

Le mot du Maire

Stéphane LODA

La Ville s'est lancée dans une démarche globale : valoriser la cuisine méditerranéenne et locale, une alimentation plaisir faisant la part belle à nos artisans d'ici mais aussi une alimentation santé, respectueuse de notre environnement.

Notre territoire entre mer et montagne regorge de ressources incroyables, avec des passionnés qui l'entretiennent et nous nourrissent. Mettons en avant ces talents, créons des synergies, tel est le projet de route gourmande que nous souhaitons développer avec nos amis de Gruissan, de Céret mais aussi sud catalan de Sant Feliu de Guixols.

Nous devons nous adapter au changement climatique en modifiant nos modes de culture des sols, de consommation des denrées et d'approvisionnement. Tout ceci s'inscrit dans une logique de respect de notre géographie mais aussi d'un héritage patrimonial qu'il convient de transmettre.

Mais n'oublions pas les innovations et les savoir-faire venus d'ailleurs car la Méditerranée a toujours été un espace de métissage, de croisement de cultures, d'hommes et de nourritures.

Cette exposition retrace cette épopée gustative du temps des Rois de Majorque à nos jours. Elle est aussi une fenêtre ouverte afin de découvrir de jeunes talents qu'ils soient artistes ou chefs cuisiniers, ou peut-être un peu les deux à la fois.



Cuisine et descendance

Une cuisine familiale et sa transmission

Du temps des Rois de Majorque (13e et 14e siècle) à nos jours, la cuisine que nous retrouvons sur notre territoire s'est élaborée dans le respect des traditions mais s'est aussi nourrie d'apports extérieurs multiples. Dans cette exposition, il sera question d'histoire, de patrimoine mais également d'artisans du goût qui s'attèlent au quotidien à transmettre tout en s'inspirant de l'ailleurs. Ce parcours sera ponctué d'interventions artistiques (peinture, photographie, céramique), d'entretiens filmés et enfin d'éléments olfactifs voire gustatifs.



Partie 1

Cuisine et patrimoine

Des Rois de Majorque à Eliane Comelade

- La Talau parada Arts de la table au temps des rois de Majorque. Un partenariat avec la Generalitat (monastère Vilabertran, chercheur arts des troubadours Antoni Madueno)
- La Table médiévale des catalans d'après l'ouvrage d'Eliane Comelade. Réédition en 2025



Scénographie (recettes manuscrites, vidéos, photos, reconstitution cuisine...)

Partie 2

Cuisine familiale en Roussillon

Une cuisine ouverte traversée d'influences multiples. Une série d'entretien filmé et de podcast audio avec les gardien(nes) d'un patrimoine et d'un savoir-faire à transmettre

Je me souviens, je transmets (réalisation d'une série d'entretiens et de recettes filmées)

- La cuisine catalane. Entretien filmé avec Irène Rieu
- La cuisine pied-noir, la cuisine espagnole, la cuisine maghrébine

Partie 3

Vers un retour aux sources avec de jeunes chefs

Le bon, le brut et le vivant : produit local, qualité et simplicité, inspiration de voyages.

- Pierre Jancou de la Bocca à Padern
- Une cuisine brute, libre et décomplexée par de jeunes chefs (restos Mamma, Manat, La famille, Naïve, l'Artichaut, l'Attablée...)

Ateliers au sein du parcours scénographique

- Sentir
- Goûter
- Toucher



Et Voir

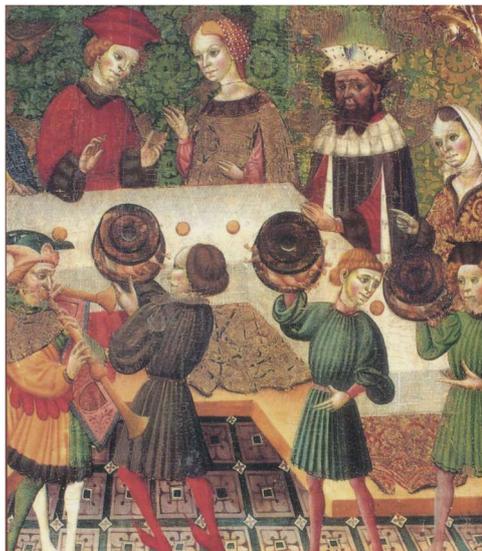
Artistes au sein du parcours scénographique

