

VIE DES VILLES

MAR I MUNT

PAGE DE GAUCHE

Depuis la terrasse du palais des Rois de Majorque, Perpignan expose ses toits roux au pied du Canigou.

PAGE DE DROITE

1. *La Jeune Fille au Saïs* de Jean Ribière, à la galerie-librairie du Festival international du livre, d'art et du film (FILAF), qui fêtera ses dix ans en juin prochain.
2. Barques catalanes et Notre-Dame-des-Anges, bons baisers de Collioure ?
3. Par un bel après-midi d'ivresse, la cathédrale Saint-Jean-Baptiste depuis le Campo Santo.



VIE DES VILLES

PERPIGNAN



La jeune fille au solex.
Perpignan - 1965



ET LA CÔTE VERMEILLE

LA CRÈME CATALANE

AVEC TROIS CENTS JOURS DE SOLEIL PAR AN ET DES AMANDIERS EN FLEURS AU PIED DU CANIGOU ENNEIGÉ, PERPIGNAN ABORDE L'HIVER EN DOUCEUR. DANS SES RUES, ON DÉCOUVRE MILLE PERLES D'ARCHITECTURE, ACCOMMODÉE À LA SAUCE CATALANE. ET UNE GÉNÉREUSE POIGNÉE DE RESTAURATEURS PASSIONNÉS, QUI DONNENT ENVIE D'EXPLORER LES VIGNES VOISINES, OÙ PAYSAGES ET MÉTHODES D'ÉLEVAGE RARES PRODUISENT DE GRANDS VINS. DE COLLIOURE À BANYULS, LA CÔTE VERMEILLE SERA VIDE DE TOURISTES, MAIS RICHE DES COULEURS QUI ONT FASCINÉ MATISSE, DERAIN, MAILLOL, ET TANT D'AUTRES ARTISTES. ET COMME NUL N'EST À L'ABRI D'UNE « EXTASE COSMOGONIQUE », QUI SAIT SI, COMME DALÍ, LA GARE DE PERPIGNAN NE DEVIENDRA PAS UN PEU UN NOUVEAU « CENTRE DU MONDE » ?

PAR Julie Daurel PHOTOS Nicolas Millet



Perpignan collectionne les âges d'or comme d'autres les cartes postales. De 1276 à 1344, par exemple, une histoire de succession digne d'un *Dynasty* médiéval en fit la capitale continentale du royaume de Majorque, la plaque tournante économique et culturelle de la Méditerranée. À cette cour aussi brillante qu'éphémère, la ville doit le palais-forteresse à l'ombre duquel elle a grandi, la cathédrale Saint-Jean-Baptiste et son spectaculaire cloître-cimetière : le Campo Santo. Son charmant Castillet sera érigé peu après, comme la Loge de Mer, sa voisine. Du XIII^e au XVII^e siècle, vingt couvents s'installèrent à Perpignan, dont ceux des Minimes et des Dominicains qui servent d'écrits au Festival international du photojournalisme Visa pour l'image. Éclectique, la manifestation expose aussi à l'hôtel Pams, étonnante meringue Belle Époque que la ville doit à la famille Bardou, tout comme JOB, le papier à cigarettes made in Perpignan. D'autres fortunes se bâtirent sur les vins doux naturels ou les apéritifs, à l'instar de Byrrh. Pour accueillir cette bourgeoisie prospère, la cité se débarrasse dès 1904 du corset de ses remparts, et délaisse vite l'Art nouveau pour la modernité du style Art déco. Mais adoucie d'une pincée de terre cuite, d'une volute de fer forgé, de fenêtres géminées, d'une cour plantée de cyprès, de citronniers ou d'orangers. Quand vient la guerre, le Normand Raoul Dufy se réfugie au soleil de Perpignan. Dans son atelier ouvrant sur la place Arago, il peindra carnivals et sardanes. Et fréquentera les dîners de Jacques et Paule de Lazerme, où se presse le tout Perpignan artiste et cosmopolite. Dans les années 1950, le couple sera proche de Picasso, qui fera de magnifiques portraits de Paule en Catalane. Curieux des arts du feu, le peintre s'intéresse alors au nouvel atelier de céramique créé par Firmin Bauby au sud de la ville. Mais c'est finalement Jean Lurçat qui fera pendant quinze ans les beaux jours de Sant Vicens. Et les nôtres aujourd'hui encore !

PAGE DE GAUCHE

Au cœur de l'hôtel Pams, *La Paix*, plâtre de 1945 signé Conrad Paris.

PAGE DE DROITE

1. Sous les pins, une œuvre du sculpteur José Bonhomme.
2. Le festival de la fin d'été Visa pour l'image invite à redécouvrir le patrimoine perpignanaise. Ici, l'église des Dominicains.
- 3, 7. Le Centre international du

photojournalisme (CIP) propose toute l'année des expositions.

- Ici, « Photojournalistes émergents » et le travail d'Idhîr Baha au couvent des Minimes.
4. La grande roue, au pied du Castillet.
5. Le palais des Rois de Majorque, gothique avec des touches mauresques.
6. La Basse, affluent de la Têt, offre une échappée sur le Canigou enneigé.



Vies d'artistes

À PERPIGNAN, LES ARTISTES PRENNENT LE TRAIN (OU LA DILIGENCE). IL Y A LES TALENTS DU PAYS QUI MONTENT À PARIS, OU À VERSAILLES COMME HYACINTHE RIGAUD, PORTRAITISTE DE LOUIS XIV, LOUIS XV ET LA JET-SET DE SON TEMPS. ET CEUX QUI TROUVENT DANS CETTE VILLE COULEURS, LUMIÈRES, AMITIÉS ET PROXIMITÉ DE L'ESPAGNE, COMME MAILLOL, MATISSE, DERAÏN, DUFY, PICASSO ET LURÇAT. TOUS SONT RÉUNIS AU MUSÉE HYACINTHE-RIGAUD, À DEUX PAS DE LA MAISON D'HÔTES CAN ARTISTS, TOURNÉE, ELLE, VERS LA CRÉATION CONTEMPORAINE.

HÔTELS PARTICULIERS

Situé entre l'hôtel de Lazerme et l'hôtel de Mailly, ce musée d'art singulier est habité par de lumineuses personnalités. Celle du maître anonyme de la Loge de Mer, dont le fascinant *Retable de la Trinité* nous raconte le Perpignan marchand du XV^e siècle. Celle de Hyacinthe Rigaud, fils d'un tailleur perpignanais, grand admirateur de Van Dyck et Rembrandt, qui devint lui-même un immense portraitiste de cour. Et celles, enfin, des généreux Jacques et Paule de Lazerme. Marcher sur leurs tomettes, découvrir le décor peint de leur chambre, les photos de famille, les œuvres créées sous leur toit par Pablo Picasso ou place Arago par Raoul Dufy...

MUSÉE HYACINTHE-RIGAUD

Pour découvrir les portraits de Hyacinthe Rigaud et comprendre la contribution de la région à l'art du XX^e siècle.

CHAMBRES AVEC VIE

De son trépidant passé d'infirmière libérale, Françoise Chalade a gardé l'habitude de surgir aux quatre coins de sa ville, qu'elle connaît par cœur, pour y faire naître des projets passionnants, du Perpignan Art déco à la Maison rouge, manifeste moderne de l'architecte Raoul Castan et ancien atelier du peintre Louis Bausil, dont elle fit un havre délicieux. Désormais installée face à la superbe Loge de Mer, sa maison d'hôtes et de culture Can Artists articule quatre chambres autour d'un carré de ciel bleu, de mobilier design chiné et d'œuvres d'artistes catalans de talent comme Roger Cosme Estève, Claude Muchir, Jean-Louis Vila ou le duo KRM.

CAN ARTISTS

Maison d'hôtes au cœur de la ville, où les attentions de Françoise Chalade donnent envie de prolonger le moment.



1.



2.



3.



4.

CI-DESSUS 1. Est-ce qu'en peignant cet autoportrait au turban, Hyacinthe Rigaud imaginait qu'il serait affiché dans toute sa ville natale au XXI^e siècle? 2. Dans la cour aux Oiseaux du musée d'art, *Femme agenouillée* du sculpteur Roger Maurés, agrandissement d'après un original de 1975 destiné au palais des Congrès de Perpignan. 3. Dans la chambre Terre de Can Artists, une œuvre de Jean-Louis Vila. 4. Françoise Chalade et la toile de Claude Muchir devant laquelle les hôtes prennent leur petit déjeuner.

