

10 F

LE QUOTIDIEN DU BANQUET

corbières

matin

14 août 1996

Sommaire

Affiches :

Manuel V. Montalbán
et Michèle Gazier
aux plaisirs de
la table
p. 4

La chasse,
par Pierre Dumayet
p. 8

Gil Jouanard
p. 10

Place
des philosophes :
Marie-Claire
Galpérine
p. 16

Plaisirs d'ici :
Le Banquet
p. 20

Terroirs :
Entretien avec
Michel Smith
p. 23

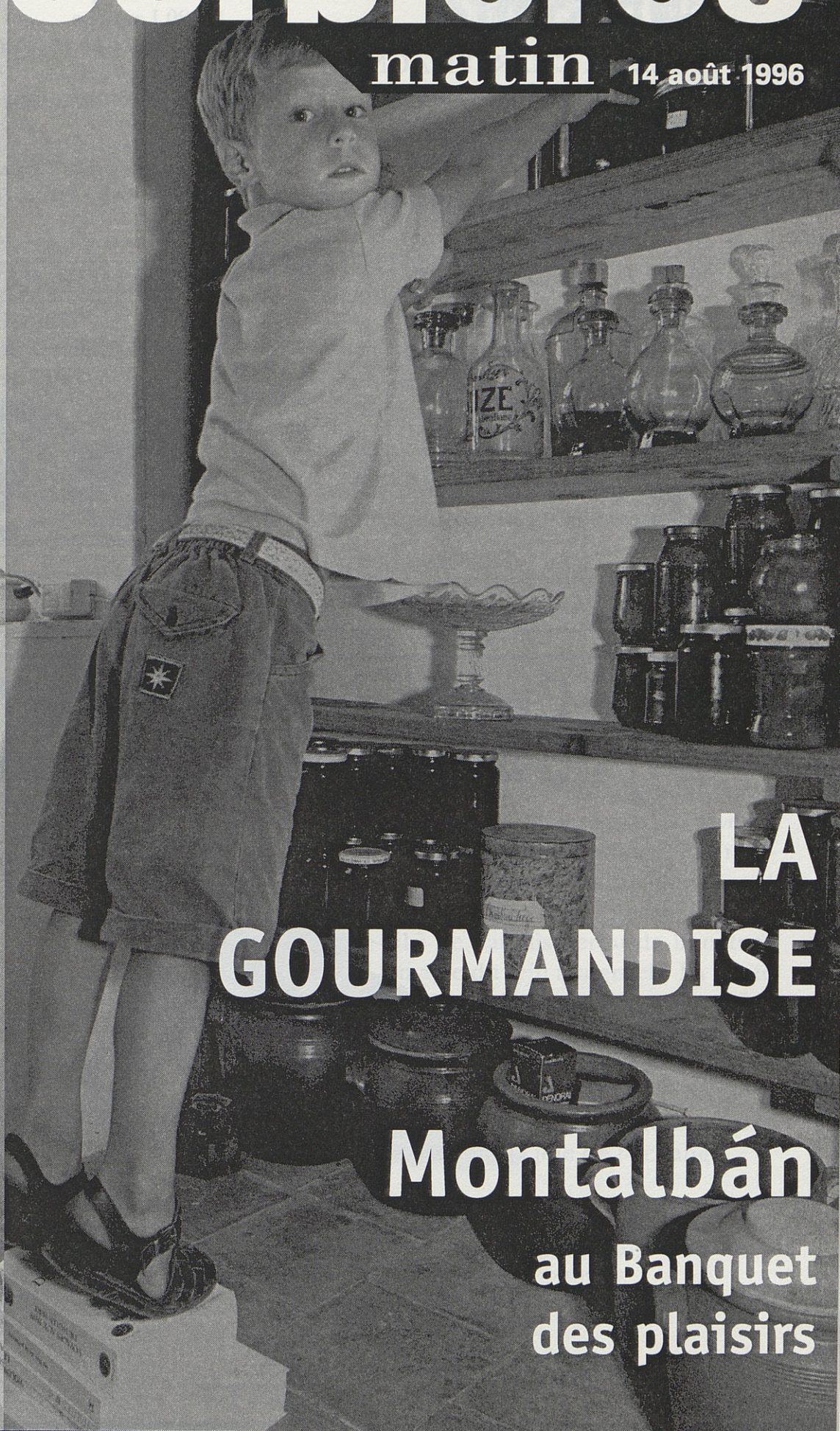
Inédit :
Mon opinion sur
la chasse,
par Miguel Delibes
p. 34

n° 20

LA GOURMANDISE

Montalbán

au Banquet
des plaisirs





HOSTELLERIE CHARLEMAGNE

Hôtel Restaurant Brocante
Relais du Pays Cathare
Spécialités régionales

Cité médiévale - 11220 Lagrasse
Tél : 68 43 10 89 - Fax : 68 43 16 89

FERME DE CARRUS

Fromages de chèvre
des Corbières
et œufs frais.

Ouvert tous les après-midi
de 14 h à 19 h.

11220 Maironnes
Tél : 68 43 12 37



Entreprise Bourianes

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

PLOMBERIE - ZINGUERIE - CHAUFFAGE - RAMONAGE

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

LIBRAIRIE-PAPETERIE PRAT

Librairie générale
Fournitures Scolaires et Bureaux
Articles Cadeaux



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

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



Gourmand, gourmandise, gourmander.

L'enfant a fait des bêtises. Il a mangé les confitures, on le gourmande.

Gourmand, « celui qui mange sans discernement, avec avidité » (Le Robert). La gourmandise est l'un des sept péchés capitaux.

Comment des mots chargés de tant d'opprobre, de si forts interdits, peuvent-ils évoquer un plaisir ?

Manuel Vázquez Montalbán est un homme de goût. Son détective-héros, Pepe Carvalho se promène avec délectation au travers des cuisines catalanes, avec leurs étonnants mariages de produits et de saveurs. Montalbán, « quand il cuisine et quand il mange bien, fait de la résistance » nous dit Pierre Lepape.

Mais, à quoi résiste-t-il ? À la lente dégradation de nos traditions culinaires ? À la perte de saveurs « authentiques » ? Au grand brigandage du marché ? À un univers moderne où toutes choses sont devenues marchandises ?

Que cherche-t-il ? Le paradis perdu de la nature innocente ? La magie du sein maternel ? La vérité de l'authentique ? Sans doute pas.

La joie de cuisiner, le plaisir de bien manger n'a rien à voir avec les « faux biens », les honneurs, les richesses, les pouvoirs. Il n'est que l'éphémère renouvellement de l'antique cérémonie du don et ne se conjugue que dans la joie de l'échange.

Portrait

18h

Manuel Vázquez Montalbán est un homme d'avenir. La preuve, c'est qu'il est communiste. Personne ne contestera qu'il faut, de nos jours, avoir le futur chevillé au corps et la vue perçante pour être déjà communiste alors qu'on n'en finit pas de s'apitoyer sur ceux qui le sont *encore*. Montalbán n'ignore rien du passé historique du communisme : il ne fait l'impasse sur rien et il ne faut pas compter sur lui pour verser la mémoire au compte des pertes et profits. Dans *Meurtre au comité central*, publié en 1981, il assassine symboliquement le secrétaire général du P C E et l'autopsie qu'il pratique ne doit rien aux techniques de l'embaumement. Le cadavre grouille de vers : petits fonctionnaires de la révolution, salauds en tous genres, menteurs patentés, anciens héros définitivement figés dans le souvenir de leur héroïsme et la honte de leur défaite. À force de vouloir « coller » à la société dite réelle, les P C se sont imprégnés de toutes ses tares, à commencer par la plus évidente : le mensonge. En exergue à *Meurtre au comité central*, Montalbán citait Irène Falcon : « Nous nous sommes libérés de la foi qui exclut la science, alors s'est renforcée en nous cette foi à laquelle Marx faisait référence lorsqu'il disait que les communistes

qu'il le manie comme sa langue maternelle. Dans ses livres, bien sûr, mais aussi dans les articles qu'il écrit comme il respire, et dans les innombrables interviews que ce timide généreux n'en finit pas de donner. Il pratique toute la gamme de l'humour avec une spontanéité confondante et l'efficacité destructrice d'une famille de taupes lâchées dans un gazon anglais. Rien de ce qui trompe, de ce qui ment, de ce qui veut se faire passer pour naturel, nécessaire, fatal et dans l'ordre éternel des choses ne résiste à la rigueur et à l'enthousiasme de ce dépeçage critique. Mais Montalbán ne s'en prend aux apparences que pour mieux mettre à jour le réel.

Un sacré problème d'écrivain, le réel ; et un sacré problème de citoyen. Cela fait presque trente-cinq ans que Manuel Vázquez Montalbán cherche à l'atteindre et à le manifester. Son premier livre, publié en 1963, s'intitulait *Informe sobre la información* – Information sur l'information. Dans une Espagne féroce déréalisée par le franquisme et les retombées de la guerre civile, dans un pays privé de repère par la censure et la désinformation intériorisées, un journaliste de vingt-quatre ans osait donner quelques règles, aussi professionnellement et mora-

par Pierre Lepape

Manuel Vázquez Montalbán

sont capables de « prendre le ciel d'assaut ». Lorsque cette foi tiédit, lorsqu'on commence à douter, lorsqu'on devient incrédule, on cesse d'être communiste. Voilà la vérité. » On se tromperait gravement à prendre Montalbán pour un cynique. Les cyniques sont des chiens qui hurlent avec les loups et qui veulent faire passer leur démission et leur impuissance pour une forme supérieure d'intelligence et de lucidité.

Ce qui peut faire croire au lecteur pressé que Montalbán est cynique, c'est son humour, il est vrai

lement inattaquables que politiquement inacceptables, pour parvenir à rendre compte de la réalité. Succès et prison. Ensuite, Montalbán s'est attaqué à l'illusion et au mensonge par tous les bouts : la poésie – la plus sévère école du réel qu'il n'a jamais abandonnée –, le roman, l'essai, le manifeste, la chanson, les articles de journaux, les chroniques politiques. Et les traités de cuisine.

Il faut bien faire une place à part à la cuisine, même si, dans l'esprit de Montalbán, elle ne se sépare pas du reste. La cuisine n'a rien d'anecdotique ou de

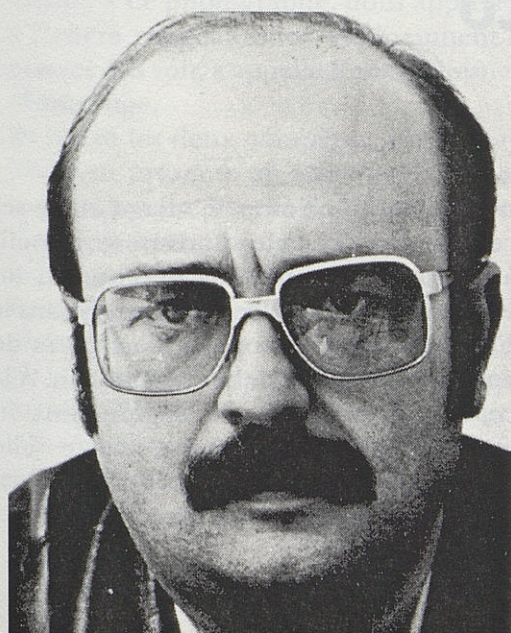
marginal. Elle est le lieu où, à notre époque en trompe-l'œil, peut encore se manifester la réalité. La réalité sensible immédiate – notre nez et nos papilles gustatives n'ont pas encore un long entraînement au mensonge, au contraire de nos yeux et de nos oreilles – mais aussi celle du savoir et celle de la mémoire. Tout, peut-être, nous a été volé par brigandage mondialisé du marché : nos pensées, nos mots, nos manières d'aimer, nos œuvres d'art, nos sentiments, nos révoltes, notre histoire, nos paysages, nos voyages, nos plaisirs et jusqu'à notre mort. Tout, sauf – pour combien de temps ? – cette vérité ancienne et présente, ce savoir populaire intact et inventif qui se retrouvent dans un verre de vin, une tranche de jambon ou dans l'alchimie d'une sauce et d'une cuisson. Quand Montalbán cuisine et quand il mange bien, il fait de la résistance.

C'est aussi une manière de conjuguer l'hédonisme et la révolution. On ne nous fera plus le coup de l'enfer aujourd'hui comme garantie du paradis pour demain. C'est un modèle qui était déjà passablement usé lorsqu'il a été emprunté. Les religions ordinaires suffisent s'il s'agit de gagner le ciel à force de sacrifices, d'interdits, de martyrs et de macération. On n'y

gagne que habitude du malheur et de l'ennui qui devient vite une seconde nature. On ne triomphera pas, dit Montalbán, en vivant moins et plus mal, mais en vivant plus et mieux. L'expérience nous a montré ce que produisent les révolutions d'ascètes et de sacristains. Quand on commence à tromper la vie... Vivre plus, c'est aussi travailler davantage plutôt que de cultiver la rareté. Montalbán s'intéresse à tout et écrit sur tout. Comme nos vedettes médiatiques, mais en s'informant, en réfléchissant, en établissant des liens, en arrachant des masques, en rétablissant le sens des mots. Je ne sais pas où en est la liste de ses œuvres complètes – elle s'allonge de mois en mois –, mais je devine que sa profusion doit peu à la curiosité et au plaisir d'écrire et beaucoup à l'urgence. Il y a le feu à la maison-monde, et les incendiaires sont déguisés en pompiers. Il faut courir d'un foyer à l'autre, déloger les pyromanes, tailler des coupe-feu, évacuer les victimes. Tout ça avec des mots, avec de l'écriture : avec les mêmes mots, la même langue que ceux qui racontent des histoires.

Il y a risque de confusion. C'est ici qu'intervient la littérature ; et l'esthétique de Montalbán. On ne se débarrassera pas du vieux monde tant qu'on n'aura pas réduit en miettes le pouvoir de sa rhétorique. Les écrivains sont là pour ça, c'est leur utilité sociale. Montalbán est un expert en déstabilisation des discours de l'ordre. Quand il les reproduit, il les place dans une telle lumière qu'ils apparaissent enfin ce qu'ils sont : ridicules, odieux, gonflés de vent, aussi bêtes que cruels, dépourvus de la plus petite parcelle d'humanité et de la plus légère ombre de vérité.

