénoménologie est passée par là, l'enjeu apparaît aussitôt. Nous savons déjà que si l'amour est amour de... il n'est pas un dieu. L'amour est un relatif, il implique nécessairement une relation à un autre. Socrate énumère des notions telles que père, mère, frère, etc. qui, comme l'amour, sont aussi des relatifs. Série de questions que les « victimes » habituelles de Socrate jugent triviales. Agathon répond avec bonne grâce. Il ne voit pas où Socrate veut en venir. Et il ne pré-

voit pas qu'il sera mis bientôt en contradiction avec lui-même. Il suffit pour cela de quelques questions simples. Aimer n'est-ce pas désirer ? Celui qui désire a-t-il ou n'a-t-il pas ce qu'il désire ? Évidemment il ne l'a pas. C'est la réponse d'Agathon. Ici Socrate rappelle à Agathon ses propres paroles. « Ne nous as-tu pas dit que l'Amour était amour du beau ? Dans ce cas ne serons-nous pas contraints de conclure que l'Amour ne possède pas le beau ? Et s'il n'a pas le beau, dirons-nous encore qu'il est beau ? Pourrions-nous dire qu'il est un dieu ? »

Comme tous les interlocuteurs de Socrate, Agathon est amené par une suite d'évidences à une conclusion paradoxale qui contredit ce qu'il a initialement affirmé. Il abandonne la partie. « Il se pourrait bien, Socrate, que je ne sache rien de ce dont j'ai parlé. » L'opposition de la parole philosophique à la parole rhétorique tient dans la petite phrase finale de Socrate : « Et pourtant, Agathon, tu en as très bien parlé. »

Socrate n'humilie pas celui qu'il amène à reconnaître qu'il ne sait pas ce qu'il prétendait savoir. « Comme toi, Agathon, quand j'étais jeune je croyais savoir ce qu'est l'amour. Je pensais, moi aussi, comme tout le monde, que l'Amour était un dieu. » Socrate a coutume de dire qu'il ne sait rien « si ce n'est les choses d'amour ». Il veut bien révéler ce soir aux convives d'Agathon, de qui il tient ce qu'il sait sur l'Amour. « Écoutez plutôt ce que j'entendis un jour d'une femme de Mantinée, nommée Diotime, laquelle sur ce chapitre était savante comme aussi sur une foule d'autres... à peu de choses près, notre entretien était la réplique de celui que nous venons d'avoir, Agathon et moi. »

Diotime est la Figure de la Philosophie. Elle est dans le *Banquet* le porte-parole de Platon. Comme lui, elle tient deux sortes de discours, tantôt dialectique tantôt mythique. C'est par un mythe d'abord qu'elle instruit le jeune Socrate sur la nature de l'Amour. Ce mythe est celui de la naissance d'un *daïmôn*, c'est-à-dire d'un intermédiaire entre le divin et le non-divin, l'immortel et le mortel. Son père est un dieu. Mais sa mère est l'Indigence même. C'est le sens du nom que Platon a choisi de lui donner : Penia. C'est une vagabonde et on la voit rôder autour de la table des dieux. Sans ressources, dans l'*a-porie* elle est toujours en chemin, en quête d'un moyen – ce que le grec appelle *mèchanè* – de se tirer d'affaire. C'est ainsi que, voyant endormi dans le jardin de Zeus, enivré de nectar, ce dieu dont le nom signifie Ressource, Poros, elle se dit que « se faire faire un enfant » du dieu serait le moyen de sortir de l'*a-porie*. Elle s'étend auprès de lui et c'est au cours d'un banquet divin qu'Éros est conçu. Ce banquet est celui qui rassemble les dieux en l'honneur de la naissance de la dées-

CAFÉ LITTÉRAIRE

se de la Beauté : Aphrodite. C'est pourquoi l'Amour est par nature Amour de la Beauté. Mais comme il tient de sa mère, il la désire, la poursuit mais ne la possède pas. Comme elle, il est toujours pauvre et toujours en chemin, « couchant par terre et sur la dure, dormant à la belle étoile sur le pas des portes ou dans les chemins... » Le mythe platonicien présente la vie du désir dans le mouvement vers la possession, au seuil de la jouissance ; et il meurt comme désir dès qu'il possède l'objet de son désir. « Tantôt dans la même journée il est en pleine fleur et bien vivant tantôt il meurt. » S'il peut désirer de nouveau, s'il peut renaître après s'être épuisé dans la jouissance, c'est que son père est un dieu. Mais avec une insistance singulière Platon souligne d'abord ce qu'il tient de Penia. « Premièrement il est toujours pauvre et il s'en faut de beaucoup qu'il soit délicat et beau, tel que se le figure le vulgaire ; tout au contraire, il est rude, malpropre, va-nu-pieds, sans gîte... C'est qu'il a la nature de sa mère et qu'il partage à jamais la vie de l'indigence. » Cette peinture de l'Amour vise directement le discours d'Agathon, elle est dirigée contre l'image commune qu'il a complaisamment développée, celle-là même que nous retrouvons dans la tradition qui donne à Éros – au Cupidon latin – les traits d'un enfant. L'Amour, veut nous dire Platon, n'est pas une faiblesse. Ce qu'il a de divin c'est sa force, c'est la véhémence du désir. Ce vagabond est un violent. Il ne mendie pas comme sa mère. L'objet de son désir, il le ravira par la force divine qu'il tient de son père. Force « terrible », « redoutable », si on essaie de traduire l'adjectif grec *deinos* que Platon emploie pour caractériser la virilité de ce « démon », de ce chasseur tendu de toutes ses forces à la poursuite de sa proie. Platon n'a pas donné sans raison le nom de Poros au père d'Éros. Inconnu des mythes traditionnels, ce dieu dont le nom signifie Ressource, est fils de Mêtis. Grande divinité primordiale, fille d'Océan, Mêtis apparaît à l'origine du monde comme la Pensée première. Elle est féminine. Et elle est Ruse. Principe de toutes les habiletés, de toutes les trouvailles, source inépuisable d'inventions, elle est à l'origine des traits de l'intelligence grecque dont le héros est Ulysse. Première épouse de Zeus qui l'avale dès qu'elle a conçu Athéna, elle est bien la mère de la déesse de l'intelligence. Zeus ne peut asseoir son pouvoir qu'en faisant de la Pensée première, de la source de toutes les ruses, sa propre substance. Platon nous dit d'Éros qu'il est « sans cesse en train de tramer quelque ruse ». C'est le génie de l'amour d'être une source inépuisable

d'inventions nouvelles. Habile à découvrir le moyen (*mèchanè*) de se procurer ce qu'il désire, l'Amour n'est jamais sans ressources (*a-poros*). Tout ce qui peut le servir lui est bon : incantations, sortilèges, roueries...

« C'est un terrible sorcier, magicien, sophiste », sans cesse aux aguets, à l'affût de tout ce qui est beau et bon. A tout nouvel objet de désir convient une *mèchanè* nouvelle. Épris de toute beauté, il passe sa vie à la poursuivre et, dès qu'il pense la tenir, elle lui échappe « sans cesse s'écoule entre ses doigts le profit de ses inventions, si bien que jamais Éros n'est ni dans le dénuement ni dans l'abondance ». L'Amour ne peut rien retenir et c'est par là qu'il est mortel.

