

— ESPAGNE —

LA CATALOGNE A BON GOÛT

TEXTE MICHEL FONOVICh PHOTOS ANTOINE LORGNIER

La Catalogne a été désignée Région Mondiale de la Gastronomie 2025 en raison de son engagement en faveur d'une cuisine locale et vivante. Récit d'un périple aux étapes gourmandes où l'aventure et la culture sont souvent au bout de la table.

La Garrotxa vue du ciel

Vols de Colom, Santa Pau

Les faisceaux des phares peinent à percer la noirceur de la nuit. Surtout bien faire attention à ne pas rater le chemin sur la droite de la départementale. Hop, c'est là. On roule quelques centaines de mètres. Des loupottes à l'extérieur d'un bâtiment signalent que d'autres se sont levés tôt. Encore plus tôt que nous à en juger par l'activité qui déjà règne dans le champ qui s'étend par-derrière. Il sont quatre à s'affairer autour d'une montgolfière, celle qui va nous emporter au-dessus de la Garrotxa, une région où nous promet-on, les volcans se haussent du cône parmi les forêts. Pour le moment un ventilateur s'échine à gonfler l'enveloppe encore flasque de l'engin en pétaradant. En attendant qu'elle acquière un joli galbe et que les brûleurs entrent en scène pour chauffer l'air, nous avons le temps de prendre un en-cas. Tiens, le calme est revenu. Le ballon est bedonnant à souhait. On prend place dans la nacelle d'osier. Les oiseaux retournent se coucher. Ne reste plus qu'à larguer les amarres. Jordi est aux manettes. S'il pensait franchir sans encombre les cimes des arbres, il se trompait. Poussés par le vent, on tamponne les extrémités de grands chênes à qui on peut reprocher de n'avoir rien fait pour nous esquiver. L'occasion est inespérée pour cueillir à la volée quelques glands d'altitude. Libérés de nos chênes, nous reprenons l'ascension que nous souhaitons cette fois irrésistible alors que le soleil mal réveillé joue des coudes entre les nuages pour éclairer la scène. On survole Olot, la capitale de la Garrotxa construite autour de quatre volcans, le Montsacopa, le Montolivet, le Bisaroques et la Garrinada. Oh, pas des géants, aucun ne dépasse les cent mètres, mais ils produisent leur effet. Au gré du vol, d'autres surgissent. On en compte 28 disséminés dans le parc naturel de la zone volcanique de la Garrotxa. Tout ça apporte une touche d'Auvergne inattendue au paysage. Si ça se trouve, il y a moyen de trouver du saint-nectaire dans le coin. Apparaissent ensuite les contreforts des Pyrénées, puis les crêtes qui nous séparent de la France. En tournant la tête, on contemple au loin la Méditerranée. On ne se lasse pas du spectacle et pourtant il faut bien redescendre non sans avoir au préalable bu une coupette de cava accompagnée de quelques gâteaux. Toni, qui a pris la relève de Jordi, sans doute vexé de ne pas avoir embouti les arbres au décollage, juge bon d'atterrir au milieu d'une nationale et devant un camion qui a l'obligance de freiner. De retour à la base, on s'attale pour faire honneur à un banquet digne d'irréductibles Gaulois ayant vécu une belle aventure. Haricots de Santa Pau, charcuterie, *pa amb tomàquet* (pain à la tomate)... Rien ne restera. Récapitulons. Piloter un aérostat implique de se soumettre aux caprices du vent. On s'est bien amusés, et d'ailleurs, je n'ai pas manqué de le noter dans le livre d'or, peut-être le cent-soixantième exemplaire d'une imposante collection rangée dans la bibliothèque.

www.voldecoloms.cat



Vol en montgolfière au dessus de la Garrotxa.

Pyrénées de Catalogne

**Sur les contreforts des Pyrénées, des volcans ont poussé à la surface de la Garrotxa.
Étonnant non ? Pour les admirer à loisir, rien ne vaut un vol en montgolfière d'autant que «garrotxa» en catalan signifie terre accidentée sur laquelle il est incommodé de marcher. Et qui dit volcan, dit cuisine volcanique. On l'a goûtée.**



Gérard Xifra et Yolanda Miguel.

