

corbières

matin

17 août 1996

LE QUOTIDIEN DU BANQUET

Sommaire

Affiches :

Pierre Michon

p. 4

Alain Lercher

p. 7

Plaisirs d'ici :Cultiver la vigne,
avec Popo Roux

p. 17

Un été, des étals :

Le maquereau

p. 19

La garrigue :

Le châtaigner

p. 22

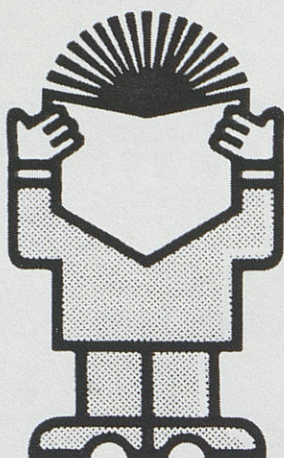
Inédit :Plaisir, déplaisir,
par Gil Jouanard

p. 24

Écrire : les risques du métier



Pierre Michon
Sade
Alain Lercher



LIBRAIRIE DE LA CITÉ

43, rue Georges Clémenceau
11000 Carcassonne
Tél : 68 71 10 30 – Fax : 68 71 65 93

Bistrot du Banquet du Livre

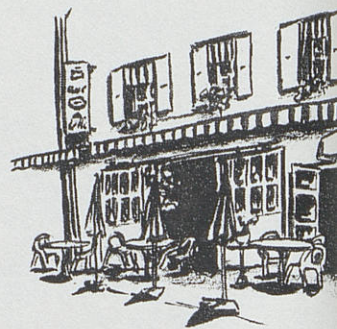
à l'abbaye
venez déguster dans le cadre exceptionnel
de la cuisine des moines
les produits artisanaux de la région :
tartines à la tapenade (verte, à la tomate),
fromage de chèvre frais ail et fines herbes,
fromage de chèvre frais au miel,
fromage de brebis,
rillettes de canard, jambon de pays ;
fruits ; vins blancs, rosés, rouges ;
jus de fruits artisanaux ; glaces.

Ouvert tous les jours pendant le Banquet du Livre
de 10 heures à 20 heures

L'Affenage

Restaurant
Piano-Bar
Salon de Thé
Spécialité : Fricassées

32, bd de la Promenade
11220 Lagrasse
Tél : 68 43 16 59



TAXI DU VAL D'ORBIEU

Pascal ROUAUX

Toutes distances
24 h. / 24 h.

TRANSPORTS MÉDICAUX ASSIS

11220 Lagrasse
Tél : 68 43 18 18

Association nationale pour la Formation Professionnelle des Adultes

L'A.F.P.A. Midi-Pyrénées, c'est un potentiel de formation permettant :
de qualifier, de reconverter, de perfectionner,
d'accompagner l'évolution des emplois de l'ouvrier au technicien supérieur dans le Bâtiment-Travaux Publics, l'Industrie (aéronautique, métallurgie, maintenance industrielle, automatisme, informatique de production), le tertiaire (informatique, bureau, commerce, distribution).

Stages sanctionnés par titre officiel du Ministère du Travail.

Stages spécifiques négociés avec une entreprise, un salarié, une collectivité territoriale ou les pouvoirs publics.

C'est aussi : conseil en gestion des ressources humaines, études et recherches appliquées, bilan de compétences professionnelles.

Un métier par la formation
1, allée J. Griffon
31077 Toulouse cedex

La tenaille à jamais

Est-ce qu'on sait seulement ce qui vous prend dans un livre de Pierre Michon ? Est-ce qu'on peut dire, sans risquer de ne rien dire, ce qui augmente votre vision, qui enfle en vous comme une voile, au souffle précis de ses mots ? On a coutume de s'en sortir en jouant au hit-parade, au classement de la montagne, qui en ferait « le plus grand écrivain de ce versant du siècle ». Soit. Mais à le hisser ainsi, on risque aussi de ne plus entendre le fragile murmure de « la douleur moindre » qui l'habite, et qui est au fond la véritable et terrible puissance de son écriture. « La douleur moindre », c'est ainsi que Christian Jambet, dans un ouvrage collectif¹, nomme la geste de Michon. Et de rappeler ces phrases des *Vies Minuscules*, son premier livre, qui scella pour toujours autour de ses livres à venir une armée anonyme de lecteurs définitifs : « Si l'Écrit m'était donné, pensais-je, il me donnerait tout. Abêti dans cette croyance, absenté dans l'absence de mon Dieu, je m'enfonçais chaque jour plus avant dans l'impouvoir et la colère, ces deux mâchoires de la tenaille dans l'étau de laquelle hurlent les damnés. » L'affaire était dite. Et la littérature y gagna un éclatant for-

cat. Son chemin le plus sûr : les alentours même des grands génies, le brouillard de la création dans lequel se perdent les âmes vaillantes. Ces mots encore². Rimbaud et Verlaine s'étreignent dans une chambre noire : « Derrière ces persiennes, ils trépi gnèrent dans la vieille bourrée aveugle des corps nus, l'un l'autre se cherchèrent *l'œillet violet*, l'ayant trouvé s'y arrimèrent et, suspendus à ce mat qui n'était pas la tringle, il arriva qu'ils tressaillissent et disparussent un instant de ce monde, de la chambre noire, des persiennes de septembre, le corps universellement épandu et pourtant tout entier rassemblé dans le mât, les yeux morts, la langue perdue. » À ceux qui se demandent ce que la littérature échange de silences et de manques avec la philosophie contre la seule puissance de la vision, à ceux qui, cet été à Lagrasse, entendirent Lucrèce et ses noirs chevaux, cette page, écrite plus de cinq ans avant ce *Banquet*, dira aussi combien Pierre Michon est ici à sa place.

¹ *Compagnies de Pierre Michon*, Théodore Balmoral, Verdier, 1993.

² *Rimbaud le fils*, Gallimard, 1991.

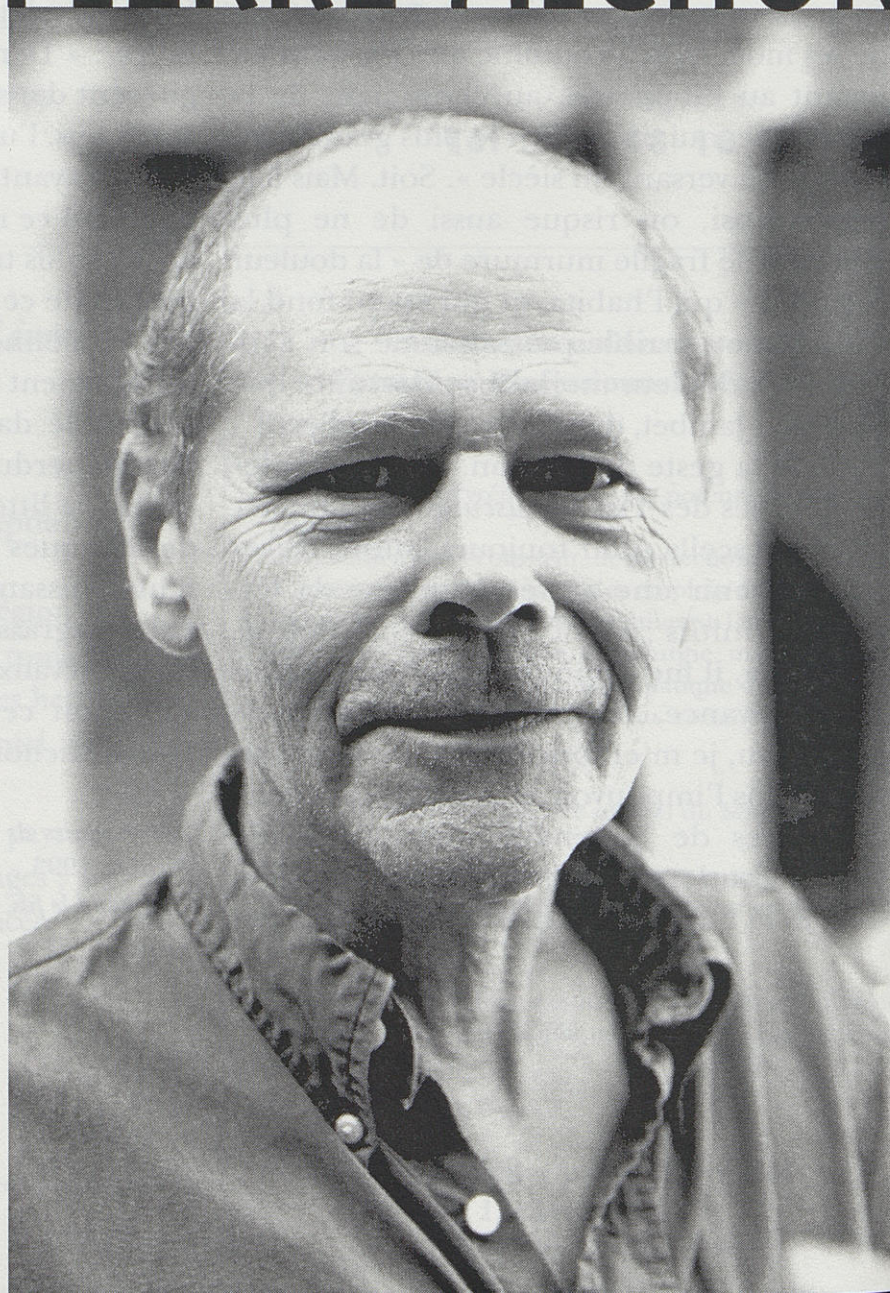
Portrait

18h

Empreinte

Un
Un

PIERRE MICHON



par Bernard Simeone

t o s c a n e d e

Dans le matin poudreux d'Arezzo, dans la poussière d'ocre et de paille, venu de la place Guido Monaco je monte vers ce qui est pour moi, et pour tant d'autres, le lieu même, je monte vers le cycle des fresques où les figures sont force de l'indifférence, et pour la première fois depuis longtemps, depuis ma première venue, au seuil des dix-sept ans, c'est le nom de Pierre Michon qui m'accompagne, comme, ici, une étrange proximité. J'ai besoin, je l'avoue, de l'Italie, j'ai besoin de Piero et de Masaccio, pour entendre pleinement Michon. Non que son lieu vrai, celui dont il est issu, me soit étranger, non que je ne puisse résonner aux noms des Cards ou de la Grande Beune, mais la puissance que délivre la fragilité m'est perceptible davantage dans le désert toscan : non pas celui de l'arrière-pays siennois, dans son évidence physique, mais celui, devenu le titre d'une prose dédiée par Camus à Jean Grenier, qui occupe la face insaisissable des fresques, de toutes les fresques sans doute, à Sienne, Florence, San Gimignano, Arezzo, c'est-à-dire la flamme du cyprès qui brûle pour rien et redit, indéfiniment décalquées, la beauté, la promesse inutile. Ici, montant vers la place d'apparence