Amant de la Beauté, il est aussi amant de la sagesse puisque la sagesse est parmi les choses les plus belles. Il est donc naturellement philosophe. Un dieu ne philosophe pas ; il n'a pas à chercher la sagesse. Il la possède déjà. L'ignorant non plus ne philosophe pas s'il n'a pas conscience d'ignorer. La philosophie est intermédiaire entre la science qui se sait, celle des dieux et l'ignorance qui s'ignore, celle qui est sans désir. Elle est « l'ignorance qui se sait », celle qui ne laisse pas l'âme en repos, l'inquiétude humaine. Platon a fait de l'Amour le symbole de la condition humaine, dans sa dualité essentielle. Interprétant le mythe, Plotin dira de l'amant de la sagesse qu'il ne la chercherait pas s'il ne l'avait déjà trouvée. La pensée de Platon, dans le *Banquet*, présuppose une idée du divin qui ne s'exprime pas seulement chez les philosophes mais chez les poètes. « Dieu, s'il est vraiment Dieu, n'a besoin de rien », dit Euripide. Quel besoin aurait-il des hommes ? L'autosuffisance divine exclut l'amour. L'absolu est proprement ce qui est délié de tout rapport à un autre, séparé, solitaire. Mais c'est l'essence de l'amour d'être relation à un autre. La leçon du mythe est que l'Amour n'est pas un dieu, mais un intermédiaire entre le divin et le non-divin, le mouvement même du non-divin vers le divin. Si les hommes croient que l'Amour est un dieu, conclut Diotime, c'est qu'ils confondent le sujet aimant et l'objet aimé. Dieu ne peut être que le suprêmement aimable, le désirable à titre premier. Il meut le monde, dira Aristote, sans se mouvoir lui-même, comme l'aimé meut l'amant. ■

1. C'est la *libido* au sens le plus large, tel que Freud nous invite à entendre l'Éros platonicien. Cf. *Essais de psychanalyse*, 2^e partie, chap. 4.

EXTRAITS

Omar Khayyam

Renonce,
renonce à tout
dans ce monde :
fortune, pouvoir, honneurs.

Écarte tes pas
de tout chemin
qui ne te conduira pas
à la taverne.
Ne demande rien,
rien ne désire –
hormis du vin, des chansons,
de la musique, de l'amour !

Noble et beau jeune homme,
saisis l'outre,
empoigne la coupe.

Bois !
Mais, prends garde !
Ne sois pas frivole,
tâche de ne point parler
à tort et à travers...

Bois du vin doré !
il est pour l'esprit le seul repos,
baume incomparable
pour le cœur blessé.

Si tu te vois partout traqué
par la meute des chagrins,
Si tu te sens près d'être englouti
par le déluge des tristesses,

accroche-toi sans peur
au délicieux vin doré.

C'est la seule manière
de te sauver.

(Les Roubayattes)

Midrach Tanhuma

Comme Noé était en train de planter de la vigne, Satan survint et lui demanda : « Que plantes-tu là ? — Un pied de vigne, répondit Noé. — Et quelle utilité à cela ? — Son fruit est sucré, non seulement lorsqu'il est frais, mais aussi lorsqu'il est sec, et on en fait du vin, qui réjouit le cœur des hommes, ainsi qu'il est écrit : Le vin rend le cœur de l'homme heureux » (Psaumes 104-15). Alors Satan dit à Noé : « Nous pourrions nous associer tous les deux, pour cette plantation — Eh bien soit ! » répondit Noé. Mais que fit Satan ? Il amena sur place un agneau et le sacrifia près du pied de vigne, puis il fit de même avec un lion, un porc et un singe. Après avoir tué ces quatre animaux, il arrosa de leur sang le pied de vigne qui, de cette manière, s'en imprégna. Ainsi Satan voulait-il faire comprendre à Noé que l'homme, aussi longtemps qu'il ne boit pas de vin, est comme un agneau, « comme devant les tondeurs une brebis muette » (Isaïe 53-7). Qu'il boive du vin, mais sobrement, il devient puissant comme un lion, et pense que personne ne le vaut. Qu'il boive plus, comme il se doit, il devient semblable à un porc qui se vautre dans la fange. Et s'il s'enivre, il ressemble à un singe, sautant, bondissant et badinant, tenant des propos incongrus et ne sachant pas ce qu'il fait. Ainsi en fut-il pour Noé, pieux homme selon les Écritures, et ainsi en est-il de bien d'autres hommes encore. ■



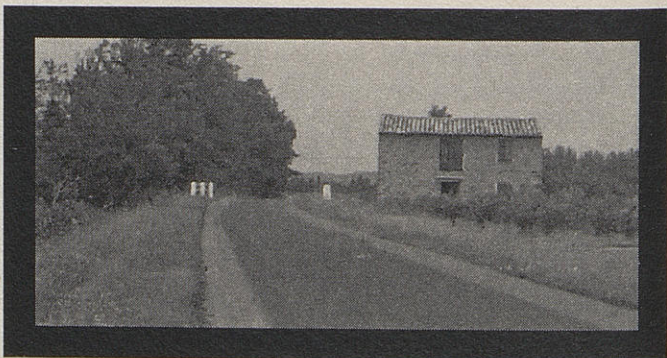
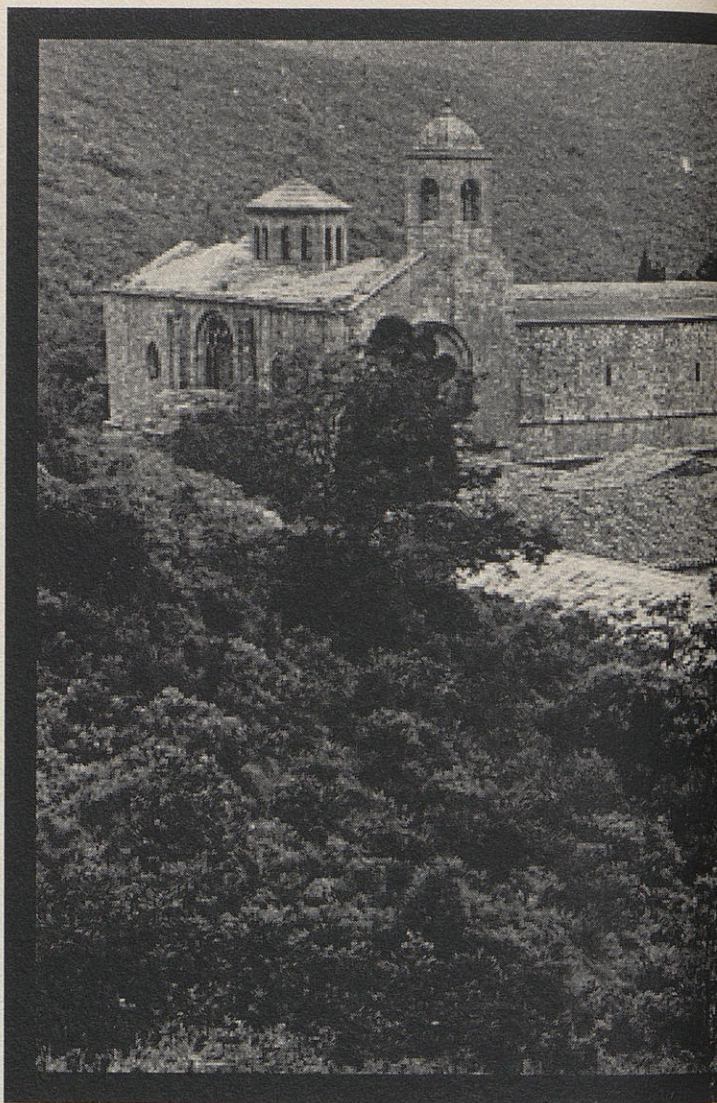
Fontfroide

A l'abri d'un long massif montagneux, le terroir de Fontfroide, autour de la grande abbaye cistercienne, est une terre de mémoire et de signes.

De la route qui mène de Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse à Narbonne, on aperçoit, sur la droite, les hauteurs de chênes kermès et de pins pignons du Massif de Fontfroide. La montagne, en protégeant les vignes et les villages du vent de la mer, crée des conditions idéales pour le vignoble : le climat est méditerranéen, mais le vent humide et lourd du mois d'août n'arrive pas jusqu'ici. Le terroir de Fontfroide est une des régions les moins pluvieuses de France.

