

corbières

matin

11 août 1996

LE QUOTIDIEN DU BANQUET

Sommaire

Affiches :Rencontre entre XV
et à XIII

P. 3

Esquisse d'une
théorie de la pensée
bouddhique

P. 8

Plaisirs d'ici :Henri Dubant,
rendre service

p. 17

Terroirs :Le goût des
Corbières

p. 21

Un été, des étals :

L'écrevisse

p. 25

Garrigue :

Le cyprès

p. 28

Inédits :Sept petits
fragments, par
Jean-Yves Masson

p. 30

Le plaisir à l'essai

Maïque, Skrela,
Villepreux, rencontre
avec trois rugbymen
remarquables

L'EPERON CATHARE

vous attend au mas des Las Claousos – près de l'abbaye
– où il vous sera proposé de sympathiques ballades
à cheval dans la garrigue et la pinède lagrassienne
pour une visite des sites légendaires :
fesses de Charlemagne, Notre Dame du Carla,
vue panoramique sur la vallée de l'Orbieu...

Possibilité d'excursion :

une heure, deux heures, ou une demie journée.

À bientôt !



Renseignements : 68 43 13 80 ou 68 43 15 77

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



VIGNERONS
DE CAMPLONG

AOC CORBIÈRES
ROUGE, ROSÉ, BLANC

CAVEAU OUVERT TOUS LES JOURS

DÉGUSTATION GRATUITE

ÉTAPE TERROIR
PAYS CATHARE

11220 CAMPLONG D'AUDE – TÉL : 68 43
60 86 – FAX : 68 43 69 21

Le Crédit Agricole du Midi s'associe à vos passions



MUSIQUE, DANSE, THÉÂTRE, FOOTBALL, RUGBY, CYCLISME...

LA BANQUE DE L'IMAGINATION S'ASSOCIE AU QUOTIDIEN À VOS PASSIONS.

PAR SES DIVERSES ACTIONS ET INTERVENTIONS FINANCIÈRES, LE CRÉDIT AGRICOLE DU MIDI A TOUJOURS À CŒUR
DE SOUTENIR LE SPORT ET DE PRIVILÉGIER LES INITIATIVES CULTURELLES ET L'ANIMATION DE NOTRE RÉGION.

PARTENAIRE DE L'ÉVÉNEMENT



Le rugby à trois

Arrivé à un certain âge, disons la force de l'âge, quand on revient traîner au bord des stades, il ne faut pas bien longtemps pour s'apercevoir que le sport n'est qu'un souvenir de jeunesse et on est tout étonné de voir qu'une autre jeunesse a remplacé la sienne. Ce qui frappe alors, c'est que les héros d'aujourd'hui sont des gosses. Il peut bien peser 110 kg et plus Benazzi, renverser les avants les plus solides, avoir plus de force : il a moins d'âge et c'est écrit sur son visage. On se rend compte alors quand on croise les héros de son enfance, même la tête blanchie et les épaules voûtées, qu'ils restent bien plus impressionnants que les champions d'aujourd'hui plus grand et plus larges. Alors on se tient un peu à l'écart, on se veut étranger de peur de gâcher les belles fêtes du jeune âge. Le sport, le rugby puisqu'il ne s'agit pas de n'importe quel sport, est à eux et c'est très bien comme ça. Mais on se sent blessé, même si ça ne saigne pas et c'est peut-être plus grave.

Il arrive qu'on ait de la chance. Constaté que le temps passe n'est pas l'apanage des gens qui ont un peu tripoté le ballon. Pourtant, à suivre du regard ses rebondissements, on peut buter sur Pierre Villepreux, et le temps de s'excuser, de tomber sur Jean-Claude Skrela. Ce sont d'incomparables magiciens qui aux premiers mots vous font

Rencontre

21h 30

passer la mélancolie. On les écoute et on comprend que si l'ivresse des terrains, la douce rudesse du choc des corps, la jouissance d'une bonne passe ne vous appartiennent plus, tout n'est pas perdu. Le plaisir reste entier, et celui qu'ils réveillent n'est pas celui du voyeur.

La première fois que j'ai rencontré l'entraîneur de l'équipe de France, il disait : « J'y pense tout le temps et je n'ai jamais assez de temps pour tout noter. » Il ne parlait pas d'une obsession, mais du rugby. C'est à dire qu'il ne parlait pas du rugby comme d'une obsession, mais d'un champ suffisamment grand pour que sa pensée s'y déploie. En écoutant encore, on constate que ce champ là rend la pensée vive. Jean-Claude Skrela n'est pas un intellectuel, il n'occupe pas cette fonction sociale. Mais Jean-Claude Skrela est indéniablement un penseur car au fil de ses paroles on voit passer des savoirs nouveaux et ils sont éblouissants. Au demeurant, ce penseur là ne diffère pas beaucoup physiquement du troisième ligne d'envergure disparu à la fin des années soixante-dix, ce qui pourrait bien laisser perplexes les théoriciens de l'âme et du corps.

Pierre Villepreux est un intellectuel, au sens ancien car il appartient à l'université. Mais ça ne se voit pas. C'est un professeur agrégé en Adidas et pas seulement le week-end. Pierre Villepreux est lui aussi un penseur. Si on part sur ce chemin, l'adjectif qui vient alors, c'est obstiné. L'ancien arrière du Stade Toulousain et de l'équipe de France, s'obstine à penser dans des trous de souris, c'est à dire là où tous ne voient que des trous de souris. Mais il suffit que Pierre Villepreux s'y colle pour qu'on découvre qu'ils débouchent sur l'espace infini. Pierre Villepreux est en fait un passeur, il est maître dans l'art de regarder et de tout voir, de forcer alors le passage où personne ne se risquerait. Forcément, cette forme de courage fait des aigris. Mais il arrive que d'autres se risquent au passage, Jean-Claude Skrela par exemple et tout le Stade Toulousain. Longtemps après, ça laisse des traces. Qui est champion de France cette année ? Si vous passez par Limoges, faites un détour par le terrain de rugby. Vous verrez Pierre Villepreux entraîner son équipe

de 2^e division comme il entraînait le Stade. Vous vous direz alors que le rugby n'est pas seulement affaire de taille, de poids ou d'adresse, mais d'intelligence, si on entend par là une certaine forme de générosité.

Michel Maïque est moins célèbre. C'est une injustice. Le directeur de l'école de Lagrasse fut pourtant un tout aussi grand champion que les deux précédents. Ce troisième ligne fut le capitaine de la dernière équipe de France à avoir battu les Australiens. Ceux qui savent mesureront. Malheureusement, dans la grande chronique du sport, c'est un exploit oublié, car il relève d'un sport oublié, le rugby à XIII. Au demeurant, Michel Maïque n'a jamais voulu être célèbre. Il aurait pu, il suffisait qu'il accepte les propositions du rugby à XV car Michel Maïque a la dimension du rugby bien au delà des chiffres. Mais ce n'était pas son plaisir, qui là aussi est une certaine forme de générosité.

Par tous ces fils qui mènent à la même source, peut être que la rencontre de ce soir arrivera-t-elle à remonter à ce complot dont je soupçonne Pierre Villepreux : faire tout son possible pour que la jeunesse prenne son plaisir. C'était la conspiration des maîtres anciens.

Philippe Rochette

Le paradoxe de la passe.

Le rugby a plus que tout autre besoin de sa mémoire. Il y eut d'abord, pour moi, l'énorme craquement produit par l'affrontement des deux mêlées au début de France-Springboks, en 1961 : explosion de pure force, deux mondes opposés et soudés, inséparables dans leur affrontement, qui imposent le silence à un stade stupéfait. C'était le temps du sacrifice, de l'accomplissement absolu du combat, du chant des paras, « mon domaine c'est la bagarre » en guise de préparation psychologique. Et viennent ensuite, au gré de souvenirs épars, ce France-Angleterre de 1972 gagné 37 à 12, qui fit des Français les « Harlem

Cinéma aux étoiles



Michel Maïque,
Jean-Claude Skréla
et Pierre Villepreux
seront ce soir
à Lagrasse



Globe Trotters » du rugby et cette ultime relance, belle à n'en plus finir qui achève la victoire un bel après-midi de 1994 à Auckland.

Mais, au-delà des rencontres, l'imaginaire du monde ovale est celui des instants de tendresses dans un monde de brutes, que nous donnent ces princes de l'attaque : les Boniface, talents rebelles, gémellité imparfaite, toujours brisée par les petites des pouvoirs ; Gachassin, crucifié pour une

passé trop belle d'avoir été manquée ; Maso, trop blond, forcément trop blond, qui justifia tant son nom avant sa tardive reconnaissance ; Codorniou, le Petit Prince, cep de sa terre des Corbières, flamboyant et juste, dans sa générosité. La saga des trois-quarts, conquérants de la différence, est souvent sous-estimée. Si on les loue pour le « surplus de grâce » qu'ils apportent, l'essentiel semble toujours ailleurs, dans l'esprit de conquête, l'abnégation des sacrifices ou, aujourd'hui, dans la continuité du jeu des avants. Et si ces saltimbanques, presque accessoirisées en ces temps de noire férocité, déterraient la clef même du mystère du jeu ?

Le paradoxe, inscrit au cœur du rugby, n'est-il pas : « pour avancer, il faut reculer ». Extraordinaire audace philosophique qui inscrit comme règle première, « pour mieux attaquer, en arrière, le ballon tu passeras ». Si, comme le définit Gilles Deleuze « le temps, c'est la mesure du mouvement », la passe est le moment clef du jeu. Ce n'est ni une continuité ni une rupture, mais un instant spécial, un « temps mouvement » qui redéfinit la configuration même du terrain. Dans la seconde de la passe, un espace-temps meurt et un autre se crée, radicalement différent ; Quand on envoie le ballon en arrière pour mieux avancer, on crée une autre figure, on dessine un autre monde rugbyistique. L'art du cadrage-débordement, en ce qu'il demande une maîtrise instantanée du temps et de l'espace, n'est alors rien d'autre que la version sportive du travail du philosophe ou de l'artiste : inventer ou produire un autre agencement du monde.

Si j'esquisse, très rapidement, ces quelques hypothèses théoriques, c'est qu'il me semble essentiel, en ces temps de tribulations mercantiles, de jeu triste, d'habitudes moutonneuses, parées de toutes les vertus incantatoires de la vaillance, de revenir à ce qui est au centre du mystère du rugby, à son infracassable noyau de nuit : le paradoxe de la passe.

Alain Raybaud

Rencontre avec Michel Maïque, Jean-Claude Skréla et Pierre Villepreux, cour d'honneur de l'abbaye, 21 h 30

Interview

16h

Christian Bruel

Corbières matin : *Le Sourire qui Mord* a 21 ans d'existence, c'est-à-dire l'âge d'homme sous « la république des barbichus ». Comment cela a-t-il commencé ?

Christian Bruel : Transfuge de l'Université, j'animais un groupe d'étude sur la littérature de jeunesse, Le Collectif pour un autre merveilleux. De là, nous nous sommes retrouvés, Anne Bozellec, Anne Galland et moi, à travailler au projet d'un livre qui devint en 1975 *L'Histoire de Julie qui avait une ombre de garçon*, premier livre des éditions Le Sourire qui Mord. Ce fut un succès que permirent en ce temps les réseaux militants et les librairies parallèles entre autres.

C. M. : Avec aujourd'hui une soixantaine de titres à votre catalogue vous ne cessez d'interroger la notion de livre pour enfants.

C. B. : Effectivement c'est là que nous puisons notre dynamique, et je vous citerai le texte de notre catalogue : « Les jeunes lectures sont nos racines. Elles fondent partiellement le rapport au monde, elles aident les êtres humains à grandir ensemble. Parce qu'on n'est jamais trop petit pour aimer les textes et les images, ni jamais trop grand pour n'en avoir plus besoin, nous publions depuis 1976 des aventures littéraires et graphiques conçues comme des risques à partager avec les lecteurs petits et grands. »

Je crois sincèrement que les dispositifs d'aide à l'entrée de tel ou tel lecteur dans un livre doivent tou-

jours être extérieurs à l'œuvre et non constitutifs de l'objet culturel lui-même. Je partage l'opinion de l'Association française pour la lecture (AFL) quand elle souligne combien les raisons qui font se rencontrer un livre et un lecteur sont souvent plus importantes que le contenu dudit livre. Il faut pour qu'existent de telles raisons que les livres soient d'authentiques points de vue sur le monde...

C. M. : *Quelle réalité et quel avenir du livre pour enfants et adolescents ?*

C. B. : En cette fin de siècle, créer des livres est encore viable économiquement même quand ces micro-climats culturels ne rencontrent qu'un faible nombre d'acheteurs. C'est une chance maintenue. Je comprends mal que tant de livres cherchent encore à ratisser le plus large possible (à quel prix idéologique, esthétique et finalement social !) quand nous sommes moins que d'autres secteurs culturels soumis aux lois d'un audimat impérialiste, nivelant et stérilisant.

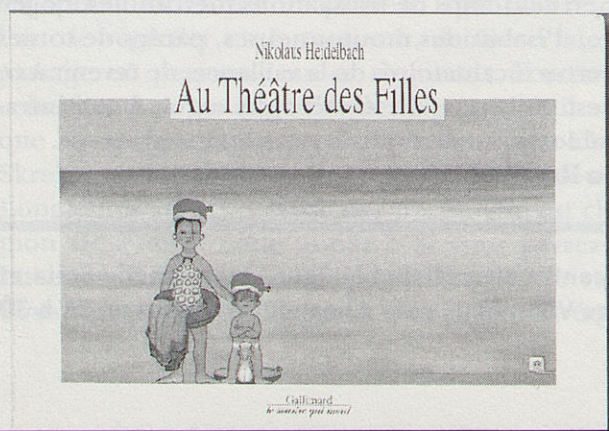
C. M. : *Comment travaillez-vous avec vos auteurs ?*

C. B. : Par estime réciproque et c'est, je crois, le seul moyen de mener à bien de telles aventures éditoriales avec quelque espoir de réussite.

