

 **petit futé**

COUNTRY GUIDE

Costa Brava Blanca & Daurada

EXTRAIT
Pour télécharger le guide complet,
rendez-vous en dernière page

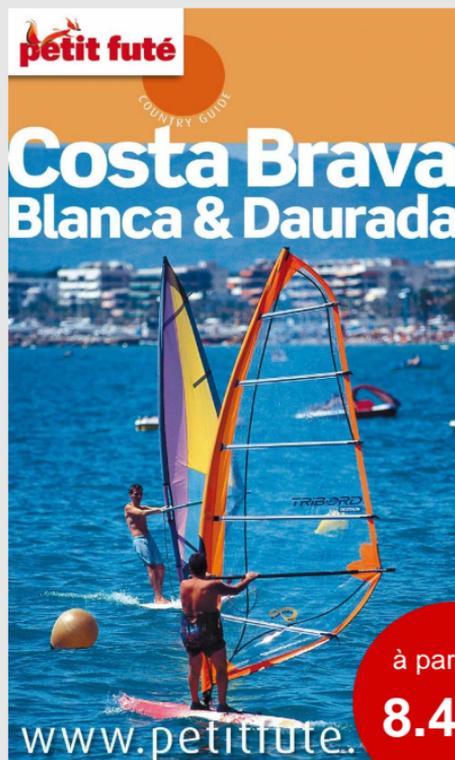


www.petitfute.com

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

COSTA BRAVA, BLANCA & DAURADA 2014

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de

8.49€

Cliquer ici

Disponible sur



EDITION

Directeurs de collection et Auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean Paul LABOURDETTE

Auteurs : Dominique SELLIER, Sarah PAROT,

Juliana HACK, Baptiste THARREAU,

Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

SERVICE REDACTION

France : François TOURNIE, Jeff BUCHE,

Grégoire DECÓNHOUT, Perrine GALAZKA

Responsable Editorial Monde : Patrick MARINGE

Monde : Caroline MICHELOT,

Morgane VESLIN, Julien BERNARD,

Pierre-Yves SOUCHET

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER

assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES,

Élodie CLAVIER, Sandrine MECKING,

Déborah PAGANO, Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Robin BEDDAR

WEB ET NUMERIQUE

Directeur technique : Lionel CAZAMAYOU

Chefs de projet et développeurs :

Jean-Marc REYMUOND assisté de Florian FAZER,

Anthony GUYOT, Cédric MAILLOUX,

Christophe PERREAU

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur : Olivier AZPIROZ

Adjoint : Victor CORREA

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO

REGIE NATIONALE :

Responsable Régie Nationale :

Aurélien MILTENBERGER

Chefs de Publicité : Caroline AUBRY,

Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline GENTELET,

Sacha GOURAND, Alexandra GUILLAUME,

Stéphanie MORRIS, Caroline PREAM, Virginie SMADJA

Assistante : Sandra RUFFIEUX

REGIE PUBLICITAIRE INTERNATIONALE :

Directrice : Karine VIROT assistée d'Elise CADIOU

Chefs de Publicité : Romain COLLYER,

Camille ESMIEU, Guillaume LABOUREUR

DIFFUSION ET PROMOTION

Directeur des Ventes : Bénédicte MOULET

assistée d'Aissatou DIOP et Alicia FILANKEMBO

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ

assisté de Nathalie GONCALVES

Responsable Relations Presse-Partenariats :

Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directeur Administratif et Financier :

Gérard BRODIN

Directrice des Ressources Humaines :

Dina BOURDEAU assistée de Léa BÉNARD,

Sandra MORAIS

Responsable informatique : Pascal LE GOFF

Responsable Comptabilité : Nicolas FESQUET

assisté de Jeannine DEMIRDJIAN, Oumy DIOUF,

Christelle MANEBARD

Recouvrement : Fabien BONNAN

assisté de Sandra BRIJLALL

Standard : Jehanne AOUMEUR

PETIT FUTE COSTA BRAVA /DAURADA / BLANCA / AZAHAR 2014

Petit Fute a été fondé par Dominique Auzias.

Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université

18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

© 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B

309 769 966

Couverture : © PROVINCIAL GOVERNMENT

OF TARRAGONA TOURISM BOARD

Impression : LEONCE DEPREZ - 62620 Ruitz

Dépôt légal : février 2014

ISBN 9782743971219

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

i Bienvenidos !

Longues étendues de plages, bleu idyllique de la mer, températures idéales et nombreuses infrastructures dédiées aux vacanciers ont depuis longtemps fait la réputation de ces côtes, les convertissant en l'un des hauts lieux du tourisme en Europe. Mais au-delà de ces clichés et de cette réalité, la découverte des multiples facettes des costas devrait vous surprendre. Oui les bleus de la mer et du ciel seront au rendez-vous, mais le littoral se déploiera en une variété infinie, des criques escarpées du nord de la Costa Brava aux spots de la Costa Cálida en passant par les plages sauvages des terres de l'Ebre, et plus encore pour qui aura à cœur de suivre les sentiers multiples ouvrant à de petits paradis. Oui, on y fera la fête, mais les opportunités de découvertes culturelles seront tout aussi présentes : vestiges grecs et romains à Empúries, Tarragona, Sagunto ou Carthagène ; trésors médiévaux de Valence ; routes du modernisme de Figueras à Murcie en passant par Barcelone ou Novelda. Sans oublier les multiples villages de pêcheurs qui émailleront ces côtes. Et la fiesta sera haute en couleur et multiforme, nuits endiablées à Benidorm, Alicante ou Sitges ; fallas à Valence, fêtes du Gràcia à Barcelone, soirées habaneras en bord de plage à Calella de Palafrugell ou Torrevieja, et profusion de festivals de danse, de musique, de théâtre... et de fiesta mayor tout au long de l'été. On ne s'ennuiera pas ! Oui, la bronzette et le farniente y auront toute leur place, mais toutes les formes de sport y seront aussi à l'honneur comme le golf, le VTT, les randonnées dans les parcs naturels ou les via verde, et surtout la plongée sous-marine. A pratiquer aux îles Medes, aux îles Columbretes, dans celle de Tabarca ou au large de la côte d'Aguilas. Pour éviter l'écueil de l'invasion touristique que ses attraits suscitent en été, on pourra soit faire un pas de côté soit opter pour une visite hors saison, au printemps ou en automne puisque le temps y garantit toujours des vacances réussies. Ces costas sont une destination phare depuis longtemps. A vous de vous construire les vôtres et d'en faire votre séjour mythique.

L'équipe de rédaction



Sommaire

■ INVITATION AU VOYAGE ■

| | |
|--|----|
| Les plus de la côte méditerranéenne..... | 7 |
| Fiche technique | 9 |
| Idées de séjour | 11 |

■ DÉCOUVERTE ■

| | |
|--|----|
| La côte méditerranéenne en 30 mots-clés | 16 |
| Survол de la côte méditerranéenne..... | 22 |
| Histoire..... | 24 |
| Politique et économie | 29 |
| Politique..... | 29 |
| Économie..... | 30 |
| Population et langues..... | 32 |
| Mode de vie..... | 33 |
| Religion | 33 |
| Arts et culture | 34 |
| Festivités..... | 43 |
| Cuisine locale..... | 48 |
| Jeux, loisirs et sports | 54 |
| Enfants du pays | 57 |

■ COSTA BRAVA ■

| | |
|-----------------------------|-----|
| Costa Brava..... | 64 |
| Figueras (Figueras)..... | 64 |
| Peralada | 69 |
| Cadaqués..... | 70 |
| Sortir | 74 |
| Portlligat..... | 75 |
| Cap de Creus | 76 |
| Roses..... | 77 |
| Besalú | 77 |
| L'Escala Empúries..... | 80 |
| Îles Medes | 84 |
| Toroella de Montgrí..... | 85 |
| Girona (Gerona)..... | 85 |
| Girona..... | 87 |
| Peratallada..... | 93 |
| Begur..... | 94 |
| Calella de Palafrugell..... | 96 |
| Palamos..... | 97 |
| Sant Feliu de Guixols..... | 98 |
| Tossa de Mar | 100 |

| | |
|---------------------|-----|
| Lloret de Mar | 102 |
| Blanes | 108 |

■ BARCELONE ET COSTA BARCELONA ■

| | |
|--|-----|
| Barcelone..... | 110 |
| Quartiers..... | 110 |
| Se déplacer | 117 |
| Pratique | 122 |
| Se loger | 123 |
| Se restaurer..... | 132 |
| Sortir | 144 |
| À voir – À faire | 150 |
| Shopping | 174 |
| Sports – Détente – Loisirs..... | 177 |
| Costa Barcelona..... | 178 |
| Terrassa..... | 178 |
| Manresa | 179 |
| Montserrat (Serra et monastère)..... | 180 |
| Caldes de Montbui | 182 |
| Granollers et la Vallée Orientale..... | 182 |
| Garriga..... | 184 |
| Montseny (Serra et Parc Naturel)..... | 184 |
| Se loger..... | 184 |
| Costa del Maresme | 185 |
| Calella..... | 185 |
| Sant Pol de Mar | 186 |
| El Masnou | 187 |
| Montgat..... | 187 |
| Costa del Garraf | 188 |
| Castelldefels | 188 |
| Garraf | 188 |
| Sitges | 189 |
| Vilafranca del Penedès..... | 196 |

■ COSTA DAURADA ■

| | |
|----------------------------|-----|
| Costa Daurada | 198 |
| Tarragona | 198 |
| Province de Tarragona..... | 203 |
| Reus | 209 |
| Montblanc..... | 211 |
| Valls..... | 212 |
| Salou | 212 |
| Cabrils | 213 |
| Terres de l'Ebre..... | 215 |

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Ametlla de Mar | 215 |
| L'ampolla | 216 |
| Tortosa | 216 |
| Parc naturel du delta de l'Ebre | 219 |
| Sant Carles de la Ràpita | 221 |
| Las Cases d'Alcanar | 221 |

■ COSTA DEL AZAHAR ET COSTA DE VALENCIA ■

| | |
|--------------------------------|------------|
| Costa del Azahar | 224 |
| Peñíscola | 224 |
| Oropesa del Mar | 230 |
| Vilafamés | 231 |
| Benicàssim | 231 |
| Castellón de la Plana | 233 |
| Onda | 236 |
| Costa de Valencia | 237 |
| Sagunto (Sagunt) | 237 |
| Requena | 240 |
| Valence – Valencia | 242 |
| La Albufera | 268 |
| Alzira | 270 |
| Xàtiva | 271 |
| Gandia | 275 |

■ COSTA BLANCA ■

| | |
|------------------------------------|------------|
| Costa Blanca | 278 |
| Dénia | 278 |
| Jávea (Xabia) | 281 |
| Moraira | 282 |
| Calpe | 285 |
| Altea | 286 |
| Benidorm | 287 |
| Villajoyosa (La Vila Joiosa) | 289 |
| Alicante | 290 |
| Ile de Tabarca | 295 |
| Jijona | 296 |
| Novelda | 296 |
| Elche | 296 |
| Orihuela | 298 |
| Santa Pola | 299 |
| Torre Vieja | 300 |

■ COSTA CÁLIDA ■

| | |
|--------------------------------------|------------|
| Costa Cálida | 304 |
| Lo Pagan San Pedro del Pinatar | 304 |
| La Manga del Mar Menor | 305 |
| Jumilla | 308 |
| Murcie | 309 |
| Carthagène – Cartagena | 316 |
| Lorca | 319 |
| Águilas | 322 |

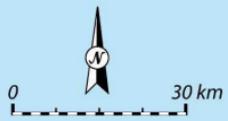
■ ORGANISER SON SÉJOUR ■

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Pense futé | 326 |
| Argent | 326 |
| Assurances | 327 |
| Bagages | 329 |
| Décalage horaire | 329 |
| Électricité, poids et mesures | 329 |
| Formalités, visa et douanes | 329 |
| Horaires d'ouverture | 330 |
| Internet | 330 |
| Jours fériés | 331 |
| Langues parlées | 331 |
| Poste | 332 |
| Quand partir ? | 332 |
| Santé | 333 |
| Sécurité et accessibilité | 336 |
| Téléphone | 337 |
| S'informer | 339 |
| À voir – À lire | 339 |
| Avant son départ | 339 |
| Magazines et émissions | 340 |
| Comment partir ? | 342 |
| Partir en voyage organisé | 342 |
| Partir seul | 347 |
| Séjourner | 352 |
| Rester | 355 |
| Étudier | 355 |
| Investir | 356 |
| Travailler – Trouver un stage | 356 |
| Index | 358 |

La côte méditerranéenne



-  Autoroute à péage
-  Autoroute sans péage
-  Route nationale
-  Route secondaire
-  Limite de province
-  Ville principale
-  Localité secondaire
-  Parc et réserve





Les plus de la côte méditerranéenne

Un littoral multiple

De Portbou à Águilas, les côtes de ce littoral déploient une palette de propositions très différentes. Petites criques et côtes accidentées, pour le nord, puis alternance de calas et de belles plages jusqu'à Barcelone seront au programme de la Costa Brava. Pour la découverte et la randonnée. Puis ce seront les stations balnéaires plus peuplées l'été mais aussi plus accessibles depuis Barcelone qui s'offriront à vous. Viendront ensuite les plaisirs de la Costa Daurada et des terres de l'Ebre, aux grandes plages de sable fin et aux eaux peu profondes, très appréciées des familles. Suivront ceux de la Costa del Azahar, encore également ponctuée de grandes stations balnéaires, elles-aussi encore familiales, mais de plus en plus à la mode. Sur la Costa de Valencia, on trouvera bien sûr une belle plage de ville mais aussi de grandes plages sauvages, à peu de distance. On rencontrera une autre alternance de criques et de falaise sur la Costa Blanca qui sera le lieu de ralliement des grands amateurs de fiesta et de bronzette, les pro-nature y trouvant des réserves comme l'île de Tabarca. Enfin la Costa Cálida sera l'un des lieux privilégiés pour

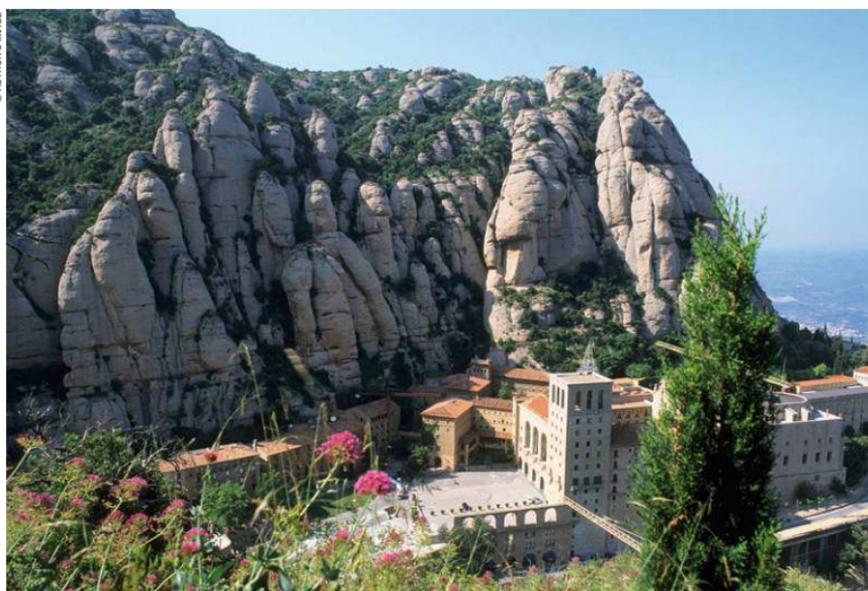
les amateurs de ski nautique et de plongée sous-marine, avec des destinations comptant parmi les plus beaux spots d'Espagne. Et, en ponctuation, la province de Murcie incarnera parfaitement l'alliance des trois cultures, chrétienne, musulmane et juive.

Un patrimoine historique et culturel exceptionnel

Vestiges ibères, sites romains ou grecs, architecture médiévale, quartiers juifs et/ou arabes, circuits modernistes mais aussi inscriptions dans l'architecture moderne, les villes et les villages de ces côtes sont chargés d'histoire et regorgent donc de trésors à découvrir : châteaux, églises, cathédrales, monastères, demeures nobles, citadelles fortifiées... le patrimoine à découvrir est impressionnant, comme en témoigne le nombre de sites et d'édifices inscrits au registre du patrimoine mondial de l'Unesco. Présence sur les côtes oblige, votre circuit vous amènera aussi à croiser les multiples villages de pêcheurs qui émaillent la côte, du nord au sud, et donnera l'occasion de connaître leur histoire, souvent marquée par les combats contre les pirates, leurs façons de travailler et la gastronomie que cela a engendré.



Plaza del Ayuntamiento à Valence.



Monestir de Montserrat (monastère bénédictin).

Le goût des fêtes

Comme dans l'ensemble de l'Espagne, les fêtes patronales revêtent une importance primordiale. N'hésitez pas à consulter le calendrier des réjouissances prévues lorsque vous aurez choisi votre date de départ et votre destination. Il y aura probablement une fête d'une manière ou d'une autre. Mais ces côtes déploient aussi leurs fêtes spécifiques, comme les habaneras qui rappellent la nostalgie des départs des pêcheurs vers les terres créoles, les sardanes au nord de la Catalogne, dansées l'été et souvent face à la mer, et la jota dans les terres de l'Ebre. Certaines fêtes particulièrement emblématiques, comme les fallas, supposent que l'on puisse venir au mois de mars. Mais l'été d'autres fêtes se déploient, notamment aux alentours du 15 août. Si vous avez la chance d'être dans les parages d'Elche à cette date, ne manquez pas d'aller y écouter le magnifique « *Misteri d'Eix* », chanté en valencien dans la basilique de Santa Maria et inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité.

...Et de la fiesta

Faire la fête tout au long de la nuit, sans devoir se couvrir, voilà bien un plaisir que l'on pourra savourer sur ces côtes. D'autant plus que l'on ira vers le sud. Ici, c'est le lieu des boîtes, en ville ou dans les stations balnéaires, et le rythme peut être frénétique. Et l'on aura à cœur d'y pratiquer les afters à l'espagnole, en dégustant le chocolat con churros, au

bord de la plage ou d'une piscine. Beaucoup de stations ont même aménagé des espaces avec DJ attirés le long des plages. Ibiza a fait école. Dans ce domaine, le must est bien sûr Benidorm, mais on ne négligera pas non plus Alicante.

Une gastronomie de mer et de montagne

La mer d'un côté, la montagne de l'autre, il fallait que ces entités se rencontrent dans la cuisine. De nombreuses variations sur le riz accommodent ensemble poissons et fruits de mer avec de la viande ou de la volaille. Vous êtes ici dans le berceau de la paella, c'est donc l'occasion d'en manger une véritable qui, elle aussi, pourra mélanger terre et mer. Seront également au menu les *fideua*, déclinaison de la paella avec des vermicelles à la place des pâtes, et les ragoûts mariniers, s'apparentant à la bouillabaisse. Les restaurants sont, de plus, sensibles à la saisonnalité des produits – prêtez-y attention également – et ils veillent à promouvoir la gastronomie locale – renseignez-vous au préalable, car de nombreuses villes et villages organisent des jours dédiés à un produit local. Enfin n'oubliez pas que c'est aussi par ici que l'on fabrique l'autre produit espagnol emblématique, le *turrón*. Il se consomme plutôt à Noël, mais vous n'aurez pas de difficulté à en trouver même hors saison forte.

Fiche technique

Argent

► **Monnaie** : l'euro (€). Les faces des pièces espagnoles de 1, 2 et 5 cents représentent la cathédrale de Saint-Jacques-de-Compostelle, et celles de 10, 20 et 50 cents l'écrivain Miguel de Cervantès. Enfin, le roi Juan Carlos figure sur les pièces de 1 et 2 € (les billets sont communs à toute la zone euro).

► **Cartes de crédit** : elles sont toutes acceptées. La plupart des commerçants vous demanderont votre carte d'identité et vous feront signer le ticket de la transaction, car la plupart des Espagnols ont des cartes magnétiques. Cependant, le système de la carte à PIN s'installe progressivement depuis 2010.

► **Banques** : elles sont généralement ouvertes du lundi au vendredi de 8h30 à 14h30. Certaines banques ouvrent également le samedi matin ou le jeudi après-midi. Vous trouverez dans toute la ville des distributeurs automatiques ouverts 24h/24.

La région en bref

La région

► **Communautés autonomes** : Catalogne, Communauté valencienne, région de Murcie.

► **Superficie**. La Catalogne représente 6,3 % du pays avec 31 950 km², la Communauté valencienne représente 4,6 % du pays avec 23 255 km² et la région de Murcie représente 2,2 % du territoire avec 11 317 km².

► **Langues officielles** : le castillan (l'espagnol), le catalan, le valencien.

La population

► **Population** : Catalogne : 7 565 603 hab., Communauté valencienne : 5 117 190 hab., Région de Murcie : 1 470 069 hab. (*chiffres 2012*).

► **Densité** : 92,47 hab./km² pour toute l'Espagne. Catalogne : 237 hab./km², Communauté valencienne : 220 hab./km², Région de Murcie : 130 hab./km².

Les drapeaux de la région

Catalogne

La *senyera* (drapeau en catalan) comprend quatre bandes horizontales de couleur rouge sur fond or, qui sont les anciennes couleurs du blason de la maison de Barcelone puis du blason de Catalogne et de la Couronne d'Aragon. Il est officiel depuis 1979 et par loi, il doit être présent sur tous les bâtiments publics et lors de tous les actes officiels en Catalogne (article 8.2 du *Estatut d'Autonomia de Catalunya*).

Communauté valencienne

La *señera* (ou *senyera* en valencien) reprend les quatre couleurs de la couronne d'Aragon : quatre bandes rouges sur fond or. Il est appelé *señera coronada* (drapeau couronné) en raison des motifs qui apparaissent sur son côté gauche : une couronne sur fond bleu. L'origine de ce motif remonte au XIV^e siècle lorsque Pierre le Cérémonieux « couronne » la *señera* valencienne en hommage à la bravoure et la loyauté de Valence dans la lutte contre Pierre Ier de Castille. La *señera coronada* est le drapeau officiel de la Communauté valencienne depuis l'approbation du statut d'autonomie de 1982, qui a marqué la création de la Communauté Autonome de Valence.

Région de Murcie

Adopté le 9 juin 1982, il présente quatre châteaux crénelés d'or dans l'angle supérieur gauche, en deux lignes de deux, et sept couronnes royales dans l'angle inférieur droit, en quatre lignes d'une, trois, deux et une couronne (de haut en bas). Le fond est uni de couleur rouge cramoisi, ou rouge Carthagène. Les quatre châteaux symbolisent le carrefour entre Grenade, royaume d'Aragon, Castille et Méditerranée que représentait l'ancien royaume de Murcie. Les sept couronnes symbolisent les privilèges donnés par la monarchie espagnole à l'ancien royaume de Murcie.

L'économie

► **PIB par habitant** : Espagne : 22 300 €, Catalogne : 27 248 €, Communauté valencienne : 19 964 €, Région de Murcie : 18 520 € (*chiffres 2012*).

► **Taux de chômage** : Espagne : 27,16 %, Catalogne : 24,53 %, Communauté valencienne : 29,19 %, Région de Murcie : 30,37 % (*Source : EPA- INE 1^{er} trimestre 2013*.)

Téléphone

► **Principaux indicatifs** : Costa Brava : 972, Barcelone : 932/3/4, Valence : 963, Alicante : 965, Murcie : 968.

► **Comment téléphoner ?** Contrairement à la France, il existe encore de nombreuses cabines téléphoniques pour tous ceux qui ne possèdent pas de portables. Préférez les cartes prépayées aux cartes téléphoniques, elles sont beaucoup plus rentables si vous appelez à l'étranger. Ces cartes coûtent entre 10 et 15 € et vous permettent d'appeler durant un nombre limité de minutes à un tarif très compétitif. Vous pourrez les acheter dans les bureaux de tabac, les locutorios ou sur Internet. Pour acheter en ligne : www.tarjetastelefonicas.com.

