

corbières

matin

8 août 1996

LE QUOTIDIEN DU BANQUET

Sommaire

Affiches :

René Depestre,
de Haïti à Lézignan,
p. 4

Jean-Yves Masson ;
traduire la poésie,
p. 8

La pétanque, avec
Jacques Durand et
Robert Bruno,
p. 10

Plaisirs d'ici :

la vie en musique
d'Aimé Olive,
p. 16

Terroirs :

les dix ans de
l'AOC Corbières,
p. 19

Un été, des étals :

La pêche,
p. 23

Garrigue :

Le chêne,
p. 26

Inédits :

La ligne, par
Pierre Bergounioux,
p. 28

LE BANQUET DES PLAISIRS

Coup d'envoi à
Lagrasse
du second
Banquet du Livre.
Onze jours de
rencontres,
de débats,
de musiques
et d'images

Entreprise Bourianes

34, Bd de la promenade
11220 Lagrasse
Tél. : 68 24 00 16 – Fax : 68 24 01 71

PLOMBERIE – ZINGUERIE – CHAUFFAGE – RAMONAGE

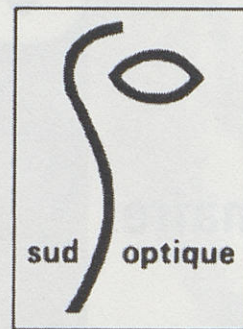
Dépannage :
CHAUDIÈRES FUEL – CHAUDIÈRES GAZ
CHAUFFE-EAU – POÊLE FIOUL

LIBRAIRIE-PAPETERIE PRATX

Librairie générale
Fournitures Scolaires et Bureaux
Articles Cadeaux



62 cours Lapeyrouse - 11200 LÉZIGNAN-Corbières
Tél. 68 27 01 35 - Télécopie 682 7 53 57



Anne-Marie et Christian RIGAUD

Opticiens

4, Av. Wilson
11200 Lézignan-Corbières
Tél. 68 27 02 77



L'Exploitation :

Sur 23 hectares de sols argilo-calcaire dont 17 hectares en Appellation d'Origine Contrôlée Corbières, notre vignoble est planté en vieux Carignan, Grenache noir, Syrah, Cinsaut pour les rouges et Grenache blanc, Marsanne, Roussanne et Chardonnay pour les vins blancs et les vendanges se font à la main.

La vinification se fait dans la Cave du Château. Artisans vignerons depuis cinq générations ; vous trouverez nos vins élevés en barriques et affinés en bouteilles.

Vous pourrez déguster gratuitement tous ces Vins ainsi que le jus de raisin au Cellier. Vente et expédition.

Le Gîte :

Pour rendre plus agréable votre séjour dans notre magnifique région gardée par les Châteaux cathares, nous avons créé un gîte et deux chambres d'hôtes.

*Un couple d'artisans Vignerons
Paulette et Roger Carbonneau*

Vous recevront tous les jours dimanches et fêtes.

Ils vous parleront de l'histoire de la région, des vestiges découverts sur le site, des vignes et de la vinification.

Au Château Villemagne - 11220 Lagrasse - Tél. 68.24.06.97

A livres ouverts

Les fumées du premier Banquet du livre ont longtemps tournoyé – automne, hiver – dans les ciels refroidis des Corbières. Longtemps, l'écho des rencontres sous les platanes, des paroles du petit cloître ou de la librairie ont continué de résonner dans l'air frais de la saison blanche. Tout le monde avait compris qu'il s'était passé quelque chose d'unique, de fragile et d'important, et que nous avions tous eu bien raison de nous y risquer.

Le plus dur reste à faire : recommencer, et mieux que l'an passé. C'est chose tentée, à partir d'aujourd'hui, pour une nouvelle dizaine de journées à livres ouverts.

C'est bien là le pari.

Les livres sont inoffensifs. Il suffit de les poser en rayon ou de les tenir fermés dans la bibliothèque de l'honnête homme. L'honnêteté est une bien grande vertu, certes, mais elle se passe des livres. Ouvrir un livre, c'est prendre le risque de la subversion. On est allé en prison sous le Second Empire, pour défendre ce droit. Le Banquet du livre est en quelque sorte une réminiscence de ces choses-là, le savoir obscur que le droit d'ouvrir les livres est considérable, qu'il peut périr.

Ce que l'édition 95 a modestement prouvé, c'est que l'on peut, autour du livre, tenter aujourd'hui autre chose que la mode, que les idées reçues. On peut, soi-même et ses boutiques intimes, se mettre en danger, proprement, humblement, au point d'y gagner quelques longueurs sur le danger.

Portrait

15h

Un film-portrait, suivi d'une rencontre avec l'écrivain : le Banquet du Livre débute par un hommage à ce drôle de nomade qui ne veut plus quitter les Corbières...

Par Alexandre Héraud



De Jacmel, Haïti,

C' était l'année dernière à la même époque.

La première édition du Banquet lagrassien me conduisait à retrouver Haïti en la personne de l'un de ses plus célèbres écrivains. Le « pays des montagnes » que j'avais visité en 1994 vivait soudainement, l'été dernier, à l'heure américaine. L'intervention des GI's avait mis fin au joug de l'éphémère junte militaire de l'infect général Raul Cedras. Lui et ses sbires de pacotille avaient réactivé les vieux démons. Il fallait désormais s'assurer que les duvaliéristes ne pourraient jamais reprendre du service... Pour le nouveau gouvernement de la fragile démocratie d'Haïti – sous haute influence étasunienne (comme disent les Cubains) et devant faire bonne figure aux yeux des bailleurs de fonds étrangers (FMI and C^{ie}) – l'enjeu est aujourd'hui le même.

Cependant, réduire ma vision d'Haïti à une froide lecture géopolitique de l'histoire contemporaine mouvementée de ce morceau d'île déchirée de l'archipel Caraïbe, pouvait tout juste m'aider à comprendre les raisons d'un exil. Celui de l'homme, qui, comme tant d'autres de ses compatriotes, avait décidé de fuir son pays natal.

Ainsi, à peine avais-je mis un pied en la demeure-refuge de René Depestre, que surgirent une multitude de questions. Depestre était-il devenu Lézignanais, dans ces Corbières dont les reliefs me rappelaient ceux d'Haïti ?

Avait-il troqué le clairin contre le pastis ?

Le vagabondage contre le repos ?

La turbulence aventureuse contre la tranquillité de la sagesse ?

Cette zone tempérée, où peuvent cohabiter le soleil et le froid, remplaçait-elle avantageusement le climat

René Depestre

à Lézignan-Corbières, France.

torride de ces tropiques abandonnés ?

Et puis tout simplement : pourquoi Lézignan ?

— *Un vieux rêve qui s'est réalisé*, répondit-il.

Il m'expliqua, amusé, que tout était né d'une rencontre faite lors de son premier voyage en Europe, en 1947, au moment de son exil qui allait devenir définitif... Un voyage formateur pour le jeune homme de 21 ans qu'il était alors, mais qui, déjà, avait connu la prison sous le règne du dictateur Lescot. Ceci pour avoir simplement publié, afin de célébrer la venue d'André Breton à Port-au-Prince, un numéro spécial de *La Ruche*, une revue littéraire qu'il animait alors.

À croire que le surréalisme à la sauce tropicale s'accordait mal avec le caudillisme caribéen.

Son incarcération fut de courte durée... Et si le jeune poète idéaliste, pétri des mythes de l'Histoire révolutionnaire, put participer à la mise en fuite du dictateur Lescot, ce fut pour voir apparaître d'autres militaires à la tête de l'État. C'est donc chassé par une nouvelle dictature que le jeune homme quitta cette terre de zombis et défia Agoué-Taroyo, le maître de la mer et des îles dans le panthéon vaudou.

Il traversa l'océan, pressé de s'emparer de la réalité du vieux continent... Cette Europe dont il rêvait tant, enfant, en écoutant les histoires que lui racontait chaque vendredi après midi le père Jules. Un vieil instituteur breton tyrannique à ses heures, fouettant volontiers les « petits nègres » dont il avait en charge l'éducation. Un curieux personnage qui avait au moins eu le mérite d'initier à la lecture le garçon, qui l'écoutait raconter des morceaux choisis de la meilleure littérature que l'on dit enfantine, de Madame de Sévigné à Jules Verne en passant par Hauffman et Chateaubriand.

— *Il me lisait cela avec sa voix de baryton... Et toutes ces histoires me faisaient passer de l'oralité à l'écrit, dans cette école de Jacmel surplombant la mer Caraïbe, sorte d'horizon d'attente...*, précisait le vieil homme presque nostalgique.

C'est ainsi que commença son premier voyage en France. Une France imaginaire et forcément sublimée.

Puis il traversa l'Allemagne ravagée au lendemain du second conflit mondial.

— *Et dans le train qui, de Berlin, devait nous mener en Yougoslavie, j'ai fait la connaissance de deux Lézignanais, deux gais lurons avec qui j'ai immédiatement sympathisé et qui ne m'ont pas quitté jusqu'à Sarajevo... On était si liés qu'ils m'ont invité à passer Noël 47 chez eux... Et c'est en découvrant Lézignan que je leur ai fait la promesse de venir passer ma retraite ici si je ne pouvais pas rentrer en Haïti. Ce fut le cas lorsque je quittai l'UNESCO, en 1986, puisque j'avais décidé de rester en France.*

— Pourquoi ? Serait-ce parce que les montagnes noires des Corbières vous rappelleraient les mornes de Jacmel ?

La ville, jadis la plus moderne de l'île, se targue encore aujourd'hui d'avoir été la première éclairée par l'électricité. En comparaison de l'enfer qu'est devenue Port-au-Prince, rebaptisée Port-au-Fatras (ordures en créole) tant les immondices s'accumulent dans tous les quartiers de la ville, Jacmel fait figure de lieu de villégiature et conserve fière allure. Elle s'alanguit et vit dans ses souvenirs...

Depestre aussi participe à sa légende et ne semble s'y intéresser que par les réminiscences qu'évoque un temps aujourd'hui révolu.

Jacmel est devenue sa madeleine.

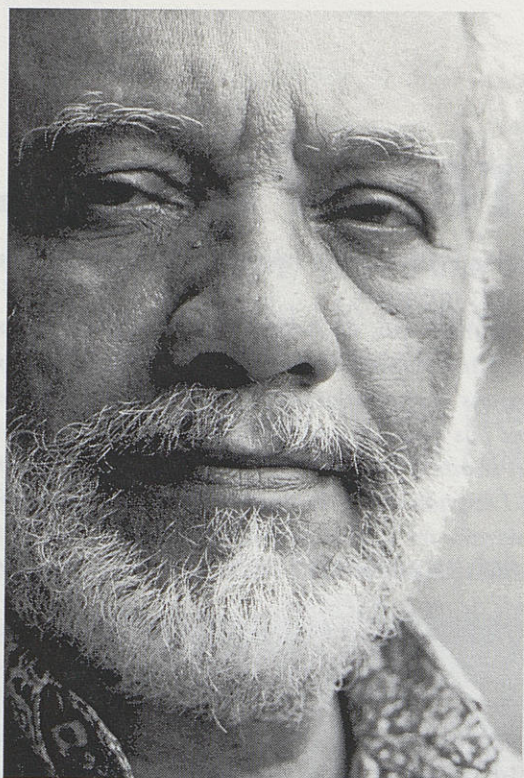
Une sorte de marraine, une fée-opératrice, une source d'inspiration que l'écrivain se refuse à voir tarie... Tel l'éternel amoureux, aveugle aux ravages causés par l'épreuve du temps sur le visage de l'être aimé. Jacmel est éternelle.

Quant à la réponse que le poète nous fit sur la raison de ce choix définitif qui le conduisit à s'installer dans ces Corbières étrangères, elle fut simple : la lumière.

C'était là que demeurait le secret.

La qualité de la lumière équivalait parfois celle qui fait rayonner Jacmel.

Jacmel qui l'habite – encore. Jacmel, la belle et la sensuelle – Jacmel la malade – la déchirée – abandonnée. Jacmel qu'il habite – toujours. Jacmel qui vit



au passé tant elle doute de l'avenir.
Celui de son pays.

— *Je suis ici, mais Haïti est en moi. Restée en moi. Au fond ça fait presque quarante ans que je n'y suis pas retourné...* Il contemple derrière lui sa bibliothèque. C'est le premier objet qui a bénéficié des avantages de la sédentarisation. Depestre pendant son long exil ne s'est jamais séparé de sa bibliothèque. Deux mille volumes dans une valise qui l'ont accompagné à chacun de ses voyages, du Chili à la Chine, en passant par le Brésil et les pays de l'Europe de l'Est, Cuba et la France.

Il se retourne :

— *Et au fond j'ai pensé qu'on n'est jamais l'homme d'une seule identité. C'est la grande leçon de mon nomadisme... Au racines originelles s'ajoutent d'autres racines. Le fait d'avoir vécu dans tous ces pays, loin de faire de moi un déraciné, m'a donné une sorte d'identité banyan, cet arbre qu'on trouve beaucoup en Asie, dont les tiges s'accrochent à la terre... Comme eux, j'ai cette racine principale et cette possibilité d'en posséder d'autres, en particulier celle, éminemment française, dans le Languedoc-Roussillon, à Lézignan-Corbières.*

Des fois, alors que l'envie me prend de tout plaquer pour aller vivre à Jacmel, je repense à cette rencontre que m'a autorisée ce premier Banquet. Je me dis : Depestre doit avoir raison ! Pourquoi attendre que l'heure d'une improbable retraite ait sonné pour profiter du plaisir de vivre en Languedoc-Roussillon ?

René Depestre, petit cloître 16h, entrée libre

René Depestre, le film

« J'ai tout emporté, les odeurs, les fleurs... Ici, à Lézignan, je rassemble mes forces pour écrire l'Haïti que je porte en moi ». Le film que Jean-Daniel Lafond a réalisé l'année dernière entre Jacmel, Grandes Antilles, ville natale de René Depestre, et Lézignan où il vit à présent depuis plusieurs années, ressemble à une conspiration. Tous les personnages de cette petite comédie, de la nièce de l'écrivain au président de la République Jean-Bertrand Aristide, en passant par ses amis d'enfance ou le ministre de la Culture, tous interpellent directement l'écrivain à travers la caméra : « Reviens, il faut que tu reviennes ! Il est temps que tu rentres au pays. » Un véritable harcèlement amoureux et admiratif qui ne semble pas troubler Depestre le moins du monde : « J'ai eu très tôt le sentiment qu'être Haïtien ne suffisait pas. » Dans les images tournées sur l'île par Jean-Daniel Lafond, René Depestre a trouvé des raisons supplémentaires de ne pas rentrer. La réalité de son île que l'on peut y entrevoir, pauvreté immense, dénuement généralisé, analphabétisme, sont de celles qui le terrifient. Il craint de tout perdre, dans un choc avec la réalité, de la réserve d'images et d'histoires qu'il porte en lui et sur laquelle il compte pour ses livres à venir. « Il est temps que tu reviennes ! », répètent inlassablement ses anciens compagnons. Heureusement, les jeunes Haïtiens qui commentent, dans la dernière partie du film, un poème engagé, poème de jeunesse de René Depestre, ont eux compris que l'histoire n'est pas un vieux chewing-gum que l'on remâche. Une jeune fille dit simplement : « Comment va-t-on sortir de là ? Est-ce qu'il y a un Depestre, maintenant, ici, dans ce pays ? » C'est certainement la meilleure question du film.

