ACTION ENVIRONNEMENTALE

Aux jardins de la Basse, une matinée pour l'environnement



À l'occasion de la 2e édition de « Gare aux déchets », une cinquantaine de participants se sont mobilisés aux jardins de la Basse, dans le quartier Gare de Perpignan, pour une matinée de collecte et de sensibilisation à la préservation de cet espace naturel. En moins d'une heure, sur 150 mètres de berges, les participants ont collecté les déchets selon le protocole Retrace de Surfrider foundation. Parmi les principaux déchets recensés figurent 1 073 mégots, 136 emballages alimentaires en plastique, 109 canettes, 67 sacs en plastique et 62 bouteilles en verre. La collecte a également permis de retrouver des objets plus insolites, comme une trottinette électrique, une chaise de bureau et 12 cartouches de protoxyde d'azote. Cette opération a réuni plusieurs associations et structures locales engagées dans la protection de l'environnement, avec le soutien de la Ville de Perpignan et de ses services. Organisée par l'association Perpignan La Gare, cette deuxième édition de « Gare aux déchets » a permis de sensibiliser à l'impact des déchets abandonnés sur les sols, les cours d'eau et la biodiversité.

EN BREF

Gare Ô Pinard : le quartier Gare célèbre le vin, la culture et la convivialité

Ce dimanche 4 octobre, la place de Belgique accueillera une nouvelle édition de Gare Ô Pinard, une journée placée sous le signe du vin, de la découverte et de la convivialité. De 11 h à 18 h, habitants et visiteurs pourront venir à la rencontre de 17 domaines viticoles, tout en profitant d'animations culturelles et d'une restauration aux accents catalans.

Le temps d'une journée, le quartier Gare prendra des airs de fête et de dégustation. Gare Ô Pinard proposera de découvrir des vignerons passionnés et leurs vins, avec une attention particulière portée aux vins nature. L'occasion d'échanger directement avec les producteurs, de découvrir leur travail et, peut-être, de repartir avec quelques belles découvertes.

Un verre de dégustation, proposé au tarif de 5 €, permettra aux visiteurs de parcourir les différents stands et de profiter pleinement des dégustations.

Cette édition réunira 17 domaines viticoles venus de différents villages des Pyrénées-Orientales :

La petite baigneuse, Saint-Paul-de-Fenouillet, domaine Padié, Calce, Le bout du monde, Latour-de-France, Le débit d'ivresse, Montner, Bascule !, Saint-André, La cave apicole, Latour-de-France, clos Massotte, Trouillas, L'eau du nénuphar, Mosset, domaine La vigne grande, Cassagnes, domaine des Mathouans, Latour-de-France, mas Guallar, Tautavel, Le clos de la soif, Latour-de-France, domaine des Hélianthèmes, Maureillas-Las Illas, domaine Léonine, Saint-André, Les salicaires, Canet-en-Roussillon, domaine Rivaton, Latour-de-France, L'atelier vigneron, Caramany.

La journée ne se limitera pas aux dégustations. À 10 h 30, une visite guidée invitera les participants à découvrir les richesses du quartier Gare, ses belles rues et son histoire, notamment à travers son évolution face à la Révolution industrielle. Anecdotes et faits divers viendront ponctuer cette promenade.

Autre nouveauté de cette édition : à 11 h 45, Hélène Grau, œnologue et habitante du quartier, proposera un petit atelier consacré au vin. Une manière simple et conviviale de mieux comprendre les différences entre vins nature et vins bio, et d'échanger autour de ces pratiques. Les gourmands ne seront pas oubliés. Les traditionnelles assiettes catalanes côtoieront un poulet gambas fait maison, préparé par Béa. Desserts et rousquilles maison compléteront l'offre gourmande. Côté musique, Lisa Yang au violon et DJ Allan accompagneront la journée et contribueront à l'ambiance festive de la place de Belgique. Avec son mélange de vins, de gastronomie, d'histoire, de musique et de rencontres, Gare Ô Pinard entend faire vivre le quartier Gare autrement, en mettant à l'honneur les producteurs, les habitants et la convivialité.

> En cas de pluie, la manifestation se déroulera salle Bolte, 77 rue Lulli.

« Le vin nature a évolué » : la pluie n'a pas noyé la fête Gare ô pinard

VINS

Prévue en plein air place de Belgique, hier, la troisième édition de Gare ô pinard a dû se replier dans la salle Bolte en raison des fortes pluies. Une quinzaine de vignerons et des visiteurs ont tout de même répondu présent.



La 3e édition de Gare ô pinard s'est tenue ce dimanche.

