



LES PYRÉNÉES EXTRÊMES

Dans les Pyrénées-Orientales, deux heures suffisent pour relier la côte Vermeille aux hauts plateaux du Capcir et de la Cerdagne. Deux paysages, deux climats et deux atmosphères à découvrir en une seule et même journée. Ou plus si affinités.

Texte PATRICIA MARINI Photos MARIE-JOSÉ JARRY Illustration CLAUDINE PANAGOPOULOS

Depuis le fort Saint-Elme,
on embrasse d'un seul regard
toute la baie de Collioure.

Les pistes de ski de fond du Capcir offrent une vue imprenable sur les hauts sommets pyrénéens.



À vol d'oiseau, 70 km séparent les eaux cristallines de Collioure et de Banyuls-sur-Mer, perles de la côte Vermeille, des pistes enneigées des stations de ski de Font-Romeu ou des Angles. Une distance modeste entre la mer Méditerranée et les hauts plateaux du Capcir et de la Cerdagne qui offre aux locaux le choix du roi. Les montagnards descendent au mois d'avril admirer et sentir les pêchers en fleur dans la vallée, tandis que les habitants des villes côtières montent à l'assaut de l'un des plus grands domaines de ski de fond. Entre les deux, le Canigou se pose comme la porte des deux mondes. Cette montagne sacrée de Catalogne, dont le versant reste enneigé une partie de l'année, assume, du haut de ses 2784 m, le rôle de vigie maritime de la chaîne des Pyrénées. On l'aperçoit de la station nordique du Capcir où, depuis le col de la Llose, à 1866 m d'altitude, on s'élance entre les pins, raquettes aux pieds, sur une piste facile (pas plus de 6 km) qui rallie le refuge del Torn, l'occasion de goûter la cuisine et la bonne humeur de Dominique Bonnel, sa gardienne depuis dix ans.

LA PETITE SIBÉRIE

Le Capcir – « tête vers le nord » en catalan – est un plateau traversé par la rivière Aude. C'est aussi l'un des plus froids des Pyrénées-Orientales, d'où son surnom de « petite Sibérie ». Dans les villages, les anciennes fermes aux épais murs de granit se serrent les unes contre les autres. Aux Angles, la vieille ville a été édifiée en circulaire autour du château du ^{XI} siècle. Subsistent encore un mur-porte et une partie de l'enceinte de ce maillon de la chaîne de 130 tours à signaux bâties par les rois de Majorque, qui >>>



Sur le plateau de la Cerdagne, Odeillo et Via témoignent de ces anciens villages bâtis pour affronter les hivers vigoureux.

LE TRAIN SIFFLERA TROIS FOIS

Toujours en activité, le Train jaune des Pyrénées (voir *Esprit d'ici* n° 39) n'est pas qu'une image d'Épinal. Cette ligne ferroviaire a vu le jour en 1911 pour relier les hauts plateaux catalans au reste du département, à savoir Labour-de-Carol (1 232 m) à la ville fortifiée de Villefranche-de-Conflent (427 m), via Bolquères (1 478 m), la plus haute gare de France. Ce trajet de 63 km s'affranchissant d'un dénivelé de 1200 m a nécessité pas moins de 650 ouvrages d'art, dont 19 tunnels et 2 ponts remarquables. Un bon moyen de découvrir des paysages époustouflants... à un train de sénateur.



Après une balade en raquettes, le refuge del Torn offre une halte qui rime aussi avec bonne humeur.



Formant un hameau, les Chalets secrets sont d'anciens greniers d'alpage reconvertis pour la location.



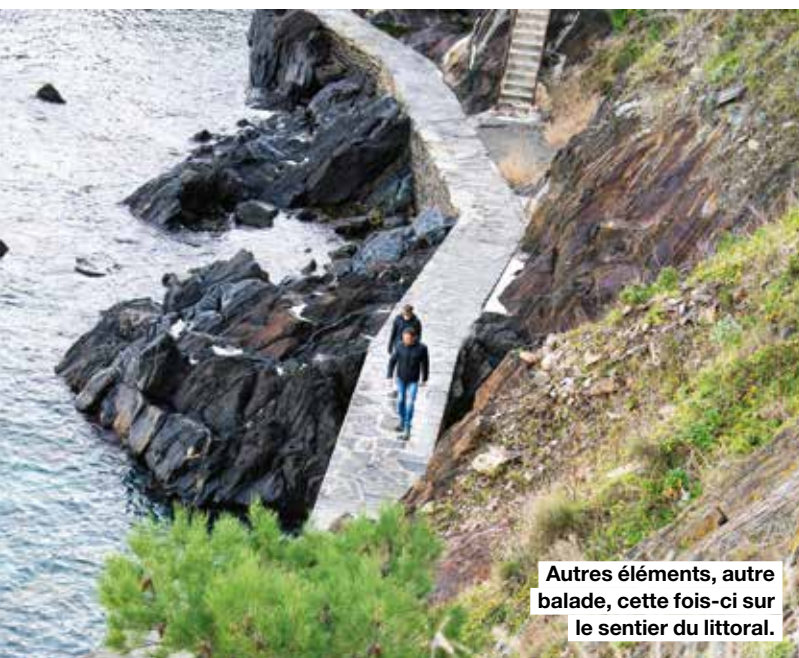
Le Musée sans murs de Font-Romeu réunit depuis 2008 une trentaine de sculptures contemporaines à ciel ouvert.



