

grand angle

Textes : Marie Costa

Photos : Consell Comarcal del Ripollès, Hugues Argence, Archives

Le Ripollès

L'AUTRE BERCEAU



Guifred le Velu, fondateur de la Catalogne et de la dynastie de Barcelone, bien que né dans le Conflent, à Ria, au IX^e siècle, a établi les bases de ce qui deviendra la plus ancienne nation européenne principalement dans le Ripollès, de l'autre côté des Pyrénées. Ce territoire, riche en histoire de comtes et d'abbés, représente le véritable cœur historique et culturel de la région.

Témoins de cette épopée de bâtisseurs inspirés, parmi lesquels figure le légendaire Abbé Oliba, prince royal et premier artisan de l'efflorescence architecturale médiévale dans nos montagnes, une centaine de monuments romans parsèment les villages. De ponts à dos d'âne en ermitages isolés, d'églises somptueuses en grandes abbayes, leur architecture sobre semble jaillir des paysages comme une floraison minérale, en hommage au silence des montagnes. Elles racontent la gloire de la Catalogne médiévale, la foi des moines et des moniales, et le rayonnement du pays dans le monde alors connu, grâce à l'excellence de ses copistes et enlumineurs. Première halte nécessaire, le col d'Ares à peine franchi, devant Sainte Cécile, la magnifique église de Mollo avec son très caractéristique portail latéral. Il est essentiel de bifurquer vers le merveilleux village de Beget, avec ses deux ponts à arche unique, ses maisons montagnardes impeccablement alignées le long des rues pavées et surtout, son église romane où trône une des plus belles majestés de Catalogne, une statue hiératique et mystérieuse de près de deux mètres de hauteur, créée au XII^e siècle. Une merveille ! À Camprodon, la petite capitale de cette première vallée articulée par le Riutort, très animée et commerçante, vous attendent l'église romane Saint Pierre et surtout l'emblématique pont asymétrique à arche unique en plein cintre, également roman. Jeté sur le Ter, il est fermé par une tour de défense qui ouvrait autrefois, moyennant péage, la route de la Cerdagne. La carte postale est magique et semble hypnotiser peintres et photographes. À Ripoll, capitale de la région, ne manquez sous aucun prétexte la visite de l'abbaye de Santa Maria, dont le scriptorium fut l'un des plus actifs du sud de l'Europe en matière d'écriture, de traductions et d'enluminures : 231 de ses précieux manuscrits nous sont parvenus malgré les vicissitudes de l'histoire et le tremblement de terre de 1428, que vous découvrirez en visitant le passionnant centre d'interprétation. Son portail du XII^e siècle, colossal, à contempler derrière un mur de verre par mesure de protection, est si monumental et sa facture si remarquable qu'il aspire à figurer au Patrimoine Mondial de l'Unesco : c'est un véritable arc de triomphe à la gloire de Dieu, une sorte de pont symbolique entre la terre et le ciel. Vous adorerez aussi le cloître aux chapiteaux historiés et la majesté de l'église basilicale, consacrée en 1032.

À fleur de légende

À Sant Joan de les Abadesses, découvrez un autre joyau qui marie habilement le présent et le passé, le réel et la légende. L'abbaye, érigée en plein cœur de la ville, tourne son chevet vers les passants, marquant ainsi son désir de retrait. À l'origine un couvent, d'où son nom de Saint Jean des Abbesses, l'église romane, remaniée à l'époque gothique, possède de somptueux retables baroques et s'adosse à un cloître trapézoïdal aux proportions har-

monieuses. Elle abrite une incroyable descente de croix, baptisée « le Saint Mystère » et une Pietà contemporaine signée Josep Viladomat. Le Palais de l'Abbaye, une ancienne dépendance dotée d'un cloître miniature, abrite l'office de tourisme et un centre d'interprétation dédié, en partie, à la figure légendaire du Comte Arnau, éternellement damné pour ses péchés de chair avec les nonnes et ses exactions envers ses vassaux et ses infortunés sujets. Ce personnage funeste a inspiré de nombreuses œuvres musicales, littéraires et picturales, que vous pourrez découvrir au centre d'interprétation. Juste à côté, l'Espace Artistique de l'Abbaye accueille des peintres contemporains. Vous pourrez terminer votre visite en admirant des maquettes de tous les monuments du Ripollès, ce qui vous aidera à mieux vous repérer lors de vos pérégrinations. À quelques kilomètres, le devant d'autel de Sant Esteve de Llanars dévoile un pantocrator dans une mandorle qui



L'extérieur du monastère de Sant Joan des Abadesses, fondé en 887 l'un des plus anciens monuments de Catalogne.
© Consell Comarcal del Ripollès.

Des vallées qui regorgent de villages plein de charme et d'authenticité, ici Setcases.
© Consell Comarcal del Ripollès.





La cloître sur deux niveaux du monastère bénédictin Santa Marie de Ripoll. © Artfolc.

mérite votre détour. Plus à l'ouest, découvrez le charmant village de Dòria, une immersion fascinante dans le passé de ces hautes vallées. Son église possède de magnifiques peintures murales représentant les archanges Michel et Gabriel ainsi que deux signes du zodiaque : Gémeaux et Sagittaire. Enfin, visitez Vallfogona de Ripollès avec ses couverts et son conjurador, ou encore les charmantes rues de Setcases qui, bien qu'elles comptent désormais bien plus de sept maisons, ont su conserver une physionomie montagnarde attrayante. Elle décline son bréviaire de pierre et de bois sans perdre son authentique identité catalane. Il vous reste à découvrir l'église Sant Jaume de Queralbs dont l'élément le plus

intéressant est le porche, soutenu par des colonnes en marbre bleu. Ses chapiteaux historiés révèlent une forte influence rousillonaise, évoquant le cloître d'Elne. Toutes ces merveilles sont enchâssées dans l'architecture des villages comme pour tresser au plus intime la terre et le ciel, mais aussi, célébrer la noblesse du travail des hommes. Dans toutes les Pyrénées Catalanes perdure la légende des « vierges trouvées », découvertes le plus souvent par hasard suite à un coup de pied de bovin. C'est le cas de la « Vierge du Lait » du sanctuaire de Santa Maria de Mongrony, un hameau du village de Gornbrèn, littéralement creusé dans la falaise et desservi par un escalier vertigineux. Son histoire re-



Dans la Vall de Camprodon : Beget un village hors du temps prisé des amoureux de belles pierres.

