

LA GAZETTE D'ADELIA

FOCUS TERRITOIRE : NARBONNE



DANS CE NUMÉRO

Un focus territoire sur
Narbonne

Son histoire

Sa station balnéaire

Ses paysages

Sa gastronomie

Narbonne, ville d'art et d'histoire

Première colonie romaine hors d'Italie, Narbo Martius, fondée en 118 av. J.-C., est le point de convergence entre l'Italie, l'Espagne, l'Atlantique et la Méditerranée ainsi que le Massif Central et les Pyrénées. L'antique capitale de la Province de Narbonnaise est traversée par le Canal de la Robine, classé au patrimoine mondial de l'Humanité par l'UNESCO et ouverte sur l'arc méditerranéen, avec sa station classée Narbonne-Plage.

La promenade dans Narbonne offre un authentique voyage dans le temps. Chaque rue du cœur de ville historique est un témoignage de la richesse de son histoire. Antiquité,

Moyen-Âge, Renaissance, les 2500 ans de la ville ont laissé un héritage patrimonial remarquable que l'on retrouve dans les musées notamment. La culture méditerranéenne et son passé antique lui confèrent cet art de vivre particulier, propre aux villes du sud où l'on est plus sensible à la lumière, à la chaleur et à la beauté.

Narbonne, première fille de Rome en Méditerranée occidentale (IIe siècle av. J.-C. – Ve siècle)

En 118 av. J.-C., après avoir vaincu le peuple celtique des « Volques », le général Domitius fonde la colonie de Narbo Martius. Celle-ci, la première créée hors d'Italie, permet à Rome de contrôler la route vers



l'Espagne, conquise depuis peu sur les Carthaginois. Narbonne est alors déjà un site commercial et un port de premier ordre. Cette importance économique et cette position stratégique au carrefour de la voie d'Aquitaine et de l'axe Italie-Espagne font que les Romains choisissent Narbonne comme capitale de leur province fraîchement conquise en Gaule. Cette province s'étend, à l'est, de Genève et de l'actuelle Côte d'Azur, à l'Ouest, aux Pyrénées-Orientales et à Toulouse.

L'action et la civilisation romaine transforment la ville et ses alentours. La via Domitia (reliant l'Italie à l'Espagne) est créée et bornée à partir de Narbonne. La via a également servi d'axe de base à la cadastration de la campagne narbonnaise où de nombreuses villas exploitent méthodiquement les richesses agricoles, et notamment la vigne. Des sites de productions importants voient le jour comme à Sallèles d'Aude, où les potiers fabriquent en masse des amphores pour le transport du vin, mais aussi différents matériaux de construction (briques, tuiles) et de la vaisselle du quotidien. La cité devient l'un des premiers ports de la Méditerranée occidentale et compte alors presque autant d'habitants

L'essor viticole et touristique

Au début du XIXe siècle, pour remédier à l'envasement de l'étang de Bages-Sigean, c'est à son embouchure avec la mer qu'est créé Port-la-Nouvelle, port qui sera relié plus tard directement au canal de la Robine.

Longtemps l'agriculture de la Narbonnaise se caractérise par une polyculture méditerranéenne alliant céréales, viticulture, olives et miel, associée aux produits de la mer et à l'exploitation des salines. La renaissance du territoire prend corps sous Napoléon III, avec l'arrivée du chemin de fer et la spécialisation agricole des régions françaises. La viticulture prend alors la première place.

De crise en crise, la viticulture narbonnaise abandonne la production de masse et se tourne résolument vers la qualité avec la mise en place des Appellations d'Origine Contrôlée Fitou (dès 1948), puis Corbières, Coteaux du Languedoc, La Clape et Quatourze.

À partir du début du XXe siècle le goût pour les bains de mer voit la création puis l'essor de petites stations

à La Franqui à côté de Leucate, Port-la-Nouvelle et ce qui deviendra Narbonne-plage. Le littoral narbonnais dispose cependant d'une majorité d'espaces vierges (c'est après la Corse, le littoral le moins urbanisé de la Méditerranée française).

C'est la qualité et la richesse de ses milieux naturels et de son patrimoine qui permet à la Narbonnaise d'obtenir en 2003 le label Parc naturel régional et en 2006 le label international Ramsar pour ses étangs. La Narbonnaise se tourne résolument vers la protection de l'environnement et le développement durable, en lien avec son évolution économique.

Narbonne-Plage, station balnéaire de tourisme

L'histoire de Narbonne Plage commence au début du 20e siècle, alors que les anciens propriétaires viticulteurs (le Château des Karantes et le Château Rouquette) de ce bout de marécage, qui s'étendait de l'actuel camping de la côte des Roses jusqu'au port de Narbonne Plage, possèdent encore l'endroit. Le Narbonne Plage que nous connaissons voit le jour sous l'impulsion de Monsieur Madaule Louis, maire de Narbonne dans les années 50. La région prendra son envol et se modernisera dans les années 70 grâce au dynamisme de ses commerçants et de Maître Mouly, maire de 1971 au début des années 2000.

Narbonne Plage est une station balnéaire, mais aussi un quartier de la ville de Narbonne, située au cœur du Languedoc Roussillon, entre Montpellier et Perpignan. Narbonne Plage est bordé par le massif de la Clape, classé P.N.R (parc naturel régional), d'un côté, et par une plage de sable fin s'étendant sur 5 km et au bord de la Méditerranée de l'autre. Narbonne-Plage offre des équipements de loisirs qui comblent les désirs et plaisirs de toutes les familles. Avec 300 jours d'ensoleillement par an, la station propose tout au long de l'année une offre sport et nature complète.