insignifiante où s'élève en fronton l'église, dans cette ascension plus rude qu'il ne semble, je cherche à mon côté quelque assistance muette, tant la rectitude de la longue rue me semble receler tous les pièges, et premier d'entre eux la visibilité, la paix des formes. Or, cette main qui pourrait prendre la mienne et vaincre ma cécité n'est pas celle du père absent mais du fils, du fils ayant écrit, du fils déchirant le voile. Loué soit le fils, et louée sa violence. Pas un mètre, ici, de façade qui ne soit marqué par la très vieille tension de l'esprit et des sens, par le très vieux rêve de l'Homme à lui-même semblable, par lui-même façonné. Le très vieux rêve de la créature... Arezzo ville d'art trop humaine, insoutenable. Ville de peintres figeant sur les parois des églises la mort de Dieu, ville d'orphelins encore hésitants entre le deuil et l'envol d'ailes. Ville d'enfants effrayés par leur ombre. Ainsi, quoi qu'on dise, Pierre Michon, ainsi sa rage et son impossible prière. Ainsi sa douleur de venir après, de n'être pas né à lui-même en terre d'art et de prestiges. Et de ne pouvoir dire l'art sa langue, et de le devoir conquérir et violer, et souiller pour de hautes solitudes. Ainsi, comme dans les phrases de Bergounioux : « Il s'est fait tard. Nous sommes du soir. »

Les visages d'Arezzo, les femmes d'Arezzo, dans la grand-rue et déambulatoire, qui grandirent en terre toscane entre leurs propres silhouettes magnifiées dans les fresques et les flammes des cyprès, étrangères aux unes comme aux autres, les femmes d'Arezzo savent-elles qu'un homme ivre d'ombre et de fétiches, a trouvé sa joie et son tourment dans l'exil où il vécut de n'être pas né en des lieux semblables au leur ? Et pourra-t-il comprendre, lui, ce dégoût de l'art, ou cette indifférence, des jeunes gens d'Arezzo, dans les dragues du soir, près des boutiques, le long de la Pieve aux innombrables



Portrait

18h

colonnes ? Quel est ce point, que suscite la lecture de Michon, où l'art et sa disparition s'équilibrent ? Ce serait de Masaccio, dont lui ne parle pas, qu'il faudrait parler (et de ces visages massifs, taillés en trognes sublimes dans la chapelle du Carmine), pour se porter à hauteur de la flamme noire qui danse et gagne en Michon. Mais les jeunes gens d'Arezzo n'en ont cure : l'histoire de la Vraie Croix, le polyptyque de Lorenzetti sur l'autel de la Pieve, et le portique de Santa Maria delle Grazie, sont pour eux cette nature qu'on appelle le pays natal, « chez nous », et dont on s'étonnera toujours que d'autres y viennent de si loin pour de si courts éblouissements et de si étranges désirs.

Et si « le meilleur de chacun, dédié où il faut, est sans doute un chef-d'œuvre », entière demeure la souffrance du « grand » art : le respect des vies minuscules, l'opéra de ceux qui furent privés de nom, n'y change rien. L'œuvre de Michon répond à la terrible injustice de qui est et de qui n'est pas créateur. On peut bien louvoyer, alléguer toutes les raisons, certains semblent condamnés à vivre leur vie, d'autres à la nommer sans la vivre, d'autres à vivre le perpétuel enfer entre les jours et les mots. Dérision d'être juste. À quoi sert la justesse ? La grâce est dans la déréliction : « un Ferrarais qui n'était plus tout jeune mais avait un air d'apocalypse, c'est-à-dire jeune et intraitable comme de la faim ; c'était un grand » La mesure de la grandeur, c'est la violence intraitable, c'est l'orgueil qui ne peut atteindre à la révélation qu'au plus haut du geste crispé. À quoi sert la justesse ? À être à la hauteur de l'enfer. Il faudrait alors à Michon l'image contradictoire de Sienne, de ses rues de pourpre et d'ocre rouge crénelées, de ses madones d'or douces jusqu'au spasme, de ses ruelles coupées dans la brique, de son dôme au clocher noir et blanc, et entendre sous le décor la poussée toujours vive, le groin de l'origine. Il faudrait, pour lui, des siècles et des siècles de rage et de contention, de vengeance épurée. Cet amour ombrageux des simples est-il ascèse de l'excès, ou béatification ? Ont-ils jamais existé, les André Dufourneau, les Antoine Peluchet, les Georges Bandy, autrement que dans la tension de la langue, dans le travail buriné de l'écriture, eux source, support et prétexte, pour Michon,

de la grande colère, du vouloir exaspéré, du vouloir être grand ?

Entré dans San Francesco, je suis pris par l'odeur de bois, de chaux, de craie, je monte vers le chœur peint, vers ses figures écrasantes. Quel obscur, quel second, quel mineur, pourrait ici rivaliser, ou même s'écrier à son tour *Anch'io son pittore* ! Là, sur les murs de la victoire de Constantin ou de son rêve, sur ceux de la défaite de Chosroës, sur ceux de la reine de Saba, il n'est nulle place, croit-on, pour les vies minuscules. A-t-on, là, par espoir, émulation ou dépit, l'envie de peindre à son tour, ou d'occuper ses mains à des tâches plus éphémères, afin de fuir ces présences ? De ne pas lâcher prise devant l'essentiel, Michon lui donne cette force tactile, il en fait une butée de terre plus que de chair, un écueil humide et sombre. Sculptant les oubliés dans une lumière de rage, il les éclaire, certes, mais les découpe aussi sur fond d'irrémediables ténèbres. Leur violente altitude évoque les adolescents de Pasolini, les plus abrupts d'entre eux, et les corps qui règnent dans le crépuscule de Rome, et de l'un à l'autre la répétition du même, le rite, les humains mélangés aux statues. Redescendant vers la ville neuve, dans le crépuscule, avec derrière moi Arezzo travestie par le soir – spots, enseignes éclairées – je me demande si Michon est jamais venu ici, s'il a jamais marché sur les dalles des places irrégulières, s'il a jamais consenti, parce que c'est le soir et qu'il éveille des accords que le jour refuse, à cette ville belle mais aussi, en cet instant, banale. D'une banalité si peu fidèle à Michon, puisqu'en elle rien, on le sait, ne porte à la jubilation.

Petit Cloître, 18 h, entrée libre.

par Louise L. Lambrichs



Marc Attali

Lettre ouverte à Alain Lercher à propos de portrait

Cher Alain,

Quand on m'a demandé si j'accepterais d'écrire un portrait de toi, j'ai acquiescé sans réfléchir, par amitié. Disant « par amitié », je n'entends pas bien sûr que je te ferais par là une faveur (après tout rien ne me dit qu'un tel portrait, de ma part, ait quelque raison de te faire plaisir), mais plutôt parce que cette proposition, sur le moment, fit écho et appel en moi à l'amitié que je te porte depuis plus de vingt ans. Une amitié née avant les livres et enrichie encore par eux : on n'est jamais assez reconnaissants à ses amis d'écrire de bons livres.

Très vite, pourtant, m'est apparue la difficulté – pour ne pas dire l'impossibilité – de cette tâche. On peut faire le portrait de qui s'exhibe, et ce n'est pas mentir que d'accuser le trait chez qui privilégie le paraître. Mais de toi ? Comment te décrire sans te trahir ? D'ailleurs, c'est bien simple, plus j'essayais de saisir ton souvenir, de cerner en moi une image de toi que j'aurais pu tenter de restituer, et plus elle m'échappait. Des mots me venaient, comme réserve, fidélité, exigence (de vérité notamment), discrétion, toutes qualités que tu possèdes et qui sont peu à la mode, mais qui ne faisaient pas encore un portrait. J'ai pensé à ton rire, aussi, discret et moqueur, jubilatoire souvent et – m'a-t-il parfois semblé – secrètement désespéré.

Perplexe, j'ai rouvert *Prison du temps*, le livre de toi qu'avec *Géographie* je préfère, parce qu'il me semble que tu y es tout entier contenu – présent et retenu. Si ma mémoire me desservait plus qu'elle ne m'aidait (je n'ai en tête aucune anecdote qui viendrait illustrer mon propos, seulement le sentiment paisible et complice que m'ont laissé de multiples moments partagés), tes livres me sauveraient. Me croiras-tu si je te dis que *Prison du temps* s'est ouvert

à la page 144 ? La première phrase qui m'est tombée sous les yeux confirmait le bien-fondé de mon inquiétude : « Toute peinture trahit son objet et j'aurais peur de tuer mon ami en lui substituant son portrait. » À croire que tu lisais dans mes pensées, avant même qu'elles me viennent. Ou plutôt, oui, c'est cela : tu fais partie de ces écrivains généreux qui, inversant la définition que donne Guitry de l'égoïste (« c'est celui qui parle de lui quand j'ai envie de parler de moi »), savent parler du lecteur tout en parlant d'eux-mêmes, découvrir dans leur propre singularité une vérité intime que chacun partage. Te lire n'est pas s'évader, au contraire : c'est revenir en soi à l'essentiel. Et te lisant, c'est sans doute ce plaisir égoïste que je préfère : celui de me laisser aller à la conversation intérieure que suscite ton texte, une conversation faite d'acquiescements et d'objections, d'étonnements et de comparaisons, et qui prolonge, à ton insu, notre amitié.

