

Llo

Le label « Hébergement pêche » pour la Masia del Taulat

La chambre d'hôtes La Masia del Taulat tenue par Tony Sanz et Michel Lopez, vient d'obtenir la labellisation « Hébergement pêche ».

Tony et Michel ont ouvert leur gîte il y a deux ans. Quel chemin parcouru par ce couple de Barcelonais à la tête, avant la crise sanitaire, d'un bar à tapas incontournable. La Pubilla del Taulat, une des adresses les plus connues de la capitale catalane était tenue depuis cinq générations par la famille Sanz. « *Fatigués, stressés et lassés de la plage, nous avons cherché à nous installer en montagne pour faire du tourisme rural, d'abord en Cerdagne espagnole, du côté de Ger* ». La Covid est passée par là, encourageant Tony et Michel à venir poser leurs valises dans les Pyrénées, « *mais c'est ici à Llo que nous avons eu un véritable coup de foudre : les bains d'eaux chaudes, le ski non loin. Nous avons acheté une vieille bâtisse* ».

Le plus dur a été l'apprentissage du français « *que nous ne parlions absolument pas et l'admi-*



Remise du label avec Jean-Marie Mas, maire, Jocelyne Bonnet-Ribot, CCI, Aude Vivès, ADT66, Tony Sanz, Masia del Taulat, Bernard Lopez, Marc Ribot et Jérémie Trantoul de la Fédération de pêche.

nistration française. Ah, la pape-rasse », se disent-ils. Heureusement, efficacement secondés par Jocelyne Bonnet-Ribot, chargée de développement économique à la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Saillagouse, ils sont venus à bout de nombre de démarches. La bâtisse est devenue une magnifique chambre d'hôtes, la décoration est soignée, la cuisine époustouflante. Les clients, au bout de quelques séjours, en redemandent et sont déjà fidélisés. Toni et Michel adorent la clientèle, la chouchoutent à qui mieux mieux.

Deux évènements à venir

La convention pour décerner le label « Hébergement Pêche » est établie entre la Fédération de pêche, l'hébergeur et le partenaire du tourisme, l'Agence de développement touristique 66 (ADT). C'est dans ce cadre qu'Aude Vivès, présidente de l'ADT66, a remis, aux côtés de Jérémie Trantoul, Bernard Lopez et Marc Ribot, tous trois de la Fédération de pêche 66, le label « Hébergement pêche » à Tony Sanz et Michel Lopez. « *Vous avez un très bel outil de travail, félicitations à vous. La saison s'annonce plutôt bien* », s'est exprimée Aude

Vivès alors que le maire de Llo, Jean-Marie Mas a loué « l'accueil extraordinaire réservé par les hôtes, avec une qualité culinaire certaine ». Bernard Lopez, trésorier de la Fédération de pêche ajoute : « *A la Fédération, où le bureau a été fortement renouvelé, nous avons des ambitions pour de nouveaux projets. Nous allons faire des investissements dans tous les domaines, 100 000€ en 2023. Nous voulons justement développer et amener du tourisme pêche dans le département, la remise de la plaque à la Masia del Taulat y contribue* ». Pour l'obtention du label, il faut que l'établissement réponde à des critères d'accueil, d'équipements et de services adaptés aux besoins des touristes pratiquant la pêche. Une aubaine que cet hébergement soit labellisé puisque deux évènements majeurs se profilent : le premier salon des pêches à la mouche d'altitude Pyrénées Méditerranée qui se déroulera aux Angles **samedi 24 et dimanche 25 juin** et le Championnat du Monde de pêche à la mouche en juin 2024. Pour cette année, en même temps que la Masia del Taulat, le camping de Fontpédrouse a également obtenu ce label.

Frédérique Berlic

Convivialité

On s'invite en tables d'hôte

C'est un plaisir sans cesse renouvelé, précéder les nuits douillettes en chambre d'hôtes autour d'un repas préparé dans les règles de l'art par ceux qui vous reçoivent. Et qui ne ménagent jamais leurs efforts pour faire découvrir les produits locaux. Qui dort dîne !

