



LES SOUVERAINS PONCIFS



DESSIN THIERRY LAHONTAA

Jardin secret

CHRONIQUE Jean-Loup Chiflet propose de mettre à la poubelle un cliché chaque jour

Eh bien, non, vous ne saurez jamais ce qu'il y a dans mon jardin secret, malgré l'insistance de vos « Pas de secrets entre nous ». Car un jardin secret n'a plus de raison d'être si on lève le voile sur son contenu.

Par définition, un jardin secret est un domaine clos réservé aux sentiments et pensées intimes que l'on souhaite garder pour soi. Et comme c'est une propriété privée, personne n'y a accès.

Mon jardin secret a d'abord été un petit lopin où je cultivais mes rêves de gosse. Puis ce jardin d'enfant(s) s'est agrandi, parfois embelli, sans jamais devenir un jardin public : il y a des plates-bandes qu'il ne faut pas piétiner, et des coins sombres interdits aux curieux.

Je suppose que votre jardin secret ressemble au mien, il est votre

chasse gardée, aussi précieux que le jardin d'Éden. Et, comme moi, vous fuyez les exhibitionnistes qui confondent confessions et révélations avec lavage de linge sale.

Quant aux badauds, avides de scoops qui buzzent, ils se nourrissent de « la vérité sur » ou de « tout sur ma mère ». Ils veulent tout savoir sur les grosses légumes qui aiment raconter des salades et qui s'affichent avec de belles plantes.

Quand je serai bien vieux, mon jardin secret deviendra un jardin d'hiver que, à l'instar de Candide, je continuerai de cultiver. Je vous dis cela sous le sceau du secret.

**J.-L.C.**

Cette chronique est extraite du nouvel ouvrage de Jean-Loup Chiflet, « 99 clichés (et autres souverains poncifs) », à paraître en octobre, aux éditions Points.

LE CLIN D'ŒIL DE...



Quand les bouchons l'ennuient, ce conducteur fait descendre son véhicule dans le chenal de La Rochelle, poursuivant ainsi son trajet en toute sérénité, en mode aquatique. PHOTO D. JULLIAN

Bayonne voyage dans les 80's

Totalement has been pour les uns, ils sont cultes pour d'autres. Les artistes estampillés « années 80 » du RFM Party Tour se posent ce soir aux arènes de Bayonne. Un joyeux barnum où l'on retrouve Desireless (sans sa brosse, voir photo ci-contre), Jean-Luc Lahaye (toujours beau gosse), Sloane (toujours avec Peter), quelques pros du slow (Phil Barney...) et d'autres champions de l'ambiance (Loalwa Braz, la chanteuse de « La Lambada »...). PHOTO T. KLUBA



CARTE POSTALE GOURMANDE

Le petit-gris de Bourg-Charente



Thierry Verrat, chef de la Ribaudière, à Bourg-Charente (16), est un spécialiste de l'escargot petit-gris, cuisiné au jus d'ortie et fenouil sauvage. PHOTO CLAUDE PETIT

L'escargot est chez lui en Charente. Surtout en ce moment, dès qu'il pleut il apparaît dans les vignes abandonnées, les chemins de pierre et les palisses. Thierry Verrat, l'enfant du pays, né à Jarnac, l'apprivoise. « En août, quand il mouille, le petit-gris est partout, je reçois dix coups de fil par jour de ramasseurs », raconte le chef étoilé du restaurant la Ribaudière, à Bourg-Charente, qui se rend sur les bords de la rivière, en face de chez lui, pour y couper les têtes d'orties, alliées des petits-gris quand il les cuisine.

La différence est spectaculaire, l'escargot sauvage, dégusté naturellement, juste poché, a un goût herbacé que l'escargot d'élevage n'atteint jamais. La recette de Thier-

ry Verrat a pour objectif justement de garder ce goût sauvage. Les petits-gris, nettoyés et dégorgés (un jeûne de 15 jours, deux lavages dont le second dans du gros sel et du vinaigre blanc), cuisent pendant deux heures dans un court-bouillon composé de fenouil sauvage, de thym et de laurier et refroidissent dedans. Le chef les poêle ensuite à la graisse de canard – il recherche le côté terre comme pour l'anguille, le sandre et le brochet – et les sert avec un jus d'ortie au goût neutre et élégant. C'est très réussi. Cette entrée généreuse – vous avez droit à une trentaine d'escargots – est facturée 25 euros.

Thierry Verrat est d'autant plus attaché à maintenir la tradition de l'escargot au mois d'août qu'elle a



tendance à disparaître. Si vous voulez faire provision de petits-gris – c'est la saison – allez sur les marchés de Cognac et de Jarnac. Imitez le chef, préparez les cagouilles simplement et buvez avec un blanc frais pas trop marqué, tel le vin du pays charentais le maine-du-bois chardonnay 2008.

**Jacques Ballarin**

LES PHARES EN PLEINE LUMIÈRE

Un sucre d'orge sur la dune de Contis

Le patrimoine landais réserve une toute petite place aux phares côtiers. Le profil rectiligne de la côte sableuse et la rareté des ports expliquent cette pénurie que vient très modestement rompre l'édifice qui termine l'estacade de Capbreton.

La seule exception digne de ses homologues aquitains et charentais est plantée sur la dune de Contis, sur la commune de Saint-Julien-en-Born. Érigé à 41 mètres au-dessus du sol, il donne l'impression de veiller autant sur la forêt que sur l'océan, dont il est distant de 1 kilomètre.

Ce n'est pas sa seule particularité. Le phare de Contis est connu pour être le seul sucre d'orge de la côte française. Ses deux couleurs, noir et blanc, s'enroulent de la base jusqu'à la coupole en une parfaite vis d'Archimède. Blanc uni à l'origine, le phare a été embelli en 1937

par le peintre local Louis Lucien Bellocoq sur le modèle de certains phares américains qui imitent les enseignes des barbiers outre-Atlantique.

Automatisé depuis 1999, le phare de Contis a une portée de 42 kilomètres. Elle était presque double à l'époque de sa construction, en 1862. Sa réduction, en 1950, a été accompagnée d'un changement de sens du faisceau pour stopper l'hécatombe d'oiseaux migrateurs qui venaient se fracasser sur la tour.

La chronique de ce cylindre de pierre retient un tremblement de terre qui l'a fissuré en 1873 (comme quoi la terre peut trembler dans les Landes...) et surtout la destruction de sa coupole par l'armée allemande lors de sa retraite, le 21 août 1944.

**Jean-Denis Renard**



PHOTO DR

Visites le mardi et le jeudi de 10 à 12 h et de 14 à 16 h. Démonstration gratuite de gemmage le jeudi matin. Tarifs : 2 € adultes, gratuit pour les moins de 12 ans.