



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° 36 de 2017). 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.

LES DEUX PORTEL EN COMMUNION

WEEK-END EXCEPTIONNEL REMPLI D'ÉMOTION ET DE PARTAGE



A l'occasion de son 40^{ème} anniversaire l'Association de Sauvegarde du Fort de l'Heurt a invité la chorale du *Cœur des Hommes* en Corbières et une délégation d'élus portelais à venir fêter cet événement le week-end du 1^{er} Mai dans la cité maritime du Portel.

Les Hauts-de-France et l'Occitanie étaient une nouvelle fois réunis pour le plus grand bonheur de tous, et c'est peu dire. Le *Cœur des Hommes* a réussi de nouveau à créer une telle ambiance et il a apporté tant d'émotion lors des deux concerts que l'on a pu voir parmi l'assistance les yeux briller.

Que de surprises lors de ce séjour hors normes, le dimanche 30 avril, en l'église du Portel, avec en ouverture l'excellente prestation des *Vareuses Porteloises*, qui ont apporté la touche marine, suivie du concert du *Cœur des hommes* où les chants comme *Homme et une pointe d'accent* ont fait vibrer l'assistance.

Les deux ensembles étaient réunis pour le final avec *La mer et Ami-ami*.

Le lundi 1^{er} mai le duo Nord/Sud, s'est de nouveau produit dans les locaux de la mairie où les chants furent repris par le public.

Entre deux concerts nos élus n'ont pas perdu leur temps, ils ont pu trouver un créneau de réunion de travail afin d'affiner les possibilités d'échanges de jeunes et de moins jeunes.

Choses pas si simples à mettre en place, tant les contraintes sont grandes, mais nous savons pouvoir compter sur la pugnacité de ceux-ci pour trouver les solutions qui vont bien.



Petit clin d'œil à nos amis Portelais en leur indiquant la distance qui les sépare de leur village.

Nous avons vécu aussi un grand moment "au Chaudron" lors du match de basket, un derby entre L'ESSM Le Portel et Gravelines, où nos chanteurs avaient été invités par Olivier Barbarin notre Maire.

Devant un public de plus de 4000 personnes ils ont pu entonner et chanter un hymne de l'ESSM Le Portel **Vino Griego**, refrain repris à l'unisson par les musicos et ovationné par les spectateurs.

Petits mots et témoignages de nos Amis Portelais :

Le CDH voyage !

Quand le Sud rencontre le Nord : c'est en chansons...

Chaleureusement invités par l'Association du Fort de l'Heurt pour fêter leur 40^{ème} anniversaire, c'est trois jours de folle intensité que nous avons vécu dans cette belle région du Nord/Pas-de-Calais.

Quelle Hospitalité !

Quelle Convivialité !

Et, n'ayons pas peur des mots, *que de Fraternité !*



Nous garderons en mémoire tous ces moments de partage qui en font des souvenirs Inoubliables !

Merci à Monsieur le Maire, aux élus, merci aux Vareuses Porteloises et :

ICI, ICI C'EST LE PORTEL !

ICI, ICI C'EST PORTEL !

A très vite Mes Amis

Pierre Beaux

Les élus présents sont à nouveau revenus ravis de leur séjour à LE PORTEL. Ils ne tarissent pas d'éloges pour l'accueil qui leur a été réservé, et garderont un souvenir mémorable de la soirée du CHAUDRON !!!!

Vite à très bientôt. AMITIES.

Les PORTELAIS

Et encore merci à la municipalité du Portel pour l'aide apportée, sans elle rien n'aurait été possible.

Patrick CLERET

CHATEAU DE LASTOURS A PORTEL-DES-CORBIERES UN SITE MAJESTUEUX, MAGIQUE ET ETERNEL !

UNE LONGUE HISTOIRE

Il est des lieux intimement liés depuis des lustres à un produit. Le Château de Lastours en fait partie et le vin est son compagnon de route depuis le 12^{ème} siècle.

A cette époque la vicomtesse Ermengarde de Narbonne restaura l'antique voie domitienne qui reliait Narbonne à l'Espagne et décida d'y implanter un vignoble autour d'un château appelé *Castrum de Turribus*.

Au fil des siècles, le Château de Lastours cessa de jouer le guet sur cette route, autrefois dangereuse, pour se consacrer à la vigne sur ce terroir des Corbières. A 300 mètres d'altitude, à deux enjambées de la Méditerranée, le domaine produit des vins avec l'aide des pensionnaires d'un Centre d'Aide par le Travail installés sur la propriété. Les vins sont honnêtes mais le Château de Lastours se languit de dénicher la perle rare qui relancera le domaine et remettra ses vins au premier plan.



LE PONT DE LASTOURS

C'est en 90 après J.C que Domitius restaura l'antique voie gréco-phénicienne (voie héracléenne), appelée désormais Via Domitia. Une forteresse fut alors mise en place pour protéger le passage de la rivière Berre et faciliter en cas d'attaque la défense et le regroupement des différentes tours de guet. Ce lieu de ralliement fut alors appelé *Castrum de Turribus*, devenu Château de Lastours. Au XII^{ème} siècle, vers 1160, la Vicomtesse Ermengarde de Narbonne (1129-1197), fille d'Aymeri II de Narbonne et figure emblématique de la région, à l'instar d'Aliénor d'Aquitaine, restaure l'antique voie de communication, pour relancer l'économie de la province narbonnaise. Cette route prend alors le nom de *Via Mercaderia* et passe directement au pied du domaine actuel de Lastours, sur un solide pont à cinq arches qui enjambe la rivière. Cette route commerciale reliait Narbonne à l'Espagne, empruntant le tracé de l'antique voie domitienne. Dès lors un vignoble particulier apparut, pour le plaisir des voyageurs. Le site du Château de Lastours, étape régulière sur cette voie était très prisé.