Haïti dans tous mes rêves, de Jean-Daniel Lafond.
15 h, au café-vidéo de l'abbaye. Entrée libre.

L'atelier vidéo

« **L**es miroirs feraient mieux de réfléchir un peu avant de renvoyer les images. » Depuis des années, on a compris que cette phrase de Jean Cocteau ferait bien, elle, de s'adresser à la télévision, et à l'image vidéo en général. C'est un peu le point de départ de l'atelier qu'animent le réalisateur Stéphane Gatti et l'écrivain Michel Séonnet. Cet atelier, « lieu de travail en commun sur la fabrication d'images susceptibles de faire écho aux paroles

que nous entendrons », selon la première définition que ses animateurs en donnent, n'est pas destiné à enseigner la pratique technique de la vidéo. Les participants savent qu'ils n'apprendront pas à tenir une caméra ou à faire fonctionner un ban de montage. Par contre, ils réfléchiront grandeur nature, en acte, sur tout ce qui précède, ou devrait précéder l'élaboration d'une image. À partir d'entretiens réalisés chaque jour avec des philosophes,

ils travailleront sur le sens de l'image et son organisation dans le récit. Une équipe de tournage, un ban de montage complètent le dispositif pour mettre en pratique ces principes. Et chaque soir, ils viendront présenter au public le petit film qu'ils auront réalisé dans la journée.

Film de l'atelier vidéo, chaque soir à 23 h, au café de la Promenade.

L'atelier de Philosophie

Un atelier est un lieu où l'on travaille en commun, à la manière des artisans. Ainsi de l'atelier de philosophie du Banquet, qui invitera chaque participant – qu'il soit savant ou ignorant – à une « aventure de conscience » qui le conduira à faire un pas de côté dans le cheminement routinier de son existence. Pourquoi pratiquer la philosophie ? Pour réfléchir sur soi, pour apprendre à se conduire de manière juste, vraie. Ainsi, les participants de l'atelier se soumettront à la pratique du *dialogue socratique* : chacun acceptera, tout en s'efforçant d'écarter les faux-semblants, de poser jusqu'au bout les questions simples et essentielles de la vie – c'est pourquoi les enfants y auront leur place. Qu'est-ce que savoir vivre ? Quelles en sont

les déclinaisons justes dans le domaine de l'amour, de la mort mais aussi des plaisirs ?

À l'opposé de la conversation de café du commerce qui refait le monde à bon compte ou du cours professoral que l'on reçoit passivement, cet atelier sera aussi pour chacun l'occasion de se rendre compte que la réflexion philosophique est un engagement. « L'amour de la sagesse » (*philosophia*) suppose une décision volontaire de vivre le monde avec d'autres et, face aux questions qui surgissent de sa propre conscience, de donner des réponses qui se traduisent forcément dans l'existence.

Cet atelier sera une manière de renouer un tant soit peu avec la pratique communautaire des Grecs, qui fréquentaient l'Académie, le Lycée, le

Jardin ou encore le Portique – ces espaces de la cité, seulement définis comme lieux du travail des consciences réunies.

L'atelier de philosophie se déroule sur huit jours : du 8 août au 11 août et du 14 au 17 août, à l'école communale de Lagrasse. Il y aura deux groupes :

L'ATELIER ENFANTS, ouvert aux participants âgés de 11 à 17 ans, dirigé par Christophe Sadok, de 11 h à 12 h ;

L'ATELIER ADULTES, conduit par Françoise Valon, de 15 h 30 à 17 h.

Portrait

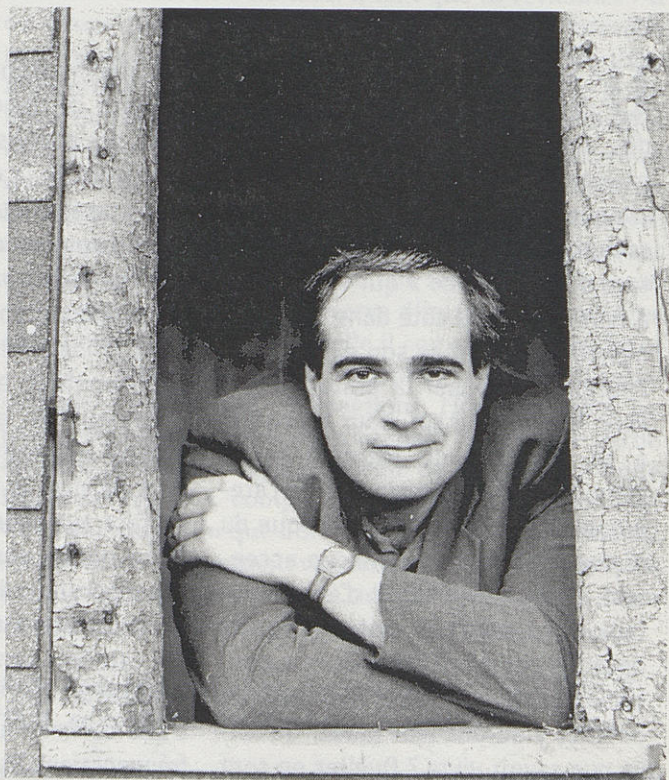
18h

Esquisses pour quelques portraits de Jean-Yves Masson

Par Claude Michel Cluny

Jamais un peintre n'y aurait songé, tant cela par nature demeure insaisissable à son art, et pourtant appartient à son modèle. C'est une manière de rencontre, avec un interlocuteur invisible – et qui se refuse au portrait. Une approche – « la voix humaine » – inventée par notre époque mécaniste – et en ce sens la facilité nous appauvrit. Je venais d'en éprouver l'évidence dès la première phrase d'un livre. Je ne veux pas dire que l'homme se confond avec celui qui écrit. Mais puisque je dois tenter un *portrait*, pourquoi du modèle ne pas d'abord saisir la voix, et l'esquisser par ce qui échappe au peintre comme au lecteur ?

J'entendis donc un jour « une voix qui m'était inconnue ». Il est singulier que le premier roman de Jean-Yves Masson, le poète, amateur d'opéra (j'apprendrai qu'il aime ces hurlements, ces grosses dames si lentes



Barbara Niggel

à mourir !), s'ouvre par l'évocation d'une voix ; une voix qui ne correspond encore à personne... L'ouverture – j'emploie le terme à dessein – de *L'Isolement* venait de raviver le souvenir de notre première conversation téléphonique, quelque huit années plus tôt. La voix « inconnue » qui m'appelait était un peu chantante, et sa franche spontanéité se suspendait à des pauses timides ; comme un jeune élisabéthain peint par Nicholas Hilliard se cache un peu entre des roses blanches... Si, plus tard, la timidité céda le pas à l'enjouement rieur (l'expression « éclater de rire » aurait pu être créée pour lui), je devinai qu'elle était un masque à la modestie. Il est des jeunesses revêches, dépourvues de curiosité : la voix confiante de ce jeune homme qui me parlait de Hofmannsthal et de Mario Luzi était, quant à elle, bruisante de projets, d'idées et d'interrogations – une voix « dans laquelle les mots vibraient comme des abeilles »... Pour citer encore l'ouverture de *L'Isolement*, car on ne saurait mieux dire.

Aujourd'hui, je peux l'imaginer posant pour le portraitiste d'Anna de Noailles, de Jammes, de Proust... Rien de plus aisé à rendre que le négligé de l'élégance volontiers bohème. Mais comment Jacques-Émile Blanche, aussi lucide que désinvolte, aurait-il respecté l'équilibre d'une sensibilité riche de ses contraires ? Ou plutôt de sa diversité native : l'acharnement au travail et la dolence - je ne dis pas indolence -, le doute et l'enthousiasme ; la défense du « moi » et la générosité ; la dispersion et la rigueur ; la gentillesse et l'humour caustique ; le sens juste du vrai et la coupable charité... Tant de fois j'admonestai, en vain, son abnégation ! Émerveillé, dans le même instant de le voir faire son miel de mille-fleurs. Mais ce que Blanche n'eût pas manqué, ce sont les yeux, leur sombre velouté scintillant, qu'il soit rieur ou mélancolique.

Un Flamand, un Ferrarais l'auraient peint entouré d'*offrandes*, voire d'objets symboliques : épinettes et lutrin, statuettes des Vierges du Zodiaque et de l'autre ciel, celle peut-être d'Artémis, et le luth orphique... Magritte, ou Peter Koch, eussent ajouté à la musique une flûte de champagne. Notre insatiable gourmand ne saura jamais choisir entre une page de Yeats et des cailles en compote - chaque chose a son heure dans l'agenda.

Mais si j'étais peintre, du moins peintre d'un autre temps, c'est en Donateur que j'aurais représenté Jean-Yves Masson - qu'on ne se méprenne pas :

depuis le sommeil d'Apollon mon ciel est vide. Pour ce qu'il nous apporte ; pour ce qu'il nous donne de lui, et ce qu'il aime à ravir pour nous de l'allemand, de l'anglais, ou de l'italien. Pour son dévouement, souvent si désintéressé, et l'attention fraternelle qu'il accorde aux entreprises les plus risquées, et parfois les plus belles. Enfin, pour celles et ceux qu'il m'a donnés de connaître, dont le talent, la loyauté et l'amitié illustreraient autour de lui mon retable profane.

Jean Yves Masson, petit cloître, 18h, entrée libre

Extrait

Jean-Yves Masson, *L'Isolement*

Je ne pouvais guère deviner, malgré les renseignements recueillis de la bouche du pêcheur, ce qui m'attendait vraiment sur l'île. Je savais seulement que j'y retrouverais Marina. La barque était arrivée avec son sinistre navigateur, qui souriait toujours sans un mot et dont les yeux semblaient briller d'un obscur contentement. On chargea dans la barque quelques coffres et divers ustensiles qui n'avaient rien à voir avec mon passage, puis j'y descendis. Un interminable crépuscule donnait une couleur noire à la mer parcourue de reflets blancs, et le petit phare de la courte jetée du port clignotait d'une pauvre lumière. Le capitaine ne me dit rien de plus. Sur le quai se trouvaient seulement deux policiers, qui se tenaient en retrait. Le canot démarra. Au même moment, je crus entendre sonner les cloches du village, mais le moteur faisait trop de bruit pour que je puisse dire si c'était une hallucination ou si j'avais besoin de croire qu'un signe d'adieu, même fortuit, accompagnait mon départ. Je vis s'éloigner la côte, infiniment belle, je regardai en haut de la colline la maison où je venais de traverser tant de journées étranges et repassai dans ma tête en un instant tout ce qui m'avait amené là.

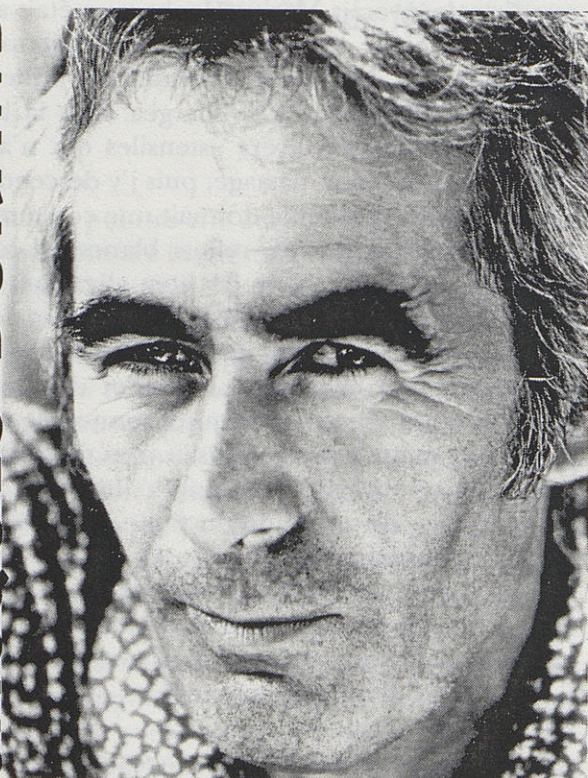
À paraître aux éditions Verdier en septembre 96.

Portrait

21h 30

P é t a

JACQUES DURAND



« **M**on fils m'a dit :
— il sera là, monsieur Durand ?

Je lui ai dit :

— Pardi, où tu veux qu'il soit, à Atlanta ? »

La scène se passe un dimanche de juillet, devant une arène du midi, juste avant une corrida. Jacques Durand, qui ne connaît pas le bûcheron rigolard et barbu qui lui défonce l'épaule à grands coups de claques, sourit gentiment. Pour tous les gens qui s'intéressent à la corrida, Jacques Durand est une vedette. Pas torero – ça ne l'a même jamais effleuré – mais journaliste. « Chroniqueur », plus exactement : pas de féroces certitudes, beaucoup de respect pour tous ceux qui se jouent la vie, un grand amour des histoires grandes et petites, et une tenace passion de comprendre les profonds mystères de l'arène. Chroniqueur, donc, et le meilleur d'entre tous. Pour tout le monde, ses articles dans le quotidien *Libération* sont des références et des guides.

« J'ai dit à ma femme : Tu verras ce que Jacques Durand écrira samedi prochain ! »

Arbitre des conjugalités. Vedette donc, d'une certaine manière. Avec ce défilé d'anonymes qui lui sou-

Vue d'un peu loin, la pétanque reste un loisir d'été, rangée entre le badminton de plage et l'apéritif à rallonge. Attention, clichés dangereux : le concours du Banquet, cet après-midi, et la rencontre de ce soir entre les spécialistes du genre devraient remettre ces vieilles pendules à l'heure...

n Q u e

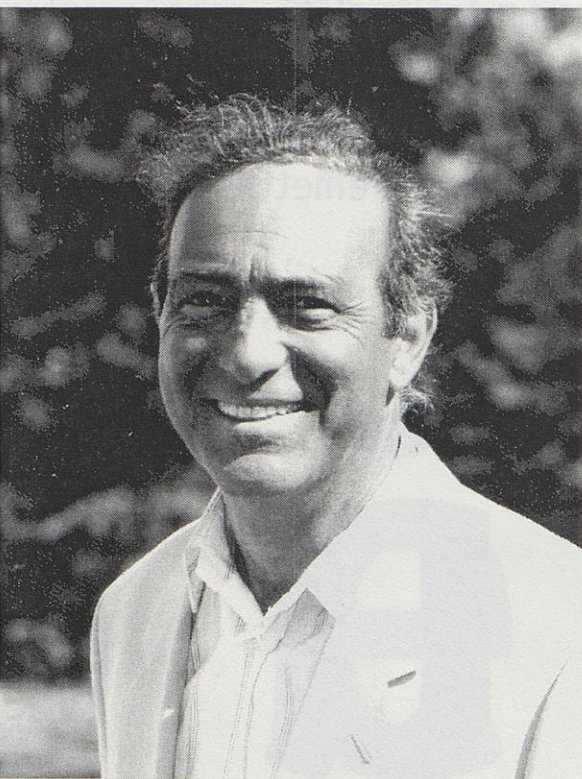
rien, lui malaxent quelques phalanges, lui pilonnent l'épaule. Lorsqu'on s'avance avec lui un jour de corrida vers une arène, on a parfois l'impression de monter les deux derniers lacets du Tourmalet sur le porte-bagages de Virenque. On aurait pourtant peine à imaginer quelqu'un de plus discret, de plus silencieux. Et s'il ne rechigne pas à participer aux commentaires d'après course, on ne connaîtra vraiment ce qu'il pense que le samedi suivant. En lisant une prose puissante et aromatique, qui sait si bien traduire les émotions les plus fines dans le merveilleux technicolor que prend la langue française, quand on sait bien la tordre.