Ces considérations climatiques n'ont certainement été d'aucun poids dans le choix des religieux de Cîteaux lorsqu'ils décidèrent, au milieu du XI^e siècle, de s'installer au pied de la montagne, au bout de cette petite vallée qui s'ouvre le long du bois de Loumet. L'ordre des cisterciens, qui se déployait alors dans toute l'Europe, cherchait avant tout des sites isolés, le long d'un cours d'eau, dans une vallée très éloignée des lieux d'habitation. Lorsque saint Benoît rejoint l'ordre, il fixe avec les écrivains qui l'entourent une organisation monastique nouvelle, basée sur la solitude, la prière, et l'idéal communautaire.

Cette règle cistercienne, fondée sur des textes écrits, et qui s'inscrit dans un vaste mouvement de retour aux





sources du christianisme, apparaît alors comme une des réalisations les plus achevées de l'idéal monastique. Saint Benoît et ses compagnons, s'appuyant avec la même soif sur les Pères latins et grecs de l'Église, prônent la rupture avec le monde, la simplicité extrême dans la vie quotidienne, dans le culte, et dans l'art. L'abbaye de Fontfroide, fondée en 1093, devient, un siècle plus tard, et sous l'influence de Clairvaux, la plus grande abbaye cistercienne du sud de la France, une des plus importantes parmi les 343 que l'ordre possède en Europe, de la Sicile au nord de l'Écosse, du Portugal à la Pologne : en

attirait pour les goûts fastueux du temps, ruine définitivement l'unité de la famille cistercienne. Voici par exemple comment, à la fin du XII^e siècle, on décrivait l'abbaye de La Trappe : « Les portes demeuraient ouvertes le jour et la nuit, et les hommes comme les femmes entraient librement dans le cloître... Les planchers étaient rompus et pourris... Le réfectoire n'en avait plus que le nom. Les moines et les séculiers s'y assemblaient pour jouer à la boule lorsque la chaleur et le mauvais temps ne leur permettaient pas de jouer au-dehors. Vivaient là une demi-douzaine de moines sauvages et bons vivants, pêcheurs,



1157, au moment où le catharisme étend son influence dans tout le Languedoc, Ermengarde, vicomtesse de Narbonne, offre aux moines de Fontfroide les vastes et riches terres qui assoient leur prospérité.

Quelques années plus tard, Pierre de Castelnau, nommé légat par le Pape Innocent III, entre comme moine à Fontfroide pour combattre l'hérésie. Mais il est assassiné par un écuyer du comte de Toulouse, et l'épisode donne aux troupes commandées par Simon de Montfort le prétexte au déclenchement de la croisade, qui dévastera le Languedoc pendant cinquante ans. Fontfroide, tout au long de cette campagne guerrière, devient un des postes de commandement des croisés, « privilège » que l'abbaye de Lagrasse avait prudemment refusé.

Les bénédictins de Lagrasse vivent au milieu des paysans, au cœur d'un village et de ses débats. Fontfroide, coupé du monde temporel au fond de son val, touchée par le meurtre d'un des siens, prend le parti de l'inquisition sans états d'âme, sans chercher derrière la foi cathare et ses exigences de pureté un éventuel écho à sa propre intransigeance.

Mais la prospérité expose au relâchement, et au cours des siècles suivants, c'est l'abandon des principes fondateurs, le laxisme des moines devant la règle stricte, qui provoquent le déclin de Fontfroide et des autres abbayes de l'ordre. Le renoncement à la discipline, un certain

Les vins du Terroir de Fontfroide

- Les rouges se caractérisent par une robe pourpre intense, tirant vers le grenat à maturité. Leur nez discret de petits fruits rouges se prolonge en bouche par une attaque intense, une structure aux tanins riches et fondus. Ils évoluent sur des notes épicées et poivrées.
- Les blancs, à la robe très pâle et au nez floral, réalisent une parfaite harmonie entre onctuosité et vivacité.
- Les rosés, d'une jolie teinte saumonée, possèdent un nez fin et agréable. Ils sont frais et nerveux en bouche, ronds et équilibrés.

chasseurs et buveurs. » On est effectivement bien loin de la règle de saint Benoît.

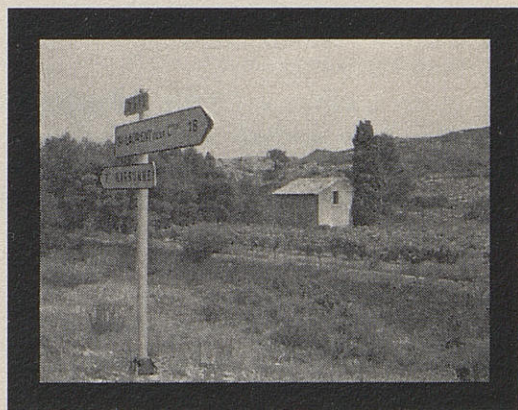
Au ^{xx} siècle, l'abbaye de Fontfroide arrive à échapper aux deux principaux fléaux du temps : le feu, et les chasseurs américains de vieilles bâtisses qui tentent de racheter le monument pour le démonter et le transporter, pierre à pierre, de l'autre côté de l'océan Atlantique. Finalement, les propriétaires successifs qui en font l'acquisition ont tous la même exigence à l'égard du monument qui peu à peu trouve sa place dans le rayonnement de la culture et des arts en Languedoc.

Fontfroide est, par essence, un monument caché, blotti

au fond de son val de verdure. Au contraire d'autres abbayes, comme sa voisine de Lagrasse, on ne la découvre pas d'un coup d'œil, dans sa majesté imposante. On n'en aperçoit d'abord qu'un portail, au bout d'une petite allée piétonne bordée de cyprès, d'oliviers et d'iris. Puis, chaque bâtiment s'offre à vous, un par un, au fur et à mesure de la visite. Il n'y a qu'au bout des sentiers de randonnée tracés par l'actuel propriétaire autour du monument, et qui permettent d'escalader les hauteurs qui l'entourent, que l'on pourra enfin, après un bon quart d'heure de marche, l'apercevoir tout entière, dans un point de vue qui vous consolera de vos efforts. Au soir tombant, la lumière rasante arrache des pierres rouges, ocres et grises des lumières inconnues. Mais parcourir la montagne impose un tribut : depuis trente ans, six incendies ont ravagé les environs. Et le 7 juillet 1986, le feu a détruit 2400 hectares dans les pinèdes alentour et gravement menacé les murs de l'abbaye. Heureusement, grâce à une importante mobilisation de tous, dès l'hiver suivant, les collines environnantes ont été reboisées de pins pignons, de cyprès, d'érables, de chênes, d'arbres de Judée, ou de robiniers. Et la route qui repart de Fontfroide est aujourd'hui bordée d'un sage vignoble de Bourboulenc et de Maccabeu qui donne le vin blanc pâle d'une cuvée spéciale, vendue à la pieuse enseigne.

Le terroir se prolonge, vers la plaine et jusqu'aux faubourgs de Narbonne, autour de petits villages tranquilles, mais pas sans Histoire. Chaque colline, chaque chemin, dissimule une chapelle, les ruines d'un château ou d'une bastide oubliée. Dans Bizanet, que l'on rejoindra directement au sortir de Fontfroide, un vieux lavoir couvert, en pierre grise, vous accueille, où les femmes du village viennent encore laver leur linge. Bizanet est un village pittoresque, plein de fleurs et d'ombre fraîche. Sur les hauteurs de la colline, on a aménagé une table d'orientation et un sentier botanique.

Le terroir de Fontfroide se termine à Montredon-des-Corbières. Ou peut-être y commence-t-il ? Au-dessus du village, en haut d'un éperon rocheux, sur le squelette de calcaire orange de la colline, on aperçoit les ruines d'une tour en pierre grise, surmontée des bras immobiles d'un sémaphore de fer. C'est tout ce qui reste de la tour du télégraphe Chappe, construite en 1834, sur la ligne Montpellier-Toulouse, et qui permettait, par le positionnement des bras articulés, de transmettre, de poste en poste, des lettres ou des mots. En bas, au carrefour de Montredon, dans un grondement permanent, la route nationale passe sur la voie ferrée. Un peu à l'écart, derrière une petite haie de cyprès, un monument de pierre à la mémoire d'Émile Pouytès, vigneron des Corbières, tué le 4 mars 1976 au cours d'une des dernières grandes manifestations viticoles. L'an prochain, cela fera vingt ans. Par-dessus les collines, par-delà les années, les hommes se font des signes.