Cuisine volcanique La Quinta Justa, Olot

Vous qui mangerez ici, sachez que le chef Gérard Xifra adhère au collectif *Cuisine volcanique* qui s'engage à mettre en valeur les produits du terroir, en l'occurrence ceux de la Garrotxa, en s'appuyant à leur façon sur des recettes traditionnelles. L'objectif in fine consiste à élaborer une identité gastronomique locale très typique. Parmi les VIP (Very Important Product), le fesol (haricot) de Santa Pau AOP est apprécié pour l'extrême finesse de sa peau. Comprendre qu'il garantit une digestion exempte de flatulences. Ça compte aussi à l'heure d'élaborer



un menu. Quand Gérard se démène derrière ses fourneaux, Yolanda Miguel, tout sourire et bienveillance, s'occupe de la salle. Elle confie venir de Figueras sur la côte à une cinquantaine de kilomètres. Les autochtones le comprennent instantanément à son accent, mais ne lui en tiennent pas rigueur. Après tout, c'est elle qui leur apporte ces mets délicieux : riz de mer et de montagne de Pals, calamars, bajoue de porc, haricots de Santa Pau, fromage serrat de brebis...

www.laquintajusta.cat

C'est arrivé près de chez vous RCR Arquitectes, Olot

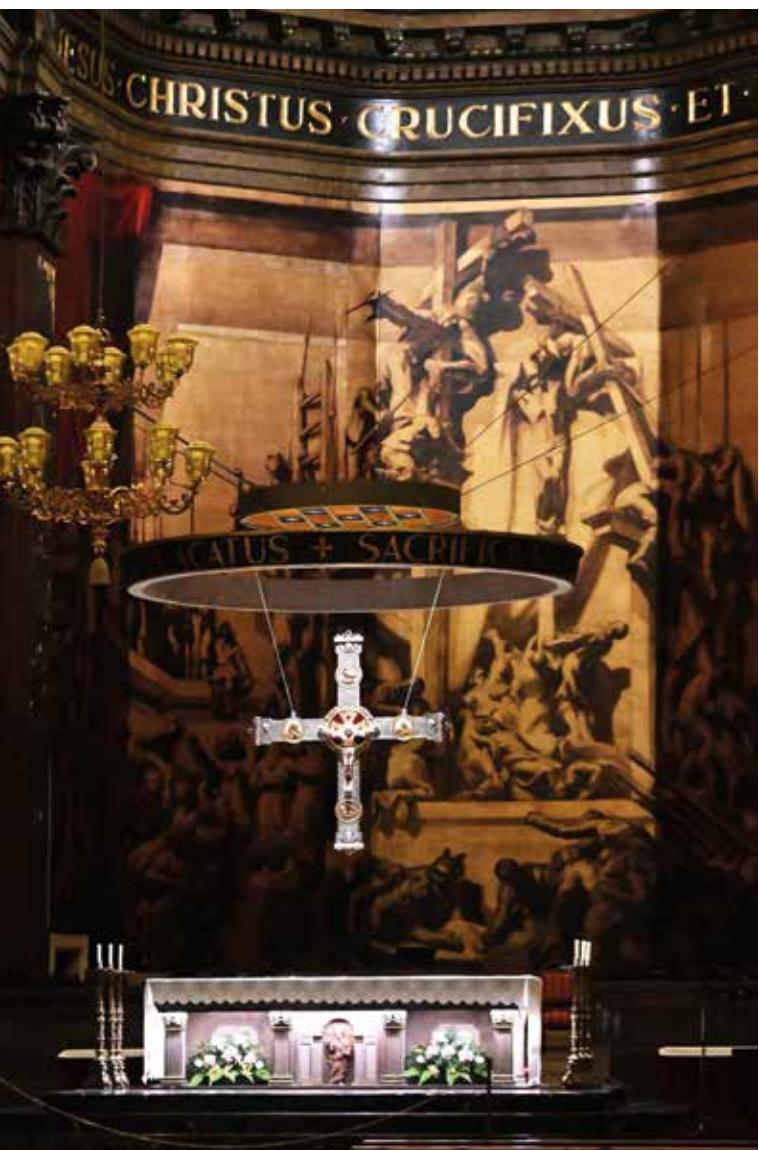
Ils s'appellent Rafael Aranda, Carme Pigem et Ramon Vilalta. Fidèles à leur région, ils ont fondé en 1987 l'agence d'architecture RCR à Olot dans la Garrotxa. On les connaît peu, pourtant ils ont obtenu en 2017 le Pritzker Prize, sorte de Nobel de l'architecture, prouvant par là qu'à la campagne aussi on peut recevoir de prestigieux honneurs. En France, on leur doit le Musée Soulages (2014) à Rodez, tout bardé d'acier Corten. Chez eux, ils ont construit notamment un drôle de stade d'athlétisme dont la piste se niche au cœur d'un bois et conserve en son centre bosquets et rochers. Signalons aussi, le parc de la Pedra Tosca où ils ont créé un labyrinthe de chemins en utilisant pierres ponces par milliers et encore l'acier Corten qui sert à dresser des palissades aux trajectoires fuyantes. Parmi leurs influences, on trouve les sculpteurs Eduardo Chillida et Richard Serra, tous deux adeptes de l'acier Corten, mais aussi le peintre Mark Rothko, l'architecte Frank Lloyd Wright... Rien que du beau monde.