C. M. : *Le livre pour enfants est-il en mal d'invention, de nouveauté ?*

C. B. : « La nouveauté... la nouveauté... mais c'est vieux comme le monde, la nouveauté ! » maugrée le régisseur dans *Les Enfants du paradis*. Je me méfie des paillettes et strass dont se pare un présent sans mémoire, et de la boulimie qui est bien dans l'air du temps.

Christian Bruel, petit cloître, 16h, entrée libre.



Cinéma aux étoiles

Un siècle d'écrivains

***La Diagonale du fou*, 1984. Richard Dembo**

Au départ de ce travail, il y a le désir de mettre en jeu des personnages d'une intelligence hors du commun. Cela aurait pu être des savants, des intellectuels, des grands commis de l'État ou de l'industrie, des enfants surdoués ; nous avons choisi des champions d'échecs.

L'intelligence de l'inutile, l'intelligence prise au piège par trente-deux petites figures de bois évoluant sur un carré divisé en soixante-quatre petites cases noires et blanches. Un jeu qui est aussi un rite, rite de la guerre et de la mort, rite du temps.

Deux hommes vont s'affronter, le maître et l'élève, le Soviétique et le dissident, le lion et le tigre, deux personnages durs, forts, entiers. Leur combat pour le titre de champion du monde des échecs est le prétexte de conflits qui les dépassent et dont ils seront ultimement victimes, même si parfois ils croient en manipuler les péripéties.

Victimes aussi, leurs femmes : Hénia, la compagne fidèle et admirative ; Marina, l'épouse éloignée depuis cinq ans, que l'absence de son homme a détruite. La dimension politique de ce sujet ne nous échappe pas, au contraire nous l'assumons clairement. Nous pensons faire acte de rigueur et d'honnêteté en montrant sans les juger les dissidents et les Soviétiques dans leurs excès et leur passion, car la seule chose qui ait à nos yeux de l'importance, c'est le droit de chacun à vivre selon les valeurs qu'il a choisies.

Préface à l'édition du scénario, paru en 1992 aux éditions Verdier, accompagné de celui de *L'Instinct de l'ange* qui a donné le titre au volume.

À 21 h 30, à la cave coopérative

Franz Kafka

Le film que Karel Prokop consacre à Franz Kafka (1883-1924) commence par une anecdote qui a valeur de métaphore : en 1934, dix ans après la mort de l'écrivain, l'administration militaire tchèque lui adresse un formulaire pour vérifier la validité de son sursis. Inconnu, Kafka aurait pu le rester sans la décision de son ami Max Brod qui refusa d'obtempérer à la requête de son ami : brûler tous ses manuscrits. Qui était celui que Jorge Luis Borges nommait « le plus grand écrivain classique de ce siècle tumultueux et étrange » : Juif, Allemand ou Tchèque ? « Ressortissant de nulle part qui pouvait être partout chez lui » ? Homme aux cauchemars visionnaires qui aurait vu « tout ce qui allait se passer dans le monde » ou humoriste « qui faisait rire aux larmes » ?

On le suit dans sa ville, Prague, « la petite mère qui a des griffes », dans ses rapports avec son père, incapable de comprendre qu'on puisse vivre pour la littérature, oppressant, insupportable, mais en même temps sincèrement respecté dans ses amours difficiles qu'il brise parfois, comme s'il avait peur d'être heureux. On écoute avec émotion des extraits de ses lettres, de ses textes. Et quand le commentaire – qui a souvent insisté sur le caractère tragique de sa vie – rappelle qu'il riait et faisait rire ses amis en lisant *Le Procès*, on se demande si ces jugements, qu'on pourrait trouver contradictoires, ne sont pas tous deux exacts : celui de J. L. Borges qui estime que Kafka narra de sordides cauchemars dans un style limpide et celui d'Alexandre Vialatte, traducteur de nombre de ses œuvres, qui pensait, en 1926, traduire « un des princes de l'humour » et fut fort surpris de retrouver « un prince des ténèbres ». Le film, en passant, illustre cette dualité : la célèbre photo de l'écrivain mélancolique au chapeau melon est le résultat d'un coup de ciseau ; dans l'original, à la droite de Franz, il y avait une jeune et jolie dame !

Jean-Claude Zancarini

Portrait

18h

Yuktiśaṣṭikā

ou
la soixantaine
sur
le raisonnement

Cristina Anna Scherrer-Schaub

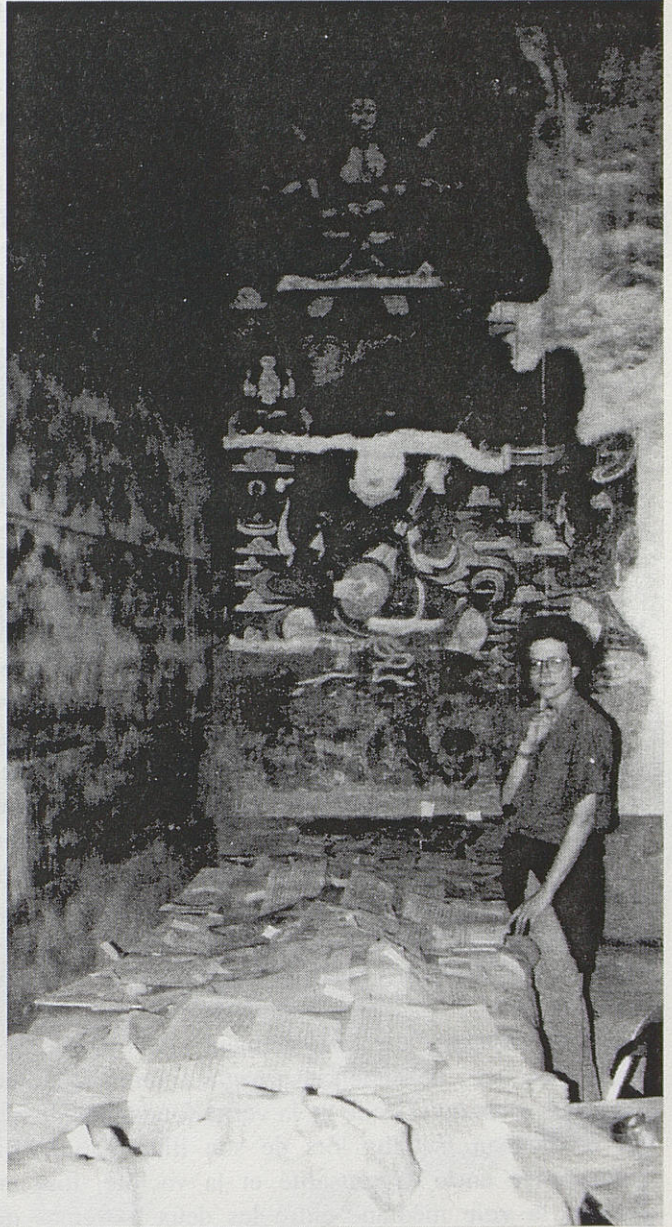
par Hubert Durt

L'art indien semble être un art de profusion : les hommes, les dieux, le monde animal et le monde végétal s'entremêlent dans les frises des temples hindous. Plus de sobriété caractérise en général les œuvres bouddhiques, témoignages des plus hautes époques (du 1^{er} siècle av. J. C. au XI^e siècle ap. J. C.), de la sculpture et de la peinture du sous-continent indien. Profusion et rigueur se retrouvent dans la tradition écrite. L'histoire de l'Inde ne fut favorable ni au bouddhisme ni à ses Écritures. Depuis près de mille ans, la communauté bouddhique a presque disparu du sol où elle est née.

Quand il n'a pas été recueilli dans des musées, l'art bouddhique a surtout subsisté dans les refuges naturels que sont les grottes, à la fois lieux de culte et monastères, comme Kārli, Ajanṭā, Ellora. Il est encore présent dans quelques lieux de pèlerinage rendus illustres par la vie du Buddha comme Bodh-Gayā ou Sārnāth, et par l'histoire de sa communauté, comme Takṣaśilā au nord-ouest, Sāñcī au sud-ouest, Nāgārjunikoṇḍa au sud, Nālandā à l'est du sous-continent.

C'est précisément à ces deux derniers sites que, malgré l'imprécision habituelle de l'histoire ancienne de l'Inde, se rattache, s'il faut essayer de le situer dans l'espace et dans le temps, le double traité philosophique auquel Cristina Scherrer a consacré son livre¹ : l'édition de la version tibétaine de la *Soixantaine sur le raisonnement* et de son commentaire. L'auteur des soixante strophes du texte base, la *Yuktiśaṣṭikā*, est Nāgārjuna, le patriarche par excellence du Grand Véhicule, qu'on essaye de dater entre 50 et 150 de notre ère. Sa biographie, hautement légendaire, lui attribue des liens avec l'Inde du sud et la dynastie des Śātavāhana, qui érigea les deux grands centres bouddhiques d'Amarāvātī et de Nāgārjunikoṇḍa. L'auteur du commentaire (*vṛtti*), Candrakīrti, semble avoir été précepteur à l'université de Nālandā dans la première moitié du VII^e siècle. Il fut l'auteur d'ouvrages capitaux de l'école Madhyamaka « médiane ». Citons ses commentaires des *Mūla-madhyamaka-kārikā* de Nāgārjuna, du *Catuhṣataka* d'Āryadeva et son *Madhyamakāvatāra*, contribution essentielle au débat entre les deux principales écoles philosophiques du Grand Véhicule ancien : l'école médiane, dite aussi de la vacuité (*śūnyavāda*) et l'école idéaliste du *Vijñānavāda*.

Les soixante strophes et leur commentaire par Candrakīrti furent rédigés en sanscrit. Nous ne les connaissons que par des versions tibétaines, réalisées avec soin mais plusieurs siècles après la rédaction originale. Il existe aussi une version chinoise des strophes remontant au début des Song (X^e siècle). La survivance, grâce aux traductions en chinois et en tibétain, de la plus grande partie des textes bouddhiques indiens, est une chance majeure pour l'histoire de la culture mondiale. Dans le cas de la *Yuktiśaṣṭikā*, il faut observer que son rayonnement fut plus important au Tibet qu'en Chine. Au Tibet, le premier occidental à s'en approcher fut le jésuite toscan Desideri dans les années 1718-1721. C'est seulement en 1944 que la *Yuktiśaṣṭikā* fut introduite au Japon grâce au travail de pionnier de



Cristina Scherrer devant des manuscrits tibétains du XI^e siècle, monastère de Tabo, Spiti, Inde.

Susumu Yamaguchi, qui se réclamait de l'école franco-suisse-belge d'étude du bouddhisme.

On peut situer l'ouvrage de Cristina Scherrer dans cette tradition de langue française, illustrée par les travaux capitaux sur l'école médiane de Louis de La Vallée Poussin, Étienne Lamotte², Jan W. de Jong, Jacques May, sans oublier certains savants japonais comme Susumu Yamaguchi et Katsumi Mimaki. La bibliographie très détaillée de son livre indique

cependant que, dès 1923, une traduction allemande (d'après la version chinoise) de la *Yuktiṣaṣṭikā* a vu le jour aussi bien que des travaux importants en italien et en danois. Les études et traductions de l'école médiane se sont faites en une multiplicité de langues, parmi lesquelles, reconnaissons-le, l'anglais a dominé durant le demi-siècle qui nous sépare de la seconde guerre mondiale.

Devant des recherches aussi nombreuses, on se demande pourquoi un tel attrait. Plusieurs philosophes occidentaux ont été sidérés par le radicalisme des négations de Nāgārjuna, aidé par l'outil redoutable qu'est le tétralemmes. Le Zen et l'école de Kyōto s'en sont parfois fait l'écho un peu caricatural. La technicité, qui fascine tant d'esprits aujourd'hui, a marqué, comme dans presque toutes les écoles indiennes, certains des continuateurs de Nāgārjuna, en particulier, comme on peut s'y attendre, les logiciens. Si La Vallée Poussin ironisait parfois sur ce qu'il appelait les « balançoires bouddhiques », Lamotte m'a jadis confié qu'avec l'horreur de la guerre mondiale, il s'est trouvé personnellement plus proche de l'école de la vacuité que de l'école idéaliste à laquelle il avait consacré ses premiers travaux dans les années trente. Pourtant, comme le rappelle excellemment Cristina Scherrer dans son avant-propos, « comment peut-on parler de la doctrine de Nāgārjuna et Candrakīrti comme d'un agnosticisme ? ». La critique exercée par Nāgārjuna et Candrakīrti a une visée sotériologique qu'elle explique de manière convaincante.

L'intérêt propre au raisonnement (*yukti*) sur la production en dépendance (*pratītyasamutpāda*) ou causalité, c'est qu'il traite de la vérité fondamentale qui fut révélée au Buddha lors de son illumination. La coïncidence entre la causalité et la vacuité, tout en suivant la voie médiane entre les deux extrêmes du nihilisme et de l'éternalisme est le point de départ d'un ouvrage dont Cristina Scherrer a admirablement rendu la subtilité en un français remarquablement dépourvu de

jargon, après avoir donné du texte tibétain une impeccable édition critique. Situé au cœur de la plus haute tradition de la philosophie bouddhique, ce travail, encore insuffisamment reconnu, est le meilleur point de départ pour l'« Esquisse d'une théorie de la pensée bouddhique » que Cristina se propose de présenter. Connaissant sa maîtrise de la question, et regrettant de ne pouvoir l'écouter, j'ai à peine besoin de lui souhaiter de traiter ce sujet avec la clarté et l'élégance convaincante dont elle a le secret.