► **Locutorios** : ces centres téléphoniques privés proposent des coûts très compétitifs. Vous en trouverez dans la plupart des villes.

► **Coût du téléphone** : une carte téléphonique (*tarjeta telefónica*) pour les téléphones publics coûte de 6 à 12 €. Trois minutes de communication interurbaine coûtent environ 0,18 et 0,65 € vers une autre province d'Espagne. Vers la France, comptez 1,50 €.

► **Internet** : comptez environ 1 € l'heure dans les *locutorios*.

► **Pour appeler l'Espagne depuis la France** : 00 + 34 + un numéro à neuf chiffres qui commence toujours par un neuf (le deuxième et le troisième chiffre correspondent à la ville ou la région). Exemple, pour Valence depuis la France : 00 34 963, puis le numéro de votre correspondant.

Pour appeler de l'Espagne vers la France : 00 + 33 + numéro du correspondant sans le zéro. Pour appeler un numéro local ou national (exemple, de Barcelone à Barcelone ou de Murcie à Carthagène) : composez directement les neuf chiffres de votre correspondant.

Décalage horaire

Il n'y a pas de décalage horaire entre la France et l'Espagne.

Formalités

Pour se rendre en Espagne, les membres de l'Union européenne ainsi que les citoyens suisses, du Lichtenstein et de Monaco n'ont besoin que d'une carte d'identité en cours de validité ou d'un passeport. Il n'est pas non plus demandé de visa pour les Canadiens, si leur séjour est d'une durée inférieure à trois mois.

Climat

► **Ces côtes ont un climat de type méditerranéen classique**. Les étés y sont chauds mais rafraîchis par le vent de la mer. Avec une progression des températures du nord au sud, de 20 à 30 degrés en moyenne l'été pour la plupart des sites du littoral, aux alentours de 30° et plus pour la région de Murcie. Vers l'intérieur, la température est plus haute. Pensez-y lors de vos escapades. Le vent, la tramontane notamment, contribue à chasser les nuages mais s'avère assez difficile à supporter. Il vous faudra attendre que cela passe.

Saisonnalité

► **Haute saison touristique** : juillet, août, septembre et semaine sainte.

► **Moyenne saison** : octobre et avril-mai-juin.

► **Basse saison** : de novembre à mars. Dans cette haute saison, il vous faudra aussi inclure de grands événements, type *fallas*, *fiesta major*, qui contribuent à faire envoler très sérieusement les prix, notamment en Catalogne, mais aussi à Valence et dans de nombreuses stations balnéaires de cette communauté.

Barcelone

| Janvier | Février | Mars | Avril | Mai | Juin | Juillet | Août | Sept. | Octobre | Nov. | Déc. |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6°/13° | 7°/14° | 9°/16° | 11°/18° | 14°/21° | 18°/25° | 21°/28° | 21°/28° | 19°/25° | 15°/21° | 11°/16° | 8°/13° |



32 64

La météo des voyages
par téléphone

1,35 € l'appel, puis 0,34 € / mn.

Idées de séjour

Si vous ne disposez que de quelques jours, ciblez plutôt une partie de ce littoral, ce qui vous évitera de perdre trop de temps en transports. En une semaine, vous pouvez visiter le littoral d'une communauté ou séjourner dans l'une des villes et effectuer les différentes escapades alentour. L'ensemble du circuit est faisable en un mois, mais il s'agira bien sûr d'un survol. Tout dépendra aussi du temps dont vous disposez. Comptez à minima 2 journées pour découvrir les capitales de ces régions, les autres villes requérant d'une demi-journée à une journée pour en avoir un premier aperçu. Et, bien sûr, plus si affinité.

Séjours courts

De la Costa Brava à Barcelone en une semaine

► **Jour 1 : Figueras.** Débutez le circuit dalinien par la visite de Figueras, ville qui abrite le théâtre-musée Dalí, un incroyable labyrinthe qui regroupe la plupart de ses œuvres, et arrêtez-vous au 6 de la carrer Monturiol pour y voir la maison natale du peintre. Dans l'après-midi, cap sur Portlligat et visite de la Casa-Museu Salvador Dalí. Retour à Cadaqués et dîner sur le port. On peut aussi inverser le circuit en s'arrêtant à Cadaqués et en consacrant une demi-journée à la visite de Figueras.

► **Jour 2 : Empúries.** Visite du site et du musée archéologique et balade dans le petit village de San Martí d'Empúries, le matin. Déjeuner dans l'un des chiringuitos de la plage. Farniente sur les plages ou balade de San Martí à l'Escala, le long des dunes. Découverte de son ancien port de pêcheurs. Dégustation d'anchois chez Carrols Serrats. Pointe jusqu'à la Cala de Montgó pour le vermouth du soir. Retour à l'Escala et dîner en ville, sur le port.

► **Jour 3 : Les îles Medes.** Matin, plonger au large des îles Medes ou profiter de la richesse de ses fonds en vous baladant dans un bateau à fonds transparent (grottes naturelles, galeries sous-marines, plus de 1 300 espèces marines). Déjeuner à l'Estartit. Après-midi, visite de la vieille ville de Torroella de Montgrí en suivant le parcours de l'ancienne muraille romaine et dîner dans la ville.

► **Jour 4 : Calella de Palafrugell.** Journée consacrée à la découverte des trois anciens quartiers de pêcheurs de Palafrugell :

Tamariu, Llafranc et Calella de Palafrugell, avec farniente dans les calas ou balade le long des chemins de ronde. Dîner face à la mer sur la platja del Canadell.

► **Jour 5 : Tossa de Mar.** Matin, visite de son ancien village fortifié et de son château. Déjeuner d'un ragoût marinier dans l'un des restaurants de cette ville. L'après-midi, au choix. Les amoureux de la randonnée pourront découvrir le massif de Cadirets (comptez de 3 à 4 heures), les autres visiteront le musée municipal, qui comporte une grande partie des pièces archéologiques de la villa des Ametllers, et parcourront le centre piétonnier. Fin d'après-midi et dîner sur la plage.

► **Jour 6 : Barcelone.** Matin, débutez votre visite par le Parc Güell, pour avoir l'une des plus belles vues sur la ville, et poursuivre par la Sagrada Família, sans craindre d'escalader ses tours et de profiter une seconde fois d'un très beau panorama. Pause déjeuner dans l'un des cafés avec terrasse de l'Avenida Gaudi. A peu près à mi-chemin vous aurez en ligne de mire la cathédrale et l'hôpital Sant Pau, bijou de modernisme de Lluís Domènech i Montaner, inscrit au patrimoine de l'Unesco. Après-midi, direction le Paseo de Gràcia, visite de la Casa Batlló (la maison bleue au dragon) et de la Pedrera (casa Milá). Shopping chez Vinçon, en voisin, puis apéritif au bar-piscine de l'hôtel Moritz. Dîner dans le quartier.

► **Jour 7 : Barcelone.** Matin, visite du *barrio gótico* et du musée Picasso, puis pause dans le parc de la Ciutadella. L'après-midi, direction la Barceloneta et le front de mer. Retour par le paseo Colón et remontée jusqu'au marché de la Boqueria. Vermouth dans l'un des petits bars à tapas et plongée dans le Raval. Dîner dans l'un des restaurants de la Calle San Paul et balade digestive sur la Rambla del Raval. Dernier verre sur la Plaça Real, sous les arcades.

De la Costa Daurada à Valence en une semaine

► **Jour 1 : Tarragona.** Matin, visite des vieux quartiers et de la cathédrale, et déjeuner sur l'une de ses places : *la Font, de la Seu, del Forum*. Après midi, découverte des vestiges romains de la ville (cirque, amphithéâtre) puis itinéraire moderniste. Dîner et balade du soir dans les environs du port, pour les bars musicaux.

► **Jour 2 : Parc naturel du delta de l'Ebre.**

Consacrer une bonne partie de la journée à la découverte de ce parc aux 325 espèces d'oiseaux recensés (flamants, mouettes, canards, hérons, sternes, poules d'eau, foulques...), qui, depuis 1983, intègre des lagunes, l'embouchure du fleuve ainsi que les pointes du Fangar et de la Banya. Ces dernières sont à découvrir depuis des tours d'observation aménagées. Fin de la journée à la plage de Riumar, à 10 km. Dîner dans un restaurant en bord de plage.

► **Jour 3 : Parc naturel des îles Columbretes.**

Matin, départ de Castellón et visite du parc pour découvrir l'un des plus gros espaces volcaniques de la Communauté valencienne et sa réserve marine. Après-midi, retour à Castellón pour visiter son centre-ville et son port. Dîner en mangeant une paella sur le port, bien sûr.

► **Jour 4 : Valence.** Matin, visite du cœur historique de Valence en débutant par le Mercado Central, puis visite de la Lonja et pause sur la Plaza Redonda. Visite de la cathédrale et déjeuner dans les petites ruelles aux alentours de la cathédrale. Après-midi, balade à vélo le long des jardins du Turia et visite d'un ou deux édifices du musée des Arts et des Sciences. Retour dans le centre pour la soirée et dîner dans le Barrio del Carmen.

► **Jour 5 : Valence.** Journée farniente sur les plages de la façade maritime et déjeuner dans l'un des restaurants du front de mer.

Soirée, visite de Cabanyal, l'ancien quartier de pêcheurs et aujourd'hui étonnant puzzle de maisonnettes multicolores. Dîner dans l'une de ses nombreuses *bodegas*.

► **Jour 6 : L'Albufera.** Matin, promenade en barque pour découvrir l'une des plus grandes lagunes d'eau douce d'Espagne entourée de rizières. Déjeuner dans l'un des bons restaurants d'El Saler. Après-midi sur les plages sauvages et balade dans les dunes et la forêt alentour.

► **Jour 7 : Xàtiva.** Matin, visite du château et balade sur le mirador pour apprécier la vue sur les environs. Descente des ruelles escarpées du *casco antiguo* et déjeuner. Après-midi, visite du musée de l'Almodí pour voir notamment le portrait du roi Philippe V, accroché à l'envers. Une vengeance des habitants après que ce dernier eût ordonné la destruction de la ville lors de la guerre de Succession. Retour dans le *casco* pour le dîner.

De la Costa Blanca à la Costa Cálida en une semaine

► **Jour 1 : Denia.** Le matin, visite du château puis de ses quartiers anciens. Déjeuner sur l'une des petites places (*Sant Antoni et plaza de la Creu*). L'après-midi, rejoindre les plages et dîner à proximité.

► **Jour 2 : Ile de Tabarca.** Le matin, départ d'Alicante (une liaison directe avec l'île toute l'année) et cap sur l'île interdite



Palais des Arts, Hemisféric et Musée des Sciences à Valence.

aux voitures pour découvrir une réserve maritime impressionnante. Déjeuner sur place en optant pour la spécialité de l'île, le caldero. Fin d'après-midi, retour à Alicante et dîner dans la vieille ville, puis dernier verre en terrasse, sur le port.

► **Jour 3 : Elche.** Matin, visite du musée d'Art contemporain puis de la Palmeraie. Déjeuner dans l'un des restaurants situés dans la Palmeraie. Après-midi, visite du musée archéologique d'Elche. Dîner dans l'une des rues branchées de la ville : *Carrer de Velarde* et *Doctor Capuz*.

► **Jour 4 : Parcs de Salinas et de Calblanque.** Le matin, visite du parc de Las Salinas, paradis des oiseaux, à pied ou à vélo. Déjeuner à San Pedro del Pinatar. Après-midi, cap sur l'autre parc, celui de Calblanque : des dunes, des bois, des plages préservées. On profite de l'absence totale d'immeubles.

► **Jour 5 : Carthagène.** Le matin, visite du musée romain et de la vieille ville. Déjeuner dans la vieille ville. Après-midi, balade sur le port et direction les belles plages. Dîner sur le port.

► **Jour 6 : Murcie.** Matin, début de la journée au Mercado de Verónicas puis visite de la cathédrale et du site historique piétonnier (à la fraîche). Déjeuner dans les alentours. Après-midi au choix, visite de musées consacrés aux artistes murciens (Salzillo, Ramón Gaya) et du musée du monastère de Santa Clara la Real pour découvrir l'art islamique de la région. Ou musée de la Huerta, à 7 km. Soir, balade dans les promenades aménagées de chaque côté du río Segura, dîner et fin de soirée sur la Plaza de las Flores et les rues alentour.

► **Jour 7 : Côte d'Águilas.** Une journée pour pratiquer la plongée sur la côte d'Águilas et profiter ainsi des plus beaux spots de la méditerranée, *Cabo Cope*, *Isla del Fraile* et de *Catedral*.

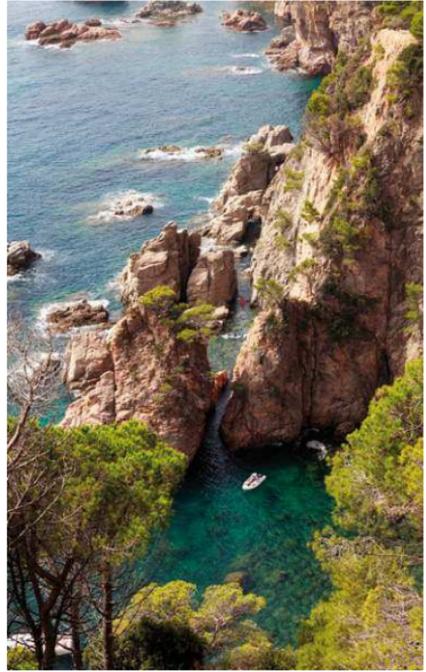
Séjour long

Toutes les combinaisons sont possibles. Vous pouvez approfondir une région, faire la totalité du circuit ou choisir un lieu de séjour et rayonner autour.

Séjours thématiques

La côte et ses plages

Couleur bleu idyllique de la mer, chaleur et beau temps : on comprend facilement l'engouement suscité par ce littoral méditerranéen



Vue de Tossa de Mar.

qui, des côtes escarpées de la Catalogne aux longues plages de sable fin de la Communauté valencienne et de Murcie offre une palette sans fin de séjours dédiés à la mer. Avec une particularité toutefois : logiquement, les stations balnéaires y foisonnent, et les tonnes de béton ont parfois envahi et donc abîmé de très jolies côtes. Que ceux qui souhaitent toujours des rivages protégés se rassurent, ces côtes offrent encore de belles calanques, de belles îles au large du littoral et quelques belles étendues de sable encore vierges. Si vous recherchez plutôt le calme et souhaitez profiter aussi des paysages, quelques lieux feront votre bonheur. Sur la Costa Brava, privilégiez le Nord, que la géographie préserve encore de trop d'urbanisme, et mettez le cap sur Port Lligat ou Cadaqués. Un peu plus au sud, le site d'Empúries vous réserve une jolie plage à l'ambiance familiale et des dunes soigneusement mises en valeur. Encore plus au sud, les terres de l'Ebre marquent le début des grandes plages qui se poursuivent sur la côte valencienne. Pour cette dernière, l'Albufera peut être une option de choix. Enfin, sur les Costas Blanca et Cálida, vous privilégiez l'île de Tabarca, les parcs de Salinas et de Calblanque ou la plage de San Pedro del Pinatar.

De manière générale, de nombreux chemins, de ronde, de littoral ou des *via verde*, ont été aménagés et il suffit quelquefois de marcher un peu pour découvrir un petit paradis. Et n'oubliez pas le vélo qui sera aussi le compagnon idéal de ces séjours. A disposition, comme à Valence, ou facilement louable. Ceux qui recherchent l'animation et les grandes stations balnéaires seront servis, avec des points de référence comme Benicassim Gandía, Benidorm ou Alicante, stations bondées durant l'été mais à l'ambiance chaude garantie. La fiesta y sera au rendez-vous tous les soirs. Enfin, si vous recherchez une atmosphère rappelant celle de Miami, vous opterez pour Alicante et vous baladerez sur l'Esplanada de España au milieu des palmiers. Autre avantage notoire de ces côtes, les délices du *farniente* peuvent alterner avec la découverte de beaux paysages, de villages de pêcheurs ou de casco antiguo très proches des côtes. De nombreux lieux devenus des stations balnéaires importantes (Roses, L'escala, Denia, Gandía, etc) abritent des centres historiques qui méritent d'être découverts à cette occasion. Et *last but not least*, cette côte propose aussi deux très grandes villes, Barcelone et Valence, qui permettent de combiner harmonieusement les plaisirs de la plage et ceux de la découverte.

Les plaisirs sous-marins

Ce littoral offre des sites magnifiques pour la plongée sous-marine (*buceo*). Sur la Costa Brava, les sept îles Medes, au large du port de l'Estartit, furent occupées au Moyen Age par des pirates et sont aujourd'hui un des sites les plus réputés d'Europe. Un service de bateaux à la coque transparente permet même d'observer la faune et la flore sous-marines de l'archipel. Sur la Costa Brava également, on retiendra les calanques du cap de Creus, situées dans le parc naturel du même nom. Sur la Costa Daurada, la réserve de El Vendrell, vers Tarragone, est remarquable. Les îles de Columbretes (vers Valence, Costa del Azahar) et l'île de Tabarca (Costa Blanca) se distinguent également. Toujours sur la Costa Blanca, les côtes à l'est de Dénia offrent des spots magnifiques, notamment dans les calanques de la Punta Negra. La région de Murcie et l'extrême sud de la Costa Cálida est aussi propice aux découvertes sous-marines, particulièrement sur le cap de Palos et à Aguilas. Ses épaves et ses grottes enfouies en font un des meilleurs sites de plongée du pays. Et les plaisirs de surface sont aussi

très bien représentés : voile, canoë-kayak, planche... L'offre est multiple et omniprésente tout au long des côtes. Il ne vous restera plus qu'à choisir. Pour les non initiés, pensez aussi aux baptêmes, de voile, de plongée, de plus en plus proposés localement.

► **Pour en savoir plus** selon les communautés, consultez les sites suivants :

► **Catalogne** : www.fecdas.cat

► **Communauté valencienne** : comunitatvalenciana.com (rubrique sports aquatiques et buceo)

► **Murcie** : www.murciaturistica.es/es/turismo.buceo

La côte multiculturelle

Sans bouger de la côte, ce littoral est presque un musée à ciel ouvert. Sites romains à Sagunto, Carthagène ou Tarragona, vestiges musulmans à Murcie et dans les environs, autant d'exemples de cette présence multiculturelle à portée de vacances. L'art gothique y est aussi présent, dans le centre de Barcelone, avec sa cathédrale, le Palau de la Generalitat ou le Palau Reial. Ou à Valence, avec ses tours médiévales de Quart et des Serranos et dont la Lonja de Seda (halle de la soie), classée patrimoine mondial par l'Unesco, témoigne de son passé commercial et de l'importance de son port. C'est dire si, du nord au sud, les amateurs de sites historiques et d'architecture y seront comblés. Hormis la richesse du patrimoine des deux villes majeures présentes sur ces côtes, on pourra aussi profiter d'un séjour sur ce littoral pour faire des escapades à quelques kilomètres des côtes pour découvrir, par exemple, près de Figueras, le village de Peralada et son festival, ou, à une quarantaine de kilomètres de Roses, celui de Besalu, ravissant ensemble médiéval, sans oublier Pals et Peratallada. Un peu plus au sud, à quelques kilomètres de la Côte de Valence, Alzira mérite une visite, ainsi que Xativa et son château-forteresse. Et si vous pouvez vous arracher à la Costa Blanca, il vous faudra voir Elche et sa palmeraie classée au patrimoine de l'humanité. L'itinéraire moderniste peut aussi être un angle de visite. Il sera présent dans de nombreux lieux, dont Figueras, Barcelone, Tarragona, Reus, Valence et, plus au sud, Novelda, entre autres. Enfin, au bout du circuit, Lorca vous permettra de découvrir les trois cultures, chrétienne, musulmane et juive, si caractéristiques de la province de Murcie.

DÉCOUVERTE



*La baleine de Gehry
et la plage
de la Barceloneta
à Barcelone.*

© AUTHOR'S IMAGE

La côte méditerranéenne en 30 mots-clés

Arroz

Le riz, *arroz*, sera bien le produit vedette de ces régions, décliné des manières les plus multiples, dans les restaurants mais aussi dans les différentes régions, loin d'une vision un peu uniformisée de la paella. Il est ainsi proposé *a la banda*, avec du riz et du safran et servi avec de l'aïoli, noir (*negro*) à l'encre de sèche, *al horno*, cuit au four, ou *con costra*, en croûte. Quant à la paella, la plus célèbre des spécialités espagnoles est née dans la région de la Huerta de Valencia. A cette époque, les paysans mélangeaient produits de la terre et de la chasse avec le riz provenant de l'Albufera. Aujourd'hui, les plus communes sont la *marinera*, à base de poissons et de fruits de mer et la *mixta*, mélangeant viande et fruits de mer.

Barça

Plus qu'un club de foot, c'est le véritable symbole du catalanisme dont plus de 180 000 *socios* (membres) portent haut les couleurs, bleu et grenat. A sport exceptionnel, lieu exceptionnel. Les joutes footballistiques se déroulent dans le mythique stade du Camp Nou, construit en 1957 par les architectes Barbò, Mitjans et Soteras et qui peut contenir jusqu'à 120 000 *aficionados*. A Barcelone, il a son musée où l'on reçoit chaque année plus d'un million de visiteurs ce qui en fait le deuxième musée le plus visité de la ville. Le maillot se porte dans la rue comme au stade. Il y aura forcément un match lors de votre séjour, l'occasion de vivre cette fièvre sur grand écran dans tous les bars. En compagnie d'une *peña* (groupe de supporters) pour une immersion encore plus grande.

Bici

C'est la déclinaison locale d'un système s'apparentant au *velib*, surtout adopté par deux villes : Barcelone et Valence. Petite différence pour le voyageur, le système barcelonais n'est

pas accessible aux touristes. En revanche, les vélos vous seront accessibles à Valence qui, avec 130 km de pistes cyclables, est un petit peu devenu le paradis de la *bici* (vélo en espagnol) ; 2 500 vélos, disponibles dans plus de 250 points d'accès répartis dans toute la ville. De manière générale, l'usage de la *bici* progresse un peu partout. Il vous sera donc facile d'en louer sur place pour vous balader.

Bou

C'est le nom du taureau en catalan. Moins emblématique dans le Nord de ces régions, il pointe ses cornes vers les terres de l'Ebre, au Sud de la Catalogne, pour être au cœur de multiples manifestations où il évolue sur une place fermée, sur une plage ou au travers des rues. Malgré les protestations des associations anticorrída, elles y sont très suivies et ont été classées « élément festif et patrimonial d'intérêt national » par le gouvernement de Catalogne en 2010. Même si vous n'y assistez pas, vous retrouverez le *bou* dans de nombreux noms de rues, notamment en pays valencien. Un symbole de son enracinement. Chassez le *bou*...

Calas

L'équivalent de nos criques. Elles ponctuent et spécifient le littoral de ces côtes. Ce sont elles qu'il faudra rechercher tout au long de votre voyage, quitte à marcher pour dénicher les plus belles, en suivant les chemins de ronde ou les sentiers du littoral ou, mieux encore, en les abordant par bateau, si vous le pouvez.

Calçots

Il s'agit de petits oignons braisés que l'on mange accompagnés de *salvitxada*, une sauce à base de tomate, d'amande, de piment et d'ail, et qui donnent lieu à des dégustations, les *Calçotadas*. Originaires de la région de Valls, province de Tarragona, où on les pratique depuis plus de 200 ans, elles se sont répandues dans toute la région puis en

Catalogne pour devenir un phénomène de mode gastronomique. Selon les catalans, Valls reste l'endroit idéal pour les savourer. A pratiquer de la fin janvier à la fin mars, quand la plupart des restaurants les proposent à leur carte.

