

**EPISODE 2 / LANGUEDOC-ROUSSILLON
TRANSCRIPTION**

**À QUI EST LA FRANCE ?
numéro d'affaire : 1158390**

COM : 01 :00 :02 :00

Pas un champ, pas une grange, pas un coin de rue, pas un bois, dans notre vieux pays, qui n'ait un propriétaire... !

Région après région, « À qui est la France » est un voyage à la rencontre de ceux qui possèdent un peu de cette gigantesque indivision...

INTRO LANGUEDOC-ROUSSILLON

COM : 01 :00 :31 :00

Le Languedoc-Roussillon c'est notre grand sud méditerranéen non provençal, une des régions les plus attractives de France :

Côté terrestre, un amphithéâtre majoritairement viticole entre Pyrénées et Minervois ; côté maritime, un croissant littoral qui s'étire entre Montpellier et Perpignan, ses deux capitales.

C'est aussi une personnalité composite, où le pays catalan cultive sa différence.

01 :00 :55 :00

On avait l'impression d'être un prince plus ou moins charmant en train de découvrir le château de la Belle au bois dormant.

01 :01 :01 :00

C'est toujours pareil, on peut pas s'en lasser quoi... On est... Tous les jours c'est beau quoi...

01 :00 :04 :00

C'est notre petit paradis. On se croirait dans un grand écran de la télé.

01 :00 :08 :00

Mes parents sont fiers. Mes parents sont fiers de ce que j'ai fait, de ce que je construis.

01 :00 :11 :00

On empreinte la terre à nos enfants. Ce que je plante, c'est évidemment pas pour moi. Donc on travaille pour après.

01 :00 :17 :00

Avec les contraintes qu'on a si ça nous plaisait pas, c'est pas viable quoi en fait.

01 :01 :21 :00

Les gendarmes m'ont dit « mais si vous voulez pas sortir on sera obligé de vous porter ». Et bien je lui dit « je vous donnerai des coups de pied ».

Il faut se méfier des femmes de notre région.

Et le fusil est derrière le rideau.

LLIVIA

COM : 01 :01 :37 :00

Le Languedoc-Roussillon porte encore les traces de sa double appartenance franco-espagnole, de ses frontières longtemps indéfinies.

Le Roussillon, initialement espagnol, revient enfin à la France en 1659, par le Traité des Pyrénées.

Pourtant, depuis cette date, un territoire isolé de 13 km² est resté espagnol : la petite cité de Llivia qu'une seule route relie à l'Espagne.

Et cette enclave revendique elle-même la propriété d'un terrain en France : le Pla des Bones Hores, près du lac des Bouillouses.

C'est sur ce lieu qu'a été construit, par des français dans les années 60, et sans permis, l'hôtel des Bones Hores.

Viviane et Christian, deuxième génération de cette famille d'hôteliers, sont installés aux Bouillouses depuis 1984. Ambiance familiale garantie, amis et clients y sont souvent les mêmes.

01 :02 :27 :00

Homme :

Bisou obligatoire.

Viviane :

Et t'es barbu ?

01 :02 :34 :00

Homme :

On a pensé à toi. On a vu des biches ce matin. On les a vu basse.

On a vu des chevreuils et des biches.

On est passionné. On vient là parce que le cadre il est magnifique quoi. Y'a des lacs fabuleux. Y'a autant de choses qui sont fabuleuses autour des lacs, les Bonnes Hores, les gens qui s'en occupent. Et en fait voilà tout ça quoi. C'est tout un ensemble quoi, les Bouillouses c'est tout un ensemble de chose quoi. C'est pas que la pêche.

C'est un état d'esprit oui.

Aussi oui. Qui perdure de génération en génération.

01 :03 :06 :00

Viviane :

On a tout ici. On a la nature, on a la... enfin tout ce qu'on aime nous quoi. La randonnée, l'esprit famille aussi ici à l'intérieur. Voilà, on a tout, moi j'ai tous les éléments qui me plaisent ici et Christian je crois que c'est pareil. Pour moi c'était pratiquement évident que j'allais, j'allais revenir ici. Je suis très attachée au lieu et voilà. Mais lui c'était pas forcément évident parce qu'il ne connaissait pas du tout la restauration. Il était électricien, ça n'avait rien à voir. Et il travaillait en ville aussi donc voilà ça s'est fait tout seul en fait. On a commencé par une saison et on est resté là.

COM : 01 :03 :46 :00

Le Lac des Bouillouses et ses abords est un site naturel classé et préservé. Viviane et Christian ne se voient pas vivre ailleurs. Rémi, leur fils, non plus, tant le virus de la pêche, en a fait un enfant des Bouillouses.

01 :04 :00 :00

Christophe :

Enlève bien ta canotte quand tu vas propulser devant. Voilà. Essaie de le ramener un peu plus rapidement. Pour que la mouche elle soit, elle soit vivante sous l'eau quoi. Allez vas-y relances ! Voilà c'est bien ! Super ! On s'améliore de jour en jour hein ?

01 :04 :18 :00

Christian :

Quand on est là, quand on a le vent dans les oreilles, tout ça, on en prends plein les yeux c'est... Pour nous c'est énorme. Enfin nous on se rend compte depuis qu'on est là, c'est, c'est toujours pareil, on peut pas s'en lasser quoi... On est... Tous les jours c'est beau quoi. On peut pas avoir un cadre de travail mieux qu'ici je pense pas quoi. On peut pas partir d'ici quand on y a goûté... On voit des papys de..., quand tous les ans qui disent déjà Rémi c'est foutu il est amoureux de la Bouillouse pour la vie. Ça c'est... Et je crois que c'est bien ça qui se passe.

COM : 01 :04 :55 :00

Mais comme dans tous les contes de fées, il y a un mais. Une épée de Damoclès est suspendue au-dessus de ce bonheur tranquille.

01 :05 :03 :00

Christian :

On est pas sûr que Rémi il puisse prendre la suite ou quelqu'un de la famille parce que bon...La commune Llivia doit récupérer les murs en 2030. On se prépare quand même un jour à ne plus être là quoi.

COM : 01 :05 :17 :00

Dans les années 80, au terme d'une longue bataille juridique, un compromis a été trouvé en faveur de Viviane et Christian. Ils ont obtenu le droit de continuer à exploiter leur hôtel jusqu'à ce qu'il revienne dans le giron de l'enclave espagnole, en 2030. Malgré tout, ça reste un drame pour eux...

COM : 01 :05 :36 :00

Pour Valentin Souriaqui, l'ancien maire de Llivia, passionnément attaché à ce petit royaume, c'est une question de principe. Si l'on transige sur un m2, c'est l'existence même de Llivia qui est menacée...

01 :05 :50 :00

Valentin Souriaqui :

Le terrain des Bonnes Hores il appartient à Llivia depuis beaucoup de siècles. C'est notre...c'est sentimentalisme et on veut rester là. On était pour préserver pour notre droit que nous avons. Le droit c'est l'histoire. L'histoire c'est le droit que nous avons acquis il y a des siècles avant. Dans une lutte constant.

COM : 01 :06 :17 :00

En attendant, le droit d'usage s'applique toujours. Les Bouillouses et son Pla des Bones Hores, là haut dans la montagne, servent traditionnellement de pâturage pour les chevaux de Lliva. Venanci, berger comme son père et son grand-père, conduit la transhumance, chaque année début juin.

01 :06 :37 :00

Venanci :

Ce cheval on le monte maintenant à la Bouillouse. C'est le pâturage de Llivia.

01 :06 :56 :00

Venanci :

On est en France maintenant. On a passé la frontière ici en ce moment pour aller à la Bouillouse.

COM : 01 :07 :03 :00

Après 5h de marche par les sentiers de montagne, on arrive sur le plateau comme sur la terre promise. Ici se côtoient troupeaux français et espagnols. Les chevaux resteront là, six mois en toute liberté.

01 :07 :17 :00

Venanci :

Ce sont des chevaux Hispano-Breton qui s'appellent le cheval de la Cerdagne.

Quand ils viennent ici, ils mangent bien parce que cette herbe a de la protéine, il y a tout ce qu'il faut pour le cheval.

COM : 01 :07 :35 :00

Aux Bones Hores, le berger retrouve ceux qui sont devenus ses amis au fil des transhumances et des années. On peut bien évoquer les problèmes de frontière et de propriété car l'essentiel, pour eux, n'est pas là.

01 :07 :49 :00

Christian :

D'aucune façon ça nous divise. Nous, même au contraire quand on les voit venir, ils ont une culture catalane, espagnole, pas les mêmes règles que nous et de voir un peu cette liberté, cette fête, cet attroupement au milieu du plateau, pour nous c'est un nouveau bol d'air. A chaque fois qu'on les voit on est très heureux de les voir. Il n'y a aucun problème de quoi que ce soit là-dessus quoi.

