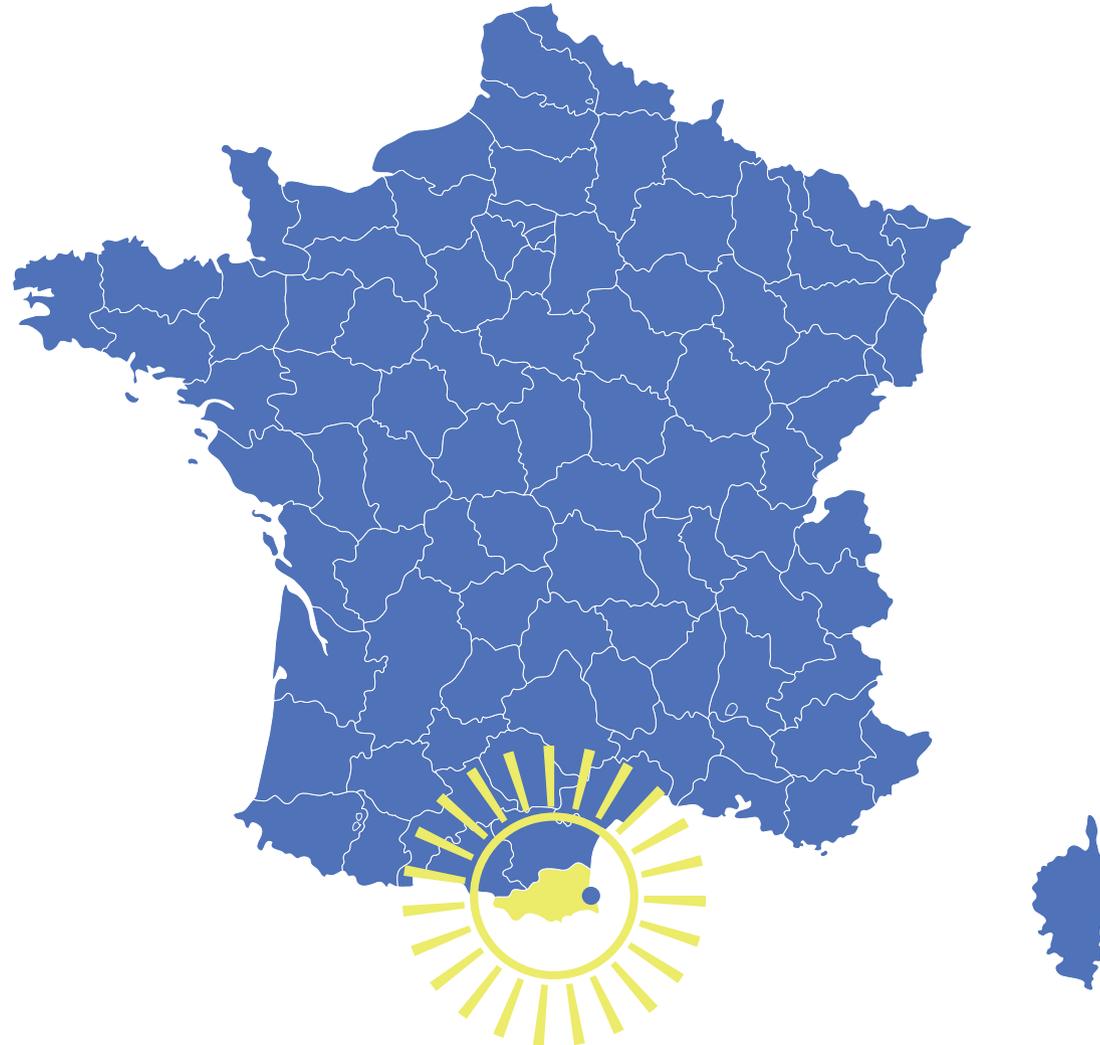


Canet-en-Roussillon Audacieuse Méditerranéenne



Sous le soleil exactement...

Tout au bout de la France, là où la Méditerranée a rendez-vous avec les Pyrénées, Canet-en-Roussillon est de ces lieux qui ont su traverser le temps sans jamais perdre de leur saveur. À seulement 9 km de Perpignan, elle est le cœur palpitant du triangle Montpellier-Toulouse-Perpignan. Sans complexe et depuis toujours, elle est celle qui sur la côte roussillonnaise imprime sa marque, donne le ton, s'affirmant ville touristique, village catalan, terre de gourmandises et de traditions.