Castellers

Autre élément emblématique de la culture traditionnelle catalane, ce terme désigne les concours de construction de tours humaines, destinées à reproduire des châteaux (*castells* en catalan). Chaque équipe arbore une couleur de chemise particulière accompagnant le traditionnel pantalon blanc et la *faixa*, sorte de large ceinture en flanelle. Pratiquée de manière courante dans le Sud de la Catalogne, cette culture a connu un nouveau boom au milieu des années 1960 avec l'invention de nouvelles figures de construction. Leur devise, *Força, Equilibri, Valor i Seny*, : *De la force, de l'équilibre, du courage et du bon sens*. En pays valencien, la *muixeranga* est une autre déclinaison de cette tradition culturelle.

Catalan

Dérivée du latin, comme le français, l'espagnol (le *castillan*, selon les catalans), l'italien et le portugais, le catalan est l'une des langues officielles de l'Espagne et figure à ce titre parmi les langues de diffusion des textes basiques de l'Union européenne. C'est bien sûr la langue du gouvernement autonome et des institutions publiques qui relèvent de sa juridiction. L'éducation publique de base est dispensée en catalan. Dans la vie

quotidienne, la catalanisation a progressé au cours des 20 dernières années. Sur place, c'est la langue majoritairement parlée et le double affichage (espagnol, catalan) n'existe plus beaucoup.

Cava

C'est le mousseux le plus réputé d'Espagne. Il se compose de *macabeo* (localement appelé *viura*) pour son arôme fruité, de *xarel-lo* pour sa couleur, sa structure, sa teneur en alcool et son acidité, de *parellada*, pour son élégance. Il peut également contenir du chardonnay. Pour les rosés, les cépages utilisés sont le grenache noir et le monastrell. La Catalogne produit près de 95 % de la cava espagnole sur les territoires d'appellations Penedès, Alella, Ampurdan-Costa Brava, Conca de Barbera, Costers del Segre et Tarragona. Gageons qu'il accompagnera votre séjour puisque de nombreux musées ont placé la *copa de cava* au menu de leurs ouvertures nocturnes.

Corrida

Le littoral méditerranéen n'est pas le sanctuaire de la tauromachie mais le paysage des choix dans ce domaine est contrasté. En 2012, le parlement catalan a interdit la corrida, peu pratiquée de toute manière, mais la communauté valencienne a suivi un autre chemin, et l'a déclarée patrimoine culturel en 2013. Pas de corrida, donc, à Barcelone, où les anciennes arènes ont été reconverties en grand centre commercial, et cap sur Valence si vous êtes un *aficionado*. Elle a ses arènes et son musée taurin, tout à côté.



Plaza de Toros à Valence.

Dalinienne

Il faut bien un adjectif pour nommer la ferveur qui entoure ce peintre surréaliste, né et mort en Catalogne. Pour la partager, il faudra vous rendre dans le haut Empordà, région clé pour la compréhension de son œuvre « cosmique ». Ce périple vous conduira à Figueres, Portlligat et Pùtbol où ses maisons-musées reflètent la personnalité du maître. Il suffira de vous armer de patience. Mais approcher l'œuvre d'un « génie », c'est à ce prix.

Fideuà

C'est une paella à base de vermicelles nées sur les côtes valenciennes. A l'origine, c'était un plat de pêcheurs : des vermicelles sont cuits dans un bouillon de poisson puis servis dans une paellera (poêle typique de Valence), accompagnés d'aïoli ou, tout simplement, de citron. Fief de ce plat, Gandía le fête tous les ans en organisant un concours « international » sur ce thème, début mai. Mais, pas de panique si vous avez manqué cette date, la fideuà est cuisinée et proposée dans de nombreux restaurants de la Catalogne et de la Communauté valencienne.

Fiesta

Comme dans d'autres régions d'Espagne, ce sera l'un des mots clés de vos soirées, avec des déclinaisons particulières selon les villes ou les régions. La *fiesta* valencienne est réputée dans toute l'Espagne puisque souvent le week-end y commence dès le jeudi soir. Des expressions, typiquement espagnoles, traduisent cette pratique de la fête, comme la *movida* ou la *marcha*. Être *de marcha*, c'est d'abord avoir l'énergie nécessaire pour s'amuser toute la nuit. Généralement en groupe, les Espagnols débute la soirée en allant de bar en bar. Traditionnellement, chacun paye sa tournée. Quand la nuit est déjà bien entamée, ils rejoignent les établissements nocturnes, discothèques ou bars dansants, dont certains ne commencent à s'animer qu'après 3h du matin. Le plus souvent, la soirée s'achève au petit matin, avec le petit déjeuner *chocolate con churros* (chocolat chaud et beignets).

Gambas

Si l'origine de ce mot est multiple, emprunté au catalan *gambes*, issu de l'ancien espagnol *gambaro* et du latin populaire *gambarus*, tout le monde sait désormais qu'il désigne les très grosses crevettes roses de la Méditerranée. Sur un mode mineur et plus gustatif, il y a là aussi *battle* entre la Catalogne et la Communauté valencienne. La fameuse

crevette rose est-elle la grande spécialité de Palamós ? La *gamba roja* de Denia est-elle l'une des meilleures d'Espagne ? Le mieux est de les tester pour en juger. Une garantie, elles seront aussi une proposition récurrente des restaurants de cette côte. Servies traditionnellement et simplement, ou revisitée chez les plus innovateurs. Indéniablement, il y aura de la *gamba* dans l'air.

Generalitat

C'est le nom du gouvernement autonome, aussi bien en Catalogne que dans la Communauté valencienne. Chacune de ces deux régions est composée de plusieurs organes qui détiennent les pouvoirs législatif, exécutif et judiciaire régionaux (parlement, présidence, conseil exécutif...), en vertu du système des autonomies (*autonomías*) qui désigne l'organisation politique territoriale de l'Espagne actuelle.

Habaneras

Ce sont les chansons nostalgiques aux rythmes créoles qu'entonnaient les navigateurs du siècle dernier au moment de leur départ. Ce son accompagnera vos soirées sur ces côtes, mais deux lieux sont plus particulièrement renommés dans ce domaine, Calella de Palafrugell, sur la Costa Brava, et Torreveija, au sud de la Costa Blanca. Chaque premier samedi de juillet, on chante la traditionnelle Cantada des Habaneras, sur la plage de Port Bo, pour la première ; et la seconde fête son festival des Habaneras tout au long du mois d'août. A Barcelone, les fêtes du Gràcia comportent aussi une rue dédiée à ces chansons. On sort ses mouchoirs à la fin et on boit un *cremat*, café flambé au rhum, pour conjurer ce blues.

Horchata

L'*horchata de chufa* est une boisson rafraîchissante, typique de la région de Valence. Elle est élaborée à base de jus de souchet, un tubercule cultivé uniquement dans cette région et introduit par les arabes au VIII^e siècle, d'où une certaine proximité avec le lait d'amandes. Ce produit bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée et peut être consommé dans des établissements traditionnels, les *horchaterías*, acheté dans des stands ambulants répartis aux quatre coins de la ville ou dans de nombreux supermarchés. On le consomme traditionnellement accompagné de farçons, sorte de petits pains sucrés que l'on trempe dans l'*horchata*. Sachez que ce sont les établissements de la commune d'Alboraya, à 3 km de Valence, qui sont les plus réputés pour ce produit.

Faire – Ne pas Faire

Comme dans n'importe quel pays étranger, il existe certains codes comportementaux qu'il est conseillé de respecter, même si vous ne serez jamais confronté à un véritable choc culturel, les cultures espagnoles et françaises étant relativement proches. Cela dit, gardez bien en tête ces petits conseils qui pourront s'avérer utiles.

Faire

► **Être courtois.** Les Espagnols sont naturellement généreux et cordiaux. Une invitation au restaurant n'implique pas que chacun règle sa part : c'est une marque de sympathie de la part de celui qui invite. Au restaurant, préférez les vins espagnols aux vins français.

► **Partager les tapas.** On sert très souvent des *raciones*, qui sont des assiettes de spécialités nationales ou locales, que l'on partage avec ses convives. Il serait inconvenant de commander son propre plat et de le manger tout seul dans son coin ! Pour savoir si vos amis commandent des *raciones* (à partager) ou des *platos* (« plats », un chacun), souvenez-vous bien de ces deux mots qui éviteront les malentendus. Précisez aussi votre demande exacte : *ración* ou tapas, le résultat n'est pas identique. La *ración*, c'est le double. En taille et en prix.

► **Profiter des horaires espagnols.** Inutile de constater que c'est « cerrado ». Les arrêts de milieu de journée commencent à 13 heures et durent jusqu'à 17 heures en à 18 heures en été. On en profite pour faire la sieste, lire le journal... On ira faire les boutiques à la fraîche. Et on mangera plus tard. Les Espagnols ont su magnifiquement résister à l'uniformisation des temps, autant en profiter...

► **Demander aux gens s'ils parlent le français ou l'anglais.** Les Espagnols sont aussi peu doués pour les langues étrangères que les Français et cela ne change pas avec les jeunes générations. Ils apprécieront que vous leur posiez la question avant de parler en anglais ou en français, comme si c'était une évidence.

Ne pas faire

► **Se formaliser du tutoiement.** Les Espagnols ont le tutoiement rapide, même vis-à-vis de gens qu'ils connaissent

depuis peu. Les élèves tutoient parfois les professeurs d'université. Passée la première phrase, un vendeur peut vous tutoyer à la deuxième, ne vous en formalisez pas. Se débarrasser du vouvoiement imposé par le franquisme a été vécu comme une libération et, depuis, le tutoiement fait partie des usages.

► **Pester pour un retard.** Arriver en retard fait partie des usages du pays, c'est une manière de vivre calmement, sans stress inutile. La précision horlogère n'étant pas de mise, il devient inutile de remettre les pendules à l'heure à l'arrivée de votre rendez-vous.

► **Éviter les débats sur les questions identitaires.** La question territoriale est particulièrement sensible pour les Basques et les Catalans. Et toute région défend son identité. Pour un Français, il est souvent difficile de comprendre ses enjeux. Evitez donc de vous lancer dans un débat sur le bien fondé de l'indépendance catalane, vous risquez de rentrer dans une polémique sans fin. On évite aussi, mais est-ce utile de le préciser, tout commentaire chauvin. Les Espagnols sont très patriotes et pourraient mal le prendre.

► **Se mettre en mode pressé.** En Espagne, il faut savoir rester patient. Tout n'est pas fait à l'heure exacte ni de la manière précise dont on espérait. Les Espagnols aiment prendre leur temps, sachez-le ! Ce n'est pas la peine de vous « défouler » sur un garçon de café ni sur le chauffeur de taxi.

► **Jouer les bonnets de nuit.** Toutes les régions ne vivent pas la nuit jusqu'à six heures du matin et ne proclament pas qu'il n'y a aucune ambiance avant deux heures, *ningun ambiente antes de las dos!* Mais la vie nocturne est souvent plus agitée qu'en France et les nuits y sont plus longues. Evitez de dire : « Il est tard, il est 2h », vous passeriez pour un rabat-joie et même pour quelqu'un d'un peu associal.

► **Fumer partout.** Depuis le 1^{er} janvier 2011, il est interdit de fumer dans les lieux publics. Des panneaux tout à faire visibles vous l'indiqueront, dans les hôtels, les bars ou les restaurants. Certains hôtels disposent de chambres fumeurs, à vous de vous renseigner auparavant.

Huerta

En espagnol, cela désigne une zone agricole, divisée en petites parcelles dans lesquelles sont cultivées les fruits et légumes les plus divers, et qui correspondrait à nos grands potagers et à nos vergers. Dans ces régions, la plus connue est celle de Valence, la *Horta*, qui s'étend autour de la ville, du nord au sud jusqu'à l'Albufera, où l'on produit notamment du riz et des oranges. Vicente Blasco Ibáñez, célèbre écrivain valencien, la raconte dans *La Barraca*, traduit en français sous le titre de *Terres Maudites*. Autre exemple significatif de cette organisation agricole, la *huerta* de Murcie qui s'étend tout autour de la ville et qui vaut la balade.

Indianos

C'est au XIX^e que de nombreux enfants du pays partirent faire fortune à Cuba. Et à leur retour, ceux que l'on surnommait les *Indianos* rapportèrent un certain état d'esprit mais également de l'argent ce qui leur permit de faire construire de grandes et belles maisons. Dans ces régions, on pourra en voir, par exemple, à Cadaqués ou à Sitges où l'on vous propose de suivre la route de ces « Américains ».

Jota

Classée danse nationale de la Catalogne, la *Jota* est aussi un chant, à l'occasion duquel les chanteurs improvisent des paroles qui peuvent aborder les sujets les plus divers, de la vie quotidienne à la déclaration d'amour en passant par les problèmes sociaux. Vous pourrez l'apprécier dans les Terres de L'Ebre où elle est souvent dansée à l'occasion des fêtes patronales, notamment à Tortosa. Avis : vous ne danserez donc pas que la sardane !

Modernisme

Cette architecture spécifique de la fin du XIX^e et du début du XX^e ne vous quittera pas. Avec, comme première référence, le pape dans le domaine, Gaudi, dont une visite à Barcelone comblera toutes les envies d'en savoir plus. Mais il n'est pas le seul et d'autres ont aussi laissé leur trace, présente dans de très nombreuses villes : Figueras, Tarragona ou Reus (ville natale de Gaudi). A Valence, vous pourrez admirer le Mercado Central, conçu par deux élèves du maître ; Novelda vous propose une maison-musée sur ce thème ; et, à Murcie, le marché de Verónicas tombe aussi dans l'escarcelle du modernisme. Il sera, ici, incontournable.

Naranja

L'Espagne est le premier producteur d'oranges, *naranja*, en Europe. Mais parmi toutes les variétés disponibles, c'est sûrement l'orange valencienne qui est la plus célèbre. Si c'est aujourd'hui une variété cultivée dans le monde entier, la production locale bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée et elle-même exportée dans le monde entier. Raison de plus pour savourer un bon jus d'orange. Sa particularité est d'avoir une chair très juteuse et acidulée. Un peu plus tard en soirée, vous pourrez aussi l'apprécier en buvant une *agua de Valencia* qui n'a d'eau que le nom. A base de cava, de vodka, de gin... et de jus d'orange, ce cocktail valencien est généralement servi au pichet. A boire à deux...

Pan con tomate

Pour se faire aimer des catalans, il suffit de manger du *pan con tomate* et d'appeler son fils Jordi, estimait l'écrivain Manuel Vázquez Montalbán. Essayez au moins la première



Parc Güell, Barcelone.

recommandation. En Catalogne, c'est le pain qui accompagne traditionnellement les repas : tranche de *pan de payés* (équivalent campagne) frotté d'une tomate mûre et léger filet d'huile. En Espagne, sa consommation a largement dépassé les frontières catalanes et il n'est pas rare qu'il soit adjoind aux petits déjeuners buffets des hôtels. Ceci est bien sûr à consommer sans modération.

Plongée

Ce littoral offre des sites superbes pour s'adonner à la plongée sous-marine, que ce soit pour découvrir les fonds des sept îles Medes, au large du port de l'Estartit, ou pour mettre le cap sur les calanques du cap de Creus, situées dans le parc naturel du même nom. Mêmes plaisirs, sur la Costa Daurada, où la réserve d'El Vendrell, vers Tarragone est remarquable. Plus loin, les îles de Columbretes, sur la Costa del Azahar, et l'île de Tabarca, Costa Blanca, devront aussi faire partie de ce type de périple. Et à l'extrême sud de la Costa Cálida, la région de Murcie est aussi propice aux découvertes sous-marines, particulièrement sur le cap de Palos et à Aguilas. Leurs épaves et leurs grottes enfouies les placent au meilleur rang des spots de plongée du pays.

Ramblas (las)

On connaît celles de Barcelone, mais c'est aussi le mot qui est utilisé dans toutes les villes pour désigner la rue principale, généralement très arborée et émaillée de fauteuils. Ce mot vient de la langue arabe et signifie « torrent » ou « lit de la rivière ». C'est le lieu de la promenade où l'on vient pour voir et se montrer. Dans toute ville, pensez à y faire un tour. A Barcelone, c'est aussi une grande traversée, mais surtout sept tronçons qu'il n'est pas d'usage (sauf chez les touristes) de parcourir de bout en bout. On suit l'un de ces tronçons pour plonger soit dans le Barrio Gótico soit dans le Raval. Et en vous y rendant, évitez comme la peste les annonces proclamant : « Hay sangría y hay paella ! », repaires et pièges à touristes sans grand intérêt.

Sardane

C'est l'atout danse traditionnelle catalane, plus nordique, celle-ci, et pratiquée dans la région de l'Empordà. Les jeux Olympiques de Barcelone, en 1992, ont contribué à la faire connaître au plan international et vous pourrez vous familiariser avec elle durant un séjour

d'été sur la Costa Brava, chaque ville et village ayant à cœur d'en faire des démonstrations estivales. A Barcelone, c'est le dimanche, sur le parvis de la cathédrale, que différents groupes se produisent. La sardane actuelle descend de la sardane courte dont elle se différencie par l'augmentation du nombre des mesures et la présence d'un plus grand nombre d'instruments dans la *cobla* (l'ensemble instrumental qui l'accompagne en musique).

Suquet

Le plus souvent, ce sera un *suquet de peix*, s'apparentant à la bouillabaisse et mêlant poissons divers, oignons, tomates et pommes de terre. Au départ, comme souvent pour les recettes des côtes, c'était un plat que les pêcheurs cuisinaient traditionnellement dans leurs barques. Aujourd'hui, il est au menu de nombreux restaurants, comme à Roses où il fait partie des spécialités de la ville, ou à L'Escala qui lui consacre des journées gastronomiques.

Turrón

Tout le monde connaît le fameux touron ibérique (*turrón*), dessert typique des fêtes de Noël en Espagne, mais on oublie parfois qu'il s'agit d'une spécialité valencienne. En effet, sa production se concentre principalement dans les provinces d'Alicante et de Valence. Compter deux grandes variétés : le touron de Jijona, un nougat mou de couleur marron, et le touron d'Alicante, à la texture dure et à base d'amandes entières. Il sera un incontournable des saveurs gustatives locales. Et si vous vous rendez à Jijona, un musée vous dira tout sur ses procédés de fabrication.

Valenciano

C'est le nom de la langue officielle dans la région de Valence, avec le castillan. Il s'agit d'une variante dialectale du catalan. Son appellation a provoqué de nombreuses polémiques en raison de sa grande similitude avec le catalan. Aujourd'hui, après sentences et interventions de l'Académie valencienne de la langue, de l'Institut d'Estudis Catalans et du Tribunal constitutionnel espagnol, le conflit est réglé au plan académique et institutionnel puisque le valencien est reconnu comme terme officiel lorsqu'il s'applique à la région. On estime à près de 36 % le nombre de personnes qui parlent uniquement le valencien dans leur foyer (contre 54 % pour le castillan.) En revanche, plus de 94 % de la population valencienne le comprend.

Survol de la côte méditerranéenne

GÉOGRAPHIE

De Portbou à Aguilas, la côte méditerranéenne espagnole présente une grande variété de paysages. On y distinguera pour l'essentiel :

► **Un littoral**, qui voit se succéder les côtes escarpées du Nord puis les longues plages de sable fin que l'on trouvera depuis la Costa Daurada jusqu'aux plages de la région de Murcie, avec, en bordure de côtes, des dunes ou des caps rocheux. Au sein de ce littoral on notera deux grandes surfaces de lagunes et de production de riz : les terres de l'Ebre et l'Albufera de Valence.

► **Une zone intérieure plus élevée.** Au nord, la Catalogne se caractérise par des chaînes de faible altitude appelées les cordillères

littorales. Parmi les plus importantes : la Serra de Montseny (1 704 m), la Serra de Montserrat (1 236 m) et la Serra de Cardó. Les plaines intérieures sont arrosées au nord par de petites rivières (Muga, Ter et Tordera), au centre par le Llobregat qui se jette aux portes de Barcelone, et au sud par l'Ebre. Au centre de ces côtes, la Communauté valencienne connaît un relief plus accidenté et compte plusieurs sommets comme le massif du Caroig, la sierra du Maestrazgo ou le sommet de Penyagolosa qui culmine à 1 813 mètres. Enfin, au sud de ce parcours, la région de Murcie possède également de nombreux reliefs puisqu'un tiers du territoire culmine à plus de 600 m d'altitude.

CLIMAT

C'est un climat de type méditerranéen avec, parfois, de grandes différences entre le littoral et certaines zones montagneuses de l'intérieur. Les étés sont donc chauds et humides, avec des températures comprises entre 25 et 30 °C pour le littoral et supérieures à 30 °C pour certaines régions intérieures. Plus on va vers le sud et plus la chaleur est intense. Dans la région de Murcie, les thermomètres affichent souvent des températures avoisinant les 40 °C. Les hivers sont modérément froids, avec des pluies abondantes, principalement

en mars et avril. Le mercure oscille souvent entre 8 et 12 °C dans les zones côtières et peut descendre en dessous de 0 °C dans les plaines intérieures et les massifs montagneux. Au printemps et en été, des pluies torrentielles peuvent s'abattre sur le littoral, ces pluies étant généralement accompagnées d'orages impressionnants.

Rassurez-vous, elles ne gâcheront pas vos vacances car elles ne durent jamais longtemps et offrent ensuite un spectacle plutôt superbe.

ENVIRONNEMENT – ÉCOLOGIE

Comme dans de nombreuses autres régions de l'Espagne, la conscience écologique a fait quelques progrès. Dans l'ensemble, les plages sont bien entretenues et propres. Peut-être peut-on reprocher à certaines d'être suréquipées en *chiringuitos* et en équipements divers (massages...), mais d'autres, plus rares, restent à peu près vierges. De nombreuses villes affichent aussi la *bici*, mais ce n'est

pas encore son royaume même si le nombre de rues et de routes qui lui sont dédiées a progressé. A Barcelone, cela reste encore un affichage qui ne cache pas l'énorme progression des deux roues motorisés. Il n'en reste pas moins que le vélo et la randonnée pourront être au programme de vos vacances sur ces côtes. Il en va de même pour les transports publics, qui fonctionnent bien.



© AUTHORS IMAGE - REBE ALASTRIEY

DÉCOUVERTE

Crique entre Sant Feliu de Guixòls et Tossa de Mar.

PARCS NATIONAUX

La Catalogne abrite près d'une vingtaine de parcs naturels, dont le plus important, celui de Montseny, s'étend sur plus de 7 800 hectares et occupe la partie est du massif de Montseny. Sur la côte, on signalera notamment ceux du cap de Creus, des îles Medes et, au sud, celui du delta de l'Ebre : une immense plaine alluviale qui constitue la zone humide la plus étendue du territoire

catalan. La Communauté valencienne possède plus de 20 parcs naturels et plusieurs zones humides : le parc naturel de Prat de Cabanes-Torreblanca et la Albufera, au sud de Valence. A l'intérieur, la région de Murcie abrite le parc naturel de Sierra Espuña et, sur la côte, vous aurez à disposition les parcs régionaux de San Pedro et de Calblanque et, près d'Aguilas, celui de Cabo Cope.

FAUNE ET FLORE

La faune et la flore du littoral et de son arrière-pays sont parmi les plus riches d'Europe du fait de la situation géographique et de la diversité des milieux. Constituée d'espèces indigènes typiques de la zone méditerranéenne, cette faune est particulièrement riche dans le delta de l'Ebre, l'Albufera ou les parcs de San Pedro et de Calblanque, au sud. On y verra de nombreuses espèces d'oiseaux aquatiques, des flamants roses et aussi des oiseaux migrateurs. Un séjour sur les côtes sera aussi l'occasion de s'initier aux richesses des fonds marins. La végétation présente une grande richesse et une variété surprenante. Les bois

et taillis de type méditerranéen occupent une large superficie du territoire. Dans les régions de hauteur modérée, on trouve ifs, érables, buis et houx, églantiers, noisetiers. Dans les régions littorales abondent le chêne vert, le pin (vert et parasol) ainsi que le palmier. Dans les zones les plus humides dominent les bois de chênes et de hêtres. Les zones de garrigue méditerranéenne abritent l'unique espèce de palmier autochtone, le palmier nain. Les paysages agricoles sont typiquement méditerranéens : oliviers, vignes, amandiers. Au sud, pinède et maquis de chênes sont la végétation la plus fréquente.

