

WEEK-END À CADAQUÈS

*La gourmandise
à la côte*



Entre terre et mer, la Cité aux maisons blanches d'à peine 3 000 âmes cultive sa tradition pittoresque à travers ses ruelles, ses criques, et autres recoins insoupçonnés. Cadaquès, patrie de Salvador Dalí, accessible en voiture en moins de trois heures depuis Montpellier est désormais une destination culinaire à part entière. Les disciples du « meilleur restaurant du monde » s'y sont même installés. Ou comment concilier découverte d'un patrimoine méditerranéen et plaisirs gastronomiques chaleureux, en toute simplicité. Benvigut a Cadaquès !

TEXTE : AURÉLIEN LALANNE
PHOTOS : OFFICE DE TOURISME DE CADAQUÈS

POUR PRÉPARER VOTRE VOYAGE
OU PLUS D'INFORMATIONS
WWW.VISITCADAQUES.ORG



Jamais un aussi petit village de pêcheurs n'aura autant eu la cote, au fil des âges. Fort d'un héritage intransigeant,

issu des cultures grecques et romaines, la Perle de la Costa Brava prend volontiers des airs de langoureuses sérénades helléniques, quand vient la saison touristique. Si Salvador Dalí hante constamment les lieux, de par son grain de folie si charmant, rien n'empêche la Cité aux maisons de chaux blanches de cultiver sa modernité. La force de ce merveilleux port réside dans sa perpétuelle volonté d'améliorer son accueil et ses infrastructures hôtelières. Cadaquès la Belle, Cadaquès la Rebelle, Cadaquès la Sauvage. Aujourd'hui Cadaquès n'est autre qu'une Gourmande, qui peut se targuer d'abriter en son sein trois jeunes prodiges gastronomiques, issus du « meilleur restaurant du monde », El Bulli. En route pour un week-end dont vos papilles, vos rétines et votre cœur se souviendront longtemps...

SAMEDI

Matin : PERDEZ-VOUS DANS LE CENTRE

Que risquez-vous à vous aventurer à pied dans le centre historique de la Cité blanche ? Tomber en admiration devant une charmante maison, gardée par un chat dormeur et abritée d'un bougainvillier flamboyant ? Peut-être. Se retrouver par hasard au pied d'un sublime point de vue, mettant en scène le turquoise d'une mer déchirée de la côte soumise aux vents incessants ? Sans aucun doute. Au cœur de la vieille ville, les pavés forgés par l'ancien va-et-vient des vagues vous mèneront obligatoirement à l'église Santa Maria. Sur son parvis, la plus belle vision de Cadaquès, témoin du passage du célèbre pirate turc Barbe Rouge, qui détruisit cette bâtisse en 1543. A l'intérieur de ce nouvel édifice gothique tardif, construit au XVI^e siècle, se trouve un magnifique retable baroque de 23 mètres de hauteur, réalisé en l'honneur de la Vierge de l'Espérance. Tout un symbole.



Midi : COTOYER LES DISCIPLES D'EL BULLI

Le pape de la cuisine moléculaire, Adrian Ferrà, au cœur du « meilleur restaurant du monde » El Bulli (Rosas), avait trois disciples. Ces trois chefs se sont installés depuis 2012 à Cadaquès, pour donner vie à la généreuse adresse Compartir, comprenez « partager » en catalan. Dans une cuisine servie dans des assiettes très graphiques, ces créateurs concilient modernité et tradition, en donnant un second souffle aux fameux tapas espagnols posés au milieu d'une table. La carte fait la part belle aux poissons et fruits mer frais, évidemment, mais pas que.

Réservation obligatoire pour ce restaurant niché au centre historique de Cadaquès, +34 972 25 84 82 - www.fr.compartircadaques.com Compartir, Riera Sant Vincenç s/n 17488 Cadaquès

Après-midi : PRENDRE LE FRAIS AU MUSÉE

Pas moins d'une quinzaine de galeries d'art ont pris racine dans la vieille ville. Une source d'inspiration, Cadaquès ? Qui pourrait dire le contraire ! Ses bleus, son blanc, ses gens, ses bateaux, son âme ne suffisent pas à éteindre la soif d'artistes toujours plus nombreux à vouloir la croquer. C'est au musée de la ville que vous retrouverez cette palette de peintres, sculpteurs ou photographes qui ont vécu et travaillé ici. Leurs œuvres, fièrement exposées, retracent l'amour qu'ils portent à la Cité. Qu'ils s'appellent Salvador Dalí, Richard Hamilton ou bien Bravo Arranz, tous ont succombé au charme galactique de lieux enchantés.