01 :08 :10 :00

Venanci :

Entre nous il n'y avait jamais de problème. Entre nos politiciens oui. C'est curieux que les gens qui ne

vivent pas sur la terre, les gens vraiment qui nous gouvernent qui nous conduisent à nous unir, ce sont les mêmes qui dans un bureau nous détachent. Ils disent, vous êtes catalan, vous êtes français, vous êtes espagnol. Mais par contre quand on regarde la télévision ils sortent les politiciens et c'est fini y'a des problèmes. Je sais pas au bureau ce qu'ils font mais il y a quelque chose qui ne se sent pas bien au bureau. Mais si ils viennent au monde réel, ils verront qu'il n'y a pas de problème.

COM : 01 :08 :42 :00

Valérie a laissé sa place à sa sœur Viviane il y a une dizaine d'années. Elle est pour beaucoup dans la personnalité de l'hôtel et sait s'accommoder de sa précarité avec philosophie.

01 :08 :55 :00

Valérie :

Et tous ces souvenirs !

Ça c'est les premières photos en fait en 84 où papa est vraiment responsable. Voilà là avec ses chenillettes l'hiver. Rien que pour monter c'était déjà une aventure. C'était tellement convivial qu'en fait les clients devenaient vite des amis. Puis bon moi je pense que ce lieu il a quelque chose de magique. Mais bon d'un autre côté si on a la chance d'y être et que ma sœur puisse y travailler c'est parce que en fait aussi revient l'Espagne, parce que ça perd de sa valeur marchande en fait. Et donc forcément, forcément cela aurait peut-être été repris. A un moment donné il y avait le Club Med qui était dessus, y avait... et nous on aurait peut-être pas la chance d'être là. Donc il faut, même si c'est dur pour nous, on profite du moment et je crois que c'est ça.

On espère aussi qu'il y ait quelque chose, qu'il y ait un compromis et que ça change oui, que ça puisse rester dans la famille.

COM : 01 :09 :52 :00

Mais on n'en est pas là ; et chaque matin se savoure lentement dans ce pays de soleil.

01 :09 :57 :00

Christian :

Pour l'instant on se considère chez nous hein ! On vit au jour le jour et on est bien chez nous. On est propriétaire jusqu'en 2030, ça c'est... Pour la suite bon on n'y pense pas trop quand même encore. C'est près mais loin à la fois quand même. On a beaucoup à en profiter encore.

TRANSITION LLLIVIA / CASOT

COM : 01 :10 :17 :00

Les lieux préservés et sauvages, comme le Lac des Bouillouses se font rares. Et parfois les premiers arrivés profitent du flou juridique qui peut devenir un avantage.

C'est ainsi que certains privilégiés ont pu rester à l'écart du tourisme de masse – à l'heure où plus de 4 millions d'européens se partagent chaque été les rivages du Languedoc-Roussillon.

COM : 01 :10 :40 :00

Entre Banyuls et Port Vendres, sur la Côte Vermeil, des îlots d'habitations ancrés dans la culture locale se trouvent pris dans les terres acquises par le Conservatoire du Littoral. Ils se font alors aussi petits que possible dans l'espoir qu'on les oublie un peu...

CASOT

COM : 01 :11 :02 :00

Dans l'anse de Paulille, le long de la plage du Fourat s'est niché un art de vivre spécifique à la région : le casot, l'équivalent catalan du cabanon marseillais.

Précaires et modestes, ces petites habitations ont été édifiées sur les restes de cabanes de vigneron, dans les années 50, sans permis de construire, et sur le domaine maritime, aujourd'hui propriété du Conservatoire du Littoral.

COM : 01 :11 :26 :00

Alors que 500 de leurs semblables, près du Canet, ont été rasés en 1979, ceux du Fourat ont été jusqu'ici épargnés.

COM : 01 :11 :36 :00

Depuis une décision de justice de 1960 en leur faveur, c'est le statu quo, mais les treize familles du Fourat savent que la menace demeure...

01 :11 :47 :00

Martine Blaha : Ça c'est chez nous. C'est chez les Clotte.

COM : 01 :11 :50 :00

La famille Clotte fait partie de ces irréductibles amoureux du Fourat...

Martine vient ici depuis l'âge de six mois. Avec son mari Patrick, ils sont un peu les permanents du lieu, du coup ce sont eux qui accueillent, le plus souvent, le reste de la famille, qui s'agrandit chaque année.

01 :12 :04 :00

Patrick Blaha : Comment ça va ? T'as fait bon voyage ? T'es belle.

Patrick Blaha : Et vous venez 6 mois là ? ou vous venez euh...

Femme 1 : ça y est...chaque fois il dit ça...

Patrick Blaha : Ils ramènent un chargement, regarde moi ça...

Homme 1 : Oh là là...

Patrick Blaha : Oh les filles ! Il me manque du matos là !

Martine Blaha : Oh les filles ! Oh les filles !

Femme 2 : la saucisse, Jeanne dit qu'elle n'est pas cuite.

Patrick Blaha : Putain ! Mais c'est pas vrai ça ! Vous êtes chiant !

Jeanne : Non mais elle n'est pas cuite sur les bords.

Patrick Blaha : Mais si elle est cuite !

Jeanne : ça ne se mange pas cru la saucisse.

Patrick Blaha : C'est parce qu'elle est rouge. C'est pour ça qu'elle est...qu'il te semble qu'elle est pas cuite. Y'a toujours un ingénieur qui vient te dire il faut faire autrement. Toujours !

Martine Blaha : Voilà le repas typique catalan ! On s'engueule tout le temps mais on s'adore.

Patrick Blaha : Allez saucisse !

COM : 01 :12 :45 :00

Les repas, tous ensemble, c'est un rite immuable et malgré la précarité, on est installé ici comme si c'était pour l'éternité...

01 :12 :52 :00

Femme 1 : Ce soir on te fera un calinou !

Femme 2 : On est quatre enfants. Y'a deux mois d'été, Juillet, Août et y'a 15 jours pour chacun et on tourne. Et quand euh...quand y'a des travaux à faire ben on a une cagnotte et avec cette cagnotte on fait tous les frais qu'y a à faire. Y'a personne...y'a aucun problème.

Martine Blaha : Nous nos enfants et petits-enfants ne nous parlent que du Fourat. L'été ils veulent venir en vacances qu'au Fourat.

Femme 2 : On vit...les uns dorment dans la tente, les autres dans la caravane, les autres dans la maison...

01 :13 :22 :00

Martine Blaha : Ooh ! elle est belle c'te pa-patte ! Donne ! Donne la pa-patte !

Patrick Blaha : Bon je vais arriver à finir mes trois pages là ? C'est toujours pareil ces trucs de gonzesses là.

COM : 01 :13 :36 :00

C'est Jean, le précurseur, qui a déniché ce petit coin de paradis au début des années cinquante, à l'époque où l'on pouvait tout se permettre....

01 :13 :45 :00

Femme 1 : Mon père a été un des premiers à venir ici hein. Y'avait rien, rien, on campait sur la plage. Ah c'était sommaire hein... Y'avait pas d'eau, y'avait pas d'électricité... On se lavait à la mer. Et là on a fait toutes nos vacances depuis qu'on est né, on est toujours venu là... On venait du 14 Juillet euh... presque, presque le 1er Octobre donc...et après bon ben avec les vigneron. Les vigneron ils avaient la vigne devant avec les embruns ça rendait pas hein la vigne. Alors des maisons devant pour eux ça les arrangeaient hein. Donc mon père a acheté...ça c'était la maison au début.

COM : 01 :14 :22 :00

Avec les années, les casots se sont fondus dans le paysage, gagnant ainsi en légitimité, en confort... et en surface : 50m2

01 :14 :31 :00

Martine Blaha : Voilà le petit frigo à gaz avec un petit congélateur. Et puis là on arrive dans la salle principale. C'est mon père qui la faite ouai. Tout ! Il a fait ça. Et ça c'était une cabane de chantier qui faisait la chambre. On veut garder ce...ce chic comme ça, enfin ce chic sauvage si vous voulez. On veut garder ça. C'est notre petit paradis. Avec ces fenêtres, on se croirait dans un grand écran de la télé. C'est fabuleux hein ? On se lasse pas de cette vue hein...

COM : 01 :15 :09 :00

Difficile de ne pas se sentir propriétaire quand on veille de si près, depuis si longtemps et avec autant d'amour, à la beauté des lieux ... !

01 :15 :20 :00

Martine Blaha : On est un petit peu les gardiens aussi hein ?

Patrick Blaha : Ouai

Martine Blaha : Maintenant.

Patrick Blaha : On surveille. Si y'a un bateau en perdition, on est là. Et je crois que c'est le bateau corse qu'il y a là-bas d'ailleurs.

Martine Blaha : Le gros blanc là ?

Patrick Blaha : Ouai ! il me semble. Oui c'est le corse.

01 :15 :42 :00

Martine Blaha : Tiens ! Michel qui se baigne.

Patrick Blaha : Ah, la voisine elle a trouvé l'eau chaude.

Martine Blaha : Ah ! Elle a une étoile de mer. Elle est belle !

Patrick Blaha : Elle a trouvé une étoile rouge.

COM : 01 :15 :54 :00

Dans cet univers sanctuarisé, le Conservatoire du Littoral fait en sorte que tout soit définitivement conservé en l'état...

01 :16 :02 :00

Patrick Blaha : Le site est classé, on doit rien toucher.