>>> jalonnent encore les Pyrénées. Le château communiquait notamment avec celui de Formiguères, dont la chapelle Notre-Dame-de-Villeneuve, posée au milieu des mouillères (zones humides) dans un espace classé Natura 2000, demeure un lieu de pèlerinage. Son superbe retable en bois polychrome du XVIII^e siècle a été sauvé par les habitants à la Révolution. Si le Capcir regarde vers l'Aude et l'Ariège, la Cerdagne, elle, se tourne vers la Catalogne. Réputée pour son domaine skiable qui se fond dans la nature, la station de Font-Romeu conserve des traces de son histoire. Son majestueux Grand Hôtel édifié à l'intention des touristes au moment de l'arrivée du Train jaune au début du XX^e siècle (voir *Esprit d'ici* n° 39) est désormais converti en appartements.

SUR LES TRACES DE VAUBAN

En redescendant vers la côte, on voit poindre la citadelle de Mont-Louis. Forteresse la plus haute de France, elle a été construite par Vauban pour verrouiller le passage des Pyrénées. L'œuvre de l'ingénieur de Louis XIV se retrouve jusqu'à Collioure, avec les forts Miradou et Saint-Elme. Après le rattachement à la France de la Cerdagne et du comté de Roussillon, acté par la signature du traité des Pyrénées en 1659, Vauban remaniera aussi le château royal, ancienne résidence des rois de Majorque et pièce maîtresse du dispositif défensif de la ville. Le paysage change du tout au tout. Les pins à crochets ont laissé place aux chênes-lièges et aux vignes étagées, stabilisées par des kilomètres de murets. Ce vignoble de près de 11 000 hectares replanté à l'identique après la crise du phylloxéra décline trois appellations sur le même territoire : Banyuls, un vin doux muté >>>



Autres éléments, autre balade, cette fois-ci sur le sentier du littoral.



Visite des chais et de la collection de banyuls au Clos Saint André.



Port de plaisance, de pêche et de commerce, Port-Vendres a toujours vécu de son histoire maritime.



La chapelle Notre-Dame-de-Villeneuve, à Formiguères, cache un véritable trésor : le retable du Rosaire.

UNE RÉGION AUX MILLE COULEURS QUI N'EN FINIT PAS DE DÉVOILER SES CHARMES



La proximité de la mer n'empêche pas les spécialités de salaisons.



Il fait si bon flâner dans les charmantes ruelles de Collioure.



BOLES DE PICOLAT

PRÉP. : 20 MIN. CUISSON : 30 MIN. POUR 4 PERSONNES.

- 250 g de viande hachée (mélange de porc, bœuf et veau)
- 300 g de coulis de tomates maison ou en conserve
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 2 œufs
- 15 g de chapelure
- 1 gousse d'ail
- 4 brins de persil
- 1 pincée d'origan
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre

