

SPORTS D'HIVER

Vers un redémarrage de la station Cerdagne-Puigmal ?

Un appel à projet de reconversion de la station vers un site quatre saisons est lancé.

Sur le secteur du Puigmal, site d'accueil touristique, était implanté un stade neige fermé depuis 2013. Il proposait le plus haut domaine skiable des Pyrénées avec un point culminant à 2700 mètres à l'arrivée de son télésiège mythique, le Montserrat. Une station formidable où de nombreux enfants de Cerdagne sont venus apprendre à skier. « Mais avec cette station, tout s'est mal goupillé depuis l'origine », regrette Raymond Pouget, maire d'Err. « Il était prévu une station d'altitude internationale avec Valcebollère et Nuria. Malheureusement, le projet managérial du département, porté par le Département et la Somer, peut-être un peu trop novateur pour l'époque, a été court-circuité et vidé de sa substance. Il y a même eu un désaccord pour l'implantation d'une télécabine partant du village. « On vient juste de retirer du PLU les 9 hectares qui étaient prévus pour la gare du téléporté et divers aménagements ! ». Du coup, la télécabine abandonnée, une route d'accès a été construite en partance de Sainte-Léocadie, modifiant complètement la physiologie du projet de station.

■ Aller de l'avant

Le projet initial de station d'altitude est devenu un simple stade de neige, géré par un syndicat mixte. En 1992, malgré les nombreuses démarches de la commune d'Err auprès de toutes les communes de Cerdagne, seules les communes de Saillagouse, Sainte-Léocadie, Estavar, Nahaja et Palau de Cerdagne entrent, sous certaines conditions financières, au syndicat du Puigmal aux côtés d'Err. « Par la suite, en 2008, la commune d'Err a été, encore une fois, le fer de lance pour tenter de regrouper les petites stations. Nous avions le soutien et l'engagement de Georges Frêche, puis par la suite de Christian Bourquin, l'avis favorable des banques et des services de

l'Etat. Malheureusement, encore une fois, l'enjeu du projet n'a pas été évalué à sa juste mesure, et nous n'avons pas été suivis ».

Pour le site du Puigmal, le remplacement d'un télésiège, puis le manque d'enneigement plusieurs années de suite, l'échec des négociations pour un regroupement des stations ont conduit à la fermeture de la station en 2013. Depuis fin 2013, la commune d'Err n'a pas abandonné pour autant le Puigmal. « Depuis la fermeture, nous n'avons pas perdu de temps. Pendant 3 ans, il a fallu négocier la liquidation du syndicat, arriver à inscrire avec Georges Armengol, président de la communauté de communes, le dossier de requalification du Puigmal dans le projet de territoire et lancer une étude sur le site. Nous sommes allés de l'avant », explique Isidore Peyraro, 1er adjoint de la commune. Celle-ci en est aujourd'hui au stade du lancement d'appel à projet de reconversion de l'ancienne station de ski en équipement toutes saisons, positionné et innovant.

■ « On se doit de préparer l'avenir »

« Nous faisons appel à toute entreprise privée qui voudrait bien nous proposer des idées par rapport aux axes que nous avons définis : requalification, activités de 4 saisons, activités de pleine nature (ski nordique, freeride, raquettes, luge, espace ski débutant, sans oublier le ski alpin qui reste une partie de la station. Il faut s'adapter car toutes les techniques de glisse changent. Nous voulons un développement d'activités printemps/été/automne avec du trail, rando, Vtt et d'autres choses à imaginer comme de l'hébergement insolites. Propriétaire de toutes les remontées mécaniques et des bâtiments, la commune, facilitatrice de projet, mettrait à disposition, été comme hiver, cet ou-



Les remontées mécaniques, comme ici l'arrivée du télésiège de Las Planes sont encore toutes opérationnelles.

Photos F.B.

til qui n'a pas été démantelé. Si le manque d'hébergements était un handicap pour une station de ski traditionnelle, ce pourrait bien être aujourd'hui l'aspect positif d'un point de vue environnemental, avec un projet intégré et maîtrisé. « La donnée importante est que le Puigmal fait partie intégrante du projet de la présidente du Département qui souhaite prendre en main la mutualisation des stations. La Région et le Département de la montagne intègrent également la problématique du Puigmal et sa requalification ». La commune attend un opérateur privé pour mettre en musique les activités qui émaneront de l'appel à projet. La reconversion peut être accom-

plée par la mairie, la communauté de communes et les collectivités Supra via un partenariat « intelligent ». « Il faut monter un projet à long terme, on se doit de préparer l'avenir et faire vivre cette belle montagne qui nous a déjà tant donné » clôture le maire. Le projet semble intéresser puisque d'ores et déjà, 45 dossiers ont été retirés ! De quoi rester optimiste sur ce projet de relance du Puigmal et du même coup, de la redynamisation de l'économie du territoire.