Reste un constat, plutôt douloureux, en tout cas inquiétant : celui que fait Montalbán lui-même dans son dernier roman, *L'Étrangleur*. Il écrit, depuis ses débuts, pour mettre le monde cul par dessus tête, c'est-à-dire à l'endroit. Mais ceux qu'il bouscule, qu'il dénonce, qu'il ridiculise, qu'il démasque en redemandent, lui font fête et lui offrent le succès. Se pourrait-il qu'ils se haïssent autant ? Ou bien le pouvoir de la littérature est-il si faible que le marché la gobe comme un oursin ?



Portrait

18h

Enquête

E sur une photo

Manuel V. Montalbán

Michèle Gazier



Robert Doisneau

Cette jeune femme, qui tient son visage entre ses mains, comme font ceux qu'indispose le petit peloton photographique qui vous exécute en un déclic, cette jeune femme sera cet après-midi dans le cloître de l'abbaye à la même place, aux côtés de l'écrivain espagnol Manuel Vázquez Montalbán. À la même place, à la même distance, légèrement en retrait, attentive. Michèle Gazier, journaliste (elle dirige les destinées des pages littéraires de *Télérama*, des pages qui sont, au dire d'un récent sondage,



celles qui incitent le plus à acheter les livres dont elles rendent compte), écrivain (*Un cercle de famille*, son dernier roman, paraît le 28 août au Seuil), sera là pour aider à l'accouchement du maître. Sur la photo, le maître est debout, une main dans la poche de sa veste. Comme le reste de ses vêtements, le pied de poule trahit féroce­ment son époque. La cravate à motifs, aussi, sous le pull en V. Mais c'est surtout la tenue de la veste qui renseigne le plus : cet homme a voyagé. Il sort d'un train de nuit, devait être assis, lui aussi, et s'est levé brusquement lorsque le photographe le lui a demandé. Il a glissé sa main gauche dans la poche, et posé délicatement le bout des doigts de la main droite sur la table qui, lorsqu'il était assis, lui faisait face. Ce chevalet de carton qui dissimule à moitié sa main doit porter son nom, écrit au feutre en lettres capitales. Derrière lui, sur la gauche, on aperçoit quelques chalands. Nous sommes dans une foire du livre, et Manuel Vázquez Montalbán est là pour signer le sien, le dernier qui vient de paraître, que le photographe a disposé au premier plan, *Meurtre au comité central*. Donc, nous sommes en 1982, et la présence de la jeune femme s'explique en flou sur le bas de la couverture (le photographe, évidemment, a fait le point sur les visages) : « Traduit de l'espagnol par Michèle Gazier. » Le photographe, nous apprend un tampon à l'encre rouge, au dos du document que vous ne pouvez pas voir, s'appelle Robert Doisneau, et habite Montrouge.

Derrière les deux compères, sur la paroi du stand, l'éditeur présente un autre livre, *Mémoires*, dont on ne peut pas lire le nom de l'auteur. Mais on voit, plus bas, que Téléràma lui a consacré un article dans lequel, on imagine, on en dit plutôt du bien. A cette époque, la jeune femme ignore que quelques années plus tard, elle dirigera elle-même les pages littéraires de cet hebdomadaire. Elle tient sa tête entre les mains. Elle se dit peut-être que c'est formidable d'avoir réussi à enfin traduire Montalbán (étudiante en espagnol à Montpellier, elle avait découvert ses livres, avait voulu le rencontrer – « la première fois,

il n'a pas desserré les dents, c'était sinistre ! » – et s'était battue pendant sept ans pour trouver un éditeur. « Tout le monde l'a refusé, on me disait : c'est impossible de vendre Barcelone aux Français ! »). Elle ne se dit pas encore que traduire, c'est bien joli, surtout Montalbán, mais qu'elle pourrait elle-même écrire ses propres romans. Aujourd'hui, sur la jaquette de ses livres, on voit une photo d'elle, plus récente. Sa chevelure est aussi abondante, elle arbore enfin un large sourire (c'est formidable d'écrire ses propres livres ?), mais une de ses mains est encore là, fermée, posée sous le menton et la joue gauche, comme pour faire un signe à cette ancienne photo sur laquelle elle s'excuse presque de se trouver. En mai 1987, les éditions du Seuil publient un nouveau roman de Montalbán, toujours traduit par Michèle Gazier, *Les oiseaux de Bangkok*. Sur le revers de jaquette, on voit l'écrivain, assis à une table, en train de dédicacer un ouvrage. Il porte une méchante veste pied de poule un peu froissée, et une cravate à motifs sous un pull en V. Dans le fond, on distingue très nettement le dos de ce blouson trois-quart clair, froncé à la taille et aux poignets, que portait Michèle Gazier cinq ans plus tôt. La photo est créditée Doisneau-Rapho.

Cet après-midi (comment seront-ils habillés ?), Michèle Gazier aura peut-être tendance à placer parfois sa tête entre ses mains. De ces années où elle traduisait les romans de Montalbán, ou ceux de Juan Marsé, qu'elle a également fait découvrir aux Français, Michèle Gazier dit simplement : « J'avais envie que ces gens soient connus ; qu'on ne dise pas que sous la dictature, il ne se passait rien... » C'est comme nous. On a juste envie que vous connaissiez ces deux-là.

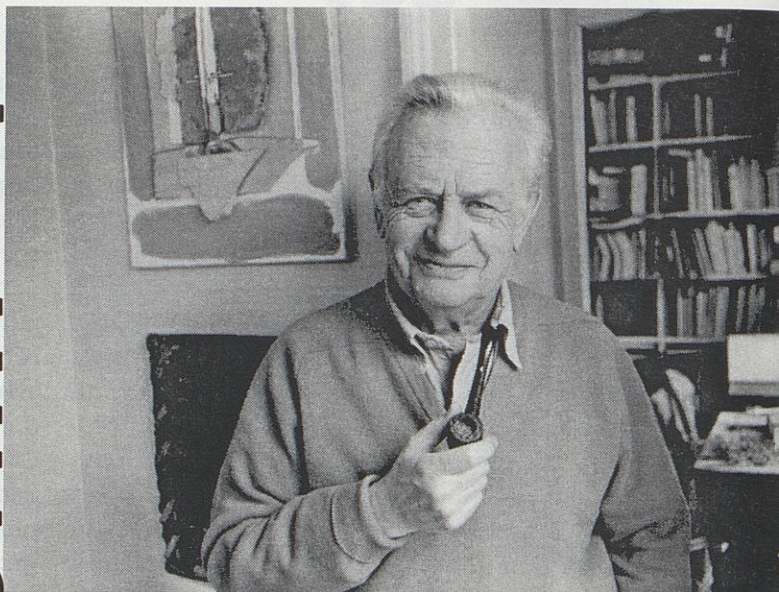
Jean-Michel Mariou

Portrait

21h 30

Pierre DUMAYET

par Viviane Forrester



De qui n'a pas lu au moins un roman de Pierre Dumayet, on peut dire qu'il (ou elle) ignore le sel et le sens et les sens et l'essence de la vie, surpasse ici telle que nul et nulle jamais n'osa la percevoir, l'intercepter à cru, telle qu'elle ose, à notre insu, à notre barbe, se propager. Pierre Dumayet ne s'en laisse pas conter par elle : il la conte, rebelle aux chronologies, aux logiques sacralisées et redondantes, aux léthargies de l'évidence. Rien, il n'accepte rien de ce qui nous est donné : les données lentement imposées au cours de tant de siècles comme autant d'emplâtres qu'allègre il fracasse.

Je ne connais pas de lecture plus surprenante que celles, par exemple, du *Parloir*, de *Brossard et moi*, de *La Nonchalance* et de chacune des œuvres dumayesques, qui, chaque fois, emportent irrésisti-

blement le rire – un rire inédit, absolu – et frappent de stupeur, opérant chaque fois la métamorphose du lecteur, chaque fois libéré de quelque chrysalide. À ce philosophe – l'un des plus aigus de son temps – point n'est besoin de théories : plus audacieux, il nous fait entrer de plain-pied en des récits (de vrais romans) qui, sans vains commentaires, font état de sa vision révolutionnaire, illicite – irréfutable. Des récits qui usent la langue comme cela ne fut jamais tenté encore, et je vous défie de trouver la clé du rapport à l'écriture de Pierre Dumayet. Le langage le plus simple, le plus banal devient source et lieu, chez lui, d'événements subversifs, métaphysiques, qui, par l'absurde peut-être, dénoncent l'hégémonie de l'habitude, l'inconsistance de toutes les certitudes – et d'abord de celles qui régissent la version que l'on nous a concoctée de la vie, version que nous ânonnons, mimons et adorons, dociles, mais que, mystérieusement, sans en changer les prédicaments, Pierre Dumayet, de livre en livre, cerne en ses travestissements pour, insidieusement, l'investir et nous donner à suivre sa propre incursion qui nous délivre du ressassement général et nous plonge, jubilants, dans la substance du jeu, dans les caprices de la vérité.

Cinéma aux étoiles

Un siècle d'écrivains

Les deux anglaises,

de François Truffaut

Les cinéastes de la Nouvelle Vague nous ont appris à lire d'abord, à voir ensuite. Leurs films tiennent leur extraordinaire vitalité de ces plaisirs-là. Avant de songer à « passer derrière la caméra », Godard, Truffaut, Rivette, Rohmer... ont ouvert les yeux plusieurs fois par jour dans les salles obscures et ont décillé les nôtres dans les revues *Arts* et *Les Cahiers du Cinéma*. *Passion* de Jean-Luc Godard, film sur le regard d'une grande âpreté et d'une grande richesse, a entamé ce cycle. Qui se terminera avec *L'Âge des possibles* de Pascale Ferran, jeune cinéaste héritière directe de Rivette et de Jean Eustache. Ce mercredi, c'est à une forme plus classique, mais tout aussi sobre, de cinéma que nous vous convions : celle de l'adaptation par François Truffaut du roman *Les Deux Anglaises et le continent* de H.P. Roché.

Deux sœurs aiment le même homme. Deux hommes aiment la même femme. Entre le puritanisme et la violence que donnent de grands sentiments, Truffaut met en scène ici une sorte de roman d'apprentissage où s'agitent un romantisme mesuré et la quête d'un amour absolu. Son talent, dans ce qui est un de ses plus beaux films (et aussi son plus grand échec commercial), tient à nouveau à la distance qu'il établit avec ses personnages, grâce au jeu des acteurs et à la prudence des dialogues.

Les Deux Anglaises est le témoignage le plus accompli de l'hésitation que l'artiste prête à l'homme. Se mène ici un double jeu du désir et de l'interdit où embrasser consiste d'abord à voir : « Je n'aime pas être assis entre vous deux, dit le jeune homme (personnage principal du film), je préfère vous regarder toutes les deux à la fois. » Avant que leur entrée dans l'âge adulte ne les révèle comme de possibles et véritables amants, soumis aux douleurs de l'amour. C'est Truffaut lui-même qui, sortant alors d'une grave dépression, disait à leur propos : « J'ai l'impression que ce sont les personnages du film qui ont souffert à ma place. »

Christian Thorel

Cave coopérative, 21 h 30

J.M.G. Le Clézio

« Je m'appelle Jean-Marie Le Clézio ; je suis né à Nice en 1940, pendant la guerre ; je suis de nationalité franco-mauricienne. » Cet écart initial, qui revient à n'être vraiment « d'ici » en aucun lieu, à pouvoir se sentir l'enfant d'une mère africaine ou le membre éventuel d'une communauté indienne du Mexique, est à l'évidence au cœur de l'œuvre de Le Clézio ; voilà peut-être d'où vient qu'il ait cherché d'emblée dans l'écriture la communauté qui lui fait défaut, lui qui est, selon ses propres termes, « toujours un peu en porte-à-faux dans le monde ». À sept ans, il faisait des romans sur la vie... et c'était déjà des « livres » qu'il écrivait, avec des illustrations, des tables des matières – qui faisaient partie d'une « collection ». Le prix Renaudot du *Procès-verbal*, en 1963, ne le fit pas se conformer à l'image du jeune et beau prodige que l'on donnait de lui. Le film de Michèle Gazier et Jacques Malaterre le prouverait à lui seul, si l'importance de l'œuvre qui vint après ce premier succès n'y suffisait pas. Sur le ton de la discussion entre amis, il réfléchit devant nous, avec nous semble-t-il, à l'acte d'écriture (« Écrire, ce n'est pas arriver au bout d'une histoire, c'est arriver au bout de soi-même »), au rapport entre le métier d'historien et celui de romancier (le rôle des mensonges, de l'imagination, du style, dans chacun des deux métiers). Il parle de son amour respectueux pour les Indiens du Mexique, ce peuple pour qui « la valeur d'un homme reste indépendante de son pouvoir d'achat », ces communautés du Michoacan où tout est à tous et dont, un jour, il demanda à faire partie : on ne lui dit pas non mais on lui fit comprendre qu'il lui faudrait tout apprendre. Il dit qu'il hésite encore, qu'un jour peut-être...

On se rappelle alors qu'il a écrit : « Je sens en moi ce refus de l'insertion dans le monde de l'efficacité... Je veux garder le plus longtemps possible ces privilèges que sont le rêve et l'illusion. » On lui souhaite d'y parvenir.