On accède à Narbonne-Plage par une route d'une

quinzaine de kilomètres, traversant le Massif classé de la Clape. Celle-ci relie Narbonne la citadine à sa station balnéaire. L'horizon s'étend à vos pieds, ourlé de 5km de plage. Le Massif de La Clape, cet espace naturel protégé, ancienne île du temps des Romains, est l'endroit parfait pour de belles balades à pied à travers la garrigue odorante, ou les vignobles. Comme son nom l'indique, c'est aussi et surtout pour la plage que l'on vient à Narbonne-Plage, pour ces kilomètres de sable doré.... Vous y apprécierez les longues balades vivifiantes en hiver, quand il n'y a pas trop de vent. L'été, on y bronze, on profite de moments de farniente, ou on "s'éclate" à l'Aquajet ! Au printemps, ne manquez pas les Natur'ailes, animation sur la plage avec les géants gonflables, un régal pour les enfants.





Narbonne terre d'abondance

Entourée d'étangs, de lagunes, de pinèdes odorantes et de 3 vignobles A.O.P, Narbonne bénéficie d'une nature préservée, idéale pour les randonneurs, les amateurs d'espaces, de faune et de flore remarquables. On retrouve les massifs classés de Fontfroide et de la Clape où les vignerons et producteurs vous feront partager leur passion du terroir. Berceau de l'histoire du vin en Narbonnaise, Narbonne est aussi un terroir de traditions millénaires pour les olives, le miel de romarin des Corbières, les huîtres des étangs narbonnais, mais aussi le sel, l'une des matières premières de l'Antiquité.

Le Narbonnais se décline dans une infinité de paysages, depuis les ruelles du vieux Narbonne jusqu'aux rocs déchiquetés des Corbières, des plages immenses aux terrasses du Minervois. Par endroits, la basse plaine sillonnée de roubines (canaux) est plantée de vignes, de vergers et de rizières. De ce cœur humide, sans transition, de petites routes agréables mènent aux typiques massifs calcaires.

Au cœur de l'été ensoleillé et tout au long de l'année, la ville de Narbonne vibre au rythme des « Tempos », une appellation phare des rendez-vous festifs de la

ville dont la programmation de grande qualité est entièrement gratuite. Le Théâtre Scène Nationale, le cycle de concert « Musique en Monuments » et de nombreuses expositions temporaires viennent parfaire une offre culturelle riche qui rayonne dans toute la ville.

Le département de l'Aude, une terre de gastronomie

L'Aude est un pays reconnu pour sa gastronomie et la richesse de son terroir. À commencer par le célèbre cassoulet de Castelnaudary, mais pas seulement ! Petit tour d'horizon des plats typiques et des spécialités culinaires à goûter absolument à l'occasion d'un séjour dans l'Aude.

Viandes, charcuteries et plats cuisinés

Devenu dans le monde entier, la gloire de la cuisine française, le cassoulet de Castelnaudary est l'un des grands classiques de l'Aude. La recette du succès : confit de canard, saucisses maisons et haricots lingots (du Lauragais de préférence). En vacances à Carcassonne, impossible de faire l'impasse sur les foies gras de canard en terrine, foies secs (charcuterie ancestrale à base de porc) et escargots à la languedocienne. Incontournables pour les amateurs de bonne chair, le civet de sanglier des Corbières et les volailles et l'agneau du Pays cathare figurent aussi à la carte de votre séjour dans l'Aude. Au menu également, la fricassée de Limoux, un plat à base de porc servi avec une garniture de haricots blancs et de couenne, sans oublier le chapon et la poularde du Lauragais. À l'heure de l'apéritif, on se laissera volontiers tenter par les cochonnailles de la montagne Noire, les tapenades et les olives des Alpilles, les pébradous salés et poivrés de Limoux (célèbre également pour sa blanquette), les cargolades (spécialité d'escargot des Corbières) ou encore la fougasse aux fritons et aux olives vertes.

Poissons et fruits de mer

La gastronomie de l'Aude est également portée par les saveurs méditerranéennes. Du côté de Narbonne, vous vous régalez des spécialités de poissons grillés, fumés ou cuits à la plancha. Pour trouver des fruits de mer de première fraîcheur, direction les Halles de Narbonne. De passage à Gruissan et Leucate, l'heure est aux fruits de mer : assiette d'huîtres, brasucade de moules, bouillabaisse du Languedoc... Pour du poisson, rendez-vous à Ayrolle afin de trouver daurades, loups, mulets, soles, barbus et anguilles...

Desserts, pâtisseries et autres gourmandises

Pour les amateurs de 'sucré', l'Aude recense le clafoutis aux cerises de l'Argent Double, les gragnottes narbonnaises fourrées d'un praliné gianduja/noisette, le petit Carcassonnais (entre la génoise et la madeleine), le flan de Saint-Jean du Minervois, les nougats, tourons et taps de Limos, un chocolat en forme de bouchon de Champagne. Il y a également les fameuses oreillettes de Lagrasse ou un Garriguet, gâteau du Pays cathare à base de céréales, de miel, d'amandes et de raisins secs.

Pour le fromage, vous trouverez l'écu et l'écusson, de délicieux petits fromages de chèvre triangulaire, ou un pélardon des Corbières.

Les vins de l'Aude

Pour terminer, n'oublions pas les vins audois. Depuis plus de 2000 ans, les vignes font partie intégrante de nos paysages et de notre culture. Aujourd'hui, il existe près de 8 A.O.P : Fitou, Corbières, Limoux, Minervois, Cabardès, la Clape, Quatourze et Malepère. Sur la route de vos vacances, vous trouverez de nombreuses caves et coopératives où vous pourrez rencontrer nos vignerons, déguster et acheter des vins rouges, rosés, blancs et pétillants reconnus pour leurs arômes fruités et floraux.