Stade d'athlétisme, Tossols-Basil.



Paisatges Barcelona

**À proximité de Barcelone et à mi-chemin entre la Méditerranée et les Pyrénées,
ce territoire regorge de beautés naturelles et de richesses culturelles.
Dans la ville de Vic, on fait honneur à la charcuterie et on admire les peintures
de Josep Maria Sert dans la majestueuse cathédrale.**



La volonté d'un peintre Cathédrale de Sant Pere, Vic

À Vic, cité richement dotée en charcuteries, on passe rapidement du lard à l'art en allant visiter par exemple la cathédrale de Sant Pere où le peintre Josep Maria Sert (1874 – 1945) qui œuvrait dans la décoration monumentale trouva un espace à sa démesure. Quand en 1900, l'évêque Torras y Bages lui passe commande, il est aux anges. Il espérait une église, il obtient une cathédrale. Sa carrière démarre sur les chapeaux de roues et elle se poursuivra sans jamais mollir. Adulé par les critiques, choyés par les mécènes, Sert déploie son talent dans les hôtels, les hôtels particuliers, les villas, les palais de justice en Europe comme en Amérique. Il officie même dans le palais de la Société des Nations à Genève. Accaparé par son intense travail, il passera à côté des avant-gardes qui jalonnent le xx^e siècle, ce qui sans doute explique qu'il ne soit pas passé à la postérité outre le fait que la plupart de ses œuvres ne sont pas visibles. Mais revenons à la cathédrale. Il présente des esquisses inspirées par les grands maîtres en 1907 et il livre la commande en 1927 après l'avoir présentée au Jeu de Paume. Entre-temps, l'évêque a eu le temps de mourir. En 1936, au cours de la guerre civile un incendie détruit la quasi-totalité des décorations. Dès la fin du conflit, il entreprend de tout refaire. Mission achevée en novembre 1945 quelques jours avant sa mort. Josep Maria Sert repose dans le cloître de la cathédrale et il apprécie qu'on vienne découvrir sa grande œuvre.