Histoire

Les origines

La datation des peintures d'Altamira permet de faire remonter à une période située entre 15 500 et 13 500 ans av. J.-C. la présence d'une occupation humaine dans cette région. Mais c'est au IX^e siècle avant J.-C. que les Celtes franchissent les Pyrénées et qu'ils se mêlent aux Ibères, formant ainsi les Celtibères. Ils s'établissent à l'ouest et au centre de la Péninsule, pour arriver en Galice entre 137 et 122 av. J.-C. Après leur victoire contre Carthagène (220-202 av. J.-C.), ce sera au tour des Romains d'entamer la conquête de la Péninsule, qui sera achevée à la fin du I^{er} siècle av. J.-C., avec la soumission des deux dernières provinces : la Cantabrie et les Asturies, et ce, malgré la résistance des autochtones. Cette première conquête sera suivie d'une deuxième, celle des Arabes, qui débarquent en Espagne en 711 et occuperont en quelques années la quasi-totalité de la Péninsule, à l'exception de la Cantabrie, jugée trop montagneuse. Cette dernière servira de refuge aux chrétiens fuyant les Asturies. Et c'est aux Asturies que sera donné le signal de la reconquête, avec la première défaite infligée aux Arabes par Don Pelayo, à Covadonga au VIII^e siècle. Ce même siècle, la Galice rejoindra le royaume des Asturies et poursuivra la reconquête. En Espagne, elle durera huit siècles et ne sera parachevée qu'en 1492, après la prise de Grenade.

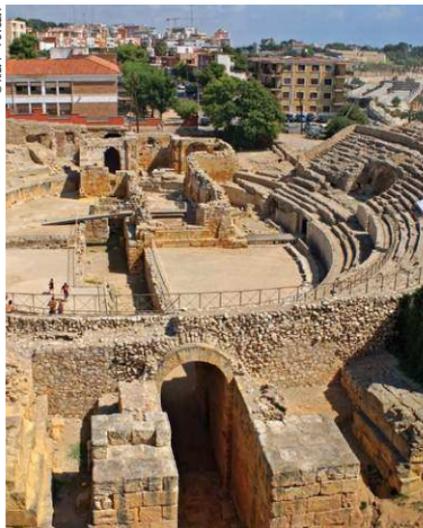
Le siècle d'or

Quelques mois après la prise de Grenade, les Rois Catholiques, Isabelle de Castille et Ferdinand d'Aragon, appuieront l'entreprise de Christophe Colomb qui aboutira à la découverte d'un nouveau continent. Cela contribuera à faire de l'Espagne une très grande puissance européenne, à la tête d'un immense empire colonial, notamment sous le règne de Charles Quint qui sera le souverain le plus puissant d'Europe. La découverte de l'Amérique ouvrira des perspectives illimitées pour le commerce qui se développera tout au long du XV^e siècle, siècle que l'on a appelé le « siècle d'or espagnol ». Cet empire amorcera un affaiblissement à la fin du règne de Charles Quint, lorsque les dépenses militaires nécessaires aux nouvelles conquêtes ne compenseront plus les revenus coloniaux, pourtant très importants.

Du siècle d'or aux années noires

Le XVIII^e siècle verra décliner le pouvoir espagnol. Entamée avec les derniers héritiers des Habsbourg, la décadence s'accroît avec les Bourbons, Philippe III et Philippe IV : reconnaissance de l'indépendance des Pays-Bas, signature du traité des Pyrénées avec la France, indépendance du Portugal et concurrence croissante du commerce espagnol par les Anglais et les Hollandais. La guerre de succession entre les Habsbourg et les Bourbons, ébranlera un peu plus la puissance espagnole. Le XIX^e siècle sera notamment marqué par la guerre d'Indépendance, menée par le peuple espagnol contre Napoléon, et verra la restauration de la dynastie des Bourbons. Ce sera aussi le temps des guerres carlistes, qui jusqu'en 1849, opposeront les partisans de Don Carlos, fils de Ferdinand VII à ceux d'Isabelle II, sa nièce. Cela contribuera à la fragilisation du pouvoir de l'Etat. Proclamée en 1873, la Première République ne durera pas non plus. Cette instabilité politique s'accompagnera d'une perte progressive de l'Empire colonial – avec, comme symbole, la perte de Cuba en 1898 – et aussi d'un développement des mouvements anarchistes et nationalistes, notamment basques. Déchirée par les conflits intérieurs, politiquement instable, socialement et économiquement affaiblie, l'Espagne ne jouera qu'un rôle mineur dans la politique internationale.

© NEA - FOTOLA



Amphithéâtre romain de Tarragone.

du début du XX^e et restera neutre durant la première guerre mondiale. L'accroissement des difficultés conduira le roi Alphonse XIII à soutenir la prise de pouvoir du général Primo de Rivera en 1923, mais la croissance des revendications régionales le contraindra à lui demander de se retirer en 1930. En 1932, la victoire des républicains aux élections municipales conduira à la fondation de la Deuxième République et à l'exil du roi.

Une démocratie titubante

Texte profondément novateur, la Constitution de la Deuxième République reconnaît les faits différentiels basques et catalans et leur accorde le statut d'autonomie mais est loin de faire l'unanimité parmi les forces conservatrices. Et en 1933, la coalition de centre droit, arrivée au pouvoir lors des élections nationales, entreprend d'anéantir les réformes initiées par le gouvernement précédent, avec notamment la suspension des régimes autonomes basque et catalan. Réunies sous le nom de Front populaire, les forces de gauche sortent gagnantes, à une faible majorité, des élections de février 1936 et le nouveau gouvernement restitue le statut d'autonomie à la Catalogne et au Pays Basque. Ce ne sera accepté ni par la droite conservatrice ni par l'armée. Le 17 juillet 1936, à Melilla (au Maroc), la première garnison militaire se soulève, préparant l'offensive du mouvement national. La guerre civile entre républicains et nationalistes commence.

De la guerre civile à la dictature franquiste

Elle durera jusqu'en 1939, date à laquelle le général Franco, vainqueur, prendra le pouvoir. Au total, elle aura causé la mort d'environ 1 200 000 Espagnols, parmi lesquels 750 000 civils. L'un des épisodes les plus tragiques de cette guerre sera le bombardement de la population civile de Guernica, en avril 1937. La victoire de Franco, chef du Mouvement national, est suivie de sanglantes répressions. Soutenu par la Phalange, organisation d'idéologie fasciste, Franco devient « Caudillo » (chef de l'Etat) et établit une dictature s'inspirant d'abord du modèle mussolinien. En 1940, il fait proclamer un état de non-belligérance favorable aux puissances de l'Axe. Plus d'un million et demi d'Espagnols fuient le pays. A peine sortis d'une guerre civile, les exilés politiques espagnols sont confrontés à la seconde guerre mondiale. Dès lors, l'espoir de restaurer une

démocratie en Espagne s'amenuise. Il faudra attendre 1945 pour que le gouvernement républicain espagnol en exil se réorganise et trouve un pays d'accueil : le Mexique. Malgré la condamnation du franquisme par l'ONU, dès le début des années 1950, le gouvernement de Franco est reconnu par la communauté internationale. Les successifs présidents du gouvernement républicain en exil plaident la cause républicaine et démocratique espagnole devant l'ONU, mais sans succès. Pendant ce temps, le gouvernement franquiste évolue : il mène une politique extérieure d'intégration aux institutions internationales. En 1953, l'Espagne signe avec les Etats-Unis un traité d'assistance économique et militaire ; en 1955, elle devient membre de l'ONU et, en 1959, membre de l'OECE (l'actuelle OCDE).

Transition démocratique et régime des autonomies

En 1969, Franco désigne son successeur, Juan Carlos de Bourbon, petit-fils d'Alphonse XIII. Et, en 1972, âgé de 80 ans, il délègue la présidence du gouvernement à l'amiral Carrero Blanco, qui meurt lors d'un attentat revendiqué par l'ETA, à la fin de l'année 1973. C'est Carlos Arias Navarro qui lui succèdera, mais la politique menée sera sans grand changement. A l'intérieur, l'opposition au régime franquiste s'intensifie : grèves ouvrières, manifestations d'étudiants et d'intellectuels, courants autonomistes. A la mort de Franco, le 20 novembre 1975, Juan Carlos est couronné roi d'Espagne, mais La Phalange demeure le seul parti officiel. Dès 1976, les forces démocratiques, encore non reconnues légalement, entament une série de manifestations pour réclamer la liberté et l'amnistie pour les détenus politiques. Face à cette tension populaire, Juan Carlos I^{er} destitue Arias Navarro de son poste (il est remplacé par Adolfo Suarez, futur président), reconnaît légalement tous les partis politiques, notamment le Parti communiste espagnol, et les syndicats ; il fait voter le référendum du 15 décembre 1976 réorganisant les Cortes (Parlement). Le pays s'achemine rapidement vers un régime démocratique. Les élections ont lieu le 15 juin 1977 et portent au pouvoir l'Union du centre démocratique (UCD) et son leader Adolfo Suárez. Face à une situation économique devenue explosive (l'inflation atteint 44 % et le chômage ne cesse de progresser), meetings, rassemblements, et manifestations se multiplient.

Pour y répondre, le gouvernement veut unir toutes les forces politiques représentées au Parlement, autour du plan d'action à suivre. Cette démarche aboutira au « pacte de Moncloa » avec, comme signataires, Enrique Tierno Galvan, futur maire de Madrid, Felipe F. González, président du Parti socialiste ouvrier espagnol (PSOE), et Manuel Fraga, leader de Alianza Popular. En 1978, le pays approuvera la nouvelle constitution, par référendum. En déjouant la tentative de putsch militaire survenue en 1981, aux Cortes, Juan Carlos, gagnera sa légitimité auprès de tous les Espagnols. Et, en 1982, le PSOE remportera la majorité absolue aux élections législatives. En cinq ans, la démocratie aura été consolidée et un système de tendance fédérale est né, le système des autonomies.

Les années 1990

Le gouvernement de Felipe González mène une politique économique de plus en plus libérale avec, comme priorité, le contrôle de l'inflation plus que la baisse du chômage. Après des années de division, la droite espagnole retrouve son unité et crée le *Partido Popular* (PP) à la fin des années 1980. Les critiques

de José Maria Aznar, son président, trouvent un écho de plus en plus large au sein de la population, mais pas assez pour gagner les élections de 1992. Toutefois, dès le début, le nouveau mandat du PSOE s'annonce périlleux, avec la révélation du financement occulte du PSOE qui discrédite le parti et le chef du gouvernement, Felipe González, mais surtout le scandale du GAL (Grupo Antiterrorista de Liberación). Un groupe militaire antiterroriste financé par le gouvernement qui a mené une guerre sanglante contre les membres de L'ETA dans les années 1980, dont les principaux responsables ont été l'objet d'un procès retentissant au début de l'année 1995. Les élections de 1996 donnent une courte victoire à José María Aznar qui doit composer avec les nationalistes qu'il avait largement critiqués durant la campagne. Mais aux élections de mars 2000, il remporte une deuxième victoire, à la majorité absolue. Durant ces années, les gouvernements successifs ont donné la priorité aux efforts budgétaires et monétaires pour satisfaire aux critères de Maastricht. Cela permettra à l'Espagne d'intégrer la zone euro depuis son lancement, en janvier 2002.

Deux figures historiques

Le Cid

Rodrigo Díaz de Vivar, né dans la province de Burgos autour de 1043 et mort à Valence en 1099, est le chevalier chrétien le plus célèbre de la Reconquista. Connu sous le nom du Cid Campeador, et plus communément en France comme Le Cid, Rodrigo Díaz de Vivar est un personnage historique qui a inspiré à Corneille sa célèbre tragédie en vers, *Le Cid*. Successivement au service du roi Sancho II de Castille, d'Alphonse VI et du taïfa de Saragosse, il terminera sa vie comme seigneur indépendant de Valence, de 1094 à 1099.

Jordi Pujol

Maître incontesté de la Catalogne, il aura été le président de la *Generalitat* (gouvernement autonome) de 1980 à 2003. Sous la bannière de *Convergència i Unió*, le Parti nationaliste de centre-droit qu'il a fondé en 1974, Jordi Pujol a emporté haut la main cinq scrutins consécutifs, dont trois à la majorité absolue. A première vue, le charisme de ce petit homme à l'embonpoint prononcé et aux cheveux clairsemés n'est pas évident. Fort d'une excellente connaissance de sa Catalogne natale qu'il aura parcourue sans relâche pendant plus de 20 ans, il a longtemps su s'attirer une majorité de Catalans qui se reconnaissaient en lui, même si leurs opinions politiques pouvaient diverger, appréciant ses qualités de gestionnaire pragmatique attentif aux intérêts de sa région. Son pouvoir s'est étendu bien au-delà de la Catalogne puisque les députés catalans ont, par deux fois, servi d'appoint à des majorités un peu justes, de droite, comme de gauche, en vertu de la logique longtemps prônée de la nécessité du « pacte ». Après 23 ans d'exercice du pouvoir, il le quittera après les élections de 2003 qui marquent sa succession avec l'arrivée au pouvoir de Pascal Maragall, petit fils du poète Joan Maragall.

Chronologie

- ▶ **De 1500 à 500 av. J.-C.** > De nombreux navigateurs méditerranéens, phéniciens, et grecs surtout, fondent des colonies sur les côtes d'Ibérie, dont l'intérieur est déjà occupé par les Ibères, les premiers habitants de la Péninsule.
- ▶ **218 av. J.-C.** > Deuxième guerre punique. Le triomphe des Romains leur permet d'entreprendre la conquête de toute l'Ibérie.
- ▶ **De 414 à 419** > Les Wisigoths, chrétiens, s'emparent du Nord et fondent un royaume qui s'étend peu à peu à toute la Péninsule. La capitale s'installe à Tolède.
- ▶ **711** > Les Maures, maîtres de l'Afrique du Nord, débarquent. En deux ans, ils réussissent à conquérir quasiment toute la Péninsule. Ils bénéficient du soutien des juifs et de tous les mécontents de l'occupation wisigothe.
- ▶ **722** > Bataille de Covadonga, dans les Asturies. Première victoire des chrétiens contre les Maures, ce qui marque le début de la Reconquête.
- ▶ **1469** > Le mariage d'Isabelle de Castille et de Ferdinand d'Aragon assure l'unification de l'Espagne.
- ▶ **1492** > Découverte de l'Amérique par Christophe Colomb. Isabelle et Ferdinand (les Rois Catholiques) achèvent la Reconquête en occupant Grenade.
- ▶ **1519** > Héritier des Habsbourg par son père, Charles I^{er} devient empereur du Saint Empire (Allemagne et une partie de l'Autriche) sous le nom de Charles Quint. Il est le plus puissant souverain d'Europe. Fernand Cortéz débarque au Mexique et détruit l'empire aztèque.
- ▶ **1571** > Philippe II remporte la bataille navale de Lépante contre les Turcs. L'Espagne contrôle alors la Méditerranée.
- ▶ **1588** > « L'Invincible Armada » est vaincue par les Anglais.
- ▶ **1701-1714** > Guerre de Succession entre les Bourbons et les Habsbourg. La paix d'Utrecht de 1713 reconnaît Philippe V, un Bourbon, comme roi d'Espagne, mais le force à céder la Flandre et les possessions italiennes.
- ▶ **1808** > Napoléon prétexte de vouloir faire passer par l'Espagne les troupes qui doivent combattre le Portugal allié aux Anglais. En fait, il occupe l'Espagne et force Charles IV à abdiquer. Napoléon donne la couronne à son frère, Joseph Bonaparte. Débute alors la guerre d'Indépendance.
- ▶ **1826** > Soulèvement dans les grandes colonies d'Amérique.
- ▶ **1873** > La Première République est proclamée, mais, en l'absence d'un gouvernement stable, un pronunciamiento restaure la famille de la reine Isabelle.
- ▶ **1898** > Guerre contre les Etats-Unis : perte des Philippines, de Guam, de Porto Rico et de Cuba.
- ▶ **1909** > « Semaine tragique » de juillet. Mort de plusieurs ouvriers à Barcelone, après une grève (le gouvernement voulait faire appel aux réservistes catalans pour se battre au Maroc).
- ▶ **1910** > José Canalejas, libéral, est nommé président du Conseil. L'exécution sommaire d'un anarchiste catalan, accusé de tort d'avoir fomenté la grève de juillet 1909, a conduit au renversement du gouvernement conservateur.
- ▶ **1912** > Assassinat de José Canalejas par un anarchiste.
- ▶ **1931** > Les partis républicains triomphent aux élections municipales dans les grandes villes. Le roi quitte le pays. La Deuxième République est proclamée.
- ▶ **1936** > Le bloc de gauche, ou Front populaire (Frente Popular), sort vainqueur des élections générales de justesse.
- ▶ **1936-1939** > Guerre civile, qui oppose les partisans de la République espagnole et les rebelles nationalistes.
- ▶ **1955** > L'Espagne est membre de l'ONU.
- ▶ **1975** > Mort de Franco, le pouvoir est confié au prince Juan Carlos de Bourbon
- ▶ **1978** > Adoption par référendum d'une nouvelle Constitution. La Catalogne devient une région autonome.
- ▶ **23 février 1981** > Tentative de coup d'Etat au parlement. L'intervention du roi Juan Carlos le fait échouer.
- ▶ **1981** > Valence et Murcie obtiennent à leur tour le statut de communauté autonome.
- ▶ **1986** > L'Espagne intègre la Communauté économique européenne (l'ancêtre de l'Union européenne).
- ▶ **1996** > Victoire électorale de la coalition gouvernementale du Partido Popular (PP, droite) menée par Aznar.
- ▶ **11 mars 2004** > Quatre trains explosent à Madrid et dans sa banlieue. Bilan : 191 morts.
- ▶ **14 mars 2004** > Zapatero, leader du Parti socialiste, remporte les élections législatives.
- ▶ **Mars 2008** > Réélection de Zapatero. L'ETA lance une campagne de violence en été.
- ▶ **2008** > Eclatement de la bulle immobilière et crise financière. Entrée de l'Espagne en récession.
- ▶ **Novembre 2011** > Mariano Rajoy devient chef du gouvernement.

De nos jours

La cafouillage politique et médiatique du gouvernement de José María Aznar, après l'attentat survenu à Madrid le 11 mars, lui fait perdre les élections à quelques jours du vote alors qu'il était donné grand gagnant. Après huit ans d'absence, le PSOE revient au pouvoir avec, à sa tête, José Luis Rodríguez Zapatero, un avocat de 43 ans, qui fait de la lutte contre le terrorisme la priorité de son mandat. Il débute par le retrait des troupes espagnoles d'Irak. Cap mis sur l'Europe, rapprochement diplomatique avec le Maroc, volonté de régulariser tous les travailleurs immigrés clandestins, éradication de la violence conjugale et modernisation de la loi sur le divorce : Zapatero incarne le changement politique attendu après les années de pouvoir du PP. Mais il irrite aussi l'opposition conservatrice lorsqu'en 2004 il remplace les cours d'éducation religieuse par des cours d'éducation civique ou en légalisant le mariage homosexuel en juin 2005. Autre projet phare de son action : rendre justice aux victimes du franquisme. Avec l'ETA, le gouvernement s'est engagé dans un processus de paix qui sera de très courte durée. Réélu en mars 2008, José Luis Rodríguez Zapatero doit affronter l'éclatement de la bulle immobilière et la crise financière à laquelle l'Espagne est confrontée, à l'instar des autres pays européens, et qui la fera rentrer officiellement en récession, fin 2008. Il lance une politique de rigueur visant à résorber le chômage (20 %, le plus fort taux de l'Union

européenne) et à faire repartir la croissance qui se heurte à de nombreuses manifestations de la population et des syndicats, en 2009 et 2010. Cette politique fera connaître au PSOE une très lourde défaite électorale en novembre 2011. En 2012, Mariano Rajoy, son successeur, mettra en place une sévère politique d'austérité qui n'empêchera pas le pays de s'enfoncer dans la récession ni d'atteindre un taux de chômage de 26 %. Sous la pression des marchés, le gouvernement sollicite le sauvetage des banques, au cours de l'été 2012. Il procédera aussi à une augmentation du taux de la TVA qui sanctionnera particulièrement les secteurs de la culture et de la santé, entraînant de nombreuses manifestations de mécontentement. Dans le même temps, la Catalogne affirme son désir d'indépendance, lors du défilé de la *Diada*, le 11 septembre 2012, et Artur Mas, président du gouvernement autonome de Catalogne, revendique le droit à l'autodétermination pour les Catalans. Cette revendication sera maintenue en 2013 après le succès de la chaîne humaine réalisée durant la *diada* du 11 septembre 2013. Marquée par une sortie de la récession mais pas par la fin des difficultés économiques, l'année 2013 voit se poursuivre les manifestations de mécontentement (contre les réductions budgétaires, la réforme Wert de l'enseignement...). Quant à la question catalane, elle pèse désormais quotidiennement sur les débats en posant notamment la question d'une modification de la constitution.



Plaza de la Reina vue depuis la cathédrale de Valence.

Politique et économie

POLITIQUE

Structure étatique

Décrite par la constitution de 1978, l'organisation décentralisée de l'Espagne repose sur deux entités territoriales : les communautés autonomes (17) et les nationalités (3). Ce statut avait été attribué aux régions dites « historiques », qui avaient déjà bénéficié d'un statut d'autonomie au cours de la Deuxième République espagnole. Mises en place pour préserver son unité, ces communautés ont été définies selon des critères historiques, culturels et linguistiques, sans retenir les critères géographiques ou démographiques, ce qui a abouti à des communautés qui peuvent être très disparates. En près de 30 ans, elles ont accumulé de larges pouvoirs, ces gouvernements locaux étant responsables a minima du logement, des services sociaux, mais aussi de l'agriculture, de la culture et de l'urbanisme. Beaucoup d'autonomies (autonomías) ont désormais un président, une assemblée législative et un gouvernement. Certaines autres ont également la charge d'institutions relatives aux affaires administratives, civiles et pénales et même un tribunal supérieur de justice. Ce sont malgré tout les autonomies basques et catalanes qui ont le plus profité de ce statut.

Catalogne

Avec le Pays-Basque et la Galice, elle a fait partie des trois régions qui ont accédé le plus vite au statut d'autonomie puisqu'elle s'est vue reconnaître comme nation historique dès 1978. Cela traduisait la prise en compte de ses différences culturelles, au plan de la langue comme à celui de l'identité. L'organisation politique de la communauté repose sur la *Generalitat*, un ensemble de plusieurs organes qui détiennent les pouvoirs législatif, exécutif et judiciaire régionaux. Cela inclut le parlement (135 députés, élus pour 4 ans au suffrage universel), le conseil exécutif de Catalogne et la présidence. La *Generalitat* est actuellement dirigée par Artur Mas (Convergencia et unio, CIU), en poste

depuis le 25 mars 2012. Au travers de ce dispositif, la Catalogne exerce son autonomie dans de nombreux domaines de compétences, comme la santé ou l'éducation, 33 compétences au total.

Communauté valencienne

Depuis la dernière rédaction du statut d'autonomie en 2006, c'est le terme de *Generalitat* qui est devenu le nom officiel désignant le gouvernement de la Communauté valencienne. Elle recouvre les trois institutions suivantes : les *Corts* (99 députés, élus au suffrage universel pour 4 ans) ; le président, élu par les *Corts* (poste occupé par Alberto Fabra (PP) depuis le 28 juillet 2011), et le *Consell*, gouvernement de la *Generalitat* qui exerce le pouvoir exécutif et réglementaire. Les domaines concernés vont de l'économie au tourisme en passant par la santé ou l'environnement, à titre d'exemple.

