



Ce journal est diffusé à Portel des Corbières à 500 exemplaires et au Portel à 700 exemplaires avec l'Amarette, la revue annuelle de l'Association de Sauvegarde du Fort de l'Heurt et du Patrimoine Portelois (n°34 de 2015). Dans le cadre du jumelage, la Commune de Portel des Corbières est heureuse de participer à l'élaboration et à la réalisation de ce journal des deux Portel.

## LE JUMELAGE SE PÉRENNISE



La délégation de Portel

Des échanges de jeunes vont pouvoir se mettre en place.

Notre objectif « **Echange Nord-Sud Jeunes** » est en passe de réussir.

Le maire de Portel des Corbières, Roger Brunel accompagné de trois de ses adjoints : Alain Carbou, Dany Mallet, Josette Bes, ont effectué un déplacement à Le Portel afin de participer à une réunion de travail dans le but de concrétiser des échanges entre les enfants de nos deux communes et pérenniser ainsi le jumelage de nos deux villes.



Réunion de travail



Roger Brunel et Olivier Barbarin



Dans la navette Eurotunnel "Le Shuttle"



Plusieurs pistes ont été avancées : des discussions auront lieu avec les diverses associations concernées afin de trouver les thèmes, les périodes adaptées et disponibles, programmer la logistique.

Un programme chargé, mais entre les rencontres et différentes réunions, plusieurs créneaux ont été réservés afin de continuer à leur faire visiter notre belle région qui aux dires de nos amis Portelais, ne manque pas d'atouts pour une pleine réussite de séjours de jeunes.

Samedi après midi, découverte de « la Maison de la Beurrière » typique maison de pêcheur du siècle dernier et promenade dans la vieille ville.

Dimanche, petite escapade en Angleterre, organisée et guidée par notre Greeter José Capez, 35 minutes de voyage sous la Manche par le tunnel. Brève visite de Canterbury, repas typiquement britannique. Retour en France : nous regagnons le Portel en passant par le « Site des Deux Caps ».

Quoi de plus pour faire d'eux nos meilleurs ambassadeurs !

Photos Alain Evrard

## PRÉSENCE ROMAINE DANS LA NARBONNAISE ET LA VOIE ROMAINE À PORTEL

La présence Romaine dans la Narbonnaise se manifesta lentement en plusieurs étapes.

Narbonne tout près de Portel était un port bourdonnant d'activités brassant des peuples de toutes origines qui pratiquaient un commerce fructueux avec l'Espagne, l'Orient, l'Afrique du Nord et l'Égypte.

Le désir de Rome (vers 200 avant JC) pour assurer l'intendance était de construire une route rapide et carrossable pour supporter le passage des chariots, chevaux, matériels de guerre avec des relais et hôtellerie entre la péninsule italienne et l'Espagne. Ce désir trouva sa réalisation avec un chef de guerre Domitius Aenobarbus. Il mit à exécution le projet de route. Ce fut la Voie Domitienne qui adopta le nom de ce Romain.

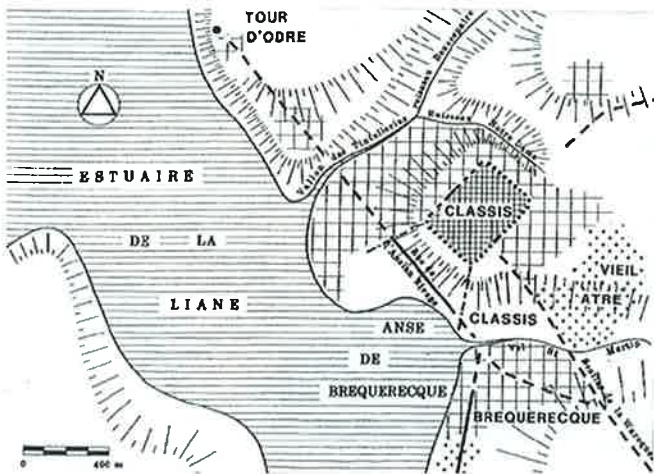
La voie carrossable fut tracée sur les flancs élevés des Corbières depuis Salses jusqu'à Portel. De Narbonne à Portel, elle gravit les hauteurs de Jonquières, dont elle suit les sommets jusqu'à la Quille et Pech Rascas, puis elle s'incline vers Sainte-Eugénie à travers une gorge du Sautet vers la Reinadouro des Oubliels de Portel où la rivière barre le passage, le lieu prit le nom de « Los Passos »



Source : *Imagine Portel* de Christiane Auzanneau



# LES ORIGINES ROMAINES DU PORTEL



*Le camp de la Classis Britannica, à Boulogne sur Mer  
Extrait de L'armée romaine en Gaule, par Claude Seillie*

On sait, par des fouilles conduites par le docteur Ernest Hamy, que la presqu'île d'Outreau est occupée par les hommes depuis plusieurs milliers d'années, dès l'époque néolithique.