Jean-Claude Zancarini

Café vidéo de l'abbaye, 15 h

Portrait

16h

Autant le dire tout de suite : le typ

... Gil Jouanard.



par Pierre Autin-Grenier

Pour une fois où bien tranquille, pieds nus dans l'herbe à siroter tout seul un chablis Montée-de-Tonnerre, je n'avais véritablement rien d'autre à faire que voir, désabusé, au loin passer les guerres, surveiller distraitemment la folle ascension du mercure dans le thermomètre et, d'un regard réjoui, dans l'entre-deux des branches m'inventer quelques oiseaux, mésanges charbonnières ou verdiers bagarreurs, pour me distraire, aussi des écureuils parfois,

dont il s'agit, c'est bien...

en clignant bien fort des yeux ; voilà qu'un éditeur inconscient d'une autre planète débarque et tout à trac veut savoir, comme ça, ce que je penserais d'un type qui, quand il pleut, s'allongerait sur un dessus-de-lit vert pomme pour écouter changer un à un tous les bruits du dehors ; un type à qui la pluie servirait d'ouverture météorologique à l'héroïque symphonie de Féval ou de Zévaco et qui, pour finir, un jour partirait au loin sur son dessus-de-lit vert pomme au-dessus des nuages et des forêts, des toits et des voix dans la rue ?... Il faut être éditeur (il y en a si peu !) pour venir poser d'aussi extravagantes questions, en plein milieu d'une sublime bouteille de chablis !, et ne pas se faire expédier illico sur les roses. Et puis, quand même, j'avais quelque idée sur le type dont il pouvait être question dans cette drôle d'affaire et je crois que je l'aimais bien. Bref, je me mis alors à rabibochoer deux, trois souvenirs et, pour le reste, broder des trucs invraisemblables qui seraient certainement arrivés, un jour ou l'autre, au type et à son fameux tapis volant vert pomme. Ainsi le tour serait joué, chablis à bâbord, en avant toutes ! C'est comme ce mercredi 25 janvier 95 où j'étais allé le quérir en gare d'Avignon pour le ramener dans le trou où je vis, des dames admiratrices l'ayant invité à une lecture et signature (parce qu'il se refuse à conduire les automobiles ; comme son ami Jacques Réda préférant les tortillards locaux ou tel Bill Clinton l'avion qu'il emprunte aussi simplement que j'enfourche moi mon vélo pour un bref tour du quartier). Dans ce patelin vaclusien, à l'âge de treize ans, il y venait à bicyclette chaque matin de Pernes-les-Fontaines, par tous les temps, et faisant le soir, à travers la lumière déclinante et l'air vif qui le rendait alors à la vie, le trajet en sens inverse. Je lui dis qu'à cet âge d'ange, forcément les œillades des

jeunes filles sous les acacias, facilement font oublier le néant absolu de l'imbécile bourgade, aujourd'hui inchangée d'ailleurs et qu'il allait pour une soirée retrouver. Le chroniqueur de service, dans les colonnes du *Provençal* (« Journal des Patriotes Socialistes et Républicains ») présentait ainsi le héros de cette rencontre à marquer, disait-il, d'une pierre blanche : « Solidement planté sur terre, la voix fraternelle et la bouille avenante au possible, qui est ce drôle qui accumule les livres sans avoir l'air vraiment d'écrire, voyage sans cesse en se proclamant partout sédentaire, paraît toujours étonné d'être là où il est et captant aussitôt toutes les sympathies ? Car c'est un fait, en présence de G., tout de suite on est bien. Tout comme ouvrant au hasard n'importe lequel de ses ouvrages : tout de suite ça va mieux. » Allusion était faite aussi au fameux « hibou qui rêve à midi » et j'avais trouvé suffisamment de finesse au sympathique chroniqueur pour reproduire ici aujourd'hui ses propos sans la moindre autorisation bien sûr, ni autre vergogne.

La Société Littéraire s'était montrée assez bonne organisatrice, ne manquaient peut-être qu'une poignée de craquelins et quelques orangeades ; pour le reste, la petite salle était comble et d'avance conquise aux extraits de *L'eau qui dort*, *Jours sans événements*, *L'odeur verte* et *Plutôt que d'en pleurer* que G. nous lut dans la plus grande simplicité, de sa voix à la fois douce et pénétrante. Juste ce qu'il faut de demoiselles à peine pubères, un tout petit peu s'évanouissent ; des dames certes plus mûres mais qui tout de même ne faisaient pas leur âge, des yeux d'un coup avalèrent l'orateur ; ensuite tout le monde : pompier de service, hommes, femmes et enfants, s'abandonnèrent à une joyeuse bousculade, chacun souhaitant obtenir sa dédicace sur l'un ou l'autre des

Portrait

10h

précieux chefs-d'œuvre. La librairie de L'Horloge instantanément vit disparaître son stock. Pour une fois, l'Humanité entière était aux anges !

Je raccompagnai fort tard dans la nuit notre héros à son aire de transit qui se trouvait être l'hôtel du Fiacre, rue de l'Eau-Pendante, dramatiquement rebaptisée de nos jours rue Vigne, du nom d'un obscur politicard local lourdement oublié depuis des lustres ; mais ce qui prouve bien la haine des édiles de ce gros bourg pour tout ce qui est poésie. Certes, j'avais bien proposé à G. pour cette courte halte nocturne (il devait être au train pour le Diable-Vauvert dès l'aube du lendemain) ma chambre d'amis repeinte récemment mais, sans vouloir me vexer, il avait préféré l'hôtel : pour écrire. Car c'est ainsi : à n'importe quelle heure du jour ou de la nuit, de préférence nulle part ou n'importe où, ce type écrit. En avion, sur les banquettes de bois de bringuebalantes michelines, d'un seul œil dans les cafés borgnes de quartiers mal famés, au revers des menus des plus prestigieuses tables ; peut-être même au dos des nuages... les nuages qui passent... là-bas... là-bas... les merveilleux nuages ! Qui sait ? ce type il en est tout à fait capable, savez-vous.

Dès potron-minet nous filions sur Avignon pour attraper son train. Ça va être juste, je pense. Lui, d'allure jamais tourmentée : nous vidons un verre ensemble au buffet de la gare, évoquons le dernier bouquin de G.-L. Godeau, d'autres poètes amis aussi ; ultime tournée à la mémoire de Jean Follain et part le train. Il est dedans ; tranquille comme Baptiste. Comment il a fait ? je n'en sais rien. Demain, après-demain, je recevrai une carte postale de Puydarrieux, de Moldovita, de la rue des Blancs-Manteaux, de Montréal peut-être ou du causse Méjean. Toujours stylo encre noire, calligraphie de qui sait prendre son temps, même pour une simple carte postale, et respecte l'écriture ; en sédentaire qui n'aurait que ça à faire en somme : bien s'appliquer.

De retour, je vais saluer Madame Bascou, dans sa librairie de L'Horloge, enchantée au possible ; le patron de l'hôtel du Fiacre, moins lui... Les quelques heures qu'il a passées dans son établissement, G. les a employées à écrire, non à bêtement dormir, on le voit bien. Il y en a partout, ça grimpe jusqu'au plafond ! Ça zigzague, ça biffe, ça raye, ça rature, ça repart un peu en ligne droite, soudain se remet en courbe. G. est reparti avec l'essentiel : le poème parfait ; abandonnant seulement gribouillis et brouillons au papier peint des murs. La piaule est recouverte de signes cabalistiques, de rimes riches, d'adjectifs, d'interjections, d'imparfaits aussi du subjonctif ; c'est devenu pour de bon la grotte de l'Écriture !

Aujourd'hui le temps a passé, le patron de l'hôtel du Fiacre encore fait visiter la chambre aux poètes Pakistanais de passage et même, parfois, à des Américains pantois venus tout express du Montana. C'est Lascaux à Carpentras ! Vraiment, chapeau ! l'artiste.

Rédigé à C., le 26 juin 1996, jour de la Saint-Anthelme et par nous certifié authentique.

Cagnat

projet de monument au banquet du livre 1986



Brèves

Fallait-il faire payer l'entrée du colloque de philosophie ?



La question mérite d'être posée, puisqu'elle le fut, lundi soir, par quelques spectateurs surpris. Comme on le sait peut-être, le *Banquet du Livre* est organisé par une association à but non lucratif. Notre volonté, depuis deux ans, est d'offrir au plus grand nombre le maximum de rencontres, de conférences, de débats et de films. Une importante conspiration d'amis, de bénévoles, assure le bon fonctionnement du tout. Malgré cela, l'infrastructure générale des manifestations – transports, hébergements, location de matériel – leur nombre et leur variété (plus de cinquante écrivains, musiciens, chercheurs et philosophes sont invités cette année !) pèsent lourdement sur un budget naturellement fragile. Nous avons, cette année encore, repoussé l'idée d'un

« passeport » pour toutes les manifestations – une sorte d'abonnement au *Banquet* qui donnerait le droit d'assister librement à chacun des rendez-vous. Nous l'avons repoussée car il nous semblait indispensable de préserver les rencontres de hasard : que tel ou tel, passant la tête dans le petit cloître pour une rencontre qui, *a priori*, ne l'avait pas séduit, puisse se trouver « embarqué » par une parole. Mais les comptes sont têtus. Il nous avait donc semblé possible, comme cela se pratique ailleurs couramment, de demander une participation aux frais pour ce qui reste un des événements exceptionnels de cette édition : le colloque qui réunit, autour du thème des plaisirs, des philosophes et leurs lecteurs. Cette décision, annoncée dans le programme depuis le prin-

temps, mais insuffisamment soulignée dans le journal, ainsi que l'après-midi à l'issue de la première lecture, a paru maladroite à certains. Non que nous aurions ainsi reconnu la philosophie comme marchandise, mais parce que nous avons choisi précisément ce rendez-vous pour demander une participation. Le rugby, la pétanque, la littérature, passe encore qu'on y obtienne une obole. Mais la philosophie – parole née de la place publique antique : ce à quoi nous tenons le plus ! – devait au moins rester libre d'accès. Disons-le tout net : cette critique nous touche sincèrement. Pour le reste, les traces que laisseront ces rencontres, elles, évidemment, n'ont pas de prix...

J-M. M.

Brèves

Monsieur Lautier n'est pas content.

Monsieur Lautier est l'organiste de l'église Saint-Michel de Lagrasse. Hier matin, il parcourait le village, de fort méchante humeur, se plaignant qu'on n'ait pas parlé de lui dans l'article consacré aux orgues publié dans le numéro 16 de *Corbières Matin*. Monsieur Lautier a bien raison : je parlais de lui dans un encadré consacré à l'église, paragraphe dont les sacrifices quotidiens de la dernière heure du bouclage ont eu raison (j'indiquais aussi qu'on peut voir dans les chapelles latérales deux grandes toiles de Gamelin, *Moïse frappant le rocher* et *La Manne dans le désert*, et surtout la suite des *Sept sacrements* du peintre bolognaise Crespi, qui fut longtemps attribuée à Zurbaran). J'y notais qu'il était l'infatigable serviteur de l'instrument. Mais que monsieur Lautier me pardonne ; Jean-Hugues Guillot ne « tire pas la couverture à lui », il ne voulait même pas que je mentionne son nom dans l'article et sera bien surpris de l'y trouver, à son retour de vacances. Si je le cite longuement, c'est pour lui restituer la place qu'il mérite. C'est ma liberté de raconteur qui m'y autorise ; la même qui m'oblige à préciser que monsieur Lautier n'a pas joué de rôle prépondérant dans le grand chantier de la réfection des orgues.

J.-M. M.



Les images graves

On est très sérieux quand on a dix-huit ans. On a déjà salué ici l'affluence à l'atelier de philosophie sans rien dire du succès de l'atelier vidéo. Il y a du monde, d'autant plus de monde que c'est un nouveau monde : ce sont des jeunes gens. Ce sont même de très jeunes gens qui arrivent le matin à 11 heures et repartent le soir à 23 h. Ils ont agréé le projet de Stéphane Gatti et Michel Séonnet – donner de la gravité aux images – et ne se sont jamais plaints de la discrétion dans laquelle on les tient. Ils s'en foutent. Tous les soirs, ils rendent compte de leur travail de la journée sur la terrasse du café de la Promenade et c'est un moment extraordinaire, peut-être l'un des plus saisissants de ce Banquet. Pour donner de la gravité aux images, disons un centre de gravité, ils se posent une question : la pensée supporte-t-elle l'image, et vice versa. Ils en parlaient hier matin avec Benny Lévy, qui les a entraînés sur un chemin escarpé. « Tout a déjà été pensé, leur a-t-il dit longuement. Il n'y a rien de nouveau à penser. La posture du Juif, c'est pen-

ser sous ce signe. » La remarque vient alors, à voir ces beaux visages attentifs, dont certains n'ont pas encore l'âge des « humanités » : on est très sérieux quand on a dix-huit ans et même moins. Comment ne pas l'être ? Les livres ont été enfouis sous le papier. Trop de tout, c'est-à-dire presque plus rien, sinon un froissement incessant et un prestige dérisoire. *Le Banquet du livre* cherche sous les décombres. Dans les ruines, les images font flot – où passent des pages que l'on ne reconnaît plus – et ne revendiquent que cette puissance indéterminée faite de légèreté et de masse. On se demande si derrière les visages calmes et les regards neufs de l'atelier vidéo ne bouillonne pas l'envie de fermer le robinet brutalement, de recommencer d'autres images où l'on pourrait voir. Ne pas laisser faire aux images ce que les pères ont laissé faire aux livres. Benny Lévy leur disait aussi : « Les six cent mille Hébreux virent des voix. » Ça serait des images qui vaudraient le coup quand on a dix huit ans.

Ph.R.



Colloque

φιλοσοφία

Un heureux jour d'été

par Marie-Claire Galpérine

L'admirable unité du *Phèdre* est d'abord une unité de temps. Le dialogue se déroule dans la chaude lumière d'un bel après-midi d'été. Quand Socrate et Phèdre se rencontrent dans les rues d'Athènes, il est presque midi. Ce n'est pas l'heure de dormir « comme font la plupart des gens qui, en raison de leur paresse d'esprit, se laissent vaincre par la chaleur à la manière des troupeaux se reposant à midi à l'entour d'une source ». C'est l'heure de converser et de philosopher.

Dans le *Phèdre*, tout est lumière et bonheur. En ce jour radieux un élan nouveau emporte Socrate et Phèdre, un souffle inconnu inspire Socrate qui se dit « ravi par les nymphes » (*numpholeptos*) en ces lieux enchantés. Et le lecteur est entraîné à leur suite. Avec eux nous quittons Athènes et suivons pieds nus dans l'eau le cours de l'Ilissos. Avec eux nous nous étendons dans l'herbe, sous un platane, nous écoutons le

chant des cigales et devisons librement sur l'art d'écrire et sur l'art d'aimer.