JOUR 2 : Une nuit plein d'étoiles sur le port de Canet



JOUR 4 : C'est un jardin extraordinaire... notre arboretum



JOUR 5 : Le village authentique...



JOUR 3 : Promenons-nous près de l'étang et du village de pêcheurs...



JOUR 6 : Les vignobles de la mer...



JOUR 1 : Il y a le ciel, le soleil et la MER



Il y a le ciel, le soleil et la Mer...

Sable fin, mer limpide et vue sublime sur les derniers contreforts des Pyrénées. La carte postale est idyllique et signée Canet-en-Roussillon. Lovée dans la courbe que forme le Golfe du Lion, la ville touristique offre ses 9 km de sable à tous les plaisirs. Ici, les adeptes du farniente trouvent toute la place nécessaire pour se prélasser, les sportifs profitent des installations mises à leur disposition et les familles pourront profiter en toute tranquillité d'une mer en pente douce et surveillée.



Vamos à la playa

Chaque été, les clubs de plage éphémères investissent le littoral de Canet-en-Roussillon. Une vingtaine égrène leurs planches sur le sable fin offrant de purs moments de détente. Loin de la foule, à bonne distance les uns des autres, vous pourrez à la fois buller sous les parasols allongés sur des transats que profiter d'un bon petit plat les pieds dans le sable.



Plage sportive

L'été est sportif sur les plages de Canet-en-Roussillon. Du beach yoga au beach fitness, plus de 17 activités sportives hebdomadaires sont proposées, c'est les pieds dans le sable que l'on sculpte son corps.



Atelier famille : à la pêche à pied

En été, partez à la découverte des habitants cachés de la plage ! Anémones, crevettes, oursins, herbiers, la faune et la flore du bord de mer vont vous surprendre lors d'une balade ponctuée d'une pêche à pied insolite.



C'est la biblioplage

Des chiliennes aux couleurs des Toiles du Soleil, ces tissus colorés « made in Roussillon », une pergola tout en roseau et un bon livre face à la mer. Le bonheur est juste là. Installé sur le sable, cette bibliothèque éphémère propose gratuitement chaque jour plus de 150 livres, journaux et magazines.



Une nuit pleine d'étoiles sur le port...

Ville maritime dynamique, Canet-en-Roussillon possède un port moderne, alliant patrimoine et économie, devenu au fil du temps, un véritable atout économique et touristique.

Larguez les amarres et venez jusqu'à nous !

Si vous êtes à la recherche d'un port d'attache, Canet en Roussillon propose de nombreux services aux plaisanciers.

Port nouvelle génération, considéré comme l'escale technique compétente, il regroupe tous les corps de métiers offrant ainsi aux marins de tous bords une palette de prestations professionnelles capables de répondre à la moindre de leurs attentes.



Oniria, l'aquarium des rêves éveillés

Oniria est l'aquarium nouvelle génération qui vous promet une aventure et une expérience inédites. Celle d'une goutte d'eau que l'on suivra depuis le sommet du Canigou, la montagne sacrée des catalans, jusqu'au fond des abysses océaniques ». Cet espace pédagogique et ludique propose une scénographie étudiée avec soin, où les visiteurs ressentent, vibrent, écoutent. Le vide lors de l'ascension du sommet d'une montagne, le toucher de la glace, la folie d'un orage, le déferlement d'une tempête, la moiteur du brouillard... Le tout au fil de bassins où s'épanouissent différentes espèces de poissons spécifiques des grands fonds, des mers tropicales, de nos littoraux... Un vaste bassin consacré à de nombreux et magnifiques requins qui offre un maximum de sensations et de frissons aux visiteurs.

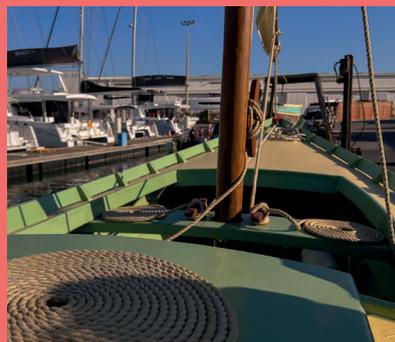


Un quai dédié aux loisirs nautiques

Sur le port de Canet, le « *Quai des Loisirs* » propose de partir à la découverte d'activités nautiques originales et ludiques. Jet-ski, bouées tractées, parachute ascensionnel, location de bateau avec ou sans permis, sortie en mer, soirée sur catamaran...

