



LA FEUILLE DE CHOU

DE VOYAGEONS-AUTREMENT.COM

#13

#13 • FÉVRIER - MARS - AVRIL 2023



SLOW TOURISM EN CATALOGNE !

Si je vous dis torpeur du Delta de l'Ebre, douceur fruitée de l'arbequina, sentiers enchanteurs de la montagne de Collbàs, pensez-vous spontanément à la Catalogne ? Non, j'imagine, Barcelone, Costa Brava et Dalí auraient sûrement été le trio gagnant ? Et pourtant, loin de l'effervescence des foules touristiques, une autre Catalogne se dévoile, une Generalitat plus slow, plus intime, plus méconnue, qui vise à entraîner les voyageurs curieux dans une ronde d'expériences locales et de sensations différentes. Alors, pour vous donner les clefs de ces terres oubliées, nous vous avons concocté un dossier spécial qui vous permettra – entre autres – de découvrir Les Garrigues, l'Anoia et le Delta de l'Ebre, trois régions de l'intérieur qui regorgent d'idées et de propositions pour vous offrir un séjour inoubliable.

S O M M A I R E

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 2 | La Catalogne se décentre pour un tourisme plus durable | 9 | Catalogne insolite : la région de l'Anoia ! |
| 5 | Le Grand Tour de Catalogne | 12 | Au pays de l'or jaune : Les Garrigues, dépaysement garanti au cœur de la Catalogne ! |
| 6 | La Ribera d'Ebre et son Delta, une autre Catalogne | | |



SLOW TOURISM

LA CATALOGNE SE DÉCENTRE POUR UN TOURISME PLUS DURABLE

Ces dernières années (avant Covid), la Catalogne et notamment Barcelone et la Costa Brava ont fait couler beaucoup d'encre quant à une fréquentation touristique parfois démultipliée qui a pu desservir une destination pourtant plébiscitée par la clientèle française depuis toujours. En réponse à ces problématiques de surfréquentation, Tourisme de la Catalogne a mis en place un vaste plan d'actions visant à décongestionner les zones les plus fréquentées, tout en multipliant les propositions et programmes visant à aller plus avant dans la découverte de territoires moins visités. Rencontre avec Josefina Mariné, directrice de la branche française du Bureau Touristique de la Catalogne rattaché au gouvernement régional de Catalogne.

VA/ BONJOUR JOSEFINA, QUEL EST EXACTEMENT VOTRE RÔLE AU SEIN DU BUREAU TOURISTIQUE DE LA CATALOGNE ?

Je représente le bureau touristique de la Catalogne en France, rattaché au gouvernement régional de la Catalogne. Notre objectif est de promouvoir le tourisme en Catalogne au sein du territoire français pour toucher un public de qualité. Nous avons une douzaine d'antennes à l'international dont ce bureau de Paris qui a été ouvert en 1988. A noter que la France est le premier marché international pour notre région, un quart des touristes internationaux accueillis sont des Français.

LA CATALOGNE POSSÈDE UN PATRIMOINE TOURISTIQUE EXTRÊMEMENT VARIÉ, POURRIEZ-VOUS NOUS DONNER QUELQUES CHIFFRES QUANT À LA FRÉQUENTATION TOURISTIQUE ET AUX RECETTES GÉNÉRÉES ?

Si l'on prend une année normale soit 2019, 4 millions de touristes français ont visité la Catalogne. Ils ont été jusqu'à 5 millions en 2015. En 2022, nous n'avons pas encore retrouvé les chiffres de 2019 mais cela reste très positif, car au-delà des fréquentations, on a observé une croissance des dépenses moyennes par voyageur de plus de 15%, un chiffre en partie lié à l'inflation, mais aussi dû au fait que les Français



ont eu plus de budget à consacrer à leurs vacances. Notre saison estivale s'est donc avérée très satisfaisante et la France reste notre premier marché international, la Catalogne étant la destination préférée des Français en Espagne. Sur le plan de l'aérien, nous n'avons pas encore récupéré toutes les connections de 2019 (encore - 18%) mais 75% des Français visitant la Catalogne viennent en voiture, et on essaie également de promouvoir le train pour donner de la visibilité à d'autres façons de se déplacer. Mais pour revenir sur les chiffres de fréquentation, je tiens vraiment à préciser que le volume est loin d'être le plus important pour nous, on souhaite surtout développer un tourisme de qualité, responsable, durable, fait d'expériences locales et de consommation responsable, qui ait un impact positif pour les communautés, les sites culturels, qui valorise notre gastronomie.

JUSTEMENT, EN CE SENS, POUVEZ-VOUS NOUS PARLER DE BREATHING LAND ET NOUS EXPLIQUER LA GENÈSE DE SA CRÉATION ET CE QU'ELLE PROPOSE COMME OFFRE « SLOW TOURISM » ?

Breathing Land est une marque qui prétend inspirer le voyageur afin qu'il puisse explorer des expériences de Slow Tourism en Catalogne et vivre ainsi des moments authentiques. Cette marque trans méditerranéenne a été créée à partir du projet européen ENI CBC MED Med Pearl. Piloté par Tourisme de la Catalogne, cette coopération transfrontalière connue donc sous le nom « MedPearls » vise à créer 26 expériences touristiques dans différentes destinations de la Méditerranée (la Catalogne, l'Égypte, la Grèce, l'Italie, la Jordanie et la Palestine), basées sur la coopération public - privé. Le projet dispose d'un budget global de 3 millions d'euros et est cofinancé à 90 % par le



Programme de Coopération Transfrontalière IEV CTF Med 2014-2020 du Bassin Méditerranéen. Concrètement, cela revient à inviter les voyageurs à découvrir des destinations méconnues dans un esprit durable, responsable, en mettant en valeur les expériences, la découverte de villages moins fréquentés, les échanges avec les locaux, des savoir-faire, des exploitations, des chemins buissonniers.

ON IMAGINE QUE L'OBJECTIF EST AUSSI DES DÉCONGESTIONNER LES ZONES TRÈS FRÉQUENTÉES DE LA CÔTE CATALANE ET LES DESTINATIONS PHARES TELLES QUE BARCELONE. POUVEZ-VOUS TOUTEFOIS NOUS EN DIRE PLUS SUR QUELQUES-UNS DES ATOUTS D'ANOIA, LES GARRIGUES ET LA RIBERA D'EBRE, LES TROIS RÉGIONS SÉLECTIONNÉES POUR CE PROGRAMME ?

