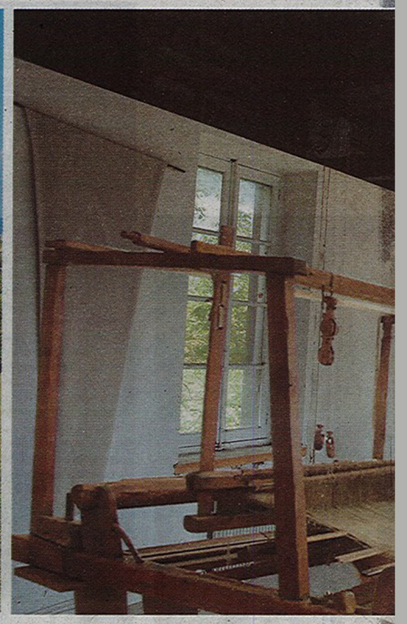
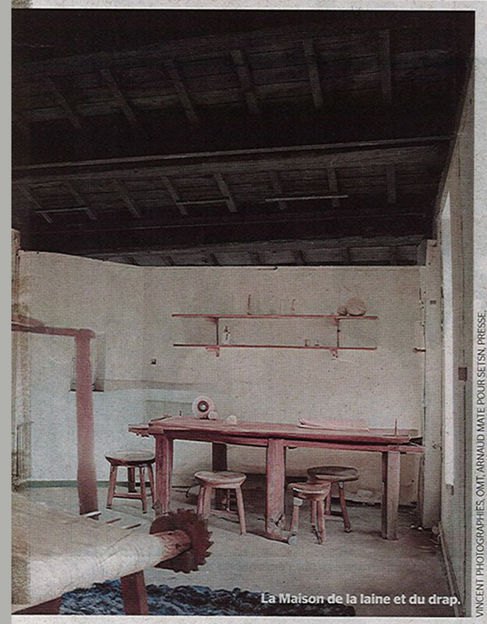
Les fortifications de la cité médiévale.




La Maison de la laine et du drap.

VINCENT PHOTOGRAPHIES, OMT/ARNAUD MATE POUR SETSN PRESSE.

Carcassonne, ville drapière, renoue avec ses traditions

Astrid Taupin Carcassonne

La cité médiévale, aux 2 millions de visiteurs par an, recèle un savoir-faire méconnu du tissage de la laine qui la fit rayonner sur le Languedoc. Un nouveau musée lui est consacré.

« Dans l'après-midi, ils allèrent visiter la manufacture des draps. Ils furent fort étonnés de voir en ce lieu huit à neuf cents personnes occupées les unes à filer la laine, les autres à dévider, d'autres enfin à pousser la navette et construire le drap », peut-on lire dans un compte rendu qui suivit le passage du duc de Berry et du duc de Bourgogne à Carcassonne le 21 février 1701. De neuf cents ouvriers, leur nombre tombe à une soixantaine en 1936, puis plus rien. La faillite. Au point que les guides de voyage oublient même de mentionner cette activité, autrefois florissante, qui s'exportait dans toute l'Europe. À l'époque, les collines environnantes étaient habitées par des troupeaux entiers de moutons mérinos et les villages autour, peuplés de sous-traitants travaillant pour l'industrie du drap. Pour rendre hommage à cet art à la française, ce pan du patrimoine totalement oublié, la municipalité a créé la Maison de la laine et du drap. Son ouverture est prévue le 7 juin au cœur de la bastide Saint-Louis, l'ancien quartier des marchands-fabricants de draps situé dans la partie basse de la ville, face à la cité. Dans un ancien hôtel particulier, l'histoire des multiples étapes de la confection va être mise à l'honneur, de la tonte du mouton jusqu'au drap fini. Les visiteurs pourront toucher la laine, apprendre que celle du mouton mérinos est la plus douce, les enfants se déguiser en berger. Des fileuses professionnelles feront des démonstrations, et des ateliers de tissage pour tous les âges seront proposés ainsi que des stages de plusieurs jours pour s'initier à toutes les techniques de fabrication d'un drap, mais aussi celles de teinture naturelle. Plus qu'un musée, cette maison se veut la plus interactive possible afin d'offrir une expérience unique. L'office du tourisme pense déjà à nouer des partenariats avec des éleveurs pour repeupler les collines de moutons Mérinos et, pourquoi pas, relancer la filière.