La région de Murcie

Son statut d'autonomie politique a été approuvé en 1982. Le pouvoir exécutif est détenu par le président (officiellement Presidente de la Comunidad Autónoma) et le conseil de gouvernement, tandis que le pouvoir législatif relève de l'Assemblée régionale de Murcie (45 députés), qui siège à Carthagène et non à Murcie.

Partis

► **Catalogne.** Longtemps fief de Jordi Pujol (CIU), qui en a été le président de 1980 à 2003, la *generalitat* est de nouveau dirigée aujourd'hui par le CIU depuis son retour au pouvoir en décembre 2010, après qu'elle a été tenue par le parti socialiste catalan (PSC) avec José Montilla, de 2006 à 2010, et Pascal Maragall, depuis 2003. Elle est alors à la tête d'une coalition que l'on a nommée la tripartite, regroupant le PSC, l'ERC (Esquerra Republicana de Catalunya) et les verts (Iniciativa per Catalunya Verds).

Dirigée par Oriol Junqueras, l'ERC se présente comme un parti de gauche et défend fermement l'indépendance de la Catalogne. Les derniers sondages d'opinion lui accordent un crédit croissant. Un autre parti, *Ciutadans*, se revendiquant du centre gauche, progresse aussi dans les intentions de vote. Il est pour sa part opposé à une autonomie de la Catalogne et au « droit à décider ».

► **Communauté valencienne.** C'est l'un des fiefs du *partido popular* (PP) qui y détient le pouvoir, quelle que soit l'instance de décision, que ce soit au niveau de la *Generalitat*, à celui des députations provinciales (Alicante, Castellón y Valence) comme à celui des communes et des mairies, puisqu'il dirige 8 des principales mairies de la Communauté valencienne dont, bien-sûr, celle de Valence qui a, à sa tête, Rita Barberá, occupant ce poste depuis 1991.

► **Région de Murcie.** La communauté de Murcie est également dirigée par le PP avec, à sa tête, Ramón Luis Valcárcel qui occupe ce poste depuis 1995, date à laquelle il avait succédé à une coalition au PSRM (Parti Socialiste de Murcie), en fonction depuis le début du fonctionnement du statut d'autonomie. Hormis ces deux partis, on peut aussi signaler l'UCD (Union du centre démocratique) qui occupa le pouvoir durant la période de transition.

Enjeux actuels

Le succès de la dernière *Diada* a placé la question catalane au premier plan de l'agenda politique espagnol, alimentant des interventions politiques quotidiennes à ce sujet ainsi que de nombreuses *tertulias* (débat) télévisés. L'enjeu : une consultation ou non des Catalans sur leur place au sein de l'Espagne, au nom du « droit à décider ». Principales forces en faveur du oui à la consultation, CIU et ERC. Les partisans du non leur opposant les règles de la constitution espagnole dans laquelle ce type de décision ne peut intervenir qu'au niveau national (art. 155 notamment). Le 12 décembre 2013, Arturo Mas, président de la *Generalitat* a annoncé qu'un référendum aurait lieu le 9 novembre 2014. Avec une double question : Voulez-vous que la Catalogne soit un Etat ? et si oui « voulez vous que cela soit un Etat indépendant ? » Annonce à laquelle Mariano Rajoy a répondu le même jour en affirmant que cette consultation ne se ferait pas car elle était anticonstitutionnelle. En Catalogne, cette ligne est suivie pour l'essentiel par le PP et le PSC. La radicalisation du débat sur ce sujet se traduit, pour l'instant, par un affaiblissement dans les sondages d'opinion des partis exerçant traditionnellement le pouvoir (PSC et CIU) au profit de partis situés plus aux extrémités de l'échiquier politique catalan comme l'ERC, à gauche, et *Ciutadans*, au centre gauche.

ÉCONOMIE

Principales ressources

► **Catalogne.** Traditionnellement implantée dans l'industrie depuis le XIX^e siècle, la Catalogne vit aujourd'hui de son secteur tertiaire à 60 %. Même si son industrie reste une partie importante de son économie, celle-ci repose désormais sur la construction, les services et le tourisme. On notera aussi sa place dans le secteur financier, puisque 10 des 46 Caisses d'Épargne espagnoles sont catalanes, avec une place privilégiée pour la *Caixa*, et, après la bourse de Madrid, la bourse de Barcelone est la deuxième bourse d'Espagne. La production d'énergie est aussi devenu un pôle important via des centrales thermiques et nucléaires.

► **Communauté valencienne.** Ici aussi, c'est le secteur des services qui est le principal

moteur de l'économie valencienne puisqu'il représente environ 68 % du PIB de la région. Son secteur primaire n'occupe que 3 % de la population active mais représente 12 % de ses exportations. La région est un important producteur d'agrumes mais aussi d'huile d'olive. Sa production industrielle (17 % de son PIB) concerne surtout le textile, *via* un tissu industriel, surtout constitué de petites et moyennes entreprises.

► **Région de Murcie.** En raison de son climat et de ses terres fertiles, elle a longtemps été une terre agricole, ce qu'elle continue d'être puisqu'elle est considérée comme la *Huerta* (le verger) de l'Europe, avec une production en partie intensive et industrielle, destinée à l'exportation. Au plan industriel, on notera le pôle de la Valle de Escombreras, près de Carthagène, où de nombreuses compagnies



© AUTHOR'S IMAGE

DÉCOUVERTE

Plage de la Barceloneta avec au loin la baleine en bronze de Frank Gehry.

ont installé leurs raffineries (Repsol, Enagás, Iberdrola et Gas Natural) mais aussi son industrie de conserves alimentaires. Mais ici aussi, c'est le tertiaire qui occupe le plus grand nombre de personnes.

Place du tourisme

► **La Catalogne** est la première destination touristique de l'Espagne, avec près de 14 millions de visiteurs reçus en 2011 (source IET, *Instituto de Estudios turísticos*), et la seconde en termes de nuitées passées, après l'Andalousie. Ses principales destinations touristiques sont la ville de Barcelone, suivie par les plages de la Costa Brava. Elle a fait partie des communautés qui ont bénéficié de l'augmentation record du nombre de touristes en Espagne enregistrée durant les six premiers mois de l'année 2013 et notamment durant le mois de juillet (7,9 millions de visiteurs enregistrés en juillet 2013 pour la totalité de l'Espagne, selon les chiffres publiés en août 2013). Les Français restent dans le peloton de tête des touristes étrangers reçus sur la Costa Brava.

► **En communauté valencienne**, depuis le début des années 1960, le tourisme est devenu l'une des principales ressources de la région de Valence avec le développement considérable des secteurs de l'immobilier et de l'hôtellerie. La Comunidad Valenciana vit principalement du tourisme intérieur, puisque parmi ses 23 millions de visiteurs annuels, 5 millions proviennent de l'étranger, et 18 millions d'autres régions d'Espagne. Elle se situe en 3^e position en termes de réception de visiteurs espagnols (après

l'Andalousie et la Catalogne) et en 5^e position en termes de réception de visiteurs étrangers (après la Catalogne, les Baléares, les Canaries et l'Andalousie). Au total, le tourisme génère des revenus de 6 170 millions d'euros pour les entreprises du secteur.

► **Région de Murcie**. Les grandes sécheresses des années 1990 ont contribué à en faire un des fondements actuels de l'économie murcienne, avec la construction, même si la région s'était déjà lancé dans ce secteur dans les années 1960 avec la construction de la Manga del Mar Menor. En 2012, la communauté a reçu plus de 5 millions de visiteurs générant un emploi direct pour environ 45 000 personnes.

Enjeux actuels

La crise se fait encore sentir dans ces régions même si le gouvernement espagnol a officiellement fêté la sortie de la récession pour l'Espagne. Le boom touristique enregistré en 2013 étant l'un des points ayant agi positivement sur l'économie, on comprend ce que son développement signifie pour les deux régions qui en tirent le plus de profit et, dans une moindre mesure, pour la région de Murcie. Une fois de plus, l'Espagne – et ces régions au premier chef – aura « profité » de l'effondrement de l'un des gros fournisseurs de destinations touristique en Méditerranée, en l'occurrence l'Égypte. Une chance qui l'a toujours conduite à maintenir un modèle touristique reposant en grande partie sur une forte urbanisation des côtes.

Population et langues

Pour la première fois depuis l'enregistrement des statistiques, en 1971, le nombre d'habitants résidant en Espagne a diminué au cours de l'année 2012, selon les chiffres publiés par l'INE, en juin 2013. Une donnée négative (environ moins 46 000 personnes) traduisant aussi bien le solde négatif des naissances que celui de l'émigration. Pour l'essentiel, ce retour de l'émigration dans la vie de l'Espagne a été le fait des 25-44 ans qui sont principalement allés vers le Royaume-Uni, la France et l'Allemagne.

Langues

Catalogne, Communauté valencienne et Région de Murcie totalisent une population de plus de 14 millions d'habitants. Un chiffre qui recouvre des réalités bien diverses, puisqu'à elle seule la Catalogne compte 7,5 millions d'habitants et la Communauté valencienne près de 2,5 millions et... près d'1,4 million pour la région de Murcie. Ici comme dans le reste de l'Espagne, la langue officielle, c'est l'espagnol, le castillan. Mais deux autres langues sont parlées dans ces régions : le catalan et le valencien, qui bénéficient d'un statut de langue co-officielle. Un statut qui implique, par exemple, la traduction en catalan ou en valencien d'un document comme le projet de traité d'Union européenne avant de le soumettre au referendum de sa population.

► **Le catalan.** Dérivé du latin, comme le français, l'espagnol (le castillan, selon les catalans), l'italien et le portugais, le catalan est l'une des langues officielles de l'Espagne. Il figure à ce titre parmi les langues de diffusion des textes basiques de l'Union européenne. C'est bien sûr la langue du gouvernement autonome et des institutions publiques qui relèvent de sa juridiction. L'éducation publique de base est dispensée en catalan. Dans la vie quotidienne la catalanisation a progressé au cours des 20 dernières années. Sur place, c'est la langue majoritairement parlée et le double affichage (espagnol, catalan) n'existe plus beaucoup.

► **Le valencien.** C'est le nom de la langue officielle dans la région de Valence, avec le castillan. Il s'agit d'une variante dialectale du catalan. Son appellation a provoqué de nombreuses polémiques en raison de sa grande similitude avec le catalan. Aujourd'hui, après sentences et interventions de l'Académie valencienne de la langue, de l'Institut d'Estudis Catalans et du Tribunal constitutionnel espagnol, le conflit est réglé au plan académique et institutionnel puisque le valencien est reconnu comme terme officiel lorsqu'il s'applique à la région. On estime à près de 36 % le nombre de personnes qui parlent uniquement le valencien dans leur foyer (contre 54 % pour le castillan.) En revanche, plus de 94 % de la population valencienne le comprend.

© STÉPHANE SAUVIGNARD



Plage de Valence.

Vie sociale

Dans ces régions, les jeunes vivent de plus en plus tard chez leurs parents, comme dans le reste de l'Espagne. On a parlé de la génération des *mileuristas* (personnes qui débutent leur carrière avec un salaire moyen mensuel de 1 000 €) et dont l'accès au logement est de plus en plus difficile, d'autant plus dans le contexte actuel de crise et d'autant dans des régions dont les prix ont plutôt augmenté plus vite que dans le reste de l'Espagne. C'est ce qui a fait naître le mouvement des *#nimileuristas* (pas même 1 000 €) qui, depuis 3 ou 4 ans, s'est fait connaître *via* les rassemblements d'*indignados* (indignés), à Barcelone et à Valence, notamment. Conséquence logique, les jeunes Espagnols se marient de plus en plus tard : autour de 30 ans pour les femmes et 33 ans pour les hommes. Et certains *quadra*, comme en France, retournent vivre chez leurs parents. Lorsqu'une femme se marie, elle conserve son nom de jeune fille, auquel elle ajoute celui de son mari. À la naissance, l'enfant porte obligatoirement le nom du père et celui de la mère (il prend le premier nom de son père et le premier de sa mère). L'âge moyen des femmes qui ont leur premier enfant se situe autour de 30 ans.

Mœurs et faits de société

► **Femmes.** En même temps que la grande révolution politique et culturelle de l'après-dictature, la situation des femmes a beaucoup évolué. Avant la chute du franquisme, elles étaient plutôt assignées aux trois « C » : la cuisine, les *chiquillos* (les gosses) et le curé. Aujourd'hui, la plupart d'entre elles vivent relativement tard chez leurs parents, font bien plus d'études que leur mère et se marient donc plus tard (l'âge moyen du premier mariage est passé de 24 à 30 ans en une génération). Les moyens de garde et la politique d'aide à



© AUTHOR'S IMAGE

DÉCOUVERTE

La Sagrada Família, œuvre d'Antoni Gaudí et emblème de Barcelone.

la famille étant quasi absents, la présence des femmes est beaucoup plus rare dans les postes les plus élevés. Cependant, le gouvernement espagnol de Zapatero a été un exemple de parité, avec un total de 7 femmes parmi les 15 ministres, et notamment Carme Chacón, occupant le poste de ministre de la Défense depuis 2008, et nommée ministre alors qu'elle était enceinte de sept mois ! Une parité qui n'est plus présente dans le gouvernement mis en place par Mariano Rajoy depuis novembre 2011 : 4 femmes ministres sur 13 membres, même s'il convient de noter que c'est une femme, Soraya Sáenz de Santa María, qui occupe le poste de Vice Présidente.

► **Homosexualité.** Dans ce domaine, l'Espagne fait figure d'exemple. En juillet 2005, l'Espagne devient l'un des premiers pays européens à autoriser le mariage entre homosexuels, en leur permettant aussi d'adopter des enfants.

RELIGION

Bien que la Constitution de 1978 soit laïque et ne reconnaisse par conséquent aucune religion officielle, l'Espagne reste un pays fortement marqué par la tradition chrétienne catholique. Cependant, la religion, très présente et très

pratiquée jusque dans les années 1970, est actuellement en perte de vitesse : environ 78 % des Espagnols se considèrent catholiques, mais seulement 26 % d'entre eux se déclarent pratiquants.

Arts et culture

ARCHITECTURE

► **Le patrimoine grec et romain** de l'Espagne est très présent sur ces côtes. On le percevra notamment en visitant le site d'Empúries ou la citadelle de Roses, sur la Costa Brava, mais aussi avec les vestiges de villes comme Carthagène, province de Murcie, ou de Sagunto, Communauté valencienne, et surtout Tarragona, dans la ville, inscrite au patrimoine de l'humanité depuis 2000 (cirque, amphithéâtre et remparts), et aussi aux alentours.

► **Le patrimoine roman** s'est surtout développé dans la partie occidentale de la Catalogne où se trouvent de nombreux édifices de cette période : églises, monastères, cathédrales, châteaux..., et également dans le très beau monastère cistercien de Poblet, situé vers Tarragona.

► **L'art gothique** s'appréhendera dans la ciutat vella de Barcelone (cathédrale, Palau de la Generalitat, Palau Reial, Casa de la Ciutat, carrer Montcada...) et à Girona, avec sa cathédrale, son palais épiscopal et ses murailles. La Communauté valencienne a édifié pour sa part un style original d'églises à une seule nef voûtée d'ogives, avec la cathédrale de Valence comme modèle du genre et la Lonja de la Seda, un édifice emblématique du siècle d'or Valencien.

► **L'art baroque** est particulièrement incarné sur ce littoral par trois de ses plus beaux

vestiges : la cathédrale de Murcie et son imposante façade, le Palais du marquis de Dos Aguas à Valence, réalisé par Luis Domingo et Ignacio Vergara, et l'église de San Juan Bautista, à Alcalá de Xivert, exemple classique du baroque valencien.

► **Le modernisme** sera certainement la patte architecturale la plus présente sur ce littoral. Bien sûr, d'abord incarné par Antoni Gaudí (Sagrada Família, Casa Milà, parc et palais Güell...), mais aussi par d'autres grands noms du modernisme catalan tels que Josep Puig i Cadafalch (Casa de les Punxes, Casa Amatller, Casa Quadras...) et Lluís Domènech i Muntaner (Palau de la Música Catalana, Casa Lleó i Morera, Hospital Sant Pau, siège de la Fundació Tàpies...) ; le tout est visible à Barcelone. En Catalogne, les villes les plus représentatives de ce mouvement sont Girona, Reus, Figueres, Manresa, Terrassa et Mataró. Dans la Communauté valencienne, on retiendra à Valence son Mercado Central, conçu par les architectes catalans Alexandre Soler i March et Francesc Guàrdia i Vial, et sa gare, mais aussi les maisons de Novelda ainsi que la maison musée consacrée à ce thème.

► **L'architecture moderne** marque aussi les grandes villes de ce littoral : tour Agba, à Barcelone, ou Cité des Arts et des Sciences, à Valence.

ARTISANAT

L'artisanat n'est pas la première activité du littoral mais des incursions vers l'intérieur peuvent vous le faire découvrir. En voici quelques exemples :

Catalogne

► **La dentelle aux fuseaux.** Sa ville de référence est Arboç, petite ville au sud de la province de Tarragona. Si la fabrication, qui remonte au XVIII^e siècle, a connu des moments de décadence et de splendeur, la dextérité des dentellières est restée intacte et les a rendu célèbres. En s'y rendant, on pourra y visiter le musée de la Dentelle qui permet de mieux comprendre ce métier traditionnel. D'autres

villes, comme Arenys de Munt et Arenys de Mar, ont également joué un rôle important dans son maintien et sa diffusion. A Arenys de Mar, un autre musée est dédié à cette technique et expose des travaux réalisés. A noter que le point d'Arenys est différent puisque on y utilise le lin ou le coton au lieu de la soie pour les autres.

► **La vannerie.** Avec quatre techniques : la vannerie de montagne, celle de la côte, la technique du palmier et la vannerie d'osier tressée. Noter sa foire annuelle qui se tient à Salt, dans la province de Girona.

► **La poterie.** Distinction entre poterie noire ou rouge, selon la technique de cuisson. La poterie

Que rapporter de son voyage ?

Vous ne pourrez ni faire des réserves de paella pour toute l'année ni rapporter des suquets. À défaut de transporter un vraie paella, vous pourrez vous offrir une grande poêle à paella, histoire de faire partager à vos amis vos talents de chef (consultez la recette au chapitre « Cuisine valencienne »), et y adjoindre un service de ramequins qui vous permettront de servir « votre » crème catalane, sans oublier le chalumeau pour la caraméliser ! Côté shopping, la plupart des marques de vêtements, Zara, Bimba y Lola, Mango, Massimo Dutti ou Desigual, affichent des prix entre 20 et 30 % moins élevés qu'en France. Vous en profiterez aussi pour rapporter des espadrilles, dont le fameux modèle portée par Gala Dali, que l'on trouve à Cadaqués mais aussi à Barcelone. Une visite dans cette ville passe par le magasin Vinçon : objets pour la cuisine ou la salle de bains, gadgets rigolo... il est quasiment impossible d'en ressortir sans acheter ne serait-ce qu'une bricole.

Panier gourmand

Sans rapporter les plats, ne renoncez pas aux saveurs, comme les anchois de l'Escala, en conserves mais délicieux, comme le sont aussi les calamars dans leur encre, les almejas (palourdes) ou les boquerones (anchois marinés), peu chers (environ 3 à 4 € la boîte) et faciles à transporter. La charcuterie pourra aussi faire partie du voyage : chorizos, jambons ibériques, botifarres (boudins noirs), llonganissa (saucisse), blanquets (boudin blanc) que vous pourrez trouver dans les grands marchés, à la Boquería ou au Mercado Central de Valence. Et, bien sûr, du turrón ! C'est sa patrie, il serait dommage de le zapper !

Artisanat local

Côté Catalogne, pensez aux dentelles réalisées aux fuseaux si vous passez par la province de Tarragona et aux poteries noires ou rouges. Dans la Communauté valencienne, optez pour les céramiques, notamment en provenance de Manises et pour une porcelaine de chez Lladró. Enfin un passage dans la région de Murcie sera peut-être l'occasion d'acheter quelques jolis santons. S'agissant des éventails, vous en trouverez de toutes sortes, partout, du plus simple au plus luxueux. Un choix qui dépendra de votre budget mais il n'est pas imaginable de revenir sans en rapporter un ou plusieurs, pour en faire cadeau.

rouge s'étend maintenant sur tout le territoire catalan et particulièrement à Tortosa, quand la poterie noire est toujours fabriquée dans des villes comme Quart, Verdú ou La Bisbal d'Empordà. C'est cette dernière qui est la plus connue pour ses célèbres carreaux de faïence de deux couleurs, séparées en diagonale.

► **Les conserves et les salaisons.** Les plus connues sont celles de l'Escala.

► **L'herboristerie.** Ici, elle est nommée ethnobotanique, pour mettre l'accent sur les relations entre les hommes et leur environnement. C'est souvent le résultat d'une transmission orale, de père en fils, des anciens remèdes concoctés à partir de plantes.

Communauté valencienne

► **L'art de la céramique.** Implanté depuis longtemps dans la région, en particulier dans

les communes de Paterna et de Manises, réputées pour un savoir-faire de plusieurs siècles, et qui ne s'est pas perdu puisque cette région demeure le 1^{er} exportateur de céramique d'Espagne. Tous les ans, le Cevisama qui se tient à Valence en février présente les dernières tendances en matière de décoration et de matériaux.

► **La porcelaine.** Elle tient une place importante dans l'artisanat valencien grâce à la prestigieuse marque Lladró. Les frères Lladró, originaires d'un petit village de la Huerta valencienne, ont fondé un véritable empire de la porcelaine, avec des boutiques implantées dans le monde entier. Le siège de l'entreprise, installé dans la périphérie de Valence, est un immense complexe de 100 000 m² rebaptisé *Ciudad de la Porcelana* (ville de la porcelaine), qui abrite le musée Lladró.

► **Les éventails.** C'est un symbole pour l'Espagne entière, mais la région est sa terre d'élection et, depuis quatre générations, la famille Carbonell se consacre à la fabrication artisanale de cet élégant accessoire. Dans la boutique Carbonell, à Valence, on peut voir de véritables trésors des XVIII^e et XIX^e siècles, dont certains éventails qui ont requis le travail d'une vingtaine d'artisans. La commune d'Aldaya, dans la périphérie de Valence, est le foyer de la fabrication d'éventails depuis le XIX^e siècle.

► **La palme blanche et les chaussures.** Il s'agit de l'artisanat très singulier qui se pratique à Elche. A partir des feuilles de palmiers (qui deviennent blanches après plusieurs mois sans soleil), les artisans de la ville élaborent de superbes objets décoratifs que l'on peut se procurer les jours qui précèdent le dimanche des Rameaux et pendant la représentation du Mystère d'Elche. Tout au long de l'année, on peut visiter le musée de la Palmeraie ainsi que l'atelier municipal des artisans, en centre-ville, pour

et assister à l'élaboration de ces objets. Des visites guidées sont aussi organisées par la boutique-atelier Salvador Artisanos pour assister à la fabrication des chaussures à partir de ces palmes. Ces dernières sont aussi vendues directement au public *via* de nombreuses fabriques.

Région de Murcie

L'artisanat y est important et présenté dans trois centres régionaux (Lorca, Murcie et Carthagène). On sera particulièrement attentif aux deux grandes spécialités :

► **La production de crèches.** La plupart sont inspirées du style napolitain de Salzillo, mais on y trouve aussi d'autres styles comme le baroque, le classique ou le murcien, à titre d'exemple. La visite de quelques-uns des nombreux ateliers vaut aussi le détour.

► **La poterie.** Plutôt présente dans le centre murcien, dans les villes de Totana, Aledo et Lorca où la production de jarres reste toujours familiale.