Je trouve que le dénominateur commun de ces trois régions réside dans le fait qu'on a là trois régions fortement contrastées, des territoires de l'intérieur qui ont su garder un mode de vie traditionnel où l'on peut découvrir des villages reculés, des architectures rurales, des expériences authentiques. Par exemple, la région « Les Garrigues », dans les Terres de Lleida, où je suis née, est connue pour ses oliviers qui produisent une excellente huile d'olive mais aussi pour ses fruits et légumes, 60% du territoire étant occupé par les cultures et notamment notre produit phare, les « arbecuinas », la variété d'olive typique de la région. Par ailleurs, grâce aux eaux du canal d'Urgell et de la rivière Set, d'autres arbres fruitiers intéressants poussent également sur nos terres comme la vigne qui produit le vin catalan typique et les amandiers qui fleurissent fin février. Mais Les Garrigues possèdent aussi de nombreux villages traditionnels, des sites archéologiques classés à l'Unesco (comme le groupe de peinture rupestre de la Roca dels



Moros de l'UNESCO ou la villa romaine de Can Terrés) sans compter que tout près, on trouve de nombreuses autres possibilités de visites (musées, châteaux, villages, la ville de Lleida, etc.).

La région de l'Anoia est quant à elle rattachée à celle de Barcelone, mais aussi à une partie du parc naturel de Montserrat. Elle est incontournable pour les voyageurs à la recherche d'expériences basées sur la culture, le tourisme actif, la gastronomie et les productions artisanales avec de nombreux châteaux et tours médiévales, de splendides musées comme celui du cuivre ou du papier mais aussi de nombreux festivals culturels. Enfin, la région de La Ribera D'Ebre est marquée par le fleuve Ebre qui a dessiné les paysages et façonné l'histoire et la culture locales. Cette réserve de biosphère des Terres de l'Ebre a été inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. Ces paysages sont idéaux pour la pratique d'activités « slow » telles que l'observation des oiseaux dans la réserve naturelle de Sebes, les randonnées ou les routes en VTT ou à vélo dans les différentes zones de la région, telles que la zone d'intérêt naturel de Ribarroja d'Ebre, la Serra de Llabeira ou les montagnes Cardó, qui abritent un couvent historique et un spa au sommet d'une falaise. A noter également le GR-99 qui suit le cours naturel du fleuve

Ebre et qui permet de découvrir la beauté des paysages de la région et une vallée humide, très fertile, favorable à la culture de nombreux vergers d'abricotiers, de pêcheurs, d'amandiers, avec également une belle production d'huile d'olive et des villages joyaux tel Miravet, avec son imposant château situé au sommet d'une falaise rouge, ou Tivissa, Vinebre et Castells de Banyoles avec leurs majestueux sites archéologiques ibériques.

QUEL EST LA TYPOLOGIE DES CLIENTÈLES TOURISTIQUES QUI FRÉQUENTENT AUJOURD'HUI LA CATALOGNE ET QUELLE EST LA CIBLE DE CE PROJET Tourné vers LE « SLOW TOURISM », UNE CLIENTÈLE PLUTÔT LOCALE, NATIONALE, DES PAYS VOISINS, DES TOURISTES INTERNATIONAUX ?

Aujourd'hui, les familles représentent le profil le plus classique des touristes en Catalogne, également dû au fait que la France est l'un des pays de l'Union européenne qui possède le taux de natalité le plus haut. Cela reste notre cible principale mais une étude de marché a également été réalisée dans le cadre du projet Med Pearl, pour identifier quels étaient les marchés les plus mûrs pour développer notre offre « slow tourism ». Il s'avère que les pays les plus demandeurs sont sans surprise l'Allemagne, la France, la Suisse,

les Pays-Bas, le Royaume-Uni, la Suède mais aussi les États-Unis. Ces derniers ont un intérêt marqué pour la gastronomie. Quant à la typologie plus précise de la clientèle, il s'agirait d'un adulte de plus de 55 ans disposant de temps, de ressources, apte à réaliser des voyages plus longs, pas forcément organisés mais aussi des personnes de plusieurs générations qui voyagent ensemble pour de longues périodes. Les jeunes adultes et les voyageurs solos sont aussi un profil en croissance. Plus globalement, on peut dire qu'il s'agit d'un marché pour des touristes qui ont une certaine maturité, qui sont déjà venus, connaissent un peu la Catalogne et s'aventurent dans ces nouvelles expériences à la recherche d'expériences plus locales, contrastées, afin de vivre des aventures différentes.

UN BILAN DU PROJET EST-IL PRÉVU ET AVEZ-VOUS D'ORES ET DÉJÀ L'ENVIE DE COOPÉRER AVEC D'AUTRES PROVINCES ESPAGNOLES POUR LEUR FAIRE PART DE VOTRE EXPÉRIENCE ET LEUR TRANSMETTRE VOTRE SAVOIR-FAIRE ?

Il y aura bien sûr un suivi de la fréquentation touristique et des recettes générées par ces initiatives pour voir et évaluer si cela correspond bien à la demande. Pour ce qui est du partage avec d'autres régions, je pense qu'il existe déjà des programmes spécifiques. Je pense par exemple à RESTART MED, un projet qui vise à créer une base de données européenne avec des produits touristiques durables et où plusieurs destinations européennes pourront participer. Un autre réseau européen qui me semble intéressant est NECSTouR, au sein duquel la Catalogne est très active et qui permet de partager des expériences pour inspirer d'autres régions et vice versa. À noter que les principales régions d'Espagne font partie de ce réseau, qui est vraiment fort utile pour partager les bonnes initiatives et les bonnes pratiques.

IL Y A QUELQUES ANNÉES, BARCELONE A ÉTÉ VICTIME DE SON SUCCÈS JUSQU'À POUSSER À BOUT DES HABITANTS LOCAUX. CERTES, LE COVID EST PASSÉ PAR LÀ, MAIS QUELLE POLITIQUE EST AUJOURD'HUI MISE EN PLACE POUR ÉVITER LES EFFETS D'UN SURTOURISME LOCALISÉ ? LIMITATION DES AIRBNB ? FIN DES LOW COST ? QUOTAS ?

Barcelone continue bien évidemment à œuvrer pour le développement d'un tourisme plus durable et pour lutter contre les hébergements touristiques illégaux. C'est un combat important et la municipalité a lancé une campagne pour sensibiliser touristes et résidents leur demandant de vérifier, avant de louer un lit, s'il est bien légal. Il s'agit donc d'un travail d'équipe qui implique tout le monde, un investissement collectif. Toutefois, la ville a aussi reçu des fonds européens (Next Generation), 50 millions qui ont permis de mettre en place un plan d'actions prévu pour déconcentrer touristiquement la capitale. Il s'agit donc de s'appuyer sur ce fond pour avancer ce chantier visant à déconcentrer, décongestionner, et digitaliser Barcelone et ce au travers de 21 projets identifiés. Parmi ces derniers, il est question de réhabiliter les espaces pour les citoyens et le visiteur, de renaturer les plages, de créer des polycentres dans Barcelone pour éviter que les Ramblas soit un centre-ville unique totalement saturé. La digitalisation va également permettre de mieux gérer les flux. Ainsi, si un site

s'avère chargé ou saturé, il sera possible de proposer des alternatives de visites. Le plus important reste que le visiteur ait une expérience positive.

SOUHAITEZ-VOUS NOUS POINTER UNE DERNIÈRE CHOSE À AJOUTER, UN PROJET, UNE INFORMATION ?

