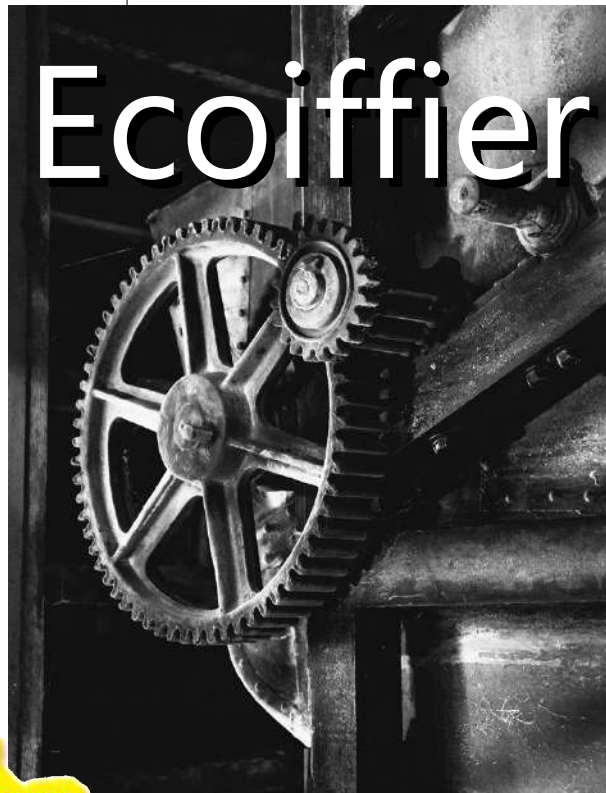


# Les Caves



# Ecoiffier

Alénya



© Solène Lombardo

# Le Jardin Tauléra



© Sylvie Borrell



# LES CAVES ECOIFFIER

## ↳ LA CONSTRUCTION

La construction des Caves Ecoiffier débuta en 1896 pour s'achever en 1905.

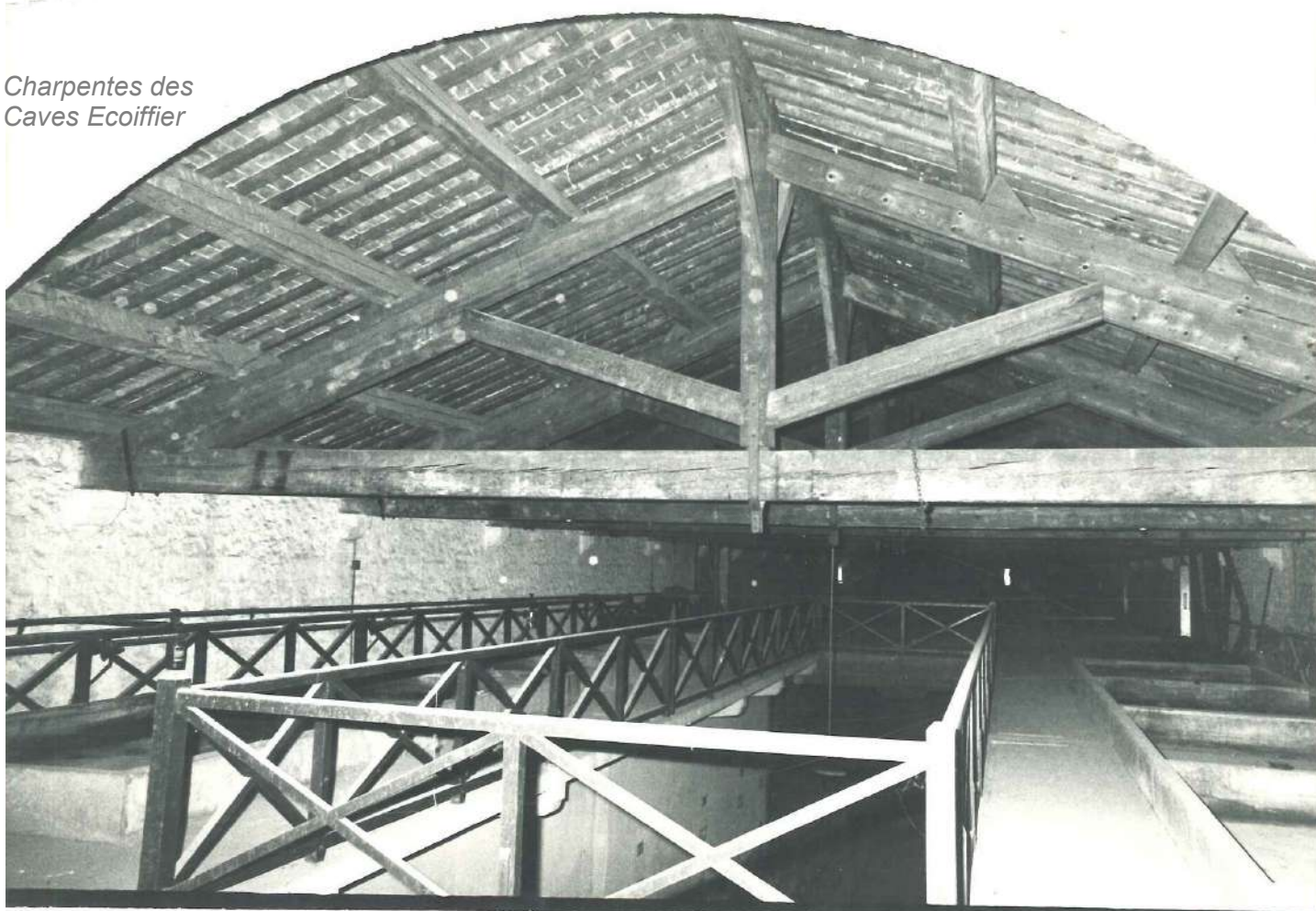
Cœur économique et social de la commune, pendant la première moitié du 20ème siècle, ces caves gardent l'empreinte d'un passé exclusivement tourné vers la viticulture.

