

Le monde du plein air

CARAVANE - CAMPING

Octobre - Novembre 2008 - Bimestriel N°83 - 4,60€ - Belgique 5,10 €

MOBIL-HOMES

- Le catalogue 2009
- Les panoramiques : génial !



→ **30 terrains** pour installer son mobil dans le nord de la France

SPECIAL SALON

2009 : LA QUALITÉ AU MEILLEUR PRIX !



→ Büstner Belcanto



Hobby Vita

TOUTES LES MARQUES

Les nouveautés

Les prix

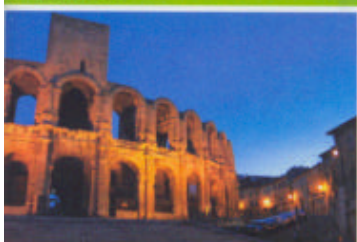
Les grands classiques

Les meilleures implantations



TOURISME & CAMPINGS

- Pyrénées Orientales
- Arles



1^{ER} ESSAI en traction

→ Citroën C5

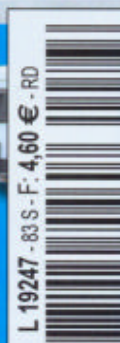


→ Dacia Sandero



10 super tractrices qui consomment peu !

LA NOUVELLE COTE DE L'OCCASION



Éditions Larivière

100 % provençal



Dans cette ville au patrimoine exceptionnel où l'art et l'Histoire se sont donné rendez-vous, un noble saucisson attend les gourmets dans de discrètes et alléchantes boutiques. Partez donc à la rencontre de l'une et de l'autre.

À la tête dans les Alpilles, les pieds dans la Camargue, cette belle cité provençale entretient son grandiose passé architectural sans épouser les travers d'une « ville musée ». Pourtant, la richesse de son patrimoine monumental aurait pu favoriser cet écueil, mais Arles n'est pas tombée dans le piège. Arles est une ville d'aujourd'hui qui illumine son passé mais ne vit pas dans son ombre. Une ville vivante où il fait bon déambuler, passant de l'Antiquité à la Renaissance, de l'architecture contemporaine d'un musée abritant des œuvres antiques à une collection de sculptures contemporaines exposée derrière les murs d'un bâtiment gothique. Ainsi est Arles où, durant les fêtes taumachiques ponctuant les saisons, des taureaux vifs et bien encornés dévalent le long du





→ Repères

Se renseigner

Toutes les informations générales et les dépliants sur les campings, les stations, les activités, les visites, les jours de fête... sont diffusés gratuitement par :

- Comité départemental du tourisme, 13 rue de Brignoles, 13006 Marseille, tél. : 04 91 13 84 13, fax : 04 91 33 01 82
Internet : www.visitprovence.com
- Office de tourisme, boulevard des Lices, BP 21, 13633 Arles Cedex, tél. : 04 90 18 41 21, fax : 04 90 93 414 29
Internet : www.arlestourisme.com



Construites entre 80 et 90 après Jésus-Christ, les arènes d'Arles pouvaient accueillir près de 25 000 spectateurs...

Carte

- ◆ Carte Michelin Local n° 340 : « Bouches-du-Rhône, Var ».

Guide

- ◆ Guide Vert Michelin n° 23 « Provence ».
- ◆ Guide Bleu « Provence » éditions Hachette.
- ◆ Encyclopédie du Voyage « Bouches-du-Rhône » éditions Guides Gallimard.

A voir

Il y a tant à voir ici ! Après l'essentiel, mentionné dans tous les guides, n'oubliez pas, à deux pas des arènes (ci-contre), la Fondation Vincent Van Gogh. Elle rassemble des œuvres d'artistes contemporains parmi les plus importants.

Au travers de leurs créations dont cette fondation est dépositaire, tous rendent hommage à ce fou de lumière provençale qui jadis écrivait à son frère : « *Puissent les artistes se retrouver à Arles* ». C'est désormais chose faite. Fondation Vincent Van Gogh, 24 bis, rond-point des Arènes (tél. : 04 90 49 94 04, www.fondationvangogh-arles.org).

