

corbières

matin

13 août 1996

Sommaire

Affiches :Une lecture
du *Phèdre*

p. 4

Placedes philosophes :
Christian Jambet

p. 14

Plaisirs d'ici :Olivier Grimal,
pêcheur

p. 11

Un été, des étals :

Le poulet

p. 19

Garrigue :

L'if

p. 22

Inédit :Fragments
d'autobiographie,
par Claude Sicre

p. 31

LE QUOTIDIEN DU BANQUET

LA PHILO À VOIX HAUTE

Le *Phèdre* de Platon
et *Le Chant IV* de Lucrèce
résonnent dans la voix
des comédiens.



"LA CARBUSTE"

LA CARBUSTE

Cuisine familiale du terroir

Christiane et Patrick Saury

11330 Vignevieille
Tél : 68 70 08 85

Fermeture le dimanche soir.
Il est prudent de réserver.



**FROMAGES DE BREBIS FERMERS
DES CORBIÈRES**

Caillé frais, brousse, yaourt, tomme,
galette de brebis, tomlette des
Corbières.

Ouvert tous les jours de 9 h. à 20 h.
(dimanche et jours fériés).

Une occasion unique de découvrir et de goûter des fromages nés
des amours mystérieuses d'une brebis et d'un cep de vigne.

CHANTAL ET JEAN-GABRIEL DONNET

Villetitrouls - 11220 Lagrasse - Tél : 68 24 04 95



MAISON JEAN-CLAUDE GIBERT

Boucherie Charcuterie Triperie Volailles

Conserves artisanales garanties
sans colorant, ni additif, ni conservateur.

Rue Magène - 11220 Lagrasse
Tél: 68 48 10 07



L'Exploitation :

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

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

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

Le Gîte :

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

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

Vous recevront tous les jours dimanches et fêtes.

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

Au Château Villemagne - 11220 Lagrasse - Tél. 68.24.06.97

Amours, plaisirs et autres

Les Anciens semblent nous dire encore aujourd'hui tout ce que nous attendons que l'on nous dise au sujet des plaisirs : qu'il faut aimer ou non, qu'il y a ou non des plaisirs purs et des joies infâmes.

Comment ignorer, pourtant, que le monde moderne, celui de Baudelaire, a changé tout cela ? Comment ne pas s'inquiéter de ce que la beauté, l'usage même des corps singuliers, soient désormais réduits à l'univers des échanges où tout se vaut, où rien ne vaut ? Faut-il dire ou non que nous ne pouvons plus désormais conjoindre amour et plaisir (ou les disjoindre) comme le faisaient ceux qui vivaient sous un soleil fixe et unique en un monde clos peuplé de choses ayant leurs qualités irremplaçables ?

Et puis, hors du Jardin d'Épicure, le Jardin du paganisme, hors la pureté de la splendeur platonique, n'y a-t-il pas d'autres Jardins – celui singulièrement que le judaïsme propose et dont il est avéré qu'il bouleverse le dispositif antique ?

Il ne faudra pas masquer ces ruptures, mais les affronter, si l'on veut faire un pas au-delà.

Portrait

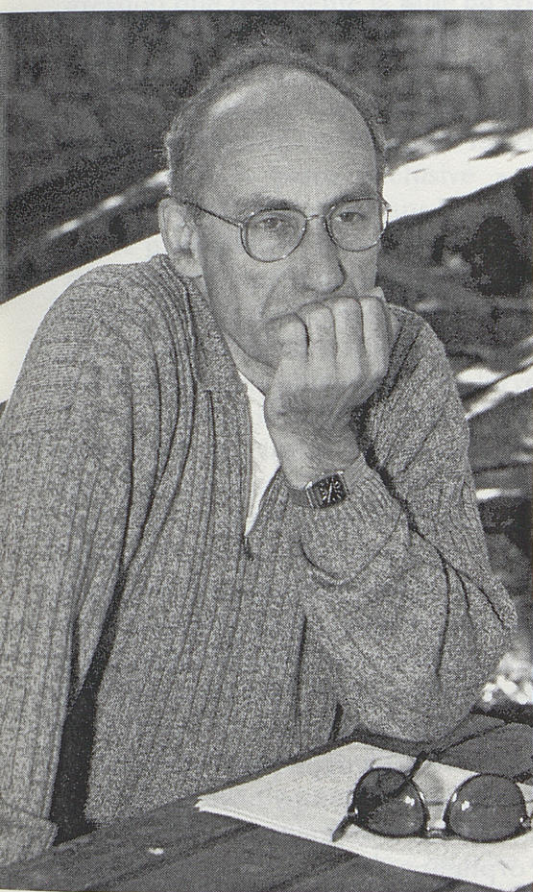
16h

Lire le texte

par Bernard Simeone

Que se passe-t-il lorsqu'un comédien « met en voix » un texte littéraire qui ne fut pas spécifiquement écrit pour le théâtre, mais dans la solitude particulière d'un auteur confiant en ce futur sans visage que représente tout lecteur, inconnu de lui, qui voudra bien se saisir du texte, ou en être traversé ? Que se passe-t-il lorsqu'un « travail d'acteur » prête, ou rend, la dimension du corps, de l'inflexion, de la voix, à cette autre « voix », muette et sans corps sinon le « corps écrit », qu'est tout texte véritable ? Cette question a, depuis quelques décennies, mobilisé l'énergie, le désir et l'intensité de nombreux comédiens. Pour certains d'entre eux, il n'est pas exagéré de prétendre qu'un tel travail en direction de la littérature fut souvent motivé par la crise évidente du théâtre durant ces mêmes décennies, par la difficulté croissante à connaître de nouveaux textes théâtraux pleinement convaincants. On peut alors soupçonner dans cette démarche, aussi sincère et créatrice qu'elle ait été, un certain repli. Rien de comparable, par-delà leurs expériences et personnalités différentes, chez les trois comédiens qui proposent, au sein du second *Banquet du livre*, une lecture d'auteurs comme Lucrèce, Platon, Silvio D'Arzo, Proust ou Colette... S'il est une évidence, quand on s'entretient avec Christiane Cohendy, Marc Betton et Philippe Morier-Genoud, c'est bien la primauté de leur rapport à la langue, leur interrogation sur les liens mystérieux unissant l'écriture et la lecture, leur volonté d'émouvoir tant par la rigueur que par le risque pris.

Le plaisir de la lecture est apparu très tôt pour chacun d'entre eux : « Cela remonte à la nuit de mon temps », dit Christiane Cohendy, exprimant quel impérieux besoin fut le sien, dès l'école, de provoquer chez autrui, et spécialement ses camarades, un transport, lors duquel il lui serait donné d'emporter l'adhésion des autres en se laissant porter elle-même. Naquit alors pour elle la conviction d'une littérature-source, d'une littérature-origine. Lisant à quatorze ans *Les Chemins de la liberté*, Marc Betton fit l'expérience d'une émotion littéraire où l'intuition, précédant la compréhension et toute volonté intellec-



P hilippe Morier-Genoud

l'enjeu que constitue le rapport de l'acteur au texte est rendu à sa frontalité.

Il s'agit de répondre à l'appel d'oralité que certains textes recèlent : Christiane Cohendy perçoit dans ce creux de la page, dans cette inflexion de l'écrit, le lieu où la lecture se tend au plus près de l'écriture, ce qui revient à dire que l'acteur espère atteindre au jaillissement premier du texte, le susciter à nouveau bien plus que le restituer. L'auteur, par la simple publication de son texte, s'expose à ce que le comédien s'en empare : le rapt ne saurait être abusif, puisque chacun des deux créateurs en présence, auteur et acteur, a eu ou aura, dans la spécificité de sa pratique, à payer le prix de son engagement. Là est pour Christiane Cohendy le seul contrat véritable, où se trouve dépassée la simple notion de « fidélité », puisque de part et d'autre « nul n'est indemne ». Pourrait-on dire alors que le comédien ne rend de comptes qu'à sa propre souffrance (si l'on veut bien entendre dans ce terme non sa caricature pathétique

tuelle, se faisait à la fois formatrice et taraudante, à travers une solitude qui nourrissait tout en inquiétant. Lire pour autrui, partager le texte, lui aura sans doute permis d'indiquer cette solitude en la combattant. « Mon premier plaisir, pour autant que je me souviens, fut la lecture », affirme Philippe Morier-Genoud, pour lequel l'ouverture du texte en direction des autres, par sa mise en voix, est un moyen privilégié d'approcher le sens, d'être son contemporain.

Tous trois vivent, à travers leur lecture du *Chant IV* de Lucrèce ou du *Phèdre* de Platon, l'oasis d'un moment où, loin du filtre qu'impose toujours une certaine pression médiatique, et sans les ressources de la représentation théâtrale, à voix et mains nues,

ou doloriste, mais la trace d'un travail dans une conscience et dans un corps) ? Philippe Morier-Genoud avoue sa crainte, à tout moment, de « déranger un ordre de l'écrit ». Cette crainte, de paralysante, peut devenir fondatrice, constituante de la lecture. Réaliser quelle est la structure profonde d'un texte littéraire, quel peut être le spectre de ses résonances, est pour lui la condition d'une vraie liberté. Dans son désir d'être passeur, de laisser advenir à travers lui, jusque dans un absolu « non-savoir », le « mystère » de certains textes, Marc Betton parle, lui, d'un « effet de corps », du devoir - presque de la mission précise - de proposer « un texte vivant ». Cette « vie », il la mesure à l'impression, contradictoire seulement en

Portrait

16h



C

hristiane Cohendy

apparence, d'accéder, à travers la lecture, à une sensation de rotondité, de sphéricité, de complétude, qui est condition d'une lecture « aiguë » et agissante. L'acuité prend naissance dans une fusion avec le texte tout autant que dans la distanciation critique ou la technicité sourcilieuse. Il faut être « rond et pointu ».

Mais la conviction, que peut avoir le comédien, d'avoir atteint une grande intensité dans son rapport au texte, rencontre parfois, en un douloureux décalage, l'incompréhension, ou la non-participation, du public. Ces moments sont douloureux mais rarement vécus comme le fruit d'une erreur : il ne s'agit jamais d'avoir, dans le rapport au texte, tort ou raison, mais d'entendre, dans ce qu'exprime à son tour le public, une autre forme de non-savoir. Ce qui traverse également l'acteur et le public est à la fois une part exprimable, source d'argumentation, et une part mystérieuse.