On s'interroge sur la valeur littéraire d'un texte et le sujet traité est précisément l'amour. Il s'agit d'un *erotikos logos*. L'auteur de ce discours est Lysias. Phèdre le considère comme l'un des écrivains les plus habiles de ce temps. Quand il rencontre Socrate au début du dialogue, il sort de chez lui. Le célèbre *logographe* semble tenir une sorte d'atelier d'écriture. Depuis le petit matin Phèdre est assis chez Lysias. Ils sont un groupe, vraisemblablement, qui travaillent sur un texte, celui-là même que Lysias vient de composer. Et ce texte a tous les caractères d'un exercice rhétorique, tant pour l'auteur que pour les « élèves ». Son intérêt est de soutenir une thèse paradoxale : à l'homme qui aime il faut préférer l'amant sans amour. Le premier est mis « hors de lui » par l'amour tandis que le second est « raisonnable » et

reste maître de lui. Les gens « sages » condamnent la passion amoureuse comme une folie. Qu'en pensent les philosophes ? La question est essentielle pour Platon.

POSITION PLATONICIENNE DE LA QUESTION

1

La foule a raison de mettre du même côté les philosophes et les amants, de les envelopper dans une même condamnation en les accusant, les uns et les autres, de folie. « Quand, à la vue de la beauté d'ici-bas, on se ressouvient de la beauté vraie, l'âme prend des ailes, elle est impatiente de s'envoler mais elle ne peut le faire. Alors, portant son regard vers le haut à la manière d'un oiseau, elle néglige les choses d'ici-bas. Dans ce cas, on a tout ce qu'il faut pour être accusé de folie. » Les *Amis des Idées* ne sont pas seulement les philosophes, ce sont tous les amis du beau (*philokaloi*), ce sont les musiciens et les amants. Il est difficile pour la moyenne des gens, pour la foule (*hoi polloi*) des amis de l'opinion (*philodoxoi*) de reconnaître dans les choses de ce monde les traits de ressemblance avec les Idées, ce qui fait d'elles des images. La plupart des âmes ont perdu leurs ailes. Ou bien elles n'ont qu'une trop brève vision de la Vérité, ou bien elles ont laissé s'affaiblir en elles l'élan vers le divin qui les fait humaines. Parce qu'elles n'ont pas su maintenir leur regard dirigé vers l'Idée, dans l'oubli de l'être, elles se sont tournées vers « les choses qui se laissent prendre à pleines mains ». Ce qu'elles appellent réel c'est le solide. Ce qu'elles appellent un bien c'est une chose à prendre et à posséder. Il en reste bien peu qui soient encore capables de se souvenir. « Or celles-là, quand il leur arrive d'apercevoir ici-bas quelque chose qui ressemble aux réalités de là-bas, elles sont hors d'elles-mêmes et ne se possèdent plus. Et la nature de ce qu'elles éprouvent, elles l'ignorent car

elles sont bien incapables de l'analyser. »

La rencontre soudaine avec une image sensible de la Beauté est *stupeur*. L'émoi, le désarroi de l'âme qui se trouve en un instant frappée d'impuissance, Platon a chargé Socrate de le décrire au début du *Charmide*. Les premières pages du dialogue sont parmi les plus émouvantes que nous ait laissées Platon. Aucune ne nous fait plus vivement sentir la nature de l'émotion que la beauté du corps humain éveille dans une âme grecque.

2

Ne plus s'appartenir, n'être plus maître de soi, c'est bien cela la folie (*mania*) et c'est ici la folie amoureuse. Cette dépossession de soi et possession divine (*enthousiasma*). Il fallait le long détour par lequel Platon nous a conduits jusqu'à la contemplation la plus haute pour comprendre l'excellence de la folie amoureuse, pour comprendre que cet *enthousiasme* est l'état le plus élevé auquel une âme, humaine ou divine, puisse accéder. C'est l'acte le plus pur de l'intellect : il ne consiste pas à se saisir d'une Idée mais à *être saisi* par elle. Et à travers toute idée, c'est le Bien lui-même, la source ultime de l'amour qui tire l'âme hors d'elle-même. Entre les idées, la Beauté resplendit. Si les Idées ne sont pas des choses mais des *valeurs*, si le Bien est, au-delà des êtres, le principe même de toute valeur, c'est par la Beauté qu'il se communique. Les néoplatoniciens appellent la Beauté l'*Idée des idées* (*eidos eidôn*), parce qu'elle se communique à toutes, *fleurit* en toutes (ce qu'exprime le verbe grec *epanthoun*) ; c'est elle qui rend ainsi chaque être réel (*on ontôs*) aimable et désirable, c'est-à-dire *précieux* (*timion*). Elle fait de l'être l'objet du désir de l'intellect et le rend à la fois intelligible et désirable. Mais, avant d'être précieuses pour les âmes, les Idées sont précieuses en elles-mêmes, indépendamment du désir dont elles sont l'objet. La Beauté n'est pas moins aimable si elle n'est pas aimée. Que les choses participent d'elle plus ou

Colloque

λ ο σ ο φ ι α

moins, ne l'affecte en rien. Même si la justice n'existe nulle part dans les cités, dans les institutions humaines, même si l'homme juste est introuvable, l'idée de la Justice reste ce qu'elle est.

3

Le désir amoureux est appelé dans le *Phèdre himeros*. C'est « le nom qui lui fut donné par Zeus quand il aimait Ganymède » et que Robin traduit par *vague de désir*. C'est un flot jaillissant (*rheuma*), le flot de la beauté (*to tou kallous rheuma*) qui se porte en abondance vers l'amoureux sitôt qu'il a vu l'aimé. C'est un courant qui passe par les yeux, « lieu de passage naturel vers l'âme ». Ce que signifie pour Platon ce nom d'*himeros*, il nous le dit dans le *Cratyle* : « il doit son nom au courant qui entraîne le plus puissamment l'âme. Comme il coule avec impétuosité (*hiēmenos rhei*) et à la poursuite (*ephiēmenos*) des choses et qu'ainsi il tire fortement l'âme par l'impétuosité de son cours, c'est en vertu de cette puissance qu'il a été appelé *himeros*. » Dans le même texte, Platon nous propose une étymologie d'*erôs* qui, rapprochée de celle d'*himeros*, insiste sur le rôle de la vue dans la naissance de l'amour. « Quant à *erôs*, c'est parce qu'il coule en l'âme du dehors et que ce courant, au lieu d'appartenir en propre à celui qui l'éprouve, s'introduit de l'extérieur *par les yeux*, c'est pour cela qu'il était anciennement appelé *esros* de *esrhein* (couler dans). » Ce courant qui, parti du bel objet, atteint par les yeux l'âme de celui qui le contemple, est un flot de particules.

Le premier effet de la vision d'un beau corps n'est pas de s'en approcher. Ce n'est pas le désir de prendre et de posséder, du moins chez celui qui est récemment initié, précise Platon. L'initiation dont il s'agit ici, c'est l'éducation amoureuse dont Diotime nous décrit les étapes. Sans doute Platon veut-il nous dire que l'âme doit avoir atteint le terme de l'initiation, la vision soudaine de la Beauté elle-même pour ressentir, à la vue d'un corps d'aspect divin, ce frisson dont Platon nous dit qu'il est le premier effet de la vue d'un beau corps. Cette sorte de recul et de

tremblement ne peut pas être ressenti par ceux qui n'ont jamais vu la Beauté. C'est une forme particulière de crainte que seule l'approche du divin peut inspirer. Car ce qui se donne à voir dans ce beau corps, ce n'est pas une image, c'est une présence. Un dieu est là, le bel adolescent est aussitôt vénéré comme un dieu.

Celui qui, dès qu'il a vu, a été saisi par cette présence, va chercher à retrouver la nature qui était la sienne quand « légère, ailée, divine », elle ne portait pas encore « la marque de ce sépulcre que, sous le nom de corps, nous promenons avec nous, attachés à lui comme l'huître à sa coquille ». Dans la prison de son corps, l'âme qui a entrevu un reflet de la lumière dans laquelle il lui était naturel de se mouvoir, est « impatiente de voler, mais elle ne le peut pas ». Sa nature première, sa vraie nature est celle d'un oiseau. Peut-être l'avait-elle oubliée et avait-elle fini par aimer sa prison et ne plus se sentir captive. Il a suffi qu'elle aperçoive la forme d'un beau corps, l'éclat dont brille une belle forme, pour se souvenir qu'elle était faite pour voler. Les souffrances de l'amour longuement décrites par Platon, celles de la pousse des ailes, sont la manifestation d'une lente et profonde métamorphose – ou anamorphose. L'âme qui a été saisie par l'éclat de la Beauté souffre un douloureux travail en profondeur qui est comme l'enfantement d'une nature nouvelle. « L'âme en effet, était jadis tout entière emplumée. »

Platon nous a dit que la vue du bel objet provoque d'abord un frisson et il ajoute « quelque chose l'envahit sourdement de ses effrois de jadis ». Un ressouvenir tremblant, celui d'avoir été soudain saisi par l'éblouissement de la Beauté. Quand elle s'est elle-même donnée à voir, non plus dans ses images, mais elle-même. La soudaineté, la surprise est essentielle à toute rencontre. Toute effective présence surprend, elle dépasse l'attente de celui qui pourtant s'est depuis longtemps préparé, méthodiquement, graduellement, comme Diotime nous l'a dit.

4

La force du ressouvenir provoqué par une rencontre se comprend par sa ressemblance avec la rencontre soudaine du Beau, qu'elle ait été donnée dans une vision préempirique ou dans une expérience mystique, ce que suggèrent les termes dans lesquels Diotime en parle.

« Apercevant l'aimé, l'amoureux frissonne, et ce frisson, comme il est naturel, produit une réaction : il se couvre de sueur, une chaleur inaccoutumée l'envahit. » Au sens propre, celui qui *voit* la Beauté « prend feu ». C'est l'expression qu'employait Socrate quand il racontait sa rencontre avec Charmide : *ephlegomen*, « je pris feu ». Ce qui est nouveau ici c'est la métaphore du plumage. L'âme tombée à terre, et animant désormais un corps de terre, ne peut plus voler. C'est un oiseau qui a perdu ses plumes. De la Beauté émane à la fois chaleur et lumière. « Une fois reçue par la voie des yeux l'émanation de la beauté (*tou kallous tèn aporrhœon dia tòn ommatôn*) l'âme tout entière s'échauffe. » Et elle reprend vie. Cet échauffement fait fondre la matière dure qui, depuis longtemps, bouchait les orifices d'où sortent les ailes, les empêchant de pousser. L'âme est maintenant « tout entière palpitante » : elle est « en ébullition » et elle éprouve le genre de douleurs « que ressentent les enfants qui font leurs dents, quand ils sont tout juste en train de les percer : irritation, démangeaison, agacement ».

Ainsi l'âme fait ses ailes (*pherousa ta ptera*) comme les enfants font leurs dents. Autre image, Platon ajoute celle des douleurs de l'enfantement.

Or voici que celui qui se trouve dans cet état tourne les yeux vers le bel objet. De la beauté du jeune garçon jaillit un flot de particules, qui a été appelé *vague de désir* (*himeros*) et chaque fois que l'amoureux regarde ainsi dans la direction de l'aimé, il reçoit ce flot et sa vitalité en est stimulée. Près de l'objet aimé, l'âme se repose de sa souffrance et par la vue, elle jouit de sa présence. Elle dans la joie.

Mais qu'elle vienne à en être séparée, les orifices des conduits par où les plumes se font un passage

sèchent tous ensemble. Ils se ferment. Et à l'intérieur de l'âme sont interceptés, avec la vague du désir, les germes de la plume, qui sautent dans l'âme à la manière d'un pouls qui bat fort. L'âme bondit follement sous l'effet de la douleur. Mais au souvenir de l'aimé, elle est dans la joie.

L'étrangeté (*atopia*) de ce mélange de douleur et de joie la déconcerte et elle ne sait comment en sortir. « Elle ne peut ni dormir la nuit ni le jour rester en place. Sous l'impulsion du désir, elle court là où, pense-t-elle, elle pourra voir celui qui possède la beauté. »

Plus rien ne compte pour elle en dehors de l'aimé. Famille, amis, réputation, fortune, plus rien n'a de valeur à ses yeux. La perte de ses biens, résultat de son incurie, la laisse indifférente. Elle est prête à dormir n'importe où, pourvu que ce soit au plus près de l'aimé. Et quand elle le voit et qu'elle a fait dériver vers elle *la vague du désir*, elle reprend son souffle. C'en est fini pour elle du douloureux travail. C'est par la vue du bel objet qu'elle a été blessée, c'est aussi par la vue qu'elle est guérie de son mal. Le voir et lui vouer un culte secret, le vénérer comme un dieu, suffit à la combler. Tel est l'état que les hommes condamnent comme une folie. C'est celui d'une âme redevenue ailée, une âme que l'amour a rendu à sa nature première et qui n'a que mépris pour ce que les hommes estiment en ce monde.

Ripailles

DU BANQUET

LE PLAISIR



**Le premier Banquet du Livre
n'a pas eu lieu à Lagrasse en 1995,
mais à Ribaute,
le village voisin, en 1886...**

Au grand *Banquet*, celui de Platon, le philosophe a pris place le dernier et s'est retiré debout quand l'alcool a couché tous les autres. Le Banquet d'aujourd'hui veut raviver le dialogue avec les livres, en alliance avec le vin. C'est là un plaisir majeur. Mais il est des plaisirs minuscules, des plaisirs vite oubliés qui s'appuient sur des savoirs modestes mais essentiels. En premier lieu, le plaisir du banquet lui-même.

L'histoire littéraire, fût-elle régionale, a « oublié » la petite histoire de ces joutes poétiques autour d'une table dressée arrosée de bons vins. Elles ont pourtant

Entretien

marqué, deux décennies durant, la vie littéraire du Languedoc viticole. Voilà pourquoi le premier Banquet du Livre n'a pas eu lieu à Lagrasse en 1995 mais à Ribaute, le village voisin, en 1886.

