



La saveur et le sourire en plus

Depuis 9 ans, Yvon Rossignol joue avec talent sur le piano du restaurant le plus classe d'Ille-sur-Têt. En salle depuis autant d'années, la charmante Lucia veille au moindre détail. « J'ai étudié dans une école hôtelière en Slovaquie », explique-t-elle. « Vraiment stricte ». Un sourire, on n'en saura pas plus. Mais on s'est régalé de tout.

► Saveurs des Orgues, 1, rue Gütemberg, Ille-sur-Têt. 04 68 84 10 48.

Manger



L'espace La Catalane

Ancienne conserverie de fruits et de légumes, l'Espace La Catalane a rejoint le giron des infrastructures municipales depuis dix ans. De l'espace pour des exposants à l'extérieur et à l'intérieur, une large possibilité de se garer en cœur de ville, la Catalane est devenue incontournable dans l'animation du village. Et pour la trouver, pas de problème, il suffit de se repérer à l'immense cheminée en briques rouges, seul vestige des installations de l'époque.

Visiter



Si bons, si bios

Avec une cinquantaine de références, l'usine de jus de fruits siBIO !, pour l'instant implantée au Soler, ne manquera pas de satisfaire les palais les plus exigeants. Jus 100% fruits, nectars, confitures, soupes, la marque s'approvisionne principalement en production locale.

Comme le secret sera bientôt éventé, on peut d'ores et déjà annoncer que siBIO ! s'implantera prochainement à Ille-sur-Têt.

Déguster

L'ART DES JARDINS LES 3 ET 4 MARS À ILLE-SUR-TÊT À L'ESPACE LA CATALANE

Quand les fleurs se racontent

Le week-end prochain, à Ille-sur-Têt, dites-le avec des fleurs. Car contrairement à l'idée reçue, les fleurs sont de grandes bavardes. Elles se racontent même, serait-on tenté de constater en découvrant le programme du salon « L'art des jardins ». Pourtant ce rendez-vous, devenu incontournable dans la région, n'a rien de floralies. « Vous ne trouverez pas de plantes fleuries » prévient Magali Rezoug, responsable des structures touristiques de la communauté de communes Roussillon-Confient et cheville ouvrière de la manifestation. « Les pépiniéristes présents s'adressent pour beaucoup à des collectionneurs. Ils sont à l'écoute des acheteurs et donnent des conseils pour la plantation », souligne Magali Rezoug.

Une certaine philosophie règne à l'Art des jardins, salon lancé il y a 15 ans et qui a pris de l'importance. « Nous ne prenons pas de revendeurs et les exposants sont triés. » Pour qu'ils ne se



► Envie d'originalité dans votre jardin ? Magali Rezoug vous donne rendez-vous le week-end prochain à l'Espace la Catalane d'Ille-sur-Têt. Photos F. Huart et archives O. Alvarado

fassent pas de concurrence entre eux, « on cherche la complémentarité ».

■ Tatouages fleuris

En plus des plantes, vous pourrez trouver à l'Espace la Catalane des produits de l'artisanat en rapport avec le jardin, comme des boissons aux fleurs d'hibiscus ou des bijoux en résine avec des fleurs intégrées à la matière. Côté végétaux, il y en aura pour tous les goûts, des figuiers aux fraisiers en passant par de plus exotiques agrumes,

cactus, yucca ou orchidées. Sans oublier les variétés de roses anciennes. Durant ces deux jours, en plus de faire vos emplettes pour le printemps, vous aurez la possibilité d'assister à des conférences. Le thème de cette année a été résumé par ce joli concept : « Les fleurs se racontent ». On le retrouve dans la conférence de dimanche matin, à 11 heures, avec une intervention des spécialistes du salon « Enjoy Tattoo » de Cabestany. Vous saurez tout sur la symbolique de la fleur au tra-

vers des différents styles de tatouages. Car une rose « chicano » n'a pas la même signification qu'une rose « old school ». A 16 heures, toujours dimanche, Michelle Vallière, historienne de l'art, abordera la place de l'élément floral dans l'art, comme simple décor ou pour sa symbolique. Enfin pour ceux qui ont l'âme verte et envie de plus de naturel dans leur alimentation, ne manquez pas l'intervention de deux agriculteurs bio d'ici, Laurent Balaguier et Alain Margalet (lire ci-dessous), invités à faire le point sur cette révolution agricole qu'est le bio. Tout au long de la journée, vous pourrez déambuler entre les stands mais également vous restaurer sur place. Un stand grillades (tenu par le club de foot) et un autre de spécialités sucrées confié depuis le lancement de l'Art des jardins à l'association de sauvegarde de l'ermitage Saint-Maurice. Vous pourrez y déguster crêpes, gâteaux et les traditionnelles bunyètes catalanes (Pâques approche). En vous régalant, vous aiderez également à l'entretien et à la restauration de l'ermitage situé en pleine garrigue. Un bijou d'architecture occupé actuellement par une ermite, Nicole, et qui a déjà vu sa petite chapelle entièrement restaurée.

