



corbières

matin

10 AOÛT 1995

10f

LE QUOTIDIEN DU BANQUET

sommaire

Affiches :

Céres Franco a installé sa collection d'art contemporain à Lagrasse. Une vie entière de rencontres et de passion, p.8

Vu hier :

Socrate IV : le retour !
Fin de la lecture du *Banquet* de Platon, par Marie-Claire Galpérine, p. 10

Gens d'ici :

François Bon a visité le moulin Lacube, entre Saint-Pierre-des-Champs et Lagrasse. Rencontre avec un absent, p. 13

Terroir :

La plaine de Lézignan est au centre du monde viticole des Corbières, p. 16

Un été, des étals :

Pour faire une bonne bouillabaisse, il faut se lever de bon matin (air connu), p. 21

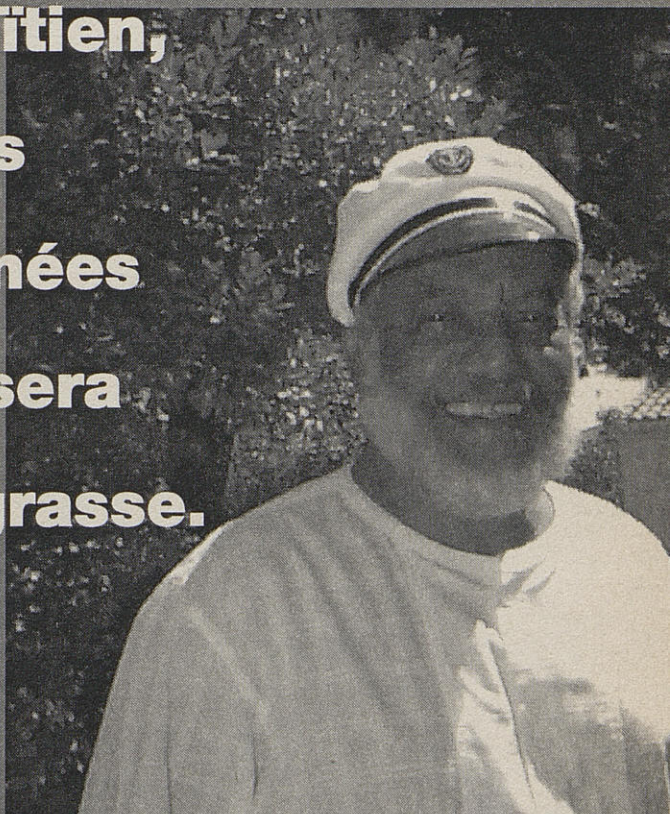
Corbières Noires :

Lynchage, par Gérard Delteil, p. 24

René Depestre et les droits de l'homme

(au rêve et à la lecture)...

**L'écrivain haïtien,
qui vit depuis
plusieurs années
à Lézignan, sera
ce soir à Lagrasse.**



10

dixième jour





Un terroir de roc et de lumière
Fête vigneronne organisée
par les celliers Saint-Martin,
samedi 12 août à 18 h 30.

En Roquefort, deux appellations :
Fromage de Roquefort
Corbières de Roquefort

Un grand repas champêtre suivra le défilé traditionnel.

Inscriptions au caveau La Vigneronne

68 48 09 01 ou 68 48 21 44

■ Dans les années soixante, lorsqu'on avait la chance de tomber, au hasard d'un étalage de librairie, sur le petit recueil de poèmes de René Depestre *Journal d'un animal marin*, ce qu'on éprouvait — ce qu'en tout cas nous éprouvions —, c'était le sentiment d'un retour du surréalisme. Ce dernier nous revenait, tout frais, tout neuf, des Caraïbes, d'Haiti où il était né en 1926 et de Cuba où il était exilé, depuis qu'un quelconque « Comité exécutif militaire » avait pris le pouvoir chez lui. L'impression alors était que le surréalisme avait déserté la France et vivait là, un peu comme le bouddhisme, ayant déserté l'Inde, avait pris racine à Ceylan ou au Japon. Il conjuguait, dans des images évidentes, les couleurs vives (bleu de l'azur, jaune du citron, du maïs ou du mimosa, rouge du piment), les saveurs de toutes sortes (épicées, acidulées, etc.), les musiques et les rythmes, la douceur et la douleur, la poésie et le combat pour la justice :

*Pour panifier la liberté
pour donner au vent aux sources
et au sang innocent versé
le dit du miel et du lait
le doux bonsoir du basilic
cette petite lampe sur la mer*

*Pour que sur ton cœur de mouette
pour que sur la rose des vents
sur la bonté sur ses songes
le travail le faire l'amour
cesse de régner l'injustice
cette petite lampe sur la mer.*

(« La petite lampe sur la mer »)

ou encore :

*Ouvrez la bouche à mes tambours
et versez-leur à boire
la soif agite encore en eux
ses grandes ailes blanches.*

*Toute ma soif passe dans leur bouche
quand le sel, le piment,
le citron, l'alcool,
la poudre à canon
étaient des mains blanches
qui cherchaient avec rage
les mille plaies de mon âme.*

(« Mes tambours ont soif »)

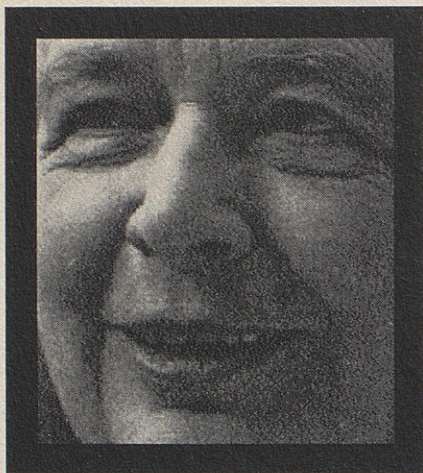
Aujourd'hui, René Depestre n'est plus pour nous un surréaliste, mais une voix particulière. Il n'est plus un ami lointain, mais un voisin, installé à Lézignan-Corbières depuis bientôt dix ans. Exilé certes, mais comme « un animal marin », pour lequel toute la terre ou presque est devenu l'élément :

*« Pauvre Depestre »
dit un homme aux yeux distraits.
Pourquoi pauvre de moi ?
Vivre loin de son pays natal
n'est un malheur que pour ceux qui ont
manqué le train bleu de leur enfance.
Le train de mes années émerveillées
je le prends encore chaque matin
dans le moindre brin d'herbe*

(« Vivre loin de son pays »)

UN SIÈCLE D'ÉCRIVAIN CINÉMA AUX ÉTOILES

Marguerite Yourcenar



Marguerite Yourcenar a traversé le siècle en solitaire.

Romancière, essayiste, dialoguiste, traductrice, grand écrivain consacré de son vivant par la publication de ses œuvres dans la Pléiade, elle fut la première femme à entrer à l'Académie Française. Son œuvre témoigne d'une haute culture et ses préoccupations philosophiques donnent à ses personnages une portée quasi mythologique : l'empereur Hadrien vivant au II^e siècle avant notre ère ou le médecin Zénon de l'*Œuvre au Noir* vivant lui au XVI^e siècle.

Marguerite Yourcenar un monument ?

Non, une femme avant tout passionnée, née mademoiselle de Crayencour, dont le père mourut à sa naissance, élevée par son père et des servantes. Elle reçut à sa demande une formation classique, voyagea très tôt, affirma ses goûts sans ostentation.

Le film, soucieux d'une ligne formelle claire et personnalisée a choisi cette seule voix, commentaire critique évoquant cette ligne de vie. Marguerite Yourcenar parle en contrepoint, de ses œuvres et surtout de ses personnages, qui sont, comme elle le dit elle-même, ses frères et des prolongations de soi.

Une façon de laisser voir, derrière la biographie, la trace des œuvres. ■

Marguerite Yourcenar

Un film de Dominique Gros

Abbaye, cuisine des moines, à 17 heures

Pather Panchali

La Complainte du sentier est le premier film (1955) de Satyajit Ray et le début de la trilogie d'Apu qui se poursuivra avec *L'Invaincu* (1956) puis avec *Le Monde d'Apu* (1958). Ces trois films majeurs du cinéma indien sont inspirés de deux romans de B. Barnejee, *La Complainte du sentier* et *Aparajito*. Dans *La Complainte du sentier*, qu'il écrivit en 1929, à l'âge de trente ans, B. Barnejee - qui est, avec Tagore, le plus grand romancier bengali - raconte l'histoire d'une famille confrontée aux difficultés matérielles et au manque d'argent dans un petit village du Bengale. C'est dans le regard d'Apu, l'enfant, que nous découvrons la vie du village : le commerce, le théâtre, les cérémonies, la mousson tant attendue ; là se noue la tragédie familiale, marquée par la maladie et la mort.

Comme les autres films de S. Ray, *Pather Panchali* est marqué par le sens de la durée : sans effort, son écriture filmique coule avec la lenteur de la vie et donne à cette méditation sur la vie et la mort sa pleine poésie, sa musique au timbre si rare.

Ce film est considéré comme l'œuvre la plus belle de S. Ray. Les témoignages qui suivent, offerts au cinéaste à l'occasion de ses 70 ans (et de ses 36 films) devraient convaincre que cette soirée sera l'une des plus belles de ce cycle en plein air. ■

«J'avais vu *Pather Panchali* à San-Francisco, lors de sa sortie, et ce film me laissa des traces profondes... Il changea littéralement ma vie. Jusque-là, tout ce que je savais de l'Inde avait été, au mieux, vécu à travers l'art indien, la musique et la littérature, et restait pour moi à des milliers de milles. Ce n'était pas immédiat, jusqu'à ce que je voie ce film.»

James Ivory, cinéaste.

«La magie de Ray, la simple poésie de ses images et leur impact émotionnel resteront toujours en moi...»

Martin Scorsese, cinéaste.

Pather Panchali, de Satyajit Ray
Cour de la cave coopérative, 25 F.

