

# Goudji, le magicien d'or



D.R.

*Journaliste et écrivain,  
Geneviève Moll  
est la biographe  
de François Mitterrand,  
Yvonne de Gaulle,  
Françoise Sagan.*

L'arrivée au château de Blois vous fait oublier le réveil matinal, la somnolence brumeuse dans le car affrété pour les journalistes parisiens et les correspondants étrangers. On se dit que cela devait être ainsi du temps de Louis XII, qui, sur la porte d'entrée, trône sur un cheval ne marchant pas à l'amble. Une erreur du sculpteur. En revanche, celui-ci s'en est donné à cœur joie pour l'emblème du roi : un porc-épic à la tête couronnée de piquants.

Ce qui frappe, ce sont tous ces enfants des écoles qui s'affairent autour d'une gabarre à la voile repliée, en bordure de la place, ou qui s'agglutinent au pied de voitures tirées par de solides percherons. Puis l'œil est attiré par l'affiche, immense : un cerf d'or aux ailes de lapis-lazuli. Et l'annonce de l'expo qui durera tout l'été : Goudji, le magicien d'or.

Faut-il parler de consécration pour cet orfèvre dont on dit qu'il n'a pas d'égal depuis Benvenuto Cellini, au XVI<sup>e</sup> siècle ? Il est aujourd'hui apprécié dans le monde entier. Le Vatican, lui-même, le fait travailler ; le clergé de France aussi, pour lequel il a réalisé le baptistère de Notre Dame de Paris et de Notre Dame de Chartres. Dans la cathédrale chère à Péguy, Goudji a réalisé nombre d'objets liturgiques, du maître-autel aux cathèdres, des ciboires aux patènes. Pour Jean-Paul II, il a ciselé le marteau avec lequel le Pape ouvrit la porte de l'année Sainte, ainsi que le rational (la fibule) qui tenait fermé son somptueux manteau. Il vient de terminer le rational de Benoît XVI. Quant aux académiciens français, ils sont plus d'une dizaine à lui avoir commandé leur épée.

Je connais Goudji depuis 1978. Je l'ai rencontré chez les Capazza, au Grenier de Villâtre, leur première galerie d'art, près de Nancay, en Sologne. Il arrivait de sa Géorgie natale en passant par Moscou. On l'y avait empêché de travailler les métaux précieux. Il a rencontré sa future épouse, Catherine, à l'ambassade de France. Ils se sont mariés. Elle a mis cinq années avant d'obtenir qu'il puisse gagner la France. Il est arrivé à Paris avec cinq cuillères en argent que sa mère avait sauvées des désastres successifs de sa famille. En 1978, il commençait à peine à travailler avec les pierres semi-précieuses. Quatre ans plus tard, j'allais le filmer dans son petit atelier de la rue Lepic et je savais, en le voyant marteler les métaux, que j'avais devant moi un génie. Il fabriquait ses outils, des marteaux et des bigornes, parce que personne au monde ne travaillait comme lui.

Aujourd'hui, le château royal de Blois présente 232 de ses œuvres et c'est un éblouissement : des bijoux aux rhytons d'argent ou d'or, à tête d'antilope ou de zébu incrustés de nacre et de serpentine, de jaspe, de calcédoine, de porphyre ou de cornaline ; des bassins ou des hanaps surmontés d'oiseaux sertis de lapis-lazuli, de cristal de roche ou de calcédoine... Il y a, dans chacune de ces pièces, des réminiscences de l'art scythe, de la Mésopotamie ou de l'Étrurie ; échappées sublimes des

Château royal de Blois  
26 mai - 16 septembre 2007

# GOUDJI

Le  
Magicien  
d'Or



© Photo Marc Wittmer

civilisations qui ont formé la nôtre. Une salle qui comporte une dizaine d'objets « usuels », toujours d'or et d'argent, a été appelée la table des Dieux.

C'est la première fois que le château de Blois accueille ainsi un artiste contemporain. Et la muséographie de l'exposition, avec la reconstitution de l'atelier de Goudji, est un itinéraire de beauté.