Michel Litout

NATURE

Avec les amis des jardins



► Philippe Tisané.

Un petit paradis. Les jardins de l'Amitié d'Ille-sur-Têt ressemblent à s'y méprendre à l'Eden. « Nous avons 27 parcelles de 140 m², explique Philippe Tisané, le secrétaire chargé des relations avec les jardiniers. Et tous les adhérents peuvent profiter du bâtiment en dur, de l'aire de pique-nique et de barbecue, du verger commun avec vigne, abricotiers, kiwis ou du hangar destiné aux outils encombrants. » Créés depuis des décennies, ces jardins familiaux sont en pleine relance. L'espace pédagogique destiné aux enfants des écoles devrait être réactivé. Et si vous habitez le village, que vous avez la main verte mais pas de terrain, sachez que quelques parcelles seront bientôt disponibles. Alors n'hésitez pas à postuler auprès de la mairie.

Des résultats à l'avenant d'un cerveau bouillonnant

Son air enjoué et son enthousiasme communicatif n'arrivent pas tout à fait à masquer l'évidence. Alain Margalet travaille beaucoup. Sans doute trop. Et la fatigue finit parfois par le rattraper, qui se lit sur son visage comme on parcourrait une carte. Les petites rides aux coins des yeux, la peau burinée par le grand air, le sourire un peu las. Il lui en faudrait plus pour se laisser abattre depuis toutes ces années – en 2009 exactement – qu'il a décidé de transformer l'entière de son exploitation agricole (25 hectares quand même), en tout bio. « Le passage au bio s'est très mal passé » confie-t-il. « A Ille, ils s'imaginaient que c'était réservé aux cheveux longs, enfin vous voyez, quoi. On nous prenait pour des fous. Même avec les banques, on a galéré ». Pourtant Alain, fort de ses 33 ans d'expérience, avait déjà



bien compris que l'agriculture conventionnelle court à sa perte. Lui et une poignée d'autres exploitants, huit en tout, mettent leurs idées et leur savoir en commun pour sortir la tête de l'eau et tirer le meilleur parti de leurs récoltes.

■ L'ail au bout du fusil

Ainsi, ils imaginent toutes sortes de moyens naturels pour venir à bout des ennemis des arbres et des cultures, à savoir entre autres les sangliers et les pucerons. L'un des 8, versé en

aromathérapie, met au point une huile essentielle d'ail puissance 1000, destinée aux groins dévastateurs des sangliers, censés être carrément dégoûtés par l'odeur. Et ça marche. « D'ailleurs, rigole Alain, même les 'conventionnels' s'en servent maintenant ! » De la même manière empirique, ils découvrent que le piment de Cayenne s'avère un excellent répulsif contre les pucerons. Mais justement, ces tâtonnements prennent du temps, requièrent une énergie folle, aboutissent parfois à des échecs tellement rudes qu'il faut vraiment avoir la niaque pour repartir. Et la vie de famille dans tout ça ? La voix d'Alain s'adoucit : « C'est Myriam, ma femme, qui m'a poussé à passer au bio. Si elle n'avait pas été là depuis le début, si elle n'était pas là, tout le temps à mon côté, je



► Chez siBio !, les analyses hebdomadaires garantissent l'excellence du produit au consommateur.

n'y serais jamais arrivé ». Parce que non content de s'astreindre à toutes ces difficultés, l'infatigable Alain imagine d'autres plans. Par exemple, ça lui donne mal au ventre de jeter les fruits et légumes « moches », ceux

auxquels seul l'aspect déplaît au consommateur. Ainsi, avec trois de ses compères, naît « siBio ! » en 2011. Après quelques péripéties, ils louent aujourd'hui des locaux au Soler pour fabriquer leurs jus, nectars et confitures, mais

l'aventure se poursuit. Avec toujours le même mantra. Produire du très bon, éviter autant que possible de vendre à la grande distribution, se dépasser. Et rêver que les jours durent 30 heures.

Fabienne Huart

Figure