Les guides touristiques n'évoquent plus guère le saucisson d'Arles. Et pourtant...



Prévoyez une journée pour découvrir la ville... à pied.

boulevard des Lices. Ces jours, qu'aucun aficionado ne raterait, ne sont certes pas les plus adaptés à la découverte paisible de la cité mais ils permettent d'en prendre le pouls lorsque son cœur bat au rythme de la fête. Vous pourrez leur préférer les jours plus courts et moins fréquentés de l'automne finissant, de l'hiver ou du début du printemps, lorsque l'air, pas encore surchauffé, donne au ciel sa transparence et qu'il n'y a pas encore besoin de l'ombre des platanes. Guides en poches, déambulant au hasard des rues, vous croiserez tour à tour des vestiges emblématiques et des ruelles anonymes, une belle façade classique et un reste de fortification, une allée au nom étrange bordée de sarcophages et des terrasses de cafés animées. Vous serez étonné d'apprendre que les arènes dressées là devant vous, furent, du Moyen-Age jusqu'au début du XIX^e siècle, couvertes d'habitations. Sur la piste, les gradins et sous les arcades, on compte jusqu'à deux cents maisons qui empruntèrent bien des pierres de l'édifice romain pour leur construction !

En hiver, Arles se distingue par ses couleurs douces, voire pastel. Un vrai tableau !



L'idée de sauvegarde du patrimoine ne datant guère de plus de 200 ans, le théâtre antique subit un sort identique et beaucoup plus mutilant. Néanmoins, ses vestiges donnent une idée de son ampleur. Poursuivant votre promenade dans le centre historique, vous croiserez probablement l'énigmatique « rue du Four-Qui-Passe » et sourirez en constatant que l'ancienne « rue du Débit-de-Tabac » a été rebaptisée rue René-Waldeck-Rousseau, ardent républicain dont l'histoire ne nous dit pas s'il était fumeur ! De fumeur, il y en eut un qui ici posa un jour sa pipe sur une chaise et en fit un tableau et qui, une autre fois, la serra entre ses dents pour un de ses plus célèbres autoportraits. Bien qu'il n'y ait dans les musées d'Arles aucun tableau de Van Gogh – vous l'aviez reconnu – sa mémoire est pourtant bien inscrite dans la ville. Tandis que sur le Rhône endigué, le pont de Trinquetaille, qu'il peignit en son temps, a cédé la place à un pont plus adapté au trafic routier actuel, sur la Place du Forum, le café, modèle du tableau « Café la nuit », a repeint sa façade en jaune, pensant la rendre plus ressemblante à celle de la célèbre toile, oubliant ou ignorant simplement que le jaune inondant à l'époque le mur et la terrasse provenait très probablement d'une lanterne... jaune !

→ Découverte

Du bœuf au taureau



Du bœuf, au taureau, il n'y a qu'un pas à franchir : un pas que vous effectuerez sur la D 36, destination la Manade de Jacques Bon. Dans cet élevage de taureaux camarguais, vous assisterez au marquage de taurillons, participerez à une course à la cocarde ou bien dégusterez du taureau à la broche lors des « Journées camarguaises » ! Uniquement sur réservation.

Manade Jacques Bon, La Cabano dis Ego, Le Sambuc, 13200 Arles.

Tél. : 04 90 97 28 50.

Mieux encore, pour vous faire une idée de l'ambiance du lieu, précipitez-vous sur le site (www.manade-jacques-bon.com), vous ne vous lasserez pas des images...

Nos terrains coup de cœur



→ Repères

Bonnes tables

◆ Un aréopage de restaurants – ou prétendus tels – propose invariablement, et à des prix globalement plutôt élevés, des spécialités locales, dont certaines à base de viande de taureau... d'exportation (sans le préciser). Délaissez donc ces « plats typiques » trop souvent travaillés sans âme. Tournez-vous plutôt vers la cuisine sincère aux accents régionaux du « Jardin de Manon » ou vers le raffinement créatif, élégant et subtil du « Cilantro ». Plaisir assuré.