Pour déjeuner, ses galeristes sont arrivés : les Capazza, depuis Nançay et Claude Bernard, depuis Paris. Avec les autorités politiques et culturelles de la région et nombre de collectionneurs des œuvres de Goudji. On nous avait réservé la salle des États Généraux qui vient juste d'être restaurée. Nous avons dégusté des produits du terroir, petites brochettes de poulet mariné, entrelardé d'abricots confits, et un fromage de chèvre affiné comme un camembert, recouvert d'une poivrade à gros grains, à la fois relevée et douce.

Avant de repartir, nous avons admiré les trois façades du château. Assis sur les bancs de pierre de la cour intérieure, le jeu fut de détailler la façade François I<sup>er</sup> en essayant de retrouver le cabinet dans lequel au I<sup>er</sup> étage, Henri III a fait assassiner le duc de Guise.

Le bus s'est ensuite dirigé vers Vendôme, pour la visite de l'Abbaye de la Trinité. Au pas de course, dans une chaleur verticale, un viticulteur conférencier nous a conté la légende du comte et de la comtesse de Vendôme qui, un soir d'été,



virent tomber au pied de leur gentil manoir, trois étoiles filantes. Ils s'en sont allés raconter la chose au chanoine, qui y vit le signe de la Trinité. Une abbaye fut construite. Elle sera d'abord bénédictine, puis oratorienne, romane, gothique, gothique flamboyante, tant sa construction dura (entre les XI<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles). Admirables envolées d'ogives sous la voûte immense... Et dans la salle capitulaire, derrière des murs grossièrement agencés, on vient de mettre au jour des fresques aux peintures presque intactes, qui ressemblent comme des sœurs à celles de Saint Savin.

Après notre visite à La Trinité, notre viticulteur conférencier nous fait remarquer que nous entrons dans le Perche vendômois. Les collines, douces comme celles de mon Perche normand, déclinent une multitude de verts : le vert amande des blés en herbe ; celui, presque verveine, du colza en graine ; le vert-tilleul des plantes marécageuses, et tous les verts des arbres qui s'épanouissent sous le soleil. On a tout le loisir de se repaître les yeux : nous allons, à une trentaine de kilomètres de Vendôme, à la commanderie templière d'Arville qui, après la destruction de l'Ordre du Temple par Philippe Le Bel, échut aux Chevaliers de Malte. Entrée et bâtiments d'usage quasiment intacts. À l'intérieur, un vrai discours, fort bien constitué, sur les Croisades, les Ordres militaires, les apports de l'Orient à l'Occident, dont ce savon d'Alep qui va devenir notre savon de Marseille. Belle halte avec une guide très jeune et très compétente.

Pour couronner cette journée, notre viticulteur conférencier a tenu à nous faire partager un goûter paysan : un pinot d'Aunis bien frais, élevé juste à côté, arrosant des *Larmes du Christ* (la relique de l'Abbaye de la Trinité) composées d'une meringue glacée fourrée d'une ganache au chocolat onctueux, des bonbons de Ronsard, petits carrés qui craquent sous la dent et laissent fondre une pâte divinement sucrée, et des gâteaux secs incrustés de pastilles au goût de roses épanouies. Sous les mûriers, face à la commanderie, le roi n'était pas notre cousin.

Nous avons quitté le Loir et Cher saturés de merveilles. D'aucuns se sont effondrés jusqu'à Paris. Moi aussi, un temps. Mais j'avais emporté le dernier roman de Jean Christophe Granger, dont il me tardait de savoir le dénouement. J'ai rencontré l'auteur, il y a dix ans, pour son deuxième ouvrage, *Les rivières pourpres*, que j'avais lu en épreuve.



© Marc Wittmer

*Le château royal de Blois présente 232 des œuvres de Goudji du 26 Mai au 16 Septembre 2007.*



© Marc Wittmer



Le thriller de l'été.

Depuis, j'ai salué d'un reportage tous ses livres et le succès qu'il a connu n'a jamais démenti mon engouement. Violents, ses polars, mais tellement bien ficelés, qu'on n'a qu'une envie : aller au bout pour résoudre l'énigme.