Plus j'y songe, plus le projet – faire un portrait de toi – me paraît dénué de sens. Si l'objectif est de donner à ceux qui ne te connaissent pas encore une idée de toi, je ne dirai qu'une chose : lisez-le. Car si vous le lisez, vous le rencontrerez puisque parlant de lui, il vous parle de vous. C'est en le rencontrant, dans ses livres, que vous aurez de lui le meilleur portrait : celui qui, en vous, se dégagera de cette rencontre. Lercher – leur dirais-je – ne se cache ni ne s'exhibe : il se dit, au plus près de ce qui lui échappe. Or notre bien commun est là, dans ce qui nous échappe et nous manque, et qui est l'objet de toute littérature. L'approcher nous éclaire, donne du sens à ce que nous percevions jusque-là comme opaque, et nous apparaît comme vérité.

Si je t'ai bien lu, il me semble que c'est là au moins l'un des fils de ta recherche : l'illusion ne t'intéresse que comme symptôme, et pour la dénoncer ; quant à l'émotion brute, le pathos comme on dit, s'il t'arrive d'en être l'objet ou le théâtre, tu le récusés comme source d'inspiration, les textes auxquels il donne lieu « étant comme des larmes, sans intérêt ». Mais ce qui continue de t'intéresser, et qui te fait écrire, c'est le travail qu'en toi et malgré toi l'expérience accomplit, et la nécessité que ce travail a de se dire, à un moment donné. Pour s'achever, en

quelque sorte. Comme si ne pas écrire, laisser la paresse prendre le dessus, était rester à mi-chemin de soi-même. Aussi me suis-je demandé si cette nécessité d'écrire, « qui commence à [t']être familière, bien que [tu] la connaisse[s] toujours assez mal » n'était pas, tout simplement, la nécessité d'être, pleinement, et de façon accomplie. Provisoirement toujours, bien sûr, puisque le travail est sans cesse à recommencer – ou à poursuivre.

Peut-être mon incapacité à faire de toi un portrait (ou mon refus de me livrer à cet exercice qui me paraît rhétorique) tient à ce que, comme toi me semble-t-il, c'est la part d'ombre qui en chacun m'intéresse, que masque justement le portrait mais qui lui donne aussi relief et profondeur ; cette part d'ombre que révèle, en partie et par moments, l'écriture, et qui dans l'amitié se pressent dans les silences ou, parfois, dans certaines prises de position inattendues et plus tranchées que d'autres.

Tu me diras peut-être que faire un portrait d'écrivain, c'est justement cela : décrire la personne qui se dégage des textes. Mais cette tentative d'objectivation ne va pas sans l'artifice qui consiste à nier ce que l'on projette soi-même nécessairement, à son insu, dans l'activité même de la lecture. Or c'est à quoi je me refuse, préférant laisser chacun aller à ta rencontre, faire son chemin dans ton œuvre et te découvrir plutôt que de t'enfermer dans une représentation qui, après tout, n'engage que moi. Si j'aime chez toi cette façon que tu as de te livrer, sans jamais t'épancher, à mots pesés et comptés, si plus que tout me touchent la simplicité, l'élégance et la sobriété de ton écriture, au service d'une perception du monde et de l'existence à la fois sans compromis et tout en nuances, cette vue reste nécessairement partielle et d'autres seront plus intéressés par d'autres aspects de ton travail, qui m'échappent ou m'intéressent moins. C'est donc pour ne trahir ni l'écrivain ni l'ami, qui pour moi ne font qu'un, que je renonce à te peindre et à t'enfermer dans un cadre. Et pour te laisser la liberté, aussi, d'évoluer et de nous surprendre encore. Te connaissant, je suis sûre que tu me comprendras.

Petit Cloître, 16 h, entrée libre.

Cinéma aux étoiles

Un siècle d'écrivains

L'âge des possibles

Pascale Ferran

Le libertin ne cesse de courir après le plaisir. Le libertin, compulsif, oublie le temps dans l'usage trop modéré, à son goût, du cœur et de l'esprit. Un jour, le miroir trahit l'idéal de ses traits. Il n'a de cesse dès lors d'écoper les heures que la mort égrène. La consummation des corps, la consommation des mots cèdent le pas au récit. Le libertin conjugue le désir d'éternité dans le ressassement. Tant il refuse dans la douleur de quitter « l'âge des possibles ».

Pascale Ferran a donné ce titre à son film pour désigner une génération, celle de ses comédiens, qui n'auront pas même trente ans en l'an 2000. Également pour réfuter que rêve et utopie sont des mots aujourd'hui obsolètes. Les jeunes gens qu'elle met en scène ont un monde qui s'ouvre à eux. La réalité y recèle une part grandissante d'obscurité – le chômage, la misère, la violence, la difficulté de vivre – qui laisse peu la place à la lumière de la joie et du bonheur. L'amour et les plaisirs s'y disent avec d'autant plus d'appétit. Les sentiments donnent aux personnages des vertus qui les rendent authentiques. Leur désarroi ne les rend pas seulement émouvants. Leur doute les rend forts et les éloigne du mensonge. « Ce qui faisait écho en moi, dit Pascale Ferran, c'était de prendre les choses par la question de la formulation, et le fait qu'il faut arrêter de jouer avec les mots quitte à passer pour naïf. Je ne supporte plus moi-même un certain type de discours qui à force de manier l'ironie et le paradoxe rend impossible de considérer que les mots peuvent être encore d'un quelconque secours. À force de déplorer que tout n'est qu'apparence, que le virtuel est déjà partout, que les mots et les images sont intrinsèquement incapables aujourd'hui de rendre compte du réel, ou de l'élucider, non seulement, c'est vraiment une esthétique mortifère, mais en rendant presque impossible de faire confiance aux mots et aux images, en barrant toute idée de représentation, ça rend beaucoup plus difficile tout changement de cap. » Devant autant de clarté désirée, le masque du libertin, plus acteur que les acteurs, s'efface.

Christian Thorel

Marcel Proust

Les lecteurs de Proust continuent de former un groupe à part. « En être », c'est appartenir au petit nombre de ceux qui, ayant surmonté les aspérités de la « phrase proustienne », entretiennent avec les lieux de la *Recherche*, avec ses personnages, avec ses épisodes charnières, une familiarité toute spirituelle. Mais c'est aussi, aux yeux de certains, afficher une forme de « distinction » qui confine au snobisme. Étrange destinée pour une œuvre qui, plus que toute autre, aura réussi à démystifier les mirages de la mondanité et l'arrogance tapageuse des « petits clans ». Plutôt qu'une présentation globale du monument littéraire que constitue *À la recherche du temps perdu*, Pierre Dumayet a préféré fournir quelques « petites clés pour les moments de l'œuvre à venir ». Non les clés des personnages, mais les indices d'une sensibilité différente émergeant dans certains épisodes cruciaux de l'enfance et de l'adolescence. Sans s'appesantir sur les incidents les mieux connus, il puise dans la correspondance, opère des recoupements avec *Jean Santeuil*, l'autobiographie inachevée. L'adolescent un peu « poseur », un peu collant, qui ne savait pas mettre dans ses amitiés masculines la retenue exigée par son milieu, apparaît bien dans ses ambiguïtés et sa singularité : « Il ne semblait pas qu'il fût tout à fait des nôtres. » (Daniel Halévy)

Cette différence qu'il explora dans l'angoisse, avec la complicité attentive de certains (Lucien Daudet, Reynaldo Hahn) ne l'entraîna pas pour autant dans l'ornière du *lamento* ou du ressentiment. Impitoyablement sarcastique à l'égard de l'illusion aristocratique et du bourgeoisisme, il ne s'enferma pas non plus dans l'« enfer homosexuel » qu'il contribua pourtant à tirer de l'exclusion sociale. Jouant des travestissements et des transpositions, il parvint à assumer la fatalité des appartenances – sous le regard d'un « autre », non dupe –, engagé avec une énergie jubilatoire dans l'aventure de l'écriture.

Jean-Claude Guerrini

Café vidéo de l'abbaye, 15 h

Cave coopérative, 21 h 30.

Cagnat

FIN de JOURNÉE RIGOL de au petit poivre

— un peu de ski éloigne
de la révolution, Trop de ski
en rapproche...

— Longtemps je me suis couché de
bonne heure.

ou alors: — Durant un grand laps de
temps on m'invita tôt.

ou alors: — L'honte engendra est ce huis?
Coup chez deux Bons heurts.

ou alors: — Longtemps je me suis
touché de bonne heure.



H. G. Tellier

Paul Fournel

AGN 77



Vases communicants

Pierre Dumayet a une vraie méthode, une cynégétique : un art de la chasse. En l'écoutant, j'ai cru comprendre ce qu'il chassait : des effets de significations plus vrais que le sens immédiat du texte (c'est bien normal) sans pour autant sortir des prétendues « profondeurs » de ce texte (c'est pas banal). Lire est une pratique réglée et inductive de la réminiscence, qui frotte une page contre une autre page, et puis encore une autre jusqu'à ce que le lièvre soit levé. « Vases communicants », dit Dumayet, « lecture baroque ». Je pense bien sûr à André Breton, et je me dis que l'enquête savante du lecteur se laisse égarer, libérer comme la marche d'Apollinaire dans Paris, comme Breton nous promenant de l'Hôtel des Grands Hommes aux boulevards où il croise, par un hasard qui est le démon du réel, Nadja éperdue. La chasse de Pierre Dumayet, cette pratique d'un art des signifiants nous permet de savoir qu'un livre est tout ce qui n'est pas lui, toutes les rencontres et toutes les phrases des autres livres qui nous ont dit : Qui vive ?

Christian Jambet

Et chacun brisant sa pigne...

3130 à l'aller, 5040 au retour. C'est le nombre de pas qu'a comptés l'homme qui marchait seul en tête de la procession, une casquette vissée sur son crâne.

Avec Patrick Valette, nous étions près d'une quarantaine, ce jeudi 15 août, à gravir en file indienne un filet de rocaïlle – le chemin de crête –, entre deux rangées d'épineux, dans les Gorges du Congoust. La chapelle de Saint-Michel de Nahuze, c'était là notre objectif. Ou plutôt ce qu'il en reste : deux pans de murs par où semblait s'engouffrer ce vent violent, la seule force qui fut capable d'ôter la casquette de la tête de celui qui comptait ses pas. Les Corbières, pays de pierre ; pays de pierre et pays de vent : chaque année, deux cents jours de souffle puissant.

