Horizons de vies



Le plaisir d'écrire un discours en se réjouissant à l'avance de le prononcer devant une assemblée attentive donne une idée précise de l'objectif de cet ouvrage introspectif. Faire revivre par le texte et le verbe des moments et des évènements clés qui ont marqué la vie de l'auteur ou de son entourage, c'est l'assurance de préserver une mémoire et de la partager à nouveau avec les intéressés.
Que s'est-il passé dans la tête du discoureur pour se lancer dans cette rétrospective ? Comment peut-il encore penser que la saveur de ses textes, à relire en différé, aura toujours ce goût de revenez-y qu'on se plaît à lui vanter ? Faut-il y voir une fuite en avant pompeuse et aguicheuse ou alors tout simplement charmeuse et audacieuse ? Pourquoi Claude refuse-t-il de ranger au placard tous ces textes du passé se persuadant au contraire de réveiller les consciences endormies sur papier d'auteur ?
Toutes ces questions posées à vous amis lecteurs et amies lectrices seront vite levées. Il vous suffit de cheminer par ordre ou intérêt parmi ces récits tour à tour amusant, captivant, percutant, envoûtant, euphorisant et somme toute réconfortant l'âme et l'esprit par la légèreté du ton et le sens de l'exagération.

Ecrit, pensé et raconté au fil du temps par Claude Martinez
(né le 28 avril 1958 à Nîmes)

© 2022, Claude Martinez

Achevé d'imprimer en novembre 2022 par Pumbo à Nice (Alpes Maritimes)
Imprimé en France



Horizons de vies Claude Martinez



2005 - 2022

- Horizons de vies -

Ou l'art de discourir…



Claude Martinez

In vino spirituals !



Telle est la première impression que m'inspire cette toile où le bien-être et la sérénité des personnages se dégagent. Certains diront que la ressemblance avec la Cène et les disciples est voulue par l'Artiste ; j'y vois plus simplement une communion, autour du vin qui enivre, de convives passablement enjoués, heureux d'être ensemble pour partager un moment indicible de jouissance 'oenophilique'.
Avant d'observer plus en détail ces dégustateurs émérites, gageons que si le regard se pose aisément sur les étiquettes des dives bouteilles ou sur les verres disposés ici et là en quête de contenu, l'observateur avisé ne manquera pas d'y voir une fantasia, en trompe l'œil, de jeunes vertus bien surveillées se pavanant à l'arrière du décor. Ne nous y trompons pas en matière de vin, elles peuvent se révéler plus instruites que leurs hommes. Même si notre virilité doit en prendre un coup, s'agissant de consommation, en champagne nos femmes triomphent car « De

ce vin frais l'écume pétillante, de nos femmes est l'image brillante », en revanche, nous restons les maîtres dans les autres vins.
Le décor planté, examinons à présent en détail les principaux personnages de cette fresque que l'Artiste a peint dans un talentueux paradoxe en mêlant excès et justesse au niveau de l'expression et le trait des visages.

Près d'un Savigny-les-Beaune de bonne tenue, Gilles en digne descendant de Saint Vincent, patron des vignerons, déguste avec complicité, l'œil pétillant, la fossette dessinant un sourire discret, un vin qui parle et captive tous ses sens.
Qui sait si notre « Crésus », tant apprécié et aimé de nous tous, ne se dit pas à ce moment précis :
« Quand la mort voudra me tuer,
A tout le moins, si je suis digne,
Que les Dieux veuillent me muer,
Je le veux être en fleur de vigne » (Ronsard, quatrain de la réincarnation)

Mû par une expression de bien être rayonnant, l'autre Gilles paraît figé devant l'Eternel, en lévitation avec son verre, c'est bien là le Gilles que l'on aime ! Tantôt mystérieux et complexe, tantôt délivrant avec esprit et sagesse des messages subliminaux ou mieux encore parlant avec pédagogie des bienfaits de ce breuvage divin qui délie les langues, fait voguer nos sentiments et perdre raison et bonnes manières…Point de salut dans l'excès, ce jour-là à Villa Màs, d'eau nous n'avons bu mais bien de vin raisonné nous nous sommes régalés.
Me voici à présent placé au milieu de mes amis, comme si l'Artiste eût souhaité m'offrir une récompense, celle d'être parmi vous en bonne place, heureux comme un pape ! En suis-je digne pourtant ? ma modestie souffrirait d'y répondre ; je préfère m'attarder un instant sur ma propre vision et y voir la sérénité et le bonheur des moments partagés dans une amitié indéfectible. L'Artiste a aussi voulu montrer une assemblée de « notables » aux visages quelque

Bon sang de bons sens mais c'est la fameuse bouillabaisse !