Lurçat forever

AU SUD-EST DE LA VILLE, DANS LE QUARTIER DE SAINT-GAUDÉRIQUE, SANT VICENS EST L'ŒUVRE DE TOUTE UNE VIE : CELLE DE FIRMIN BAUBY, QUI FUT LE MÈCÈNE DE GRANDS ARTISTES COMME JEAN LURÇAT OU JEAN PICART LE DOUX, QUI, DANS LES ANNÉES 1950-1960, ASSURÈRENT LA RENOMMÉE DES CÉRAMIQUES SANT-VICENS DANS LES GALERIES D'ART DU MONDE ENTIER. EN 2011, CLAIRE BAUBY, SA PETITE-NIÈCE, A RELANÇÉ L'ATELIER ET RÊVE DE POUVOIR PRÉSERVER ET ANIMER CET EXCEPTIONNEL FOYER DE LA CRÉATION CATALANE AU XX^E SIÈCLE.



1.



2.



4.



5.

L'OASIS ARTISTIQUE

Sa fortune faite dans le mariage, Firmin Bauby décida de réaliser son rêve : créer un atelier de céramique et encourager la création catalane contemporaine. Il se lance en 1942, avec Maillol et Dufy pour bonnes fées. Dès 1951, Jean Lurçat viendra en résidence au mas chaque automne et chaque printemps, pendant quinze ans. Il y créera maints plats, pichets et vases. Et des carreaux pour de grandes fresques, dont l'une est encore visible au mas. Firmin reçut aussi Picasso, qui aime, mais ne resta pas, Charles Trénet, Catherine Deneuve et Vadim pour le tournage du film *Et Satan conduit le bal*. Et enfin Dalí, qui clôtura ici son « voyage triomphal » du 27 août 1965.

SANT VICENS

Une boutique et un musée dans un jardin méditerranéen, entre chlorophylle et créativité.

CI-DESSUS 1. Claire Bauby, dans le jardin méditerranéen planté par son grand-oncle Firmin. 2. Le mas, entre agaves et pins parasols. 3. Inaugurée en 1961, cette fresque de Jean Lurçat décline le thème du Paradis et de l'Enfer. D'après Claire, elle sert de « brouillon » à la fresque de 125 m², intitulée *Les Quatre Éléments*, qui orne la Maison de la radio de Strasbourg. 4. En noir et blanc, assiette et pichet de la collection « Oiseaux », signée Jean Lurçat. 5. Un pichet de Jean Picart le Doux, au musée Sant Vicens.

Lurçat forever

DEPUIS 2013, EMMANUEL ET AMÉLIE STERN, LES NOUVEAUX PROPRIÉTAIRES DE LA VILLA DUFLLOT, S'EFFORCENT DE REDONNER À LEUR HÔTEL QUATRE ÉTOILES AU SUD DE PERPIGNAN L'ESPRIT D'UNE VILLA MÉDITERRANÉENNE DES ANNÉES 1950. « WORK IN PROGRESS » AVEC LA PARTICIPATION ACTIVE DES DÉCORATEURS GAËL ROVIRA (ROVIRA STUDIO), POUR LE RESTAURANT, ET CÉCILE CARRÉ (MIS-MAS INTERIORISMO À BARCELONE), POUR LA NOUVELLE ANNEXE, DONT LES VINGT-HUIT CHAMBRES OUVRONT SUR LA PISCINE ET LE PARC ARBORÉ.

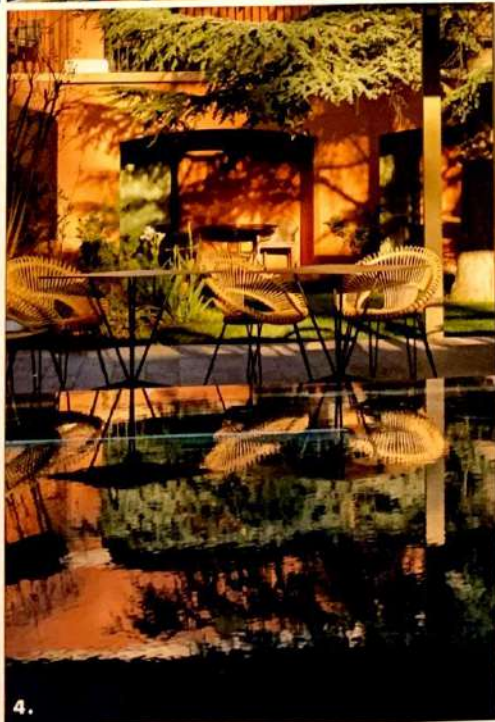


ESPRIT RIVIERA

Amélie Stern, la nouvelle propriétaire de la Villa Duflot, souhaitait mettre en avant l'histoire et le patrimoine d'un département qu'elle juge méconnu. Le décorateur Gaël Rovira, de Canet, a d'abord chiné un grand nombre de vaisselles et de carreaux réalisés par Jean Lurçat pour Sant Vicens. Ceux-ci font leur effet dans la salle de restaurant. Dans les vingt-huit chambres de l'hôtel, Cécile Carré, du studio Mis-Mas, a aussi multiplié les clins d'œil à Jean Lurçat, mais cette fois associés à des pièces contemporaines, des suspensions « Vertigo » de Constance Guisset aux tables de chevet en céramique confectionnées sur mesure pour elle par un potier de La Bisbal en Catalogne Sud ou méridionale.

VILLA DUFLLOT

Pour s'échapper du centre-ville, un hôtel quatre étoiles dans une bulle de verdure.



CI-DESSUS 1. Entre restaurant et parc arboré, la piscine-miroir de l'hôtel. 2. Dans les chambres, inspiration Jean Lurçat, de la moquette soleil au médaillon en céramique réalisé par l'atelier Sant Vicens pour les têtes de lit. 3. Près du bar, coin vintage avec un canapé à cannage, Red Edition, des fauteuils en résine, Vincent Sheppard, et une table basse chinée avec ses carreaux Sant Vicens d'origine. 4. Autour de la piscine: murs terracotta et fauteuils, Vincent Sheppard, pour l'esprit Riviera.

Tout ce qui brille !

ON L'A VU AVEC LA SAGA SANT VICENS, IL SUFFIT PARFOIS D'UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL REHAUSSÉ AVEC TALENT POUR QUE PERPIGNAN ET LE PAYS CATALAN PARTENT À LA CONQUÊTE DE LA PLANÈTE. C'EST LA BELLE AVENTURE QUE VIVENT AUSSI DEPUIS TRENTE ANS HENRI ET FRANÇOISE QUINTA, DONT LES TOILES DU SOLEIL ONT FAIT LE TOUR DU MONDE. QUANT AU GRENAT DE PERPIGNAN, C'EST OFFICIEL DEPUIS NOVEMBRE 2018, IL EST LE PREMIER BIJOU FRANÇAIS À BÉNÉFICIER D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE.



PLEIN SOLEIL

Françoise et Henri Quinta ont beaucoup fait pour l'art de vivre catalan depuis ce jour de 1993 où ils ont sauvé la dernière manufacture de toile de Saint-Laurent-de-Cerdans, un village du Vallespir qui comptait, au début du XX^e siècle, mille ouvriers et quinze manufactures de vigatanes, les espadrilles catalanes. Aujourd'hui, leurs vieux métiers tissent en grandes largeurs les toiles pour l'ameublement et le linge de maison, qu'Henri réinvente à l'infini à partir d'une palette de 35 coloris. De belles histoires à rayures qui font le show aux terrasses du Fahrenheit 7 à Val Thorens ou du Mama Shelter de Los Angeles, en passant par New York, Osaka ou Santiago.

LES TOILES DU SOLEIL

La boutique réunit la gamme de l'enseigne, un atelier de confection et des objets déco soigneusement mis en scène.



GEMME J'ADORE

Une taille particulière, dite « rose », des chatons faits main en or 18 carats, clos sur le grenat, et un paillon placé sous la pierre pour renvoyer la lumière. C'est un bijou saisissant qui fut distingué à l'Exposition universelle de 1900, et dont la fabrication s'étendit à tout le département. Aujourd'hui, treize artisans perpétuent ces techniques, homologuées par l'Indication géographique protégée (IGP), mais plus enseignées dans les écoles de bijouterie françaises. Certains, comme Maxime Creuzet-Romeu, militent pour plus de modernité. Pourquoi pas des folies comme la bague « Mouche cosmique » offerte à Gala lors du « voyage triomphal » de Dalí à Perpignan ?

MAXIME CREUZET-ROMEU

L'artisan travaille dans l'atelier de son père, et raconte les outils dédiés au grenat et ses créations, dont le collier de Naomi Campbell.

CI-DESSUS 1. Henri et Françoise Quinta: les couleurs d'une équipe qui gagne, dans leur nouvelle boutique, sur la place de la cathédrale. 2. Les Toiles du Soleil, avec les plats et assiettes en terre vernissée de l'atelier La Sardine, à Cassis. 3, 4. Maxime Creuzet-Romeu est revenu au pays après avoir travaillé dix ans place Vendôme chez Boucheron. Chez lui, on peut faire restaurer des bijoux anciens, comme cette croix badine, ou en inventer de nouveaux.