A l'origine elles appartenaient à Simon Violet fils, dont le père Simon Violet inventa et produisit la célèbre boisson Byrrh à Thuir. Elles ne prirent le nom d'Ecoiffier qu'en 1907, suite au décès de Simon Violet fils ; sa sœur Thérèse Violet, mariée à François Ecoiffier, en hérita.

Ces caves sont le témoignage de l'architecture viticole de la plaine du Roussillon. Elles sont surprenantes par l'harmonie des volumes et la complexité des charpentes, apparentées aux créations des ateliers Eiffel. La ressemblance dans leur conception avec les caves de Thuir, laisse supposer que le même architecte fût à l'origine des deux projets.

L'architecture de ce bâtiment n'est pas de type local (galets et cayroux) mais constitué de pierres venant des carrières de Thuir.

*Charpentes des  
Caves Ecoiffier*



La Rotonde\* partie centrale, constitue l'élément le plus remarquable des caves. L'architecte l'a conçu de façon à bénéficier au maximum de la lumière naturelle. Son toit vitré permet d'éclairer cette pièce tout au long de la journée.

Son clocher, visible depuis l'extérieur, abrite un carillon au mécanisme complexe. L'horloge des Caves, rythmait la vie journalière du domaine et des alentours.

Les cloches fonctionnent encore à l'heure actuelle.

Les activités agricoles des Caves Ecoiffier s'arrêtèrent en 1976 et c'est en 1980 que la municipalité racheta le bâtiment. Il fut réaménagé au fil du temps. Aujourd'hui ces caves ont retrouvé leur rôle économique et social et révèlent le cœur moderne et vivant de la ville.



*Clocher*



*Mécanisme du carillon de la Rotonde*



*Caves Ecoiffier dans les années 80*

---

\*La rotonde doit son nom aux plaques tournantes qui y sont présentes. Ces plaques servaient à orienter les wagonnets qui transportaient le marc.



## ➤ DE LA FAMILLE VIOLET A LA FAMILLE ECOIFFIER



**Simon Violet**

Source : [www.thuir-roussillon.info/](http://www.thuir-roussillon.info/)

Simon Violet, grand propriétaire à Alénia, a fait construire ces caves dans le but d'accueillir la récolte annuelle des 90 hectares de vignes qu'il aurait fait planter après son achat en 1895.

Les frères Simon et Pallade Violet, drapiers d'origine, sont les créateurs du BYRRH, un vin apéritif, mélange de vins secs et de mistelles\* et aromatisé au quinquina.

La production du BYRRH débute en 1866 à Thuir et connaît un réel succès durant les années 1930. Dès son lancement, le côté revigorant de ce vin lui procure une réputation de boisson hygiénique. A ses débuts, il est même commercialisé en pharmacie.

Selon l'histoire, les frères Simon et Pallade, encore drapiers à l'époque, auraient porté les yeux sur des coupons d'étoffe portant les lettres B.Y.R.R.H. ce qui leur aurait inspiré le nom de leur invention.

Le lieu de production du BYRRH se situait à Thuir, les caves d'Alénia étant destinées à la simple production de vins de consommation courante, ou de coupage avec d'autres vins de forts degrés

La publicité sous toutes ses formes, est une préoccupation majeure pour la famille Violet : véhicules publicitaires, objets promotionnels, affiches...

En 1905 les caves changent de propriétaire à la suite du mariage entre Thérèse Violet (fille de Simon Violet) et François Ecoiffier.

Ce dernier dote les caves d'électricité, qui permet le traitement mécanique du raisin. Ces installations électriques avant-gardistes conféreront aux caves un rôle essentiel dans l'économie et le développement du village.

Dans le même temps, François Ecoiffier offre l'éclairage public à la commune d'Alénia.