Impossible de ne pas tomber sous le charme de Camprodon.



monterait à l'an 804 ! Les femmes allaitantes y viennent encore y prier pour la santé de leur enfant. Au sommet de la falaise s'élève l'église Sant Pere. Le site est particulièrement beau et offre des vues extraordinaires sur la montagne et la comarca. Impossible de poursuivre votre visite sans une halte au Château de Mataplana, dont subsistent quelques vestiges, notamment la chapelle dont le chœur est en forme de fer à cheval.

La montagne au plus profond

Étonnamment, il n'est pas situé en hauteur et était donc, sans doute pensé comme une résidence, dotée à l'origine d'une tour circulaire. Ici vécut la lignée des barons de Mataplana, dont la figure de proue fut le troubadour Hug de Mataplana, protecteur de ses pairs Guillem de Berguedà et Ramon Vidal de Besalú. On dit même que le terrible Comte Arnau y aurait vécu ! Le petit musée attenant possède quelques reliques, telles que des plats en étain, un échiquier en ivoire, ou encore un sceau pontifical. Vous ne manquerez pas de noter, un peu partout, sur les collines qui dominent les villages, la présence des ruines de châteaux forts disparus, souvent surmontées d'un fier drapeau catalan. Enfin, parmi les incontournables, il est impossible de ne pas mentionner le sanctuaire de Núria, auquel vous accéderez par un train à crémaillère qui franchit gorges et lacs. Nous y reviendrons. À côté de ces élans spirituels aux traces sublimes, le Ripollès a su pré-

server ses racines. C'est une terre de traditions, pastorale, agricole, artisanale, et aussi, grâce aux gisements de fer et de charbon des Pyrénées, ainsi qu'aux cours bouillonnants du Freser et du Ter, un haut lieu industriel visité dès la fin du XIX^e siècle par la Fée Électricité. Rendez-vous au Musée Ethnographique de Ripoll pour découvrir ce monde de prairies et de champs éclairé par la flamme ardente des forges catalanes, cet ancêtre des hauts fourneaux à très forte technologie répandu dans toute l'Europe jusqu'au milieu du XIX^e siècle. La vie quotidienne de ces générations laborieuses se dévoile au fil de visites guidées, comme celle de la Farga Palau de Ripoll ou du Molí Gros de Capdevànol. Vous saurez tout sur l'extraction du fer du Canigou à l'espace Pyrfer, mais aussi sur la fabrication des armes et de la clouterie. Des visites en 3D, didactiques et spectaculaires, vous permettront de mieux connaître les 22 églises de la comarca. Par ailleurs, le Musée minier d'Ogassa vous renseignera sur les exploitations de charbon. Le Ripollès n'est pas avare de ses ressources et a su en tirer le meilleur parti, qu'il s'agisse de la taille de pierres qui a fait naître maisons et églises, ou encore d'extraire des entrailles de la terre les forces motrices indispensables à son développement. Le second berceau de la Catalogne, marqué par la puissance de ses comtes et de ses abbés, regorge de hauts lieux historiques. Ses mémoires paysannes et ouvrières se croisent pour dessiner une épopée humaine frappée au sceau d'une catalanité immémoriale.

Pendant de l'église de Prats de Mollo, de l'autre côté de la frontière, voici Santa Cecilia de Mollo.



en bref ●



LE TEMPS DES COLONIES

En catalan, on parle de « colonies » pour désigner ces usines typiques du XIX^e siècle qui étaient de véritables lieux de vie, souvent qualifiés de « paternalistes ». Ces complexes regroupaient non seulement les ateliers de travail mais aussi des logements, une église ou encore une école. Le Ripollès, riche d'un passé industriel significatif, conserve encore de nombreux sites, tels que la « colonie Estabanell » près de Camprodon, ou la « colonie Llaudet » près de Sant Joan de les Abadesses. Bien que beaucoup de ces bâtiments soient aujourd'hui en ruines, certains logements ont été entretenus et restent occupés, et ce patrimoine historique pourrait être revitalisé grâce à des initiatives touristiques.