Je souhaitais effectivement évoquer le Grand Tour de Catalogne, un circuit lancé en 2021 qui s'inscrit justement dans cette démarche d'un tourisme plus responsable, un tourisme inspiré qui favorise les expériences locales et qui permette une découverte plus complète de la Catalogne avec différents tronçons ou parcours. Le Grand Tour de Catalogne peut se faire en voiture électrique car nous visons vraiment à mettre l'accent sur un tourisme régénératif, une dimension très importante pour nous, car nous tenons à ce que les touristes qui visitent la Catalogne laissent une empreinte positive pour la communauté. Enfin, un dernier point, nous faisons beaucoup d'efforts sur l'accessibilité et nous avons positionné la Catalogne comme une destination accessible à tous. Nous sommes très sensibles à cette dimension de l'inclusion dans le tourisme. En ce sens, nous avons un site internet spécifiquement dédié et nous avons réalisé de nombreux investissements auprès de nos infrastructures et de nos équipements touristiques. Accessibilité pour tous et tourisme régénératif sont ainsi devenus deux valeurs socles pour nous. ■

- ALLER PLUS LOIN -

www.catalunyaexperience.fr

www.enicbcmed.eu/projects/med-pearls

www.breathingland.com/en

<https://grandtour.catalunya.com/fr/>

<https://turismeperatohom.catalunya.com/ca/>

www.vueling.com



¡VAMOS!

LE GRAND TOUR DE CATALOGNE

Road trip flexible et adaptable, le Grand Tour de Catalogne est une boucle qui se parcourt en deux semaines en joignant les points les plus emblématiques de la destination ou qui se réalise par petites touches fractionnées en empruntant l'un des cinq tronçons proposés. L'idée, faire infuser les visiteurs au cœur d'un territoire où joyaux culturels, sites naturels et plaisirs de bouche permettent de prendre son temps, une véritable expérience de slow tourism loin des plages favorisant la découverte de la culture catalane, de ses habitants et des produits du terroirs.

EN VOITURE POUR DÉCOUVRIR LA CATALOGNE À VOTRE RYTHME !

Pics tubulaires de Montserrat, forteresse de Cardona, plages d'El Garraf, Delta de l'Èbre, villages médiévaux du Val d'Aran, Parc naturel du Cadí-Moixeró, univers surréaliste de Dalí à Figueres, blanches demeures de Cadaqués, villes et villages de pêcheurs (...), la route file et une mosaïque d'images, d'odeurs, de sensations défilent, 2000 kilomètres en pleine nature qui permettent de s'immerger à la demande dans autant de tableaux. Conçu par Tourisme de la Catalogne, les patronats de tourisme et les offices de tourisme de la destination Catalogne, le Grand Tour de Catalogne peut se réaliser en treize jours et se concentre alors sur les éléments phares les plus remarquables du patrimoine culturel et naturel. Toutefois, il est également possible de scinder l'expérience en plusieurs tronçons comprenant chacun 5 à 7 étapes distinctes ; l'itinéraire alterne alors entre routes panoramiques et grandes villes, traverse des vignobles, file vers des sites historiques, sans oublier des pauses entre plages, paysages et expériences gastronomiques. Josefina Mariné, directrice de la branche française du Bureau Touristique de la Catalogne rattaché au gouvernement régional de Catalogne : « Ce circuit lancé en 2021 s'inscrit dans une démarche d'un tourisme plus responsable, un tourisme inspiré qui favorise les expériences locales et qui permet une découverte plus complète de la Catalogne avec différents tronçons ou parcours. Le Grand Tour de



Catalogne peut se faire en voiture électrique car nous visons vraiment à mettre l'accent sur un tourisme régénératif, une dimension très importante pour nous, car nous tenons à ce que les touristes qui visitent la Catalogne laissent une empreinte positive pour la communauté. »

« L'ÉMOTION SUR MESURE »

Voyage sur mesure, le Grand Tour de Catalogne laisse à chaque voyageur l'initiative de s'organiser comme il le souhaite afin de découvrir à son rythme les différents sites phares du circuit. Il est ainsi tout à fait possible de s'arrêter quelques jours dans un parc national pour randonner à sa guise ou de prévoir des échappées vers les plages pour répondre aux envies de baignades des plus jeunes. En outre, l'itinéraire est réalisable à n'im-

porte quel moment de l'année, ce qui permet quand c'est possible de voyager hors saison et d'avoir alors le privilège de découvrir des sites moins fréquentés. Une souplesse qui permet en outre de mieux répartir la demande touristique sur le territoire tout en montrant la diversité de l'offre touristique catalane. En sus, pour encourager la durabilité des expériences, la connaissance et le respect du territoire et une mobilité moins carbonée, certaines étapes du Grand Tour de Catalogne sont réalisables en train. Une excellente occasion d'aller pratiquer le slow tourism en Catalogne et d'explorer plus avant l'incroyable diversité de ses terroirs. L'idée, qu'il n'y ait pas deux Grand Tour qui se ressemblent mais plutôt un Grand Tour qui vous ressemble ! ■

- ALLER PLUS LOIN -

Le site Internet du Grand Tour de Catalogne permettant d'en savoir plus sur l'itinéraire et de créer son propre Grand Tour

<https://grandtour.catalunya.com/fr/>

#GrandTourCatalunya #GrandTourCatalonia #CatalunyaExperience

JE SUIS EBRE

LA RIBERA D'EBRE ET SON DELTA, UNE AUTRE CATALOGNE



Loin des terres sèches des régions de l'intérieur, la Ribera d'Ebre jouit de la présence du plus grand fleuve de la péninsule ibérique, l'Ebre, véritable colonne vertébrale qui baigne les vallées et les hommes. Ce long serpent d'eau nous a gratifié de sa douce présence alors que nous découvriions des villages perchés, des terres fertiles, vergers, vignes, amandiers, reliant les hommes à leur histoire jusqu'à son delta. Nous avons parcouru quelques arpents de cette terre vivante, fascinés par la diversité des paysages et la créativité des habitants, une mise en bouche d'un lieu singulier où il faudra forcément revenir, ne serait-ce que pour naviguer sur les eaux et apprécier les myriades d'oiseaux qui ont réapprivoisé le fleuve.

MIRAVET, VILLAGE DE TERRE ET D'EAU

Passage éclair à Miravet, la route a été longue mais la carte postale du sud de la Catalogne a su nous attendre. Nous avons saisi à la volée la photo emblématique de ce bijou de terre et d'eau, ces maisons de pierre agrippées à la falaise se reflétant dans le coude du fleuve. Le soir, au soleil descendant, chaque minute dessine un nouveau tableau. Nous aurions pu, aussi, visiter la forteresse médiévale construite par les Templiers au 12^e siècle, cet imposant château entouré d'une muraille de 25 mètres de hauteur. Nous reviendrons. Pour le village, pour son église, pour son histoire. Miravet, pour nous, ce fut Josep Papaseit, une formidable rencontre, une immersion d'un soir dans la tradition potière du village. En 1940, il comptait encore trente ateliers de céramiques, il en reste six, la faute au plastique.

