

Magazine ENQUÊTE

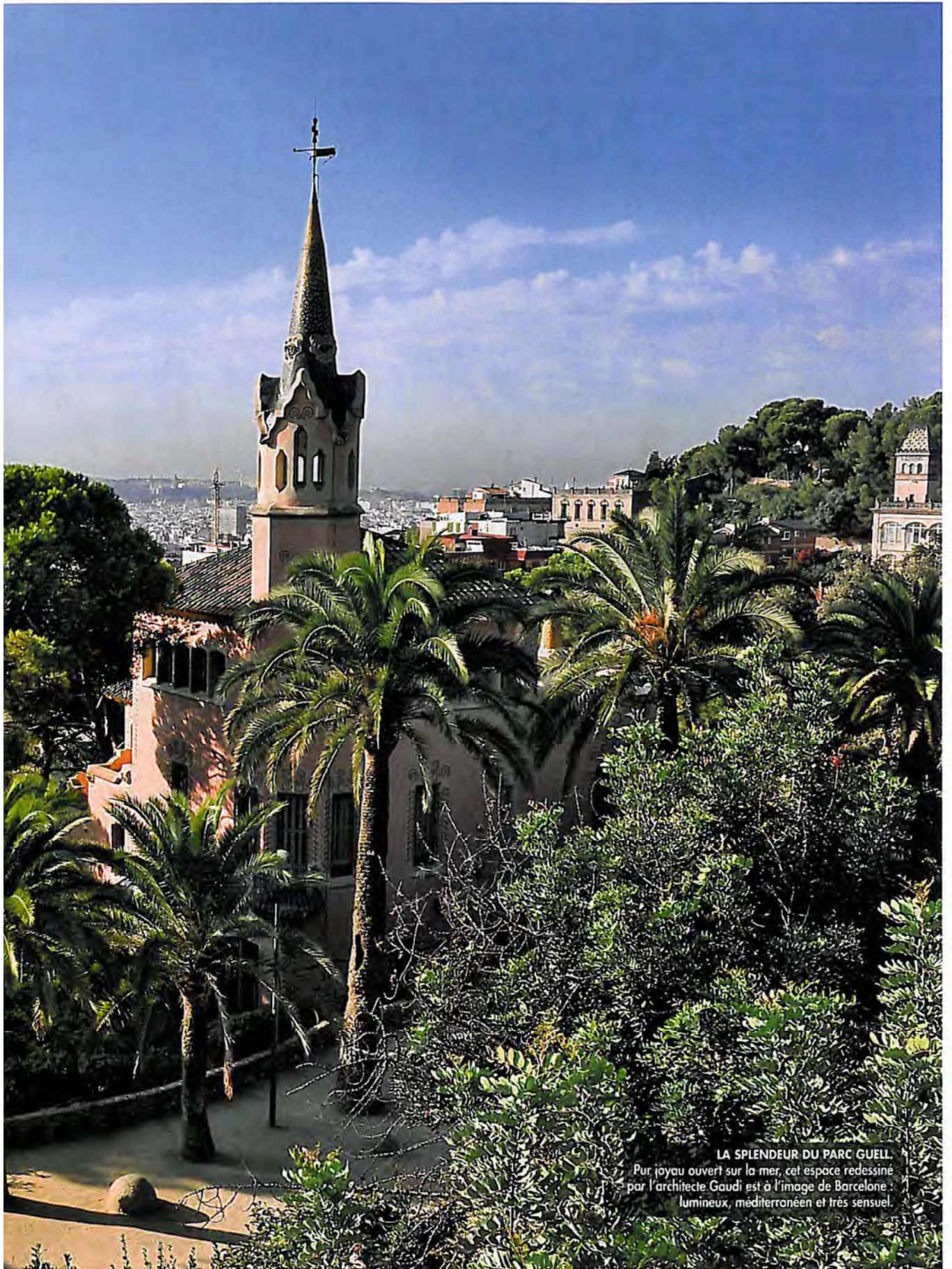
BARCELONE

VINS, CUISINE ET SÉDUCTION

Le climat, la gastronomie et les crus font de la capitale et de la province catalanes l'un des territoires les plus séduisants d'Europe. Exploration gourmande et poétique.

Texte et photos de Roberto Petronio





LA SPLENDEUR DU PARC GUÉLL.
Pur joyau ouvert sur la mer, cet espace redessiné
par l'architecte Gaudi est à l'image de Barcelone :
lumineux, méditerranéen et très sensuel.