Le Jardin de Manon, 14 avenue Alyscamps. Menus à 17, 22, 32 et 48 €.
Tél. : 04 90 93 38 68.

Le Cilantro, 31, rue Porte-de-Laure. Le midi, belles formules à 24 et 29 €, menus à 59 et 66 €. Tél. : 04 90 18 25 05.

Du théâtre antique d'Arles (I^{er} siècle avant Jésus-Christ) subsistent, entre autres, ces colonnes de marbre qui faisaient partie du mur de scène.

Ainsi naissent les confusions. Et il n'y a pas que par le petit bout de la lorgnette de l'Histoire de l'art qu'elles se manifestent. La charcuterie possède aussi son lot de fausses vérités. Même s'il peut paraître hardi et inattendu de passer aussi brutalement de la palette du peintre génial et torturé aux fourneaux du charcutier jovial et talentueux. Il est temps de tordre le cou à une contre-vérité que l'on peut lire et entendre parfois ici et là : la viande d'âne ne rentre pas dans la composition du saucisson d'Arles. Elle n'y entra que pour cause de pénurie durant la Seconde Guerre mondiale, complétant la chair du porc et du bœuf qui sont et ont toujours été ses uniques fournisseurs et la signature de sa différence et de sa typicité. Et ce, depuis plus de trois siècles, depuis que, comme il est mentionné sur un ouvrage ancien, un « chaircutier » du nom de Godard transcrivit la recette du « socisol d'Arles ». Une recette que l'on dit venue de Bologne pour ce saucisson rare au goût délicat, une sorte d'aristocrate solitaire revendiquant et défendant le droit d'avoir du goût. Trois cents grammes en moyenne de saveur authentique légèrement relevée par un mélange d'épices et de vin. Du bonheur en tranches pour papilles curieuses, à déguster sans cornichons, simplement accompagné de pain.

→ Bon à savoir

Où les acheter ?

■ Saucisson étiqueté

Des viandes fraîches de qualité, convenablement dénervés, hachées gros et non mixées, du boyau naturel de bœuf et un séchage lent. Sans oublier une dose de touche personnelle pour des saucissons devant impérativement être étiquetés « d'Arles », l'absence de « d » apostrophe n'étant la marque que des imitations.

◆ A deux pas du pont de Trinquetaille, Bernard Genin fabrique, étuve et fait sécher un saucisson – se consommant plutôt tendre – où porc et bœuf font part égale et tournent le dos à tout conservateur. Ici, à l'enseigne de **La Farandole**, on se transmet la recette de père en fils depuis 1877 ! Et elle n'a pas changé depuis. La Farandole, Maison Genin, 11, rue des Porcelets, 13200 Arles (Tél. : 04 90 96 01 12, site : <http://lafarandole.arliacom.com>)

◆ Fabriqués dans la proche Tarascon par les **abattoirs Alazard et Roux**, séchés à 600 mètres d'altitude dans le Vaucluse voisin, ces saucissons plus riches en porc qu'en bœuf (respectivement 70 et 30 %) convoquent un peu de lactose et d'équivalents ainsi qu'un conservateur naturel : le salpêtre. Se consommant un peu sec, vous les trouverez dans les boutiques ci-dessous.

◆ **Boucherie-charcuterie Clément**, 13, rue de l'Hôtel de Ville, 13200 Arles (Tél. : 04 90 96 04 67).

◆ **Boucherie de Trinquetaille**, 16, rue Jean-Lebas, 13200 Arles (Tél. : 04 90 96 40 46).

■ Dans le verre

Harmonieux et équilibrés, les vins de Pays des Bouches-du-Rhône qu'élabore **Patrick Michel** accompagnent fort bien le saucisson d'Arles. En rouge pour le cépage marselan ou en rosé pour le cépage caladoc. A découvrir tout comme le chardonnay à la belle robe dorée. De 5,50 € à 6,50 € selon la couleur.

■ **Mas de Valériole** à Gageron, 13200 Arles, Tél. : 04 90 97 00 38 (Gageron est situé en Camargue entre Grand Rhône et étang de Vaccarès).



La maison Genin peut se targuer de faire du saucisson depuis 130 ans.