Martine Blaha : Il faut qu'on garde les mêmes couleurs, les mêmes, les, les volets faut qu'ils soient de la même couleur, les maisons aussi. Faut pas qu'on change. On sait pas si on va les garder éternellement mais...

Patrick Blaha : Ils voudraient bien nous voir déguerpir devant.

Martine Blaha : Ouai...

COM : 01 :16 :23 :00

Ce lieu est paradoxalement resté intact grâce à une incongruité qu'on y implanta au 19ème...

01 :16 :30 :00

Patrick Blaha : Allez viens Coca !

01 :16 :37 :00

Patrick Blaha : On est dans la zone des dépôts de dynamites, de Nobel-Bozel. Donc on avait l'usine qui était de ce côté. Toute la zone était interdite là, du fait de la dynamite.

COM : 01 :16 :48 :00

Parce que la dynamiterie ferme ses portes en 1984, une Société Civile Immobilière envisage d'y construire plusieurs complexes touristiques. Mais le Conservatoire du Littoral achète le site en 1998, et les projets promotionnels tombent à l'eau.

01 :17 :06 :00

Patrick Blaha : Alors là à droite on a la baie de Banyuls. C'est chouette hein ? C'est une zone interdit à la pêche euh et tout ça. C'est une réserve, une vraie réserve maritime.

COM : 01 :17 :20 :00

Dans ce sanctuaire naturel, les casots ont-ils encore un avenir ? Pour exister un peu plus aux yeux de l'Administration, les citoyens de la petite république ont formé une association. Ils se souviennent encore du procès intenté par la Direction de l'Urbanisme. A l'époque ils avaient obtenu la relaxe, mais qu'en serait-il maintenant ?

Pour l'instant, ils ont interdiction de vendre en dehors de la famille, à condition, toutefois, que l'Etat ne préempte pas en s'imposant comme acheteur prioritaire

01 :17 :50 :00

Patrick Blaha : Entrez ! Lucien ! Raymond !

Homme : Oui on est là !

Femme : on monte ou on descend ?

Patrick Blaha : Vir aqui homem. Qu'est ce qui nous a mis là ?

Homme : Attention à la tête toi !

Femme : Attention Bernard.

Patrick Blaha : Regarde qu'est ce qu'il nous a amené là !

Homme : voilà voilà, vous avez les vins, il manque d'apporter l'eau fraîche.

Patrick Blaha : Oh et regarde moi ça tiens !

Homme : Mets-le au milieu de la table.

Patrick Blaha : C'est pas gentil ça ? On boit un coup de Banyuls. Allez ! Un petit coup de Poumou là !

Homme : il faut avaler au fur et à mesure hein

Martine Blaha : Je sais quoi faire, je m'en rappelle. Hein ?

Patrick Blaha : Allez ! Oooh ahaha.

Martine Blaha : Allez c'est pour moi hein...

Patrick Blaha : Regarde, regarde tiens ! Regarde la spécialiste tiens !

Femme : Regarde une spécialiste !

Patrick Blaha : ça c'est la spécialiste !

Homme : ça c'est bien.

Patrick Blaha : Et calme toi quand même chérie hein !

Homme : ça va bien hein ?

01 :18 :27 :00

Jeanne Clottes : On s'est dit que le fait de se regrouper en association, permettrait peut-être de, de représenter quelque chose face aux autorités quoi. On sent qu'on est quand même euh un peu pris en otage par euh le conservatoire du Littoral et qu'on est pas libre et on est un peu en sursis quand même donc euh... On espère que nos enfants pourront en profiter

Femme : Je pense que oui parce que des fois...

Jeanne : ...mais on sait pas combien de temps ça va durer hein...

01 :18 :54 :00

Femme : Je pense que c'est nous qui tenons encore le Fourat après euh...on va voir.

Homme : C'est toujours là c'est pas...On verra maintenant...

Femme : Y'a 3 et 3, 6 et 4, 10. 10 enfants. Alors on va partager la maison en 10. Je sais pas comment, comment ils vont faire hein...

Homme : Disons que le tour sera plus petit.

Femme : ouai voilà.

Patrick Blaha : Au lieu de faire 15 jours comme on fait et ben ils sont obligés de faire une semaine.

Homme 2 : ou ils alterneront sur l'année et c'est pas évident.

Patrick Blaha : Enfin c'est pas évident...

Femme : non...

01 :19 :27 :00

Femme : Alors là j'aime bien quand il plonge...

Patrick Blaha : Ahahaha ! Hop ah il est sous l'eau.

Femme : eh eh eh

01 :19 :35 :00

Patrick Blaha : Qu'est ce qu'on mange ce soir ?

Homme : une salade.

Patrick Blaha : Avec des gésiers ! ah là là !

Femme : on va les mettre dans la salle. Chacun son menu.

Patrick Blaha : Avec des gésiers confits ! ouai ouai on partage parce que après y'en a toujours un qui en prend plus dans la salade. Celui qui essaye de me trander je le couillonne !

COM : 01 :19 :53 :00

Bon, il sera toujours temps de se battre, plus tard... Pour le moment on profite ! Et tant que tous les jours on a ça sous les yeux, pas besoin de se faire du cinéma... !

01 :20 :04 :00

Patrick Blaha : Coupez !

TRANSITION CASOT / HUITRES

COM : 01 :20 :10 :00

C'est grâce au Conservatoire du littoral que la beauté de cette côte rocheuse est restée proche de celle qui a séduit les peintres fauves Matisse et Derain, mais aussi Braque et Picasso...

Même si la région accueille de nombreuses résidences secondaires, la côte catalane a moins subi les bétonnages que le reste du rivage méditerranéen.

Au Nord, sur la côte Rêvée du Languedoc, l'urbanisation de vacances se fait plus dense, notamment sur le cordon littoral sablonneux. Mais à l'arrière, les immenses lagunes sauvages qu'il emprisonne sont restées vierges ou presque...

HUITRES

COM : 01 :20 :51 :00

A mi-chemin entre Narbonne et Perpignan, dans les Corbières maritimes, le petit port de Leucate fondé par les Grecs, restera longtemps un des seuls havres naturels du sud du Languedoc.

L'étang de Leucate, classé espace naturel sensible, a été préservé de la politique volontariste d'aménagement du littoral des années 60.

Seul changement visible à sa surface : l'extension des parcs à huîtres qui dessinent un léger maillage et le sillage des bateaux qui exploitent ce savoureux jardin maritime...

COM : 01 :21 :27 :00

Ces « mas », comme on les appelle ici, sont installés côte à côte le long du Gros de Leucate, ce chenal qui relie la mer à l'étang. Ils appartiennent aux ostréiculteurs concessionnaires du domaine public maritime dont fait partie la famille Allary.

Jérôme Allary, grandi et élevé au milieu des parcs à huîtres, développe depuis plus de 20 ans l'entreprise du grand-père, avec sa mère et son frère...

Les terrasses au bord de la rue sont la face dégustation et, à l'arrière, se trouvent le matériel et les barges prêts à embarquer.

01 :22 :00 :00

Jérôme Allary : *Nous sommes la plus vieille famille ostréicole de Leucate. Je suis né à Leucate et j'ai commencé à l'âge de 17 ans. Mon grand-père c'était l'un des premiers à faire les huîtres sur Leucate. Donc ça fait quand même plus de 40 ans que c'est installé dans la famille donc c'est quand même une certaine fierté quoi. Ma mère elle travaillait ici. Moi je venais tout le temps travailler avec eux.*

La mère : *Alors 12 huîtres moyennes spéciales, 12 moules.*

Jérôme Allary : *Et bon c'est...ça s'est fait comme ça quoi en fait.*

La mère : *Mon père a travaillé là jusqu'à l'âge de 83 ans. Quand il est parti ben c'était pour aller au cimetière quoi. Là où il est il doit être content de voir que ses petits-enfants ont repris son travail quoi.*

COM : 01 :22 :43 :00

Il a fallu beaucoup de travail pour passer de la cabane de pêcheurs à la PME mécanisée qui produit ses soixante tonnes d'huîtres par an...

01 :22 :51 :00

Jérôme Allary : *En tout on est 9 à travailler ici. Mon frère euh, ma mère et moi et 6 employés quoi. C'est l'une des plus grosses entreprises ostréicoles de Leucate. Donc euh... il faut quand même qu'y ait du travail tout le temps, il faut euh...faut avoir tout le temps des huîtres pour faire la production pour qu'on ai...y'a pas mal de salaires derrière donc euh...faut assurer...*

COM : 01 :23 :17 :00

Une entreprise qui grandit, cherche à capitaliser, à se construire un patrimoine pour se développer...

Mais c'est une notion difficile à concevoir quand on est concessionnaire du Domaine public. Ici, ni l'eau, ni le sol, rien n'appartient aux ostréiculteurs, à l'exception de leurs installations de travail.

Alors, oui, dans le meilleur des cas, on peut transmettre sa concession à quelqu'un de sa famille. Mais il est plus compliqué de vendre et encore plus de donner une valeur à un patrimoine frappé de précarité...