PORTRAIT

René Depestre

par Michel Chaillou

Des mots un peu têtus, précis, des mots qui se tutoient, de la familiarité avec les choses, les êtres, une coulée de fraîcheur éternisée en phrases, une limousine gris perle sortie d'un rêve, son chauffeur en chemise de tussor, sa maman à l'arrière occupant le milieu du siège arrière avec mouchoir de batiste, éventail forcément de Chine, un perroquet centenaire qui sur leur passage hurle « Au secours », des chiens qui font toujours chorus, un préfet en pyjama de soie, un café de l'Étoile où des joueurs de cartes demeurent bras ballants et bouche bée (bras ballants, c'est le bouche bée des bras), des religieuses, une qui coupe une fleur et la jette et cela produit comme une légère déflagration romanesque par-dessus la grille de l'école de Sainte-Rose-de-Lima, ainsi s'ouvre le livre de René Depestre *Hadriana dans tous ses rêves...*

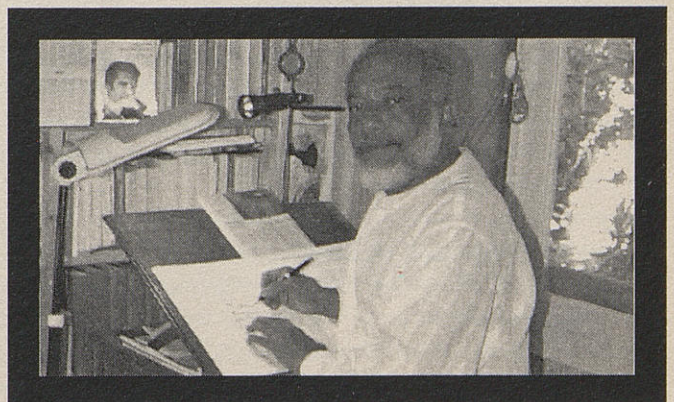
Qu'une allée s'intitule allée des Amoureux, qu'un manoir appartienne à la Famille Siloé, qu'Hadriana en repousse les jalousies, celles de sa chambre de jeune fille, et moi son lecteur sans savoir encore un seul traître mot de l'aventure, je sais déjà qu'un pays existe avec la parenthèse béante de ces persiennes, une géographie, certes celle de Jacmel sur la côte brève d'Haïti, mais aussi une contrée intérieure où une histoire s'engage dont chaque terme saute joyeux, triste, sous son calot galonné de soleil, le soleil lion qui emplit le ciel de son désespoir éperdu. Une contrée évasive, le sens s'y allonge en hamac pour quel nouveau balancement rythmé ? Le réel (ce que les hommes nomment ainsi) s'arrange déjà trop avec lui-même. Il fait sa cuisine sans souci de nous, et mijote des fumets de surprise. En fait, c'est cela que nous attendons. On n'a pas atteint encore la légende puisqu'on aperçoit

les bâtiments ocrés des douanes, des contributions, mais le chauffeur de la limousine file trop par éclairs un train de corbillard. Est-ce une dernière sortie de vivant ou une première promenade de mort ? Le chauffeur sous son chapeau de paille forcément de Panama répond au doux nom de Ti-Jérôme Villaret-Joyeuse.

« C'est un temps pour vouloir vivre éternellement », note l'auteur demeuré enfant qui raconte ce qui ne peut pas être, puisque la dame, sa marraine Germaine, est étendue sur son lit de mort et non pas à l'arrière de cette « autozombie » qui fait s'envoler, fuir tous les chrétiens vivants entre les maisons déjà en débandade dans ces venelles enrichies d'herbes folles. Ceci, pour les trois premières pages « d'un dimanche d'octobre sur le tantôt », quand les larmes servent de loupe à une fin d'enfance.

Ce qui ne peut pas être, voilà le secret de René Depestre, (et ceci quelle que soit la trame proposée, le conte offert aux yeux charmés du lecteur). Quelqu'un (on entend presque les détails de sa main qui fabule) s'interroge : les jours fériés ne sont pas les jours de travail, le dimanche n'est pas la semaine, l'eau est-elle seulement eau et l'air qu'on respire ? Les mots ont tous été baptisés mais par qui ? par quoi ? « Paix à ta bouche », s'apeure la mère du narrateur qui ose dire l'innommable. On entend, on discerne autre chose. On ne vit plus dans la veine languissante des longitudes. On se retrouve ailleurs. Certes parfois apparemment en Haïti. Mais a-t-on encore latitude d'accoster dans un autre pays ? On est envoûté, pris. Une étrange parlerie s'empare de nos âmes. C'est nous que nous feuilletons dans ce tutoiement des bords de l'ineffable. Le mariage comme la mort, la mort comme un mariage, joie et mystère comme une furie.

« Cette année-là, à la fin de mon enfance, je vivais à... »
Où vivons-nous quand nous lisons ? ■



EXTRAIT

Cellule de crise à Bourdon

par René Depestre

Après la conversation au siège de la police, on n'avait, à la maison, qu'une chose à faire : constituer une cellule de crise au sein de la famille Denizan en péril. Le soir même, à la table de la salle à manger, on était réunis autour de Popa, le chef du clan. Il y avait deux absents : Lucie et Didier, inscrits tous les deux au Front négro-vaudou du salut. On les savait, l'une et l'autre, incapables de nous trahir. Mais, dans le drame « élisabéthain » qu'on commençait à vivre, mieux valait épargner à leur conscience un conflit grave entre le devoir et le sentiment.

A l'écoute de mon compte rendu, Popa et ma sœur aînée Rita tinrent les deux mains crispées et unies sur la bouche. De temps à autre, en réaction aux faits que je rapportais, elles émettaient le murmure entre les dents que le malheur a l'habitude d'arracher aux femmes de la Caraïbe. Dito écouta en silence, le regard d'une intensité d'animal traqué. Les accélérations de l'histoire, en matière d'ignominie et de cruauté, lui étaient familières en Europe : une partie des siens avait disparu en fumée dans le four du chancelier Hitler. Côté masculin, Rachid, Guy-Luc et Régis gardèrent les coudes sur la table, la tête baissée entre les mains. Mon récit corroborait leur opinion, souvent exprimée dans nos conversations, quant au mal absolu qu'incarnait Papa Doc.

— Il mijote pour nous un sort de zombies, dit Popa. Sa gomme à effacer l'homme n'est qu'une entreprise de zombification à grande échelle. On ne va pas se laisser zombifier, ajouta-t-elle, prenant soudain son air dur et déterminé des temps d'épreuves.

— Ça y est, dit Guy-Luc : Popa monte sur ses grands chevaux de labour.

— Dito doit très vite quitter le pays, dit-elle. Le coup, fatal pour Dick, est aussi cruel pour nous tous qui l'avions adoptée comme une Haïtienne de plus sous mon toit. Ce serait injuste de l'exposer sans défense aux abominations des séides de Papa Doc.

— J'en ai vu d'autres, tu sais, mam Popa, fit Dito, en jetant les bras autour de l'épaule de sa belle-mère.

— Justement, ma petite fée de la miséricorde, dans une vie, deux fois des tontons Waffen S.S. à ses trousses, trop, ce serait trop. Tu es fille unique. A Tel-Aviv, ta mère a besoin de ta consolation à ses côtés. Mon fils, si Dieu le

veut, te rejoindra un jour.

— Je suis d'accord avec mam Popa, dit Rachid. Dito doit profiter de son passeport français pour partir. Dick et Régis n'auront pas de difficulté à obtenir l'asile d'une ambassade. Les ambassadeurs du Brésil et du Venezuela sont mes partenaires de jeu au *Cercle Porto-Princien*. Toi, Popa, ainsi que Guy-Luc, tout le monde sait que vous n'avez pas trempé dans les querelles de la dernière campagne présidentielle. Vous n'avez rien à craindre. Quant à Rita et moi, nous avons déjà pris les dispositions pour nous mettre bientôt à l'abri avec nos garçons.

— Rachid a raison, dis-je. Il faut se disperser quand on n'a que des mains nues à opposer à la barbarie. Mais, en ce qui me concerne, je ne pars pas.

— Tu n'es pas timbré, non ? fit Guy-Luc.

— Bizarrement, de vous tous, jusqu'à nouvel ordre, je suis le moins vulnérable, dis-je. La préparation d'une mort sur mesure, ça prendra du temps. Papa Doc jette au pays un défi : faire de tout un chacun un zombie de son cheptel. Chiche ! je reste pour le relever avec les Haïtiens.

— Tu es fichtrement dingue, dit Guy-Luc. Ce serait un suicide pur et simple, un geste de kamikaze. Ton Parti ouvrier est un fabricant de bulles de savon. Avec un « camarade Kola » à sa tête, il ne pourra jamais dicter des règles au cyclone. Qu'est-ce qui te retient dans notre boule de fumée noire ?

— Il y a moyen d'espérer. On peut encore y ouvrir un chemin, dis-je.

— Haïti a besoin, dit Rachid, que des hommes d'action lui apprennent des formes d'espoir et de solidarité jamais vues.

— Les idées de Dick et de Rachid n'ont rien de déraisonnable. En restant, Dick veut montrer qu'un homme — même seul dans la fosse aux vaincus — peut aider ses concitoyens à rester debout dans la tempête !

— Bravo mam Popa ! s'exclama Dito. Comme si de rien n'était, tu viens d'avancer une vue épidémique de la liberté, la même qu'on trouve au théâtre de Sartre, sous une forme, il est vrai, savante et recherchée. Cela s'appelle partout la contagion par l'exemple !

— Ils sont bien jolis les mots à la Popa-Sartre, dit Guy-Luc, sauf que jouer au héros individuel n'est pas un gros rhume de cerveau que l'on peut refiler à autrui. Le spectacle d'un combat singulier de poète n'ouvrira jamais les yeux à la tribu des morts-vivants !



— Tu as assez parlé, Guy-Luc, dit Régis. Laisse donc Popa achever son raisonnement.

— Je dis que l'ennemi mortel de cet animal pelé d'île, reprit-elle, avant même nos haïtiâneries de toujours, avant les zomberies à la Duvalier, c'est notre vieux mépris du droit, notre haine de tout contrat social, notre vision magique des choses de la vie, de la mort ou de l'État. Il y a le cyclone, le paludisme, la sécheresse, la mortalité des enfants, le chômage, l'érosion, et il y a aussi la fureur maligne de l'État !

— Il y a, dis-je pour renchérir, le tonton macoutisme congénital d'État, une des formes du cyclone dévastateur de récoltes et de vies. Depuis les deux siècles qu'on existe, avec un strapontin au soleil des nations, on vit pêle-mêle nos fléaux comme autant de phénomènes également surnaturels.

— Un État de chiens crevés, oui ! une chienne de république noire : le stade suprême de l'abjection aux Antilles ! se récria Guy-Luc.

— Dans ce foutoir, nous voici à jamais foutus ! l'appuya Régis.

— Il ne faut pas s'exagérer ainsi nos malheurs, dit Rachid.

— Il y a moyen, dis-je, de remonter de la fosse à chien-

nerie nègre. Face aux meurtres et aux absurdités du *Front négro-vaudou du salut*, face à un Popa Doc, il y a lieu pour Haïti de s'arc-bouter des tripes, des mains, des genoux et des pieds pour une percée sans précédent de sa force d'invention et d'émancipation.

— Le départ en fusée, dit Régis, la belle remontée des zombies, devrait plutôt prendre appui sur les couilles, les bites et les boîtes aux rêves, qui, avec l'art naïf et les danses du carnaval, font encore la bonne réputation de la Perle des Antilles !

