

# Le fagot charentais

Cela me revient de l'enfance, de la grande forêt d'enfance quand on regardait mon fagot comme un *nid de jacque*, comme un «nid de geai», les branches, brindilles par moi ramassées, vite amassées et mal ficelées, comme si dans ce menu bois on ne voulait voir que le faisceau, la preuve d'une âme petite et même, c'est ce que j'entendais, d'un vide intérieur. Congénital. J'ai quitté depuis longtemps la forêt vosgienne, l'errance pour habiter. A La Rochelle. Où d'autres fagots m'attendent, tous les jours au marché central et le dimanche à La Pallice, puisque c'est là désormais que le cueilleur exerce ses talents.

Ces fagots sont *rochelais*, comme ceux qu'on trouve chez Camus, et ils sont,

d'où leur nom, ficelés. Ce sont des morceaux de foie – de rate ? – grossièrement hachés, pour ne pas dire entiers, emballés dans la crépine, et qui ont l'aspect d'un petit rôti. Confit au four, j'imagine, dans la graisse.

En face, le charcutier Jean-Jacques Pannetier propose ses *fagots charentais* qui sont des pâtés joliment dorés, présentés je dirais dans leur panier, car la barquette est de peuplier. D'un bois dont on fait les bourriches. Ce qui n'a rien d'étonnant dans une région où les huîtres se mangent avec du pâté de campagne. La barquette de peuplier pour rappeler qu'un fagot c'est d'abord du bois, et pour inviter au pique-nique au bord de l'eau, dans l'herbe ou sous les pins, les chênes verts en attendant la plage.

En attendant la plage, on peut faire un tour le dimanche matin au marché de La Pallice et demander à Monthebert de ses

*fagots charentais*. Des *fagots* de derrière les fagots car ils appellent le bon vin. Un Chinon par exemple. Il accompagnera à merveille cette spécialité dont le boucher de Châtelailon – c'est là qu'en semaine il demeure, c'est là qu'il prépare ses délicieux pâtés – a toutes les raisons d'être fier. Car c'est du lien qu'il fabrique avec ses fagots, du lien social. Pour cela, il n'est pas besoin de ficelle ni même de crépine. Il n'est pas besoin de regarder la *riorte* (le «lien») avant de faire un fagot : de regarder à ses moyens avant d'entreprendre.

Les textes et photographies de cette chronique parus depuis 2004 sont réunis, avec des inédits, dans *Le diable, l'assaisonnement*, livre publié en février 2007 aux éditions Le temps qu'il fait (124 p., 17 €). Ce recueil fait suite à *Fouaces et autres viandes célestes*.

Par Denis Montebello Photo Marc Deneyer



## COGNAC STORY

«Le whisky c'est le cognac des imbéciles.» Cette citation de Pierre Desproges, glanée au hasard des pages du dernier ouvrage de François Julien-Labruyère, donne le ton. *Cognac Story*, ce n'est pas une histoire du cognac de plus, mais plutôt les histoires du cognac. L'auteur s'est penché sur le cognac dans la littérature, des *Frères Karamazov* à *Autant en emporte le vent* en passant par *A la recherche du temps perdu* et *Monsieur Pickwick*. Cette histoire culturelle du cognac s'intéresse aussi aux usages et aux modes du nectar charentais, médicament pour les bourgeois hollandais du XVII<sup>e</sup> siècle, symbole de statut social pour les rappeurs américains d'aujourd'hui. François Julien-Labruyère donne ici des clés pour comprendre l'aventure du cognac, alcool roi du XIX<sup>e</sup> siècle, détrôné par le whisky au XX<sup>e</sup> siècle, qui aborde le XXI<sup>e</sup> siècle à la recherche d'un nouvel équilibre. J.R. Coédition L'Harmattan - Le Croît vif, 456 p., 35 €