Jean-Christophe m'a toujours inquiétée : il est beau comme un Faust qui aurait vendu son âme au diable et dans son bureau, tout est admirablement bien rangé. Comme je suis le désordre personnifié, j'ai peur de son ordre parfait. Mais il doit en avoir besoin pour mener à bien ses intrigues implacables.

Pour celle-ci, *Le Serment des limbes*, chez Albin Michel, il a usé d'une connaissance encyclopédique des écritures saintes. Tout ce qui a trait au diable y est subtilement distribué, à tel point qu'on se demande si, comme ses deux héros, il n'a pas fait le séminaire. C'est une histoire de « flics » pas comme les autres, amis d'enfance qui ont failli embrasser la soutane et se sont retrouvés dans la police. Le premier croit au diable et a choisi d'aller le traquer dans le tréfonds des rues. Le second n'y croit pas et pense que Pazuzu, Belzébuth ou Lucifer ne sont que des épouvantails pour crédules. Mais les crimes qui le conduisent des versants noirs du Doubs aux terres glaciales de Cracovie, en Pologne, les recherches qui lui ouvrent l'enfer du Vatican et les bouges enfumés de sorcières africaines en plein Paris, l'atrocité des morts auxquelles il est confronté, laissent parfois entrevoir les versants palpitants de l'autre du démon. Jusqu'à la toute dernière ligne, Jean Christophe Granger nous guide vers la cauchemardesque vérité. Voilà un thriller qui va être l'un des grands livres de l'été. Et ses descriptions des lieux, des atmosphères, des sentiments, sont ceux d'un écrivain, d'un vrai, comme l'est sa consœur Fred Vargas.

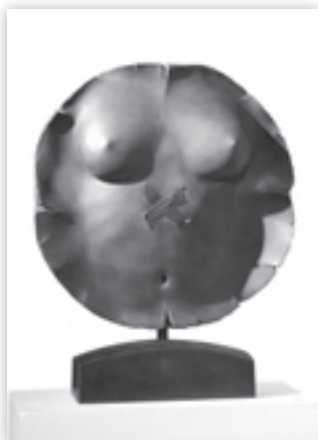
**Verneuil-sur-Âvre.** J'ai rendez-vous à la Tour grise pour voir la dernière exposition du sculpteur Dominique Rayou qui travaille le marbre sans faire de dessin ni d'esquisse. Au burin et au marteau, directement. Il va chercher ses matériaux chez un marbrier de Carrare, en Italie, qui lui procure des pierres venant de Chine, d'Espagne, du Pérou, des Philippines ou d'ailleurs. Et il révèle dans le secret de la roche, un torse, une tête émergente, de petites mains poussant la fragile paroi d'un ventre de femme. Il découvre, dans une feuille de marbre du Pérou, un dos humain dont les fesses rondes appellent une main douce. Rayou fait émerger de la pierre un peuple caché, des visages, des torsos, dont les blessures, parfois, sont protégées d'un sparadrap en relief. Dans le corps même de la statue. D'un seul tenant : des milliers d'heures de travail, le silence à peine dérangé par le va-et-vient discret d'une toile au grain très fin.

J'ai vu Rayou travailler dans son atelier de l'Aveyron. Je le retrouve, là, égal à lui-même, rêveur d'étoiles, passionné d'insectes aux reflets bleus. Au milieu de ses pièces, dont au moins douze sont déjà vendues, je me dis que je n'ai pas la fortune que je mérite : car il y a bien quatre ou cinq Rayou que je mettrais bien chez moi et dont, je suis sûre, je ne me lasserais pas.

Je rentre dans mon jardin où les roses, en gros buissons, embaument. James, le maître des lieux, surveille de près le cheval noir qui passe la tête par la haie. Je m'installe avec le dernier livre de Régine Deforges, *Et quand viendra la fin du voyage*, dernier volume de *La bicyclette bleue*.

Pour le lancement de l'ouvrage, l'éditeur, Fayard, a donné une grande fête au Barrio Latino, lieu branché de la capitale. On y coudoyait Lionel Jospin et Sylviane Agacinski, Sonia Rykiel, Évelyne Bloch-Dano, Philippe Grimbert et Jean Orizet, des journalistes et des éditeurs, des écrivains et des pic-assiette. Le Paris des Lettres, comme toujours. Et Régine, flamboyante, répondant à tout un chacun avec sa gentillesse coutumière.