— Sur ce chapitre, conclut Popa Singer dans l'hilarité générale, on peut compter sur Dick : je l'ai mis au monde avec l'imagination à coiffe d'un petit prince, un zizi d'homme de bien, un tempérament porté sur les choses du rêve et de l'amour, et les pieds devant, prompts comme l'éclair, pour gagner la course d'obstacles qu'est la vie en société. ■

Bourdon : quartier résidentiel de Port-au-Prince (Haïti).

Récit extrait de *Conversation à Port-au-Prince*, roman à paraître aux éditions Gallimard.

EN VILLE

Collection Cérès Franco, une vie de rencontres et de passion



Quand saint Antoine nous mène au Casino, ou L'Etonnante et véridique histoire de la collection Cérès Franco à Lagrasse.

Une rue étroite aux autres semblables, à l'orée du vieux village de Lagrasse, la rue des Remparts, nous conduit à une maison de trois étages, qui se distingue des autres par trois panneaux de couleurs vives, à l'entrée. Nous sommes devant l'antre de la collection Cérès Franco, galeriste et collectionneuse d'origine brésilienne, qui a rassemblé ici près de 300 œuvres (tableaux, sculptures, objets) : « J'aurais aimé donner à ma collection le nom de Musée de la création, mais je l'ai

banalement appelée Cérès Franco, car c'est l'œuvre de ma vie ». Et c'est ici, à Lagrasse, que cet acte d'amour a pris racine : amour pour une forme d'art que l'on nomme « Brut », « singulier » ou « hors norme » et que Cérès Franco préfère appeler « l'art d'ailleurs ». Les œuvres de peintres naïfs brésiliens, africains ou haïtiens côtoient celles de membres du groupe « Cobra » comme Corneille ou Lucebert, l'expressionnisme violent de quatre magnifiques pastels de Grindberg équilibre la bavarde Paella qui orne ses toiles de quelques jolies sentences définitives : « Elle avait d'abord cru en lui, puis en l'autre, alors aujourd'hui c'en est fini des repentances. Elle se l'était juré ».

Dans une autre salle au 1er étage, le pâtissier Aïni, illuminé un soir et gros d'un désir irrépressible de créer, a laissé ses mains construire de belles et tourmentées figures pleine d'élan, et la Marocaine Chaïba parle une langue que comprennent le Français Gauthier ou le Cubain Mendine. Même la cuisine, tout en gardant sa fonction d'origine s'est transformée en « art brut » ou boîte de sel La Baleine et emballages de camembert, affichant encore leurs prix, surmontent un frigo de naïveté colorée. Les étranges têtes lunaires d'un artiste russe vous poursuivront de leurs regards vides, bien après que vous ayez quitté la maison. ■



Pastels de Joanna Flatau (détails)

Mais pourquoi cet acte d'amour s'est-il incarné ici à Lagrasse ? Dominique Hardoin, la fille de Cérés Franco nous l'explique « Ma mère est très religieuse. Elle croit aux signes et beaucoup à saint Antoine. Elle est venue à Lagrasse il y a 4 ans, revenant à Paris elle rencontre un monsieur Antoine qui lui parle de Lagrasse. Elle y est immédiatement retournée, et elle a acheté une maison, puis l'ancien casino de Lagrasse pour rassembler sa collection. » Aujourd'hui le casino ne résonne plus des bancos des croupiers, les courtisanes qui en étaient la grande attraction ont disparu et nul « bandit-manchot » n'impose sa loi mono-maniaque. Depuis le 1er Juillet 1994, vous croiserez

Nitowsky et Jaber, des vierges polonaises qui ressemblent étrangement aux *virgenes* espagnoles et partout de la couleur et des regards. Dans ce foisonnement d'œuvres interpellantes, quelque chose vous accrochera. Pour moi, ce furent quelques pastels aux traits rapides, brefs, incisifs, féroce galerie de portraits d'une tendre violence ou plutôt d'une violente tendresse. C'est l'œuvre d'une Polonaise, Johanna Flatau. Depuis 4 ans, elle habite plusieurs mois par an à Lagrasse. Elle a aimé la lumière et les gens. Et les a regardés et les a dessinés : une série de portraits en noir et blanc, sombres et éclairés du dedans, aux yeux d'âme. Cela s'appelle « les gens d'ici ». Vous y rencontrerez « la veuve joyeuse et

son mari », « les joueurs de carte », « l'homme cocu » et celui « avec son petit ego », « les femmes dansant entre elles », « l'enfant avec son chien », de nombreux amoureux, un splendide portrait de Michel Petrucciani... et vous pourrez percer le mystère de la bouteille noire ! « Le poids des mots et le choc des images », disait, il y a longtemps, un hebdomadaire parisien. La tendresse du trait et la profondeur du regard font des « gens d'ici » un vrai reportage d'amour. Celui que l'on rêve toujours de dire. Joanna Flatau le vit, le crée chaque jour, ici, à quelques encablures de l'abbaye. Découvrez-le, c'est rare et beau. ■

La figure de Socrate

par Marie-Claire Galpérine

Socrate IV : le retour ! Suite et fin d'une lecture du Banquet de Platon. Fin ?

Ce que Platon décrit ici, c'est une expérience spirituelle unique dans l'Antiquité : la confession d'un cœur ardent déchiré en ce qu'il a de plus profond, atteint d'une blessure toujours sur le point de se rouvrir. Que faire en cet état ? Alcibiade a choisi. Il ne suivra pas Socrate. « Bien des fois même, je verrais avec joie qu'il fût disparu du nombre des hommes ! Et pourtant, si cela arrivait, je sais pertinemment que j'en souffrirais encore bien plus... non, vraiment, je ne sais comment en user avec cet homme ! » Les impressions que font sur lui les paroles de Socrate, il les ressent encore, même à présent, à la veille de trahir Athènes ! Platon avait comparé l'enthousiasme poétique au délire des Corybantes. C'est ce que fait ici Alcibiade : « Quand je l'entends, mon cœur bondit, plus que les Corybantes dans leurs transports, et ses paroles font couler mes larmes. » Platon a condamné les larmes que font verser les poètes tragiques. Elles amollissent l'âme et sont le signe d'un dérèglement intérieur. Ce sont des larmes humaines. Mais il y a des larmes divines. Ceux qui les répandent ont reçu une blessure qu'Alcibiade compare à une morsure de vipère. Comment parler d'une telle blessure, de qui être compris sinon de ceux qui l'ont eux-mêmes reçue ? Mais il a sous les yeux des Phèdre, des Agathon, des Eryximaque, des Pausanias, des Aristodème... « d'autres encore. Je ne sais combien... J'oserai vous parler car vous tous, c'est un fait, vous vous êtes laissés entraîner par le délire philosophique et ses transports dionysiaques ! » Quelle est cette souffrance dont Alcibiade dit « qu'elle affecte le point où il peut être le plus douloureux d'avoir été mordu » ? « C'est au cœur, ou à l'âme, ou de quelque autre nom qu'il faille appeler cela, que m'ont atteint le coup, la morsure des discours philosophiques. » Ce n'est pas la souffrance dont Diotime parlait au jeune Socrate, celle qui naît de la fécondité spirituelle et de l'impatience d'engendrer. Ce n'est pas le douloureux désir d'aimer en quête d'objet. C'est le désir d'être aimé. Celui qui souffre d'un tel désir ne cherche pas la Beauté car il l'a trouvée. Elle s'est donnée à voir quand le Silène s'est entrouvert et l'âme qui l'a une fois aperçue en est blessée pour toujours. Platon prête ici à Alcibiade un langage que seule la mystique reprendra. Mais son désir, violemment sensuel, dans sa brutale réalité physique, c'est *d'être l'aimé* de Socrate. Il connaîtra la déception la plus cuisante, l'humiliation la plus sensible, celle de n'avoir pas paru désirable. Le mépris de Socrate,

son refus d'être l'amant d'Alcibiade fait naître une nouvelle blessure. C'est, dans la transposition mystique, la souffrance du délaissement et de l'abandon. Alcibiade connaît deux blessures d'amour dont Diotime n'a rien dit à Socrate : celle qui naît du désir d'être aimé, celle qui naît du mépris de celui dont on désire être aimé.

A ces hommes qui ont tous en commun d'avoir été ou d'être encore fascinés par Socrate, Alcibiade ose faire un récit complet, sans leur faire grâce d'aucun détail, des tentatives de séduction qu'il a multipliées, jusqu'à l'humiliation finale, vécue en une nuit mémorable. L'échec était inscrit dans la nature même de son désir. Il a entrevu la sagesse cachée de Socrate. Que voulait-il sinon recevoir de cet homme « divin » la sagesse divine qu'il contient, la faire sienne et par elle posséder la terre. Être le premier à Athènes ne saurait lui suffire. Il regarde vers la Perse. Et vers l'Italie. Ce qu'il lui faut c'est l'empire. Et ce cœur bouillant vit un rêve qui, à peine un siècle plus tard, sera réalité pour Alexandre. N'est-ce pas ce même désir, celui d'être maître du monde, qui a porté Zeus à avaler Mêtis ? Réussir en toutes ses entreprises, déjouer tous les plans de ses ennemis, c'est l'œuvre de la Pensée, qui est la ruse suprême. Ce n'est pas en elle-même que la Pensée paraît précieuse à Alcibiade, c'est comme source de réussite. Il est fidèle en cela à la vieille idée grecque de la *sophia* comme *méchané*, comme invention du *moyen*. Elle n'est donc pas une fin. Et l'ultime objet du désir n'est pas de contempler, il est de posséder et de dominer. L'ambition d'Alcibiade, comme celle de Calliclès, ne vise pas d'abord la gloire, ce qui, Diotime nous l'a appris, est une forme du désir d'éternité. Elle est, en son essence même, désir d'avoir toujours plus, d'étendre toujours plus loin son pouvoir, d'en reculer indéfiniment les limites. C'est ce que Platon appelle *pleonexia*, désir à jamais inassouvi, qui ne peut s'arrêter à aucun objet, désir qui se dévore lui-même et conduit un être à sa perte.

Alcibiade a tout fait pour obtenir de Socrate ce qu'il désirait. Sans aucun succès. Il en est réduit à la démarche la plus directe. « Mais ce que tu proposes est un marché de dupes ! lui fait ironiquement reconnaître Socrate. Tu as cru apercevoir en moi une beauté que tu estimes ne ressembler en rien à la grâce de tes formes et dès lors tu proposes d'échanger beauté contre beauté. Tu offres la beauté de ton corps, c'est-à-dire un fantôme

de beauté et en échange ce que tu prétends recevoir c'est une beauté vraie ! C'est troquer du cuivre contre de l'or ! Mais tu ferais bien d'examiner les choses de plus près, mon ami, de peur de te méprendre sur moi, auquel cas c'est toi qui serais dupe si, après tout, en Socrate il n'y avait rien ! » Rien à *prendre*, si tant est que la sagesse, si elle existe en Socrate, soit chose que l'on puisse prendre, qui se laisse emporter, transporter d'une âme dans une autre ou qu'on puisse comparer à une eau que l'on verserait d'un vase plein dans un vase vide. Cette fausse conception de la *paideia* est évoquée par Socrate au début du *Banquet* quand il est invité par Agathon à prendre place près de lui et elle est dénoncée par Platon dans *La République*. Féconder une âme, ce n'est pas la remplir.