ripollesturisme.cat



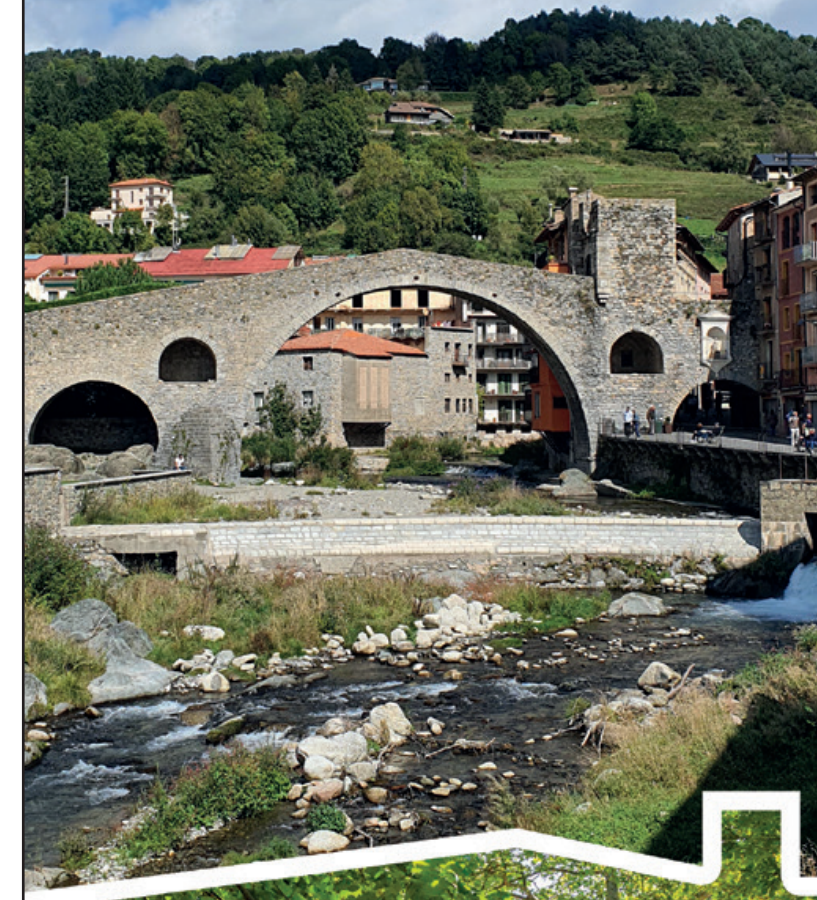
LES MINES DE CHARBON D'OGASSA

Elles ont été exploitées de la fin du XVIII^e à 1967 et ont largement favorisé l'arrivée de la desserte par chemin de fer indispensable au développement du territoire et à la rapidité de l'acheminement des marchandises. Galeries, wagonnets, systèmes d'accès tout est encore intact et vous promet un voyage saisissant dans le passé des mineurs d'ici.

ripollesturisme.cat



© Consell Comarcal del Ripollès.



Camprodon se situe au cœur des Pyrénées de Girona, avec des racines dans le Ripollès, une terre riche en histoire, tradition et versatilité, où sa faune, les paysages, la gastronomie et la nature en font une commune vivante

365 jours par an !

visitcamprodon.cat



Les pentes vertigineuses du sanctuaire du Montgrony attirent de nombreux adeptes de l'escalade. © Consell Comarcal del Ripollès.

Le Portail du Monastère de Ripoll, construit au XII^e siècle, chef-d'œuvre de l'art roman, se présente sous la forme d'un arc de triomphe grandiose et majestueux. © Consell Comarcal del Ripollès.



Hyundai TUCSON fête ses 20 ans.



Gamme TUCSON à partir de
379 €TTC/mois⁽¹⁾
Sans apport.
LLD 37 mois et 30 000 km.

Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

Hyundai TUCSON célèbre 20 ans d'excellence. Imaginez-vous au volant de Nouveau TUCSON, avec son design repensé et sa signature lumineuse emblématique vous plongeant dans un monde de style et de technologie. Venez découvrir le nouveau Hyundai TUCSON, disponible en hybride et hybride rechargeable, chez votre distributeur.



AUTO DLC SNC
ZAC Tecnosud / Agrosud
113 rue Hispano Suiza 66000 Perpignan
04 68 85 79 79



Consommations mixtes (WLTP) de la nouvelle gamme Hyundai TUCSON : 1,4 L en cycle mixte. Données en cours d'homologation.

(1) Exemple pour un Nouveau Hyundai TUCSON Hybrid 215 Initial neuf, hors options, en Location Longue Durée sur 37 mois et 30 000 km maximum. 37 loyers mensuels de 379€ TTC, sans apport. Modèle présenté : Nouveau Hyundai TUCSON Plug-in 253 Executive avec peinture métallisée (729€ TTC aux mêmes conditions). Hors assurances et prestations facultatives. Offre soumise à conditions, réservée aux particuliers et valable pour toute commande d'un Nouveau Tucson Hybrid neuf dans le réseau Hyundai participant (voir conditions en points de vente). Sous réserve d'acceptation par Hyundai Finance, marque exploitée par Hyundai Capital France, SAS au capital de 159 757 200,00 euros, 69 avenue de Flandre 59700 Marcq-en-Baroeul. SIREN 491 411 542 RCS Lille Métropole. La garantie 5 ans kilométrage illimité de Hyundai s'applique uniquement aux véhicules Hyundai vendus initialement par un Distributeur Agréé officiel Hyundai à un client final, conformément aux termes et conditions du carnet de Garantie Entretien & Assistance du véhicule. **Les batteries haute-tension de nos véhicules hybrides et électriques sont garanties 8 ans ou 160 000 km. Détails : hyundai.com/fr

RENCONTRE AVEC Francesc Rovira .

Rencontre avec Francesc Rovira, un chef enraciné et amoureux de son territoire, qui préside aux destinées de la Fonda Xesc à Gombrén. Une étoile Michelin posée sur une entreprise vraiment familiale.

Cap Catalogne : Bonjour. Avant toute chose, racontez-nous votre histoire. Comment êtes-vous devenu chef ?

Francesc Rovira : Justement, je ne le suis pas devenu (rires). Je me considère comme un cuisinier, un artisan, quelqu'un au contact des produits, des ustensiles et des gens. Au départ je n'avais pas du tout la vocation, disons que je suis devenu cuisinier par capillarité, par tradition, par immersion. J'ai toujours vu ma mère cuisiner les produits locaux, elle était d'origine paysanne et avait l'habitude de préparer des repas destinés à un grand nombre d'invités. Cette maison, datant de 1730, a toujours été l'auberge où les gens de passage ou du cru venaient se sustenter. Au départ, nous avions un magasin pour écouler nos agneaux et nos différentes préparations charcutières, avant de transformer l'endroit en hôtel-restaurant, une fois les chambres rénovées dans les années 90. Je me suis un peu formé sur le tas, un peu tardivement, vers l'âge de 22 ou 23 ans en faisant mon apprentissage à Barcelone auprès de grandes maisons qui à l'époque, prônaient le nouveau modèle international, à savoir la nouvelle cuisine. J'ai pu connaître des gens formidables comme Santi Santamaria dont je m'inspire beaucoup. Profondément enraciné dans son Montseny, il a su sublimer les légumes et les champignons de sa région, tout en restant ouvert aux influences extérieures. C'est ce que j'essaie de faire à mon niveau avec toute l'authenticité possible. J'essaie de proposer une cuisine qui, dans l'assiette, respecte la tradition et l'identité. Je n'aime pas l'expression « kilomètre zéro », je lui préfère la notion de produit de proximité, plus simple, mais tellement plus vraie.