Depuis bien des lustres, qui ne portaient pas encore les reflets de la mode, deux passions rythment la vie de Jacques Durand : les boules, et la tauromachie. Les boules, il y joue quotidiennement, interminablement, et exclusivement bien au chaud en petite Camargue, au cœur d'un soviet de branquignols, comme seule l'amitié peut en sceller. On l'a rarement vu s'aventurer sur d'autres sablettes. Les perfides diront que « forcément, c'est plus facile quand on sort pas de son terrain ». Les autres souriront en

pensant à une sablette amniotique et aux influences de Sigmund Freud sur la demi-portée. Les boules, et les taureaux... Deux passions sudistes, tumultueuses, et qui font parler. Deux arts que l'on pratique au rythme de puissantes joutes verbeuses, au sortir des arènes ou des boudodromes. Et ce n'est pas le moindre paradoxe de voir ce silencieux définitif se consacrer à des choses qui font tant parler. Mais attention : il nous faudrait là aussi gloser, comme dans n'importe quelle école de journalisme, sur la différence entre information et commentaire. Car si le ressassement est une des fonctions intégrantes du plaisir d'aimer, on se passe volontiers de ces voisins d'arène qui entreprennent d'expliquer aux trois rangées de devant et aux quatre de derrière ce qu'il faut penser de telle passe de cape, ou de la fameuse position du cheval au moment de la pique. Et si l'on imagine les vraies parties de pétanque pleines d'invectives et d'éclats, c'est que l'on connaît mal les boules : les grandes passions sont silencieuses, comme Jacques Durand. Après, on peut toujours réfléchir, traduire et expliquer.

Jean-Michel Mariou

ROBERT BRUNO



« Oh, petit ! C'est à moi que tu veux apprendre à jouer à pétanque ? » Robert Bruno raconte qu'il fait parfois ce rêve étrange du grand Raimu qui vient le questionner de sa voix de tonnerre, le menaçant de son œil noir. Et lui, le « petit prof de gym » toulonnais, laisse passer l'orage : « Certainement pas, Monsieur ! C'est juste pour parler... »

Voire ! Après une méchante polyarthrite qui le prive de son métier et de ses deux passions, la pétanque et la guitare, Robert Bruno se prend, un peu par dépit, un peu par réflexe, à observer et à analyser les joueurs de boules, leurs gestes et les principes du jeu. « L'extrême difficulté de la pétanque réside dans son apparente facilité. » C'est sur les bases de ce principe qu'il a entrepris, depuis plusieurs années, de réglementer l'enseignement du jeu de boules et l'entraînement de ses champions. « Tout le monde peut s'améliorer, dit-il, du plus humble au plus grand des champions. Le tout, c'est d'accepter de réfléchir sur les gestes que l'on faisait jusque là instinctivement. La principale qualité de Robert Bruno est sans doute de celles qui font les grands champions, à la pétanque comme dans les autres sports : la ténacité.

Convaincre l'Éducation Nationale et la Fédération Française de Pétanque et de Jeu Provençal d'accorder toute leur attention à la cellule de recherche qu'il met en place en 1989 relève plus certainement de l'exploit, que de tirer un bouchon à vingt mètres dans une flaque. Depuis, avec des professeurs de sociomotricité et sémiologie (Sorbonne), métallurgie physique (CNRS), motricité humaine (université de Poitiers), automatique et informatique (université de Toulon), Robert Bruno enfonce le coin d'une meilleure connaissance des gestes et des principes de la pétanque, véritable sport d'adresse. Tout finit aujourd'hui dans un livre¹, qu'il vient présenter ce soir à l'abbaye de Lagrasse, en tentant de convaincre les boulistes des Corbières que si « la pétanque appartient à tous ceux qui l'aiment », on peut l'aimer mieux et davantage en trouvant, dans la technique, sa propre voie pour la pratiquer.

J.B.

1. Robert Bruno, *Les Secrets de la pétanque et du jeu provençal*, Presses de Valmy, 1996.

"Plaisirs d'ici" : La Pétanque. Jacques Durand et Robert Bruno, Petit cloître, 21 h 30

M. BRUN, à haute voix. — Alors, capitaine, vous ne travaillez pas aujourd'hui ?

ESCARTEFIGUE. — Non, je vais au concours de boules du *Petit Provençal*

PANISSE. — Nous sommes du jury. Nous attendons le président, M. Gadagne, qui va venir nous chercher.

CÉSAR, avec pitié. — Du jury !! On aura tout vu !

M. BRUN, admiratif. — Du jury ! Fichtre !

ESCARTEFIGUE, modeste. — Eh ! oui, fichtre !

M. BRUN. — Mais votre ferry-boat ? Est-ce que vous ne devez pas faire vingt-quatre traversées par jour ?

ESCARTEFIGUE. — Eh ! oui, je dois les faire puisque je suis payé pour ça. Mais chaque année, au moment du concours, mon bateau a besoin de passer au radoub, pour rafraîchir la peinture sous-marine. Et ça dure quatre jours.

M. BRUN. — Exactement comme le concours !

ESCARTEFIGUE, clin d'œil. — Étrange coïncidence ! Exactement comme le concours !

Marcel Pagnol, *Fanny*, acte I scène 1.

Cagnat



La librairie

la librairie

pour enfants parce que l'an dernier, beaucoup de gens venaient en famille et nous demandaient ces livres. Il y aura aussi un très beau rayon, celui de la collection Budé, qui présente quand même 400 titres des classiques grecs et latins, tout ce qui est disponible ! Et puis les nouveautés, la littérature géné-

de l'abbaye

On aurait dit une quelconque épreuve de gymnastique au sol à Atlanta : une théorie de camions à remorque, de diables chargés de cartons et de balèzes de circonstance a envahi, une fois de plus, les abords de l'abbaye bénédictine : l'immense librairie, installée depuis hier dans le grand réfectoire des moines, devrait constituer cette année encore le véritable cœur battant du Banquet. Michel Smyrna, libraire dans le quartier de la Bastille, à Paris, et qui chaque année, avec René Caprioli, le patron de la librairie de la Cité à Carcassonne, organise et gère cette présence unique et originale du livre au cœur du Banquet, insiste sur la particularité de l'exercice.

« Le plus dur, c'est de monter une véritable librairie en deux jours ! On part de rien, d'une pièce vide, sans mobilier, et il faut installer près de huit mille livres, avec une logique dans l'offre, dans la présentation. — Il y aura bien sûr tout ce qui tourne autour de l'esprit du Banquet, renchérit René Caprioli. Beaucoup de philosophie, tous les livres des invités, beaucoup de titres sur le thème des plaisirs, mais on va également présenter un fonds important,

et l'intégralité de la belle collection Découvertes chez Gallimard. »

En 1995, lors du premier Banquet, la Série Noire, dont on fêtait le cinquantième anniversaire, avait fini en tête des ventes... juste derrière *Le Banquet*, de Platon, dont 80 exemplaires ont été vendus en treize jours !



Vu par Antoine Martin

Le banquet 95

Michéa Jacobi et moi, on est arrivés, c'était la veille du premier jour. Un poil trop tard pour être vraiment des préparatifs du Banquet, un rien trop tôt pour déjà s'installer à la table du gueuleton. On était à contretemps. Ou plutôt non : à contretemps, c'est trop dire. Il me semble qu'on était à *destiempo*, puisque je ne trouve pas de mot plus idoine que cet espagnol-là. La table était presque mise, les entrées pas encore servies. Et nous, on est arrivés en plein coup de feu, avec nos déguisements de festivaliers bonhommes et nos petites conneries attentivement rangées dans l'ordre de l'alphabet.

Car, sérieusement, elles avaient l'air de quoi, nos vingt-six boîtes serio-négroïdes, nos vingt-six fausses étiquettes de faux vin, nos cinquante-deux bricoles abécédaires, insubstantielles comme des travaux d'ouvrage, quand le village entier soulevait à la manœuvre ?

C'était pas d'hier qu'on connaissait Lagrasse. On y était déjà venus, souvent. Assez souvent pour voir, dans l'endroit, un des havres de nos vacancières – pas furieusement originales – oisivetés : les baignades dans l'Orbieu, les parties de boules, les promenades à la coule jusqu'à l'abbaye, les apéritifs sous la fraîcheur vespérale de la Promenade et les dîners qui se prolongent, dans une certaine maison de la place de la Bouquerie. Bon, et voici qu'on retrouvait Lagrasse le cul par-dessus tête, l'endroit de nos paresse tout à l'envers de ce qu'on savait. A l'école communale, ça turbinait comme dans une usine à gaz. Les habitués baigneurs, les joueurs de pétanque fréquentaient studieusement l'atelier d'écriture. Les cafetiers élargissaient leurs terrasses, les restaurateurs poussaient leurs tables hors les murs et l'abbaye était un vortex de palettes qu'on décharge, de cartons qu'on déballer, de livres qu'on empile. Le caravansérail de Gutemberg. Quant à la maison de la Bouquerie, bah, la maison de la Bouquerie, l'atmosphère y était bonnement à couper à la serpette. Le genre d'ambiance, entre salle des pas perdus et camp de réfugiés, qui se révèle fort impropre à prolonger les dîners.

C'était pas d'hier qu'on venait à Lagrasse. On y avait des amis (on croit qu'on les y a encore). Mais les amis étaient

sur des charbons, intouchables : le premier numéro de *Corbières Matin*, combiné par eux, nos amis, devait être roulé dans la nuit, craché sans délai par la machine cyclopéenne qui colonisait la classe du cours-moyen-deux. Ils nous ont raconté les norias de camions qui piaffaient, sous pression, les armadas de messageries qui n'attendaient que leur copie, à eux, nos amis, pour coltiner le journal de par les changeantes géographies de l'Aude (si on voit). Alors, on a compris que, pour les oisivetés vacancières, il faudrait repasser. Et autant l'avouer : avec nos vingt-six boîtes, nos vingt-six étiquettes, nos cinquante deux bricoles abécédaires, on s'est sentis comme une paire de chihuahuas égarés sur la piste des championnats du monde de bowling.

Michéa Jacobi et moi, on est repartis, c'était deux heures



avant l'ouverture des festivités. Pas de gaieté de cœur, mais d'autres obligations demandaient de nous. On emportait le premier numéro de *Corbières Matin* sous le bras, parce que l'incroyable c'est qu'à la fin, au bout de la nuit, ils avaient quand même réussi, chapeau, à le sortir. On emportait aussi la satisfaction diffuse d'avoir fait, du mieux qu'il nous était possible, notre petit boulot d'arpêtes de la littérature à façon.

Pour le reste, on repasserait. Après le Banquet.

Aimé Olive

Nos plaisirs d'ici passent par des personnages : au hameau de Villemagne, un des "écarts" de Lagrasse, Aimé Olive a rêvé toute sa vie en musique.



Aimé Olive

Des n^otes tout au loⁿg

Pour parler de sa première rencontre avec la musique, Aimé Olive dit « ma première émotion musicale ». Enfant, il avait pour voisin à Villemagne un homme de bien qui possédait un gramophone et tous les grands airs d'opéra, il les connaissait par cœur à force de les écouter. Sa première émotion musicale donc, Aimé ne se souvient plus s'il la doit aux disques ou à Marcel Taudou chantant. Ce qui est sûr, c'est qu'à tant fréquenter le gramophone, le hameau devint familier du répertoire. D'où on com-

prend que, pour Aimé, le plaisir de la musique est venu en un temps admirable où des paysans qui travaillaient cinquante ou soixante heures par semaine entretenaient une amitié suivie avec Verdi et Rossini, et même Mozart, quoique dans une moindre mesure.

« Nos grands-pères étaient musiciens, grâce à l'école publique. De leur temps, on se devait de tout apprendre parce qu'il fallait rattraper le temps perdu. Puis la guerre de 14 a tout cassé. On ne sait

plus combien cette guerre a pesé sur nos vies, celle de nos pères qui l'ont faite, la nôtre parce qu'ils nous l'ont racontée. Dans cette maison, il n'y a pas eu un repas sans qu'on en parle. Quand je dis que je suis de la génération de la guerre, je devrais dire "des guerres". »

Ce qui est remarquable quand on parle musique avec Aimé Olive, viticulteur languedocien, c'est que d'un coup sa vie tient davantage dans une partition qu'entre les rangs de vigne. Non qu'il ait négligé de rentrer à chaque fois dans les champs avec toute son intelligence et tout son cœur. Disons que sa biographie est musicale, comme certains fous de sport peuvent raconter leur vie grâce aux dates du Tour de France ou à celles du championnat de base-ball, pour prendre un point de vue exotique. Encore que la musique dans la vie d'Aimé Olive relève du rythme et non de l'obsession historique.

« Nés après la première guerre, adolescents pendant la deuxième, mon sentiment, c'est qu'à l'âge où nous avions envie de tout, nous étions privés de tout. Nous n'avions que la musique et nous avons décidé que ce serait tout. À Villemagne, il y avait six familles, deux cornets à pistons, une trompette, un saxo, une clarinette. »

De l'émotion du chant au plaisir de jouer, il y a un an et demi de solfège « sans toucher aux instruments – mais on *voulait*. Nous allions prendre des cours avec un musicien de Taurize. Après la guerre je suis resté

tout seul avec la grosse méthode du conservatoire de Toulouse. Je l'ai toute finie. Et jusqu'à quarante ans, où j'ai eu un problème aux cordes vocales, je ne passais pas un jour sans trompette. Comme on allume la télé aujourd'hui, je prenais ma trompette et je jouais un air ou deux de classique et ce que j'entendais de variétés à la radio. Aux vendanges, le soir, je me mettais à jouer, sur la charrette le matin je jouais tout le long du chemin. »

On ne sait plus aujourd'hui ce que pourrait être une cité qui aurait de l'oreille et pas seulement du regard. Quand on écoute Aimé raconter un autre temps, on se laisse assez facilement aller à une utopie artistique où la séparation entre mélomanes et musiciens disparaît. « Au bal, on faisait arrêter la musique pour chanter et tout le monde trouvait ça normal. Sur une place on arrivait, on se mettait à chanter et on aurait entendu une mouche voler. Au café, les cartes s'arrêtaient. Pour zéro franc, zéro centime, on allait donner une aubade dans un village parce qu'on l'avait décidé et qu'on était persuadés que les gens l'attendaient. Le miracle, c'est que les gens, qui n'avaient rien demandé, l'attendaient vraiment. Nous-mêmes, nous n'avions pas peur de prendre nos vélos pour aller au concert, même pour un concert de square à Carcassonne. »

Dans cette utopie qui exista, il n'est pas question de fraternité universelle, ni d'effusions d'amour éternel. Aimé ne parle que de moments suspendus aux notes

de la biographie d'Aimé



Les musiciens de Villemagne:
Marcel Taudou, Lucien Olive, Aimé Olive,
Robert Taudou, René Taudou

Les habitants du
Hameau de Villemagne



de musique. « Le type le plus raciste, s'il voit un Arabe qui joue bien du violon ou de la flûte, il entend simplement un musicien. C'est pour ça que la musique est grande, même si quand elle s'arrête le raciste revient. Mais ces minutes sans racisme, elles sont ineffaçables. » Ainsi, pour la musique, les secondes ne s'écouleraient pas sans raison.