LA BOTA DE MANZANILLA :
ce vin blanc pur
d'Andalousie
est très prisé
à Barcelone.



S

a science des assemblages en font l'un des maîtres des vins sudistes haut de gamme. Ses châteauneufs, cornas et hermitages, servis sous la marque Tardieu-Laurent, brillent sur les meilleures tables. Mais Michel Tardieu, 52 ans, n'est pas qu'un passionné de vin. C'est aussi un fou de cuisine. Dans ce domaine, sa femme Michèle, leurs amis Guy et Reine Sammut, restaurateurs à Lourmarin, et lui-même se sont jurés d'aller le plus loin possible. Demandez à Tardieu, natif de Lauris, en Luberon, de préparer une bouillabaisse, la "soupe d'or" du poète Mistral. À ses yeux, c'est un acte quasi-religieux. Chaque mois, il sillonne les criées de la Côte bleue en quête de petits roucaous, de girelles, de labres, ces rares poissons de roche qui font le fumet de la vraie bouillabaisse : « *On ne trouve jamais ces poissons ensemble au marché, alors je les achète frais quand il y en a, puis je les congèle. Et je ne prépare la bouillabaisse que lorsque j'ai sous la main tous les poissons de la recette.* »

Avec qui d'autres pouvait-on envisager d'explorer les nuances de la gastronomie catalane, ambition de ce dossier ? Peut-être moins sophistiquée que la cuisine française, la table catalane est construite sur un triptyque original, que seuls de véritables passionnés sont à même de décrypter : des produits authentiques, souvent issus de la mer (grosses gambas, supions, petits poulpes, poissons de roche de la Costa Brava), mais aussi des porcelets élevés sous la mère ou des volailles de huit mois, comme autrefois. Ensuite, des cuissons justes, sans artefact, qui mettent en valeur le produit sans jamais le maquiller. Enfin, il y a ces vins qui enchantent, tels les priorats d'Alvaro Palacio, le Clos Mogador de René Barbier ou Mas Alta, domaine que conseille Michel Tardieu. De Gérone à Barcelone, en passant par le Priorat, vignoble d'une beauté à vous couper le souffle, voici donc le récit d'un marathon gourmand riche de saveurs, de sensations et d'enseignements.



L'HARMONIE DU RESTAURANT EL CELLER DE CAN ROCA, À GÉRONE : ici, la cuisine inventive et respectueuse a enchanté Michel Tardieu (à droite) et le critique d'El Mundo, Juan Manuel Bellver. Au centre, le sommelier virtuose Josep Roca.

■ La Catalogne compte 56 restaurants étoilés, record d'Espagne. ■

Il est difficile de dissocier la Catalogne et Barcelone de l'œuvre fantasque de Gaudi au travers de monuments singuliers comme la Sagrada Família ou le parc Guell. En découvrant l'architecture théâtrale de cette ville, on imagine mal comment le génie catalan a pu rester si longtemps ignoré en France, au moins jusqu'à la fin des années 70. Si la Movida, cette soif de vie ibérique, est née à Madrid après la mort du dictateur Franco, la Catalogne est vite devenue la région culinaire la plus dynamique d'Europe. Elle compte aujourd'hui 56 restaurants étoilés Michelin, record d'Espagne !

Choc culinaire à Gérone

Nous quittons donc le Luberon avec Michel Tardieu, vers l'Espagne. Là, première surprise : pas d'arrêt au célèbre restaurant *El Bulli*, près de Rosas, où Ferràn Adrià, cuisinier mi-alchimiste, suscite une liste d'attente de plusieurs mois. Pourquoi ? Michel Tardieu, notre guide, juge sa cuisine trop cérébrale et expérimentale, il n'aime pas le travestissement des textures des produits. À ses yeux, le *must* est plutôt la table des frères Roca à Gérone, pour lui l'expression pure des produits de la mer et de la terre.

Nous voilà donc devant le restaurant *El Celler de Can Roca*, à Gérone. Joaquim Vilà, l'importateur de Tardieu en Espagne, nous attend sur place. Ce francophile distingué est un passionné de vins français, mais aussi un promoteur des vins ibériques, de Jerez à la Ribera del Duero, en passant par la Galice et la Catalogne. L'endroit est splendide. Une façade panoramique aux lignes épurées mais chaleureuses, tout en bois,

Notre périple à Barcelone



❶ PARC GUELL

Un jardin d'une incroyable luxuriance que l'on doit au fantasque architecte Gaudi.