CC : Ici, au cœur des Pyrénées, vous vivez au rythme des saisons touristiques ?

FR : C'est tout le défi que pose notre comarca et plus particulièrement notre vallée. Ici, quand on est isolé comme nous le sommes, c'est le produit qui dicte les saisons, pas le client. Et ce sont les produits qui font venir le client. Tout est à peu près constant ici, à part la deuxième quinzaine d'août, quand tout le monde est en congé dans toute la péninsule ibérique, et pendant les mois de janvier et de février, les plus froids, qui sont traditionnellement des périodes creuses. Personnellement, j'adore observer les saisons qui se reflètent dans les produits. Et tous les ans, je découvre des possibilités, des alliances, des textures nouvelles. C'est ce que j'aime, redécouvrir les fondamentaux et renouveler l'expérience.

CC : Les stations de ski n'ont pas d'incidence sur la saisonnalité ?

FR : Pas vraiment, nous sommes une petite vallée isolée des grands axes. À part la Vallée de Camprodon et les alentours de Ripoll, nous avons beaucoup de travail à faire encore, pour inscrire le Ripollès dans les grandes destinations touristiques. Je mise donc sur une clientèle à peu près stable, dans laquelle les locaux jouent un rôle important. Je tiens beaucoup à pratiquer des prix raisonnables et accessibles, c'est ma conception de la cuisine, on parle d'abord et avant tout de partage. Comment prétendre être dans une démarche de proximité si l'on exclut les gens les plus proches ? Je travaille beaucoup sur mes prix mais sans jamais sacrifier la qualité.

CC : Les fêtes familiales sont importantes ?

FR : Nous en faisons quelques-unes mais en petit format. Mon épanouissement ne se prête pas aux grands banquets, c'est une table étoilée qui sied aux occasions, aux envies de faire plaisir ou de se faire plaisir.

CC : Justement en Ripollès, de quels pays vient la clientèle ?

FR : Sans surprise, de Barcelone et de la Costa Brava, pour des raisons évidentes de proximité et d'accessibilité, mais aussi d'Europe du nord comme de Hollande, de Belgique, d'Allemagne, et bien sûr de France. Les Français sont ici bien moins nombreux que dans les vallées limitrophes de la frontière mais ils sont là, ils font un crochet en allant à Núria, par exemple. Je le répète, nous ne sommes pas une destination touristique malgré tous les efforts des institutions qui annoncent l'amorce d'un changement. Personnellement, je crois que si nous maintenons des propositions qualitatives, nous tirerons notre épingle du jeu. En tant que restaurateurs et hôteliers nous avons une association professionnelle mais les mentalités restent très individualistes. Nous sommes peu structurés, ce qui est un point faible quand il s'agit de proposer une offre diversifiée, capable de répondre à toutes les attentes.

CC : Vous ne croyez pas, justement, que se trouver loin des zones de submersion touristique est un atout pour demain ? C'est un peu ce qui s'est passé au niveau des gîtes, par exemple.

FR : Attention, les gîtes ruraux induisent surtout de faire le plein dans nos supermarchés, d'ailleurs ils sont pleins à ras bord tous les

● ●
Je travaille beaucoup mes prix mais sans jamais sacrifier un iota de qualité... ● ●

« L'ÉLOIGNEMENT NOUS IMPOSE L'EXCELLENCE ! »

Textes : Marie Costa

Photos : Hugues Argence, Archives



Un tourisme familial de qualité en toute quiétude a Vallfogona del Ter.

● ●

Je n'aime pas l'expression « kilomètre zéro », je lui préfère la notion de produit de proximité, plus simple, mais tellement plus vraie.

● ●

week-ends, mais pas de remplir les restaurants, ce qui correspondrait à des propriétaires de résidences secondaires, à des gens de passage ou à des clients d'hôtel. Ce sont deux démarches très différentes. Ce que je crois, c'est que nous sommes condamnés à miser sur la qualité. À terme, ce qui fera de nous une destination, au sens le plus noble du terme, c'est notre travail. Et ce n'est pas une punition, c'est une formidable exigence et un défi à relever. Il passe par une excellence hôtelière et une restauration vraiment originale. Pour le reste... Regardez autour de vous, nous avons tous les atouts nécessaires pour évoluer sans tomber dans les travers qu'ont connus des terri-

toires entièrement dévolus au tourisme comme les zones côtières : ici, l'urbanisme est resté rural et respectueux de l'environnement et l'habitat traditionnel est largement préservé. Nous avons les moyens d'attirer un tourisme culturel de très haut niveau grâce à notre patrimoine roman et à notre passé industriel mais aussi de séduire tous les amoureux de la montagne en toutes saisons... Le Ripollès est beau et encore sauvage, c'est une découverte que beaucoup n'ont pas encore faite.



Le Ripollès, terre de saveurs, cultive l'excellence gastronomique.



● ●

Je me considère comme un cuisinier, un artisan, quelqu'un au contact des produits, des ustensiles et des gens. Au départ je n'avais pas du tout la vocation, disons que je suis devenu cuisinier par capillarité, par tradition, par immersion.

● ●

CC : Et puis il y a la gastronomie... Citez-nous donc quelques plats-phare de votre carte...