Si le nombre de pas fut nettement moindre à l'aller, c'est que « ça montait dur ». Mais notre position dominante, une fois gagné le sommet, donnait à notre peine tout son sens. Un carré de pierres au loin – l'abbaye –, c'est tout ce que nous pouvions distinguer du village de Lagrasse, caché au contrebas d'une colline. C'est cet instant, alors que tout le monde reprenait son souffle, que Patrick Valette choisit pour nous parler des plantes et des arbres, des roches et des sols. À la sortie de l'ère glaciaire, les Corbières offraient au regard un décor de steppes nues et désertiques. Aujourd'hui, les touffes

de genévrier sur la garrigue amorcent la reconquête du minéral par le végétal et dans les siècles à venir – qui sait ? – une forêt touffue couvrira ces plaines et ces collines.

Après l'effort, après la contemplation, il nous a fallu quitter ces hauteurs. Comme si le détachement ne valait que dans l'instant, jamais *une fois pour toutes*. Nous avons donc suivi Patrick Valette sur un petit sentier qui dévalait la pente opposée, puis contourné la crête pour rejoindre les voitures. Certains profitèrent des douceurs de la descente pour dialoguer, d'autres pour cueillir des branches de thym, d'autres encore dialoguèrent en cueillant. (À l'aller, dans l'effort, nulle parole n'avait été proférée.)

Comme pour conclure cette matinée de garrigue, Patrick Valette nous emmena rendre visite au plus vieux pin pignon de la région, cet arbre dont les fruits – appelés vulgairement pommes de pin – recèlent des petites graines en forme d'amande – les pignes – qui, une fois l'écorce brisée, sont succulentes. Il fallait les voir alors, les promeneurs, petits et grands, s'accroupir sur le sol et taper deux cailloux l'un contre l'autre, et chacun brisant sa pigne, reproduire le geste primitif, comme un dernier acte d'oubli – ou de réminiscence ? – avant de retrouver la civilisation.

Jean-Michel Piquard

Brèves

Des règles pour être plus libre

Après le colloque du samedi 10 août sur le rugby, Jean-Marc Lestel, ex-entraîneur de l'équipe de Montlaur XV, nous a fait parvenir ce rebond.

Le rugby est un sport collectif de combat, et le défi physique qui le caractérise n'en est qu'un aspect. Comme pour le sumo, la feinte, l'esquive, la ruse, font partie intégrante des possibilités de déséquilibrer l'adversaire. Dans l'analyse et la conduite du jeu, on doit aussi tenir compte d'éléments hasardeux extrêmement importants, dont l'arbitrage fait partie.

L'arbitre a sa culture propre. Sa sensibilité, ses affects, sa perception et son interprétation du jeu en font un acteur à part entière, dont l'humeur et le comportement peuvent varier au cours d'un même match. L'arbitre est celui qui influence le jeu, qui le conditionne plus qu'il ne le dirige, car il sanctionne l'interdit en fonction d'une interprétation de règles très complexes. L'arbitre se doit de faire respecter une véritable éthique de jeu. Idéalement, il est là pour permettre l'expression la plus libre et la plus extrême, celle-là même qui peut engendrer le plaisir. Le rugby se joue donc sur un consensus, celui d'une idée de la liberté conditionnée par la maîtrise d'une agressivité primaire, un consensus dont l'arbitre est à la fois juge et partie.

Les passeurs

Francesco Biamonti

D'abord une voix. Une voix qui s'interroge sur ce qu'est un passeur, un homme de frontière – entre la mer et la terre, entre français et italien –, sur la mélancolie, le flux des choses qui toujours l'emporte sur la lucidité de l'homme, sur le rapport de l'écriture au paysage. La voix d'un homme qui, comme il l'écrit à propos d'un berger, « semble parler aux anges ou à lui-même », regarder à l'intérieur de soi, les yeux mi-clos, improvisant un texte d'un lyrisme permanent, où les vers de Montale, Baudelaire, Valéry se mêlent à la réflexion personnelle, intimement, au point qu'il est difficile de distinguer les uns de l'autre. Et puis ce regard intense et généreux qui offre aux auditeurs ce qu'il vient, semble-t-il, de penser pour lui, d'élaborer à l'instant à propos de sa pratique d'écriture ; et ce demi-sourire qui remet en question : « Ce sont là les préceptes, mais ça n'est pas si précis, il faut prendre des risques, le hasard n'est jamais aboli, rien ne garantit l'écriture... »



Bernard Simeone

Pour le poète Mario Luzi, Bernard Simeone est « un grand traducteur, dont [il] admire le précieux, ductile et inventif talent » ; Bernard parle de la traduction, avance qu'au moment même où il découvre la langue à traduire, déjà il l'efface ou la recouvre ; il sait, dit-il, qu'il doit la réduire, la masquer, s'incorporer contours et substances. Pour qui connaît son respect du texte original, sa volonté d'en préserver le rythme, la respiration, la sonorité même, le propos ne manque pas de surprendre : comme Diderot parla d'un « paradoxe du comédien », il y aurait alors un « paradoxe du traducteur ». Un « je t'aime, je te tue » à l'origine de l'acte de traduire ? Il promet d'en dire plus dans son prochain livre : on l'attend avec impatience (et de pied ferme !)

J.-C. Z.



Vu par Roland Brèves

Dans l'ombre des plaisirs ou *los commandos de la nueit*

Bien sûr, ils essaient de faire bonne figure, de tenir jusqu'au bout et ils y arriveront. Cette année comme l'an dernier et l'an prochain sans doute. Pourtant n'importe quel médecin du travail leur signerait de suite un arrêt. Ils sont là, humbles, discrets, effacés même, derrière la silhouette vrombissante de leur puissante machine. Le dos cassé par le lourd charroi des ramettes de papier, ils ne voient souvent que pieds et jambes des visiteurs qui passent après souper - femmes élégantes, viticulteurs prospères, notables respectés.

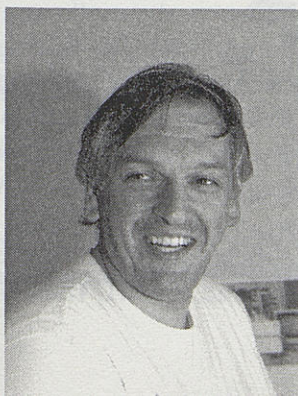
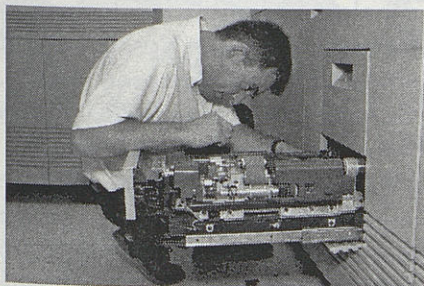
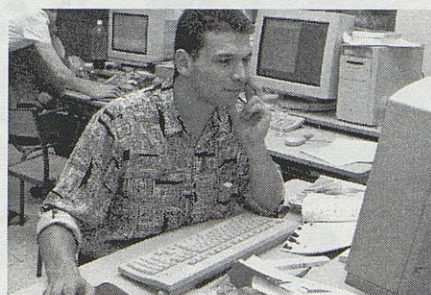
Bien sûr, certains leurs serrent parfois la main qu'ils ont d'ailleurs noircie par l'encre chaude de l'imprimante; bien sûr, on leur demande comment ça marche, mais passés l'émerveillement des enfants et l'effroi des



jeunes filles devant l'efficacité glacée du «massicot-trois-faces-à-commande-numérique», ils doivent retourner tel Lantier auprès de sa Lison alimenter sans cesse leur exigeante maîtresse.

Tonneau sans fond où sans cesse ils versent, épicuriens malgré eux, ils ne quittent l'école, puant la sueur, la colle et le toner, qu'à la nuit finissante. Alors, l'un d'entre eux - le plus brave? - quitte Lagrasse endormie pour tenter de rejoindre avec sa précieuse cargaison de Corbières-Matin le centre de tri de Narbonne. Seul au volant, avec pour seule compagnie quelques chats ou belettes écrasés au hasard des lacets, il se prend à rêver, Citizen Kane occitan, au jour où enfin, il dirigerait *vraiment* ce journal.

Jacques Bouygues



Fête des vignerons du terroir de Lagrasse

À partir de 17 heures, les vignerons du terroir de Lagrasse appartenant au syndicat de l'AOC Corbières organiseront leur fête annuelle dans tout le village. Dégustations, intronisations, repas et bal, sont au programme des réjouissances.

Extrait



Jorge Luis Borges

Les murs pétrifiés nous lapident dans un geste de la plus grande sévérité. Les affiches ivres sautent des balcons. Mais, près d'un rectangle illuminé qui susurre CAFÉ, il y a un porche et un escalier véhément, puis une porte qui cède avec la soumission de ces livres ouverts à la première page malmenée et archiépuisée par l'étude. Ensuite : le bordel.

Un bouge où sur les patères quelques chapeaux semblent saigner. Quelques filles. Un enroulement tropical de rires. Autour d'un guéridon où se pluralise le carnaval menteur d'une partie de cartes, s'étire notre ennui. Les femmes – l'échantillonnage équiva-

nime et plein d'espoir d'un bordel de province – s'offrent avec l'intermittente insistance d'un écriteau placé trop haut.

Il règne une atmosphère de sérénité puérile. Une atmosphère de *nursery* et de patio avec jet d'eau, complètement primitive, antichrétienne, antipaïenne, antimaximaliste et antipathétique. Ici achoppent toutes les religions. Les conceptions judaïques achoppent parce qu'on a taillé l'arbre de la Genèse, à coups de phallus et parce qu'Adam et Ève se voient réduits à leur activité la plus lamentable de marchandise et d'acheteur. Les conceptions hédonistes échouent également, parce qu'on a mutilé le plaisir en lui dérobant les prestigieuses tiares de la vision romantique et en soulignant sa tonalité de rude fatalisme.

Tout est dressé, domestiqué, officiel. Tout est primitif et en même temps dirigé, comme un cheval de manège ou une rengaine dans laquelle amour rime avec toujours... Et nous, nous les attendons, au bord de la nuit, tout comme au bord d'un fleuve.

Le jour se couche à nos pieds comme un chien fatigué et nous lui caressons l'échine. Et nous comprenons la statuaire – cette chose majuscule et gesticulante – en regardant avec délice les courbes faciles d'une fille vitale, sculptée comme une phrase de Quevedo, et qui accepte – sans la moindre démonstration d'étonnement – la fausse monnaie oxydée de nos propos verbeux.