Pour autant, même si elle a connu des états qu'elle nomme « transes », Christiane Cohendy insiste sur la façon dont chaque acteur se forge, au fil de son parcours, un instrument personnel suffisamment souple : ayant beaucoup appris dans Racine, elle accorde une extrême importance à l'alternance tension-relâchement, au contrôle de la dialectique sub-

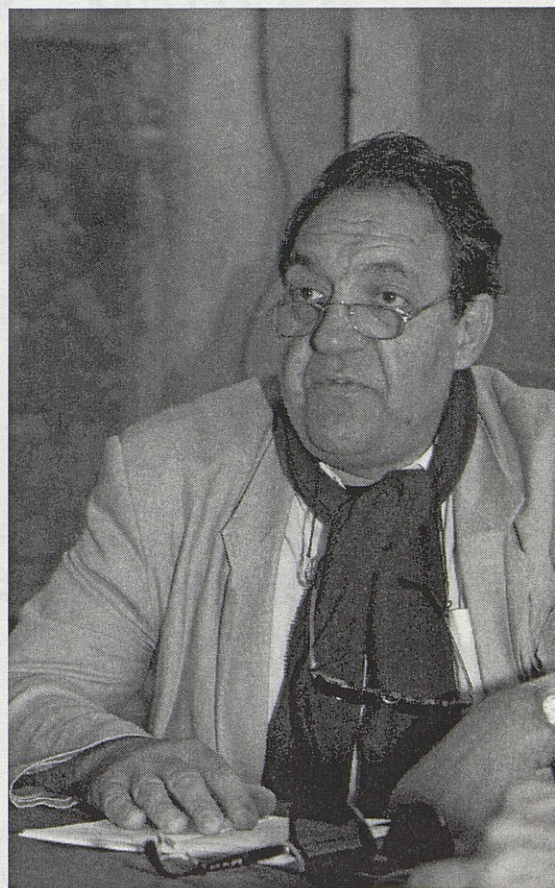
tile du souffle et de la pensée, à tout ce qui respecte d'abord la nature quasi matérielle de l'écrit. « Par rapport à certains textes, ajoute Marc Betton, il faut parfois savoir être neutre. Pour d'autres, on doit sentir physiquement le désir de l'acteur de réactiver une mémoire perdue. » Et d'expliquer que certains textes oubliés, depuis longtemps obscurs, lui semblaient se trouver, antérieurement à la lecture, dans une sorte d'« orphelinat ». Par l'acte de lecture, le comédien ne saurait toutefois dire s'il établit avec le texte un rapport fraternel ou de paternité.

Ce doute réintroduit celui, plus vertigineux, qui concerne le rapport souterrain entre l'acteur et l'auteur. Dans son refus d'apparaître immédiatement contigu à son texte (même dans une modernité où l'auteur ne semble pouvoir exister qu'en se montrant, voire en s'exhibant), l'écrivain, quelle que soit l'intensité de son écriture, vit bien dans le relatif oubli des corps. La question de l'autre, de sa voix et de son corps, de son rythme et de son être, est posée dans l'écriture (solitaire) d'une façon d'autant plus exacerbée que l'autre est physiquement absent de la tension des mots visant à l'atteindre ou le désigner. L'écriture se creuse de cette absence, s'y consolide par sa fragilité même, la fragilité d'un sujet désirant, solitaire.

Christiane Cohendy exprime dans une même démarche d'actrice la claire conscience de la transgression que représente la mise en voix d'un texte, la brusque apparition d'un corps à la source prétendue de l'écrit, et le doute profond quant au bien-fondé de nombreuses créations actuelles, où le metteur en scène semble avoir trouvé dans la crise de l'écriture théâtrale sa « place exclusive ». Cette position quelque peu perversie, dans laquelle le metteur en scène prendrait, et lui seul, le relais d'une création défaillante à un moment (le nôtre) de l'histoire du théâtre, relève d'une visée stratégique d'où la dimension d'*écriture* tend à disparaître de façon plus ou moins violente, plus ou moins larvée. Sans doute, comme Philippe Morier-Genoud peut le percevoir, une certaine ligne de démarcation passe-t-elle aujourd'hui entre les comédiens qui ont reconnu la primauté, l'antériorité, la dignité du texte, et ceux qui font encore l'économie de cette reconnaissance pour des raisons évidemment plus complexes que le simple désir d'« appropriation ». Car, demande Christiane Cohendy, « qui sait ? », « quel enjeu est le savoir dans le rapport au texte ? » Sans doute cette question, qui englobe auteur et acteur dans une égale dépossession, est-elle encore trop absente de la problématique de nombreux gens de théâtre. Et sans doute aussi, par-delà une certaine rhétorique pseudo-spiritualiste concernant la « déprise », l'« humilité » ou l'« effacement », a-t-elle quitté l'horizon de nombreux écrivains.

Travaillant Lucrèce et Platon, Christiane Cohendy, Marc Betton et Philippe Morier-Genoud ont eu à dialoguer non seulement avec des textes parfois étrangers à leur univers le plus intime, mais aussi avec d'autres « passeurs », d'autres « vigilants », les philosophes Marie-Claire Galpérine, Christian Jambet et Jean-Claude Milner. La lecture des comédiens rencontre celle d'une tradition interprétative elle-même relue à l'épreuve de la modernité. Dialogue subtil et complexe, qui ne saurait être celui de préséances ou de plus ou moins grandes légitimités. Plutôt une ouverture des textes en direction de l'origine fantasmatique où, libérés de l'interprétation, ils jailliraient dans leur écriture : c'est dire que d'une telle démarche d'acteurs n'est pas exclu le

rêve de Lucrèce ou Platon saisis dans l'écriture même de leurs textes, comme en direct dans l'instant impossible à répéter d'un après-midi ou d'une nuit à Lagrasse, lors du second *Banquet du livre*. Pour Christiane Cohendy, Marc Betton et Philippe Morier-Genoud, la philosophie livre ici, essentiellement, un texte, qu'ils investissent et transmettent en tant que tel, conscients de placer dans leur apparente « liberté » à l'égard de la philosophie et du commentaire le véritable enjeu philosophique de leur entreprise. Il ne s'agit certes pas d'un simple paradoxe.



Marc Betton

Cagnat



Picasso n'est pas un truand

Christian Bruel n'est pas un éditeur de livres pour enfants. Depuis vingt ans, il refuse de considérer les jeunes lecteurs comme des consommateurs potentiels et ignore la notion de classes d'âge. Ses livres essaient d'établir un dialogue complice avec les jeunes, ils n'existent pas hors de cette lecture active. En écoutant Christian Bruel dimanche au petit cloître, on a compris que cet enjeu n'est possible que parce que les créations du Sourire qui mord sont « des objets culturels et ébouriffants ». Culturels, parce qu'ils préparent les enfants à comprendre que « Picasso n'est pas un truand ». Ébouriffants, pour la même raison. À savoir que le point de vue sur le monde défendu par Le Sourire qui

mord n'est jamais rassurant et fait éclater les certitudes. C'est à cette seule condition que les enfants peuvent être admis dans « la communauté des faiseurs de sens » chère à l'éditeur, à cette seule condition qu'ils peuvent sentir qu'il y a une prise de risque dans l'aventure littéraire.

À l'heure où Le Sourire qui mord doit s'arrêter pour des raisons économiques, on ne peut que saluer la fidélité de Christian Bruel à sa philosophie de création, ainsi que la jubilation qui l'a animé pendant la rencontre. Le public, qui a applaudi fortement, ne s'y est pas trompé.

Laure Clément

Des questions ?

Le colloque de philosophie sur les plaisirs, dont la première soirée s'est déroulée hier à l'abbaye de Lagrasse, s'est achevé sans la ronde des questions et des réponses qui, trop habituellement, clôturent ce genre d'exercice. C'est une volonté des organisateurs qui pensent que rien, excepté le trouble et l'à-peu-près, ne peut naître de ce genre de « débat ». En revanche, il paraît indispensable de pouvoir vérifier, approfondir ou discuter tel ou tel point avec les intervenants en dehors des rencontres programmées. Marie-Claire Galpérine, Christian Jambet, Benny Lévy et Jean-Claude Milner sont donc prêts à tous les face-à-face !

J.-M. M.

Sans Marcos

Le film sur le sous-commandant Marcos et la révolte des indiens du Chiapas annoncé dans le programme ne pourra pas être présenté comme prévu. Tessa Brisac, sa réalisatrice, qui rentre de la rencontre « intergalactique » organisée fin juillet dans la forêt lacandone, a dû, pour des raisons personnelles, annuler sa venue à Lagrasse.

J.-M. M.



Brèves



Gilles Luneau

Le plaisir à l'essai : une leçon de philosophie pratique

La rencontre avec « trois rugbymen remarquables » a pu surprendre quelques spectateurs. En fait, les intervenants ont délivré une remarquable analyse du sens du jeu et des plaisirs qui s'y nouent.

Seuls des hommes libres peuvent penser leur passion, et en parler, avec cette rectitude. Villepreux, en évoquant les travaux de Deleplace, nous livre une clef essentielle : le mouvement est premier. Il n'y a plus la conquête puis l'utilisation de la balle, mais une continuité d'actes créateurs de liberté. Quand un joueur prend une initiative, sa singularité est face à des milliards d'alternatives.

Le plaisir du jeu s'inscrit dans une triple confrontation :

À la **règle**, limite absolue, indispensable à la bonne marche du jeu. Sans elle il n'y a pas de plaisir car nul ne peut s'aiguiser au fil des contraintes. Mais la règle n'est pas immuable ; l'explosion du jeu, les

solutions nouvelles peuvent imposer sa modification.

Au **système**, c'est-à-dire aux idées, aux conceptions des entraîneurs. Cette volonté de penser l'espace-temps du terrain est en permanente confrontation avec la singularité des joueurs. Il faut penser la liberté dans ses contraintes. Comme le dit Skrela, « La beauté du jeu, ce n'est pas, lorsque tu te trouves devant un mur, de lui rentrer dedans mais d'ouvrir des portes, d'éviter le lieu de l'encombrement pour aller là où il n'y a personne. »

À la **souffrance** : jeu de défi, le rugby ne saurait éluder l'affrontement des corps, mais le plaisir n'est pas dans la douleur, il réside dans son dépassement collectif.

Maïque, Skrela et Villepreux n'ont pas raconté un florilège d'anecdotes, ils ont mis en œuvre une leçon pratique de philosophie pariant sur l'intelligence du spectateur. Pour notre plus grand plaisir.

Alain Raybaud

Polyphonie

La rencontre philosophique a commencé hier, et dans le petit cloître de l'abbaye, on n'entendait que des voix : trop de monde, impossible de voir. C'était très bien ainsi, parce que ces voix parlaient de la primauté de la vision chez les Grecs.