FR : Disons peut-être ma crème de blettes aux gambas et au raifort, ou encore mon riz au jambon et au safran côté entrées, en second plat ma morue aux fèves, à la pistache et au basilic. Ensuite deux stars absolues, pourtant avec des produits de base modestes, le lapin confit à l'ancienne à l'aigre-doux avec des carottes et des betteraves ou mes pieds de porc à la sobrasada et aux coquilles Saint Jacques avec des pommes de terre au romarin. Je pourrais vous parler du canard aux fèves et aux cerises, aussi. J'aime particulièrement les nêfles

au thé vert, l'alliance d'un fruit oublié et d'un raffinement exotique. Je ne fais pourtant que revisiter la tradition et rendre hommage, par exemple, à nos fromages artisanaux sublimes, toujours à la carte.

CC : La Fonda Xesc est une belle ambassade du Ripollès...

FR : C'est exactement ce dont nous avons besoin, mettre en réseau tous les établissements de tous ordres qui ont fait de la qualité leur cheval de bataille et qui portent très haut les couleurs de la comarca. Ambassadeurs, oui, c'est notre mission !

fondaxesc.com

VIVEZ VOTRE HISTOIRE DANS LES PYRÉNÉES

ripollesturisme.cat



Festival de la Randonnée au Ripollès

4, 5 et 6 octobre 2024

Venez au Festival de la Randonnée
et découvrez le Ripollès!



Dans l'initiative



Festivals
de Senderisme
dels Pirineus
DESCOVRINT LA MUNTANYA
a un altre ritme



www.ripollesdiscoverywalking.cat

Financé par:



Financé par



Terre de goûts ●

Textes : Marie Costa
Photos : Archives



Des paturages infinis pour la « vedella dels ramaders del Ripollès », ces vastes prairies où les vaches paissent paisiblement.

Traverser les terres rurales du Ripollès, c’est entrer de plain-pied dans un monde d’éleveurs, de bergers, d’agriculteurs, d’apiculteurs et d’artisans. Autant dire, se trouver devant une promesse gustative de très haute tenue. Préparez vos papilles !

Dans les prairies grasses des plaines d’altitude, sur les terres moins riches et plus arides des contre-forts pyrénéens, des vaches paissent tranquillement. Elles dégustent, en ce début d’automne, le fourrage local, après s’être gavées tout l’été de la sève parfumée des estives, comme l’ont fait avant elles leurs aïeules, indispensables à la vie et la survie des innombrables mas dispersés sur les pentes. Elles partagent leur territoire avec leurs veaux, broutards ou encore élevés sous la mère, détenteurs du label « vedella rosada » ou « raça de vaca bruna del Pirineu ». Des troupeaux de brebis, devenus un peu plus rares depuis que le métier de berger connaît la crise, produisent une viande d’agneau célébrée dans tout le pays mais aussi de la laine comme quelques toponymes l’indiquent encore (Llanars) et du lait bien sûr. Quelques chèvres têtues accompagnées de leurs cabris entretiennent les haies et bien sûr, les reines des champs, les juments, galopent et sèbrouent en pleine liberté. Leurs poulains, sacrifiés à l’âge tendre, offrent une viande délicate extrêmement prisée des connaisseurs. Plus contraints, des porcs nourris aux glands s’engraissent tranquillement dans leurs élevages et ne dédaignent pas les escapades à l’air libre, ce qui rend leur chair persillée à la fois plus ferme et plus goûteuse. Même liberté conditionnelle pour le poulailler, grand pourvoyeur de volailles d’excellence. Ici l’élevage va de soi parce qu’il a été pendant des générations, la condition-même de la survie. Plus haut, plus loin, dans les forêts, sangliers et isards, ainsi que les truites des torrents, apportent leur contribution sauvage à cette chaîne alimentaire connue pour produire des viandes savoureuses. La marque « Produits du Ripollès », garantit en outre une traçabilité totale et une chaîne locale complète jusqu’à la sortie de l’abattoir. Le top ! Il faut dire que



Produits du Ripollès.



Une prolifique cueillette de champignons.



Fira de Sant Isidre a Sant Joan de les Abadesses. © Joan Pous Burniol

la nature ne ménage pas ses efforts ! Dans les sous-bois de chênes, de conifères ou de hêtres, une profusion de champignons de toutes sortes, girolles, cèpes, lactaires, mousserons, oronges et morilles attend de s'inviter à la grande fête de la cuisine locale, et ce, en toutes saisons, tandis que les pommes de terre du cru « Trumfa de la Vall de Camprodon » produites par la « Cooperativa Ramadera de Molló », sont détentrices de l'Appellation « Produits du Ripollès ». Cultivées à 1000 mètres d'altitude, elles sont impatientes de sauter dans les casseroles et les poêles ! Le résultat de cette richesse naturelle est là, dans vos assiettes : des cannellonis d'anthologie, farcis à la viande,

nappés de béchamel et saupoudrés de fromages locaux, des pommes de terre farcies et en beignets, des poulets fermes accompagnés de pruneaux ou d'abricots, des magrets goûteux, des truites charnues au jambon, des tartares de toutes sortes, des rôtis accompagnés de champignons aux saveurs de sous-bois, des sauces sublimées par quelques gouttes de la liqueur souveraine, la ratafia... Des fromages de vache, de brebis ou de chèvre dignes des plus grandes tables... Le moindre petit restaurant distille des merveilles qui sont elles aussi porteuses de labels prestigieux comme « l'Association d'Hôtellerie du Ripollès » ou « l'Aula d'Hostaleria del Ripollès ». Le Ripollès propose

une farandole de saveurs, certes, mais aussi un vrai savoir-faire ancestral qui en tire le meilleur, et un réseau de restaurants en tous points remarquable.