L'erreur de ceux qui veulent être aimés de Socrate – Alcibiade n'est pas le seul – porte sur la nature même de l'amour philosophique. Celui qui est trompé dans son attente n'a pas compris de quel amour il était aimé.

Mais Socrate n'est-il pas lui-même la cause de cette erreur ? Sa conduite en amour est encore un point sur lequel il est on ne peut plus semblable au Silène sculpté.

« Tous vous pouvez voir de vos yeux quelles dispositions amoureuses portent Socrate vers les beaux garçons, de quelles assiduités il les entoure, dans quels transports ils le jettent ! En fait il les berne tous en faisant l'amoureux, alors qu'il tient plutôt le rôle de l'aimé. » Mais derrière cette apparence, quelle surprise de découvrir le mépris qu'il a de la beauté du corps ! Il la méprise autant que la richesse, la naissance, les honneurs, tous ces avantages que la foule place si haut ne sont rien pour lui.

Mais Socrate aime-t-il à la manière de celui dont l'âme est féconde et qui cherche la beauté en laquelle il pourra engendrer ? L'amour qui unit le maître au disciple, tel que Diotime le décrit, ne s'applique pas à Socrate. Il n'a jamais été celui qui, auprès de l'aimé, « surabonde de pensées et de paroles ». Au sens strict, il ne *dit* rien, il *fait dire* et c'est celui qui répond, qui *dit*, c'est-à-dire qui énonce une proposition susceptible d'être vraie ou fausse. Par une suite de questions nouvelles, Socrate va examiner cette proposition, en éprouver la valeur de vérité. Mais là encore il n'énonce rien. Dans sa relation à l'âme qu'il entoure de ses soins, Socrate ne joue pas le rôle de l'amant. Car lui-même n'engendre pas. La figure de Socrate n'est pas une figure paternelle. Mais l'âme dont il a reconnu qu'elle est porteuse de pensées que, d'elle-

COLLOQUE

► La figure de Socrate II

par Marie-Claire Galpérine

même, elle ne saurait mettre au jour, cette âme n'a pas à être fécondée. Elle a déjà conçu. L'art de Socrate est un savoir-faire divin – ou démonique – qui révèle l'âme à elle-même, qui lui découvre en un premier temps qu'elle ignore ce qu'elle croyait savoir et en un second temps que ce qu'elle croyait ignorer, elle le sait depuis toujours.

A la fin du long et difficile examen qui a soumis à une sévère critique chacune des définitions de la science proposées par Théétète, il peut sembler que l'art d'interroger qu'est la maïeutique socratique soit une chose bien vaine. Le dialogue n'a abouti à rien. Qu'en reste-t-il ? Et quel fruit l'âme de Théétète peut-elle en retirer ? « Si après cela, Théétète, tu cherches à concevoir encore et si, réellement, tu conçois, tes conceptions seront meilleures car ta pensée aura été purifiée par la présente épreuve. Si au contraire tu restes vide, tu seras moins lourd à ceux que tu fréquenteras, plus doux aussi, parce que, sagement, tu ne t'imagineras pas savoir ce que tu ne sais pas. C'est là toute la puissance de mon art : elle ne va pas plus loin, et je ne sais rien de ce que savent les autres, tous ces grands et merveilleux esprits d'aujourd'hui et d'autrefois. Mais cet art d'accoucher, moi comme ma mère l'avons reçu de Dieu : elle, pour délivrer les femmes ; moi, pour délivrer ceux des jeunes hommes qui sont nobles ou beaux de quelque beauté que ce soit. »

Il y a une manière socratique d'aimer les beaux garçons. Et il y a une manière platonicienne. Sans doute se ressemblent-elles par la qualité du sentiment. Mais la finalité de l'Amour n'est pas la même. Platon porte en lui une œuvre à faire. Il a beaucoup à dire. Il est impatient de le dire. Il a mis dans la bouche de Diotime, il l'a chargée d'exprimer en un discours d'une solennité singulière, l'idéal de l'Amour philosophique qui a été celui de toute sa vie : un rêve qu'il a cru pouvoir réaliser en Sicile, grâce à l'Amour de Dion, et que le fondateur de l'Académie n'a pu accomplir que partiellement.

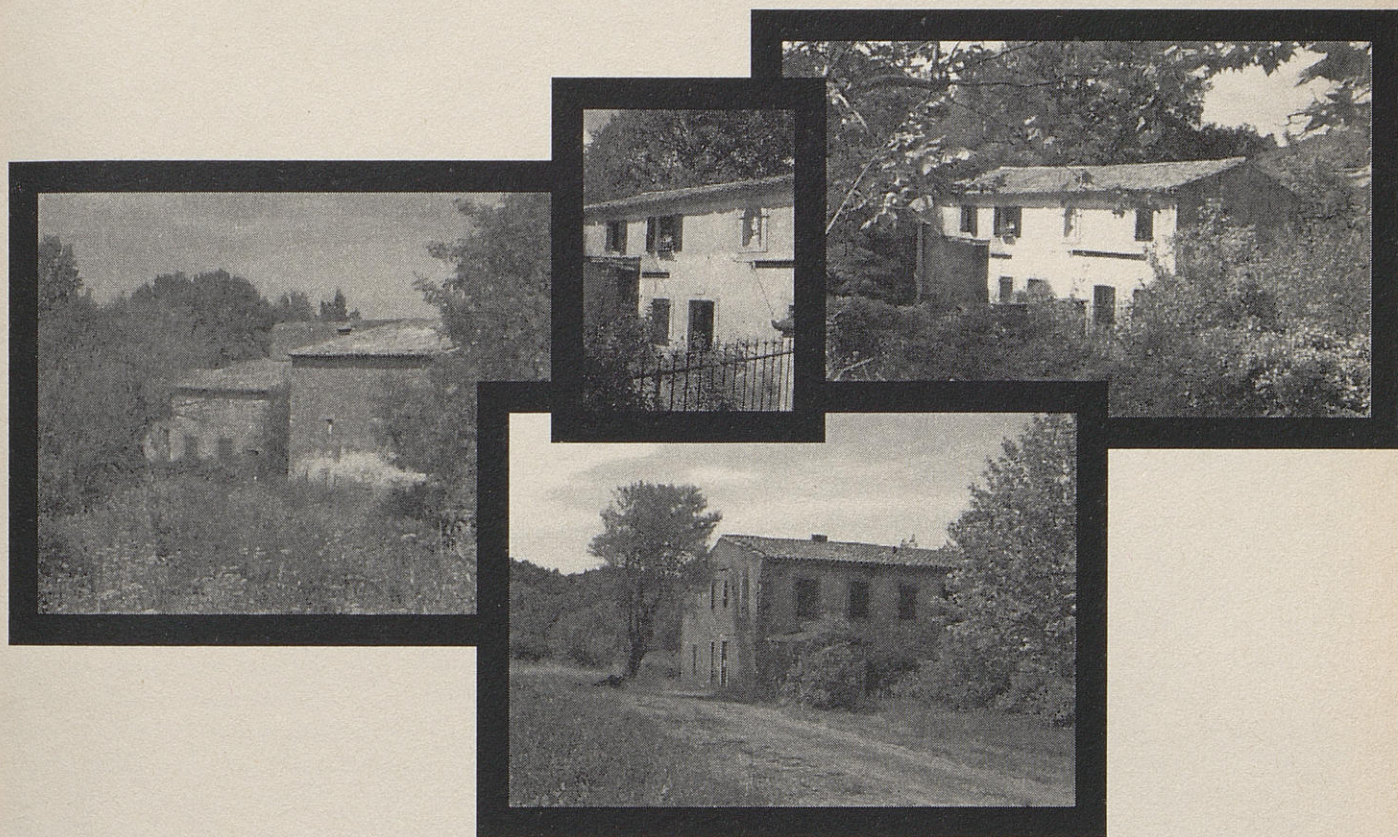
Mais le secret de la parole de Socrate, ce qui en elle, comme en sa manière d'aimer, défie l'analyse, c'est qu'il n'y a rien à en dire parce que Socrate n'a rien à dire. Il n'y a pas de thèses socratiques. On ne saurait « exposer la pensée » de Socrate. Certains l'ont fait et se sont lourdement mépris. Socrate est « toujours pauvre et toujours dans l'aporie ». C'est en ces termes que s'exprime Diotime, parlant du fils de Poros et de Penia. C'est bien à ce *daïmôn*, plus qu'à un Silène que ressemble Socrate. Vu « du

dehors » c'est le même personnage. Il est « toujours en chemin ». Aristodème le rencontre au début du *Banquet* dans les rues d'Athènes. « J'avais rencontré Socrate, bien lavé, des sandales aux pieds, choses qui ne lui étaient pas ordinaires. Je lui demandai où il allait pour s'être fait si beau. — Souper chez Agathon, répondit-il. Il faut être beau quand on se rend auprès d'un beau garçon ! » Par ces notations, au début de l'œuvre, Platon avec un art incomparable de la composition littéraire, nous prépare à entendre le mythe que contera Diotime comme un portrait de Socrate. Car le *daïmôn* de Socrate, celui qui habite en lui, le pousse à agir, plus souvent le retient, c'est Éros lui-même. Mais Socrate n'est qu'un homme. Son père n'est pas un dieu. C'est le plus pauvre des hommes. Il est pauvre d'une pauvreté essentielle. Et le premier effet de sa parole est d'appauvrir celui qu'il interroge. Lui-même n'acquiert rien et ne retient rien. S'il est suprêmement habile en l'art d'interroger et fertile en ruses, « sans cesse s'écoule entre ses doigts le profit de ses ruses... » Des propos tenus jadis dans les rues d'Athènes, dans les gymnases, au Lycée... il ne reste rien. Socrate n'a rien écrit. Et si Platon a écrit, ce n'est pas pour redire ce que Socrate a dit, c'est pour nous faire entendre une voix. Que cette pauvreté soit divine, au-delà de toute parole et de toute science, c'est sans doute le secret que devinent ceux qui aiment Socrate... Car il est aimé de toute la jeunesse d'Athènes. Il est aimé des plus beaux, lui qui n'est pas beau. Serait-ce que tous pressentent que le Bien est au-delà du Beau et qu'« il est le Bien parce qu'il n'a rien » comme le dira Plotin ?

