

CAP

CATALOGNE

108

LOISIRS ET ESCAPADES EN PAYS CATALAN

JUILLET - AOÛT - SEPTEMBRE 2020



L'URGELL

Tous les visages de l'Urgell :
portrait d'une comarca contrastée
et surprenante.

LE VALLESPÍR

Sauvage, boisé, escarpé, sillonné de
rivières et de chemins, le Vallespir est
un fantastique terrain de jeux.



**L'AGENDA
LES SORTIES**



**PINEDA DE MAR
TORREDEMBARRA
LA FORTERESSE DE SALSES
LES INDIANS DE CATALOGNE
L'ESCALA
TORREILLES
ET BEAUCOUP D'AUTRES DESTINATIONS...**



**LES BRÈVES
LES EXPOS
LA GASTRONOMIE**

R 21886 - 108 - F: 4,00€





L'URGELL

TOUS LES VISAGES DE L'URGELL

L'Urgell se décline en quatre petits pays : trois vallées celle du Corb, de l'Ondara et du Sió, et la petite plaine d'Urgell (à ne pas confondre avec la comarca le Pla d'Urgell) que traverse le canal du même nom. Cette configuration donne lieu à une variété de paysages étonnante sur un territoire somme toute réduit.





Pilar d'Almenara.

Nous vous proposons de découvrir paysages, villes et histoire du sud au nord, guidés par les cours d'eau et les gens rencontrés sur place, au hasard des chemins. N'oublions pas que l'Urgell est une des comarques emblématiques de la Reconquête. La Serra d'Almenara n'a été arrachée aux Sarrasins qu'en 1078, si bien que beaucoup des petits châteaux qui se dressent sur les collines ont une origine arabe ! Au nord, là où le Sió creuse son lit, le plus souvent sec, comme celui de beaucoup de rivières méditerranéennes, règnent amandiers et oliviers, les traditionnelles cultures de sécheresse, car l'absence d'irrigation constante a dicté sa dure loi. Au bord de la rivière, pourtant, il n'est pas rare de trouver des potagers et des vergers qui créent un joli sillon vert dans la dominante ocre. La petite capitale de ce monde à part,

b

QUATRE PEUPLEMENTS IBÈRES

L'Urgell compte quatre peuplements ibères, une vraie cité urbanisée du V^e siècle av J.C. au Molí de l'Espígol à Tornabous, un village ibère d'une centaine d'habitants du III^e siècle av J.C. à Verdú, le Nécropolis du Pilar d'Almenara et enfin, le peuplement du Tossal del Moro de Castellserà où ont été découverts de très intéressants restes de céramiques vernissées.

La plaine et la vallée de l'Ondara

Agramunt, porte jusque dans son nom sa géographie singulière : ne signifie-t-il pas « la terre dans les collines ? ». Cette jolie ville mérite une halte prolongée : son église romane, vraiment magnifique, affiche quelques influences mudejar ou toulousaines. En guise de crypte, elle possède... Un abri antiaérien de la guerre civile ! Parmi les curiosités à admirer, le centre d'art contemporain Josep Guinovart créé par le peintre lui-même natif d'Agramunt, le surprenant « pont de fer » qui transporte, au-dessus de la rivière, les eaux du canal de l'Urgell, les restes du call juif, et, un peu à l'écart, une grande tour cylindrique, le Pilar d'Almenara. C'est tout ce qu'il reste du donjon de l'ancien château. La ville est ex-

trêmement commerçante et bouillonne d'activités. Núria, qui tient la maison de la presse du village, a son idée sur la question. « En fait Agramunt joue le rôle de ville centre. On n'a presque jamais besoin de se déplacer jusqu'à Tàrraga, notre vallée est presque une principauté ! » Les villages aux alentours comme Ossó de Sió ou Puigverd d'Agramunt ont gardé une jolie physionomie médiévale et minérale ainsi que la beauté de leurs églises, romanes bien sûr, qui semblent nées du paysage comme autant d'arbres de pierre blonde. Au sud-ouest, Tornabous, austère et tranquille avec ses grandes maisons rurales, garde la mémoire ibère sur le site archéologique du Molí d'Espígol. Ici le vert domine, car



le canal d'Urgell a fait son office et transformé les cultures sèches d'autrefois en champs de maïs et de blé, carrés ensoleillés de colza et vergers luxuriants. La capitale de cette petite plaine, c'est Bellpuig, la troisième ville de la comarca. Son église au style gothique renaissant dit « de transition », se caractérise par un magnifique escalier de pierre qui rappelle un peu la cathédrale de Girona. Elle abrite le somptueux mausolée en marbre de Carrare de Ramon Folch de Cardona-Anglesola, sculpté en Italie par Giovanni Merlano de Nola, une des plus belles pièces renaissantes de toute la péninsule. Les fresques renaissantes de Jaume Minguell, dans la chapelle des douleurs, sont remarquables. Tout en haut du village, il reste du château l'intégralité insolite de sa façade et une seule salle joliment voûtée. Un espace vert, une fontaine et une stèle dédiée aux châtelains de la dynastie Folch de Cardona-Anglesola égaient le site. « L'Urgell a toujours été une terre de dissidence et de résistance. Lorsqu'il a fallu conquérir les Baléares, toute la noblesse locale a embarqué à Cambrils et a payé son tribut de sang. Pourtant, les Cabrera, les seigneurs locaux, se sont longuement opposés au pouvoir central et Jaume d'Urgell, prétendant au trône éconduit



La Donzell.



Le Canal de l'Urgell coule parfois au creux de parois abruptes.

STYLE MUDÉJAR : QU'EST-CE QUE C'EST ?

Mélange de style arabe (motifs géométriques et floraux, notamment) qui date de la « reconquesta », il utilise des briques, des arcs outrepassés, des stucs et des céramiques. L'art musulman est mis au service de la religion chrétienne.

b



GIRONA
C. GEORGE STEPHENSON, NAU 7
17005 GIRONA
T. 972 249 800 F. 972 401 935

FIGUERES
C. ESPERANÇA, 12
17600 FIGUERES (GIRONA)
T. 972 503 858 F. 972 503 857

OLYMPIA 2

www.olympiagrup.com



Le couvent de Sant Bartomeu sur la route de Belianes.