Aimé ne parle que d'un temps si peu nécessaire qu'il s'est absenté sans laisser ni trace ni manque, sinon pour lui. « Dans des villages comme Lagrasse, Ribaute, Fabrezan, Ferrals, il y avait une clique et une harmonie, des concerts à toutes les fêtes. Je ne sais pas comment tout cela s'est arrêté. Peut-être parce que nos enfants n'ont pas continué. Ils sont partis pensionnaires aux écoles à 11 ans et je me dis que nous ne les avons pas élevés. On les voyait deux jours par semaine. Pour rien au monde je n'aurais raté ces deux jours, qu'il neige ou qu'il vente, mais ça ne suffit pas, j'ai le sentiment très fort d'avoir été privé de mes enfants et d'avoir privé mes enfants de musique. »

De l'âge du pur plaisir qui a le goût de la jeunesse, au temps des regrets, Aimé relève une date qui ne tient qu'à lui. « Quand je n'ai plus pu jouer de la trompette, j'aurais dû me mettre au piano. À quarante ans tu peux apprendre, suffisamment pour te faire plaisir et si tu as de la chance ou de l'obstination, tu peux sentir que tu joues bien et que tu touches les gens, que tu touches les gens parce que tu joues bien, que tu joues bien parce que tu touches

dans la musique. Le plaisir tient dans ces limites, mais il est immense. J'imagine que les gens qui vivent de ça sont heureux. »

Il y a si peu de musique aujourd'hui dans le Val de Dagne, qu'elle est imperceptible. « Il faut dire qu'il y avait cent cinquante jeunes ici. C'était un vivier. Un instituteur alsacien l'avait compris. C'est avec lui que nous avons fait la première soirée artistique : musique, chants, monologues, pièce. C'était *Un client sérieux* de Courteline. Et nous avons recommencé. Les pièces, je les étudiais en labourant, si bien que je connaissais tous les rôles. Et on faisait ça bien : avec costumes, générale. Il y avait des talents. »

Les jeunes ne se comptent plus à la centaine. Aimé a pris sa retraite. Puis il a vu arracher ses vignes. C'est à peu près à ce moment-là qu'il n'est plus allé au concert ou dans les festivals lyriques. Sa biographie musicale aurait dû s'arrêter là. « Je suis heureux que ma petite fille apprenne le violon avec deux Anglais qui se sont installés ici. Eux, c'est des amoureux de la musique, des concertistes, qui animent deux ou trois écoles de musique. Bénévolement. Ils aimeraient bien faire comme en Angleterre où les gens sont très musiciens. »

Voilà. Ce serait une histoire de musique sans morale. Mais le fait est que l'histoire de la musique dans le Val de Dagne, qui ne tenait plus à rien, revit grâce à deux étrangers. C'est un de ces bonheurs que l'on doit à la musique.

Philippe Rochette

10 Dix années en Corbières

1996 marque le dixième anniversaire de l'arrivée des vins de Corbières dans le club très fermé de l'excellence, l'Appellation d'Origine Contrôlée. Et si le plus dur restait à faire ?

À Boutenac, comme un peu partout dans les Corbières, le Cers, le puissant vent du nord qui souffle plus souvent qu'à son tour – 300 jours par an, disent les guides, mais qui donc s'est amusé à compter ? – n'a pas l'habitude de faire dans la brise domestique. Le vendredi 21 juin dernier, sur les coups de sept heures du soir, lorsque débuta, dans le magnifique parc du château du syndicat de l'A O C Corbières la grande fête du dixième anniversaire, le Cers entonna ses trompettes pour saluer l'événement. Et sous l'immense chapiteau, ceux des 1800 invités qui venaient d'ailleurs se mirent à considérer d'un coin de l'œil inquiet les toiles et les piquets... Près de 2122 ans plus tôt, aux alentours pas vraiment balisés de l'an 126 avant Jésus-Christ, le Cers devait déjà être en pleine forme lorsque des marchands grecs plantèrent en Corbières le premier vignoble. Deux mille ans, dix ans. Si les dates n'ont pas toutes le même poids, ce nouvel anniversaire fêté en ce début d'été marque pour tous, indéniablement, une étape importante dans le renouveau moderne de la vigne dans notre région.



La fête

Les femmes de Méditerranée étaient au cœur de la fête des dix ans de l'A O C Corbières, ce 21 juin dernier au château de Boutenac.

Reine Samuts (du restaurant La Fenière, à Lourmarin), Fatima Hal (du restaurant Mansouria, rue Faidherbe à Paris) et Claudia Salom (de la villa Mansi Catterina, à Monte-Luca en Italie) organisèrent une époustouflante ronde de plats. Treize salades, de fèves fraîches, de poivrons grillés, de poids chiches, de navets à la mandarine ou d'oignons confits. Cinq plats, qui n'offrirent finalement pas trop de résistance, pieds et paquets, agneau au four, raviolis au basilic, risotto primavera ou penne au pistou. Une force multinationale des plaisirs culinaires de Méditerranée parfaitement réussie, et dont les convives gardent encore un riche souvenir.

Longtemps, le midi a basé toute sa production sur le rendement. Dans la première moitié du siècle, la famille française moyenne tombait ses cinq ou six litres de vin par jour, et les producteurs étaient bien contents de suivre : du nord au sud, la classe laborieuse ou la soldatesque trouvaient dans la consommation gaillarde de gros rouge des moyens d'oublier ou de supporter ses peines. Aujourd'hui – où l'on pourrait parfois se demander si ce n'est pas la télévision qui, certains soirs, remplit le même office – le vin a trouvé d'autres lettres de noblesse, et la recherche de la qualité a remplacé depuis longtemps celle de la quantité. Au sortir des grandes manifestations viticoles des années soixante-dix (on a célébré, au mois de mars dernier, le vingtième anniversaire de la tragédie de Montredon, dernière grande manifestation de cette époque, au cours de laquelle deux personnes, un vigneron d'Arquettes-en-Val, Émile Pouytès, et un commandant de C R S, Jacques Le Goff, trouvèrent la mort), la profession tout entière s'est lancée dans un gigantesque chantier : sortir les Corbières de l'anonymat des vins de table et, sur la base de la noblesse de la vigne et de son travail, rivaliser avec les plus grands vignobles français. Vingt ans après, le pays est transformé. Nombreux sont ceux qui sont restés sur le bord de la route – la modernisation et la concentration des exploitations face à la concurrence des marchés européens ne se sont pas faites sans dommages pour les petites exploitations traditionnelles et familiales –, mais ceux qui ont su s'adapter ont entièrement renouvelé l'encépagement, la sélection, les méthodes de vinification, pour aboutir il y a dix ans, en 1986, au classement de l'appellation. Témoignage de cette réussite, les vins des Corbières sont aujourd'hui présents chez les meilleurs cavistes, et sur les plus grandes tables françaises.

La comédienne Macha Méril
et Daniel Toscan du Plantier,
Président d'Unifrance,
étaient parmi les mille huit cent invités
de la grande fête...



En 1991, le syndicat des vignerons des Corbières¹ créait sur l'aire d'appellation onze terroirs différents pour prendre en compte la diversité des sols, des paysages, des vins, tout en préservant un esprit d'ensemble « Corbières ». Il reste, dans les années à venir, à faire officialiser ce découpage par les hautes autorités de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine, seul habilité à définir et réglementer les terroirs). Pour Jean-Marie Sanchis, le nouveau Président du syndicat (il a succédé cet hiver à Alban Pau), « cette hiérarchisation, qui devrait aboutir dans quelques mois pour certains terroirs, brisera le caractère monolithique de notre appellation, tout en affirmant la qualité du produit et la qualité du comportement des hommes. Ce sont les efforts entrepris par tous les vignerons depuis dix ans qui portent aujourd'hui leurs fruits. Des milliers de vignerons, dans les quatre-vingt sept villages de la Corbières croient en leur patrimoine et en leur avenir ! »

Pierre Galinier est vigneron à Luc-sur-Orbieu. En 1986, quand l'A O C Corbières est créée, il a 22 ans. Aujourd'hui, il en est le secrétaire général. « La génération d'avant conseillait à ses enfants de laisser tomber la vigne, de partir à Toulouse ou à Paris pour étudier et trouver du travail. Maintenant, autour de moi, je vois des jeunes qui reprennent la vigne du grand-père. C'est le signe que nous avons créé quelque chose... » Les jeunes comme Pierre Galinier, qui voient dans le vin une véritable culture, une manière de dire une région, un terroir, un art d'y vivre, sont plus nombreux en Corbières qu'on ne pourrait le croire : un tiers des vignerons ont ici moins de trente cinq ans. Ils sont plus que d'autres sensibles aux démarches volontaristes de formation, de sélection et de transformation que le syndicat impulse depuis plusieurs années.

Reste le plus difficile. Outre les derniers passeports officiels – la reconnaissance de ces fameux terroirs par l'INAO – il s'agit de maintenir une ouverture au monde indispensable aux remises en cause. Les partenariats culturels – celui né l'année dernière avec le cinéma français, représenté en cette soirée du 21 juin par Daniel Toscan du Plantier, président d'Unifrance, et par des comédiens comme Macha Méril ou Fédor Atkine, ceux avec le livre, comme pour le Banquet de Lagrasse, ou le Mai du livre d'art – disent ces tentatives de tirer l'image du vin des Corbières vers d'autres sommets.

J-M.M.

1. A O C Corbières, Maison des terroirs, RN 113, 11200 Lézignan, tél. : 68 27 73 00.

L' A O C Corbières en chiffres

Corbières est en volume la quatrième aire française d'Appellation d'Origine Contrôlée. Sur les 42 000 hectares de vignoble de l'Aude, 23 000 sont classés A O C.

Le rendement moyen en 1995 a été de 48,13 hectolitres à l'hectare, avec 4000 pieds à l'hectare.

La récolte 95 a été de 650 000 hl dont 20 000 hl d'A O C Corbières blanc.

Le prix moyen de l'A O C Corbières est fixé aux alentours de 500 F/hl

Les 3000 producteurs se répartissent entre 54 caves coopératives (60 % de la production) et 297 caves particulières.



Extrait

Jean-Paul Sartre

Dans la chambre de ma grand-mère les livres étaient couchés ; elle les empruntait à un cabinet de lecture et je n'en avais jamais vu plus de deux à la fois. Ces colifichets me faisaient penser à des confiseries de Nouvel An, parce que leurs feuillets souples et miroitants semblaient découpés dans du papier glacé. Vifs, blancs, presque neufs, ils servaient de prétexte à des mystères légers. Chaque vendredi, ma grand-mère s'habillait pour sortir et disait : « Je vais *les* rendre » ; au retour, après avoir ôté son chapeau noir et sa voilette, elle *les* tirait de son manchon et je me demandais, mystifié : « Sont-ce les mêmes ? » Elle les « couvrait » soigneusement puis, après avoir choisi l'un d'eux, s'installait près de la fenêtre, dans sa bergère à oreillettes, chaussait ses bésicles, soupirait de bonheur et de lassitude, baissait les paupières avec un fin sourire voluptueux que j'ai retrouvé depuis sur les lèvres de la Joconde ; ma mère se taisait, m'invitait à me taire, je pensais à la messe, à la mort, au sommeil :

je m'emplissais d'un silence sacré. De temps en temps, Louise avait un petit rire ; elle appelait sa fille, pointait du doigt sur une ligne et les deux femmes échangeaient un regard complice. Pourtant, je n'aimais pas ces brochures trop distinguées ; c'étaient des intruses et mon grand-père ne cachait pas qu'elles faisaient l'objet d'un culte mineur, exclusivement féminin. Le dimanche, il entrait par désœuvrement dans la chambre de sa femme et se plantait devant elle sans rien trouver à lui dire ; tout le monde le regardait, il tambourinait contre la vitre puis, à bout d'invention, se retournait vers Louise et lui ôtait des mains son roman : « Charles ! s'écriait-elle furieuse, tu vas me perdre ma page ! » Déjà, les sourcils hauts, il lisait ; brusquement son index frappait la brochure : « Comprends pas ! — Mais comment veux-tu comprendre ? disait ma grand-mère : tu lis par dedans ! » Il finissait par jeter le livre sur la table et s'en allait en haussant les épaules.

Extrait de *Les Mots*, 1964.



Recettes

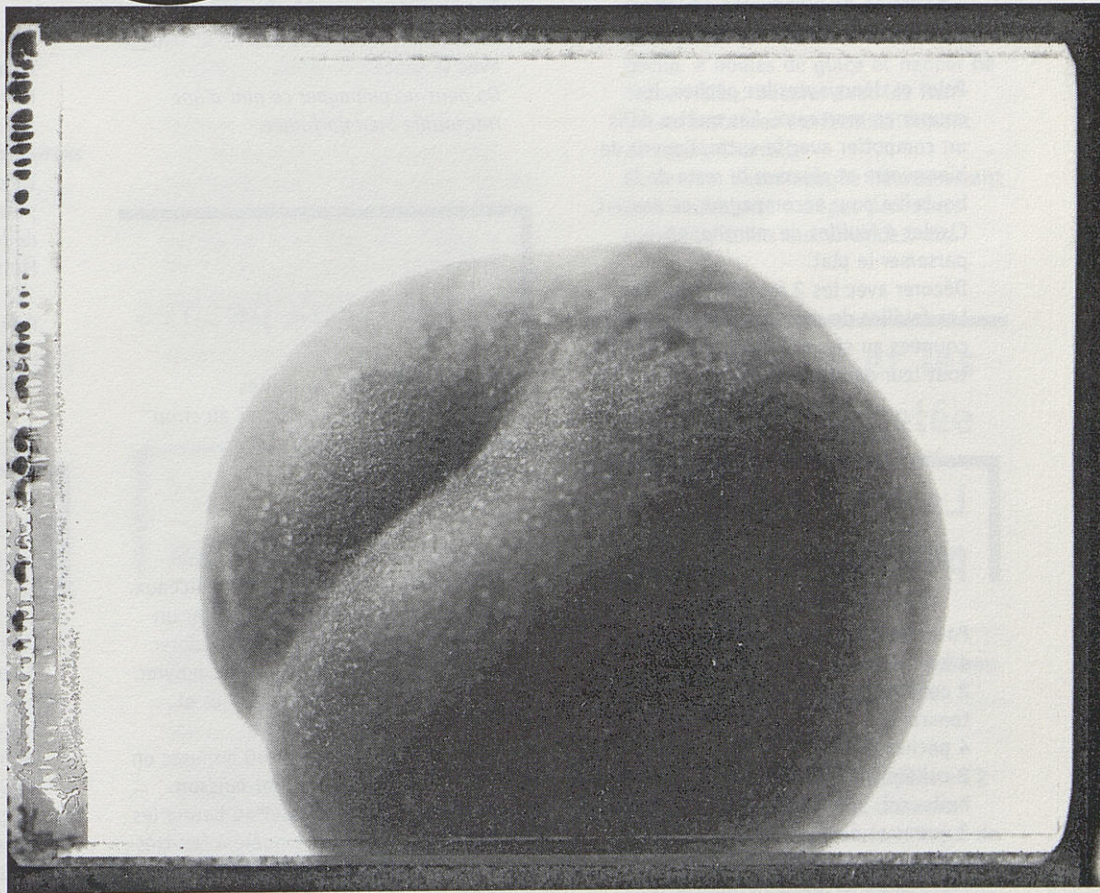
la pêche

Selon les textes, le pêcher est arbre de vie ou arbre de mort. Certains médecins du Moyen-Âge louaient ses qualités diurétiques et digestives, d'autres l'accusaient d'être vénéneuse.