❷ VILA VINITECA

Une cave et une épicerie fine côte à côte, le rêve pour tous les gourmets,

❸ MARCHÉ DE LA BOQUERIA

Passage obligé dans ce marché où l'on trouve tout ce que l'Espagne produit de meilleur.



LA SAGRADA FAMILIA.
En chantier depuis près d'un siècle, la cathédrale incarne l'affirmation de l'âme catalane.



LA CREU ALTA.
Un joli priorat, un peu marqué par l'élevage.

plante le décor. Derrière le pas de la porte, on découvre un très bel agencement contemporain qui donne dès l'arrivée une sensation de bien-être.

Les frères Roca sont trois "J" : Joan le cuisinier, Jordi le pâtissier et Josep le sommelier. Josep nous guide vers un salon et nous sert derechef un vin effervescent vieux de dix ans. Il s'agit d'un Turod'en Mota 1999, issu de raisin xarel·lo, élevé sur lies. D'une complexité saisissante, ce vin catalan doré ferait pâlir bien des champagnes. La cave de Josep, qui mêle visuel et tactile, mérite une visite. Imaginez justement des champagnes bercés par une douce musique et des vues du vignoble projetées sur écran. Au milieu de l'espace trône un vase rempli de billes

d'acier. Lorsqu'on y plonge la main, les billes reproduisent la sensation tactile de l'effervescence du vin. L'idée est géniale ! Soie, paille, velours, les régions viticoles favorites de Josep sont ainsi matérialisées pour faire partager le côté tactile du vin.

Mais voici le moment de passer à table. De la mise en bouche jusqu'au dessert, c'est une symphonie : pas moins de dix-neuf variations gustatives sont servies, le repas touche au sublime. En guise d'amuse-bouche, une étonnante arête d'anchois presque desséchée sous forme de croustillant, dont le parfum marin envahit le palais. Déconcertant ! Un olivier bonzaï est posé sur notre table. Y sont suspendues des olives caramélisées. On tend la main. Et là,

■ Derrière le caramel, la pulpe de l'olive... ■

la saveur, la texture de ces olives sont une révélation. À peine a-t-on traversé le croquant du caramel que l'on pénètre dans le cœur pulpeux de l'olive. Explosion d'arômes sur nos papilles. Les plats s'enchaînent, la dégustation va *crescendo*. Bonbon au foie gras, soupe de cerises aux anguilles, gambas géante cuite "en braise mourante" sur lit de "sable de gambas" (une sorte de condiment craquant) avec des arômes "d'essence de gambas". Les vins défilent. Une splendide bouteille du Penedès, une manzanilla (vin à caractère oxydatif) de Sanlúcar de Barrameda de toute beauté, un hermitage 1997 dont le nez évoque l'encre de chine... Le bouquet final arrive avec ce jerez d'une complexité saisissante, un pur joyau. Si tous les accords mets et vins ne sont pas à l'unisson, le tango des saveurs, les parfums, les textures offrent un flux sensoriel envoûtant. Le chef est acclamé pour la justesse de ses cuissons. Arrive le final de Jordi, le frère pâtissier : un délicieux abricot caramélisé, suivi d'un "chromatisme orange", une manière de variation inédite sur le thème de l'orange. Pas étonnant que, depuis notre passage, cette table ait obtenu une troisième étoile.

Cap sur le vignoble du Priorat

Il était l'heure de partir pour le Priorat. Ses vallées encaissées, aux versants abrupts et sauvages, sont saupoudrées de petits villages colorés. Ici, le sol issu d'un substratum schisteux est sombre, austère. Seule la vigne s'y plaît. Pour Michel Tardieu, le Priorat possède un terroir plus prometteur que le Languedoc. Nous faisons halte au domaine Mas Alta, qui appartient à des Belges, conseillés pour les vins par Michel Tardieu. Nous dégustons. Le Creu Alta est agréable, profond sans être lourd, mais l'élevage en bois neuf a transmis au vin des parfums lactiques. Nous partons dîner à Falset, à une dizaine de kilomètres de Mas Alta vers l'ouest. Avec le bon repas classique qui nous est servi, Juan Manuel Bellver, célèbre critique gastronomique du journal *El Mundo*, sert à l'aveugle trois grands priorats, tous sur le millésime 2004 : le Clos Mogador, le Mas Alta et Vall Llach. Sur le deuxième, je retrouve tout de suite le boisé lactique, signature de Michel Tardieu. C'était bien ça ! Il faudra suivre l'évolution de ce vin en bouteille sur plusieurs années pour voir s'il digère la signature boisée du *winemaker*. Vall Llach est le plus frais et élégant des trois, tandis que le Clos Mogador impressionne par son côté dense, solaire, charnel.