La fin de *La bicyclette bleue* cela veut-il dire que Léa va mourir ? Cette Léa qui nous a tellement bouleversés ; qui nous a redonné le goût de la terre avec son attachement pour Montillac. Léa, qui a séduit tant de couples que nombre de filles, depuis vingt ans, portent ce prénom. Et François, alors ? D'entrée de jeu, nous replongeons dans l'Histoire et quelle histoire ! Nous sommes dans l'avion qui conduit le Général de



Une sculpture de Rayou.

Gaule en Amérique Latine. François, qui fait partie du voyage, va croiser Klaus Barbie à La Paz, en Bolivie. Léa ? À Paris, deux années plus tôt, elle a revu le Che qui, lui aussi en Bolivie, dans un long suicide, entraîne de pauvres rêveurs dans la mort. L'intrigue se noue autour de ces personnages qui nous font revisiter des événements enfouis au fond de nos mémoires.

L'intérêt, avec Régine Deforges, est qu'elle sait parfaitement intégrer la grande histoire à ses intrigues. Et si vous ouvrez *Et quand viendra la fin du voyage...*, ménagez-vous du temps : vous ne lâcherez pas une seconde votre lecture. Jusqu'à la fin.

Retour à Paris pour assister à la projection, à France 2 du deuxième épisode des Pasquier. Joie. Lorsque je suis arrivée dans la capitale, il y a bien longtemps, je venais de terminer la lecture des dix volumes de la saga de cette famille petite-bourgeoise qui semble faire suite aux Thibaut, de Roger Martin du Gard. Dans le temps, tout au moins. J'avais tellement aimé les destins de chacun des personnages que la première personne que j'ai voulu rencontrer fut leur auteur : Georges Duhamel. Il m'a reçue dans un appartement très sombre du IX<sup>e</sup> arrondissement. Je me rappelle un vieux monsieur lunetté, assis dans un fauteuil, un plaid écossais sur les genoux. Je ne sais plus très bien ce que je lui ai dit, dans l'enthousiasme de mes vingt ans. Mais en voyant Ram à l'écran sous les traits de Bernard Lecoq, tout m'est remonté à la mémoire de cette lecture passionnée d'il y a si longtemps.

Il faut voir les quatre épisodes de ce « clan Pasquier ». Ils sortent en DVD. Le travail de la scénariste, Joelle Goron, est exceptionnel. Et la mise en scène de Jean Daniel Verhague, sans fioriture, met en valeur la douceur résignée de Lucie Pasquier, interprétée magnifiquement par Valérie Kaprisky, la joyeuse et exaspérante impérialité de son époux, le destin chahuté de chacun des enfants. J'ai retrouvé, dans cette adaptation sobre, le bonheur d'une lecture à recommencer immédiatement, puisque Gallimard republie dans sa collection Quarto, l'intégrale des Pasquier.

Les cocktails, après les projections, à France Télévision, sont toujours d'excellente qualité. Le champagne y est d'un grand éleveur et bien frappé. Quant au buffet, il proposait, ce soir-là, des dés de foie gras mi-cuit, roulés dans de la chapelure de noisette... Facile à faire, si l'on a du bon foie gras. Délicieux à manger. Après je ne vous dis pas ce qu'il faut faire pour effacer le péché de gourmandise !

Près de chez moi, à Damville, Michel Cluizel fabrique ces palets qu'on vous sert avec le café dans les bistrotts chics. Mais aussi des bonbons au chocolat dont les pâtisseries enrobent devant vous la ganache bien noire, les pralinés craquant sous la dent, les noisettes grillées ou les crèmes presque liquides baignés de Calvados.

Mais l'intérêt de cette maison Cluizel est que Pierre, le fils, va lui-même chercher ses fèves de cacao au Guatemala, au Nicaragua, au Brésil ou en Afrique. Il les torréfie, en exacerbe les arômes, tous différents, comme ceux des grands cafés. Et les pâtisseries fabriquent leur pâte. C'est un travail rare aujourd'hui, où les plus grands chocolatiers se servent chez les fournisseurs de pâte déjà torréfiée.

