



LA BALETTE

CHEF LAURENT LEMAL

Restaurant gastronomique, étoilé, La Balette est une des tables les plus remarquables de la Côte Vermeille. Du haut de ses terrasses, le restaurant dispose d'une des plus belles vues de la région sur la baie et la belle ville de Collioure offrant au regard un véritable paysage de carte postale. Que ce soit en terrasse ou dans l'élégante salle panoramique, l'enchantement se poursuit dans l'assiette avec une cuisine raffinée et inventive, merveilleusement exécutée par le chef Laurent Lemal.

Les premières émotions gustatives de Laurent Lemal remontent à la maternelle où il a le souvenir de l'atelier cuisine du jeudi et des week-ends chez sa grand-mère d'origine polonaise avec qui il passait des heures derrière les fourneaux. Il n'a pas le souvenir d'avoir un jour eu envie de faire autre chose que ce métier, même si ses parents freinaient son enthousiasme car à l'époque la cuisine n'était pas valorisée. Laurent Lemal suit les cours du Lycée hôtelier du Touquet avant de faire ses armes successivement à l'Hôtel du Parc à Hardelot, Flavio au Touquet, la Bastide de Capelongue à Bonnieux où il prend véritablement conscience de ce qu'est la gastronomie, le Pont Napoléon à Moissac, l'Abbaye de la Celle avant de prendre sa première place de chef de cuisine au restaurant Blanc le Bistro à Champérad puis à la Villa Morelia à Jausiers. Après 10 années passées à La Coopérative, restaurant gastronomique du Domaine Riberach à Bélesta, avec son épouse Julie responsable de la pâtisserie, où il est récompensé d'une étoile au bout de trois ans et d'un Bocus d'Or l'année suivante, Laurent Lemal intègre la table étoilée La Balette à Collioure en février dernier, des idées plein la tête. Il change complètement le concept du restaurant souhaitant faire vivre à ses hôtes, pour la plupart des habitués, une véritable expérience culinaire en proposant des menus à l'aveugle basés sur les produits du marché. Le chef Laurent Lemal aime les défis, il adapte ses menus en fonction du goût de ses clients allant presque jusqu'à préparer un repas différent pour chacun. Il aime travailler des poissons que les autres restaurants ne choisissent pas forcément comme la liche de Méditerranée pêchée en haute mer. Originaire du nord de la France, il apprécie particulièrement le côté fumé, du plus léger au plus marqué. Cette note fumée, présente dans certains de ses plats, est un peu sa petite madeleine de Proust. Parmi ses spécialités : l'oignon de Toulouges pesant entre 600 g et 1 kg et un ail qu'il fait fermenter dans de l'eau de mer pendant 45 jours à 37°C. L'acidité que l'on retrouve par touches dans sa cuisine, souvent au travers de pickles, est également sa marque de fabrique. Laurent Lemal fait parti de ces chefs créatifs et audacieux qui à travers un travail très personnel magnifient le produit sans le trahir. Les saveurs sont au rendez-vous pour caresser les papilles des plus exigeants. Il définit lui-même sa cuisine comme épurée et technique. Les produits extra frais viennent à 95% de la région, les cuissons sont nacrées et les plats s'enchaînent dans une succession de surprises gustatives plus raffinées les unes que les autres. Des amuses-bouche aux mignardises, le chef Laurent Lemal, avec la complicité de sa femme Julie, réalise un sans faute et même plus, il constitue un des fleurons gastronomiques des Pyrénées Orientales.



LES BONNES ADRESSES DU CHEF

Huitres : Cul d'Oursin à Leucate

Fruits et légumes : Terroirs Gourmands à Perpignan

Producteurs de framboises, fraises, pêches, abricots bio : Deborah et Cédric le Masay