UNE SITUATION GÉOGRAPHIQUE ENVIABLE

Le Château de Lastours est situé au cœur du massif des Corbières Maritimes, au carrefour des autoroutes du Sud de la France et de l'Espagne, à quelques kilomètres de Narbonne, dans le village de Portel-des-Corbières.

Au milieu de ses 800 hectares de propriétés, 100 hectares sont plantés en vignes et 10 hectares en oliviers.



La partie restante est un vaste terrain de jeux pour nos activités œnotouristiques aussi variées que nombreuses.

Avec plus de 300 jours de soleil par an, c'est une destination touristique prisée et en plein développement.

2004, L'ANNÉE DU RENOUVEAU

Quelques semaines après les vendanges, le groupe Filhet-Allard, une des premières sociétés de courtage d'assurances en France, rachète le domaine.

A leur arrivée, Franck Allard (Président du Directoire du groupe Filhet-Allard) et Xavier de Rozières (Directeur, arrivé avec la famille Allard) découvrent un domaine de 800 hectares où tout est à faire ou à refaire pour que le Château de Lastours retrouve son lustre d'antan.

LE FORT D'ALPRECH

En 1871 "L'Empire Allemand" est proclamé à Versailles ; Bismarck a donc réalisé l'unité allemande.

Quant à la France, elle est vaincue et a perdu l'Alsace-Lorraine. En Mai 1871, le traité de Francfort l'ampute de ses places fortes et de ses casernes à l'Est. La France doit mettre en place une nouvelle stratégie sur un territoire réduit. C'est ainsi que 28 Juillet 1872, Thiers et sa toute jeune 3^{ème} République créent le Comité de Défense qui sera composé d'une dizaine de membres, tous maréchaux ou généraux. Raymond-Adolphe Séré de Rivières sera nommé secrétaire de ce Comité de Défense et sera chargé par la suite de la construction du système fortifié, qui portera son nom. Le système Séré de Rivières comporte 166 forts et 250 batteries. C'est le plus colossal effort de constructions militaires depuis Vauban. Tout comme il existera une ligne Maginot il existe une ligne Séré de Rivières de Belfort à Dunkerque.



Photo José Capez

Le Fort d'Alprech a été créé vers 1875 avec des matériaux de la région, il appartient à l'armée de terre française. Sous la première guerre mondiale, il servira de batterie anti sous-marin et passera aux mains de la Marine dès 1921. Le Fort sera désarmé en 1931 et l'Aéronavale Française, avec l'Aéroport d'Alprech, s'en servira pour loger son personnel.

Puis vient la 2^{de} guerre mondiale pendant laquelle le Fort fut occupé par l'Armée de Terre Allemande.



Peu à peu après la libération, le Fort fut abandonné et le terrain restera un terrain militaire.

Aujourd'hui le Fort reste un site de visite idéalement situé sur le chemin des douaniers, il fait actuellement l'objet d'une remise en état partielle par le Conservatoire du Littoral qui en est maintenant propriétaire. La commune du Portel en assure la gestion.

Conscient de l'intérêt touristique le Conservatoire du Littoral et la commune du Portel souhaitent redonner un nouveau souffle à ce site avec une continuité du chemin des douaniers.

Sources : Cercle Historique Portelois et internet

Photo : Internet Olivier Leclercq



La chorale "Cœur des Hommes"
lors du match de basket, un derby entre L'ESSM Le Portel et Gravelines "au Chaudron"
Que du bonheur !

LES RECETTES DES DEUX PORTEL

BONHETAS

Oreillettes languedociennes

De Dany Mallet



1 livre de farine, 4 œufs, 10 cl de lait, 10 g de levure de bière, zeste de citron, 150 g de sucre semoule, une pincée de sel, un peu de matière grasse, friture.

Mettre dans une terrine la farine en fontaine et la travailler à la spatule avec la levure délayée avec le lait tiède, les œufs, 25 g de sucre semoule, la matière grasse et le zeste de citron râpé. (Vous pouvez ajouter un peu de rhum). Laisser reposer la pâte pendant 5 à 6 heures dans un endroit tiède.

Couper la pâte en morceaux de la grosseur d'une amande, abaisser aussi finement que possible la pâte (on peut utiliser un laminoir à pâtes fraîches pour plus de facilité).

Les frire dans un bain d'huile. Lorsqu'elles sont bien dorées, égoutter les oreillettes sur un linge et les rouler dans le sucre.

GAUFRES FLAMANDES

De Tatie Clau



Pour 10 à 12 gaufres : 300 gr de farine, 1/2 litre de lait, 75 gr de sucre en poudre, une pincée de sel, 100 gr de beurre, 2 œufs, 10 gr de levure chimique.

Mettre la farine et la levure dans un saladier, y faire un puits. Ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers. Délayer peu à peu avec le lait. La pâte est prête à cuire. A l'aide d'une louche étendre la pâte sur la plaque d'un gaufrier en prenant soin de recouvrir chaque petit pavé et de ne pas la faire déborder. Refermer l'appareil, faire cuire environ 2 à 3 minutes, éviter d'ouvrir en cours de cuisson.

Servir les gaufres chaudes avec selon vos envies, du sucre glace, du miel, de la confiture, de la chantilly, du chocolat à tartiner.