Agramunt.



Des paysages toujours changeant au rythme des saisons.



Paradis des VTT.

en 1410, a fini dans une geôle. On s’et toujours sentis un peu mal aimés » raconte Lourdes en essuyant les verres dans son café. En partant en direction de Bélianes, ne manquez pas sur votre droite le couvent franciscain de Saint Bartomeu avec son cloître gothique aux chapiteaux corinthiens, une vraie dentelle de pierre. Retour vers l’est, au sud de Tàrrega, vers la vallée de l’Ondara, et Verdú ouvre ses bras. Ici, les oliviers d’autrefois ont reculé pour faire place à la vigne qui produit des Costers del Segre réputés et des caves parfumés. Le château, autrefois vassal du monastère de Poblet, possède encore sa tour de

l’hommage, sa cave à huiles creusée de cavités de pierre et son cellier. L’église gothique a conservé son portail roman et de très belles céramiques baroques peintes à la main.

Vall del Corb

Au centre de la grand place, entourée de maisons à arcades, trône une jolie fontaine. Partout de petites échoppes vendent la céramique locale noire. Nous voilà partis vers le sud du territoire, la très belle Vallée du Corb. Elle égrène ses merveilles l’air de rien, avec tranquillité et panache. Une mention spé-

ciale à Guimerà, un village médiéval en camaïeu d’ocres et de blancs dont les maisons resserrées semblent posées les unes sur les autres. « Vous savez quel est le surnom de Guimerà », explique Lola, une douzaine d’années, en riant, « c’est le neuf de coupes des cartes catalanes. Vous voyez ? Un amoncellement de coupes ! » Le château, tout en haut, et l’église fortifiée où trône un retable d’albâtre signé Jujol sont un des musts touristiques de la comarca ! Puis vient Ciutadilla avec la belle silhouette désossée de son château fort en ruines qui offre un incroyable mirador. Ses rues tranquilles sont bordées de demeures

seigneuriales cossues. Maldà, un peu plus loin, possède deux églises, à savoir le sobre temple roman et la grandiose église baroque au portail à quadruple colonnade et au frontispice monumental. Tous ces villages sont beaux, adossés à des mamelons, nobles dans leur simplicité paysanne. La perle absolue de ce chapelet est en fin de territoire, comme si elle se savait de toute éternité éminemment désirable et entendait faire durer le plaisir. Juste en face de la Conca de Barbera s’élève le monastère de Vallbona de les Monges, un fleuron de l’art cistercien tenu par des moniales qui suivent encore la règle de Saint Be-

noit. Dans l’église, grandiose et pourtant économe d’effets, les sarcophages de la reine Violant de Hongrie et de sa fille Sanxa dorment à jamais.

Mémoires croisées

Le cloître trapézoïdal présente quatre galeries qui vont chronologiquement du roman le plus épuré au gothique et au néo-roman. Un endroit suspendu, infiniment silencieux, qui distille une étrange sérénité et possède une très agréable hostellerie pour les voyageurs en quête de gîte et de supplément d’âme. Avec tant de mémoires croi-

b

SANT PERE CLAVER

Verdú abrite la maison de Pere Claver, jésuite né en 1580, missionnaire aux Amériques et grand défenseur des esclaves noirs sur les marchés humains de Carthagène des Indes, en Colombie, où il mourut. Cette action humaniste inlassable à une époque qui ne s’y prêtait guère lui valut la canonisation. Il est aujourd’hui le saint patron de la Colombie.

sées, l'Urgell est une véritable pelote à dérouler selon vos envies à pied à travers les innombrables sentiers de randonnée, à vélo au gré de petites routes bucoliques, ou simplement en voiture. La Route Cistercienne (La Ruta del Cister) embrasse la totalité des villages tant l'empreinte de l'ordre est ici prégnante. La route des chemins catalans de Saint Jacques de Compostelle se décline en trois versions toujours d'est en ouest : un premier tracé relie El Talladell, Tàrraga, et Anglesola, un second tracé Tornabaus, el Tarròs et la ville close de Fuliola et enfin un dernier, Vallbona de les Monges, Maldà et Bellpuig, toujours en direction de Lleida, puis, plus loin, beaucoup plus loin, vers la mystérieuse Galice. Le Canal d'Urgell constitue sur la totalité de son tracé un axe de promenade privilégié au cœur des champs et des vergers, particulièrement agréable au rythme du pédalier. Vers Montclar vous pourrez admirer le tunnel de la mine du canal,

un ouvrage vraiment impressionnant. Bien sûr le vin, autour de Verdú, et l'huile, au sud de la comarca, sont prétextes à des itinéraires enchanteurs au cœur des vignes et des oliveraies constellées d'amandiers, joliment striées de murettes de pierres sèches. Les dégustations y sont de rigueur. « Je suis photographe et dès que je peux je quitte Barcelone pour venir photographier l'Urgell, j'y trouve toujours un détail que je n'avais pas vu, un peu comme un miniaturiste qui peindrait un tableau en cloisonné » s'emballe Pablo en castillan sans cesser de shooter. Un peu partout d'anciens moulins, des cabanes de pierre voûtées, d'anciens puits à glace rythment la découverte de paysages paisibles et beaux qui s'offrent d'une butte à l'autre, toujours inattendus. L'image de Pablo est vraiment juste. L'Urgell foisonne de petits paysages, et ce n'est que juxtaposés qu'ils imposent l'évidence de leur cohérence, comme un puzzle enfin reconstitué. 🍷