Ensuite, l'acte charnel. Ces trois mots me suffisent parce que le plaisir qui n'existe pas dans le sou-

venir ne saurait, de la même façon, être enfermé dans une formule.

De l'écheveau des sensations, la mémoire n'engrange que les manifestations auditives et visuelles. Les autres – plaisir, douleur, états thermiques – persistent uniquement si on les transpose dans le langage de la visualité et de l'audition. Et que peuvent nous importer, au fond, les interjections et la plasticité changeante des étapes de l'accouplement, puisque ces choses n'ont de valeur qu'en raison de leur parallélisme avec le plaisir qui est en fait la seule chose essentielle que personne n'arrivera jamais à enfermer dans une machination de l'art.

Nous sortons. Le bloc d'air quadrangulaire qui pesait sur nos épaules s'effondre, tout comme s'éloigne l'échafaudage de guirlandes de bras et de propos tout sucre tout miel. Le ciel s'est rempli d'astronomie. Une étoile hors d'haleine tremble au-dessus des toits du marché. Nos yeux font vibrer de nombreuses étoiles. Comme des rails experts, les rues nous poussent on ne sait où.

Nos pas rebondissent sur le silence d'acier de la ville, comme si nous étions l'avant-garde d'une armée qui viendrait conquérir la cité démantelée et dénudée. Une heure tombe mollement, qui vient de percuter une horloge. Le vent escamote les lumières ou les suspend. Le petit matin monstrueux et chétif rôde avec traîtrise dans les faubourgs du monde.

Article extrait de « Autour de l'ultraïsme », 1921, *Œuvres complètes*.

Vu par Roland Defaye

HÉRITAGE de NOTRE ORIGINE, NOTRE ÊTRE SE RAVIT de SITUATIONS NOUVELLES qui FLATTENT NOS SENS et RÉPONDENT à NOS PLUS PROFONDS FANTASMES.

PLAISIR des SENS, plaisir subtil et éphémère, VOLONTAIRE et SOUMIS, SAUVAGE ET FURTIF que SEUL NOTRE ÊTRE INTIME a LA CAPACITÉ d'APPREHENDER.



Dans notre quête de ces souvenirs, nous trouvons avec nos partenaires de ces événements quelques indices. Ceux-ci partagés Réveillent en nous petit à petit ces plaisirs vécus. Et lorsque nous continuons cet échange, là, soudain... ils Ressurgissent de NOTRE PASSÉ et NOTRE ÊTRE VIBRE UNE SECONDE FOIS.

Que de joies de vivre à nouveau ces plaisirs avec ceux qui en ont été les témoins et complices. De cette Renaissance, De nouveaux sentiments envahissent NOTRE ESPRIT, Sentiments de paix et de joie de savoir qu'avec NOS AMIS, NOS PLAISIRS SERONT toujours PRÉSENTS. Est-ce le BONHEUR? La page 8-96

les plaisirs...



Ces plaisirs qui dans NOTRE CORPS ont fait NAÎTRE un état de MERVEILLE, petit à petit fuient dans LA NUIT de L'OUBLI.

OÙ SONT ces MOMENTS PUISSANTS et INCOMPARABLES issus de LA SOLICITATION de NOS SENS? DISPARUS! Et ENCORE ces INSTANTS où NAÎT une HARMONIE ENTRE NOTRE ÂME

et NOTRE CORPS? PERDUS! Le plaisir N'aurait-il PAS d'AVENIR, NE SERAIT-il NÉ que POUR disparaître? Est-il possible de le RETROUVER?



Roland Defaye et Pauline TRIP



Extrait

Rûmî

Au secret du voile sanglant de l'amour, il y a des roseraies,
Les amoureux ont pour souci l'inqualifiable beauté de l'amour.
La raison dit : Les six côtés sont la limite, au-dehors il n'est pas de chemin.
L'amour dit : Le chemin existe, et je l'ai emprunté bien des fois.
La raison a vu un marché et s'est mise à négocier.
L'amour, au-delà de celui-là, a vu tant de marchés !
Combien de Mansûrs, celés en la confiance de l'âme de l'amour,
Ont renoncé aux chaires, montant sur les gibets !
Les amants, au cœur assoiffé, ont intime jouissance,
Les savants, au cœur sombre, ont intime désaveu.
La raison dit : N'avance pas, car il n'y a que ronces en l'extinction de soi !
L'amour dit à la raison : C'est en toi qu'il n'est rien que ces ronces !
Allons, fais silence ! arrache de ton cœur la ronce de l'existence,
Jusqu'à percevoir en ton for intime des roseraies.
Ô Soleil de Tabrîz ! tu es le soleil lové dans la poussière des lettres !
Quand ton soleil s'est levé, se sont effacées les paroles !

Traduit du persan par Christian Jambet

De cep en vigne, histoires de vies vigneronnes.

A Ribaute, sur les hauteurs de Lagrasse, Paul Roux a consacré sa vie à mener plus loin la terre de ses ancêtres.

A Ribaute, depuis plus de trois cents ans la famille de Popo Roux cultive la même terre. Des vies de labeur, rythmées par les nécessités des saisons. Aujourd'hui ses filles et ses gendres continuent — différemment.

Entre fierté et sens de la perte, écoutons le lamento du temps qui passe.

« Si je pouvais aujourd'hui acheter deux jours de la vie d'avant, pour la faire comprendre aux petits, je le ferais immédiatement. »

Le dur plaisir de cultiver

« A seize ans, j'ai commencé à travailler la vigne. Je n'ai jamais pensé faire autre chose. Mon problème c'était l'école, mais je savais que je ne pouvais pas faire autrement. Le jour du résultat du Certificat d'études, à trois heures, j'ai su que j'étais reçu, à quatre heures, j'étais sur la faucheuse.

Les vignes on les labourait avec les chevaux. C'était du beau travail, en finesse. Je connaissais tout de chaque souche, son histoire, ses maladies... À cette époque-là, on aimait chaque souche — et pas la propriété. On prêtait attention au temps, aux éléments, aux coups de froid ou de chaud. Il y avait moins de

confort, plus de souffrances. Les habits, les souliers n'étaient pas adaptés au travail de la vigne. Aujourd'hui c'est plus facile, mais quand tu souffres moins, tu aimes moins.

Et puis l'entretien du matériel, les papiers, cela prend plus de temps que le travail lui-même. Le temps que tu gagnes, il t'est repris immédiatement, et le soir, on tourne encore dans les vignes à la lumière des tracteurs. Au bout du compte, ça te fait une demi journée de tra-



vail en plus. Moi, avant, quand j'avais fini la vigne, je prenais le vélomoteur, à partir de seize ans une vieille camionnette d'occasion, et je partais faire la fête. »

Dans le village

« A la fin du jour, on prenait le frais devant la porte jusqu'à dix heures du soir. Souvent on se retrouvait au club. On se racontait les nouvelles du village, les marchands d'engrais rapportaient les nouvelles de l'extérieur. Il n'y avait pas la télé, les enfants jouaient dans les rues. On se visitait de maison en maison, les gens venaient te voir à cheval, ils restaient dormir pour la nuit. Maintenant, je ne vois même plus ma propre famille sauf pour les sépultures ou pour les noces. On offre toujours aux nouveaux mariés la ménagère en argent de cinquante couverts. Qu'est-ce que tu veux en faire quand on est plus que deux à manger ensemble à la maison... »

Popo Roux raconte sa vie sans une plainte. S'il regrette souvent le temps passé, ce n'est pas par nostalgie. Il ne condamne pas la modernité, et prend la mesure juste de ce qui a été perdu : l'équilibre des rapports entre le travail et la vie, entre les générations. Il observe des moments de sa vie où « le temps lui laissait du temps », où l'organisation du labeur laissait la place à la parole échangée et transmise. Il mesure mieux encore les changements dans l'organisation économique, dans la fabrication du vin.

« Le premier grand tournant, ça a été les coopératives. J'avais monté un groupement d'achats auprès des grossistes, la coopération n'était pas que viticole. Ça a bien marché, puis les gens on les avait tellement soignés qu'ils n'ont plus voulu payer leur part ! J'achetais un camion d'engrais pour tout le village, mais avec toutes les jalousies, j'ai laissé tomber. Après, il a fallu que chacun aille à Carcassonne ou à Lézignan acheter ses produits.

L'esprit coopératif des débuts s'est perdu. D'accord, on a doublé la production, les rendements sont passés de 35 à 40 hectolitres à l'hectare, jusqu'à 90, mais petit à petit, on a perdu notre liberté. Aujourd'hui, c'est le conseil d'administration de la cave qui décide, et toi, tu attends le chèque.

Pendant longtemps, on ne s'est intéressé qu'aux vignes, pas au vin. Quand j'ai repris la propriété, j'ai

eu d'autres contacts que ceux qu'avait mon père ; j'ai vu plus de gens, je me suis occupé de syndicalisme agricole, et j'ai très vite compris qu'il fallait aller vers la qualité. D'ici vingt ans, celui qui ne fera pas du très bon vin, il ne vendra plus rien. On a planté du grenache, des cépages nobles ; du coup, le vin, on ne l'a plus vu comme avant. Avant, on ne faisait pas la différence entre le vin courant et le vraiment bon. On faisait du vin pour boire, et on ne savait pas ce qui se faisait ailleurs depuis cinquante ans. Ça a été difficile au début car il y avait cette saloperie de crise viticole, dans les années soixante-dix, et plus on faisait du bon vin, moins on arrivait à le vendre à un prix correspondant à l'effort accompli. »

De toutes ses difficultés économiques, de toutes les luttes, Popo Roux retient le sens de la solidarité. « Aujourd'hui pour vendre ton vin, il faut prospecter au diable Vauvert, en Angleterre, en Allemagne. Je me régale de voir des types que je n'aurais pas connus il y a quinze ou vingt ans. Des gens qui feront l'impossible pour te sortir des ennuis, et que nous sommes aller soutenir aussi. Par exemple ceux qui luttent contre l'agrandissement de l'aéroport de Francfort. »

Popo Roux s'apprête maintenant à transmettre le flambeau à ses deux filles. Il ne croit pas que l'avenir de la vigne soit dans des concentrations de plus en plus grandes en terres et en moyens. Il croit en la nécessité de structures à taille humaine : « Mes filles ont souffert de mon engagement dans la vie syndicale, elles se sont fait beaucoup de souci. Mais moi je dis, plus tu souffres, plus tu aimes quelque chose. Elles ont vu, elles savent d'où elles sont sorties. »

Popo Roux a pris sa retraite depuis deux ans, il a monté un GAEC, de manière à ce que la succession soit plus facile pour ses filles.