EXPRESSIONS MODERNES

► **Design et Illustration.** Valence est le berceau d'un grand nombre de professionnels du design et de l'illustration, dont les plus célèbres représentants sont Javier Mariscal et Francisco Bascuñán. Le boom du design valencien remonte aux années 1980, lorsque Javier Mariscal (Valence, 1950) crée le tabouret Dúplex pour le bar du même nom à Valence, devenu une des icônes de la décennie. A la même époque, Francisco Bascuñán (Valence, 1954 - Madrid, 2009) fonde La Nave, une plate-forme de créateurs valenciens, qui sera le noyau dur du design valencien pendant plusieurs années. En parallèle, Mariscal devient l'un des principaux membres de la Nueva Escuela Valenciana, une génération d'auteurs de bandes dessinées underground qui marquera son époque. A partir des années 1990, Mariscal et Bascuñán

sont désormais les chefs de file du design valencien et participeront à plusieurs projets pour la ville. Javier Mariscal est notamment à l'origine de l'identité visuelle de l'université de Valence et de l'America's Cup de Valence, et Francisco Bascuñán du logotype du 90^e anniversaire du FC Valencia.

► **Galleries d'art.** De nombreuses galeries d'art contemporain sont installées dans toute la ville, la plupart dans le centre historique et le quartier bobo de Russafa. Certaines galeries sont d'envergure internationale, et les autres se concentrent sur les artistes valenciens. Pour vous faire une idée de la création contemporaine, ne manquez pas l'Espaivisor (Calle Corretgería, 40 – www.espaivisor.com), particulièrement attentif aux dernières tendances en matière de photo, de vidéo et d'installations audiovisuelles.

CINÉMA

La région aura inspiré les cinéastes, Barcelone en premier lieu, bien sûr, filmée en 2008 par Woody Allen pour *Vicky Cristina Barcelona* mais aussi par Pedro Almodovar qui, en 1999, en

fait la toile de fond de *Todo sobre mi madre* (Tout sur ma mère), ou encore par Cédric Klapisch qui en fait l'Auberge espagnole de jeunes erasmus. Quelques années plus tôt

en 1975, Michelangelo Antonioni y avait fait circuler son héros dans *Profession reporter*. C'est en revanche le cap de Creus qui a inspiré Luis Buñel qui y trouva l'ambiance et le décor appropriés pour y tourner son *Phare du bout du monde*, en 1911. Au rayon cinéma, la Catalogne peut aussi s'enorgueillir d'avoir vu naître, à Barcelone, Bigas Luna, l'un des enfants terribles du cinéma espagnol et notamment auteur du décapant *Jamón, Jamón*, en 1992. Que les cinéphiles sachent enfin que c'est à Sitges que se déroule chaque année, en octobre, le Festival international de cinéma fantastique de Catalogne qui a récompensé *Borgman*, du Hollandais Alex van Warmerdam. Le cinéma valencien n'a jamais fait école mais pourtant Valence est le berceau de l'un des plus grands réalisateurs de l'histoire du cinéma espagnol : Luis García-Berlanga (1951-2010), récompensé par le prix spécial du jury au festival de Cannes

en 1953 pour *Bienvenue, Monsieur Marshall* (1952) et nommé aux Oscars dans la catégorie du meilleur film en langue étrangère pour *Plácido* (1961). Dans le panorama contemporain, il faut signaler l'un des cinéastes les plus cotés du moment : le Valencien Paco Plaza (1973), co-directeur avec Jaume Balagueró des films d'horreur *REC* et *REC 2*, véritable carton en Espagne. Loin d'égalier le prestige de celui de Sitges, le festival Ciné Jove, en juin, y met à l'honneur les jeunes cinéastes du monde entier. La région de Murcie a elle aussi son festival annuel de cinéma, le Festival International de Cine de Carthagène (FICC). Depuis 1972, il propose cinq sections de compétition, longs et courts métrages, mais aussi une section consacrée aux réalisateurs de courts métrages de la région de Murcie. D'abord festival thématique consacré à la mer, il est devenu un festival généraliste depuis 2005.

DÉCOUVERTE

DANSE

Sardane et jota seront au menu de vos étés si vous optez pour le littoral catalan. Mais la danse classique pourra aussi y figurer puisqu'elle est au programme de nombreux festivals, particulièrement en été. A titre d'exemple, elle sera intégrée au festival de Peralada, à celui de la Porta Ferrada, de Sant Feliu de Guíxols et au festival d'été de Barcelone, le Grec. Une thématique que l'on retrouve aussi en Communauté valencienne, avec le Festival d'Estiu-Sagunt à Escena, point de rencontre des meilleures compa-

gnies nationales et internationales, et le festival Dansa Valencia, célébré tous les ans pendant les mois d'avril et de mai et devenu une référence dans le panorama espagnol depuis sa création il y a plus de 20 ans. De grands noms de la danse contemporaine sont programmés à cette occasion dans les théâtres Principal, Talía et L'Altre Espai. Dans la région de Murcie, le Festival international de théâtre, de musique et de danse de San Javier lui fait aussi la part belle chaque année, au mois d'août.



© ALAMER - ICOMTEC

Danses traditionnelles.

LITTÉRATURE

Ce littoral a vu naître de nombreux écrivains. Profitez de votre voyage pour en découvrir quelques-uns. Traduits en français, leurs livres vous donneront un certain regard sur les lieux traversés ou vous reporteront à des époques plus anciennes. Avec Manuel Vázquez Montalbán, vous suivrez *Pepe Carvalho*, célèbre détective privé exerçant à Barcelone et personnage récurrent de cette série policière. Dans chacun de ses ouvrages, Montalbán évoque la capitale catalane, qui n'est autre que sa ville natale, avec poésie et enthousiasme. *Pepe Carvalho* étant un amateur de bonne chère, comme Manuel Vázquez Montalbán, vous pourrez suivre les indications données dans ce domaine et, au retour, tenter la réalisation de quelques-unes des recettes qui émaillent tous les livres de la série. Elles ont d'ailleurs fait l'objet d'une publication particulière, *Les Recettes de Carvalho*, 120 recettes au total. En revanche, vous aurez peut-être plus de mal à retrouver son cher *barrio chino* dans l'actuel Raval, ou les délices de la Barceloneta d'avant les jeux Olympiques de 1992. Pas de

passage à Barcelone sans avoir lu l'autre écrivain incontournable de la ville, Eduardo Mendoza et sa *Ville des prodiges*, *La ciudad de los prodigios*, qui narre les aventures d'Onofre Bouvila, un jeune Rastignac catalan parti à l'assaut de la ville dans les années de la fin du XIX^e siècle et qui traversera entre autres les deux expositions universelles qu'elle a accueillies. Avec *Ultimas tardes con Teresa*, Juan Marsé vous permettra, quant à lui, de plonger dans le quartier du Guinardo, sur les traces du *Pijoaparte*, et de le suivre dans sa découverte du quartier bourgeois de San Gervasio ou du Sitges de l'après-guerre. Les amoureux de Don Quichotte ne manqueront pas de se rendre au n°2 du Passeig de Colom, puisque c'est là que Cervantès, aurait vécu en 1610, lors de son passage à Barcelone.

De passage à Valence, n'hésitez pas à lire *Terres Maudites*, de Vicente Blasco Ibáñez. Ce grand écrivain valencien y parle d'une région qui lui était chère, l'Albufera. Et une fois sur la plage de la Malvarrosa, rendez-vous à la maison-musée qui lui est consacrée.

MÉDIAS

Télévision

Comme en France, l'arrivée de la TNT a considérablement augmenté l'offre dans ce domaine. Pas toujours pour des programmes intéressants, car c'est le haut-lieu des jeux, des tertulias (débats) et de la télé-réalité. Au niveau national, les deux chaînes publiques sont RTVE1 et RTVE2, et les chaînes privées sont Telecinco, Antena 3, La Sexta et Cuatro. Dans les régions :

► **Televisió de Catalunya**, organisme chargé de la diffusion des chaînes de télévision publique en Catalogne, émet uniquement en catalan et dispose de 6 chaînes : TV3, Canal 33, la chaîne d'informations 24h/24, 3/24, Esport3 et le canal Super3/3XL. Il existe aussi une chaîne pour la ville de Barcelone, BTV (Barcelona Televisió), qui est gérée par la municipalité.

► **Trois chaînes régionales** sont gérées par la Generalitat Valenciana : Canal Nou,

qui propose des programmes en castillan (films, sitcoms, débats télévisés) et en valencien (informations, séries de production locale), Canal Nou Dos, uniquement en valencien, qui diffuse des documentaires et programmes culturels, et Canal Nou 24, qui propose des programmes d'information en continu.

► **7 Región de Murcia (7RM)** est une chaîne de télévision régionale lancée en 2006, gérée par le groupe de télévision public murcien et c'est un média généraliste.

Radio

L'organisme public RTVE est constitué de six stations de radio (notamment Radio 1 et Radio Clásica), chaque radio procédant à des décrochages régionaux. Il y a ensuite plusieurs stations nationales commerciales : SER, COPE, Onda Cero, Punto Radio, entre autres. Au niveau local, à signaler des stations publiques ou privées comme Radio 9 dans

la région de Valence ou Catalunya Ràdio en Catalogne. Au niveau local, deux importantes stations de radio sont gérées par la Generalitat Valenciana : Ràdio Nou, qui propose des programmes d'information en valencien, et Si Ràdio, une radio musicale.

Presse

Fondé en 1976, El País est le journal le plus vendu en Espagne, avec une diffusion moyenne de 440 000 exemplaires par jour. Le quotidien suit une ligne éditoriale de centre gauche, et de nombreux écrivains collaborent dans ses pages, notamment Manuel Rivas, Mario Vargas Llosa et Enrique Vila-Matas. En deuxième position, El Mundo est un quotidien de centre droit avec une diffusion moyenne de 315 000 exemplaires par jour. Viennent ensuite ABC, un quotidien conservateur, et Público, un tabloïd de gauche. Au niveau régional, les principaux titres sont La Vanguardia pour la Catalogne (éditions en catalan et en espagnol), Las Provincias et le Levante, en espagnol.

Internet

■ AGENDA URBANA

VALENCE

www.au-agenda.com

redaccio@au-agenda.com

L'équivalent du Lylo parisien : un agenda jour

par jour des concerts, expos, spectacles de théâtre et films. Disponible en format papier (gratuit), distribué dans les boutiques, bars et salles de spectacles de la ville.

■ BARCELONA

BARCELONE

www.bcn.cat

Le site de la ville de Barcelone. L'agenda culturel hebdomadaire est une source précieuse d'informations. Également des plans de la ville, des informations sur les plages, les piscines municipales, etc. La rubrique « Estiu » offre une multitude de bons plans pour profiter de l'été.

■ B-GUIDED

VALENCE

www.b-guided.com

Un magazine de tendances qui offre sur son site Internet un guide des restaurants, bars et boutiques design de Valence.

■ FESTIVALES.COM

www.festivales.com

L'agenda des festivals dans toute l'Espagne, plus que chaudement conseillé pour se dépayser vraiment.

■ MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT DE LA GENERALITAT VALENCIANA

VALENCE

www.cma.gva.es

Le site est disponible uniquement en espagnol et valencien. Dans la rubrique « Medio Natural » puis « montes, ocio y deporte », vous trouverez des informations sur les sentiers GR.

■ TRANSPORTS DE MURCIE

MURCIE

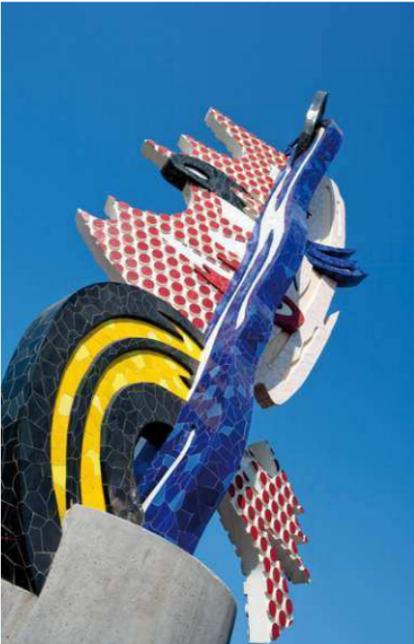
www.regiondemurciatransporte.es

Sur ce nouveau site, vous trouverez des informations régulièrement mises à jour sur les transports de la ville de Murcie et de sa région (bus, taxis). Encore en rodage mais c'est déjà une aide précieuse.

■ TURISMO DE MURCIA

www.turismodemurcia.es

Le site officiel de la ville de Murcie. En français, une mine d'informations pratiques et des propositions d'itinéraires : circuit du baroque, routes gastronomiques et randonnées pédestres. À compléter par la lecture du site consacré à la région dans son ensemble (www.murciaturistica.es), uniquement disponible en espagnol.



© AUTHORS IMAGE

El Cap de Barcelona ou La tête (Roy Lichtenstein, 1992).

MUSIQUE

Des *habaneras* aux mélodies *flamenca* des mineurs en passant par le classique, le jazz ou les fanfares municipales, parcourir ce littoral sera l'occasion d'un voyage au travers d'une multiplicité de sons. C'est d'abord une terre où sont nés de nombreux musiciens. On citera par exemple Pau Casals, un violoncelliste catalan de grande renommée, dont la mémoire est commémorée sur la Costa Brava à El Vendrell, dans son ancienne maison devenue musée, et à qui l'on doit l'*hymne à la paix de l'Onu*. On se souviendra aussi de Joaquín Rodrigo, compositeur valencien né à Sagunto et connu du monde entier pour avoir écrit la partition du *Concerto d'Aranjuez* pour guitares et orchestre de chambre. Et, bien évidemment, on n'oubliera pas Narciso Yepes, Murcien né à Lorca, qui, pour s'exercer, s'entraînera avec des chanteurs de Flamenco et composera son air le plus connu, la musique de *Jeux Interdits*, le film de René Clément. Côté chansons, le nom de Manu Chao est bien connu des Français, mais ils pourront découvrir ceux du catalan Juan Manuel Serrat

et du valencien Raimon, deux figures emblématiques de la Nova Canço (nouvelle chanson) des années 1960, et, pourquoi pas, celui de Camilo Sesto, un Valencien d'Alcoy devenu l'un des chanteurs les plus connus de la pop espagnole et l'icône des années 1980. Tout au long des différentes côtes, nombre de festivals et de manifestations mettent la musique à l'honneur. Dans des genres différents, on se rendra par exemple au Sonar de Barcelone, en juin, pour écouter la crème des DJ. On ira chanter la *Bella Lola* avec la foule sur la plage de Calella de Palafrugell, dans les rues de Torrevieja ou les fêtes du Gràcia. On ira écouter du jazz à San Javier de Murcie, ou s'émerveiller du Misteri d'Eix, à Elche. On assistera au festival acústica de Figueras, près du musée Dali, et on entendra le chant des mineurs de la région de Murcie au *Festival del Cante de Las Minas*, à la Unión. Et au cours des fêtes d'été, le rythme des sardanes, des jotas et des fanfares municipales, sans oublier les nombreux concerts proposés par les églises, viendront étoffer ce voyage sonore.

PEINTURE ET ARTS GRAPHIQUES

Sur ce littoral, plusieurs grands noms ont marqué la peinture contemporaine. Visiter ces régions sera l'occasion de les connaître un peu mieux.

► **Joaquín Sorolla.** Il a été le meilleur représentant de l'impressionnisme valencien. Ses premières grandes toiles, en particulier *Une autre Marguerite*, comptent parmi les



La Bulería à Valence propose des spectacles de flamenco.



Intérieur du musée Colegio del Patriarca à Valence.

chefs d'œuvre du réalisme social, le courant le plus novateur de la peinture espagnole de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e. Très vite, il se tourne vers la lumière et le grand air des plages de la Valence de son enfance, avec des toiles comme le *Retour de la pêche*. L'un de ses travaux les plus intéressants est probablement la *Vision d'Espagne*, une série de tableaux commandés par l'Hispanic Society de New York, qui offre une évocation poétique des provinces espagnoles au travers d'immenses tableaux chargés de lumière.

► **Juan Miró.** Peintre et sculpteur, il a laissé une empreinte indélébile sur Barcelone. Et la fondation qu'il a créée à Montjuïc, ou bien encore les œuvres urbaines réalisées pour la ville (sculptures et mosaïques du parc Miró et de la Rambla) sont autant de témoignages de son amour et de sa fidélité envers sa ville natale. Admirateur du modernisme de Gaudí et de l'art primitif catalan, il a développé un style très personnel et poétique. L'usage des couleurs primaires et des représentations symboliques sont des éléments récurrents de son art. Redevenez un enfant et laissez-vous emporter dans l'univers de Miró, où la lune, les oiseaux, la nuit et la femme composent une invitation au rêve...

► **Salvador Dalí.** Excentrique, bouffon, génie et provocateur. Les qualificatifs ne manquent pas pour tenter de définir la personnalité du peintre surréaliste. Qu'il ait été fou de chocolat Lanvin ou de sa muse Gala, Dalí a laissé une œuvre très abondante qui peut être

découverte en partie dans le Théâtre-Musée qu'il a créé à Figueres, sa ville natale, dans la Casa Museu Salvador Dalí de la baie de Portlligat à Cadaqués et dans le Castell-Museu de Púbol. Visions ironiques ou hallucinatoires de la réalité, ses œuvres sont nées de la technique d'investigation de l'irrationnel par le délire, appelée « méthode paranoïaque-critique ». Grand animateur du surréalisme, il a fait de sa vie et de son œuvre un objet de marketing.

► **Tàpies.** Il a été l'un des plus grands peintres espagnols contemporains, influencé notamment par les mouvements dadaïste et surréaliste, et l'on peut admirer une partie de son œuvre dans la fondation qui porte son nom à Barcelone. Une ancienne maison moderniste de *Mantaner i Simon* qu'il a lui-même métamorphosée et qui est aujourd'hui le siège de la Fondation Tàpies, dédiée à l'étude de l'art moderne mais aussi musée et bibliothèque. Ses marques de fabrique sont l'abstraction et l'utilisation sur ses toiles de matériaux comme les végétaux, les débris de pierre ou de terre, voire des pièces de mobilier. Il a qualifié ses œuvres de « champs de batailles où les blessures se multiplient à l'infini ». Passer à Barcelone implique obligatoirement une visite à sa fondation.

► **Sans avoir produit des peintres atteignant cette notoriété, la région de Murcie compte, parmi ses enfants, Ramón Gaya (1910-2005)** qui fut peintre et écrivain et dispose de son musée dans la ville de Murcie.

SCULPTURE

► **Francisco Salzillo y Alcaraz** (1707-1783). Il est considéré comme le sculpteur le plus représentatif du XVIII^e siècle espagnol et l'un des plus grands de la période baroque. Né en 1707, il suit d'abord des études de lettres chez les Jésuites puis reprend en charge, à 20 ans, l'atelier de son père, lui-même sculpteur venu d'Italie quelques années plus tôt. Il passera toute sa vie à Murcie, et l'on n'a trouvé trace que d'un seul voyage à Carthagène où il se rendit pour livrer des sculptures. Il refusera même l'invitation qui lui sera faite d'aller s'installer à Madrid. Nommé en 1755 sculpteur officiel du conseil de Murcie et inspecteur de la peinture et de la sculpture, il y fondera aussi une école, l'école murcienne de sculpture, d'une grande notoriété encore aujourd'hui. Toute l'œuvre de Salzillo est

entièrement dédiée à la thématique religieuse et on y note aussi un style de transition évoluant vers le rococo et le néo-classique. Au titre de ses œuvres les plus célèbres, il faut d'abord citer La Crèche, (*El Belén*). Commencée par Salzillo et poursuivie par son disciple Roque López, c'est aujourd'hui l'une des crèches les plus importantes du monde, exposée deux fois à Madrid. Citons aussi 8 des 9 *passos* qui suivent la procession du vendredi saint à Murcie, lors d'une fête déclarée d'intérêt touristique international. La ville de Murcie lui a consacré un musée où l'on peut voir sa crèche, les 9 *passos* ainsi que de nombreuses autres sculptures. A Jumilla, c'est son Christ *amarrado a la columna* qui est descendu du Monastère de Santa Clara vers la ville, lors de la semaine sainte.

TRADITIONS

► **La Patum de Berga**. Chaque année, durant la Fête-Dieu, cette fête populaire se tient à Berga, au nord de Barcelone. Née au XIV^e siècle, elle a été inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2008. Son origine est à rechercher dans les réjouissances et les processions qui accompagnaient la célébration de la Fête-Dieu au Moyen Age. Durant cette fête, qui se déroule entre la fin du mois de mai et la fin du mois de juin, des représentations théâtrales et des défilés d'effigies animent les rues. Différents éléments donnent le coup d'envoi des réjouissances : une réunion extraordinaire du conseil municipal, la sortie du *Tabal*, gros tambour emblématique qui préside aux festivités, et des *Quatre Fuets*. Les jours suivants, la fête se déroule entre *pasacalles* et spectacles à partir des différentes figures caractéristiques de la fête – géants, *cabezudos* (nains à grosse tête), aigles, *guites* (mules rueuses), *plens* (diabes de feu) – où prédominent le feu et les danses. La fête commence véritablement le jeudi de la Fête-Dieu où, à midi, se déroule la Patum d'apparat. Le saut des *plens* est l'apothéose de la fête. Il s'agit d'une orgie infernale dans

laquelle des diables de feu sautent au rythme de la musique. Le lendemain se tient la Patum des enfants.

► **Le tribunal des Eaux**. Depuis plus d'un millénaire, il se tient à Valence, tous les jeudis, à midi, devant la porte des Apôtres de la cathédrale. C'est l'un des plus anciens tribunaux civils au monde, et il a été déclaré patrimoine mondial immatériel de l'Unesco en 2009. Il réunit huit représentants de la communauté des Canaux avec, pour objectif, de garantir le bon fonctionnement des réseaux d'irrigation de Valence et de gérer les conflits entre les irrigants. Les séances se déroulent en langue valencienne, de façon démocratique, publique et impartiale. Le vaste et complexe système de canaux qui irriguent les vergers de Valence concerne plus de 6 000 hectares de terre et 1 400 agriculteurs. Initié par les Romains, perfectionné par les Arabes, ce quadrillage d'irrigations est géré par le Tribunal des Eaux au moins depuis le règne des califes de Cordoue, en 960. Il s'agit donc de la plus ancienne institution de justice encore en fonctionnement en Europe.

Festivités

Ce serait une gageure de devoir donner une liste des multiples fêtes que propose ce littoral, plutôt festif, avec ses particularités régionales. De manière générale pensez à consulter le calendrier des activités sur le site internet des lieux visités, au moment où vous vous y rendez. Ainsi, vous ne manquerez pas un seul de leurs rendez-vous. A ces nombreuses fêtes il convient d'ajouter les journées consacrées à un produit (le vin, les champignons...) ou à un plat (le suquet, la paella...), sans oublier les ferias qui viennent aussi ponctuer l'année.

Janvier

■ CAVALCADE DES ROIS MAGES

Le 5.

En Espagne, ce sont les rois mages, Melchior, Balthasar et Gaspard qui ont remplacé le Père Noël, ils arrivent le 5 janvier mais ce n'est que le lendemain (le 6) que les enfants ouvrent leurs cadeaux. Sur ce littoral, on les voit arriver dans le port de certaines villes comme Barcelone ou Valence et, plus tard, ils rencontrent les enfants. On notera aussi le défilé d'Alcoy, Communauté valencienne, qui dans l'après-midi du 5 janvier donne lieu à une spectaculaire chevauchée à dos de chameau, accompagnée de deux cents pages habillés de noir qui distribuent des jouets aux enfants.

Février

■ SALON DE L'HUILE DES TERRES DE L'EBRE

Dernier week-end de février.

Marché de l'huile d'olive à Jésus, le dernier week-end de février, où se mêlent exposition, concours et bonne humeur : si vous souhaitez comparer vos talents de cuisinier en préparant une sauce aïoli ou bien connaître vos performances de lanceur de noyaux d'olive, vous ne vous êtes pas trompé d'adresse !

Mars

■ SEMAINE SAINTE – SEMANA SANTA

Entre Carême et Pâques.