Pain : Boulangerie Le Couvent, Henri Poch, MOP à Ille-sur-Têt

LES MENUS

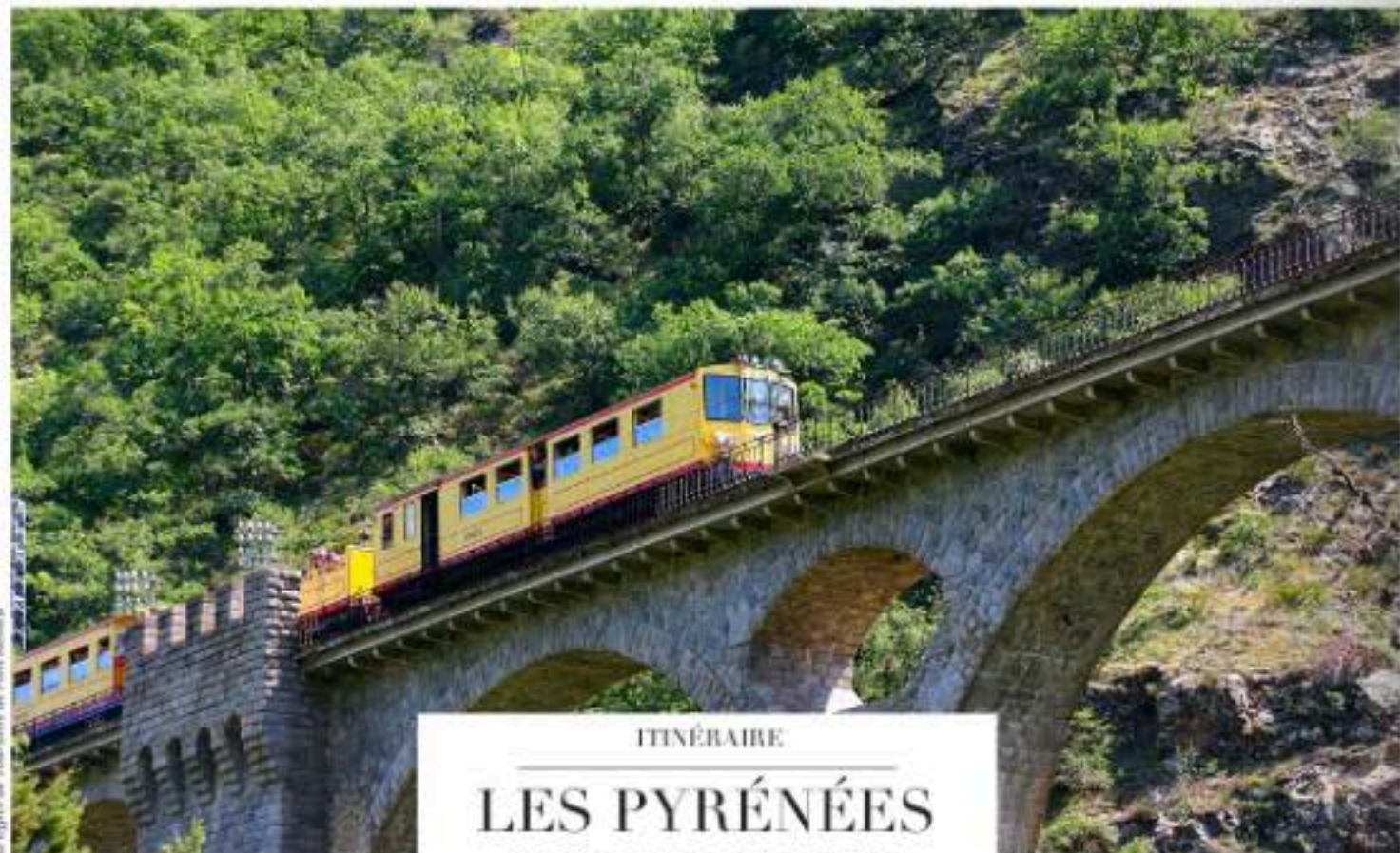
Menus carte blanche : de 54 € à 129 €

HÔTEL RELAIS DES TROIS MAS

Route de Port-Vendres - 66190 Collioure

Tél. : 04 68 82 05 07

www.relaisdestroismas.com



© Office de Tourisme de Font-Romeu

Le train jaune

ITINÉRAIRE

LES PYRÉNÉES ORIENTALES

BIENVENUE DANS LES PYRÉNÉES ORIENTALES

La genèse des Pyrénées Orientales pourrait se situer au Massif du Canigou, montagne sacrée des Catalans. Du haut de ses 2 784 mètres, le Mont Canigou domine fièrement la plaine du Roussillon. Si vous envisagez d'atteindre le sommet, il vous faut compter un peu plus de 3 heures aller-retour. Le train vous demandera moins d'efforts... Direction Villefranche de Conflent, cité fortifiée classée au Patrimoine Mondial de l'Unesco. C'est ici que vous pourrez monter à bord du train jaune, il relie le Conflent à la Cerdagne en traversant le Parc Naturel Régional des Pyrénées. Ce train qui fonctionne toute l'année vous conduira vers les plus hauts sommets pyrénéens à 30 km/h. Plus qu'un voyage, c'est du slow tourisme. Vous pouvez ensuite vous arrêter à la célèbre station de ski Font-Romeu connue pour son lycée climatique et sportif. Offrez-vous une superbe randonnée (très facile) sur le site classé des Bouillouses autour du lac de barrage, c'est une zone d'estive pour les troupeaux et l'entrée du Désert du Carlit et ses 13 lacs. Profitez-en pour visiter le four solaire d'Odello, en contrebas de Font-Romeu, des miroirs de 54 mètres de haut réfléchissent le soleil, la température peut atteindre les 3500 degrés. Des chercheurs du monde entier viennent y mener des expériences. Autre expérience, mais gustative cette fois, toujours à Font-Romeu, vous aurez certainement un coup de cœur pour le ris de veau aux morilles ou