b

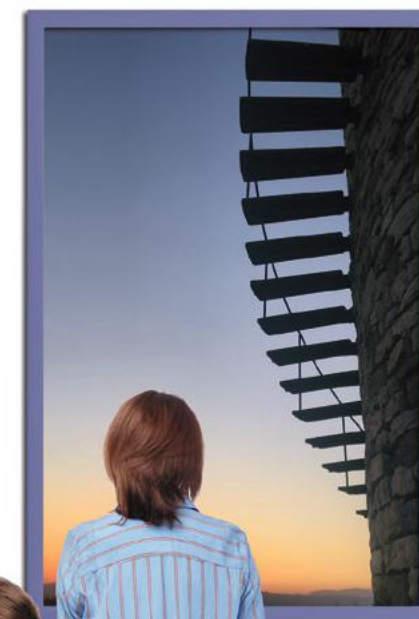
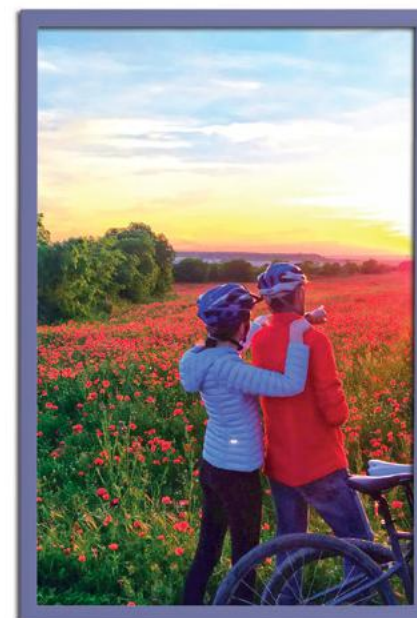
CENTRE D'INTERPRÉTATION LLUÍS COMPANYS

Le bâtiment de 353m², dans le petit village d'El Tarròs dans la municipalité de Tournabous, consacre un espace permanent à la figure, l'œuvre et l'époque de Lluís Companys, président de la Generalitat fusillé par les franquistes dans les douves du Montjuïc en 1941 après avoir été livré à la Gestapo par les autorités françaises. L'exposition, audiovisuelle et interactive, est en tous points passionnante.

www.tornabous.cat



QUITTEZ VOTRE CANAPÉ ! L'URGELL VOUS INSPIRE MILLE HISTOIRES



@turismeurgell



turismeurgell.cat

L'URGELL

RENCONTRE AVEC ALBERT MARIMON

Albert Marimon préside aux destinées de La Cava, un restaurant de Tàrrrega, dans l'Urgell, devenu une véritable institution et une fierté pour les habitants de toute la région. Rencontre avec un homme déterminé à parier sur la simplicité.

Cap Catalogne : Albert Marimon, vous êtes né à Barcelone, mais vous avez des racines ici ?

Albert Marimon : Mes parents travaillaient à Barcelone, ma mère comme modiste et mon père à la banque, mais ils venaient de Pasanant dans la Conca de Barberà, un minuscule village. Les racines n'ont jamais vraiment été coupées. On peut dire que je suis revenu chez moi, j'habite à la campagne à 17 km de mon restaurant, un vrai luxe !

CC : Racontez-nous un peu votre trajectoire

AM : J'ai fait mes classes de cuisinier à Manresa. À ce moment-là il n'y avait pas légion d'écoles de cuisine, en Catalogne, et l'influence française était immense. J'ai eu de très bons professeurs, bien sûr, mais ce qui m'a vraiment fasciné, et ça continue, c'est la vraie cuisine traditionnelle, celle qu'on fait à la maison. Avec ma mère et ma grand-mère, qui cousaient à domicile toutes les deux, j'ai eu une seconde école ! Et aussi une leçon permanente : tout vient du travail ! Cette leçon je continue de l'appliquer tous les matins.

CC : Vous avez dû changer de milieu...

AM : Oui, ça a été une vraie découverte, le monde de la cuisine est assez international. D'ailleurs j'ai beaucoup voyagé en tant que cuisinier, dans toute l'Europe. Mais ça m'a conforté dans ma conviction que ce qui ne bouge pas, ce qui compte, ce sont les fondamentaux : le produit et le terroir. Quand j'ai ouvert un xiringuito à Barcelone, en 97, je rêvais souvent de revenir ici, à des choses plus simples, plus dépouillées. Je n'aime pas le rythme de la ville, je crois que mes racines paysannes n'ont jamais cessé de me rappeler vers la terre. J'ai d'abord ouvert le Xiringuito de l'Horta puis un restaurant à Saragosse, mais j'avais déjà l'idée de la Cava, et la terrible crise de 2008 m'a donné l'opportunité de me lancer, même si ça peut paraître paradoxal. J'ai commencé avec une carte entièrement tournée sur les producteurs locaux, je les connais, ce sont des partenaires que j'ai démarchés un à un, sur leur exploitation. Aujourd'hui encore, je fais la tournée en personne et je choisis mes plats en fonction des produits et pas le contraire. Pour moi c'est la base. Une cuisine logique, fraîche et saine. C'est mon crédo. D'ailleurs, à cet égard, on nous ment beaucoup. Peu de plats affichés « kilomètre zéro » le sont vraiment. C'est mon créneau.



« LE TERROIR
POUR CREDO ! »



Après la crise sanitaire, le tourisme rural tirera son épingle du jeu...



CC : Et des spécialités locales ?

AM : Dans une comarca comme la nôtre, vous aurez remarqué qu'il y a tout en quelques kilomètres : des cultures méditerranéennes avec l'excellence de l'huile d'olive, du vin et des fruits secs, des zones irriguées grâce aux rivières et à notre canal qui permettent de vastes maraîchages et des vergers généreux... Tout ce qu'il faut pour servir d'incroyables escalivades, des coques de recapte aussi variées qu'il y a de foyers, une charcuterie locale remarquable... Nous avons tout ici, des éleveurs, des fabricants de fromage, des producteurs de miel... Pour un cuisinier, c'est le rêve ! À côté, j'ai toujours gardé un menu de tapes, parce que c'est convivial, rapide. Ça correspond beaucoup à ma clientèle, et quand c'est bien travaillé, avec des produits excellents, c'est une vraie gastronomie qui s'adapte à tous les terroirs.