Oh Zè, elle s'invite aujourd'hui dans une envolée de saveurs marines ravissant nos narines enthousiastes à découvrir ce fameux mélange de poissons dégusté autour d'un rosé bien frappé. Si vous mesdames me semblaient prêtes à communier avec cette offrande pécheresse en toute lucidité, la lumière rougeoyante qui se reflète sur ces visages d'hommes déjà avinés au pastaga ou au breuvage « maltais » n'a rien de céleste. Gageons que tantôt, la rencontre comestible de leurs papilles avec le Saint Pierre et tous les apôtres consacrés de la méditerranée vont résonner à l'unisson par un deo gratias.
Je m'adresse à vous, messieurs les notables du Pontil et autres connétables du patronat et de la gendarmerie, pour une provocation gastronomique qui ne souffre ni de la moindre agueusie ni d'une passagère défaillance d'esprit, car vous l'aurez compris, je demande de votre part une véritable concentration gustative.
Mais pourquoi, autant d'emphase pour introduire bientôt en bouche ce met provençal si réputé qui n'est autre que de simples poissons servis dans un bouillon ? Précisément, en prononçant un sanctus-spiritus introductif, nous allons profiter de cet instant magique voué à la dégustation d'une bouillabaisse cuisinée avec dévotion et amour du prochain pour me canoniser, il y a bien le 'mandarum du grand jaune', pourquoi n'y aurait-il pas l'apôtre de la bouillabaisse. Sentez cette odeur divine qui emplit nos saintes narines, mer de méditerranée, priez pour nous pauvres pêcheurs maintenant et à l'heure de nous empiffrer. Amen ! nez la bouillabaisse...

Mes amis, maintenant que le repas s'achève, ai-je été si présomptueux que cela tout à l'heure en vous parlant si immodestement du plat aquatique qui n'est plus de ce monde. Je vous laisse juge mesdames et messieurs de la sincérité de votre

notation bien avisée et n'en veux pour preuve le moindre écho démonstratif.
En m'adressant à vous les hommes comme des personnes respectables et d'importance à mes yeux, c'est qu'il me faut conter cette histoire de pêcheurs qui ont fait au fil du temps d'un plat d'origine modeste, simple bouillon de poissons abîmés invendables versé sur des croûtons de pain rassis frottés d'ail, une véritable recette de la « cuisine bourgeoise » composée de poissons nobles que l'on mange avec de la rouille ou de l'aïoli dans la frénétique tournée des croûtons. Alors mesdames, quand çà bouille, tu baisses…le feu bien entendu belles ingénues.
J'espère que vous avez apprécié, tout comme moi, ce beau moment d'amitié et vous donne rendez-vous le 25 juin au mariage de Florie et Olivier qui sera à n'en pas douter un autre moment fort de convivialité partagée.

Saint-Clément-de-rivière le 9 avril 2011

Dans ce registre culinaire humoristique, j'ai souvenir d'un véritable travail de recherche plein d'originalité et de galéjade pour épater nos amis Barbara et Jean-Luc venus déguster avec leur fils Boris, le coiffeur de Madame, et son petit ami du moment une succulente daube de sanglier. Une fiche recto/verso promotionnelle leur ayant été remise avant de passer à table.

Jean-Luc à la fête
(Le sanglier en question, le vin en religion)

Un plat à son image (Apologie du Sanglier à la provençale)

Après l'allégresse estivale autour de la bouillabaisse dans une envolée de saveurs marines ravissant nos narines enthousiastes, place en cet hiver pluvieux à la jutosité d'une daube de sanglier cuite à l'étouffée. Je tiens à rassurer l'assistance sur l'origine de ce

La pandémie covid-19

Vivre librement la pandémie ! Dérision et bon sens pour affronter les limites du rationnel et de l'irrationnel. Prêt ?
L'esprit des manifestes que vous allez découvrir plus loin est de relater, crise sanitaire oblige, une vision sans concession de sa gestion. **Dérision de rigueur et sérieux s'abstenir !**
Pour être plus précis, découvrons rétrospectivement tous les moments forts de cette période inédite et mémorable de la crise sanitaire dans tous ses états. Après la pluie de la saison 1 viendra le beau temps tandis que houle et vents forts émaillent encore et toujours la situation troublée à vivre en direct des saisons 2 à 4. Que nous réserve l'avenir quand cette pandémie sera derrière nous ? Si nul ne le sait vraiment, on peut imaginer qu'il ne sera ni rose ni facile. À présent que la crise semble derrière-nous, en a-ton tiré les enseignements ? À méditer faute de mieux !