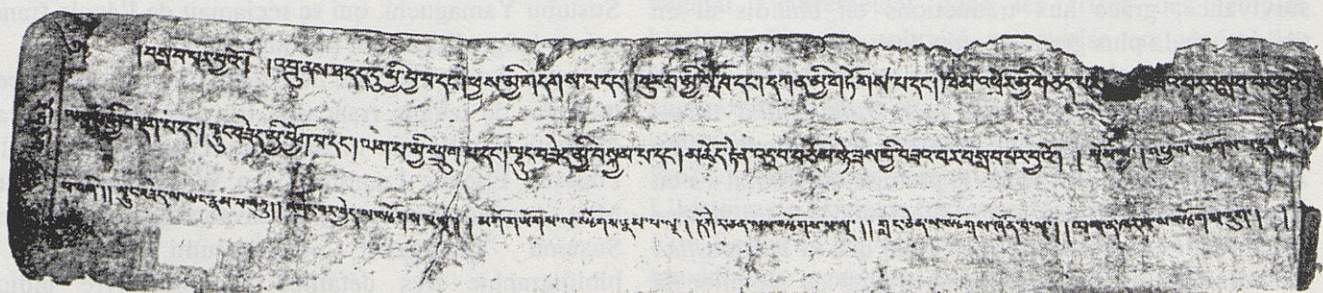
Ajoutons enfin un mot pour saluer (auprès d'autres activités de Cristina Scherrer) l'engagement que représente une telle publication qui contribue à l'œuvre de sauvegarde et de rayonnement du patrimoine culturel tibétain. Il semble qu'il existe une réversibilité des mérites ou un retour à la voie médiane face aux extrêmes : depuis quarante ans, plus le peuple tibétain subit, avec un stoïcisme exemplaire, une oppression indigne, plus sa culture et sa langue conquièrent des adeptes dans le monde et plus se trace le chemin vers une nouvelle « renaissance orientale ».

École Française d'Extrême-Orient, Kyōto, le 30 juin 1996³.

1. *Yuktiṣaṣṭikāvṛtti*, *Commentaire à la Soixantaine sur le raisonnement ou Du vrai enseignement de la causalité par le maître indien Candrakīrti*. Texte tibétain présenté, édité, traduit et commenté par Cristina Anna Scherrer-Schaub, Mélanges chinois et bouddhiques, volume XXV, Bruxelles, 1991.
2. Les deux fondateurs de la collection des Mélanges chinois et bouddhiques de Bruxelles, où a pris place, en 1991, le livre de Cristina Scherrer.
3. Hubert Durt est rédacteur en chef du *Hōbōgirin* et des *Cahiers d'Extrême-Asie*.

Petit cloître, 18h, entrée libre.

Manuscrit de Tabo,
fragment d'un texte de Vinaya,
traité de discipline
des moines bouddhistes.



~~4/11/96~~

Brèves

Al Housseïni a écrit un livre !

Le premier livre que Al Housseïni a lu dans sa vie, vers six ou sept ans, était une omoplate de mouton. Un os en forme de palme, sur lequel son oncle avait gravé l'alphabet du Coran. Le petit touareg vivait avec les siens sous une tente, dans le désert du Mali. « On avait trois livres pour tout le campement : un Coran, un livre de prières, et un livre de carême. On les gardait dans une cantine spéciale, en fer, pour qu'ils ne risquent rien. »

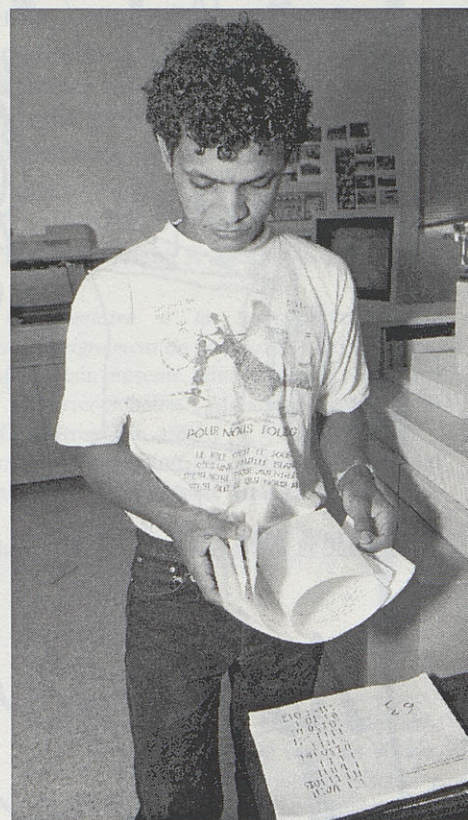
Aujourd'hui, Al Housseïni a vingt-deux ans. À peu de choses près... « Chez nous, on ne compte pas les années. » Il vit maintenant à Maironnes, dans une maison de garrique, juste au-dessus de Lagrasse. L'année dernière, Al Housseïni, qui apprend à lire et à écrire, a suivi l'atelier d'écriture du *Banquet du Livre* animé par François Bon. Il a, comme les autres participants, raconté ses rêves et ses histoires. « Ça m'a beaucoup plu, parce que ça me permet de repenser à toute ma vie, de revenir sur tout ce que j'ai vécu. » Ce qu'il a vécu, Al Housseïni, quand on l'interroge, l'évoque avec pudeur et finesse. Des histoires de révolte et de guerre, de blessure et d'exil. À force d'apprendre à se raconter sa vie d'avant, Al Housseïni a imaginé un conte, *Salutations*, qui commence par un envoi, « Du désert où je suis né, des Corbières où je l'ai écrit », et qui se termine par une autre dédicace : « pour les tiffinagh du tamacheq ». Un conte écrit en tiffinar, l'alphabet du désert, et retranscrit en français « avec l'aide

complice de Bob » des éditions Verdier, qui ont décidé, en ouverture de ce second *Banquet*, d'en faire un livre. Al Housseïni est enchanté par l'aventure, mais n'oublie pas de tout partager, même son plaisir. Quand on lui demande s'il est heureux de voir son histoire imprimée, son livre vendu, il sourit et répond : « Si vous êtes heureux, alors je suis heureux ! » Puis il ajoute : « C'est la première fois que je peux contrôler mon écriture : je n'avais jamais écrit sur du papier dans ma langue... »

Jean-Michel Mariou

***Salutations*, de Al Housseïni,
édition bilingue français-tiffinar,
Verdier, 126 pages, 75 F.**

Al Housseïni
salutations



La philosophie en images

Il est possible qu'un jour la vidéo remplace le journal. Pas celui-ci, mais tous ceux que Jean-Claude Milner appelle « le Journal » quand il s'exerce à la colère, le Journal dont celui-ci tente de s'extraire, en vain peut-être. Il est possible que la vidéo remplace donc le Journal parce que la vidéo se pose des questions que le Journal ne se pose pas, et il n'y a pas de meilleure manière de situer le Journal que d'en donner cette définition négative. Vendredi soir, sur la terrasse du café de la Promenade, la vidéo s'inquiétait publiquement et sur écran de savoir s'il était possible de mettre en image la philosophie. On pourrait dire que c'est atteindre le comble de

la perversité que d'en donner des images, quelle que soit la réponse et signer d'entrée de jeu une victoire. Mais ce serait aller trop vite. Il faut prendre l'image au pied de la lettre, donc de la simplicité de la question qu'elle pose.

Le Journal ne s'est jamais posé la question : peut-on faire de la philosophie dans le Journal. Il se sert, profitant de ce privilège galvaudé de la chose écrite : livre ou Journal, il s'agit donc bien d'écrit. Le Journal rend compte de la philosophie et c'est bien naturel puisqu'il rend compte de tout. Le Journal, c'est ce lieu qui prétend contenir l'univers infini et parvient à le faire croire, à tel point que des philosophes s'y

laissent prendre, de plus en plus rarement il est vrai. L'univers s'en trouve réduit et la philosophie n'y produit aucun effet.

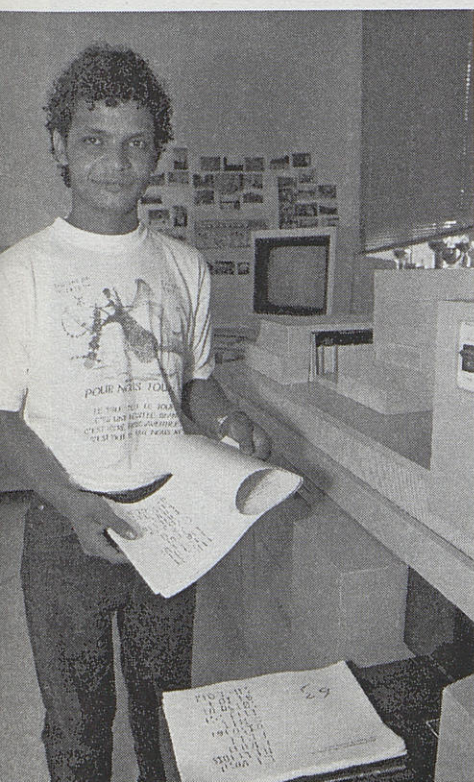
Le Journal, qui a oublié qu'il contenait avant tout un savoir-faire, un savoir absorber et restituer les paroles et les actes que d'autres profèrent ou accomplissent, est de moins en moins convaincant. Le Journal se meurt et personne ne le regrette. La vidéo ne mérite pas encore une capitale, c'est un signe de pleine santé, même si fourmillent des manieurs de caméra qui lui veulent du mal.

Ph. R.

Nuit noire

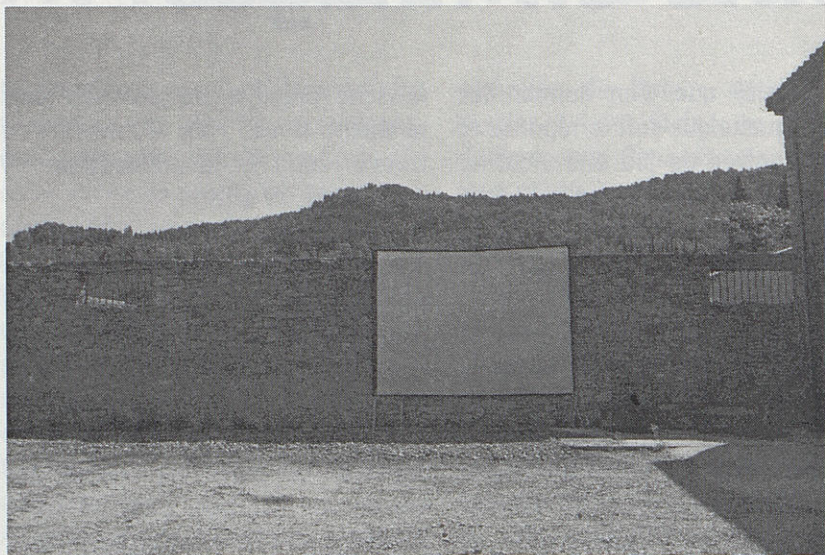
La question des plaisirs bute toujours, et souvent douloureusement, sur ses propres limites – elle l'a fait hier. Pendant que beaucoup s'amusent, réfléchissent, d'autres subissent de lourdes épreuves. Germain Foucher, le père d'Alain le garagiste du village, est mort dans la nuit de vendredi des suites d'une opération. On sait que sur son lit d'hôpital, ces derniers jours, Germain avait donné pour unique consigne à sa femme de ne pas oublier, surtout, de lui acheter le permis de chasse. Car dans quelques jours la chasse au sanglier va réouvrir en Corbières. C'était le seul rendez-vous qu'au fond Germain Foucher attendait avec impatience...

J-M.M.



Gilles Luneau

Brèves



SOUS L'ECRAN BLEU

VOYAGEUR
IMMOBILE

"Dans deux semaines, j'ai soixante dix ans... Sans être trop présomptueux, je peux penser que j'ai encore dix années devant moi. Je ne veux plus les consacrer qu'à l'écriture. Aux sept ou huit ouvrages de la grande saga romanesque que j'ai entrepris, pour raconter mon passage dans ce siècle. Pour moi, il n'y a plus que ça qui compte." C'est par ces mots émus que jeudi après-midi, René Depestre a conclu, dans le petit cloître ensoleillé, la première rencontre de ce nouveau *Banquet*.

L'étoile polaire comme veilleuse,
La lune en ouvreuse,
La cour de l'Aoc
De trois cent têtes tapissée
La lumière d'une cabane de jardin
Sur le mur fait tableau
La magie nous y peint
Le mystère Picasso.

Le rayon en silence peint l'ombre de têtes

Sombre et attentif moutonnement,
Nécessaire et immense contrepoids
A la toile qui cherche sa foi,
Avant que s'inscrive l'étonnement
L'instant d'équilibre fait fête.
Picasso quête les formes et les couleurs
du sens
L'effeuillage à l'envers d'une toile qui se
pense
aspire les regards vers ce banquet d'es-
sence.

L'installation en plein air,
Du 7e temple a cru érigé les contours
Mais la cour, d'un atelier a pris les
atours,
L'avenue du vin a effacé ses verres
L'espace du passage,

en atelier s'est mué
la couleur efface les odeurs de barrique

Pablo signe le mur en noir et blanc
Avant que ne se soulève lentement le
sol de la coopérative,
Moquette humaine sous réverbère,
Fauteuils de jardins,
Couleur lie de vin,
Avant que ne s'imposent les tentations
olfactives
Avant que Pablo signe, en noir et blanc,
le mur du Corbières,
Humilité de cinéma (?), le peintre lègue
en demi-nudité,
« on sait ce qu'on veut maintenant, il
n'y a plus qu'à effacer pour recommen-
cer »

Le projecteur s'est arrêté.
Les étoiles ont continué de briller.

Gilles Luneau

L'Orbieu



Après les fortes pluies du début de la semaine, les vannes du barrage avaient dû être ouvertes. Devant la pression... des jeunes baigneurs, elles ont été refermées par le garde, et l'eau a retrouvé son niveau estival.

par Michel Chaillou

En été à Lagrasse, on parle tard la nuit

Des restes de remparts à Lagrasse, un pont en dos d'âne de je ne sais plus quel siècle, mais un vieux siècle mal épouillé par le temps avec sa barbe féodale restée un peu dans les pierres. Le bourg anciennement fortifié se niche dans un des plis de la carte routière Michelin numéro..., j'ai oublié le numéro, pas loin de Carcassonne. Plein de cafés sur une avenue rieuse face à l'école. La récitation par cœur de ses fenêtres, celle aussi du vent âpre et chaud comme son vin des Corbières qui fortifie aussi la gorge, un vin plutôt à gauche, plutôt veine cave du vin qui vous relie au cœur de toutes saisons.