La ville de Carcassonne s'était dotée, l'année précédente, d'une Société de Lecture, à l'initiative de jeunes artistes qui ne trouvaient pas leur bonheur « à la Bibliothèque ou s'étiolait le bon M. Izard, faute d'air et de lumière, ou bien à la Société des Arts où trônent les pontifes de la science, dans ce temple sacré, nouvelle muraille de Chine gardée de vieux mandarins à boutons d'or, d'où tout profane, porteur d'un poème poétique, était exclu... Fondée il y a environ cinquante ans par une honorable miscelannée de scribes, d'épiciers, de marchands de couleurs, de gâcheurs de plâtre et de peintres et professeurs, la Société des Arts et Sciences de Carcassonne a eu tous les bonheurs qui s'attachent aux médiocrités patientes. Tous les maires y sont entrés, tous les avocats, tous les médecins, tous les collectionneurs, tous les bricoleurs en un mot, tous les prud'hommes de la ville, amateurs de bonnes digestions et de jetons de présence » (janvier 1888). Cette violente diatribe est proférée dans la *Revue de l'Aude*. L'histoire originale de cette publication, qui régnera sur la vie littéraire régionale en devenant la *Revue méridionale* en 1889, nous ramène à Ribaute et à ses banquets.

Le directeur-gérant de la revue, Jean-Lucien Alquier, est le menuisier du village. Poète à ses heures, il a fabriqué de ses propres mains une presse, transformant ainsi son atelier en imprimerie artisanale. La qualité de son travail d'imprimeur n'a pas échappé aux poètes et aux dessinateurs-graveurs de la ville. Ils installent chez lui, au cœur des Corbières, le siège de leur revue. Voilà donc le menuisier-poète à la tête d'un mouvement littéraire qui comptera dans ses rangs des vigneron, des instituteurs, des conseillers municipaux et Gaston Jourdan, deux fois maire de Carcassonne, l'un des membres les plus actifs d'un mouvement dont il deviendra l'historien.

Certains d'entre eux ont fait une incursion dans les cercles de la capitale ou collaborent régulièrement à

des revues parisiennes. Les déçus d'une vie artistique mondaine rejoignent les défenseurs d'un art vivant au pays dans une même célébration du parler d'oc récemment élevé à la dignité de langue. En habitant pour un temps cette langue, ces écrivains vont habiter un pays, un pays de gibier et de vin que réinvente leur écriture. Qu'ils écrivent en français ou en occitan, qu'ils soient ou non attentifs à ce qui advient ailleurs, dans d'autres pays et dans d'autres langues, le rituel essentiel de leur rencontre n'est pas la réunion en séance comme dans les sociétés académiques figées et honnies, mais le moment du banquet, celui où le plaisir de rimer se dit aussi dans le langage du corps : « C'est une coutume, parmi les rédacteurs de la *Revue de l'Aude*, de faire tous les ans un pèlerinage à Ribaute. Pèlerinage joyeux s'entend, auquel se joignent quelques amis désireux de laisser pour un jour les soucis de la vie et de faire une ample provision de grand air et de gaîté. » (octobre 1888)

Du premier banquet, nous ne savons rien. Mais nous savons presque tout du second, grâce aux comptes rendus et aux correspondances de quelques-uns de ses participants. Il s'est tenu le 17 juillet 1887. Dès l'aube, un « break » attelé de deux chevaux s'est arrêté devant la Manufacture de la Trivalle, à Carcassonne. À son bord : Achille Rouquet, graveur, chroniqueur et poète, et Raymond Alary, peintre et dessinateur. Ils sont rejoints par le directeur de la Manufacture lui-même, Achille Mir, poète en langue d'oc alors célèbre et ami de Mistral. Ils atteignent Ribaute après quatre longues heures de route. Au village le maire et l'instituteur les attendent chez le menuisier. Le but de l'expédition : manger, boire et rimer. Avant tout : boire et rimer.

Poncer, limer, graver, composer, imprimer : plaisirs et fatigues du corps et de l'esprit vont à l'unisson dans la boutique de l'imprimeur de Ribaute. C'est donc tout naturellement que la table est dressée dans l'atelier même, dans les senteurs de bois, de colle et de papier vierge, installant le rite du banquet comme un moment fort de la création qui s'y trame. Le

Ripailles

comité de rédaction ne saurait être qu'un comité de libation. Dès le seuil, l'ordre du jour affiché dans la salle d'imprimerie l'annonce (en occitan) : « Il ne faut point prêcher misère, il faut manger comme quatre et pinter encore plus, que tout le monde soit gai ! Nous serons sérieux quand nous serons en terre ! » Le maître de céans a imprimé des étiquettes rimées sur un bataillon de bouteilles :

Souï de bi de Ribauto, S'as fred te caufarèi la gauto

[Je suis du vin de Ribaute, Si tu as froid je te réchaufferai les joues].

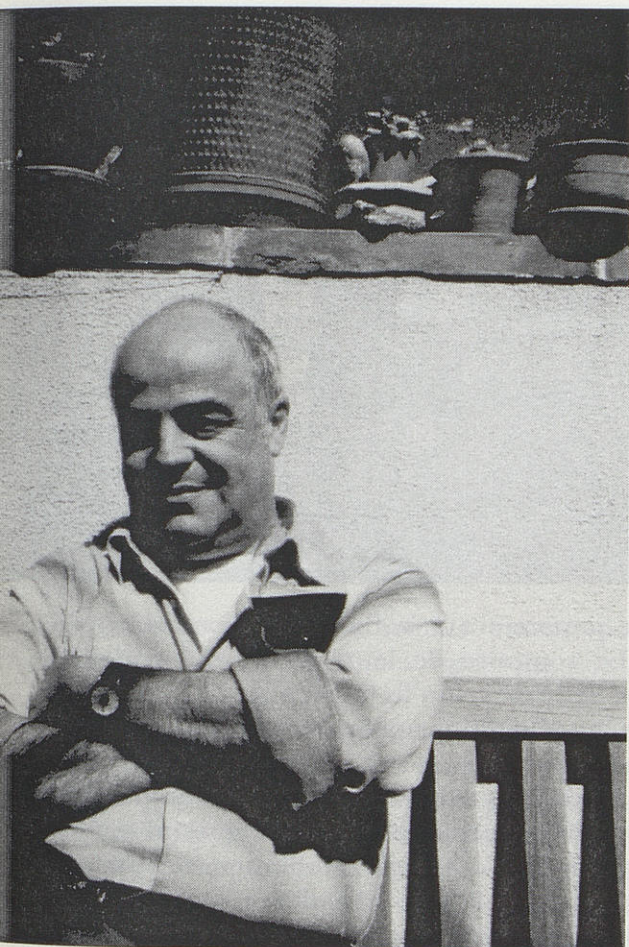
On mange et boit d'abord, avant de taquiner la muse. La mère du menuisier a préparé le festin. Potage, rôti, poularde en terrine, étouffé de bœuf, Savarin gorgé de rhum, crèmes fouettées, et à chaque plat sa bouteille : le banquet littéraire est un vrai banquet. L'instituteur du village ouvre le feu : il chante en vers la venue du félibre Achille Mir. Le menuisier-poète exalte alors la langue d'oc que tous perpétuent à travers leurs compositions. Mir leur répond et sonne l'heure du départ. C'est à peine si les convives ont évoqué l'avenir de leur revue. Le plaisir du banquet était bien l'objet principal de leur rencontre. Et avec lui le plaisir de célébrer ce plaisir : dans l'œuvre d'Achille Mir, il en restera un long récit en vers, écrit deux jours après les agapes. Le poète y célèbre à son tour les vins, la table, et le plaisir de rimer entre amis.

Le 30 octobre 1887, une nouvelle « réunion littéraire » est organisée à Lagrasse. La *Revue de l'Aude* la qualifie de « Banquet-Festival » et en rapporte pour tout compte rendu le toast rimé, dédié par Achille Mir au maire du village, à chacun des convives et au vin du pays, sans lequel il n'y aurait pas de poésie. Chaque année aura lieu le désormais traditionnel pèlerinage à Ribaute, prétexte à de nouvelles beuveries. Et le repas chez le menuisier des Corbières fait école. À Carcassonne aussi les artistes du cru prennent l'habitude de banqueter dans l'île, à la *Fontaine des Poètes* : « Je ne vous dirai jamais, ça me serait bien difficile, ni ce qui se mangea, ni ce qui se but, ni surtout ce qui se dit. Les oreilles de mes aimables lectrices en pourraient être offensées et je me ferais un scrupule de les forcer à rougir. Entre hommes on est si canailles ! Qu'il leur suffise de savoir que les liba-

tions furent nombreuses, qu'on parla quelque peu de l'amour et beaucoup des femmes, et qu'on se livra à une véritable débauche de vers, de chansons et, hélas ! de calembredaines et de calembours... Mes compagnons, la joie dans l'âme, la bouche pleine et les idées embrouillées, ouvraient sur moi des yeux tout ronds ; je faisais un discours, le premier de ma vie, mais un discours incomparable, fulgurant, échelonné. Je parlais sur l'incohérence... C'était pire qu'à Ribaute ! » (Achille Rouquet, juillet 1888). Ces agapes improvisées, à situer entre la joyeuse sociabilité du cabanon – populaire et masculine – et l'exaltation du cénacle littéraire naissant finiront avec l'institutionnalisation de la *Taulejado*, le banquet félibréen officiel, modèle pesant de la célébration, folklorique et réactionnaire, de la petite patrie. Plus tard, les écrivains du lieu ouverts à l'universel placeront leur voix propre en ridiculisant violemment l'agitation des « fébriles » comme François-Paul Alibert, ou en esquissant la (tendre) caricature de leurs travers, comme le fera Joë Bousquet.

Ces banqueteurs oubliés ont pourtant fait œuvre originale. Mistral lui-même ne l'a pas compris qui exhortait Mir et ses compagnons à se consacrer enfin à la « vraie » poésie, lyrique ou élégiaque, seule capable de rivaliser en langue d'oc avec la poésie française du moment. Ces rimeurs pétrissant leurs vers d'expressions « cueillies à la source », comme ils aimaient à le dire eux-mêmes, ont, pour la première et la dernière fois, habité une langue orale, vivante autour d'eux mais morte à la littérature, dans le seul registre encore ouvert à la rencontre de cette oralité et de leur écriture : le plaisir minuscule de la jubilation.

Dominique Blanc



Michel Smith

**Une centaine de domaines
répertoriés, trois cents vins
soigneusement goûtés et notés,
le premier livre sur le vin
des Corbières vient de paraître.
Rencontre avec l'auteur,
dégustateur et passionné.**

« On peut écrire une vie entière sur le vin sans en faire le tour »... Michel Smith sait de quoi il parle. Voilà quinze ans qu'il promène son palais et la subjectivité de ses papilles aux quatre coins des vignobles et des tables du monde entier. Un genre d'apostolat que ce costaud au physique de jeune moine gourmand respecte du matin jusqu'au soir. Il vous accueille sur le coup de onze heures, dans un grenier-bureau du quartier de la gare, à Perpignan, en s'excusant d'avoir « du travail à finir pendant que l'on discute ». Quelques instants plus tard, vous êtes ravi d'apprendre que son travail consiste en la dégustation d'un champagne de propriétaire et d'un jambonneau artisanal originaire de l'Aube... On imagine que, dans ces conditions, on rechigne moins à ramener du travail à la maison. Les

Entretien

Corbières, Michel Smith n'est pas tombé dessus par hasard. Après treize années de journalisme à *Paris-Match*, il découvre, à la fin des années soixante-dix, l'enquête gastronomique. « Franchement, c'était autre chose que le show-biz, dit-il en humant son verre (« Ça se renifle, un champagne ? — Celui-là, oui ! »). Et plus riche que le reportage touristique, où d'une année sur l'autre, vous décrivez toujours les mêmes marchés pittoresques ! » En 1980, après une enquête sur une école de dégustation de vins, il décide même de franchir le pas, et de s'éloigner du journalisme. « Avec un ami et nos indemnités de *Paris-Match*, on a monté un bistrot à vin aux Batignoles, La Dame Jeanne. Mais en deux ans, on avait bu tout le fonds... » Retour au journalisme, grâce à *VSD*, pour lequel Michel Smith invente les routes du vin. En 1988, une belle histoire d'amour guide Michel Smith jusqu'à Perpignan, où il s'installe, et d'où il redécouvre les vignobles du Sud :

— Je me suis rendu compte que tout le Midi bougeait, de la frontière espagnole à celle d'Italie. Qu'on y faisait désormais des vins modernes, pas les vins de pépé, enfermés dans leurs tanins, bouclés comme des coffres, sans aucune générosité. Parce que les vins ressemblent à ceux qui les font ; et en Corbières, j'ai rencontré des jeunes vigneron qui voyageaient à l'étranger, qui lisaient des livres sur le vin, qui étaient vraiment passionnés, et se souciaient des gens pour qui ils fabriquaient le vin ! Tout ça, ils le transmettent dans leur vin. Évidemment, le terroir c'est important, mais il me semble que ce qui est capital, ce sont surtout les hommes et les femmes qui sont derrière. En Corbières, c'est leur richesse propre qui m'a surtout impressionné... Ce sont des gens qui, par exemple, accordent — enfin ! — une



grande importance à la finesse, à l'expression du fruit. Le contraire de leurs aïeux, qui n'avaient aucune fierté de ce qu'ils faisaient...

— Sur les générations précédentes, vous avez l'air peu indulgent...

— Au fond, il n'y a que cent ans que le vin progresse. Depuis Pasteur et les chimistes, qui ont permis l'invention de l'œnologie moderne. À partir de 1960, on a fait attention à des notions qui jusqu'alors, n'avaient pas d'importance : la maturité exacte du raisin que l'on rentrait en cave, la propreté des chais, jusqu'à l'invention de la cuve en inox... La cuve en inox, c'est comme la poêle Tefal, moi j'y crois beaucoup. Mais ce qui a surtout bouleversé la donne, en Corbières, c'est l'abandon de ce que j'appelle l'hectomanie. Avant, une exploitation qui ne produisait pas à tout prix les rendements les plus hauts, ce n'était pas une bonne exploitation !

— Quels sont les autres atouts des Corbières ?