Il est content qu'elles exploitent toujours la propriété, parce que « la terre te rend toujours ce que tu lui fais, en bien ou en mal. Elle ne te trompe pas, elle nourrira toujours son homme. »

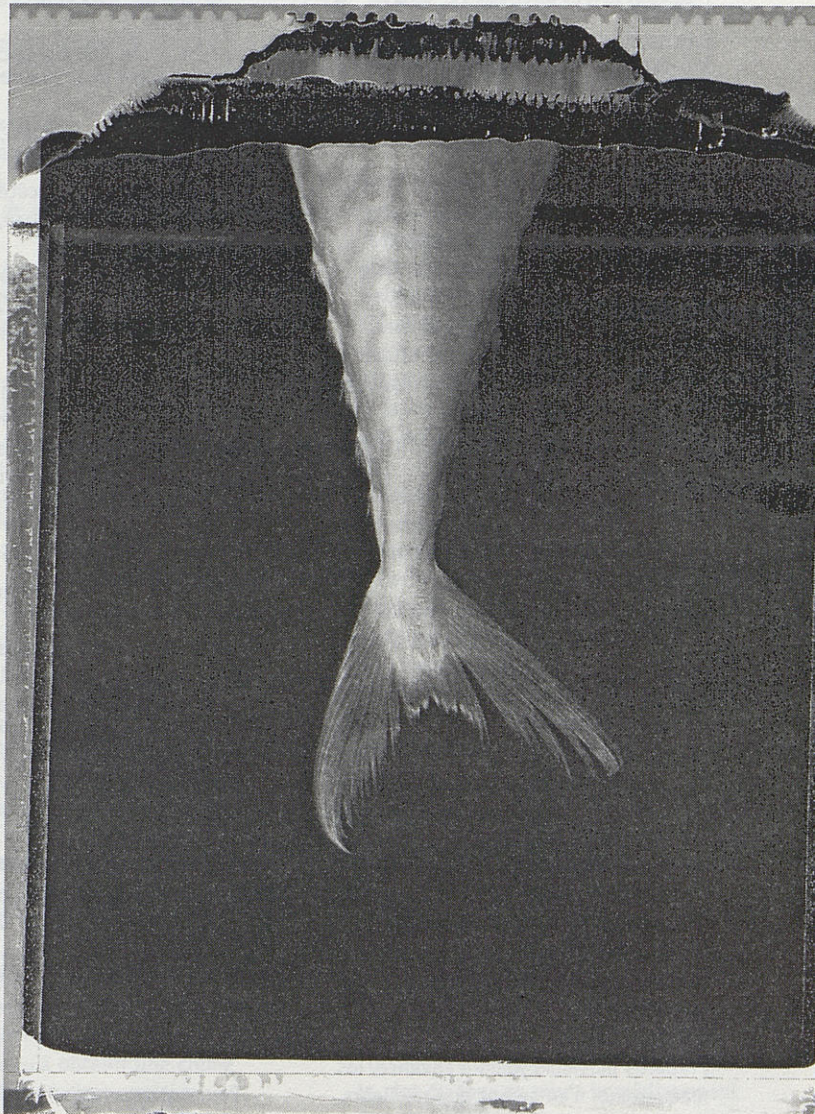
Recettes

Dans sa robe d'argent aux reflets bleutés le maquereau est souvent le complice de la sardine sur les étals des pêcheurs à l'arrivée des bateaux. On va le trouver en abondance l'été en Méditerranée. Classé dans les poissons gras à cause de sa nourriture (œufs de poissons, crustacés, mollusques et plancton) sa chair et, à la saison, sa laitance ou ses œufs sont particulièrement savoureux et très nourrissants.

Injustement délaissé, le maquereau allie pourtant à la modicité de son coût une chair fine et goûteuse lorsqu'on le cuisine fraîchement pêché. Il peut alors s'accommoder simplement de tomates et d'oignons frais, il est particulièrement succulent grillé. Les très petits maquereaux sont appelés lisettes.

le maquereau

par Sabine Minard
et Colette Olive
illustration Michel Redon



Recettes

Les lisettes mari- nées sur leur lit de verdure

Pour 4 personnes

12 très petits maquereaux de ligne
25 cl de vin blanc sec
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
2 carottes, 2 oignons
1 citron
1 cœur de salade romaine
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de grains de poivres
mélangés, sel

Lever les filets des maquereaux si vous avez acheté vos poissons sur la plage (voir plus loin « les maquereaux de Gruissan »), sinon demandez à votre poissonnier de le faire pour vous. Placer les filets dans un plat creux. Peler carottes et oignons, les couper en rondelles, ainsi que le citron. Disposer le tout sur les poissons.

Dans une casserole, verser le vin blanc avec 25 cl d'eau, le vinaigre, 1 cuillère à café de sel et les grains de poivre. Porter à ébullition. Laisser cuire doucement la marinade 30 minutes environ.

Verser le mélange bouillant sur les maquereaux et couvrir aussitôt d'une feuille de papier aluminium. Laisser refroidir avant de placer le plat au réfrigérateur et laisser macérer 12 heures au moins.

Avant de servir, laver la salade et ciselez-la en lanières. En tapisser le plat de service (choisissez un beau plat en terre coloré assorti à la robe des poissons). Retirer les filets de la marinade et les disposer sur le lit de verdure. Émulsionner l'huile et 2 cuillerées à soupe de marinade. La répartir sur le plat et servir.

Préparés plusieurs jours à l'avance, les maquereaux n'en seront que meilleurs. Gardés dans un endroit frais, ils se

conserveront facilement une semaine recouverts de leur marinade.

Les maquereaux de Gruissan

Pour 4 personnes

4 maquereaux de taille moyenne
huile de pépin de raisin, farine, persil
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
sel, poivre

Enlever têtes et tripes des maquereaux, les laver.

Pour ôter l'arête centrale, on ouvre par le dos en suivant l'arête, puis on passe le couteau de l'autre côté de l'arête et on la sectionne à la base, on peut alors la retirer.

On essore les poissons, on les ouvre comme un livre, on les farine, puis on les secoue pour faire tomber l'excédent.

Chauffer l'huile sur feu vif dans une grande poêle épaisse. Lorsque l'huile est très chaude, mettre les maquereaux à cuire des deux côtés en commençant par l'intérieur. Compter 15 minutes environ. Saler, poivrer.

Les disposer alors sur un plat de service ovale, les saupoudrer de persil haché.

Mettre le vinaigre dans la poêle, sur feu doux. Gratter le fond de la poêle avec une spatule en la déglaçant pour bien mêler les sucs. Verser ce jus sur les poissons et servir très chaud.

Les petits maque- reaux froids sans tête

Pour 4 personnes

8 petits maquereaux

3 cuillères à soupe de farine
20 cl de vin blanc sec
20 cl de vinaigre de vin rouge
6 gousses d'ail
2 piments oiseau
30 cl d'huile d'olive
1 feuille de laurier, 1 branche de thym,
2 brins de marjolaine
quelques grains de poivre noir et de
coriandre
1 pincée de cumin, 2 pincées de
paprika doux

Vider les poissons, les étêter, les laver et les essuyer soigneusement. Les passer dans la farine et les secouer afin d'en faire tomber l'excédent, les faire dorer à la poêle dans 20 cl d'huile d'olive fumante.

Les égoutter et les ranger dans une terrine.

Mettre le reste d'huile à chauffer, y jeter les gousses d'ail avec leur peau et les laisser quelques minutes sans les brûler.

Hors du feu, mouiller avec le vin, le vinaigre, auxquels on ajoutera un verre d'eau et tous les aromates. Remettre sur le feu à réduire une quinzaine de minutes.

Verser alors la préparation bouillante sur les poissons et laisser mariner au frais 24 heures au moins avant de servir.

Les maquereaux aux framboises

Pour 4 personnes

4 maquereaux moyens
200 g de framboises
1 citron
sel
1 cuillère à café de poivre concassé

Faire cuire les framboises dans 10 cl d'eau, arrêter dès ébullition et passer au tamis.

Prélever la peau du citron avec le couteau économe sans entamer la peau

blanche qui donnerait trop d'amertume. Détailler ce zeste en fine julienne. Mettre dans une petite casserole et recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 5 minutes. Faire refroidir sous l'eau froide puis égoutter. Ajouter zeste et jus de citron au coulis de framboises, saler et poivrer. Après avoir levé les filets de maquereau, les disposer dans un plat allant au four et recouvrir de la préparation aux framboises. Passer à four très chaud 5 minutes. Retirer du four et laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur pour 24 heures. Veiller à ce que le poisson soit totalement immergé et recouvrir le plat d'un film plastique. Le lendemain vous aurez un hors d'œuvre des plus rafraîchissants au goût très raffiné. Et quelle surprise sous cette belle couleur !

Les maquereaux grillés en papillottes

Pour 4 personnes
4 maquereaux de taille moyenne
2 échalotes
2 gousses d'ail
1 citron
1 cuillère à dessert de persil haché
1 branche de thym
huile d'olive, sel, poivre

Nettoyer les maquereaux en pratiquant une incision sous la tête, les laver et les sécher. Hacher les échalotes, l'ail. Mélanger avec le persil, le thym effeuillé, saler et poivrer, arroser du jus du demi-citron et d'un peu d'huile. Introduire ce mélange aromatisé dans le ventre des poissons. Dans du papier aluminium découper 4 papillottes. Étaler quelques gouttes d'huile sur chacune avant d'y coucher les maquereaux. On les sale, on les

poivre, on les arrose du jus du demi-citron restant. Et on les enferme soigneusement dans les papillottes. Si on a la possibilité d'allumer un feu, on les mettra à cuire sur une braise douce une quinzaine de minutes. Sinon on les passera sous le grill du four à chaleur douce également.

