

Dans le parc naturel régional des Pyrénées catalanes, le village de Mosset et ses maisons typiques blotties autour d'une église au détail plus qu'insolite : un pin a poussé spontanément sur le clocher, il y a une soixantaine d'années.

Pyrénées-Orientales

Entre mer et montagne

De la vallée du Tech à celle de la Têt en passant par le Haut-Vallespir et la côte Vermeille, promenade dans ces terres catalanes qui surprennent autant par la variété de leurs paysages que par la diversité de leurs ressources.

Texte **Patricia Marini**. Photos **Marie-José Jarry**.





Parcourir la vallée du Tech, c'est avoir l'impression de visiter plusieurs pays en un seul. Rien de commun entre les eaux cristallines de la baie de Collioure, les vergers de cerisiers de Céret ou les terres de bergers et de légendes du Haut-Vallespir à la frontière espagnole, si ce n'est une culture et des traditions fortement ancrées. À commencer par la cuisine catalane, véritable façon de vivre, à en croire Gildas Girodeau, ancien marin devenu écrivain et agriculteur. L'huile d'olive en est l'un des fondamentaux. Avec son épouse, Isabelle, ils ont réveillé, en surplomb des criques de Porteils, entre Collioure et Argelès, le mas du grand-père René. Ils y cultivent sur douze hectares les variétés olivières picual, picholine ainsi que les très locales argudell et rudunell.

Une terre d'oliviers

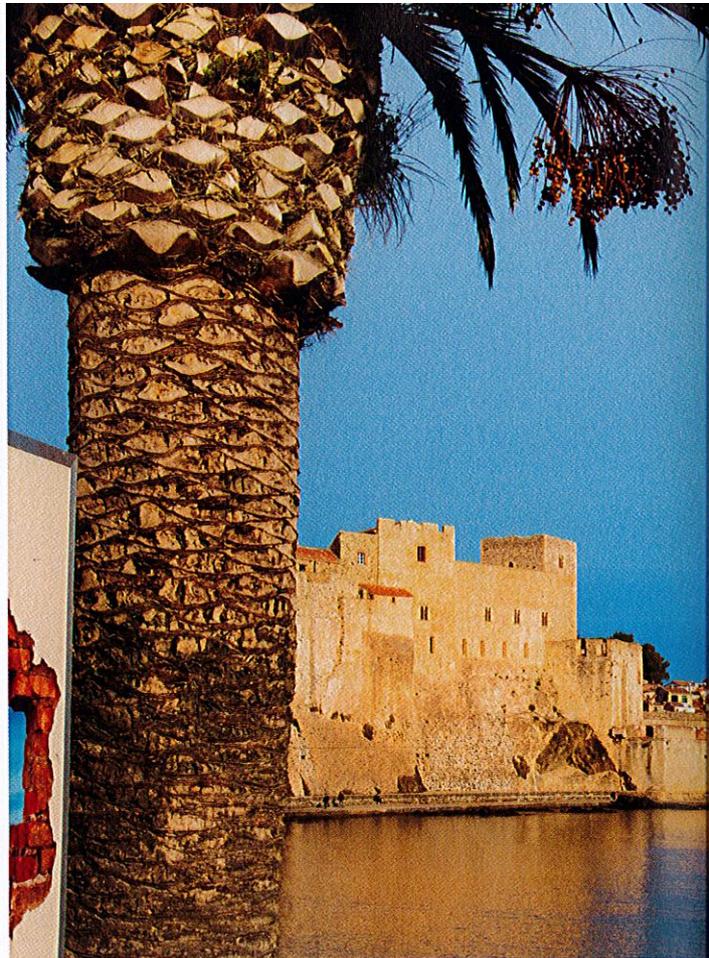
« La cueillette s'étale d'octobre à décembre, ce qui donne aux huiles des arômes très différents », explique Isabelle, qui conseille les « fruités verts » pour vivifier un assaisonnement, du poisson ou une écrasée de pommes de terre, et les « fruités noirs », plus tardifs, pour une ratatouille. L'incontournable *pa amb tomàquet*, plat d'une extrême simplicité, ne doit sa réussite qu'à la qualité de ses ingrédients, considère le couple d'épicuriens. À savoir une bonne huile que l'on verse sur du pain croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, préalablement frotté avec la pulpe de tomates grappe dites *de penjar* (suspendues), « parce qu'elles sont cueillies en août et accrochées dans la cave pour y être conservées une bonne partie de l'année ». Il est le symbole de cette cuisine ensoleillée au même titre que l'*ail y oli*, une purée d'ail émulsionnée avec de l'huile d'olive, qui, préparée à la minute, accompagne ■■■



Temps suspendu dans les ruelles calmes de la cité médiévale de Mosset, perchée à 700 mètres d'altitude et répertoriée parmi les Plus Beaux Villages de France.