encore le camembert rôti de Karine et Pierre-Yves Amaucé à la Table des Saveurs. Vous aimeriez bien rester un peu plus longtemps ? On a la solution : un gîte très cosy avec bain bouillonnant extérieur face au Canigou : El Capoll d'Arria à Ria-Sirach. Il est entouré de villages classés : Eus dont l'église a été construite uniquement par des femmes et Villefranche-de-Conflent. À découvrir aussi, les abbayes de Saint-Michel de Cuça, de Saint Martin du Canigou et les gorges de la Carança, une randonnée à faire en famille.

PERPIGNAN, UNE VILLE INCONTOURNABLE

La belle catalane possède des bâtiments Art Déco tout à fait remarquables : le Palais des Rois de Majorque, le quartier Clémenceau avec comme exemple l'Hôtel Tivoli ou encore les quartiers de la gare. Quai Nobel, attardez-vous devant l'Hôtel Maydat construit en 1940 par un architecte imaginaire, Alfred Joffre. Le Castillet, érigé en 1349 sous le règne de Pierre IV d'Aragon et classé Monument Historique depuis 1889, est un incontournable de Perpignan. Son musée, le Casa Pairal, dévoile les arts et les traditions populaires du pays Catalan. Forteresse, prison, château, il conserve aujourd'hui deux signes forts de l'histoire catalane : les géants de la ville et la flamme du Canigou. Perpignan est une ville d'art, les collections du musée Rigaud représentent un panorama de l'histoire de Perpignan du 15^e au 20^e siècle avec des œuvres de Rigaud pour la période baroque, Maillol pour l'époque moderne, mais aussi Picasso, Dufy... Il est temps de se restaurer, le Carré Arago est une halle couverte où se retrouvent tous les amoureux des bons produits, on y trouve essentiellement du bio. Pour bien commencer la soirée, rendez-vous au Petit Pastis (happy hour de 17 à 19h), puis direction le Divil pour sa cuisine aux accents espagnols et sa terrine de campagne maison.

