

ALOS : Des habitations touristiques perchées !



Le premier hébergement perché sur le thème du nid et du panier.

Offrir la possibilité à des touristes de passer des vacances dans un cadre exceptionnel, et sur un arbre ! Voilà le pari que se s'est lancé Catherine et Jean Jacques Malderez. Décorateurs originaires de Sète, ils ont décidé de repartir à zéro pour se lancer dans un projet touristique original : celui de créer neuf habitations perchées dans les arbres. Pour cela, ils ont trouvé un site idéal à Alos. « Nous avons acheté ce domaine qui comprend 3 hectares de forêts, décrit Jean-Jacques, deux maisons, une ancienne écurie et une grange ».

Pour concrétiser ce projet, Catherine et Jean Jacques Malderez ont réalisé une étude de marché.

« Nous savons qu'il y a un potentiel touristique important en Ariège, mais un problème d'accueil. Notre projet propose donc au total 50 lits, sur les trois bâtiments et sur les neuf cabanes. Et puis son originalité ajoute un attrait supplémentaire au territoire. Partout où il y a des cabanes dans les arbres, il y a une répercussion médiatique et touristique très importante ». Le projet ne s'arrête pas aux cabanes, puisque Jean-Jacques et Catherine compte aménager le site en parc, en créant deux petits bassins reliés par des cours d'eaux et une superposition petites cascades. Ils ont l'intention d'ajouter aussi une

piscine, une salle commune, des aires de jeux pour les enfants et pour les adultes, un parcours santé....

Un thème par cabane

La première cabane sur le thème du panier et du nid et une grande maison sont achevées. L'an prochain, devrait s'ajouter la grange et l'écurie rénovées et six cabanes supplémentaires. Dans 3 ans, le site devrait être opérationnel à 100%. Chaque cabane aura un thème original : l'aviation, le cinéma et la photographie, l'eau et la mer, le baroque... En revanche, étant donné la difficulté à obtenir les autorisations et les permis de construire, le site n'ouvrira pas cet été.

Contact : lasoulanecjj@orange.fr

La Communauté de Communes en soutien

Le président de VAL'COUSERANS, Alex Mirouse, accompagné du maire-adjoint d'Alos et délégué de VAL'COUSERANS, Patrick Cabos, ont rencontré M. et Mme Malderez pour prendre connaissance du projet et visiter le site. Séduit par cette initiative porteuse pour l'hébergement, le tourisme et l'économie du



Le président et le maire-adjoint d'Alos visite le premier hébergement perché.

Couserans, sans oublier la promotion et l'image que peut donner un tel projet au territoire, Alex Mirouse a proposé d'aider ces porteurs de projet pour qu'ils parviennent à accomplir leur objectif. Ce n'est pas de financement que nécessitent M. et Mme Malderez, mais d'un appui et de conseils pour monter le projet. C'est pourquoi, avec le Syndicat mixte de Pays Couserans, une réunion a eu lieu à Alos, en présence du Sous-Préfet, de la DDE et tous les organismes liés au tourisme et à l'hébergement. Cette réunion a permis de faire connaître le projet et son potentiel afin que l'administration en prenne conscience lorsqu'elle va se pencher à nouveau sur le dossier et les autorisations à fournir.

CLERMONT : Il fabrique des pâtes artisanales

Auparavant commercial à Toulouse, Benjamin WEISS a décidé de s'installer à la campagne, à Clermont, et de travailler pour son compte. Il a acheté une grange en 2004 qu'il a rénové. Et depuis quelques mois, il s'est lancé dans la fabrication de pâtes fraîches artisanales. « J'achetai souvent des pâtes fraîches artisanales chez une amie, explique-t-il. Et je me suis aperçu qu'en Ariège, on n'en trouvait pas. J'ai fait une étude de marché pour savoir s'il y avait un potentiel, et je me suis investi là-dedans ». Après deux mois pour se faire la main, comme il dit « il faut beaucoup de pratique pour réaliser de bonnes pâtes, les dosages se font au centilitre près ! », Benjamin Weiss fait les marchés du Mas d'Azil, de Saint-Girons, de Montesquieu-Volvestre, de Foix... Et pour l'heure il est assez satisfait de voir que la clientèle qu'il se forge est locale.



Ce qui l'encourage et laisse supposer qu'il travaillera aussi l'hiver. Il faut dire que ses pâtes fleurent la qualité : « j'utilise de la très bonne farine, de bons œufs et de la bonne eau. A Carrère, nous en avons une bonne ». Benjamin WEISS propose une gamme de produits qui va de pâtes consistantes : les Girolles et les Accordéons, qui demandent 4 minutes de cuisson aux Tagliatelles et

Spaghetti, plus légères. Puis des ravioles, sans viandes, au basilic, tomates, mozzarella ou bien chèvre-miel ou noix gorgonzola.

Il vend également des sauces sans conservateurs, sans colorants, avec des produits naturels, mais aussi des câpres et du parmesan. Evidemment tous ces produits viennent directement d'Italie.