01 :23 :49 :00

Maire de Leucate : *On est sur du domaine qui n'appartient pas aux ostréiculteurs, qui appartient à l'Etat. Evidemment y a un cahier des charges. Ce centre est avant toute chose un centre de production et doit le rester parce que si jamais la production venait à décliner ou à être négligée, ça serait purement et simplement la fin de l'ostréiculture à Leucate.*

COM : 01 :24 :10 :00

Une précarité qui se double de celle qu'impose parfois la nature elle-même. C'est le cas avec ce virus qui, depuis quelques années, fait des ravages chez les jeunes huîtres.

01 :24 :20 :00

Jérôme Allary : *On va aller voir les petites huîtres pour voir si y'a...si elles ont poussées, si y'a pas trop de mortalité dessus. Le dernier comptage qu'on avait fait, on avait 60% de mortes.*

01 :24 :41 :00

Jérôme Allary : *Y'en a 4 ou 5 qui sont vivantes là, sur la...tout le reste sur l'autre main, tout est mort en fait quoi. On a un virus qui est dans l'eau, qui est pas dangereux pour l'homme et en fait le souci qu'y a c'est que dès qu'on arrive à 18, 20°C euh....ce virus se propage et fait mourir les petites huîtres. Y a 3 ans de ça on avait mis 2 millions de petites huîtres, on en avait, on en a récupéré 200 000 quoi, 10% quoi. Chaque*

fois qu'on parle avec des scientifiques ils nous disent dans 5 ans ça va...on aura trouvé la solution mais bon ça fait...ça fait...5 ans qu'ils nous le disent donc euh...on attend mais bon euh...on sait qu'à un moment donné ça va euh...ça doit...ça va se retourner mais quand ? C'est le gros souci quoi.

COM : 01 :25 :23 :00

Une partie de la solution, au moins pour passer le cap de la crise du virus, serait de pouvoir commercialiser par exemple des crevettes ou des bulots venus d'Atlantique.

01 :25 :34 :00

Vendeuse : Et 25,25.

Client : Impeccable ! Le bonjour à Mme Allary !

Vendeuse : J'y manquerai pas, à bientôt !

COM : 01 :25 :40 :00

Malheureusement la loi qui s'attache à la concession du domaine public s'y oppose...

01 :25 :45 :00

Maire de Leucate : La tentation elle est grande surtout en cette période où nos huîtres connaissent une forte mortalité, de ne plus pratiquer que de la revente ou de, ou de la dégustation mais ça, ça serait euh...c'est une vue courte terme.

COM : 01 :26 :04 :00

C'est là que Jérôme montre ses qualités d'entrepreneur. Loin de se tenir pour battu, il trouve une sortie par le haut : en faisant appel à une mécanique sommaire, il simule le mouvement des marées et améliore la saveur de ses huîtres, ainsi que leur rentabilité.

01 :26 :22 :00

Jérôme Allary : C'est une opération qu'on renouvelle 2 à 3 fois par semaine. Du fait qu'on ait pas les marées comme à l'océan. Ça sert à les faire se durcir, à faire euh...une meilleure qualité d'huître en fait. Le produit est plus euh...est plus dur et la chair elle est plus ferme quoi peut-être. C'est une huître qu'on a appelé l'huître de la Caramoun. C'est un peu pour avoir un peu notre grand-père qui a commencé là-bas donc carrément de l'autre côté de l'étang. C'est là que l'ostréiculture a commencé sur, sur Leucate quoi. Donc c'est un peu un hommage un peu à mon grand-père.

COM : 01 :26 :59 :00

De très belles huîtres à la chair ferme et au goût intense dont l'ostréiculteur a de quoi être fier.

01 :27 :05 :00

Jérôme Allary : En terme de chair c'est magnifique quoi. Vous mangez ça le matin avec un petit verre de vin blanc. On est content quand on arrive quand même à faire une belle huître. La qualité est supérieure, ça fait plaisir quoi. On se régale de faire ce métier quoi. Parce que sinon avec les contraintes qu'on a si ça nous plaisait pas, c'est pas viable quoi en fait.

01 :27 :28 :00

Serveuse : Bon appétit !

Les retraités : Merci. Pour des retraités c'est...c'est pas l'idéal ça ? Un coup de vélo, des huîtres et un petit coup de blanc le matin. Et quoi de mieux ?

Et ouai !

Et ouai, ça change de la vie parisienne hein ? Le privilège d'être connu de la maison c'est qu'il y en a 13 au lieu de 12. C'est rare d'ailleurs de trouver des huîtres à cette époque là qui soient aussi verte. En général sur Oléron et tout ça elles sont beaucoup plus laiteuses à cette époque là de l'année.

Au début quand on venait c'était...., bon à l'ancienne quoi, c'était assez....Beaucoup plus rustique. Ils ont amélioré un petit peu tout ça. C'est qui fait un petit peu la différence peut-être avec d'autres.

COM : 01 :28 :06 :00

Malgré les écueils et les difficultés, les frères Allary, Jérôme et Laurent, ont de bonnes raisons de parier sur l'avenir. Leur véritable patrimoine, celui qui a le plus de valeur c'est leur concession de 40 ans renouvelable, mais aussi, mais surtout un savoir-faire à transmettre.

01 :28 :24 :00

Jérôme Allary : On voudrait que les enfants reprennent mais...y'a encore une dizaine d'années avant qu'ils puissent venir travailler... pour que déjà ils font faire l'école et après ils verront ce qu'ils veulent faire quoi. Faut pas les contraindre non plus quoi. En fait c'est d'eux que ça doit venir quoi.

COM : 01 :28 :39 :00

Alexandre, lui, n'a aucun doute. Il sera à son tour le roi de l'huître Caramoun.

TRANSITION HUITRES / CHATELAINE

COM : 01 :28 :50 :00

Les ostréiculteurs de Leucate, comme tout ceux qui travaillent avec la nature, connaîtront encore d'autres épreuves. Les vigneron sont confrontés aux mêmes aléas.

COM : 01 :29 :03 :00

Plus grand vignoble français, le Languedoc-Roussillon a connu le phylloxéra, mais aussi la concurrence nord-africaine et la surproduction. Avec l'arrachage et la restructuration drastique de leurs vignes, les vignerons du Languedoc savent le prix à payer pour gagner en qualité et en rentabilité.

Entre Corbières et Montagne Noire, le vignoble du Minervois, vaste cuvette orientée plein sud, est l'un des théâtres de ces combats du terroir.

CHATELAINE

COM : 01 :29 :32 :00

Sur la petite commune de Peyriac-Minervois, le domaine du Violet étend ses 44 ha de terres autour d'un gros château composite bâti sur les restes d'une villa gallo-romaine.

Quand Emilie et Jean Faussié achètent la propriété en 1963 après avoir vendu les quatre vignobles hérités de leurs parents, c'est rapidement le succès. Le vin du Roussillon commence à gagner ses lettres de noblesse, le terroir affirme ses qualités et les années soixante font de la plupart des entreprises des success-stories.

Jean fera de Violet un grand vin du Minervois tandis qu'Emilie développera une clientèle haut de gamme autour de son château-hôtel ...

01 :30 :15 :00

Emilie : La vigne, le vin, moi j'ai entendu parler de cela toute ma vie ! Mon père était viticulteur euh... mon mari, mon fils. On était enraciné ici. Le château était un château hôtel restaurant 3 étoiles. J'avais des clients qui venaient, des clients qui venaient du monde entier, qui étaient contents, qui revenaient, qui m'envoyaient des amis. Il y avait la restauration. Il y avait l'hôtellerie, la visite de la cave, les dégustations. J'imaginais les enfants installés euh... Dans notre idée bon le, le château était pour Isabelle, l'exploitation était pour Bernard. Et là j'allais passer en 4 étoiles. J'avais une banque qui, qui était d'accord pour me soutenir euh...les plans avaient été faits. Tout était prêt, prête à démarrer quand, quand cette catastrophe est arrivée.

COM : 01 :31 :12 :00

Son mari meurt en 2001, la laissant seule aux prises avec banque, fisc, créanciers, conseillers plus ou moins bien intentionnés. La valeur de la cave ne suffit plus à couvrir le montant de la dette qui augmente inexorablement...

COM : 01 :31 :28 :00

Mais Emilie ne se résout pas à la défaite. Elle va trouver dans le combat contre ce qu'elle considère comme une somme de malchances et d'injustices une raison de s'accrocher à sa propriété, même si tout le monde ne la suit pas...

01 :31 :42 :00

Emilie : Les scellés ont été mis sur euh, sur toutes les portes, sur toutes les entrées. Et je ne peux plus rentrer dans, dans aucun bâtiment.

COM : 01 :31 :51 :00

A 81 ans, Emilie refuse de quitter les lieux et entre en résistance. Elle se réfugie dans une petite dépendance au-dessus des caves où elle réinvente le système D car on lui a pris sa voiture et elle n'a plus ni eau courante, ni électricité... Heureusement son jardin entretient sa joie de vivre

01 :32 :10 :00

Emilie : Ben là voilà le petit oiseau qui se charge aussi et qui me sert un peu de chevet. Ça me permet de regarder l'heure, d'attraper une bricole sur la table de nuit. Mais enfin, l'hiver dernier, sans chauffage du tout. Y'a des jours où j'ai dormi tout habillée et avec plusieurs duvets euh...sur le lit. Il faisait 4° dans ma chambre.