Les maquereaux de Leucate avec leur sauce à l'ail

Pour 4 personnes
4 beaux maquereaux
1 tête d'ail
4 pommes de terre de petite taille et 1 grosse
5 cuillères à soupe de crème fraîche
huile d'olive
thym, laurier, persil, romarin
sel, poivre

Dépouiller les maquereaux. Les mettre à mariner dans un mélange composé de 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive aromatisée de thym, laurier et romarin effeuillé, sel, poivre. Les laisser 2-3 heures dans cette marinade. Faire cuire à l'eau les pommes de terre dans leur peau (entre 15 et 20 minutes : la pointe d'un couteau nous permettra de nous assurer de leur bonne cuisson). Plonger la tête d'ail entière dans de l'eau bouillante légèrement salée et vinaigrée. La laisser cuire 10 minutes, la passer dans l'eau froide et éplucher les gousses d'ail. Piler ces gousses d'ail et y ajouter la grosse pomme de terre épluchée en l'écrasant finement ; incorporer la crème fraîche tout en continuant à piler afin de fluidifier le mélange. Saler et poivrer légèrement. Mettre le mélange dans une casserole sur feu moyen et faire réduire tout en remuant, jusqu'à obtenir une crème onctueuse (type crème anglaise froide).

Dans le même temps faire cuire les poissons selon la recette "les maquereaux de Gruissan". Les disposer sur le plat de service, les napper de la sauce, les entourer des pommes de terre épluchées et parsemer de persil haché. S'il reste de la sauce, la servir en saucière.

Les maquereaux au vin brut pétillant

Pour 4 personnes
4 beaux maquereaux
750 grammes de pommes de terre nouvelles de taille moyenne
35 cl de crème fraîche liquide
1 oignon moyen
15 cl de pétillant brut
1 jaune d'œuf
sel, poivre

Vider les maquereaux, les laver et bien les essuyer. Éplucher les pommes de terre, les réserver. Préchauffer le four à 200°. Mettre la crème fraîche à chauffer dans une casserole mais éviter qu'elle bouille. Hors du feu, y verser le vin en fouettant et laisser refroidir. Ajouter alors le jaune d'œuf et l'oignon en lamelles. Saler, poivrer. Prendre un plat ovale ou carré allant au four et y disposer les maquereaux ; les arroser de la sauce. Enfourner et laisser cuire pendant 20 minutes. Mettre les pommes de terre à cuire dans de l'eau bouillante salée une douzaine de minutes. Les égoutter, et les ajouter à mi-cuisson autour des maquereaux. Lorsque les poissons sont cuits, sortir le plat du four et servir immédiatement dans le plat de cuisson.

Essences

Castanea sativa, famille des Fagacées

Un arbre émérite, puisqu'il est aussi bien apprécié pour ses fruits que pour son bois. Surnommé « arbre à pain » ou « gland de Zeus » dans la Grèce antique, il a constitué durant les périodes difficiles l'alimentation des plus pauvres.

Diagnostic rapide de l'espèce :

Tout d'abord, levons une confusion. Le châtaignier et le marronnier d'Inde sont deux espèces totalement différentes et la confusion vient que l'on nomme souvent « marron », une variété de châtaigne prisée tandis que le fruit du marronnier, qui lui n'est pas comestible et même toxique, s'appelle aussi le marron.

Citons deux caractères morphologiques qui particularisent nettement cette espèce : ses feuilles, longues, lancéolées, aiguës, à bords dentés en scie et d'un vert luisant sur le dessus, et bien sûr ses fruits, les fameuses châtaignes, groupées par deux ou trois, emprisonnées dans une enveloppe épineuse : la bogue. Autre caractéristique importante, le châtaignier est une essence calcifuge stricte, c'est-à-dire qu'il ne peut pousser sur les sols calcaires. Par conséquent, on ne le trouvera que sur les schistes ou les grès (terrains acides).

« Chauds les marrons, chauds » :

Le rôle alimentaire des châtaigniers est très ancien. L'image la plus populaire est celle du vendeur de

marrons grillés au coin d'une rue. Les soirées « châtaignes au coin du feu » entre amis sont une variante. En confiserie, la dénomination « marron » est strictement réservée à une variété à gros fruits non cloisonnés. Signalons ici qu'un châtaignier produit en même temps des châtaignes et des marrons en proportions variables.

Les autres produits du châtaignier :

Le fruit réputé ne doit pas nous faire oublier que le châtaignier est aussi reconnu pour son bois et ses diverses utilisations. Bois très durable, ayant des qualités similaires au chêne, c'est un très bon bois d'ébénisterie ou de charpente ; il donne aussi de beaux parquets.

Très facile à fendre et riche en tanins, il était fortement utilisé aussi par les merrandiers pour les fûts de vieillissement du vin, bien qu'en général on lui préfère le chêne pour les vins de qualité. Résistant et pratiquement imputrescible, il sert également plutôt que l'acacia à la fabrication de piquets pour la vigne. Combustible de qualité moyenne (il « explose » en brûlant), ce n'est pas un bois de feu courant. Le miel de châtaignier est un sous-produit qui ne doit pas être négligé. Plus ou moins âcre, il est néanmoins estimé par quelques consommateurs. En outre, les troncs souvent creux des vieux châtaigniers servaient aussi à réaliser des ruches rudimentaires quand

**S'il échappe à la roulure et au chancre, le châtaignier peut vivre des siècles.
Mais dans tous les cas, la châtaigne n'est pas le marron...**

Le châta

l'arbre lui-même n'abritait pas naturellement un essaim. Enfin, le feuillage pouvait constituer un apport non négligeable en été et en automne dans les régions d'élevage.

Rien n'est parfait, même le châtaignier !

Deux maladies et un défaut du bois sont à signaler. L'encre et le chancre, occasionnées toutes les deux par des champignons pathogènes, sont à l'origine de nombreux dépérissements parmi les peuplements de châtaigniers ou les vergers. La coupe des arbres atteints est souvent la seule solution pour que les maladies ne se propagent pas. La roulure, qui est un défaut mécanique grave du bois, correspond au décollement entre deux cernes successifs ; les causes sont inconnues (génétiques, effets du vent, faiblesse de l'arbre?) et les remèdes également mais ce qui est sûr, c'est que le bois est alors fortement déprécié. De plus, c'est souvent lors de l'abattage de l'arbre que la tare est décelée.

Prendre une châtaigne

Populairement, la châtaigne, le marron, signifient un coup de poing tandis qu'une castagne correspond à une bagarre.

Et dans l'Aude ?

Si vous voulez voir de belles châtaigneraies et quelques vénérables arbres aux gabarits remarquables, une excursion dans la Montagne Noire vous permettra en outre d'apprécier en été la fraîcheur des ombrages – autour du village de Castans notamment, qui a tiré son nom de cet arbre. Le châtaignier fait si bien partie de la tradition de la Montagne Noire qu'un ancien rituel lui est associé : « La nuit de la Toussaint, des châtaignes bouillies étaient placées sous l'édredon pour empêcher les revenants de venir tirer les pieds des habitants endormis. »

Dans les Corbières, le sol généralement calcaire excluant irrémédiablement la présence du châtaignier, ce dernier se cantonne sur quelques terrains

schisteux à Lairière ou Villerouge-Termenès.

Pourquoi à Lagrasse le lieu dit la Castagnère, au-dessus de l'abbaye, porte-t-il ce nom ? Peut-être, du temps des moines bénédictins, un essai d'implantation de châtaigniers à été tenté à cet endroit ; s'étant avéré infructueux à cause de la nature du sol, seul le nom est resté.

Quelques chiffres pour finir

Dans nos régions méditerranéennes, nous pouvons rencontrer de vieux et impressionnants châtaigniers. Des spécimens âgés de cinq cents ans ne sont pas rares et quelques arbres millénaires sont même signalés. Le plus célèbre et sûrement le plus vieux est « le châtaignier aux cent chevaux », sur les pentes de l'Etna en Sicile. C'était déjà un vieil arbre quand Platon était prisonnier à Syracuse. D'un âge présumé de 3500 ans, on dit qu'il avait soixante mètres de circonférence et que son tronc creux pouvait contenir un troupeau de mouton et son berger. L'histoire raconte aussi que Jeanne d'Aragon se rendant d'Espagne à Naples au XVI^e siècle, surprise par un orage, se serait abritée sous sa frondaison avec la centaine de cavaliers qui l'accompagnaient, d'où son appellation de « châtaignier aux cent chevaux ».

Patrick Valette, technicien forestier à l'ONF.



ignér

Onze écrivains pour le plaisir

Plaisir, déplaisir

Gil Jouanard

En affirmant que, souvent, les extrêmes se touchent ou se joignent, la sagesse populaire, c'est-à-dire l'anonyme rumeur montée du fond de l'habitude, dite aussi « sagesse des nations », semble, à première vue, s'être acquittée à la perfection de sa mission, qui est de donner à quiconque en a besoin les mots qu'il faut pour, à tout propos, circonscrire et maîtriser une situation. Chacun, de fait, s'accorde à reconnaître dans ce dicton, sinon le comble, du moins l'archétype peu contestable de la pertinence sous-tendue par les non-dits d'un humour fonctionnel.

Or, de quoi s'agit-il en l'occurrence ? Faisons image pour le mieux comprendre et pour l'évaluer ensuite :

Soit deux bâtons. Leurs extrémités peuvent en effet se trouver jointes, soit au gré du hasard, soit sous l'effet d'une intention extérieure délibérée. Mais les extrémités opposées d'un même et unique bâton sont-elles en mesure de bénéficier – si c'est un avantage – de semblable traitement ?

Le finaud, familier des stratégies et ruses façon « œuf de Colomb », dira : « Bien sûr ! Il suffit de sectionner l'une des extrémités, et d'en coller le « bout » à

l'autre bout. Les deux extrémités se seront rejointes – touchées.

Il est malin, ce finaud. Mais il oublie ceci : l'extrémité brisée se trouve de la sorte solidarisée avec son extrême opposé, en quelque sorte identifiée à lui, au point de le supplanter, de le devenir, de prendre sa place si l'on veut ; tandis que, à l'autre bout, une nouvelle extrémité s'est constituée, qui prend le relais de l'extrémité initiale. Si bien que les nouvelles extrémités restent aussi distantes, in-joinables, opposées, que l'étaient les anciennes !