A Montredon, la stèle à la mémoire d'Émile Pouytès.



Le mouton

*En gasconne, en pistache
ou en ragoût, dans le mouton,
tout est bon !*

Le Languedoc est une vieille terre à moutons ; ses terrains arides et pauvres ne pouvaient guère nourrir que ce type d'animal. L'Espagne aussi fut très tôt un grand fournisseur de races réputées pour la qualité de leur laine auprès des Anglais (dès le ^e xv siècle Édouard IV roi d'Angleterre obtint du roi d'Espagne trois mille animaux de la race de Barbarie qui ont donné grande renommée aux laines de Castille).

En France les Espagnols introduisirent l'espèce nommée mérinos.

Au XIX^e siècle, en Languedoc, la vigne a progressivement remplacé l'élevage et seuls subsistèrent quelques troupeaux de moutons par canton. Depuis une vingtaine d'années quelques familles nouvellement implantées font revivre cet élevage soit pour les agneaux de boucherie soit pour la fabrication de fromages.

La guerre d'Algérie et l'arrivée de familles harkies et pieds-noirs a apporté une façon nouvelle d'accommoder le mouton (le méchoui) qui régale nombre d'amateurs lors de fêtes familiales et de repas d'été...

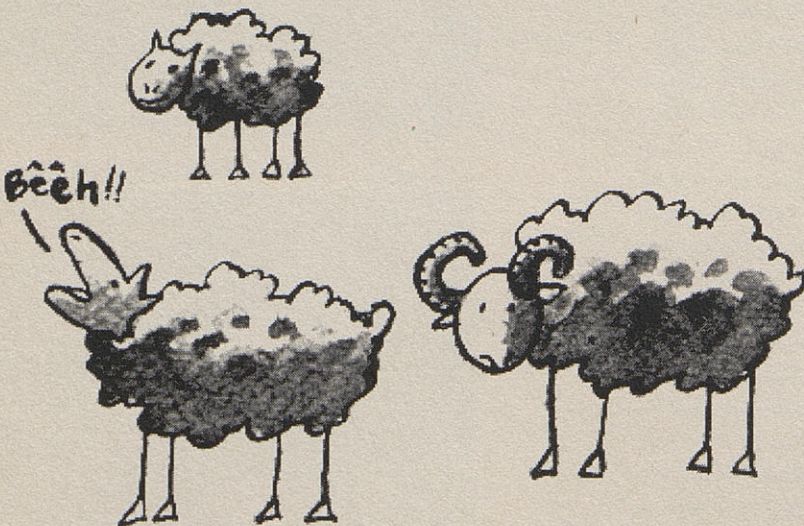
Le méchoui

Dans son Grand dictionnaire de cuisine, Alexandre Dumas nous décrit son premier méchoui dans le désert : « Les Arabes commencèrent par égorger l'agneau avec tous les détails religieux recommandés par le Koran, puis ils lui ouvrirent le ventre, jetèrent les intestins, conservèrent le cœur, le foie et le poumon, puis ils fouillèrent dans le sac aux provisions, lui remplirent le ventre avec des dattes, des figues, du raisin sec, du miel, du sel et du poivre ; après quoi le ventre fut recousu avec le plus grand soin ; pendant ce temps, les deux Arabes qui n'étaient pas occupés après l'agneau creusaient avec leur sabre une fosse de deux pieds de profondeur, l'emplissaient de bois sec, auquel ils mettaient le feu, après avoir préparé une autre brassée de bois sec près de celui qui se réduisait en braise ; puis ils couchèrent sur ce lit de charbon ardent le mouton avec sa peau, le recouvrant de la brassée de bois qu'ils avaient préparée d'avance et qui prit feu aussitôt ; lorsque cette brassée de bois fut brûlée, le mouton se trouva entouré comme une châtaigne sous les cendres ; les Arabes alors rejetèrent sur lui une partie de la terre qu'on avait tirée de la fosse où il cuisait ; puis ils me dirent d'aller voir l'amphithéâtre tout à mon aise et que, dans une heure et demie, le mouton serait cuit... Ils se mirent à fouiller leur feu souterrain, et ils en tirèrent le mouton.

Il était rôti comme une pomme de terre dont la peau est brûlée ; en le grattant avec un poignard, sa peau prit la belle couleur dorée d'un rôti rissolé dont la cuisson est arrivée à son point ; la laine brûlée disparaissait tout à fait, et l'on devinait derrière cette peau, dont pas une gerçure n'avait laissé échapper la graisse, une chair succulente et pleine de sapidité... »

Aujourd'hui le méchoui se fait de manière un peu différente : on creuse un grand trou dans la terre qui va servir de foyer ; c'est là que l'on fait brûler du bois de chêne ou des ceps de vigne qui vont donner une bonne braise qui tiendra le temps nécessaire ; à côté on prévoira un brasier de secours pour alimenter le foyer principal.

A chaque extrémité de la tranchée, on fiche



trois morceaux de bois en croix qui vont soutenir la perche sur laquelle on va embrocher le mouton.

1 jeune mouton
300 grammes d'ail
500 grammes de beurre
250 grammes de sel
100 grammes de poivre moulu

Il faut prendre un jeune mouton que l'on appelle « broutard », on le fait dépecer et vider sans détacher les pattes et la tête qu'il faudra flamber et nettoyer. Réserver les abats (foie, cœur, rognons) en vue de confectionner des brochettes pour l'apéritif. On prépare un mélange de beurre, sel et poivre que l'on introduit dans le ventre du mouton en l'étalant sur les parois, on ajoute les gousses d'ail et des herbes suivant le goût (thym, romarin, origan...). On coud le ventre avec de la grosse ficelle de ménage. Il faut ensuite attacher ensemble les pattes antérieures puis postérieures de l'animal. On embroche le mouton par l'arrière-train sur un long bâton qui doit être solide, que l'on aura huilé au préalable et que l'on fait sortir par la bouche. Confectionner un long pinceau à l'aide d'un bâton au bout duquel on entoure un chiffon propre qui servira à badigeonner régulièrement le mouton d'un mélange d'huile citronnée dans laquelle auront mariné pendant une demi-journée bonne quantité d'herbes diverses (thym, laurier, romarin, origan, zestes de citron). Il faut cuire l'animal à feu doux en tournant continuellement et lentement la broche. Il faut compter environ 4 heures en prenant soin que le feu ne soit pas trop vif, sinon il faut l'étouffer avec un peu de terre.

La langue de mouton en ragoût

Étant bien nettoyée fendez-la en deux, puis la farinez, la passez dans la poêle et la mettez en ragoût avec vinaigre, verjus, sel, poivre, jus d'orange & capres hachées. Étant bien mitonnée & la sauce bien liée, puis servis. » C'est une recette du Cuisinier françois (XVIIe siècle).

Le ragoût de mouton aux haricots blancs

et aux tomates

Pour 6 personnes :

1,5 kg d'épaule, de collier, de côtes découvertes
1,5 kg de haricots frais dits « haricots paille »
500 grammes de tomates mûres
1 belle échalote
2 gousses d'ail
1 brindille de thym, 1/2 feuille de laurier, sel, poivre

Couper les viandes en cubes. Peler les tomates, les épépiner, les concasser. Dans une casserole, faire dorer l'échalote hachée dans un fond d'huile. Ajouter les tomates, sel, poivre et cuire à petit feu pendant une vingtaine de minutes. Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de viande pendant une dizaine de minutes sans les faire dorer. Dégraisser. Verser les tomates dans la cocotte. Ajouter les gousses d'ail écrasées au pilon, le thym, le laurier, les haricots écosés. Mélanger le tout et recouvrir d'eau. Porter à ébullition, couvrir et laisser cuire à feu doux 1 heure 30 jusqu'à ce que viande et haricots soient bien tendres. Vérifier l'assaisonnement. Dresser sur un plat creux et servir.