En été à Lagrasse, on parle tard la nuit. Une abbaye bénédictine s'y transforme en librairie, sans doute en hommage aux moines de l'ordre de Saint-Benoît, grands liseurs naguère des marges vivifiantes de l'Orbieu, rivière qui s'accidente dans un fouillis végétal. J'y fus du 6 au 12, une semaine de l'année dernière. Un sympathique père dominicain un matin manqua emporter avec son vacarme d'ogre l'auberge où nous dormions. Les rues s'épaulent à Lagrasse, se donnent des coups de coude d'étonnement devant tant de touristes. On passe juste entre les façades. La famille Cros, du poète Charles Cros, y habita. « Ici dans cette maison a vécu » justifie la plaque posée en 55. J'aime aussi la Poste à l'angle de la rue des Deux-Ponts, de la place de la Halle où une marchande début août criait entre les forts piliers : « Qui veut mon thon blanc ? »

On a beaucoup marché à Lagrasse, à trois, plus nos idées, ces vagues songeries des pieds, des mains qui tâtonnent, de l'abbaye au bourg, du bourg à... Dans le cloître, eurent lieu des débats avec questions-réponses, auditoire influent qu'on s'ébahit de voir surgir si multiple de la nasse de cette chaleur extrême. Le cloître aurait été construit au XVIII^e sur l'emplacement d'un autre. Je me souviens de discussions théologiques, de gens qui réfléchissent ensemble à haute et vive voix. Une maison d'édition tourne ses pages à Lagrasse. Elle est née là, enfin pas loin, nouvelle cigale entre les cyprès, les chênes verts, l'arbutier aux feuilles brillantes. Il reste tant d'essences à

compiler dans la garrigue. Celles de l'esprit possèdent aussi leur euphorbe d'un vert tendre tapie au creux des rochers. Un journal produit exprès imprimait la réalité toute crue, la réalité de la veille, encore pantelante, émouvante, le dos à peine tourné de l'heure, la saccade des minutes encore dans l'oreille qu'on pourrait presque rechanter. À Lagrasse, on parlait, on buvait, on mangeait. La souk des assiettes, des verres, dans de petits restaurants capiteux.

Le 12 août, un samedi, on repartit. Une petite fille charmante nous offrit un dessin. Elle me prend pour un ours. Ensuite ce fut la route, de vagues impressions.



Portrait



Gilles Luneau

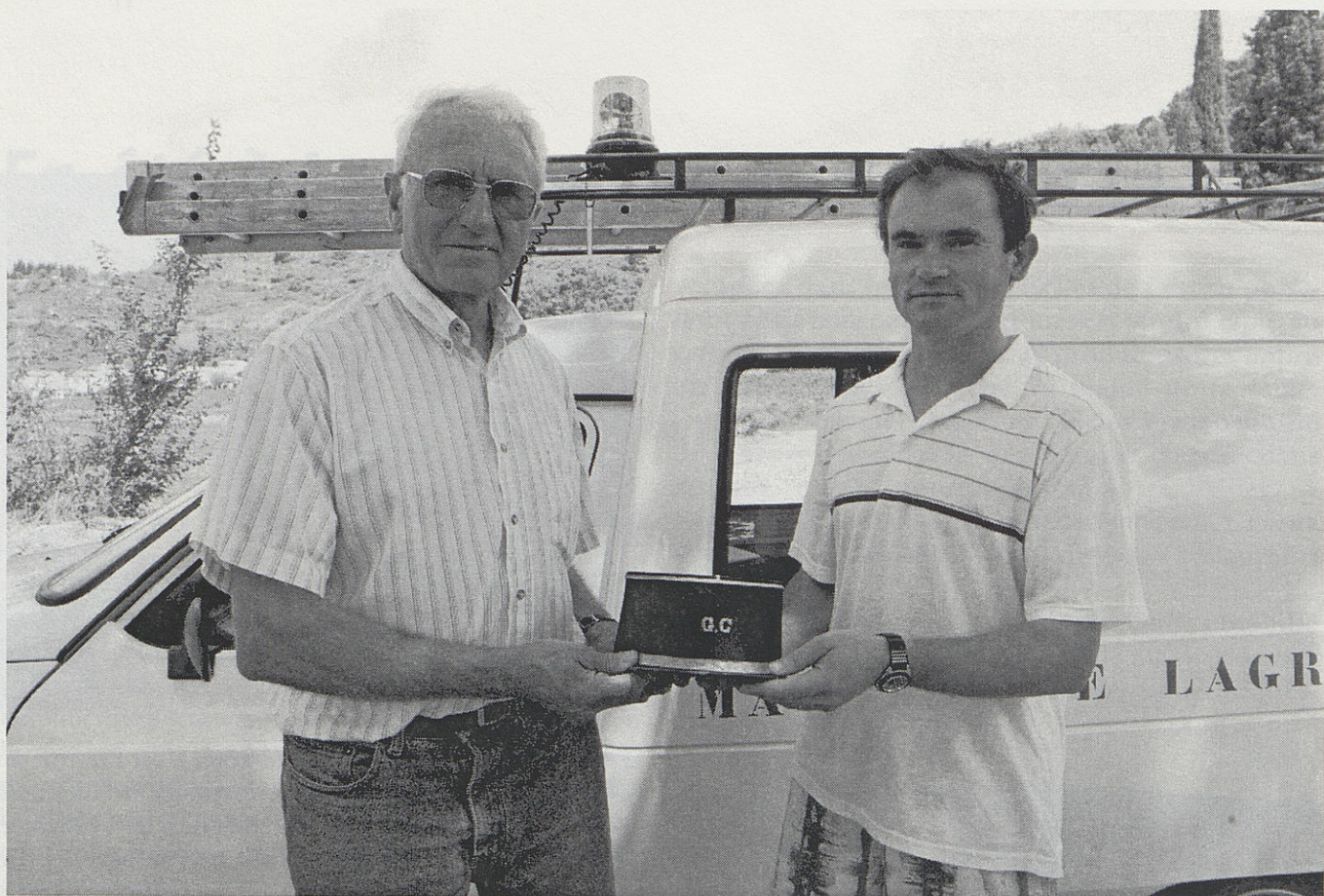
Six heures du matin : en plein été, c'est l'heure du passage. L'éclairage public du village de Lagrasse s'éteint brusquement, au sixième coup de l'horloge, laissant le petit jour devant ses responsabilités. Le ciel vire alors au bleu violet, et la lumière monte, sans attendre. Les oiseaux et le boulanger Bataillé le savent, qui sont déjà bruyamment à l'ouvrage. A l'ar-

Henri Dubant, le garde champêtre de Lagrasse, annonce sa retraite pour la fin de l'année. Personne n'est indispensable. Sauf lui ?

rivée de la camionnette blanche de la mairie, ils tendent juste le cou sur la place de la Bouquerie, pour vérifier. Ils savent bien, les oiseaux et Bataillé le boulanger, que c'est l'heure d'Henri Dubant, garde champêtre municipal, « 62 ans depuis le 3 juillet », et une longue journée devant lui. « En général, on est pas beaucoup debout. Il y a les Bernat, Mickey le forestier, Éric Coste... enfin, ceux qui travaillent dehors. »

Rendre service

Henri Dubant



À la fin de l'année, Henri Dubant transmettra sa charge de garde champêtre à son successeur, Jean Durand.

A la grande angoisse des habitants de Lagrasse, Henri Dubant vient d'annoncer pour la fin de l'année son départ à la retraite. « Il faut reconnaître que notre génération n'a pas été épargnée. On nous y a tenu, au boulot ! Là, je commence à être fatigué. J'ai des problèmes importants aux yeux, le docteur m'interdit de me baisser, de forcer, alors !... » Six heures cinq, sur les hauteurs du village, camping municipal de Boucokers. C'est la première halte de la journée. Une quinzaine de tentes et de caravanes dorment encore, silencieuses et immobiles dans le petit matin sans air. Le camping existe depuis douze ans, et accueille chaque été quelques centaines de touristes du nord de la France et de l'Europe. Henri Dubant ouvre le bureau de la réception, enfle une combinaison verte et des brodequins, et attaque les sanitaires. « C'est pas le plus passionnant, mais il faut que tout soit impeccable, et quand tout le monde dort, c'est le meilleur moment pour ne pas

être dérangé, et pour ne pas déranger. » Commencer sa journée par un bon récurage de toilettes, c'est aussi une manière de se souvenir qu'au service des autres, il n'y a pas que des roses à cueillir. Henri Dubant hoche la tête, et lâche simplement : « Pauvre, il faut le faire... » Tout est dit, des drôles de devoirs qu'il s'est fixé tout seul, sur le terrain, avec en bandoulière une petite morale sur le plaisir que l'on prend à rendre service, à aller au devant des gens et de leurs tracasseries. Dans le ciel, une petite écharpe rose indique que là-bas, du côté de la mer, le soleil doit pointer. Sur la vitre de la réception, une note de l'ancien maire prévient les nouveaux arrivants qu'ils sont invités à « s'installer tout seul ». On trouvera bien le temps, après, lorsque « le responsable » sera là, de régler les formalités. Sept heures vingt. Par dessus le moulin, le soleil commence à embraser les premières tentes. La journée s'annonce africaine. Les sanitaires sentent le pin des landes,



ou tout du moins l'idée que s'en font les gens de chez Javel La Croix. Henri remonte dans le C 15 municipal, et descend vers le village, s'arrêtant au passage pour déposer dans quelques boîtes aux lettres un papier officiel, une convocation. C'est en 1962 que l'on commence à lui proposer de faire des remplacements à la mairie. Henri Dubant a alors 34 ans, et travaille avec son père sur la propriété viticole. Il a déjà ce goût du coup de main, dont les voisins se souviennent. « Ça m'a intéressé tout de suite ; après, en 70, j'ai pris le corps des sapeurs pompiers. Et puis en 83, quand Léopold est parti à la retraite, je suis devenu garde champêtre. Je me souviens du jour où je suis allé avec des béquilles prêter serment devant le juge à Carcassonne : j'étais tombé quinze jours avant en transportant des chaises, et je m'étais fracturé le pied et le poignet. C'est mon pire souvenir ! »

Huit heures moins le quart, place de la Mairie. C'est lui qui ouvre la boutique, et qui reçoit à leur arrivée tous les employés municipaux. Trousseau, clés, portes et fenêtres. Ouvrir les volets du bureau du maire, vider les corbeilles à papier du secrétariat. Le principal problème d'Henri Dubant, ce sont les clés. Elles sont toutes là, sur le tableau de bord de la voiture, serrées dans cinq trousseaux qu'il vaut mieux ne pas se faire tomber sur le pied. Des énormes, qu'on imagine dédiées du côté de l'abbaye à d'antiques portes en chêne massif, des minuscules pour modestes cadenas (des cadenas pour protéger d'autres armoires à clés ?), des brillantes et des dorées. En tout, 49 sésames (c'est la première fois qu'il les compte) qui lui permettent d'accéder dans tout le village aux différents locaux municipaux sans, à chaque fois, faire un détour par la mairie. C'est la raison pour laquelle il les couve et les jalouse, et on notera, lorsqu'on cherche à lui en emprunter une, que c'est à peu près le seul moment où il perd de sa proverbiale bonne humeur. Pour les mêmes raisons, il garde aussi dans la camionnette une petite panoplie d'outillage de base dont il ne se sépare jamais. Une pioche, un marteau, des gants, des pinces, et une clé à vannes. « Mais les jeunes me les prennent souvent, et c'est rare s'ils les remettent. » Les jeunes, justement, ils arrivent. Les quelques CES que la mairie engage auprès de lui pour les travaux de voirie et de nettoyage. Huit heures. Briefing dans le bureau du secrétaire de mairie, Alain Rieunier. Tout le monde se tient debout, comme aux

réunions de rédaction du *Monde*. On y fait le compte des tâches de la journée. Il manque des containers à poubelles sur la promenade, il faut aller chercher une charrette à Carcassonne pour le spectacle médiéval de ce soir et installer deux cents chaises sous la halle. Il faut aussi nettoyer la grande salle de l'abbaye, retirer le podium et les tables qui ont servi pour la fête aux Étiroirs, reboucher les tranchées de la rue du Pech, et enlever tous les panneaux qui restent derrière les gîtes. « Il y a aussi une fuite d'eau à Pech Latt, il faudra monter voir. »

Huit heures vingt. Le travail est distribué (un des jeunes a oublié de se lever. La fête de la veille a laissé des traces), et Henri Dubant, avant de remonter en voiture, court jusqu'à la Poste : « Hier soir, un gosse du camping m'a confié une carte postale à expédier. Il faut pas que j'oublie !... » Dans la rue, les gens commencent à se croiser : « Ça va chauffer, aujourd'hui ! » On sent que le soleil qui monte va se montrer sans pitié. Sur la place, en face de la Poste, les voitures sont garées un peu n'importe comment. C'est une des plaies du village. « J'ai peut-être été un peu trop coulant sur les règles, reprend Henri, mais qu'est-ce que vous voulez, on est dans un petit village, les gens ont des habitudes, on peut pas s'engueuler avec eux toute la journée. »

Neuf heures, la station d'épuration, sur la route du moulin. Le soleil commence à chauffer, et l'odeur des boues sèches monte lentement. Il faut tenir un cahier quotidien du temps qu'il fait, des relevés de mesure des boues. Ici, il faut venir le matin. L'après-midi, avec la chaleur, l'odeur devient parfois trop pénible. « Boh ! je l'ai fait pendant quinze ans comme si je faisais autre chose. Ça représente quand même une dizaine d'heures par semaine. » Est-ce une association d'idées ? Dès le retour au village, Henri pense aux rouleaux de papier hygiénique qu'il faut monter au camping. Il s'arrête au bazar, chez Suzanne, et ressort avec un immense paquet de 200 rouleaux. « Entre la salle polyvalente et le camping, il en faudra autant dans trois jours. » Un voisin passe la tête : « Hé, Riri, c'est pour ton troupeau d'éléphants ? » Mais Henri manie la blague avec autant de virtuosité que la pelle. Et dans le dédale incessant de ses allées et venues dans les rues du village, c'est bien rare qu'il ne prenne pas toujours le temps d'une minuscule halte pour lâcher un bon mot. Et il repart. Par la fenêtre, une dame l'aperçoit. Elle fait « Ah ! » et sort pour l'ap-

peler. Toute la journée, ce sera le même signe. Les gens le croisent, font « Ah ! », et se précipitent sur lui. En le voyant, c'est leur problème du moment qu'ils aperçoivent. Leur évacuation bouchée, le voisin qui fait trop de bruit le soir ou l'éclairage public, en bas de chez eux, qui ne fonctionne plus. Comme il dit, « il y a toujours quelqu'un qui a un pied défermé... ». Les limites de son travail de garde champêtre assermenté sont définies par des règles précises et bien déterminées. Henri Dubant les connaît. Mais son travail se base sur une autre conception, bien plus nette que le contrat qui le lie à son employeur et qu'il n'a jamais lu en entier : le plaisir de rendre service.