■■■ aussi bien les grillades que les poissons de la côte. À Port-Vendres justement, dans les années 2000, naviguaient une dizaine de chalutiers et autant de lamparos destinés à la pêche à la sardine et à l'anchois. Il ne reste plus que le *Maria José Gabriel* et quelques pêcheurs qui, à leur retour, écoulent en direct, sur le quai, merlus, soles, rougets, lottes, poulpes, pageots, maquereaux ou escargots de mer.

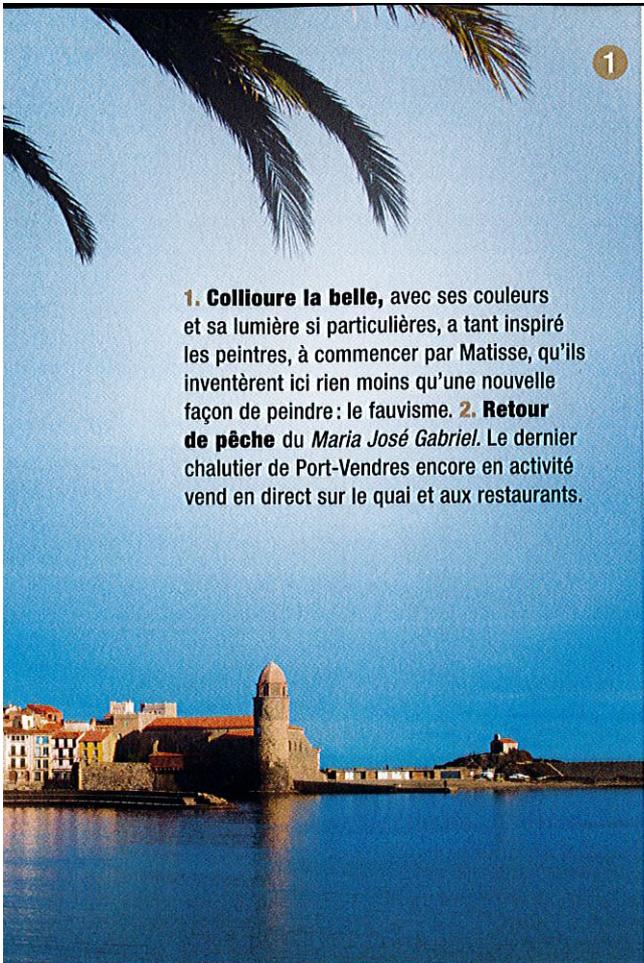
En revanche, les anchois s'avèrent désormais insuffisants pour satisfaire les besoins de la maison Roque, obligée de compenser en s'approvisionnant en Europe voire jusqu'en Argentine. Mais, « notre savoir-faire subsiste », défend Florent, quatrième génération aux commandes de cette Entreprise du patrimoine vivant restée familiale. Elle est l'une des deux dernières à travailler encore de manière tra-



ditionnelle, alors qu'une trentaine d'ateliers de salaison exerçaient leur activité à Collioure au début du xx^e siècle. « On utilisait les filets d'anchois pour saler plats et sauces, mais rares sont ceux qui continuent aujourd'hui à les acheter juste filetés et salés », observe-t-il. C'est pourquoi les Roque se sont adaptés, en les préparant désormais de multiples façons : à l'huile, marinés ou en tapenade.

Le goût du partage

Si la cuisine est un puissant marqueur de l'identité catalane, elle n'a pas pour unique fonction de se sustenter. Elle relève aussi de l'acte social, *a fortiori* quand il s'agit de grillades ou de cargolades (escargots grillés), des plats de partage par excellence, souligne Gildas, l'écrivain-agriculteur. Les Pujol, viticulteurs à Fourques, ont fait de leur barbecue un rendez-vous estival prisé. Chaque vendredi, ils installent des braseros garnis de ceps de vignes dans la cour de leur domaine familial bio, pour que chacun puisse venir y cuire, dans un esprit convivial, les morceaux de viande achetés sur place. Loïc, le fils, élève en effet en liberté des porcs mangalitza et duroc, et les fouets, saucissons, boudins, *pa de fetge* (pâté de foie de porc poussé dans un boyau et cuit dans un bouillon), *carn de parol* (pâté de tête mijoté dans un chaudron) transformés par le charcutier local se marient parfaitement avec les vins de la propriété. Leurs trente hectares de vignes conduites en bio couvrent une mosaïque de terroirs et de cépages, donnant ainsi une large gamme de blancs, rouges et vins doux. Dont le rancio, « un vin doux naturel qui remonte au xiv^e siècle, ■■■



1

1. Collioure la belle, avec ses couleurs et sa lumière si particulières, a tant inspiré les peintres, à commencer par Matisse, qu'ils inventèrent ici rien moins qu'une nouvelle façon de peindre: le fauvisme. **2. Retour de pêche** du *Maria José Gabriel*. Le dernier chalutier de Port-Vendres encore en activité vend en direct sur le quai et aux restaurants.