— Ils sont nombreux. Je dirais en premier, la complexité et la richesse de l'encépagement. C'est le résultat des efforts qui ont été menés depuis vingt ans pour l'améliorer, mais aussi le respect des cépages traditionnels, ce qui constitue l'essence du terroir, ce qu'il a de plus intéressant. Il y a ici parfois des vieux Carigan, des vieux Grenache qui sont extraordinaires, qui amènent une touche très typée,

irremplaçable... Mais pour moi, l'atout principal des Corbières, ce sont les Corbières elles-mêmes ! C'est un massif qui m'a toujours troublé, séduit. Le contraire des vieux pour qui, la terre, c'était la souffrance. Aujourd'hui, on peut profiter de tout. Ici, un gosse de la campagne qui veut rester à la vigne, il a vraiment de quoi s'éclater. Il faut prendre ce paysage pour ce qu'il offre; on peut planter une vigne à chaque endroit où on se sent bien ; faire une suite de petits îlots dans la garrigue ; plus que des terroirs, des morceaux de terre. Au fond, la vigne, c'est très sensuel ! Le vigneron y va chaque matin (pour moi, le vrai vigneron, c'est celui qui va tous les jours à sa vigne !), pour réaliser des choses entre lui et la nature.

— Qu'est-ce qu'il vous semble encore possible d'améliorer chez ces jeunes vignerons dont vous parlez ?

— Évidemment, il est toujours possible de s'améliorer, à chacune des étapes. Par exemple, pour les vendanges : j'ai toujours pensé que le premier jour des vendanges, le vigneron devrait prendre tous ses vendangeurs, avant qu'ils ne commencent, et leur faire visiter la cave. Il débouche une vieille bouteille, il dit : voilà comment je fais pour en arriver là. Voilà surtout pourquoi je vous embête à ramasser le raisin de cette manière !

— Vous écrivez dans des revues spécialisées, comme *Saveurs* ou *Le Chasseur français*, mais vous faites aussi des livres, des guides. Celui que vous venez de publier, dans la prestigieuse collection des Grands Bernard, est le premier réalisé sur les Corbières. Comment avez-vous procédé ?

— J'ai tout goûté. Franchement, ça m'étonnerait qu'il y ait beaucoup d'oublis. Bien sûr, j'ai vu qu'il y a déjà un domaine qui s'est créé depuis l'an dernier, celui-là n'y est pas ! Mais j'ai goûté trois cents vins, qui représentent une centaine de domaines, et je crois que l'essentiel y est.

— Concrètement, comment on fait pour goûter trois cents vins ?

— J'ai une méthode de travail qui m'est personnel-

le. Quand je goûte, je suis très concentré, très tendu. Je déteste qu'on vienne me parler. Je m'enferme, avec un œnologue du coin, auprès de qui je vérifie parfois une information, lorsque j'ai un doute... Je commence à huit heures du matin, jusqu'à treize heures. De huit à douze, ce sont les heures les plus productives. De douze à treize, on baisse un peu d'intensité. Après, je fais une vraie coupure, avec un bon repas, quelque chose qui efface tout, et l'après-midi, je me consacre à revenir sur les doutes, les hésitations de la matinée.

— Qu'est-ce qui vous a le plus déçu ?

— Deux choses. D'abord, les vignerons des Corbières n'ont pas encore l'habitude de faire de vraies fiches techniques sur leurs vins. Des fiches claires, précises : quand je demande si le vin a été élevé en bois, j'ai besoin de savoir si le bois était neuf ou d'une saison, combien de temps exactement il y est resté, si c'est l'ensemble du vin qui est passé dans ces barriques, ou juste tel ou tel cépage. Ça, c'est la première chose. La seconde, la plus importante, c'est que j'ai été profondément choqué par la division des vignerons des Corbières, une division qui est intervenue pendant que je faisais mon enquête, et qui a donné naissance à un autre syndicat. Maintenant, je le suis un peu moins, parce que je pense que les choses vont s'arranger, mais surtout parce que dans le livre, toute la famille est réunie...

— Qu'est-ce qui vous a manqué ?

— L'histoire du vin des Corbières. Je n'ai rien trouvé. Sauf erreur, elle n'a jamais été écrite.

— Vous en avez pas marre, du vin, des fois ?

— J'ai commencé en 1981. Quinze ans après, ma curiosité est intacte. C'est une des choses qui me rend le plus heureux !

J-M. M.

Corbières, de Michel Smith, collection « Les grands Bernard des vins de France », éditions Jacques Legrand.

Michel Smith dédicacera son livre cet après-midi à 18 h place de la Mairie à Lagrasse.

par Florence Jammot

Mes Corbières



Des Corbières, il me semble en avoir connues autant que d'années écoulées depuis le jour où j'entrai dans l'histoire de ces terres – et lorsque je parle Corbières, je ne parle pas de la piquette que vend l'épicerie proche de chez moi à Paris, ni du bon vin un peu rugueux que l'on peut goûter sur la place du marché de Lagrasse, ces jours moites d'août où l'on cuit sur les pavés inégaux des ruelles, non je parle de ce qui vit dans mes souvenirs. Mais le pre-

mier Corbières, celui incertain sur lequel reposent les strates de ma mémoire, est purement imaginaire et celui-là, s'il existe, c'est à cause de Jean-Michel.

Lorsque je l'ai connu, Jean-Michel vivait dans un lieu – il me semble que c'était déjà ou encore celui-là – qui, parce qu'il y vivait me réconciliait avec certains lieux éclatés de mon enfance : l'école communale de Taurize. Cette maison que j'ai eu l'occasion de voir par la suite, je ne sais plus en réalité à quoi elle ressemble

vraiment, sinon que je la voyais grise avec des volets délavés, sise sur une butte du village, sans arbres, avec comme seule ombre en été celle du préau désert.

Dans la vie de Jean-Michel, pour nous autres, Parisiens, il y avait donc l'école, mais surtout, surtout, il y avait celle qui, à cause de son prénom, allait de pair avec le lieu : Jojo. Puis le temps de l'école est passé. Il y eut le Corbières du Val-de-Dagne, celui de la maison d'Aimé et Marinette Olive que l'on imaginait posée dans la poussière au bord de la route qui relie Carcassonne à Lagrasse et qui, à cause de ses propriétaires, semblait tout droit issue des *Contes du chat perché*. Ce fut la deuxième maison de Jojo et Jean-Michel que je n'ai pas connue non plus, près de Verdier que je devais connaître plus tard, mais c'est là une autre histoire qui, dans l'ordre chronologique, vient après puis se confond avec la maison de Lagrasse, place de la Bouquerie, la maison dont les volets gris, à l'époque de mes premiers séjours, grinçaient avec le vent et laissaient passer de grands pans de jour à travers leurs coins fendus.

Il y eut donc un jour la première rencontre, les méandres de la route à laquelle se mêlaient les souvenirs d'autres lieux : la plongée vers le cœur des terres n'était pas sans évoquer la descente vers la mer Morte et la végétation même rappelait quelque paysage biblique comme on en trouve aux portes de Jérusalem. Mais ce qui longtemps devait m'émouvoir, c'était le cadavre d'une voiture nichée dans un coin entre Villemagne et Lagrasse et qui annonçait l'arrivée prochaine.

Mes premières impressions durables sont nées place de la Bouquerie, théâtre d'innombrables petits et grands événements dont les visions se mêlent aujourd'hui dans ma mémoire et qui, pour certains, furent déterminants dans le cours de ma vie.

Mais tout d'abord, il y eut le vent. Quand, de Paris on venait à Lagrasse, en la saison propice, vers le printemps, il agaçait les nerfs et faisait jaillir, la nuit, d'irrépressibles insomnies que venaient ponctuer d'heure en heure les cloches de l'église. Et tandis que chacun veillait en silence, le corps tendu en travers des draps, les mâchoires crispées et l'œil rivé à la

lumière du réverbère, le grand souffle du vent et la lumière artificielle cédaient peu à peu au murmure du matin et aux premières lueurs de l'aube.

C'est alors que le silence se posait sur la place de la Bouquerie et que les paupières se fermaient sous la brûlante pesanteur de l'insomnie. Un instant d'éternité semblait s'étendre sur Lagrasse et l'on aurait presque entendu les anges soupirer, si tout à coup, alors que le corps avait lâché ses derniers soubresauts, un souffle de bête n'était venu crever le silence. Il était cinq heures et le four de monsieur Campos venait de se rallumer, annonçant que le jour serait long et que le pain serait bon et viendrait d'ici deux heures bénir la table de sa bonne odeur.

L'insomnie s'effaçait ainsi dans le grand bruit du four pendant que Campos se courbait sur le pétrin, surveillant les premiers mouvements de la place car il n'eût pas été de bon ton, sinon après quelques années d'amitié, de se lever avant lui.

Dans le fournil où ronflait le four, Campos, à cette heure, était le maître de Lagrasse et s'apprêtait en silence et de ses mains noueuses à fabriquer la manne qui viendrait toute chaude honorer la venue du jour sur la table recouverte de linoléum de Jean-Michel et Jojo.

Lorsque le village était enfin éveillé, Campos pouvait alors reprendre le cours de sa nuit pendant que sa femme allait faire sa tournée dans les villages environnants et que sa mère délivrait dans l'austère boutique le pain et les croissants aux clients.

Il fallait attendre le début de l'après-midi pour le voir réapparaître debout dans l'ombre de la porte, épiant les passants tandis que Jojo et moi le « badions » sans remarquer que nous imitions, derrière les volets à peine tirés du salon, son active curiosité de veilleur de jour.

Et puis, un jour, un de nos enfants s'avisa d'entrer dans le fournil et durant les deux étés qui suivirent, il fut formé au maniement de la pâte. Et tandis que la fabrication du pain se révélait à lui, Campos découvrait les secrets de la paternité, transmettant au petit qui rêvait dans la farine son savoir-faire de boulanger.

Extrait

Gustave Flaubert



La Luxure. Peter Dell l'Ancien,
Germanisches Nationalmuseum,
Nüremberg.

Elle se déshabillait brutalement, arrachant le lacet mince de son corset, qui sifflait autour de ses hanches comme une couleuvre qui glisse. Elle allait sur la pointe de ses pieds nus regarder encore une fois si la porte était fermée, puis elle faisait d'un seul geste

tomber ensemble tous ses vêtements ; et, pâle, sans parler, sérieuse, elle s'abattait contre sa poitrine, avec un long frisson.

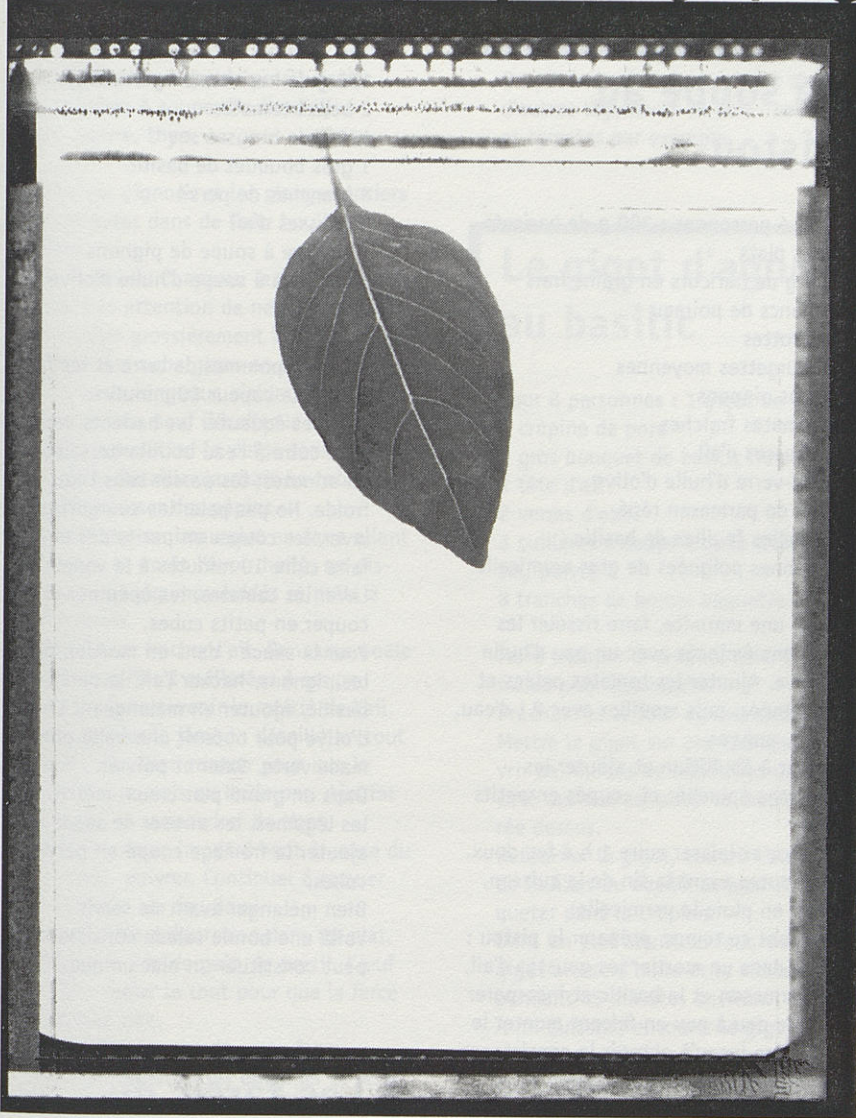
Cependant, il y avait sur ce front couvert de gouttes froides, sur ces lèvres balbutiantes, dans ses prunelles égarées, dans l'étreinte de ses bras, quelque chose d'extrême, de vague et de lugubre, qui semblait à Léon se glisser entre eux, subtilement, comme pour les séparer.

Il n'osait lui faire des questions ; mais, la discernant si expérimentée, elle avait dû passer, se disait-il, par toutes les épreuves de la souffrance et du plaisir. Ce qui le charmait autrefois l'effrayait un peu maintenant. D'ailleurs, il se révoltait contre l'absorption, chaque jour plus grande, de sa personnalité. Il en voulait à Emma de cette victoire permanente. Il s'efforçait même de ne pas la chérir ; puis, au craquement de ses bottines, il se sentait lâche, comme les ivrognes à la vue des liqueurs fortes.

Extrait de *Madame Bovary*.

Recettes

le basilic



Le basilic était jadis l'herbe royale, son étymologie en atteste (du grec *basilikon* = royal).