Dix heures. « Les jeunes » sont à la rue du Pech, et rebouchent la tranchée. Henri recharge les tables et les tréteaux qui ont servi, hier, pour l'apéritif offert aux estivants. Il faut aller porter tout ça à l'abbaye, y prendre les chaises pour le spectacle du soir et venir les installer sous la halle.

Deux cents chaises plus tard, c'est l'heure du déjeuner. « Ça paraît pas, mais ça fait déjà six heures qu'on travaille ! » Juste avant, il faudra quand même passer arranger les containers des poubelles qui débordent en haut de la promenade. Pelle, balais et huile de coude. « L'hiver, à part le travail de voirie, c'est surtout les vieux qui nous appellent. Un chauffeur qui ne marche plus, une clé égarée... » Il appelle ça « venir en aide aux gens ». Il dit aussi « je suis pas le bon dieu, mais en général, on arrive à résoudre les petits malheurs. » Pour les autres, Henri Dubant se contente d'être là. Parce que l'entretien du cimetière rentre aussi dans ses activités. Et les transferts de corps, l'ouverture des caveaux et le creusement des fosses. Témoin, par la pelle et la pioche, de tous les malheurs du monde. Il lâche juste, un ton plus bas : « il y a des familles qui sont éprouvées... » Et se tait. Pense peut-être à sa femme, décédée il y a trois ans : « C'est un peu aussi grâce à elle que j'ai pu être aussi disponible. Elle était tellement patiente, j'ai eu de la chance... »

Dix-sept heures trente. Henri Dubant est de retour de Carcassonne, une charrette cirée à l'ancienne sanglée à l'arrière du camion. Les choses ne se sont pas passées comme prévu. Il marmonne : « On a perdu trois heures ! » Et n'en dira pas plus, c'était pour rendre service aux comédiens du soir. A présent, il faut encore décharger, et faire un voyage de barrières pour interdire la place à la circulation.

Dix-neuf heures. Sous l'escalier de la mairie, un petit réduit aveugle qui sert de débarras pour les fournitures de bureau. Les murs sont couverts d'étagères. Dans un coin, près de la porte, un vieux tourne-disque poussiéreux, et un micro : le dispositif technique pour les annonces publiques, relayées par un réseau de haut-parleurs qui couvrent le village. Henri pose un vieux 45 tours de la Compagnie créole sur la platine, laisse jouer la musique une trentaine de seconde, et annonce que « ce soir, sous la halle, à partir de vingt et une heures, un grand spectacle gratuit pour les petits et les grands... »

Vingt heures. C'est peut-être le moment qu'il préfère. Henri Dubant remonte au camping municipal, où la journée a commencé quatorze heures plus tôt. « Je vais voir mes clients !... » Un groupe de jeunes de Fontenay-sous-bois est arrivé en fin d'après-midi. Henri discute avec les responsables, fixe les règles, « pour que personne ne gêne personne ». Puis il part au hasard entre les tentes, « voir si tout va bien ». Salue une famille de Belges (« Vos enfants sont bien rentrés ? — Oui, merci, ils nous ont téléphoné, ils étaient à Bruxelles ce matin à dix heures ») qui disent que s'ils reviennent depuis cinq ans au camping de Lagrasse, c'est « à 50 % à cause de monsieur Henri » qui les accueille si bien. Un peu plus loin, un couple de Bretons le remercie chaleureusement de l'emplacement qu'il leur a indiqué à Carcassonne pour le feu d'artifice du 14 Juillet. « C'est le plus beau que j'ai vu de toute ma vie. Pourtant, j'en ai vu ! » dit le monsieur en se réinstallant devant sa salade de pommes de terre. Vers neuf heures, juste avant de redescendre, il fait un dernier détour : « Je vais voir s'il y a bien du papier aux toilettes... »

Ainsi vont les journées d'Henri Dubant. On en apprend plus sur le village en le suivant d'un matin au soir qu'en passant une année entière au milieu de la place. En redescendant, il passera peut-être chez Thierry, au bar de la promenade, pour boire une Suze, juste avant de rentrer. La première de la journée : « si j'écoutais tout le monde qui m'invite, je serais pété du matin au soir ! Heureusement, j'ai l'amour propre du travail bien fait... »

C'est certainement pour ça que tout à l'heure, vers dix ou onze heures, il ira faire un nouveau tour au camping. Juste pour voir si tout va bien...

J-M.M.

Portrait

L'homme des vins d'un des grands restaurants parisiens est un adepte des Corbières. Pour Eric Sertour, c'est au travers des plaisirs du vin et de la table que perce l'esprit...

LE GOÛT DES CORBIÈRES



Marc Attali

De la terrasse du restaurant le *Toupary* de La Samaritaine transformée en vignoble¹ – ce n'est ni une illusion ni un *mirage lointain* : il existe bien des vignes au sommet des bâtiments parisiens ! – aux terres ocres rouges des Corbières, des cieux franciliens à d'autres plus méridionaux, Éric Sertour est un voyageur... qui n'a de cesse de sillonner les contrées de la volupté et des émotions.

Depuis près de vingt ans, Éric Sertour (sommelier, mais aussi gestionnaire avisé et fin gastronome...) explore les mille et une façons de vivre ses passions – le vin et les régions qui y sont ancestralement attachées, telles Les Corbières – comme lieu d'une nécessité logique... logique du goût et de la vertu mesurée des sens.

Le parcours de cet homme aux talents multiples se révèle exemplaire et toujours placé sous le signe de la découverte.

De son enfance dans la Drôme, il garde tous les émois. C'est auprès de sa grand-mère qu'il fait son premier apprentissage. Restauratrice, elle l'initie bien sûr au bonheur de la table mais aussi à l'art de la convivialité et du partage. À ses cotés, Éric Sertour apprend ce qui aujourd'hui encore est resté un trait

par Fabienne Courtade

essentiel de sa personnalité, à savoir la générosité et la curiosité.

Près de trente ans après, Éric Sertour conserve ces mêmes qualités. Malgré une ascension sociale fulgurante, notre sommelier, qui s'improvise fort souvent arpenteur de vignobles et de crus, découvreur d'hommes et de régions, est resté fidèle à ses premières amours. Homme de goût, amateur de dialogue et de rencontre, Éric Sertour a gardé de ses origines le sens d'une subtile dialectique, celle de la sobriété et de la jubilation, de l'humilité et de la parole.

Comme il le confie lui-même, c'est autour d'une table que les êtres se rencontrent et se dévoilent, c'est ainsi que les langues se délient, c'est aussi là qu'au travers des plaisirs percent l'esprit et les idées. La convivialité s'en trouve magnifiée puisque le « goût est le sens de la *convivance* »...

Cela, ce bonheur de l'autre et de sa rencontre, cette ouverture et ce voyage au cœur même des pays et de leurs saveurs propres, Éric Sertour le porte en lui depuis toujours comme une vocation intérieure.

Cela deviendra aussi son métier.

Après s'être initié à l'art culinaire et à la gastronomie (à 15 ans, il entre en apprentissage à Valence, aux côtés de Jacques Pic, qui fut, de son propre aveu, son véritable maître pendant cinq ans), Éric Sertour découvre ce qui fera de lui un artiste des breuvages divins... À cette même époque, sous la houlette d'un vieux sommelier, il exerce son goût, son odorat, son imaginaire... et (logique encore !) apprend à choisir et à distinguer vignobles et vins ainsi qu'à conseiller la clientèle. Il sait également reconnaître et apprécier comme des vertus essentielles la simplicité et le talent de ceux qui l'ont guidé dans son initiation...

En 1982, à Suze-la-Rousse, il entre à l'Université du vin (dont c'est la toute première promotion) et s'initie à la dégustation, à la géographie vinicole, la législation, etc. Toutes matières indispensables à l'exercice de son travail. Jeune diplômé, il commence véritablement sa carrière à Paris, en 1984, au *Petrus*, aux côtés de Jean Frambourt (président des sommeliers de France). Éric Sertour gravira alors très rapidement tous les échelons de la réussite et prendra la

direction d'un bistrot à vin (*Pain et Vin*). Puis, pendant trois ans, responsable des achats d'une chaîne de boutiques d'épicerie fine (*La Taste*), il s'emploiera à donner une place de choix aux vins : il les sélectionne et se réjouit de prodiguer ses conseils à moins expert que lui.

À partir de là, Éric Sertour va s'attacher à promouvoir les vignobles et les crus jusqu'alors injustement ignorés, et parmi eux, tout particulièrement, ceux des Corbières. En effet, c'est aussi le patrimoine national que notre sommelier souhaite, par-dessus tout, préserver.

La « mission » de Sertour débute véritablement.

De l'hédonisme, de la sensualité et du partage... au plaisir des sens comblés, vient se joindre celui de l'échange des idéaux, des émotions et des idées...

On le sait, il existe une infinité de variétés de vins qui diffèrent par la couleur, le bouquet et la saveur comme il existe une infinité de régions et de cépages. Une longue tradition de qualité caractérise la production viticole française, et ce dès le haut Moyen Âge. C'est cette tradition et cette mémoire qu'Éric Sertour a choisi de défendre, et, avec elles, les terres qui les ont portées, les êtres humains qui leur ont accordé temps, soin et labeur (rappelons que plus de 4000 personnes prennent soin des vignobles des Corbières, répartis sur onze terroirs différents), les crus qui s'y sont épanouis...

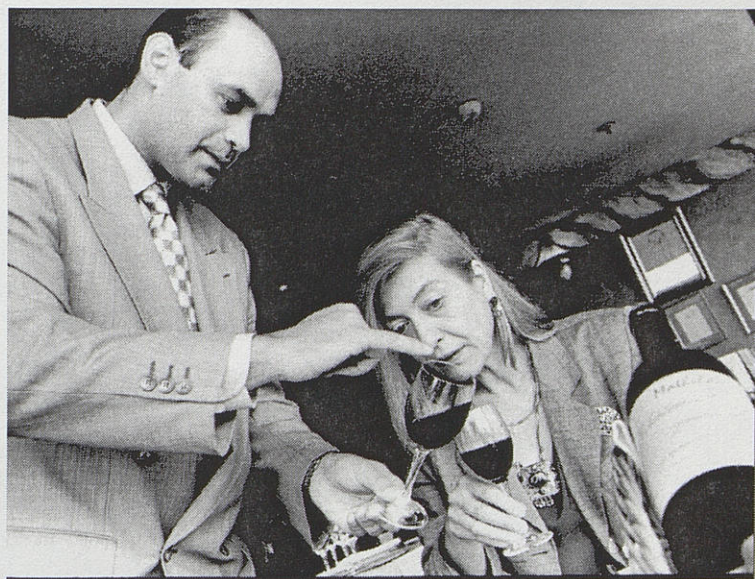
Dès lors voué corps et âme à cette tâche, Éric Sertour mobilise une grande part de son énergie à faire connaître les vignobles régionaux, il se range ainsi du côté de ceux qui, au mépris des pressions du mar-



ché, continuent à privilégier la qualité d'un travail ancestral de la vigne et du vin... Ceux donc qui sont à l'origine du plaisir, de la convivialité et du partage, ceux que Sertour nomme avec chaleur « les petits »...

De plus en plus persuadé de la justesse de son entreprise, s'écartant des faux semblants, des préjugés et des modes, Éric Sertour se lance sans répit dans cette croisade et joue avec flamme la carte du terroir et de l'identité dans les plus prestigieux restaurants parisiens... Ce dont il sera récompensé... Ainsi, de 1989 à 1994, au *Fouquet's Europe* de La Défense, il crée sa propre carte des vins et l'oriente vers des crus de pays de moins de 200 francs (soulignons que le client peut choisir parmi une sélection de plus de sept cents références !). Éric Sertour, maître des lieux attentif, entouré d'une équipe de six sommelières, fait donc à nouveau le pari de l'authenticité. Mais, cette fois, c'est lui qui en est le véritable initiateur... Il est aussi l'instigateur de « dîners dégustation » régionaux, où sont accueillis les vignerons du cru ; il n'a donc cessé de rétablir le dialogue entre les régions et Paris et reste absolument fidèle à ses tout premiers principes... de l'harmonie comme une forme de l'allégresse et de la passion !... Nous retrouvons l'homme en 1994 à la tête du prestigieux restaurant le *Touparry*. Or, en dépit de ses hautes fonctions, il n'en conserve pas moins une foi brûlante et continue à décliner son travail et sa vie sur le mode de l'émotion et de la sensibilité.

