L'espadrille remise sur pied

Trésors d'ici | La sandale de corde a fait les beaux jours de Saint-Laurent-de-Cerdans dans les Pyrénées-Orientales. Dépassée, usée, elle doit sa renaissance à deux "enfants" du pays.

C'est une belle histoire. De celles qui font un pied de nez à la morosité ambiante, à la crise économique. C'est aussi une de ces aventures qui ne va pas sans prise de risque. Parce qu'il a fallu beaucoup de persévérance et de courage à Cécile Vila et Céline Albert, deux amies d'enfance, pour monter leur entreprise, Création catalane. Pour lâcher tout, du jour au lendemain, afin de faire renaître de ses cendres la vigatane (prononcer "bigatane").

Elle a fait la renommée de Saint-Laurent-de-Cerdans - leur village natal - dans les Pyrénées-Orientales. Derrière ce mot se cache une espadrille. Pas n'importe laquelle. La Catalane, celle sertie de rubans que les danseurs de sardane croisent sur leurs mollets.

« On nous a prises pour des timbrées »

Cécile Vila, co-fondatrice de Création catalane

Au siècle dernier, le petit bourg du Haut Vallespir recensait 3 000 âmes dont la grande majorité vivait grâce à l'espadrille. Seul le Pays basque pouvait se targuer de maîtriser aussi ce savoir-faire artisanal en France. *« On comptait 15 fabriques sur Saint-Laurent à l'époque. On y produisait 10 000 paires de chaussures par jour »*, raconte Cécile Vila.

Les ateliers, en sommeil depuis vingt ans, qu'elle a repris en 2008 avec son associée, sont les derniers du village à fabriquer aujourd'hui la sandale: *« Nous sommes loin des chiffres d'avant puisque l'on sort 14 000 paires par an. »* Tout de même! Les deux copines d'école se sont battu bec et ongles pour que cet héritage subsiste. *« Nos grands-parents travaillaient la vigatane. »* On les a pris *« pour des timbrées ! »* quand elles ont décidé de relancer modestement la production du soulier artisanal fait de chanvre, de caoutchouc, de toile et de coton. Personne ne misait 1 € sur le secteur sinistré. La sandale était usée, concurrencée par l'étranger, les tongs et autres chaussures tendance. *« On avait lu dans la presse que François Giraud, dernier artisan, cherchait un repreneur. »* L'homme travaille seul dans son petit atelier, à domicile. Céline et Cécile le contactent. Il les forme. Vient encore de temps à autre prodiguer ses conseils à la petite équipe qui trace, coud, colle les modèles. Fidèle à la technique d'antan.

Les paires vont de la version classique aux créations plus affinées, imaginées par les deux gérantes. Les ateliers sont ouverts à la visite, comme la boutique de vente. Et l'on s'y presse, s'y chausse. D'ailleurs. Du coin. Avec émotion. Fierté. La tradition est sauvegardée.

PATRICIA GUIPPONI
pguipponi@midilibre.com

www.espadrille-catalane.com

■ **Céline et Cécile, et leur petite équipe, produisent 300 sandales catalanes par jour. Que l'on s'arrache.** Photo OLIVIER DEMOLS

L'autre trésor: le tissu catalan de la maison Les toiles du soleil

Céline et Cécile utilisent pour leurs espadrilles les tissus de leurs voisins d'usines: la maison Les toiles du soleil. Une institution à Saint-Laurent-de-Cerdans.

Le tissage catalan s'est développé de concert avec la vigatane. Il a subi ses années les plus moroses avec la fermeture des ateliers de production d'espadrilles. En 1994, l'usine de tissage est rachetée par Henri et Françoise Quinta, architecte et décoratrice de leurs états. Le couple modernise la société, invente d'autres motifs tout en perpétuant le savoir-faire artisanal. C'est le succès ! 40 % du chiffre d'affaires de la maison catalane est réalisé à l'export.

www.toiles-du-soleil.com

LE CHIFFRE

XIXe

L'espadrille apparaît dans l'armée au XIXe siècle en Catalogne, mais elle est déjà présente au Moyen-Âge dans des illustrations d'époque. En 1964, un décret royal l'impose aux pieds de l'infanterie espagnole.

