



Grand Angle sur la
Journée des femmes

PAGES 2, 4 ET 5

Vaste panorama
sur les hauteurs de Cerbère

PAGE 1

L'INDÉPENDANT

CATALAN

Dimanche 8 mars 2020 • N°68 • Espagne 2,70€ • France 2€

independant.f



Archives Max PPP

FOURNIRET RECONNAIT LE MEURTRE D'ESTELLE MOUZIN. Le tueur en série mis en examen depuis novembre 2019 aurait avoué selon Le Point et Europe 1. La fillette a disparu en 2003.

PAGE FRANCE/ INTERNATIONAL

Farid vit dans la rue : « J'ai honte »

PERPIGNAN. Une marche blanche s'est tenue hier en hommage aux sans-abri qui meurent dehors. PAGE 1

Les Dracs enchaînent



Troisième victoire consécutive pour Lewis Tierney et les Dragons Catalans qui ont battu, hier à Brutus devant près de 8 000 spectateurs, Salford (30-14). Photo N. Parent SPORTS

CORNEILLA-LA-RIVIÈRE

Top Chef :
le Catalan
Paul Pairet
passe
à table

PAGE 18



ALU PERPIGNAN
BARTISSEUR DE MENUISERIE ALUMINIUM & PVC DEPUIS 1975

VERANDA

299 bd Marius Berliet - 66000 Perpignan
04 68 610 620

RÉSERVEZ À LA TABLE DU MAS
POUR CÉLÉBRER VOS
ÉVÈNEMENTS FAMILIAUX.

«MENU DE COMMUNION BAPTÊME
ANNIVERSAIRE ET MARIAGE»



RESTAURANT LA TABLE DU MAS
HÔTEL DU MAS DES ARCADES -
840 AVENUE D'ESPAGNE - 66000 PERPIGNAN
OUVERT TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

RÉSERVATION: 04 68 85 11 11 - tabledumas@arrelle.fr

MENU CARTE
TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR
À PARTIR DE 20€

REPAS
D'AFFAIRE
JOURNÉE D'ÉTUDE
SÉMINAIRE

PERPIGNAN
PARC EXPO

9^e SALON

Bien Etre

PRODUITS BIO • THÉRAPIES • BIEN-ÊTRE

13.14.15 MARS 2020

RESTAURATION - CONFÉRENCES

VEND - 11H À 19H & SAM / DIM - 10H À 19H

Festiv Bien-être : 06 08 42 69 02 • ENTRÉE : 3€

L'Occitanie
entre
dans le
Guinness
des records

Avec
TV Mag
Midi et
cahier sp



BLOC-NOTES



Bages

● **Atelier.** Ce dimanche, le collectif incroyables comestibles organise un atelier semis et sculpture de fruits et légumes. Dès 10 h 30 à la halle aux sports. Ouvert à tous, entrée libre.

Ille-sur-Têt

● **L'art des jardins.** Ce dimanche, de 10 h à 18 h, espace la Catalane, avenue Pasteur. 2 €, gratuit jusqu'à 12 ans. Restauration sur place. Les conférences, à la salle des conférences (60 personnes maximum), ce dimanche, à 11 h, « La phyto-épuration, l'assainissement grâce aux plantes », Christopher Brouard Lebrun (Alliance Perma/Paysage) ; à 14 h, les conseils du CAUE66 pour l'élaboration d'une stratégie végétale, Héloïse Blanzat ; à 16 h, « Plantas indicatives : votre jardin a un message pour vous », Yannick Lopez (Jardins au naturel).

Saint-Paul-de-Fenouillet

● **Thé dansant.** Ce dimanche de 14 h 30 à 18 h 30, au foyer rural, organisé par Culture tourisme animations, thé dansant animé par l'orchestre Fantasia trumpet. 8 euros. Pâtisserie comprise. Tél. 04 68 59 19 05, 06 86 12 67 45.

Thuir

● **L'art au printemps.** Jusqu'au dimanche 22 mars, dans l'espace culturel Lambert-Violet, exposition « L'art au printemps ». Des artistes amateurs de Thuir et des Aspres exposent sur la thématique « Le corps dans le décor ». Les artistes y participant : Marielle Arona, Jean-Marc Baiges, Brigitte Batailler-Sicre, Mireille Barreil, Michel Benedetti, Joëlle Bertaux, Cécile Bouthéon, Nathalie Cosset, Françoise Foucher, Reine Jacquemont, Jocelyne Lenan, Marie-Christine Marie, Alain Marchand, Edith Martenot, Yves Masson, Francine Mercier, Michel Mertens, Jacques Meric, Arlette Parramon, Monique Pietrera, Marie-Claire Ramond, René Sicre, Lucette Vidal, Jean-Pierre Roche-Sirvan. Dans la seconde salle de l'espace culturel Lambert-Violet, exposition « Les découvreuses anonymes » proposée par WAX Science et par Animafac. Ces deux associations se sont associées dans le désir de promouvoir le travail des femmes scientifiques afin de redonner une visibilité aux femmes scientifiques et à leurs recherches. Entrée libre tous les jours de 15 h à 18 h 30 et les samedis de 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 18 h 30. Tél. 04 68 84 67 87.

CORNEILLA-LA-RIVIÈRE

RENCONTRE. Né à Perpignan, le cuisinier étoilé, Paul Pairet est le nouveau juré de « Top Chef ».