- Peintures : Nicolas Cussac, Laure Piqueras, Anna Rubio...
- Céramiques : Marthe Rose
- Photographies : Pau Esculies
- Techniques mixtes : Claudia Comelade, Isabelle Cutzach, Karla Sutra



Claudia Comelade

Un parcours ancré dans l'histoire locale



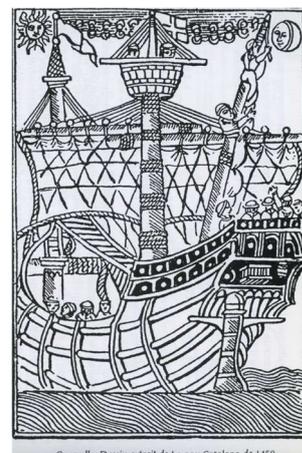
A l'embouchure du fleuve Têt, le port de Canet autrefois plus à l'intérieur des terres, connut une importante activité de commerce, notamment alimentaire. Les historiens attestent qu'à l'Antiquité, les habitants de la villa romaine du Puig del Baja récoltaient et revendaient le sel. Lors du chantier du Lycée Rosa Luxemburg, lieu des anciens débarcadères, de nombreuses amphores ont été retrouvées attestant d'un commerce intense. Plus tard, au temps des Rois de Majorque et d'Aragon, Canet fournit encore le sel pour tout le Roussillon mais aussi des denrées en provenance de toute la Méditerranée.

« Ce lieu a peu à peu grandi dans la mouvance de Perpignan, devenue capitale des comtes de Roussillon, dont il constituait un bastion avancé face aux périls venus de la mer. Rempart mais

aussi poumon économique de première importance grâce à une plage qui deviendra port de commerce de la capitale roussillonnaise. Cette phase d'expansion atteignit son apogée au XIIIe siècle et sous les rois de Majorque [...] Blé, orge, fourrage, vins constituent les productions de base, à quoi il faut ajouter les revenus des salins, de la pêche et les retombées du commerce perpignanais. L'élevage ovin fournissait viande, graisse, laine et les canétois achetèrent à leur seigneur le droit exclusif de pacage en 1265 »¹

« A cette même période, on pratiquait le commerce du vin, des céréales, de l'huile d'olive, du fer en provenance du Canigó, des charcuteries en provenance de Cerdagne. Les contrats étaient signés entre les commerçants et les patrons de navires à la Bourse du commerce de Perpignan (la Loge). Ces marchandises transitaient entre la ville centre et le port de Canet par la voie commerciale le long de laquelle se situait le village de Vilarnau [aujourd'hui disparu, dont quelques vestiges subsistent le long de la RD 617 actuelle], en bordure du ruisseau du moulin de Canet (rec del moli). »²

Les navires partant de Canet ou y accostant, naviguaient dans toute la Méditerranée, de l'Italie à la Grèce, de l'Afrique du nord à l'Égypte.

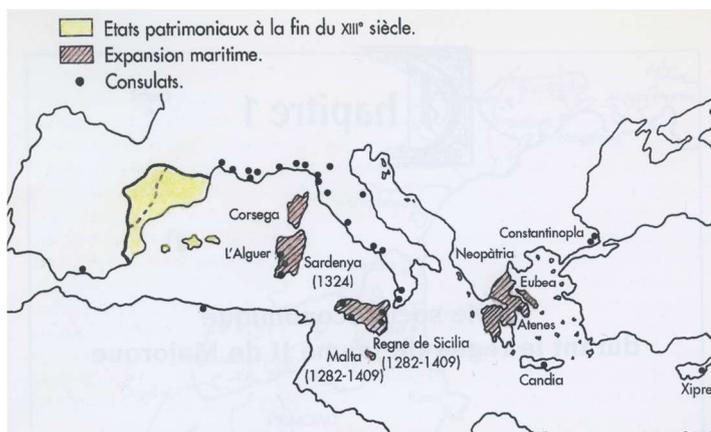


Caravelle. Dessin extrait de La nau Catalana de 1450.