Le temple du saucisson Ca La Teresona, Vic

Santi Masallera est tombé dans la charcuterie quand il était petit, comme avant lui ses parents, ses grands-parents, ses arrières-grands-parents... Il représente en fait la sixième génération. Sa sœur, elle, a préféré se tourner vers l'architecture, mais a tout de même épousé un charcutier, façon de ne pas rompre complètement avec la tradition familiale et de garder des saucisses à portée de main. Son choix, elle le sait, la privera d'avoir un jour sa photo accrochée dans l'escalier menant au restaurant à côté des glorieux aïeux qui jusqu'au trépas ont consacré leur vie à transformer des cochons en *fuet*, *llonganissa*, *botifarra*... dans la bonne ville de Vic. Au-dessus du restaurant, les chambres au deuxième et troisième étages ont cédé la place à un atelier de fabrication au gré du succès toujours grandissant de l'entreprise. Ici, dans le Saint des Saints, le port d'une charlotte est obligatoire. Une seule personne déroge à la règle, c'est la maman de Santi dont la coquetterie



Santi Masallera et sa mère.



s'accorde mal d'une coiffe si ridicule. Une casquette préserve son apparence. Et comme, aucun règlement ne l'interdit, elle arbore boucles d'oreilles, collier, bracelet et bagues. Cependant, le plus précieux de ses bijoux est son sourire. Elle est radieuse. Son fils aussi d'ailleurs. On voit par là que dans la cochonnaille, les deux ont trouvé la voie de la joie. Moi-même, je dois l'avouer, j'ai ressenti une certaine satisfaction à tenter d'introduire dans un boyau une préparation de viande hachée sous l'œil tantôt amusé tantôt consterné de Santi. À ce propos, ceux qui le souhaitent peuvent venir fabriquer leur saucisson artisanal. À la fin de la séance d'initiation, ils mettent une étiquette sur leur *fuet* et le récupèrent à l'issue de la période de séchage. Retrouvailles pleines d'émotion en perspective.
www.grupcalateresona.com

Costa Daurada

Cette côte de 80 km au sud de Barcelone ne sent pas le poisson, mais simplement se dore au soleil. Tarragone nous raconte une glorieuse histoire romaine. Reus, légèrement à l'intérieur des terres, nous dévoile ses trésors d'architecture moderniste et nous offre un verre de vermouth.

Plaisir du vermouth

Vermuts Rofes, Reus

Au Mans, il est bienvenu de manger des rillettes ; à Bayonne, il est impensable de ne pas goûter un jambon ; à Reus, capitale du vermouth, il faudrait être fou pour ne pas boire ce vin aromatisé d'origine italienne. À la fin du XIX^e siècle, on dénombrait plus de 30 caves et 50 marques de vermouth. Cet âge d'or est évidemment révolu, mais le vermouth après avoir connu un coup de mou, a su relever la tête au point d'être redevenu carrément branché. Deborah Torres, rencontrée dans le bar-restaurant Vermuts Rofes, s'en réjouit : «En Catalogne, il y a l'expression "anem a fer al vermut", on va faire le vermouth. Autrement dit, on va se trouver un bar, une terrasse où l'on sirotera un vermouth servi avec une petite olive farcie aux anchois et un quartier d'orange piqués sur un cure-dent. C'est encore mieux, s'il y a des chips et des coques. J'aime aussi avoir sur la table un sifón pour diluer mon vermouth avec une petite giclée d'eau gazeuse. Txin-txin!»



Institut Pere Mata.

You avez dit modernisme ?

Reus

C'est à la fin du XIX^e siècle, dans le sillage de la révolution industrielle, que le modernisme prend son essor en Catalogne avec le soutien de la bourgeoisie. En France, on appelle ce mouvement artistique Art nouveau. Les artistes adoptent la courbe, les représentations florales, les formes sinuées. En particulier, les architectes intègrent de nouveaux matériaux de construction comme le fer et le verre. Antoni Gaudí, le plus célèbre des modernistes, naît à Reus, où étrangement, il ne bâtit jamais rien, préférant se distinguer à Barcelone. Lluís Domènech i Montaner, son brillant alter ego, naît à Barcelone où il exercera son talent sans se priver d'aller du côté de Reus. Outre la somptueuse Casa Navàs au centre de la ville, il construit à la périphérie, l'institut Pere Mata, un hôpital psychiatrique dont on visite encore le « pavillon des distingués », réservé à l'époque aux malades ayant perdu la tête, mais pas leur fortune. En tout cas, ils en avaient pour leur argent, mais avaient-ils conscience de vivre dans un bâtiment d'un exceptionnel raffinement ?