À l'usage des curieux, mais aussi des élèves des écoles, Michel Cluizel a inventé un plumier dans lequel on peut exactement suivre le travail qui mène à ce chocolat que j'aime tant et que vous pouvez partager. Le noir pur, ne vous en privez pas. Il est bon pour tout et ne fait pas grossir, contrairement à ce que colportent les mauvaises langues.

*Les clés du mieux être*, a écrit le Dr Marianne Dencausse. Le chocolat en est une. Terre-à-terre, j'en conviens. Mais il n'y a pas de mal à se faire plaisir...

Et le déjeuner-débat organisé par le très chic restaurant Le Berkeley, avenue Matignon, à Paris, autour de ce livre, commence par des réjouissances gourmandes.

Entrée simple : melon, jambon Serano. Mais le plat principal vaut le détour : côte de veau rôtie et sa purée d'Agathas. C'est un tel délice que je me demande si je vais avoir le courage d'attendre la fin du repas pour demander sa recette au chef.



*Régine Deforges sait parfaitement intégrer la grande histoire à ses intrigues.*

Mais Marianne Dencausse prend la parole. C'est une belle personne d'une cinquantaine d'années. Elle est à la fois médecin et chirurgien. Et elle nous raconte comment, il y a trente ans, on lui annonce un cancer généralisé. Son chef de service, dans l'hôpital où elle travaille et qui l'accueille, lui prescrit un traitement douloureux, difficile, sans résultat certain.

C'est une jeune femme, alors, mariée, avec une petite fille de quatre ans. Seule dans sa chambre, elle revoit sa vie, se demande si elle a envie de se battre et pourquoi, pense à sa petite fille qu'elle veut furieusement voir grandir. Elle décide de se sauver. Allongée dans son lit, immobile, elle a, dit-elle, extirpé par la pensée chaque cellule malade de son corps. Cela a duré toute la nuit. Le lendemain, elle était guérie. Personne n'a compris. Elle-même, médecin et rigoureusement scientifique, ne sait pas très bien expliquer ce qu'elle a fait. Mais elle dit qu'elle a trouvé la foi, au tréfonds de sa conscience ; une lumière, immense, qui la guide toujours et qui a révélé chez elle de nouvelles possibilités de thérapie avec le magnétisme.

Ce n'est qu'après, petit à petit, que se sont révélées les autres sphères de l'esprit. Elle, la scientifique, a du mal à en parler. Mais ce qu'elle dit rejoint le bouddhisme ou le platonisme, des pensées qui ont nourri le monde.

Son livre, clair, sans fioriture, ouvre d'autres portes que celles qui nous sont habituelles. Elles nous proposent d'autres manières d'être au monde et de nous sauver des tracas du quotidien. Et si ses propositions étaient vraies ?

Ces nourritures spirituelles, passionnantes, ne me font pas pour autant oublier les nourritures terrestres. Tandis que les fraises au granité arrivent, je demande à voir le cuisinier. C'est un grand guadeloupéen sympathique qui nous explique que le secret de la succulence de sa viande, outre son excellente provenance, est dans la manière de la cuire. Il faut saisir, durant six à sept minutes, dans une sauteuse, à feu très vif, la côte de veau. Ensuite, la passer au four à 200° encore six ou sept minutes. Et la purée d'Agathas ? De jeunes pommes de terre de cette variété, réduites en une purée arrosée d'un filet d'huile d'olive et saupoudrée d'un peu de thym. Une pincée de sel, un tour de moulin à poivre sur les deux. Une merveille !

Quant aux fraises au granité, très simple aussi. Le granité, c'est de l'eau dans laquelle on a jeté des fraises écrasées, le tout enfermé dans le freezer du réfrigérateur. Tandis que l'eau gèle, la casser deux ou trois fois avec une fourchette, comme si l'on faisait des œufs brouillés. Au moment de servir, remplir à moitié une coupelle de ce granité et ajouter des fraises coupées en deux, sans adjonction de sucre. C'est rafraîchissant et très délicat.