D'après Alexandre Dumas, un ancien mousquetaire reconverti dans le jardinage fit parvenir à Louis XIV douze magnifiques pêches, alors qu'il chassait. Ébloui, le roi alla voir les espaliers qui donnaient de si beaux fruits et accorda au mousquetaire, outre une pension, le privilège de présenter chaque année une corbeille remplie de ses plus belles pêches.

On raconte que Madame de Récamier, malade, refusant toute nourriture, retrouva le goût de vivre grâce à une coupe de pêches au sirop et à la crème.

Il existe de nombreuses variétés qui se répartissent entre pêches blanches et pêches jaunes. Les brugnon et les nectarines ne sont pas des hybrides mais des variétés sélectionnées à partir de mutations naturelles.



par Sabine Minard
et Colette Olive
illustration Michel Redon

Recettes

Les pêches à la blanquette de Limoux

Pour 4 personnes : 1 kg de pêches jaunes, fermes
150 g de sucre en poudre
1 bouteille de blanquette de Limoux
6 feuilles de menthe fraîche

Peler et dénoyauter les pêches, les couper en morceaux. Les mettre dans un compotier avec le sucre. Couvrir de blanquette et réserver le reste de la bouteille pour accompagner ce dessert. Ciseler 4 feuilles de menthe, en parsemer le plat.
Décorer avec les 2 feuilles restantes. Les feuilles de menthe doivent être coupées au ciseau afin qu'elles gardent tout leur parfum.

Le barbarie aux pêches

Pour 6 personnes : 1 canard de 4 kg
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
4 pêches jaunes
2 cuillères à soupe de sucre
huile, sel, poivre
2 verres et demi de bouillon

Préchauffer le four à thermostat 8. Saler et poivrer l'intérieur du canard, le placer dans un plat allant au four préalablement huilé. Faire cuire 1 h et demie en l'arrosant régulièrement. Lorsqu'il est cuit, le laisser reposer dans le four sous une feuille de papier aluminium.
Pendant ce temps, éplucher les pêches, les couper en deux, ôter le noyau. Les faire cuire 5 minutes dans de l'eau frémissante.

Mettre le sucre dans une casserole avec 2 verres d'eau et faire caraméliser les pêches dans ce sirop.
Retirer les pêches et les réserver au chaud. Mélanger le bouillon et le concentré de tomates, verser dans le sirop.

Laisser réduire jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Hors du feu, lisser la sauce avec 25 g de beurre fractionné en remuant au fouet. Saler, poivrer.
Découper le canard sur le plat de service, l'entourer des pêches et napper avec la sauce.

On peut accompagner ce plat d'une ratatouille bien parfumée.

Les cailles aux pêches

Pour 4 personnes : 4 cailles
1 bocal de 1 litre de pêches au sirop
30 g de beurre
sel, poivre
1 dl de vin blanc sec

Égoutter les fruits, réserver 4 demi-pêches, couper les autres en morceaux. Dans une sauteuse, faire chauffer un mélange huile-beurre, mettre à dorer les cailles de tous côtés, saler, poivrer. Ajouter les morceaux de pêches et mouiller avec le vin blanc.
Laisser cuire doucement 30 minutes en retournant les cailles à mi-cuisson. Pendant ce temps, passer au beurre les demi-pêches dans une poêle à feu très doux 2 à 3 minutes. Elles doivent rester bien fermes.
Placer les cailles sur le plat de service, disposer les pêches autour. Napper avec la sauce et les morceaux de pêches.

La saveur légèrement caramélisée des pêches s'accordera parfaitement avec la douceur d'une poêlée de courgettes glacées (voir recette).

La mousse de pêches

Pour 6 personnes : 2 kg de pêches blanches bien mûres
50 cl de crème fraîche
125 g de sucre glace
1 pincée de sel

Éplucher et dénoyauter les pêches, les écraser au mixer ou à la fourchette. Dans un saladier, mettre la crème fraîche et le sel, fouetter pour monter en chantilly.
Incorporer dans cette crème le sucre, puis la purée de pêches en mélangeant délicatement.
Mettre au froid 4 h au moins et sortir 1/2 h avant de servir.
Présenter cette mousse dans une jolie coupe verte et décorer avec un bouquet de feuilles de menthe fraîche.

La confiture de pêches

Pour 1 kg de fruits
il faut 600 g de sucre.

La veille, dénoyauter les pêches et les plonger 1 minute dans l'eau bouillante afin de les peler plus facilement. Les couper en morceaux et les mettre à macérer avec le sucre.
Le lendemain, dans une bassine en cuivre ou en aluminium, amener doucement à ébullition, écumer et laisser cuire à petits bouillons en remuant très souvent jusqu'à ce que le jus nappe la cuillère.
Verser alors dans les pots. Fermer hermétiquement et conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière.
Pour donner un goût d'amande à la confiture, on peut casser 3 ou 4 noyaux et ajouter l'amande en cours de cuisson.

La liqueur de pêche et d'abricot

Dans un bocal, couper grossièrement des pêches bien mûres, mélanger des noyaux d'abricots et des peaux sans pulpe. Remplir le bocal à moitié. Compléter en alternant 2 verres d'eau de vie à 45° et 1 verre de sucre. Laisser macérer 40 jours et filtrer. Votre liqueur est prête à être dégustée.

Le flan aux pêches avec du caramel

Pour 4 personnes : 4 œufs
500 g de pêches au sirop (voir recette)
50 g de sucre en poudre
20 cl d'eau
une demi-cuillère à café d'extrait de vanille

Passer les pêches au moulin à légumes en réservant une moitié pour le décor. Mélanger ce coulis au sirop des pêches. Battre les œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et les incorporer aux pêches, ajouter l'extrait de vanille.

Préparer le caramel en faisant chauffer à feu vif le sucre et l'eau dans un moule à flan.

Quand le sucre a atteint la couleur caramel foncé, incliner le moule de tous côtés pour napper les parois. Poser la moitié de pêche au fond du moule face bombée contre le caramel et faire durcir en plongeant le moule dans l'eau froide.

Ajouter la préparation aux pêches. Recouvrir de papier aluminium et faire cuire 15 minutes à four chaud dans un bain-marie.

Enlever l'aluminium et laisser cuire encore 45 minutes.

Laisser refroidir et démouler au moment de servir.

La glace aux pêches de vigne

On peut trouver des pêches de vigne dès la fin août, ce sont des fruits à chair blanche ; le cœur autour du noyau est rouge, la peau est veloutée rose vif.

Pour 1 kg de fruits bien mûrs, 150 g de sucre, le jus d'1 citron, 25 cl de crème fraîche, 1 cuillère à café de rhum.

Peler et dénoyauter les pêches, les écraser au mixer ou à la fourchette. Incorporer le sucre et la crème. Ajouter le jus du citron qui fera s'épanouir le parfum du fruit, ainsi que le rhum. Mettre dans le bac à glaçons toute une nuit en prenant soin de fouetter pour éviter la formation de paillettes. (On peut utiliser une sorbetière.)

La pêche Melba

Escoffier en eut l'idée, pour épater la grande soprano australienne Nelly Melba. On était alors à l'ombre, en 1892, après une représentation au Covent Garden. La Melba avait déjà donné son nom à des chapeaux et à des robes. Le cuisinier saisit l'occasion pour lui dédier ce dessert. Bien plus tard, lors d'un banquet royal à Amsterdam, il fit scandale à propos d'une Melba servie accompagnée de gelée de groseilles, affirmant que sa recette ne supportait que la purée de framboises.

Pour 4 personnes : 4 grosses pêches
250 g de glace à la vanille
150 g de framboises
125 g de sucre en poudre
un demi-litre d'eau
1 gousse de vanille

Dans une casserole, faire bouillir l'eau avec le sucre et la vanille 10 minutes

à feu vif. Ajouter les pêches préalablement pelées, dénoyautées et coupées en deux. Couvrir et laisser cuire doucement 10 minutes.

Laisser refroidir les pêches dans ce sirop, puis les égoutter et réserver le sirop.

Confectionner la sauce Melba : écraser 125 g de framboises avec 2 cuillères à soupe du sirop réservé. Passer au tamis pour enlever les pépins.

Servir dans des coupes individuelles. Dans chacune, dresser 2 moitiés de pêche, 2 boules de glace et napper de sauce Melba. Décorer avec les framboises restantes et, facultativement, de crème Chantilly.

Ce dessert s'accompagne heureusement de biscuits secs : crêpes dentelles, éventails, tuiles aux amandes, etc.

Les pêches et les fraises à la gelée de groseilles

pour 4 personnes : 9 pêches jaunes
125 g d'amandes mondées
400 g de fraises des bois
15 cl de sirop de sucre de canne
1 cuillère à moka de cannelle, 1 citron
2 verres de vin blanc de la Clape
gelée de groseilles

Mettre 8 pêches pelées, coupées en 2 et dénoyautées dans une casserole avec le vin, le sirop de sucre, le jus de citron et la cannelle. Amener à ébullition et laisser frémir 15 minutes environ. Laisser refroidir dans le sirop. Retirer les pêches et les disposer dans un compotier avec les fraises lavées et équeutées, les amandes concassées et les morceaux de la première pêche. Porter le sirop à ébullition et le faire réduire de moitié, puis le laisser tiédir. Le verser sur les fruits et mettre 2 h au frais.

Servir accompagné de la gelée de groseilles.

Essences

Quercus species, famille des Fagacées

Dans la Bible, les chênes jalonnent les étapes de la vocation d'Abraham : « l'Éternel lui apparut parmi les chênes de Mamré » (Genèse 18,1). Dans le monde grec, le chêne oraculaire de Dodone était célèbre. Si les Gaulois honoraient les arbres en général, et y consacraient un véritable culte, le chêne était leur préféré. Il faut dire que c'était l'essence dominante des grandes forêts qui couvraient tout le territoire. On raconte qu'un écureuil pouvait aller, de branche en branche, du nord au sud sans jamais toucher terre ! Vêtus de blanc, les druides récoltaient sur les chênes, dans un linge immaculé, le gui « béni », à l'aide d'une serpe en or, le sixième jour de la pleine lune. Quant à Saint Louis, il est souvent représenté rendant la justice à l'ombre d'un chêne. La forêt emblématique de chênes de Tronçais dans l'Allier, d'une superficie de 10.000 hectares environ, est née de la volonté de Colbert – il dirige en même

siècles plus tard, les forges deviennent les grandes consommatrices de bois. Le forestier travaille à long terme, et les arbres plantés n'auront pas forcément la destination envisagée ; peu importe, le bois est un matériau noble qui a déjà sa raison d'être comme arbre sur pied. Il ne reste aujourd'hui qu'une dizaine d'hectares de cette forêt légendaire.

Enfin, surtout dans nos Corbières, il ne faut pas oublier l'incroyable alchimie qui existe entre le bois de chêne des tonneaux (riche en tanin) et le vin ; pour cette seule relation intime du chêne au vin, l'arbre mérite d'être sacré.

Futaies, taillis ou taillis-sous-futaies

Souvent, on parle de futaies ou de taillis de chênes. Ces mots du langage forestier désignent les différentes structures de la forêt en fonction des besoins qui lui étaient assignés (bois d'œuvre, bois d'industrie ou bois de chauffage). Quand l'arbre provient

En France, un arbre sur trois est un chêne. Sacré, admiré, vénéré, le chêne était l'arbre gaulois par excellence. Il est aujourd'hui le premier arbre français, le plus représenté sur le territoire national.

temps les Finances et les Eaux et Forêts – qui craint que « la France périclite faute de bois ». Louis XIV voulait aussi une marine royale puissante pour affronter les Anglais : l'Ordonnance Royale du 13 août 1669 fait date dans l'histoire de la forêt, son usage est désormais fortement réglementé. Deux

d'un gland donc d'une graine donnant ensuite un semis (ou plant), on parlera de futaies de chênes ; c'est le mode sexué de reproduction des végétaux. Mais les chênes, comme les autres feuillus, ont la faculté de pouvoir « rejeter » après une exploitation forestière : lorsqu'on coupe un arbre adulte, des rejets (ou des drageons) naissent au niveau de la souche fraîchement coupée ; ces brins vont grandir pour former de nouvelles tiges puis un peuplement que l'on désignera sous le nom de taillis. Dans une forêt de chênes, la combinaison des deux procédés

Le chêne pubescent



Le chêne

aboutit à des peuplements qu'on appelle les taillis-sous-futaies (les arbres de futaies étaient utilisés en bois d'œuvre tandis que le taillis fournissait le bois de chauffage).

Le chêne blanc ou garric (*Quercus pubescens*)

C'est le seul qui a véritablement la feuille caractéristique des chênes aux contours nettement lobés. Pubescent ou blanc parce que la face inférieure de ses feuilles est munie d'une pilosité blanchâtre donnant à son feuillage, surtout quand il est jeune, un aspect duveteux. Il forme actuellement de hautes forêts clairsemées en zone subméditerranéenne mais son aire de répartition est bien plus vaste puisqu'il s'étend dans toute l'Europe, en Asie Mineure, en Crimée et même aux confins du Caucase. Comme la majorité des feuillus, il perd ses feuilles en hiver. On dit que c'est un arbre caduc. Voilà 6500 ans, il occupait même le littoral méditerranéen, laissant au chêne vert une place restreinte. C'est l'homme qui par des défrichements successifs l'a cantonné à l'intérieur des terres.

Le chêne pubescent est le chêne truffier par excellence. À Lagrasse, il est présent sur le plateau du Lauza ou des Auzines, dans la forêt domaniale.

Le chêne vert ou yeuse ou ausina (*Quercus ilex*)

Ses feuilles de formes très variées sont arrondies ou cunéiformes, à bord entier ou légèrement denté. Vert luisant sur la face supérieure, elles sont blanchâtres et poilues sur la face inférieure avec des nervures proéminentes. Contrairement à son appellation de feuillu, il a un feuillage persistant. Avec les pins, il donne un aspect vert au paysage tout au long de l'année. On ne le trouve pratiquement que sous forme de taillis.

Un joli peuplement se trouve sous la chapelle du Carla, route de Carcassonne.