Saison 1 : Enfermement (N°1 à 12)
Saison 2 : Roue libre (N°13 à 24)
Saison 3 : Engrenage (N°25 à 36)
Saison 4 : Rétropédalage (N°37 à 45)



Saison 1

1-Confinement consternant !

Ah ! Si « gouverner, c'est prévoir », il semble que nos gouvernants actuels, les précédents étant déjà crédités d'une clairvoyance atterrante, ont développé ces derniers-mois une pathologie virale à l'enfumage et à l'aveuglement. On pourrait même en rire en forme de spasmes bucco-nasal si le contexte sanitaire dramatique que nous vivons depuis la fin de l'hiver n'avait pas pour les plus touchés d'entre nous un goût amer de renfermé ou pire de glas annoncé.
Rien ne sert évidemment d'en rajouter sur la manière dont nous en sommes arrivés là, à devoir se calfeutrer dans nos tanières dorées pour les plus chanceux et pour le plus grand nombre de citoyens dans des logements carrément plus contraints en limite de loi Carrez. Cependant l'esprit, je dirai même l'essence du propos, est de tenter d'approcher, confinement oblige, non pas la vérité fugace et volatile, les limites du rationnel et de l'irrationnel dans une situation follement inédite et assurément mémorable. Je me suis lancé ce défi ambitieux et culotté d'intéresser mon auditoire par une série de nouvelles sur le confinement dans tous ses états, publiées régulièrement comme une série Netflix, mais plus modestement avec le sceau de la confidence et le besoin d'en découdre avec l'oisiveté ambiante.
A présent que le cadre est posé, il me faut revenir sur cette « grippette » qui a dégénéré en crise sanitaire mondiale dont la montée en puissance nous laisse démunis, inquiets, presque moribonds et en même temps (je reviendrai plus loin sur cette

Le rugby

Quand je me retourne sur mon passé de rugbyman de 1975 à 1991, je m'étonne de n'avoir jamais rien écrit sur ces années « glorieuses » passées à jouer dans la prestigieuse équipe de Béziers (1979/1984) et à truster 'quatre' titres de Champion de France. Rien non plus sur ma courte carrière d'International A, A', B et Militaire ou même sur le poste d'ailier gauche au RC Nîmes (1985/1988) et au Stade Montpelliérain (1988/1991) en 1ère division.
Pourtant, ce n'est pas tout à fait vrai car il est une équipe qui m'a inspiré au plus haut point même s'il m'aura fallu plus de 43 ans pour mettre les mots sur l'aventure humaine et sportive de cette équipe Juniors de l'A.S. Béziers Rugby entre 1975 et 1978. Autrement dit à mes débuts de rugbyman junior…

Une incroyable épopée rugbystique (l'histoire de jeunes amis)