Pour n'entendre que les voix, il faut qu'elles soient agencées. La voix fine de Marie-Claire Galpérine est tellement légère qu'on pourrait n'y prêter pas plus d'attention qu'à une caresse. On imagine facilement que celle de Platon jouait dans ces tons-là.

Il faut donc traduire, c'est la voix de Christiane Cohendy qui nous prend et nous force, et nous ramène à celle de Platon.

Marie-Claire Galpérine a toujours habité l'Académie. Elle ne sait pas élever la voix. Nous qui écoutons, nous n'avons jamais habité l'Académie. Notre horizon, c'est la guerre. Il faut une voix de guerrier pour dire les horreurs de la guerre. C'est la voix de Christian Jambet. Christian Jambet est un ami de Platon qui s'est glissé dans le texte de Lucrèce et en ressort horrifié. On n'entendait donc rien d'autre que ces voix, qui parlaient de l'amour sur les ruines de l'amour et mettaient en mouvement deux jours de rencontres philosophiques sur les plaisirs.

Philippe Rochette

Portrait d'un champion

La pêche est un des plaisirs les plus répandus en France. C'est à Lagrasse, où le modeste Orbieu permet aux enfants de se faire la main, qu'Olivier Grimal a attrapé le virus.



Été 1969

Et au milieu coule une rivière

Le plus difficile, c'est de reconstituer le décor. Nous sommes au milieu de l'été soixante-douze, à Lagrasse. En face, au garage où la famille Foucher n'a pas encore emménagé, François Bernard, les mains pleines de cambouis, bricole une vieille Dauphine. Jean Vialade passe, la crinière au vent. Il doit mijoter, pour sa bande de Robins des bois, vigneron des Comités d'action viticole, quelque folle chevauchée nocturne. En face, derrière le comptoir du bistrot, sur la promenade, Pépète est encore là, qui pérore gentiment. Derrière lui, le poste joue en sourdine. Maurice Chevalier est mort cet hiver. Pierre Overney aussi. Sur la route de Ribaute, il y a encore des vignes à la place du lotissement. Et quelques jours plus tôt, François Mitterrand et Georges Marchais ont signé à Paris un accord sur un programme commun de gouvernement. Allez donc savoir si ça marchera ! Le 5 juillet, Jacques Chaban-Delmas a démissionné. Et aux pieds de l'abbaye, dans laquelle trottaient encore les quatre sœurs de la congrégation des Sept Douleurs autour d'une poignée de vieux retraités, l'Orbieu se traîne,

paresseux. À la passerelle, le barrage n'existe pas encore, et les gosses du village peuvent pêcher tranquillement ; pour se baigner, c'est un peu plus haut. Pêcher, justement. Ils sont trois ou quatre qui ne pensent qu'à ça. Ils ont neuf ans, les genoux râpés, et une seule idée en tête : le poisson, et comment l'attraper. Il y a là Jean-Louis, qu'on n'appelle pas encore La Moule, Jean-Max et Olivier. La pêche, ils en rêvent toute la nuit, et ils y passent leurs journées. « On arrêta de pêcher uniquement pour se baigner, se souvient Olivier. Et quand on se baignait, on passait notre temps à attraper les poissons à la main ! »

Aujourd'hui, vingt-cinq ans plus tard, les genoux en paix, les gosses rêvent toujours de poissons. Jean-Max est dans les assurances, La Moule travaille aux Archives départementales, mais sa voiture est un véritable supermarché halieutique. Où qu'il aille, il transporte dans la malle de quoi monter une douzaine de lignes, et attaquer n'importe quel poisson flottant non identifié. Et Olivier Grimal, à trente-trois ans, est membre de l'équipe de France de

pêche au coup, avec laquelle il a, deux ans de suite, raflé la médaille de bronze aux championnats du monde et la médaille d'or aux championnats de France 96 : « Depuis l'âge de cinq ou six ans, avec toute cette bande, on ne pensait qu'à ça. On allait traquer les vairons à la passerelle. Puis les goujons, les cabots, les barbots. Comme tous les gosses. Mais la différence, c'est que nous, on s'est jamais arrêté. D'habitude, vers quatorze ans, les gosses laissent tomber. Ça correspond à la première mobylette. En général, ils passent à autre chose. »

Pour Olivier et ses copains, les mobylettes serviront surtout à remonter jusqu'à Saint-Martin-des-Puits (« pour nous, c'était le bout du monde »), et à y faire une rencontre déterminante : la truite !

« Il faut dire que l'Orbieu, c'est une drôle de rivière : logiquement, il ne devrait pas y avoir de truites, les eaux sont trop chaudes, même aux sources. Mais depuis toujours, il existe une souche spécifique, acclimatée à la rivière. Des truites complètement folles, très particulières : quand elles sortaient, on prenait tout ce qu'on voulait, avec n'importe quoi. On y serait

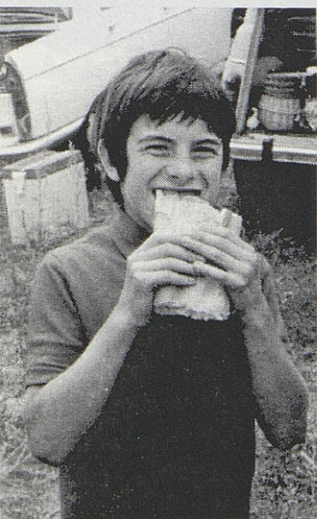
Été 1972

allé avec une enclume au bout du fil, ça aurait mordu. Mais quand il y avait un coup de météo, elles rentraient, et c'était terminé, il n'y avait plus rien à faire ! C'est ça qui est curieux, parce qu'en pareil cas, avec des truites normales, un très bon pêcheur arrive quand même à en sortir une ou deux. Là, c'était pas la peine d'essayer. L'Orbieu, c'est une rivière qui a fait plaisir à des centaines de pêcheurs. S'ils étaient allés ailleurs, ils n'auraient pas sorti un poisson. Tandis que là, s'ils tombaient sur un bon jour... »

Malheureusement, au début des années quatre-vingt-dix, trois étés de terrible sécheresse viennent ravager la rivière. Peu à peu, les truites disparaissent. « Celles qui restaient, les gens allaient les braconner dans les flaques ! Ça a tout pelé. Du coup, je ne pêche plus

ici. J'ai décidé de laisser tranquilles celles qui ont réussi à survivre. On verra bien si ça se refait... » C'est à Toulouse, où il suit les cours de la faculté de biologie, qu'Olivier rencontre les compagnons qui vont déterminer ses années futures : « Complètement par hasard, on s'est retrouvés, la première année, à sept ou huit mordus de pêche. Mais le plus important, c'est que la moitié habitaient dans les Pyrénées. Alors j'ai commencé à aller pêcher régulièrement là-bas, et ça m'a ouvert des horizons incroyables. Parce que la truite des Pyrénées, elle est beaucoup plus maline que la nôtre, et il faut s'accrocher ! »

De ses parties de pêche adolescentes, Olivier Grimal a gardé le principal. Tous les samedis, qu'il pleuve, qu'il neige ou qu'il vente, il se lève à quatre heures du matin, charge son matériel dans la voiture, et va chercher, dans la haute vallée de l'Aude ou la Montagne Noire, un coin de rivière où poser son fil. « C'est une passion qu'il est difficile de quitter. Je me force à ne pas y aller plus souvent, mais les petits matins de pêche, c'est dur de s'en passer. On part comme un voleur, sans réveiller personne, on arrive à la pointe du jour dans un décor qui est souvent extraordinaire, on est seul, et la rivière nous appartient ! Moi, je pêche avec un ami. Et on fait à peu près le contraire de ce qu'on devrait faire : on devrait laisser un kilomètre de rivière entre nous, et au contraire, on se met l'un sur l'autre, et on remonte la rivière ensemble : ça, c'est une des choses que je préfère. » Des plaisirs comme celui-là, Olivier Grimal est bien obligé de s'en inventer. Lorsque vous êtes une des meilleures gaules de France, les nouvelles réglementations sur la pêche ne vous facilitent pas les choses : « Aujourd'hui, sur la plupart des rivières, on n'a pas le droit d'attraper plus de dix poissons. Pas un de plus. Moi, à neuf heures du matin, je les ai. Comme je mets une heure et demie de voiture à l'aller, une heure et demie au retour, je me suis rapidement demandé si ça valait la peine. » C'est la raison pour laquelle l'ancien gosse de Lagrasse s'est lancé dans la compétition internationale. « Ça s'est fait tout seul, il fallait que je trouve autre chose, alors quand un de mes anciens copains de la fac m'a proposé de faire partie de l'équipe de



France, j'ai foncé. De toute façon, l'esprit de compétition est inhérent à la pêche. Quand vous avez deux collègues qui pêchent le goujon au fond de leur jardin, il y en a toujours un qui voudra en sortir un de plus que son copain ! »

Sur les six jours qui restent à chaque semaine, Olivier Grimal en passe cinq derrière un bureau. On sent bien, lorsqu'il en parle, qu'il se sent mieux les bottes aux pieds, le fil dans la main gauche, la canne dans l'autre, et les yeux perdus dans l'onde. Mais l'âge adulte a ses contraintes. « Heureusement, il reste les histoires de pêche. Même quand on n'y est pas, on peut presque retrouver le même plaisir. Vous savez : être capable de se souvenir de la prise d'une truite six mois plus tôt, et la raconter dans les moindres détails... »

Avec la pêche au toc, Olivier a l'impression d'avoir découvert une nouvelle approche de sa passion. Les aristocrates de la pêche à la mouche le font gentiment sourire, avec leurs airs supérieurs et leurs références littéraires. « Moi, quand je veux être sûr d'attraper du poisson, je pêche à la mouche. C'est quand même plus facile... » Et quand on lui parle de plaisir, il répond par un défi : « Vous devez attraper une truite, en plein été, à midi, dans une eau claire et basse. Ça, c'est une espèce de cas d'école ; un pêcheur de base n'y arrivera pas. Le plaisir, c'est d'abord, comme on dit, de savoir lire la rivière. Choisir son appât ; dans une eau forte et troublée, vous auriez mis un ver, car lorsqu'il y a du courant et que les berges sont un peu érodées, c'est logique qu'un ver tombe à l'eau. Si vous mettez un ver en plein midi dans votre eau calme, la truite va vous voir venir : votre ver, elle n'en voudra pas, parce que ce n'est pas logique qu'il soit là. Par contre, si vous mettez une mouche naturelle, une sauterelle ou une teigne, ça peut marcher. Ensuite, le terrain. Être capable de lire la rivière, c'est repérer la branche basse qui dépasse sur l'eau, en portant une ombre. Il y a des chances que la truite soit là. Enfin, l'approche. L'approche, tout le monde vous dira que c'est 80 % de la pêche – les 20 % qui restent, c'est l'appât. Si la truite entend un bruit, elle va se mettre en alerte, et se méfier de tout. L'approche est plus facile à la pêche à la mouche. Parce qu'au toc, avec

les plombs, vous allez quand même faire du bruit en lançant votre appât. Alors il faut calculer pour le jeter à la limite de la zone d'alerte. » Quand il a fini son exercice imaginaire, Olivier Grimal regarde autour de lui, tout surpris de se retrouver à la terrasse du bistrot du village, et de ne pas voir sa canne entre ses mains. Un léger nuage passe dans ses yeux. Puis il sourit à nouveau. Il doit penser que samedi prochain, sur le coup de quatre heures, lorsque toute la maison dormira...

