

“Encara no estic tip de la Provença”

L'escriptor anglès Peter Mayle ha convertit la Provença en un gènere literari. Ara, amb 'Lliçons de la nova vida', traduït per Edicions 62, deixa momentàniament el país i fa un recorregut gastronòmic per tot França. Edicions 62 li ha traduït 'Un any a la Provença', 'Una vida de gos', 'Disposat a tot', 'Perseguint Cézanne' i 'Encara Provença'.

Peter Mayle (Surrey, Anglaterra, 1939) s'ha fet famós a tot el món amb els seus llibres sobre la Provença, uns dels quals són novel·les i els altres cròniques vistes que beuen de la tradició dels llibres de viatges i dels reportatges periodístics i hi incorporen l'humor. Tot va començar l'any 1990 amb *A Year in Provence*, publicat a Londres el 1990 i traduït a vint-i-set llengües. En total, se n'han venut més de cinc milions d'exemplars. Els seus dos darrers llibres han estat traduïts al català per Edicions 62 al 2002. Al mes de maig, *Encara Provença*, llibre del 1999, i al mes d'octubre, *Lliçons de la bona vida. Aventures amb forquilla, ganivet i cullera*, del 2001, que parla de la gastronomia francesa, més enllà de la Provença. *Un any a la Provença* va ser publicat per Edicions 62 al 1997 i reimprès en butxaca al 2001. La mateixa editorial li ha traduït *Una vida de gos* (1995), *Disposat a tot* (1998) i *Perseguint Cézanne* (1999). A més, és autor de *Toujours Provence* (1992) i *Hotel Pastis: A Novel of Provence* (1994). Va treballar a Nova York en el món de la publicitat i va iniciar la seva carrera d'escriptor amb llibres infantils i d'educació.

—Us heu demanat mai quines eren les raons del vostre èxit?

—Sí que m'ho he demanat. N'estic molt sorprès. La raó que se m'acut és que França és un país que tothom troba atractiu. És el primer destí turístic del món. Hi ha molts països a dins. S'hi parlen llengües que no són el francès. El menjar és bo. El vi és bo. Aquesta és l'única raó que he tro-

bat. Potser una altra raó és que jo he parlat del que és viure-hi i no només de fer-hi una visita, sempre curta, com a turista. Si n'ets resident, i no turista, l'experiència és ben diferent.

—No doneu cap mèrit a la vostra manera d'escriure, el vostre humor, la bonhomia que encomanen els vostres llibres, el fet de donar la sensació de viure en un país feliç?

—No sóc pas jo qui ho ha de dir. Intento escriure com la persona que parla amb una altra, en una taula, menjant.

—Què us va dur a la Provença?

—La primera motivació va ser el temps. A Anglaterra tenim un estiu cada set anys, amb sort.

—Cap motiu professional, doncs?

—No. Bé, volia escriure-hi un llibre, però no sobre la Provença. Hi havia estat un estiu i me n'havia enamorat. Hi vaig anar per escriure una novel·la amb tranquil·litat. Quan ets a casa, el dia a dia et distreu massa. I el meu editor de Londres volia saber, al cap de sis mesos —tal com havíem quedat—, què havia escrit, i jo no havia escrit res. “On és el llibre?”, em demanava. Vaig pensar a dir-li que no havia parlat de tenir problemes de tota mena: la casa on vivia, fins i tot una baralla amb el lampista, que no m'havia pogut concentrar, que no m'havia pogut posar a la feina. Al final, però, vaig escriure-li una llarga carta —feia vint pàgines— dient-li les raons autèntiques per les quals no havia escrit res, i l'editor em va dir: “Si pots fer dues-centes pàgines tal com has escrit la carta, potser tindràs el llibre.” I així va començar tot. Va ser una casualitat, no va ser premeditat.



TINA BAGUÉ

"Cap editor francès important no va voler publicar-me. Creien que el lector francès no acceptaria que un estranger els parlés d'ells, que el lector francès pensava que la gent de fora no tenia res per dir-los. Em va publicar un editor petit amb tant d'èxit que tinc la Legió d'Honor."