TENDANCE

La reine de l'été

On la disait finie. À présent, elle est incontournable. L'espadrille connaît le même sort que le marcel (le fameux tee-shirt sans manche), longtemps délaissé, aujourd'hui plébiscité. Le couturier Yves Saint-Laurent a remis la sandale au goût du jour et sur les podiums en 1960. Il l'a modernisée. D'autres créateurs l'ont adoptée ou s'en sont inspirée. Si bien que l'espadrille est devenue la chaussure tendance, celle qu'il faut porter pour être dans le vent. À Saint-Laurent-de-Cerdans, une **fête de l'espadrille** - qui rassemble nombre d'artisans de l'alimentaire au textile - court depuis quatre ans. Elle a lieu cette année le **dimanche 29 juillet.**

VIP

De Gaston à Jean-Paul II!

Picasso ne jurait que par l'espadrille. Celle du Pays basque. Dali, lui, préférait la Catalane. Bien entendu. Franquin, le dessinateur de BD, l'a mise aux pieds de son anti-héros Gaston Lagaffe. Ce dernier, sans ses pompes de corde et tissu, est un peu comme Lucky Luke sans son Stretson blanc. Grace Kelly, Jacqueline Kennedy, Catherine Deneuve, Caroline de Monaco, Jack Nicholson, Michael Douglas, Sophia Loren l'ont aussi revêtue, lui donnant ainsi un petit coup de jeune. La reine Sofia d'Espagne la chausse sans retenue et le pape Jean-Paul II ne pouvait s'en passer.

AVÉ L'ACCENT

Bader

De l'occitan, badar, c'est-à-dire "être ouvert". On le voit à la bouche. Aux lèvres entrouvertes qui semblent gober les mouches. Aux yeux de merlan frit que l'on affiche. C'est qu'on a l'air un peu niais quand il s'agit de bader, dans le sens de rester bouche bée, sous l'effet de la surprise ou de l'admiration. On peut aussi bader quand on a la flemme, qu'on ne veut rien faire. Et là, la bouche, on l'ouvre pour bailler.

À LIRE DEMAIN

Le langage raffiné de la cuisine méridionale

Les différentes appellations des chiens de bergers

Le pélardon, emblématique fromage du Languedoc

Saveurs | Le territoire de ce chèvre s'étale des Cévennes aux garrigues et même jusqu'aux Corbières.

L'AOP - appellation d'origine protégée - du pélardon accordée en 2001, a été définie par les producteurs et la commission d'enquête de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). La zone géographique de ce fromage languedocien s'étend sur les départements de l'Hérault (montagne noire et garrigues), du Gard (Cévennes et garrigues), de la Lozère (Cévennes) et de l'Aude (Corbières audoises). Elle comprend près de 500 communes.

Goût propre aux Cévennes

Ce fromage défini par les spécialistes comme *« pâte onctueuse et crémeuse*, (avec) *un goût de noisette ou de chèvre plus marqué selon son affinage »*. L'écrivain Frédéric Mistral, quant à lui, le définissait, dans son dictionnaire provençal-français, comme *« un petit fromage rond au lait de chèvre, d'un goût sec et piquant, propre aux Cévennes »*. *« Le pélardon est le fleuron de l'économie agricole des Cévennes »*, affirme de son côté Anne Majourel qui fut chef des Demeures du Ranquet, à Tornac, dans le Gard.

Il ne faut pas hésiter à y goûter, puisque sa période de dégustation optimale s'étale de mai à septembre, après un affinage de trois semaines. Il peut se déguster aussi bien sur le plateau qu'en salade. Il peut être nature mais également cendré ou mariné à l'huile d'olive et aux herbes de Provence.

Une autre recette consiste à paner le pélardon, le faire frire puis le déguster chaud sur un lit de salade de pissenlit. En Cévennes, le caillé frais est aussi servi en dessert avec de la confiture de myrtilles ou du miel de bruyère ou de châtaignier.

PHILIPPE MOURET
pmouret@midilibre.com

■ **Pour savourer au mieux les saveurs du pélardon, il est conseillé de le déguster de mai à septembre.** M.B.