**Celui
qui est trompé
dans son attente
n'a pas compris
de quel amour
il était aimé...**

PORTRAIT

Le moulin de Louis Lacube par François Bon



Cela date de l'an dernier. C'est sur la rivière, entre Lagrasse et Saint-Pierre-des-Champs. De la route on ne voit rien, parce que la route passe en haut, et que le moulin est enfoncé dans la gorge. On était arrivé à pied, depuis Saint-Pierre-des-Champs. Après le village, il y a encore les anciennes cultures, la trace d'un chemin creux avec les murs de vieille pierre, et des arbres fruitiers dont personne depuis longtemps ne prend les fruits. La rivière est maigre. Mais le bief est visible, la dérivation haute avec l'eau en cascade. Et tout un monde de pierre grandit peu à peu dans les ronces. La ruine et les broussailles ont mangé le chemin d'eau et le travail accumulé. Tout est prêt à revivre, mais tout est endormi pour l'instant. La roue de bois goudronné est immobile, l'eau y chuinte. Les murs du déversoir étaient ce jour-là en harmonie avec les couleurs des feuilles et les éclats d'eau, le bruit est doux et continu. Le moulin de l'Estrade est massif, mais de

cet équilibre que les anciens savaient obtenir entre le matériau et les ouvertures, entre la fonction pure des outils et leurs proportions. Les vieilles portes en bois sont closes, il y a des vitres brisées, des charpentes sans tuiles. Le chemin fait le tour. Dans un pré, il y avait un cheval à attendre, avec la tête par dessus la haie, il nous regardait.

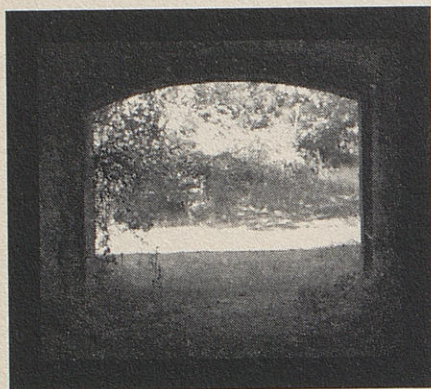
L'homme était arrivé du chemin descendant. Il portait malgré le soleil une casquette de chasse, une casquette verte à grosses oreillettes et tenait par une ficelle un grand chien. À ce moment-là on regardait l'inscription avec la date, au-dessus de la porte : l'homme aurait pu être là depuis cent cinquante ans. Il avait tiré une clé, disant qu'il avait quatre-vingts ans passés, qu'il avait toujours vécu là et qu'il y mourrait. Qu'un matin on le trouverait. En attendant, il n'a pas tant de besoins. Il a son jardin et va de temps en temps faire des achats au village, à trois kilomètres en sui-

vant l'eau. On avait regardé en contrebas la grande cour sous la maison de maître, le portique par où les charrettes peut-être venaient encore dans son crâne livrer le blé et prendre la farine. Les fenêtres sont brisées ou manquent, mais il y aurait peu à faire. Lui s'est réservé une pièce, mais de l'autre côté. On aperçoit la fenêtre sombre, avec un rideau. La grosse clé, c'est pour le bâtiment principal, il ouvre, mais c'est juste son chien qui habite là.

On parle un moment. Il est d'une grande politesse. Il dit que tout cela lui appartient en entier, et la maison de maître et la grande roue à aubes, et le bief et la colline. Sa place sur terre liée à ces murs et ces herbes, ces toits effondrés montrant le squelette noir des charpentes, l'eau qui croupit et celle qui se déverse, la tête du chien dans ses jambes et les fenêtres brisées, l'ouverture voûtée sur la porte de maître et ce silence tout autour. La prospérité du moulin a été brutalement atteinte,

PORTRAIT

→ Le moulin de Louis Lacube



une première fois, vers 1880, par l'inondation dont il montre les traces, et la ligne de peinture avec la date. Mais l'activité a duré cependant jusqu'à la dernière guerre. Il y a eu une autre inondation, une autre ligne sur le vieux mur, avec une autre date. Depuis il est là, seul. Il dit qu'il a vendu des vignes, qu'il vit dans cette pièce là-bas, que le chien dispose de cette pièce ici, celle avec la clé, qu'il entretient le cheval pour quelqu'un de la ville et que ça l'occupe. Il dit qu'au chien et au cheval il parle, qu'il a été malade dans l'hiver et que pour la première fois il est resté couché dans la pièce, pas le courage même d'aller prendre du bois et chauffer. Qu'il a mangé du pain dur. Le chien s'impatiente, on se dit au revoir : quand il soulève la casquette à oreillettes le crâne est nu et blanc. Son nom : Lacube Louis, était écrit à la peinture sur la boîte à lettres cabossée qui pendait à un piquet. Les oliviers sont arrachés, les terrasses s'effondrent. Entre Rieux, Caunettes et Saint-Pierre-des-Champs, les remorques de céréales sont rares. Il n'y a plus besoin de moulins.

Pour ce journal j'avais l'idée de le revoir et de parler. Louis Lacube est mort cet hiver, en novembre, à l'hôpital. Je ne sais pas qui s'occupe du chien et du cheval. La roue est toujours immobile, c'est les hommes qui passent. Un grand tas gris : on a fait brûler le matelas et les objets personnels du vieux solitaire. Un étui à lunettes traîne dans les cendres. On n'est pas satisfait du destin de la terre. ■

DÉCOUVERTES

Les arbres sont-ils immortels ?

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

La *Genèse* rapporte que le troisième jour furent créés "des arbres faisant du fruit selon leur espèce et ayant en eux leur semence". Sur ce point la *Bible* dit vrai : l'apparition de l'arbre est antérieure à celle de l'espèce humaine. L'Arbre, donc, existe "depuis toujours"... peut-on dire pour autant qu'il est là "pour toujours" ?

A notre échelle, on peut définir comme "immortel" ce qui nous précède depuis longtemps et nous survivra longtemps. Il s'agit donc, dès lors, d'une question de proportions. Entre l'éphémère qui ne vit qu'une journée, *Corbières matin* qui vit quelques jours, l'homme un peu moins d'un siècle, l'arbre plusieurs centaines d'années et le soleil des milliards, une seule certitude : pour notre esprit scientifique, en dehors de toute croyance d'ordre spirituel, tout a un commencement et une fin. Nous retiendrons donc que la forêt semble immuable puisque les changements qui la concernent ne sont pas perceptibles dans nos repères du temps (sauf déboisement exagéré) et que tel arbre séculaire, voire millénaire, peut effectivement être qualifié d'éternel au regard de notre modeste passage sur terre. Par ailleurs, les plantes peuvent aussi se reproduire par multiplication végétative (par copie à l'identique de l'individu) et pas uniquement par reproduction sexuée : peut-être est-ce là une forme de vie éternelle ? L'arbre porte en lui sa vie et son histoire. En effet, la croissance du tronc se fait en épaisseur ; chaque année, l'arbre élabore une nouvelle couche de tissus à la surface de son tronc et de ses branches, sous l'écorce. Mais seules les parties les plus externes - donc les plus récentes - sont constituées de cellules vivantes et actives où circule la sève ; l'intérieur de l'arbre, ce que l'on appelle le bois, est formé de tissus morts. La souche d'un arbre récemment abattu nous révèle son âge - chaque cerne correspond à une année - et son histoire - variations climatiques, années de grande sécheresse ou années pluvieuses, coupes des surjets voisins, blessures subies...



Enfin, quelques "curiosités" :

Le pin de Californie, *pinus longaeva*, peut atteindre cinq mille ans... l'un d'eux, surnommé Mathusalem, aurait 4600 ans (bien davantage que son homonyme biblique qui ne vécut que 969 ans !).

En France, on a recensé des chênes, des tilleuls, des oliviers et des ifs millénaires.

Dans les Corbières, il y a des genévriers et des chênes verts séculaires. Au pied de l'Alaric, près de Ribaute, des pins pignons sont classés parmi les plus vieux de l'Aude ; l'arbre coupé dans le cloître de l'abbaye de Lagrasse - et qui fit couler tant de sève (oh, pardon ! de salive) voilà quelques années - devait leur être contemporain.

Sortie pedestre : vendredi 11 août 1995

Sur les traces de Joseph Delteil

Cent un ans après la naissance de l'écrivain et poète surréaliste, une promenade contée par Philippe Forcioli (prix Charles Cros 1995) à la borie de Guillaman, dans les bois de Villar-en-Val, où Delteil passa son enfance.

ATTENTION ! Le rendez-vous est à 10 heures, directement à Villar-en-Val. Pour s'y rendre depuis Lagrasse, prendre la direction de Carcassonne et rejoindre Serviès par la D114 ; emprunter ensuite la D110 jusqu'à Villar-en-Val (compter une demi-heure depuis Lagrasse).

Prévoir chaussures confortables, casquette ou chapeau et un demi-litre d'eau minimum par personne.

Le XIII en son pays

Dans les rues de Lagrasse, ces jours-ci comme tous les autres jours, on peut rencontrer un personnage pas ordinaire. Il faut connaître un peu l'ovale pour savoir combien cet homme, que rien ne signale sinon sa taille et ses épaules, instituteur et même directeur de l'école du village, pourrait être légendaire : Michel Maïque était le capitaine de la dernière équipe de France de rugby à XIII à avoir battu l'Australie. C'était à une autre époque, en 1982, et la France avait du même coup gagné le trophée de la meilleure équipe de l'année. Depuis, l'Australie, l'Angleterre, la Nouvelle-Zélande ont conquis une autre planète où l'on joue à XIII plus vite, plus fort, plus juste. Michel Maïque, retiré des choses du rugby et toujours mordu, pense que la France y abordera bientôt. On verra à la rentrée, avec les projets de relance du magnat de la presse australienne Rupert Murdoch et ceux de l'ancien quinziste Jacques Fouroux, s'il a raison.

Mais même d'une autre planète, le XIII restera un sport d'ici. Il y a dans le monde du rugby, tous chiffres confondus, un quadrilatère qui joint Carcassonne, Lézignan, Perpignan et Limoux. C'est le fief le plus étendu du rugby à XIII, le seul qui ait vraiment résisté à l'ascension du XV. D'autres enclaves existent ailleurs, taches minuscules sur une carte du Sud, comme Villeneuve-sur-Lot, Albi ou Avignon, en Provence, ancienne terre d'élection aujourd'hui en lambeaux. Non, le seul pays où le XIII a vraiment résisté, c'est les Corbières. « On parle de rugby cathare, dit Michel Maïque, ça fait cliché, mais comme toujours dans ces cas-là, il y a une part de vérité. Toutes les terres d'implantation correspondent à de très anciens

lieux de spiritualité minoritaire et persécutée. »

Le XIII lui-même est un schisme de la Rugby Football Union en Angleterre, que les tenants de la religion mère ont d'emblée considéré comme une hérésie. Peu avant le milieu de l'autre siècle, il y eut d'abord le football, qui ressemblait davantage à un jeu de mêlées désordonnées qu'à celui des manchots d'aujourd'hui, puis une codification en Rugby Football et en Football Association. Le rugby était le jeu des universités et donc de la classe aisée. Avant même que soit fixé le nombre de joueurs dans chaque camp, un principe fut posé : l'amateurisme. Mais il se trouve que vers la fin du siècle, le rugby connut sa plus grande popularité dans le nord de l'Angleterre, industriel et minier. Le problème se posa d'indemniser ces joueurs doués et de condition modeste, qui perdaient en salaire le temps passé sur le terrain.

