

Des nourritures spirituelles, comme l'œuvre «alpine» de Giono, aux nourritures terrestres, l'air de l'altitude inspire...

Libé

SAMEDI 18 NOVEMBRE  
ET DIMANCHE 19 NOVEMBRE

MONTAGNE

# Histoires d'en haut

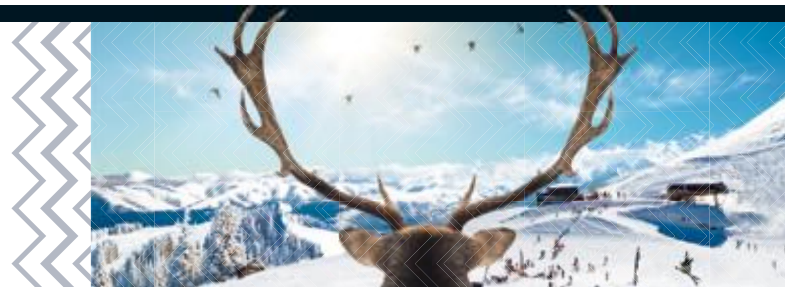
Trièves. Le viaduc de Thoranne à Saint-Michel-les-Portes. Au fond, le Grand Veymont. PHOTO EMMANUEL BRETEAU

PUBLICITÉ

De vraies vacances au ski...  
**avec un petit quelque chose en plus**

Glissez sur : [neige.hautes-pyrenees.fr](http://neige.hautes-pyrenees.fr)

© Kudeta - Photos: Aktaes, Shutterstock





Vue panoramique sur le Trièves, avec les villages du Percy, de Monestier-du-Percy et de Prébois. Au fond la barrière du Dévoluy. PHOTO EMMANUEL BRETEAU

# Giono «dans la maison désirée des montagnes»

Le Trièves, l'une des plus belles vallées des Alpes françaises, est l'un des haut lieux de l'œuvre de Jean Giono. Cheminement sur les pas d'un écrivain qui a su restituer l'étrange puissance de ces paysages.

Par **FRANÇOIS CARREL**  
Envoyé spécial dans le Trièves (Isère)

L'œuvre de Jean Giono (1895-1970), l'auteur de *Colline*, du *Chant du monde* ou du *Hussard sur le toit*, artisan extraordinaire de la langue française, est indissolublement liée à la Haute-Provence. Les hautes terres alpines jouent pourtant, elles aussi, un rôle essentiel dans son univers, comme en témoigne un de ses premiers romans, *Un de Baumugnes*, du nom d'un village de montagne «fait de ciel tout propre, de bon foin gras et d'air aiguisé comme un sabre», d'où descend Albin, son héros

«pur comme de la glace». De toutes les terres d'altitude qui ont nourri Giono, le Trièves est celle qu'il a le plus aimée. Cette haute et large vallée, l'une des plus belles des Alpes françaises, s'étend entre Vercors et Dévoluy, derrière le col de la Croix-Haute sur la route Napoléon qui mène de Sisteron à Grenoble.

## TROIS SOMMETS EMBLÉMATIQUES

C'est un grand cirque au relief tourmenté – vallons, collines, gorges profondes – et une mosaïque de forêts, prairies et parcelles cultivées qui abrite des dizaines de villages préservés. Les montagnes l'enserrent presque totalement, en une succession de murailles surmontées de crêtes calcaires dont émergent trois sommets emblématiques, le mont

Aiguille, l'Obiou et le Grand Ferrand... Jean Giono y séjourna longuement en 1931, 1935, 1939 et encore pendant trois étés, de 1946 à 1948.

Passé le col de la Croix-Haute, Giono entre en Trièves comme en religion: «Je commençais à descendre vers le village. J'étais enfin dans ce cloître des montagnes, seul dans ces grands murs de mille mètres d'à-pic, dans les piliers des forêts. Maison sévère, milliard de fois plus grande que moi, juste à la mesure de mes espoirs, me contenant avec ma paix, ayant une paix faite d'ombre, d'échos, de bruit de fontaines.»

Personne n'a mieux écrit l'étrange puissance de ces hauts lieux, en particulier en

automne: «Cette construction-là, avec ses quatre énormes montagnes où s'appuie le ciel; cette haute plaine du Trièves cahotante, effondrée, retroussée en houle de terre; cette haute plaine du Trièves tout écumante d'orges, d'avoines, d'éboulis, de sapinières, de saulaies, de villages d'or, de glaisières et de vergers; son tour d'horizon où les vents sonnent sur les parois glacées des hauts massifs solitaires.» Il faut cheminer du côté de Chichianne, hameau niché au pied du mont Aiguille, ou à Tréminis – «le bout du monde sous le Ferrand: montagnes, chamois, mélèzes, nuages, pluie et casse-gueule» – pour saisir ce qu'il trouvait ici: «Comme les hommes, les pays ont une noblesse qu'on ne peut connaître que par l'approche et la fréquentation amicale. Et il n'y a pas plus puissant outil d'approche que la marche à pied.»