Jean-Michel Mariou

La pêche au toc

Olivier Grimal est Champion de France 96 par équipe de pêche au toc, et médaillé de bronze par équipe des championnats du monde 94 et 95.

La pêche au toc, une nouvelle discipline sportive qui gagne chaque année de nouvelles lettres de noblesse, est en fait la plus simple et la plus classique des pêches. Pas de lancer, une canne simple, un fil et un appât naturel et vivant (ver ou teigne). Il n'y a pas de bouchon, le fil est donc porté directement dans l'eau.

En compétition, les équipes sont composées de cinq pêcheurs (plus un remplaçant qui fait office de capitaine) auxquels on attribue, par tirage au sort, un secteur de 200 à 500 mètres de rive. Sur chacun de ces secteurs, chaque équipe est représentée par un pêcheur. Le parcours de la rivière a été empoissonné la veille. Pendant trois heures, les pêcheurs rivalisent avec les mêmes armes. L'équipe vainqueur est évidemment celle qui ramène le plus de poissons.

« Le fait qu'on lâche des poissons la veille, explique Olivier Grimal, est la principale critique que l'on fait à ce nouveau sport. Mais tous ceux qui ont essayé sont formels : c'est beaucoup plus difficile qu'en pêche sauvage. Car on pratique ce que l'on appelle le *no-kill*. C'est à dire qu'on relâche immédiatement tous les poissons que l'on attrape. Alors c'est vrai que le premier quart d'heure, c'est plus facile, mais ensuite, terminé ! Les poissons deviennent terriblement méfiants et, même le lendemain, lorsqu'on fait une seconde manche, c'est encore impossible ! » Au mois de septembre, Olivier Grimal et son équipe participeront pour la troisième année consécutive aux championnats du monde, qui se dérouleront en Italie, aux abords du lac de Garde. Ils espèrent bien, après leurs deux médailles de bronze des années passées, monter une ou deux marches de plus sur le podium. « Les deux premières années, on y allait pour apprendre. Cette année, on aura le même matériel que les Italiens, et on y va pour gagner ! »

Colloque

φιλοσοφία

Du plaisir que l'âme prend à elle-même

par Christian Jambet

Innombrables sont les traités de morale qui exaltent le bonheur spirituel, qui disent quel plaisir l'âme, à elle seule enfin revenue, convertie à l'image de son principe, est libre de cueillir. J'ai choisi, par affection pour ce grand amoureux des corps, ce grand méditatif et ce grand politique que fut Avicenne, de présenter ici un peu de ce qu'il en pensa.

Le bonheur, selon lui, n'est pas une vague modification de notre sensibilité. Il n'est pas une catégorie de la psychologie, bien que celle-ci soit intéressée au bonheur et aux formes de l'amour qui y conduisent. Il engage toute une « ontologie de soi » comme eût dit Michel Foucault, ce qu'est l'âme en ses rapports avec les mondes divins. Le bonheur n'est pas la vie délivrée simplement de la crainte et de l'espérance : Avicenne n'est pas un autre Lucrèce. Il suit la voie qui s'infléchit du côté de Platon lorsqu'il conçoit le désir amoureux, qui s'oriente du côté d'Aristote lorsqu'il songe au bonheur. Sa notion du souverain bien exige l'éclat d'un pur amour, tandis que les effusions de l'amour véritable ont leur récompense dans la jouissance indicible que communique le propre plaisir de Dieu. La raison concilie intelligence et amour, contemplation et plaisir, déduction et pèlerinage.

L'amour est une réalité métaphysique et non pas une passion de l'âme, ou plutôt l'âme universelle instaure, entre elle et l'intelligence qui pense éternellement les raisons des choses, un lien d'amour, modèle de nos amours vrais, source immortelle des plaisirs. Cet amour réel répond à un perpétuel désir qui est l'essence même des choses. Avicenne parle de « désir inné » et il situe ce désir au centre de chaque existant. Les plantes, les animaux, les hommes et les

anges désirent comme ils respirent et les minéraux eux-mêmes ont comme une obscure pulsion vers quelque étrange plaisir d'exister. C'est en avicennien que Spinoza parlera, quand il fera du désir et du *conatus* les signatures de l'acte d'exister. L'âme universelle est, tout ensemble, la cause finale et la cause efficiente de ce désir. Il s'ensuit que l'amour humain est le reflet de cet amour intégral. L'amour est le lien de toutes les choses, tout en étant ce qui les sépare. Il engendre le manque, comme il en est engendré : c'est pauvreté ontologique chez l'existant inférieur. Mais l'amour provoque aussi une effusion créatrice en l'existant supérieur, il est le principe des hiérarchies cosmiques : lieu commun depuis Plotin jusqu'à Dante. Comment cet intégral désir, qui meut les substances en ce qu'elles ont de stable et de réticent à la métamorphose, rencontre-t-il le plaisir ?

« Il est nécessaire que tout ce qui est stable et dont la substance est dotée du pouvoir de connaître soit, ou bien dans un état neutre, ou bien dans l'affliction, ou bien dans le plaisir. Considérons ce qu'il en serait d'un état neutre : ou bien l'âme sera dans le contentement de soi-même, ou bien elle sera attristée par quelque aspect de soi-même lorsqu'elle percevra son être effectif. Ainsi l'âme serait-elle, dans l'état de neutralité, ou contente ou attristée. Mais il est absurde qu'elle soit attristée, puisque la tristesse est l'opposé du repos, de sorte qu'elle ne peut être que contente. Et le contentement est un certain bien et un plaisir. Il n'y a donc pas trois cas de figure, mais deux seulement : l'âme attristée ou l'âme heureuse. La souffrance perpétuelle consiste dans l'infélicité, tandis que le plaisir perpétuel et substantiel est la félicité bienheureuse. » (*Épître sur la vie future*).

Avicenne a certes pour but de démontrer philosophiquement ce que le Coran annonce prophétiquement. Mais en cette page que les Docteurs de l'islam légalitaire ont condamnée, Avicenne lie

par Alain Raybaud

indissolublement le repos de l'âme à une certaine forme de plaisir, à un plaisir bien à elle, à un plaisir qui n'est que d'elle. Voilà qui fait scandale pour diverses sectes de l'islam, car en terre d'islam la ligne de partage entre amoureux de la liberté et tenants de la servitude passe par le plaisir de l'âme. Les Docteurs et les Mollahs préfèrent à l'hypothèse philosophique d'un plaisir de l'âme la seule promesse de jouissances corporelles, situées physiquement en un paradis matériel. Ce qui fait scandale, et qu'on attribue au sens aristocratique et grec des philosophes, c'est le plaisir de l'âme.

Pour montrer ce qu'il est, Avicenne use, en bon dialecticien, de l'hypothèse provisoire d'un état neutre, d'une quiétude qui ne serait ni tristesse ni joie. Pense-t-il à l'apathie des Stoïciens ? L'état neutre ôterait tout sens au paradis et à l'enfer, puisqu'il y aurait un état substantiel (et non accidentel) dont ils ne pourraient plus être les symboles scripturaux. C'est confondre le repos authentique et une inexistante neutralité. Car le repos philosophique est celui que la substance atteint à son plus haut degré de perfection, et non pas la privation des contraires que sont la joie et la souffrance. Le repos est un plaisir, la liberté d'une forme substantielle devenue vraiment une forme, délivrée de l'aliénation, qui a nom matière, privation, autrui. Le plaisir, c'est l'être pour soi.

Le plaisir de l'âme se distingue de la quiétude neutre, tout simplement parce qu'il existe, et avec lui le paradis de l'âme, tandis que l'état neutre n'existe pas. Celui-ci est impossible dans un univers où ce qui se meut a toujours une bonne raison de se mouvoir, une cause contrariante ou une finalité contraignante ; un univers où ce qui est en repos est stable parce qu'il n'y a plus rien qui le sorte de ce repos, provisoire ou perpétuel. Le repos perpétuel de la substance dit, en langue philosophique, la vie bienheureuse de l'âme retournée en son propre monde : le Jardin est le lieu naturel de la substance dotée de perception. Avicenne et ses successeurs insisteront sur ce point, qui a pour eux valeur d'évidence : seul l'existant doté de perception peut vraiment jouir

d'un plaisir. Or le corps, les sens corporels en tant que tels ne perçoivent rien. L'imagination, la mémoire sont les dimensions élémentaires du sujet de la perception, parce que jouir, c'est percevoir, et percevoir c'est avoir au moins une image complexe de l'objet du plaisir. Pour jouir, il faut posséder une âme, il faut être une âme, et le corps est l'instrument de la jouissance de l'âme : être joui, c'est être vu, entendu, touché, c'est être un événement de l'âme sentante, imaginante, mémorante. Quant à l'enfer, osons dire qu'il est la région contraire au mouvement naturel des belles perceptions de l'âme, au sens où le bas est contraire aux corps subtils et légers. Il y a une physique du plaisir de l'âme, correspondant à la métaphysique des corps.