2



**POIVRON
AUX ANCHOIS**

Pour 2 personnes
Préparation : 10 min
Repos : 30 min Cuisson : 20 min

■ 1 poivron ■ 8 filets d'anchois au sel ■ Quelques feuilles de roquette ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre

1. Plongez les anchois dans 25 cl d'eau froide pendant au moins 30 min, pour les dessaler. Séchez-les sur du papier absorbant.

2. Enfouez le poivron dans le four préchauffé à 220 °C, jusqu'à ce qu'il soit bien grillé de chaque côté (20 min environ). Sortez-le,

placez-le dans un récipient, couvrez-le et laissez-le refroidir.

3. Pelez le poivron, puis coupez-le en longues lamelles. Mélangez celles-ci aux anchois, puis arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez.

4. Servez, par exemple, avec du pain con tomate, c'est-à-dire des tranches de pain grillées, puis arrosées d'huile d'olive et frottées avec de la pulpe de tomate.

Notre conseil vin :
un collioure blanc.

Une recette de Martine Escudié, de l'Auberge du Domaine de Nidolères, à Tresserre.

Au-dessus de Prats-de-Mollo, dans le Haut-Vallespir, les pâturages de Thomas Ribes, qui a repris l'exploitation familiale, s'étendent sur 40 ha. À cette période de l'année, ses vaches paissent avec leurs veaux en moyenne montagne, avant de monter en estive, jusqu'à 2 200 m.

Une nature
verdoyante, superbe
et généreuse





À Céret, berceau de la cerise primeur, la cueillette démarre avec la burlat au mois d'avril et pour six semaines environ. Y sont cultivées dix-huit variétés sur les quelque quarante qui sont produites dans toute la France.

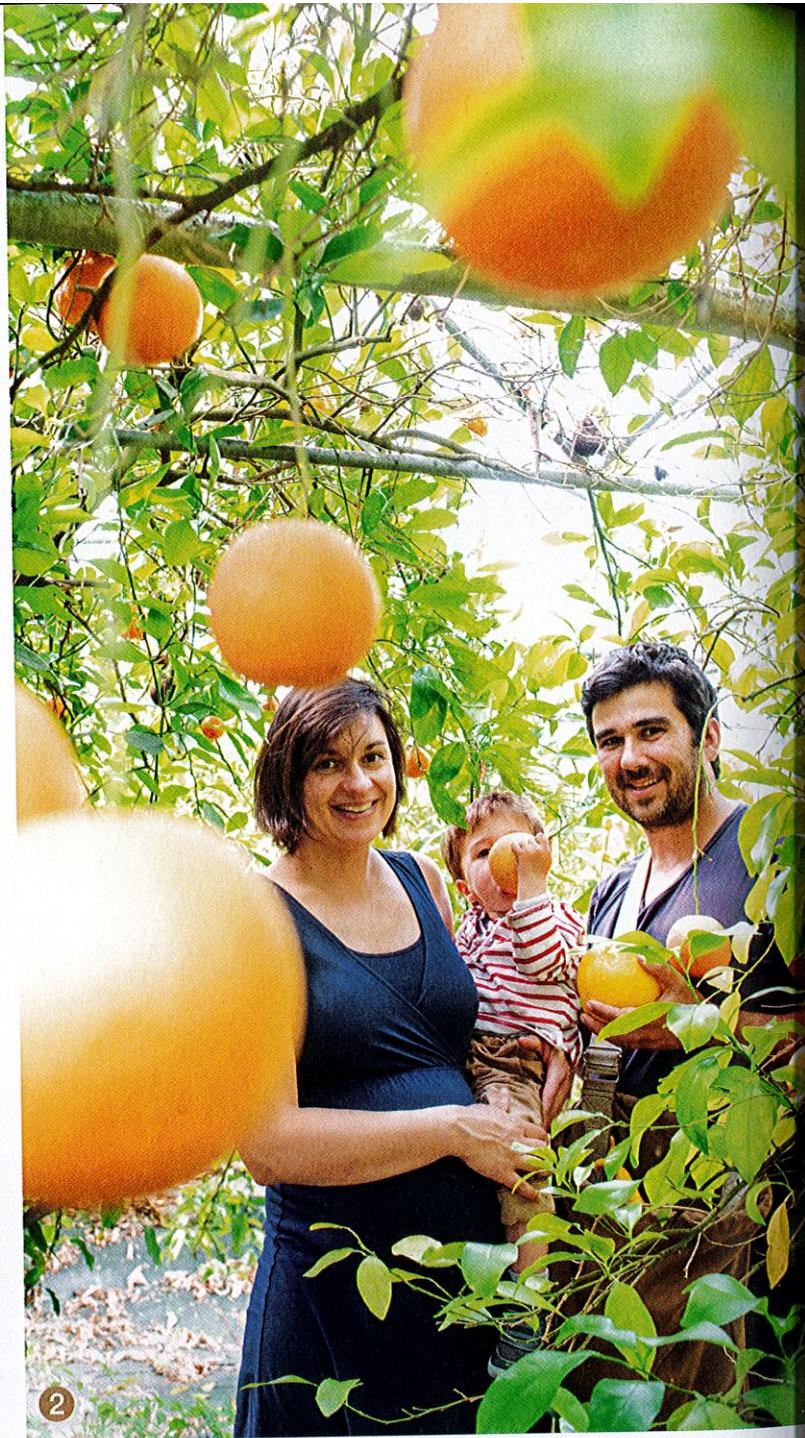
■■■ même s'il a connu son heure de gloire à partir du XVIII^e », raconte Jean-Luc, le père. Les anciens conservaient les raisins de fort degré dans des petits tonneaux et les laissaient s'oxyder naturellement. Lui a hérité des barriques de son grand-père, qu'il entretient en complétant le niveau quand il en prélève. Avec sa robe ambrée et ses notes de noix qui se développent en vieillissant, il fait merveille avec des produits de caractère : oursin, cervelle, anchois, fromage de chèvre ou de brebis. On l'utilise également comme condiment pour enrichir de ses arômes particuliers les sauces brunes des civets de gibier ou de seiche. Il a tout de même fallu attendre 2011, date à laquelle le rancio sec a intégré l'Indication géographique protégée (IGP) Côtes Catalanes et Côte Vermeille, pour reconnaître cette pratique ancestrale.