Josep nous accueille dans son petit atelier artisanal. Un tour à pied, un autre posé au centre de la pièce. Il nous conte cette tradition locale qui a vu le village vivre de ses poteries depuis les Ibères, l'influence arabe, la forte présence du fleuve. « A l'origine, l'Aragon était le marché naturel de Miravet, le transport se faisait par le fleuve. Il y avait les potiers et les négociants. Aujourd'hui, nos poteries se vendent sur les foires, dans les marchés, les jardinerie, partout en Europe... » Tout en parlant, Josep s'est installé au tour. Peu à peu, d'un bloc d'argile et d'une paire de mains, un vase s'esquisse, s'élargit. Cela semble si simple, si fluide, une apparition terrestre issue d'une lampe magique qui tournerait entre dix doigts. Ici, toutes les pièces sont faites à la main. Josep est issu d'une famille de potiers depuis six générations. Ses deux filles reprendront-elles l'atelier ? Pas sûr, à Miravet, la

poterie est un métier d'homme. Il faut de la force pour déplacer les grandes pièces, porter les kilos d'argiles, enfourner des dizaines de pièces dans le four.

Puis notre tour arrive, l'occasion d'essayer le tour, de mettre les mains dans la terre, de mouiller l'argile à la barbotine, de suivre des yeux ce vase hésitant qui s'étire guidé par les mains de Josep. Des expériences et des formations à la poterie qu'il propose à toutes personnes intéressées le temps d'une poignée d'heures, de quelques jours, d'un stage. Dans son dos, les pièces réalisées s'étalent sur une grande table, des plats, des assiettes, des vases, mais aussi ces jarres à huile (*cantajo*) typiques de la région, ces bols (*pitanza*) à déjeuner, ces amphores à six becs (*gargolas de mucho*) qui permettent de récupérer l'eau en profondeur et dont l'un des becs permet de boire.





Des pièces plus contemporaines aussi, comme si la tradition se devait aussi d'imaginer les horizons du lendemain. Nous filons à la nuit tombée, les mains argileuses et le regard perdu dans les étoiles. Cap sur Tivissa.

MAS DE L'ILLA

Notre première sensation lorsque nous arrivons de nuit au Mas de l'Illa est ce gravier qui crisse sous nos pieds dans la fraîcheur de la nuit. Le fleuve n'est pas loin, on sent sa présence humide et apaisante. Les étoiles, la pureté de la nuit, l'onctuosité d'une tortilla de patata façon Rosa. Welcome à l'hôtel rural du Mas de l'Illa. Le lendemain, le site apparaît au grand jour. L'hôtel est encadré d'une terrasse en hauteur qui borde chacun de ses côtés et permet d'observer l'ensemble de la finca qui, au-delà d'un hôtel, est surtout un immense domaine planté de fruitiers, des vergers de pêchers, nectarines, pruniers, mirabelliers, abricotiers... s'étendant à perte de vue jusqu'à la colline qui fait face au fleuve. On pense un temps que c'est aussi une histoire de femmes, puisque Rosa et sa fille, Laïa, sont là pour nous accueillir et nous guider au cœur des champs et des arbres mais on aperçoit finalement le mari, penché sur le potager, et on réalise qu'il s'agit avant tout d'une vaste aventure familiale tournée vers le vivant.

Alors, pas à pas, en suivant Rosa et Laïa jusqu'au cœur de l'Illa où

coule le fleuve, on prend le pouls d'un projet qui vise à valoriser l'agriculture biologique, à faire œuvre de pédagogie en installant des encarts explicatifs sur la biodiversité et les cultures locales, mais aussi à entraîner les hôtes dans des ateliers et expériences gustatives (production de jus, de confitures, de pain, etc.) dans un mas voisin en cours de restauration (le « jardin à table »). Certes, il y a quelques vingt ans, cela n'a pas été facile pour la famille de Rosa d'entamer un tel chantier dans une région où l'agriculture biologique n'est pas encore très répandue ni parfois vraiment

acceptée. Il y a eu les commérages, les jalousies, les premières années difficiles avec beaucoup de pertes, de maladies. Mais, peu à peu, le domaine a trouvé son équilibre, la conversion au bio a fini par payer, d'autres fruits ont été plantés, moins classiques, parfois oubliés, comme ces pêches anciennes refusées par les grandes surfaces qui aiment le lisse, le droit, le con-forme. Bref. Rosa a tenu bon, elle souhaite même à présent convertir une partie du domaine en biodynamie, nous désigne au bord du fleuve ces énormes silures introduits par les touristes allemands dans les années 70 dans des concours de pêche débonnaires qui ont fait beaucoup de mal à l'Ebre, à ses rives, à sa biodiversité. Au Mas de l'Illa, à l'inverse, on privilégie le goutte à goutte pour irriguer les champs, les panneaux solaires pour les habitations, le chauffage au bois. Des nichoirs ont été installés pour les rapaces (prédateurs des lapins et rongeurs), des perchoirs pour les oiseaux, des abris pour les chauve-souris. Parfois, des éleveurs viennent faire paître leur troupeau. Le domaine compte aussi quelques ânes et plusieurs



matous qui viennent se lover dans les jambes des hôtes de passage. En saison, ils sont vingt-cinq à travailler dans le verger, huit hors saison. Un travail quotidien assuré entièrement à la main. Et on retrouve forcément dans l'assiette les légumes et fruits frais récoltés in situ.

Nous n'avons pas eu le temps d'emprunter le petit sentier qui part du domaine et mène jusqu'en haut de la colline pour jouir de la vue sur l'Ebre (compter 2 h A/R). En revanche, nous avons suivi d'autres chemins, plus grisants, et rejoint Isabel pour déguster les joyeux nectars de la cave de l'Encastell. Isabel : « *Tout a commencé avec mes arrières grand-parents qui ont planté des vignes dans le Priorat puis, mes parents ont décidé d'exploiter une bodega (cave) locale.* » Aujourd'hui, la famille possède deux exploitations, l'une dans le Priorat, quinze hectares qui produisent 25 000 bouteilles ; l'autre dans le Montsant, près d'Els Guiamets, dix hectares hérités d'un ami de la famille qui possédait une vigne écologique (labellisé bio en 2022) et produisant également 25 000 bouteilles. A 25 ans, Isabel est devenue le trait d'union entre ces deux exploitations, faisant déguster une alternance de vins jeunes (Corret & Lo Ceresel) et de vieilles vignes (Elvira & Porera) où l'on retrouve des cépages grenache, carigue, merlot, syrah, des raisins gardés en barriques de chêne ou d'acacia.