Comme au mas

Mention spéciale à la charcuterie, authentique, sans additif, déclinée en spécialités autochtones délicieuses. « Dans le cochon, tout est bon », dit-on. Jamais maxime n'aura été mieux illustrée... Vous allez adorer les boudins blancs, noirs ou aux œufs, le fromage de tête, les saucisses sèches ou épicées ver-

sion chorizo, les fouets (saucisses sèches filiformes), les chorizos doux à la catalane, la longe séchée version lonzo corse, les ventrèches maigres à déguster séchées ou grillés sous forme de roustes et bien sûr, les jambons dont le gras est si persillé, si goûteux, que beaucoup le préfèrent au maigre ! Demander une planche de charcuterie accompagnée de bon pain grillé sur lequel on écrase une tomate avec ou sans ail, l'oindre d'un filet d'huile d'olive et de quelques grains de sel, c'est pousser la porte du paradis ! Évidemment, le lait des vaches, chèvres et brebis porte les parfums des fleurs d'alpage, du thym, du romarin... Il se consomme en grands bols crémeux, pasteurisé

ou non, et se prête à la transformation en yaourts, kéfir, fromages frais, brousse ou fromages à pâte tendre ou dure, même si la production locale de lait est trop réduite pour alimenter totalement la chaîne. Tous les produits arborent fièrement le label « Produits du Ripollès ». Avec le miel local, ou plutôt les miels locaux qui capturent tous les parfums des montagnes, avec les confitures et les pâtes de fruits, ils se prêtent à toutes les déclinaisons gourmandes sucrées salées, catalanité oblige. Vous pouvez déguster les fromages avec une bonne coca del Ripollès aux parfums de badiane et de cannelle pour des rencontres aigres-douces vraiment intéressantes. Si vous aimez les douceurs, vous ne serez pas déçus, pratiquement chaque village a sa spécialité. Côté Vall de Ribes, le long du Freser, place aux « daines », de délicieux gâteaux secs, à Camprodon vous dégusterez les panellets aux pignons, les carquinyolis (croquants aux amandes), et un peu partout les bonhommes en massepain, les fougasses... Des desserts simples, authentiques comme leur comarca qui sentent bon les cuisines de l'enfance et les tabliers des grand-mères et savent s'imposer à tout heure, du petit déjeuner au café du soir. Il serait injuste d'oublier les bières artisanales, la cervesa artesana « Minera » de Sant Joan de les Abadesses et la « Calavera » : elles subliment la qualité de l'eau des montagnes par ailleurs capturée, à Ribes de Freser pour vous offrir deux eaux minérales excellentes, l'Aigua de Ribes et la Fontcristall. Elles feront merveille à l'heure d'alléger les agapes ! Le Ripollès se déguste, et cela n'échappe

à personne, tant il multiplie les fêtes et les foires, fidèle à son empreinte médiévale. On devine sans peine que des générations entières de gens du cru ont perpétué cette tradition des grands marchés indispensables à la survie des mas où vivait une grande partie de la population.

Un vrai « rebost »

Il était alors vital de vendre ses productions et de faire ses provisions, mais aussi d'être en contact avec le reste du monde et de faire la fête ! L'automne est particulièrement riche à cet égard avec la Fira de la Tardor (foire d'automne) et la Fira de la Carbassa (foire de la citrouille) à Sant Joan de les Abadesses, la Fira de les Bruixes (foire des sorcières), la Fira de l'Ovella i Santa Teresa à Ripoll (la fête de Sainte Thérèse et de la brebis), la Fira de Tardor de Camprodon, le Mercat de la Trumfa (marché de la pomme de terre) de Vilallonga de Ter, la Fira de la Trumfa de Molló, la Fira de la Cervesa Artesana del Rebost de Pardines (foire de la bière artisanale) et Fira del bestiar de la vall de Ribes et le Tria de Mulats d'Espinavell (foires au bétail). Autant d'occasions, bien sûr, de goûter les fabuleuses alliances que propose la gastronomie locale, solidement ancrées sur la qualité irréprochable et singulière des produits du cru. Méfiez-vous, goûter le Ripollès, c'est entamer une longue histoire d'amour...



Véritable paradis équestre.



en bref .



LE SANCTUAIRE DE NÚRIA

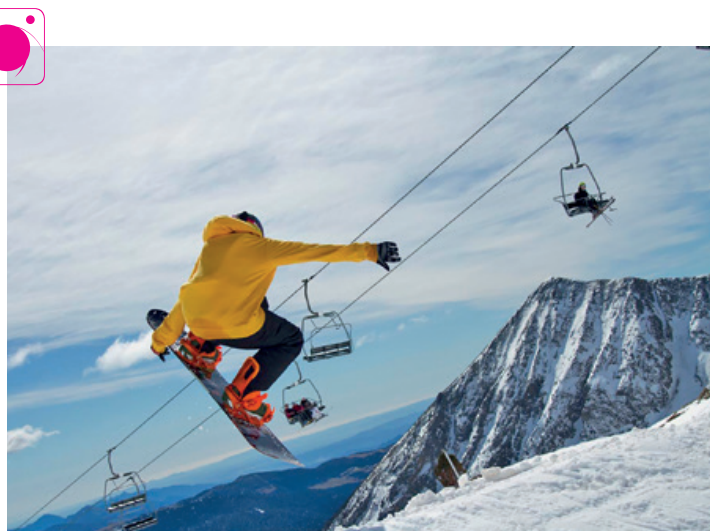
Le Sanctuaire de Núria, un des hauts lieux de pèlerinage de la Catalogne, sans doute le second en importance après celui de Montserrat, est un sanctuaire marial matérialisé à l'origine par une église romane désormais masquée par une grande basilique bâtie au XX^e siècle. Sur ce site grandiose, situé sur les rives d'un lac artificiel à près de 2000 m d'altitude, les femmes en mal d'enfant viennent depuis des décennies mettre leur tête dans un chaudron pour retrouver la fertilité tandis que résonne la voix des cloches, probablement un rite païen inspiré des Ibères. C'est ici que trône la statue de la vierge au destin épique : elle fut mise à l'abri dès le début de la guerre civile, par peur des anarchistes notamment, qui prônaient une éradication du fait religieux, et ne retrouva sa place qu'en 1941. Dans les années 1990, sur fond de Jeux Olympiques, elle fut « enlevée » par des indépendantistes puis restituée quelques années plus tard. C'est assez dire l'importance symbolique du sanctuaire mais aussi sa situation stratégique à 1 heure de marche du territoire français ! À côté du sanctuaire, sur le chemin de la Coma del Clot, s'élèvent les sculptures de styles très différents du Chemin de Croix, achevé en 1963 grâce à une souscription et soigneusement restauré par Domènec Batalla dans les années 1980. Tout autour, des sommets frisent les 3000 m et précipitent torrents et fontaines vers le lac, tandis que la végétation évoque irrésistiblement les Alpes. Une beauté à couper le souffle !