Tout cela m'a assez lavé l'esprit pour que je me rende au musée des Lettres et Manuscrits, 8 rue de Nesle, dans le 6<sup>e</sup>, pour voir l'exposition sur le Titanic.

J'adore ce musée car il permet de découvrir à la fois, des écrits, des documents, des dessins de personnages célèbres. Par exemple, dans une vitrine spéciale, les calculs d'Einstein sur la relativité générale. Je n'y comprends rien, bien sûr. Mais j'y vois le génie à l'œuvre simplement en regardant. Dans une autre vitrine, une lettre de George Sand à son ami Flaubert : elle vient de lire le manuscrit de Madame Bovary et lui dit toute son admiration.

Voici enfin l'exposition sur le Titanic. Il faut passer quelques vitrines générales avant d'arriver à l'essentiel de l'exposition : le manuscrit d'Helen Churchill Candee, qui raconte l'épopée depuis le départ du navire de Southampton jusqu'au naufrage. C'est ce manuscrit qui a servi à James Cameron pour faire son film avec Leonardo di Caprio et Kate Winsley. Le texte traduit en français est bouleversant et montre à la fois la grandeur du capitaine Edward John Smith, qui commandait le bateau, des musiciens du bord, de certains passagers et la scélératesse de certains autres, comme le directeur de la compagnie Withe Starline à qui appartenait le Titanic. La reconstitution d'une cabine, les images de ce navire d'un luxe inouï accompagnent le texte d'Helen Churchill Candee. À côté, un menu daté du 12 Avril 1912, alors que le bateau a coulé dans la nuit du 14 au 15, faisant 1726 morts, dont 22 Français



Le musée des lettres et manuscrits.

parmi lesquels plusieurs cuisiniers du bord. Le menu a été retrouvé dans la poche du manteau de la dame de compagnie d'une richissime Américaine, Madame Spencer. Cette passagère, Élise Lurette, a fait partie des quelque 700 survivants et nous permet de constater que si les repas étaient riches, ils étaient sans grande fantaisie (boiled chicken and bacon, or grilled mutton scalope, and tapioca pudding...), le plateau de fromages, européen, était de tout premier ordre.

Le naufrage du Titanic n'a pas fait renoncer Helen Churchill Candee à ses voyages puisque c'est à elle que l'on devra, une dizaine d'années plus tard, le premier reportage sur les temples d'Angkor. Elle meurt en 1949, après avoir connu deux guerres mondiales. Quel destin !

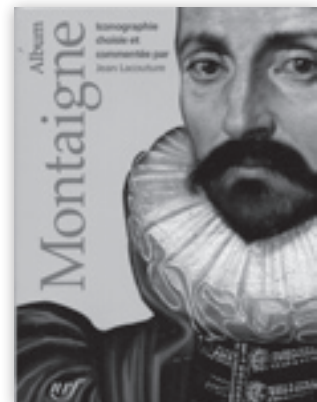
Je terminerai cette longue promenade par un cadeau : l'album Montaigne de La Pléiade. Il accompagne, bien sûr, la nouvelle édition des Essais, la « définitive », que vient de mettre au point, à partir de l'édition de 1595 établie par celle que Michel de Montaigne appelait « sa fille d'alliance », Marie Le Jars de Gournay. L'album est rédigé par Jean Lacouture, Bordelais et grand admirateur de Montaigne dont les Essais sont l'une des premières introspections de l'histoire littéraire, un examen sans concession de la pensée vivante et agissante, hymne raisonné à la tolérance et à l'ouverture à l'autre. Jean Lacouture retrace avec précision l'itinéraire de ce fils de hobereau de petite et récente noblesse, périgourdin de naissance, en 1533, bordelais d'adoption, dont le premier enseignement et la première langue fut le latin, discipline imposée par le chef de famille qui voulait en faire un esprit bien affûté. Puis le collège, à Bordeaux, avant de gagner le Paris dévergondé de la cour d'Henri III. Ce converti au catholicisme ne supportera pas les exactions de la Saint Barthélemy. Sa rencontre avec La Boétie restera dans l'Histoire comme l'essence même des affinités électives.