Un trait d'union entre plusieurs générations aussi. Le « Corret » (petit cœur) est le surnom donné par les deux sœurs à leur maman, Elvira est un hommage à la grand-mère. Des vins que l'on retrouvera en Allemagne, Angleterre, Italie et jusqu'aux USA pour les Priorat, parfois en France pour les Montsant. Mais le plus simple reste de venir au Mas de l'Illa, accueilli par les bras du fleuve et toutes ces femmes si inspirantes.

LA RIBERA D'EBRE AVEC EL BROGIT

Meritxell Ornella Aznar nous rejoint pour un dernier petit-déjeuner. Directrice d'El Brogit, une petite agence locale dont le doux nom signifie « Le souffle du vent sur l'eau », Meritxell nous souffle de revenir encore et encore. Et pour cela, elle a des arguments ! Créé en 2007, El Brogit organise des randonnées, des séjours, des expériences visant à valoriser tous les itinéraires imaginables autour de l'Ebre. Et il y en a pour tous les goûts, en témoigne une immense carte qu'elle déploie où de petits personnages, les explorateurs de l'Ebre, viennent illustrer les mille et une propositions touristiques : circuits à vélo autour de quatre rivières ou au fil de l'Ebre ; route de l'huile d'olive et du vin (Sangre y Oro) ; itinéraire filant de la montagne à la mer ; plongée dans l'histoire et la culture locale avec « Mémoire d'un fleuve » qui vous amène sur les lieux de la bataille de l'Ebre (1936) ; mais aussi une voie verte qui court le long de l'ancienne ligne de chemin de fer qui servait à transporter les armes pendant

la guerre civile, une route gastronomique avec des producteurs locaux de fromages et de confiseries et enfin, la découverte de la réserve de biosphère des Terres de l'Ebre, inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco.

A la semaine, en escapade, en quelques heures, rien n'est impossible pour Meritxell qui peut aussi vous organiser des visites historiques de villages ibériques, des ateliers de vannerie, de céramique, des visites de caves, de moulins à huile, des activités d'eau, dessus, dessous, telles que la navigation en « lla-gut de rem », les bateaux fluviaux traditionnels de la région. Si l'on ajoute à cela tous les festivals qui se tiennent tout au long de l'année, on ne peut qu'être convaincu que le futur du slow tourism en Catalogne c'est ici, au cœur de la Ribera del Ebre. Et tant pis pour les touristes et les catalans qui s'évertuent à s'agglutiner sur des plages saturées, nous, on a bien compris la leçon, on reviendra voir les oiseaux, observer les étoiles, et nous laisser glisser au fil du fleuve, inlassablement. ■

- ALLER PLUS LOIN -

VISITES CITÉES DANS LE TEXTE :

S'initier à la poterie dans l'atelier de Josep

- Josep propose des expériences de trois jours : du façonnage jusqu'à la cuisson au four.
- Aussi des expériences d'une semaine : pour se former
- Des visites guidées de l'atelier : 2h

Compter 15 € la démonstration + création d'un objet (+ 5 € si cuisson)
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100057412189838>

Le Jardin à table du Mas de l'Illa

Cours de cuisine, réalisation de confiture, de pain, de jus, à base des produits du jardin.
www.masdelilla.com

RESTAURANTS ET HÔTELS DE CHARME

Hôtel Rural Mas de l'Illa à Tivissa

Hôtel familial situé sur un domaine écologique au bord de la rivière Ebre. Son objectif est de diffuser l'agriculture biologique, l'environnement durable et la cuisine connue sous le nom « du jardin à la table ».
www.masdelilla.com

RÉCEPTIFS LOCAUX

El Brogit : www.elbrogit.com



QUAND ON PARTAIT DE BON MATIN...

CATALOGNE INSOLITE : LA RÉGION DE L'ANOIA !

À moins d'une heure de Barcelone, la région de l'Anoia offre une excellente base de repli pour alterner activités sportives, visites culturelles, découvertes artisanales et pauses gastronomiques. Avec ses châteaux, ses tours médiévales, son passé industriel mais aussi ce bassin fertile ponctué de villages traditionnels où s'épanouissent les céréales et le vignoble, la région multiplie les facettes et les identités. L'occasion aussi de parcourir son étonnante préfecture, Igualada, une charmante bourgade qui s'est distinguée à la fin du 19^e siècle par son florissant commerce du cuir. Située au sud du centre historique, ses tanneries s'étendaient alors au fil du Rec, un canal sillonnant la région d'est en ouest. Un patrimoine aujourd'hui revalorisé, à l'instar des nombreux musées qui font revivre les arts et métiers du passé, et qui nous mènera jusqu'à Capellades et son passionnant musée du papier !



VÉLO, YOGA ET RANDO : ON S'ACTIVE DANS L'ANOIA !!

Rendez-vous à Calaf, au nord d'Igualada, pour retrouver Anna et Jaume face à un bataillon de VTT électriques parés au départ. Féru de sport et de grands espaces, ce jeune couple a monté une petite entreprise, la baCiCleta, visant à faire découvrir les environs de Calaf pédales au vent. Et tout est possible : à travers les vignes, les champs, les horizons, dévaler les routes jusqu'au bout de la nuit, rejoindre l'observatoire météorologique et astronomique de Pujal pour se projeter dans le ciel, en version vélo-pique-nique, tant que la roue tourne, la baCiCleta décline les formules. Nous avons enfourché ces vélos magiques au cœur de

paysages champêtres et bucoliques puis enchaîné avec une séance de yoga relaxante. Une formule qui aère le corps puis l'esprit et permet de se ressourcer sans dépenser un gramme de carbone. Facile à manier et adapté aux possibilités de tout un chacun, le VTT électrique permet de doser son effort en fonction de ses envies et de ses capacités

Toutefois, si vous préférez la terre ferme et le battement des souliers, Juan Juarez propose quant à lui des randonnées guidées sur les sentiers de la région. Il est alors possible de cheminer à ses côtés sur la route des Esgavellats, une zone remarquable de la Serra de Collbàs dans laquelle le paysage se caractérise par la présence de

fissures dans le sol rocheux et de blocs de pierre qui se meuvent en formes étranges, petites grottes et passages étroits. Cet itinéraire s'achève au Château de Claramunt, une importante fortification du 10^e siècle qui domine le bassin d'Òdena et avait pour fonction de délimiter la frontière entre le comté de Barcelone et Al-Andalous. La lignée des Claramunt posséda le domaine jusqu'au 11^e siècle, celui-ci fut ensuite disputé entre différentes seigneuries, témoin de nombreuses guerres, démoli puis reconstruit à multiples reprises avant d'être définitivement détruit en 1714 suite à la guerre de Succession.

