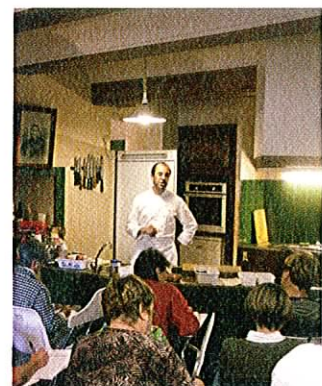


Cuisine catalane

À l'école de l'excellence

Deux ou trois après-midi par mois et quelquefois toute une journée, des gastronomes amateurs, des ménagères, des gourmets et des gourmand(es) de tous âges, cahier et stylos sous le bras, s'assoient sagement sur les bancs d'une salle de classe de l'Hospici d'Ille-sur-Têt. Pour y apprendre quoi ? La cuisine catalane ! Tout un programme...

Ce jour-là, un mercredi d'octobre, le « maître d'école » est Alain Delprat, le chef du « Yucca », à Perpignan, membre éminent des Toques Blanches du Roussillon et, à ce titre, fervent défenseur des produits locaux et interprète talentueux de la cuisine catalane. Au menu du jour, quelques champignons - des « rovellons » (lactaires délicieux) - en ouverture de bouche, puis quelques truites en escabèche suivies d'une croustade de pommes. Trois plats exécutés en direct par Alain Delprat sous l'œil attentif d'une dizaine de dames et d'un seul élève dans la catégorie « messieurs » qui prennent force notes et n'hésitent pas à interrompre le « prof » pour lui demander de répéter tel terme mal compris, le nom de tel ingrédient inconnu ou pourquoi il faut faire ceci avant cela plutôt qu'après...



les ustensiles modernes, exhale bientôt des senteurs de cannelle, de thym, d'huile d'olive chaude dans laquelle dorent les truites. On en conviendra, c'est tout de même plus intéressant que l'acre odeur de la craie ou du « board marker »...

Rentré chez soi, chacun ou chacune, amateur débutant ou initié confirmé, s'efforcera de faire aussi bien que le Chef ou de réinterpréter à sa propre façon les plats qu'il a réalisés. Ces « Ateliers de cuisine catalane » ont été créés il y a plus de 20 ans par Eliane Comelade - historienne de la cuisine catalane et pratiquante de grand talent, connue et reconnue par le monde de la gastronomie - qui en est toujours la directrice et invite les plus grands chefs, étoilés ou non, de Catalogne du Nord et du Sud à communiquer une part de leur savoir-faire.

« A cette époque, dit-elle, dans notre département, que ce soit dans les restaurants ou dans les familles, il ne restait guère plus de la cuisine catalane que trois ou quatre plats traditionnels, plutôt rustiques et très caloriques comme l'ollada ou les boles de picolat... En créant ces « Ateliers », j'ai voulu d'abord révéler toute la richesse et la variété de la cuisine catalane, démontrer que c'est une cuisine à part entière et non pas seulement quelques « spécialités », qu'elle est en fait diététique parce que faisant très largement appel aux légumes et aux



fruits de saison, etc... Il fallait en fait conduire le public à réviser son jugement, plutôt négatif, sur une cuisine en fait mal connue. Cela étant fait, les « Ateliers » ont évolué et il s'est agi de dresser concrètement l'inventaire des plats de tous les pays de l'identité catalane, depuis Salses jusqu'au sud de València, en passant par les Baléares et l'Andorre. Un vaste

éventail de recettes qu'après plus de vingt années, nous n'avons toujours pas fini d'explorer ! » S'il y a un souhait à formuler : que cela ne finisse jamais ! ■

Renseignements

Atelier de Cuisine Catalane
10, rue de l'Hôpital
66130 Ille-sur-Têt
Tél. 04 68 55 36 49

Dues o tres tardes cada mes i, a vegades, durant tot l'any, gastrònoms aficionats, mares de família, sibarites i gormands de totes les edats s'asseuen educadament, amb llibretes i bolígrafs, als bancs d'una classe de l'Hospici d' Illa de Tet. Què hi aprenen? La cuina catalana! Tot un programa...