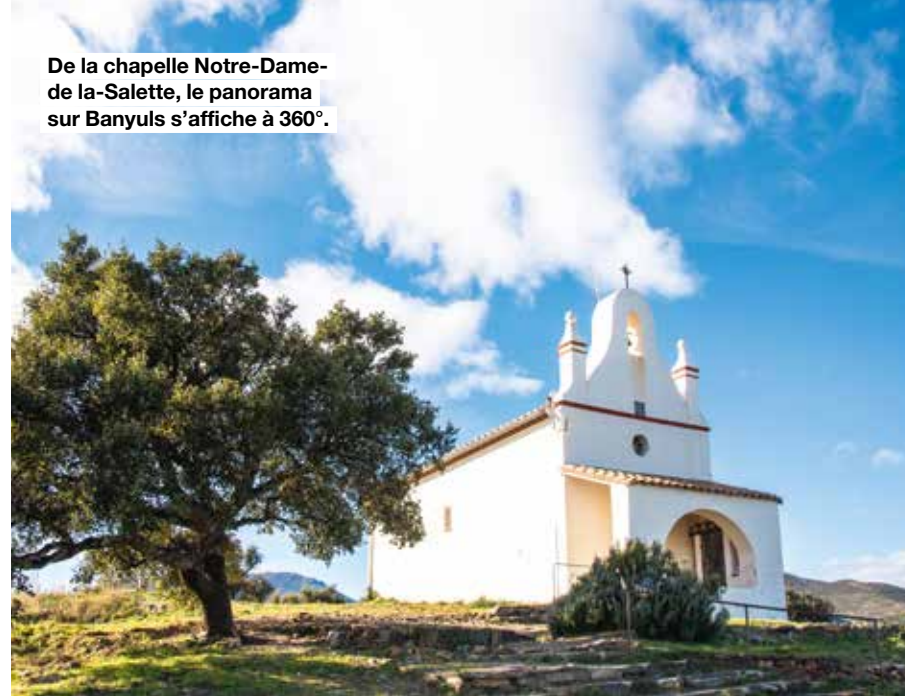
1. Pelez l'ail et mettez-le dans une petite casserole d'eau froide. Blanchissez-le pour le rendre plus digeste en le faisant bouillir pendant 1 min. Émincez-le.
2. Dans un saladier, mélangez la viande avec l'ail émincé, la chapelure, l'origan, le persil haché, les œufs. Salez et poivrez, puis formez une douzaine de boulettes.
3. Mettez l'huile à chauffer dans une poêle. Saisissez les boulettes sur toutes leurs faces.
4. Mouillez avec le coulis de tomates, ajoutez 1,5 litre d'eau et le concentré de tomates. Laissez mijoter pendant 30 min à feu doux.
5. Servez les boles de picolat avec des pâtes, du riz ou encore des haricots blancs.

Une recette de Fabrice Dubos, à La Table du Capil de l'hôtel Corrieu.

Les œuvres d'Aristide Maillol ponctuent le front de mer de Banyuls, ville natale du sculpteur.



De la chapelle Notre-Dame-de-la-Salette, le panorama sur Banyuls s'affiche à 360°.



Les ruelles du cap d'Oune, quartier de Banyuls où vécut Maillol, continuent d'inspirer les artistes.



>>> centenaire, Banyuls Grand Cru et Collioure en blanc sec, rosé et rouge. Côté faubourg, la chapelle des Dominicains, reprise par les vignerons en 1926 pour y vinifier leur production et transformée en cave coopérative, en donne un bel aperçu.

UNE LUMIÈRE ARTISTIQUE

À quelques kilomètres, Collioure, dont la vue depuis le musée d'Art moderne est exceptionnelle. La lumière et les couleurs sont saisissantes de beauté. Pas étonnant que cet ancien port ait tant séduit les artistes. Matisse et Derain y ont posé leurs pincesaux le temps d'y donner naissance au fauvisme : des reproductions de leurs œuvres sont d'ailleurs visibles à tous les coins de rue, là où ils les ont peintes. Plus méconnue, Banyuls cache bien son jeu. On y parcourt les ruelles en pente du cap d'Oune, ancien quartier de pêcheurs où le sculpteur Aristide Maillol a été élevé par sa tante, puis on longe le front de mer jalonné par des œuvres de l'artiste, des statues de femmes aux formes généreuses. Entre les deux, l'anse de Paulilles, site classé, abrite un jardin botanique et un atelier de restauration de barques catalanes. Les piémonts pyrénéens plongent dans la Méditerranée, et le littoral égrène ses criques rocheuses et sauvages. Il ne reste plus qu'à enlever la doudoune pour prendre un bain de soleil. 🌞

LES BONNES ADRESSES DES Pyrénées-Orientales

SE RENSEIGNER

• **Pyrénées-Orientales tourisme**
www.tourisme-pyreneesorientales.com

SE REPOSER

• **Le Clos Saint André**
14, rue Édouard-Herriot, 66650 Banyuls-sur-Mer.
Tél. : 06 32 98 53 90. www.clos-st-andre.com
Au cœur du bourg, Olivier Saperas et Laurent Dal Zavo ont converti la maison de famille de style néocatalan pour y recevoir des hôtes. Le maître des lieux vous fera visiter le chai aux foudres centenaires, avec une dégustation à la clé. De 80 € à 185 €, 12 € le petit déjeuner.

• **Hôtel Corrieu**
8, rue de la Quillane, 66210 La Llagonne.
Tél. : 04 68 04 22 04. www.hotel-corrieu.fr
Depuis leur arrivée en 2016, Elisabeth et Fabrice Dubos ont donné un sérieux coup de jeune à cet agréable établissement familial. Les 20 chambres confortables ont toutes une vue magnifique sur les massifs environnants. À partir de 112 € la chambre double, 11,50 € le petit déjeuner buffet.