La crise éclata en 1893, quand la Rugby Football Union réaffirma le principe de l'amateurisme. Les clubs du nord fondèrent leur propre union, saignant de plusieurs dizaines de clubs la RFU. Cette même année, la RFU décida de fixer à quinze le nombre de joueurs dans chaque camp. Puis l'union du nord devint Rugby League. La première tâche de ses fondateurs fut de simplifier les règles, pour que le jeu soit plus rapide, donc plus spectaculaire, attire le public et remplisse du même coup les caisses pour indemniser les joueurs. La meilleure façon de rendre le jeu plus fluide et continu étant de créer des espaces, il fut décidé de réduire à treize le nombre de joueurs, de supprimer les mêlées ouvertes pour rendre vie au ballon, et de favoriser ainsi les affrontements d'homme à homme.



Au sens propre, XIII et XV sont le fruit d'une lutte de classe en Angleterre.

« Je crois que c'est un peu la même histoire dans les Corbières, dit Michel Maïque. Quand le XIII s'est implanté en France, il a permis aux viticulteurs et aux ouvriers agricoles de pratiquer un sport qui ne soit pas seulement un loisir. D'ailleurs une partie des recettes, à Lézignan par exemple, venait d'une collecte de vin : les viticulteurs cottaient en hectos pour que d'autres viticulteurs puissent jouer. »

C'est un international quinziste, catalan et joueur de Villeneuve, Jean Gallia qui importa le jeu en 1934. Il faut dire qu'à cette époque, le XV français était tellement pourri, par l'argent illicite, la violence sur les terrains et les mœurs truandes des joueurs à la ville, que les Britanniques avaient interrompu toute relation. En vase clos, le rugby français périclitait. La découverte du XIII fut un véritable appel d'air pour les joueurs et par là, un danger pour le quinze. Vichy vint et, dans sa volonté technocratique, décida d'unifier tous les rugby dans une seule fédération. Le XV, y voyant un moyen d'étouffer le XIII en fut enthousiasmé. Les quinzistes ont gardé une réputation pétainiste. A vrai dire, il y eut autant de résistants dans le XV que dans le XIII, et, d'ailleurs, dans le reste de la population, c'est-à-dire assez peu.

L'après-guerre remit tout le monde à égalité. Le treize connut une période faste dans les années cinquante, quand il remplissait les stades à Toulouse, à Lyon et même celui de La Cipale dans le bois de Vincennes. Puis lentement, méthodiquement, et non sans talent, le XV a grignoté le XIII. Il reste cette citadelle ici.

« Vous noterez que les trois équipes de nationale dans l'Aude représentent trois régions viticoles, explique Michel Maïque. Carcassonne pour le Minervois, Limoux pour la blanquette, Lézignan, mon club, pour les Corbières. » Ce qui revient à dire que ce sport se maintient ici comme la viticulture, avec obstination. « Il y a dans ce pays une mentalité d'opposant, poursuit Michel Maïque. Après dix ans de pouvoir de gauche, il y a trois députés de droite et quand Chirac est élu, les Corbières donnent 65 % à Jospin. Pour le XIII c'est pareil, plus le XV montait en puissance, plus le XIII périclitait et plus il s'est maintenu ici. C'est le sport qui attire le plus de spectateurs dans le département. »

Et pourtant, cette bonne santé obstinée n'est que très relative. Le XIII, nationalement, a perdu beaucoup de son lustre. « Quand j'ai été entraîneur de l'équipe de France, en 83 et 84, j'ai réalisé que nous ne pourrions plus nous confronter aux autres nations. Nous n'avions pas baissé, mais eux avaient énormément progressé. » L'avenir aujourd'hui vient des îles où le XIII fait des ravages dans les rangs quinzistes, en Angleterre, en Australie, en Nouvelle-Zélande, aux Samoa. Avec l'espoir que cette vague aborde en France.

Si un jour le terrain vague défoncé au bull sur les Planels, abandonné depuis aux pétarades des moto cross retrouve le bruit mat des corps qui se choquent même sur une pelouse avare, c'est que l'âge d'or du XIII, parti depuis trop longtemps de Lagrasse, sera de retour dans son pays. ■

Philippe Rochette

Lézignan

C'est la plaine en Corbières.

Les rivières et les routes s'apaisent, l'horizon s'éloigne.

C'est le terroir de passage, celui de Lézignan.

La plaine, l'eau, et la vigne. La plaine s'étale largement, sans brusquerie, du pied des Corbières à ceux de la Montagne Noire. Lorsqu'on arrive du tourment des hautes Corbières, de Ripaud, du Congoust ou de la Camarié, on a tout de suite l'impression de sortir de quelque chose, et de regagner un pays plus conforme, moins sauvage et plus offert. Un paysage soudain apaisé. La plaine, couverte de vigne, comme une mer calme, à perte de vue. Baignée par l'eau de deux rivières, l'Orbieu, l'Aude, coupée par la ligne bruyante de l'autoroute et de la grande nationale 113. Une plaine où tout est donné. Où au premier coup d'œil, strictement, le véritable problème serait de ne pas trop en faire. Trop de vent, trop de vin.

En 1789, Lézignan compte 2000 habitants qui vivent en paix, civile et religieuse. La vigne a entamé dans cette plaine accueillante une croissance prodigieuse, l'emportant même sur les céréales, supplantant l'olivier mis à mal par quelques hivers d'une rigueur insensée. En 1731 et en 1732, des ordonnances royales doivent même réglementer la plantation des nouvelles vignes. La peur de trop en faire, déjà.

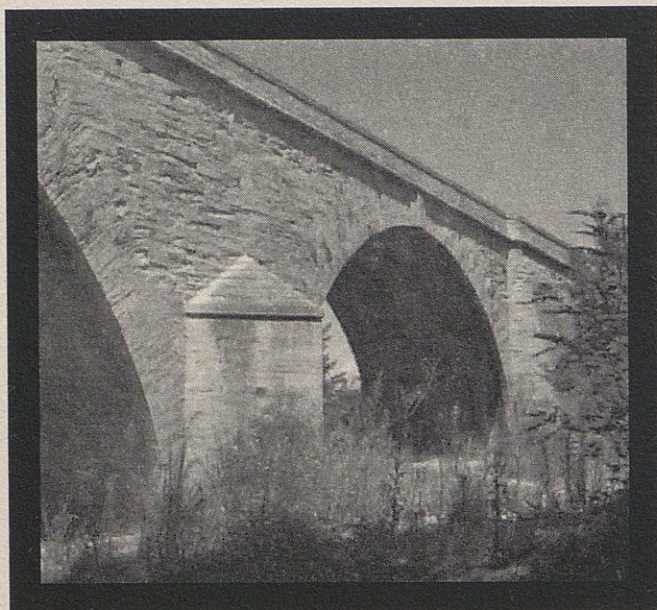
Lézignan est un carrefour. Sur la route entre Carcassonne et Narbonne ; sur le canal entre Atlantique et Méditerranée ; par nature, entre Minervois et Corbières. Un carrefour de routes et d'idées, qui invente dans l'Aude, au début de ce siècle, la coopération. Et qui, cent ans plus tard, est au centre de chemins compliqués vers le Nord, qui mènent ailleurs les vins des Corbières, pour les faire connaître et pour les vendre.

Carrefour donc. Avec une vocation de marché. Celui du mercredi est un des plus importants du département. Et même si les commerçants, qui servent les Corbières, cette partie du Minervois et le passage, ne connaissent plus la prospérité d'antan, on peut ici se passer des capitales, Narbonne ou Carcassonne, pour trouver les marchandises et les services. Marché aussi pour la vigne et le vin : depuis ces temps révolutionnaires, Lézignan a toujours été aussi le grand marché viticole de la région. Le courtage s'effectuait en ville, et les expéditions, depuis la gare de Lézignan qui possède encore aujourd'hui un parc impressionnant de wagons citernes. La ville a suivi l'évolution du marché et de ses usages. C'est dans les abords de la cité que l'on trouve à présent toutes les grosses



entreprises qui ont à voir avec le vin : l'Ucovar et le Cru Corbières y tiennent leur siège, et les marchands de produits agricoles, de cuverie et de matériels divers y ont tous une vitrine. Même les bouchons sont annoncés, pour les mois qui viennent.

Juste après la guerre, on pouvait voir dans les rues de Lézignan, tôt le matin, les courtiers qui partaient en vélo vers le Val-de-Dagne ou les hauteurs de Tauch. Dans l'autre sens, les charrettes remontaient les barriques vers



la gare, vers le grand départ. Le vin se vendait alors au volume, et l'essentiel était de produire le plus possible, sans trop de souci de qualité. La plaine fournissait les grands contingents moyens qui partaient vers le Nord ou le Bordelais. Des images que les vignerons d'aujourd'hui, qui ont payé pour en sortir, aimeraient voir définitivement gommées des mémoires. D'autant que la plaine de Lézignan, marquée par les terrasses caillouteuses de l'Orbieu et de l'Aude, n'a jamais su « pisser le vin » comme ailleurs, un peu plus loin vers la mer. Sur les coteaux, on a toujours marqué cette différence-là. Et on continue, aujourd'hui que la grande majorité des vins du terroir mérite l'appellation A.O.C.

Longtemps, c'est l'équipe de jeu à XIII, le FCL (prononcez feu-ceu-leu, et voyez en page 16 l'article sur les « chemins du jeu »), qui a été le point d'ancrage de toute la région. « Tout le monde a plus ou moins porté ce maillot, explique un ancien dirigeant, je ne sais pas si le club était le résultat ou le moteur de cette convergence, mais toujours est-il que ça passait par là : des Corbières

A Lézignan, le Musée de la Vigne et du Vin, musée privé installé juste en face de la gare dans d'immenses bâtiments du siècle dernier, présente des collections uniques qui résument la vocation de centre viticole de la ville. Les expositions suivent la logique des bâtiments, qui étaient destinés à l'écurie, la sellerie, la tonnellerie, le hangar à matériel et la cave de vinification proprement dite.