Frédérique Bertic

► NB. La date limite de réception de projet est fixée au 8 mars 2019 à 12h. Dossier de consultation disponible gratuitement : www.midi-pyrénées-marchespublics.com

Une station restée équipée

Les infrastructures présentes sur le site : 13 remontées mécaniques dont 2 télésièges 2 snacks, 2 magasins de location, chalets-caisses et bâtiments caisses, chalets poste de secours, hangars, garages, refuge. Centre d'hébergement offre de vacances, propriété et géré par l'Udsis.

ECONOMIE

Perpignan : ils font les meilleures galettes du département

Anne-Marie et Eric Couillerot sont les lauréats des concours de la meilleure galette et du meilleur tourteau organisés par la fédération catalane des boulangers. Du savoir-faire, du temps et des bons produits.

C'est une belle reconnaissance de la profession pour les boulangers Anne-Marie et Eric Couillerot à la tête du pain de mon moulin depuis quinze ans à l'entrée du quartier du Moulin-à-Vent à Perpignan. Après avoir déjà été lauréats en 2015 du prix lancé par la fédération des boulangers des Pyrénées-Orientales et

l'Union professionnelle artisanale 66, ils ont remporté en décembre dernier les deux concours. Celui de la meilleure galette feuilletée à la frangipane et celui du meilleur tourteau des rois. A l'heure où des milliers de galettes vont être avalées à l'occasion de la traditionnelle fête de l'épiphanie, voilà une adresse à recommander

même s'il vous faudra vous acquitter d'environ 20€ pour goûter au précieux sésame. Mais le jeu en vaut la chandelle pour des artisans qui face à la concurrence toujours plus forte des grands groupes industriels continuent de privilégier le goût et la qualité des produits.

■ « Le respect des produits »

Avec comme jury les meilleurs ouvriers de France Christophe Rhedon et Henri Poch, le prix reçu est incontestablement un gage de qualité. « A la base, participer à ce concours est un challenge, et on est évidemment ravi de cette reconnaissance de la profession », confesse Eric et sa sœur Anne-Marie. Parmi les seize candidats à ce titre honorifique, nos boulangers perpignanais se sont singularisés à la fois sur l'aspect visuel et le goût de leurs produits qu'ils vendront à 5 000 unités. « Pour faire une bonne galette ou un bon tourteau, il faut surtout respecter

le produit pour permettre aux arômes de se développer. Cela est possible grâce à des matières premières de grande qualité et nous avons cette chance de pouvoir compter sur des fournisseurs compétents qui nous apportent des produits nobles ». Mais les recettes du succès ne se limitent évidemment pas qu'à ça.

Pour faire de si bons produits à base uniquement de beurre et de crème d'amande, Eric ne ménage ni son temps, ni ses efforts. « Faire un feuilletage croustillant de frangipane peut prendre deux à trois jours », avance celui qui se singularise par l'utilisation d'un four chauffé au bois.

Julien Marion

Qui veut gagner une voiture en mangeant la galette ?

Les professionnels de la galette frangipane et autres tourteaux rivalisent d'inventivité pour vendre les traditionnels gâteaux de l'Épiphanie. Si les artisans boulangers se démarquent par une recherche constante de la qualité et de la valorisation de leur savoir-faire, les points de vente comme la chaîne Le pain du jour innovent aussi à leur manière. A grand coup marketing. Aux oubliettes les offres promotionnelles ou les fêtes précieuses, cette année, au pain du jour, à chaque achat d'une galette moyenne ou grande, un ticket de tombola vous sera remis qui vous permettra peut-être de gagner une C1, la voiture citadine de Citroën. Rien que ça.

Le jeu est en cours dans les 16 magasins répartis à travers les P.-O., jusqu'au 13 janvier. Et comme vous pouvez jouer autant de fois que vous achetez une galette, les chances de gagner sont très élevées. Un joli coup en tout cas pour les franchisés qui comptent bien écouler 20 000 galettes des rois durant la période.

Martial Mehr



Eric et Anne-Marie Couillerot ont remporté le concours de la meilleure galette. Olivier Cot