COM : 01 :32 :37 :00

En 2005, Emilie fait la connaissance d'un avocat toulousain qui va changer le cours de son histoire.

01 :32 :44 :00

Emilie Faussié : Bonsoir Maître.

Me Sérée : Bonjour Mme Faussié ! En forme ?

Emilie Faussié : Oui ça va, toujours. Regardez ! Depuis hier j'ai deux panneaux qui me donnent une lumière dans la cuisine et 1h30 de télévision.

Me Sérée : Je vous suis ?

COM : 01 :32 :59 :00

Avec Me Sérée de Roch, en huit ans, elle remporte plusieurs victoires judiciaires...

01 :33 :05 :00

Me Sérée : A la mort de son mari, elle a eu besoin de faire appel à des hommes d'affaires. Elle est tombée sur des gens qui sont peu scrupuleux et qui ont essayé de s'approprier le domaine qui suscite dans la région de nombreuses envies. Dans ce dossier on a eu de belles victoires puisqu'il y a eu une multitude de procédures de mise en vente du domaine. Toutes ont échoué jusqu'à ce jour, grâce à Dieu. Donc globalement les choses se sont sérieusement améliorées pour Mme Faussié.

Emilie Faussié : Je me battrais jusqu'à la fin. Mais ce que je voudrais c'est avoir la certitude qu'on me laissera chez moi. Bon après les procédures ben ça prendra le temps que ça prendra ! Un jour on a ri avec les gendarmes, qui m'a dit « mais si on nous donne l'ordre de vous expulser, si vous voulez pas sortir, on sera obligé de vous porter » et ben je lui ai dit « je vous donnerai des coups de pieds ».

Me Sérée : Il faut se méfier des femmes de notre région.

Emilie Faussié : Ah ah ! Si j'ai...J'ai dit à l'épicerie que je prenais des cours d'art martiaux. Ah ah ! Elle est là près de la porte et le fusil est derrière le rideau.

COM : 01 :34 :20 :00

Mais tous ces combats ont laissé des traces : Emilie s'est brouillée avec sa fille, son fils Bernard a quitté l'exploitation et elle n'a pas vu grandir ses petits enfants. Aujourd'hui le contact est en partie renoué mais il faut réapprendre à se connaître...

01 :34 :35 :00

Bernard Faussié : Je les aime ces vignes. Enfin, j'aime ce terroir mais, mais c'est vrai que ça fait, ça fait 10 ans là maintenant que, que tout est sous clé. Tout est...Enfin on a plus le droit de, de rentrer dans les locaux, dans les caves. Le matériel s'est dispersé. C'est quelque chose à remettre en marche. Moi je trouve ça colossal comme travail. Faut beaucoup d'argent. J'ai plus envie d'être optimiste.

Rebecca Faussié : ça fait tellement longtemps.

Bernard Faussié : Parce que ben toutes ces années de déconvenues en déconvenues et de...euh...d'espoir et de mauvaises nouvelles. Ça fait mal d'être optimiste. Enfin ça fait mal...

Rebecca Faussié: *On est toujours déçu, c'est clair.*

Bernard Faussié: *Ben voilà...donc euh...*

Rebecca Faussié: *Et j'suis vraiment fière de vous hein de pas lâcher...*

Emilie Faussié: *On me prend pour une illuminée qui s'accroche à, à une affaire perdue et ça me fait du bien de voir que, que mes enfants pensent qu'encore y a quelque chose à faire.*

Emilie Faussié: *Comme dit Bernard, il faudrait des capitaux. Donc il faudrait trouver des investisseurs mais qui soient motivés comme nous, qu'on avance ensemble. Qu'on...qu'on reprenne...y'a la réputation du domaine, là y'avait la réputation de nos vins. Euh...ça, ça c'est une base pour, pour repartir.*

01 :35 :50 :00

Moi mon rêve ça serait de, de trouver des investisseurs. Mais je trouve des investisseurs qui veulent tout. Qui veulent tout, me fichant dehors et moi j'irai où ?

TRANSITION CHATELAINE / VIGNE HAUVETTE

COM : 01 :36 :06 :00

Emilie reste déterminée même si elle sait que sa famille n'exploitera peut-être plus jamais le vignoble du Violet.

COM : 01 :36 :18 :00

Le Languedoc-Roussillon est historiquement connu pour sa production de vins de table, dont la région est la première productrice en France.

COM : 01 :36 :31 :00

Sur les terres arides du pays catalan, le vieux combat entre la garrigue et la vigne tourne à l'avantage de la seconde. Le vignoble représente maintenant plus de la moitié de la surface agricole. Ici, une autre femme de caractère, redonne vie en biodynamie à des vignes destinées à l'arrachage.

VIGNE HAUVETTE

COM : 01 :36 :54 :00

Il faut une précision quasi militaire pour ne pas se perdre le long des routes enlacées et minuscules qui mènent à Tarerach.

COM : 01 :37 :03 :00

En clair, on ne rencontre pas Dominique Hauvette par hasard.

On la trouve une bonne partie du temps ici, dans la cave communale de Montalba le château, où elle a installé ses cuves et ses fioles.

01 :37 :20 :00

***DH** : je rince pour passer au blanc. Déjà j'écoute, ça fait un bon bruit. Ça fait un bon bruit quand ça fait tchhht comme ça c'est que ça travaille, quand ça picotte ça fait tip tip tip c'est qu'y a les fermentations malolactiques qui attaquent et si les sucs sont pas finis on est emmerdé*

COM : 01 :37 :41 :00

Dominique Hauvette, grande cavalière et ancienne monitrice de ski à val d'Isère, n'est pas un modèle courant.

Elle s'est attaquée à la viticulture il y a plus de 30 ans et s'est fait un nom grâce à son domaine en Provence, un vin réputé, plus rien à prouver là-bas.

COM : 01 :37 :58 :00

Mais en 2000, elle tombe amoureuse des Pyrénées orientales et décide de s'attaquer à cette nouvelle montagne. Ici elle remet tout en jeu : son nom et son savoir-faire.

01 :38 :10 :00

Dominique Hauvette : Ça c'est fait absolument par hasard, un jour sur la route en bas il y avait un accident et donc pour.. euh comme la route était coupée carrément je suis passée par la montagne et j'ai découvert cette région, là, ce balcon qui est plein sud face au Mont Canigou et face à la mer. J'ai trouvé ça absolument époustouflant comme décor et comme la montagne a nourri mon enfance je me suis dit, vraiment c'est là où j'ai envie de vivre et puis voilà 20 ans après ça s'est fait.

01 :38 :40 :00

Dominique Hauvette : j'ai eu l'intuition qu'il y avait un grand terroir je cherchais un espace pour vinifier. C'est assez compliqué, j'ai pris des vignes qui étaient bonnes à être arrachées parce que ça vaut rien et que les gens n'en voulaient plus et donc je suis partie d'un matériau très faible dans tous les sens du terme mais bon avec du travail, oui y a des choses grandes à faire par ici. Bon moi j'ai que des arènes granitiques mais ce sont des sols qui réussissent très bien, tout le nord de la Vallée du Rhône sont des sols granitiques on y fait des vins d'exception et pourquoi pas ici.

01 :39 :10 :00

Dominique Hauvette : tout ce carré là c'est chez moi, de l'autre côté de la route là, aussi ça en fait partie, après ça j'ai un morceau là derrière, j'ai des morceaux là bas alors qui sont orientés tout à fait à l'opposé ils sont à l'est au soleil levant, là bas j'en ai au nord alors pour les blanc c'est, c'est beaucoup mieux parce que c'est plus frais. J'en ai encore sur un fond de... qui descend là bas j'ai des diadounert c'est un mélange de grenache et d'autre chose enfin, et puis j'en ai un petit peu par-là aussi, j'ai à peu près toutes les expositions mais tout le monde a un peu des petits morceaux de tous les côtés, et là j'ai mon Canigou

COM : 01 :39 :52 :00

Les vignes de Dominique sont à part. Contrairement à celles de ses voisins, elles sont cultivées en biodynamie, la santé de la terre prime sur le reste.

01 :40 :03 :00

Dominique Hauvette : tout tout ce ce paysage qui est magnifique en fait il est déjà plus ou moins moribond malheureusement à cause des cultures chimiques où on empêche la vie dans le sol et je trouve ça très dommage. Là où il y a pas de la vigne, tout part en friche, alors d'un autre côté ça revit, la nature reprend ses droits. ça va vite du reste.

01 :40 :03 :00

Dominique Hauvette : J'ai eu la chance d'avoir de l'espace mais je pense aussi que c'est une maladie. Et avoir un petit jardin comme je vois dans les banlieues d'autrefois où il y avait des petits jardins chacun y faisait pousser sa carotte son truc, bon, c'est sur c'est mieux que rien, mais euh.. moi j'ai la chance d'avoir rien qui m'arrête le regard, c'est, c'est autre chose.