La pistache de mouton

1 épaule de mouton désossée, roulée et ficelée 40 gousses d'ail
1 oignon, 4 tomates mûres
2 décilitres de vin blanc
thym, chapelure, sel, poivre

Dans une casserole, faire revenir l'épaule de mouton avec du saindoux. Quand elle est bien dorée, la retirer et faire revenir à sa place l'oignon émincé. Mouiller avec le vin blanc et un peu d'eau, puis ajouter les tomates coupées en morceaux, pelées et épépinées, sel, poivre et thym. Remettre l'épaule et cuire 3 bonnes heures. Faire bouillir 2 minutes les gousses d'ail épluchées, les égoutter puis les ajouter dans la cocotte où mijote l'épaule. Cuire 1 heure de plus. Poudrer de chapelure en guise de liaison.

La gasconnade de mouton :

1 gigot de mouton de 1,500 kilos
8 filets d'anchois dessalés
500 grammes d'ail

C'est une ancienne recette des Pyrénées. Il faut prendre le gigot et le piquer de quelques gousses d'ail et des anchois. Ensuite l'embrocher et le faire rôtir à feu vif pendant 1 heure.

Pendant la cuisson, faire blanchir les gousses d'ail, les rafraîchir à l'eau, les égoutter et les jeter dans le jus de cuisson du gigot auquel on a ajouté un verre de bouillon. Faire réduire et napper le gigot avec cette sauce.

Le sauté d'agneau aux amandes et aux aubergines

Pour 6 personnes :

1,500 kilo d'agneau désossé (épaule et poitrine)
1,500 décilitre d'huile d'olive
2 oignons émincés
100 grammes d'amandes décortiquées et concassées
3 aubergines découpées en gros bâtonnets (et non épluchées)
coriandre, safran, bouquet garni, 1 gousse d'ail épluchée, sel, poivre

Couper l'agneau en morceaux réguliers et les faire revenir dans l'huile pour les saisir. Lorsque la viande est dorée, la retirer et enlever la matière grasse. Saler, poivrer, ajouter le bouquet garni, l'ail, un peu de coriandre et de safran. Mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisser mijoter pendant 40 minutes. Faire revenir les aubergines dans de l'huile d'olive, les laisser à peine colorer, puis les éponger sur du papier absorbant. Un quart d'heure avant la fin de la cuisson de l'agneau, ajouter les amandes et les oignons préalablement revenus dans très peu d'huile et les aubergines. La sauce devra être réduite et courte au moment de servir.

On peut rajouter aux aubergines 3 tomates concassées : la sauce sera ainsi plus fluide.

Les manouls (Languedoc)

En Provence ce sont les pieds et paquets, et en Auvergne les tripous.

Le gras-double et toute la fressure d'un mouton

1 morceau de jambon cru

4 pieds de mouton

persil, ciboulette, estragon, 1 grain d'ail

2 carottes, 1 oignon, 1 poireau

sel, poivre

Couper le gras-double en morceaux de la taille d'une main. Mettre dans chacun un morceau de jambon de la dimension d'un doigt, ajouter un peu de la fressure ainsi qu'une pincée des fines herbes hachées avec l'ail. Faire un petit paquet cousu avec du fil blanc. Mettre les « manouls » ainsi obtenus dans un toupi en terre avec les pieds de mouton, carottes et oignon. Couvrir d'eau, saler, poivrer. Cuire 6 heures à feu doux.

On peut servir les « manouls » avec un aioli ou une aillade.

Les cabassols (têtes d'agneau en Languedoc)

Pour 4 personnes :

4 têtes d'agneau

1 poignée de chapelure

2 grains d'ail

persil, sel, poivre

saindoux, vinaigre

Fendre les têtes d'agneaux dans le sens de la longueur, leur faire prendre un bouillon dans de l'eau vinaigrée et salée. Les retirer. Enlever les dents, dresser les têtes sur une plaque à rôtir et faire dorer au four avec le saindoux. Saler, poivrer, et saupoudrer de chapelure et persillade. Cuire 10 minutes à four chaud.

Les petits pâtés de Pézenas

L'origine de ces pâtés est anglaise. Lord Clives gouverneur des Indes fit un séjour à Pézenas et fit fabriquer ces pâtés par un pâtissier piscennois du nom de Roucairol.

200 grammes de maigre de mouton

100 grammes de graisse de rognon

1 zeste de citron

2 cuillerées à soupe de sucre roux

250 grammes de farine

70 grammes de saindoux

sel, poivre

Faire une pâte avec la farine et le saindoux. Un peu d'eau. Saler légèrement.

Faire une farce avec le mouton et la graisse de rognons, le zeste d'un citron râpé, le sucre de canne, sel et poivre.

Rouler de petites abaisses de pâte en forme de pots de yaourt. Les garnir de farce et cuire à four moyen environ 30 minutes. Poudrer de sucre fin.

Les petits pâtés de Béziers

C'est une variante des pâtés de Pézenas.

On fait une pâte brisée au beurre (250 grammes de farine, 125 grammes de beurre). La farce est identique à ci-dessus ; on y ajoute 1 poignée de raisins secs mis à gonfler dans un fond d'alcool.

La tarte de Gruissan est encore une variante : la farce est identique aux précédentes. On confectionne une pâte avec 500 grammes de farine, 2 œufs, une pincée de sel, 115 grammes de beurre et de l'eau. On allonge la pâte au rouleau et on fonce le fond d'une tourtière avec la moitié de cette pâte. On garnit avec la farce. On recouvre de l'autre couche mince de pâte. On dore la surface à l'œuf.

Cuire 45 minutes à four moyen.

Vous pouvez accommoder des restes de gigot froid avec un coulis de tomates parfumé à la menthe fraîche ou au basilic.

Pour des côtelettes grillées, essayez la sauce des bergers

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

1 cuillerée à soupe de farine

1 grain d'ail

1 oignon

1 verre de vin blanc

1 bouquet de persil

Verser dans une casserole l'huile d'olive et une cuillerée de farine. Remuer et laisser roussir. Mettre dans la casserole l'ail et l'oignon hachés menu. Les laisser blondir. Saler, poivrer, ajouter 1 verre d'eau et laisser épaissir. 10 minutes avant de retirer la sauce du feu, ajouter le verre de vin blanc. Laisser réduire. Retirer la casserole du feu. Verser en saucière, saupoudrer de persil haché.

Les flaunes

500 grammes de farine

12 œufs

200 grammes de sucre

3 fromages de brebis frais de petite taille

1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

1 pincée de sel

Former une pâte homogène avec tous les ingrédients ci-dessus. A l'aide d'une cuillère, prendre de petites boules de pâte et les déposer sur une plaque métallique. Mettre à cuire à four chaud 30 minutes environ.

Bonnes adresses

Vous pourrez descendre à la cave chez Chantal Donnet qui vous conviera à goûter aux différents stades de maturation de ses tomes de brebis, qui vous racontera avec force passion ses découvertes et ses innovations. Et vous rentrerez chargé de produits frais : tomettes, mais aussi fromageons sans parler des petits caillés et du brousse.... un régal. Faites un petit crochet par Villetritouls — Chantal et Jean-Gabriel Donnet sauront vous charmer.

DÉCOUVERTES

De quelques arbres des Corbières.

