

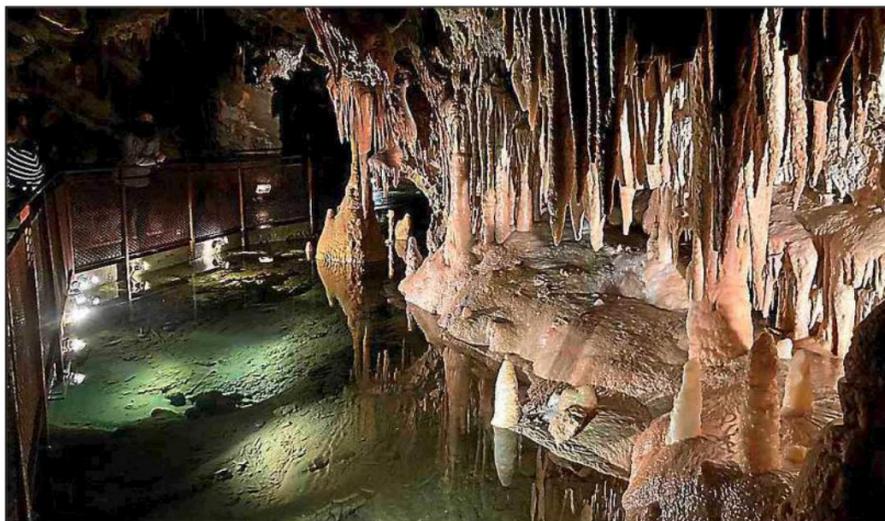
Neige et soleil

À pas feutrés dans les grottes de Fontrabieuse

ENVIRONNEMENT

Le village capcinois cache dans ses entrailles un véritable trésor découvert en 1958. Les amateurs apprécieront.

Orgues, tour de Pise, draperies, un petit lac, plafonds de fistuleuses (fines stalactites en tube, parfois longues de plusieurs décimètres, formées par la cristallisation du pourtour de la goutte d'eau), choux-fleurs... La grotte de Fontrabieuse est le paradis des concrétions en tout genre. Stalactites, stalagmites et autres piliers vieux de quelques millions d'années sont rois. Une cavité où l'imagination est elle aussi à la fête sur un peu plus d'un kilomètre. Les formes les plus extraordinaires sont proposées aux visiteurs, là le célèbre Scooby-Doo, ici un papillon (emblème de la grotte), une carotte, un œuf au plat... Bref, les aficionados devraient sortir rassasiés de cette descente à près de 80 mètres sous terre. Marine, Mickael et Frédérique sont là pour guider les groupes à travers les deux galeries visitées (sur les cinq que compte le réseau). L'endroit où se situe la grotte était une carrière de marbre



Le petit lac atteint deux mètres de profondeur.

bleu, exploitée entre autres pour la construction du barrage de Matemale. Ses pierres ornent aussi, par exemple, les escaliers du Palais Chaillot de Paris.

◀ **La petite église du XII^e siècle**

En 1958, un tir de mine plutôt heureux a permis la découverte de ce formidable site. Les inventeurs Roger Mir, Sébastien Henriona et le professeur Trombe, après plusieurs années d'exploration par des groupes de spéléologues, en

ont déduit qu'il s'agissait de la même veine calcaire qui va de la Portaille d'Orlu jusqu'à Villefranche-de-Conflent.

La font rabiosa (fontaine rageuse) n'a pas seulement donné son nom au village de Fontrabieuse. Elle a aussi participé à offrir ces remarquables galeries, longuement et patiemment creusées et décorées par dame nature. En passant dans ce petit village, les visiteurs pourront par ailleurs admirer l'église du XII^e siècle, consacrée à saint Sébastien. Une construction de tradition romane avec sa nef unique voûtée en berceau et son abside semi-circulaire.

Philippe Comas



Des concrétions de toutes sortes sont à découvrir et laissent place à l'imagination.

L'APRÈS-SKI

Les Angles

Angléo. Espace balnéo spa. De 10 h 30 à 20 h. Tél. 04 68 04 39 33

Parc animalier. De 9 h à 18 h, au Pla del Mir. Tél. 04 68 04 17 20.

Marché d'hiver. De 15 h à 20 h, cour du vieux château.

Accueil des vacanciers. À 17 h 30, cour du vieux château. Présentation des animations, chocolat et vin chaud offerts.

Cinéma Le Castelle. À 17 h 30, cycle montagne, Songs of the water spirits (en VO).

Ski de nuit. De 17 h à 19 h en bas de la station. Gratuit.

Luge de nuit. De 17 h à 20 h.

Bowling. De 10 h 30 à 2 h du matin. Chez Bibiche. Tél. 04 68 30 55 44.

Bolquère-P. 2000

Bowling L'Élan. 10 pistes et salle de jeux. De 14 h à minuit. Tél. 04 68 30 04 05.

Ski de nuit. De 18 h 30 à 21 h 30 sur la piste gentiane. 5€

Accueil des vacanciers. À 18 h à l'office de tourisme.

