

L'EMBOUCHURE DE L'AUDE

JEAN-PIERRE ROSE - 05/2008

Vous allez peut-être vous aussi à l'Embouchure ?..... C'est que c'est important pour moi l'Embouchure.

Mon père, Félicien...Peytavy-de Pardailhan, un peu avant de mourir m'a dit: *"Petit, avant que je parte fumer le navet, va voir l'Embouchure ! A ton âge j'ai fait le voyage comme je venais de le promettre à ton grand-père qui lui aussi..."*

Ça remonte à l'arrière-arrière-grand-père qui avait fait son service militaire..... à **Castres**. Son sergent-chef avait un jour demandé à la chambrée : ' *'Soldats qui parmi vous sait nager, qui a vu la mer ? '*

Tous avaient levé le doigt comme à l'école ; tous sauf un : le grand-père. Alors le sergent : *"Tiens le mangeur de navets, il a jamais vu la mer, il avait peur de descendre peut-être"*. Et tout le monde de rigoler. ' *'Mais bougre de couillon ! Paysannas ! A la prochaine permission tu ne reviens pas à Pardailhan ! Tu files tout droit par la route de Béziers, tu demandes l'Embouchure ! Tu me ramènes de l'eau de mer dans ton bidon et dans ta musette du sable et des coquilles ! Tu ne te fous pas de moi : je connais, je suis de Béziers ! Allez ! Rompez !"*

Et il a obéi ! Et quand il est revenu, c'était un homme changé : converti. Un peu comme ceux qui sont allés à La Mecque ou à Saint Jacques. On a jamais su pourquoi. On lui demandait *"Mais qu'est-ce que tu as vu?"* Il ne répondait pas, le regard loin devant, mais il souriait, le ravi ! ' *'Ah ! L'Embouchure !'*

Ah ! L'Embouchure ! Tellement que tout le monde l'a appelé l'Embouchure ! Il se nommait Evariste, mais à l'armée comme à Pardailhan pour tous, c'était l'Embouchure. Au marché de Saint Pons où il vendait ses fameux navets, on disait : ' *'Il est où l'Embouchure ? Mais si, tu sais bien, l'Embouchure ! De Pardailhan ! Aaah ! Oui !* Sauf que l'histoire a duré, dans la famille

le surnom bien sur est resté et le devoir mystérieux d'aller à l'embouchure. **Attention ! Embouchure, chez les Peytavy, c'est avec un E majuscule !**

Regardez donc la carte comme le fait un bon Excursionniste ! Avec attention ! Nous sommes partis de Saint Pons vers la mer en laissant Béziers sur la gauche et nous arrivons à ... Vendres.

Nous sommes partis de Pardailhan, vous connaissez le coin ? il est exact que cette fort belle région est peu connue ; surtout dans sa partie centrale. Qui est allé jusqu'au pittoresque village de Pardailhan le Haut - **entre parenthèses, un nom de cape et d'épée** - entouré de ses douze hameaux, pour voir le château de Pont-Guiraud, les ruines du Castel de Pardailho, les bois de hêtres et de chênes-blancs et manger les succulents navets qui sont l'orgueil de cette commune ?

Il faut déployer largement la Michelin n° 83. Cherchez en direction de Saint Pons et d'Olargues, tout juste sous les monts de l'Espinouse. **Vous y êtes ?** Bon. Les taches vertes que vous montre la carte sont des bois de chênes, de hêtres et surtout de châtaigniers : bois des Albières, de Montahuc, de Cessenon, de la Coquillade ou de la Tour du Pin. Comme vous le voyez, les routes sont rares, sur un front de quarante-cinq kilomètres une seule monte de la plaine biterroise et traverse tout le massif pour déboucher au confluent du Jaur et de l'Orb, devant Mons-la-Trivalle et encore, elle est bien accidentée. C'est celle qui, par Roquebrun et Vieussan, vient aboutir à Tarassac. Les autres sont des chemins serpentant à travers les solitudes boisés et venant mourir sur un hameau, un mas ou une chapelle abandonnée.

Rien que des beautés. Mais c'est plus bas que ça se corse, quand on arrive vers la mer et qu'on regarde la carte. Il y a des étangs : à l'est la Grande Maire, à l'ouest l'Etang de Vendres. Entre les deux la plage, un morceau découpé par deux cours d'eau : l'Orb ici et l'Aude..là. **Donc deux embouchures !**

Ça ne peut pas être l'Orb car à l'embouchure il y a Valras qui a tout mangé ; Valras, le bronze-cul pour biterrois enrichis, vous connaissez le front de mer, c'est l'annuaire par professions et le catalogue des horreurs architecturales : la villa du pharmacien, la maison du notaire, de Maître Machin entre pizza et paella et surfinias **couleur plastique.**

La mer a bien essayé de tout foutre en l'air, la pauvre, alors ils ont endigué. Il y a des crétins pour aller voir se coucher le soleil sur un horizon de pierres ! Tenez, soyons nets, si Béziers est la tête, l'Orb les organes, Valras est... enfin ...