Palais de chine

DANS LES CATALOGUES, LES MAGAZINES D'ÉPOQUE, LES ATELIERS OU JUSTE AU COIN DE LA RUE, ILS CHERCHENT, FOUINENT ET TROUVENT. LE DESIGN DES ANNÉES 1950 À AUJOURD'HUI N'A PAS DE SECRETS POUR EUX. OU BIEN ILS SE PASSIONNENT POUR LES ARTISTES, QU'IL S'AGISSE DE JEUNES CRÉATEURS ÉMERGENTS OU DE GRANDS NOMS DES TRENTE GLORIEUSES. ILS SAVENT DÉNICHER LEURS CRÉATIONS, PARFOIS CONFIDENTIELLES, ET LES ASSOCIER À DU MOBILIER DES QUATRE CONTINENTS POUR COMPOSER DES INTÉRIEURS RARES.

CHASSEUR DE DESIGN

Une station essence signée Jean Prouvé ou Matti Suuronen à vendre ? L'homme de la situation s'appelle Clément Cividino. Fauteuils « Bulle », prototypes de voiture « Space Age »... on trouve chez ce chasseur de design des pièces uniques qu'il dénêche aux quatre coins de l'Europe et revend plus loin encore. Depuis novembre 2019, il a investi, avec Marie Dagnicourt, l'ancienne école Maintenon de l'impasse Cité-Bartissol : 300 m² ouverts aux belles scénographies qui sont devenues leur marque de fabrique.

GALERIE CLÉMENT CIVIDINO

Belle sélection, de la photographe de mode Maria Espeus aux céramistes Jean-Paul et Suzy Brunet.

DES FIFTIES AUX SIXTIES

Bruno Maillols et sa galerie Hobo ont fait du mobilier des années 1950 et 1960 leur spécialité, et proposent une sélection de pièces signées par les grands créateurs de la période, éditées par leurs fabricants originaux. Alors, qu'est-ce qui vous ferait plaisir ? Un lot de chaises danoises en palissandre et corde signées Poul Volther ? Un fauteuil « Soft Pad » de Ray & Charles Eames ? Les jardinières « Diabolo » de Willy Guhl ? Ou une série d'assiettes bicolores de Jean Lurçat pour Sant Vicens ?

HOBO DESIGN

La collection vintage est à découvrir dans un quartier populaire aux maisons colorées.

L'AMOUR DU RISQUE

« J'exerce un métier dangereux, plaisante Roger Castang. Quand je présente un artiste émergent à un collectionneur, je n'ai pas le droit à l'erreur. » Mais, depuis vingt-cinq ans, l'homme a fait ses preuves. Il a ainsi découvert à ses débuts KRM, le duo germano-franco-algérien qui travaille à quatre mains depuis sa rencontre au pied du Mur de Berlin en 2001. On les verra à Perpignan pour l'exposition « De Berlin à Tarfaya », puis leur œuvre textile sera présentée au musée Matisse du Cateau-Cambrésis.

CASTANG ART PROJECT

« KRM/De Berlin à Tarfaya », jusqu'au 29 mars à la galerie Castang et au Centre d'art contemporain Walter Benjamin.



CI-DESSUS 1. Clément Cividino sous un lustre italien des années 1950. 2. La galerie Cividino fait aussi la part belle aux artistes. Au premier plan, une création de Jean-Paul et Suzy Brunet. 3. Les trésors de Bruno Maillols : fauteuil « Martingala » de Marco Zamuso, lampe de Marius Bessone made in Vallauris et bougeoirs en céramique de Cari Zalloni. 4. Une assiette de Jean Lurçat pour Sant Vicens. 5, 6. Sur les remparts de la rue Rabelais, la Maison rouge de Raoul Castan, face à la galerie d'art de Roger Castang.

Foodie paradis

PARCE QU'IL AVAIT REMIS SON CV AU MAÎTRE D'HÔTEL DE JACQUES CHIRAC, ROMAIN MARGUERITTE TRAVAILLA PENDANT DEUX ANS À L'ÉLYSÉE, AVANT DE S'ENVOLER POUR LES AMBASSADES DE FRANCE À LONDRES ET WASHINGTON, OÙ IL A RENCONTRÉ SON ÉPOUSE, AURÉLIA MARI. DE RETOUR À PERPIGNAN AU TERME DE CES ONZE ANNÉES À L'ÉTRANGER, LE SOMMELIER ET SA FEMME, DEVENUE CUISINIÈRE, MILITENT AU RESTAURANT VIA DEL VI EN FAVEUR DE L'ÉCOLOGIE ET DU PATRIMOINE GOURMAND CATALAN.



PROFESSION : TRAIT D'UNION

Via del Vi est plus qu'un restaurant, c'est une ambassade de la gastronomie et de la viticulture catalane. Romain a réuni une cave exceptionnelle de 2 500 références. Tout en vins bio et nature, depuis sa rencontre avec Alain Castex, du Casot des Mailloles, à Banyuls. Il cite encore le domaine Danjou-Banessy, dont les rancios lui semblent au niveau des grands vins de Jerez. « *Ce qui m'anime, explique-t-il, c'est d'être le trait d'union entre ces passionnés et nos clients.* » En cuisine, Aurélia opine. En vraie Catalane d'adoption, elle mitonne les *cargols* ou la vache des Albères comme personne !

VIA DEL VI

Le restaurant a reçu du réseau Slow Food le label Km 0, pour ses produits de petits producteurs locaux.

CI-DESSUS 1. Romain Margueritte et Aurélia Mari, ambassadeurs des produits catalans éco-responsables, dans leur restaurant Via del Vi. 2. Romain et Aurélia ont décoré l'étage avec leurs propres meubles. 3. Légumes d'hiver et boudin noir pour une assiette de saison. 4. Impossible de retirer de la carte tant de douceur chocolatée. 5. Pour sa cave aux 2 500 références, Romain a mis un point d'honneur à recevoir chaque vigneron. Et à aller voir comment il travaillait dans ses vignes et en cave.

Foodie paradis

UN PEU GRAPHISTE, UN PEU DJ ET BEAUCOUP CHEF PASSIONNÉ, GRAND FAN D'ÍÑAKI AIZPITARTE ET D'YVES CAMDEBORDE, YANNICK SEREZ S'EST FAIT CONNAÎTRE AU PERCHERONS DE CÉRET, DONT IL ÉTAIT COPROPRIÉTAIRE, AVANT D'INVESTIR CETTE CAVE DANS UNE RUELLE DU VIEUX PERPIGNAN. GUIRLANDES DE BOUTEILLES ET CHAISES CANTILEVER VIENNENT FAIRE SWINGUER LES VIEILLES VOÛTES ROSE BRIQUE DE CETTE TAVERNE, QUI VIBRE À L'HEURE DES TAPAS.



PASSION PRODUIT

Le *sagí*, c'est le beurre du Catalan : une ventrèche roulée que l'on suspend à un crochet le temps qu'elle développe un petit goût de rancio parfumé. Chez Yannick Serez, la passion pour le produit débute dès l'apéro-tapas. C'est un pépé de La Jonquera qui élabore son vermouth artisanal, à accompagner avec quelques anchois de la criée de Llançà, toujours au sud de la frontière. Avec des olives, un trait d'huile d'olive du Moulin de Minerve sur du pain, ça commence bien. Ça continue par un lapin frit et son aioli à l'estragon, que Yannick ne peut retirer de la carte sous peine de représailles !

SAGÍ

Dans ces ruelles entre Loge de Mer et Castellet, l'apéritif est un rituel sacré. Sagí accueille les premiers clients dès 18h 30.

CI-DESSUS 1. Yannick Serez rêvait d'une taverne à lui. C'est fait, dans le vieux Perpignan. 2. Vermouth artisanal, olives et huile du Moulin de Minerve, à Corneilla-la-Rivière, pour l'apéro. 3. Yannick, au moulin à poivre. 4. Les joues de lotte de la criée de Llançà servies avec un beurre au yuzu et herbes sauvages, comme le mouron des oiseaux. 5. De retour d'une longue formation au Japon, le second de cuisine, Elmi Rejichi-Lubrano, met son grain de sel et sa touche asiatique dans les recettes.

Foodie paradis

PARCE QU'IL ÉTAIT SCULPTEUR ET QU'ELLE ÉTAIT COMMISSAIRE D'EXPOSITION, DAMIEN TEIXIDOR ET CONSTANCE BARRÈRE DANGLETERRE ONT FAIT LEUR MARQUE DE FABRIQUE D'UNE CUISINE SUR LE POUCE, DESTINÉE À ACCOMPAGNER LEURS PREMIÈRES EXPOSITIONS. AU DIVIL, LONGS AFFINAGES, PIÈCES DE PRESTIGE SOUS VITRINE ET CUISSONS AU MICRON SONT LES ATOUTS MAJEURS DE L'UN DES MEILLEURS RESTAURANTS DE VIANDE FRANÇAIS. SIX JOURS SUR SEPT, MIDI ET SOIR, LES CARNASSIERS EN SONT TOUT ESPANTÉS!