Petit déjeuner de folie à la Vila Viniteca

Le deuxième jour débute par un petit déjeuner chez Joaquim Vilá, à la Vila Vini-



JOAQUIM VILÁ, PATRON DE LA VILA VINITECA. À Barcelone, il propose les meilleurs jambons de *pata negra*, notamment ceux de Joselito.

teca. Nous sommes en plein cœur de Barcelone, dans une petite rue piétonne où perce un soleil hivernal, à deux pas de la cathédrale Santa Maria del Mar. Cette cave éclectique regorge de références mondiales. Juste à côté, Joaquim et sa sœur tiennent une splendide épicerie fine, avec cave voûtée au sous-sol. Joaquim organise un petit déjeuner mémorable : jambon espagnol de premier choix, lomo, chorizo, anchois millésimés, conserves de cailles farcies, fromage ibérique. Le tout est accompagné par les vins méridionaux de Tardieu (château-neuf-du-pape blanc 2003) et un rare blanc catalan Alella Marfil seco 1963 d'anthologie.

Qui déambule dans les rues de Barcelone traverse un chantier permanent. Vers treize heures, dans les petites ruelles du centre, grouille une foule de gens qui remplissent les bars à tapas. Toutes les classes sociales sont ici représentées, de l'employé de bureau au cadre supérieur. Barcelone attire aussi, depuis quelques années, un grand nombre d'étudiants étrangers qui ne sont pas les derniers à partager un verre de



ISABELLE BRUNET. Cette Française est sommelière au Monvini, près de la place de Catalogne.

■ Un rare López de Heredia blanc 1957... ■

tinto. Sans quitter le quartier de Santa Maria del Mar, Joaquim Vilá nous guide dans les bars à tapas. Dans l'un d'entre eux, des étagères supportent les trophées dégustés par le patron : Pétrus, Château Margaux, des vins du domaine de la Romanée-Conti et, bien entendu, les plus grandes étiquettes espagnoles. Dans une atmosphère décontractée, nous dégustons quelques tapas à base de fruits de mer, tout en nous délectant d'un délicieux López de Heredia Viña Tondonia blanc grande réserve 1957. Un clin d'œil à Tardieu, c'est son année de naissance ! Nous enchaînons par un restaurant sur le front de mer. « *Ce que j'aime chez les Catalans, c'est qu'ils font dans la démesure* », lance Michel Tardieu, ravi. Un euphémisme.

Démesure au Passadis del Pep

15 heures, nous faisons étape au *Passadis del Pep*. Comment ne pas aimer l'endroit ? Le lieu est un peu sombre, mais les réjouissances vous attendent dans l'assiette. La cuisine est à la plancha, les produits très frais. Joan Manubens, le maître des lieux, sou-



SUR LE SOL SCHISTEUX DU PRIORAT, Michel Tardieu échange avec Bixente Ocafrain, le jeune œnologue du Mas Alta.

riant, doté d'un solide coup de fourchette, donne le ton : « *J'ai des petits supions, de grosses gambas, un magnifique colin et ce bar tout frais de ce matin. Je vous prépare un assortiment* ». Les plats sont servis à la volée, les supions et gambas à la plancha magnifiquement préparés. Arrivent le colin et le bar, un rien trop cuits. Juan Manuel Bellver fait la grimace. Le patron n'hésite

pas : on refait le plat ! Et nous voici repartis pour un second tour. « *Cela te va mieux maintenant ?* », demande Joan Manubens à Bellver. Le journaliste acquiesce. Quand arrive la crème catalane faite avec un lait tout frais du matin, personne ne laisse rien dans son assiette. Nous terminons la soirée au *Monvinic*, une adresse dédiée à la dégustation (lire l'encadré ci-dessous).

