



Panorámica del castillo de Peyrepertuse. :: AUDE PAYS CATHARE

trar dentro de sus torres retrotrae a una época de incursiones, escaramuzas y guerreros.

Uno de los aspectos más asombrosos del Aude es la alta concentración de castillos en tan poco espacio, motivado sin duda por la prevención ante los ataques de los vecinos del sur, o sea, de las huestes españolas, en los tiempos en los que dábamos miedo. Y es que a los citados Lastours y la ciudad fortificada de Carcasona, se unen Saissac, donde vivió el tutor del joven Trencavel, con un interesante museo numismático con más de 2.000 piezas; Puilaurens, un alto pedestal rocoso de 697 metros, que también perteneció a los Saissac, protectores de los cátaros, y que fue asaltado por los españoles en repetidas ocasiones; Puivert, en excelente estado de conservación y que cuenta con un museo etnográfico de notable interés y el instrumentarium; Aguilar, que estuvo bajo el poder de los condes de Termes y que proporcionó no pocos quebraderos de cabeza a los cruzados dirigidos por Simón de Montfort; Termes, demolido en gran parte en la época de Luis XIII; Arques, con su majestuosa torre, reconstruido en el siglo XIII; Villerouge-Termenés, con sus anchas murallas y con un interesante recorrido interior que sirve para descubrir la historia de Guilhem Béliabaste, el último cátaro vivo, quemado en la hoguera; Peyrepertuse, encaramado en la roca, esencial en la defensa de los franceses durante siglos, y Queribus, último bastión de la resistencia cátara en caer en manos de los Cruzados con su interesante teatro de marionetas, el teatro Achille Mir en el pueblo de Cucugnan.

**i Más información:** Agencia de Desarrollo Turístico del Aude [www.audetourisme.com](http://www.audetourisme.com)

## Una gastronomía para perder la noción del tiempo

:: J. A. M.

El Aude Pays Cathare descubrió hace tiempo que cuidar sus alimentos autóctonos y exponerlos a la curiosidad ajena era una buena forma de vender la región. Y mima mucho sus productos del terreno. Sin duda, el plato estrella de la zona es el cassoulet de Castelnaudary, un guiso con judías de alto poder calórico, calificado por Prosper Montagné como el rey de la cocina occitana. El vino Malepère, que se cultiva a las afueras de Carcasona, es idóneo para acompañar este plato. Interesante igualmente es seguir uno de los caminos del pato, de granja en granja por el sur del Lauragais, para degustar los profundos sabores de los distintos cortes de esta ave, y cómo no, el legendario foie, acompañado quizá por un tinto Cabardés.

La restauración está a la altura de los productos. Son muchos los honrados oficiales que esparcen su sabiduría por refectorios con mucho encanto. Entre ellos destaca Jean Marc Boyer, por su permanente búsqueda de la unión entre los sabores clásicos y las preparaciones contemporáneas. En una larga conversación en torno a una mesa, nos justificó su retorno al hogar, precisamente a los pies de los cuatro castillos de Lastours, con la poderosa razón de que quería volver a reen-



Tres formas diferentes de tratar el foie en un único plato, en Le Puits du Trésor.

contrarse a sí mismo a través de los sabores de su tierra. El resultado de ese esfuerzo es Le Puits du Trésor, su restaurante que cuenta con una estrella Michelin desde hace casi una década, y que atrae cada día no solo a los visitantes del conjunto monumental, sino a unos pocos viajeros que buscan disfrutar de la cocina auténtica del Pays Cathare hecha por unas sabias manos que han trabajado con Jacques Manière, precursor de la cocina al vapor, y Bernard Pacaud en el triple estrellado L'Ambroisie, amén del Ritz de París.



Jean Marc Boyer, una estrella Michelin al pie de Lastours. :: J. A. M.

Su cocina mezcla con sabiduría, desde las premisas de la precisión y la sinceridad, verduras recolectadas a apenas unos metros del restaurante en las márgenes del río y servidas con una cuidada presentación, con carnes de caza y pluma. Precisamente, el último fin de semana de noviembre celebró unas

jornadas de cocina de caza que cosecharon un rotundo éxito. Un comedor con capacidad para dos docenas de personas, decorado con adminículos gastronómicos como pimenteros con dos siglos de antigüedad, hacen que acudir a Le Puits du Trésor sea una cita obligada para quien visita el País Cátaro.