Et pourtant je suis biterrois et j'ai une maison à Valras. Mais pour un biterrois aimant la mer, il n'y a qu'une embouchure. On ne dit jamais à Valras, je vais à l'embouchure mais je vais au phare, à la foire, au marché. **Par contre si on dit l'embouchure,.... alors c'est de l'Aude qu'il s'agit.**

L'Aude a percé les gorges de Pierre Lys, vaincu la plaine, divisé Coursan ! Et là, arrivée dans cette merveille, elle a fini ici par paresser, éblouie, hésitante, pendant des siècles, des millénaires, ouvrant un grau, libérant une île, créant des étangs, **dont celui-ci.**

Changeant de lit cent fois pour mûrir la décision de ses noces avec la Mer! **Et vous voudriez que tant d'amour ne mène pas au sublime ?** Tellement sublime que même un gavach, aux yeux clos de terre à navets, en revient renversé, ébloui, converti comme un Saint Paul **après la vision !**

Mais, Nom des Dieux ! Je suis sur que c'est ici que les Dix Mille de Xénophon se sont précipités vers l'écume en criant: ' *Thalassa ! Thalassa !* ' 'Alors en avant homme des monts ! Seulement il y a deux voies de Vendres à l'Aude : l'une, élevée, qui passe par les pins de La Yole **ou ce qu'il en reste**, c'est à dire rien !. **Et l'autre, basse ...**

Ah ! La Foulquière : dite aussi la Maison du garde, les pieds dans l'eau et la tête aux moustiques A cause des foulques ou poules d'eau. **Le papet (qui avait de la culture)** -il récupérait Paris Match dans la poubelle du maire et La Croix dans celle du curé- disait que c'était un oiseau unique « mi-chair, mi-poisson » aussi bizarre que l'Ornithorynque ou l'Echidné de Tasmanie ! **Rien de moins !**

Il est vrai que cet oiseau sent la sardine, au moins l'anguille. Il n'y peut rien, il vit de poissons ! Mais bien avant les sucré-salé et autres joyusetés néo-culinaires, son goût étrange venu **d'ici**, avait séduit le gosier de quelques pervers rustiques. Et ceci donna la recette secrète de la foulque rôtie :

- Moins appréciée que la sarcelle, la foulque est parfois préférée par les amateurs de saveurs fortes qui lui trouvent un goût caractéristique. Ils recommandent **-opération difficile-** de la plumer plutôt que de la peler afin de préserver la fine couche de graisse sous-cutanée qui détient toute sa saveur. De toute façon, il importe de prendre le plus grand soin des abats : le foie, délicieux, ainsi que les tripes seront raclés, découpés en tronçons, ensuite frits, puis servis en salmis, sur canapés. La durée de cuisson sera, bien sûr, proportionnelle à l'importance de la pièce choisie. Servez autour des plates pommes vapeur ou pâtes, à votre choix. Dans le cas où la foulque serait préparée en civet, façon gardiane, il faudrait incorporer foie et tripes poêlés en même temps que des oignons et de la poitrine salée.

C'est tout cela l'embouchure:.... une mine, une richesse pour le gourmand de ciel, d'eau, de vent, de nourritures. Tout est offert, tout est là : les foulques, les canards, les tourdres, les lapins et les anguilles et les crabes et au-delà, les muges et **les truites de mer**.

Le pêcheur au globe sur le fleuve prend dans son filet les mulets dont les œufs sèches sont la médecine des dieux : la poutargue ; le safran se cultive sur les pentes de l'étang, les ronces donnent sur ce chemin un miel souverain pour l'hiver, au port du Chichoulet sont les moules de mer ... **c'est trop ! Presque trop pour un humain !** Il y a des Dieux par-là, de ces Dieux aimables et visiteurs qu'aimaient les grecs, et qui partagent encore avec nous, dans l'ombre des trois pierres du temple de Vendres !

Des vents même ils avaient fait des Dieux ! Et des vents ici on n'en manque guère î

- Je suis, gronde le Nord qui s'éveille, le vent lucide et fort dont le souffle purifie l'atmosphère, éclaire l'esprit et ploie les vouloirs aux nécessités de la plus noble et de la plus sûre vie.
- Pédagogue, raille le souffle des plages, ne sens-tu pas que notre temps ondule comme la croupe d'une sirène et qu'il convient, **sous peine de mort**, de s'abandonner à la chose qui commence, aux sursauts innomés, au chaos divin d'où tout peut sortir ?