Il était utilisé dans l'ancienne Égypte pour les embaumements tandis que les Grecs en faisaient un symbole de deuil. Le basilic est apéritif, tonique et anti-septique. Il remet d'aplomb un estomac

barbouillé et apaise les nausées.

L'accord du basilic et de la tomate se retrouve dans le potager où quelques plants protégeront la tomate des parasites et des maladies.

Un pot de basilic placé sur le rebord d'une fenêtre éloigne les mouches.

Il en existe plusieurs variétés : le basilic à grandes feuilles que l'on emploie pour aromatiser les légumes crus en salade et le basilic à petites feuilles qui convient mieux à la soupe au pistou.

Le basilic peut être utilisé pour parfumer un beurre blanc, une mayonnaise ; il faut alors le couper aux ciseaux et non le hacher.

par Sabine Minard
et Colette Olive
illustration Michel Redon

Recettes

Les spaghettis au pistou

Pour 4 personnes : 400 g de spaghettis
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel
4 gousses d'ail
3 poignées de basilic frais
3 cuillères à soupe de parmesan râpé

Préparation de la sauce au pistou : dans un mortier, écraser les gousses d'ail pelées. Tout en pilant, incorporer les feuilles fraîches de basilic, puis le parmesan râpé. Lier avec 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Saler, poivrer. Porter à ébullition une grande quantité d'eau salée, ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Plonger les pâtes. Laisser reprendre l'ébullition. Éteindre le feu, couvrir et laisser 10 minutes ou plus selon le goût.

Égoutter les spaghettis. Les verser dans un grand plat creux, y ajouter la sauce au pistou et bien mêler le tout avant de servir.

On peut aussi servir les pâtes avec une sauce tomate relevée au basilic.

Prendre 5 belles tomates bien mûres, les peler, les épépiner et les couper. Les mettre dans une poêle sur feu doux avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 2 morceaux de sucre et une dizaine de feuilles de basilic ciselées, saler, poivrer. Laisser cuire assez longtemps poêle couverte pour obtenir une réduction concentrée (45 minutes environ).

Pour farcir de grosses moules de Bouzigues ou tartiner des petits poissons de roche type rougets barbets en papillote : le *pesto* de nos voisins de la côte ligure, facile à réaliser avec notre fromage de brebis (tome plutôt sèche), du basilic et des pignons.

On pile le basilic, le fromage râpé et les pignons. On ajoute l'huile d'olive petit à petit en faisant monter le mélange pour bien l'émulsionner (comme pour un *aïoli*).

La soupe au pistou

Pour 4 personnes : 200 g de haricots verts plats
125 g de haricots en grains frais
2 blancs de poireau
3 carottes
3 courgettes moyennes
2 gros oignons
2 tomates fraîches
2 gousses d'ail
demi-verre d'huile d'olive
50 g de parmesan râpé
10 belles feuilles de basilic
2 bonnes poignées de gros vermicelle

Dans une marmite, faire rissoler les oignons émincés avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les tomates pelées et épépinées, puis mouiller avec 2 l d'eau. Saler, poivrer.

Porter à ébullition et ajouter les légumes épluchés et coupés en petits dés.

Couvrir et laisser cuire 1 h à feu doux. 5 minutes avant la fin de la cuisson, jeter en pluie le vermicelle.

Pendant ce temps, préparer le pistou : piler dans un mortier les gousses d'ail, le parmesan et le basilic et incorporer l'huile peu à peu en faisant monter le mélange jusqu'à obtenir la consistance d'une pommade.

Verser la soupe dans une soupière et au moment de servir incorporer cette pommade qui va fondre et donner de l'onctuosité à la soupe et son parfum inimitable.

150 g de haricots verts
150 g de haricots en grains déjà cuits
2 belles tomates
150 g de brousse sec
1 gros bouquet de basilic
4 branches de persil
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de pignons
8 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

Peler les pommes de terre et les faire cuire à la vapeur 20 minutes.

Laver et équeuter les haricots verts, les faire cuire à l'eau bouillante salée 15 minutes, les passer sous l'eau froide. Ne pas peler les courgettes, les laver, les couper en petits dés et les faire cuire 10 minutes à la vapeur.

Laver les tomates, les épépiner et les couper en petits cubes.

Pour la sauce : dans un mortier, écraser les pignons, hacher l'ail, le persil et le basilic. Ajouter en mélangeant l'huile d'olive pour obtenir une belle pommade verte. Saler et poivrer.

Dans un grand plat creux, mettre tous les légumes, les arroser de sauce et ajouter le fromage coupé en petits cubes.

Bien mélanger avant de servir.

Voilà une bonne salade consistante qui peut constituer un plat unique.

Les farcis du Roussillon au basilic

Pour 4 personnes
4 gros oignons
2 aubergines rondes
2 gousses d'ail
2 grosses tomates
2 belles tranches assez épaisses de jambon cru (gras et maigre)
1 bol de mie de pain rassis
75 g de parmesan râpé
1 œuf
16 olives noires dénoyautées

la jardinière au basilic

Pour 4 personnes : 250 g de petites courgettes
250 g de petites pommes de terre nouvelles

- 1 bouquet de basilic
- 2 cuillères à soupe de persil ciselé
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre, thym

Peler les oignons et les plonger entiers 10 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Découper un chapeau, les évider en faisant très attention de ne pas les percer et hacher grossièrement la chair.

Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur, s'aider d'un couteau pointu pour décoller la chair de la peau, puis retirer la pulpe sans percer la peau. Détailler la chair en cubes et la débarrasser des pépins.

On prendra un beau plat en terre allant au four, et après l'avoir huilé, on disposera les légumes évidés et prêts à être farcis.

Éplucher et hacher l'ail. Dans une poêle faire chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile, faire revenir la moitié de l'ail, puis ajouter le jambon détaillé en tout petits dés. Bien remuer pour que le tout colore mais ne brûle pas. Ajouter l'oignon et saupoudrer de thym effeuillé, saler (modérément à cause du jambon), poivrer. Continuer à remuer 5 minutes sur feu doux.

Verser cette préparation dans un plat, ajouter la mie de pain, le persil, l'œuf et bien mélanger le tout pour que la farce soit bien liée.

Garnir les oignons de cette farce.

Peler les tomates, les épépiner et les couper en dés.

Ajouter 2 cuillerées d'huile dans la poêle et faire revenir le reste d'ail et les cubes d'aubergines. Saler, poivrer. Jeter les dés de tomates et les olives et laisser cuire 5 minutes.

Garnir les aubergines avec cette préparation.

Préchauffer le four à 150° (th.5).

Prendre la plat garni et saupoudrer de parmesan, arroser d'un filet d'huile et mettre au four 45 minutes.

Une dizaine de minutes avant de servir on aura lavé le bouquet de basilic, puis ciselé finement ses feuilles.

Au moment de servir, on parsèmera les légumes de basilic dont le goût sera

exalté par la chaleur.

On pourrait bien évidemment ajouter d'autres légumes à ce plat : courgettes et tomates par exemple.

Le gigot d'agneau au basilic

- Pour 8 personnes : 1 gigot de 2 kg
- 1 crêpe de porc
- 1 gros bouquet de basilic frais
- 1 tête d'ail
- 2 verres d'eau
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- 8 tranches de bonne baguette grillée

Faire tremper la crêpe dans l'eau froide pour l'assouplir.

Préchauffer le four au thermostat 9.

Mettre le gigot sur une planche, le couvrir de feuilles de basilic les unes à côté des autres, poser la crêpe essorée dessus.

Retourner le gigot, couvrir l'autre face de feuilles de basilic et bien l'empaqueter dans la crêpe.

Dans un plat allant au four, coucher le gigot arrosé d'huile et le mettre au four pendant 45 minutes environ.

A mi-cuisson, entourer le gigot avec les gousses d'ail non pelées. Il faudra alors l'arroser régulièrement avec de l'huile et 2 ou 3 cuillerées d'eau chaude. Lorsqu'il est cuit, sortir le gigot et l'ail. Les disposer sur le plat de service, les couvrir de papier aluminium et réserver au chaud dans le four éteint.

Avec le reste d'eau, déglacer le fond du plat en grattant bien à l'aide d'une spatule en bois pour décoller les sucs. Laisser bouillonner quelques instants sur feu moyen.

Évider les gousses d'ail, recueillir la pulpe et la tartiner sur des petits canapés de pain grillé.

Découper le gigot, le servir entouré des canapés. Présenter la sauce bien chaude en saucière.

On peut accompagner ce plat de haricots blancs frais simplement cuits dans une eau parfumée selon le goût ou de petites pommes de terre nouvelles sautées ou de moitiés de tomates poêlées.

Les rognons de veau au basilic

- Pour 4 personnes
- 4 rognons de veau de taille moyenne
- 3 échalotes
- 1 cuillère à soupe de basilic haché
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 gousse d'ail
- 150 g de beurre
- huile, sel, poivre

Éplucher et hacher finement échalotes et ail.

Dans une casserole contenant une noix de beurre, faites suer les échalotes 5 minutes en évitant qu'elles roussissent. Les mettre à refroidir.

Prendre un bol, y mettre les échalotes refroidies, l'ail, le beurre ramolli, le persil et le basilic. Pétrir à la fourchette pour obtenir une pâte homogène.

Dégraisser, dénervé les rognons et les couper en petits cubes de 2 cm de côté.

Les jeter dans une sauteuse contenant un filet d'huile et une noix de beurre, les saler, les poivrer et les faire sauter 5 minutes pour les maintenir rosés. Une fois cuits, on les égouttera soigneusement et on jettera l'huile de cuisson.

Remettre les rognons dans la sauteuse, ajouter la pommade de basilic et bien mélanger à la cuillère de bois pour que le tout soit parfaitement lié.

Servir aussitôt.

Un riz pilaf nous paraît un excellent accompagnement. Vous pouvez préférer des petites pommes de terre nouvelles cuites à la vapeur.

Essences

Pinus pinea, famille des Pinacées

Le pin parasol est l'image emblématique des paysages du Midi de la France. Son nom seul évoque inévitablement le charme de ses forêts où résonne, en période estivale, le concert stridulant des cigales. Afin de marquer la fidélité à leur religion suite à la révocation de l'Édit de Nantes, les protestants auraient planté des pins pignons devant leur maison comme signe de reconnaissance.

Fichtre, on a coupé le pin de l'abbaye...

À Lagrasse, plus qu'ailleurs, c'est vraiment l'arbre symbole du village. Que de mots fit couler le fameux pin parasol tricentenaire qui ornait magnifiquement le cloître de l'abbaye de Lagrasse quand il fut coupé, en 1982, pour des raisons sécuritaires aux dires des locataires de l'époque – ce qui fut ressenti comme un défi par les Lagrassiens habitant la rive opposée de l'Orbieu. En fait, c'était le prétexte d'un conflit implicite. Cet arbre, abîmé par la neige, était certainement à l'orée de son trépas car les pins n'ont en général pas une grande longévité (150 à 200 ans en moyenne) ; les arbres naissent, grandissent et meurent

à des échelles quelques peu différentes des hommes mais selon le même principe. Celui de l'abbaye avait déjà atteint un âge plus que respectable...

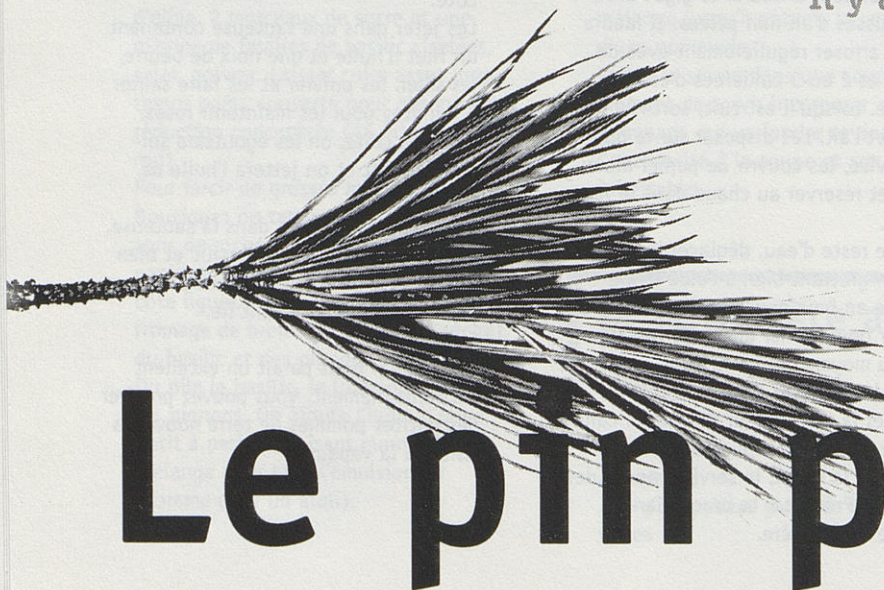
Une silhouette particulière

Le pin parasol tire son nom de la forme étalée de sa cime ample et aplatie à l'âge adulte, sans rameau principal (« la flèche »), avec les branches latérales se limitant à la partie supérieure de la couronne. Son allure morphologique typique d'ombrelle advient plus ou moins rapidement suivant que les branches basses s'élagent naturellement ou que cette opération est réalisée par l'homme. Jeune, jusqu'à une vingtaine d'années, il a un port caractéristique en « boule » qui le distingue aussi des autres pins. Sur la colline surplombant le cimetière et l'abbaye bénédictine de Lagrasse, vous pouvez aisément les distinguer parmi les cyprès élancés et les pins d'Alep au feuillage frêle et au port tortueux. Les pins parasols dépassent rarement les 20 mètres dans nos régions, et leur écorce brun rouge se crevasse en multiples plaques grisâtres au fil du temps. Ses feuilles sont

Le pin parasol est l'arbre méditerranéen par excellence.

Sensible au feu, d'une durée de vie assez modeste, il est pourtant parmi les premiers arbres apparus sur terre.

Il y a près de 140 millions d'années...



Le pin parasol



groupées par 2 ; elles sont assez longues (10-18 cm), souples, de couleur vert glauque, et persistent 3 ou 4 ans. À propos des feuilles (ou plutôt des aiguilles), sachez que les pins ont toujours les aiguilles groupées par 2, 3 ou plus. Alors n'appellez plus sapin, épicéa, sapinette ou d'un autre nom, toutes les espèces de pins si communes de la région méditerranéenne.