www.peremata.cat



Ils sont fous ces Tarragonais

Tarragone

Un théâtre, un cirque, un temple, des murailles, des forums... autant de vestiges archéologiques qui témoignent de l'histoire romaine de Tarragone et qui ont dûment été classés au patrimoine mondial de l'humanité. L'empereur Auguste en personne jugea la ville digne de sa présence et y séjourna entre 27 et 25 avant J.-C. Plus tard, entre les premier et deuxième siècles Galba et Hadrien y passèrent eux aussi du temps. Ont-ils entendu parler de Sainte Thècle, une martyre dotée de super-pouvoirs qui font paraître ridicules tous les Superman, Batman et consorts, adeptes du slip-colant en toutes saisons. Condamnée à être brûlée vive, voilà-t-il pas que les flammes l'épargnent avant qu'un nuage s'abatte sur le bûcher et l'éteigne. Nouveau supplice : la lionne censée la dévorer préfère lui lécher les pieds, puis la défend contre un ours affamé et un lion enragé. Jetée ensuite dans une fosse pleine de serpents, elle en réchappe sans une morsure... Au bord de la dépression, ses tortionnaires la prient d'aller se faire occire ailleurs. Encore raté, vu qu'elle vécut heureuse jusqu'à 80 ans. Coriace la sainte ! Les Taragonnais l'adorent sous le nom de santa Tecla,



Cirque Romain.



Fête de la Santa Tecla.



Sergi Palacin.



c'est leur sainte patronne. En son honneur, ils organisent en septembre des festivités qui durent une dizaine de jours. Dans les rues, sur les places, une foule joyeuse et pour une part imbuvée de *mamadeta* (granité de citron + chartreuse jaune + chartreuse verte) se frotte, danse, chante, exulte au passage des géants, au son des fanfares, au vacarme des pétards, et devant le spectacle des *castells* (pyramides humaines). Tout le monde adore la Santa Tecla, sauf les pigeons qui, le cœur affolé, décollent en urgence à chaque pétarade et ne peuvent plus ainsi fierter à leur guise.

L'étoile montante

Hiu, Cambrils

À 18 ans, Sergi Palacin travaillait au El Bulli, désigné cinq fois comme le meilleur restaurant du monde avant sa fermeture en 2011. Ne trouvant pas le job de ses rêves à l'issue de ces débuts prometteurs, il file à Bangkok, découvre de nouvelles saveurs en même temps que sa future épouse. De retour en Catalogne après huit ans, il s'installe brièvement à Barcelone puis ouvre son restaurant à Cambrils, la ville de ses études. En thaïlandais, «Hiu» signifie «J'ai faim» tout simplement. J'ai faim, et ça tombe bien, Sergi Palacin se fait un devoir de calmer toutes les faims en misant sur une cuisine qui mêle traditions locales et inspirations en provenance de l'Asie du Sud-Est. Toujours prêt à expérimenter, il lyophilise, il fait mariner ou fermenter différents aliments, certains originaux comme la criste marine qui

à l'issue de sa transformation est cuisinée en tempura. En outre, il prépare ses vinaigres comme ses liqueurs lesquelles font un très bon *chupito* à la fin du repas. Tant de créativité alliée à un grand sens de l'esthétique a valu à Hiu une étoile Michelin, une étoile très abordable. «Je ne veux pas que le prix soit un frein. Comme j'estime qu'un bon plat se déguste avec un bon vin, je prends une marge minimale sur les bouteilles», explique Sergi tout en découpant un poisson dans sa cuisine ouverte sur la salle.

Tél. : +34 877 07 17 20

Terres de l'Èbre

De cette région traversée par l'Èbre, nous découvrons la partie plate du delta où se déploient des myriades de rizières. Les oiseaux migrateurs aiment y poser leurs pattes au cours d'un long voyage. Des flamants roses ont pris un bail à l'année. Nous avons repris trois fois de la paella.