Alors à ce vent, gonflez la voile, élevez-vous un peu. Par le chemin bas, jusqu'à l'embouchure, la vue est voilée de roseaux : ces cannotes,

ces caravènes qui font les tuteurs des tomates et les cannes à pêche des enfants. Prenez donc un peu de hauteur sur les flancs de la Yole avec pour balise en mer la cheminée noire d'un vieux cargo grec échoué **et regardez !**

De là-haut, on reste saisi devant le golfe éblouissant fermé par la montagne d'Agde et l'éperon blanc de Leucate et, si l'on se retourne, c'est pour voir s'étaler la mer immense du vignoble sur laquelle vogue, imposante et gracile, la cathédrale ainsi qu'une nef tandis que sur l'horizon du nord, courent les monts, du plateau minervois au lumineux Caroux.

Ce lieu offre, sans aucun doute, le décor le plus hellénique du Languedoc méditerranéen. On s'y croirait, en Béotie ou dans le Péloponèse, surtout quand un berger guide ses brebis à l'ombre d'un bouquet de cyprès et que l'homme, les arbres et les bêtes se découpent sur le bleu profond de la mer proche. Un parfum d'idylle à la Théocrite monte alors avec la senteur du thym échauffé.

Dans les petits vallons abrités, autour des villages aux noms sonores, dont je parlais tantôt, la vigne plonge ses racines dans un sol d'éboulis recouvrant des marnes calcaires et vit, là, **la sécheresse salée.**

Vendres ... Fleury !

Il me paraît que la proximité de la mer lui donne cette saveur particulière que nous accordons aux vins de sable ; quelque chose d'indéfinissable qui fait reconnaître au palais languedocien, l'imminence de la mer, comme il arrive qu'on la sente brusquement, au détour d'une rue de nos villes, à Montpellier, Béziers ou Narbonne, un jour d'été, vers les trois heures de l'après-midi, quand se lève le *labech* tardif qui vient rafraîchir l'atmosphère embrasée. Et c'est pourquoi du blanc, du rouge ou du rosé d'ici, c'est encore le blanc que je préfère, car il me paraît se marier d'une façon que j'oserais dire providentielle, aux dons de la mer dont cette côte est comblée.

Si donc, un jour, vous consacrez les loisirs d'un dimanche à l'embouchure, munissez-vous, en passant devant l'un de ses domaines, de quelques flacons de vin blanc ; les bons chrétiens qui vivent ici n'auront pas le cœur de vous les refuser si vous savez vous y prendre.

Là, dans la garrigue voisine, vous trouverez du fenouil à profusion. Sur un coin de roc, loin des arbres, je vous en prie, vous flamberez vos rougets que le vieux pêcheur vous aura vidés à l'Aude, un court séjour au-dessus de la braise (**je pense que vous n'avez pas oublié votre gril**) et votre festin sera prêt.

Alors, devant cette Aude méconnue dont l'existence seule est un hymne au soleil et à la mer, devant les certitudes admirables déroulées sous vos yeux, rétablissez l'équilibre nécessaire de l'esprit et du corps, du spirituel et du temporel, de l'idéal et de la chair, en mangeant, comme les apôtres au bord du lac, votre poisson et votre pain, puis en buvant avec reconnaissance ce bon vin dont il ne serait pas sacrilège de faire une discrète libation, sur la pierre froide, aux mânes des marins.

Je vais vous faire un aveu, j'ai dans ma musette un énorme secret, le papet l'Embouchure, il ne parlait pas de ce qu'il avait vu, **mais il l'avait écrit dans ce carnet vert**. Je vais vous gâter les oreilles, surtout n'en parlez à personne : un secret dans l'Hérault, ça se garde jusqu'à la fin, c'est à dire ... **la fin de la décision de le garder**.....

"J'ai mal aux pieds, je marche depuis deux jours, un abruti qui peint les vignes en bleu avec sa machine sur le dos m'indique le chemin en grognant : *Là-bas, les pins, la Yole, en bas l'Embouchure* ... J'y suis, j'ai un pied dans la mer, l'autre dans la rivière, il n'y a personne et pourtant vous êtes tous là, tout se mêle, je suis à l'origine du monde, j'ai bu du crabe, mâché l'air, touché le raisin ... je suis presque un dieu ... le soleil, trop de soleil, je tombe, je vois : on agrandit le port, en fouillant la vase, en brisant, comme une main écarte la toile d'araignée, le tissus de mille canaux ; sous la lame partent les salicornes. C'est là que j'ai vu la couleur du martin-pêcheur, l'anguille dans sa vase. **Là que filait le maigre fantôme de Marcel**, le pêcheur d'esques, menant à la perche le glissement de son négofol dans la brume de la marinade. L'Embouchure était à la fois secrète et fraternelle. A présent et à jamais pour elle je me tais ".