L'âme bienheureuse aura du plaisir et celui-ci sera perpétuel par essence. Or, qui parle de plaisir parle du désir qui y aspire, et par conséquent de l'amour. S'il existe un état futur de plaisir indéfini, il faut bien qu'existe dans l'âme humaine une motion digne de la conduire à ce bonheur fait de plaisir. Dès lors, la question de savoir quel est cet amour singulier deviendra : quel amour pour un tel plaisir ? Que doit être l'amour pour être indéfini, pour que l'âme soit certaine de trouver son plaisir propre ? Voici la réponse d'Avicenne :

« S'il est un existant pour jouir de quelque chose, c'est bien le Premier, qui tire de soi-même sa joie. Il est, en effet, la plus intense des réalités, en ce qu'il perçoit les choses en perfection, lui qui est libre de ce qui constitue l'existant simplement possible et de l'absence d'être, qui sont les deux sources du mal, tandis que rien ne le rend oublieux de soi. L'amour véritable, réel, est la dilection éprouvée lorsque l'on se représente quelque être. Le désir est le mouvement qui tend au parachèvement total de ce plaisir, quand on se représente la forme de cet être sur un certain mode (...) Tout amoureux ardent a atteint son objet, et un objet lui a échappé. Quant à l'amour, c'est encore autre chose ! Le Premier s'aime lui-même et il est pour lui-même l'objet aimé, qu'il soit aimé d'un autre que soi ou non. Mais il n'arrive jamais qu'il ne soit pas aimé de l'autre que soi. Au

Colloque

λοσοφία

contraire, il est aimé de soi-même et aussi des réalités multiples, différentes de lui. Ceux qui jouissent de lui le suivent, et ils tirent cette joie d'eux-mêmes, dans la mesure exacte où c'est par lui qu'ils sont mis en joie. (...) Après ces degrés, vient le rang des Fidèles d'amour, enflammés de désir. Dans la mesure où ils sont des Fidèles d'amour, ils reçoivent quelque grâce et ils en jouissent. Mais dans la mesure où ils sont enflammés de désir, ils souffrent de quelque détresse. Toutefois, quand la détresse a l'Un pour origine, c'est une détresse mêlée de joie. » (*Le Livre des Indications et Remarques*).

Il est au moins un plaisir qui ne soit pas du semblant, un plaisir réel, et ce plaisir ne fait qu'un avec la délectation de *celui* qui n'a besoin d'être aimé que de soi. Ce plaisir ne fait qu'un avec l'intensité infinie de sa réalité. L'origine du plaisir de l'âme est le plaisir que l'infini prend à soi-même. L'ardent désir peut être désir véritable, il peut se conjuguer à la contemplation véridique lorsque son objet est la vérité. C'est dire qu'il y a un plaisir de la vérité. Il y a un plaisir réel, car il y a un plaisir de ce qu'il y a de plus réel. Le réel ne fait pas plaisir, au sens où les corps et les fantasmes font plaisir, mais il existe un plaisir de ce réel qui ne fait pas plaisir. Telle est, me semble-t-il, la doctrine du plaisir de l'âme.

Quel est l'objet de l'ardent désir ? c'est une présence : c'est pourquoi nous prenons plaisir aux formes sensibles ou imaginables. Lucrèce, d'un tout autre point de vue, ne disait-il pas que la présence de l'objet de plaisir était faite de simulacres émis par ce corps ? On n'embrasse jamais qu'un nuage de particules. Encore faut-il que quelque corps soit présent pour nous offrir cette volée de chevrotines dont nous attendons qu'elle nous blesse. Mais le chasseur nous échappe, nous sommes la proie qui, loin de fuir, « tombe du côté de la blessure » et charge celui qui l'a blessée. L'univers du plaisir est saturé de présences et d'assauts. C'est pourquoi les Épicuriens suggèrent que les plaisirs seuls à être cicatrisés sont ceux de la mémoire, le temps retrouvé. Là, nulle blessure ouverte, mais le charme du plaisir pris à passer le doigt sur les plaies refermées. Pour Avicenne

aussi, il faut la présence sensible ou la présence imaginaire de l'objet. Mais voici que la dialectique du désir exige que, même en mémoire, le désir ne soit jamais comblé. L'amour, étant infini, outrepassa les actes de présence, il est mouvement, motion déchirée des contraires.

Quand le vrai plaisir sera-t-il donc obtenu ? Lorsque la forme de ce corps désiré par l'âme sera dotée d'une pleine et distincte présentation. Mais aussitôt l'amour outrepassa la forme présente. La jouissance de l'âme n'est plus liée à l'exercice de sa liberté dans l'imagination active. Au-delà d'une érotique de l'imagination, nous devons accéder à une esthétique de l'intelligence. Au fond, entre Lucrèce et les Platoniciens, le débat se situe en ce point : l'âme et le corps, selon les Épicuriens, n'ont jamais de plaisir que corporel, c'est-à-dire fait de simulacres, corpuscules réels détachés des corps dont on jouit. Pour un platonicien, ces simulacres sont un plaisir imaginaire, aussi fugitif que la vision nocturne d'Albertine en son lit de Balbec. Pour Avicenne le platonicien, il est un plaisir délicieux de l'âme, celui qu'elle prend à ce qui l'intensifie, la sort d'elle-même, pour la mieux faire revenir à soi : elle jouit de l'infini, comme les Femmes damnées de Baudelaire. Seul un platonicien croira au plaisir...

Croire au plaisir n'est pas croire que l'on a des plaisirs complets. C'est même l'inverse. Le Fidèle d'amour est celui qui languit, et quelque chose lui a toujours échappé. À la communauté des Éperdus d'amour advient, en une ambivalence expérimentée, le désir mêlé de détresse, la coexistence de la mélancolie et du plaisir. Leur détresse n'interdit pas le désir divin, mais elle est bien une détresse qui est le plaisir lui-même : il y a détresse dans la mesure où il y a jouissance et il n'y a de détresse vraie que dans cette absence du plaisir infini qui n'appartient qu'à Dieu, dont le nom, pour Aragon est la Femme :

« L'arrachement de ta présence et le périr de ton désert

Ô toi mon éternel partir toujours de moi qui t'en allais. »

par Alain Raybaud

D'Olympie en Babel, si près de Lagrasse

Excusez-moi, je vais vous parler de nous. Car c'est cela qui me frappa le plus lors du premier Banquet du Livre à Lagrasse. Un nous fracturé, éclaté, non dit, honteux parfois, tendre souvent, une tribu, la mienne existant dans sa reconnaissance implicite. Une tribu qui se perd et se cherche, se dilue, disparaît et se noue encore, s'encombre d'un passé qu'elle aime pourtant et se tait, encore et toujours, trop, beaucoup trop souvent.

En ces jours d'Olympe omniprésente, où la longue foulée noire de Marie-Jo semble si bien répondre aux blancs fantasmes de nos peurs, où l'éclat noir d'un attentat blanc semble l'inéluctable vérité de ces jeux de pouvoirs et de fric, me revient en mémoire une autre olympiade : Munich et l'attentat contre les athlètes israéliens. Si loin des Corbières, en apparence.

La mort de ces onze sportifs, sacrifiés à la logique de l'affrontement des monstres froids, victimes innocentes, forcément innocentes, de pensées qui font de ces hommes le symbole de l'autre insupportable, achevé de nous ouvrir les yeux. Condamner cet assassinat, rompre avec le soutien inconditionnel à toutes les actions des palestiniens, fut le début d'un long processus qui aboutit à notre disparition. De ce jour-là date la mort de la Gauche Prolétarienne. On nous appelait les maos, nous existions de ce désir tenace de ne pas renoncer. « Continuer Mai », entre tentation de pureté insoutenable (La Révolution), nostalgie de temps imaginés (La Résistance) et refus de ce qui nous était promis (nous ne serons pas les chiens de garde de la bourgeoisie). Derniers dinosaures d'un rêve de radicalité, soutiers maladroits mais

pugnaces de ceux que l'on ne nommait même pas encore les exclus, accompagnateurs ou accoucheurs de révoltes nubiles, la mort sera notre ultime refus. De ce refus de la tuerie, du sang purificateur, d'une terreur d'autant plus abjecte qu'elle est lâchement vécue « par correspondance », nous pérîmes, en tant qu'organisation. Dans cet acte atypique de dissolution volontaire nous sauvâmes ce que d'aucun nomme une âme, que je préfère appeler une exigence.

Depuis ces jours d'Olympe ensanglantée, la tribu était dispersée, douloureusement. À Lagrasse, lors du Banquet du Livre, j'ai retrouvé sa trace. Loin des fantasmes d'une sorte de camaraderie occulte, qui, de reniements en manœuvres, aurait tissé sa toile. Plutôt comme des descendants d'une de ces 70 tribus de Babel, cacophoniques sans doute, damnées peut-être, mais toujours vivantes. Dans l'écho long de ces mots clairs proférés dans les nuits sombres, dans l'émotion du verbe chair et la chaleur des revoyures, une étrange révélation m'apparaît. Ma tribu existe encore ; dispersée, éclatée, muette trop souvent, de paroles non dites en anathèmes oubliés, de tendresses balbutiées en absences mortelles, elle perdure. Aujourd'hui encore je me reconnais en l'autre oublié. Alors excusez-moi, si ma mémoire sélective ose vous nommer : Benny, Tarzan, Micky, Maurice, Dan, Adrienne, Président, Bob, Coco, Janine, Fifi, Bill. En ce Banquet rassemblés, autour de Verdier toujours présents. Sans nostalgie j'aime toujours notre haine des salauds, et cette curieuse exigence que l'on pourrait appeler morale.



Extrait

Raymond Queneau



C. Trouille,
Stigma Diaboli,
1960

Donc, après le labyrinthe, les bardots se trouvaient en face d'un cylindre tournant autour de son axe et dans lequel ils devaient s'engager afin d'en finir avec tous les plaisirs qu'ils s'offraient pour leur vingt sous. Quelques-uns s'en tiraient avec honneur : aucun intérêt. D'autres, culbutaient déséquilibrés, entraînés par la rotation, se retournaient, s'enroulaient, s'entortillaient, se déroulaient, tournoyaient pour le plus grand divertissement de ceux qui, déjà délivrés de l'épreuve, étaient venus se joindre au groupe des philosophes. Quant à ceux-ci, ça ne les amusait pas tellement que ça, ces pirouettes et ces virevousses. Le ridicule des balourds les intéressait moins que le déshabillé des femelles, et voici qu'il en apparaissait une à l'entrée du tonneau, et qui reculait devant l'entreprise, crainte de chuter. Petit-Pouce la saisit alors par les bras et,

la portant à demi, la fit traverser sans encombre l'appareil ; mais au sortir, la déposa sur une bouche d'air qui, soufflant dans la robe, découvrit deux jambes et des dessous : les philosophes ravis applaudirent, tandis que des personnes à l'esprit innocent se contentaient de rire de la mésaventure arrivée à la dame. Une, qui suivait, voyant la dite mésaventure et voulant l'éviter, se refusait à suivre Petit-Pouce, retourné chercher des victimes ; mais il l'empoigna. Dans la salle, on rugit d'approbation ; il l'entraîna, on se tut dans l'attente de la suprême indiscretion, et il la déposa où il se devait et l'y maintint plus longtemps que l'autre, pour réaliser la vengeance des philosophes excités par l'ébauche d'un refus. Une troisième était guettée avec ardeur par les satyres parce que le premier courant d'air avait permis d'espérer une sous-vêture réduite au minimum. — La loupe pas, cria un amateur à Petit-Pouce, tandis que Paradis faisait circuler pour qu'on n'ait pas la vue bouchée au premier rang.