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

Les collines des environs de Lagrasse sont couvertes d'espèces méditerranéennes typiques que nous vous proposons de découvrir ou de mieux connaître. Pour les feuillus, trois variétés de chênes (chênes vert, pubescent, kermès) sont majoritaires sur ces terrains calcaires. Quant aux résineux, si le pin d'Alep est le plus représenté, le pin pignon (ou pin parasol) et le cyprès, par leur forme et leur aspect, sont des éléments importants du paysage. Une bergerie flanquée de quelques cyprès, une pinède de pins d'Alep où résonne un concert de cigales, des pins pignons épars au milieu des garrigues que fréquentent les abeilles à la recherche du précieux nectar : ici, le plaisir se vit dans la nature, simple et riche à la fois. Enfin, il n'est pas de décor méditerranéen sans l'olivier l'arbre symbole de la paix entre les hommes.

Le chêne vert

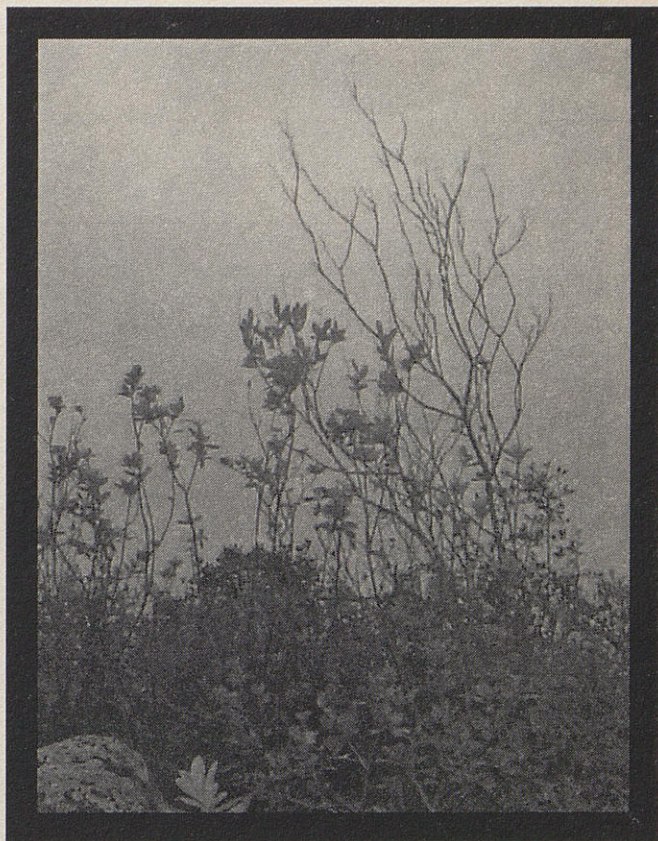
Chêne yeuse, ou *ausina* en occitan, le chêne vert est l'arbre typique de la région méditerranéenne. C'est un arbre de taille souvent modeste et l'une des rares espèces feuillus à ne pas perdre ses feuilles - vert foncé dessus, blanches dessous - en hiver. Il donne de l'excellent charbon de bois et a été utilisé au cours des siècles pour le chauffage. Son écorce était autrefois utilisée pour sa richesse en tanin. On parle souvent de taillis de chênes verts, puisqu'il ne s'agit pas de peuplements issus de graines mais de rejets de souches, à la suite de la coupe des arbres.

Le chêne pubescent

Appelé communément chêne blanc ou garric, cet arbre de taille moyenne possède des feuilles lobées caduques, dont les faces inférieures sont recouvertes d'un fin duvet blanchâtre : pubescent - il mérite donc bien son nom ! Il occupait presque partout la place actuelle des vignobles. C'est le chêne truffier par excellence : en effet, la truffe micorhize ses racines.

Le chêne kermès

La garouille, comme on dit ici, c'est ce petit arbrisseau en



buissons très denses qui couvrent les garrigues basses de nos Corbières. Pour garder un souvenir inoubliable de cet arbuste, je vous conseille de vous balader en short à travers cet enchevêtrement de feuilles épineuses, coriaces et persistantes : c'est une méthode sûre, même pour des amnésiques ! Pourquoi chêne kermès ? Tout simplement parce que la ponte d'une cochenille - le kermès - récoltée sur cet arbre permettait de fabriquer une teinture rouge : le carmin. ■

Sortie pédestre : mardi 8 août

Saint-Michel-de Nahuzé

Un circuit fascinant au-dessus des gorges du Congoust, sur le versant sud-est du massif de l'Alaric à la découverte d'un ancien prieuré roman.

Lieu de rendez-vous : point d'accueil sur la promenade, à 10 heures précises (un trajet en voiture de dix minutes est nécessaire pour se rapprocher du lieu).

Prévoir des chaussures confortables, un couvre-chef et un demi-litre d'eau par personne minimum.



Ultime arôme

par Georges J. Arnaud

Le 4X4 grimpait vers le petit bois de chênes verts, les Auzines, et l'expert en œnologie laissait errer son regard de connaisseur sur les différents cépages qui ensanglantaient la colline de leur automne précoce.

On a manqué d'un peu d'eau ce printemps, dit Alexandre en passant son crabotage pour franchir le dernier raidillon.

— Vous ne craignez pas l'action désastreuse du vent à cette altitude ?

— Ici à Lagrasse la corne sud de la Montagne d'Alaric nous protège du Cers qui est notre Mistral à nous autres, Audois. Ma plantation est bien exposée, bien abritée vous verrez.

— Le Clos Marguerite, fit l'œnologue d'un air entendu. Est-ce dû à l'abondance de cette fleur dans ce coin que vous l'avez baptisé ainsi ?

— Pas du tout. C'est le prénom de ma femme.

— Oh je ne savais pas, elle doit se sentir très honorée, très fière qu'un vin aussi délicat soit ainsi appelé de son prénom.

Alexandre ralentit pour atténuer les secousses d'un chemin défoncé sur une centaine de mètres. Il eut un petit rire sans nulle trace d'amertume.

— Je n'en sais rien, elle a fichu le camp.

— Oh désolé...

— Pas de quoi. Mais vous le saviez et vous jouiez l'innocent.

— Je vous assure que non.

— Tout le monde dans Lagrasse est au courant de mon infortune, tout le canton et jusqu'à Carcassonne. Mon épouse, à quarante ans passés, s'est enlevée avec une sorte de col-

porteur de misère, dont on ne savait d'où il sortait, un moins que rien, un marque-mal avec un visage de bandit des grands chemins.

Le tout-terrain abordait un virage serré, pentu et l'œnologue se cramponna lorsque le véhicule tangua.

— Quel paysage, hein, monsieur l'œnologue. Vous pouvez voir l'abbaye, notre superbe abbaye, le pont romain, et cette belle rivière qu'est l'Orbieu avec ses eaux d'un bleu vert lorsqu'on l'admire de cette hauteur. Là-bas c'est Saint-Pierre-des-Champs. Vous pouvez voir Caunette-en-Val et même un autre pont romain plus loin, vers Rieux. Nous sommes riches en toutes sortes de vestiges, savez-vous ? Mais notre vin est aussi notre gloire.

— Et le vôtre est excellent. J'ai voulu voir le Clos Marguerite parce que je ne parvenais pas à identifier l'un des éléments de son fruit. Un arôme m'échappe. Car ce fruit est si intense en multiples parfums qu'il réjouit le nez d'un expert, le provoque, l'oblige à répertorier les mille et une nuances. Un nez complexe que les tanins déjà fondus exaltent d'une façon que personnellement je dirai insolente. Oui c'est bien ça, insolente. Voilà pourquoi j'ai décidé de prendre une journée pour venir voir sur place quelle parcelle, quel terroir pouvaient m'enchanter ainsi tout en me plongeant dans la perplexité. En fait je me sens provoqué par votre vin. De tous les crus des Corbières, le vôtre, dans son originalité que je qualifierai de perverse, se hausse du col, de bouteille si j'ose plaisanter, bien au-dessus des autres. Même dans le Bordelais ne s'est jamais présentée à moi une énigme de ce type.

— Vous me faites jubiler, voyez-vous, car j'ai apporté le meilleur de moi-même à cette pièce de vigne, que moi j'appelle un *vignal* tant elle est étendue, dix mille pieds, d'un seul tenant s'il vous plaît, ce n'est pas rien. Oui je l'ai soigné comme une femme, comme je soignais celle qui, l'ingrate, m'abandonna pour un coureur des routes, un fabricant de belles paroles.

