

Sant Sadurni d'Anoia

# Capitale du Cava

Sant Sadurni d'Anoia ressemble, a priori, à n'importe quelle petite ville catalane. 12 000 âmes, des vignes aux alentours, la proximité de l'autoroute et de Barcelone. Ne vous arrêtez pas aux « a priori »... Ici, vous êtes au cœur d'un royaume de bulles, le Cava. Avec près de 80 caves dans la région, dont 39 à Sant-Sadurni même, de toutes tailles, des productions familiales au numéro 1 mondial des vins produits à la méthode champenoise, Freixenet, la cité toute entière vit pour et par le Cava. Balade en terre de bulles, dans un univers souterrain, une ville-gruyère.



Pere Bonet, un des héritiers du cava Freixenet



Salle de dégustation Freixenet

Miguel-Angel nous fait descendre dans les entrailles de la terre. L'escalier, creusé dans la roche, semble interminable. Vu du haut, il évoque ces bouches de métro parisiennes qui filent vers les tréfonds, sans s'embarrasser de pentes adoucies. Mais ici, point de faïences blanches ni de néons blafards. Les murs et le plafond

voûté sont sombres, comme il se doit dans une cave recelant quelques trésors.

### Des bouteilles de cimetières...

Nous sommes chez Freixenet, le nu-

méro Un mondial des vins produits à la méthode champenoise. Et la visite nous réserve son lot de surprises. Dans une salle, 1 500 fûts en bois sont entreposés. Ils recèlent une liqueur d'expédition, destinée à sucrer le cava. Dans une deuxième pièce, des fûts de 600 litres contiennent des vins vieillissant pendant vingt ans.

L'escalier nous mène encore plus bas, à dix mètres sous terre. Nous voilà dans la cave Carma Ferrer. L'odeur de pourriture caractéristique des caves nous saisit. Encore plus bas, au niveau « -4 », à vingt mètres sous le plancher des vaches, nous nous trouvons dans une grotte excavée à la main, dans les années 1920. Les flaques d'eau, sur

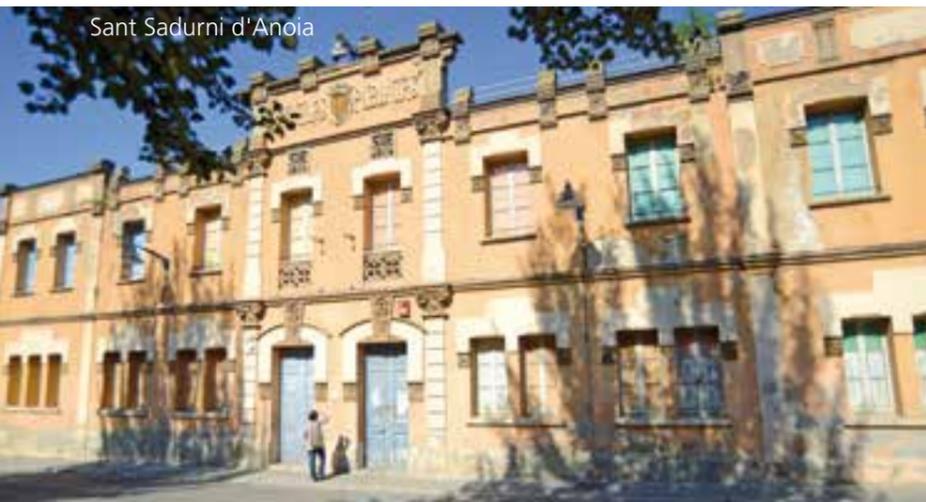
le sol, résultent des infiltrations du plafond.

### ... Ou de paradis

L'humidité permet aux moisissures de se développer, éliminant ainsi les toxines. « Ici, on garde les très vieilles bouteilles pour les étudier » explique

Miguel-Angel. « Elles ne sont plus buvables, c'est du vinaigre. On les appelle des bouteilles de cimetières... Ou de paradis, car il peut arriver, exceptionnellement, qu'elles aient des propriétés extraordinaires ». Ici, Freixenet conserve également la Reserva Real (« réserve royale »), élaborée pour la famille royale. « Le couple royal est

Sant Sadurni d'Anoia



## PILAR FERRER SAL

**L**e cava Freixenet fêtera son centenaire l'an prochain... Pourtant, après la guerre d'Espagne, il aurait pu sombrer dans l'oubli. C'est Pilar, la mère de Pedro qui, âgée de seulement 21 ans, relança l'activité, avec, dit-on, un maigre emprunt de 60 €. Une aventure peu commune pour une femme à l'époque. Puis elle se maria, et c'est par la suite son petit frère qui reprit l'activité, la propulsant au rang que l'on connaît, avec près de 2 000 salariés. Pilar a aujourd'hui 86 ans.