■ **La Maison de la laine et du drap, 77, rue Trivalle. Tél.: 04 68 10 24 30. tourisme-carcassonne.fr**

1. Le parcours Art nouveau/Art déco

Si vous confondez toujours Art nouveau et Art déco, vous serez incollable après ce parcours à faire en individuel. L'Art nouveau, mouvement artistique du XIXe siècle se reconnaît par l'utilisation de courbes, de motifs floraux, tandis que l'Art déco, qui a connu son apogée dans les années 1930, met en avant les formes géométriques. Le tracé de cette jolie balade qui vous mènera nez au vent dans la partie basse de la ville, démarre avec le collège Varsovie, le long du canal du Midi, et se termine avec la distillerie. Quelques pépites, comme le Théâtre Jean-Alary et son style paquebot qui accueillit Mistinguett, mais aussi la boulangerie Papineau, ancienne épicerie Canavy aux roses Mackintosh, ou encore le magasin Sephora, à la place d'une librairie qui, pendant la Seconde Guerre mondiale, faisait passer des messages secrets et convoyait des armes. Sur chaque façade, un QR Code permet d'accéder à une saynète vidéo jouée par des comédiens et des enfants des écoles, retraçant l'histoire du bâtiment. En chemin, arrêtez-vous chez Cabanel (72, allée d'Iéna), liquoriste depuis 1868. Il fabrique sur place ses apéritifs et liqueurs à base de vin, d'alcool et de plantes. Un voyage dans le temps, qui renvoie à l'Exposition universelle de Paris 1900 avec ses produits conçus pour l'occasion : la Micheline et l'Or-Kina, liqueurs toujours fabriquées dans l'atelier.

■ **Le plan du parcours se retire à l'office du tourisme, 28, avenue de Verdun. Ou en ligne : tourisme-carcassonne.fr/decouvrir/la-bastide-saint-louis/**

à la lanterne

Cette visite nocturne a un avantage de taille : éviter la foule de la journée. En petit groupe, une lanterne par famille, on déambule dans les ruelles désertées de ses touristes, en compagnie d'un guide, qui a la lourde tâche de résumer 2 500 ans d'histoire de la cité en une heure ! Une version courte, mais efficace qui permet de bien comprendre les différentes étapes de la construction des fortifications, le choix de son site stratégique au carrefour des voies reliant la Méditerranée à l'Atlantique, son déclin avant la restauration titanesque au XIXe siècle par l'architecte Viollet-le-Duc de ses 52 tours et 3 kilomètres de remparts, ou bien des anecdotes comme la légende de Dame Carcas. On vous recommande vivement Marie Clop, notre guide-conférencière lors de notre visite. Accessible, drôle, passionnante.

■ **La visite de 1 heure, 13 € pour adultes, 8 € pour enfants. Réservation : tourisme-carcassonne.fr**

Où dormir ?
3. Hôtel de la Cité

Et dire que Churchill, Elizabeth II, Walt Disney, Fernandel ou encore Johnny Depp... ont dormi entre les murs de cet établissement mythique. Signatures et petits mots de ces célébrités sont soigneusement consignés dans un livre d'or inestimable. Cet hôtel historique, situé tout en haut de la cité, est un lieu à part. Érigé en 1909 pour accueillir les premiers visiteurs de l'époque, il a su traverser les années sans perdre son âme malgré les rénovations multiples. Vitraux, moulures, escalier théâtral, mosaïque d'époque, l'œil est happé par ces détails architecturaux. À l'étage, les chambres comme la suite Viollet-le-Duc bénéficient d'une terrasse avec vue imprenable sur les remparts mais aussi la ville basse et la montagne Noire. En contrebas : un jardin où il fait bon prendre un verre ou plonger dans la piscine. Le restaurant la Barbacane sert une cuisine à base de produits de saison dans un décor enchanteur digne des plus grands films de cape et d'épée. Mention spéciale pour le spa, avec des massages de grande qualité. On s'est laissé dire qu'il y aurait un passage secret dans l'hôtel, de quoi alimenter la légende.

■ **À partir de 288 € la nuit en chambre double. Place Auguste-Pierre-Pont. Tél.: 04 68 71 98 71. cite-hotels.com**

4. Hôtel le Parc et La table de Franck Putelat

Au pied de la cité, ce boutique-hôtel de sept chambres et suites attenantes ravira les amateurs de calme. À l'écart de la foule, les chambres vastes bénéficient de balcons donnant sur la verdure, certaines sont équipées de Jacuzzi. Une décoration moderne légèrement japonisante, des salles de bains avec grande douche à l'italienne font que l'on s'y sent comme à la maison. L'hôtel propose des services à foison, comme des massages en chambres, des cours de dégustation en vins, un partenariat avec BMW pour découvrir les châteaux Cathares etc. À partir de 270 € la chambre double.