Désirant que l'œnologue découvre sa vigne de plus haut, dans toute sa splendeur, il avait contourné le Pas-des-Aigues et il s'arrêta net lorsque la plantée, dévalant le coteau, se déroula tout entière aux yeux de l'expert.

— Carignan, bien sûr, pour la continuité historique, Syrah pour le violet et la charpente, Mourvèdre tout en souplesse, velouté et bouquet, Grenache noir sucre et alcool, mais que vois-je, un peu de Cabernet sauvignon et un brin de Merlot ? Des cépages inattendus par ici.

— Une illumination lorsque j'ai planté cet endroit. J'ai conservé les vieilles souches de Carignan et de Grenache qui ont certainement plus de cent ans et apportent à mes grumes un sang vénérable.

— Et votre vin acquiert de la sorte un héritage affectif d'un autre siècle sans rupture désastreuse.

— Voulez-vous parcourir les rangées ? Il doit rester quelques grappillons que, nous autres dans l'Aude, appelons *cingles*. Mes vendangeurs ne doivent en aucun cas les cueillir, pour ne pas nuire à mon vin et parce que les oiseaux, grives, perdreaux, et jusqu'aux sangliers s'en régaleront. Autrefois, les moins fortunés, après la récolte, venaient y chercher de quoi fabriquer leur piquette, mais aujourd'hui les pauvres ont une tout autre dignité, d'autres besoins plus urgents.

L'œnologue, dans ses souliers de ville, ne paraissait pas gêné d'avancer dans cette mélancolie de rouges, de jaunes et de verts pâlisants. Il glana un grappillon, écrasa un grain entre langue et palais.

— Cassis, on dirait du cassis.

Alexandre expliquait qu'il avait fait défoncer sa vigne à l'ancienne, ne préservant que les deux cépages centenaires déjà cités.

— Dans le malheur de voir mon épouse s'envoler avec un rôdeur de campagne, ce chantier m'a permis de surmonter ma peine et j'ai donné à ces pieds de vignes tout l'amour, toute l'attention que je ne pouvais dispenser ailleurs.

— Mais quelle réussite ! Lorsque j'ai goûté votre Clos marguerite la première fois, la réflexion qui me vint en tête fut qu'un tel vin ne pouvait qu'être le résultat d'une grande passion. Je faisais tourner ce vin dans mon verre, je le humais et chaque fois un élément nouveau du bouquet explosait comme un feu d'artifice dans mon cerveau. Car le centre olfactif, pour ce qui concerne le vin, est dans la mémoire. Le bouquet y rejoint d'autres émotions, d'autres souvenirs émerveillés et cet amalgame vous rend heureux. Quand je fais de telles découvertes, j'ai l'impression de retrouver mes dix ans où, pour la première fois, un matin de grandes vacances, ouvrant les volets de notre villa de location, je découvrais la mer qui scintillait dans l'aube d'un été superbe.

Les deux hommes descendaient lentement vers les genêts qui, tout au bout de la vigne, la bordaient de leur piquants.

— Ce sont des *argelats* aussi dangereux que des ronces. En juin, leur fleur au goût de miel un peu suret doit imprégner la grappe naissante, juste ce qu'il faut, d'une caresse furtive.

— Point trop n'en faudrait, sinon l'amertume est à craindre, dit l'œnologue. Mais cet arôme mystérieux vient d'ailleurs.

Il se retourna, contempla les coulées de pourpre et d'or qui fluaient vers eux depuis le sommet. La vendange datait d'à peine un mois et la vigne s'épuisait dans une dernière harmonie de couleurs.

— Là-bas ce sont les Merlot et les Cabernet sauvignon, les derniers venus donc dans cette plantée ?

— Effectivement. J'ai renouvelé les Mourvèdre, apporté la Syrah également.

Le visiteur se dirigeait vers les Merlot et les Cabernet sauvignon qui ne constituaient qu'une minorité d'un cinquième environ, peut-être moins.

— Il y avait donc cet élément inconnu dans le bouquet qui me taraudait. J'étais dans

l'impossibilité de l'identifier, moi qui suis réputé pour discerner dans la seconde des dizaines de parfums et d'odeurs. Je fis goûter votre Clos marguerite à des confrères qui ne purent, eux non plus, fournir une réponse à mes interrogations. Je voulais donc venir sur place et je crois que j'ai bien fait. Je ne connaissais ni l'Aude ni Lagrasse.

Alexandre, qui marchait derrière lui dans la même rangée, s'arrêta soudain. L'autre continua de parler jusqu'à ce que l'écho de ses propos l'avertisse qu'il les lançait dans le vide. Vexé, il se retourna, et vit que le vigneron s'attardait à écraser un grappillon dans sa main épaisse de travailleur acharné, avec une nervosité retenue.

— Vous ne désirez pas savoir pourquoi je suis aussi satisfait et enfin apaisé dans mes doutes, grâce au simple fait d'avoir visité votre vigne ?

— Mais bien sûr que si, monsieur.

— J'ai fait ce voyage depuis Bordeaux jusqu'ici avec cette obsession qui me rongait depuis des semaines. Vous m'avez accueilli en gare de Lézignan, vous m'avez offert un excellent déjeuner dans cette charmante *Hostellerie Charlemagne*, fait visiter le bourg et j'ai dû vous paraître absent, voire quelque peu distant, discourtois, mais je persistais à me demander de quel arôme votre vin était composé en finale.

— Il va nous falloir partir maintenant si vous voulez arriver à temps à Lézignan pour votre train du retour.

— Votre manque de curiosité pour ce que je viens de découvrir ici, parmi ces ceps de Merlot et de Cabernet sauvignon, m'intrigue. Un arôme qui n'appartient pas à la nomenclature des cinquante-quatre rencontrés habituellement.

Alexandre frottait ses mains, avançait du pas lourd d'un homme qu'une journée de travail ou de tracas a fatigué.

— Cet arôme, voyez-vous, c'est celui d'un parfum très corsé que pour ma part je trouve

désagréable, voire vulgaire et entêtant, mais qui, n'intervenant que très faiblement dans votre vin, lui apporte cette note exotique qui m'a tant fait chercher. Mon cher monsieur Rouchet, votre vin a une touche finale de patchouli. Oh une imperceptible touche qui en fait tout le charme, voyez-vous ? Alexandre Rouchet hochait la tête :

— Je m'en étais moi-même rendu compte. Ce n'était pas évident dans les premières années, mais la vigne actuelle a sept ans et commence de donner toute sa vigueur, toute sa générosité, puise au plus profond de la terre les futures composantes du vin.

— Oui, mais comment ce camphre de patchouli a-t-il pu arriver dans cette plantée ? Il provient d'une herbe que l'on trouve en Asie et dans l'Océanie. En auriez-vous planté alors que je n'en vois nulle trace ?

— Il y a sept ans, je vous l'ai dit, ma femme voulait me quitter pour suivre une sorte de forain qui s'installait souvent dans notre village, l'été ; il vivait même au camping que vous pouvez découvrir d'ici. J'avais décidé de redonner vie à cette pièce de terre et je surveillais le défonçage que je voulais profond. Je charriais les grosses pierres toute la journée pour les empiler en bordure. Pendant ce temps, ma femme et ce romanichel liaient connaissance. Bref ils tombèrent amoureux l'un de l'autre, ou plutôt l'une de l'autre car elle s'enfuit avec une bonne partie de nos économies, une petite fortune même que ce marque-mal eût été ravi d'empocher.

— J'en suis désolé pour vous, monsieur Rouchet, mais je ne vois pas en quoi votre désillusion a pu donner à votre vin cette étrange et infime odeur de patchouli.