¹ Source : Robert Saut, *Canet-en-Roussillon regards sur 3000 ans d'histoire*, Les amis du vieux Canet, 1991

² Source : Aymat Catafau, Carine Coupeau, Olivier Passarius, Vilarnau, *Un village médiéval déserté de la plaine du Roussillon*, in *Etudes roussillonnaises*, tome XV, 1997

La cuisine catalane, celle du Roussillon ont été inspirées par ces multiples apports mais ont influencé, à



leur tour, la cuisine italienne et française. Ne retrouve-t-on pas le livre de *Sent Sovi* (premier traité culinaire connu rédigé vers 1320 entre Barcelone et Perpignan) à la cour de Naples au XIV^e siècle; cette dernière ayant grandement participé, comme nous le savons, à l'émergence de la gastronomie française avec le mariage de Catherine de Médicis et son accession au titre de Reine de France.³

Le travail de collecte mené par Eliane Thibaut-Comelade durant les années 1990 sur les origines, les valeurs des cuisines catalanes et roussillonnaises est particulièrement à souligner et à redécouvrir.

Par ailleurs, l'arrivée des républicains espagnols à la fin des années 1930, puis des pieds noirs dans les années 1960 et enfin d'une main d'œuvre venue du Maghreb et du Portugal dans les années 1970 permet de transmettre des savoir-faire et de forger une identité culinaire faite de métissage.

Cette élaboration d'une cuisine locale et vivante n'a cessé d'être en mouvement avec aujourd'hui une jeune génération de chefs « globe-trotters » travaillant des produits locaux tout en se réappropriant des recettes, pour continuer à faire vivre cet héritage.

Pascal FERRO - commissariat d'exposition

« La Catalogne n'est pas une carte postale fanée mais une culture vivante »

Eliane Thibaut-Comelade

³ Source : Rudolf Grewe cité dans l'ouvrage *La Table médiévale des catalans*, Eliane Comelade, Les Presses du Languedoc, 1995

En collaboration avec

Pierre Jancou (chef cuisine et vigneron)

Marc Meya (chef cuisine Restaurant Manat, Perpignan)

Antoni Madueno (musicologue et spécialiste de l'art des Troubadours)

Bernard et Irène Rieu (cuisine catalane)

Clémence Dalbis et Léo Doisnel (vidéo)

Jean Verret et les Espaces verts de Canet en Roussillon (jardin potager)

Marc Banewitz et Les Amis du Musée Maritime Catalan (maquette)

Alain Sanchez (Conservateur à la ville d'Ille sur Têt)

Christine Campadiou (conseils et mise en relation)

Rolande Orcel (conseils et mise en relation)

L'Herberie (herboristerie)

En partenariat avec

BNF (cartes)

France Inter (podcast)

Centre de Documentation Historique sur l'Algérie d'Aix-en-Provence et le G2T (podcast)

Contacts et horaires

Le vernissage aura lieu le **jeudi 12 juin à 18h30** à la **Galerie Des Hospices**, secteur village, Avenue de Ste Marie

La GDH est ouvertes tous les jours de 15h à 18h tel 04 68 86 72 60

Suivez-nous sur les réseaux sociaux de la Ville, ceux de Canet Tourisme et sur les sites internet

Pascal Ferro - Commissariat exposition - Directeur culture/jeunesse et économie du savoir

04 68 86 71 80 / 06 22 33 18 34 p.ferro@canetenroussillon.fr

Rémi Castello - Chef de service culture

04 68 86 72 61 r.castello@canetenroussillon.fr

Patricia Alévèque – accueil scolaires et centres de loisirs

04 68 86 72 63 p.aleveque@canetenroussillon.fr

Catherine George – Directrice communication

04 68 86 70 10 c.george@canetenroussillon.fr



Un avant-propos aux

Méditerranéennes du goût et du savoir

7, 8 et 9 novembre au Théâtre Jean Piat de Canet-en-Roussillon

Des valeurs : une cuisine bonne et saine, de partage et ouverte sur les autres cultures.