La cerise en tête de peloton

Là où la vallée du Tech s'élargit pour former une vaste plaine, Céret, la capitale du Vallespir choisie par les artistes pour sa lumière, est aussi le berceau de la cerise. La burlat y ouvre le bal des saveurs dès avril, pour six semaines de récolte environ. Un peu de froid en hiver, un printemps doux peu venteux, favorisant une bonne floraison, et des sols légers et filtrants,

DANS LES TERRES, DE JEUNES AGRICULTEURS REDONNENT UN NOUVEAU SOUFFLE À LA RURALITÉ.

autant de facteurs à l'origine de la précocité de cette cerise, la première de l'année à être récoltée en France. La première à arriver à l'Élysée, où les cerisiculteurs envoient une barquette à tour de rôle chaque année. Les Mach, couple de bouchers-charcutiers, en garnissent depuis vingt-huit ans leurs boudins catalans, pâtés, saucisses et *boles de picolat* (mélange de bœuf, porc et veau), qui leur ont valu de nombreux prix. La « belle rouge » se prête à merveille aux associations salées-sucrées, et les chefs locaux en agrémentent leurs plats, comme l'emblématique canard à la ckrétane. David Tanguy, à l'Atelier de Fred, l'apprécie pour son petit côté acidulé qui vient rehausser la sauce dont il nappe son veau sous la mère. À quelques kilomètres de là, à Arles-sur-Tech, les rousquilles de la pâtisserie Touron embaument la rue. Chaque jour, ■■■



2

1. Céret, capitale du Vallespir, porte haut les couleurs et traditions catalanes. Ses ruelles aux murs ocre et ses placettes ombragées font penser à l'Espagne voisine. **2. Perrine et Étienne Schaller** cultivent des centaines de variétés d'agrumes bio, prisés pas seulement par les chefs...

■ ■ ■ près de 80 kg de ce biscuit rond couvert d'un glaçage blanc sortent du four, suffisant à peine à combler la demande. « À la base, il s'agissait d'un biscuit sec d'origine médiévale, parfumé au citron ou à l'anis, empilé et mis à sécher sur une pique, rappelle Éric Tournon. Mon arrière-grand-père Mathias et mon grand-père Jean en ont modifié la recette en 1936 pour obtenir une pâte plus moelleuse. » Toutes les étapes sont réalisées à la main, et le secret en est soigneusement gardé. Un peu plus loin, à Montferrer, les genets illuminent le paysage. Au terme d'une route sinueuse, on arrive chez les Charentais Olivier et Virginie Morin. Ils ont repris en

LA CULTURE CATALANE, LA DOUCEUR DU CLIMAT ET LA LUMINOSITÉ RENDENT CETTE RÉGION UNIQUE.