01 :40 :50 :00

Dominique Hauvette : Moi j'aime bien manger la sierra parce que ça a des peaux assez fines et une structure tannique délicate c'est bon à manger, les grenaches c'est pas très bon, les cabernets sauvignon c'est pas très bon, les carignan c'est pas terrible, la sierra c'est très bon. A une époque je faisais même des cures de raisins je mangeais que ça pendant 10 jours, ça désintoxique, et ça purifie le sang, l'esprit, les humeurs.

COM : 01 :41 :19 :00

En une dizaine d'année, Dominique Hauvette s'est constituée un domaine d'une vingtaine d'hectares dont 16 lui appartiennent.

01 :41 :28 :00

Dominique Hauvette : Moins de 7 ha jusqu'à 10 disons on peut travailler seul mais si on travaillait seule dans la vigne, on travaille seule à la cave, et qu'on travaille seule pour vendre le vin, ça j'ai fait ça jusqu'à 7 ha entièrement seule, bon il faut travailler beaucoup, beaucoup, on a plus de vie privée donc après on grandit pour avoir un ouvrier, et donc effectivement il y a un peu des, des, des paliers.

COM : 01 :41 :47 :00

Dominique est seule aux manettes elle veut tout faire et ne s'arrête jamais.

01 :41 :53 :00

Dominique Hauvette : j'ai une petite structure dans laquelle moi je suis à la production donc déjà j'économise un salaire.

Dominique Hauvette : On va mettre des poids à barrique on peut la repousser à la main, c'est quand même pas très lourd, vas y tend la, la sangle mais pour la mettre debout faut qu'elle ai tourné. Au lieu de la rentrer par le pied faut la rentrer par la tête.

Dominique Hauvette : Et puis, j'ai la chance d'avoir une puissance de travail très supérieure à la moyenne, de moins en moins aujourd'hui disons, mais enfin bon j'ai toujours abattu beaucoup de travail

Dominique Hauvette : Et on a perdu une cale tiens

Dominique Hauvette : Et j'ai la chance d'être rapide, et puis euh j'ai la chance d'être polyvalente, c'est-à-dire que je peux faire une soudure sur une machine, aller répondre en baragouinant l'anglais à un client, aller en visiter un autre dans un grand restaurant étoilé au guide Michelin et après ça aller à la cave et brancher les manches sur la pompe et tirer le vin moi-même. Donc je peux être au four et au moulin, bon ça, ça aide.

Olivier : Avance, allez, regarde

Dominique Hauvette : elle est plus lourde que les autres, c'est pas de camelote italienne c'est du français ça. On est deux et puis on a un athlète là, t'as vu les biceps

Dominique Hauvette : ça c'est un homme un vrai, il a été fait dans le Loire-et -Cher, c'est dire...

Dominique Hauvette : ouai

01 :43 :17 :00

Dominique Hauvette : allez casse toi, toi

Dominique Hauvette : Pour savoir si c'est mûr, ben faut les manger évidemment, faut regarder la gueule de pépin, si le pépin est marron c'est que c'est mûr, si le pépin est vert c'est que c'est pas mûr. A peu près 1,2 kilo ça fait un litre, on va dire qui y a une quinzaine de bouteilles par caisse, mais en fait y a pas ça, parce que c'est des grains assez petits il y a pas beaucoup de jus là cette année.

COM : 01 :43 :51 :00

Avec 25 000 bouteilles cette année, la production est en légère progression mais pas question du moindre bénéfice une fois toutes les charges payées.

01 :44 :00 :00

Olivier : Vas y allume la, la pompe, ça va pas ça.

Dominique Hauvette : C'est ton machin faut pas l'accrocher là faut l'accrocher là

Olivier : Eh

Dominique Hauvette : Je vais essayer de ne pas te l'envoyer sur la tête maintenant que t'as plus de cheveux.

Dominique Hauvette : Alors là non l'avance pas trop non plus.

Olivier : Ca conviendra comme ça ?

01 :44 :21 :00

Dominique Hauvette : C'est bien vivant et faire du vin même c'est presque comme un enfantement.

Je vais aller voir l'enfant. Quelle gueule il a. Non.

Je sais ce que ça sent, ça sent le raisin

COM : 01 :44 :38 :00

Dominique ne vit que pour la terre et passe sa vie dehors. Elle rentre chez elle, au village, le moins possible.

01 :44 :46 :00

Dominique Hauvette : c'est un peu une maison dortoir bon mais en même temps j'aime bien y être confortable mais c'est pas un endroit où je passe énormément de temps. C'est sûr. Donc ça me va très bien. Je suis assez solitaire donc ça me dérange pas outre mesure mais d'un autre côté ça m'aide pas non plus parce que je vais pas trop vers les gens. Alors je les croise dans la rue, je leur dit 'bonjour' et ça s'arrête là.

Dominique Hauvette : Allez viens dépêche toi.

Dominique Hauvette : Si je prenais le temps de discuter avec eux certainement que mon intégration irait plus vite. Les paysans sont, sont des gens déjà ils aiment leur terre, ils aiment pas trop qu'elle soit profanée par des étrangers et des étrangers sont globalement assez mal vus, les gens qui viennent s'installer chez vous, c'est un petit peu partout pareil ça, donc il faut déjà faire son trou, se faire respecter et il faut des années et des années.

01 :45 :28 :00

La vigne que je plante aujourd'hui elle va faire des raisins à 3 ans c'est sûr, la qualité va arriver à 8 ans et ça va être franchement bon à 15 ans. Ce que je plante c'est évidemment pas pour moi, c'est pour la génération d'après. On rejoint la philosophie des Indiens d'Amérique qui disait qu'on emprunte la terre à nos enfants. Donc on travaille pour après, alors effectivement dans ce cadre là, si vous voulez on a envie de transmettre à des gens de sa famille de son sang et mais.... Déjà à partir du moment où j'ai pas eu d'enfant, je ne m'inscris pas dans une ligne normale, parce que le rôle de la femme c'est, c'est de procréer et d'assurer la survie de l'espèce bon. Déjà ça je le fais pas donc je suis amputée d'un truc, après ça les vignes si vous voulez j'ai fait la démarche avec ma ma propre stérilité, donc les vignes je les soigne comme si j'allais les transmettre et puis qui va les reprendre ce sera pas mon sang pas ma famille mais, mais c'est pas grave, je, je travaille dans la continuité d'un patrimoine qui est à mes yeux extrêmement important parce que c'est la terre qui nous porte et qui nous nourrit.

TRANSITION VIGNE HAUVETTE / PERPIGNAN

COM : 01 :46 :27 :00

Dominique illustre une économie difficile et un concept du patrimoine fait davantage d'empreint que de possession...de travail que d'accaparement.

À quelques kilomètres de ces montagnes sauvages et isolées, une autre renaissance a pris forme dans un contexte urbain.

COM : 01 :46 :47 :00

Si les Pyrénées orientales regorgent d'espaces vides, Perpignan, capitale de la Catalogne française et ancienne capitale du royaume de Majorque, est aujourd'hui en plein boom démographique.

COM : 01 :47 :01 :00

Cette ville, que Dali mit au centre du monde, profite de sa situation entre les deux grandes villes européennes de Barcelone et Montpellier.

PERPIGNAN

COM : 01 :47 :12 :00

Comme dans beaucoup de villes moyennes, ce sont des dynasties familiales qui ont fait l'essor de Perpignan et de sa région aux 19ème et au 20ème siècle. Elles y ont construits hôtels particuliers et châteaux, et y ont fait venir des artistes et des artisans célèbres, dont elles ont été les mécènes.

COM : 01 :47 :29 :00

La plus prestigieuse et probablement la plus fortunée de ces dynasties est celle des Bardou. C'est leur hôtel particulier, de plus de 1000m2, qu'Henri et Françoise Quinta ont découvert et acheté en 1983.

Eux-mêmes industriels et décorateurs perpignanais de souche, ils ignoraient l'existence de ce trésor profondément enfoui au cœur de la capitale catalane...

01 :47 :57 :00

Henri Quinta : On pourrait être à Venise, on pourrait être ailleurs et pourtant, on est à Perpignan qui est quand même incroyable d'avoir pu trouver ça, en plein cœur de la ville, une maison qui finalement a été remise au goût du jour en 1886, par une famille qui s'était enrichie, la famille Bardou ce sont des gens très simples qui tout d'un coup ont fait fortune en inventant la mise en carnet de papier à cigarettes.

COM : 01 :48 :23 :00

Jean Bardou, boulanger et villageois né en 1799, et fumeur lui-même, dépose le brevet d'un petit distributeur de papier à cigarettes et rencontre un succès immense. Il est en outre un esthète, cette maison en est la meilleure preuve. Ses deux fils, Joseph et Pierre, vont conquérir le monde avec les papiers JOB et LE NIL. Esthètes eux aussi et patrons visionnaires, ils inventent la notion de marque et l'affiche publicitaire. Avec Mucha, Chéret, Toulouse-Lautrec, Atché, ils vont faire paraître, entre 1894 et 1914, une série d'affiches qui vont marquer l'apogée de l'Art Nouveau français...