Miguel Angel dans les caves Freixenet

## CENTRE D'INTERPRÉTATION

La formidable histoire des familles qui se lancèrent dans l'aventure du cava, au XVIIIe et début du XXe siècle, les principes d'élaboration de ce vin pétillant, les différents cépages... Vous apprendrez tout sur le cava en visitant le centre d'interprétation du cava CIC Fassina, installé à côté de l'office de tourisme, dans une bâtisse d'époque, une distillerie construite en 1814.

venu en 1987 pour la goûter. Il y a beaucoup d'histoire dans ce cava » assure Miguel-Angel. Un décor typique, de belles barriques, une poussière authentique sur de vieilles bouteilles...

### 120 millions de bouteilles par an

« Même si c'est plus cher à produire, la famille Ferrer, qui dirige Freixenet, refuse d'arrêter cette partie-là de la production », explique Miguel-Angel. Affaire de sentiments... De prestige et de communication auprès des touristes aussi. Mais ne vous y

trompez pas ! C'est au fond d'un couloir étroit que se joue la réalité économique de Freixenet. Nous accédons alors à un tout autre monde. Un monde industriel impressionnant. « Ici, nous produisons 120 millions de bouteilles ! » confirme notre guide. A moins d'être des randonneurs dans l'âme, la suite de la visite ne se fera pas à pied... Miguel-Angel nous fait grimper dans un petit train. Aussi fou que cela puisse paraître, comme on visiterait Collioure et Argelès-Plage, on visite donc Freixenet, en train... Plus qu'une usine, nous sommes dans un monde à part. Un univers qui file toujours plus loin vers le centre de la terre... Jusqu'à -35 mètres, via

## KIM BASINGER ET SHAKIRA

Chaque année, le spot télé de Freixenet marque le « top départ » des festivités de Noël dans toute l'Espagne. La société fait alors réaliser un court-métrage luxueux, avec des stars comme Liza Minnelli, Plácido Domingo, Paul Newman, Kim Basinger,



Penelope Cruz, pour ne citer qu'eux... L'un de ces spots a même été réalisé par Martin Scorsese ! Depuis 2008, crise oblige, Freixenet est revenu à plus de sobriété, réalisant des films avec, par exemple, l'équipe de natation synchronisée d'Espagne. Shakira a aussi joué le jeu, dans le cadre d'un partenariat au profit de sa fondation pour les enfants dans le besoin.

7 niveaux ! Ici, les robots produisent 10 000 bouteilles par heure. Dans ce monde de machines, les humains semblent rares. L'usine emploie pourtant 500 personnes sur ce site ! Mais les salariés semblent noyés dans un tel espace. Car l'usine Freixenet, c'est aussi 135 000m<sup>2</sup> de superficie et 20 kilomètres de couloirs ! Partout, d'immenses files de machines reproduisent inlassablement les mêmes gestes, tel un balai fu-

turiste esthétique et impressionnant, évoquant un remake des « Temps modernes » version XXIe siècle...

### 35 mètres sous terre

De quoi titiller l'imagination débordante des amateurs de science-fiction. La deuxième fer-

mentation, nécessaire à la création du cava, est presque entièrement mécanisée. Nous accédons maintenant à l'objet de fierté technologique de l'entreprise. « Nous l'appelons la " linea nova ", une ligne de production de A à Z. C'est celle qui a le plus de technologie au monde. En dix minutes, la bouteille est prête ! » précise Miguel-Angel, couvrant



Caves Freixenet



Santiago Redondo, des caves Recaredo



L'église de Sant Sadurni d'Anoia

tant bien que mal de sa voix le tintamarre des verres s'entrechoquant et le ronron des machines. Cerise sur le gâteau, les palettes sont transportées vers le conditionnement final par des robots équipés de GPS. Nous remontons vers la surface de la terre et, étage après étage, la température se réchauffe. Retour au hall classique et tamisé de Freixenet, dans lequel s'engouffre un bus de touristes. Ainsi va

le numéro 1 mondial des vins produits à la méthode champenoise...