## VALEURS SOCIALES

À Lalley, l'auberge qu'il occupait est devenue l'Espace Giono, un petit musée-bibliothèque-galerie dédié au lien de l'écrivain avec les montagnes et ses habitants. Jean Guibal, autorité du patrimoine alpin, écrit: «Les Alpes sont d'abord pour Giono un concentré de nature, d'une nature à peine travaillée par l'homme, telle que l'idéalise cet écologiste avant l'heure. Mais elles sont aussi porteuses à ses yeux de valeurs sociales, l'abri propice pour des communautés harmonieuses, ou même le possible refuge d'une humanité que la civilisation de la plaine (urbaine, industrielle, «moderne») a pervertie.»

Giono, fils d'une repasseuse et d'un cordonnier d'origine piémontaise, a trouvé ici les artisans, cafetiers, paysans, chauffeurs ou braconniers qui peuplent ses romans et l'enchantent. Fantôme? Paradis disparu? Emmanuel Breteau, photographe installé ici depuis vingt ans, sourit, attablé à Mens, chef-lieu du Trièves, au café des Sports qui n'a rien à envier au plus branché des troquets parisiens. Tout son travail témoigne de la réalité persistante de la richesse humaine du Trièves et de l'indissoluble lien entre ces femmes et hommes et leur cadre de vie: «Ce n'est pas la montagne lieu de loisir, de défoulement ou de repos, c'est un endroit qui a échappé aux invasions du tourisme, aux grands aménagements. Ce lieu de vie, pas forcément facile, at-



Bouquetin mâle devant le mont Aiguille, dans le Vercors. PHOTO EMMANUEL BRETEAU



Exploitation forestière, à Gresse-en-Vercors. E. BRETEAU

tire ceux qui cherchent à fuir la société de consommation à outrance. Depuis une quinzaine d'années, beaucoup s'installent ici et créent leur activité: nous avons des couteliers, la distillerie des Hautes Glaces, quatre brasseurs de bière, des maraîchers bio, des éleveurs... et même un rémouleur de 25 ans qui vient de s'installer à Tréminis! On retrouve là l'état d'esprit de Giono.»

#### «VIVRE EN HARMONIE»

Jean-Pierre Agresti débarque à l'improviste. Giono et le Trièves? Il s'assied et raconte, rayonnant. Ado, ce fils de mineur de Gardanne a lu tout Giono et décidé qu'il vivrait dans ce haut pays de papier. A 22 ans, en 1968, il s'installe dans le Trièves comme garde forestier. Il n'est jamais reparti: «Les gens d'ici ont en commun l'amour du pays, celui qui est imaginaire, et celui qui est réel. Ils partagent une aspiration plus ou moins commune: vivre en harmonie avec soi, avec la nature et avec les autres.»

Il raconte la magie des lieux: «C'est un pays vivant, habité, pas immense mais avec des kilomètres de routes et de chemins. Ravins, gorges, serres [collines] et bancs [vires rocheuses], tout le pays est comme ça, on ne peut pas aller vite, ça tourne, ça monte. Souvent, il n'y a pas de réseau. C'est un lieu plein de mystères, où l'on peut s'inventer.»

Il est maire de Châtel-en-Trièves, commune qui fourmille de projets alternatifs, agricoles, culturels, commerciaux: «Ne pas baisser les bras, croire à ses rêves, se réapproprier son destin, l'espace. Trouver l'harmonie, avoir le désir de vivre et pas seulement d'exister: c'est Giono, ça! Sa philosophie a pu être considérée comme réac, elle est en fait moderne. C'était un homme libre, pacifique et éminemment progressiste.»

On reprend la route de Lalley. Au creux d'un lacet, le Trièves se révèle une fois de plus dans toute sa magnificence. Les mots de l'écrivain résonnent: «C'est le cloître, la chartreuse matérielle où je viens chercher la paix. [...] Elle m'a toujours pris raboteux et plein de nœuds et de colères et elle m'a toujours après laissé glisser de nouveau dans le monde lisse et vif comme une navette de tisserand. - J'arrive, mes montagnes! Fermez la porte derrière moi.»