Le chêne liège (*Quercus suber*)

D'une taille maximale de 15 à 20 mètres, comme le

chêne vert, le chêne liège doit son nom à la production du liège (écorce) qui n'est de qualité qu'à partir de la deuxième récolte. L'opération qui s'effectue tous les dix ans s'appelle le démasclage. Le liège a aussi un rôle, sous la forme du bouchon, dans la conservation du vin en bouteilles.

La particularité du chêne liège est qu'il refuse absolument les sols calcaires. On ne le rencontre que sur les terrains siliceux. Absent à Lagrasse, on en trouve quelques spécimens dans le massif de la Pinède au nord de Thézan-des-Corbières. Près de Perpignan, dans le massif des Albères, et au sud-est du Canigou, il existe de beaux peuplements de chêne liège qui sont exploités.

Le chêne kermès ou garouille (*Quercus coccifera*)

C'est ce petit chêne de la garrigue (50 cm à 1 m de hauteur) qui forme des buissons denses, inextricables et piquants. Il caractérise particulièrement la garrigue dégradée sur les sols calcaires compacts et arides. Une cochenille dénommée *Kermes* – d'où le nom de ce chêne – se fixe sur les rameaux ; elle servait dans le temps à fabriquer une teinture rouge.

Il n'y a pas de chênes sans glands !

Si le bois était la production principale, les glands formaient néanmoins une ressource végétale comestible très importante : on en faisait de la farine, mais ils fournissaient avant tout une nourriture essentielle pour les animaux domestiques. On menait les porcs à la glandée ; ce pâturage était désigné sous le nom de panage (formation similaire au mot pacage). Quant à l'usage actuel du mot « glander », il trouve ses racines dans la recherche hasardeuse des glands aux pieds des chênes...

Patrick Valette



Le chêne kermès



Le chêne vert



Onze écrivains pour le plaisir

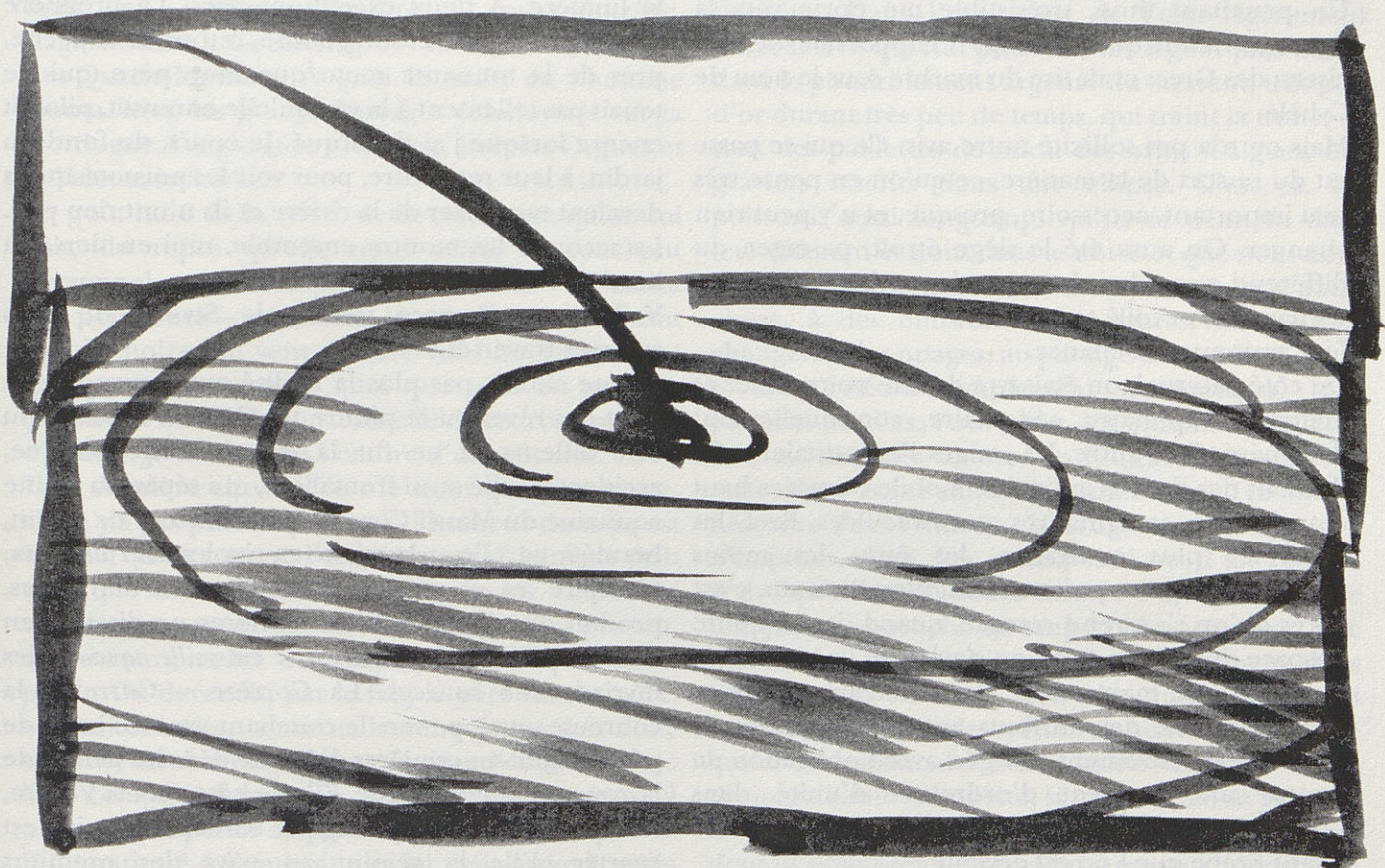
« Il serait délicieux d'écrire sur ses plaisirs si l'on pouvait par ce moyen les faire partager aux autres. Malheureusement, rien n'est plus difficile que de faire vraiment éprouver à autrui l'impression de ce que l'on a soi-même ressenti. Tout le

La Ligne

monde n'a pas de goût pour les mêmes plaisirs et l'on ne désire pas entendre parler de ceux des autres. »

*Lord Grey of Fallodon,
Fly fishing.*

Pierre Bergounioux avec des encres
de Pierre Alechinsky



J'ai horreur du poisson.

Il existe un mot pour désigner le mouvement qui nous entraîne à la poursuite de ce que nous savons bien, pourtant, ne pas aimer. On parle de fatalité.

L'antique médecine rapporte les passions de l'âme à l'univers tout entier. Nous jouons tant mal que bien notre partie à l'intersection des deux registres, chacun quadruple, de la matière : celle du dedans – les humeurs – et celle qui tourbillonne au dehors. Ici, la mécanique des fluides primitifs, la convection des liqueurs vitales – la bile jaune et le flegme, le sang et l'atrabile –, là, l'éternel conflit de l'eau et du feu, de l'air et de la terre, le règne tumultueux des éléments.

Si nous avions notre mot à dire, c'est de la terre que j'aurais souhaité procéder, être pétri. C'est son égalité, sa patience qu'il m'aurait plu de goûter pendant la durée de l'incident de frontière qui

Onze écrivains pour le plaisir

oppose les substances, elles-mêmes divisées, de l'intérieur et de l'extérieur. J'ai, sur ce point, une certitude aussi ancienne que l'incident lui-même. Un penchant inné, irrésistible me porte vers la figure terrienne que du temps d'Hippocrate, déjà, le ciseau des Grecs avait tiré du marbre sous le nom de Cybèle.

Mais on n'a pas sollicité notre avis. Ce qui se passe est du ressort de la matière, ce qu'on en pense très peu important, accessoire, presque, et n'y peut rien changer. On aura été le siège étroit, passager, du différend que vident la mer et les rochers, le vent et les flammes et voilà tout.

Je n'avais aucune chance.

Du côté paternel, on était ivre de bile noire, amer et maigrelet, opiniâtre, sédentaire, continuellement désespéré. De l'autre, les songes l'emportaient. Ça donnait des figures amincies, mobiles, lancées haut dans les airs, imaginatives et ensoleillées. Bref, les traits les plus contraires, les êtres les moins conciliables qui se puissent imaginer. Bien sûr, c'est après qu'on s'en rend compte, quand ils ont quitté l'espace du dehors et qu'on s'avise qu'ils sont nous, qu'on est eux, maintenant. On se découvre porteur, à parts égales, des attributs antagonistes dont ils étaient respectivement chargés, avec l'obligation de mettre un semblant d'ordre et d'unité dans l'orageuse assemblée qu'on abrite, de pacifier le vivant Érèbe que l'on est devenu.

Placés comme ils furent sous des signes adverses, en butte, les uns, à la mélancolie, les autres à l'ascendant d'un rêve, il n'est pas surprenant qu'ils aient cherché remède auprès de l'eau. Elle les a rassemblés sur sa rive, purgeant de l'amertume les petits noirauds, canalisant les songes des grandes perches éblouies.

J'avais sept ans lorsque grand-père est parti, en apparence. Curieusement, les souvenirs qu'il m'a laissés sont distincts de ceux qui me montrent, au même moment, mon père alors qu'ils occupèrent souvent la même image, sous mes yeux, lorsqu'elle était la réalité. Il se peut que, soupçonnant déjà combien ils différaient, à quel point il serait malaisé de les tenir ensemble quand je deviendrais eux, il n'est pas exclu que j'aie pris, dès alors, la précaution de séparer les images en quoi la vie se mue, de cloisonner à l'avance l'habitation des souvenirs, la

demeure du passé. J'ai deux rubriques montrant, l'une, de petits personnages assis, rechignés, chagrins, l'autre de hautes silhouettes estompées par la lumière. À deux exceptions près. La première réunit grand-père et son gendre, retour de la pêche, près de la tonnante moto que mon père, qui ne tenait pas tellement à la vie, qu'elle ennuyait, pilotait encore lorsque j'ai débarqué. Je cours, du fond du jardin, à leur rencontre, pour voir les poissons qu'ils devaient rapporter de la rivière et ils n'ont rien pris. La seconde les montre ensemble, moi en tiers, au bord de l'eau.

Voilà pour l'espace intime, le Styx dont nous sommes traversés.

On ne choisit pas plus la réalité extérieure que le goût des rêves ou le philtre ténébreux. Ç'aurait pu être ailleurs et ce fut là, sur la zone oblique, accidentée, elle aussi frontalière, qui sépare la plaine aquitaine du Massif Central, dont le cœur de granit, hermétique à l'eau, la rejette en rigoles, en ruisseaux, transpire et se ressuie, nourrit des tourbières, produit des étangs. Les vieux noms ne disent rien d'autre. Millevaches, en est, c'est *mille aquae* – des myriades de sources. La Corrèze – Curretia, la coureuse – galope vers le couchant avec un bruit de sabots, agite ses crinières d'écume dans les défilés de la zone métamorphique. Elle se hâte vers la Vézère, sa sœur, dont elle a partagé le berceau et puis s'est écartée. Elle la rejoint au pays des premiers hommes, ceux qui ornèrent sa rive de chevaux et de mammoths, d'hyènes et d'ours, de saumons, de signes qu'on trouve obscurs et qui sont limpides comme les eaux, qui parlent de grandes chasses, de la pêche légendaire à l'esturgeon. Les villes, même, les tardives enclaves, quand elles n'évoquent pas la hauteur défensive, le *vic* et le *dunum* gaulois, comme Neuvic d'Ussel et le puy d'Issolud – Uxellodunum – où les Cadurques, en l'an 51 (n'en déplaise à César) combattirent et moururent pour l'indépendance de la Gaule chevelue, les villes parlent de l'eau. Brive, sur la Corrèze, et son petit doublet, Brivezac, sur la Dordogne, c'est *briva*, le pont, en celtique, comme aujourd'hui *Brücke*, en allemand, *bridge*, en anglais. Ce sont les fontaines – Bonnefond, Fontfreyde et les Fontbelles –, la Bonde et la Rebeyrotte, Grandsaigne et Hautesagne – les marécages –, Rioual et le Rieutort – le filet d'eau trouble et l'autre sinueux –,

Saint-Cirgues-la-Loutre, Fontourcy où les ours précités s'abreuvent, Lagane, Ganette et Gasneclaire – le ruisseau, en gaulois –, l'Entraygues latin et Lafage-sur-Sombre, Laval-sur-Luzège, Lagarde-Enval, Gouttenègre – la source noire – et Les-Quatre-Moulins. À quoi la main de l'homme ajouta, hier, les grands barrages échelonnés sur la Dordogne, l'Aigle et le Chastang, Bort-les-Orgues et la Valette, le Sablier.

Le goût inné de la terre, de la constance qu'on lui voit, du repos qu'elle nous offre, le penchant personnel, peut-être, qui m'était alloué – s'il existe des personnes –, comment le suivre quand un flot de bile noire, un vent de rêve vous traversent, malgré que vous en ayez, quoi que vous en pensiez, dedans, et que le dehors ruisselle de sources, miroite d'étangs. Je n'avais pas l'ombre d'une chance.

Une dernière chose. C'est le nom que l'on porte. On n'y a pas plus de part qu'à l'humeur dont on est irrigué, qu'au pays où l'on s'est éveillé. La règle était alors que les trois générations de vivants – s'il existe des vivants – roulaient sur deux noms. On prenait, en arrivant, celui du grand-père puisqu'il allait partir. On devenait, par le fait, le père de son père, et ainsi de suite, continuellement. Je me suis donc retrouvé affublé du prénom du grand échalas qui, je l'ai compris beaucoup plus tard, n'a pas à proprement parler disparu l'année de mes sept ans. Il a continué à l'endroit qui lui était assigné après qu'il aurait quitté la lumière provisoire du dehors et qui portait déjà, hors de lui, son nom. Il l'occupe, désormais. C'est pour ça que je ne suis pas certain qu'il existe des personnes ni même des vivants, rien que des dissensions aveugles au sein de la matière, la guerre inexpiable de l'air et du feu, la lutte sans issue de la terre et de l'eau. Je sais bien que le nom de grand-père désigne une chose solide, une fondation, qu'il a fourni au Seigneur l'occasion d'un bon mot. Seulement le premier des apôtres, quand il s'appelait encore Simon, pêchait sur Tibériade et la caque, dit-on, sent toujours le poisson.

Outre l'odeur douceâtre qu'ils répandent, l'Ombre excepté, qui exhale, comme son nom savant – *thymallus* – l'indique, une fugace bouffée de thym, et la Truite sauvage – *fario* – qui sent l'eau froide et pure, c'est-à-dire rien du tout, les poissons répugnent

encore par l'altération subite qui accompagne leur passage à l'air, autre trait, sans doute, du conflit que se livrent, par diverses entremises, les puissances de l'origine. Dans l'eau, c'est de l'eau légèrement différenciée qui fuit plus vite, un argent plus dense dans le poudrolement argenté du courant, très peu d'or durant très peu de temps, qui trahit la truite, ce sont des paillettes de mica, des brins d'algues, des graviers inscrits dans une ellipse. C'est ça, les poissons, aussi longtemps qu'ils se tiennent dans leur élément et nous dans le nôtre et que nous nous apparentons, peut-être, à leurs yeux, à tout autre chose, à des ombres, à des arbres, au contour changeant des nuages, au passage du vent.