Plaisir et déplaisir ne constituent pas deux bâtons distincts, en cela assemblables, superposables, juxtaposables, ajustables à loisir. Il sont les « bouts » opposés d'un même bâton.

Non que le déplaisir ne soit apte à se confondre avec le plaisir : psychologie ordinaire et psychiatrie clinique connaissent ce cas de figure et le présentent comme un symptôme comportemental du masochisme. Le plaisir fondé sur le déplaisir ne serait, lui, nulle part aussi bien représenté que dans le mysticisme associal et auto flagellateur.

De Jean de La Croix à Sacher Masoch, les adeptes de

ces excès contre nature ne manquent pas. Certains d'entre eux y trouvent la cause de leur sanctification ; d'autres y sont frappés de bannissement hors du respect communautaire. Pour reprendre l'image initiale des extrémités opposées d'un bâton, l'on peut affirmer que ceux-là brûlent par les deux bouts. De leur incandescence ne saurait naître que de la cendre. Libre à chacun d'y fouiller jusqu'à l'hypothétique braise reproductrice et pleine d'avenir.

Un être simple, ordinairement constitué pour jouir de la vie et pour regretter sa mort prochaine, ne perdra guère de temps à se morfondre dans la contemplation d'images aussi débilitantes.

Pour l'être simple, le déplaisir est désagréable, et le plaisir agréable. Se régaler constitue le *nec plus ultra* de l'agrément, et par conséquent du plaisir.

La poésie contemporaine constitue le territoire idéal de partage affiché entre les tenants du plaisir et les contempteurs du déplaisir.

Follain, Réda, par exemple, sont du côté du plaisir ; Jabès, Du Bouchet se situent du côté du déplaisir.

Faut-il préciser que ce partage ne comporte aucune intention de hiérarchisation morale, mentale, intellectuelle ou, comme l'on aime à dire, « ontologique » ? Oui, il faut le préciser. Alors précisons-le.

Le poète du moins-vivre n'est aucunement plus lucide ou plus rigoureux, voire plus courageux, plus « essentiellement » engagé, que le poète du plus-vivre. Le poète du plus de vie n'est nullement assuré de disposer de plus de sagesse, de plus d'indulgence ou de plus de vérité.

La dissolution finale, qui égalisera les restes de l'un et ceux de l'autre nous dispense de décider de qui a raison. Que chacun puisse avoir raison pour lui-même, ainsi que pour tel ou tel d'entre nous, cela suffit.

Et, tout d'abord, cela lui suffit à lui. Et cela suffit à vous, ou à vous, individuellement, sans que vous soyez obligé d'adopter un point de vue collectif.

Moi, mon choix n'a jamais résulté de nulle introspection contradictoire, ne de la mise en balance de tentations et de scrupules antagonistes : dès la petite enfance, si je m'en souviens bien – et peut-être à

cause des restrictions alimentaires et affectives qui la parasitaient –, j'ai préféré, sans une fraction de seconde d'hésitation, la bonne phosphatine Falière à la mauvaise, et une caresse à une taloche. Les circonstances m'ayant majoritairement confronté aux mauvaises blédines et au rabrouement fréquent, mon penchant naturel s'est ainsi vu confronté, raffermi, définitivement entériné.

Le déplaisir me déprime tant que, d'ordinaire, la stratégie que j'ai mise au point contre ses assauts pernicieux s'est vite avérée dissuasive. Je n'ai guère vu de déplaisir qui n'ait été promptement éludé, haché menu, dispersé, détourné de son cours, voire même transmué en cause subtile de plaisir (non pas de masochiste, mais au contraire résultant d'une cinglante mise en échec du déplaisir, retourné en source d'énergie positive).

Que l'on m'attaque : je jubile du plaisir d'avoir à me défendre. Que l'on me serve des escargots, des tripes ou des calamars : je jouis du plaisir insolent de dire que ces mets provoquent en moi de la répulsion ; puis je me régale d'une simple tranche de jambon blanc ou de deux œufs au plat (que personne ne se fût normalement autorisé à me servir, à cause de leur prétendue banalité). Que l'on me critique : je me rengorge du plaisir de n'être décidément jamais tout à fait compris, ou admis, et donc si évidemment au-dessus de mes contradicteurs.

Bref, tout déplaisir ne tarde pas à se métamorphoser, telle la citrouille de Cendrillon en carrosse. Entendez-moi bien : le déplaisir ne me plaît pas ; mais telle est ma force de jouissance que le déplaisir ne résiste pas une seconde ; il se délite, se desquame, se désagrège, se désintègre, se liquéfie, se décompose et, telles les forêts de l'ère secondaire aujourd'hui réduites à l'état de pétrole ou de charbon, il ressurgit matière énergétique, combustible dont j'alimente à ma guise ma soif de me sentir bien, à mon aise, de me régaler.

Je me régale donc le plus souvent. Et cela d'autant plus que ce ne sont pas les déplaisirs qui font défaut au moment où il me faut recharger ma chaudière interne.

Onze écrivains pour le plaisir



Mais tout y passe : amours contrariées, avatars historiques, vexations sociales, pénuries occasionnelles, tout se transforme quasi instantanément en causes de jubilation.

Je suis triste ? J'écoute *Der Leiermann*, de Schubert, ou *La Jeune Fille et la Mort*. Je suis déçu ? J'écoute Scarlatti le tonique, Boccherini le suave. Je suis languoureux ? J'écoute Marin Marais, Dowland, Forqueray, l'extrême subtilité de l'art des sons. Et puis, quand cela ne va pas, il reste toujours, au bout des doigts, ces mots qui se présentent d'eux-mêmes, et qui font que cela finit par aller mieux, par aller bien, par aller admirablement bien.

Le plaisir, c'est que ça aille. Et ça va : on nage dans le plaisir. Le monde n'est pas ce que l'on croit, ce que l'on en dit. Le monde se fiche pas mal de nous ; c'est à peine s'il nous aperçoit, en passant – c'est-à-dire : tandis que nous passons devant lui, ou à travers lui qui reste immobile.

L'indifférence grandiose du monde, à notre égard comme à l'égard de tout au demeurant, comme probablement à l'égard de lui-même, cette indifférence si prodigieusement fertile, et au bout du compte généreuse, disqualifie l'idée même de déplaisir, et ne laisse monter à la surface que les formes, les couleurs et les parfums du plaisir. Qu'on ne me dise pas qu'il faut de l'aveuglement pour ne pas se laisser écraser par les marques incessantes du malheur biologique et biographique. De l'aveuglement, c'est pour ne pas voir d'abord, et sentir, et respirer, et goûter, et entendre ce colossal bonheur, fait de plaisirs accumulés, de tout petits plaisirs, de plaisirs minuscules. Le courage, ce n'est peut-être pas d'aller dans le sens de l'infinie plainte de l'espèce souffreteuse et vindicative et inassouvie. C'est peut-être, tout au contraire, de s'efforcer de montrer à ceux qui savent voir, écouter, éprouver, que le monde, tel qu'il existe, et qu'il ne nous a jamais attendu, n'est qu'une interminable succession d'instantanés nourriciers.

Cela, Chardin nous le dit, et Vermeer nous le dit et Frierich et Mozart, et Haydn et Calet, et Chateaubriand et Jean-Henri Fabre, et Bachelard nous le disent. Ce n'est pas qu'ils ignorent tout du

mal de dents, du chagrin d'amour, de la pauvreté, de la mesquinerie des humains. Mais tout cela n'est que petit bois pour les aider à allumer leur feu.

Et puis, je vais vous dire : de savoir que tout cela, à commencer par moi-même, n'est pas destiné à durer éternellement, à s'appesantir jusqu'à devenir insupportable, cela me donne un frisson de jouissance, dont le mot « plaisir » suffit à peine à désigner l'ampleur.

Tout cela, cette vie, ces avatars grotesques ou pitoyables, cette dérisoire façon de se traîner d'un instant à l'autre, c'est au fond si minable que l'on se prend à en rire, à en sourire, à en ricaner.

Le plaisir, ainsi, vous prend quelquefois par surprise, à l'improviste. Vous vous retournez afin de voir si vous ne rêvez pas ; mais non ; vous êtes ailleurs, tout simplement.

Mon plaisir, c'est d'être constamment ailleurs. Le déplaisir indécrottable, ce serait d'être constamment là comme ces gens qui tiennent à ce que rien n'échappe à leur vigilance. Ce serait triste à mourir, et ce serait également le plus sûr moyen de voir tout vous glisser entre les doigts.

C'est d'ailleurs parce que je ne me laisserai jamais dicter sa loi par le déplaisir que je ne mourrai jamais. J'accentuerai au contraire ma présence anonyme et tout entière infiltrée dans cet ailleurs grand ouvert, où tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté. Et, s'il le faut, je n'hésite pas à avoir recours aux chatouilles ; qu'on le veuille ou non, elles s'y entendent comme pas deux pour nous donner les signes extérieurs de la gaieté.

Par l'usage plaisant du réel, on ne se contente pas d'émarger à l'Ailleurs ; on le devient. On flotte, comme un poisson dans l'eau.

Aussi, lorsque je me sens parfaitement bien, enseveli sous les rouleaux continus du plaisir, je me prends pour mon ancêtre le plus lointain, celui qui ne cesse de titiller mon cortex, le coelacanthe.

Pauvre pêcheur, priez pour moi qui n'ai jamais laissé nul hameçon me mordre.

Samedi 17 août

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



Dimanche 18 août

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

Corbières Matin

Corbières Matin

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

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

Directeur de publication :
Jean-Michel Mariou

Comité de rédaction :
Dominique Blanc, Jean-Pierre Cagnat,
Gilles Luneau, Michèle Planel, Alain Raybaud,
Philippe Rochette, Jean-Claude Zancarini.
Stagiaire : Elsa Brunet.

Illustrations : Jean-Louis Tripp

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

Conception graphique :
Imme Werner

Photo numérique :
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.

Photo de couverture : Michel Vanden Eeckhoudt



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° 24

dimanche 18

Le Banquet du Livre

Dernier jour

Robert Bourdu

Hêtre et châtaignier

Un siècle d'écrivains

Michel Leiris

Plaisir des sens, censure

Jacques Henric

et le Florilège des plaisirs, avec

Christiane Cohendy

Marc Betton

Philippe Morier-Genoud