INTARRISSABLE IGUALADA

Aérés, remis sur pied et déterminés à poursuivre notre exploration de l'Anoia, nous rejoignons en soirée son étonnante préfecture. Ancienne capitale du cuir, Igualada possède un centre historique de toute beauté qui témoigne d'un passé florissant. Aujourd'hui encore, on peut filer la métaphore de ces peaux traitées et tannées pour appréhender la ville sous le prisme de cette histoire industrielle cruciale pour l'économie catalane, suivre le canal local (le Rec) qui alimentait alors au cœur de la ville les moulins à farine avant de filer au sud irriguer le quartier des tanneurs. Une poignée d'entreprises travaillent toujours dans



le traitement des peaux. Quant à la ville, elle a également entamé un processus de sauvegarde et de valorisation de ce savoir-faire via la récupération d'anciennes tanneries et l'ouverture du *Museu de la Pell d'Igualada i Comarcal* de l'Anoia. D'autres sites ont été transformés en centre d'art, ou en restaurant-hôtel, à l'image du Somiatruites, un ensemble moderne rénové par l'architecte Xavier Andrés mêlant architecture contemporaine et traditionnelle. A noter l'écolo touch : le toit du bâtiment est composé d'un poulailler et d'un potager de 400 m² qui approvisionne le restaurant en produits locaux et durables.

Mais au-delà du cuir, Igualada a toujours été une cité dynamique, effervescente, connue pour ses boutiques de textile et d'habillement mais aussi pour quelques traits plus originaux comme d'être l'unique lieu d'Espagne où l'on fabrique encore des montgolfières. Elle abrite d'ailleurs un

festival européen de ces ballons volants (European Balloon Festival) qui se tient chaque année au mois de juillet. Dans la ville se cache également une immense maquette de train à découvrir dans le garage d'un aficionado local, mais aussi de nombreux randonneurs qui, en saison, affluent pour emprunter le chemin de St Jacques de Compostelle ou celui de Saint Ignace, fondateur des Jésuites. Avant-dernière étape de l'itinéraire qui relie Loyola à Manresa (ville où le sage rédigea ses Exercices spirituels), le chemin de Saint Ignace traverse la ville comme il traverse l'Espagne du Pays basque jusqu'en Catalogne. Et si vous souhaitez d'autres anecdotes encore, rendez-vous au Cal Roure, cet hôtel boutique à l'élégante architecture néoclassique situé au cœur de la place centrale a longtemps été un magasin de textile connu dans toute la région. Racheté par Joseph Clotet qui fit le pari d'en faire un hôtel de charme doté de quatre chambres

magnifiques, il est aujourd'hui tenu par un maestro passionné et passionnant qui aime à rappeler le passé glorieux de ce lieu datant du 17^e siècle. Il saura également vous conter sa ville, son histoire, ses personnages, et bien des choses encore et encore...

D'UN MOULIN À PAROLES À UN MOULIN À PAPIER...

Dernière étape de notre séjour dans l'Anoia : Capellades et son musée du papier. Situé dans un ancien moulin du 18^e siècle nommé Molí de la Vila, il se déploie sur quatre étages dont un sous-sol irrigué par une source naturelle, la Bassa, au débit journalier de 12 millions de litres. Une abondance hydrique qui permet de faire tourner les moulins de la ville et des environs et qui fit que de cette région de Capellades l'un des plus importants centres papetiers d'Espagne durant les 18^e et 19^e siècles. Nous suivons une visite passionnante qui nous détaille toutes les étapes de la fabrication à l'ancienne de



ce papier artisanal. Tout commence dans le « chaudron » où sont récupérés de vieux vêtements (blancs !) en fibre végétale qui seront ensuite coupés en petits tronçons puis passés dans une roue pour enlever les poussières. On nous signale les nombreuses maladies respiratoires provoquées par cette étape pour des ouvriers trimant là des heures durant, sans compter le passage suivant, dans le bac de poudre blanche, où il s'agit alors de reblanchir l'ensemble en supportant la très forte odeur de poudre. Coupés, blanchis, les morceaux de tissus sont ensuite triturés par le moulin à papier pour obtenir cette fameuse pulpe de fibre végétale qui sera trempée dans un mélange d'eau puis sortie à l'aide d'un tamis, feuille par feuille, dans un aggloméré de fibres qui garantit la résistance du papier.

Vient ensuite le séchage, sur du fil à linge, puis le pressage, au marteau, une force de 300 kilos pour compresser, lisser et enfin aplanir chaque feuille. Une fois sec, le papier était pesé, massicoté, et même débarrassé de ses « poils de barbes » pour avoir des bords nets. L'ensemble se vendait alors par paquet de 500 feuilles. Chaque jour, deux ouvriers pouvaient réaliser jusqu'à 4 500 feuilles quand aujourd'hui, les machines « modernes » produisent 50 000 feuilles à la minute (pauvres forêts !). Enfin, le papier était parfois agrémenté de fleurs séchées, résidus de cacao et autres décorations. Après avoir visité « la salle des machines » qui abrite aussi le moulin et permet de voir une à une toutes les étapes décrites ci-dessus, on peut s'élever et découvrir encore une histoire du papier avec force explications et illustrations.

Où l'on apprend que la plupart du papier de cette zone, notamment le papier non rogné et le papier à rouler, était écoulé sur le marché espagnol et vers les colonies d'Amérique. Où

l'on découvre aussi les noms de papetiers célèbres de la fin du 18^e siècle tels que Sorteras, Romeu et Guarro. Mais aussi les Serra et les Romaní, qui ont donné naissance à des marques de papier de renom international. Enfin, passé le 3^e étage, silencieux et studieux qui semble accueillir des ateliers et l'administration, on s'élève jusqu'au 4^e niveau, pour découvrir une magnifique exposition

d'œuvres d'art modernes et contemporaines toutes inspirées de cet univers papivore.

Evidemment, on aurait aussi pu vous parler des châteaux et des tours, des cascades et des torrents, des bois et des sentiers, des vignes et des plaines, du jamón et de l'escaliva, mais il faut bien conclure, d'autant qu'il nous reste encore une étape... ■

- ALLER PLUS LOIN -

VISITES CITÉES DANS LE TEXTE :

La BaCicCleta

Location de VTT électrique. Sorties organisées. Combinés vélo/yoga.
www.labacicleta.cat

Le musée du Papier de Capelladas

www.mmp-capellades.net

OÙ DORMIR ? OÙ DINER ?

Hôtel Cal Roure à Igualada

Hôtel boutique situé dans le centre-ville. L'établissement se distingue par son architecture élégante néoclassique, et se trouve dans un bâtiment datant du XVII^e siècle et doté d'une histoire très riche. Son intérieur est décoré avec des œuvres d'art textile qui sont un rappel au passé industriel de la ville.

4 ch. Bar-cocktail. Comptez 120 € nuit avec petit déjeuner.

<https://calroure.cat/en/home/>

Restaurant-Hôtel Somiatruites à Igualada

Hôtel-restaurant situé dans une ancienne tannerie rénové par l'architecte Xavier Andrés

www.somiatruites.eu

Restaurant Masia la Figuera de l'Astor-Pujalt

Restaurant situé dans une maison de maître construite au début du 17^e siècle et située au milieu d'un village de style médiéval. Dégustation de produits locaux et du terroir.