Show must go on. Le spectacle doit continuer. Ou, en catalan, *l'espectacle ha de continuar*. Ce dimanche, les membres actifs de l'association Perpignan La Gare ont appliqué à la lettre le commandement de Freddie Mercury pour faire vivre leur quartier avec Gare ô pinard. Un rendez-vous dédié au vin, en hommage à l'époque où cette partie de la ville vivait au rythme de la vigne. Mais, c'était sans compter sur les pluies torrentielles de ce dimanche et les mesures de sécurité qui en ont découlé.

Samedi, à la suite de l'arrêté préfectoral annonçant *« l'annulation de l'ensemble des manifestions en plein air »*, l'association dont l'évènement était programmé place de Belgique, a dû changer son fusil d'épaule. Et se rapatrier dans la salle Bolte, à quelques mètres de là. Ce dimanche, Béatrice Soulé, la présidente, comme les vignerons conviés, semblaient tout de même ravis.



Initialement prévue place de Belgique, la manifestation a finalement été délocalisée salle Bolte.

Briser les préjugés

Salle Bolte. Une quinzaine de vignerons ont tout de même fait le déplacement. Et le public aussi, venu découvrir les vins nature, mais aussi bien manger et, surtout, faire un peu la fête. Au menu notamment, du poulet aux gambas, des napolitains et des rousquilles, le tout fait maison. Dans la salle, le DJ est aux platines. Ça discute, ça déguste et ça se trémousse entre deux verres de bonnes cuvées du pays catalan. *« On a maintenu parce qu'on avait envie de faire vivre le quartier »*, explique Béatrice Soulé et Florian Tharin, le secrétaire de l'association. *« La visite guidée initialement prévue dans le cadre de la manifestation est reportée au* ***dimanche 6 décembre.*** *Cette petite déambulation nous sert de support pour raconter cette gare et ce quartier autrefois intimement liés au commerce du vin »*, s'accordent-ils à dire.

Parmi les vignerons présents, Édouard Laffitte, installé à Lansac, participe pour la troisième fois à Gare ô pinard. *« C'est important de faire connaître le vin nature sur Perpignan et de rencontrer les gens »*, lance-t-il. Pour le vigneron, la journée aurait évidemment eu une autre allure sans les trombes d'eau. *« On va dire que c'est quand même un peu plus animé quand on est à l'extérieur. D'habitude, il y a beaucoup plus de monde que ça, mais c'est pas grave. C'est quand même bien d'avoir pu maintenant la journée. Pour nous et pour l'association. Parce qu'il faut que les gens goûtent. Il faut qu'ils se rendent compte que le vin nature a évolué. Il y a de très belles choses »*, souligne Édouard Laffitte.

Le vigneron sait que le terme « nature » peut encore susciter quelques réserves chez les consommateurs. *« Il y a des gens qui ont des préjugés, qui disent que ce sont des vins qui sont mauvais ou qui ont eu de mauvaises expériences. Mais, c'est comme dans tous les vins. Il y a des bons et des moins bons. Et il y a des choses très intéressantes »*. Alors, on goûte avant de dire qu'on n'aime pas…

Driss Chaït

Perpignan

Brésil, Arménie, Espagne, Gabon, Portugal, Inde... le Gastro Gare fait le tour du monde des cuisines



Le temps d'une soirée, les frontières s'effacent pour laisser place à un voyage autour du monde, placé sous le signe de la gastronomie, de la musique et du partage. Cette année encore, 12 pays seront représentés à ce cinquième Gastro Gare : Brésil, Arménie, Espagne, Îles Gwad, Ukraine, Gabon, Haïti, Portugal, Inde, Cameroun, Madagascar et Belgique. Ces associations locales proposeront aux visiteurs de découvrir leurs spécialités culinaires à travers des préparations faites maison, réalisées avec passion et permettant de goûter à la diversité des cultures sur la place de Belgique à Perpignan.

Pour profiter pleinement de cette expérience, une carte dégustation à 15 € donnera accès à 12 portions, une part pays, ainsi qu'à un plateau et un ecocup consigné. La soirée ne sera pas uniquement gastronomique : musiques du monde, danses et animations viendront accompagner les dégustations et créer une ambiance festive et chaleureuse de 19 h à 23 h.

Les places étant limitées à 900 cartes dégustation – 600 disponibles en ligne et 300 en vente sur place – il est conseillé de réserver rapidement. Les 300 dernières cartes seront proposées à la vente de 9 h à 12 h sur la Place de Belgique, ce dimanche 30 août ainsi que le jeudi 3 septembre.