Si nous étions simplement nous-mêmes, sans passions inutiles, étrangères, les enfants de la terre nés, au dire des doctes, de l'humus, les poissons resteraient dans l'eau et il y aurait un peu moins de désordre dans l'univers. Mais agents ou victimes, il n'importe, d'un feu intempestif ou d'un rêve, il arrive qu'on brûle de les enlever à leur élément. Je n'ai jamais approché de sang-froid une source, une mare, un ruisseau. Le moindre mouvement dans l'eau me met en émoi. Mon père, qui cuve en moi son chagrin, lève les yeux, s'anime. Grand-père quitte les esplanades éclaboussées de soleil où se dresse sa haute silhouette, se rapproche, se penche. Et d'autres, avec eux, que je n'ai pas connus mais dont ils se souviennent et dont il est sans importance que je ne sache même pas qu'ils ont vécu. Ils furent. Ils avaient ce goût. Il a passé dans le sang, avec la bile noire et les vapeurs du songe dont la course immémoriale nous traverse un instant. Ils sont là, tous, qui souhaitent porter le trouble et l'affliction au sein des eaux. Et c'est ainsi que des poissons se retrouvent exilés dans l'herbe, jetés sur les galets.

Ça dure exactement le temps qu'ils cherchent à ramper dans le fouillis du pré, qu'ils rouent sur les pierres. Pendant ce bref moment, c'est de l'eau solide et vive capturée, de l'argent, de l'or qui palpitent, des pierreries, du bronze repoussé, la plus belle chose qui soit au monde. L'instant est exempt de cruauté. Grand-père était rien moins que méchant. Ce que mon père contenait de blessant et d'amer, c'est contre lui-même, exclusivement, qu'il l'a retourné. Étant bien entendu que me jugeant, à juste titre, partie intégrante de ce pour quoi, à juste



raison, il se tenait – le fatal réceptacle d'un excès d'atrabile –, il me l'a libéralement prodigué. Ni l'un ni l'autre n'avaient l'âme sanguinaire, chasseresse. Ils n'ont jamais porté leurs regards au-delà des règnes inférieurs, envisagé de prendre, de tuer d'autres créatures que celles, poekilothermes, sans cri ni paupière, qui sont de l'eau à peine épaissie, ornementée, profilée en forme de fuseau.

L'attrait de la pêche tient, formellement, dans l'instant très court où quelque chose a quitté sa place pour faire intrusion dans une autre en conservant les propriétés qu'il tenait de la première. Tout commence à la déchirure soudaine de la surface, quand ça a pris et que ça se refuse à en tirer les conséquences, à venir jusqu'à nous, de l'autre côté. Ça fait toute une histoire scandée de rapprochements et de fuites, ponctuée de lueurs sourdes et d'éclats brillants, de réticences, d'abandons. Parfois, elle tourne court, quand le poisson, si c'en est un, s'il existe avant de s'être matérialisé dans l'air, rompt le fil ou se défait du flocon de plume qu'on lui avait fiché en gueule. Mais parfois, elle aboutit et le maléfice, aussitôt, commence à s'exercer.

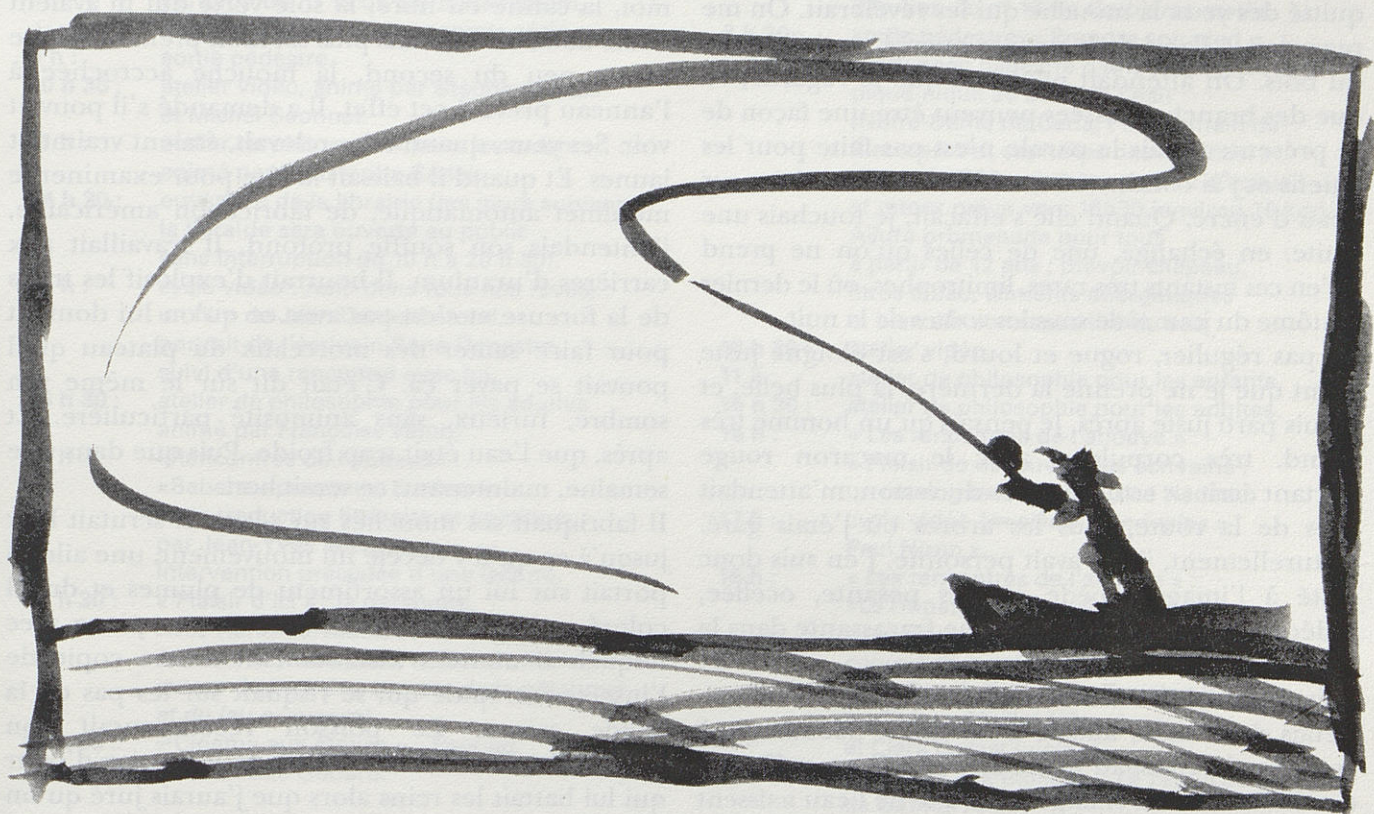
La quantité de mouvement qu'on avait captée se dissipe. Ensuite, ce sont les richesses natives, l'éclat de métal fin, les feux qui s'éteignent. Il ne reste plus qu'une chair blanchâtre, triste, cadavéreuse où montent les moires sombres de la corruption et qui, déjà, sent. Je ne suis pas sûr d'être bien gai ni fier lorsque je rapporte ces vestiges pâlis, désenchantés, méconnaissables, à la nuit. Chaque fois, presque, qu'elle me chasse vers les lieux habités où s'allument les lampes, je pense que c'est inutile et décevant, que c'est fini. On ne me prendra plus au bord de l'eau qui passe, dans le temps irréparable. D'ailleurs, c'est à deux et trois reprises que je dois me laver les mains. L'odeur de poisson la plus ténue me lève le cœur, alors. Impossible d'absorber des aliments qui renferment de l'eau ou y ont séjourné, de la salade, des fruits, des tomates. Je ne saurais boire. J'avalerais, s'il se pouvait, du silex, des briques cuites, des charbons ardents. Ensuite, j'étends, quoi qu'il advienne, la longue ligne de soie, le lien magique et me jette au néant. À la voix lointaine qui prédirait, sur l'orée du sommeil, que demain, je vais recommencer, je répondrais non. Non. Et le

crépuscule du jour suivant me trouve dans l'eau jusqu'à mi-corps à traquer des lueurs, des ellipses, de l'or.

L'étrangeté de cette occupation, son caractère obscur, marginal, je l'ai vérifié à l'occasion des rencontres qu'on fait près de l'eau. Je ne dis pas qu'on n'y croise pas des gens normaux qui goûtent simplement un moment de repos ou qui, aimant la chair susceptible des poissons, taquinent leur dîner. À la différence des porteurs de fusils qui vont en hordes, escortés de leurs chiens, et qui se recruteraient plutôt dans la paysannerie, sur le terrain, les disciples de saint Pierre sont venus séparément de la ville voisine. Ils travaillent plutôt dans les services ou tiennent boutique, sont artisans, instituteurs, retraités, silencieux, appliqués, et s'en retournent, ponctuels, lorsque approche l'heure de souper.

On ne croise plus grand monde. Mais ceux qui s'attardent après les heures portent à quelque degré une inquiétude ou un tourment.

Celui, par exemple, qui m'a fait don, un jour, de plumes de vanneau, celui-là m'avait vu alors que même les bêtes, les poissons au premier chef, me tiennent pour autre chose, un arbre têtard, un peu d'ombre ou de pluie arrêtées. Un chevreuil s'y est fait prendre où j'ai vu, réciproquement, un long quart de seconde durant, un grand chien de feu qui fondait sur moi. Un rayon bas, perçant le couvert, avait incendié sa livrée rousse. C'était le soir, en des lieux qui sont dédiés à ses habitants, pour des mystères dont nous n'avons pas à connaître. Midi campe un désert sur ces hauteurs où les sources ont leur berceau. On est sur l'échine bossuée de la planète, que couvre une toison serrée de callune courte, de fougères et d'ajoncs. La pegmatite du socle, lorsqu'elle apparaît aux entailles des pistes, a des blancheurs d'os. Nul oiseau ne se peint sur la coupole du ciel, d'un bleu acide, excessif. En l'absence du bruit qu'on mène, on devine l'abîme effrayant du silence. L'eau inattendue serpente dans les plis de la bruyère. Elle a la transparence et la dureté du verre. L'image qu'on emporte est de celles qui ressemblent le plus à rien. C'est le hasard, presque, qui m'y a ramené à un autre moment et alors ce n'est plus du tout le même endroit. La



lumière a perdu son éclat stérile, acéré, le silence sa profondeur d'abysse. La brande s'est repeuplée. Les sources disent quelque chose. L'air, on le sent, est traversé de regards, parcouru de souffles. La bête cornue, dévorante, feu, qui a manqué me heurter, je l'ai contemplée avec l'attention qu'on porte à ce qui, subitement, crève l'écran de sécurité relative sur lequel se détachent les objets, nos pensées.

Quant à ce qui marchait vers moi à pas pesants, derrière la tenture à fronces d'un massif de pins Douglas, un autre soir sans vent que j'étais dans l'eau, sous la lisière, je ne saurai jamais ce que c'était. C'était beaucoup plus lourd qu'un homme si j'en crois les bris de bois sec qui en révélaient l'approche, mais ça avait notre allure égale et pas le rythme discordant des grands quadrupèdes qui s'avancent en zone d'abattis. J'ai songé à quelque garde gigantesque, au zèle infatigable, au regard très pénétrant, puis à une créature imprécise et puissante, au flair très subtil, couverte d'yeux. Ça s'est avancé en cassant des branches jusqu'à l'espèce de vitrail ou de moucharabieh que compose la paroi d'une sapinière. J'étais en règle avec les hommes.

J'avais mon permis sur moi, le bout de papier dûment timbré, signé, tamponné qui m'autorisait à me tenir à cet endroit. C'est sur l'heure qu'on aurait pu me chercher noise. La pêche doit légalement cesser avec le coucher du soleil. Il y avait longtemps que l'astre du jour avait disparu, et c'est précisément pour cette raison que j'étais là. Parce que ce sont deux lieux distincts selon que s'y exerce la puissance stérilisante de l'ultraviolet, à midi, ou que l'ombre sort, comme les sources, de la terre et des bois, avec son peuple de poissons, de bêtes incertaines, d'oiseaux dont le vol insonore fait douter qu'ils sont. Ils semblent de l'obscurité qui condense, comme les poissons paraissent de l'eau solide, et pas plus qu'eux, ils ne survivront au retour du soleil, à l'éclat méridien, aseptique de ses feux. La loi, si elle pouvait me prendre en défaut, c'était sur l'unique point de l'heure. J'ai compté que je trouverais bien un rayon rouge accroché dans les plus hautes branches à lui montrer, une preuve du soleil. Et comme chaque seconde, chaque parcelle du temps qui sépare le désert du jour de l'impénétrable – pour nous – contrée de la nuit est grosse de possibles, je n'ai pas

quitté des yeux la mouche qui les révélerait. On me regardait, à l'abri de la surface ouvree, croisillonnée du bois. On attendait peut-être que je regarde, vu que des branches cassées peuvent être une façon de se présenter. Mais la parole n'est pas faite pour les chiens et j'ai continué à surveiller la lueur claire sur l'eau d'encre. Quand elle s'effaçait, je touchais une truite, en échange, une de celles qu'on ne prend qu'en ces instants très rares, limitrophes, où le dernier fantôme du jour rôde sous les voûtes de la nuit.

Le pas régulier, rogue et lourd, s'est éloigné juste avant que je ne prenne la dernière, la plus belle, et je suis parti juste après. Je pensais qu'un homme très grand, très corpulent, avec le macaron rouge portant écrit LA LOI, au revers du veston, m'attendait près de la route, sous les arbres où j'étais garé. Naturellement, il n'y avait personne. J'en suis donc resté à l'image bipède et très pesante, ocellée, indécise que dessinait la marche fracassante dans la structure du bois.

Il était plus tôt dans la saison, fin avril ou début mai. J'étais donc assis, adossé à un saule, découragé, à regarder le ruisseau qui était vide. Il ne suffit pas que la lumière ait changé pour que de l'eau naissent des truites comme, jadis, les souris de tas de vieux chiffons, par génération spontanée. Une autre condition doit être remplie. C'est l'apparition d'un certain insecte, d'un éphémère dont l'existence, comme son nom l'indique, ne dure qu'un jour et souvent moins. À peine a-t-il déplié ses ailes, à la surface, que l'eau le happe et même après qu'il s'est élevé et pense vivre, une truite, d'un bond qui la révèle tout entière, monte le chercher dans son vol. Quand une éclosion se déclare, aux jours chauds, le ruisseau semble en ébullition.

Le printemps avait été froid, tardif. Les éphémères dormaient toujours dans les fourreaux de brindilles et de sable agglutinés où ils sont, un an, des larves aquatiques blanches à tête brune et pêcher ne rimait à rien. J'ai levé la tête. Le type était devant moi. Il pouvait avoir le double de mon âge, alors, des yeux jaunes dans un visage maigre, une voix qu'on aurait dite sortie d'un caisson de fer ou d'une chambre d'écho, quelque chose de furieux et de hâve, de brûlé, aussi. Il trimbalait une invraisemblable tringle d'aluminium qu'il avait confectionnée lui-même, et peinte, pour empêcher les reflets. Il regardait le matériel neuf, dispendieux, que j'avais posé près de

moi, la canne en fibre, la soie verte qui m'avaient coûté deux ou trois ans plus tôt mon premier salaire et un peu du second, la mouche accrochée à l'anneau prévu à cet effet. Il a demandé s'il pouvait voir. Ses yeux, quand il les relevait, étaient vraiment jaunes. Et quand il baissait la tête pour examiner le moulinet automatique, de fabrication américaine, j'entendais son souffle profond. Il travaillait aux carrières d'uranium. Il bourrait d'explosif les trous de la foreuse et c'est pas avec ce qu'on lui donnait pour faire sauter des morceaux du plateau qu'il pouvait se payer ça. C'était dit sur le même ton sombre, furieux, sans animosité particulière. Et après, que l'eau était trop froide. Puis que dans une semaine, maintenant, ce serait bon.