L'huître, la paella et les flamants roses Delta de l'Èbre

Si la Garrotxa nous rappelle l'Auvergne et ses volcans, le delta de l'Èbre nous fait penser instantanément à la Camargue avec ses rizières à perte de vue et les multitudes de flamants roses. Il manque toutefois taureaux et chevaux. Partisan du kilomètre 0, le chef Joan Capilla concocte dans son restaurant Algadir à Poble Nou Delta toute une gamme de paellas et d'arròssos à base de variétés de riz produites dans le delta. On regrette toutefois de ne pas voir au menu une paella aux flamants roses. Le volatile aurait apporté au plat une touche originale : le pilon pour le côté charnu, les ailes pour le côté craquant, les plumes pour faire joli dans l'assiette et les pattes pour servir de cure-dent. Hormis cette lacune que l'on qualifiera de véniale, Joan cuisine le riz comme personne en rendant hommage aux terres fertiles de l'Èbre. À défaut de manger un animal mort, on peut se tourner vers l'huître qui, elle, se déguste vivante. Dans la baie d'Alfacs, au sud du delta, ce mollusque bivalve a trouvé les conditions

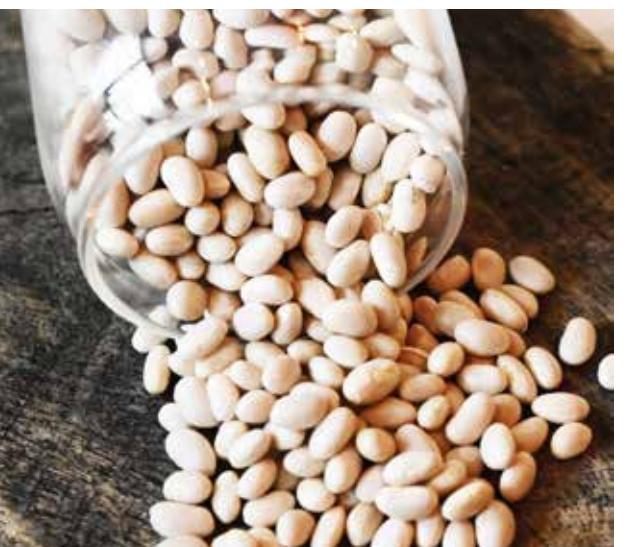


Albert Grasa.



idéales pour prospérer et engrasser. Écoutons Albert Grasa, propriétaire de l'entreprise Musclarium, qui contrairement à ce que l'on pourrait penser ne fait pas dans la salle de muscu, mais plutôt dans l'ostréiculture et la mytiliculture. «Des températures élevées toute l'année ainsi que le mélange de l'eau douce de l'Èbre avec l'eau salée de la Méditerranée favorisent la production de phytoplancton dont se nourrissent nos huîtres. Autrefois, toute notre production partait en France, car l'huître n'était pas ancrée dans notre culture. Aujourd'hui, 80% vont à Barcelone et 20% à Valence.» Du port de plaisance de La Ràpita, un bateau transporte les amateurs jusqu'à un parc à huîtres de Musclarium sur lequel un restaurant a été posé. Là, juste au-dessus de la mer, on approfondit sa connaissance des techniques ostréicoles et évidemment, on se goberge d'huîtres.

www.musclarium.com



Pratique

Y ALLER

❶ **En avion.** Au départ de Paris, Vueling vend des allers et des retours pour Barcelone à partir de 30 € hors week-end.
www.vueling.com

❷ **En train.** À partir de 150 € au départ de Paris pour Barcelone.
www.sncf.com

DORMIR

❶ **Hôtel Restaurant Cal Sastre, Santa Pau.** Accroché sur son modeste piton, le village de Santa Pau est un petit bijou médiéval. Sur une place bordée d'arcades, le Cal Sastre offre le gîte et le couvert. Un lieu pour bien dormir et bien manger. Ah, ce cannelloni fourré au saucisson sauce truffes champignons façon béchamel ! On termine avec un verre de ratafia, un alcool local à 24° à base de noix verte, d'anis et de 27 plantes locales.
www.calsastre.com