CC : Tàrrrega est une ville de passage entre la mer et l'Aragon...

AM : C'est le milieu de la Catalogne ! il est presque impossible de ne pas traverser la ville, qu'on aille des Pyrénées à l'Ebre ou de l'Aragon à la Méditerranée. Nous avons une grosse clientèle de voyageurs, et aussi beaucoup de Français qui viennent un peu en voisins. De plus en plus, même si le mouvement est lent,

on assiste à l'émergence d'un tourisme plus stable, de gens qui viennent passer un week-end ou davantage dans l'Urgell. La cuisine que je sers leur permet de compléter cette immersion dans les paysages. Ce que je cherche à donner, c'est la réalité des produits et celle des saisons, surtout. On ne décide pas à l'avance de ce qu'on va pouvoir servir ! Ça dépend de ce que la nature décidera de donner et pas de notre volonté ! J'ai aussi voulu que les prix soient accessibles. On ne devient pas cuisinier sans vouloir rendre service aux gens, leur apporter un peu de bonheur !

CC : Peut-on parler d'identité de l'Urgell ?

AM : Justement, son identité c'est d'en avoir plusieurs. La Vall del Sió a gardé sa physionomie méditerranéenne et ses cultures dictées par la sécheresse, la plaine et celle de l'Ondara sont verdoyantes et cultivées, la Vall del Corb c'est presque déjà la Conca de Barbera, il est évident que même au niveau de la cuisine, on ne fait pas la même chose selon le milieu naturel dans lequel on évolue. C'est justement ce que j'adore, cette interdépendance entre les hommes et leur environnement.



On ne devient pas cuisinier sans vouloir rendre service aux gens, leur apporter un peu de bonheur !



CC : Vous pouvez me citer quelques exemples ?

AM : Oui, bien sûr, la salade aux pommes et aux noix, ou bien la scarole aux pieds de porc, ou encore les petits pains aux épinards, beaucoup de recettes de lapin ou d'escargots, beaucoup à base de porc aussi, avec souvent des champignons, bref, une belle cuisine continentale, roborative et très saine qui reflète parfaitement les paysages d'où elle émerge. Les desserts font largement appel aux fruits secs et aux pommes, les deux stars locales.

CC : Dans la comarca, il y a un syndicat hôtelier qui vous représente ?

AM : Je n'ai jamais voulu entrer dans aucune structure, ce n'est pas dans ma nature, je ne crois pas trop aux aventures collectives. J'ai assez de travail en cuisine, je ne veux pas me disperser. J'ai toujours agi en fonction de mon instinct, comme quand j'ai ouvert La Cava à Saragosse. Je ne suis pas un homme de réseau et de mondanités, je préfère travailler à améliorer mon établissement.

CC : Vous avez beaucoup de personnel ?

AM : Nous sommes actuellement huit pour assurer les 49 couverts de chaque service, à savoir près de 200 couverts par jour.

CC : Avec la Covid 19, c'est compliqué ?

AM : C'est très compliqué. Heureusement nous avons eu la chance de pouvoir occuper la cour d'une vieille maison à quelques mètres à peine du restaurant. Cela nous permet de bénéficier d'une terrasse où les gens sont bien espacés tout en servant le même nombre de repas que d'habitude. Si nous n'avions pas eu cette opportunité, j'aurais envisagé de ne pas ouvrir ! Mais globalement, je suis assez optimiste. Nous avons surmonté la crise de 2008 après tout. Et puis, notre chance, c'est de travailler vraiment toute l'année, matin et soir en deux services. D'ailleurs je crois que les zones rurales, celles de l'intérieur des terres ont une belle carte à jouer. Le tourisme rural va tirer son épingle du jeu et ici, nous avons des routes touristiques de premier plan : les châteaux, les cisterciens. Nous sommes un peu une comarca oubliée alors que nous sommes proches de tout, c'est peut-être l'occasion de la faire découvrir par un plus grand nombre de gens, moins stressés, moins pressés, avide de sérénité et d'authenticité.

CC : Cette authenticité, c'est votre signature ?

AM : Oui, je vous le redis, « une cuisine, logique, fraîche et saine » c'est ma ligne et ma devise ! 🍴

 acavadetarrega.wordpress.com





VALLBONA DE LES MONGES (1500)

Le monastère cistercien de Santa Maria de Vallbona de les Monges fait partie de la trilogie des grandes abbayes catalanes avec Poblet et Santes Creus, toutes proches. Fondé en 1153, il a la particularité d'être féminin, même s'il est issu comme ses frères de communautés mixtes d'ermites. Le monastère est situé au centre du village et présente un plan de croix latine à nef unique avec trois absides et un très beau cloître. Il acquit sa splendeur ultime au XIV^e siècle, moment de l'âge d'or catalan. Erigé au rang de baronnie, il possède alors des châteaux, des villes, des écuries et des fermes, et accueille les filles de la haute noblesse catalane comme il est d'usage à l'époque. C'est à ce moment-là que Vallbona se voit agrandir et rajouter des éléments architecturaux gothiques comme son clocher octogonal et pyramidal, l'aile nord, la superbe salle capitulaire avec la Vierge de la Miséricorde... Mais cette tranquille euphorie cesse avec les dispositions du concile de Trente (1542), lequel stipule que les communautés de femmes isolées n'ont plus lieu d'être. La guerre des Faucheurs, la Guerre de Succession d'Espagne, la confiscation des biens ecclésiastiques de la fin du XIX^e siècle qui contraignent les moniales à quitter les lieux six mois, ne menacèrent toutefois pas réellement l'existence de la communauté. Aujourd'hui, Vallbona de les Monges, restaurée, est devenue un haut lieu touristique qui tient boutique et hostellerie et porte haut les couleurs de la Catalogne.