L'ART DES METS

« On a toujours aimé créer, fabriquer. Pour nos premières expositions, j'apportais une carn de parol, de petits artichauts au jambon. Je faisais des cuissons de dernière minute, au chalumeau. C'était bon. Les gens en redemandaient. On s'est lancés. » Damien cuisine en rez-de-rue, où quelques tables sont posées. Les habitués préfèrent la grande table d'hôtes où tout le monde parle, et se fait goûter, à l'étage.

NATIVE

Il faut vivre un repas comme un happening créatif. Une mini-résidence d'artistes est même installée au-dessus du restaurant.

MORCEAUX CHOISIS

Membre des Toques blanches du Roussillon, Stéphane Balluet travaille avec des éleveurs locaux, comme les Vilaceca de Saint-Jean-Pla-de-Corts ou les Castello à Fontrabieuse, pour ses rognons ou ris de veau servis avec des gnocchis maison. C'est le bon endroit pour goûter de superbes pièces, longuement affinées, comme un bœuf Wagyu, de Kobé ou un Black Angus.

LE DIVIL

Nouveauté, Stéphane Balluet a ouvert juste à côté une « boucherie urbaine ». On va pouvoir emporter Le Divil à la maison.



CI-DESSUS 1. Constance et Damien, devant les créations de Guillaume Fosse. 2. Couverts et serviettes brodées à côté de chaises des Ateliers J&J pour la grande table d'hôtes. 3. Damien est arrivé à la cuisine par le produit. Ici, chicorée pain de sucre et moules de Rosas. 4. Au Divil, carpaccio de bœuf Simmental, affiné six semaines. 5. Cherchez l'intruse: une sardine dans le meilleur restaurant de viande français 2017. 6. Aubrac, Charolaise, Rubia Gallega et Limousine.

Foodie paradis

« LES JOURNÉES SONT LONGUES, LES NUITS SONT COURTES, LA VIE EST BELLE », C'EST LA DEVISE DE LA FAMILLE, SECOND RESTAURANT D'ALEX RODORE APRÈS UN PASSAGE PAR LA PLAGE. L'ESPRIT FARNIENTE DÈMEURE, ET LE BRUNCH DU DIMANCHE EST UN MUST. LIBERTÉ, LIBERTÉ CHÉRIE, C'EST AUSSI LE CREDO DE GARRY WILSON ET ARIANE SAMUELIAN, QUI TRAVAILLENT À QUATRE MAINS ET PROPOSENT À L'AVEUGLE UN MENU UNIQUE, DANS UNE EX-PIZZERIA QU'ILS SE MOQUENT DE RELOOKER CAR, POUR EUX, SEULE COMPTE L'ASSIETTE.



COMME À LA MAISON

Il y a la déco chinée et stylée, une belle cave de vins bio et, sur les murs, les citations et haïkus d'Alex, poète à ses heures, fou de littérature californienne, de Jack London à Bukowski. Cette Famille bohème, tout Perpignan y accourt pour le brunch du dimanche, quand la rue Paratilla voisine déborde. Ne ratez pas non plus le menu spécial enfants (gâtés) du mercredi. Qui reprendra des coquillettes à la truffe?

LA FAMILLE

Prendre le temps de s'arrêter sur les photos souvenirs, ce qui est écrit sur les murs et les belles bouteilles en cave.

SUR FOND D'ASIE

Ils se fichent bien de la déco (ils ont gardé le décor Arlequin de la pizzeria qui les précédait), mais posent sur la table de si belles assiettes. Le produit est roi, qu'il soit d'ici ou de là-bas, aux antipodes. Car, si Ariane fait le marché et choisit les vins, Garry l'Australien regarde vers l'Asie. Ce qui en fait depuis treize ans des pionniers du renouveau culinaire perpignanaise.

LE GARRIANE

Un voyage en neuf plats, qui débute par des saint-jacques crues avec œuf de caille coulant et algues wakamé frites.



CI-DESSUS 1. Alex Rodore et le chef Jérémia da Silva sont, avec Eva Fèvre, les créateurs de La Famille. 2. Le jour des enfants, Alex ajoute les coquillettes à la truffe. 3. Mercredi, c'est chou-fleur frit. Avec œuf poché et stracciatella di bufala. 4. Le suprême de poulet du Garriane chahute les papilles. 5. Qu'importe la déco, pourvu qu'on ait l'ivresse: Garry Wilson et Ariane Samuelian. 6. Cuits en tempura dans une feuille de nori: shiitake, blettes et fenouil hachés, avec une mayonnaise au curry noir.

À l'ouest, vins sur vingt

EN HIVER, ON PEUT EXPLORER LES FLANCS DU CANIGOU À SKIS OU RAQUETTES. ON PEUT AUSSI FAIRE UNE BOUCLE À SON PIED ET DÉCOUVRIR LES SPÉCIFICITÉS VITICOLES DU ROUSSILLON. À COMMENCER PAR LES VINS DOUX NATURELS, APÉRITIF PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS JUSQU'AUX ANNÉES 1970. BÉNIE PAR UN ENSOLEILLEMENT EXCEPTIONNEL, LA RÉGION MÈNE UNE DOUBLE RÉVOLUTION : CELLE DU VIN BIO, VOIRE NATURE. ET CELLE DE L'ŒNOTOURISME, OÙ LES VIGNERONS SE FONT RESTAURATEURS ET HÔTELIERS.

Entre mer et montagne, le Roussillon est une terre de vins d'exception, et les vins doux naturels en sont le fleuron. Certes, le rivesaltes n'est plus l'apéritif préféré des Français, mais la qualité de ces vins doux a explosé ! Au cours de leur vieillissement – trente mois minimum –, le maître de chai va jongler entre fûts, barriques et dames-jeannes. Il va rechercher un maximum d'échanges, d'oxydation, de contrastes chaud-froid, jour-nuit. Tout ce qui pourra élargir sa palette à l'heure des assemblages. Au final, on obtient des vins de connaisseurs, « de méditation » disent les Italiens, avec une palette d'arômes incroyable, de l'orange, des fruits confits, des épices, mais aussi du miel, de la noix fraîche, du café ou du pain grillé. Un trésor que les étrangers savent parfois mieux savourer que nous. Autre spécificité, propre à l'Occitanie : les vins nature. Car ici plus qu'ailleurs, une nouvelle génération de vigneronns travaille sans intrants chimiques, dans les vignes comme à la cave. Chez eux, la fermentation se fait spontanément grâce aux levures naturellement présentes dans le raisin et la cave. Cela donne des vins étonnants, d'abord déconcertants pour les non-initiés, mais dont il est ensuite difficile de se passer, de l'avis de nos restaurateurs et fins connaisseurs. Pour rencontrer ces nouveaux vigneronns, cap sur la vallée de l'Agly, où Le Silex à Tautavel et Le Coq à l'Âne à Latour-de-France ouvriront portes et bouteilles.

CAZES D'ÉCOLE

Au sein du groupe AdVini, Cazes est une vieille maison de Rivesaltes (1895), qui fait attention à ne pas être en retard d'une (r)évolution. En 1995, elle a fait le pari osé de la biodynamie appliquée à 220 hectares de vignes. En 2015, c'est le virage œnotouristique que Lionel Lavail a finement négocié, faisant de ce joli mas au nord de Perpignan une maison d'hôtes cool et pointue à la fois, qui lui ressemble

MAS LATOUR-LAVAIL

En soirée, dîner à la Table d'Aimé, à Rivesaltes, et goûter les vins qui ont donné leurs noms aux chambres d'hôtes.



CAZES



CI-DESSUS 1. Cazes et la Table d'Aimé, à Rivesaltes. 2. Le salon du mas Latour-Lavail occupe l'ancien chai à barriques. 3. Lionel Lavail, directeur de Cazes, a grandi entre une mère viticultrice et un père architecte: «Je voulais que l'on sente l'ancien lieu de travail, le sol en béton, les galets et le cayrou (terre cuite) traditionnel.» 4. L'escalier mène à cinq chambres, dont les noms évoquent les vins doux naturels de la maison. 5. Henri Quinta a choisi le code couleur. Ici, la suite Muscat. 6. Le Canigou, vu du mas.