01 :49 :04 :00

Henri Quinta : C'était véritablement un, un nouveau riche on peut dire mais qui avait du goût et qui même si c'était pas son goût personnel, a su faire appel à des gens de goût, des gens originaux ils ont su s'entourer d'artistes, de céramistes, de peintres, de décorateurs, de marbriers, de menuisiers qui étaient capables de traiter des sols en parquet magnifique, les plafonds peints heuuu ici c'est celui qui est peint par Louis Bardet qui est un peintre lyonnais, des céramistes très connus comme Théodore Deck.

Françoise Quinta : je pense que c'est dû aussi à Petersen l'architecte qui était très en avance puisqu'il faisait des dressings et des salles de bain à côté des chambres, ce qui à l'époque était quand même rare.

Henri Quinta : ils étaient vraiment heuu novateurs.

COM : 01 :49 :52 :00

Dans cette maison le sigle JOB est partout. Il contient naturellement les initiales J et B de Jean Bardou. Le O, qui était à l'origine un blason aux armes de Perpignan, est, avec l'usage, devenu un losange, et puis un O, et puis JOB est devenu l'institution que l'on sait...

COM : 01 :50 :11 :00

Mais les Bardou, lassés de la ville, sont partis s'installer à la campagne, laissant les bons génies de la splendeur d'antan s'installer dans les salons obscurs, et en prendre soin...

01 :50 :25 :00

Françoise Quinta : nous cherchions un appartement et l'agent immobilier nous dit venez voir quelque chose que je viens de rentrer et nous nous sommes retrouvés ici, complètement hébétés on peut dire parce que, on comprenait qu'on était dans un lieu comme ça extraordinaire mais cette maison bien sûr, n'avait ni plantes, ni meubles, l'électricité était à 110, heu, les sols étaient poussiéreux mais elle était extrêmement saine, y'avait pas d'humidité y'avait juste cette impression de mystère, de poussière, d'obscurité.

Henri Quinta : on avait l'impression d'être un prince plus ou moins charmant en train de découvrir le château de la belle au bois dormant, on était étonnés de cet endroit, très silencieux, très abandonné, mais très beau, très très rare et c'est quelque chose qui nous a immédiatement plu, on a eu on peut dire un véritable coup de foudre. Le lendemain on retournait voir les agents immobiliers pour leur dire écoutez très bien, cette maison nous plaît, on ne discute pas le prix, heu c'était une pure folie pour nous mais on a foncé et je crois que ça a été un acte de courage et d'inconscience dans notre vie mais qui a été une décision que nous n'avons jamais regretté.

01 :51 :49 :00

Henri Quinta : Cette maison a été inhabitée pendant plus de 50 ans et rien n'avait vraiment changé simplement cette maison avait été entièrement vidée de son mobilier, ça laissait complètement libre court à notre imagination et à notre idée de décorer tout, tout ça tout en tenant compte d'une personnalité très forte des lieux qu'on a absolument tenu à respecter. En fait on a voulu donner et de la couleur et de la lumière et donc de la vie à une maison qui en manquait.

01 :52 :26 :00

Henri Quinta : *Nous avons eu beaucoup de chance de profiter de cette maison et malgré le coup de folie d'aller jusqu'au bout mais je pense aussi que la maison a eu beaucoup de chance de nous trouver parce que cette maison était destinée à être divisée par niveau. Une catastrophe pour la maison elle même parce qu'elle est un tout, unique et là c'eut été certainement un désastre.*

COM : 01 :52 :46 :00

Leur maison est leur source d'inspiration... et la vitrine de leur savoir-faire. Car les Quinta sont des Industriels. Ils promeuvent l'art de vivre catalan à travers leurs propres magasins « Maison Quinta » et leur dernière création : les Toiles du soleil.

En 1994, ils rachètent une usine oubliée de tissage traditionnel, à Saint-Laurent de Cerdans. Elle est la dernière manufacture textile du Roussillon, à une heure de Perpignan, non loin de la frontière espagnole...

COM : 01 :52 :46 :00

Aujourd'hui, la collection de tissus catalans des Toiles du Soleil est une réussite. Une 7ème boutique vient d'ouvrir cette année au Japon et une 8ème à Moscou. Ralph Lauren et Yves Saint Laurent font appel à leurs services.

01 :53 :34 :00

Françoise Quinta : *Henri viens voir le...*

Homme : *Oui plastifié.*

Françoise Quinta : *Viens voir la couleur...*

Henri Quinta : *Pourquoi ça fait cette couleur ici et pas là ?*

Femme : *parce que le film plastique qui a été mis sur le tissu*

Henri Quinta : *A ce moment là il fallait leur renvoyer quand on a vu ça parce que celui là moi je le trouve pas mal*

Femme : *oui celui là oui*

COM : 01 :53 :50 :00

Les Quinta ont réengagé 9 salariés sur les 12 d'origine. Ils ont créé de nouveaux emplois dans cette zone qui subit une forte désertification, tout en faisant perdurer le savoir-faire traditionnel.

01 :54 :04 :00

Henri Quinta : *Notre travail à l'usine a été de continuer ce que les générations précédentes en avaient fait. On a aussi participé d'une certaine façon à son sauvetage parce qu'à un moment c'était pas très brillant pour cette pauvre usine. Aujourd'hui que la barre a été redressée, c'est une satisfaction pour nous de penser que sorti de ce tout petit village de St Laurent de Cerdans on retrouve nos produits à New York, à Tokyo heuu à Moscou depuis récemment, à Paris évidemment, un petit peu partout en province et en Europe, mais ça n'était pas notre ambition d'origine, heu tout comme la maison d'ici on n'a pas réfléchi à, en l'achetant, en se disant mais oui on va faire une œuvre extraordinaire en la sauvant, c'était pas ça, on a été simplement pris d'un coup de foudre total qui a fait que on on a foncé comme des, des inconscients.*

COM : 01 :54 :55 :00

Inconscients ? Plutôt lucides et entreprenants puisqu'ils restent capable malgré la saveur du présent, d'imaginer sans y voir la fin du monde qu'un jour il serait sage voire passionnant de passer à autre chose.

01 :55 :10 :00

Henri Quinta : *L'idée de, de quitter cette maison un jour moi ne m'angoisse absolument pas.*

Françoise Quinta : *ça va moi un peu plus m'arracher le cœur*

Henri Quinta : *je sais que toi tu as du mal à envisager...*

Françoise Quinta : *Je m'accroche un peu aux rideaux mais mon cheminement se fait et je pense pas que ce soit les enfants qui reprennent la maison parce qu'ils ont tous leurs vies ailleurs.*

Henri Quinta : *moi j'ai pas envie qu'ils se sentent obligés de reprendre une telle maison qui est très lourde*

et moi je vois aucun des 4 capable tout seul de s'en occuper ; et leur coller ça à tous les 4, s'en occuper c'est un cadeau empoisonné. Bien sûr qu'on l'aime et qu'on l'aime et qu'on l'adore encore aujourd'hui mais je pense que on s'en séparera bien sûr avec une certaine nostalgie mais je crois que ce sera une nostalgie liée à aussi une forme de soulagement parce qu'on se sentira plus léger d'avoir quelque chose de plus facile à vivre au quotidien.

Françoise Quinta : il est certain qu'après moi je vois quelque chose d'extrêmement simple, peut être d'extrêmement moderne parce que la coupure sera quand même assez violente mais heuu.

Henri Quinta : mais on en aura besoin je crois que c'est le moment où on sera mûrs pour ce type de changement de vie ce sera devenu une évidence. Ce que sera le futur de cette maison évidemment on ne le sait pas mais on ne peut qu'espérer qu'elle trouve après nous des propriétaires tout aussi enthousiastes et on y croit.

TRANSITION PERPIGNAN URBAIN / PRIMO ACCEDANT

COM : 01 :56 :42 :00

Si les Quinta devaient laisser à d'autres l'ombre fraîche de leur hôtel perpignanais, ce serait pour la lumière de la mer, à quelques kilomètres de là...

Plus on s'approche du littoral, plus la démographie s'emballe.

Le pays catalan, on s'y déplace éventuellement mais on ne le quitte pas, au contraire, on y arrive en nombre.

Ce sont les villes de Montpellier, Nîmes, Perpignan et Béziers qui accueillent la moitié de la population du Languedoc-Roussillon.

Situé sur le grand axe de communication joignant l'Espagne à l'Italie, Montpellier est la véritable capitale et le poumon économique de la région. La moitié des français pensent que la vie est belle à Montpellier !

PRIMO ACCEDANT MONTPELLIER

COM : 01 :57 :23 :00

Contrairement aux idées reçues, les retraités sont peu nombreux parmi les nouveaux arrivants, qui sont essentiellement de jeunes actifs.

COM : 01 :57 :31 :00

Sébastien, 33 ans, est steward chez Air France. Originaire des Ardennes, il a vécu à Genève, avant de choisir le Languedoc Roussillon qu'il connaît depuis ses vacances d'enfant.