www.monestirvallbona.cat



b

MUSÉE TÀRREGA URGELL

EXPOSITIONS PERMANENTES



TRAGÉDIE AU QUARTIER JUIF. TÀRREGA 1348
SALLE D'ARCHÉOLOGIE. LES IBÈRES À L'URGELL
SALLES NOBLES DE CAL PERELLÓ
FORGER UN SYSTÈME ARTISTIQUE. TÀRREGA 1875-1965

C. MAJOR, 11 · 25300 TÀRREGA · T. 973 312 960
informació@museutarrega.cat

HORAIRE ÉTÉ 2020

JEUDI: 16 À 19 HEURES
VENDREDI: 11 À 14 HEURES / 16 À 19 HEURES
SAMEDI: 11 À 14 HEURES / 16 À 19 HEURES
DIMANCHE: 11 À 14 HEURES

Info: www.museutarrega.cat



MUSEU DE LA
MECANITZACIÓ
AGRÀRIA
CAL TREPAT
DE TÀRREGA
MUSEU DE LA CIÈNCIA
I DE LA TÈCNICA DE CATALUNYA

Av. Josep Trepà Galceran, s/n
25300 Tàrraga · T. 973 311 616
informació@museutrepà.cat

UN VOYAGE À TRAVERS LE TUNNEL DU
PASSÉ VERS UNE ANCIENNE USINE DE
MACHINES AGRICOLES DE LA PREMIÈRE
MÉCANISATION DU CHAMP CATALAN

VISITES GUIDÉES
SUR RENDEZ-VOUS

MUSÉE TREPAT TÀRREGA

Info: www.museutrepà.cat



L'URGELL

TÀRREGA : LA SOIF D'ENTREPRENDRE

La petite capitale de l'Urgell déborde d'énergie, d'idées et d'envie d'entreprendre. Portrait d'une vraie battante !

S'il fallait trouver une parfaite illustration de la mentalité catalane dans son rapport étroit à la terre et son génie de transformation de la matière par l'artisanat et l'industrie, Tàrraga, petite capitale continentale, serait certainement dans le peloton de tête ! Avec 17 000 habitants à peine, mais une densité patrimoniale et naturelle que beaucoup de villes plus grandes lui envieraient, Tàrraga a gardé un centre-ville aux rues étroites qui suit le plan du castrum médiéval. L'église baroque, érigée entre 1672 et 1742, se caractérise par son portail à quadruple colonnade au fronton ornemental probablement dû au sculpteur Pau Costa, et son clocher élancé. A l'intérieur, Josep Minguell a signé des fresques modernes peintes dans les années 60.

La force d'entreprendre

En pleine ville s'élève une curiosité locale, un énorme puits où l'on empilait la glace entre deux couches de branchages pour la conserver quand la température extérieure s'élevait. L'ensemble présente des galeries en zigzag qui permettaient d'accéder aux couches inférieures. Comme en Catalogne rien ne se perd, cette étrange construction a servi de refuge aérien pendant la guerre civile ! Autour de la couronne resserrée du cœur de ville, l'architecture a vraiment évolué à partir du XIX^e siècle. Il faut dire que Tàrraga a vécu deux miracles : l'arrivée du canal de l'Urgell en 1868, qui a bouleversé l'agriculture traditionnelle, puis en 1884, l'arrivée groupée de l'eau courante, de l'électricité et du téléphone, alliées à celle du chemin de fer : la ville s'est alors jetée à corps perdu dans la modernité, se dotant d'une chambre de commerce, accueillant une des trois principales agences de la Caixa, créant



La Plaça Major et l'église Santa Maria de l'Alba.



Un décor moderniste abrite de nombreux commerces de proximité.



Un patrimoine prestigieux.



Des boutiques éternelles au charme suranné.

la minoterie Montserrat, l'une des plus puissantes du pays. « Il faut bien comprendre que Tàrrrega dépassait alors Lleida en tout malgré le différentiel de population, elle pullulait d'entreprises petites et moyennes, d'ateliers, de petites usines » explique Jaume, banquier. Logiquement, le patrimoine bâti illustre bien cette euphorie économique avec la maison Carcer construite en pierres et en briques de couleur, dotée d'arcs outrepassés de style mudéjar, la chambre de commerce de style néoclassique et Cal Maimó, sa belle tour d'angle, ses arcades majestueuses et son toit de tuiles vernissées dont on hésite à l'attribuer au

grand Puig i Cadafalch ou au non moins prestigieux Domènec i Muntaner tant ses lignes élégantes portent la marque du génie. Le Palais des marquis de Floresta, reconstruit en 1955 en style néogothique exprime à lui seul toute la nostalgie de l'âge d'or catalan.

Bienveillante nature

Lors de la deuxième révolution industrielle, la petite entreprise Trepas, inventa la première faucheuse, puis la première herse à roues, avant de développer un modèle de tracteur particulièrement bon marché appelé à révolutionner l'agricul-

ture dans toute la péninsule ibérique, ainsi qu'une gamme très large d'outillage agricole. L'usine, énorme, comportait une quinzaine de nefs, dont 13 ont été conservées. Elles suffisent à donner une idée de l'importance de la production ! Aujourd'hui, Cal Trepas est devenu un incroyable musée qui a rejoint le réseau des musées des sciences et techniques de Catalogne. De son côté la minoterie Montserrat fondée en 1921, produisait 40 tonnes de farine par jour, un exploit pour l'époque. Témoin muet de cette période bénie, une énorme grue de la Lloyds Foster Company veille encore sur la gare. Hélas, ce monde d'ouvriers, d'in-

dustriels, d'artisans et de commerçants ne put conserver sa dynamique au sortir de la guerre civile. « Ce que serait devenu Tàrrrega sans la guerre civile, personne ne peut le dire mais moi, en tant qu'historien, je suis persuadé qu'elle serait devenue une beaucoup plus grande ville, parce que ses structures étaient somme toute réduites, donc capables d'adaptation immédiate. Quand on voit le dynamisme dont elle fait preuve encore aujourd'hui, on réalise que le potentiel n'est pas épuisé » expose Lluís, doctorant en histoire, avec conviction. En bas de la ville, près de la rivière Ondara, s'élève la chapelle des Argentiers, construite