Museu : Calle Narciso Monturiol N°15. +34 972 25 88 77



Soir : (RE-)TOMBER AMOUREUX

Assister à un coucher de soleil à Cadaquès, mojito champagne dans la main droite, n'a pas son pareil. Pour cela, installez-vous sur l'une des nombreuses terrasses disponibles et... profitez. L'amour ça creuse, le restaurant le Talla (18 Riba Pinxot), vous tend les bras. Cet endroit conjugue vue imprenable sur une partie de la baie Cadaquès et une belle cuisine, jeune, dynamique, travaillée. La nuit tombe, le charme agit, l'un des vingt bars que compte la ville est forcément fait pour vous, pour une heure ou pour la nuit.

RECONFIGURATION DE L'A9

À MONTPELLIER

PARTEZ À LA CONQUÊTE
D'UN NOUVEL ESPACE

La nouvelle A9 vous invite
prochainement à rouler autrement.

Vous serez alors libre de passer
par Montpellier ou de la contourner.

www.deplacement-a9.fr

VINCI
AUTOROUTES



DIMANCHE

Matin : ARPENTER LE CAP CREUS EN VOILE LATINE

Scooter, kayak, train touristique, vélo, bateau, le tourisme bat son plein sur la Costa Brava, et la Perle du pays n'en démord pas puisque toutes ces activités sont accessibles depuis la Cité blanche. Notre coup de cœur ? Arpentez le Cap Creus en voile latine et revivez la route de l'allumeur de phare... A bord du Saint Isidre, construit en 1925 et sans cesse entretenu, les côtes du Parc naturel n'auront plus de secrets. Cet ancien navire destiné au chalutage n'était en fait qu'un contrebandier, saisi et repris par la flotte de l'armée espagnole. Possibilité de sortie à l'heure, à la demi-journée et même au week end.

Renseignements : www.chartersantisidre.com ou au +34 626 960 298

Midi : BOIRE UN VIN VIEILLI SOUS L'EAU

Entre juin et septembre, atteignez la crique Cala Joncol à bord du Saint Isidre. Accessible aussi en voiture, via un chemin de terre, ou par voie maritime en bateau-rapide depuis Cadaquès, cette magnifique crique abrite un hôtel-restaurant depuis 1955. Langoustes, calamars, oursins et rascasses n'ont qu'à bien se tenir. Voilà pour les plats. Quant aux boissons, vivez l'expérience unique de goûter un vin vieilli dans l'eau de mer ! Depuis 2009, l'enseigne propose un élevage de bouteilles à 27 mètres de profondeur, idéale pour des conditions de vieillissement optimales...

Cala Joncols, +34 972 25 64 02, www.calajoncols.com/fr



Après-midi :
S'INVITER CHEZ
SALVADOR DALÍ

D'une banale hutte de pêcheur à Port Lligat, l'intemporel Salvador Dalí a créé en quarante ans un havre de culture, de paix et de convivialité, « Sa » maison. Séduit en 1930 par la lumière, l'isolement et la beauté des lieux, l'artiste a donné vie à une structure labyrinthique qui se disperse et ondule au gré d'une succession d'espaces reliés par d'étroits corridors, de petits dénivelés, et de voles sans issue.

Maison Salvador Dalí Port Lligat
www.salvador-dali.org/fr
dernière admission 17 h 10.

AURÉLIEN LALANNE



© François Guimet



© François Guimet

«LE PARTAGE COMME PHILOSOPHIE DE L'ART DE LA TABLE»

Comme bon nombre d'épicurien bourreau de travail, le chef cuisinier montpelliérain Guillaume Leclère est littéralement tombé amoureux de la Perle de la Costa Brava. Lorsque cet ancien de la brigade de Marc Veyrat s'intéresse aux disciples d'El Bulli, « le meilleur restaurant du monde », installés à Cadaquès, la magie opère.