—I ara us trobeu amb un bon feix de llibres sobre la Provença, que heu publicat, a partir del 1990, amb força regularitat. No us sentiu fart, a hores d'ara, de la Provença?

—No. És un tema molt ric, pel que fa sobretot a la personalitat de la gent, gent que és ben fàcil d'observar. Només cal seure en un cafè i observar. No tinc pas pensat d'escriure sobre Amèrica o Austràlia. Sóc feliç escrivint de la Provença. I sempre trobo temes nous. Encara grato la superfície, no m'ha calgut arribar gaire al fons.

—Els vostres llibres tenen molt d'èxit a França. No n'està sorprès?

—Molt. I als editors més savis, també els ha sorprès. Al principi els editors francesos no gosaven publicar el meu primer llibre, *Un any a la Provença*. Els directors editorials més

importants el van refusar. Tots els editors més coneguts. Els semblava que el lector francès no acceptaria que un estranger els parlés d'ells. Tenien el convenciment que el lector francès era massa orgullós i no pensaria que els de fora tenien coses per

"La Provença és un tema molt ric. Sempre hi trobes coses noves.

Encara tot just gratoia superfície"

dir-los. Finalment, el va publicar un petit editor, Éditions Nil, quan ja havia aparegut, amb molt d'èxit, a Alemanya, els Estats Units d'Amèrica i el Japó. I va ser un gran èxit. El petit editor francès m'ho ha publicat tot. En butxaca sí que han aparegut en col·leccions de grans editorials. I ara fins i tot m'han donat la Legió d'Honor.

—Heu fet, doncs, confiança al petit editor que va gosar publicar-vos. No heu volgut publicar en una casa gran?

—És que aquell petit editor ara és gran, d'ençà que el va publicar. No m'agrada canviar d'editor. És millor per a l'autor i per a l'editor.

—Em sembla que, com a anglès que us heu enamorat de la cuina continental mediterrània, sou la persona més indicada per respondre una qüestió que sempre m'ha deixat perplex. Per quina

raó els anglesos no pensen en el menjar com a font de plaer?

—Hi ha una causa molt interessant, que és de base religiosa. La religió catòlica ha permès que la gent es dediqués sense cap problema a menjar i a beure perquè si consideren que han comès un excés i pecat de gola, poden confessar-se i sant tornem-hi, mentre que els protestants se senten sempre culpables. Potser no ho explica tot, però en part, sí. L'entorn, l'ambient, és molt important. Si el cel és blau o gris, com a Anglaterra, la relació amb el menjar canvia molt. A França, per exemple, tothom és expert en cuina, del president de la República al darrer francès. Qualsevol persona té una opinió sobre el menjar i la cuina. Per a un escriptor, això va molt bé perquè no ha de fer preguntes, tothom xerra, tothom et parla, sense que els incitis a fer-ho. Quan preparava el meu darrer llibre, *Lliçons de la bona vida*, em va passar això. Anava a fer àpats i assistia a celebracions i trobades i em parlaven sense preguntar res. El francès és molt didàctic, sobretot, i tu ets anglès. I això és fabulós.

—Sabeu francès?

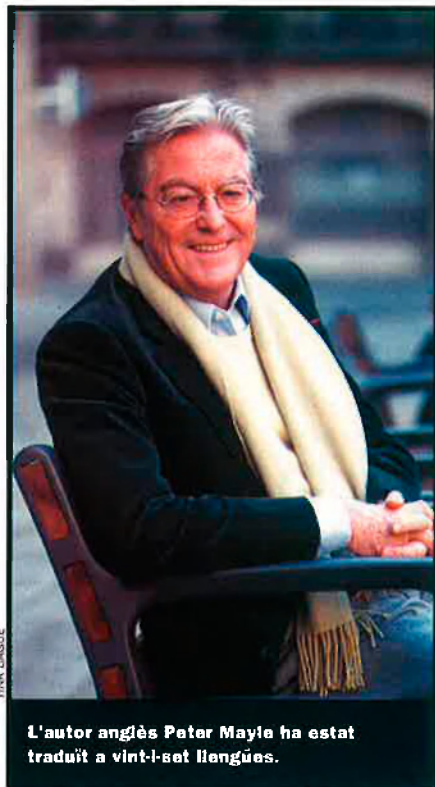
—Sí.