[Tête: Anne Lebeville. Six Photos: Jérémy Bigou-Gilles, Maru Messip et DR]

Partage et convivialité sont les mots qui reviennent le plus souvent dans la bouche de ceux qui tiennent des maisons avec chambres et tables d'hôte. La plupart prennent les repas en même temps que leurs convives, comme le veut la tradition. Face à une exigence de qualité de service de plus en plus grande de leurs hôtes, certains propriétaires préfèrent se mettre en retrait pour assurer le service. S'ils sont quasi unanimes pour vanter l'usage de produits locaux et de saison, les cuisiniers qui reçoivent chez eux souhaitent aussi valoriser leurs voyages et expériences culinaires originales. Tous se retrouvent pour dire que ce choix de vie les comble et les enrichit. Pas toujours en termes financiers, mais sans aucun doute de relations humaines ! MIDI s'invite à table.

ARIÈGE

La table de Saint Paul Domaine du Clos Cathala

Géraldine Portolès a tenu durant vingt ans un restaurant à succès à Mirepoix. Dans le havre de paix qu'elle a créé à

Saint-Paul-de-Jarrat, cette cuisinière talentueuse a voulu proposer une table d'hôte dont la cuisine serait issue de son expérience mais aussi plus authentique. « Les gens ont oublié ce qu'est un produit, le cuisine de façon très simple, sans chichis, sans beaucoup de transformations. » Sans carte fixe, elle propose donc une cuisine au féminin, aux saveurs du terroir et du jardin potager. « Je suis aidée par la nature qui est très généreuse. » Selon les saisons et les floraisons, Géraldine Portolès travaille donc des cépages, et, en ce moment, violettes, des fraises, ...

...
Saint-Paul-de-Jarrat, cette cuisinière talentueuse a voulu proposer une table d'hôte dont la cuisine serait issue de son expérience mais aussi plus authentique. « Les gens ont oublié ce qu'est un produit, le cuisine de façon très simple, sans chichis, sans beaucoup de transformations. » Sans carte fixe, elle propose donc une cuisine au féminin, aux saveurs du terroir et du jardin potager. « Je suis aidée par la nature qui est très généreuse. » Selon les saisons et les floraisons, Géraldine Portolès travaille donc des cépages, et, en ce moment, violettes, des fraises, ...



le dossier



"Le Manoir des Tuleries" | Lot

...
les recettes revisitées par ses soins. « Beaucoup de gens viennent pour découvrir la gastronomie locale. Je la sers évidemment. » Place donc au canard, servi avec carottes râpées, échalotes, gingembre et une sauce à l'orange sucrée. Ou au « pastis loirois », une spécialité de tourte au canard. Mais la touche personnelle de Noël se trouve dans son joli et profumant du potager, les légumes et les fruits. « Déposez donc sa panacotta desperses ou la spécialité maison, un saumon au vin blanc avec boules de glace et des macarons aux noix. La broche perdue aux pommes et le canard au beurre sauté est un régal. Les échanges sont aussi délicieux. » Dans une table d'hôte, l'ambiance à table compte autant que les produits. On mange avec les gens. C'est très enrichissant. J'apprends chaque jour. Le repas débute par l'apéritif servi par mon compagnon vers 19 h 30. Il se termine vers 22 heures. Mais nous restons souvent ensemble au-delà de ce moment. À la fin de la saison, il sera bien temps de prendre du repos ! »

LOZÈRE

Les granges du hameau

Aucune prétention gastronomique aux Granges du hameau. « C'est une cuisine familiale. Tout le monde mange à la même table, que l'on soit quatre ou huit. Je fais la cuisine, mais pas le service », explique Sophie Mouton. Les soirs, sur réservation, elle propose sa table aux clients de ses chambres d'hôtes. Les repas sont cuisinés autour de produits frais, de saison, et le plus souvent autour de spécialités locales. « Les gens viennent ici pour découvrir les plats locaux. Tous nos produits sont faits et de qualité. Les menus changent chaque jour. Notre table se veut authentique, généreuse et gourmande. » Au menu, vous trouverez donc de l'ailigot, « mais pas tous les soirs, sinon, je ne laserais ! Je fais parfois des lasagnes mais

toujours avec de la viande de l'Aubrac ». Salades, haricots verts, épinards, oignons, blattes... Les légumes viennent de son potager. « C'est beaucoup de travail. Nous sommes plusieurs maisons à nous en occuper. » Dans le lieu-dit des Aspres, tout le monde se connaît et s'entraide. « C'est se ressembler à une table. Nous avons une vie faite de calme et de nature. C'est ce que les gens viennent chercher ici. » La maison est une ancienne grange en gruit avec des toits en lauze. La propriété ne comporte aucune clôture. « Je suis une ancienne claudine, d'Avignon. J'ai trouvé ici de quoi réaliser mon rêve de recevoir des gens chez moi, à la campagne, avec une grande disponibilité. »