en 1248. Tout près d'ici s'étendait autrefois le call, le quartier juif où vivaient au moins trois cents personnes. Lors de la grande peste de 1348, la population, décimée, chercha un bouc émissaire à son funeste destin. Protégée par son isolement et ses rituels alimentaires, la population juive n'enregistra que peu de victimes. Les habitants se livrèrent à un massacre sur l'infortunée communauté, faisant plus de 70 morts. Le roi dut même intervenir pour reconstruire la synagogue et sécuriser le call. Ironie du sort, le départ des juifs autour de 1492, marqua le début de deux siècles de déclin ! Les rives verdoyantes de la rivière Ondara,

b

CHÂTEAU DE TÀRREGA

Il s'agit certainement d'une casbah arabe située sur la ligne de frontière entre musulmans et chrétiens. Il fut conquis par Ramon Berenguer I^{er} de Barcelone qui le donna à sa femme Almodis. Après quelques siècles d'abandon, il reprit du service lors de la guerre de Succession d'Espagne avant d'être racheté par la municipalité il y a quelques années.

qui ressemblent beaucoup aux berges de la Basse à Perpignan, sont une véritable invitation à la promenade. Mais il y a mieux, encore. « Pour les gens de Tàrraga, la sortie au parc est rituelle, on ne peut pas s'en passer » commente Montserrat en poussant son landau. En 1913, l'association des amis des arbres décida de doter Tàrraga d'un parc à sa mesure, le parc de Saint Eloi, un magnifique espace vert peuplé de pins blancs, de chênes verts et de rouvres, qui accueille une sorte de musée à l'air libre composé d'objets agricoles comme d'anciens pressoirs à huile et à raisins. Le tout est couronné d'un joli ermitage. L'immense jardin, ravissant, d'inspiration nettement anglaise dans sa profusion de buissons et de sentiers ombrés, est traversé de chemins qui ouvrent sur de vastes places ornées de belles fontaines. 17 hectares de nature presque vierge pour déambuler, lire, se détendre, se réunir. Un plaisir vert à prolonger au Parc del Reguer et au parc de Can Colapi, mitoyens et tous deux dotés de zones de pique-nique et de grillade, et d'aires de jeux pour les enfants. Sinon, il vous reste la visite de la tannerie du moulin de la Codina, un complexe industriel du XV^e siècle qui a conservé intacts les conduits et bassins nécessaires à la transformation des peaux. Enfin, le Musée Comarcal de l'Urgell vous dévoilera tous les mystères de la comarca ! Tàrraga n'est jamais en reste d'une découverte ! 🌈



Vue sur la ville depuis le Parc Saint Eloi.

MUSÉE COMARCAL DE L'URGELL

Située dans une belle maison seigneuriale de Tàrraga, Can Perelló, le musée propose quatre expositions permanentes, « La tragédie du call », « Les Ibères en Urgell », « Les Salles Nobles et » « Alsina Amils un artiste entre deux siècles ». Le musée possède aussi un fonds plastique, du matériel ethnologique et des fossiles fouillés dans les carrières de El Taladell.

 [museutarrega.cat](https://www.museutarrega.cat)



Un marchand des quatre saisons dans un décor exceptionnel.

L'AIGLE IMPÉRIAL

Par décision extraordinaire de Charles Premier d'Espagne, plus connu en France sous le nom de Charles Quint, empereur du Saint Empire Romain Germanique, l'aigle impérial apparaît sur les armes de Tàrraga, un privilège insigne.



b



FIRA DE TEATRE AL CARRER

Fondé en 1981 par la troupe « els Comediants » pour dynamiser la création scénique et résoudre les problèmes de diffusion, le festival de théâtre de rue de Tàrraga est vite devenu le rendez-vous le plus important du sud de l'Europe en matière de spectacle vivant. Bien qu'elle ne se tiendra pas cette année pour cause de crise sanitaire, la foire a pour habitude de se tenir le deuxième week end de septembre, où des artistes (comédiens, musiciens, techniciens, metteurs en scène ou auteurs), des institutions (théâtres, opéras, villes), des entreprises (de décors, de costumes, de production scénique, de matériel), des représentants de réseaux internationaux (sociétés civiles de gestion des droits d'auteurs, syndicats d'artistes...) s'y retrouvent, sous les yeux d'un public de plus en plus nombreux venu de toute l'Europe admirer ou acheter des spectacles inédits, souvent hauts en couleurs. À la fois festival pluridisciplinaire et marché professionnel du spectacle vivant, l'événement met l'accent sur la création la plus contemporaine, notamment basée sur les arts numériques ou l'audiovisuel. Tàrraga est ainsi devenu, à force d'exigence, à la fois une vitrine pour les professionnels du secteur et une grande fête populaire capable de rassembler autour de ses nombreux spectacles entièrement gratuits. Toute l'année, l'équipe d'organisation se transforme en agent pour des dizaines de compagnies, souvent catalanes ou espagnoles mais pas seulement, en assurant la diffusion internationale des œuvres.

 www.firatarrega.cat

b

Avec toi,
nous avons
presque
tout...
Catalogne

· Nature · Aventure · Maison rurale · Gastronomie · Patrimoine · Expériences ·

noguera
Turisme

www.nogueraTurisme.cat

Ara Lleida,
tellement proche!

Parc National d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici. Photo: J. Clavera

Authentique
Différente
Naturelle



Sustainable
Development
Goals

aralleida.com



Diputació de Lleida
Patronat de Turisme

Pyrénées
et Terres
de Lleida



L'URGELL

L'AMOUR DU TRAVAIL BIEN FAIT

La fédération des savoir-faire est une constante de la mentalité de l'Urgell, manches relevées et tête bien pleine !

