

## BIEN VIVRE TOURISME

# EN CATALOGNE LE PRIORAT, C'EST GRISANT

■ Loin de la trépidante douceur de vivre de Barcelone, des criques et des plages prisées par les touristes de la Costa Brava et de la Costa Daurada, l'arrière-pays catalan cache une beauté sauvage, préservée par un écrin montagneux. Au cœur des terres tarragonaises, à une centaine de kilomètres au sud de la capitale régionale, le canton du Priorat est l'un de ces trésors bien gardés. Même si une poignée de vigneron passionnés sont en train de lui tailler une jolie réputation.

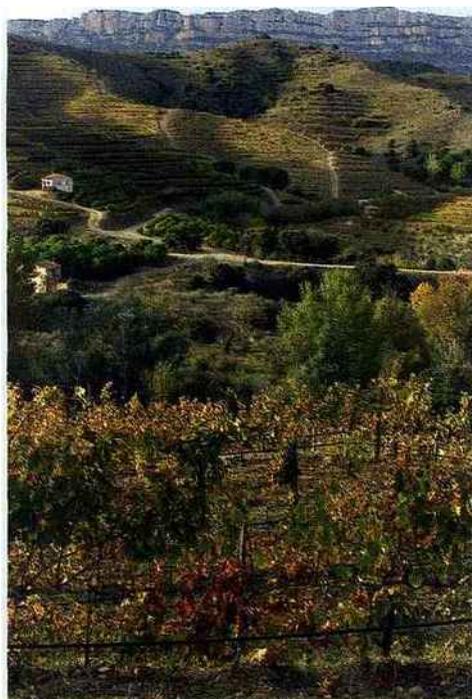
« **Le vin est plus fermé car la lune est descendante, mais on distingue une note balsamique, entre truffe et miel** », explique Fredi Torres sous les voûtes

de son cellier, Saó del Coster. Pierre par pierre, ce jeune Lausannois a restauré une maison de village, au détour d'une ruelle pentue de Gratallops. Seuls « *loups venant gratter* » à la porte, pour reprendre l'étymologie du nom de ce hameau ancestral, des touristes goûtant la renommée internationale des deux AOC locales, Priorat et Montsant.

Pas besoin de montrer patte blanche pour déguster ces cépages de caractère, ni de casser sa tirelire malgré la cote de certains crus : en concertation avec l'office de tourisme du canton, 40 producteurs accueillent dans leurs chais néophytes comme amateurs éclairés. Au cul des barriques de bois, la dégustation redouble d'intérêt.

Et le public boit les paroles du vigneron trentenaire sachant assembler enthousiasme et pédagogie. « *Le sol étant schisteux, c'est à ce millefeuille ardoisier fourré d'argile que l'on doit la typicité des vins du Priorat.* »

À cette spécificité géologique se conjugue une particularité climatique. Chaîne abrupte au nord du canton, la Sierra de Montsant filtre les courants froids continentaux, couvrant les vignobles escarpés d'une douceur toute méditerranéenne. Venus de La Rioja comme du Bordelais, les viticulteurs qui ont contribué à la renaissance des cépages, il y a une trentaine d'années, ne s'y sont pas trompés. Pour des raisons plus mystiques, les



La région est réputée pour ses vins.



### « LA VIE VOUS CONSEILLE »

**À quel moment partir**  
Avec un climat de type méditerranéen et une altitude de moyenne montagne, le Priorat se fréquente toute l'année, (à éviter aux mois d'août et de février). Et effeuille ses charmes avec les saisons : vendanges en septembre et octobre, récoltes des olives de novembre à janvier, foire du vin à Falset le week-end le plus proche du 1<sup>er</sup> mai, bains de rivière et kayak sur le lac l'été...