Dorres

Eaux chaudes sulfureuses. De 9 h à 19 h 30. Tél. 04 68 04 66 87.

Fontpédrouse

Eaux chaudes naturelles. Saint-Thomas-les-bains. De 10 h à 20 h 40. Tél. 04 68 97 03 13.

Font-Romeu

Animation. De 8 h 30 à 21 h, la mer s'invite à la montagne. En partenariat avec Canet, de 8 h 30 à 10 h 30, parvis de l'office de tourisme, distribution de gourmandises canétoises et animation musicale avec Les Goulamas'K. De 13 h à 17 h, col del Palm activités ludiques et sportives au pied de pistes avec Intripid, Bubble foot, archery, bowling humain, vélocraptor. De 17 h à 19 h sur le marché d'hiver, show DJ avec DJ Dylan. De 19 h à 21 h, parvis de l'office de tourisme, show DJ avec DJ Mica avec danseuses et spectacle de feu. À 21 h, cœur de station, feu d'artifice. **Cinéma.** À 17 h 30, Vaillante. À 21 h, Nightmare Alley (en VF)

La Llagonne

Ferme pédagogique du Rialet. De 16 h à 19 h, visite des animaux, nourrissage, traite des vaches, biberons des veaux, crêpes, chocolat chaud au lait de la ferme.

Llo

Eaux chaudes sulfureuses. De 10 h à 19 h 30. Tél. 04 68 04 74 55

Matemale

Bains chauds, sauna, hammam. De 14 h à 19 h 30, de mardi à dimanche. Tél. 04 68 04 34 64.

Souanyas-Marians

Cuisine de correspondant : la dinde grand-mère d'Aline Calmet

La recette

Ingrédients pour

4 personnes. 1,2 kg de filet de dinde, 1 oignon, 4 gousses d'ail, 100 g de ventrèche, 1 cuillère à soupe de concentré de tomate, 200 g de pruneaux avec noyau, 2 cl de muscat sec, persil, bouquet garni, sel, poivre, huile d'olive.

Préparation. Macérer les pruneaux dans le vin. Couper les filets en gros cubes, fariner, dorer dans l'huile, réserver. Hacher oignon, ail, persil, les faire revenir, ajouter ventrèche, jus de macération, tomate, cubes de dinde. Assaisonner, ajouter un peu d'eau, cuire couvert à feu doux 30 à 40 minutes. Au 2/3 de cuisson, ajouter les pruneaux.



Toute l'année, ils informent sur la vie de leur village. Aujourd'hui, ils livrent leur recette préférée.

Née à Souanyas, Aline Calmet y réside jusqu'à ses 14 ans. « Une vie de village agréable, familiale. On n'avait rien pour jouer. Nous inventions nos jeux, c'était très créatif ». Ses parents, agriculteurs, avaient 30 vaches et 800 brebis : « Le travail ne manquait pas. J'y participais activement. Tout se faisait à la main. Je me souviens du blé coupé à la faucille, mis en gerbes, puis dépiqué sur place. Petit à petit, tout s'est mécanisé. Mon père était précurseur en la matière. Les abricots cultivés suscitaient beaucoup de mouvements dans le village lors de leur récolte et vente ».

Aline passe son certificat d'études. Classée 1^{re} de l'arrondissement de Prades, elle peut intégrer la 4^e générale. « Fille d'agriculteur, je préfère suivre

un cycle agricole à Bourg-Madame. J'enchaîne à Toulouse une formation d'enseignante dans les filières agricoles. Dans l'attente d'affectation, je deviens surveillante dans un lycée agricole à Limoux. J'y rencontre Henri, mon futur époux qui se destine à une carrière dans la viticulture. Je continue à me former et j'obtiens un BTS technique agricole et gestion de l'entreprise ».

◀ **J'ai toujours été impliquée dans le milieu associatif**

Son mari directeur de la cave coopérative de Villegailhenc, elle s'occupe de sa famille. Puis, la cave lui propose de devenir l'assistante du directeur, chargée de secrétariat et comptabilité. « Un métier dans lequel je m'implique avec plaisir ». Curieuse, passionnée, avec une forte envie de transmet-

tre, Aline va revenir vers son projet professionnel initial. « Durant 5 ans, le Greta de Narbonne me missionne pour former les secrétaires des caves coopératives du Languedoc-Roussillon à la réforme des douanes applicables à la production viticole. Un travail qui demande de l'énergie, mais que j'ai apprécié ».

À la retraite, Aline et Henri s'installent à Souanyas. « La vie ici est agréable. L'agriculture est toujours présente et même si la population diminue, il y a de la vie. J'ai toujours été impliquée dans le milieu associatif et je vais continuer. Membre de l'association patrimoine d'Olette, je suis aussi trésorière de l'association culturelle et festive locale. Correspondante de L'Indépendant, j'aime écrire et surtout parler positivement de mon village dans le journal ». Aline propose aujourd'hui la recette de la dinde aux pruneaux de sa grand-mère, Thérèse.

Jean-Claude Francès



Aline Calmet aime parler de son village dans le journal.