**12 000  
habitants...**

Cultivant le goût du luxe, avec un volet de bouteilles haut de gamme et vendant en majorité des cuvées plus populaires. Étonnante entreprise qui

produit 192 millions de bouteilles, dont 120 millions en vin effervescent, vend à 80% à l'export et, malgré cela, reste familiale. Qui refuse, aussi, d'entrer en bourse, alors qu'elle emploie, sur trois continents, « 1 892 personnes » précise Pedro Bonet Ferrer, le directeur de la communication et petit-fils du fondateur de Freixenet, avec ce souci du « salarié près » propre aux entreprises à l'ancienne.

Nous quittons la grande bâtisse et son parvis occupé par les voitures de réclame qui ont fait connaître la marque au début du siècle dernier, et nous entrons dans la ville. Très vite, on ne sait plus où donner de la tête. A chaque coin de rue, une cave semble vous tendre les bras. Sant-Sadurni vit « cava », jusque dans le moindre détail... Comme ces plots, le long des trottoirs, en forme de bouchons !

Dans chaque rue, se cachent des demeures d'exception, d'architecture moderniste.

**... Et 39 caves**

Certaines sont bien entretenues, d'autres ont subi les affres du temps. Les arbres immenses, plantés dans leurs cours, laissent imaginer le passé prospère de



Cave Codorníu



## MARIER LE CAVA...

**T**rès classiquement servi avec du caviar et des petits fours, le cava peut aussi l'être, plus simplement, avec de la charcuterie catalane et du manchego en apéritif, ou avec du sucré, puisqu'il existe de nombreuses qualités de cava : brut, extra brut, extra sec, sec, semi-sec, doux et brut nature, sans sucre ajouté.



Caves Recaredo



Vignes 100% bio de la Maison Recaredo

la ville. Nous entrons dans un hall sombre et épuré, au plafond voûté. Nous sommes chez Recaredo, dans un univers diamétralement opposé à celui de Freixenet. Cette petite entreprise familiale, fondée en 1924, emploie 25 personnes et ne produit que de la grande qualité. Son cava est issu de l'agriculture biologique et biody-

namique, les vendanges sont totalement manuelles.

### Celui qui creusa sa cave à la main

Étonnante histoire que celle de la création de Recaredo par Josep Mata

Capellades, le père de l'actuel dirigeant. Déjà jeune homme, il était attiré par l'univers du cava. « Très jeune, il a commencé à dégorgé le cava » raconte Santiago, en charge de la communication chez Recaredo. « Mais il était joueur de football professionnel. Ses chefs lui ont dit : « choisis ! ». Alors il a continué à jouer au foot et

est parti dans toute l'Espagne.

### Abri pendant la guerre

Cela lui a permis de forger de bons contacts et par la suite, de monter son propre négoce de cava ». La

génération suivante a développé l'entreprise. Recaredo exploite aujourd'hui une cinquantaine d'hectares de vignes près de Sant-Sadurni. A chaque vigne, est associée une cuvée. Santiago nous invite à descendre des escaliers. Et, une fois de plus, c'est un vaste monde souterrain qui s'ouvre à



Cave Jaume Giró

## CAVA ET CHAMPAGNE

**E**lle remonte à loin, la vilaine réputation du cava selon laquelle celui-ci ne serait qu'un « champagne du pauvre ». Fut un temps où le cava se faisait connaître comme le « champagne catalan »... Mais à l'image des vins du Roussillon ne parvenant pas à égaler le Bordeaux sur son terrain, le cava a pris un virage à 180° et, désormais, ne vise plus la copie et revendique ses propres atouts. Il valorise son terroir aride et les cépages typiques du Penedès. Aujourd'hui, certains cavas ont atteint l'excellence.





Caves Codorníu

Dégorgement traditionnel  
chez la Maison Recaredo



nous. Car, même ici, dans cette petite entreprise, les surfaces de caves sont impressionnantes.