Sous ses airs tranquilles, l'Urgell est une terre de labeur qui n'a cessé de tirer le meilleur parti de ses ressources naturelles au premier rang desquelles son génie populaire ! Au premier temps de la valse, il y a bien sûr l'agriculture ! Grenier à blé et à céréales dans sa partie baignée par le canal, l'Urgell possède une véritable phalange de minoteries et de nombreux séchoirs à maïs. Il produit aussi grâce à cette eau providentielle, des fruits de saison réputés pour leur saveur, des poires (qui jouissent d'une dénomination d'origine) des pommes et des pêches écoulées sur les marchés des villages en kilomètre zéro.

L'or des mains

Les fruits secs, noix, amandes, noisettes sont un des fleurons de la production locale et entrent dans de nombreuses recettes du cru. Terre d'élevage, l'Urgell excelle dans la charcuterie tirée de son fort cheptel porcin, la production de volailles nourries au grain et de lapins parfumés aux herbes de la garrigue. Longtemps dévolu aux cultures non irriguées par sa situation continentale, et fort de siècles et de siècles de tradition, il tire son épingle du jeu dans la production d'huile d'olive appartenant à la prestigieuse dénomination d'origine « DOP de les Garrigues » et aussi dans l'élaboration de vins d'appellation Costers del Segre qui puisent à l'âme de cette terre rude et authentique. Le deuxième temps de la danse, c'est bien



Quellette des olives.



Fêtes des vendanges.



Une tradition « Terrissaire ».



Le touron véritable étoile et acteur économique d'Agramunt.



sûr l'artisanat, et là, l'Urgell ne craint personne ! On trouve mention des fours à bois où cuisaient les cruches noires d'inspiration arabe au pied des remparts de Verdú dès 1470 ! Autour de 1000 degrés, le fer contenu dans l'argile donne à la poterie cette belle couleur sombre qui fait merveille sur nos tables. Il semblerait que ces cruches aient le pouvoir de maintenir plus longtemps l'eau à température. Aujourd'hui les femmes ne vont plus aux fontaines, mais la valeur décorative et le témoignage historique de cet objet usuel font la fortune de la grosse dizaine d'ateliers-boutiques qui le produisent encore et décorent les rez-

de-chaussée de Verdú. La cruche noire, appelée ici « selló » s'invite à toutes les fêtes, le dicton ne dit-il pas « Càntir o selló, és senyal de bon festejador » ? (la cruche est la marque des bons vivants)... Pour autant, les artisans ont adapté leur technique ancestrale à toutes sortes d'objets et d'éléments de vaisselle.

Touron et chocolat

Vous y trouverez sûrement votre bonheur. A Vallbona, au cœur du monastère, fidèles à la règle de Saint Benoît « ora et labora » (prie et travaille) les moniales peignent au pinceau de déli-

cats motifs géographiques, floraux ou religieux sur des carreaux de céramique avant de leur donner une deuxième cuisson qui fixe définitivement les couleurs. Cet art du peu et du feu qui naît dans le silence des pierres est particulièrement prisé en décoration et souvent vendu comme souvenir de visite. Beaucoup de boulangers du cru fabriquent un pain paysan, le pa de pagès català, si caractéristique qu'il est lui aussi classé. Il s'agit d'un pain rond à croûte épaisse, mie moelleuse et alvéolée cuit dans un four à pierre réfractaire. C'est l'amant jaloux du pa amb tomàquet et de l'huile d'olive ! Vous trouverez à ses côtés une

grande spécialité locale, la coca de recapte, en fait la pizza locale. Sur une base de pâte à pain, un lit d'escalivada ou de légumes accueille selon ce qu'il y a dans le frigo et dans les placards, des anchois, des champignons, de la saucisse... Ce petit plat simple et roboratif est une véritable institution des comarques lleidatanes ! Quand on a beaucoup d'amandes, beaucoup de fleurs où les abeilles viennent butiner et qu'on a connaissance depuis des siècles de la hava des arabes, on invente... le touron ! Lorsque les nobles de l'Urgell, leurs chevaux et leur piétaille sont partis rejoindre Jaume Ier conquérant à

Cambrils pour l'embarquement pour les Baléares, en 1229, ils avaient dans leurs sacs une sorte de touron primitif fait de miel et d'amandes. Ce produit vraiment basique ne tarda pas à faire ses preuves : il résistait au temps sans moisir et restait comestible ! Quelques siècles plus tard, la maison Vicens voyait le jour à Agramunt. L'entreprise connut un crépuscule relatif dans les années 2000 avant d'être rachetée par un pâtisier barcelonais : aujourd'hui l'enseigne a ouvert boutique dans toutes les capitales européennes et aux Etats-Unis et collabore avec de grands chefs pour inventer de nouvelles saveurs comme le

b

LE TUNNEL DE MONTCLAR

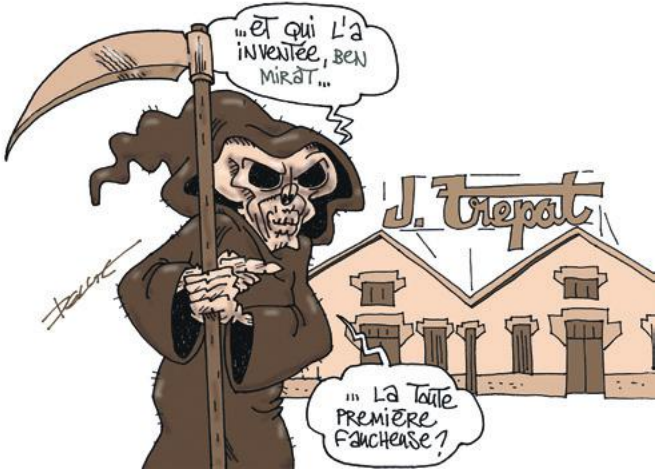
Pour amener les eaux du canal d'Urgell d'Artesà de Segre à Agramunt en traversant la montagne, il fallut creuser à 160 m de profondeur un tunnel d'une section carrée de 5 mètres, et ce sur 5 km ! un travail de titan en cette fin de XIX^e siècle. Pendant 100 ans cet ouvrage demeura le plus large d'Europe et attira nombre d'ingénieurs dont il faisait l'admiration.

touron au beurre salé ou le touron au chocolat et au piment d’Espelette ! Dans la foulée, cet entrepreneur inspiré, amoureux de sa ville, a racheté un autre fleuron local, les chocolats Jolonch, connus pour offrir un breuvage d’une incomparable saveur.