MONVINIC LA TRÈS FUTURISTE BIBLIOTHÈQUE DU VIN



À cinq minutes à pied de la place de Catalogne, le *Monvinic* est un bar à vins peu ordinaire, plus proche d'une grande bibliothèque qui regrouperait toute la littérature bachique que d'un bar à proprement parler. Ici, l'ambition est clairement affichée : faire rayonner la culture du vin en utilisant les technologies les plus récentes. Il a fallu cinq ans pour intégrer dans une banque de données les notes des plus grands experts mondiaux de la dégustation. Mais on peut aussi déguster au *Monvinic*, grâce à la passion du propriétaire. Chef d'entreprise ayant fait fortune dans le secteur médical, il souhaitait mettre à la disposition du public les vins de sa cave. Et quels vins ! Ici, pas moins de trente cuvées soigneusement sélectionnées peuvent être servies au verre (tarifs : de 1 à 20 euros le verre) sur les 2 500 références que possède la cave. Mais le clou du lieu reste cette carte des vins digitale, présentée sous forme d'écran tactile. Comme avec un GPS, le client voit "en live" le lieu où est produit le vin et les vigneron. Saisissant.

BOIS, PIERRE, MÉTAL ET VERRE.
Un joli lieu contemporain, une carte de rêve.



CINQ ÉTAPES MAGIQUES DANS LA RÉGION

PASSADIS DEL PEP : 2, place Palau, Barcelone 08003. Tél. : (00) 34 93 310 10 21.
Pour la fraîcheur incomparable de ses produits.

MONVINIC : 7249, calle Diputació, Barcelone 08007.
Tél. : (00) 34 93 272 61 87.
Ce lieu dédié au vin, à tous les vins, est à découvrir de toute urgence.

EL XAMPANYET :
2, carrer de Montcada, Barcelone 08003.
Tél. : (00) 34 93 319 70 03.
Un bar à tapas typique et convivial.



ELS CASALS : Sagàs (Berguedà), Barcelone 08517.
Tél. : (00) 34 93 825 12 00.
Pour la saveur authentique de ses produits de terroir.



EL CELLER DE CAN ROCA : 48, can Sunyer, Gérone 17007.
Tél. : (00) 34 97 222 21 57.
Un cadre sublime, des cuissons magiques.

De la Boqueria à Els Casals

Dernier jour, déjà. Nous voici à la Boqueria. Il est impossible de manquer ce marché qui grouille de monde et regorge de victuailles, à deux pas des Ramblas. Michel aime flâner dans les étals de poissons. Tenaillé par un petit creux, il opte pour des filets de morue salée bien épais : « *Je n'en trouve jamais d'aussi charnus en France* ». Nous quittons Barcelone en direction de Vic, plus au nord. Nous arrivons dans une petite vallée où s'élève une vieille bâtisse rurale. C'est *Els Casals*, un restaurant distingué par une étoile Michelin. Le local est assez rustique, mais se révèle très accueillant. À l'exception des produits de la mer, on ne mange ici que des aliments locaux. La vaste ferme comprend un élevage et des cultures maraîchères. S'il y a un restaurant à découvrir en Catalogne, c'est bien celui-là. Il n'a pas le raffinement du *Celler de Can Roca*, mais jamais vous ne mangerez une tomate cœur de bœuf juste émondée d'une texture aussi ferme. Les chips de couenne sont une merveille. Le lard cuit en basse

cuisson fond en bouche comme du foie gras... Sans parler de cette volaille de huit mois, mijotée dans son jus, à la chair si ferme qu'on se demande si, avant ce voyage, on connaissait le goût de la volaille. Enfin, la crème catalane : l'opposition entre la crème onctueuse et le caramel est saisissante. Ma grand-mère ne m'a jamais servi ce dessert et j'ai pourtant l'impression de l'avoir toujours connu tant il est parfait. Joaquim apporte des vins : l'intense et élégant L'Ermita d'Alvaro Palacios, vin culte du Priorat, puis Pingus, le vin le plus cher d'Espagne, produit par Peter Sisseck. D'une classe folle, ce ribera-del-duero domine le priorat par sa complexité. Arrive alors un jerez hors d'âge de Barbadillo, sec, fougueux en bouche, avec de captivantes notes de rancio. « *Tu vois, ce repas, c'est tout ce j'aime dans la cuisine, la justesse et le respect du grand produit, les vins de caractère, tout cela servi dans la plus grande simplicité* », conclut Michel Tardieu. Au moment de repasser les Pyrénées, nous remercions la Catalogne pour tout ce qu'elle vient de nous donner. ■