Parler du vin des Corbières avec un sommelier aussi expert qu'Éric Sertour est, au-delà du plaisir de l'échange, un véritable privilège. À l'instar des poètes, il nous entraîne dans un monde de saveurs et de goûts. Nous traversons avec lui la saison des fleurs, celle des amours disait le médecin de Condorcet. Celle des fruits rouges et des terres arides égrène son discours et le ciel s'avale dans une coupe portant à l'âme du buveur une douce ivresse... Sa parole est celle de l'imaginaire et des sens, celle d'un homme qui ouvre les portes du voyage et de la volupté. D'un verre de vin, Éric Sertour sait faire un périple et une déambulation au travers des régions et de leurs richesses naturelles... En outre, et ce n'est pas négligeable, il transmet son savoir avec le talent et l'ex-



trême humilité des grands.

Maître découvreur, initiateur des sens, Éric Sertour entretient la tradition qui veut que le vin soit d'abord une forme de partage qui constitue la communauté – non seulement parce que l'on boit le même vin mais aussi parce qu'on boit à la même coupe.

Élément divin, le vin, on le sait, en tant que « sang de la vigne » renvoie à un principe vital compris d'une façon spirituelle. Des rites sacrés au quotidien de nos vies humaines, le vin a toujours été considéré comme annonciateur de poésie, de chaleur et de fraternité... À Charles Baudelaire qui écrivait « Homme, mon bien-aimé, je veux pousser vers toi [...] un chant plein de joie, de lumière et d'espérance. [...] Je sais ce qu'il t'en a coûté de labeur et de soleil sur les épaules. Tu m'as donné la vie, je t'en récompenserai », Éric Sertour répond par une passion jamais éteinte et une action de chaque instant.

1. Éric Sertour, qui assure la direction de ce célèbre restaurant, a demandé l'année dernière aux vignerons de l'AOC Corbières de venir planter une vigne sur la terrasse de La Samaritaine ; des vendanges ont même eu lieu le 12 septembre 1995... dans le plus vif enthousiasme, bien sûr !

Signalons également à son actif la coprésidence d'un comité d'achat de vins qui réunit une centaine de restaurants (il est aussi acheteur pour ce groupe). Il anime par ailleurs une chronique gourmande tous les vendredis sur Radio classique, à 8h 50.

Extrait

Jean-Paul Dubois

Du temps où je jouais au rugby, j'avais toujours des prises de bec avec l'entraîneur. Il n'aimait pas la façon dont je tapais les pénalités. Il me reprochait de revenir dans mon camp sitôt que j'avais donné mon coup de pied, de me désintéresser de savoir si la balle passait ou non entre les barres. Je lui rétorquais : « Il n'y a que le geste qui compte, le style ! » Il me tournait le dos et grommelait : « Pauvre con. » Il pouvait penser ce qu'il voulait. Je connaissais par cœur le boulot de l'arrière. J'avais une façon détendue d'arriver près de l'arbitre, de lui demander l'endroit exact de la faute, d'essuyer le ballon sur mon maillot, de forer le sol du talon, de fléchir les genoux, de poser la balle bien droite sur la motte de terre fraîche et, toujours accroupi, de jeter un brin d'herbe pour juger de la force du vent. Ensuite, il fallait se redresser doucement, s'aligner sur les poteaux, reculer de trois pas sur la pointe des pieds, puis se désaxer de trois autres, afin de pouvoir taper en fauchant. Il ne restait plus alors qu'à se détendre, respirer à fond, secouer légèrement les bras pour les rendre aussi souples que des cordes pour que, au bout, les doigts pendent, inertes, comme des spaghettis. Enfin il fallait jeter un rapide coup d'œil vers le ciel comme pour vérifier une dernière fois que rien ne clochait, trépi-gner sur place pendant une ou deux secondes avant de se lancer dans la course d'élan et d'accomplir le nombre exact de foulées pour que, au centimètre près, le pied giflât le ballon plus qu'il ne le

frappe. Ce qui arrivait alors, bon Dieu, ne me concernait pas, c'était l'affaire de la chance. Je m'en désintéressais. Je préférais retourner aussitôt vers mes équipiers, les poings fermés, les bras repliés contre le torse, en petites foulées, les pieds légèrement en dedans, le buste droit et la tête inclinée vers l'herbe. Voilà. C'est ça que j'essayais d'expliquer à mon entraîneur. Mon boulot d'arrière terminé, je voulais qu'il respecte cette manière de revenir chez les miens, cette résignation et cette modestie dont j'étais si fier et que j'appelais « mon style ». Au lieu de cela, il aurait voulu que je lève les bras si la tentative était réussie ou au contraire que je me prenne la tête à deux mains si elle échouait. Je disais alors : « Mais tous les arrières du monde font ça ! » Et il me répondait : « T'es arrière, non ? Alors t'as qu'à faire comme tous les arrières du monde. » Cette année-là on s'est fait sortir en quart de finale. À la fin du match, l'entraîneur nous a fait un petit discours : « Ils étaient plus forts. C'est tout. On a rien à regretter. Tout le monde s'est bien battu. » Puis, en s'asseyant à côté de moi : « T'as vu leur arrière ? Dix-huit points à lui seul. À part ça, aucun style, un vrai peigne-cul. »

Extrait de *Parfois, je ris tout seul*, 1992.



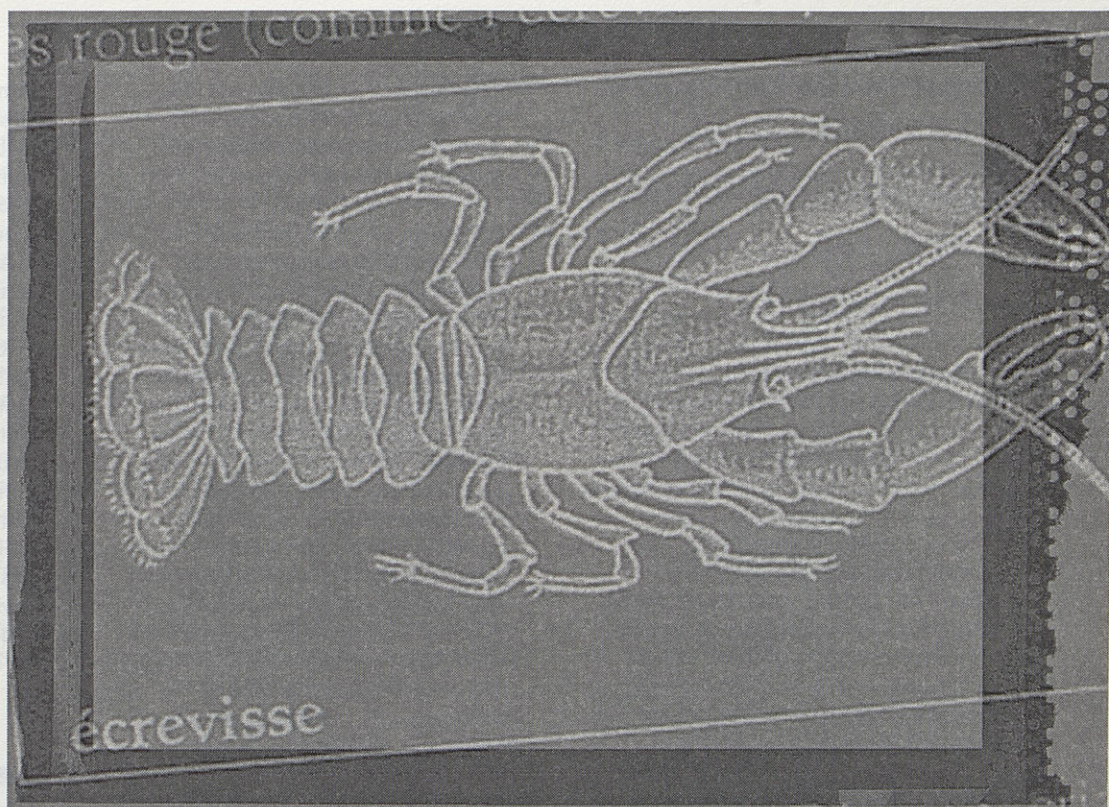
Recettes

Les écrevisses ne sont bonnes qu'en été. Le plaisir de les attraper est presque plus grand que l'idée de les déguster, d'autant qu'il va s'agir de les braconner, car la pêche n'étant autorisée que 2 ou 3 jours par an, on n'en connaît jamais les dates !

On va profiter d'une nuit plutôt sombre pour descendre au ruisseau « cueillir » quelques bestioles. L'opération se fait à la main, ou à l'épuisette pour les craintifs qui redoutent d'être pincés. Car c'est un jeu d'enfant ; l'écrevisse se déplace dans très peu d'eau, une fois localisée par un rapide éclair de lampe électrique, on plonge la main pour la saisir (à l'arrière, toujours). Il faut être rapide et déterminé, sans un brin d'hésitation, sinon elle disparaît dans sa cachette. On la soupèse, il faut qu'elle soit lourde – on rejettera les plus petites car une écrevisse met 5 ans avant d'atteindre sa taille adulte : on braconne mais on ne détruit pas ! Elle va rejoindre ses consœurs dans le panier grillagé que chacun porte à son bras et la balade « pieds dans l'eau » se poursuit jusqu'à ce que le repas soit dans les paniers.

On compte une demi-douzaine d'écrevisses par personne mais les joyeux appétits ne sont pas effrayés par la douzaine !

Au plaisir de la pêche succède la torture - brève - qu'on inflige aux écrevisses car il faut les châtrer vivantes ! Il s'agit d'enlever un filament noir, une petite tripe qui en cuisant donnerait de l'amertume à cette chair si délicate



par Sabine Minard
et Colette Olive
illustration Michel Redon

et abyssale des écrevisses. Là aussi tout est affaire de doigté et de précision - et surtout pas d'hésitation : on serre l'écrevisse en neutralisant ses pinces d'une main tandis que de l'autre munie d'un torchon on saisit l'écaille centrale de la nageoire caudale et en la tordant violemment on tire lentement : le boyau entier suit. Il faut faire vite et bref sans prêter de sensibilité à ces antiques crustacés de nos rivières. Cette opération terminée, les écrevisses sont prêtes à être cuisinées. C'est le préliminaire à toute préparation.

Recettes

Les écrevisses au court-bouillon avec les mayonnaises

C'est une préparation rapide et très pratique lorsque la pêche n'a pas été fructueuse : on aura alors la possibilité d'improviser une petite entrée afin que les invités puissent goûter à ces choses rares et d'autant plus appréciées ! Nous donnons les proportions applicables pour des conditions normales sachant que 2 écrevisses par convive seront prétexte à un apéritif chaleureux !

Pour 4 personnes
24 écrevisses
2 verres d'un bon Corbières blanc sec
2 litres d'eau
1 gros oignon piqué de 2 clous de girofle
1 branche de céleri
2 carottes coupées en rondelles
2 échalotes
1 bouquet garni
1 cuillère à soupe de poivre en grains
sel

Dans un grand faitout mettre à cuire tous les ingrédients afin d'obtenir un court-bouillon corsé et bien aromatisé : il faut bien compter une heure pour que les goûts se diffusent et se mêlent. Ce temps écoulé, y plonger les écrevisses et les cuire 7 à 8 minutes. Arrêter le feu. Laisser les écrevisses refroidir dans le liquide. On peut s'amuser à les dresser en buisson sur un saladier ou une soupière renversés sur un plat allongé recouvert de salade frisée. On installe 3 ou 4 écrevisses qui se font face sur le sommet et on place ensuite, sur fond vert, les écrevisses rouges qui se chevauchent, têtes et pinces vers le bas. On peut accompagner de plusieurs

mayonnaises : nature, verte ou rose. L'harmonie des couleurs nous aidera à faire notre choix pour présenter ce buisson qui fait toujours un bel effet.

La mayonnaise traditionnelle : Dans un bol on mélange un jaune d'œuf à une pincée de sel (la réussite de la mayonnaise va dépendre de la fraîcheur de l'œuf). Verser ensuite une goutte d'huile, tourner, une seconde goutte, tourner encore. Il faut que le jaune s'habitue peu à peu à ce corps étranger ; dès qu'il le tolère, on peut poursuivre en versant l'huile en filet tout en continuant à tourner plus rapidement mais sans trop de brusquerie. On sent la sauce prendre et se durcir. On ajoute un filet de citron. Quand la mayonnaise est suffisamment haute, on ajoute une pincée de poivre. Pour le vert, il faut 1 poignée d'épinards frais, 1 botte de cresson, 1 bouquet de persil plat en branche, 1 brin de thym et de romarin, 1 branche d'estragon. On fait blanchir ces herbes dans de l'eau bouillante salée juste quelques minutes. Les passer sous l'eau froide, les égoutter et les passer au tamis. On obtient alors un jus vert que l'on incorpore à la mayonnaise qui devient plus liquide. On rétablira la consistance en additionnant 2 jaunes d'œuf durs refroidis et tamisés. Pour le rose, on va procéder comme ci-dessus : il faut commencer à monter une mayonnaise normale et ensuite incorporer la chair d'une écrevisse pilée avec du paprika et une cuillère à moka de concentré de tomate, un filet de citron. On peut aussi faire cette mayonnaise avec des crevettes.

On peut conserver la mayonnaise au réfrigérateur pour le lendemain : ajouter une cuillère à café d'eau, remuer, couvrir, et garder au frais. On aura ainsi évité la formation d'une sorte de dépôt à la surface.

Une autre manière de les déguster plus rapide encore est de les lancer toutes vivantes (une fois châtrees) dans une

grande poêle avec très peu de matière grasse et à feu très vif. Lorsqu'elles sont bien rouges, on les flambe avec de la fine ou un autre alcool qui se trouve à portée. On laisse alors cuire 10 minutes à feu doux et à couvert. On assaisonne et on ajoute une bonne persillade juste avant de servir. On déguste le tout à l'apéritif en se suçant les doigts tout en regrettant que ces bonheurs soient si rares ! C'est, dans la Montagne Noire, la manière traditionnelle de les accommoder. Les grandes poêles noires garnies de rouge saupoudré de vert sont amenées sur la table accueillies par des exclamations de satisfaction, puis un grand silence s'installe vite suivi de bruits de succion et de craquements en tout genre signifiant que chacun est tout à sa tâche !