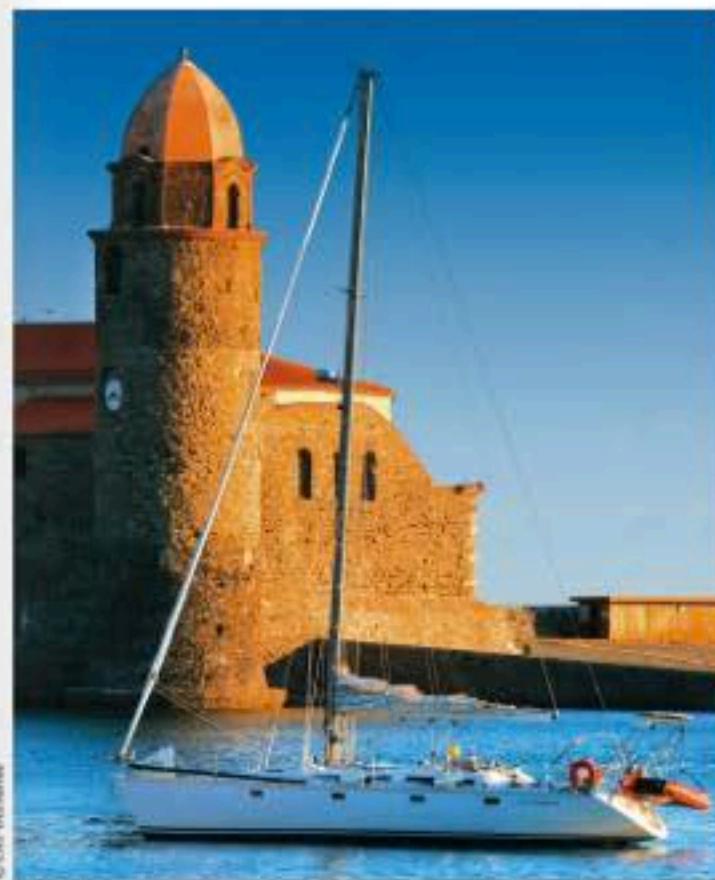
CÔTÉ PLAGE

Argelès-sur-Mer, Port-Barcarès, Canet-en-Roussillon, Saint-Cyprien, Collioure... Les Pyrénées-Orientales affichent fièrement 40 kilomètres de plages de sable et 20 kilomètres de criques rocheuses. Des lieux Natura 2000, comme les étangs de Salses-Leucate ou Canet-Saint-Nazaire ou encore des lieux classés réserve naturelle marine à Banyuls. Vous êtes prêts ? Au départ de la plage de Peyrefite, nagez vers le sentier sous-marin. Vous pourriez

y rencontrer l'hippocampe moucheté ! La Réserve de Cerbère-Banyuls est unique en France. Il y a des balades magnifiques à tester entre la plage du Racou à Argelès-sur-Mer vers Banyuls-sur-Mer. À vélo, la Voie Verte de l'Agly vous permet de rejoindre Port-Barcarès à Rivesaltes. Pour les bons marcheurs, le GR 10 traverse les Pyrénées Orientales, il relie Banyuls-sur-Mer à Hendaye. L'eau est très présente dans les Pyrénées Orientales avec la mer, des étangs, des lacs... Vous pourrez vous détendre, été comme hiver, dans les sources d'eau chaudes thermales à Llo, Dorres et Saint-Thomas. Si vous choisissez de faire une cure au Boulou, connue pour ses eaux riches en magnésium, ne manquez pas la MEM, la maison de l'eau et de la méditerranée, un espace interactif sur le thème de l'eau dans les Pyrénées et ailleurs.



Les rosquilles, une spécialité du Vallespir



Collioure



La ville de Perpignan

EN PRENDRE PLEIN LES YEUX SUR LA CÔTE VERMEILLE

L'anse de Paulilles est protégée par le Conservatoire du Littoral. Outre ses plages de sables, vous pourrez vous arrêter sur le site de restauration des barques catalanes à Port-Vendres. Ces petites embarcations de toutes les couleurs ont traversé les époques et ont certainement inspiré les Fauves, Matisse et Derain à Collioure, Aristide Maillol à Banyuls-sur-Mer... Les Pyrénées-Orientales ont vu naître et ont attiré de nombreuses célébrités comme Pau Casals, Salvador Dalí, Claude Simon, Prix Nobel de Littérature. Collioure est une ville magique pour les artistes, on dirait bien que c'est contagieux. On s'y sent bien. Ce petit port de pêche est aussi très connu pour ses anchois depuis le Moyen-Âge. Au plus fort de son succès, la ville comptait une trentaine de salaisons. Pour en savoir plus, rendez-vous à la maison Roque ou Desclaux, on y travaille l'anchois, comme autrefois, dans les règles de l'art. Les Pyrénées-Orientales font danser nos verres : 2 400 vigneronnes, 24 caves coopératives, 14 AOP, 2 IGP et 23 cépages. Aux 9 Caves à Banyuls, une étape indispensable pour un shopping gourmand local, vous pourrez acheter des anchois de Collioure, du vinaigre de la Guinelle... Des viticulteurs locaux cultivant des vins bio s'y sont installés, ils vous expliqueront toutes les étapes de la vinification. Vous y goûterez une excellente cuisine locale et pourrez même y passer la nuit dans un gîte au-dessus des caves. Vous reprendrez bien un peu de Byrrh ? Cet apéritif « old school » redevenu tendance est un élixir élaboré en 1866 par des fils de berger. La visite des caves peut s'effectuer sous forme d'escape game. Le tout sera accompagné de douceurs sucrées telles que les rosquilles, vous voyez ces petits biscuits ronds enrobés de glaçage ou encore de coques catalanes, de panellets... Enfin, les tissus catalans des Toiles du Soleil sont parfaits pour illuminer vos tables toute l'année et vous repartirez sans doute avec la vigatana, l'espadrille typiquement catalane.