Vieux gréements & bateaux du patrimoine,

Ils s'appellent L'Albe, La Badèche, Jalna ou encore Ile du Saloum. Leurs coques burinées par les embruns et leurs voiles tannées par le soleil, leur donnent fière allure. La soixantaine de bateaux amarrés dans le port de Canet incarnent l'élégance et la grâce de la navigation d'antan.



Visite Bateaux d'Antan et nœuds marins

Marcher le long du quai et découvrir aux côtés de passionnés, ces bateaux d'exception qui se balancent paisiblement sur les flots. À admirer le temps d'une balade mais aussi d'un atelier où l'on apprend à faire des nœuds marins.

TEMPS FORTS

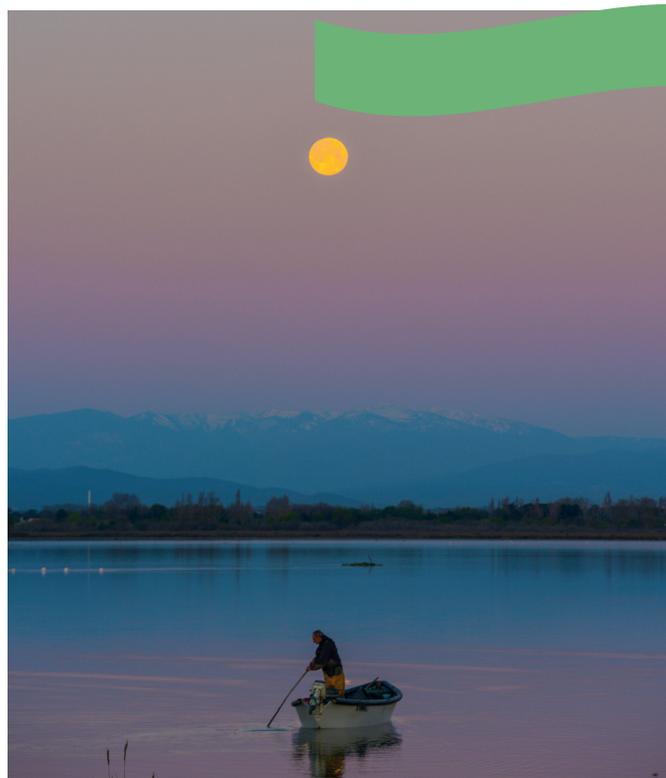
- 07 & 08/05 : Fête de la Victoire
- 18, 19 & 20/05 : Fête de la Catalanité
- 24, 25 & 26/05 : Meeting International de Natation
- 15 & 16/06 : Évènement famille
- 22/06 : Bouteilles à la mer
- 28, 29 & 30/06 : Mid Sea Battle
- 06/07 : Ekiden
- 23/07 : Sinatra Big Band
- 24/07 : Dany Brillant
- 25/07 : Issac Delgado
- 26/07 : Soirée ouverture des JO
- 30/07 : Michel Leeb & les jazz messengers
- 31/07 : UB 40
- 06/08 : La petite culotte
- 07/08 : Symphonie Gitane Tekameli & Daniel Tosi
- 12/08 : The Amy & Whinehouse Band
- 13/08 : La folie des années 80
- 27, 28 & 29/09 : Wheelz Festival
- Octobre 2024 : Salon des occasions du multicoque
- 06/10 : La rose Canétoise

Promenons-nous près de l'étang et du village de pêcheurs...

D'un côté la mer, de l'autre l'étang. Placée sous le signe de l'eau, Canet-en-Roussillon possède une vaste zone humide devenue le refuge de centaines d'oiseaux. Cette lagune dans laquelle se reflète la silhouette du Canigou enneigé est un lieu d'observation unique et magique donnant au lieu des allures d'estampes japonaises.

Se balader et observer

Un sentier de découverte a été aménagé avec affûts d'observation d'où l'on peut apercevoir les oiseaux qui nichent ici ou qui, sur la route des migrations, viennent faire escale dans les roselières. On observe des flamants roses mais aussi la talève sultane, le foulque macroule, le butor étoilé ou encore le héron pourpré.



Découvrir

L'histoire des lieux et apprendre que ce site fait encore vivre une poignée de pêcheurs d'anguilles. Des cabanes en roseau et châtaignier témoignent d'ailleurs de leur activité. Certaines ont été restaurées, leur permettant de continuer à perpétuer une tradition et offrant aux visiteurs le témoignage d'une histoire, d'un mode de vie.



Visitez l'étang & le Village de pêcheurs

Cette balade conduit le visiteur depuis le village de pêcheurs sur un sentier de découverte aménagé avec un poste d'observation pour exposer la faune et la flore de ce site authentique.