À l'ouest, vins sur vingt

QUOI DE MIEUX POUR LE WEEK-END QU'UNE BELLE DÉGUSTATION DE VINS DOUX NATURELS À RIVESALTES ? CHEZ ARNAUD DE VILLENEUVE, LES QUATRE GRANDS MILLÉSIMÉS (1936, 1970, 1979 ET 1988) SONT TOUT UN POÈME, UN VOYAGE MÊME. À BÉLESTA, ON RECOMMANDE AUSSI LE BRUNCH DU DIMANCHE AU DOMAINE RIBERACH. DANS LA SALLE DES PRESSES DEVENUE RESTAURANT AVEC VUE, FAIRE LE PLEIN D'ÉNERGIE SUCRÉE-SALÉE, PUIS OPTER POUR UN LEVER DE SOLEIL SUR LE CANIGOU, UN SAFARI OU UNE CARGOLADE DANS LES VIGNES.



SAVANTE ALCHEMIE

Stopper la fermentation des vins par un apport d'alcool permet de préserver leur douceur naturelle. Ce procédé appelé « mutage » fut découvert en 1258 par un médecin, Arnaud de Villeneuve. En 2007, on donna son nom à la fusion de trois caves coopératives dont la plus vieille date de 1909. « La qualité de nos vins, dit Guillaume Arbus, notre guide, on la doit aussi à tous les vignerons qui nous ont précédés. »

ARNAUD DE VILLENEUVE

Le luxe de pouvoir dénicher une bouteille de son année de naissance. À goûter aussi : le muscat de Rivesaltes.

FAIRE SON VIN

C'est une histoire d'aujourd'hui. Deux architectes, Luc Richard et Karin Pühringer, se rencontrent entre Paris et Berlin. En 2007, quand Luc décide de faire son propre vin, ils sauvent de la ruine la cave coopérative de Bélesta, le village de ses vacances d'enfance, y installent les chais du Domaine Riberach et un éco-hôtel-restaurant, où l'on brunche sous la vieille charpente Eiffel de la salle des presses.

DOMAINE RIBERACH

En hiver, Riberach ouvre autour de week-ends à thème. Et propose, sur réservation, des sorties choisies avec vos hôtes.



CI-DESSUS 1. Chez Arnaud de Villeneuve, à Rivesaltes, la charpente en bois et les cayrous du chai de 1911 favorisent les échanges entre les vins et l'air ambiant. 2. La Collection, trésors ambrés à déguster. 3. Vieillessement en dames-jeannes. 4. Faire renaître la cave coopérative de 1925 en hôtel quatre étoiles, c'est le pari Riberach. 5, 6. Dans le restaurant, les photos du chantier, de la dépose du toit à la transformation des cuves béton en chambres. Au sol, les rails des wagonnets qui apportaient le raisin à presser.

À l'ouest, vins sur vingt

ATTENTION : CARACTÈRES BIEN TREMPÉS ! EN SE RENDANT CHEZ THIERRY TARRIUS (EL SILEX À TAUTAVEL) OU CHEZ MORGAN VAN DER HORST (LE COQ À L'ÂNE À LATOUR-DE-FRANCE), ON S'EXPOSE À DES IDÉES ALTERNATIVES, À DES DISCUSSIONS ENFLAMMÉES... QUELQUES HEURES CHEZ CES DEUX-LÀ EN APPREND BEAUCOUP SUR LA RÉGION, SES SPÉCIALITÉS ET LE MONDE LOCAL DES VINS BIO OU NATURE, DONT ILS SONT LES AMBASSADEURS ACTIFS ET PASSIONNÉS.



L'ÂME DE TAUTAVEL

C'est calme Tautavel en hiver. Sauf chez Thierry Tarrius, du restaurant El Silex, chez qui les copains défilent, contents de profiter sans les touristes de sa bonne cuisine locale, mais avec un twist à lui. On fait des progrès en catalan en goûtant le wok de *rovellous* (lactaires délicieux), le *castelló* (travers de porc) laqué aux pommes de terre grenaille ou le *pa d'ous* (œufs au lait) de mamie aux agrumes. Alors, *bon profit!*

EL SILEX

Trois anchois, un petit chèvre et un chupito de rancio sec : un magnifique amuse-bouche catalan.

UN GARS NATURE

Dans tout ce qu'il fait, Morgan van der Horst est du genre engagé. Pour lui qui a beaucoup voyagé et fait mille métiers, ouvrir un bistrot de village est un vrai choix de vie. Il y sert assiettes bio, bières artisanales et vins nature. Pour ces derniers, son passé d'insti le rattrape. Il aime en parler à ses clients et organise à l'automne, avec La Bande de Latour, des portes ouvertes festives appelées « Vous allez déguster ».

LE COQ À L'ÂNE

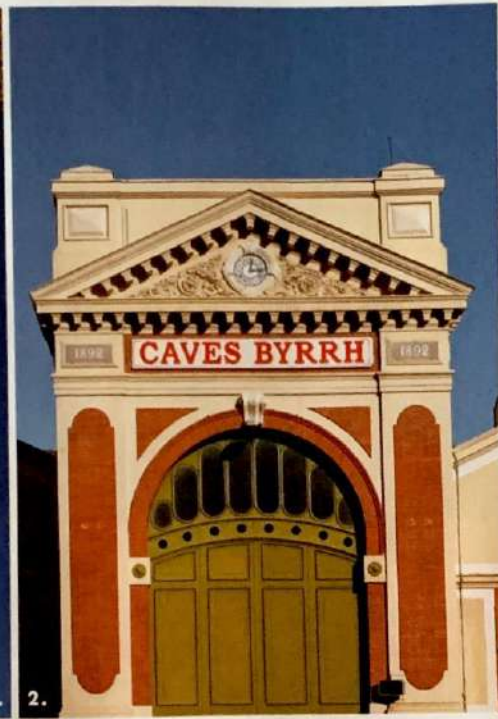
Avis aux débutants : Morgan explique et fait goûter d'excellents vins nature à prix serrés.



CI-DESSUS 1. Roses de fraîcheur, les *gambitas* d'El Silex. 2. L'homme de Tautavel, dans sa version contemporaine. Thierry Tarrius était disquaire sur les Champs-Élysées à Paris avant de revenir cuisiner au pays. 4. Au Coq à l'Âne, à Latour-de-France, une sélection de vins nature des environs. 5. Après une vie tous azimuts, Morgan van der Horst a fait le choix de s'installer à la campagne. 6. Produits d'ici, saveurs d'ailleurs : le chef fait une cuisine maison simple et goûteuse.

À l'ouest, vins sur vingt

DE 1866 À L'ÂGE D'OR DES ANNÉES 1930, LE « TONIQUE HYGIÉNIQUE À BASE DE VINS GÉNÉREUX ET DE QUINQUINA », INVENTÉ À THUIR PAR SIMON VIOLET, SUSCITA UN TEL ENGOUEMENT QU'IL DEVINT L'UN DES APÉRITIFS LES PLUS BUS AU MONDE ! AUJOURD'HUI, À LA DEMANDE DE PERNOD RICARD, QUI CONTINUE À LE FABRIQUER DEPUIS 1976, C'EST DÉSORMAIS LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DES ASPRES QUI CONTE AU PUBLIC LA FOLLE SAGA BYRRH, UTILISANT LES TECHNOLOGIES MODERNES DANS LE DÉCOR HISTORIQUE DE SES CHAIS-CATHÉDRALE.



LE GRAND COUP DE Foudre

Marchand de vins et d'étoffes basé à Thuir, Simon Violet invente en 1866 un apéritif miracle à base de vin, plantes aromatiques et quinquina. Avec son frère Pallade, ils raffent vite des médailles, ouvrent des comptoirs à Paris, Londres, Buenos Aires. En 1910, leurs bateaux voguent de Port-Vendres vers le vaste monde. Des trains et des camions roulent à leurs couleurs. Dans les années 1930, on vend 30 millions de bouteilles Byrrh par an ! Depuis 1976, la marque appartient à Pernod Ricard, qui a délégué la visite des caves à la communauté de communes. Film dans le cuvier, animations et mapping autour du plus grand foudre au monde racontent la saga Byrrh.

CAVES BYRRH

Toute l'année, visite et dégustation sous le kiosque de 1891. En été, théâtre, danse, sons et lumières animent la grande halle.