Pin parasol et pourquoi pas pin pignon ?

Hormis son port caractéristique, dès les premières fructifications, vers l'âge de trente ans, le pin parasol se singularise par des cônes globuleux, assez gros (une dizaine de centimètres), brun clair luisant, persistant sur les rameaux et mûrissant après un cycle de 3 ans pour libérer des graines comestibles appelées pignes (en automne-hiver) – d'où le nom de pin pignon. Ces « pignes », amandes féculentes, sont tout à fait succulentes et les Romains les consommaient déjà. Signalons encore que ces cônes appelés vulgairement « pomme de pins », sont un nouvel élément d'identification certaine de la famille des arbres qu'on appelle les pins.

Fiche d'identité

Méditerranéen typique, c'est une essence de lumière, avide de soleil, le climat sec, et supporte par contre très mal le froid. Il s'étage en moyenne entre 0 et 400 mètres d'altitude. Comme beaucoup de pins, c'est un arbre pionnier peu exigeant sur l'état du sol. C'est pourquoi, il s'adapte admirablement sur les terres rocailleuses de nos Corbières. Poussant aussi bien sur les sols calcaires que siliceux, il est vraiment l'ami des forestiers pour la reconquête végétale des terrains difficiles et les reboisements à vocation paysagère.

C'est un des arbres les moins sensibles aux ravageurs et aux maladies mais il supporte mal la neige (casure des branches) et craint surtout le fléau qui sévit inexorablement dans nos régions : le feu de forêt.

Son bois possède sensiblement les mêmes potentialités que le pin maritime (charpente, menuiserie, caisserie, papeterie). Dans les reboisements forestiers méditerranéens, il est planté en moyenne à 1320

plants à l'hectare. Dans la forêt communale de Lagrasse, il couvre une surface de 12 hectares environ. Dans l'Aude, il existe un très beau peuplement de pin pignon sur la commune de Vinassan. Plus près de nous, il existe un spécimen remarquable (sûrement le plus vieux de l'Aude) sur la commune de Ribaute. Situé sur le domaine viticole privé du Château d'Ardolou, il trône au milieu des vignes au pied de la somptueuse montagne d'Alaric.

Les différentes espèces

Le pin maritime (*Pinus pinaster*) préfère les sols siliceux ou sableux ; sa taille peut avoisiner les 40 mètres. C'est le pin des Landes par excellence (planté dès 1789 pour fixer les sables) dont on récoltait la gemme, résine de pin, pour en tirer l'essence de térébenthine et la poix après chauffage. Dans les Corbières, on le rencontre dans le massif de la Pinède (Boutenac, Fabrezan, Ferrals et Thézan).

Le pin d'Alep (*Pinus halepensis*) est le résineux le plus commun de nos Corbières. Il est tortueux, souvent mal formé, et son feuillage frêle et vert clair est garni de petits cônes allongés. Il dépasse rarement les 20 mètres.

Le pin noir d'Autriche (*Pinus nigra*) porte un feuillage vert foncé, dru, aux rameaux garnis d'aiguilles piquantes et assez longues, avec de petits cônes dressés.

Le pin sylvestre (*Pinus sylvestris*) est assurément le pin des montagnes. Des petites aiguilles, des cônes réduits, un feuillage vert bleuté et surtout une écorce saumonée permettent aisément de l'identifier.

Quelques chiffres

Les pins représentent 20 % des arbres de France. Sachez que les pins sont parmi les premiers arbres apparus sur terre voilà 140 millions d'années (Jurassique) et qu'ils sont en général peu longévifs en France. Il existe une variété dans les Montagnes Rocheuses aux États-Unis (Sierra Nevada) qui peut vivre plusieurs millénaires (*Pinus aristata*). À 3000 m d'altitude, le doyen de cette vénérable espèce aurait 4600 ans.

Patrick Valette, technicien forestier à l'ONF.

Onze écrivains pour le plaisir

Mon opinion sur la chasse

(Traduit de l'espagnol par Dominique Blanc)

Que puis-je dire sur la chasse que je n'ai déjà dit ?
Devant une telle question, vous finissez toujours, ou presque, par vous raccrocher au fameux essai du maître Ortega y Gasset, et par répéter que la chasse rend paléolithique l'homme civilisé, qu'elle le met en vacances d'humanité. Car ce qu'a dit le maître Ortega il y a plus de quarante ans, quand le corset de la civilisation ne nous oppressait pas autant, se vérifie d'année en année. Soit. Ceci étant, est-ce toute la vérité ? Quand nous battons la campagne le dimanche, voulons-nous simplement nous sentir paléolithiques pour quelques heures ? Je pense qu'il faudrait fortement nuancer. L'homme-chasseur ou l'homme-pêcheur – qui prolifère – ne bat pas la campagne simplement pour prendre un bain de primitivisme, mais pour relever un défi, pour vérifier si ses réflexes, ses muscles et ses nerfs sont en bon état, et pour cela rien ne vaut la confrontation avec les réflexes, les muscles et les nerfs d'un animal aussi méfiant et lesté qu'une truite ou une perdrix sau-

par Miguel Delibes

vages. Nous soutenons donc que la chasse s'appuie sur un sentiment de confrontation, de duel, qui tend en définitive à nous faire mesurer la capacité de notre intelligence et de notre résistance physique à en imposer encore à l'instinct de défense, à la rapidité et à l'astuce d'un animal sauvage.

Cette compétition implicite exige une loyauté, une éthique. L'homme-chasseur doit faire en sorte, par exemple, que ce duel tende vers l'équité qui présidait aux tournois médiévaux : à armes égales, à conditions égales. La perdrix, que je sache, ne pourra pas tirer sur nous, alors que nous, nous rompons l'équilibre des forces, nous céderons à la déloyauté et à la fourberie, si nous profitons de ses contraintes physiologiques (le rut, la soif, la faim), du progrès technologique le plus sophistiqué (émetteurs radio, appeaux enregistrés, fusils à répétition), ou de certaines méthodes de traque (battues, ratis-sages) pour la tromper, l'affaiblir et l'abattre plus facilement. De ce fait, je ne considère pas comme de la chasse, mais comme du tir, la battue à la perdrix et je suis opposé à la chasse au coq de bruyère – alors qu'il lance son chant d'amour, immobile – car je la considère comme une félonie. En un mot, pour moi, la chasse exige une dépense, une quote-part d'énergie – chaque chasseur doit en fixer pour lui-même le montant – et un respect du gibier, ce qui signifie en fait que le succès d'une journée de chasse ne dépend pas de l'embonpoint de la gibecière, mais du fait que nos choix tactiques et stratégiques ont été judicieux et qu'au moins une fois au cours de la journée nous avons réussi à les imposer à la méfiance instinctive du gibier. La chasse ainsi comprise – une prise de deux perdrix, bien travaillées, proprement abattues – peut être plus gratifiante qu'une autre de deux douzaines, obtenue alors que toutes les circonstances étaient en notre faveur. Ce n'est donc pas la quantité, mais la stratégie correcte et la justesse de nos intuitions qui est l'élément déterminant du succès ou de l'échec d'une journée de chasse, notre degré de satisfaction en somme. On déduira de ce qui précède que la



chasse-chasse, la poursuite du gibier le fusil sur l'épaule, la seule chasse que je pratique, constitue un authentique exercice sportif.

Cependant, il est des gens qui ne s'embarrassent pas de subtilités et qui considèrent la chasse, sous quelque forme que ce soit, comme un divertissement cruel. Discuter cette position extrême demanderait trop de temps, mais si nous admettons que l'homme est un animal carnivore et que – c'est mon avis – la chasse d'un animal gastronomiquement inutile est illicite, nous conviendrons que la mort d'une perdrix n'est objectivement pas plus cruelle si elle est provoquée par un coup de feu plutôt que par l'une des méthodes utilisées habituellement pour le sacrifice des volailles de basse-cour. Il est assez choquant de voir que plus l'attitude de l'homme envers l'homme se durcit dans la société actuelle, plus se répand un *franciscanisme* hypocrite qui contraste avec cette attitude. En Allemagne, on m'a raconté que l'un des gardiens du camp d'extermination de Dachau a pleuré le jour où son canari est mort.

Ce qu'il faut se demander, par conséquent, ce n'est pas si la chasse est ou n'est pas cruelle, mais quels sont les procédés de chasse admissibles et ceux qui ne le sont pas ; si la chasse est utile à l'homme, à son développement et à sa plénitude, ou si elle ne l'est pas. Le fait qu'en Espagne on délivre chaque année

Onze écrivains pour le plaisir

un bon million de permis nous fait pencher pour l'affirmative. J'ai bien conscience que dans ce million sont comptés pas mal de pyrotechniciens – leur objectif est de brûler de la poudre en tirant des salves – et bien d'autres qui voient dans la chasse, dans certaines formes aristocratiques de chasse, une activité propre à compléter leur *curriculum*. Mais, ceci mis à part, si le goût pour la chasse augmente et si



nous admettons qu'il s'agit d'un exercice approprié pour alléger la tension, individuelle et sociale, défendons ce sport, démocratisons-le, ouvrons-le au plus grand nombre possible de participants. Comment ? En abolissant les chasses gardées ? Voilà un autre problème, et non des moindres. L'idéal de la chasse serait, sans doute, celui d'un homme libre, sur une terre libre, contre un gibier libre. Mais une chose pareille n'est plus possible, au niveau de civilisation où nous sommes.

La suppression des chasses gardées – les seuls élevages de gibier sauvage – signifierait inévitablement un pillage de la campagne en moins de deux semaines. Alors, que faire ? C'est un sujet délicat même si le phénomène des réserves mixtes – pour villageois et citadins – et le développement de la réserve sociale – où n'importe qui peut s'offrir, pour un prix raisonnable, le plaisir de chasser une journée dans une chasse gardée – pourraient être, parmi d'autres, deux solutions justes mais insuffisantes. Elles ne peuvent absorber le million de pratiquants. Ce qui est hors de doute, c'est qu'aujourd'hui personne ne peut rêver, comme autrefois, de tirer bénéfice de la campagne tout en se divertissant. De nos jours, à l'égal des taureaux, du football et de toute autre activité récréative, la chasse a un prix.



Mercredi 14 août

- 8 h 30 :** Parution du n° 20 de *Corbières matin*.
sortie pedestre : « Prendre son pied »,
randonnée pedestre 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.
- 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.
suivi à 23 h : *Passion* de Jean-Luc Godard
Cave coopérative, entrée 30 F.
- 23 h :** au café de la Promenade,
présentation du film de l'atelier vidéo.

- 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*.
sortie pedestre.
- 9 h :** sortie pedestre.
- 11 h :** atelier de philosophie pour les enfants.
- 15 h :** projection de tous les films produits par
l'atelier vidéo
Café vidéo de l'abbaye, entrée libre
- 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 *Tchatte*
avec les Fabulous Trobadors et Claude Marti.

Jeudi 15 août

- 9 h :** Parution du n° 21 de *Corbières matin*.
« La garrigue dans tous ses états ».
Départ du point accueil
pour une petite matinée de découverte
de l'environnement naturel et humain
des environs de Lagrasse.
- 11 h :** atelier de philosophie pour les enfants.
- 15 h 30 :** atelier de philosophie pour les adultes.
- 16 h :** « Rencontres de l'abbaye » :
« Le pin parasol et le micocoulier »,
par Alain Pontoppidan et Lionel Hignard.



Gilles Lumeau

Samedi 17 août

Corbières Matin

- Parution du n° 23 de *Corbières matin*.
9 h : sortie nature « Pédales dans la garrigue », une sortie matinale en VTT pour percevoir la nature d'une autre façon. Les Corbières sont certainement un des pays de rêve pour pratiquer cette activité de loisir. Rendez-vous au point d'accueil, circuit facile et possibilité de louer des vélos sur place.
11 h : atelier de philosophie pour les enfants.
15 h 30 : atelier de philosophie pour les adultes.
16 h : « Rencontres de l'abbaye » : « Sade et le plaisir des sens » par Alain Lercher.
17 h : cycle vidéo *Un siècle d'écrivains* « Marcel Proust ».
17 h : Fête des vignerons du Terroir de Lagrasse. Dégustations, repas, puis bal.
18 h : « Rencontres de l'abbaye » : « Plaisir de la lecture », par Pierre Michon.
21 h 30 : « Cinéma aux étoiles » : *L'Âge des possibles* de Pascale Ferran.

Dimanche 18 août

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

Corbières Matin

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

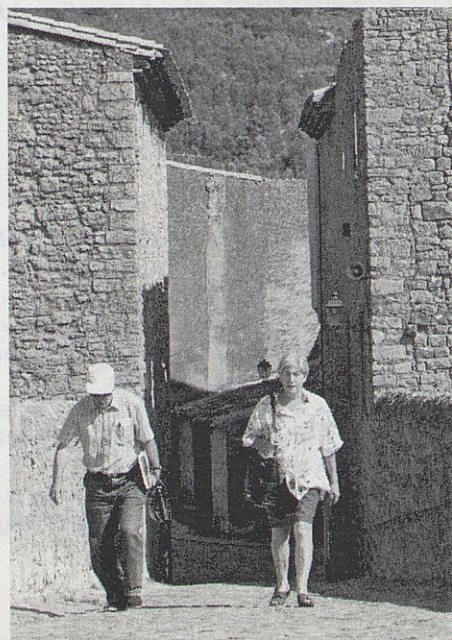
Photo numérique :
 Serge Godin et Jean-Marc Fabius

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.





Domaine Carbonnel

Appellation Corbières Contrôlée

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

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

Henri Carbonnel & Fils Propriétaire-Récoltant

11220 Lagrasse

Tél : 68 43 13 99

demain

n° 21
jeudi 15

les ateliers

de philosophie

Alain Pontoppidan et Lionel Hignard

pin parasol et micocoulier

Portrait de

Italo Calvino

Délectation, langue et paysage

Bernard Simeone

et Francesco Biamonti

Le Fleuve

de Jean Renoir

Un moment comme ça

garrigue littéraire