—D'ençà que hi vaig anar per primer cop?

—No. N'havia estudiat durant dos anys, a escola, com tantes generacions, i després el vaig estudiar pel meu compte, amb cassets. Un cop arribat a la Provença, tot això no em va servir per res, perquè l'accent era molt diferent al francès que havia estudiat i durant els primers mesos havia d'anar a tot arreu amb el diccionari al damunt.

—No temeu d'anar a passar temporades a altres llocs aparentment diferents de la Provença, com els diversos països pirenenics, País Basc o Rosselló, per exemple, i fins i tot l'Empordà, la Llombardia o la Toscana, i descobrir que moltes coses de les que dieu de la Provença es poden trobar en aquests llocs?

—Bé, ens els darrers anys he viatjat per diferents llocs de França, i *Lliçons de la bona vida* n'és la prova,



L'autor anglès Peter Mayle ha estat traduït a vint-i-set llengües.

però no he trobat la combinació de gent i paisatge de la Provença. Em sento molt atret per la cultura mediterrània. Sí, he trobat coses semblants a la Provença, fora de la Provença, però no tot.

—Sentiu parlar gaire provençal?

—Molt poc. Tenia un veí de noranta anys que el parlava i ja és mort. No he conegut ningú més jove de cinquanta anys que parli provençal.

—L'editor no us diu que potser ja seria hora de canviar de país?

—No. L'editor no em pressiona gens. Vaig anar al Japó i vaig trobar

**“Al Japó,
una agència de
publicitat em va
oferir casa amb
majordom perquè
escrivís un llibre
sobre una regió”**

el cap d'una agència de publicitat, i em va fer l'oferta de viure en una regió japonesa i fer-ne un llibre. M'oferien la casa, amb majordom, i m'ho pagaven tot. Em va costar molt dir que no, però no vaig cedir a la temptació.

—A la Provença fins i tot els defectes els presenteu amb tanta comprensió que en la vostra ploma esdevenen virtuts. Digueu-me, si us plau, el defecte que us costa més de tolerar.

—Que queden per un dia i una hora i no es presenten. Després, saben donar excuses convincentes, o que semblen convincentes. Ara escric un llibre sobre le trampes comercials en el vi. A Bordeus surt un tipus de vi que és considerat l'alta costura del vi, de cellers molt petits, a preus desorbitats... i, quan al sud, a la Provença, el porten cap allà i el presenten com si fos Bordeus, des de l'etiqueta fins al tap, el poden vendre a un preu molt més alt.

—Sovinteja molt aquesta estafa?

—Espero que sigui poc freqüent. Ho utilitzo com a argument de la novel·la que estic escrivint. La persona que fa aquesta operació és un advocat.

—De debò sou conscient del que feu? A França es pot parlar malament dels polítics i es pot denunciar la corrupció econòmica i també intel·lectual, però acceptaran que un estranger digui que amb el vi francès s'estafa la gent?

—El cas és tractat en clau còmica. Sí que sóc conscient dels perills de parlar del vi de manera poc respectuosa. Tu pots insultar la dona d'un francès, però no el seu vi. No és cap llibre de denúncia.

—Per acabar, feu-nos el favor de muntar-nos un àpat provençal típic, ideal.

—Truita de tòfona de primer. De segon, *gigot* de xai salvatge de Sisteiron, un poble de l'Alta Provença. De postres, formatge de cabra amb olivada —el paté d'oliva negra— i un gelat d'oli d'oliva. I el vi, un Chateau Neuf-au-Pape.

Lluís Bonada