La soupe aux écrevisses

Pour 4 personnes
24 écrevisses
1 verre de vin blanc type Sauternes
1 petit verre de fine du Languedoc
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 carottes
1 oignon
2 échalotes
1 brin de thym et 1 feuille de laurier
sel, poivre
2 cuillères à soupe de crème fraîche
1 sachet de fumet de poisson

Préparer le fumet de poisson suivant les indications. Dans une casserole, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et ajouter les carottes en rondelles, oignon et échalotes en dés que vous laissez fondre doucement. Saler, poivrer, et ajouter thym et laurier. Laisser cuire. Après avoir châté les écrevisses, les passer à la poêle dans l'huile chaude

jusqu'à ce qu'elles deviennent écarlates. Il faut ensuite les arroser d'alcool et les flamber hors du feu. On les arrose du vin blanc et on les laisse ainsi mijoter une petite dizaine de minutes.

Détacher alors les têtes des écrevisses pour les ajouter dans la casserole aux légumes et réserver les corps. Verser leur jus de cuisson dans la casserole, puis le fumet de poisson. Goûter pour vérifier l'assaisonnement. Laisser mijoter une bonne demi-heure ou plus. Passer la soupe au chinois. Piler légumes et têtes d'écrevisses dans un mortier. Ajouter la crème fraîche à cette pommade et la verser dans la soupe. Remettre le tout sur le feu et attendre le bouillonnement. Servir en soupière et rajouter les écrevisses réservées et décortiquées. Saupoudrer de persil haché.

Le poulet aux écrevisses

Pour 6 personnes

24 écrevisses
1 beau poulet fermier
2 carottes
1 navet
1 poireau
2 oignons moyens
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
2 échalotes hachées
1 gousse d'ail écrasée
1 bouteille de Corbières blanc sec
huile d'arachide
graisse de canard ou d'oie
sel, poivre

On va d'abord préparer les écrevisses : on les châtre, puis on sépare la queue du coffre et on réserve les queues au frais.

Dans une casserole épaisse où chauffe un fond d'huile, mettre les coffres des écrevisses et y joindre carottes, navet, poireau, oignons hachés très fin que

l'on laissera rissoler 20 bonnes minutes avec une cuillerée à soupe de concentré de tomates. Verser le Corbières et cuire 1/2 heure. Pendant ce temps on décortiquera les queues et on jettera les carapaces dans la sauce. Une fois la sauce cuite, passer au chinois en pressant bien coffres et légumes pour en extraire tous les sucs. Garder au coin du feu.

On aura découpé le poulet à cru pour le faire sauter dans une grande poêle épaisse. Les morceaux saisis à la graisse d'oie ou de canard cuiront une vingtaine de minutes, à couvert pendant les 10 dernières. On dégraissera la poêle sans ôter les morceaux et on ajoutera ail et échalotes que l'on mêlera à la viande en remuant ; au bout de 5 minutes, déglacer avec un verre de vin. Une fois réduit, ajouter les queues et la sauce et laisser cuire 2 minutes. On dresse alors les morceaux de poulet sur le plat de service que l'on aura mis à chauffer. C'est le moment de les napper de sauce et de servir. L'accompagnement idéal est un riz pilaf : faire revenir dans une noix de beurre 3 échalotes hachées, y jeter 250 grammes de riz et mouiller de 500 grammes de bouillon ou à défaut d'eau salée. Enfourner à 220°. 20 minutes et le riz est cuit. Ajouter alors une noix de beurre et servir.

Les écrevisses du Lauquet à la sauce brûlante

Un repas d'été à goûter sur ses doigts. Si la pêche a été miraculeuse, ce sera un repas d'écrevisses. On va nouer de larges serviettes blanches autour du cou des convives, et mettre à leur disposition un bol d'eau citronnée. Sur la nappe blanche, on va disposer de grandes assiettes plates. Pas de couverts, simplement des couteaux pointus. Les doigts, les dents et la

langue feront le reste.

Pour 6 personnes

6 douzaines d'écrevisses de ruisseau
1 petit verre de fine du Languedoc ou de cognac
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 oignons hachés
2 gousses d'ail hachées
1 poignée de persil frais haché
6 cuillères à soupe de coulis de tomate (ou autant de tomates fraîches passées au tamis)
1/2 litre de Corbières blanc sec
sel, poivre

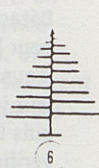
Une fois châtrées, disposer les écrevisses vivantes dans une grande poêle où l'on aura mis à chauffer un fond d'huile d'olive. Attention car elles vont sauter ! Il faut baisser le feu et les retourner pour qu'elles rougissent sous toutes leurs faces. Rouge sur noir, la nature morte est parfaite. On prend alors les écrevisses, on les met dans une casserole, on les arrose de fine et on les flambe hors du feu. Dans la grande poêle, faire revenir oignons, ail, persil et tomate (pour le coulis voir *Corbières matin* n°6, « La tomate », p. 21). Bien remuer, arroser de vin blanc, saler, poivrer et laisser mijoter à couvert une demi-heure. Goûter et rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu. Ajouter une lampée d'eau-de-vie et verser la sauce sur les écrevisses dans la casserole. Laisser bien mijoter un quart d'heure à couvert afin que les bestioles soient bien imprégnées de sauce. Servir brûlant.

Laissez-vous porter par ce concert de doux bruits de succion, sifflements et autres aspirations car de conversation : point. Chacun est tout au plaisir brûlant qui envahit la bouche, imprégnant progressivement le palais, la langue, les lèvres, inondant la gorge entière. La chaleur cuisante de la sauce est comme un feu qui mord cette chair de pierre venue des abîmes de la terre, pour se fondre avec elle. Entièrement absorbés par ces fortes sensations, on ne rincera ses doigts que pour saisir son verre rempli d'un vin blanc sec très frappé.

Essences

Cupressus sempervirens, famille des Cupressacées

Port fastigié
(branches remontant vers le ciel)



Port étalé (branches horizontales)

Arbre des cimetières, le cyprès aime la chaleur et la lumière. Il est aussi symbole de l'éternité, de l'immortalité de l'âme.

S*empervirens*, littéralement « toujours vert », voilà un qualificatif tout à fait approprié à cette essence typique du milieu méditerranéen, facilement repérable. Tout au long de l'année, la silhouette fasciculée (en forme de fuseau ou de colonne) de cet arbre se distingue immuablement dans le paysage du Midi.

Le cyprès vert (*Cupressus sempervirens*)

Si la forme fuselée est la plus caractéristique, il existe aussi des individus au port étalé. Dans le premier cas, on dit aussi que le cyprès est fastigié : ses branches sont redressées contre le tronc (comme le peuplier d'Italie par exemple) tandis que les branches des arbres à port étalé s'insèrent horizontalement sur le tronc.

Le cyprès fait partie des arbres résineux et des conifères. Espèce à feuillage persistant (elle ne perd pas



Le cyprès

ses feuilles en hiver), il peut atteindre des hauteurs de 20-25 mètres. Si les pins sont toujours composés d'aiguilles groupées par 2 au moins, et les sapins d'aiguilles simples insérées sur les rameaux, le cyprès possède des feuilles opposées particulières, accolées aux rameaux, que l'on nomme « écailles ».

Enfin, les fruits sont aussi des cônes, globuleux, de 20-25 mm, qui atteignent leur maturité au bout de deux ans.

Écologie du cyprès vert

Bien qu'appartenant au paysage méditerranéen français, le cyprès vert n'est pas indigène en France et son aire d'origine est le Proche ou Moyen-Orient. Les ancêtres du cyprès côtoyaient les séquoias et les araucarias à la fin de l'époque jurassique (ère secondaire). Bien représentés, ils occupaient alors des zones plus vastes qu'actuellement.

Cette espèce méditerranéenne se caractérise par sa sensibilité au froid (elle ne supporte pas les températures au-dessous de -12°) et sa résistance à la sécheresse. Le cyprès aime la chaleur et la lumière. Indifférent à la nature du sol, il sait utiliser les moindres fissures pour s'enraciner. Bien sûr, il a un développement maximum sur les meilleurs terrains.

Tableau de famille

De nombreuses espèces existent et on ne citera que les plus courantes : le cyprès de l'Arizona (*Cupressus arizonica*), le cyprès de Lambert (*Cupressus macrocarpa*), le cyprès de l'Atlas (*Cupressus atlantica*) et le cyprès du Tassili (*Cupressus dupreziana*). Les pépiniéristes proposent également un hybride : le cyprès de Leyland (*Cupressocyparis Leylandii*) qui résulte du croisement entre le cyprès de Lambert et le cyprès de Nootka (*Chamaecyparis Nootkatensis*). Malgré son nom, le cyprès chauve n'est pas un cyprès et appartient à la famille des Taxodiacees (comme le séquoia géant).

Utilisation du cyprès vert

Très répandu depuis la plus haute Antiquité sur tout le pourtour méditerranéen, le cyprès vert est utilisé principalement comme arbre d'ornement ; on le trouve près des habitations, des bergeries, comme arbre « repère », mais c'est surtout l'arbre des cimetières (avec l'if). Il sert aussi de rideau brise-vent : son

enracinement pivotant lui permet de résister au vent sans empiéter sur les cultures ; il protège et délimite les différentes parcelles de terrains. Il est choisi enfin pour le reboisement sur les terrains difficiles ; la forme fastigiée pour agrémenter le paysage, la forme étalée pour créer des peuplements forestiers et couvrir le sol afin de diminuer les risques d'incendie.

Un bois aromatique

Assez dur, d'une grande durabilité et se conservant parfaitement dans l'eau, le cyprès est utilisé en petites charpentes, pour l'usage de poteaux ou de piquets. Son bois est également apprécié dans l'ébénisterie ou la menuiserie. Sa veine colorée, son aspect moiré et son odeur agréable en font un bois utile pour un petit artisanat (boîtes en cyprès, petits objets).

Un arbre symbolique

« Nos lambris sont des cyprès », dit le Cantique des Cantiques (1.17), et on raconte que ce bois remarquable a été employé dans la construction du temple de Salomon.

Avec son feuillage persistant, le cyprès est le symbole de la permanence, de l'éternité, de l'immortalité de l'âme. Comme l'if, il est le signe du deuil et de la fidélité au souvenir des morts. De nombreuses légendes en Grèce sont rattachées à cette image de deuil éternel. Signe pointé vers le ciel, il exprime aussi le salut, l'espoir en une vie meilleure. Il représente à lui seul le cosmos (le monde souterrain les racines, la terre, le tronc et le ciel sa cime). Certains personnages illustres, notamment les papes, étaient ensevelis dans des cercueils de cyprès car ce bois est incorruptible et odoriférant.

Une adoption sans réserve

Élément important du paysage rural méditerranéen, sa silhouette élancée et altière en fait l'âme de notre région. Il n'y a pas de tableau méditerranéen sans vignes et oliveraies, agrémentées d'une cabane ou d'une bergerie signalées par un cyprès, voire une haie de cet arbre singulier.

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

Onze écrivains pour le plaisir

Sept petits fragments

par Jean-Yves Masson

« La musique, a dit un jour Debussy, doit humblement chercher à faire plaisir. » Je me souviens de cette phrase, lue pour la première fois dans le recueil de ses écrits et entretiens¹, ou peut-être dans un livre écrit par un témoin de sa vie, à une époque où sa pensée, sa musique, sa vision du monde m'habitaient au point de sentir en lui presque un autre moi-même, moi qui suis né, à quelques jours près, cent ans après lui. Je devais avoir onze ans, peut-être douze, sûrement pas plus. Jusqu'alors, la musique avait été surtout pour moi un devoir, un travail, au mieux une forme de culture ou d'éducation. Un exercice d'enfant sage. Ma mère, qui vénérât, pour l'art vocal, le chant grégorien, et pour la musique instrumentale, le contrepoint de Bach, ces deux joies sévères, ne m'avait jamais dit que la musique pût être un plaisir. Au reste, ce n'est pas à nos mères de nous enseigner, une fois que nous sommes sevrés de leur sein, en quel lieu nous trouverons notre plaisir.

Le plaisir peut être une arme, une ascèse, une résistance. La musique fut pour moi, entre dix et vingt ans, la forme de langage en deçà ou au-delà du langage qui me permit de résister à l'effroyable tension dans laquelle, pour bien des raisons, se déroula mon adolescence, dans un monde où le plaisir, je le comprends aujourd'hui, était le grand ennemi. Le vrai plaisir de la musique, je ne l'ai pas découvert d'abord dans l'écoute des disques, ni au concert, mais dans la pratique d'un instrument, qui se trouva être le piano. Jusqu'à ce jour où je me mis à lire au clavier les partitions de Debussy, qui étaient bien trop difficiles pour moi, mais qui me tiraient vers le haut en me mon-

trant que cet univers de libres harmonies qui m'avait séduit en entendant sa musique ne m'était pas tout à fait inaccessible, jusqu'à ce jour-là je n'avais guère fait la relation entre la vraie musique et les exercices que l'on m'imposait — et à vrai dire, j'avais raison : ces exercices n'étaient pas de la musique, ou si peu que je ne pouvais m'en rendre compte. Combien d'enfants aura-t-on dégoûté de la musique à cause des exercices sans grâce qu'on leur impose ? Presque autant, sans doute, qu'on en a dégoûtés de la poésie avec des réitations imbéciles, et des langues (mortes ou vivantes) avec des thèmes et des versions sans intérêt. La musique avait été jusque-là pour moi du côté des disques, et d'un plaisir inconscient pris à Stravinsky autant qu'à Offenbach, à Chopin autant qu'à Rachmaninoff.

Debussy, pas seulement à cause de cette petite phrase — dirigée, dans son esprit, contre le règne de la musique « à message », chargée d'un sens conceptuel extérieur à son libre déploiement — mais à cause de sa musique tout entière, m'apprit le plaisir d'être au monde.