Des machines paysannes

Même recette, même miracle, l’enseigne fait florès. Vous visiterez avec plaisir le Musée du Touron et du Chocolat qui conserve toute la machinerie d’origine et vous éclairera sur les procédés de fabrication de ces deux produits emblématiques, une belle aventure en famille ! Toutes les vases comptent trois temps. Le dernier mot revient à l’industrie avec la production textile qui a miraculeusement survécu, la fabrication de papier, la métallurgie et surtout l’épopée de la machinerie agricole incarnée par une entreprise locale, Tre-

pat. Au départ, en 1913, le fondateur a l’idée de coordonner quelques petits ateliers locaux qui travaillent le métal et une équipe de concepteurs. Bons connaisseurs des travaux des champs, ils dessinent et fabriquent toutes sortes de machines capables d’exécuter les tâches les plus fastidieuses : mettre en gerbe, lier, faucher, herser et surtout, labourer. Dès 1930, il faut construire une usine, énorme avec sa série de nefs et de verrières : Trepat inonde toute l’Espagne, alors majoritairement agricole de sa machinerie maniable, simple d’utilisation et accessible. C’est une véritable success story qui se poursuivra jusqu’à ces dernières décennies. Le Musée, créé grâce à des fonds européens Feder, propose un véritable tunnel du temps. Instructif, émouvant, il rend un hommage appuyé à des générations de paysans qui n’ont eu de cesse de travailler des terres souvent ingrates. Un hommage, aussi, à l’Urgell qui a su forger son avenir en pariant sur ses propres talents ! 🇪🇸



Musée agraire Cal Trepat.



La paysannerie toujours présente au cœur des fêtes populaires.



GASTRONOMIE

Le gibier, notamment les perdrix et les lapins de garenne, joue un rôle important dans la gastronomie de l’Urgell. À signaler aussi, les harengs aux raisins et la « cassola d’Urgell », toute une série de bas morceaux de porc cuits dans une sauce sucrée très originale, et bien sûr l’excellence des charcuteries. Bon appétit !



DES CHÂTEAUX ET DES TOURS

L’Urgell, terre de frontière pendant trois bons siècles, aux confins des possessions musulmanes et de l’avancée des princes francs, offre une palette très étendue de châteaux forts et de tours de guets juchés sur les innombrables collines et répartis sur tout le territoire. Leur alignement dessine des vagues de fortification parallèles qui s’adaptent au déplacement incessant du front. Le château renaissant de Montclar d’Urgell, celui de Verdú à la belle façade circulaire ornée d’arcades en ogive, celui de Guimerà qui hisse sa tour étrangement tronquée au-dessus du village, celui de Maldà transformé en palais résidentiel, celui de Ciutadilla avec sa belle tour monumentale carrée, celui de Bellpuig qui accueille au pied de sa tour la stèle de Berenguer Arnau d’Anglesola et enfin, l’aspect résolument roman du château de Montfalcó d’Ossó, constituent un bel éventail d’architecture défensive. Elle allie, au gré des conquêtes et reconquêtes de ce qui fut souvent une interminable guerre de position, éléments berbères et occidentaux. Il faut bien sûr mentionner aussi les ruines perchées des châteaux d’Anglesola, de Claravalls et de Tàrraga et les trois tours de guet les plus importantes de la comarca, celle de La Guàrdia d’Urgell, celle de Castellnou d’Ossó et enfin le Pilar d’Almenara. L’Urgell fait partie de la route des Châteaux du Sió, un parcours de 70 kilomètres qui traverse la Segarra, l’Urgell et la Noguera comme le fleuve qui lui donne son nom.



LES ROUTES DE SAINT JACQUES DANS L'URGELL

La découverte de reliques de l'apôtre Saint Jacques, au IX^e siècle, en Galice, a donné lieu à une ferveur populaire manifestée par de très nombreux pèlerins qui n'hésitaient pas à traverser toute l'Europe, malgré tous les dangers d'un tel périple dans des époques troublées. En 1987, les Chemins de Saint Jacques sont d'ailleurs le premier grand itinéraire culturel porté par l'Union Européenne. Il est fléché en jaune et identifié par des dessins de coquilles Saint Jacques. Vous avez le choix entre trois itinéraires jalonnés d'églises, de châteaux, d'ermitages et de musées. Première possibilité, départ de El Taladell avec son ermitage de la vierge du Pedregal, et son église Sant Pere, puis visite de Tàrrega avec son quartier juif, ses maisons modernistes, son Musée Trepas de la mécanisation et son Musée Comarcal, ensuite passage par les belles arcades de Vilagrassa et enfin, arrivée à Anglesola avec sa belle église et son musée Cal Gassol. Deuxième possibilité, après avoir vu El Taladell et Tàrrega, cap sur Tornabous et son peuplement ibère, El Tarròs et son centre d'interprétation consacré à Lluís Companys, la ville close de La Fuliola et l'église de Boldú. Plus au sud, autre route, encore ! Visitez Montblanquet, Els Omells de Na Gaia, la sublime abbaye gothique de Vallbona de les Monges, le château et l'église de Maldà, le moulin de Belianes, le Mausolée de Ramon Folch de Cardona i Anglesola et le Convent de Sant Bartomeu de Bellpuig et enfin l'église de Preixanes.

www.larutadelcister.info

b



Le centre d'interprétation Lluís Companys.

CHOYER LES BIENVENUS CHEZ NOUS

turismeurgell.cat