HAUTES-PYRÉNÉES

Les Hélianthèmes

Les papilles sont à l'honneur aux Hélianthèmes, une maison d'hôtes de charme située à Guichet. Les fans de desserts se retrouvent comblés par Alain, qui a longtemps tenu une fameuse pâtisserie à Saint-Lary. Mousse aux fruits de la passion, tartes aux myrtilles, millefeuille et choux fourrés deviennent ici des créations hors du commun. Brevéline, quant à elle, invite à découvrir sa cuisine bigourane à base de produits frais du terroir et de beaucoup de passion. Tous les produits utilisés sont frais et venus de fermes des Pyrénées. Elle réalise des plats locaux tels garnitures et soups d'agneau confites. « Mais je ne m'interdis pas de faire des colombas, des tatin et des lasagnes ! », précise-t-elle. Ambiance familiale garantie au cœur de la bâtisse bigourane orientée plein sud avec vue sur le massif de l'Arbizon et la vallée du Lousiou. Les repas se prennent dans le grand salon avec table de ferme en chêne massif. « À table, on rigole ! On commence par prendre l'apéritif dehors ou au coin de la cheminée. » Convivialité assurée !

PYRÉNÉES-ORIENTALES

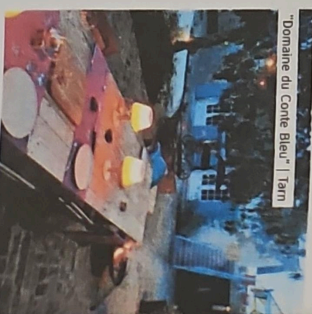
La Masia del Taulat

Si Toni, de la Masia del Taulat vous accueille avec un accent irrésistible, c'est qu'il est catalan. Longtemps, il a tenu avec Miguel, son compagnon, un restaurant reconnu à Barcelone pour leur cuisine de qualité depuis 1886. Ils ont choisi de s'installer à Llo, village typique des Pyrénées pour ouvrir une maison d'hôtes très réussie avec 5 chambres. Des baissins d'eau chaude aux nombreuses vertus sont situés à 650 m de leur belle bâtisse qui a une vue imprenable sur la vallée et les montagnes. « Nous l'avons entièrement rénovée pour créer une ambiance relaxante et confort-table. » Dès le début de la journée, on apprécie l'ambiance des lieux en prenant un petit-déjeuner avec salade de fruits et yaourt, acuis pochés à l'huile de truffe et jambon catalan, et le gâteau du jour. « Notre idée est d'introduire les tapas et la cuisine traditionnelle catalane à notre table d'hôte. » Les tapas de pommes de terre, de friture de poissons, de calamars et de crevettes prennent ici une puissance inimitable. La cuisine et le service sont à la hauteur de leur ancien restaurant. La chaleur de l'accueil de Toni et Miguel saura vous ravir et vous faire revenir !

TARN

Domaine du Conte Bleu

Philippe Schroeven œuvre avec Virginie Vanhoë au Domaine du Conte Bleu qui se distingue par l'exigence de leur table. « Ma compagne a un talent inné pour l'accueil et moi pour la cuisine. Ce que nous ne trouvons pas qualitatif ici, nous le cherchons ailleurs. Les viandes bovines proviennent d'une ferme d'ici, les pigeons de Bretagne, les volailles du Tarn, les canards du Périgord et les poissons de Camargue. Ce qu'il nous est impossible de réaliser par ailleurs, nous le laissons aux mains de professionnels. » Philippe a l'expérience de la cuisine étoilée (Alban Chambon à Briveilles, Le Kandinsky - Hôtel Corona à La Haye...) et nourri d'un haut niveau culinaire. Il réchauffe des cuissons à basse température, fait lui-même les sauces et fonde et mise sur les lactoferrations hors saison afin de conserver des produits (figues, asperges,



"Domaine du Conte Bleu" | Tarn



LA MASIA DEL TAULAT À LLO

La Masia del Taulat combine chambres et table d'hôtes à Llo. Une pépite qui a reçu le label Qualité Sud de France. Michel et Toni, Barcelonnais repentis, ont déplacé des montagnes pour réaliser leur rêve aux pieds de celle-ci.