www.valldenuria.cat

DEUX STATIONS ATYPIQUES

Vallter est la station la plus orientale de l'État Espagnol, avec vue, s'il vous plaît, sur la Méditerranée. Elle occupe le sublime cirque glaciaire d'Ull de Ter à 2535 m d'altitude. Celle de Vall de Núria, à 2000 m reçoit la palme de l'isolement et du silence. Toutes deux sont ultra équipées et idéales pour les familles. Même si vous arrivez avant la neige, elles sauront vous distiller un parfum de haute montagne. Ces deux stations de ski de montagne sont gérées par les Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya.

www.fgc.cat



HÔTEL***

Des chambres uniques entourées de nature, de patrimoine et d'histoire



RESTAURANT

Cuisine de saison et de montagne avec des produits locaux

ÉVÉNEMENTS

Espace de célébration avec une capacité de 150 personnes

RÉSERVATIONS



 HOTEL RESTAURANT ABBATISSA
Crta. GI-521 - Ermitage de Sant Antoni
Sant Joan de les Abadesses (Catalogne)

 872 208 678

 hotelabbatissa.com

Dormir



Manger



Célébrer



Le Ripollès hisse le vert .

Textes : Marie Costa
Photos : Consell Comarcal del Ripollès, Hugues Argence, Archives

Une ville q

Comptant plus de 35 % de son territoire classé en zone naturelle protégée et l'ensemble des 19 communes concernées, en tout ou partie, par ce classement, la région est particulièrement bien équipée pour le tourisme de pleine nature. Avec sa couronne de hauts sommets et son parc naturel digne des contes de fées, le Ripollès hisse le drapeau vert !

Le vert, décliné en de multiples nuances, est troublé et ensoleillé par les ors de l'automne, constituant ainsi un fond de tableau immuable. Pourtant, les striures bleues sont omniprésentes avec deux grands torrents de montagne qui dessinent un grand triangle : le Ter et le Freser. D'emblée, les dés sont jetés, ici les sports d'eau et les sports terrestres se font la courte échelle ! Des dizaines d'affluents, de ruisseaux et de sources vives viennent nourrir les flots bouillonnants de ces grandes rivières et confèrent au paysage une beauté fraîche et singulière. Il suffit de considérer les différences d'altitude, l'énormité des plus hauts sommets, l'extrême variété des physionomies des villages et de leur environnement pour imaginer quel fantastique terrain de jeu s'offre à toutes vos envies de bouger, de vous dépasser ou de vous détendre ! La montagne du Ripollès, vivifiante et inspirante, est un formidable atout de santé autant qu'un puissant antidote à toute forme d'ennui. Elle se décline en différents espaces au caractère bien marqué qui offrent des altitudes, des climats et des visages contrastés, tout particulièrement en automne, quand l'hiver a tendance à s'inviter en avance en altitude. Justement, vous voilà à cette charnière ténue entre les premiers frimas et les beautés de l'été indien, un choix royal. La haute montagne prend ses aises dans le Parc Naturel des Sources du Ter et du Freser, 14 500 hectares de beauté surmontés de pics qui flirtent allègrement avec les 3000 mètres et occupent une grande partie du nord de la comarca et de sa frontière avec l'État Français. Marmottes, isards, coqs de bruyère, vautours et aigles royaux accompagnent la marche des randonneurs et leurs plus hautes ascensions, nimbés des parfums fleuris des estives, un peu affaiblis par les premiers froids. Les forêts de feuillus embrasent le paysage de leurs feuilles aux teintes chaudes, un baroud d'honneur en forme de feu d'artifice avant l'inéluctable chute, sous le regard indifférent des armées de pins crochets et de sapins. Quatre refuges de montagne gardés émaillent ce territoire, celui dels Estudis à Espinavell, celui du Corral Blanc à Planoles, celui



Lac de Nuria.

de la Coma de Vaca et enfin celui d’Ulldeter. Une jolie invitation à séjourner dans le parc pour n'en perdre aucune magie et partager comme il sied aux vrais montagnards, les rigueurs de la nature environnante. Outre les merveilles romanes des villages, vous adorerez les cabanes de berger et les grands mas de pierre aux belles arcades en plein cintre, les abreuvoirs et les lavoirs creusés dans la roche.