Les traces de la présence de populations à une époque reculée ou antique sur notre commune sont cependant assez rares ou ont été détruites. La côte a beaucoup changé et avec le recul des falaises, beaucoup des restes de cette occupation ont disparu.

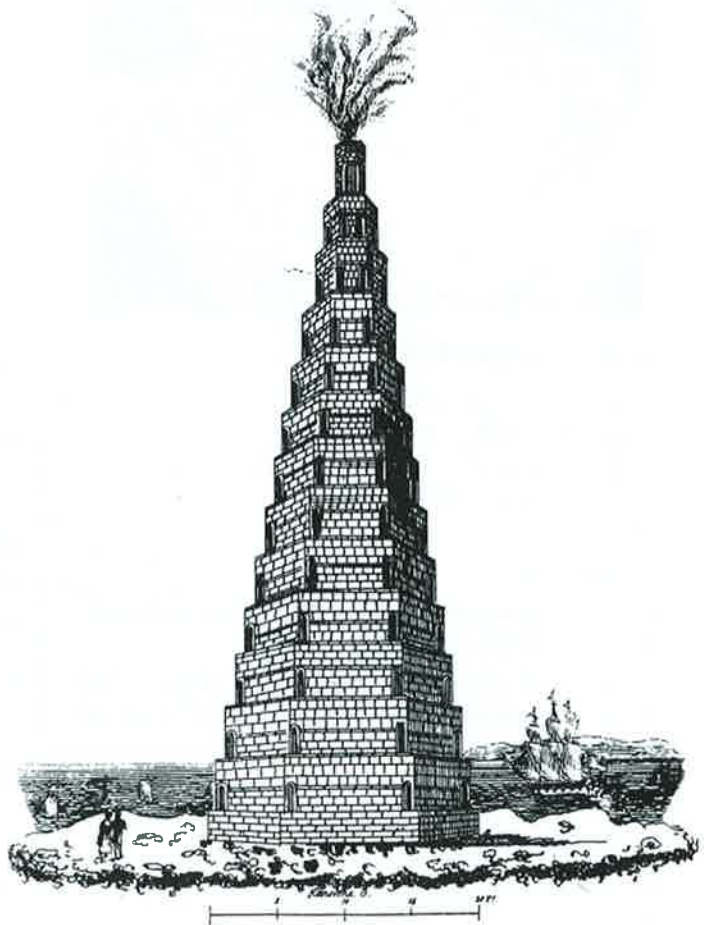
Certaines découvertes faites au siècle dernier, pour la plupart, attestent néanmoins d'une occupation très ancienne au Portel. Les trouvailles faites sont fréquemment l'objet du hasard. Le plus souvent, ce sont des monnaies, les lieux précis de leurs découvertes n'étant pas toujours parvenus jusqu'à nous.

D'autres étranges trouvailles ont été faites : on exhume par exemple, au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, deux squelettes lors de travaux, au n° 9 de la rue Auguste Justin. En 1922, M. Pierre Coppin-Gournay dit "Brasseur" pour agrandir sa cave fait au même endroit de nouvelles découvertes : des ossements humains et d'animaux, ainsi que des pierres ouvragées supposées d'époque romaine. Antérieurement vers 1884, on trouve des objets et des monnaies romaines, dont une à l'effigie d'Hadrien, mais la découverte la plus importante est sans doute celle d'un cimetière gallo-romain à Châtillon.