Atelier famille : Un peu plus près des étoiles

En été, venez découvrir Orion, observer Vénus et initiez-vous à l'astronomie. À l'œil nu ou avec des outils pédagogiques ludiques, chacun scrute le ciel à la recherche des plus belles constellations.

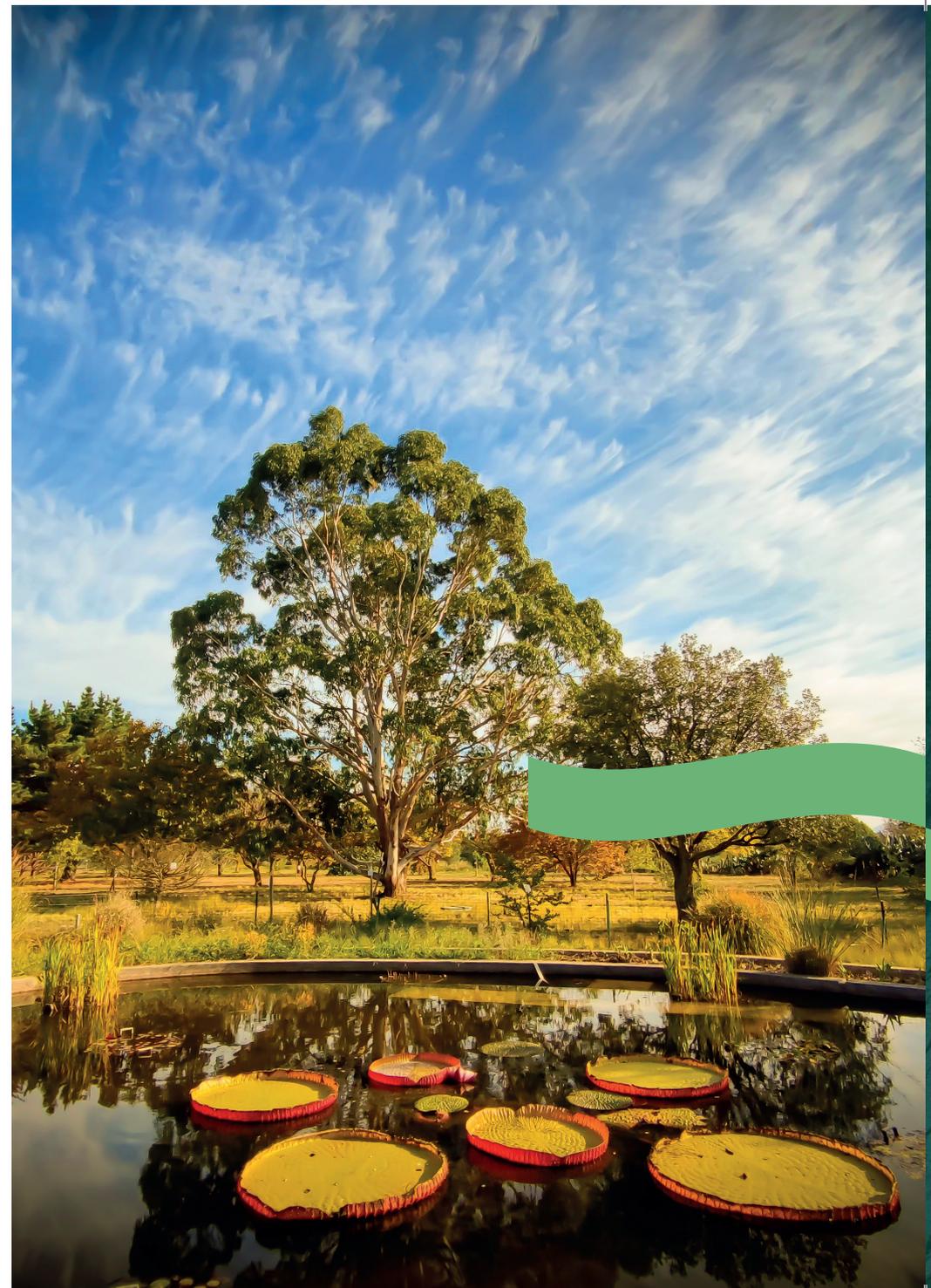


C'est un jardin extraordinaire... Notre arboretum du Mas Roussillon

Canet-en-Roussillon possède un lieu unique, passionnant. Un arboretum où les arbres de collection et les végétaux d'exception ont trouvé refuge. Au total, 11 ha sont dédiés à la nature dans ce qu'elle a de plus rare. Ici, plus de 1500 espèces végétales ont trouvé refuge. Parmi, des camphriers, des eucalyptus âgés de 140 ans, des cyprès chauves que l'on ne retrouve plus aujourd'hui qu'en Amérique du Nord et un nénuphar géant, le Victoria Regia dont les fleurs offrent un spectacle d'une rare beauté.

