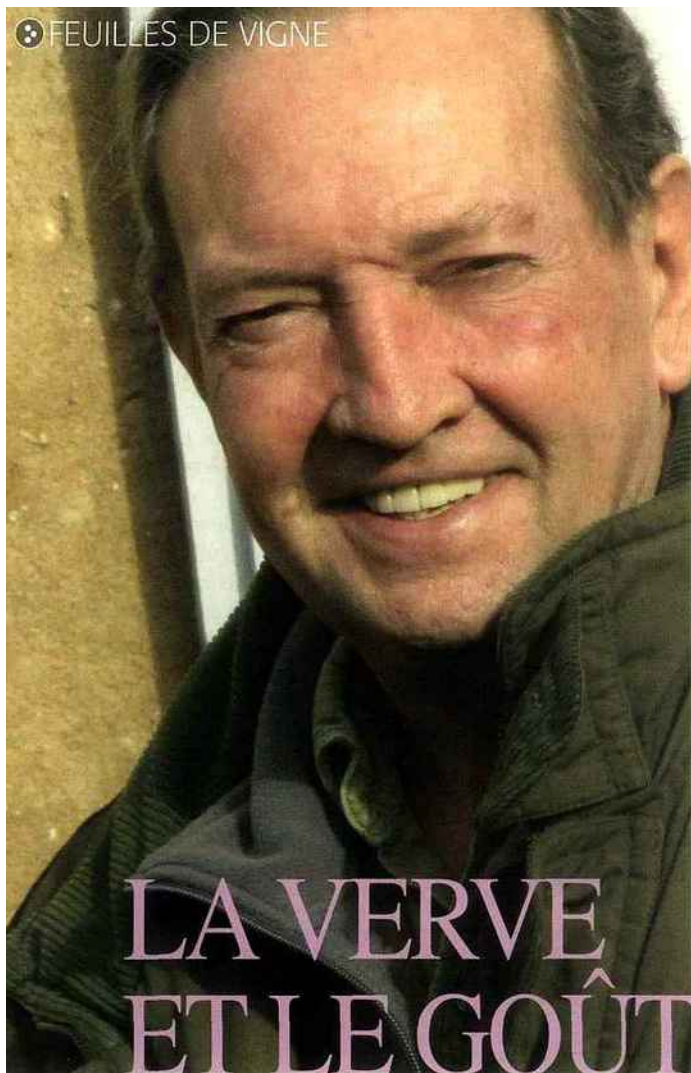


FEUILLES DE VIGNE



**LA VERVE
 ET LE GOÛT**

Ce matin là, le Périgord était enveloppé de frimas. Le brouillard froid, quelques plaques de verglas sur une route sinueuse, une ligne d'horizon colorisée par un soleil levant renvoyait au lyrisme de l'atmosphère des toiles de Turner... Prémices d'une rencontre d'exception avec Martin Walker.

TEXTE ET PHOTOS **MARIE-PIERRE MAZEAU-JANOT**

Ancien journaliste au *Guardian*, en poste à Moscou puis à Washington, c'est lors d'une conférence de presse sur l'OTAN à la Maison Blanche, qu'il reçoit un coup de téléphone déterminant pour le Périgord ! Julia Watson, son épouse, alors en villégiature chez des amis dans le département, lui demande expressément « de prendre un avion pour la France et de venir en Dordogne, j'ai trouvé une maison ». Deux jours plus tard, Martin Walker tombe sous le charme de la fameuse bâtisse à restaurer : « comme toujours ma femme avait raison. Elle me fait d'ailleurs remarquer que lorsque je suis ici, je perds 10 ans... » Depuis il vit en famille entre les États-Unis et le sud-ouest de la France.

AU CŒUR DE LA VIE

Dans la conviviale ambiance de la *Pâtisserie-Café-Littéraire Cauet* au Bugue, il est là, attablé devant un café, lisant la presse. Incroyable ! Avec flegme et élégance, il aura quelques mots bien sentis pour chacun, il connaît les habitués des lieux. Il en sera ainsi au marché, où spontanément, ce sont des échanges chaleureux, des accolades avec les uns et des conversations avec les producteurs locaux. Il aime autant qu'il est aimé. Il est des leurs, des nôtres, naturellement et en toute simplicité. Rentré la veille du Texas où cet Écossais, vivant entre Washington et une bourgade du Périgord noir, louait les attraits de notre département dont il est résident depuis plus de vingt ans. En véritable vecteur de la diplomatie périgordine, il évoque avec érudition tour à tour, les vins, le foie gras, l'art de vivre, les rencontres, le rugby mais également, la préhistoire, le cynisme de la guerre, la Résistance... Et plus encore, le domaine de La Vitrolle à Limeuil, les truffes de Sainte-Alvère, la cave Julien de Savignac « *c'est une cathédrale pour le vin, il y a aussi bien le vin vendu au litre pour tous les jours que des Pétrus et des Whisky dont celui produit sur mon île en Ecosse. Ce contraste est extraordinaire. La première fois que je suis rentré là, je me suis dit : ça c'est une scène pour un de mes livres* ».