Il s'agit de la tradition la plus profondément ancrée dans les mœurs espagnoles. Dans l'ensemble du pays, des processions et des défilés de différentes confréries témoignent de l'identité catholique du pays, le tout dans une ambiance festive, et attirent chaque année des milliers de touristes. Chaque

ville du littoral célèbre l'événement à sa manière, mais ce sont les *fallas* de Valence qui sont les plus notoires. On signalera aussi l'animation de Murcie, où, à la suite de la semaine sainte, se déroulent les fêtes du printemps (concerts, défilés...) ; le duel organisé à Lorca entre la confrérie des « Blancs » et celle des « Bleus » et les célébrations de Carthagène, avec de splendides costumes, ou de Tarragona (chars et cohorte romaine pour la plus célèbre procession de la Catalogne). Durant cette période, Tortosa, dans les pays de l'Ebre, accueille un Festival international de musique sacrée. C'est également la principale fête de la ville de Jumilla, déclarée d'intérêt touristique national depuis 2003. On y descend le *Cristo Amarrado a la Columna* depuis le monastère de Santa Ana sur une distance de 7 km. La première descente du Christ a eu lieu en 1848. Et le deuxième dimanche de mai, le Christ retrouve son monastère. A Alicante, des processions suivent les images du Christ de la mer, de la Douloureuse et de saint Jean de la Palma. On en compte environ vingt, mais la plus belle procession populaire est sans doute celle du quartier de Santa Cruz le mercredi après-midi.

Avril

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DE MUSIQUE SACRÉE

www.tortosa.cat

A Pâques.

Au sein même de la cathédrale et du palais épiscopal, tous les ans durant la semaine sainte, se déroulent des auditions de musique sacrée auxquelles le public peut assister. En même temps que les célébrations de Pâques, lors des différentes processions, vous pourrez ici découvrir l'une des plus anciennes traditions de Tortosa.

■ SANT JORDI

Le 23 avril.

La fête de la Catalogne. A Barcelone, les garçons offrent une rose aux filles qui leur répondent en leur offrant un livre, car ce jour-là est aussi le jour du livre dans toute l'Espagne et on y commémore la mort de Cervantès. Les *ramblas* sont noires de monde et l'on trouve des étalages de fleurs et de livres à tous les coins de rue. On notera aussi la San Jordi, d'Alcoy, Communauté valencienne, que marque aussi la fête des Maures et des Chrétiens : processions, défilés multicolores et groupes de musique viennent rendre hommage au saint patron.

Les fallas de Valence

Ces festivités constituent l'une des principales attractions de Valence et sont organisées en hommage à saint Joseph, le patron des charpentiers. Du 12 au 19 mars, 400 géants de carton-pâte défilent dans les rues, dans le bruit assourdissant des pétards et des fanfares. Sculptures satiriques, caricatures d'hommes de la vie politique et économique, chefs-d'œuvre éphémères, les *ninots* sont des pantins d'une hauteur vertigineuse. Réalisés par chaque quartier de la ville, ils sont l'objet de compétitions et de défis. Au terme de cette semaine festive, les *ninots* sont notés, les meilleurs récompensés et certains conservés au musée *fallero*. Les autres sont brûlés, à la nuit tombée, sur la place publique. Cet immense feu de joie donne lieu à des scènes de liesse. Véritable dévouement populaire depuis le XIX^e siècle, la grande parade annuelle a été d'abord interdite par la mairie avant de devenir l'un des symboles culturels et touristiques de Valence. Si vous n'êtes pas à Valence cette deuxième semaine de mars, la fête de *Las Fallas* est également célébrée dans les villages et stations balnéaires de la région. Plus d'infos disponibles sur le site www.fallas.com

Mai

■ EL TEMPS DE FLORS

GIRONA – GÉROME

Du 1^{er} au 15 mai.

La ville se couvre donc de fleurs, avec une augmentation croissante chaque année du nombre de participants à cette manifestation (145 établissements en 2013) et de plus en plus de monde.

■ FESTIVAL DANSA VALENCIA

VALENCE – VALENCIA

Fin avril et mai.

Au cours du Festival Dansa Valencia, le festival international de danse de Valence, d'importantes compagnies de danse contemporaine sont programmées au Teatro Principal.

■ FESTIVAL DES TROIS CULTURES

MURCIE

Au cours du mois de mai, il accueille chaque année de multiples événements artistiques (théâtre, cinéma, expositions, conférences, spectacles...) issus des cultures islamique, juive et chrétienne. Avec des invités d'honneur.

Juin

■ FESTA MAJOR DE TERRASSA

TERRASSA

Le 29 juin.

Des défilés et construction de *castels*, tours humaines.

■ FÊTES DE SAN JUAN – FEUX DE LA SAINT JEAN

Le 23 et 24 juin.

Présents dans toute l'Espagne, les Feux de la Saint-Jean (23 ou 24 juin) sont visibles presque tout au long du littoral. Après une

élection de la Beauté du Feu, on aura de nombreux bûchers, des spectacles pyrotechniques et des feux de joie pour agrémenter cette nuit du feu, particulièrement à Barcelone, à Valence ou à Javea. A Alicante, cette fête, classée d'intérêt touristique international, s'accompagne d'offrandes de fleurs et de lâcher de taureaux.

■ GRAND PRIX D'EUROPE DE FORMULE 1

VALENCE – VALENCIA

www.valenciastreetcircuit.com

Le 26 juin.

Le Grand Prix d'Europe de Formule 1 se déroule sur le circuit aménagé sur les quais de la marina de Valence. Un des trois grand prix urbains du calendrier de la F1 (avec Monaco et Singapour) qui accueille des fans venus de toute l'Europe.

■ SÓNAR

BARCELONE

www.sonar.es

sonar@sonar.es

Du 12 au 14 juin.

Ce festival de musique électronique de Barcelone accueille chaque année les plus grands noms de la scène électronique internationale, sur quatre jours, vers la mi-juin. Avec une moyenne de 100 000 festivaliers réunis pour l'occasion.

Juillet

Août – et parfois septembre – est le grand mois festif de l'Espagne et donc aussi de ses côtes. De nombreuses églises organisent des concerts. Mais c'est aussi la période des courses de taureaux (Benicassim, Denia...) et des fêtes opposant « *moros y cristianos* ».

Faites votre marché en consultant les agendas concoctés par les sites internet des différentes mairies. Voici une sélection.

■ CANTADA DE HABANERAS DE CALELLA DE PALAFRUGELL

Premier samedi de juillet.

La grande *cantada* débute à 22h30, avec les chansons des Caraïbes qu'entonnaient les navigateurs du siècle dernier au moment du départ. Avec des indispensables, comme *La bella Lola*, les mouchoirs qui l'accompagnent et la foule qui sert de chœur.

■ FESTIVAL GREC

BARCELONE

www.bcn.cat/grec

Pendant tout le mois.

La ville multiplie les animations culturelles en proposant des concerts, du théâtre et de la danse dans le Teatre Grec de Montjuïc et dans d'autres espaces de la ville.

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DE JAZZ

San Javier, Province de Murcie

jazz.sanjavier.es

En juillet.

Depuis 1998, il reçoit chaque année les meilleurs chanteurs de jazz mais aussi du blues, de la soul ou de la bossa nova.

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DE PERALADA

PERALADA

Créé en 1987, ce festival se déroule de la mi-juillet à la mi-août. Avec une programmation dans différents sites du village : auditorium du parc du château, mais aussi église ou encore dans le centre historique de la *vila*. Il y en aura pour tous les goûts, de la

musique classique, du ballet, de l'opéra, mais aussi du jazz ou de la pop... Renseignements à l'office de tourisme ou sur le site dédié à l'événement (www.festivalperalada.com).

■ FÊTE DE LA RENAISSANCE

TORTOSA

www.festadelrenaixement.org

Vers la troisième semaine de juillet.

La ville se replonge alors dans l'ambiance du XVI^e siècle. Les rues et places de la ville sont envahies de spectacles et de défilés. Les restaurants offrent des menus spéciaux faits de recettes de l'époque. Déguisements et bonne humeur sont au rendez-vous.

■ FIESTAS MAYORES DE LA SANTÍSIMA SANGRE

DÉNIA

Première quinzaine de juillet (dates variables).

Procession de la Santísima Sangre, concerts, feux d'artifices, défilés de chars le dernier samedi, et deux sessions quotidiennes de « *bou al mar* ». Fêtes déclarées d'intérêt touristique national.

Août

■ FESTIVAL ACÚSTICA DE FIGUERAS

www.festivalacustica.cat

Dernière semaine d'août.

Il vient ponctuer une saison de concerts en juillet et en août. Se déroulant dans la vieille ville, aux alentours du Théâtre-musée Dalí, c'est l'un des festivals les plus populaires de Catalogne (80 000 personnes accueillies en la douzième édition de 2013, + 25 % par rapport à l'année précédente).



Costumes de fête.

La festa major du Gràcia à Barcelone

Elle se déroule du 15 au 21 août et débute par le *pregón* (discours) adressé aux habitants. A cette occasion, un certain nombre de rues se décorent sur un thème qui change tous les ans, la plus belle étant récompensée en fin de fêtes. Hormis le plaisir de déambuler entre ces décorations très inventives et de pouvoir faire son shopping presque toute la nuit puisque toutes les boutiques du quartier restent ouvertes très tard, on peut se lancer à recherche du thème musical recherché puisque rues et places ont chacune le leur : opéra, rock, habaneras, gitanos... avec concerts et danses. Les habitants d'une rue dînent dehors au milieu de la rue, mais les autres profitent des innombrables points permettant de se restaurer ou de boire (une *cubata* ou un *cremat*). Très festives le soir, ces journées de Gràcia font aussi le bonheur des enfants, en journée.

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DE HABANERAS

TORREVIEJA

De la fin juillet et durant le mois d'août.

Torrevieja vit au rythme des *habaneras* , chants créoles accompagnant le départ des pêcheurs. Classée d'intérêt touristique international, cette fête vous permettra notamment d'écouter de nombreux groupes et d'assister à la *Noche de las Habaneras*, sur le sable de la *playa del cura* ...

■ FÊTE DE L'ASSOMPTION

Le 15 août.

Cette célébration accompagne de nombreuses *fiestas mayores* dans toute l'Espagne. C'est aussi le cas dans les villes et villages du littoral méditerranéen. A Barcelone, les fêtes du Gràcia revêtent un charme tout particulier. Et à Sagunto, Communauté valencienne, on assistera aux festivités de la Virgen de Begona auprès du port : activités musicales, feux d'artifice et taureaux embolados. Les taureaux y ont le feu aux cornes !

■ FÊTE DES MAURES ET CHRÉTIENS

ALICANTE

Des défilés rendent hommage aux combats historiques du temps de la Reconquête. Festivités organisées à différentes époques de l'année selon les quartiers de la ville (en août dans les quartiers d'Altozano et de José Antonio).

■ MISTERI D'EIX

ELCHE

Les 14 et 15 août.

Tout au long du mois d'août, la ville d'Elche, Communauté valencienne, organise de nombreuses fêtes dont de grands feux d'artifice aux quatre coins de la ville qui durent presque une heure et qui annoncent la fête du 15 août en l'honneur de Notre-Dame de l'Assomption. Elche a la particularité de représenter le Mystère de la Vierge depuis le XV^e siècle. C'est une représentation qui raconte les derniers moments de la Vierge, l'assomption de son corps et de son

âme au ciel et son couronnement. Mais c'est à la mi-août qu'est chanté le *Misteri d'Eix* , drame lyrique et religieux chanté en valencien et classé au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco.

Septembre

Septembre est aussi une période de vendanges qui sont aussi l'occasion de fêtes. A Murcie, soleil oblige, elles auront débuté plus tôt et les fêtes de Jumilla arrivent à la fin août.

■ DIADA

BARCELONE

Le 11 septembre.

Le 11 septembre marque la *Diada* , jour de fête pour cette communauté. Plus manifestante que festive au cours des dernières années, mais néanmoins instructive.

■ FESTA MAYOR DE LA MERCÈ

BARCELONE

A Barcelone, lors de la fête patronale de la ville, de nombreux quartiers (Plaça de Catalunya, La Rambla, parvis de la cathédrale, Plaça Reial, Moll de la Fusta, Port Vell, Montjuïc...) sont en ébullition. Concerts gratuits, concours de feux d'artifice, défilés de géants et dragons de feu, bals populaires, meeting aérien, sardane (danse) et castellers (tours humaines) sont au programme des réjouissances (une semaine autour du 24 septembre).

■ FÊTE DE LA SAL

L'ESCALA – EMPÚRIES

C'est l'une des grandes fêtes de l'Escala qui se déroule généralement le samedi suivant le 11 septembre (jour national de la Catalogne). Démonstrations des pratiques de pêches et de salaison et arrivée des barques illuminées la nuit sur la Platja.

■ FÊTES DE SANTA TECLA

TARRAGONA – TARRAGONE

Le 23 septembre.

A Tarragone, durant la *Festa Major* de Santa Clara, on assiste durant une semaine aux plus grands concours de tours humaines (*castellers*) ainsi qu'à des danses traditionnelles et au bal de *pastorets* (bergers).

■ GRANDE FÊTE MÉDIÉVALE DE BESALÚ

Avec reconstitution, en costumes, de l'histoire de la cité et avec des activités qui sont proposées du vendredi soir au dimanche soir (spectacles, expositions, dégustations...) Plus de 20 000 personnes y ont accouru en 2013.

■ VALENCIA FASHION WEEK

www.valenciafashionweek.com
central@valenciafashionweek.com
 Valence célèbre sa semaine de la mode avec une série de défilés dans les installations de la Feria Valencia. C'est l'occasion de découvrir le travail des créateurs valenciens mais aussi du reste de l'Espagne. Cet événement a lieu deux fois par an, en septembre et en février, pour la présentation des collections printemps/été et automne/hiver.

Octobre

■ FESTIVAL DEL CANTE DE LAS MINAS

La Unión
 CARTHAGÈNE
www.fundacioncantedelasminas.org
 À 10 km de Carthagène, vers le Mar Menor. *Pendant le mois d'août.*
 Chaque année au mois d'octobre, il rend hommage aux chants des mineurs de la région de Murcie, le plus souvent d'origine andalouse, au travers de mélodies *flamencas*, pour transmettre ce qu'a été leur souffrance quotidienne. Ateliers et présentations de personnalités emblématiques du monde du Flamenco (Camarón, Paco de Lucía, Antonio Canales...).

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DU CINÉMA FANTASTIQUE

SITGES
<http://sitgesfilmfestival.com>
Tous les ans à Sitges, du 11 au 21 octobre.
 Créé en 1967, il est considéré dans son domaine comme l'un des festivals les plus importants au niveau européen. Spécialisé dans les thématiques « terreur » et « fantastique », entendue parfois au sens large, il a notamment récompensé *Blue Velvet* de David Lynch, en 1986 ou *C'est arrivé près de chez vous*, de Rémy Belvaux, en 1992.

Hormis les films en compétition officielles, on peut aussi y voir des expositions, suivre des conférences ou visualiser des hommages. Lors de sa 46^e édition en 2013, il a remis au goût du jour une nouvelle édition de *La Guerre des Mondes*, accueilli plus de 130 000 spectateurs et primé *Borgman*, du Hollandais Alex van Warmerdam, au titre de meilleur film.

Novembre

■ GRAND PRIX DE VALENCE MOTO GP

www.circuitvalencia.com
Durant le 1^{er} ou 2^e week-end du mois de novembre.
 Le circuit Ricardo Tormo accueille le Grand Prix de Valence, l'une des quatre compétitions célébrées tous les ans en Espagne dans le cadre du championnat du monde de Moto GP. A cette occasion, les meilleurs pilotes internationaux s'affrontent sur le circuit de Valence, long de 4 km.

Décembre

■ FÊTE DES FOUS

Le 28 décembre.
 Elle trouve son origine dans le massacre des Innocents perpétré par Hérode. L'une des manifestations, maintenant disparue, les plus significatives consistait à élire un évêque parmi les enfants de chœur de la paroisse et à laisser libre cours aux enfantillages. Cette fête a été remplacée à Alicante par celle des *Enfarinats*, ou enfarinés, qui tient plutôt du carnaval.

■ FÊTES DE NOËL

La nuit du 24 au 25 décembre, la *Nochebuena* est ponctuée par la messe de minuit, parfois appelée la messe du coq, et par des défilés joyeux. A Barcelone, la semaine précédant, c'est la kermesse de Santa Llucia, tout autour de la cathédrale, avec des stands présentant des scènes de la Nativité. Comme en France, c'est surtout une fête célébrée à la maison en famille. Avec le *turrón*, en dessert obligatoire !

■ SAINT-SYLVESTRE

La veille du nouvel an, de nombreuses festivités tournent autour de thèmes religieux et on y fait toujours beaucoup de bruit, une manière de chasser les anciens démons et de faire place aux nouveaux. Le 31 décembre au soir, il est de tradition de manger un grain de raisin à chaque coup de minuit. C'est la *Noche vieja* (la vieille nuit).

Cuisine locale

■ PRODUITS CARACTÉRISTIQUES

La cuisine catalane

Décrire la cuisine catalane, c'est décrire d'abord un triple héritage : celui des Grecs et des Romains, qui lui ont laissé l'huile, le vin et le blé, emblématique trilogie méditerranéenne ; celui des Arabes, qui ont apporté le riz, le sucre et les aubergines ; et celui des anciennes colonies américaines, dont provient la tomate. Sur cette base, elle s'articule autour de trois caractéristiques : le mélange terre-mer, la tradition et l'innovation, et la mise en valeur des produits du terroir. Du côté terre-mer, on dégustera les différentes formes de riz ou de paellas qui les mixtent et on alternera les plaisirs de l'un et de l'autre comme les fruits de mer et les potées de choux.

Produits et plats

S'agissant des produits du terroir, la liste est vaste. Mais on citera notamment la variété des charcuteries : les jambons, les saucisses (*botifarra blanca*), les boudins (*botifarra negra*) et divers saucissons (le *fuet* et l'*espetec*) sont préparés et servis, seuls ou accompagnés d'un assortiment de crudités (*amanidas*) ou également cuisinés avec des légumes secs comme la *butifarra amb mongetes*. Une variété de produits qui se décline aussi en fonction des saisons culinaires. L'automne sera propice aux plats faisant la part belle aux champignons, sur les bonnes tables mais aussi sur les foires ou aux concours des meilleurs cueilleurs comme à Puigventos et Setcases. En hiver, ce sera le temps des *calçots* (petits oignons braisés et mangés selon un rituel scrupuleux) et des *xatonades*, plats à base de morue. Et l'été verra revenir le temps des *suquets* (fricassée de poisson) et des paellas. En séjournant sur la côte, si l'on passe par la Costa Brava, on en profitera pour savourer les oursins lors de *garoinades* et des crevettes, des moules et des huîtres, notamment dans les terres de l'Ebre. Chaque région espagnole a sa propre version du pot-au-feu. Les Catalans, avec l'*escudella i carn d'olla*, ont élaboré un plat complet, approprié pour les journées hivernales. Ce pot-au-feu associe des légumes (carottes, navets, céleri,

chou, haricots blancs et pommes de terre) avec plusieurs viandes (du veau, du poulet et du porc). Le bouillon constitue l'*escudella*, qui est servi après le *caldo de galets*, pâte épaisse souvent utilisée dans le potage. On n'oubliera pas non plus le *pa amb tomàquet* (tranche de pain frottée d'une tomate et arrosée d'huile d'olive), indissociable de la cuisine catalane, que ce soit pour agrémente les tapas à l'heure du *vermut*, si cher aux catalans, ou pour accompagner la charcuterie d'un sandwich. Côté desserts, une grande vedette, la crème catalane, qui s'apparente à la crème brûlée, et deux incontournables : le *miel i mato*, fromage blanc arrosé de miel, et le *turrón* pour les fêtes de Noël (mais que l'on peut trouver toute l'année). Cette variété peut se savourer dans les restaurants, dont les étoilés Michelin tout comme les Frères Roca ou Carne Rusalleda, ou les petits bars à tapas, mais également lors des très nombreuses foires et rendez-vous gastronomiques émaillant une année catalane, 300 au total, une liste que vous pourrez télécharger sur le site www.gastronomia.catalunya.com.

Les vins catalans

Grâce à des conditions climatiques clémentes et à un terroir riche, la Catalogne est depuis fort longtemps une terre de vignobles. Plus de 300 caves productrices de vin sont disséminées sur le territoire, de petites exploitations familiales pour la plupart, qui commercialisent souvent leur vin en direct et ouvrent leur cave au visiteur. Onze appellations d'origine contrôlée, en espagnol D.O. (*denominación de origen*), protègent les vins catalans. Mais, quoi qu'il arrive, pour ceux qui n'ont pas envie ou pas le temps de lire ce qui suit, un « sans-faute » pour un apéro ou pour accompagner vos tapas, un petit blanc très agréable : le *viña sol*. Ceux que ce thème passionne pourront aussi traverser la région en suivant les itinéraires d'œnotourisme proposés, comme le route des DO de l'Emporda, à titre d'exemple.

► **Penedès**. Située au sud de Barcelone, la première région viticole de Catalogne produit un large éventail de crus, principalement des blancs



© STÉPHANE SAUVIGNARD

DÉCOUVERTE

Jambons ibériques au Mercado central de Valence.

déliés et fruités, et, en quantité moindre, des rouges doux et veloutés, ainsi que des cavas aromatiques. Parmi les producteurs réputés : Conde de Caralt, Torres, Juvé y Camps et Masía Bach.

► **Alella.** Au nord de la capitale, ce petit territoire élabore principalement des vins blancs fruités et quelques vins rouges. Parxet et Marqués de Alella sont des noms réputés.

► **Costers de Segre.** A l'ouest de la Catalogne, proche de Lleida, ce terroir produit des vins rouges corsés et aromatisés, des vins blancs et rosés jeunes. Raimat et Castell del Remei sont des producteurs appréciés.

► **Empordà-Costa Brava.** De Figueres et jusqu'à la frontière française, ce sont des vins rosés frais et peu alcoolisés, ainsi que des rouges légers qui doivent être bus jeunes.

► **Pla de Bages.** Aux environs de Manresa (nord-ouest de Barcelone) s'élaborent des vins légers, blancs, rosés et rouges, qui se consomment jeunes.

► **Priorat.** Petite enclave dans le Tarragonès aux vallées orientées vers le sud et ensoleillées avec peu de précipitations, où l'on élabore des vins rouges à la robe sombre, au goût dense et à l'arôme intense, et des vins blancs, secs et doux. Le caractère minéral est une particularité de cette DO.

► **Terra Alta.** Au sud de la Catalogne et à proximité de l'Ebre, à la limite de l'Aragon, on

produit des vins rouges qui ont du corps et des blancs à haute teneur en alcool, de très faible acidité et très fruités.

► **Conca de Barberà.** Au nord de Tarragona, la région élabore des vins légers, très aromatiques, et modérément acides : des rouges nouveaux, des blancs peu alcoolisés et des rosés légers, ainsi que des cavas. Cette région concurrence de plus en plus le Penedès.

► **Tarragona.** Ce vaste terroir viticole, au sud de la Communauté catalane, produit des rouges robustes, des blancs légers, de bons rosés aromatisés, des cavas, ainsi que des vins liquoreux, comme le muscat d'Alexandrie.

► **Montsant.** La région qui s'étend tout autour des terres de l'AOC précédente possède des reliefs variés et accidentés. Une de ses caractéristiques est la prédominance de vignes centenaires (carinyena et grenache noire).

► **Le cava.** La Catalogne se distingue également des autres régions viticoles espagnoles en produisant un vin blanc, le cava. C'est un mousseux de qualité. Il est élaboré presque exclusivement dans le Penedès, à Sant Sadurn d'Anoia. Pour finir un repas, osez le mariage de la crème catalane et de quelques bulles de cava.

► **Le ratafia.** Plus confidentiel, cet alcool doux aromatisé d'herbes (noix et anis principalement) fait l'objet d'une appellation géographique *ratafia catalana*.