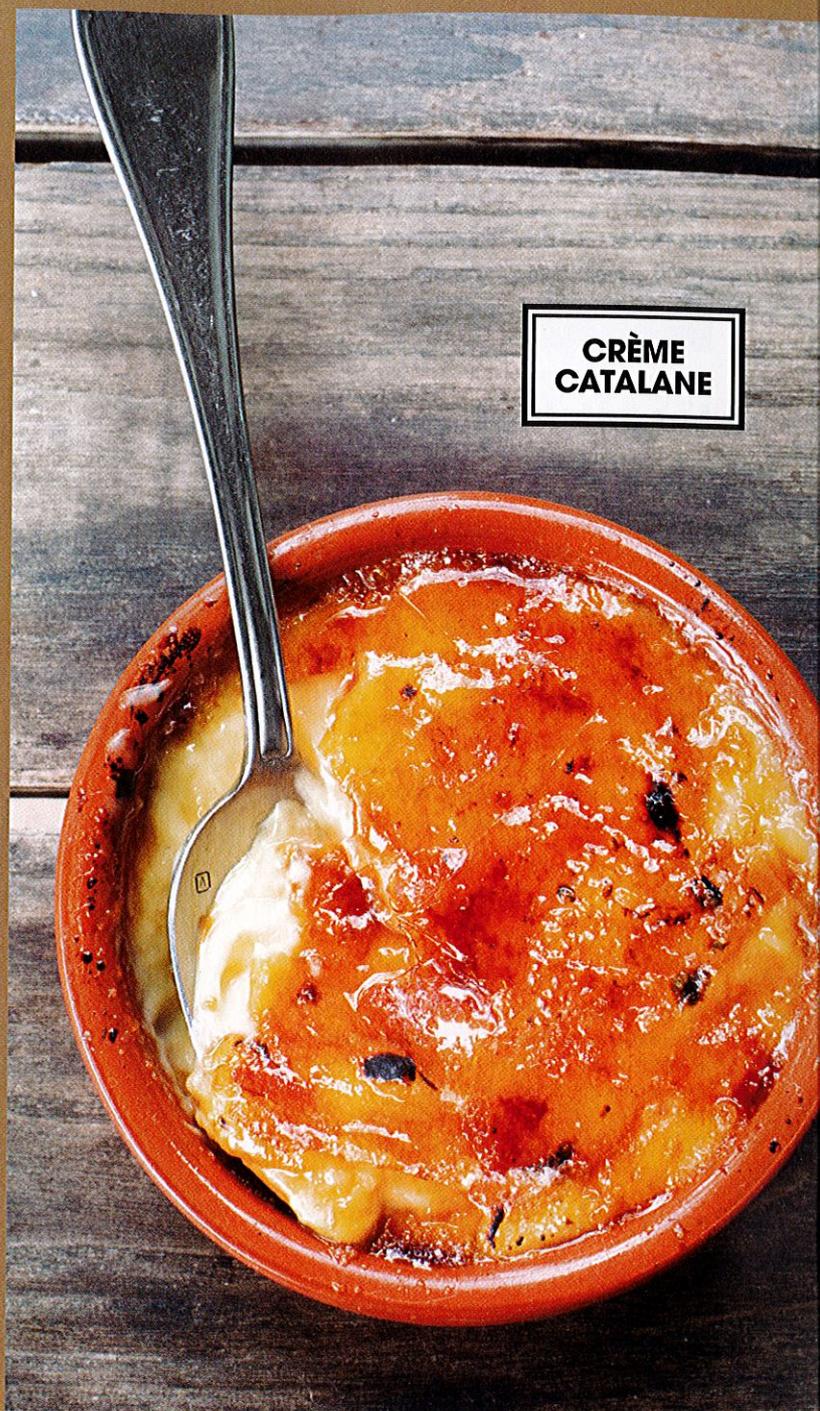
2016 une exploitation agricole abandonnée pour y élever en bio des brebis, à 1 100 mètres d'altitude. Avec leur lait bien riche, pas besoin d'ajouter de la crème pour confectionner de succulentes glaces, sans œufs ni allergènes.

Au bout de la vallée, non loin de la frontière espagnole, accroché au flanc sud du Canigou, Prats-de-Mollo, village médiéval du Haut-Vallespir, est enserré dans des remparts et dominé par un fort, deux ouvrages de Vauban. L'ancienne cité royale, qui bénéficiait des privilèges accordés par les rois de Majorque avant la signature du traité des Pyrénées, est une terre d'éleveurs. Thomas Ribes possède une quarantaine d'aubrac sélectionnées pour leurs qualités maternelles qu'il croise avec des charolais, des races autorisées par l'IGP Rosée des Pyrénées Catalanes, obtenue en 2016. Les veaux sont uniquement nourris au lait de la mère et à l'herbe des pâturages jusqu'à leur abattage, entre 5 et 8 mois. C'est pourquoi on ne trouve cette viande tendre, peu grasse et au léger goût herbacé que de mi-mai à décembre.

Sous le soleil

Si Céret est la capitale de la cerise, Eus, labellisé Plus Beau Village de France, est indubitablement celle des agrumes. Pas étonnant : ce secteur de la vallée de la Têt, plus long fleuve côtier du département, est réputé pour y être ensoleillé plus de 300 jours par an. C'est dans son ancien lit que les Bachès se sont spécialisés dans la culture des agrumes, avant de céder leur exploitation à Perrine et Étienne Schaller qui, depuis 2017, poussent la démarche plus loin (voir *Saveurs* n° 282).