Quelles sont vos deux meilleures adresses gourmandes à Cadaquès ?

Deux restaurants sortent du lot. D'abord Le Talla, qui est un endroit où allie vue imprenable sur une partie de la baie avec une belle cuisine travaillée. Et bien sûr, un incontournable, avec un cadre méditerranéen et un grand patio terrasse, où trois anciens de chez El Bulli ont ouvert en 2012 Compartir, dont le nom signifie « partager ». Pour moi, ça illustre à merveille leur philosophie de l'art de la table, ou comment concilier saveurs complexes et cuisine presque populaire!

Cadaquès, c'est aussi une ambiance, festive, chaude et blanche comme des murs à la chaux. Cette atmosphère se ressent-elle dans la gastronomie ?

Oui, bien sûr, ce côté chaleureux et méditerranéen se ressent dans les assiettes. C'est festif, sans tomber dans l'outrance. Ça reste presque familial. Dans la cuisine de Compartir, d'inspiration catalane, ce côté très chaud se ressent dans la manière de travailler et surtout dans le cadre. Ils ont un patio qui fait rêver. Tout a été fait pour qu'on se sente au bord de la Méditerranée. Tout se passe autour du partage. Ils vont servir un turbot à partager au milieu de la table, c'est extraordinaire. Ce côté-là fait partie de la convivialité et de la chaleur du village. Le moment d'apaisement et de plaisir que l'on peut trouver là bas renforce la cohérence avec les lieux.

Quel est votre lien personnel avec Cadaquès ?

J'adore la Costa Brava. J'y ai passé beaucoup de vacances en famille avant d'habiter à Montpellier. De fil en aiguille, en parlant avec des amis, tout le monde me disait « tu connais pas Cadaquès » ? Jusqu'au jour où on est allé jusqu'à Rosas pour manger chez El Bulli. On a tenté une bonne cinquantaine de fois et du coup on est allé jusqu'à Cadaquès. Et là, il s'est passé un truc, un dépaysement total en terme d'architecture. On avait enfin trouvé un village de vacances à moins de trois heures de Montpellier ! On y retourne deux fois par an depuis six ans. Par contre, en terme de restaurants, on n'a pas trouvé tout de suite notre bonheur. On voyait qu'il y avait beaucoup de touristes, donc beaucoup de pièges à éviter. Mais avec Compartir et le Talla, nous sommes comblés !

Cette inspiration méditerranéenne se retrouve-t-elle dans vos plats ?

Oui, involontairement. Montpellier et sa région m'attire, je ne peux pas m'en passer. J'y suis arrivé à 18 ans avec un CAP en poche et même si j'ai bougé, je suis revenu ici. La cuisine et l'influence provençale me plaît. Peut-être parce que ça se met en opposition avec ma culture champenoise. Je n'avais jamais connu de crêpe avant d'être ici. Moi, j'étais plutôt boudin noir et pâté en croûte. Mon père était chasseur. Ici, l'influence de la mer est évidente. Du coup, cet accord terre/mer se retrouve dans ma cuisine. Il y eut peut-être à un moment donné une symbiose entre les deux. Mais c'est tellement naturel que je ne me pose pas de questions. Aujourd'hui, la tradition du Sud me plaît, une tomate cueillie dans un jardin, avec de l'huile d'olive ça me fait rêver ! Ici, il y a beaucoup de produits qui me transportent, j'y suis très sensible. L'identité de ma cuisine a trouvé un sens à ce passage là. La Méditerranée m'a beaucoup apporté. J'ai eu la chance de travailler avec Anne Majourel et des produits de pêcheurs locaux. C'est elle qui m'a initié aux plaisirs de la mer.

Si Salvador Dalí avait été un plat, selon vous, cela aurait été lequel ?

C'est complètement improbable (rires). Il faudrait une association tirée par les cheveux, du style noix de Saint-Jacques/fraise, parce qu'on est dans un produit de la mer avec un fruit du Sud, dans un accord certainement difficile à faire passer au début, mais bien travaillé ça peut être admirable, comme Dalí ! Il faut une patte d'artiste pour faire passer ce message. Je vois une assiette très colorée, pas millimétrée, pas sophistiquée, un peu spontanée, à la Dalí quoi !

AURÉLIEN LALANNE