Reportage Catherine Betti
Photos Pierre Mémée

« C'est la quatrième fois que l'on vient ici. Stève, mon compagnon, m'a fait changer tout le programme des vacances pour réserver quelques jours chez Toni et Michel. Ici, c'est beau et bon. Et c'est le petit déjeuner qu'il faut voir, dans l'ambiance du lever du jour sur la montagne ! » Marie-Caroline, ex-dirigente dans l'hotellerie, apprécie à sa juste valeur le service maison impeccable. « Ils ont toujours des solutions, on parvient toujours à s'arranger, ce qui n'est pas le cas partout, croyez-moi. Et puis, il y a le petit plus : cet accent de Toni qui donne la pêche. » Ah, le charme de la "petite coulière" dans la bouche de Toni, aux petits soins pour sa clientèle. Lui à l'innocence, et le discret

Un très bon "karma"

Michel aux fourneaux. Au point que ce soit-là, pour trois tandems atitables (dont un couple de Bavarois), il y a... trois menus différents. Escalivade, morne à la catalane, calamars frits, et un dessert coulant de chocolat, avec son coulis d'orange et gingembre. Une cuisine travaillée, traditionnelle, fraîche, dans la lignée de ce que Toni et Michel ont proposé, 26 ans durant, au sein du restaurant familial (cinq générations) de leur quartier de Poble Nou, à Barcelone - la Pubilla del Taulat.

« Au bout de tout ce temps, on a eu envie de changer de vie, explique Toni de son accent sud-catalan. Moins de stress, moins de bruit. Sortir de la ville. » La quête va durer un moment, des deux cotés de la frontière, avant de tomber sur cette belle maison de Llo, alors abandonnée. « Le coup de cœur Llo cadrait parfaitement avec notre projet de tourisme durable. »

Le vrai parcours du combattant commence. Nous sommes en 2019. Il faudra mener les 17 mois de travaux pendant le Covid. « On nous prenait pour deux fous. Tout posait problème. Nous ne parlions pas français et découvrons localement des difficultés administratives françaises, le tout en plein Covid. » Urbans, Catalans du sud et homosexuels... On imagine sans peine les réticences dans ce petit coin de montagne. « Mais finalement, on a surmonté le marathon, et on a été plutôt bien accueillis au village » sourit Toni,



Dans cette maison des hauteurs de Llo, Toni et Michel ont créé de A à Z un lieu chaleureux avec une cuisine travaillée et traditionnelle, comme cette morue accompagnée de sa mousseline d'ail.

qui croit beaucoup au "karma" de leur lieu d'édification.

Ouverte depuis le 23 juin 2021, jour du solstice d'été, la Masia propose cinq belles chambres - dont quatre plein sud - avec un joli jardin et de belles terrasses.

La grande pièce à vivre est chaleureuse : cheminée, poutres apparentes, bates vitres, éclairages indirects et très beaux meubles. La décoration, la passion de Toni, mêle habilement rappels montagnards et influences plus au sud de la Méditerranée, entre modernité et tradition. « On réalise notre rêve, conclut Toni, venu boire le verre de l'amitié à la fin du repas. Il touche la table en bois : Ici, c'est tangible, nous avons un outil de travail solide. »



La Cerdagne, terre de Gîtes, terre d'accueil

Gîtes de France, c'est dans les Pyrénées-Orientales pas moins de 600 gîtes et maisons d'hôtes, pour presque 100 000 nuitées en 2022. La montagne catalane, avec son atout deux saisons – été, hiver –, concentre à elle seule une centaine de sites labellisés au petit bonhomme vert. La Cerdagne, et son mouvement d'agricultures pionnières qui ont converti une partie de leurs fermes en locations saisonnières, est l'un des sites historiques des Gîtes de France. La structure associative créée dans les années 50 est aujourd'hui en pleine mutation face à la concurrence du grand pu-

blic qui loue en un clic sur des plateformes comme Airbnb. Les Pyrénées catalanes sont un enjeu fort de modernisation : attirer de nouveaux profils dynamiques, monter en gamme dans l'offre et s'adapter à la demande tout en souplesse : des séjours plus courts, avec plus de services, tout en gardant le confort, la qualité de l'accueil, la garantie d'une certaine éthique qui a fait l'image des Gîtes de France. Un challenge pour les équipes encadrantes qui misent sur ce territoire hyper touristique, en pleine évolution entre un parc vieillissant et de nouveaux sites paradisiaques.

« Une centaine de sites, mais pas assez pour répondre à la demande »



Bernard Foltran, directeur des Gîtes de France 66.