Des rencontres authentiques, de passionnés vivant sur le territoire.

Du savoir, de la transmission, de la convivialité autour de dégustations et d'animations.

Pré-programmation (en cours)

Animateurs des journées : Fabrice Mignot (Cuisine des mousquetaires France 3) et François Régis Gaudry (sous réserve agenda)

Des tables rondes

- Cuisine catalane : une cuisine brute, sincère et authentique avec Vincent Pousson, Maïté Pinyol Schramm (ex Bistrot des crus), Christine Campadiou (domaine la Tour Vieille), Irène et Bernard Rieu, Yves Henrich (Vigatane), Sergi de Meia (Fondation Comademeia)

- La cuisine des agrumes avec Mathieu Vessières (agrumiculteur), Michel et Bénédicte Bachès (Collection d'agrumes), Frederic Bey (exploitant la Mer blanche), Christophe Comes (chef cuisine)

- Le nouvel attrait de jeunes chefs pour une cuisine libre et décomplexée. Pierre Jancou (chef et vigneron CDS Padern, restau Racines et Vivant Paris), Florian Rossignol (Restaurant Mama Collioure), Manon Grenier (chef nomade), Carla Badie (consultante et events)

- La cuisine méditerranéenne, une cuisine de métissage Marcel Ravin (Chef Monte Carlo Bay) et Yamina Bensaidane, Kevin de Porre (Fario à Céret), Jean Plouzennec (pdt Toques blanches et histoire cuisine catalane), Christophe Perrin (Can marcel), Marc Meya (Manat), Alex Benvenuto (cuisine nissarde et dossier Unesco)

- Les rancios du roussillon. Vins oxydatifs Isabelle Cutzach (œnologue spécialiste) Christine Campadiou (ex vigneronne), Guillaume Chevillard (Organisatrice du Salon des rancios secs), Manuel Giocanti (vigneron), Alain Rubies (caviste)

- Sport Santé et Manger sain Tendances web 2025 avec Claudia Modica, Morgane Miller, Ines Josa, Laurie Datchi

- L'apprentissage du goût : de l'école à la formation professionnelle avec Stéphanie Decobecq directrice Campus Occitanie Gastronomie, Hôtellerie Tourisme, Bruno LEGER professeur de cuisine et référent Slow Food Pays Catalan nord, Nicole Philipe directrice SYM PM, Pierre Yves Rommelaere, collectif Les pieds dans le plat.

Des conférences

- *Tourisme gourmand, développement local, patrimoine alimentaire* par Jacinthe Bessiere Professeure des universités à l'ISTHIA Université Jaurès (Toulouse - Foix)
- *Le régime Méditerranéen* par le Dr Virgile Pinelli, Spécialiste médecine physique et de réadaptation, Toulouse

Des rencontres et signatures de livres

- Rencontres et signatures livres en partenariat avec la Librairie canétoise indépendante *Victor et Madeleine*

Des ateliers

- *La fermentation* avec Marie Noel Bourgeois (association Permaterra Céret)
- *Le pain au levain*, Caroline Fernandez Boulangerie Paille i verde (Banyuls)
- Nombreuses dégustations : rancios, agrumes, pains, huiles, vinaigres, ail noir du Roussillon...

Des animations

- Une Grande dictée culinaire
- Parenthèse littéraire avec une lecture par les comédiennes de *Compagnie La Lie* Angélique Andréaz et Olivia Kerverdo sur *Les Mignardises* de Marion Lefebvre
- Musique et chants *Cantarinalli*, composée de Nathalie Guida et Rita Piga (sarde), balades poétiques et sonores, chants catalans et sardes
- Atelier de cuisine pour enfants

Des expositions

- Nicolas Cussac et Johanna Solal

Partenariat avec le Clap ciné de Canet

- Projection de films thématiques le jeudi 6 novembre