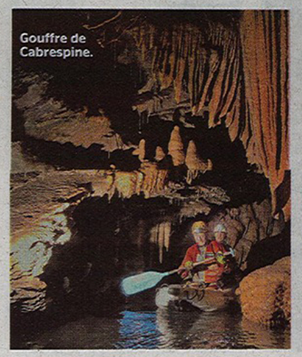
Au restaurant étoilé de Franck Putelat, deux macarons Michelin, un Bocuse d'argent, meilleur ouvrier de France : s'il existait le Nobel de la cuisine, le chef l'aurait certainement décroché. Sa cuisine « fiction », une délicate alchimie entre la Méditerranée qu'il affectionne et le terroir du Sud-Ouest, fait des merveilles. Son plat signature : une bouillabaisse revisitée avec un foie gras de canard snacké agrémenté de quelques coquillages et d'un jus de cranquette. Vous êtes bec sucré, alors son lait fraise à base de fraise primaire, de caviar jasmin et de lait fumé ne vous laissera pas indifférent. Franck Putelat fait confiance aux produits de la région comme la mozzarella, élue meilleure de France, de la famille Antonini du domaine de la Bourdasse ou encore les vinaigres originaux de Cyril Codina. Menu 5 temps : 175 €.

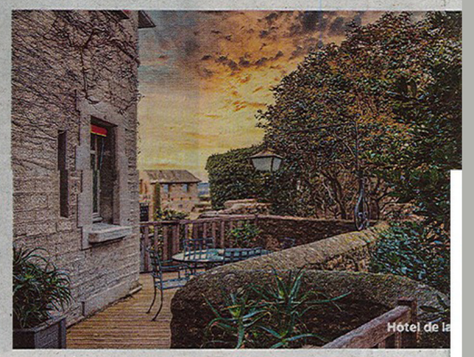
■ **80, chemin des Anglais. Tél.: 04 68 71 80 80. franckputelat.com**

Où prendre un verre ?
5. Le Jardin Enjoy

Il règne une ambiance médiévale dans ce patio situé au pied des remparts. On y vient pour les tapas pleines de fraîcheur, faites maison, à déguster avec des cocktails, mais aussi de délicieux vins de la région. Le soir, la musique et l'ambiance montent crescendo jusque tard dans la nuit.

■ **20, rue du Plo. Tél.: 06 58 81 39 18.**


Gouffre de Cabrespine.


Hôtel de la

Un souvenir à emporter
6. Le jeu Carcassonne

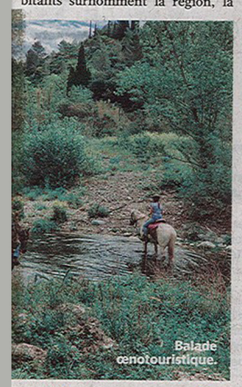
Qui aurait imaginé un jour que le jeu de société Carcassonne serait plus connu que la ville elle-même ? C'est le cas au Brésil. 13 millions d'exemplaires vendus dans le monde depuis sa création en 2000 par un professeur de musique allemand. Chaque joueur doit faire avancer son personnage sur une route qu'il complète au fur et à mesure du jeu grâce à des tuiles pour construire des paysages médiévaux. En vente partout, mais c'est à l'office du tourisme que vous trouverez la version collector « acheté à Carcassonne » (35 €).

■ **tourisme-carcassonne.fr**

Excursions
Balade œnotouristique

À 30 min de Carcassonne, nul besoin d'être un fervent cavalier pour partir à cheval au travers des vignes avec Alizée Niermans, la propriétaire de la Ferme équestre du Plo. À califourchon, on randonne au cœur du massif des Corbières. La piste surplombe les vignes ainsi que le village de Montlaur, les coteaux couverts d'orchidée sauvage, de romarin, de thym et de genêts se parent de fleurs multicolores et apportent une touche de lumière aux parois rocheuses ocres. Ici, les habitants surnomment la région, la Petite Toscane. Alizée est accompagnée par Emilie, vigneronne, qui dévoile tout au long du chemin les secrets des différents cépages de la région. Pour le spectacle des yeux, les meilleures balades sont au coucher de soleil. Une fois arrivé au Cellier des troubadours, un domaine regroupant plusieurs viticulteurs, une dégustation de vin vous attend ainsi que des spécialités locales : fromage de brebis, tapenade, saucisse de Foix...

■ **60 € la balade de 2 h 30 avec dégustation. Ferme équestre du Plo, 11220 Val-de-Dagne. Tél. : 06 25 89 49 78. ferme-equestre-du-plo.com**


Balade œnotouristique.