Lieu de balade à découvrir tous ensemble, l'Arboretum est aussi un endroit où faire de belles cueillettes gourmandes. Cerises, abricots, pêches, nectarines, figes... on se régale de fruits juste cueillis.

Ne pas rater, les œuvres d'art exposées au fil des allées. Pendant plusieurs années, l'arboretum a donné carte blanche à des artistes qui ont créé des œuvres d'art.



Visite de l'arboretum & Cueillette de fruits

Pendant les vacances, venez explorer un endroit unique et précieux où les arbres de collection et les végétaux rares se côtoient. En fonction des récoltes, une cueillette de fruits de saison est proposée au cœur des vergers.

Atelier famille : Plantes surprenantes

En été, rentrer dans la peau d'un explorateur et jouer à identifier les arbres de l'arboretum, découvrir leurs secrets et concocter soi-même une potion très utile pour les vacances.



Un village authentique...

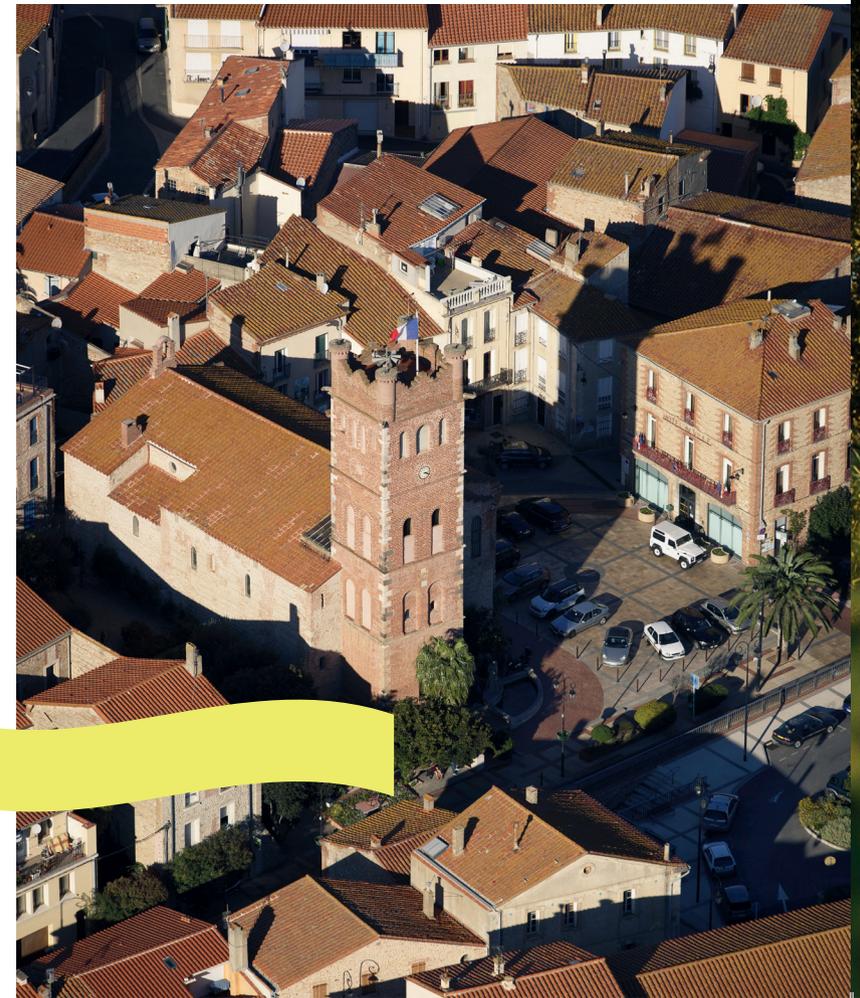
Campé sur un coteau à quelques encablures de la mer comme pour mieux la surveiller, le village de Canet a gravé son histoire dans les pierres de son château vicomtal bien avant que le littoral ne soit courtoisé par les perpignanais. Idéalement situé entre les Corbières et la frontière espagnole, il offre son labyrinthe de petites rues, ses tours et vestiges rappelant le mur d'enceinte qui clôturait autrefois la ville.