« N'écoutez que le vent qui passe et vous raconte l'histoire du monde », avait dit encore Debussy, et mille autres propos qui m'apprirent que le vrai miracle de la musique est celui-ci : de créer autour de nous un temple d'ondes sonores qui, par une correspondance avec l'ici-bas que rien ne saurait expri-

mer, mais dont notre oreille, pour peu qu'on l'éduque, apprend à reconnaître la justesse quand cette correspondance s'incarne vraiment, rende un peu plus habitable ce monde qui pour moi, alors, l'était si peu. Par Debussy, et par ceux qui vinrent pour moi après lui, Ravel, Bartok, Couperin ou Alban Berg, j'appris qu'il ne fallait pas avoir honte du plaisir, et qu'il n'est pas l'ennemi de la rigueur. J'appris aussi que j'avais un corps, ce que j'ignorais absolument.

J'ai appris par la musique que ce corps que je n'aimais pas, qui ne savait, ne pouvait pas courir, ni

aucun public, à voix basse, protégé derrière un castelet, à l'abri derrière cette caisse de bois. Mais enfin, jouer de la musique fut, à un âge où d'autres aiment jouer au ballon, ma façon de jouer tout court. Jeu dangereux, peut-être. Mais jeu, et liberté enfin trouvée d'être soi. D'être là.

Les grands pianistes ont des mains intelligentes. Des mains qui parlent, qui en disent plus long que mille analyses. C'est pour cela qu'il faut aller les voir au concert, et pas seulement écouter leurs disques. L'un de ceux que j'ai le plus admirés, Claudio Arrau, ne donnait pas du tout, assis au clavier, l'impression

sur le plaisir de la musique

sauter, ni danser, qui ne prenait même pas de plaisir à marcher, ce corps qui n'était pour moi qu'un objet de honte dont j'aurais aimé être débarrassé au plus vite, pouvait être un allié, était capable de choses légères, que mes mains étaient capables d'une pensée intelligente autrement que pour servir d'auxiliaires à mon désir d'écrire. Je dois être juste : il y eut aussi un théâtre de marionnettes pour lequel j'écrivis d'innombrables pièces que je ne jouais pour

de la légèreté, mais bien celle du poids, de la pesanteur. Les paumes de ses mains étaient presque constamment plus bas que le clavier, il semblait peser de tous ses bras sur lui, et pourtant de son attitude douloureuse naissait une musique d'une légèreté, d'une transparence miraculeuse. Tout le contraire de Serkin, par exemple, que j'ai vu, petit vieillard exultant, tirer de son piano des masses sonores énormes qui auraient pu l'écraser si elles avaient cristallisé en l'air pour retomber sur lui ; mais elles non plus ne retombaient jamais, ni l'attention des auditeurs occupés à bâtir avec lui, pierre après pierre sonore, le temple d'une sonate de Beethoven.

Si Arrau me toucha, m'émut davantage que tous les autres, c'est pour cela peut-être : taureau noir soufflant en face de son instrument, aux prises avec la pesanteur qui est notre condition humaine. Nul comme lui n'a donné l'impression que la pesanteur et la grâce s'affrontent dans la musique comme dans l'architecture — qui n'est qu'une manière de retourner contre



Onze écrivains pour le plaisir

elle-même la pesanteur — et que la seconde s'obtient au prix de l'acceptation humble de la première. On entend Arrau grognant et ronflant à son piano dans les disques qui nous restent de lui, et ces bruits qu'un ingénieur du son numérique d'aujourd'hui serait peut-être tenté d'éliminer font partie de sa musique, de cette lumière de corps transfiguré qu'elle irradie quand il obtient que, malgré lui dirait-on, un souffle y passe comme le vent dans un champ de blé. La lumière pèse d'un poids terrible sur la terre.



Tout instrument de musique est lié au corps humain en ce qu'il en est, comme n'importe quel outil (outil à forger du son), le prolongement. Le piano élève cette relation métonymique au rang de métaphore et devient image du corps : une mécanique admirable et laide à la fois selon le point de vue que l'on a sur elle, cachée sous une boîte qui ne la recouvre pas seulement, mais permet la résonance.

Les cordes, nerfs tendus. Corps androgyne, du reste, phallus et matrice à la fois.

Et comme le danseur fait oublier par la fluidité conquise de ses mouvements la rigidité des membres, et jusqu'à la place exacte des articulations, en recréant un autre corps qui est pur mouvement, le grand pianiste est celui qui fait oublier les cordes et les marteaux et ne retient que la résonance, pour se rapprocher le plus possible de la voix humaine — et cela, même dans les effets percussifs qui ne sont peut-être au piano que des effets proches du *cri*.

Au fond du plaisir, il y a la mort. Au plus intime de la musique, il y a la mort aussi. Quand j'avais seize ans, j'ai vu mourir un chien que j'aimais, auquel m'avait lié une complicité affective située en deçà du langage qui n'est sûrement pas sans rapport avec ce que la musique permettait de dire à l'adolescent que j'étais.

J'ai vu cet animal se débattre dans les convulsions d'une agonie particulièrement douloureuse et sauvage, contre laquelle personne ne put rien, dans un combat dont la violence fut encore accrue, sans doute, par les forces intactes de sa jeunesse. C'était le premier être vivant un tant soit peu proche de moi que je voyais mourir, le premier spectacle qui m'apprit la réalité biologique de la mort. À cette époque-là, je lisais et relisais sans cesse la partition du *Concerto pour la main gauche* de Ravel. Les convulsions d'orchestre sur lesquelles s'achève cette œuvre entre toutes admirables, et celles de cette souffrance où je projetai ma propre peur de la mort, se superposèrent, s'associèrent au point qu'aujourd'hui encore la musique éveille en moi ce souvenir intact. Il me sembla que Ravel ne parlait que de cette agonie — et en effet, ce concerto est tout entier, combat, *agôn*, y compris combat contre la main maudite, contre la part maladroite de nous-mêmes et contre la symétrie du corps aussi bien.

Cette fascination solaire de la mort qui traverse toute l'œuvre de Ravel me fit aussi comprendre — parce que Ravel, comme Berg, comme Bartok, l'a souverainement évité — quel est le vrai danger de la musique, celui qui fit lucidement frémir Pierre Jean Jouve, et peut-être Rilke aux moments saillants de son dialogue difficile avec l'art des sons. La musique,

qui porte inscrite en elle la mort parce qu'elle est un art du temps et que tout y tend vers sa fin, vers sa résolution et sa dissolution à travers mille déséquilibres calculés, est toujours en danger d'embellir la mort. De nous faire croire que la mort ne serait qu'une fusion avec le grand Tout, quand elle est d'abord notre destin le plus personnel — la « catastrophe » disait Jouve (entendez : le retournement), qui donne sens à notre chant en lui imposant la limite qu'il ne saurait franchir. Car la mort n'est pas belle, ne saurait être belle. La musique peut dire le *Requiem* pour les défunts, elle ne doit pas, pour rester ce discours ouvert sur le monde qui nous renvoie à notre liberté, embellir l'agonie elle-même. Un de mes amis, je crois, est mort d'une excessive fascination pour *Tristan*, qui m'a rendu difficilement audible cet opéra, l'œuvre par excellence où la mort est parée de toutes les grâces et de tous les prestiges, parce qu'elle va de pair avec la négation de l'altérité.

Il y a un usage moral de la musique comme il y a un usage moral du plaisir. Debussy, en quelque sorte, m'a sauvé de Wagner, et peut-être d'une déliquescence façon Hanno Buddenbrook à laquelle je n'étais que trop prédisposé. J'ai pu admirer, grâce à l'ironie de Debussy, Wagner à distance (Wagner sans qui nous n'aurions ni Debussy, ni Schönberg, parce qu'il n'est point de structure nouvelle sans dissolution préalable de l'ancienne...).

En devenant effusive, la musique oublie sa tâche qui est de rendre chaque auditeur à son individualité consciente, et au monde qui l'entoure. Je tiens que, de Beethoven à Maderna, les musiciens qui chantent *juste*, comme Rimbaud, ne nous parlent que pour nous rendre au sol, avec un devoir à porter, une réalité à étreindre. Il y a une musique ouverte et une musique fermée. Si la musique devient drogue d'alcôve, messe qui n'est dite pour aucun autre Dieu qu'elle-même, si elle devient cette dissolution du Moi dans la symphonie de l'univers, elle est forcément consentement à la mort, unification des consciences tout aussi bien, et donc, potentiellement, mise au pas de ceux à qui elle s'impose.

Dans l'un de ses *Petits traités* intitulé *La Haine de la musique*, l'un des rares écrivains d'aujourd'hui à n'être point dépourvu de mots face à la musique

sans pour autant la rendre rassurante, Pascal Quignard, rappelle que la musique est le seul art qui ait « collaboré », au pire sens du terme, à l'œuvre monstrueuse des camps de concentration. Lui répondre que le théâtre fut lui aussi enrôlé dans la catastrophe, et que jamais régime ne porta autant d'attention à la vie des spectacles que le nazisme, ne sauverait pas la musique pour autant. La question qui m'intrigue est plutôt celle-ci (sous réserve de vérification) : *quelle* musique jouait-on dans les camps ? Je n'imagine guère que les nazis aient fait donner du Debussy, du Ravel ou du Fauré. Non pas, ou pas seulement, parce que c'étaient des musiciens français. Ni parce qu'il ne fallait aux bourreaux allemands que des musiciens allemands. J'aimerais savoir si l'on entendit, dans les camps, Bach, Hændel ou Mozart. Je crois que non. Je suis sûr qu'il n'y eut pas de Monteverdi, pas de Rameau. Je crois plutôt qu'il fallait aux nazis, pour accompagner l'horreur, des musiques effusives, du lyrisme, de l'épanchement, des romances.

En musique, plus que partout ailleurs en art, plus qu'en peinture où la pure violence du trait, parfois, sidère, il m'arrive de penser que la vraie beauté est lente. Même dans les mouvements « rapides ». Je ne suis pas loin de croire, en tout cas, que l'on joue toujours trop vite. Peut-être parce que la véritable essence du plaisir, contrairement à celle de la jouissance, est dans la lenteur. La musique est le pays de la patience. Jouer vite est souvent un moyen, pour un interprète, de masquer son incapacité à scander ce qu'il joue de façon à en former l'architecture.

Arrau, à la fin de sa vie, jouait les sonates de Mozart avec une infinie lenteur, laissant galoper devant lui ceux qui se hâtent d'en finir pour le plaisir du trait et de la vocalise. Non par fatigue ou par vieillesse, mais par expérience, par bonté dirait-on. Parce qu'il n'y a plus rien à cacher quand on est au cœur du mystère.

1. *Monsieur Croche antidilettante*, aujourd'hui republié sous le titre *Monsieur Croche et autres écrits* (Gallimard).

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 Skréla 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

- Parution du n° 18 de *Corbières matin*.
- 9 h :** 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.
au café de la Promenade,
présentation du film de l'atelier vidéo.
- 23 h :**

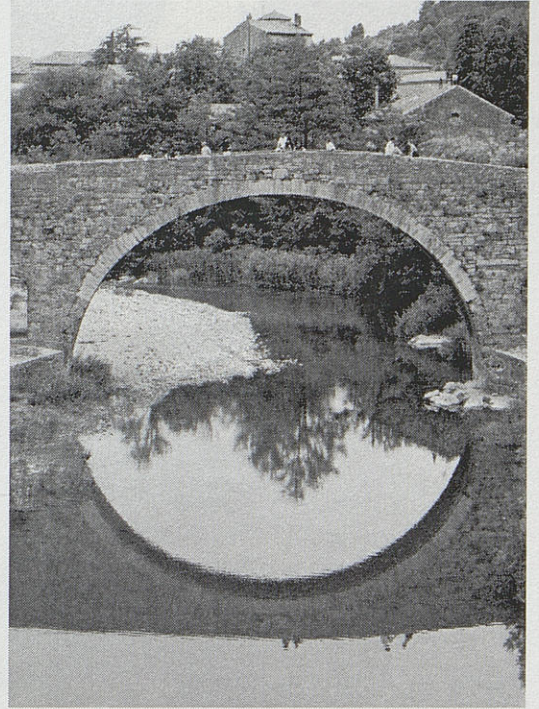
Mardi 13 août

- Parution du n° 19 de *Corbières matin*.
- 9 h :** 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 :** projection d'un film réalisé
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

- Parution du n° 20 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 » :
« 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

- Parution du n° 21 de *Corbières matin*.
- 9 h :** « 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

- Parution du n° 22 de *Corbières matin*.
- 9 h :** 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
- 17 h :** cycle vidéo *Un siècle d'écrivains*
« Raymond Roussel ».
- 18 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 FabulouTrobadors et Claude Marti.

Samedi 17 août

- 9 h :** Parution du n° 23 de *Corbières matin*.
sortie nature « Pédaler 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 possi-
bilité 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,
Gilles Luneau, Michèle Planel, Alain Raybaud,
Philippe Rochette, Jean-Claude Zancarini.

Illustrations : Jean-Louis Tripp

Corrections : Laure Clément, Francine Andreieff,
et Jean-Michel Piquard

Conception graphique :
Imme Werner

Photo numérique :
Serge Godin et Jean-Marc Fabius

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.



L'événement auquel vous participez est parrainé par Télérama.

Télérama, c'est un lieu où chaque semaine
se rencontrent toutes les cultures qui font la culture.



Découvrez vous aussi Télérama.
Recevez gratuitement 2 numéros.

B O N V A L A B L E P O U R 2 N U M É R O S D E T É L É R A M A

NOM

PRENOM

ADRESSE

CODE POSTAL

VILLE

A découper ou recopier et à retourner à : TÉLÉRAMA
Service Abonnements - 163 bd Malesherbes 75859 Paris Cedex 17.

FES6

Télérama
Prenez votre culture en main.

demain

n° 18

lundi 12

le colloque de philosophie : *Des Plaisirs*

avec Marie-Claire Galpérine
Christian Jambet,
Benny Lévy
et Jean-Claude Milner

Portrait de

John Steinbeck

Sarajevo,

une lecture de la guerre

Lecture du *Chant IV*

de Lucrèce

et *Le Salon de Musique*

de Satyajit Ray.