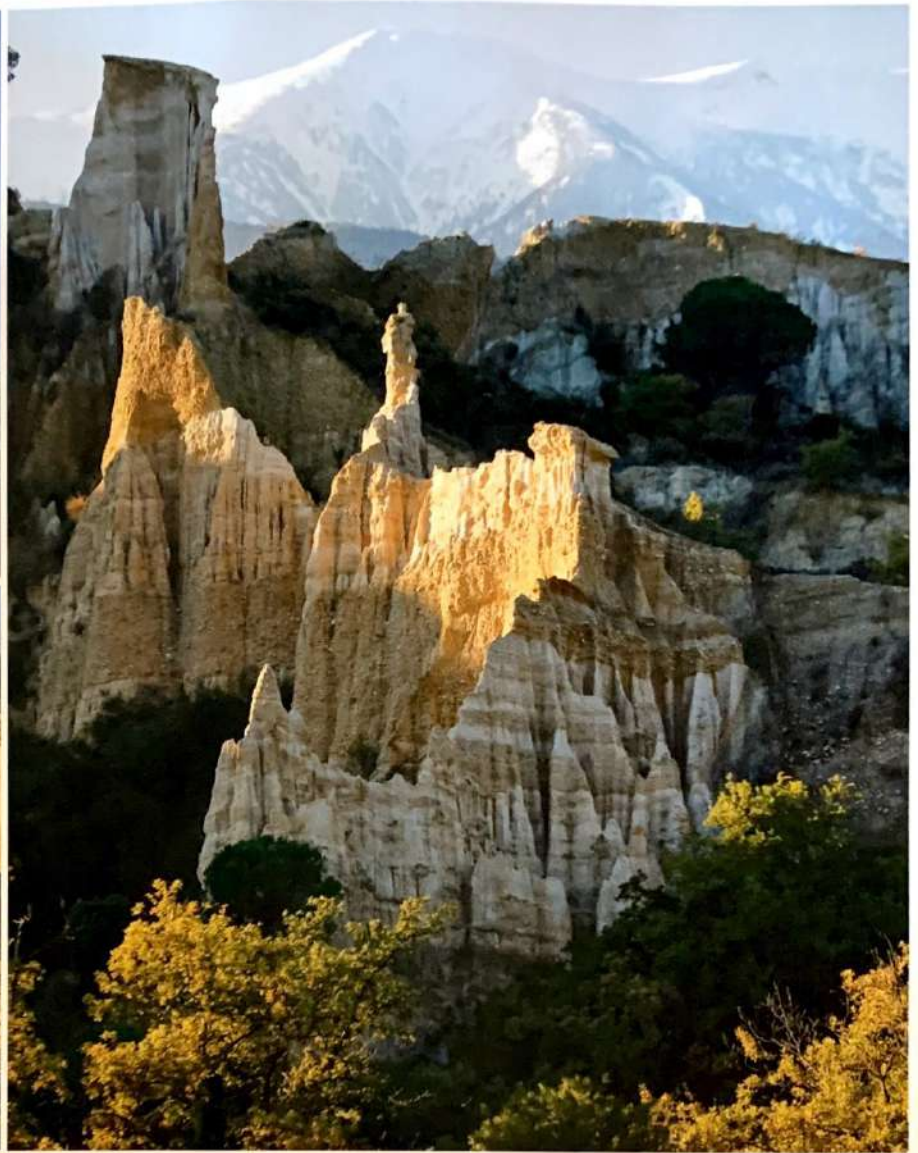


CI-DESSUS 1. Très attendue en 2020, l'ouverture au public de Palauda, la villa de la famille Violet. 2. La porte où 750 employés allaient et venaient en 1910. 3. Un train de marchandises sous la spectaculaire structure de Gustave Eiffel. 4. Au côté du Byrrh Tradition, Pernod Ricard, désormais propriétaire de la marque, a réédité le Grand Quinquina, plus proche de la recette originale. 5. La halle-cathédrale et ses 70 foudres en chêne, d'une contenance de 15 millions de litres, encore partiellement utilisés.

Falaises dentelles

DE BON MATIN, SUR LA ROUTE QUI TOURNICOTE ENTRE BÉLESTA ET ILLE-SUR-TÊT, ON EN PREND PLEIN LES YEUX. PRISES EN SANDWICH ENTRE LES PENTES ENNEIGÉES DU CANIGOU ET LA FORÊT CUIVRÉE PAR L'HIVER, LES ORGUES JOUENT LA SYMPHONIE PASTORALE. OU PLUTÔT LA SYMPHONIE HÉROÏQUE, CAR IL EST IMPRESSIONNANT DE VOIR CES COLONNES DE ROCHE TENDRE, VIEILLES DE QUATRE MILLIONS D'ANNÉES, SCULPTÉES SANS MÉNAGEMENT PAR LES ÉLÉMENTS SOUS LEUR « COIFFE » DE ROCHE DURE, QU'ELLES FINIRONT PAR EMPORTER AVEC ELLES





LA RIVE ÉCORCHÉE

Ce sont les mêmes paysages, les mêmes cheminées de fée que celles de Cappadoce, en Turquie, ou de Bryce Canyon, aux États-Unis, mais en modèle réduit. Par le passé, les Orgues d'Ille-sur-Têt ne suscitaient pas grand intérêt. Les paysans catalans appelaient la « rive écorchée » ces terres pauvres et arides au nord de la rivière Têt. Ils y ont planté un peu de vignes, quelques arbres fruitiers. Quand le site fut classé, en 1981, un verger de pêcheurs occupait encore le fond de ce spectaculaire amphithéâtre naturel. Aujourd'hui, la garrigue y reprend ses droits.

ORGUES D'ILLE-SUR-TÊT

Accès au site via la billetterie du chemin de Régleilles. Horaires limités en hiver.



CI-CONTRE ET CI-DESSUS En France, hormis les Baux de Bédoin (au pied du Mont-Ventoux) ou les Demoiselles coiffées du lac de Serre-Ponçon, les cheminées de fée ne sont pas légion. Il était important en 1981 de protéger ce monument naturel d'Ille-sur-Têt, « à caractère artistique, historique, scientifique, légendaire ou pittoresque ». Car ce décor lunaire parle à notre imaginaire. Songez que ces dentelles ciselées de sable et d'argile ont été tantôt sous les mers, tantôt des savanes avec éléphants, rhinocéros et gazelles!

Collioure, nid d'artistes

À L'ÉTÉ 1905, MATISSE DÉCOUVRE COLLIOURE, OÙ SON AMI DERAÏN LE REJOINT. ILS PEIGNENT SANS RELÂCHE, UTILISENT LA COULEUR À MÊME LE TUBE, ET RÉINVENTENT L'HISTOIRE DE L'ART. « DES BEAUX BLEUS, DES BEAUX ROUGES, DES BEAUX JAUNES, DES MATIÈRES QUI REMUENT LE FOND SENSUEL DES HOMMES, C'EST LE POINT DE DÉPART DU FAUVISME, LE SIMPLE COURAGE DE RETROUVER LA PURETÉ DES MOYENS. » MATISSE Y PEINDRA SA « FENÊTRE OUVERTE » ; DERAÏN SES « BATEAUX À COLLIOURE ». LE CHEMIN DU FAUVISME RACONTE LEUR COUP DE Foudre.