Dans les jolis villages qui se succèdent jusqu'à la côte, orangers et citronniers colorent jardins et patios. À Banyuls, l'étoilé Pascal Borrell accommode avec des agrumes son maquereau au vin blanc de Banyuls, ou rehausse sa canette d'une purée d'oranges épicée. Fervent défenseur de son territoire, il réinterprète la tradition en mariant les produits de la mer à ceux de la montagne : une lotte braisée à un ragoût d'escargots ou de la morue fraîche à du lard grillé, du boudin et de la crème d'ail. Sa cuisine *mar e mont*, comme on dit ici, illustre à elle seule autant la richesse que la diversité de ce pays de cocagne, qui ravit tous les sens. ❖



CRÈME
CATALANE

Pour 9 personnes
Préparation : 30 min
Repos : 12 h Cuisson : 15 min

- 1 litre de lait ■ 190 g de sucre
- 6 jaunes d'œufs + 2 œufs entiers
- 100 g de Maïzena ■ 2 citrons bio
- 1 bâton de cannelle

Ustensiles : 9 ramequins
■ 1 chalumeau de cuisine

1. Râpez le zeste des citrons. Faites bouillir le lait, ajoutez le bâton de cannelle et le zeste des citrons. Ôtez du feu, couvrez, laissez refroidir, puis placez au réfrigérateur pour laisser infuser pendant 12 h.

2. Au bout de ce temps, passez

le lait au chinois. Mélangez 150 g de sucre, les œufs entiers et les jaunes ainsi que la Maïzena. Délayez ensuite ce mélange dans le lait froid infusé. Faites chauffer tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Versez dans les ramequins.

3. Au moment de servir, répartissez 1 c. à soupe rase de sucre sur le dessus de chaque ramequin, puis faites caraméliser au chalumeau.

Notre conseil vin :
un muscat-de-rivesaltes.

Une recette de Martine Escudé, de l'Auberge du Domaine de Nidolères, à Tresserre.

Se renseigner

www.tourisme-pyreneesorientales.com

Les hôtels

♥ Le Mas Trilles (3)

Atmosphère intimiste pour ce mas du ^{xiv}e siècle en bord de rivière. Transformé en hôtel de charme, il est entouré de plus de 2 hectares de jardins et d'arbres fruitiers. Les 13 spacieuses chambres disposent presque toutes d'une terrasse arborée pour profiter de la quiétude du lieu. Ses nouveaux propriétaires, Brigitte et Christian Mathey, ont voulu conserver un esprit maison de famille tout en offrant un service professionnel, et c'est réussi. Chambres doubles de 85 à 239 €, petit déjeuner à 13,50 €.

Pont de Reynes, 66400 Céret. Tél. : 0468873837.
www.le-mas-trilles.com/fr/

Moulin de la Passère

La Lorraine Pascaline Pigeard s'est installée en 2018 dans cet ancien moulin à grain, face au village d'Eus. Il abrite une chambre romantique, perchée dans le grenier, dont la vaste terrasse offre une vue imprenable sur le Canigou et, au premier, deux gîtes très bien équipés. Elle vous y reçoit chaleureusement, avec de nombreuses idées pour découvrir cette région qu'elle a adoptée. Chambre double (petit déjeuner inclus) à 70 € (minimum 2 nuits), gîte à partir de 55 € la nuit (minimum 3 nuits, sans petit déjeuner).

RN 116, 2, rue de Marotxes, 66500 Eus.
Tél. : 0658895491. www.moulindepassere.com

Casa Mia

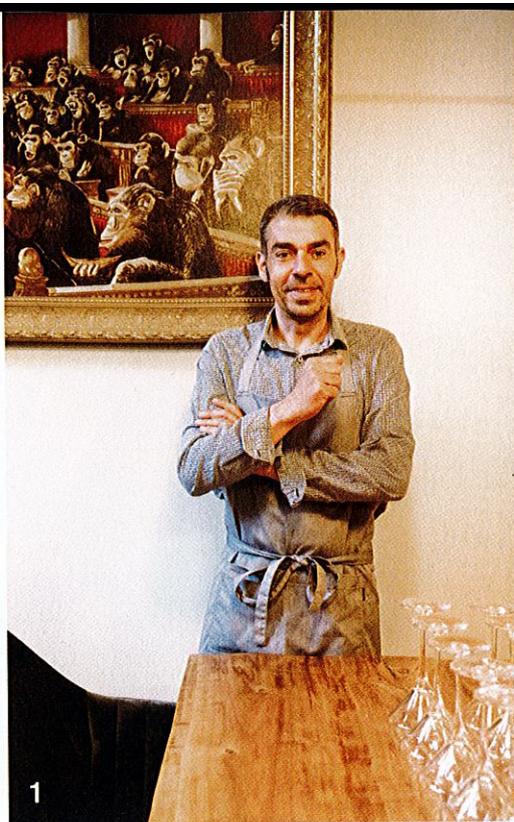
Sigrid Baquillon aime cuisiner et recevoir, et cela se sent. Avec son mari, Manuel, ils ont aménagé une bâtisse du bourg de Nefiach pour y accueillir, d'un côté du patio, trois plaisantes chambres décorées avec soin, et, de l'autre, leur habitation. Le petit déjeuner gourmand se prend à l'ombre des orangers et citronniers. À partir de 80 € la chambre double (petit déjeuner inclus), 28 € la table d'hôtes.