Extrait de *Pierrot mon ami*, 1943.

le **p**Oulet

Quoi de plus délicieux que le bon poulet rôti qui rythma les semaines de notre enfance ! En totale liberté dès son plus jeune âge le poulet se nourrissait alors de toutes sortes de graines, d'insectes et colimaçons dont il était particulièrement friand. Picorant la journée durant dans les champs et les chemins, il vivait ainsi les trois premiers mois de sa vie, insouciant de ce qui allait suivre car dès qu'une crête rouge pointerait, le temps viendrait de passer à la casserole ! Sa chair tendre ferait les délices d'un repas dominical. Seul l'heureux élu verrait sa crête pousser en même temps que ses attributs virils – il régnerait alors sur une basse-cour d'une vingtaine de poulettes prêtes à assurer la suite. Au bout de trois ans cette vie de roi devrait s'interrompre pour laisser la place au jeune premier arrogant qui pousserait ses premiers « Cocorico ! ». Il finirait en coq au vin ! Les bonnes mères, quant à elles, après une carrière de pondeuses et de couveuses finiraient au pot. Ainsi allait la vie à la campagne jusqu'à la folie des années soixante où furent introduits les élevages en batterie qui poussèrent dans les moindres petits villages et fournirent un poulet prêt à cuire au bout d'un mois ! Heureusement quelques paysans francs-tireurs viennent sur les marchés de nos petites villes avec leur volaille vivante élevée en plein air. On peut ainsi retrouver le goût de notre enfance ! En ville, on achètera de préférence un poulet labellisé.

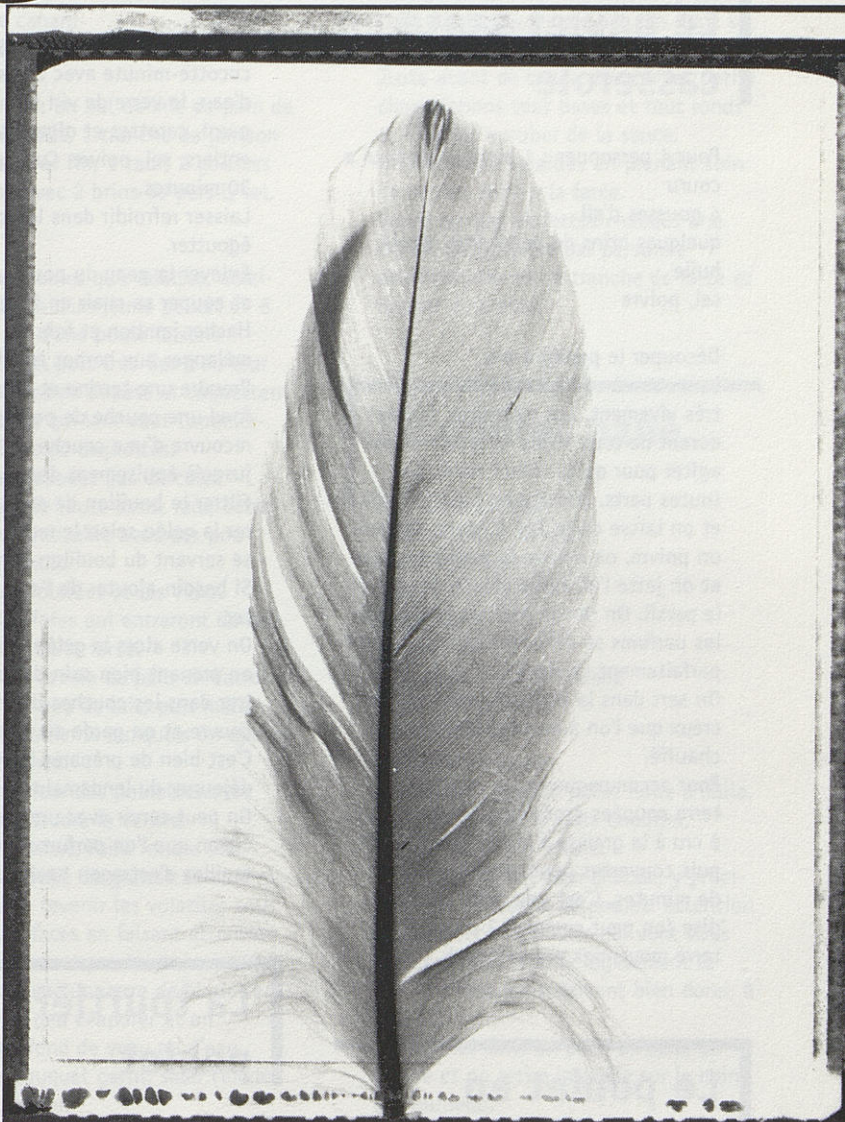
Blanche ou jaune, la peau du poulet est le signe de son alimentation : maïs blanc ou maïs jaune.

Il existe de nombreuses races de poulets : chez nous le « cou pelé » encore appelé « cou nu » est le préféré.

On raconte que les Romains ayant à subir une loi interdisant d'élever les poulets dans la rue apprirent à châtrer

des coqs qu'ils élevèrent comme des poules : ainsi apparut le chapon.

Si on engraisse des poulettes au maïs, en les gardant en volière, on obtient de belles poulardes grasses et fondantes qui feront la joie d'un repas de fête.



par Sabine Minard
et Colette Olive
illustration Michel Redon

Recettes

Le poulet sauté en casserole

Pour 4 personnes : 1 beau poulet qui a couru

4 gousses d'ail
quelques brins de persil frais ciselé
huile
sel, poivre

Découper le poulet à cru.

Le mettre à cuire dans la friture chaude très vivement. Les morceaux sautent et dorent de tous côtés. Il faut bien les agiter pour qu'ils soient dorés de toutes parts. Ensuite on baisse le feu et on laisse cuire 1/4 d'heure. On sale, on poivre, on enlève la matière grasse et on jette l'ail taillé grossièrement et le persil. On remue bien de sorte que les parfums se diffusent et imprègnent parfaitement la viande.

On sert dans la poêle ou dans un plat creux que l'on aura préalablement chauffé.

Pour accompagner : des pommes de terre coupées grossièrement et sautées à cru à la graisse d'oie, d'abord saisies, puis couvertes pendant une vingtaine de minutes. C'est une vraie gourmandise (on peut compter 2 pommes de terre moyennes par convive).

Le poulet en terrine

Pour 6 personnes

1 beau poulet de ferme
1 verre de blanc sec
2 carottes
2 oignons
2 tranches épaisses de jambon cru
2 cuillères à soupe de persil frais haché
1 cuillère à soupe d'estragon haché
1 bouquet garni
2 sachets de gelée
sel, poivre

Flamber le poulet, le vider. Réserver le foie.

Mettre la volaille dans le panier de la cocotte-minute avec 2 grands verres d'eau, le verre de vin blanc, le bouquet garni, carottes et oignons épluchés et entiers, sel, poivre. Cuire à la vapeur 30 minutes.

Laisser refroidir dans le bouillon puis égoutter.

Enlever la peau du poulet, le désosser et couper sa chair en filets.

Hacher jambon et foie de poulet et mélanger aux herbes fraîches.

Prendre une terrine et déposer sur le fond une couche de poulet que l'on recouvre d'une couche de farce, et ce jusqu'à épuisement des ingrédients.

Filtrer le bouillon de cuisson et préparer la gelée selon le mode d'emploi en se servant du bouillon comme liquide. Si besoin ajouter de l'eau pour compléter.

On verse alors la gelée dans la terrine en prenant bien soin de la faire pénétrer dans les couches de viandes. On couvre et on garde au réfrigérateur. C'est bien de préparer la veille pour le déjeuner du lendemain.

On peut servir avec une mayonnaise au citron que l'on parfumerait de quelques feuilles d'estragon hachées.

La tourtière de poulet

Pour 6 personnes

Pâte brisée : 250 g de beurre, 500 g de farine, 1 verre d'eau, 1 pincée de sel
2 petits poulets
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
100 g de « cansalade » ou ventrèche
3 petits oignons
1 cuillère à soupe de farine
2 tomates bien mûres
250 g d'olives noires dénoyautées
1 cuillère à soupe de persil haché

Préparer la pâte brisée en mêlant du bout des doigts la farine et le beurre

mou coupé en morceaux. Cela fait, incorporer l'eau et le sel. Pétrir rapidement et laisser reposer au frais plusieurs heures.

Couper la cansalade en dés, les poulets en morceaux et dorer le tout à l'huile dans une cocotte avec les oignons émincés. Saupoudrer de farine et faire sauter les morceaux. Laisser colorer. Ajouter les tomates après les avoir pelées, épépinées et émincées, les olives noires et le persil haché. Saler et poivrer. Laisser mijoter 1/2 heure à couvert.

Étendre les 2/3 de la pâte au rouleau et en garnir le fond d'un moule à tarte. Disposer le poulet dessus (on l'aura débarrassé de tous les gros os qui se détachent facilement après cuisson) et recouvrir avec le reste de pâte pour faire un couvercle. Souder les bords après avoir trempé ses doigts dans l'eau. Percer une cheminée dans le couvercle avec la pointe d'un couteau.

Cuire à four chaud pendant 1/2 heure. Il faut que le couvercle soit bien doré. Servir très chaud.

Le poulet grillé crapaudine

Pour 6 personnes :

1 beau poulet fermier (1,5 à 2 kilos)
2 gousses d'ail
3 brins de romarin
2 brins de thym
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de jus de citron
sel, poivre

Fendre le poulet par le bréchet et l'aplatir avec le plat du couperet. Ainsi écrasé, il a l'allure d'un crapaud. Le déposer sur un plat.

Peler l'ail, le presser au-dessus d'un bol. Verser dessus l'huile, le jus de citron, ajouter sel, poivre, un brin de thym et de romarin effeuillés. Mélanger bien et badigeonner le poulet. Laisser alors reposer pendant une paire

d'heures.

Pendant ce temps vous aurez préparé une bonne braise avec des sarments et des ceps de vigne. Mettre le gril à chauffer sur la braise prête.