L'aventure dans le gouffre de Cabrespine

À une autre demi-heure de Carcassonne, dans la région du Minervois, le gouffre géant de Cabrespine fait partie des dix plus grandes cavernes d'Europe : une profondeur de 250 mètres et 80 mètres de large pour un volume de 1 600 000 m³. Si vaste que la tour Eiffel pourrait s'y loger facilement. Un balcon de verre se projette 200 m au-dessus du vide pour admirer aragonites, draperies, colonnes et cascades pétrifiées. Mais la particularité de ce gouffre est d'être équipé d'un accrobranche, rebaptisé « accro grotte » qui permet de le parcourir à l'aide de ponts de singe, tyroliennes et de voies style via ferratta. Équipé comme un spéléologue pro et accompagné d'un guide, on vit une expérience unique, qui requiert certes un peu de condition physique, mais offre une visite unique dans les entrailles du gouffre. Tout au fond : une rivière souterraine dont le lit, taillé dans du marbre bleu, offre une autre vision du gouffre, version Indiana Jones. Le parcours démarre les pieds dans l'eau et se poursuit en kayak à la découverte de cavités horizontales. Avec une température idéale de 14 °C toute l'année, le gouffre sert également de cave pour y faire vieillir du vin de Minervois dans des amphores avec une dégustation possible en fin de visite.

■ **Entrée : 14,90 €, 9,20 € (5-12 ans), gratuite pour les moins de 5 ans. Visite du gouffre : 44,90 € le parcours accro grotte, 56 € la rivière souterraine. La Cresto, 11160 Cabrespine. Tél.: 04 68 26 14 20. gouffre-de-cabrespine.com**

Nos cinq coups de cœur dans la cité médiévale

Élodie Pages

En ville ou à la campagne, de jeunes chefs proposent une version sensible et personnelle de la cuisine audoise.

Pour beaucoup, Carcassonne se résume à sa célèbre cité historique, où les visiteurs se pressent chaque été. Mais à quelques encablures des remparts, dans les faubourgs et les campagnes, se cachent de très bonnes tables. Allons les explorer.

Mr H.

MISTER H. FREAKS CAFE & CANTINE, BOURDASSO, LE RÉSERVOIR

La plus instinctive
Mr H

MENU : 22 € (déj.)
CARTE : 40-50 €.
8, rue de la République (Carcassonne). Tél. : 04 68 25 41 17. Tlj sf mer. et dim.

LE LIEU. Nous voici dans la maison d'Hugo – le fameux Mr H – et de sa sœur Johanna. Entre la cuisine, la salle à manger, la cour et les écuries où s'assoient les clients au gré des saisons, c'est toute une famille carcassonnaise qui s'affaire avec vivacité. Le lieu fleure bon l'esprit latin, authentique et décontracté, flirtant parfois avec le rock'n'roll.

L'ASSIETTE. Assis devant la cuisine ouverte, on observe le chef, passé par les restaurants de l'Hôtel de la Cité, s'affairer seul, barbe et bonnet vissé sur la tête, avec impétuosité. Sa cuisine instinctive, aux saveurs méditerranéennes, thaïlandaises ou mexicaines, va du wok de bœuf sauce tigre qui pleure à l'os à moelle salsa chimichurri. Les rencontres, plus que les voyages, l'inspirent. Les souvenirs aussi, avec la pasta de la mamma ou les moules gratinées de Mamie Rosette. Johanna s'occupe des desserts.

BRAVO. La Casa Sanchez possède aussi deux chambres d'hôte à l'étage.

DOMMAGE. S'ils sont créatifs, certains assaisonnements se retrouvent parfois d'un plat à un autre.

Freaks.

Giacomo Antonini, chef du Bourdasso.

Le Réservoir.

La plus italienne
Bourdasso

CARTE : 40-50 €.
Domaine de la Bourdasse (Pradelles-en-Val). Tél. : 04 68 78 08 31. Tls sf lun. et mar. Sam. et dim. au déj.

LE LIEU. La famille Antonini s'est installée il y a dix ans dans cette immense bâtisse située à quelques encablures de Carcassonne, en bordure d'une petite route qui mène à Val-de-Dagne, au milieu de paysages verdoyants rappelant la Toscane. On s'y restaure dans un immense chai rénové et cossu qui laisse entrevoir les anciennes cuves et les poutres d'antan. Sacs, serviettes, tabliers floqués, coin épicerie : c'est une institution.

L'ASSIETTE. Elle est 100 % italienne avec les fils de Fabio, Giacomo en cuisine et Edoardo en salle et aux vins. Toute la famille met la main à la pâte. La star est la mozzarella di bufala maison, produite à quelques pas. Elle s'accompagne d'un pesto de roquette et de tomates séchées. Suivent ensuite un risotto à la crème de pleurotes, saucisse et parmesan, et, en dessert, un affogato al caffè.