« Les anchois à la catalane restent mon plat préféré »

Triplement étoilé au Guide Michelin, le Catalan de Corneilla-la-Rivière, Paul Pairet, s'est brillamment imposé en rejoignant l'expérimenté jury de l'émission *Top Chef* diffusée le mercredi à 21 h 05 sur M6. À la tête de trois restaurants à Shanghai, dont L'Ultraviolet, l'établissement conceptuel qui rencontre un énorme succès et dont le chef en a fait un endroit culinaire d'exception. L'adresse est tenue secrète et le restaurant ne dispose que de dix couverts autour d'une table. Qualifié de meilleur restaurateur au monde, Paul Pairet évoque son enfance dans les Pyrénées-Orientales.

Quels souvenirs gardez-vous du département et de Corneilla-la-Rivière, le village où vous avez grandi ? Mon plus beau souvenir d'enfance, et c'est ce qui me rattache à la cuisine, c'est l'époque où j'allais me balader avec mon grand-père à vélo entre Perpignan et Sigean. On s'arrêtait souvent dans un verger pour déguster de belles pêches gorgées de soleil, prêtes à tomber de l'arbre, et puis je garde aussi l'image des perchons qu'il y avait à Corneilla-la-Rivière.

Est-ce que c'était un rêve de gosse de devenir cuisinier ? Oui on peut le dire, même si les vocations se construisent peu à peu. Mais mon goût pour la cuisine remonte à la découverte du manuel des Bonnes recettes de grand-mère Donald. C'est ma bible.

ILLE-SUR-TÊT

Natur'Ille : un combat de tous les instants

Une trentaine de participants avait répondu à l'invitation de l'association Natur'Ille, pour un spectaculaire ramassage de déchets depuis le boulevard Jean-Bourrat jusqu'à la station d'épuration en passant par les anciens jardins familiaux. « Nous avons nettoyé les berges du canal de Perpignan et cet endroit s'est avéré être une ancienne décharge agricole de très longue date. C'est un travail difficile car plus on creuse plus on en trouve. Nous voulions alerter encore une fois sur les conséquences des déversements de déchets dans la nature. Le plastique ne disparaît jamais. Il se dégrade lentement pour devenir des nano-particules qui s'infiltrent dans notre eau, explique Kai Engels la présidente de Natur'Ille. Nous avons



► L'heure du bain un moment privilégié avec sa maman Monique, Paul Pairet, déjà fan de casquette, aimait se déguiser (en mexicain) avec son frère.

un livre de recettes pour enfants, un petit peu décalées que l'on m'a offert quand j'avais une dizaine d'années. Cela a beaucoup influencé ma cuisine d'aujourd'hui. Ce manuel se trouve toujours dans mon bureau à Shanghai. C'est un peu la genèse de mon métier.

L'Ultraviolet, votre restaurant au concept unique est basé à Shanghai y proposez-vous des plats ou des vins catalans ?

Je propose notamment du Gauby et quelques autres vins d'ici. Mais je ne suis pas une succursale catalane. Par contre, j'ai dans mon menu, et c'est en hommage à mon père, une grillade faite avec des sarments, on a la chance d'en trouver à Shanghai.

Parlez-nous de votre expérience « Top Chef ». J'avais déjà eu une bonne expérience de l'émission, en in-



tégrant l'équipe des chefs, l'année dernière, le temps d'un épisode. J'en avais eu d'excellents retours. Aussi, quand on est venu me chercher à Shanghai pour cette fois faire partie du jury, j'ai été flatté. Et puis, je me suis dit tu vas faire un break de deux mois à Paris... Mais ce n'était pas de tout repos. On a quand même bien rigolé et on s'est attaché aux candidats.

Quel est le dernier restaurant dans lequel vous avez déjeuné à Perpignan ? J'aime me rendre dans l'Aude, chez Gilles Goujon à Fontjoncouse, à l'Auberge du vieux puits. Quand je veux manger à Perpignan, c'est au cœur de ville que je me rends, au Divil, il y a de la belle viande.

Quels sont les derniers plats que vous a cuisinés votre maman lors de votre dernière visite chez elle à Canet-en-Roussillon ?



► Le chef Paul Pairet raffole des petits plats de sa maman. Photo © Stéphane DE BOURGIES

Bien qu'elle ne cuisine plus beaucoup la dernière fois que je suis venue j'ai eu droit au menu complet *ollada, bullinada, boles de picolat* et les anchois à la catalane qui res-

tent mon plat préféré. Ce sont des recettes catalanes que cuisinaient mon arrière-grand-mère, ma grand-mère qu'elles ont transmises à ma maman. Recueilli par Magali Mitjaville



► Les bénévoles en action sur le bord du canal de Perpignan. Ci-dessus, une partie des déchets ramassés à cet endroit.

ront recyclés. Le reste a été enlevé par le centre technique municipal ». Une action menée en parfaite symbiose avec des associations qui travaillent sur le même terrain : Citéco66 avec et son infatigable président Eric Malafosse ; Néfah vert demain avec Céline Démoulin ; Eco-Nature66 avec Virginie Millet ; l'Oyat nazarien, des gens de

les yeux sur ce problème [...] », avance Kai Engels. La présidente de Natur'Ille s'est lancée dans un projet européen de sensibilisation qui en dit long sur sa détermination : « Je vais marcher du nord de l'Allemagne au sud de l'Espagne du 1^{er} juillet jusqu'à fin octobre, pour faire passer le message qu'il faut recycler le plastique

-40%

LIVRAISON, INSTALLATION GRATUITES

Voir conditions en magasin

ENLEVEMENT GRATUIT DE VOTRE ANCIENNE LITERIE

Dans le département 66

Jean Rastoul