Poser le poulet sur le gril.

Il cuira ainsi une quarantaine de minutes. On doit le retourner de temps en temps et prendre bien soin de le badigeonner avec un brin de romarin que l'on trempe dans le reste de marinade ou dans de l'huile d'olive assaisonnée.

On servira sur un plat de service ovale préalablement chauffé. On peut accompagner ce poulet grillé d'une vinaigrette à l'échalote (dans un bol on fait macérer 4 échalotes finement hachées recouvertes de vinaigre, on ajoute ensuite 4 cuillerées à soupe d'huile de pépin de raisin, sel, poivre, le tout bien émulsionné).

Si vous n'avez pas la possibilité de faire de la braise à l'extérieur, vous pouvez utiliser un barbecue ou le gril du four ou de la rôtissoire. Vous recueillerez alors le jus de cuisson dans la lèchefrite.

De nombreuses garnitures de légumes de saison sont possibles : tranches d'aubergines frites ou en beignets, courgettes sautées, poivrons rouges grillés et moitiés de tomates poêlées.

conserves
graisse de canard
1 bouquet garni
sel, poivre

Pour la farce : un bol de mie de pain de campagne rassis, 1 tranche de jambon cru hachée très fin, 1 œuf, 2 gousses d'ail haché avec 2 brins de persil, sel, poivre.

Ces petites poules qui, adultes, atteignent la taille d'un jeune poulet de 6 semaines ou d'une poule faisane adulte, ont un port très fier d'ou leur nom de poules de beauté et caquettent sans arrêt, ce qui leur vaut l'appellation familière de caquettes.

Si vous ne disposez pas de cette variété somme toute assez rare, cette recette est réalisable avec des poulettes de 2 mois.

Flamber les volailles et les vider.

Réserver les foies qui entreront dans la composition de la farce.

Faire gonfler la mie de pain en l'arrosant avec un peu de lait, puis mêler tous les ingrédients auxquels on ajoute les foies hachés.

Garnir l'intérieur des poulettes avec cette farce. Coudre le ventre.

Dans une cocotte, faire fondre une cuillerée à soupe de graisse de canard, et faire juste revenir les volatiles sous toutes leurs faces en faisant attention qu'elles ne dorent pas trop.

On mouille avec un verre de blanc sec, on laisse un peu évaporer et on recouvre de fond de veau ou d'eau.

Ajouter le bouquet garni, saler (modérément), poivrer.

Laisser mijoter à couvert une heure.

Réserver les volailles dans le four chauffé. Faire réduire le jus de cuisson de moitié en le faisant bouillir à découvert et à feu vif. Goûter pour rectifier l'assaisonnement.

Passer les champignons dans une noix de beurre et laisser ainsi chauffer quelques minutes.

Dans un bol, délayer les jaunes d'œuf avec le jus de citron et incorporer le mélange au jus de cuisson hors du feu. La sauce va alors s'épaissir et napper la cuillère. Toujours sur le coin du feu,

incorporer la crème fraîche en prenant soin que la sauce ne cuise pas mais se maintienne simplement au chaud.

Juste avant de servir, ajouter les petits champignons tout lisses et tout ronds et bien les enrober de la sauce.

Découper les volailles en prenant soin de ne pas abîmer la farce.

Servir sur des assiettes chaudes une moitié de poulette par personne accompagnée de sa tranche de farce et napper de crème.

Le poulet pané

Pour 6 personnes

1 beau poulet de grain

huile de friture

2 œufs

1 œuf dur

1 citron

1 poignée de persil haché

1 bol de chapelure

sel, poivre

Découper le poulet.

Remplir une grande poêle noire d'huile, à mi-hauteur et la faire chauffer, comme pour une friture.

Quand l'huile est bien chaude, y précipiter les morceaux de poulet. Attention aux projections d'huile qui vont vous brûler. Il faut réduire légèrement le feu. Les morceaux doivent bien dorer, à feu vif.

On les met dans un plat, on sale, on poivre et on retire la poêle sur le coin du fourneau.

Dans une terrine, battre les œufs entiers. Dans une autre, mettre la chapelure. Tremper alors les morceaux de poulet d'abord dans l'œuf, puis dans la chapelure.

Remettre l'huile à chauffer. Lorsqu'elle est très chaude, mettre les morceaux à dorer une dernière fois, pour fixer la chapelure.

Servir très chaud, parsemer le plat de l'œuf dur concassé et de persil haché. Garnir de petits triangles de citron.

Il faut manger rapidement pour éviter que le panage ne ramollisse.

Les poules de beauté en robe blanche de grand-mère

Pour 4 personnes

2 poules naines dites « caquettes » ou poules de beauté

2 jaunes d'œuf

1 petit pot de crème fraîche épaisse le jus d'1/2 citron

1 verre de vin blanc sec

2 litres de fond de veau

1 bol de champignons de Paris en

Essences

Taxus baccata, famille des Taxacées

Assez indifférent à la nature du sol bien que se trouvant souvent sur terrain calcaire, l'if a surtout besoin d'une humidité de l'air élevée, il est le compagnon fidèle du hêtre. L'homme a réduit l'étendue de cette espèce. Par contre l'if a beaucoup été planté comme arbre décoratif et ornemental d'autant qu'il réagit très bien à la taille.

Quel est donc cet arbre

Présent depuis 120 millions d'années, il a fait longtemps partie de ce qu'on appelle les conifères et on le rangeait aussi à tort parmi les résineux. Un classement singulier puisque les fruits de l'if n'ont pas du tout l'aspect de cônes ! En fait, il s'agit d'une graine unique enchâssée dans une enveloppe charnue de couleur rouge vif appelée « arille » (espèce dioïque). De plus l'if était assimilé au groupe des résineux alors qu'il ne produit pas de résines. En outre, il peut rejeter de souche (taillis), faculté propre aux feuillus. Sa classification dans le sous-embranchement des gymnospermes (ovules nus, par opposition aux

Depuis la nuit des temps,
c'est dans le bois de cet arbre aimable que les hommes taillent de quoi
s'entre-tuer ! Même Robin des bois y sculptait ses flèches...

L'if



angiospermes où ils sont enfermés dans un ovaire) est tout à fait opportune.

Un tronc cannelé, des branches étalées, un feuillage composé d'aiguilles plates, non piquantes, molles, vert foncé luisant dessus, vert clair dessous, persistantes (7-8 ans), sont les caractères morphologiques spécifiques de cette essence. Atteignant souvent une hauteur maximale de 15 mètres, il se distingue aussi par une croissance lente (à 100 ans, le diamètre est de l'ordre de 20 cm) et une très grande longévité.

Où le trouve-t-on ?

Supportant l'ombre mais aussi la lumière, il se développe partout d'une façon disséminée jusqu'à l'étage des moyennes montagnes, y compris méridionales, pourvu que l'humidité de l'air et la pluviométrie soient suffisantes. Dans l'Aude, l'if se trouve rarement à l'état naturel et n'est présent que dans quelques endroits inaccessibles de la région : collines des Hautes Corbières, moyennes montagnes des environs de Quillan. Plusieurs spécimens couvrent les versants de la montagne de Tauch, au-dessus de Tuchan. L'origine du nom de cette montagne viendrait justement du mot *touch* qui signifie if en langue d'oc.

L'arbre de la mort... et de la vie

Deux éléments vérifient cette terrible assertion : premièrement, l'if est extrêmement toxique (écorce, bois, feuilles, graines, etc.) et en second lieu, il orne très souvent les cimetières et symbolise la mort par son feuillage sombre persistant et son aspect immuable. La majeure partie de ses constituants renferme un poison violent, un alcaloïde nocif : la taxine. Si bien qu'il a été franchement éliminé en certains endroits à cause de son feuillage vénéneux pour les animaux. Seuls les oiseaux se régalaient des arilles à l'enveloppe rouge vif et réputée non délétère. Le noyau qu'ils rejettent permet la dissémination de l'espèce.

Avec sa parure toujours verte, très longévif, l'if symbolise l'immortalité de l'âme et il a été planté abondamment dans les cimetières. Dans le calendrier celte, le 23 décembre, veille du solstice d'hiver

(quand meurt l'année), est consacré à l'if. Il annonce néanmoins la renaissance prochaine.

Friand de paradoxes, l'if est aussi l'arbre de vie. Par sa longévité exceptionnelle, il semble éternel et est ainsi une promesse d'immortalité. En France, on dénombre plusieurs ifs millénaires et les plus âgés de ces « vénérables » sont classés parmi les plus vieux arbres de France avec leurs prodigieux 1500 ou 1600 ans. Par ailleurs, des chercheurs ont isolé le « taxol », produit dérivé de la taxine, et ont découvert qu'il avait des propriétés anticancéreuses. Ne s'agit-il pas tout simplement d'un retour à l'herboristerie puisque les druides utilisaient déjà l'if pour la préparation de leurs potions magiques. Seul problème : il faut adapter l'extraction de ce taxol à la nécessité de préserver cette espèce menacée.

Arcs, flèches empoisonnées, arbalètes et autres usages de l'if

Dans la forêt de Sherwood, le célèbre Robin des Bois taillait dans l'if le matériau souple nécessaire à la confection de ses arcs. Depuis la plus haute Antiquité, il a servi à fabriquer des armes. Lances et piques des légions romaines provenaient de l'if tandis qu'au Moyen Âge, les besoins en arcs et flèches ont contribué à dévaster les forêts d'ifs, notamment durant la guerre de cent ans. On dit que l'extrémité des flèches était enduite du suc mortel de cet arbre, mais n'était-ce pas tout simplement la flèche elle-même, en bois d'if, qui infectait alors le malheureux blessé ? Les druides gaulois confectionnaient avec son bois des objets cultuels. Autrefois, le bois était également recherché pour la sculpture, la tournerie, l'ébénisterie et la marqueterie, les placages. Il a été également utilisé pour la fabrication d'instruments de dessin et de mesure.

Un arbre à protéger

Sa quasi-disparition ou tout au moins son éradication importante, comme le houx, est due à l'action de l'homme. Actuellement il est préservé dans les forêts publiques. Souhaitons que cet arbre méconnu, mais aux multiples vertus, retrouve la place qui est sienne au cœur de la forêt française.

Patrick Valette, technicien forestier à l'ONF.

Onze écrivains pour le plaisir



fragment d'autobiographie



par Claude Sicre

J'ai commencé à jouer du tambourin, j'avais sept ans. C'est mon père qui me l'a fabriqué, avec une peau de chèvre et du bois de cageot, il m'a montré comment il fallait frapper et après je me suis débrouillé tout seul, j'allais jouer sur les marchés, entre un marchand de poissons et un marchand de viande, j'avais la place, là, on me foutait la paix.