— C'était plus qu'une désillusion, un drame, monsieur l'œnologue. Et vous ne comprenez donc pas ? Ce marchand forain, que proposait-il sur le marché ? Des imitations frau-

duleuses de parfums célèbres, sous des noms qui approchaient l'orthographe des marques les plus connues, les plus prestigieuses dans le monde entier, Dior, Rochas, Guerlain, Hermès... Mais en fait il s'agissait de bien méchantes falsifications où le patchouli régnait en maître.

L'œnologue restait silencieux, ne comprenant pas encore comment le vin pouvait sentir le patchouli, il éprouvait en même temps le regret d'être venu là.

— Cet homme était de connivence avec un laboratoire clandestin qui fabriquait du parfum par jerricans entiers. Si vous aviez vu son étal, cher monsieur, des tonnelets en verre de parfums qu'il vendait au litre et au demi-litre. Dans sa camionnette il devait y en avoir plusieurs hectos.

— Dans sa camionnette... Vous lui avez confisqué ces litres de patchouli pour les déverser dans le sol de cette vigne ?

— On avait défoncé très profond, monsieur, au point qu'on avait soudain ouvert une énorme excavation, perçant le plafond de la galerie d'une ancienne mine. Un trou de douze mètres au moins. Suffisant pour contenir la camionnette, l'épouse volage et le briseur de ménage. Et les jerricans de patchouli.

L'œnologue sursauta et commença de reculer, mais bientôt il se retourna et se mit à courir.

— C'est inutile, cria Alexandre, vous n'attraperez jamais votre train à Lézignan, monsieur l'œnologue. Je vais être obligé de vous trouver un emplacement, peut-être du côté des Mourvèdre où la terre est plus meuble. Oui, les Mourvèdre vous conviendront avec leur velouté, leur finesse. Quoi de mieux pour un œnologue qui n'aurait jamais dû identifier l'ultime arôme de mon merveilleux cru.

Fin

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.

● Lundi 7 août : Colloque

« le vin dans les spiritualités »

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

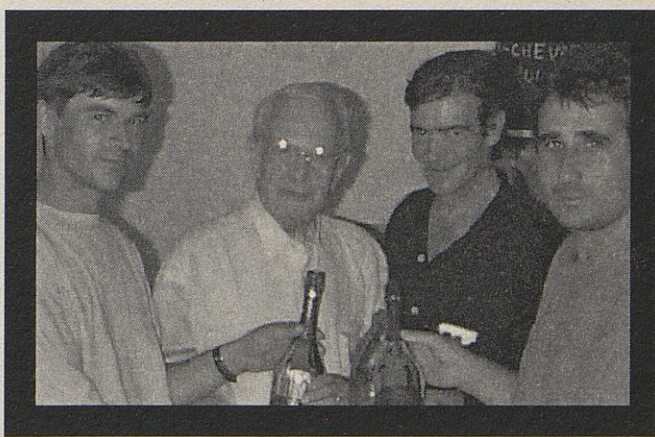
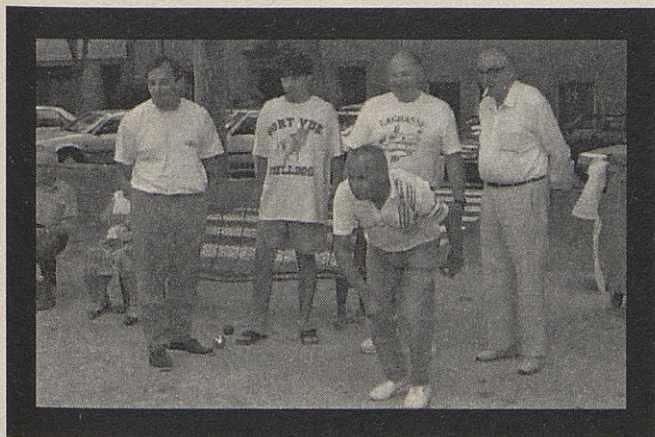
● Mardi 8 août

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

● Mercredi 9 août

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

C'est Pierre Dumayet, le vice-président du *Marque-Page*, qui a remis le trophée Aymeri aux vainqueurs du concours de pétanque du *Banquet du Livre*.



● Jeudi 10 août

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

● Vendredi 11 août

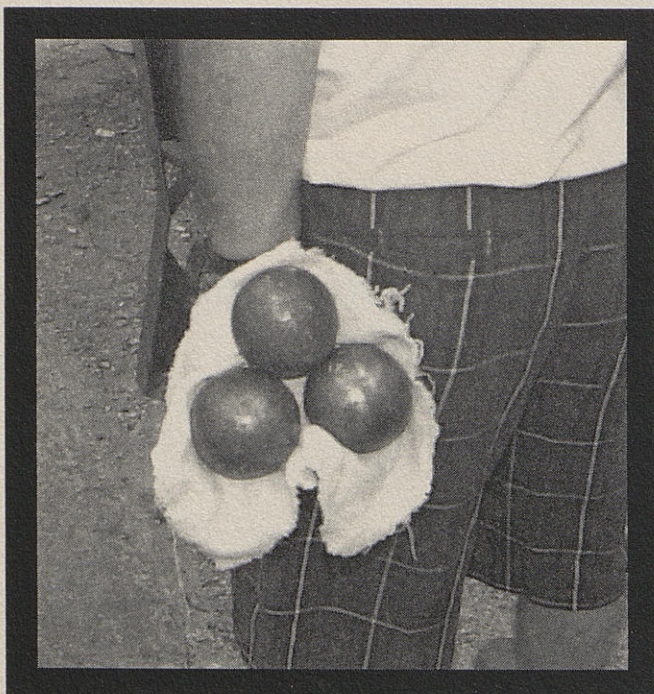
- 10 h : Sortie pédestre.
 17 h : Projection *Un siècle d'écrivains* : **Colette**.
 Cuisine des moines de l'abbaye, entrée libre.
 18 h : « Les rencontres de l'abbaye » :
 « De l'imaginaire languedocien
 à l'imaginaire universel » par **Henri Gougaud**.
 Petit cloître, entrée libre.
 22 h : Cinéma,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

● Samedi 12 août : Journée noire

- 10 h : Sortie pédestre.
 15 h : Projection *Un siècle d'écrivains* : Antoine Blondin.
 Cuisine des moines de l'abbaye, entrée libre.
 16 h - 20 h : Colloque « *Quand la vigne dort* » autour
 du roman policier, dirigé par Didier Daeninckx.
Christian Lehmann : « Nouvelles contraintes » ;
Robert Deleuse : « Le noir tricolore » ;
Hervé Delouche : « Jean Meckert, Jean Amila » ;
Roger Martin : Moisson rouge à Oklahoma City
Didier Daeninckx : « L'écriture des abattoirs ».
 Hommage à Cook et Manchette.
 Sous la halle de la place de la Mairie,
 entrée libre.
 21 h : Banquet noir. A la carte : *un menu inspiré
 par la littérature noire*. Prix : 100 F., inscriptions
 au point accueil, sur la promenade.

● Dimanche 13 août

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



CORBIÈRES MATIN

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

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

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

Conception graphique :
 Michel Redon

Mise en page :
 Brice Ruffin
 pour l'Iroquois Sud

Photos :
 André Hampartzoumian

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.

Domaine Carbonnel Appellation Corbières Contrôlée



Excellents vignerons et oenologues avertis, les moines benedictins de l'Abbaye de Lagrasse firent un art de la viticulture.

Depuis des générations, la famille Carbonnel cultive la vigne à Lagrasse, un des cent plus beaux villages de France. Elle exploite vingt-cinq hectares sur des terrasses argilo-calcaires exposées Sud, Sud-Est, à l'abri du vent et avec un maximum d'ensoleillement.

Henry Carbonnel & Fils Propriétaire-Récoltant

11220 Lagrasse - France.

Tél. 68.43.13.99

Demain Mardi 8

**Claude Mesplède
et le polar
dans tous ses états,**

Chester Himes,

Jean Renoir,

**et au Café Littéraire,
la suite et la fin du
*Banquet de Platon***