## Les alpages refuge des vrais gourmets

**Gastronomie** La cuisine de montagne est affaire des cinq sens. Regarder les paysages en est l'entrée en matière. Du Vercors aux Pyrénées, en passant par le Haut-Doubs, voici quelques haltes savoureuses.

**A**llez, ouvrez les yeux, la fenêtre et les volets: vous ne trouvez pas que ça sent la neige ce matin? Et qu'il ferait bon se mettre aux fourneaux sous un toit de tavaillons? Oui, on sait: vous allez dire que la montagne est belle quand elle tartiflette, qu'elle raclette, qu'elle trempe le pain dans le caquelon frotté à l'ail, où le comté, le beaufort et l'emmental font chonchon avec le vin blanc. Envie de neige, donc envie de fondue, hein? Ça tombe tellement sous le bon sens intéressé du marketing que désormais on coule tous les fromages de la création comme de vulgaires tas de ferrailles dans un haut-fourneau.

**Mémoire et observation.** Mais trop, c'est trop. D'abord parce que faire fondre un beau reblochon fermier, c'est un peu comme faire des nuggets avec une volaille de Bresse, c'est péché. Mais surtout, c'est oublier que pour faire un tel fromage, il faut des alpages qui tutoient le ciel, une eau cristalline humectant des pâtures de mille sortes d'herbes et des gestes imprégnés de culture, de mémoire et d'observation.

Il faut des préliminaires pour savourer pleinement une cuisine: regarder les paysages où poussent ses ingrédients, sentir, goûter ses parfums sur les marchés, arpenter, humer les champs et les

forêts. Mais peut-être plus que toute autre, la cuisine de montagne est l'affaire des cinq sens embarqués sur un chemin afin de la comprendre et la déguster. Tiens, dans le Vercors, montez parmi les framboisiers sauvages et les sapins au refuge des Feneys (*Libération* du 11 septembre 2015) où Caroline Termier prépare son addictive croûte des Feneys avec son pain maison, une tranche de jambon cru de Savoie, des champignons des bois, des noix de Grenoble, un peu de tomme de vache de montagne, du bleu de Sassenage.

Sur le plateau de Beille, dans les Pyrénées ariégeoises, mettez-vous dans les pas de Philippe Lacube qui élève des vaches gascognes dont il propose la viande en vente directe et dans son restaurant. C'est une race rustique qui a su s'adapter aux conditions difficiles des montagnes pyrénéennes. On la reconnaît à sa robe grise et à ses yeux ourlés de noir.

«C'est une vache qui a du caractère comme les gens de la montagne», raconte l'éleveur. Chez lui, les vaches ne mangent

pas de cochonneries industrielles mais de l'herbe à la belle saison, du foin en hiver et un peu de céréales, sans OGM bien sûr. Cette alimentation et le mode de vie des animaux donnent une viande persillée, c'est-à-dire nervurée d'un gras qui va la rendre encore plus savoureuse et participer à sa cuisson.

Dans le Haut-Doubs, il faut aller se perdre dans cette cathédrale de meules de comté qu'est le fort Saint-Antoine (*Libération* du 7 octobre 2016) où le fromage mûrit entre dix et vingt mois dans les caves Marcel Petite. Allez, maintenant, poussez un peu à vers le Val-d'Ajol dans les Vosges, vous y découvrirez le magnifique savoir-faire des femmes et des hommes de l'entreprise De Buyer (*Libération* du 31 mars 2017), labellisée patrimoine vivant en 2009, qui fabriquent des poêles et des casseroles à rêver la cuisine à tous les repas.

**Pêcher le lavaret.** On veut aussi rendre hommage à tous ces potagers anonymes qui fleurissent à la belle saison par monts et par vaux avec leurs carrés de salades, d'oignons, de bettes et de choux. Ainsi la montagne peut être cuisine, jardin et indépendance quand, à 5 heures du matin, dans une aube magnifique, vous partez pêcher le lavaret sur le lac du Bourget en Savoie. Il y a trente ans, le chef multi-étoilé Marc Veyrat a consacré cette montagne sauvage en cuisine grâce à ses recettes habitées par la berce, l'absinthe, la benoîte urbaine, l'ache, le poly-pode. Le 6 novembre dernier, l'un de ses disciples, Jean Sulpice de l'auberge du Père Bise à Talloires (Haute-Savoie) a été sacré «cuisinier de l'année» par le guide Gault & Millau. C'est dire si la montagne est belle dans l'assiette.

JACKY DURAND

**Dans le Haut-Doubs, il faut aller se perdre dans cette cathédrale de meules de comté qu'est le fort Saint-Antoine où le fromage mûrit entre dix et vingt mois dans les caves Marcel Petite.**