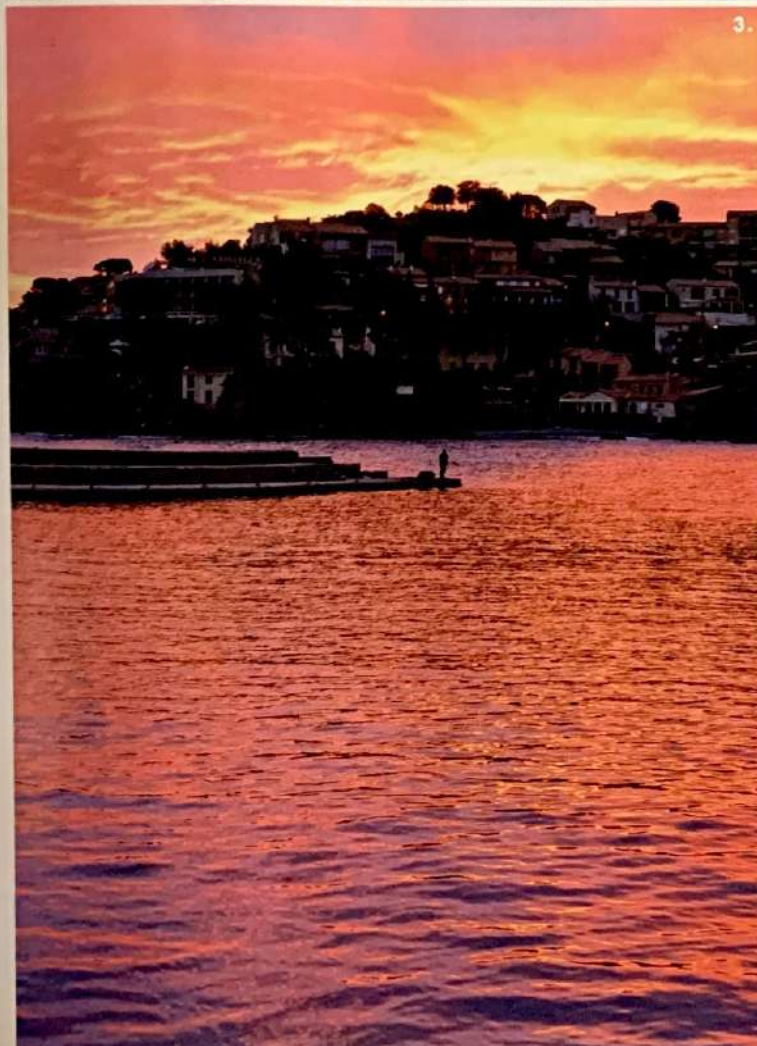
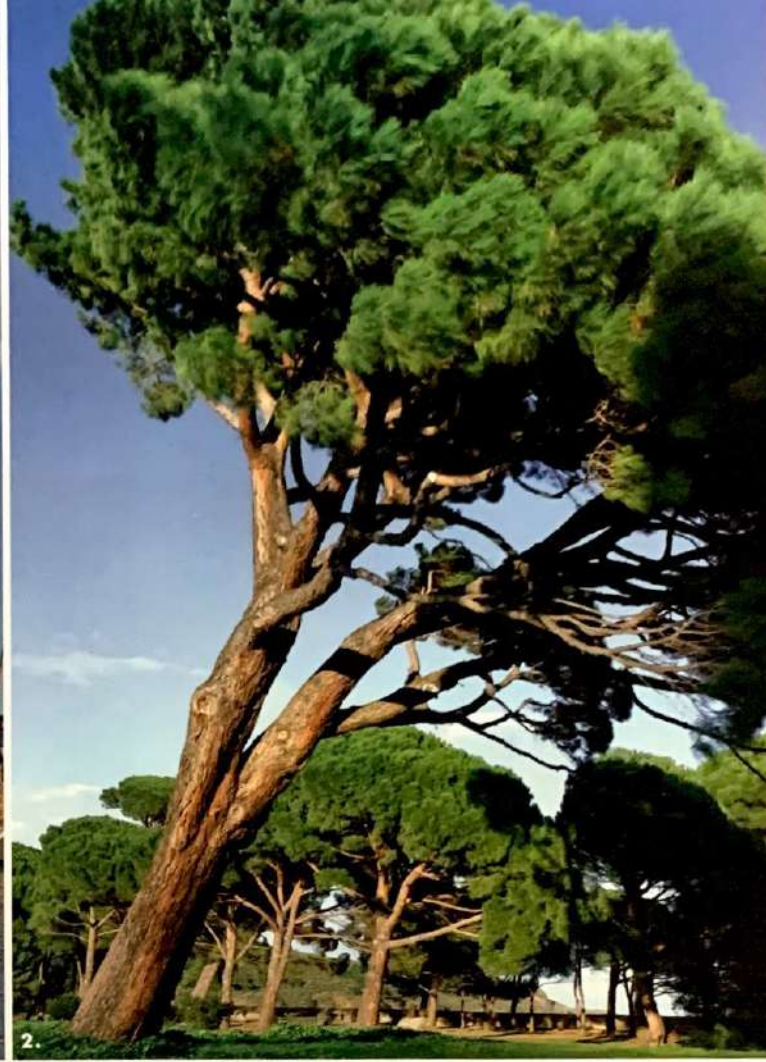
PURE COULEUR

Outre les deux grands fauves fondateurs, Claire Muchir souligne qu'une foule d'artistes de tous pays est venue peindre à Collioure de 1887 à 1970. Parmi eux, des peintures comme Vlaminck, Marquet, Braque, Dufy, Picasso, Chagall, Foujita, Mackintosh et d'autres, moins connus, mais dont la conservatrice du musée d'Art moderne veut raconter l'histoire. Elle compte également étoffer les collections modernes et contemporaines, soutenir la jeune création, créer une vraie synergie pour proposer un discours large sur Collioure et l'histoire de l'art.

MUSÉE D'ART MODERNE

La villa Pams accueille les œuvres d'artistes modernes et contemporains.

À GAUCHE Retour à bon port. À DROITE 1. Les barques catalanes sang et or prennent la pose devant l'église Notre-Dame-des-Anges. 2. Au sud, le site de Paulilles. 3. Inspiration matin d'hiver: « Le fauvisme a été pour nous l'épouse du feu, écrivait Derain. Les couleurs devenaient des cartouches de dynamite. Elles devaient décharger de la lumière. » 4. Claire Muchir a quitté le musée Hyacinthe Rigaud pour Collioure. Première exposition: « Réver Picasso » par Jean-Baptiste des Gachons.



Collioure, nid d'artistes

« LE MUSÉE, C'EST L'HISTOIRE, DIT LA CONSERVATRICE CLAIRE MUCHIR. LES TEMPLIERS, C'EST LE QUOTIDIEN DE CES ARTISTES. » CAR, DEPUIS TROIS GÉNÉRATIONS, L'HÔTEL MYTHIQUE DU QUAI DE L'AMIRAUTÉ A REÇU TOUS CEUX QUI VENAIENT CHERCHER À COLLIOURE LE SOLEIL, LA LUMIÈRE, ET UNE VIE MOINS CHÈRE. RENÉ POUS AIMAIT LES ARTISTES. ET ILS LE LUI RENDAIENT BIEN. ILS LUI ONT LAISSÉ LES 2 000 ŒUVRES DE CETTE GALERIE QU'IL A TRANSMISE À SON FILS JOJO ET, AUJOURD'HUI, À SA PETITE-FILLE MANÉE.



DE L'ART ET DES ANCHOIS

La vie était douce quand on posait ses valises chez les Pous. Le temps de discuter un peu, de boire un verre de banyuls avec René, et il était l'heure de grignoter quelques anchois, que l'on pêchait encore à Collioure, et de manger la fameuse *bullinada* de Pauline. C'est avec l'ami Léopold Survage que la collection a commencé. Pour embellir Les Templiers, le peintre russe offre quelques-unes de ses toiles à René. Depuis, peintures, affiches et dessins, le plus souvent offerts par les artistes, ont joyeusement colonisé les murs du bar, du restaurant, jusqu'aux couloirs et escaliers qui montent aux chambres !

HÔTEL DES TEMPLIERS

La famille est seule à veiller sur ce trésor fragile, dont elle fait pourtant largement profiter le public.

CI-DESSUS 1. Dans sa partie ancienne, les chambres de l'hôtel du quai de l'Amirauté ont gardé têtes de lit colorées à la catalane, portraits dénudés et salles de bains minuscules: le charme d'une pension de famille des années 1960. 2. Des milliers d'œuvres tapissent la cage d'escalier de l'hôtel, où les clients du bar et du restaurant ont le droit de venir jeter un coup d'œil. 3. Du café du matin aux fêtes de village, les tableaux sont de tous les instants et, portrait ou paysage, chaque Colliourenc a ses préférés.

La côte des merveilles

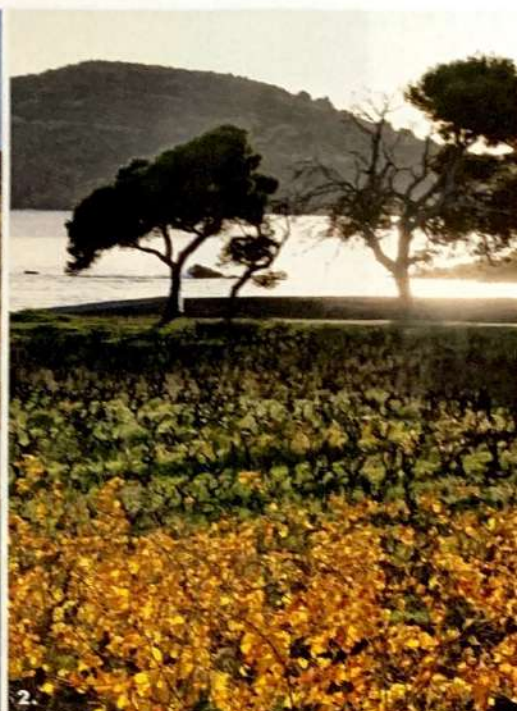
PASSÉ PORT-VENDRES, À L'ABRI ENTRE CAP BÉAR ET CAP D'ULLASTRELL, L'ANSE DE PAULILLES EST UN SUPERBE SITE NATUREL CLASSÉ, QUI ABRITE UN SECRET EXPLOSIF : DE 1870 À 1984, UNE USINE NOBEL Y FABRIQUAIT LES BÂTONS DE DYNAMITE QUI SERVIRENT AU CREUSEMENT DU CANAL DE PANAMA ET DE CELUI DU MONT-BLANC. DANS L'ANSE SUIVANTE, PLUS PAISIBLE, L'HÔTEL LES ELMES, ÉTABLISSEMENT HISTORIQUE EN PERMANENTE ÉVOLUTION, OFFRE DES VACANCES LES PIEDS DANS LE SABLE, À L'ABRI DE LA TRAMONTANE, DEPUIS TROIS GÉNÉRATIONS.

