

PAYS CATALAN

ENTRE TERRE ET MER

Une nature préservée propice aux activités en pleine nature et un littoral méditerranéen superbe : le département des Pyrénées-Orientales est une destination de vacances d'hiver comme d'été.

Les Pyrénées-Orientales sont un département à la nature préservée qui compte des réserves naturelles (11), des espaces naturels protégés qui représentent 10% du territoire français mais aussi 3 parcs naturels régionaux. Dans cette nature splendide, on peut aussi bien trouver son bonheur dans un des 8 domaines skiables qu'auprès d'une des 5 stations thermales. Le littoral se compose de stations balnéaires le long desquelles on trouve de superbes criques. À l'image d'Argelès-sur-Mer qui dévoile le long de son port de magnifiques balades, qui vous conduiront dans de petites criques à la vue imprenable. À peine quelques kilomètres plus loin, autre décor, autre endroit qui sent bon la région avec la ville de Collioure. Située à peine 26 km de la frontière espagnole, Collioure bénéficie d'un cadre authentique et d'un environnement protégé. Le petit port catalan se niche à l'abri dans une crique où viennent se mélanger les eaux de la Mer Méditerranée et les roches de la chaîne de montagnes des Pyrénées. Un climat et un ensoleillement exceptionnels, garantis par la Tramontane, font

de Collioure un site unique. Parmi les incontournables, une promenade dans les ruelles où s'entremêlent les couleurs, les petites boutiques et les odeurs émanant des cuisines des différents restaurants. Une bonne adresse pour aiguiser vos papilles ? Le restaurant El Capillo. Un festival de goûts et de couleurs dans une formule de plats à partager.

LE BANYULS, LE VIN DOUX NATUREL

Le banyuls est un vin doux naturel d'appellation d'origine contrôlée produit sur quatre communes du Sud de la France, dans le département des Pyrénées-Orientales en région Occitanie : Banyuls-sur-Mer, Collioure, Port-Vendres et Cerbère. Il est issu de vieilles vignes cultivées en terrasses sur les coteaux pentus de la côte Vermeille, où la partie française du massif des Albères (extrémité orientale des Pyrénées) rejoint la mer Méditerranée. Et

quoi de mieux que de se rendre chez l'un de ses producteurs pour en savoir un peu plus sur ce produit qui fait la fierté de ses vigneron. Olivier Sapéras et Laurent Dal Zovo s'occupent du Domaine de Vial Magnères. "Nous avons dix hectares qui sont répartis en petites unités sur la façade maritime des communes de Banyuls. C'est la quatrième génération de vigneron et, au fil du temps, nous avons su créer une remarquable palette de vin doux où les trésors du temps s'expriment dans des bouteilles uniques", dit-il. Une dégustation de leur meilleur produit ne fera que confirmer la qualité de cette petite production familiale.

À LA DÉCOUVERTE DES PRODUCTEURS LOCAUX

Chaque ville et chaque village possèdent son petit marché. Celui de Céret est intéressant à plusieurs titres. Tout d'abord parce qu'il permet de découvrir cette charmante petite ville pittoresque. Ensuite, parce qu'on y côtoie maraîchers de la région, vendeurs de produits locaux comme de la bière, du savon ou encore du vin. Mais l'un des incontournables, ce sont bien les produits à base de cerise. En effet, Céret n'est autre que la capitale de la cerise, dont les premiers fruits sont en-

Un climat, des paysages
et un ensoleillement exceptionnels...

voyés au Président de la République et célébrés lors de la fête de la cerise, au mois de mai. Sur le marché, vous trouverez des produits locaux dérivés de cette fameuse cerise.

LES VÉRITABLES ESPADRILLES CATALANES

Dernière entreprise artisanale des Pyrénées Orientales spécialisée dans la fabrication d'espadrilles et de vigatanes (chaussure traditionnelle catalane), Création Catalane, à St-Laurent-de-Cerdans, a vu le jour en février 2008 suite à la fermeture du dernier artisan sandalier. Certifiée Artisan d'Art, elle reste l'unique dépositaire d'un savoir-faire ancestral et incontournable de notre culture catalane. "Nous sommes des artisans avant tout et ne serons jamais une multinationale", se plaît à dire Céline, maître artisan en Métiers d'Art et chef d'entreprise à la tête de Création Catalane depuis 2008. "Notre but n'est pas de produire en quantité mais d'offrir des espadrilles, des vigatanes et des espartouffes faites dans la plus pure tradition. St-Laurent-de-Cerdans a été longtemps la capitale de l'espadrille, au XIX^e siècle; 10% des chaussures françaises y étaient créées. Dans les années 40, notre village de 4000 habitants produisait 10000 paires par jour et, avec ses 20 entreprises, faisaient travailler toute la vallée.

Nous sommes les derniers au monde à pratiquer la technique spécifique du cousu "Petit point" introduite dans les années 1900. Nos espadrilles sont doublées de toile de coton, ce qui évite le contact avec la corde, et toutes les parties de la chaussure sont cousues ensemble." L'été, des rencontres avec l'Artisan sont possibles sur réservation (04 68 54 08 68).