❷ **Hôtel Torre Martí, Santa Julià de Vilatorta.** Un bijou d'hôtel familial à la décoration baroque. Le père de Roger a racheté la maison à un médecin en 1984. Elle a été transformée en hôtel en 2003 et c'est Roger qui préside à sa destinée avec une fantaisie singulière. Très bonne cuisine. Les salles de bain sont pourvues de magnifiques bidets, ça compte aussi.
www.hotelitorremarti.com

❸ **Instantz Boutique Hotel, Cambrils.** Dans la petite ville balnéaire de Cambrils appréciée pour sa plage, un hôtel élégant tout de blanc vêtu où il fait bon passer plus que quelques instants.
www.instantzboutiquehotel.com

❹ **Delta Hotel, Deltebre.** Cerné par les rizières, un hôtel comme un refuge où il fait bon se détendre entre quelques escapades dans le delta. Le restaurant mérite qu'on s'y arrête. Devinez quoi. Il y a du riz au menu.
www.deltahotel.net

MANGER

❶ **Botiga Noir et Blanc, Vic.** Clara Busoms et Josep Maria avec leur fils Ricart, trois amoureux de la truffe noire qui la cultivent en famille et l'incorporent en finesse dans différents produits : saucisson, miel, huile d'olive, vinaigre, fromage, foie gras... Elle est vendue fraîche également dans leur boutique située sur la place Major où se tient le célèbre marché de Vic.
www.noiretblanctruffes.com

❷ **Sambukina, Les Preses.** L'entreprise fondée par Sergi López fabrique des pétillants naturels de fleurs. Après avoir collecté les fleurs, ils les font macérer puis fermenter naturellement selon une méthode ancestrale et obtiennent une boisson alcoolisée qui n'est ni un vin, ni un cava, ni une bière.
www.sambukina.com

❸ **Tresona XXI, Vic.** Au-dessus de sa charcuterie, Santi Massallera a ouvert un resto où des végétariens entrés par erreur se sont fait hara-kiri en lisant seulement le menu. Les viandards en revanche sont au septième ciel, mais courrent le risque d'avoir une indigestion. Tout est bon chez Tresona XXI.
www.grupcalateresona.com

❹ **Cambium, Cambrils.** Vous aimez le poisson, vous vous prosterner devant une belle viande, vous appréciez les coquillages, vous adorerez les desserts, les couleurs vous rendent heureux, la créativité vous émeut, n'attendez plus et allez chez Sergi Colom, un jeune chef qui dépote.
www.cambiumrestaurant.com

❺ **Hiu, Cambrils.** Voir reportage.
Tél. : +34 877 07 17 20

❻ **Vermuts rofes, Reus.** Situé dans l'ancienne usine de vermouths Rofes dans le centre-ville, ce restaurant est le lieu idéal pour goûter un vermouth à l'apéro puis d'enchaîner avec quelques plats roboratifs.
www.vermutsrifes.com

❾ **Hotel Algadir, Poble Nou del Delta.** Joan Capilla maîtrise l'art et la manière de magnifier le riz du delta et tous les autres produits de la zone. Il a obtenu en plus du Bib gourmand, une Étoile Verte Michelin qui récompense les restaurants modèles en matière de gastronomie éco-responsable. Adresse à ne pas manquer.
www.hotelalgadirdelta.com

❿ **La Casa de Fusta, Amposta.** Si vous avez encore faim après votre paella ou votre arros aux poissons du delta, prenez en dessert une crème catalane.
www.restaurantcasadefusta.com

⓫ **Lo Nostre Arros**
www.lonostrearros.cat

⓬ **Musclarium, La Ràpita.** Pour déguster des huîtres (et des moules) sur un parc à huîtres disposé dans la baie d'Alfacs et en apprendre un rayon sur la vie des huîtres.
www.musclarium.com

PLUS D'INFOS
www.catalunyaexperience.fr
www.costadaurada.info
www.costabrava.org
www.turismegarrotxa.com
www.terresdelebre.travel
www.barcelonaesmoltmes.cat