Menu entre 23 et 26 €

<https://anoiaturisme.cat/guia/restaurant-masia-la-figuera/>

Restaurant du Castell de l'Orpi

Restaurant situé au cœur d'un château médiéval du 10^e siècle qui marquait la frontière entre les comtés catalans et Al-Andalus. Cuisine traditionnelle catalane.

<https://www.facebook.com/castelldorpi/>

RÉCEPTIFS LOCAUX :

- Turismo Vivencial - www.turismovivencial.com
- Trek & Ride / Inytur - www.trekandride.com

AU PAYS DE L'OR JAUNE

LES GARRIGUES, DÉPAYSEMENT GARANTI AU CŒUR DE LA CATALOGNE !



Loin de l'effervescence de Barcelone et des foules de la Costa Brava, la région des Garrigues offre une respiration au cœur de la Catalogne, une descente en apnée dans un monde rural, campagnard, comme si le disque de la terre avait basculé pour retrouver le souffle et le silence des villages d'antan. Vignes, oliviers, amandiers, pierres et terres sèches, revêches, villages désertés. A mi-chemin entre Barcelone et Saragosse, les Pyrénées au nord et le Delta de l'Ebre au sud, cette région de l'intérieur semble saisie dans une torpeur qui dévoile peu à peu ses joyaux et notamment l'Arbequina, la star locale, cette petite olive qui, pressée, donne une huile douce et fruitée. Mais l'or jaune n'est pas le seul trésor de cette région étonnante, car il faut se laisser porter, immerger, aller à la rencontre d'hommes et de femmes aux parcours étonnants, des familles qui mettent de la magie au cœur des vignes, d'autres qui transforment d'anciens relais de poste en hôtels de charme, autant de passionnés qui vous tendent la main et vous invitent à découvrir l'autre Catalogne.

LA CAVE BLANCHI JOVÉ...

Entre Barcelone et La Pobla de Cèrvoles, il faut compter une petite heure de route et un camaïeu de vignes et d'oliviers qui préfigure déjà la cave Blanchi Jové. Pas de doute, on est bien au pays du raisin et de l'olive. En surplomb du village, la cave offre un point de vue plongeant sur les maisons et les terres agricoles. Souriante et avenante, Sara Jové nous conte ce lieu issu de l'histoire familiale, ces terres ache-

tées par ses grands-parents qui se sont battus alors pour préserver les petites parcelles contre les *latifundias* (grands domaines), le bâti construit par son père, ferronnier, maçon, la part de son frère, ingénieur, de son cousin, agronome, de sa mère, omniprésente dans ce projet familial entamé en 2006. Et une terre sèche, pauvre, difficile à cultiver, 25 hectares posés à 700 mètres d'altitude dont il va falloir tirer le meilleur en privilégiant la qua-

lité. Année après année, le projet s'affine. Chez les Bové, tout est tourné vers la production biologique et le respect du vivant. Le raisin est vendangé à la main avec comme étendard le Sao, un terme catalan qui désigne la terre et signifie « Maturité, perfection, et taux d'humidité optimal ». Ici, la production est raisonnée, limitée à 60 000 bouteilles par an, mais on n'hésite pas à expérimenter de nouvelles choses, à l'image du Trobat, un rouge issu



de vignes plantées à 1 800 m dont il ne sort que 200 bouteilles par an. « *Quand elle y a goûté, ma mère nous a confié : j'ai voyagé soixante ans en arrière* ».

Les Jové produisent neuf cuvés, des rouges, des blancs (un délicieux Costers del Segre), des expérimentations, des semi-fermentations. Sur place, tout est pensé, réfléchi, à l'image de ces œufs de granit qui sont aussi une autre façon de mettre le vin en cuve et jusqu'au processus de production qui vise à avoir un impact environnemental le plus minime possible. Cent dix panneaux solaires ont été installés sur le site, quarante-huit batteries de 2 500 Ah (ampères/heure) afin d'atteindre l'autonomie énergétique. L'eau est recyclée, les vignes irriguées au goutte à goutte, manuellement. Sarah : « *Nous faisons particulièrement attention à la ressource en eau qui manque cruellement ici et pour cela, nous reconstituons les murets en pierres sèches d'antan qui permettaient de retenir l'eau dans les sols.* » Sarah sourit. Son père vient d'apparaître et s'esquisse déjà avec discrétion. « *Mon père, c'est l'artisan derrière les artistes* », glisse-t-elle avec malice. Car chez les Bové, au-delà de la vigne, des oliviers, des amandiers, de la terre et du ciel, il y a ce projet un peu fou de faire venir les artistes au cœur de la vigne, à l'image de l'immense fresque de Gregorio Iglesias qui décore l'intérieur de la cave, une allégorie abstraite de la vigne et des hommes posée sur quatre murs, un lavis en noir et blanc à l'encre de Chine nommé « Entre le ciel et la terre » qui fait onduler les formes. Les formes ? Des ceps, des hommes, des ombres, ou ce jus noir qui coule du raisin ? Mais déjà, Sara nous entraîne sur d'autres chemins...

ET LA VIGNE DES ARTISTES !

« Unir la nature avec l'art », tel est le formidable projet mené en contrepoint de la cave Blanch I Jové, seize œuvres permanentes installées au rythme d'une créa-



tion à l'année, un investissement familial pour amener l'art contemporain jusqu'au cœur des vignes. Sara nous emmène d'une œuvre à l'autre au fil des petits lapins rouges qui ponctuent le sentier, découvrant d'immenses créations d'artistes reconnus qui s'intègrent au paysage pour épouser vignes et oliviers comme autant de cimaises. On découvre alors l'immense cloche du sculpteur Evru (*la Gran Compana*) vibrant au cœur du raisin en regardant vers La Pobla de Cèrvoles en contrebas. Quelques rangées de ceps plus loin, Esteve Casanoves a installé des panneaux en fibre optique – La lumière irisant la terre (*La llum planant damunt la terra*) – évoquant un immense coléoptère penché sur la vigne. Filant la métaphore viticole, Carlos Pazos a quant à lui posé à terre un immense porte bouteille (*No et prometo Res*) type Ready-made à la Duchamp, à contempler de nuit pour découvrir les jeux de lumière sur l'œuvre.

Au fil de cette balade artistique, on croise encore la tête de renard d'Erik Schmitz nommé « Refuge » (*Refugi*), la barque perchée sur l'arbre de Carlos Pazos (*La Sargantaneta*) qui confie là son désir de jeunesse de vivre de la pêche, la tête de bœuf de Joanne Brossa (*Cap de Bou*), mais aussi 1 200 pièces de céramiques faites à la main et encastrées dans la roche, telle une explosion (*Esclat*) signée de l'illustre Frederit Amat. Eva Lootz a choisi quant à elle de réfléchir sur les empreintes laissées par les hommes sur la nature. Son

œuvre, la trace (*la Huella*), dessine une empreinte de pas et de pierre prolongée par un arbre posé sur un tumuli. Ouvert à tous, le site attire plus de 100 000 visiteurs chaque année et ce, dans un village qui compte à peine 120 habitants. En cette fin novembre toutefois, nous étions seules au cœur des vignes et des créations, à savourer l'instant dans l'ivresse d'une visite savoureuse où dégustation de vins et pique-nique de produits locaux (pan con tomate, manchego, fruits secs, salsichas, boudins, coing, pastelles, etc.) furent aussi de la partie. Achevée au soleil couchant, cette balade onirique s'acheva dans les sourires et les échanges chaleureux de la famille Jové mêlés au bâillement de la petite dernière. La relève veille.