Le texte que je m'apprête à vous lire est 'sur étagère' depuis plus de 3 ans puisqu'il aurait dû être livré 'balle en main' pour la consécration de nos retrouvailles d'anniversaire des 40 ans du titre de Champion de France Juniors Crabos 1977. Il va de soi que le contexte qui nous réunit aujourd'hui en hommage à notre entraineur René Garriguenc n'est pas de la même teneur qu'il eût été en juin 2017 si d'aventure nous avions réussi à organiser cet événement. Quoiqu'il en soit, nous sommes aujourd'hui réunis une vingtaine autour de la table (ou plutôt des tables, contexte sanitaire oblige !) et c'est avant tout une fête mémorielle où l'émotion et le souvenir seront nos guide file en permanence…
Mais revenons à ce texte inaugural en quelque sorte qui démarrait ainsi :
Laissez-moi vous conter cette équipe de rugby formée de jeunes amis, la plus forte du midi et même de tout le pays qui nourrissait l'espérance d'être championne de France. Vous devinez de qui je veux vous parler ? C'est des juniors Crabos 1977 de Béziers. Bon, jusque-là, je la joue facile avec vous en ce jour particulier de retrouvailles minutieusement organisées qui succèdent aux 20 ans fêtés en 1997. C'est maintenant l'heure des 40 années d'anniversaire + 3 années de décalage avec beaucoup d'eau qui a coulé sous le Pont-Vieux de Béziers et de nos vies déjà bien entamées. D'autres malheureusement nous ont quittés : joueurs (je pense bien sûr à Pierrot Lacans en sept 1985 mais aussi à Jeannot Martinez qui est parti discrètement ou encore plus récemment Philippe Simard, Luc Tubert et bien sûr Fabrice Joguet), dirigeants (je pense à Monsieur Simard Père ou encore à notre masseur bien-aimé Mayol) et malheureusement aussi à certains de nos parents souvent ardents supporters (je pense bien sûr à mon père Gaston, au papa de Pierrot, à la maman et au papa de Daniel et à d'autres disparitions que j'oublie peut-être). Mais aujourd'hui, avant de rendre un dernier hommage à René, disons

Chronologie d'un pèlerinage hors norme



Opuscules



Epîtres



Révélations

Un précis complet autour des chemins de Compostelle pour disposer du bagage culturel et spirituel requis indispensable + le chemin conté avant le départ !

Exégèse dogmatique sur la trinité des apôtres à l'obédience de la confrérie des Juniors 77 de Béziers qui ont manqué ce rendez-vous spirituel.

Une vision commentée et illuminée des pèlerins actifs autour des étapes qui ont balisé le chemin et nourrit le collectif et la pensée de chacun.

Opuscules

Mieux découvrir ! Trouver sa voie n'est pas seulement connaître le chemin à parcourir, c'est aussi s'ouvrir à la quête d'un idéal de vie et de cheminement intellectuel. Ces 20 opuscules entrouvrent des portes cachées de nos mémoires pour y déposer un savoir sur les routes qui mènent à Compostelle…
Je vous ferais grâce des 19 premiers opuscules qui risquent de vous lasser, vous qui n'êtes probablement pas sur un départ imminent vers Saint-Jacques-de-Compostelle. En revanche, pour vous permettre d'éveiller votre curiosité de pèlerin potentiel et d'éclairer par anticipation le chemin à parcourir, je partagerai avec vous l'opuscule 20 selon Saint-Jacques.

En direct sur les chemins…

L'histoire démarre un lundi 22 août 2022 à Saint-Jean-Pied-de-Port, non sans avoir parcouru la veille depuis notre Languedoc d'attache, près de 500kms en voiture dans une ferveur et une motivation de groupe dignes de nos jeunes années rugbystiques.

Il faut reconnaître que l'aventure que nous nous apprêtons à vivre ensemble relève presque d'une expédition polaire même si le temps s'annonce au beau temps nous prenons soin à ne rien oublier dans notre Master flambant le lustre "à chaussures neuves" d'antan. Grâce à Christian dit Tabou, nous allons disposer d'un véhicule SAV conduit à tour de rôle par l'un des six pèlerins de l'ovalie pour prévenir toute avarie VTTAE. Ah oui au fait, l'option électrique pour chaque VTT sur le chemin français, c'est le choix collectif en dépit de nos formes physiques impeccables mais pas de risque inutile à 60 ans passés.

Place à présent au récit quotidien qui jalonnera le périple et rendra compte de l'humeur et de la vie du groupe. Je pensais attendre ce lundi pour commencer à parler de notre périple mais les circonstances du moment m'obligent à conter la première bourde en voiture à mettre au crédit des deux avants qui ont pris place devant nous dans le Master. Au lieu de bifurquer à Narbonne vers Toulouse, ils ont continué en direction de l'Espagne malgré nos appels de phares et coups de klaxons bien trop occupés à la parlotte. Assurément si la concentration est à ce point au diapason, le chemin de Compostelle risque de tourner en chemin de croix. Ainsi va la vie quand on met les avants ensemble sans introduire un peu de réactivité et d'énergie propres aux arrières. On attend les vieux écervelés à l'aire de repos pour leur sonner les matines après seulement 20kms de route vers St Jean pied de port que nous atteindrons ce soir si tout va bien.