Je chantais de vieilles chansons folkloriques, mon père m'en avait appris quand on gardait les brebis, il jouait de l'harmonica en faisant le rythme avec la langue, comme un accordéon, et alors je chantais ces vieilles chansons il me fallait crier pour qu'on fasse attention à moi... Je suppose que ça devait leur plaire, parce que les gens me donnaient des pièces, quand j'avais fini de chanter, je tendais le tambourin et c'était comme s'il en pleuvait...

Ma famille était très pauvre, on était huit, cinq sœurs et trois frères, je suis l'aîné, et mon père était au chômage, et malade, je crois bien. Alors tout l'argent que je gagnais, je le donnais à ma mère, pour faire manger la famille... Mon père était parti sur les routes pour chercher du travail, en fait il travaillait pas beaucoup, il jouait à la pétanque, il était très fort, et il gagnait un peu d'argent comme ça... Un jour, je devais avoir dans les neuf ans, il arrive à la maison et il dit à ma mère qu'il veut me prendre avec lui pour jouer dans des concours et des parties où il y avait de l'argent à gagner c'étaient les grandes vacances d'été alors ma mère elle dit d'accord et me voilà parti avec mon père dans sa vieille Simca 5 maron on traversait des villes et des villages on s'arrêtait ici et là j'avais un peu honte parce que mon père parlait toujours patois, c'était le plouc, y avaient des gens

Onze écrivains pour le plaisir

qui riaient, mais les qui le connaissaient le respectaient parce qu'à la pétanque c'était un champion il m'avait appris des trucs, on jouait en doublette tous les deux ou alors il recrutait un type sur place pour qu'on soit trois, il me faisait pointer, je me débrouillais pas trop mal, et après lui souvent il tirait il avait la main pour tirer et puis il avait sa stratégie. On gagnait souvent mais avec les frais il ne restait pas grand chose à envoyer à ma mère avec l'essence les repas on mangeait des sandwiches toujours derrière des murs je me souviens il voulait pas qu'on nous voit et pour dormir on allait dans des auberges de jeunesse des baraques d'ouvriers des trucs comme ça ou à la belle étoile ça arrivait...

Un jour on est arrivé dans un village près de Nîmes, il y avait là un grand concours sur deux jours, avec beaucoup de prix, et en plus il y avait des parieurs qui misaient sur les uns sur les autres, il y avait les plus grands champions, là, venus de Digne, de Marseille, de Nice, de Sète, de partout... et le premier jour on a tout gagné, on a éliminé tous ceux qui nous étaient opposés et ça a fait du bruit, la dernière partie, tout le monde était venu nous voir, sur la place, le soir il y a des gens qui nous ont amené au restaurant, mon père était content il disait « *rasparèm tot, sèm los pus forts* »... la nuit on est allé dormir dans une maison en bois de gardian qu'on nous avait prêtée, en pleine Camargue, et vers minuit peut-être plus tard il y a des bruits qui me réveillent des types sont entrés dans la baraque trois types avec des lampes électriques, on était dans la même pièce avec mon père, ils l'ont appelé, ils sont sortis pour discuter j'entendais pas bien mais tout d'un coup ils se sont mis à s'engueuler, et après ils se sont bagarrés et ils ont foutu le camp, moi j'ai appelé mon père, il m'a dit ça va mais en fait ils lui avaient cassé le poignet et il avait pris des coups partout plus tard j'ai su qu'ils lui avaient demandé de tricher le lendemain... alors on a pris la voiture mon père me faisait tenir le volant du côté droit et me faisait changer les vitesses j'avais conduit des tracteurs déjà et tout doucement on est allé au village réveiller le docteur c'était pas grave enfin il avait une fracture il avait mal le docteur

a été très serviable il l'a soigné en pleine nuit puis il lui a dit de revenir le lendemain et d'aller porter plainte on est allé chez les gendarmes mon père a porté plainte « ils ont voulu vous empêcher de jouer » lui a dit un gendarme le lendemain on est revenu chez le docteur qui lui a mis un plâtre puis on est revenu au concours il a raconté son histoire les gendarmes sont venus aussi poser des questions mais il y avait pas moyen de savoir quelque chose. Alors on est parti j'ai dit à mon père « moi tu vas voir, je vais gagner des sous c'est toi qui va m'aider » il m'a dit « Comment ? » je lui ai dit « Avec le tambourin ».

Alors on est allé à droite à gauche sur les plages, moi je chantais et mon père jouait de l'harmónica avec son bras dans le plâtre et on a commencé à gagner vraiment des sous avec les touristes, ceux de Paris ou du Nord ils nous prenaient pour des Portugais parce qu'on parlait toujours patois avec mon père, et moi je chantais des vieilles chansons en patois, et puis des gens m'ont demandé si j'en connaissais en français, j'ai dit non, mais ça me trassait, alors avec mon père j'en ai traduit une en français et on a arrangé les mots pour que ça aille avec l'air et je l'ai chanté et ça plaisait mon père m'a dit « Tu gagnes plus que moi à la pétanque » et c'était pas pour me faire plaisir c'était vrai, et on a commencé à inventer pleins de trucs pour attirer les gens, les faire rigoler et c'est là que j'ai commencé à devenir un vrai chanteur, cet été-là...

Mardi 13 août

- 9 h :** Parution du n° 19 de *Corbières matin*. sortie pédestre : « Plaisir de recherche » (une variante de la recherche du plaisir !), une initiation sommaire à la course d'orientation sur le plateau du Lauza ; savoir lire une carte et pouvoir se repérer. Retrouvez cinq points marqués sur une carte et répondez à cinq questions. Parcours réalisé dans la matinée de 9 h (départ point accueil) à 12 h (prévoir les mêmes équipements que pour la balade).
- 10 h 30 :** atelier vidéo.
- 16 h :** « Colloque de philosophie *Des Plaisirs* ». Troisième partie : lecture du *Phèdre* de Platon par Christiane Cohendy, Marc Betton et Philippe Morier-Genoud. Petit cloître de l'abbaye, entrée libre.
- 21 h 30 :** « Cinéma aux étoiles » : *Le Plaisir* de Max Ophüls. Cave coopérative, entrée 30 F.
- 21 h 30 :** « Colloque de philosophie *Des Plaisirs* ». Quatrième partie : avec Marie-Claire Galpérine, Christian Jambet, Benny Lévy et Jean-Claude Milner. Grand cour d'honneur de l'abbaye. Entrée : 30 F.
- 23 h :** au café de la Promenade, présentation du film de l'atelier vidéo.

- 15 h 30 :** atelier de philosophie pour les adultes.
- 16 h :** « Rencontres de l'abbaye » : « Plaisirs, déplaisirs », par Gil Jouanard. Petit cloître, entrée libre.
- 17 h :** cycle vidéo *Un siècle d'écrivains* « J.M.G. Le Clézio ». Café vidéo de l'abbaye, entrée libre.
- 18 h :** « Rencontres de l'abbaye » : « Plaisirs de la table », avec Manuel Vázquez Montalbán et Michèle Gazier. Petit cloître, entrée libre.
- 21 h 30 :** « Plaisir d'ici » : la chasse. Rencontre avec l'écrivain Pierre Dumayet. Petit cloître, entrée libre.
- 21 h 30 :** « Cinéma aux étoiles » : *Les deux anglaises*, de François Truffaut. Cave coopérative, entrée 30 F.
- 23 h :** au café de la Promenade, présentation du film de l'atelier vidéo.

Jeudi 15 août

Mercredi 14 août

- 8 h 30 :** Parution du n° 20 de *Corbières matin*. sortie pédestre : « Prendre son pied », randonnée pédestre d'une journée avec pique-nique au bord de l'eau (Notre-Dame du Carla, Pont romain de Rieux-en-Val, capitelles des Auzines) ; départ à 8h30 précises au point accueil et retour prévu vers 15h30 (environ 16 km). Allure promenade ; pour tous à partir de 12 ans ; prévoir chapeau, litres d'eau, aliments énergétiques et bien sûr son repas tiré du sac.
- 10 h 30 :** atelier vidéo.
- 11 h :** atelier de philosophie pour les enfants.

- 9 h :** Parution du n° 21 de *Corbières matin*. « La garrigue dans tous ses états ». Départ du point accueil pour une petite matinée de découverte de l'environnement naturel et humain des environs de Lagrasse.
- 11 h :** atelier de philosophie pour les enfants.
- 15 h 30 :** atelier de philosophie pour les adultes.
- 16 h :** « Rencontres de l'abbaye » : « Le pin parasol et le micocoulier », par Alain Pontoppidan et Lionel Hignard. Petit cloître, entrée libre.
- 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. Petit cloître, entrée libre.
- 21 h 30 :** « Cinéma aux étoiles » : *Le Fleuve* de Jean Renoir, suivi à 23 h : *Passion* de Jean-Luc Godard.
- 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 Fabulous Trobadors et Claude Marti.

- 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

Samedi 17 août

- Parution du n° 23 de *Corbières matin*.
- 9 h :** 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 possibilité de louer des vélos sur place.
- 11 h :** atelier de philosophie pour les enfants.
- 15 h 30 :** atelier de philosophie pour les adultes.
- 16 h :** « Rencontres de l'abbaye » :
« Sade et le plaisir des sens »
par Alain Lercher.
- 17 h :** cycle vidéo *Un siècle d'écrivains*
« Marcel Proust ».
- 17 h :** Fête des vigneron 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.

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.
Stagiaire : Elsa Brunet.

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.
Stagiaire : 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.

Dimanche 18 août

- Parution du n° 24 de *Corbières matin*,
dernier numéro de la série 96.
- 9 h :** sortie pédestre.

GRANDE NUIT DE LA TCHATCHE

LES FABULOUS TROBADORS

CLAUDE MARTI

ET SES MUSICIENS

le vendredi 16 août à 21 h 30,

Cour d'honneur de l'abbaye



Prix : 80 f.

(gratuit jusqu'à 12 ans, 60 F de 13 à 18 ans)

demain

n° 20
mercredi 14

Deuxième session

Ateliers de philosophie

Plaisirs, déplaisirs

Gil Jouanard

La gourmandise

**Manuel Vásquez Montalbán
et Michèle Gazier**

La chasse

Pierre Dumayet

un siècle d'écrivains

J.M.G. Le Clézio

et *Les Deux Anglaises*

de François Truffaut