• **Les Chalets secrets**
Chemin de Font-Romeu, 66210 Bolquère.
Tél. : 04 68 30 97 12, 06 13 03 86 61.
www.leschalets-secrets.com
D'authentiques greniers d'alpages en pierre et bois transformés en élégants et douilletts chalets forment un hameau. Avec des services hôteliers, tels que le petit déjeuner livré dans un panier. À partir de 180 € pour 2 personnes.

SE RESTAURER

• **Can Pla**
7 bis, rue Voltaire, 66190 Collioure.
Tél. : 04 68 82 10 00, 06 12 27 16 12.
www.restaurant-can-pla-collioure.com
Ce restaurant propose de copieuses tapas aux accents du terroir : belles planches de charcuterie catalane, anchois, poulpe à la galicienne, mais aussi *parillada* (mélange de poissons de saison grillés), *arroz* (riz), *fideuà* ou *paella* sur commande. Tapas de 6 € à 8 €, *parillada* à partir de 29 €. Réouverture mi-février.

• **La Table du Capil**
Hôtel Corrieu, 8, rue de la Quillane, 66210 La Llagonne. Tél. : 04 68 04 22 04.
www.hotel-corrieu.fr
Passé par de nombreux étoilés, Fabrice Dubos a fait de la table de l'hôtel Corrieu une adresse courue. Avec des plats mijotés qui rendent hommage aux bons produits locaux, comme la poitrine de porc confite pendant 19h laquée au miel. Ne manquez pas son excellent pâté en croûte au foie gras. Menus déjeuner 19 € et 22 €, dîner 29 € et 32 €.

• **Le refuge du col del Torn**
66210 La Llagonne. Tél. : 06 31 11 97 84.
www.refugeducoldeltorn.fr
Après une balade en raquettes, on se réconfortera, à 1870 m d'altitude, de saucisse du pays, boudin ou ventrèche grillés dans la grande cheminée. Mieux vaut réserver. Menu 17 €.

DÉGUSTER

• **Anchois Roque**
17, route d'Argelès, 66190 Collioure.
Tél. : 04 68 82 04 99. www.anchois-roque.com
Pêchés pour l'essentiel en Méditerranée, les anchois de cette maison fondée en 1870 se déclinent au sel, à l'huile, au vinaigre, marinés, en anchoïade...

• **Ferme Dourmidou**
25, rue de la Mouline, 66210 Matemale.
Tél. : 04 68 30 13 55. www.ferme-dourmidou.fr
Au Dourmidou, le lait des chèvres alpines donne différentes variétés de fromages vendus à la ferme, et les cochons engraisés en liberté sont transformés par le charcutier du village en foudres catalans, saucisses de foie, chorizo...

VISITER ET SE DIVERTIR

• « **Dans les pas d'Aristide** »
www.banyuls-sur-mer.com
Un circuit de 1 h à pied pour parcourir les ruelles en escalier du vieux quartier de pêcheur de Banyuls, dont est originaire Aristide Maillol. Plan disponible à l'office du tourisme.

• **VinOhrando**
Tél. : 06 76 49 00 63. www.vinohrando.com
Des balades autour des vignobles de Collioure et Banyuls, qui conjuguent rencontre avec des vignerons, patrimoine et histoire. À partir de 24 €.

• **Sudactionsport**
66480 Les Cluzes et 66700 Argelès-sur-Mer.
Tél. : 06 09 59 68 24. www.sudactionsport66.fr
Pour découvrir la région, notamment à vélo électrique. À partir de 28 € par personne.

• **Musée sans murs**
66120 Font-Romeu. Tél. : 06 20 10 45 85, 06 89 98 40 93. www.museesansmurs.fr
Du casino de Font-Romeu jusqu'à l'Ermitage, ce parcours de 1,5 km dans la forêt est ponctué d'une trentaine de sculptures contemporaines d'artistes locaux.

• **Aventurine Rando**
3, rue du Marché, 66210 Mont-Louis.
Tél. : 04 68 30 40 31, 06 16 23 38 01.
www.aventurine-rando.com
Plusieurs formules de balades en raquettes sur le plateau du Capcir, dont une formidable nocturne avec dîner au refuge. À partir de 23 €.

• **Bains de Saint-Thomas**
66360 Fontpédrouse. Tél. : 04 68 97 03 13.
www.bains-saint-thomas.fr
Cap sur ces bains où l'on barbote en plein air à 1150 m d'altitude dans une eau naturellement chaude. Une expérience ressourçante. Adultes 7 €, 5,50 € pour les 4-11 ans.