C'EST DE LA BOMBE !

Propriété de la Maison Cazes, les vignes des Clos de Paulilles poussent sur 63 hectares de terrasses de schiste face à la Méditerranée. Avec ses notes d'iode et de pamplemousse, leur cap béar blanc sublime les poissons et les fruits de mer, servis dans leur restaurant bleu lavande. Pas facile, quand on déjeune au soleil ou que l'on se promène le long des plages à coquillages, d'imaginer que cette anse, propriété du Conservatoire du littoral depuis 1998, était auparavant occupée par 130 bâtiments industriels, où des centaines d'ouvriers manipulaient en prenant de grands risques la matière (le mot « nitroglycérine » était tabou) dont on fait la dynamite.

ANSE DE PAULILLES

Superbement réaménagé par les paysagistes du cabinet Alep, le site sauvage en hiver devient très animé l'été.



1.

2.

ESPRIT DE FAMILLE

Brice Sannac est très attaché à l'hôtel Les Elmes, fondé par son grand-père Guy et dont il a repris la tête, après son père Jean. Il aime sa plage, ses eaux limpides, riches en vie marine. Il s'émerveille des levers de soleil entre les caps des Elmes et d'Ona. Sa grand-mère aussi adorait ce décor, qu'elle peignait dans le grand appartement où elle vivait, au-dessus du restaurant. À sa mort, Brice a transformé son atelier en trois suites confortables, aux belles terrasses avec vue sur la mer. Et il a accroché ses grandes toiles colorées dans tout l'hôtel. Avec l'envie de retrouver l'esprit « pension de famille » qui était celui des Elmes au début des années 1960.

HÔTEL LES ELMES

Au restaurant La Littorine, goûter le tartare de loup aux herbes et à l'huile de noisette du chef Michel Védrines.



3.

4.

CI-DESSUS 1. Sur le site classé de 17 hectares, un musée de la mémoire ouvrière et un atelier de restauration des barques catalanes occupent une partie des huit bâtiments préservés de l'ancienne usine Nobel. 2. Des chemins de randonnée traversent les vignes des Clos de Paulilles, face à la plage Bernardi. 3. Brice Sannac a accroché dans tout l'hôtel Les Elmes les grandes toiles colorées que peignait sa grand-mère. 4. Les nouvelles chambres ouvrant sur la cour de la piscine et des orangers.

La côte des merveilles

AVEC SES TERRASSES EN BALCON, SES 6 000 KILOMÈTRES DE MURETTES EN SCHISTE ET SON SYSTÈME D'IRRIGATION TRADITIONNEL, LE VIGNOBLE DE BANYULS EST D'UNE BEAUTÉ EXCEPTIONNELLE EN TOUTES SAISONS. DANS CES VIGNES ACCROCHÉES À LA PENTE, LE TRAVAIL SE FAIT À LA MAIN. PARFOIS, IL FAUT MÊME UN MULET LÀ OÙ LA ROUTE N'ARRIVE PAS. ET SI SES VIGNERONS SONT DE VALEUREUX SCULPTEURS DE MONTAGNE, PAS ÉTONNANT QUE BANYULS AIT VU NAÎTRE LE PLUS FAMEUX D'ENTRE EUX : ARISTIDE MAILLOL.



ASTRE AU FIRMAMENT

La Cave de l'Étoile est la plus ancienne de l'appellation Banyuls. Elle fut créée en 1905 par cinq familles vigneronnes qui voulaient avant l'heure développer les circuits courts. Elle recèle des merveilles de vieux millésimes, de 1945 à 1988. *La Revue du vin de France* a comparé ses vins doux naturels aux grands crus d'Andalousie, de Madère ou de Marsala !

LA CAVE L'ÉTOILE

Les méthodes de culture ancestrales préservent les paysages et luttent contre l'érosion, les incendies...

ROBINSON DES TERRES DU SUD

Sur les hauteurs de Banyuls, La Métairie d'Aristide Maillol apparaît cachée sous les micocouliers, les figuiers, les cyprès. C'est ici que le grand sculpteur passait ses hivers, et qu'il fut enterré. Vêtu en pâte grec, il sculptait, dessinait, se nourrissant des plantes des collines, et des provisions qu'apportait son modèle : Dina Vierny. Devenue sa légataire, la muse transformera La Métairie en musée.

MUSÉE MAILLOL

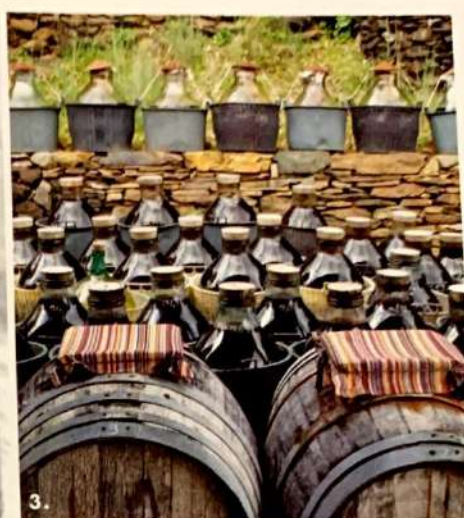
Mention spéciale pour la cuisine de céramique verte où l'artiste aimait concocter le fenouil sauvage ou un lapin de garenne.



CI-DESSUS 1. La Cave L'Étoile réunit 110 vigneronnes pour 140 hectares de vignes. 2. Dina Vierny a posé pour *L'Air*, face à la plage de Banyuls. 3. « Vins de méditation », disent les Italiens pour désigner les vins doux naturels. 4. Les grands foudres peints ne sont pas là pour la déco. L'Étoile est une cave de travail, qui se visite. 5. Suivi par l'œnologue Agnès Piperno, l'élevage en dame-jeanne est typique du « doux paille », best-seller de l'Étoile, et du rancio, exquis vin sec et parfumé que redécouvrent les cuisiniers.

La côte des merveilles

POUR ÉLABORER SES VINAIGRES DE QUALITÉ, NATHALIE LEFORT AVAIT BESOIN DE BONS VINS, EXEMPTS DE SULFITES, ET DE VIGNERONS QUI COMPRENNENT QU'ILS NE SONT PAS UN SOUS-PRODUIT ET LUI CÈDENT UNE PARTIE DE LEUR PRODUCTION. C'EST CE MÊME ÉCOSYSTÈME, FONDÉ SUR LE RESPECT MUTUEL, QUI A PRÉSIDÉ À LA NAISSANCE DES 9 CAVES, OÙ ELLE A REJOINT À BANYULS DES AMIS VIGNERONS. UN BEAU PROJET ENGAGÉ QUI MÊLE DES CHAIS, DES ÉCO-GÎTES, UN RESTAURANT ET UNE CAVE À VINS BIO ET NATURE.



LE GOÛT D'AVANT

Nathalie Lefort s'essaya à une première cuvée pour retrouver le goût du vinaigre «d'avant». Le résultat lui plut au point de se lancer en 1999, dans le vallon de la Guinelle, sur les hauteurs de Banyuls. «*C'est simple, dit-elle, si le vin est bon, le vinaigre sera bon!*» Il lui a ouvert les portes de beaux domaines (Mendall, Plageoles, Casot des Mailloles) et les cuisines de grands chefs (Yves Camdeborde, Ludovic Pouzelgues).

VINAIGRERIE LA GUINELLE

Vinaigre de grenache concentré, de vieux banyuls ou encore de muscat petit grain.

LA NATURE EN PARTAGE

Bruno Duchêne, qui avait repéré cet espace au cœur de Banyuls, a racheté avec un groupement de vignerons bio la cave de l'Abbé Rous pour y établir ses chais. Il y a installé avec Agena Architecture trois éco-gîtes, un caveau de dégustation de vins bio et nature, et un bistrot, confiés au sommelier Jan Paul Delhaas et à la cuisinière Natasja Postma, dont les légumes sont directement livrés de producteurs locaux.

LES 9 CAVES

Une belle adresse en toute saison : en hiver, au coin du vieux poêle, en été, dans le patio.



CI-DESSUS 1. Nathalie Lefort voit sa vinaigrerie comme un cadeau de la vie. 2. Des vinaigres bijoux, fruit de mille expériences et d'un élevage patient. 3. La production de la Guinelle dort en tonnelets et tonneaux, coiffés d'un chapeau aux couleurs des Toiles du Soleil. 4. Natasja Postma et Jan Paul Delhaas, Catalans d'adoption. 5. Leur restaurant a gardé l'âme des anciens chais. 6. La cuisine de Natasja fait la part belle au végétal. Ici, poulet à la viennoise aux topinambours, sauce aux cèpes.