Musée de la Vigne et du vin 3, rue Turgot Lézignan
tél. 68 27 07 57

ou du Minervois, les gens descendaient pour les matches, se retrouvaient, et les choses s'imaginaient de la sorte. Les frères Raynaud, par exemple, qui aujourd'hui ont installé dans la zone industrielle une des plus grosses entreprises de mareyage de France — *Express Marée* avec 200 camions ! — étaient d'Homps. C'est à cause du club, dont ils ont été dirigeants à un moment, qu'ils se sont installés à Lézignan. »

C'est vers ce centre que convergent les vins du terroir, produits autour de Lézignan, dans de vastes propriétés. « Le terrain est plat, mais l'eau est rare ! dit Charly Pitt, le responsable du terroir. Les cailloutis ne gardent pas l'humidité, et comme les pluies s'arrêtent avant d'arriver jusqu'à nous — celles de l'océan ne dépassent pas Capendu, et le marin gras, qui vient de la mer reste au dessus de Néviau — on se retrouve avec un climat semi-aride. Le sol et le climat sont pour nous de véritables critères limitants. Alors on est presque obligés de faire de la qualité ! »

Vers l'est, à un jet de sulfate d'Ornaisons, le terroir se ferme par un pont, un des plus importants du Languedoc, dont il porte le nom des États. Juste avant la Révolution, toujours. En 1746, l'Orbieu était souvent infranchissable, et les crues subites et violentes de la rivière condamnaient le passage. On a donc lancé le projet de cet immense ouvrage, qui a longtemps été considéré par la suite comme le plus audacieux de France par la dimension de ses arches. Mais le coût des travaux excédait très largement les moyens de la commune. Et l'on ne dut qu'à l'aide des États du Languedoc, qui ouvrit sa cassette, de pouvoir le terminer. Chaque sponsor ayant à cœur de signaler son existence, on notera, sur l'arche médiane, un grand cartouche aux armes de la province.

La plaine, l'eau et la vigne. C'est le terroir de Lézignan tout entier. On aurait tort de l'ignorer ; tort, par exemple, de simplement ne faire que passer. ■

Bouillabaisse

Faire bouillir et mijoter.

*A des années lumière des galéjades de Pagnol
et des cartes postales pour touristes, la bouillabaisse,
la vraie, fait mentir les idées reçues
et se fondre les poissons de roche.*

Au 1^{er} siècle de notre ère, Apicius donne une recette de préparation de *scorpena* (rascasse) qui préfigure la bouillabaisse, et surtout un *minutal* (soupe-ragoût) bien relevé, encore plus proche de la recette traditionnelle.

« Mettez des poissons dans une cocotte avec du garum (sauce-saumure de poissons fermentée, proche du nuoc-mâm vietnamien), de l'huile, du vin et du bouillon. Coupez finement des poireaux et de la coriandre, faites des quenelles de la chair des petits poissons, découpez la chair cuite des autres, et mettez des orties de mer bien lavées. Quand tout cela aura cuit, pilez du poivre, de la livèche (céleri perpétuel) et de l'origan, triturez, mouillez avec du garum et avec le jus de cuisson, et versez dans la casserole. Après avoir fait bouillir, liez avec de la pâte émiettée (pâte à pain crue ou mie), remuez, saupoudrez de poivre et servez. »

Plinie dit que le meilleur court-bouillon de poisson exige rascasse, girelle et autres poissons de roches.

La bouillabaisse fut inventée par les pêcheurs provençaux qui, relâchant leur activité aux heures les plus chaudes,

allumaient un feu au fond de quelque calanque pour faire bouillir, dans une grande marmite de fer remplie d'eau de mer, le premier produit de leur pêche avec les ingrédients dont ils ne se séparaient pas.

Le nom de *boui abaisso* tire son origine du geste des pêcheurs qui *abaissent* le chaudron vers leur assiette dès que la soupe a *bouilli*.

Pour Mistral, le mot provençal *boui-abaisso* résume à lui seul la recette : *boui* (fais bouillir !) *abaisso* (abaisse le feu !) car «... il ne faut qu'un tour de bouillon pour cuire ce mets. » La tradition voulait que les poissons cuits fussent disposés sur un grand plat creux de liège, fabriqué à Collobrières dans les Maures au-dessus du Lavandou.

La bouillabaisse n'est à l'affiche des restaurants marseillais que depuis 1830 avec les débuts du tourisme. Pendant des siècles c'était un plat trop humble et trop vulgaire pour retenir l'attention des gourmets de la capitale.

Chaque port, chaque pêcheur, a sa recette. Il n'existe donc pas *une* bouillabaisse mais *des* bouillabaises. Nous tenterons d'en donner quelques variantes.

La bouille-abaisse

Pour le vendredi maigre, un jour, certaine abbes.
D'un couvent marseillais créa la bouille-abaisse,
Et jamais ce bienfait n'a trouvé des ingrats
Chez les peuples marins, qui n'aiment point le g.
Ce plat est un poème...
... Donc, avant le poème, il faut d'abord qu'on j
Un coulis sérieux, en guise de préface,
Et quel coulis ! Il faut que le menu fretin
De cent petits poissons, recueillis le matin,
Distille, avec lenteur, sur un feu sans fumée,
Le liquide trésor d'une sauce embaumée ;
Là, vient se fondre encore, avec discernement,
Tout ce qui doit servir à l'assaisonnement ;
Le bouquet de fenouil, le laurier qui pétillie,
La poudre de safran, le poivre de Manille,
Le sel, ami de l'homme, et l'onctueux oursin,
Que notre tiède Arenc nourrit dans son bassin.
Quand l'écume frémit sur ce coulis immense,
Et qu'il est cuit à point, le poème commence :
A ce plat phocéén, accompli sans défaut,
Indispensablement, même avant tout, il faut
La rascasse, poisson, certes, des plus vulgaires ;
Isolé sur un gril, on ne l'estime guères ;
Mais, dans la bouille-abaisse, aussitôt il répand
De merveilleux parfums d'où le succès dépend.
La rascasse, nourrie aux crevasses des Syrtes,
Dans les golfes couverts de lauriers et de myrtes,
Ou devant un rocher garni de fleurs de thym,
Apporte leurs parfums aux tables du festin.
Puis les poissons nourris assez loin de la rade,
Dans le creux des récifs ; le beau rouget, l'orade,
Le pagel délicat, le saint-pierre odorant,
Gibier de mer suivi par le loup dévorant,
Enfin, la galinette, avec ses yeux de bogues,
Et d'aures, oubliés par les ichtyologues,
Fins poissons que Neptune, aux feux d'un ciel ardent,
Choisit à la fourchette, et jamais au trident...

(Joseph Méry)



La bouillabaisse

Pour 8 personnes

Pour le bouillon : 3,5 kilos de poisson blanc dont des poissons fermes (rascasse, grondin, baudroie, congre...) et des poissons plus délicats (merlan, loup, saint-pierre...) petits crabes, cigales de mer ou langoustines, moules

1 ou 2 têtes de gros poisson et quelques petits poissons que vous donnera votre poissonnier selon la pêche

2 oignons et 1 poireau émincés

4 gousses d'ail hachées

2 tomates pelées, épépinées et concassées

1 morceau d'écorce d'orange et 1/2 citron détaillé

1 cuillerée à café de safran en pistils

1 verre 1/2 d'huile d'olive

1 cuillerée à soupe de farine

3 litres d'eau

plusieurs branches de fenouil

laurier, thym, persil

sel et poivre noir moulu

Pour la rouille : 2 gousses d'ail

1 ou 2 piments rouges

1 cuillerée à soupe de mie de pain juste imbibée

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

400 grammes de pommes de terre en tranches (dans certaines localités)

8 tranches de pain de campagne rassis
huile d'olive

Il faut préparer le bouillon en premier. Vider, écailler et nettoyer les poissons. Couper et mettre de côté les têtes des plus gros en même temps que les têtes supplémentaires. Gratter et rincer les moules, rincer les crabes.

Mettre tous les poissons dans un récipient avec huile, oignon, ail, tomate et persil haché, sel, poivre et aromates. Bien mélanger, couvrir et laisser mariner 1/2 heure. Pendant ce temps, faire bouillir dans une marmite toutes les têtes de poisson et les petits poissons du jour avec les 3 litres d'eau.

Enlever les poissons de la marinade, les réserver et les saupoudrer de farine. Faire revenir à l'huile d'olive tous les ingrédients

qui ont constitué la marinade. Puis déposer les poissons à chair ferme, les crustacés et les pommes de terre s'il y a lieu.

Passer le court-bouillon et ses ingrédients au travers d'un chinois ou au moulin à légumes, afin de récupérer le maximum de pulpe sans arêtes. Verser ce fumet sur les poissons fermes et cuire à feu très vif et à découvert. Après 5 à 6 minutes d'ébullition, ajouter les poissons à chair délicate et les moules, et cuire 5 minutes avant de retirer du feu.

Chauffer les plats au préalable. Dans une soupière ou un plat creux, disposer les tranches de pain que l'on arrose d'un filet d'huile d'olive, saupoudrer ou non de persil haché. Verser le bouillon à travers un chinois sur les tranches de pain de façon à bien les imbiber.

Dans une grande jatte (plat ovale allongé), dresser délicatement les poissons et les fruits de mer (après avoir ôté la coquille vide des moules) avec, éventuellement, les pommes de terre. Servir le tout en même temps et accompagner de la rouille en saucière.

Pour la rouille il faut piler l'ail dans un mortier avec le piment et la mie de pain, puis monter cette pâte à l'huile, comme une mayonnaise. Éclaircir en délayant 2 ou 3 cuillerées de bouillon.

Vous aurez servi là un plat inoubliable. Curnonsky disait : « Cette soupe d'or incomparable résume et concentre tous les arômes de nos rivages et s'infiltre comme une extase dans l'estomac des gourmets émerveillés. »

La bouillabaisse languedocienne

Pour 5/6 personnes :

1 baudroie

1 grondin

1 saint-pierre

1 kilo de moules

quelques petits poissons de roche

2 oignons, 1 poireau, 4 grains d'ail

250 grammes de jambon cru

saindoux, thym, fenouil, safran

2 tomates mûres hachées

Avec les parures et les têtes de poissons, ainsi que les petits poissons de roche, préparer un bouillon, parfumé par le vert de poireau, l'ail, l'oignon haché, le thym et le fenouil.

Mouiller d'eau de mer ou d'eau salée. Cuire 1/2 heure et réserver le bouillon obtenu.

Faire revenir dans une marmite avec le saindoux, le jambon coupé en dés, le blanc de poireau en fines lamelles, l'oignon haché et l'ail écrasé. Ajouter les tomates. Arranger sur le lit parfumé les morceaux de poisson et les moules. Disperser un peu de safran, mouiller avec le bouillon et faire bouillir à feu vif pendant 5 minutes. Servir les poissons et les moules sur un plat à part et le bouillon brûlant en soupière.

Vers Nîmes et ses environs, la bouillabaisse présente quelques différences intéressantes. Dans un fond de saindoux, on range rougets, anguilles à moitié cuites, pageaux, dorades, le tout coupé en tronçons. On assaisonne.