Visite du village & Dégustation

Retracer l'histoire du village pittoresque de Canet en Roussillon. Rendez-vous dans les ruelles étroites du vieux village et aller à la rencontre des sites authentiques d'hier et d'aujourd'hui. En fin de visite, arrêt au Domaine des Hospices pour une pause dégustation.

Le village en 3 étapes :

- L'église Saint-Jacques et son architecture gothique dont le clocher bâti au XIV^e siècle est en « cayrou », la brique rouge locale.
- Le moulin à eau construit sur le ruisseau qui arrosait autrefois les cultures de blé.
- Le château dominant les basses terres de la Salanque. Témoinnant de l'importance du village, l'édifice imprime d'emblée sa marque. Certes, il ne reste plus aujourd'hui qu'une ossature, un souvenir, mais les fondations sont là, encore vibrantes.





Les vignobles de la mer...

Un océan de vignes à deux pas de la mer. Ainsi pourrait être décrit le vignoble de Canet-en-Roussillon. S'étendant sur des terres balayées par le vent, gorgées de soleil et nourries par les eaux de la Têt, les vignes ici plongent leurs racines dans les galets roulés par le fleuve. Au menu, des dégustations... Rouge, blanc, rosé mais aussi vins doux naturels. Appellation Côtes du Roussillon ou IGP, ces vins-là révolutionnent l'image des vins du Roussillon. Parcours au milieu des vignes de domaine en domaine...

Mas Baux - Bio

Le domaine s'étend sur 20 hectares dont 12 hectares de vignes bordées de garrigue. Ici, les sols secs et caillouteux sont composés de hautes terrasses du Quaternaire aux galets roulés reposant sur un socle principalement argileux. Sur les pentes, une fine couche de sable permet de maintenir la fraîcheur en profondeur. Côté cépages, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon et Muscat petit grain donnent des rouges, blancs et rosés.



Château de l'Esparrou

Entre Méditerranée et étang, le château de l'Esparrou s'affiche planté sur un monticule sableux semé de galets roulés. Sur ses coteaux argileux baignés de soleil, sur ses basses terrasses du lit majeur de la Têt, les ceps s'épanouissent en mariant leurs cépages. Muscats d'Alexandrie et petits grains, Grenaches noirs et blancs, Syrah, Carignan, Marsanne, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay et Mourvèdre se partagent le terrain.



Domaine Lafage

Des rives de la Méditerranée aux contreforts des Pyrénées, les parcelles du Domaine Lafage s'étendent sur une mosaïque de terroirs. En se rapprochant de la mer, le vignoble est influencé à la fois par la tramontane et par le vent marin plus humide. Avec ses galets roulés sur zone d'alluvions, ce terroir est idéal pour les Grenache blanc et gris centenaires mais aussi Mourvèdre donnant des blancs et des rosés marqués par la fraîcheur et l'aromatique.

Château de Rey - Bio

Dominant l'étang de Canet et la Méditerranée, le vignoble maritime du Château de Rey s'étire sur 40 ha de vallons caillouteux constituant la fin du massif des Aspres. Ses vignes puisent dans cette situation géographique une fraîcheur reconnue, une minéralité savoureuse et d'une belle fluidité. Côté cépages, place à ceux de la Méditerranée. Grenache noir, Carignan, Syrah et Mourvèdre pour les rouges et rosés. Grenache blanc et gris, Roussane, Vermentino, Macabeu, Muscat petits grains et d'Alexandrie pour les blancs.



Château des Hospices

Installés sur les premières terrasses de la Têt, les 58 hectares du château des Hospices se caractérisent par leur sol de galets roulés face à la mer et à l'étang. Les vignes poussent sur des terres argilo-calcaires profondes permettant aux vignes d'aller puiser la fraîcheur. Côté cépages, Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Roussane, Muscat d'Alexandrie et Macabeu chantent le Roussillon pendant que d'autres moins locaux, apportent leurs notes élégantes. En tête, le Viognier et le Chardonnay.



On profite...

Ateliers œnologiques

Partir à la découverte des domaines viticoles canétois et s'initier à l'art de la dégustation.

Atelier vins et chocolats

Découvrir les domaines viticoles et initier en même temps ses papilles à l'accord subtil du vin et du chocolat grand cru.

Atelier vins et fromages

Cap sur la découverte des vignobles canétois et des alliances subtiles avec le fromage. On déguste, on compare, on associe et on se surprend.