Paradis minéral

Le parc est littéralement sillonné de cours d’eau et de gorges, parsemé de gouffres profonds et brodé de cascades qui invitent au canyoning. Souvent, des usines hydro-électriques freinent le débit des rivières, tandis que les bouches béantes des mines s’ouvrent encore à flanc de montagne pour révéler ses entrailles autrefois fécondes. Les plus hardis, ou simplement les plus aguerris, peuvent tenter l’ascension des pics Puigmal, Fontalba, Bastiments, Ulldeter, Mentet et Costabona, ou même l’escalade de la via ferrata de la Roca de la Creu à Ribes de Freser. Les autres pourront prendre le fameux train à crémaillère aux deux gares : Queralbs et Ribes de Freser. Il trace son chemin à travers 12 km de gorges vertigineuses aux eaux turquoise, dont les parois sont presque à portée de voyageur, jusqu’au sanctuaire de Núria au bord de son lac suspendu. 1000 m de dénivelé en quelques minutes ! Encore

quelques semaines et la petite station de ski de Vall de Nuria, ouvrira ses pistes dans un espace protégé de toute pollution. Sa voisine, Vallter au-dessus de Setcases, dans la Vall de Camprodon, fera de même. Vous arrivez donc au bon moment pour profiter encore des excursions sans la neige, et vous ne serez pas déçus ! La Serra Cavallera et la Serra de Mongrony vous attendent, elles aussi, de rocher ferme ! Un peu partout, des falaises abruptes se prêtent à l’envol gracieux des parapentes, dans un tourbillon de panoramas grandioses. Si vous êtes un peu moins ambitieux, ou du moins un peu moins casse-cou, le Ripollès est à la croisée de nombreux chemins : Routes de Saint Jacques, Chemin de l’Abbé Oliba, GR 11, Itinerannia. Vous préférez le plancher des vaches version roulante, avec ou sans effort ? Vous serez comblé car ici, vélo, électrique ou non, et VTT sont les rois du monde ! Vous trouverez des routes familiales de cyclotourisme comme la Route du Fer et du Charbon près d’Ogassa, le chemin de transhumance de Campdevànol ou la Route du Carrilet en direction d’Olot, le réseau Transpyr, mais aussi une offre plus exigeante à l’heure d’aligner les franchissements de cols ! Les sentiers de montagne se prêtent admirablement au VTT avec des sensations garanties par le relief accidenté. Il faut dire que la comarca propose plus de 90 événements sportifs au cours de l’année, preuve que ses paysages sont prisés ! Un peu partout, des centres hippiques proposent, à ceux qui aiment le rythme tranquille de la nature, des promenades

Via Ferrata de Ribes de Freser © Consell Comarcal del Ripollès.



Parc Naturel © Consell Comarcal del Ripollès.

100 % naturelles au cœur du vert. Pour bien mettre l’accent sur ce caractère familial et transgénérationnel, le Ripollès possède aussi des parcs d’aventure comme le Mollo Parc Aventura, idéal pour les petits ou Estiulaventura, le plus grand Parc d’aventures type accrobranches de toute la Catalogne, situé près de Campdevànol, autant de moments inoubliables à partager. Toutefois, pour bien comprendre ce morceau presque méditerranéen des Pyrénées, rien de tel qu’une journée au Parc Animalier de Mollo, où vous serez entourés d’animaux autochtones en semi-liberté tels que les stars médiatiques - et polémiques - de la faune pyrénéenne : le loup, l’ours, mais aussi des lynx, des sangliers, des marmottes, des daims et des isards, représentant au total plus de 30 espèces différentes. L’environnement est magnifique, et le parc reste ouvert toute l’année ! D’ailleurs, les petites villes ont toutes eu à cœur de préserver des point de nature sublimes sous forme de petits parcs généralement autour d’une fontaine, et offrent de belles promenades sans sortir de l’espace urbain. À Camprodon, sous les ruines de l’ancien château, les jardins de Can Vincke,

viennent de faire l’objet de travaux paysagers et sont rouverts au public. Un peu partout, de très jolis miradors, souvent accessibles en voiture s’offrent à vous. L’ancien ermitage Sant Antoni de Sant Joan de les Abadesses, juché sur un piton rocheux, propose en outre un restaurant gastronomique animé par une fondation à caractère social. Utile autant que délicieux ! Enfin, sachez que la comarca possède de très nombreux gîtes ruraux dont beaucoup sont équipés de spas et de jacuzzis, un plaisir particulièrement appréciable en automne, à coupler avec les premières flambées qui réchauffent l’âme autant que le corps. Quelques jours, un long week-end, dans le Ripollès, et vous aurez l’esprit à la fois aiguisé par les découvertes et reposé par la sérénité ambiante, le corps fourbu d’une fatigue saine, et les yeux pleins d’images. Le Ripollès saura vous donner de beaux souvenirs !

Cet article fait partie des actuaciones du Plan de durabilité touristique en destinations du Consell Comarcal del Ripollès, inclut dans le Plan Territorial de durabilité touristique en destinations 2021 du Gouvernement de la Catalogne, dans le cadre du Plan de récupération, transformation et résilience du Gouvernement d’Espagne, financé par l’Union Européenne avec le fond Next Generation EU.



Une excursion prisée des randonneurs proche de Setcases. © Consell Comarcal del Ripollès.

Paradis des sportifs et plus particulièrement des adeptes du Trail.



en bref.



FIRA DE LA GALETA

Camprodon est la capitale des galettes Birba, célèbres dans toute la Catalogne et entend bien le faire savoir ! Du 5 au 6 octobre, vous pourrez goûter 50 sortes de biscuits, pratiquer de multiples activités et participer à des ateliers sur 8 espaces différents répartis dans la ville. Mais aussi assister aux performances musicales et aux concerts... Un vrai week-end de fête pour les gourmands, au cœur du Ripollès.

www.firadelagaleta.cat

TRIA DELS MULATS

La « Tria de Mulats d'Espinavell » est une foire agricole traditionnelle qui se tient chaque 13 octobre à Espinavell, dans la municipalité de Molló. Cet événement, important pour la Vall de Camprodon et le Ripollès, marque la fin de la saison estivale pour le bétail. Les éleveurs conduisent leurs chevaux et mulets des montagnes jusqu'aux plaines d'Espinavell, où se tiennent des ventes de bétail et des concours. Le point culminant de la foire est la séparation des poulains de leurs mères, d'où son nom. La foire attire aujourd'hui de nombreux visiteurs et a reçu en 1997 le Diplôme Touristique de Catalogne.

www.mollo.cat/triademulats