LE MOULIN ET LES OLIVERAIRES OLICATESSEN

De La Pobla de Cèrvoles au village d'Els Torms, la route tourne, tourne, tourne comme un moulin à olives jusqu'à arriver au domaine Olicatessen. Planté au milieu des champs d'oliviers, le site de production et une nouvelle histoire entamée en 2005 par deux familles qui décident de travailler ensemble pour élaborer une huile d'olive extra-vierge, écologique et haut de gamme. Au début de l'aventure, l'huile est pressée à la coopérative du village mais très vite, pour éviter de tout traiter et favoriser le pressage à froid, un moulin est installé un peu à l'écart du village. Olga nous accueille derrière une jolie table nappée où elle a disposé des échantillons d'olives et quelques flacons. « *Les arbres*

qui sont devant vous ont entre 200 et 300 ans. » Et ici, la star, c'est l'Arbequina, dont la légende veut qu'elle ait été ramenée de Palestine par le Duc de Medinaceli, descendant des puissants ducs de Cardona, au XVII^e siècle. En ce 27 novembre, le pressage des olives est presque terminé. Un jour de plus et le moulin aurait été muet. Olga : « Nous pressons les olives de début octobre à fin novembre. Ici, l'Arbequina est reine mais nous travaillons aussi des variétés anciennes protégées depuis le 16^e siècle comme la Negral ». Moins connue que son compère, cette olive peut se conserver deux ans et possède des propriétés anti-inflammatoires encore supérieures.

Ici aussi, le respect du milieu naturel est de mise. Sur ces terres sèches et argileuses, les oliviers sont espacés de quatre mètres et aucun intrant chimique n'est utilisé. La récolte est faite quand l'olive est mûre, à la main, à l'aide d'un peigne vibreur et d'un parapluie qui récupère le fruit. L'olive ne touche jamais le sol. Elle sera ensuite pressée à froid (la température ne doit pas dépasser 27°), le résidu servant à fertiliser les champs. « Rien ne se perd... ». Cette année, la sécheresse particulièrement marquée a compliqué le travail de l'oliveraie. Olga nous explique que la récolte a été quasiment divisée par deux, soit 600 000 kilos d'olives pour les 20 hectares d'oliviers de l'exploitation. Sachant que pour produire un demi-litre d'huile d'olive, il faut compter ici 250 kg d'olives (la récolte de dix arbres à raison de 2,5 kg d'olives par arbres), cela fait 2 400 litres d'huile d'olive produite sur place. Une huile excellente, de haute qualité, qui a remporté de nombreux prix et notamment, en 2020, la médaille d'or de la meil-

leure huile d'olive extra-vierge biologique au monde. Difficile toutefois de vendre cet or jaune sur le marché local (uniquement 30% de la production), encore peu mûr pour ces huiles haut de gamme... alors, bouteilles et bidons partiront ensuite voyager sur tous les continents. Il est toutefois possible (et recommandé!) de venir s'approvisionner sur place, vous pourrez alors découvrir le moulin, participer à une dégustation, à des animations au cœur de l'oliveraie (randonnées contées, création de lampes à huile, etc.). Voyage au pays de l'or jaune...

EN GUISE DE CONCLUSION

Ô visiteur qui cherche à fuir les foules et le tumulte de la côte, viens donc t'échapper au cœur de ces terres attachantes. A ton tour tu pourras vivre au rythme de la vigne et de l'olive, découvrir les moulins, rencontrer des hommes et des femmes passionnés. Les Garrigues ont bien d'autres attraits à découvrir, entre chemins de randonnées, villages pittoresques, sites classés (à l'image du groupe de peinture rupestre de la Roca dels Moros ou de la villa romaine de Can Terrés), découvertes gourmandes.... Alors, qu'attends-tu ? ■

- ALLER PLUS LOIN -

LES VISITES CITÉES DANS LE TEXTE :

La cave Mas Blanch i Jové :

Possibilité de louer un gîte pour 10 personnes sur le site même de Mas Blanch i Jové. Organisation de pique-nique, de brunch et bien sûr de dégustation (compter 24 € pour la dégustation de 4 vins locaux) L'accès à la vigne des artistes est libre et gratuit.

www.masblanchijove.com

Les oliveraies Olicatessen

Dégustations d'huile, atelier de lampes à huile, contes.

www.olicatessen.com

DÉGUSTER UN REPAS TRADITIONNEL :

Els Fogons de la Carme

Restaurant familial à Cervià de Les Garrigues, qui utilise des produits locaux et sert une cuisine traditionnelle

www.elsfogonsdelacarme.wordpress.com

Restaurant Cal Ferran à Bellaguarda

www.catalunya.com/cal-ferran

PASSER UNE NUIT (OU PLUS) AU CŒUR D'UN HÔTEL ENVOÛTANT

Hôtel Casa Llobera

Hôtel datant de 1972 situé dans le village de La Pobla de Cèrvoles situé dans un ancien manoir historique de la fin du XVII^e siècle entouré de vignes, restauré par un couple de Barcelonais passionnés de décoration et extrêmement attentifs au bien-être de leurs hôtes. Jardin extérieur. Cave. 7 chambres. Compter 200 € ch. double 1^{er} prix.

www.hotelcasallobera.com

RÉCEPTIFS LOCAUX

- Tu i Lleida - www.lleidaitu.com
- Travel Tec - www.traveltec.info

LA FEUILLE DE CHOU

Trimestriel édité par ID-CROISE, d'un contenu tiré du média Voyageons-Autrement.com. Direction, inspiration & partenariats : Romain Vallon. Rédaction et édito : Geneviève Clastres (GC). Technique : Christophe Luce. Création : Redline. Crédits photos : Jordi Vich Navarro (p.1), Santiago Lacarta (pp.2, 6 et 7), Freepik (pp.7 et 13), Montserrat Guardiola (p.3), David Monje (p.5), Didier Weemaels (p.9), Kyle Hinkson (p.10), Flor Saurina (p.12), DR. L'équipe de Voyageons-autrement est constituée de journalistes et rédacteurs professionnels, mais aussi de quelques "geeks". Retrouvez tous les sujets développés dans ce numéro et bien plus sur <https://www.voyageons-autrement.com>. Comment nous soutenir : lire nos articles, les relayer dans vos réseaux, faire connaître notre portail, faire un don... Pour être retiré de la liste d'envoi : romain.vallon@idcroise.fr



VOYAGEONS-AUTREMENT.COM

1^{er} portail d'information sur le tourisme responsable