Le label Gîtes de France a-t-il encore un sens à l'heure de la location de vacances de particulier à particulier ? Le directeur du réseau catalan, Bernard Foltran, explique comment la modernisation est en marche. Surtout sur un secteur à fort enjeu : la montagne.

Bernard Foltran, qui a encore besoin aujourd'hui du label Gîtes de France pour mettre un bien en location ?

Nous accompagnons chaque année entre 120 et 150 porteurs de projet sur les Pyrénées-Orientales. En 2022, c'est 90 nouveaux propriétaires labellisés. 60 % de nos hébergements sont à 3 ou 4 épis. Depuis 5 ans, nous cherchons à faire monter en gamme les 2 épis, moins performants commercialement. Avant, en Cerdagne, c'était des agriculteurs ayant du patrimoine, avec une exploitation en polyculture leur permettant de dégager du temps. Maintenant ce sont essentiellement des habitants de la plaine disposant de résidences secondaires qui souhaitent valoriser leur bien. Ce qui signifie que nous avons un parc avec de gros écarts, soit de l'ancien vieillissant, soit du haut de gamme entièrement rénové. Mais l'enjeu y est de taille, avec deux saisons. Aujourd'hui, nous avons plus de demande que d'offre.

Comment inciter les propriétaires à monter en gamme ?

Le label incite naturellement. Et puis nous les informons sur les nouvelles tendances : le court séjour pour la clientèle de proximité est la première. 2022 a vu exploser la demande de touristes d'Occitanie. L'essence étant de plus en plus chère... Cela induit une autre tendance à laquelle nous préparons nos hôtes : l'accueil de véhicules électriques. Nous organisons des rencontres sur les enjeux d'avenir. Il y a aussi les visites de suivi, qui nous permettent d'encourager à remplacer ce qui dysfonctionne. Les avis clients sont de précieux feedbacks. Nous en avons à peu près 1 500 par an. On y prête la plus grande attention et nous aidons les hôtes à y répondre. En Cerdagne et Capcir, l'enjeu c'est aussi le chauffage, l'isolation. Autant les gens ont envie de grand air et sont prêts à s'éloigner de tout, autant ils veulent quand même le confort.

Quel est le profil d'un hôte Gîtes de France ?

Ce n'est pas seulement avoir un logement conforme, c'est être disponible, être ambassadeur du territoire. Les gens ne viennent pas longtemps, ils ne veulent pas perdre de temps en recherche pour leurs activités.

Comment concurrencer Airbnb, Abritel ou autre ?

Nos propriétaires peuvent y être aussi. On se démarque avec un service plus personnalisé. La promesse d'une rencontre avec quelqu'un qui loue sa maison. Et dans les P-O, c'est unique en France, nous sommes en coopérative. Tous les bénéfices sont réinvestis dans les outils, le personnel d'accompagnement. Nous n'avons aucun actionnaire.

Recueilli par S. B.



Nadine et Alain De Maury, hôtes de Cal Manout à Bolquère.



L'intérieur de la Cabane du Trappeur.

Le Chef Michel Lopez officie dans la cuisine de la Masia del Taulat, qu'il a reprise avec son ami Tony.

LE MIAMI

Exclusive Résidence
COPROMOTION NEXITY - HPM

Nouveau à Canet en Roussillon
Un emplacement exceptionnel dans un cadre privilégié

Appartements neufs du 2 au 5 pièces

À mi-chemin des plages et du port de plaisance

À quelques kilomètres de Perpignan

nexity

04 99 13 71 66

La vie ensemble



Nexity Langueador: Roussillon - Immeuble YWOOD DOYSELM - 601 Avenue Georges Melès
CS 93051 - 34967 MONTPELLIER Cedex 02 - RCS Nanterre 433740040. Photo © GIGLEM

De nouveaux profils : insolite, jeunes retraités ou barcelonais reconvertis



Fin le gîte des années 70 où le citadin dormait avec des inconnus dans une étable. Aujourd'hui, le gîte rural n'a plus rien de rustique. Le moindre cabane au fond du jardin est équipée de lave-vaisselle, wifi et TV. Rencontre avec les hôtes de ces nouveaux lieux « hype », labellisés haut de gamme, où l'esprit est resté choleureux, sans être « snob ».