01 :57 :50 :00

Sébastien : J'ai toujours été passionné par les avions depuis que j'ai 4 ans. C'est un souvenir des Baléares où j'étais parti avec mes parents en vacances et euh...j'avais passé la journée à courir après les avions sur la plage. Tout le monde m'avait dit « Seb finira dans les avions » Et Seb a fini dans les avions. J'adore voyager, ça c'est évident. Faut aimer cette vie d'un peu nomade. Tu sais jamais trop où tu vas, tu sais jamais trop qui tu vas rencontrer. Quand je rentre après un vol souvent fatigué parce que décalage, parce que la durée du vol fait que on est souvent un petit peu... je suis souvent un petit peu fatigué. J'ai besoin de calme, j'ai envie de rentrer chez moi, j'ai envie de me reposer, j'ai envie de profiter de mon appartement.

COM : 01 :58 :27 :00

Après avoir été locataire dans le centre de Montpellier durant des années, Sébastien a acheté en 2011 un appartement au Crès, à 6 kms de la grande ville.

01 :58 :37 :00

C'est mon premier achat donc voilà, je l'ai investi aussi comme je le voulais. J'ai...J'm'y sens bien. Je l'ai pas visité sur le coup parce que j'l'ai acheté sur plan, donc heu l'appartement était en construction. Je suis

tombé par hasard sur cette agence à l'époque où il y avait le volcan en Islande. J'étais bloqué à Hong-Kong et par pur hasard j'ai cherché sur internet et suis tombé sur cet appartement là. J'ai appelé directement l'agence immobilière depuis Hong-Kong et pensant que c'était une blague parce que ben...t'as pas beaucoup de client qui appelle depuis Hong-Kong pour acheter un appartement. On a sympathisé assez facilement et de fil en aiguille j'ai finalisé mon projet d'achat dans cette résidence.

01 :59 :15 :00

Dès lors où j'ai acheté mon appartement, j'ai eu envie de passer à autre chose. J'avais envie de créer un espace, d'ambiance de loft, quelque chose de très contemporain et très moderne. J'ai apporté ma touche personnelle mais j'aime beaucoup les plantes aussi donc j'ai apporté, j'ai voulu créer un univers apaisant, un peu reposant, assez moderne et c'est vrai que ça j'aurais pas forcément pu le faire ailleurs.

COM : 01 :59 :33 :00

Grâce à sa situation chez Air France, Sébastien a pu emprunter pour acquérir ce deux pièces de 55 m2, avec vue imprenable sur le Pic Saint Loup, Sainte Victoire du Languedoc.

01 :59 :44 :00

La particularité ou la plus value de cet appartement, c'est la terrasse qui s'ouvre sur l'horizon. Une terrasse de 25 m2 qui n'est quand même pas anodin. T'as l'impression d'être libre en fait quand tu ouvres cette terrasse et que t'es au dernier étage, en fait t'as l'impression un peu de dominer le monde. De par cette ouverture j'ai l'impression aussi carrément de...de m'évader en fait.

COM : 01 :59 :59 :00

À quelques kilomètres au nord de Montpellier, cette montagne réputée pour ses vignes culmine à 658 m. Visible de l'Hérault, du littoral et du Gard, c'est l'un des plus beaux sites naturels de la région des garrigues.

02 :00 :16 :00

C'est un cadre de vie assez sympathique. Euh voilà...vous êtes ici euh...à la fois à la ville, à la campagne. C'est ce que je recherche quand je rentre du travail essentiellement. C'est pour ça que j'ai acheté euh... au Crès.

COM : 02 :00 :28 :00

Depuis une dizaine d'années, de plus en plus de jeunes actifs comme Sébastien quittent le centre de Montpellier, au profit de sa périphérie.

COM : 02 :00 :38 :00

Pour répondre à cette demande croissante de logements, de nombreux lotissements voient le jour, comme ceux qui entourent la résidence de Sébastien.

COM : 02 :00 :46 :00

Entre la ville, la mer et la campagne, ces nouveaux habitants profitent de tous les charmes de leur terre d'adoption et de ses 300 jours d'ensoleillement par an.

COM : 02 :00 :56 :00

Sébastien s'offre le plaisir d'acheter son vin directement chez l'exploitant au milieu des vignes voisines.

02 :01 :07 :00

Seb : Tu vas bien Bernard?

Bernard : Bonjour. Ça va et toi ?

Seb : Je pensais à toi parce que j'ai...j'avais une petite soirée ce soir donc euh...comme je sais que tu fais du bon vin euh...je m'étais dit que euh...une petite dégustation qu'est ce que t'en penses ?

Bernard : Ouai...et ben on va aller euh... chercher un peu d'euh...gouter un peu de rosé. Ça va ?

Seb : Allez ça marche on y va.

Bernard : Ce rosé puis le euh... c'est le 'Vieux né' que tu prends d'habitude.

Seb : Ouai comme d'habitude. Ça va très bien pour ce soir. Hop !

Bernard : Je te les emballe ?

Seb : Ouai !

Bernard : Et voilà !

COM : 02 :01 :41 :00

Les habitants du Crès partagent une vie de village. Sébastien reçoit ses parents, mais aussi ses amis, séduits comme lui, et installés depuis peu dans la même résidence.

02 :01 :54 :00

Sébastien : Mes parents sont fiers. Mes parents sont fiers de ce que j'ai fait, de ce que je construis. Ils ont suivi l'évolution de la résidence avec moi, ils ont suivi l'évolution du projet avec moi, le plaisir que j'ai pu avoir quand mon prêt a été accepté. Enfin toutes ces petites étapes de vie quand tu achètes un appartement comme celui-là. Je sais que ben l'été prochain j'aurai envie de transformer ma terrasse, de faire une ambiance plus zen, plus exotique. Forcément comme c'est un projet qui évolue en permanence. Les gens qui achètent par exemple des maisons, c'est des gens qui sont en permanence en train de faire des travaux. Moi je sais que la base est faite mais après j'aurai peut-être envie de changer d'ameublement, j'aurai peut-être envie d'autre chose, d'autres couleurs. Voilà ! De ce fait que l'appartement m'appartienne aujourd'hui je sais que je peux faire un peu ce que j'ai envie et je sais que j'aurai d'autres idées. Est ce que ça vous dit si on re-rentre à l'intérieur car il fait un petit peu froid, non ? Parce que je pense qu'on va finir un peu euh...congelé..le sud là...

02 :02 :40 :00

L'ami : Y'a les pous et les contres c'est vrai que la location ça permet de partir, de changer rapidement. Après quand t'es locataire...quand t'es propriétaire...

Sébastien : Ben si je veux le revendre demain, je peux le revendre demain.

L'ami : Tout à fait...C'est ton chez toi...

Sébastien : Mais...repartir pour ailleurs...mais en fait c'est que c'est tes choix...Et ça me rassure parce que je sais que euh...j'ai quelque chose qui m'appartient aujourd'hui qui est à moi. Maintenant après c'est contraignant et oui ça...ça peut être un...

Maman : Non pour l'instant ça appartient à la banque kiki. Non mais c'est vrai.

Sébastien : On a plutôt tendance à dire 'ça nous appartient'

Maman : Si tout un coup...Quand t'es locataire, si tout un coup t'as un problème dans la vie. Bon à la limite, tu peux toujours te retourner pour prendre moins cher, tu vois.

Sébastien : T'es plus libre en tant que locataire je trouve...

Maman : Mais si tu es propriétaire, tu fais quoi ? Tout un coup tu te retrouves avec tout qui te tombe.

Voix homme : T'es obligé de vendre. Ouai.

Maman : Ou sinon tu es saisi.

Voix homme : Tout à fait. C'est plus une contrainte en fait d'être propriétaire.

Maman : Tu es saisi et c'est vendu pour euh...pour liquider tes...tes dettes.

Sébastien : Mais en tant que parents vous êtes quand même content que je...voilà...l'aboutissement du projet.

Maman : Non ça c'est différent ! On peut être que fier de voir ses enfants arriver. Après c'est pas forcément un confort de vie, un bien-être. Ça tourne pas forcément autour d'un appartement. Chacun y voit son...

Sébastien : Non, sur le coup...moi j'ai pas été élevé...

Maman : Enfin moi j'ai, moi personnellement j'ai jamais voulu acheter. Toi, t'as eu...voulu. Moi j'ai jamais

voulu.

L'ami : Je vois les contraintes que t'as en tant que propriétaire, à quelque chose près j'ai les mêmes en tant que locataire.

On a les mêmes contraintes, on a les mêmes contraintes mais au final, ce qui va se passer, c'est que toi t'auras quelque chose qui est à toi. T'auras des sous, dans la pierre mais t'auras des sous.

COM : 02 :04 :02 :00

À chaque retour de Tokyo, de New York ou de Rio, Sébastien embellit son patrimoine, et rend de plus en plus solides les liens, les racines qui l'attachent à cette région et à ses proches.

COM : 02 :04 :14 :00

Pour lui, accéder à la propriété, c'est avant tout envisager le futur avec sérénité.

02 :04 :21 :00

Sébastien : J'ai envie de laisser quelque chose sur cette terre euh. J'ai envie aussi d'apporter euh...une sécurité à un enfant. On sait jamais de quoi la vie est faite et je sais que d'avoir un capital pour quelqu'un pour démarrer dans la vie c'est toujours important donc euh...Effectivement aujourd'hui j'ai acheté 4 murs mais qui m'apporteront peut-être quelque chose plus tard.