Michel Eyquem de Montaigne, parlementaire à Bordeaux, puis à Paris avant de devenir maire de la ville aquitaine, commence à écrire à la mort de son père, en 1568. Mais c'est en 1572 qu'il commence ce grand œuvre que constitueront les Essais. Lacouture nous emmène dans le dédale de ce grand Esprit dont il reste aujourd'hui, à méditer sur ces Essais dont l'éloignement dans le temps n'a pas apporté une ride.

Deux jours plus tard, TGV pour Aix en Provence. Le festival poursuit son exploration de la tétralogie de Wagner, avec, cette année, La Walkyrie, sous la direction de sir Simon Ratle qui anime admirablement l'Orchestre Philharmonique de Berlin. Lever de rideau à dix-sept heures trente dans le nouveau théâtre de Provence, à l'acoustique parfaite. Et sortie vers minuit, après quatre heures trente de musique à vous arracher l'âme. Le troisième acte surtout, avec la magnifique chevauchée des Walkyries et la longue dispute entre Brunehilde, fille chérie et désobéissante et son père, le versatile Wotan, dont le cœur est presque humain. Wagner nous dit, avec les accents tragiques des cors, des harpes et des contrebasses, que les Dieux eux-mêmes ne sont pas libres.

Après ce puissant bain de musique, petit en-cas dans les jardins du pavillon de Vendôme, un hôtel du XVIII<sup>e</sup> siècle dont le balcon est soutenu par deux Atlas virils. Le lieu éclairé de torches vacillantes, avait la légèreté des villas romaines du Mont Palatin.

Le lendemain, présentation, par Alain Rey, Laurence Laporte et Marie Hélène Drivaud, de la version 2008 des dictionnaires Le Robert et surtout du dictionnaire encyclopédique que l'on appelait, jusqu'à l'année dernière, le dictionnaire des noms propres. Véritable révolution que cet opus, avec des articles extrêmement fouillés sur les pays, (accompagnés de cartes qui replacent l'État dans son continent), sur l'économie, l'écologie, les sciences. Les personnages sont l'objet de multiples renvois aux œuvres, à l'époque, aux courants — de pensée, politique, artistique —. Le dictionnaire est devenu comme un site Internet avec de multiples liens. Un vrai



*Jean Lacouture nous amène à méditer sur ces Essais dont l'éloignement dans le temps n'a pas apporté une ride.*



*La Walkyrie, sous la direction de sir Simon Ratle.*





© D.R.

*Le chef deux étoiles  
Jean Marc Banzo.*

régal et, pour les amateurs, une manière plus complète et plus fiable de fouiller le monde.

Déjeuner, ensuite, au Clos de la Violette, tout près de l'atelier de Cézanne, chez le chef deux étoiles Jean Marc Banzo. Tout y est simple, mais d'une qualité exceptionnelle. Une soupe à la truffe, par exemple. Mais une sorte de truffe que l'on ne trouve que dans cette région, près de la Sainte Victoire, au pied des genévriers ou des romarins. Elle a le goût lointain de la truffe noire et le parfum à peine esquissé de la truffe blanche. De quoi affoler les papilles qui ne seront pourtant pas calmées par un pavé de thon cuit en aller-retour, et relevé de grains odorants de poivre rouge, de genièvre mariné dans du vinaigre, de sel de Guérande, le tout agrémenté de quelques giroles craquant sous la dent. Mais le clou de ce repas fut la poitrine de pigeon agrémentée d'une languette de pâte recouverte d'une mousse au fenouil. Personne ne pipait mot. Le vin lui-même, corsé, exacerbait encore les saveurs exquises qui endormaient jusqu'à l'imagination.

En fin de semaine, c'est le festival Femmes d'Histoire, dans l'Aube, au château de Bligny. Rencontres autour d'Emilie du Châtelet, qui a vécu avec Voltaire au château de Cirey tout proche ; autour de Louise Michel, née à Vroncourt La Côte dans la Haute-Marne, à une trentaine de kilomètres de Bligny ; autour d'Yvonne De Gaulle, dont la Boisserie est elle aussi en Haute-Marne, à Colombey-les-deux-Églises. Hommage aussi au prix de la Closerie des Lilas qu'Emmanuelle de Boysson, Élisabeth Barillet et moi-même représentons. Soirée littéraire et bachique avec le propriétaire du Château, Jean-François Rapeneau, qui nous abreuve d'un champagne exquis. C'est un grand seigneur qui aime la chasse et ses chiens, parle de ses vignes avec une érudition d'éleveur passionné et reçoit les écrivains comme des ambassadeurs de l'esprit.