■ VINCENT GOFFINET



Des rues étroites pour trouver un peu d'ombre dans un environnement baigné de soleil en été... © D.R.

COMMENT SE RENDRE À PERPIGNAN

➔ **En avion:** Aéroport de Perpignan au départ de Bruxelles et Charleroi. En vol direct. Renseignements : www.aeroport-perpignan.com

➔ **En train:** Liaison directe TGV Bruxelles/Perpignan, TGV Luxembourg/Perpignan, TGV Lille/Perpignan

➔ **En voiture:** Autoroute Bruxelles, Lyon, Orange Montpellier (A9). Sorties Perpignan Nord/Perpignan Sud/Le Boulou OU Autoroute Bruxelles, Paris, Limoges, Toulouse. Sorties Perpignan Nord/Perpignan Sud/Le Boulou

SE RENSEIGNER

➔ **Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales** : 0033/770194127 ou 0033/649801724
Site internet : www.tourisme-pyreneesorientales.com
Blog : sistpo.fr

SE LOGER

➔ **Hôtel du Golfe**, Route de Collioure. 66700 Argelès-sur-mer. www.grandhoteldugolfe.com



Les Marchés catalans. Lieu de rencontre avec les producteurs locaux, ceux-ci n'hésitent pas à prendre le temps de vous parler de leurs produits. Une véritable passion qu'ils souhaitent transmettre à ceux qui s'intéressent à leur travail. Et n'hésitez pas à leur poser des questions, à leur demander de goûter leurs spécialités. Vos papilles feront le reste.

L'été, certains coins sont pris d'assaut par les touristes. Si vous n'aimez pas trop la foule, on vous conseille de choisir d'autres périodes de l'année. La météo y est souvent clémente et agréable.



5 bonnes raisons de se rendre en Pays Catalan

1. LE JOAILLIER MAXIME CREUZET-ROMEU

Artiste joaillier, création haute joaillerie, fabrication sur mesure et personnalisée, transformation et réparation. Maxime Creuzet-Romeu propose des bijoux aux lignes audacieuses, aux formes inventives et contemporaines pour se rendre compte que les mots art et beauté sont intimement liés pour cet atelier de joaillerie. Sertis de diamants, pierres précieuses ou grenat, les bijoux de Maxime Creuzet-Romeu révèlent une féerie de couleurs chatoyantes ou pastels, mariées avec dextérité. Spécialiste bijou en grenat de Perpignan. Membre de la confrérie du Grenat de Perpignan.

2. LE COUTEAU CATALAN À ARGELES-SUR-MER

Philippe Battaioli fabrique des couteaux catalans dans son atelier au Port d'Argelès-sur-mer. L'artisan coutelier y présente toute une panoplie de couteau de sa propre création. Couteaux pliants, couteaux à cran d'arrêt, avec leur lame en forme de saule ou leur manche coudé. Ce dernier vous proposera toute une série d'explications sur la fabrication de ses couteaux, le tout accompagné de quelques anecdotes dont il a le secret.

3. LE DOMAINE OLÉICOLE DU MAS BOUTET

Un domaine à taille humaine où l'olivier est une histoire de famille depuis 1940. Aujourd'hui, l'exploitation comprend 12 hectares de cultures, avec de vieux oliviers rescapés du gel de 1956, mais aussi de jeunes plantations. Les variétés Olivière, Picholine, Picual sont complétées par de très locales Argudell et Rudunell. De nombreux produits dérivés accompagnent nos gammes d'huiles d'olives. Confitures, Olivades, Olives de bouche et diverses gourmandises en vente dans la boutique de vente directe, vous régaleront. Le domaine est Labellisé en agriculture biologique.

4. LES ANCHOIS ROQUE

Les anchois de Collioure sont une longue histoire pour la famille Roque. En 1870, Alphonse Roque s'établit à Collioure comme tonnelier-saleur. Et, depuis, de génération en génération, les enfants et petits-enfants perpétuent la tradition avec un savoir-faire constant. La société Anchois Roque vous propose des conserves de poisson, des salaisons maritimes et des spécialités régionales, des plats et des condiments de la région : anchois, olives, miel, confitures ou encore les tapenades. Des plats artisanaux de qualité, faits dans la tradition qui séduiront vos papilles...

5. LES ROUSQUILLES À LA PÂTISSERIE PEREZ

L'histoire de la Rousquille commence en 1810 avec le créateur Robert Séguela. La rousquille voit alors le jour dans la maison Séguela-Combes, qui maintenant porte le nom de Perez-Aubert. Il s'agit d'un biscuit fondant recouvert d'un glaçage à base de blancs d'œufs et de sucre chaud. N'ayant pas été le premier à déposer le brevet, il se fait voler l'idée par la concurrence. Mais aujourd'hui encore, on continue sa fabrication et ses secrets n'ont jamais été dévoilés. La véritable recette est toujours restée au sein de cette pâtisserie qui reste LA référence en termes de Rousquilles.