BRAVO. La ferme de bufflonnes de la famille Antonini, où Edoardo fabrique la mozzarella, vous attend pour manger une glace et repartir avec du fromage.

DOMMAGE. L'addition grimpe rapidement, surtout le midi.

La plus libre
Le Réservoir

CARTE : 40-45 €.
11, rue Trivalle (Carcassonne). Tél. : 04 68 78 83 05. Tlj sf dim., lun. et mar. (déj.). Brunch un dim. par mois.

LE LIEU. Situé aux pieds de la Cité, ce restaurant tout en longueur est parsemé de fleurs séchées, des tables au plafond. Les tons chauds, la brique et le bois se mélangent dans une atmosphère brute. Le chef, Maxime Keddache, passé par les étoilés Py-r et Hédone, à Toulouse, se cache derrière ses bocaux de fermentation et ses assiettes malgré la cuisine ouverte. Seul, on le sent pourtant serein à cuisiner de petits plats à partager.

L'ASSIETTE. Il faut en commander au moins trois parmi sept propositions salées et deux sucrées. Les énoncés minimalistes cachent une créativité pointue et foisonnante comme cette polenta sauce poivre et romarin frit qui recèle un pesto d'oseille, vinaigre de cidre et noisettes torréfiées. Le poireau travaillé avec un crumble et des œufs de truite ou la seiche, jeunes oignons et beurre blanc imposent le silence dès les premières bouchées.

BRAVO. Du choix minutieux des produits aux vins nature, en passant par la carte mentionnant le nom des producteurs et le thym en provenance directe du jardin, la maison témoigne d'une belle naturalité.

DOMMAGE. Une cuisine libre et osée qui peut parfois être incomprise.

La plus décomplexée
Agapé

MENUS : 22,50 € (déj.) et 32 € (dîn.).
15, rue des Trois-Couronnes (Carcassonne). Tél. : 04 68 72 12 10. Tlj sf WE.

LE LIEU. Ce petit restaurant aux allures de brocante épurée affiche tous les midis un menu du jour unique sur un papier craft déroulant le long du mur. Ici, on joue la franche simplicité avec des vieilles publicités, des bibelots d'antan, un comptoir traditionnel et au fond, deux fauteuils Chesterfield. Gaëtan Thabourin, ancienne figure et barman de l'Hôtel de la Cité, s'est associé à sa femme, Charlotte Chalret, et propose une cuisine sans compromis.

L'ASSIETTE. Simple et généreuse le midi, plus en relief et en textures le soir dans un menu en sept services. Elle diffère chaque jour au gré des envies de Gaëtan et des produits de proximité qu'il déniche. L'entrée aux artichauts frits, sauce tomate, pesto de câpres, roquette et aneth, chantilly parmesan et tartufata pose les bases d'une première rencontre avec ce chef autodidacte.

BRAVO. 2 000 services, pas un de plus (il en reste environ 700), avant que le couple ne transmette son Agapé pour partir au bord de la mer puis se lancer dans un projet de restauration solidaire.

DOMMAGE. Attention au respect des saisons !

La plus légère
Freaks

CARTE : 25-35 €.
30, rue de Verdun (Carcassonne). Tél. : 04 30 18 95 36. Du mer. au sam., de 8 h 30 à 16 h.

LE LIEU. La cantine créative louée par nombre de Carcassonnais a été discrètement reprise en septembre dernier par une jeune chef ukrainienne, Mira Krytyna. Ancienne comptable reconvertie en cuisine, elle a travaillé à la Maison de la Truffe à Paris puis à l'ambassade portugaise avant de poser ses valises dans le Sud par amour. Elle s'est entourée de femmes, a posé ses tableaux, assez sombres, sur les murs et a pris ses marques dans la cuisine pour s'exprimer. Celle-ci est logée au fond de ce restaurant tout en longueur, et on aperçoit l'équipe s'activer au coup de feu, à travers la verrière.

L'ASSIETTE. Elle prône la légèreté et la lisibilité avec un velouté de petit pois, des rigatonis au pesto d'ail des ours et shiitakés ou une pomme rôtie à la vanille de Madagascar. Le menu offre un élégant mélange d'ici et d'ailleurs, bien équilibré, avec beaucoup de couleurs, de justes quantités et un usage mesuré du sucre et du beurre.

BRAVO. L'offre de petit déjeuner (Mira s'est aussi formée en pâtisserie).

DOMMAGE. La sobriété des lieux qui tranche avec la vivacité des assiettes.