Il fabriquait ses mouches sur place. Il scrutait l'air jusqu'à ce qu'il y décèle un mouvement, une aile. Il portait sur lui un assortiment de plumes et du fil coloré, un mandrin minuscule et une pince avec lesquels il montait instantanément une copie de l'insecte intrépide qui se risquait sur les pas de la froide saison. Le poisson récompensait son exactitude. Il en avait trois, dans le panier d'osier qui lui battait les reins alors que j'aurais juré qu'on ne pouvait tirer, ce jour-là, une seule truite du ruisseau pour la simple raison que l'heure n'était pas venue, pour elles, de paraître, d'exister.

J'ai fini par comprendre ce qu'il voulait me dire. Que le palmer gris à corps noir que j'employais sans y voir malice était la dernière chose à pouvoir intercéder. Il a laissé ses yeux de chat se perdre dans la clarté laiteuse d'avril où passait, de loin en loin, un moucheron très précis. Sa respiration avait la profondeur caverneuse que les grandes commotions nous tirent de la poitrine, comme un écho des cartouches de dynamite qu'il glissait au sein des rochers, de leur souffle. Mais peut-être que ce n'était rien que le grand besoin d'air que certains hommes maigres et calcinés ont. Il a regardé encore mon matériel coûteux, mon plumeau inopérant. Puis il a tiré de sa veste mince une trousse en cuir de vache. Il l'a ouverte avec des gestes pieux. Elle était garnie de plumes rangées avec soin. Il en a prélevé une pincée qu'il m'a tendue. De vanneau, a-t-il dit. Il a ramassé sa tringle d'aluminium. Quand j'ai levé les yeux pour le remercier, il avait disparu.

Suite et fin du texte demain dans *Corbières matin*.

Jeudi 8 août

- Parution du n° 14 de *Corbières matin*, premier numéro de la seconde série.
- 9 h :** sortie pédestre.
- 10 h 30 :** atelier vidéo, animé par Stéphane Gatti et Michel Séonnet.
- 11 h :** atelier de philosophie pour les enfants animé par Christophe Sadok.
- 14 h 30 :** ouverture de la librairie (les jours suivants, la librairie sera ouverte au public sans interruption de 10 h à 20 h 30).
- 15 h :** cycle vidéo : *Haïti dans tous nos rêves*, un film de Jean-Daniel Lafond, portrait de l'écrivain René Depestre, suivi d'une rencontre avec lui.
- 15 h 30 :** atelier de philosophie pour les adultes animé par Françoise Valon.
- 18 h :** « Rencontres de l'abbaye » : « Babel ou presque », l'univers de la traduction littéraire et poétique, par Jean-Yves Masson. Intervention précédée d'une lecture.
- 21 h 30 :** « Plaisir d'ici » : la pétanque. Avec Henri Salvador, Jacques Durand, écrivain et journaliste, et Robert Bruno, auteur du livre *Les secrets de la pétanque et du jeu provençal*.
- 21 h 30 :** « Cinéma aux étoiles » : *Passion*, de Jean-Luc Godard.

Vendredi 9 août

- Parution du n° 15 de *Corbières matin*.
- 9 h :** sortie pédestre.
- 10 h 30 :** atelier vidéo.
- 11 h :** atelier de philosophie pour les enfants.
- 15 h 30 :** atelier de philosophie pour les adultes.
- 16 h :** « Rencontres de l'abbaye » : « Plaisir du trait », par le dessinateur Jean-Pierre Cagnat, qui présente son livre *Un voyage à Lagrasse*.
- 17 h :** cycle vidéo *Un siècle d'écrivains* « Jean Tardieu ». Un portrait choisi dans la série télévisée de Bernard Rapp.
- 18 h :** « Rencontres de l'abbaye » : « Plaisir du tabac », par Jacques Réda.
- 19 h 30 :** inauguration du Banquet par monsieur le Ministre de la Culture.
- 21 h 30 :** « Cinéma aux étoiles » : *Le Mystère Picasso* de Henri-Georges Clouzot.
- 23 h :** au café de la Promenade, présentation du film de l'atelier vidéo.

Samedi 10 août

- Parution du n° 16 de *Corbières matin*.
- 8 h 30 :** sortie pédestre : « Prendre son pied », randonnée pédestre d'une journée avec pique-nique au bord de l'eau (Notre-Dame du Carla, Pont romain de Rieux-en-Val, capitelles des Auzines) ; départ à 8h30 précises au point d'accueil et retour prévu vers 15h30 (environ 16 km). Allure promenade pour tous à partir de 12 ans ; prévoir chapeau, litres d'eau, aliments énergétiques et bien sûr son repas tiré du sac.
- 10 h 30 :** atelier vidéo.
- 11 h :** atelier de philosophie pour les enfants.
- 15 h 30 :** atelier de philosophie pour les adultes.
- 16 h :** « Les rencontres de l'abbaye » : « Plaisir de découvrir des écrivains : un catalogue », par Maurice Nadeau.
- 17 h :** cycle vidéo *Un siècle d'écrivains* « Paul Nizan ».
- 18 h :** « Les rencontres de l'abbaye » : « Le Tifinar, alphabet du désert », avec Pierre Di Sciullo, typographe.
- 21 h :** concert de musique classique : Beethoven, Liszt, Ravel, Granados, Kreisler, Brahms par Thierry Huillet (piano) et Clara Cernat (violon).
- 21 h 30 :** « Cinéma aux étoiles » : *Le Festin de Babette* de Gabriel Axel.
- 23 h :** au café de la Promenade, présentation du film de l'atelier vidéo.

Toute la journée, à Fabrezan, grande fête des inventeurs en hommage à Charles Cros.

Dimanche 11 août

- Parution du n° 17 de *Corbières matin*.
- 9 h :** sortie pédestre.
- 10 h 30 :** atelier vidéo.
- 11 h :** atelier de philosophie pour les enfants.
- 15 h 30 :** atelier de philosophie pour les adultes.
- 16 h :** « Les rencontres de l'abbaye » : « L'édition pour enfants », avec Christian Bruel des éditions Le Sourire qui mord.
- 17 h :** cycle vidéo *Un siècle d'écrivains* « Franz Kafka ».
- 18 h :** « Les rencontres de l'abbaye » : « Esquisse d'une théorie de la pensée bouddhique » par Cristina Anna Scherrer-Schaub, précédée de la lecture d'un texte canonique de la tradition.

- 21 h 30 :** « Plaisir d'ici » : « le rugby ».
Soirée animée par Philippe Rochette,
journaliste au quotidien *Libération*,
avec Michel Maïque,
Jean-Claude Skrèla et Pierre Villepreux.
- 21 h 30 :** « Cinéma aux étoiles » :
La Diagonale du fou de Richard Dembo.
- 23 h :** au café de la Promenade,
présentation du film de l'atelier vidéo.

Lundi 12 août

- 9 h :** Parution du n° 18 de *Corbières matin*
sortie pédestre.
- 10 h 30 :** atelier vidéo.
- 11 h :** *Une lecture de la guerre*,
film de Jean-Michel Mariou
sur les écrivains de Sarajevo.
- 16 h :** cycle vidéo *Un siècle d'écrivains*
« John Steinbeck ».
- 17 h :** « Colloque de philosophie *Des Plaisirs* ».
Première partie :
introduction à la pensée de Platon
et de Lucrèce par Marie-Claire Galpérine
et Christian Jambet.
- 21 h 30 :** « Cinéma aux étoiles » :
Le Salon de musique de Satyajit Ray.
- 21 h 30 :** « Colloque de philosophie *Des Plaisirs* ».
Deuxième partie :
Lecture du *Chant IV* de Lucrèce
par Christiane Cohendy, Marc Betton
et Philippe Morier-Genoud.
Dialogue philosophique sur le plaisir
avec Marie-Claire Galpérine, Christian
Jambet, Benny Lévy et Jean-Claude Milner.
- 23 h :** au café de la Promenade,
présentation du film de l'atelier vidéo.

Mardi 13 août

- 9 h :** Parution du n° 19 de *Corbières matin*.
sortie pédestre : « Plaisir de recherche »
(une variante de la recherche du plaisir !),
une initiation sommaire à la course
d'orientation sur le plateau du Lauza ;
savoir lire une carte et pouvoir se repérer.
Retrouvez cinq points marqués sur une carte
et répondez à cinq questions.
Parcours réalisé dans la matinée de 9 h
(départ point d'accueil) à 12 h
(prévoir les mêmes équipements

que pour la balade).

- 10 h 30 :** atelier vidéo.
- 11 h :** *Los mas pequeños*, film réalisé
par le collectif mexicain *Perfil urbano*
sur le Sous-commandant Marcos
et la révolte des indiens du Chiapas.
- 16 h :** « Colloque de philosophie *Des Plaisirs* ».
Troisième partie :
lecture du *Phèdre* de Platon
par Christiane Cohendy, Marc Betton
et Philippe Morier-Genoud.
- 21 h 30 :** « Cinéma aux étoiles » :
Le Plaisir de Max Ophüls.
- 21 h 30 :** « Colloque de philosophie *Des Plaisirs* ».
Quatrième partie :
avec Marie-Claire Galpérine,
Christian Jambet, Benny Lévy
et Jean-Claude Milner.
- 23 h :** au café de la Promenade,
présentation du film de l'atelier vidéo.

Mercredi 14 août

- 9 h :** Parution du n° 20 de *Corbières matin*.
sortie pédestre.
- 10 h 30 :** atelier vidéo.
- 11 h :** atelier de philosophie pour les enfants.
- 15 h 30 :** atelier de philosophie pour les adultes.
- 16 h :** « Rencontres de l'abbaye » :
« Plaisirs, déplaisirs », par Gil Jouanard.
- 17 h :** cycle vidéo *Un siècle d'écrivains*
« J.M.G. Le Clézio ».
- 18 h :** « Rencontres de l'abbaye » :
« Plaisirs de la table »,
avec Manuel Vázquez Montalbán
et Michèle Gazier.
- 21 h 30 :** « Plaisir d'ici » : la chasse.
Rencontre avec l'écrivain Pierre Dumayet.
- 21 h 30 :** « Cinéma aux étoiles » :
Les deux anglaises, de François Truffaut.
- 23 h :** au café de la Promenade,
présentation du film de l'atelier vidéo.

Jeudi 15 août

- 9 h :** Parution du n° 21 de *Corbières matin*.
« La garrigue dans tous ses états ».
Départ du point accueil
pour une petite matinée de découverte
de l'environnement naturel et humain
des environs de Lagrasse.

- 11 h :** atelier de philosophie pour les enfants.
15 h 30 : atelier de philosophie pour les adultes.
16 h : « Rencontres de l'abbaye » :
 « Le pin parasol et le micocoulier »,
 par Alain Pontoppidan et Lionel Hignard.
17 h : cycle vidéo *Un siècle d'écrivains* «
 Italo Calvino ».
18 h : « Rencontres de l'abbaye » :
 « Délectation : Langue et Paysage », par
 Bernard Simeone et Francesco Biamonti.
21 h 30 : « Cinéma aux étoiles » :
Le Fleuve de Jean Renoir.
23 h : « Garrigue littéraire » :
 lecture d'*Un moment comme ça*
 de Silvio d'Arzo par Philippe Morier-Genoud
 et Marc Betton.

Vendredi 16 août

- 9 h :** Parution du n° 22 de *Corbières matin*,
 sortie pédestre.
11 h : atelier de philosophie pour les enfants.
15 h 30 : atelier de philosophie pour les adultes.
16 h : « Rencontres de l'abbaye » :
 « L'orme et le platane »,
 par Alain Pontoppidan
 cycle vidéo *Un siècle d'écrivains*
 « Raymond Roussel ».
17 h : « Rencontres de l'abbaye » :
 « Plaisirs de l'Oulipo »,
 avec Paul Fournel et Hervé Le Tellier.
21 h 30 : Grande nuit de la *Tchatche*
 avec les Fabulous Trobadors et Claude Marti.

Samedi 17 août

- 9 h :** Parution du n° 23 de *Corbières matin*.
 sortie nature « Pédales dans la garrigue »,
 une sortie matinale en VTT pour percevoir
 la nature d'une autre façon. Les Corbières
 sont certainement un des pays de rêve
 pour pratiquer cette activité de loisir.
 Rendez-vous au point d'accueil, circuit facile
 et possibilité de louer des vélos sur place.
- 11 h :** atelier de philosophie pour les enfants.
15 h 30 : atelier de philosophie pour les adultes.
16 h : « Rencontres de l'abbaye » :
 « Sade et le plaisir des sens »
 par Alain Lercher.
17 h : cycle vidéo *Un siècle d'écrivains* «
 Marcel Proust ».

- 17 h :** Fête des vignerons du Terroir de Lagrasse.
 Dégustations, repas, puis bal.
18 h : « Rencontres de l'abbaye » :
 « Plaisir de la lecture », par Pierre Michon.
21 h 30 : « Cinéma aux étoiles » :
L'Âge des possibles de Pascale Ferran.

Dimanche 18 août

- Parution du n° 24 de *Corbières matin*,
 dernier numéro de la série 96.
9 h : sortie pédestre.
16 h : « Rencontres de l'abbaye » :
 « Le hêtre et le châtaignier »,
 par Robert Bourdu.
17 h : cycle vidéo *Un siècle d'écrivains*
 « Michel Leiris ».
18 h : « Rencontres de l'abbaye » :
 « Plaisir des sens, censure »
 par Jacques Henric.
22 h : soirée littéraire : « Florilège sur les plaisirs »,
 textes lus par Christiane Cohendy,
 Marc Betton et Philippe Morier-Genoud.

Corbières Matin

Corbières Matin

est le bulletin de l'association
 Le Marque-page (régie par la loi de 1901).

Adresse : 11220 Lagrasse ; tél. : (68) 24 05 75.

Directeur de publication :
 Jean-Michel Mariou

Comité de rédaction :
 Dominique Blanc, Jean-Pierre Cagnat,
 Michèle Planel, Alain Raybaud,
 Philippe Rochette, Jean-Louis Tripp,
 Jean-Claude Zancarini.

Corrections : Laure Clément et Francine Andreieff

Conception graphique :
 Imme Werner

Photo numérique :
 Gilles Luneau

Publicité : Célia Fayeton

Impression sur DocuTech Rank Xerox à l'école du village :
 Roland Defaye, François Gouverneur,
 Jacques Bouygues

Diffusion : *L'Indépendant*.

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

demain

n° 15
vendredi 9

Le dessinateur

Jean-Pierre Cagnat

Jacques Réda

et le plaisir du tabac

un siècle d'écrivains

Jean Tardieu

comme il faut

l'inauguration

et *Le Mystère Picasso*,

de Henri-Georges Clouzot.