Adresses gourmandes

Gorgé de soleil, riche de spécialités, le pays catalan réveille les papilles. Le marché quotidien de Canet est l'illustration même des richesses d'une terre généreuse, gourmande et savoureuse.

Tables au top

Le Vigatane joue la carte de la tradition au cœur du vieux village. On y déguste des plats du pays, des recettes à l'ancienne qui font toute la saveur du pays catalan dans un décor haut en couleurs reprenant les symboles du folklore catalan comme le train jaune ou encore les espadrilles, les vigatanes !

Au Bouchon Catalan, la cuisine du terroir se fait plus gastro avec à l'honneur, l'anchoïade de Collioure, les calamars persillés, les moules gratinés à l'aïoli.

Le Miramar, une valeur sûre déclinant des alliances terre et mer. Ici on aime les cuisines du monde. Les papilles voyagent dans un décor cosy et élégant. A deux pas de la mer.

Le Petit chez Soi, une jolie adresse au cœur d'une végétation luxuriante où l'on vient dîner dans une ambiance chic et décontractée. Au menu, des spécialités catalanes, des petits plats mijotés, des grillades au feu de bois, des poissons juste pêchés.

Le Pub del Mar

Dans un cadre tout droit inspiré d'Amérique du Sud, ce restaurant offre une vue à couper le souffle. En première ligne face à la mer et aux bateaux, ce lieu inspire la gourmandise mais aussi le far niente. Côté cuisine, place aux alliances métissées. Ceviches, tiraditos, viandes mûries, casuelas...

Le Can Marcel, une adresse incontournable. Le chef Christophe Perrin, lauréat du Bottin Gourmand et Toques Blanches du Roussillon propose une cuisine de la mer gourmande et ensoleillée. À l'honneur, des produits frais et de saison.



Producteurs et artisans locaux

Des biscuits « made in Canet » : L'Héritage

Un zeste de tradition, une bonne dose de savoir-faire, quelques grammes de volonté et le tour est joué. La biscuiterie l'Héritage revisite les recettes catalanes pour le plus grand plaisir des fins gourmets. Passionnée, Karine Dousse aux côtés de son frère pâtissier, fabriquent du pain d'épices, des confitures de saison, des rousquilles fondantes et des croquants aux amandes, deux spécialités du terroir roussillonnais.

Une p'tite mousse ?

Bienvenue à la brasserie la Canétoise. C'est l'histoire d'un homme, Massimo Gentiluomo, qui a eu envie de se lancer un défi. Celui de devenir brasseur. Après plusieurs tests, voici qu'il livre ses premières bouteilles. Une blonde, une blanche, une ambrée et une fruitée. Soucieux de travailler localement, pétri de valeurs écologiques, Massimo joue la carte de la tradition.

On file chez...

Manu et Henri, les deux pêcheurs de Canet qui tous les jours vendent leur pêche sur la criée du port de 8h30 à 12h. L'un sur Lylago et l'autre sur le Enrique, ils rentrent tôt le matin de mer pour offrir un maximum de fraîcheur. Du producteur au consommateur impossible de faire plus court ! Daurades, pageots, merlans, seiches, loups... c'est selon la pêche du jour !

Rencontre

Au Moulin de l'Étang, Christian Reyes perpétue la tradition et produit des huiles au fruité mûr et vert. Avec son accent chantant, il parle de son métier, raconte les récoltes, explique comment fonctionne ses machines ultra-modernes. Les plus curieux pourront aller visiter l'exploitation de 4 hectares plantée de 1000 arbres.



Traditions d'aquí

Danser la sardane

Celle-là même que chantait Charles Trenet. Sous la bannière du drapeau sang et or, l'orchestre, la cobla, s'installe. Au son du flaviol, la ronde peut se former. Vigatanes (espadrilles) lacées et main dans la main, les danseurs entament une suite de pas que seuls les initiés peuvent comprendre mais qui ravit l'œil.

Feu de la Saint-Jean

Le 23 juin. Ramenée du Canigou, la flamme arrive au cœur du village escortée par les habitants. Le château est alors embrasé et l'on distribue des fougasses (gâteau traditionnel) au public. Un grand bûcher est allumé et l'on danse une bonne partie de la nuit.

Suivre les géants

Tradition catalane par excellence, les géants sont de grandes statues que l'on fait défiler lors des fêtes. Symbolisant Guillem (3,30 m et 45 kg) et Guéralda de Rocaberti (3,10 m et 35 kg), seigneurs de Canet au XIV^e siècle, elles rappellent l'histoire d'une terre pétrie de légendes.