## Des infusions pour la vigne

Elles le sont d'autant plus lorsqu'on imagine le grand-père Mata Capelades, creusant la roche à la force des bras et réalisant ce dédale qui servit

par la suite d'abri à la population, pendant la guerre civile. Santiago nous guide dans ces couloirs sombres, au milieu des fûts et des bouteilles. Il raconte, avec passion, comment sont perpétués ici les gestes traditionnels, ces bouteilles que l'on tourne et incline un peu plus chaque jour, que l'on débouche et sent rapidement, que l'on entrepose. Comment, aussi, en amont, on traite les vignes avec de l'infusion de camomille, fongicide

## TROIS GRANDES MARQUES

**S**ant Sadurni d'Anoia est le berceau du cava, outre Freixenet, la ville compte deux autres très gros producteurs de cava : Juvé Camps, installé dans la ville-même, et Codorniu, sur un site au milieu des vignes, que l'on visite pour la beauté de ses bâtisses, d'une remarquable architecture moderniste.



## SIMON COLL, FORT EN CHOCOLAT !

**S**ant Sadurni d'Anoia n'est pas seulement la capitale du Cava. Cette petite ville est aussi le berceau d'un produit qui se marie à merveille avec le vin effervescent : le chocolat. La chocolaterie Simon Coll y produit des chocolats assez sucrés qui séduisent les enfants, mais aussi une gamme fine, destinée, elle, aux amateurs de cacao et très en vogue chez les Barcelonais : les chocolats Amatller. La chocolaterie Coll, qui a produit ses toutes premières tablettes en 1840, est une entreprise familiale typiquement catalane, qui s'est transmise l'entreprise, de génération en génération... C'est aujourd'hui la sixième génération qui est aux commandes ! La chocolaterie Amatller, rachetée par la chocolaterie Coll fut, elle, créée en 1878 par Antoni Amatller. A Barcelone, la Casa Amatller, superbe hôtel particulier situé sur le Passeig de Gracia, témoigne de sa fortune... Cette bâtisse abrite l'Institut Amatller d'Art Hispànic, créé en 1941 par Teresa Amatller, fille d'Antoni. Aujourd'hui, la chocolaterie Coll emploie, au total, une centaine de personnes. Chose rare, la chocolaterie assure elle-même la totalité de la chaîne de production du chocolat, prenant le cacao venu d'Amérique centrale et du Ghana en grains, pour le transformer. Depuis peu, la chocolaterie peut se visiter... Avis aux gourmands.



naturel, ou de la valériane pour ses vertus cicatrisantes.

## Des bulles pétillantes

Élevage minimum de trente mois dans des bouteilles avec bouchons en liège naturel, clarification manuelle sur pupitre, dégorgement à la main sans congélation... Santiago énumère avec passion tous ces gestes qui donnent du sens et « une philosophie » à ce cava. Après avoir arpenté

plusieurs centaines de mètres dans ce labyrinthe souterrain, nous remontons à la surface et découvrons, stupéfaits, que nous nous trouvons maintenant dans un bâtiment situé de l'autre côté de la rue ! Nous avons totalement perdu le sens de l'orientation. Ainsi va Sant-Sadurni d'Anoia, ville-gruyère sous laquelle se tissent les immenses dédales de près de 40 caves, regorgeant de milliers et de milliers de bouteilles aux bulles pétillantes de vie.

## LA ROUTE MODERNISTE

L'office de tourisme de Sant Sadurni propose un circuit de balade dans la ville, au fil d'une « route moderniste ». On découvre ainsi de belles demeures et des celliers d'une architecture exceptionnelle. La ville a vécu, au milieu du XIXe siècle, des moments d'euphorie... profitant de la crise du phylloxera en France. Puis, lorsque la maladie toucha également les vignes du Penedès, à la fin du siècle, les producteurs redoublèrent de créativité pour surmonter la crise, grâce au cava. Une bourgeoisie agraire et commerciale se développera alors largement. Renseignements : [www.turismesantsadurni.cat](http://www.turismesantsadurni.cat)

# DÉCOUVREZ QUE BARCELONE C'EST BIEN PLUS



## ENOGASTRONOMIE

Bouquets et arômes : vins et cavas d'El Penedès, d'El Pla de Bages et d'Alella.

Textures et saveurs : cuisine traditionnelle et innovante.

Œnologie et gastronomie étonnantes... tout près de Barcelone.

Tout un monde à découvrir !



[www.barcelonacestbienplus.com](http://www.barcelonacestbienplus.com)



[www.facebook.com/BarcelonaEsMoltMes](https://www.facebook.com/BarcelonaEsMoltMes)