4, rue Camille-Pelletan, 66170 Nefiach.
Tél. : 0666672140. www.casamia-66.fr

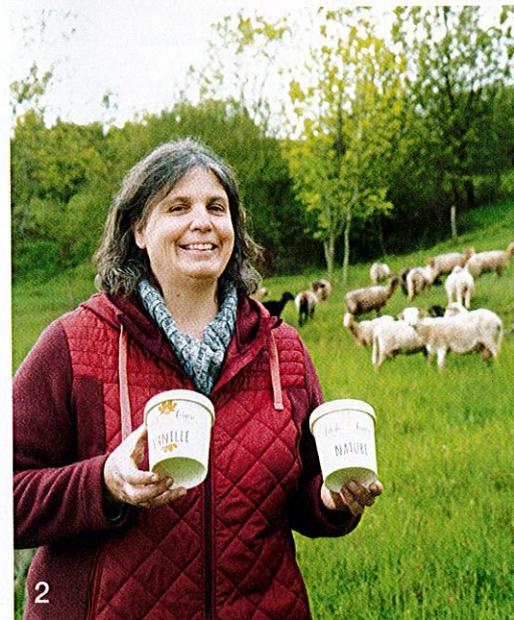
Casa Pairal (5)

Cette séduisante et pittoresque maison de maître du ^{xix}e siècle, entourée d'un jardin arboré, a été convertie en hôtel il y a trente ans, tout en conservant l'esprit des lieux et en rendant hommage à son histoire. Séduisant mélange d'objets anciens, d'accessoires et de mobiliers contemporains, les confortables chambres, toutes différentes, offrent un refuge hors du temps, en plein cœur de Collioure. À partir de 140 €, petit déjeuner à 18 €.

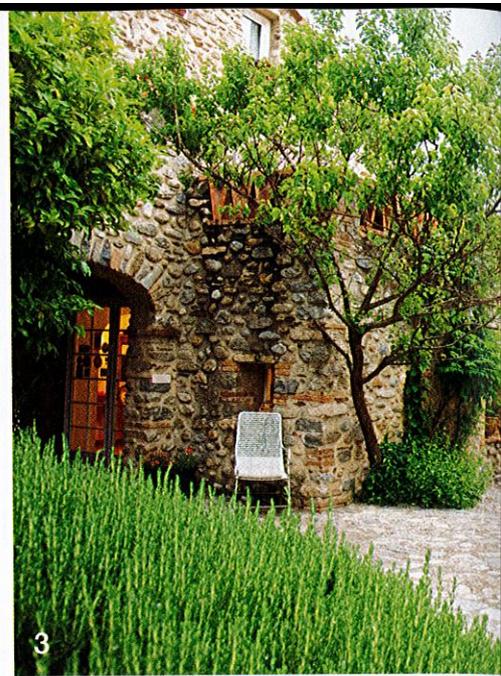
Impasse des Palmiers, 66190 Collioure.
Tél. : 0468820581. www.hotel-casa-pairal.com



1



2



3



4

Les tables

♥ L'Atelier de Fred (1)

La cuisine à l'instinct de David Tangu fait la part belle aux associations sucrées-salées. Il s'approvisionne pour l'essentiel dans son jardin, pour mitonner des assiettes réjouissantes qui valorisent viandes locales et poissons sauvages. On y est accueilli dans un cadre chaleureux par son associé, Frédéric Szentes, à l'origine de la sélection pointue de vins de vigneron. Menu du midi à 29 €, à la carte env. 50 €.

Rue Saint-Ferréol, 66400 Céret. Tél. : 0468954741.

Le Sud

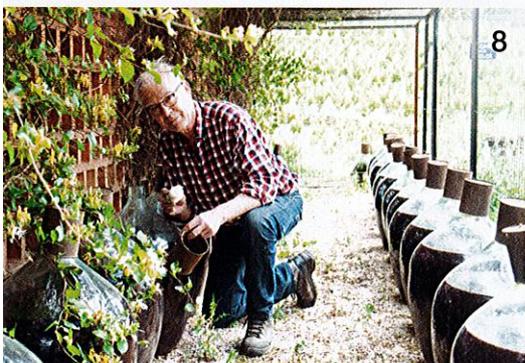
Ne vous y trompez pas, si cet établissement adossé aux remparts continue à proposer des en-cas à emporter, la cuisine de Patrick Roig, simple mais savoureuse, mérite de s'y arrêter. Il

s'approvisionne chez les éleveurs locaux pour concocter ses incontournables *boles de picolat*, mais aussi des plats du jour plutôt travaillés, qui ont les faveurs des locaux. Midi et soir : plat du jour à 13 € et menu à 25 €.