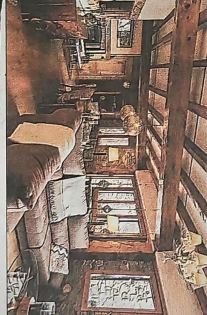
Anne et Yves Bardez, jeunes retraités, ont ouvert leur cabane du Trapeur, tout confort, dans leur jardin à Dorres. Photos Frédéric BERIC.

Des vacances à la montagne, mais loin des pistes de ski

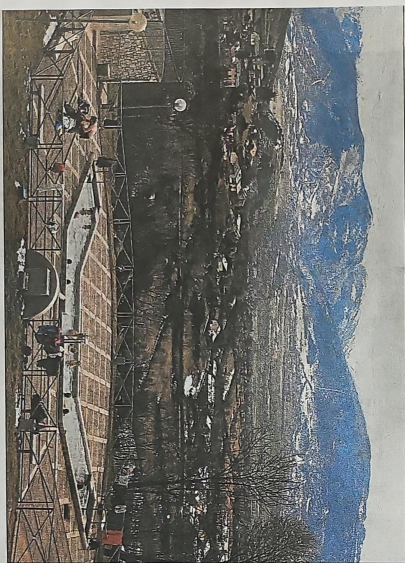
« Je ne parlais rien de Français quand je suis arrivé. » Aujourd'hui, Tony Sanz, 50 ans, est le sourire derrière de la Masia del Trautal. Une vieille bâtisse en pierres des hauteurs de Llo qui l'a re-chuée avec son compagnon Michel Larpe (64 ans, depuis qu'il l'a rencontré, le couple ne se sépare plus). Ils ont ouvert le gîte depuis 1977, à l'origine pour accueillir leurs premières clients dans une maison d'époque partiellement restaurée, au look cocooning et à la table cabanaïse. Dans chaque étage de la conception de leur projet, Tony et Michel ont été accompagnés par Gilles de France, « la bible des chalets de France », de la salle des dîners aux équipements techniques. Ils ont même fait appel à un architecte pour leur chalet, qui offre 600 m² sur 3 étages face à la montagne. 18 mois de travaux plus

tard, le temps de mettre une salle de bains dans un meuble en chêne, et les chalets sont prêts à accueillir leurs premières clients dans une maison d'époque partiellement restaurée, au look cocooning et à la table cabanaïse. Dans chaque étage de la conception de leur projet, Tony et Michel ont été accompagnés par Gilles de France, « la bible des chalets de France », de la salle des dîners aux équipements techniques. Ils ont même fait appel à un architecte pour leur chalet, qui offre 600 m² sur 3 étages face à la montagne. 18 mois de travaux plus

« En 11 ans, aucun décès »
Chez Nicolas et Alain De launay, à l'été 1977, le gîte 3 places de B34, qu'ils ont acheté pour tout faire, était une maison d'époque partiellement restaurée. Ils ont même fait appel à un architecte pour leur chalet, qui offre 600 m² sur 3 étages face à la montagne. 18 mois de travaux plus



Sophie Babey



Les baigns de Dorres avec vue sur les pistes de ski.

Vacances à la neige, vacances sur les pistes ? Pas pour tout le monde. Certains ont fait le choix de profiter des montagnes catalanes sans (ou peu) chausser les skis. Rencontre avec quelques vacanciers de passage en Cerdagne.

« On cherche un lieu dépaysant mais pas trop loin de chez nous ». Voilà comment Corinne et son mari Bric ont choisi à Llo pour leur week-end prolongé de trois jours, à un peu plus de 2 heures de voiture de chez eux. Et ils ne le regrettent pas.

De multiples activités
Ce coin de la Cerdagne, le couple venu de Nantes, le connaît déjà et ne peut s'empêcher de recommander à ses amis de profiter de la région. En trois jours, ils ont pu profiter de la région. En trois jours, ils ont pu profiter de la région. En trois jours, ils ont pu profiter de la région.



Table et maison d'hôtes cines de France, classée au 3 épis, à la Masia del Trautal, à Llo, à couvert ses 5 chambres en juin 2022. C-dessus, la salle à manger, avec une panoramique sur la montagne.

« Le matin, je profite des paysages en me baladant ou en allant aux baigns de Dorres pour me rafraîchir les idées et puis l'après-midi je me consacre à mon texte. » Pour cet écrivain, « en herbe » comme il se qualifie, « avec une atmosphère comme celle-ci, c'est forcément très agréable. Ça fait en fait un bon compromis entre le confort et le dépaysant. » explique Corinne.