Auquel dia, un dimecres del mes d'octubre, el "mestre d'escola" era Alain Delprat, el xef del Yucca de Perpinyà, membre éminent de les Toques Blanches del Rosselló i, com a tal, fervent defensor dels productes locals i talentós intèrpret de la cuina catalana. Al menú del dia, quelques bolets -rovellons- per obrir boca i després unes truites en escabetch seguides d'una empanada de pomes. Tres plats executats en directe per Alain Delprat sota la mirada atenta d'una dotzena senyores i un sol alumne masculí. Prenen força notes i no dubten en interrompre el "prof" per a demanar-li de repetir un terme mal comprès, el nom d'un ingredient desconegut o perquè cal fer això abans que allò i perquè no després...

L'ambient és, a l'encop, estudiós i informal i la sal del curs, en realitat una veritable cuina decorada a la manera antiga, però disposant de tots els utensilis moderns, exhala de seguida flaires de canyella, de farigola, d'oli d'oliva calent on es couen les truites. Tothom convindrà que és millor que l'olor acre del guix o del board maker...

Un cop a casa, cadascú o cadascuna, aficionat o iniciat confirmat, s'esforçarà de cuinar tan bé com el xef o reinterpretarà a la seua manera els plats que ha realitzat.

Aqueixos "Tallers de cuina catalana" van ser cerats fa més de 20 anys per Eliane Comelade -historiadora de la cuina catalana i practicant de gran talent, coneguda i reconeguda pel món de la gastronomia- que sempre n'ha estat la directora i convida els més grans xefs, amb estrelles o no, de Catalunya Nord i Sud per a compartir una part de la seua destresa i habilitat. "En aquella època", ens explica "en el nostre departament, en els restaurants i dins les famílies, ja no hi quedava gran cosa de la cuina catalana, sinó tres o quatre plats tradicionals més aviat rústics i molt calorics com l'ollada o les boles de picolat. Creant aqueixos Tallers vaig voler, primer, revelar tota la riquesa i varietat de la cuina catalana, demostrar que és una cuina completa i no tan sols quelques "especialitats", que, de fet, és dietètica perquè utilitzava les fruites i verdures de temporada, etc... Calia fer que el públic revisés el seu judici, més aviat negatiu, sobre una cuina mal coneguda, de fet. Un cop fet això, els Tallers han evolucionat i s'ha tractat de fer l'inventari dels plats de tots els països d'identitat catalana, des de Salses fins al sud de València, passant per les Balears i Andorra. Un ampli ventall de receptes que, després de vint anys, encara no hem acabat d'explorar!" Si cal formular un desig: que no s'acabi mai! ■

Coopération transfrontalière

ANDORRE

Visite de
Jaume Bartumeu Cassany



1^{er} octobre 2008 : Christian Bourquin reçoit Jaume Bartumeu Cassany au Conseil Général. Il est candidat au poste de 1^{er} ministre d'Andorre aux élections d'avril 2009.

Le 1^{er} octobre dernier, Monsieur Jaume Bartumeu Cassany, Conseiller aux finances, au commerce et à l'industrie de la Principauté d'Andorre, était invité au Conseil Général. « Nous voulons travailler avec l'Union Européenne, notre ambition n'est pas de vivre en autarcie, là-haut, dans les montagnes, nous voulons travailler avec les pays voisins pour redonner un rythme à des zones quelque peu abandonnées des pouvoirs centraux. Et puis, nous voulons aussi nous débarrasser de cette étiquette nuisible de « paradis fiscal » dont l'Andorre est affublée depuis trop longtemps. Ces changements seront importants et pas toujours populaires, mais ils sont cruciaux pour l'avenir. » a-t-il déclaré. Après avoir rencontré Christian Bourquin, qui a rappelé l'importance culturelle et économique des relations transfrontalières entre les deux territoires, Monsieur Jaume Bartumeu Cassany a visité le site de Paulilles et le Château Royal de Collioure.

Le 1^{er} d'octobre proppassat el senyor Jaume Bartumeu Cassany, Conseller de finances, comerç i indústria del Principat d'Andorra era l'invitat del Consell General. "Volem treballar amb la Unió Europea, la nostra ambició no és de viure de manera autàrquica, allà dalt, a la muntanya, volem treballar amb els països veïns per a tornar a donar un ritme zones un poc abandonades dels poders centrals. I també ens volem desfer d'aqueixa etiqueta nociva de 'paradis fiscal' que es relaciona amb Andorra des de fa massa temps. Aqueixos canvis seran importants i no sempre populars, però són crucials pel futur.", va declarar. Després d'haver-se trobat amb Christian Bourquin, que va recordar la importància cultural i econòmica de les relacions transfrontereres entre els dos territoris, el senyor Jaume Bartumeu Cassany va visitar el paratge de Polilles i el castell reial de Cotlliure.