En 1823 la *Société d'Agriculture, du Commerce et des Arts* de Boulogne<sup>1</sup> effectue des fouilles archéologiques à la limite actuelle du Portel et de Boulogne, à quelques mètres des fortifications de la batterie de Châtillon. Ces recherches sont entreprises après la découverte fortuite d'un cimetière gallo-romain lors de la construction des redoutes du fort et dont la mer avec le recul de la falaise a déjà anéanti plusieurs sépultures. Déjà, certaines

ont été détruites et pillées avant que les fouilles ne soient effectuées par les archéologues. Conduites par M. Marguet, elles donnent immédiatement un abondant mobilier funéraire qui laisse à penser qu'il s'agirait d'une population de pêcheurs.

Peut-être vivaient en ce lieu les ancêtres "antiques" des Portelois ? La question est à ce jour sans réponse.



La **Tour d'Ordre**, ou aussi **Tour d'Odre** est un phare romain, modifié au Moyen âge éroulé en 1644, qui dominait le port de Boulogne-sur-Mer. Il est le premier phare français dont l'existence est avérée

## Bibliographie :

Revue du CHP de "Des monnaies attestent la présence des Romains au Portel" - Christian Lecomte-1988, *Le cimetière gallo-romain de Châtillon* - Alain Evrard - 1998 et *Une étrange découverte* - Marie Louise Raux-1999.

<sup>1</sup> Société savante de Boulogne qui favorisait par le mécénat les arts et la culture.

# LES RECETTES DES DEUX PORTEL

## Aïoli du Languedoc

« Terre de l'ail, le sud de la France offre un panel de succulentes recettes utilisant ce légume parfumé. Cette sauce qu'il est conseillé de faire dans un mortier accompagnera à merveille les poissons, facile à réaliser, il vous faut de l'ail, de l'huile, des œufs et du citron et un bon coup de main. »



### Ingrédients pour 6 personnes :

15 gousses d'ail  
2 jaunes d'œufs  
1 l d'huile d'olive  
1 filet de jus de citron  
Sel fin

### Préparation

Pelez et dégermez les gousses d'ail et mettez-les dans un mortier.

A l'aide d'un pilon, pilez finement les gousses d'ail jusqu'à l'obtention d'une pommade. Ajoutez les jaunes d'œufs et une pincée de sel.

Sans cesser de remuer, versez goutte à goutte l'huile. Vous devez toujours tourner le pilon dans le même sens et au même rythme.

La sauce doit avoir la consistance d'une mayonnaise.

Ajoutez le filet de citron, mélangez, c'est prêt.

## Croustilles à l'endive



### Ingrédients pour 6 personnes :

4 belles endives, 1 quart Maroilles, 3 tranches de jambon, pâte feuilletée, sel, poivre blanc.

**Préparation :** 15 min - **cuisson :** 30 min - **coût :** \* - **difficulté :** \*

**ustensiles :** petits ramequins à oreilles de 10 à 12 cm de diamètre, papier-cuisson.

Préchauffez le four à 180°C en position chaleur conventionnelle.

Enlevez le cœur dur de 3 des endives. Puis coupez celles-ci en fins tronçons. Coupez le jambon en petits morceaux également. Mélangez endives et jambons, salez un peu et poivrez.

Découpez des ronds de papier-cuisson de la taille des ramequins et disposez-les dans le fond de chaque ramequin. Détaillez le Maroilles en fines tranches et répartissez-les dans les ramequins.

Répartissez le mélange endives-jambon par-dessus.

Découpez des ronds de pâte feuilletée un peu plus grands que les ramequins et disposez-les sur la préparation endives-jambon. Rentrez bien les bords de la pâte dans les ramequins.

Mettez au four pendant 30 minutes puis retournez délicatement les croustilles et enlevez tout aussi délicatement le papier-cuisson.

Coupez la dernière endive en fins tronçons et répartissez-les sur les croustilles encore chaudes. Servez aussitôt.

Sources : Cuisine, Fromage, laitage, La Cocotte, La Voix du Nord



## Rouget au fenouil

**Ingrédients :** 150 g de fenouil, 3 petits rougets, 1 c. à café d'huile d'olive, 1 citron, sel, poivre

**Préparation :** 10 minutes

**Temps de cuisson :** Préchauffez le four à th. 7.

Émincez le fenouil, faites-le cuire 15 minutes à la vapeur.

Videz et nettoyez les rougets.

Dans un plat à four, disposez les lamelles de fenouil dans le fond puis posez les rougets dessus.

Salez et poivrez, ajoutez le citron en rondelles.

Faites cuire au four pendant 15 minutes.

Sources : internet aujourd'hui.com