DE L'ÉCRIT À L'IMAGE

Ce fameux Périgord qui est sien, lui a inspiré une série de polars dont « lecteurs pourront retrouver les aventures du commissaire Bruno ». Le septième volume sortira dans quelque temps en Angleterre alors que le troisième tome, traduit en français, *Diamant Noir* sera en librairie dès le printemps. « *C'est un mélange de vérité et de fiction. Les histoires arrivent de partout. Écrire c'est comme être journaliste, c'est un mode de vie. J'écris ce que je vois* ». Mais aussi ce qu'il boit... En effet *Sombres Vendanges* se construit sur un jeu de piste au cœur de la vallée de la Vézère, entre les enquêtes du fameux Bruno, une intrigante œnologue, un charismatique caviste, des militants verts et un propriétaire viticole du Nouveau Monde, grand séducteur. Une intrigue aussi machiavélique qu'inspirée d'un milieu que Martin Walker connaît bien. En amont de l'écriture de ses polars, il s'attache à faire des recherches, comme au temps du travail d'investigation indispensable à tout journaliste qui se respecte.

Puis il y a eu un film devenu très populaire en Allemagne réalisé il a quelques années pour la télévision allemande au titre évocateur : *Mon Périgord*. Mais plus encore, les droits de ses polars ont été achetés par Arte et une télévision allemande. Le tournage prévu en janvier 2014 au Bugue et sa région commence par *Diamant noir* qui rappelle l'hiver, puis *Delicatessen* pour le printemps, *Sombres Vendanges* pour l'automne... où Martin Walker apparaîtra par « politesse », tel un moment hitchcockien.



Au premier plan Martin Walker et son chien, à droite Julia Watson son épouse, au-dessus, leurs filles (détail d'un tableau). Collection privée.

ITINÉRAIRE BACHIQUE

Étudiant à Oxford, c'est lors des dîners de gala, qu'il découvre et appréciera les vins français conservés dans le cellier du collège. Puis viendra le temps où il offrira un Chamberlin à son père lorsqu'il lui présentera Julia. Pour les 20 ans de leur fille un Château Lafite 1961 sera « un moment extraordinaire. Je n'ai jamais goûté un tel vin. Je n'oublierai jamais. Je me souviens de ce goût. » Et depuis les années 1980 les vins de Bergerac : « Les vigneron sont vraiment doués ici. La cuvée Mirabelle de La Jaubertie est une bombe de fruits. J'ai été frappé par les vins de La Vieille Bergerie, le Bergerac sec est très bon. Le Pécharmant de Tivregand a quelque chose de musclé que j'adore. Et puis l'extraordinaire cuvée Sincérité de Caro et Seán du Château Feely. Mon grand plaisir est de rencontrer ceux qui font le vin. Je voyage beaucoup. Je pars plus facilement avec du vin qu'avec des médicaments... J'adore aussi le Whisky, je suis écossais ! Au club de tennis du Bugue j'organise des dégustations pour le plaisir de le faire connaître. Il y en a qui sont devenus de grands amateurs comme Bruno, le commissaire de mes romans. C'est comme le vin, il faut un terroir. Et la bière c'est plutôt pour l'été... »

Tout est prétexte à rencontre, partage, convivialité... Merci infiniment à Martin Walker d'avoir choisi le Périgord pour terre de vie. Aussi, laissons à l'homme de lettres les mots non pas de fin, mais ceux qui appellent d'autres rendez-vous : « Les vins de Bergerac ont un rapport qualité-prix très intéressant. C'est le meilleur de France ! »

BIBLIOGRAPHIE SÉLECTIVE :

La série policière « Bruno » compte sept titres en anglais : *Chief of Police* (2008), *The Dark Vineyard* (2009), *Black Diamond* (2010), *The Crowded Grave* (2011), *Bruno and le Père Noël. A Christmas Short Story* (2012), *The Devil's Cave* (2013), *The Resistance Man* (2013).

Les deux premiers ont été publiés en français aux éditions du Masque : *Meurtre en Périgord* (2012), *Sombres vendanges* (2013). *Diamant Noir* est à paraître au printemps 2014.

CÔTÉ PRIX

Tout naturellement, Martin Walker présidera la 4^e édition du prix Ragueneau lundi 27 janvier 2014.

Après sélection, cinq équipes auront pour mission de réaliser un amuse-bouche et un plat avec de la truffe de Sainte-Alvère. Pour cette édition le thème du plat sera le poulet fermier du Périgord et l'ingrédient principal de l'amuse bouche sera le foie gras IGP Périgord. Le responsable des vins devra sélectionner les vins de Bergerac, parmi les appellations du vignoble. Les épreuves pratiques se dérouleront le 27 Janvier 2014 au Lycée Hôtelier Jean Capelle à Bergerac, où les chefs finalistes réaliseront les mets qui seront dégustés par le jury et les candidats sommeliers livreront aux membres du jury un commentaire sur l'alliance mets-vin. L'équipe lauréate recevra un trophée décerné par un jury et son président, composé de chefs, de sommeliers et de journalistes lors d'une soirée à la Maison des Vins..

CÔTÉ BIBLIOTHÈQUE

UN SOUPER EN MÉDOC

Septembre 1849, ce sont les vendanges en Médoc. Bérénice et Jérôme de Lignac, propriétaires de la Roque de By, s'apprennent à recevoir avec faste leurs amis Lesparrains. Le festin résonne des longs monologues d'un abbé royaliste ultramontain, d'un républicain piquant, d'un jeune clerc de notaire, d'un pharmacien franc-maçon ou encore d'un restaurateur visionnaire... Les dames observent, Jérôme s'ennuie, Bérénice tempère. Au-delà de la politique, le roman nous plonge dans la magie du Médoc, retiré, presque insulaire. Entre deux eaux, le vin assemble, unit et forge des amitiés surprenantes.

Un premier roman historique inspiré qui donne aussi à lire les paysages inoubliables de la rive gauche de l'estuaire de la Gironde.

Un souper en Médoc, de Bruno Albert, éd. Féret, 143 p., 14,50 €.