Dans la chambre immense qui donne sur le parc dont les bois sont l'aboutissement de la forêt d'Orient, je m'endors du sommeil des bienheureux repus.

Le lendemain, à l'aube, je vais jusqu'au fond du parc pour essayer d'apercevoir une biche et son faon. Je ne vois qu'un chien griffon qui fonce vers la forêt et ne se signale plus que par des aboiements, au loin.

Alors, je pars pour Colombey, par la route étroite qui traverse la Champagne et que les De Gaulle devaient emprunter lorsqu'ils venaient de Paris. Je laisse Bar-sur-Aube sur la gauche, où Yvonne De Gaulle faisait ses courses, poursuis ma route à travers bois puis au pied de rondeurs que les vignes prennent d'assaut, en rangs serrés. Au loin, l'immense croix de Lorraine se détache sur le ciel. Je la laisse sur la gauche et monte vers le village, le traverse, arrive sur le parking de la Boisserie, ouverte au public. L'ancien gardien, qui m'a si souvent ouvert le bureau du Général, a disparu l'année dernière. Il est remplacé par un très jeune garçon et une jeune femme charmante, avenante, qui me permettra, après la visite de la maison, de passer dans les parties du jardin interdites au public et que le Général arpentaient quotidiennement.

La maison est intacte, couverte de vigne vierge. On a le sentiment qu'Yvonne va en sortir, son petit chapeau noir sur la tête, pour se rendre au village. Dans le salon, la table de bridge sur laquelle le Général s'est effondré alors qu'il faisait une réussite, le 9 Novembre 1970, vers 19 heures cinq. Je suis toujours émue, lorsque j'arrive dans cette pièce, mais plus encore face à ce bureau qui, dans la tour d'angle, ouvre sa fenêtre sur cet immense paysage de la Haute-Marne. Je regarde la collection des lampes de mineurs, au-dessus de la bibliothèque. Je relis les titres des livres dont les couvertures un peu passées montrent qu'ils ont été lus : Wladimir d'Ormesson, tout Balzac... Je voudrais être seule, mais d'autres visiteurs silencieux arrivent. Je sors par la porte-fenêtre devant laquelle le Général s'est fait photographier avec Conrad Adenauer, en 1958. La jeune gardienne vient me rejoindre. Elle me montre l'endroit du poulailler, que j'avais oublié, puis nous passons ce portail fermé qui conduit au minigolf et aux tennis à l'abandon. Dix minutes plus tard, je suis devant la tombe blanche et simple qui porte, à droite, les noms de Charles et Yvonne, à gauche celui



© D.R.

*La Boisserie, demeure  
du Général De Gaulle.*

de leur fille Anne. Les hirondelles volent bas. J'ai le cœur dans un étau en sortant du cimetière. Mais ma tristesse s'évanouit d'un coup : toute une famille maghrébine, grand-père, fils, belle fille, petits-enfants prennent ma place devant la tombe. L'ordre du monde est en place.

Je regagne le château de Bligny sous la menace de l'orage. Mais le paysage est si beau, avec ses champs ornés de bottes rondes et ses vignes d'un vert profond, que cela n'a pas d'importance. J'ai accompli mon pèlerinage avant la dédicace, dans l'après-midi, de la biographie que j'ai consacrée à ma chère Yvonne De Gaulle, et celle, beaucoup plus sulfureuse mais tout aussi empathique, de Françoise Sagan.

Monsieur Rapenau, entouré des auteurs du festival, m'attendait une coupe de champagne à la main.

Gourmande de la vie, voilà ce que je suis.

Infiniment curieuse, jamais lasse d'écrire mais aussi, infiniment paresseuse.

**Geneviève Moll.**