*\*boisson alcoolisée sucrée obtenue par mélange de moût de raisin frais (jus de raisin non fermenté) et d'alcool.*



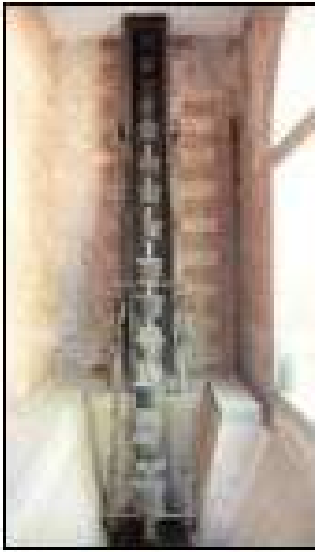
Affiche publicitaire BYRRH

Source : [www.germaine-bouret.fr](http://www.germaine-bouret.fr)

## ➤ LE FONCTIONNEMENT DES CAVES

### LA FABRICATION DU VIN

Chargeurs à godet



Les vendanges constituaient la première étape de fabrication du vin. La récolte était acheminée aux caves et vidée dans les fosses de réception. Il en existait deux, situés de chaque côté de l'entrée principale de la Rotonde.

De là, le raisin était élevé par les chargeurs à godet jusqu'aux égrappoirs placés à l'étage. Le moût (jus-peau-raisin) obtenu après l'égrappage était laissé en fermentation dans les cuves pendant deux à trois semaines. Ces cuves se situaient dans les ailes. Au départ, l'aile gauche, première construite, fut équipée de foudres en bois.

Par la suite, on leur préféra les cuves en béton, plus pratiques. Elles représentaient un volume total d'environ 35 000 hectolitres. Aujourd'hui il n'en reste aucune trace.

Après décuvage, le liquide obtenu (vin de coule) était redirigé en cuve, tandis que les résidus solides constituant le marc (peau, pulpe) étaient amenés dans des maies jusqu'aux pressoirs situés au rez-de-chaussée, en partie centrale de la cave. Le jus restant alors extrait (vin de presse) était mélangé avec le vin de coule, ou placé dans des cuves séparées.

Ci-contre la représentation d'une maie (table de pressoir), servant à transporter le marc. Ces maies étaient montées sur roues, telles des wagonnets. Par un système de plaques tournantes (rotonde) la maie se plaçait directement sous le pressoir.



Fouloir égrappoir



Une fois en cuve, le vin était laissé au repos, afin que les dépôts (lie) retombent. Cette étape terminée, une opération de soutirage permettait d'obtenir un vin clair, sans dépôt.

La plupart de ces opérations étaient réalisées de façon mécanique, grâce aux installations électriques des caves, novatrices pour l'époque.



*Pressoir*

## ↘ LES CAVES AUJOURD'HUI

Depuis leur acquisition par la commune, les caves Ecoiffier sont progressivement réaménagées, avec l'intention d'en faire bénéficier l'ensemble de la population.

L'aile droite accueille désormais un court de tennis couvert et la salle de spectacle « Marcel Oms » qui reçoit régulièrement des spectacles (théâtre, concert, film...).

L'aile gauche abrite l'espace Claude Simon comprenant la bibliothèque, l'école de musique, le point information jeunesse, les salles réservées aux associations, le pôle Antonio Machado pour l'accueil des compagnies en résidence et une salle de sports de tapis.

Enfin, la Rotonde qui reçoit régulièrement des expositions et de nombreuses manifestations et le bureau de l'office municipal d'animation.



*Salle Marcel OMS*



*Espace socioculturel Claude Simon*



# LE JARDIN TAULERA

## Un jardin romantique en pleine ville

*C'est une donation de la famille Tauléra, à la commune.*

UN JARDIN  
EXTRA  
ORDINAIRE

Le charme du lieu est saisissant...

Ce jardin discret est un véritable lieu de vie, un lieu où se rencontrent les plus jeunes comme les plus âgés, un lieu favorisant le lien social entre les générations, un lieu convivial où ville et nature se réconcilient.



Quelque chose qui nous rappelle le jardin romantique tel qu'il fut conçu en Angleterre au début du XVII<sup>ème</sup> avant de s'imposer en France avec le siècle des Lumières...

c'est le principe du jardin irrégulier, qui bannit les symétries... c'est cette esthétique nouvelle de la nature « sans niveau... ni cordeau », inspirée par les peintres...un lieu de promenade et de rencontre plus agréable, plus verdoyant.

C'est le jardin « sensible qui parle à l'âme » - ou a l'esprit ... en quelque sorte le parc tel que le conçoit Rousseau avec "Les rêveries du promeneur solitaire", Un jardin d'ombre et d'intimité.

*Un jardin qui doit conduire l'être à éprouver, à ressentir mais aussi à réfléchir. Une invitation à la méditation, à la rêverie, à la sensation.*

*Un jardin, lieu de mémoire, renvoyant à l'importance du passé et du souvenir.*

*Le tombeau, le vieux puits en pierre existant rappellent les fabriques des jardins romantiques du XIX<sup>ème</sup> siècle...*



*Une nature, suggérée par la présence d'animaux en bois... sangliers, cervidés à bascule, oiseaux...*



**Office Municipal d'Animation d'Alénia**  
**Bureau d'information touristique**  
Avenue Jean-Jaurès  
Rotonde des caves Ecoiffier  
66200 ALENYA

 04 68 22 54 56

[officetourisme@aleny.fr](mailto:officetourisme@aleny.fr)

[www.alenya.fr](http://www.alenya.fr)