**Les itinéraires à suivre**  
■ **En voiture.** Vous trouverez de nombreux itinéraires thématiques sur le site de l'office

de tourisme du Priorat. [www.turismepriorat.org](http://www.turismepriorat.org)  
■ **À pied.** Le spécialiste français du voyage à pied Allibert organise une randonnée d'une semaine, entre celliers renommés et ermitages historiques depuis Ulldemolins (à rejoindre en train et car). [www.allibert-trekking.com](http://www.allibert-trekking.com)  
Tél. : 0 825 090 190.

■ **À vélo.** Le tour opérateur, Vélo Bien-être, propose des séjours mêlant culture, sport et détente. Plusieurs destinations dont une au nord de Barcelone, sur les traces de Salvador Dalí.  
Tél. : 05 55 48 61 88.

**Les bonnes adresses à retenir**

■ **Chambres et table d'hôte Ca L'Aleixa.**

La convivialité et la saveur du terroir, dans une maison de famille restaurée par un jeune couple. À La Bisbal de Falset au pied du parc de Montsant.  
Tél. : (34) 977 819 29.  
[www.calaleixa.com](http://www.calaleixa.com)

■ **Hôtel et restaurant**

**La Siuranella.** Six chambres de charme et une excellente table, dans les ruelles pittoresques de Siurana, bastion romanesque à flanc de falaise.  
Tél. : (34) 977 821 144.  
[www.siuranella.com](http://www.siuranella.com) ●



Du haut de ses falaises, le village de Siurana offre aux excursionnistes des points de vue exceptionnels.

chrétiens avaient déjà sanctifié cette montagne, au point que les Chartreux y établirent, au XII<sup>e</sup> siècle, leur premier monastère dans la péninsule ibérique. Parce qu'un berger avait rêvé d'anges, montant au ciel à l'aide d'une échelle, ils baptisèrent le lieu *Escaladei*. C'est ici même que démarra l'aventure viticole. Le prieuré fit des paysans ses vassaux. Des moulins furent construits, le pays fut repeuplé... En 1835, l'État confisqua une grande partie des terres du clergé pour les distribuer à la classe bourgeoise. Une période de pillage débuta alors, dont témoignent les ruines de trois cloîtres et de l'église.

**Accessibles en voiture, se méritant mieux à pied**, neuf chapelles ermitages incitent à poursuivre le pèlerinage. On les égrène de canyons en « marmites de sorcières », de torrents en lacs, de belvédères en falaises, l'histoire se mêlant aux légendes. Là, un bois de chênes verts où les filles d'un comte se seraient perdues en allant à la chasse. Ici, une grotte si grande qu'un hôpital y fut aménagé



durant la guerre civile, en 1938, pour les soldats républicains et les prisonniers de l'autre camp. Sous un conglomérat en grès rose, des peintures rupestres faites par des hommes qui venaient d'inventer le feu. Entre la « mare de l'œuf » et la « roche fauconnière », on imagine hurler les loups qui pullulaient dans les montagnes. Quant au plus vieux bastion sarrasin de Catalogne, Siurana, son éperon vertigineux donne la mesure de sa résistance inexpugnable pendant

trois siècles, avant qu'il ne s'abandonne à une fin tragique. Plutôt que de se voir captive des chrétiens, la reine maure Abdelazia préféra se jeter de la falaise avec son cheval : l'animal aurait laissé gravé dans la roche la marque de son fer.

**Évocation plus douce, Siurana est aussi le nom de l'AOC** qui distingue l'huile d'olive locale. Aux côtés des meilleurs vins, ce nectar magnifie les plats, jusqu'à un fondant au chocolat qui laisse éclater son sel dans un restaurant de Falset, la capitale du canton. Avant d'être cueillies à la main et pressées à froid, les olives nous guident de murets de pierres sèches en citernes centenaires taillées dans le rocher, sur les anciens chemins vicinaux que restaure le canton. *Arbequines, fargues* ou *rojals*, les variétés multicolores s'offrent à la dégustation dans des coopératives agricoles, sur des bouchées de pain blanc. Une nouvelle démonstration d'art de vivre, autre spécialité que cultive le Priorat et qui se savoure jour et nuit. ●

TEXTE ET PHOTOS ANNE-LAURE MURIER