Avec les parures et les têtes des poissons, ainsi que les petits poissons de roche, préparer un bouillon, parfumé par le vert de poireau, l'ail, l'oignon haché, le thym et le fenouil.

Mouiller d'eau de mer ou d'eau salée. Cuire 1/2 heure et réserver le bouillon obtenu.

Dans une marmite, faire revenir au saindoux le jambon coupé en dés, le blanc de poireau en fines lamelles ; on parseme de fines herbes ciselées, et on mouille de court-bouillon fait à partir de têtes et d'arêtes de poisson et d'1 verre de vin blanc sec. On cuit à gros bouillons. Dans un peu de ce jus, on fait cuire un foie de baudroie qu'on pile avec 3 jaunes d'œuf ; on délaye cette pommade avec 1/2 verre d'huile d'olive.

On dispose les poissons cuits sur un plat chaud, entourés de croûtons frits. On lie le bouillon avec le foie de baudroie et les œufs. On passe cette sauce au chinois et on la verse sur les poissons et les croûtons.

Pline dit que le meilleur court-bouillon de poisson exige rascasse, girelle et autres poissons de roche.

La bullinada

C'est la bouillabaisse catalane.

Pour 6 personnes :

1,5 kilos de poissons blancs : grondin, rascasse, baudroie, merlan, loup

18 grosses moules

2 cuillerées à soupe de saindoux ou de lard rance

8 gousses d'ail hachées

2 cuillerées à soupe de persil haché
sel et poivre moulu

1/2 cuillerée à café de safran

poivre de Cayenne ou paprika fort

1 kilo de pommes de terre à chair ferme, en tranches fines

4 cuillerées à soupe de farine

4 cuillerées à soupe d'huile d'olive

12 petites tranches de pain de campagne frottées d'ail

Écailler, vider et nettoyer les poissons.

Éplucher les légumes. Gratter et rincer les moules.

Dans la marmite, faire fondre le lard rance ou le saindoux, ajouter ail et persil hachés, aromates et épices, sans remuer.

Disposer sur ce fond une couche de pommes de terre, une couche de poissons, et saupoudrer de farine ; recommencer l'opération jusqu'à épuisement des produits. Remplir d'eau bouillante à ras de la dernière couche. Couvrir et augmenter le feu pour arriver rapidement à ébullition.

Ajouter l'huile et les moules et laisser bouillir 1/4 d'heure.

Dresser les tranches de pain aillé au fond des assiettes creuses et verser la préparation brûlante par-dessus.



*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.*

Lynchage

par Gérard Delteil

L'inspecteur Gouju avait laissé sa voiture à l'entrée du village. Dès les premiers pas, il fut saisi par le charme de ces petites rues en pente, de ces maisons qui avaient réussi à échapper aux spéculateurs et aux marchands de béton. Pourtant ce n'était pas son goût pour les vieilles pierres qui l'avait conduit ici : le Juge d'instruction de Carcassonne lui avait confié une sale affaire. C'était les gendarmes qui avaient procédé aux premières constatations après la découverte du corps, mais le magistrat avait préféré mettre le dossier entre les mains du SRPJ de Carcassonne, il redoutait sans doute que, dans ce pays de vigneron, les pandores aient noué avec la population locale des relations susceptibles de nuire à l'enquête. Quand on trinque trop souvent ensemble, il s'établit parfois une compréhension réciproque qui peut tourner à la complicité.

Le corps était dans un sale état. Contusions et fractures multiples. Pierres, coups de bâton, de poings, de pieds. Une seule lésion, à la hauteur de l'abdomen, très vilaine. Probablement faite par une bouteille brisée, d'après le légiste. L'autopsie en dirait peut-être davantage mais il était clair que les meurtriers étaient nombreux. La victime avait la cinquantaine. Son crâne dégarni portait les traces de nombreux horions. Apparemment on ne lui avait rien volé. Son portefeuille contenait cinq cent cinquante francs, une carte bleue, un permis de conduire, une carte grise et une carte de presse établie au nom de Roger Priouré, dit Roger Le Garec. Un nom de plume.

L'inspecteur Gouju nota le détail.

Il avait du mal à admettre qu'un journaliste ou un écrivain prenne un nom d'emprunt. Pour lui, l'usage d'un pseudonyme équivalait à une

volonté de maquillage, de dissimulation, au projet d'échapper aux contrôles administratifs ou policiers et aussi à un refus d'assumer publiquement ses écrits. Bref, c'était louche. Ce Roger Priouré, dit Roger Le Garec, était venu pour participer au Banquet du livre, et ça s'était mal terminé. Querelle après boire ? Rivalité avec un confrère plus talentueux ou plus reconnu ? L'Inspecteur Gouju n'avait jamais lu une ligne de ce Le Garec ni vu sa tête sur le petit écran, ce qui signifiait probablement qu'il s'agissait d'un plumitif de seconde zone.

Gouju fut rejoint par ses deux subordonnés trois-quarts d'heure plus tard, au bistro. Le patron considérait les trois flics d'un œil méfiant.

— Moi, je n'ai rien vu, rien entendu, avait-il immédiatement répondu.

— C'est impossible, dit Gouju. Le type a dû crier. Il n'est pas mort tout de suite. Et, pour lui faire ça, ils s'y sont mis à une demi-douzaine, sinon davantage...

Le patron s'entêta dans son mutisme. Gouju et ses deux sbires entreprirent donc l'enquête de voisinage. Du classique, pas d'esbroufe : cela consiste à faire du porte-à-porte pour interroger un par un tous ceux qui, justement, ont pu voir ou entendre quelque chose. La routine, mais très efficace. Le flair, l'intuition géniale, c'est bon pour les détectives de roman. Gouju appliquait une méthode de fourmi, mais qui donnait des résultats. C'était un fonctionnaire bien noté par ses supérieurs. Pourtant, après une journée entière consacrée à tirer des sonnettes, les trois policiers durent se rendre à l'évidence : ils n'avaient rien appris.

En ce mois d'août, il faisait chaud. Ils tombèrent la veste et se retrouvèrent à nouveau au bistro.

— Dans ce bled, c'est la loi du silence, ma parole ! fit Gouju en s'essuyant le front.

Il remarqua alors un petit homme attablé dans un coin. Celui-ci leur adressa un signe discret et quitta l'établissement. Ils le retrouvèrent à l'entrée du village.

— Je ne suis pas de Lagrasse, mais j'ai tout vu. Je suis représentant de commerce, je passais là par hasard. Je ne pouvais pas parler devant les autres...

— Nous vous écoutons.

— L'assassin, c'est tout le village.

— Comment ça, tout le village ?

— Ils s'y sont tous mis, ils étaient tous complices. Ils l'ont lynché.

— Ils passent pourtant pour avoir le vin gai, observa Gouju.

— Peut-être, mais ce type les avait gravement offensés, du moins d'après ce que j'ai compris... Ils lui sont tombés dessus après le Banquet du livre.

— Expliquez-vous. Tout ça ne me paraît pas très clair.

— A vous de faire votre boulot. Ils finiront bien par avouer. Moi, je vous ai dit ce que j'ai vu. Je préfère ne pas traîner dans le coin pour le moment.

— Laissez-nous vos coordonnées. Vous serez certainement convoqué par le juge.

Dès le lendemain, Gouju et ses subordonnés reprirent leurs investigations. Ils se heurtèrent à nouveau au mutisme des habitants de Lagrasse. Les policiers procédèrent encore une fois méthodiquement : ils relevèrent systématiquement les moindres contradictions dans les dépositions de tous ceux qui se trouvaient à proximité du lieu du crime. La résistance des habitants trouva rapidement ses limites. L'organisateur du Banquet du livre craqua le premier.

— Je ne voulais pas que ça se termine comme ça, mais ce Le Garec, il a vraiment exagéré. Vous savez comment se passe notre Banquet ? Cette année, nous avons envoyé à des écrivains des bouteilles de bon vin de la région, un plan détaillé de Lagrasse, une description des habitants, toutes sortes de documents très précis pour leur permettre d'écrire une nouvelle qui se déroule ici. Or, ce Le Garec, il a éclusé le vin, perdu les documents et écrit un texte qui n'avait rien à voir avec la réalité locale. Une véritable insulte. Il est arrivé ce qui devait arriver : les gens l'ont coincé à la fin du Banquet et ça a mal tourné quand il a argué de « la liberté du créateur » pour tenter de justifier son incompétence.

Gouju hocha la tête.

— Je comprends. C'était vraiment un gougnafier.

— Je ne vous le fais pas dire.

— Mais ce n'était peut-être pas une raison pour le tuer.

— Personne n'est parfait.

En ce moment, un grand bruit se fit entendre dans le taugis de don Quichotte, et sa voix se fit entendre sur le bruit. «ARRÊTE, LARRON! S'écriait-il; ARRÊTE, FÉLON, BANDIT, DÉTROUSSEUR de PASSANTS, je te tiens ici, Et ton CIMETÈRE NE TE SERA BON À RIEN.»

Puis on entendait résonner les coups d'épée qui tombaient sur les murailles.



«IL NE S'AGIT PAS, REPRIT SANCHE, DE RESTER ICI LES BRAS CROISÉS ET L'OREILLE AU GUET; ENTREZ BIEN VITE SÉPARER LES COMBATTANTS ou SECOURIR MON MAÎTRE; ENCORE N'EN EST-IL PAS GRAND BESOIN, ET SANS DOUTE LE GÉANT EST MORT À L'HEURE QU'IL EST, ET REND COMPTE À DIEU DE SA MAUVAISE VIE PASSÉE; CAR J'AI VU LE SANG COULER PAR TERRE, ET LA TÊTE COUPÉE QUI ROULAIT DANS UN COIN, GROSSE, PAR MA FOI, COMME UNE GROSSE OUTRE DE VIN. Que je sois fendeur, S'ÉCRIT AUSSI TÔT L'HÔTELIER, SI DON QUICHOTTE ou DON DIABLE N'A DONNÉ QUELQUE COUP D'ESTOC AU TRAVERS D'UNE DES OUTRES DE VIN ROUGE qui sont rangées toutes pleines à la tête de son lit!



ET C'EST LE VIN QUI EN COULE QUE CE BON HOMME AURA PRIS POUR DU SANG.» Servant (don Quichotte)

● 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
 Jean-Claude Zancarini

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.



Château des Ollieux
Romanis

CORBIERES
CRU BOUTENAC

Jacqueline et François BORIES
vignerons éleveurs
Château des Ollieux Romanis - 11200 Montseret
Tél : 68 43 32 74 - Fax : 68 43 35 45
sur la route D 613

Visite des chais et vente directe tous les jours

demain vendredi 11

**Henri Gougaud
et l'imaginaire
du monde,**

Colette,

***La Trace,*
de Bernard Favre,**

**et l'accordéon
de Marc Perrone.**