Écouter les Havaneres

Ces chants de marins catalans qui partirent autrefois pour la Havane. Très à la mode au XIX^e siècle, ces chants chaloupés, cousins lointains du tango ont pour origine la guerre entre Cuba et l'Espagne. Un brin de nostalgie, une pincée d'émotion...

Voir les correfocs

« Les feux qui courent »

Traditions catalanes, ces manifestations sont spectaculaires et mettent en scène des groupes déguisés en diable qui passent en courant avec des bâtons de feux d'artifice tout en dansant autour des gens. Le tout au rythme de percussions.

Assister à un castell

Château en catalan, cette tradition consiste à bâtir une pyramide humaine de six à dix étages selon une organisation bien définie. Inscrits par l'Espagne sur la liste du Patrimoine Immatériel de l'Humanité, ces castels sont dans le Roussillon, une vraie tradition perpétuée lors des grands événements.



Recettes d'aquí

Escalivade (Entrée)

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min.

Temps de cuisson : 35min.

Ingrédients

- 200g de tomates
- 250g d'aubergines
- 300g de courgettes
- 300g de poivrons rouges
- 250g de poivrons verts
- 50g d'oignons
- 4 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Thym, laurier, sel et poivre

Préparation

- 1 • Couper les aubergines, les courgettes en lanières et les tomates, oignons en rondelles.
- 2 • Mettre le tout dans un plat au four à 90°C pendant 35 minutes en arrosant pendant la cuisson.
- 3 • Faire mariner les légumes cuits avec 2cl de vinaigre de Banyuls et de l'huile d'olive.
- 4 • Evider et égrainer les poivrons, les couper en lamelles et les mettre au four pendant 30 minutes puis les éplucher.
- 5 • Présenter les légumes sur une assiette et les arroser d'huile d'olive, d'ail, de thym et de laurier.
- 6 • Servir froid avec des anchois et du pain frotté à l'ail et à l'huile d'olive.

Boles de picolats (Plat)

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 40 min.

Temps de cuisson : 1h

Ingrédients

- 200g de bœufs haché
- 500g de chair à saucisse
- 5 à 6 gousses d'ail pilées
- 3 cuillères à soupe de farine - 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 100g de lard coupé en dés
- 50g de jambon cru coupé en dés
- 200g d'olives vertes dénoyautées
- 1 oignon haché finement
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et une pincée de piment

Préparation

- 1 • Mélanger le bœuf et la chair à saucisse avec l'ail, le persil et les œufs.
- 2 • Saler et pimenter légèrement.
- 3 • Former des boulettes et les rouler dans la farine.
- 4 • Dans une cocotte en fonte, faire chauffer l'huile et fondre le lard.
- 5 • Dans cette graisse, faire dorer les boulettes puis les retirer.
- 6 • Faire blondir l'oignon puis faire un roux blond avec la farine restante et 2 verres d'eau.
- 7 • Lorsque l'ébullition a repris, assaisonner avec le sel, le piment et la tomate.
- 8 • Y ajouter les olives, le jambon et les boulettes (la sauce doit être au niveau des boulettes).
- 9 • Laisser mijoter $\frac{3}{4}$ d'heure à 1h à couvert.

Pa d'ou (Dessert)

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 min.

Temps de cuisson : 30 min.

Ingrédients

- 1 litre de lait
- 7 œufs
- 15 morceaux de sucre pour le lait
- 10 morceaux de sucre pour le moule
- 1 gousse de vanille

Préparation

- 1 • Faites bouillir le lait avec les 15 morceaux de sucre et la gousse de vanille fendue
 - 2 • Retirez la gousse de vanille et laissez refroidir complètement
 - 3 • Dans un saladier, battre vigoureusement les œufs
 - 4 • Incorporez le lait refroidi dans les œufs battus
 - 5 • Dans un moule à flan, faire un caramel avec les 10 morceaux de sucre et un peu d'eau
 - 6 • Quand le caramel devient blond foncé, ajoutez dans le moule le mélange précédent
 - 7 • Faire cuire le Pa d'ou au bain marie pendant une demi-heure à 180°
- Dégustez-le tiède c'est encore meilleur...



© Ville de Canet-en-Roussillon • Licence spectacle LD933859 • Impression Euro-Verte • 01/24

CANET TOURISME

49, avenue de la Méditerranée • 66140 Canet-en-Roussillon

+33 (0)4 68 86 72 00

Infos@canet-tourisme.com

www.canet-tourisme.com