Place d'Armes, 3, rue Porte-d'Espagne, 66230 Prats-de-Mollo. Tél. : 0468397178.

L'Auberge du Domaine de Nidolères (9)

Les plats catalans à base de produits fermiers bio concoctés par Martine Escudé servent à merveille les vins de Pierre, son mari, huitième génération aux commandes de ce domaine viticole familial. On y savoure, selon la saison, salade d'artichauts et anguille fumée, escalivade de légumes, suprême de pintade à la catalane, magret à la cèrétane, lapin aux escargots, avec vue sur les vignes... On ne peut rêver meilleure



façon d'accorder mets et vins de terroir. De préférence sur réservation. Menu du midi à 22 €, entrées à 13 €, plats à 17-19 €, desserts à 6 €, autour de 20 € la bouteille.
66300 Tresserre. Tél. : 0468830423.
www.domainedenidoleres.com

Pascal Borrell

Si Pascal et Marie-France Borrell détiennent leur étoile depuis plus de vingt ans, ce n'est pas pour rien. On vient chez eux certes pour la vue et la terrasse (la seule sur le front de mer), mais surtout pour la cuisine terre et mer aux accents catalans de ce chef, devenu l'ambassadeur de son territoire. Il appartient à un groupement d'éleveurs soucieux de réhabiliter la race bovine locale albera et travaille avec les rares pêcheurs encore en activité. Avec la volonté de rester accessible: le menu du marché à 2 ou 3 plats

(28 et 38 €) est servi le midi mais aussi le soir.
18, avenue Pierre-Fabre, 66650 Banyuls-sur-Mer. Tél. : 0468986588. www.pascal-borrell.com

Ferme-auberge Le Mas Lluganas

Sur la route du village de Mosset, la famille Tublet élève dans sa ferme veaux sous la mère, pigeons, cochons, canards... Autant de produits que l'on retrouve dans l'assiette 100 % locale: ce qui n'est pas produit sur place est acheté chez les copains, de l'huile d'olive en passant par les légumes, le vin ou le fromage. Angèle, qui officiait avant au Bistrot de Mosset, vient de rejoindre sa tante derrière les fourneaux pour donner un coup de jeune à cette cuisine de terroir. À partir de 18 €. D'avril à octobre tous les soirs, ainsi que mercredi, samedi et dimanche midi.
66500 Mosset. Tél. : 0468050037.
www.maslugganas.com

& AUSSI

Pâtisserie Tournon

Il faut faire preuve de patience pour avoir la chance de goûter les fameuses rousquilles. La file d'attente est souvent longue devant cette adresse, qui vaut aussi le détour pour ses autres spécialités: les panellets aux pignons, les bras de Vénus ou les petits arlésiens.

6, placette d'Avall, 66150 Arles-sur-Tech. Tél. : 0468391047.
www.patisserie-tournon.com

L'Étoile de la Bergère (2)

Avec le lait de leurs brebis élevées en plein air, les Charentais Olivier et Virginie Morin confectionnent dans leur atelier flambant neuf d'excellentes glaces, les plus naturelles possible, vendues dans les circuits bio (voir leur site pour les points de vente).

Mas Sobraques, 66150 Montferrer. Tél. : 0779469342.
etoiledelabergere4.wixsite.com

Mas Pujol (4)

On vient ici aussi bien pour les soirées brassés du vendredi, pendant l'été, que pour la large gamme de vins et cochonnaille vendue sur place. Visite du domaine possible tous les jours.

1, rue de la Rourède, 66300 Fourques. Tél. : 0468388444. www.maspujol.fr

Mas Boutet (6)

Sur les étagères de la boutique, les délicieuses huiles, tapenades, herbes aromatiques et originales confitures d'olives ou d'agrumes, issues de leur production, cohabitent avec les livres de Gildas, ancien marin devenu écrivain et agriculteur. L'été, le couple fait découvrir son oliveraie lors de visites-dégustations (le jeudi à 17 h).

Route de la corniche de Collioure, 66700 Argelès-sur-Mer. Tél. : 0614905251.
 (entrée par l'hôtel Les Mouettes)
www.masboutet.com

Anchois Roque (7)

Fondée en 1870, cette Entreprise du patrimoine vivant commercialise des préparations à base d'anchois. Dans l'atelier originel où l'on filetait les anchois, on peut assister à des démonstrations et déguster gratuitement les produits.

17, route d'Argelès, 66190 Collioure. Tél. : 0468824340.
www.anchois-roque.com

Domaine La Tour Vieille (8)

Banyuls (vin doux naturel), Collioure (vins secs) et même rancio, ce domaine de 13 ha de vignes plantées à flanc de coteaux, à Collioure, Port-Vendres et Banyuls, donne un bel aperçu de la diversité des vins locaux.

12, route de la Madeloc, 66190 Collioure. Tél. : 0468824482.
www.latourvieille.com