La cuisine valencienne

On est ici au berceau de la paella qui reste la star incontestable des tables de la région. Née au XVIII^e siècle dans les campagnes de la *Huerta* de Valence, elle était traditionnellement préparée par les femmes le jeudi et par les hommes le dimanche. Cette coutume s'est maintenue jusqu'à nos jours, puisque la plupart des restaurants de la région mais aussi d'Espagne proposent une paella au menu de midi du jeudi. La paella du dimanche demeure le domaine des messieurs. Attention, une vraie paella se déguste le midi : le soir, vous prenez le risque de manger un plat « à touristes ».

Produits et plats

Si c'était un plat d'une grande simplicité, beaucoup d'éléments conditionnent le résultat final : qualité des ingrédients, vivacité du feu, qualité des grains de riz, composition de l'eau, proportion d'huile... Elaborée avec des riz secs, de préférence avec le fameux riz *bomba*, elle se sert dans une grande poêle qui porte également le nom de *paella*. La couleur jaune du riz est obtenue par l'utilisation de safran. Les variétés sont nombreuses, mais une authentique paella valencienne doit obligatoirement être élaborée avec certains ingrédients : des haricots, du poulet et du lapin, et le fameux escargot de montagne appelé *xoneta*. Cependant, les variétés les plus populaires demeurent la *paella marinera* (à base de poisson et fruits de mer) et la *paella mixta* (à base de poisson et de viande). Élément fondamental de la gastronomie de cette communauté, le riz se déclinera aussi de nombreuses autres manières : *arròs al forn*, riz au four, particulièrement réputée à Xàtiva, élaboré avec les restes du pot-au-feu ; *arròs amb fesols i naps*, aux haricots blancs et aux navets, plutôt servi l'hiver ; *arròs a banda*, riz cuit à part, plat de pêcheurs, typique de la région d'Alicante et qui a son concours international chaque année à Denia ; et enfin *fideuà*, dans lequel les vermicelles remplacent le riz, qui elle aussi à son concours international à Gandía, son berceau. Au titre des autres plats typiques de la région, on notera aussi *l'all i pebre*, une sauce élaborée à partir d'ail et de poivre rouge, servie avec des anguilles et spécialité de la zone de l'Albufera ; la *olla ou olleta*, pot-au-feu de l'intérieur des terres, élaboré à base de charcuterie, de haricots blancs et de pommes de terre, et les *cocas*, sorte de pizzas de forme rectangulaire garnies de légumes, de thon ou de charcuterie et que l'on mange

froides, notamment celles d'Alicante, particulièrement réputées. De passage dans cette région vous aurez aussi à cœur de découvrir ses autres produits emblématiques, tels que la *naranja valenciana* (orange valencienne) à la chair juteuse et acidulée, mais aussi d'autres produits bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée comme les artichauts de Benicarló ou les dattes d'Elche. La charcuterie sera aussi présente : *botifarres* (boudins noirs), *llonganissa* (saucisse), *blanquets* (boudin blanc), *chorizos* et *soubressade*. Présente dans certains plats de riz, dans certains pot-au-feu ou simplement servie sous forme de *raciones* dans les bars à tapas. Côte oblige, les fruits de mer et les poissons seront aussi au menu. Thons, sardines, colins, rougets, soles, lottes, poulpes, mérus, seiches, maquereaux, raies, daurades et merlus sont présents sur les étals de marché et composent aussi des spécialités maritimes : grillés, frits, en bouillon ou à la braise. Au chapitre des desserts et des sucreries, la région montre ses réminiscences arabes avec une utilisation fréquente d'amandes et de miel. Né dans la région d'Alicante autour du XV^e siècle, le *turrón* (turon) sera présent via deux grandes variétés : celui de Xixona, nougat mou de couleur marron, et celui d'Alicante, à la texture dure et à base d'amandes entières. Et on goûtera aussi les *farçons*, de forme allongée et recouverts de sucre glace, une spécialité accompagnant la fameuse horchata ; le *bunyol de carabassa*, petit beignet de potiron, typique des *Fallas* ; l'*amadi*, un gâteau à base de potiron, de patate douce, de sucre et d'amandes, originaire de Xàtiva ; enfin, la *mona de Pascua*, une brioche que l'on déguste durant les fêtes de Pâques.

Les boissons

Moins réputée pour ses vins que d'autres régions d'Espagne, la communauté revendique trois Appellations d'Origine Protégée : Alicante, Valencia et Utiel-Requena. Parmi elles on signalera, côté vins d'Alicante, le fondillon, liquoreux très alcoolisé, donc idéal pour le dessert, et les rouges et les rosés d'Utiel-Requena. Ce sont surtout l'*agua de valencia* et l'horchata qui font sa singularité. Née dans l'ancienne *Cerveceria Madrid* de Valence, la première est une boisson à base de cava ou de champagne, avec du jus d'orange, de la vodka et du gin, servie au pichet généralement pour 2. La seconde, élaborée à base de jus de souchet, est une boisson rafraîchissante que l'on trouve partout mais que l'on consommera de préférence dans une horchatería. Dans la

commune d'Alboraya, à 3 km de Valence, elle dispose même d'une avenue qui porte son nom.

La cuisine de Murcie

Terre des trois cultures et lieu de rencontres, la province de Murcie propose une cuisine traduisant diverses influences. On trouve dans les textes romains la description d'un plat très similaire au *pastel de carne murciano*, un plat typique d'aujourd'hui. Les Arabes ont ici aussi apporté le goût des amandes et la culture des aubergines, farcies de multiples manières, avec des gambas mais aussi des saucisses ; et comme dans tout le Levant espagnol, le riz en est aussi un produit emblématique. L'histoire l'a influencée, mais aussi la géographie, on y retrouve donc des influences *manchega* (de sa voisine Castille-La-Manche), notamment dans les nombreux plats à base de cochon que l'on trouvera plus vers l'intérieur et des charcuteries telle que la saucisse sèche de Lorca. Des influences *granadina* (de sa voisine Grenade), notamment dans la conservation du poisson, comme les *mojamas*, thon séché et fumé. Et bien sûr des influences valenciennes dans la préparation du riz, généralement *bomba*.

Produits et plats

Autre aspect géographie, l'importance de sa *huerta*, qui est pleinement présente dans sa gastronomie, avec moult fruits et légumes. Parmi ces derniers on notera particulièrement les fèves tendres, les poisvrons (souvent grillés), les artichauts (servis avec des pignons), les haricots verts, les potirons (aux multiples variétés), les oignons, les aubergines, les courgettes ou les olives. Et surtout le *pimenton*, issu de la *ñora*, variété spécifique de piment. Combiné avec la tomate, on le retrouvera comme élément de base dans de nombreuses préparations et notamment dans la *tortilla murciana* (omelette paysanne). Au rayon des plats typiques, on goûtera par exemple la salade murcienne (avec les produits de la huerta), le potage murcien (même chose en soupe) ou le *zarangollo* (œufs brouillés avec des oignons et des courgettes) et, en hiver, les ragoûts préparés avec les fèves de la région. De manière générale, l'intérieur fournira des plats plus caloriques et roboratifs, à base de lentilles notamment. Quant aux fruits de mer et aux poissons, ils seront au menu des tables de la côte. Certains sont pêchés dans la Mar Menor, comme le *mujol*, connu pour ses œufs, utilisés comme succédané du caviar, mais aussi la langoustine, le saumon ou la

daurade (préparée au sel). La morue salée sera aussi au menu, sous forme de boulettes ou de ragoûts (*guisos*). On y testera enfin le *pastel de carne murciano* (veau, lardons, chorizo et tomates dans une pâte feuilletée) que l'on sert traditionnellement le dimanche. Le riz sera proposé *con verduras* (avec des légumes), *con magra*, avec des tranches de jambon, *con pava*, avec des choux fleurs et des anchois, ou encore avec des pommes de terre et de la saucisse ou sous forme de *caldero*, plat de pêcheurs cuisiné avec des poissons de roche. Mais la typique paella huertana mêle choux-fleurs, piments et ail tendre auxquels ont ajoute parfois des escargots ou de la morue. Côté desserts, on gardera, si possible, une petite place pour les *paparajotes* (beignets au sucre et à la cannelle, enveloppé dans une feuille de citronnier), l'*arope* (sirop de figes sèches) ou le *pan de Calatrava*, sorte de flan à la cannelle et au citron. Divers produits de la région bénéficient d'une Appellation d'Origine Protégée : le riz de Calasparra, variété de riz bomba, le piment et les fromages de Murcie, la poire de Jumilla. La région compte aussi trois vins disposant de cette référence : Jumilla, Bullas et Tecla.



Tapas.

HABITUDES ALIMENTAIRES

Ici, comme partout en Espagne, on déjeune et on dîne plus tard qu'en France, en raison des horaires de travail (de 10h à 14h et de 16h à 20h). Cette longue pause déjeuner permet de bien manger à midi, ce repas étant considéré en Espagne comme la *comida fuerte* (le repas principal). Cela explique que les nombreuses formules de menu du jour (*menu del día*), considéré comme essentiel par un Espagnol, ne soient quelque fois proposées qu'à la mi-journée. Si vous les adoptez, il vous en coûtera entre 10 et 15 €, selon les villes et les régions. Le soir venu, les Espagnols feront précéder leur dîner, qui se prend assez tard, par un épisode *tapeo*, qui permet de se retrouver et de décompresser, après le travail. Même si vous associez *tapas* et Espagne, n'imaginez pas

non plus des journées successives passées à cette activité. C'est une manière de débiter la soirée quand on sort, mais les Espagnols ne sortent pas non plus tous les soirs. A l'heure de l'apéritif (*vermut*), les cafés et bars de la région proposent des *tapas*, mais aussi des *raciones*, plus grandes, et des *pinxos*, bout de pain avec un ingrédient (anchois, crème de sardine...). Si le petit déjeuner n'est pas un moment essentiel dans la vie d'un Espagnol, qui se contentent souvent d'un café, la *merienda* (goûter, vers les 18h) est une pause appréciée. On y savoure le *chocolate con churros*, plutôt l'hiver, ou une *bollería* (viennoiserie) accompagnée d'un café au lait ou, l'été, d'un *café con hielo* : café servi chaud, accompagné d'un verre rempli de glaçons sur lequel on verse soi-même le café chaud.

RECETTES

Catalogne

Esqueixada de morue

► **Ingrédients** pour 4 personnes. 700 g de morue séchée découpée en lanières, 1 oignon, 100 g d'olives noires, 300 g de tomate, 2 dl d'huile, poivre noir moulu.

► **Préparation.** Découpez la morue en lanières et faites-la tremper dans de l'eau froide pendant environ 40 minutes. Durant cet intervalle, il faudra changer l'eau trois ou quatre fois. Ensuite, retirez la morue de l'eau en l'essorant légèrement avec les doigts pour lui retirer son eau. Dans un bol, ajoutez l'oignon coupé en

lamelles fines et courtes, les tomates épluchées et coupées en dés et enfin les olives. Dans un autre plat, posez la morue, ajoutez y la préparation de tomate et d'oignon et mélangez le tout. Pour finir, saupoudrez de poivre et assaisonnez d'huile. Après l'avoir goûtée, vous y ajouterez éventuellement du sel.

Crème catalane

► **Ingrédients pour 4 personnes.** 1 litre de lait, 8 jaunes d'œufs, 200 g de sucre, 45 g d'amidon ou de maïzena, 10 g de sucre, le zeste d'un demi-citron.

► **Préparation.** Séparez les jaunes d'œufs des

© AUTHOR'S IMAGE



La paella, un plat espagnol mondialement connu.

blancs. Mettez les jaunes dans une terrine. Râpez la peau d'un demi citron et mélangez le tout en y ajoutant la maïzena. Ensuite, ajoutez une pincée de sel et versez le litre de lait bouillant. Portez sur le feu et faites chauffer à feu doux en remuant continuellement avec une spatule en bois. Arrêtez au premier épaississement. Transvasez la crème dans de petits ramequins et versez le sucre par dessus. A caraméliser au chalumeau.

Communauté valencienne

La paella valencienne

► **Ingrédients pour 4 personnes.** 1 verre d'huile d'olive ; 1 poulet découpé, 1 lapin découpé, 300 grammes de haricots verts frais, 2 artichauts pelés, lavés à l'eau et découpés, 1 tomate moyenne, 1 cuillère à soupe de paprika, 1 cuillère à soupe de safran, 6 verres d'eau, 200 grammes de haricot de Lima, sel selon le goût, 12 à 16 escargots bien propres, 3 verres de riz blanc court, bouquet de romarin et citron coupé en rondelles.

► **Préparation.** Faire chauffer l'huile d'olive dans la paella ou dans une grande poêle peu profonde. Faire revenir le poulet et le lapin pendant environ 5 minutes. Ajouter les haricots verts, les artichauts et la tomate. Faire revenir le tout pendant quelques minutes. Ajouter le paprika et le laisser frire pendant une minute à feu très lent. Dissoudre le safran dans de l'eau et ajouter immédiatement cette eau dans la paella ou dans la poêle. Ajouter le haricot de Lima et le sel. Augmenter la puissance du feu et laisser bouillir le tout environ 15 minutes. Ajouter les escargots et laisser bouillir 3 à 4 minutes. Ajouter le riz et le répartir à travers toute la poêle. Laisser bouillir environ 15 minutes et goûter le bouillon. Ajouter le sel à votre goût si nécessaire. Ajouter le romarin, le laisser cuire 5 minutes dans la paella puis l'enlever. La paella sera prête lorsque l'eau se sera évaporée et que le riz ne sera pas tout à fait sec.

Le ragoût d'anguilles à l'all i pebre

(Avec une sauce à base d'ail et de poivre rouge) : c'est une spécialité de l'Albufera. Pour 4 personnes :

► **Ingrédients.** 1 kg d'anguilles, 250 g de civelles, 500 g de pommes de terre, 2 têtes d'ail, 1 cuillerée à soupe de piment doux, 7 cuillerées d'huile d'olive, 50 g d'amandes, 150 g de riz, persil, safran, laurier.

► **Préparation.** Faire chauffer l'huile d'olive dans la poêle à paella. Faire revenir une tête d'ail et les pommes de terre coupées en dés. Saupoudrer de poivre rouge. Faire revenir à nouveau et ajouter l'eau. Ensuite, y ajouter les anguilles morcelées et le laurier. Au bout de 10 minutes, verser le riz et, en dernier, le hachis d'ail, de persil et d'amandes ainsi que les civelles.

Murcie

Riz en calderete

► **Ingrédients pour 4 personnes.** 600 g de riz, 400 g de tomates mûres, 6 gousses d'ail, 4 grands ñoras (piment séché très fort), 2 kg de différentes sortes de poisson (fretin, grondin, mullet, bécasse de mer ou daurade), 2 dl d'huile d'olive, 6 branches de persil, sel.

► **Préparation.** Faire sauter les piments, ñoras, quelques minutes dans un récipient en fonte ou en inox, retirer et réserver. Dans la même huile, mettre les têtes de poisson, puis les tomates, et de nouveau les ñoras broyées. Dans un mortier, piler l'ail, le persil et les ñoras. Mettre le fretin à bouillir dans une casserole et, une fois prêt, ajouter le mélange antérieur et laisser cuire une demi-heure supplémentaire. Passer le bouillon, incorporer le reste du poisson, nettoyé et écaillé, et cuire 15 minutes. Egoutter et mettre de côté. Cuire le riz dans le bouillon de poisson quinze minutes environ ; le riz doit avoir une consistance entre sèche et juteuse. Ecraser les gousses d'ail avec la pomme de terre, ajouter le bouillon et le jaune d'oeuf, bien mélanger le tout. Ajouter l'huile petit à petit, sans cesser de mélanger. Saler. Servir le riz dans le calderete, avec la sauce aioli.

Paparajotes

► **Ingrédients pour 4 personnes.** 4 œufs, 100 g de farine, 100 g de sucre, 4 dl de lait, 4 l d'eau, ¼ l d'huile d'olive, le zeste d'un citron, 1 petite cuillère de cannelle, 12 feuilles de citronnier et 100 g de sucre.

► **Préparation.** Faire bouillir le lait et le laisser refroidir. Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Dans un bol, mélanger le lait avec l'eau et les jaunes d'œufs. Bien battre et ajouter peu à peu la farine, le zeste du citron, la cannelle et les blancs battus en neige. Laisser reposer le tout 30 minutes. Introduire les feuilles de citronnier dans la préparation. Chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir les feuilles de citronnier jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Eponger avec du papier absorbant et disposer dans un plat. Saupoudrer de sucre et de cannelle.

Jeux, loisirs et sports

■ DISCIPLINES NATIONALES

La folie du football

Toute l'exubérance espagnole se manifeste à l'occasion d'un match de football, chez les joueurs comme chez les supporters. Les soirs où le Real de Madrid ou le Barça jouent, il n'y a plus personne dans les rues, tout le monde est devant sa télévision. En Espagne, parlez football et toutes les portes s'ouvrent. Le pays consacre une partie considérable de son budget pour perfectionner toutes les installations permettant aux clubs de s'affronter dans les meilleures conditions. Si les Brésiliens ont le Maracana, premier stade du monde, les Espagnols ont le *Camp Nou*, à Barcelone, deuxième stade du monde et plus grand stade européen avec une capacité de 120 000 personnes. Le stade Santiago Bernabeu, à Madrid, peut accueillir plus de 85 000 personnes. Les deux grandes équipes espagnoles, le Real Madrid et le FC Barcelona,

se disputent très régulièrement le titre de meilleure équipe du monde. En 010, l'Espagne a remporté la Coupe du monde, face aux Pays-Bas, pour la première fois.

Cyclisme

Le cyclisme espagnol a été longtemps considéré comme un loisir. A partir de 1983, le sport s'est popularisé avec la diffusion à la télévision du Tour de France et du tour italien, Il Giro. En Espagne, la Vuelta (le tour d'Espagne) remonte à 1935 et se déroule habituellement en septembre. Les cyclistes espagnols sont généralement parmi les premiers du classement mondial de cyclisme. Haimar Zubeldia, Ivan Basso, Francisco Mancebo ont été classés dans les 10 premiers du Tour de France. Pendant le Giro 2003, Aitor F. González a obtenu la 19^e place. Quant à Miguel Indurain, il

Le FC Barcelona ou Barça

Il a été le premier club espagnol à gagner la Coupe nationale de la Ligue, en 1928, et regroupe un nombre impressionnant (180 000) de socios (membres actifs). Par ailleurs, le Camp Nou (stade de Barcelone) est considéré par la FIFA comme un des meilleurs stades du monde. Se situant parmi les clubs européens les plus primés, il a notamment gagné : 22 fois le Championnat d'Espagne (toutes les équipes de première division), 26 fois la coupe du Roi (toutes les équipes d'Espagne), 4 fois la Ligue des Champions, 4 fois la coupe UEFA, 4 fois la Coupe des coupes. Le Barça est aussi et surtout connu pour ses nombreux ballons d'or (meilleur joueur en Europe, d'après le classement de la FIFA), parmi lesquels Cruyff (1971-73-74), Simonsen (1977), le phénomène argentin Diego Maradona, Stoichkov (1994), Rivaldo (1999) et Ronaldinho (2005). Aujourd'hui, c'est l'Argentin Lionel Messi qui est devenu le nouveau chouchou du très exigeant public catalan. Il est devenu ballon d'or en 2009 pour ne plus quitter cette place jusqu'en 2012.

■ FC BARCELONA

Avenida Aristides-Maillo
© +34 93 49 63 600
www.fcbarcelona.com
oab@club.fcbarcelona.com

fait déjà partie de la légende du cyclisme espagnol, avec ses cinq victoires au Tour de France. En 2007, c'est le jeune Alberto Contador qui surprend en remportant le Tour de France, puis les tours d'Italie et d'Espagne, devenant ainsi le premier coureur espagnol à remporter les trois tours. En 2009 et 2010, il remporte à nouveau le Tour de France. En 2011, la Vuelta prend de l'ampleur et frappe un grand coup en organisant son circuit à travers le Pays Basque, pour la première fois en trente ans. En 2012, la Vuelta a été remportée par Alejandro Valverde, mais c'est l'américain Chris Horner qui a remporté le tour 2013, devenant, à 41 ans, le vainqueur le plus âgé d'un grand tour cycliste. Dans la région, le Tour de la Communauté de Valence et le Tour de Murcie sont les plus fameux.

Bien que de seconde zone par rapport aux courses mythiques, ils font partie de l'UCI Europe Tour (catégorie 2.1).

Tennis

Le tennis espagnol est surtout réputé pour ses joueurs de terre battue et le triomphe de ces derniers à Roland-Garros : ils ont remporté neuf victoires depuis 1990. Les champions sont Bruguera (1993-1994), Moya (1998), Costa (2002), Ferrero (2003) et Rafael Nadal, huit fois vainqueur à Roland-Garros, la dernière fois en 2013. Mais les joueurs espagnols ont montré qu'ils pouvaient aussi être performants sur d'autres surfaces, car Bruguera, Moya et Ferrero ont été numéros 1 mondiaux. A noter, chez les femmes, les six finales d'Aranxta Sanchez Vicario, à Roland-Garros.

■ ACTIVITÉS À FAIRE SUR PLACE

Plongée

La côte méditerranéenne est un endroit idéal pour pratiquer la plongée sous-marine. Jusqu'à 15 m, et avec une bonne exposition, vous pourrez admirer de nombreuses espèces de la faune et de la flore, comme les oursins, les anémones, les mullets, les mérous, les éponges ou bien encore les rascasses. Sachez que pour pratiquer cette activité, vous devez être en possession d'un permis délivré par les autorités maritimes espagnoles ou d'un permis étranger équivalent que vous ferez certifier auprès d'un club membre de la Fédération espagnole de plongée. A cela, s'ajoute la demande d'une autorisation spéciale et temporaire délivrée par l'autorité locale de la marine où vous pratiquerez la plongée. Permis à demander auprès de la Fédération.

Plaisance

De la frontière française jusqu'au sud de la région de Murcie, la côte espagnole compte plus d'une centaine de ports de plaisance. En Catalogne, ceux qui offrent une capacité importante sont Palamós et Empuriabrava (province de Girona), Mataró, Vilanova i la Geltrú et La Ginesta (province de Barcelone), L'Hospitalet de l'Infant et Torredembarra (province de Tarragona). La Direction générale des ports vous donnera toutes les informations utiles. Dans la Communauté valencienne, sous l'impulsion de la Coupe de l'America,

la voile a pris de l'importance ces dernières années. Valence, Alicante, Castellón, Javea ou encore Denia offrent d'excellentes installations. Dans la région de Murcie, les ports de Aguilas, Cabo de Palos, Mar Menor ou Carthagène vous permettront de vous adonner à la voile dans de bonnes conditions.



© STÉPHANE SAUVIGNARD

Plage de Valence.



Plage de Valence.

Randonnée et VTT

Tout au long de ces côtes, vous trouverez des sentiers mais aussi des parcs naturels disposant eux-mêmes de sentiers et de pistes balisés qui vous permettront d'effectuer de superbes balades dans des sites encore bien préservés. Sur les sites internet des différentes régions, vous trouverez le tracé des itinéraires qui vous seront aussi distribués sur place. Les offres dans ce domaine se sont multipliées au cours des dernières années.

Golf

La pratique du golf s'est considérablement développée sur la côte espagnole depuis quelques années. En Catalogne, on compte près d'une quarantaine de terrains de golf, la plupart situés à proximité de la côte et dans la périphérie de Barcelone. Il existe aussi une dizaine de clubs de golf dans la région de Valence, le plus prestigieux étant celui d'El Saler qui dépend du Parador du même nom. Indépendamment de leurs équipements classiques pour la pratique de ce sport, certains disposent de courts de tennis, de piscines et d'hôtels. Pas besoin d'être membre, et le matériel est à disposition sur la plupart d'entre eux.

Pêche

Les nombreux torrents et rivières du territoire permettent aux amateurs d'aller taquiner la truite, le brochet ou la carpe. La période de pêche s'étale du premier samedi de mars jusqu'au 31 août. Attention, elle n'est pas autorisée tous les jours ni tout le temps. Les mairies vous renseigneront sur les jours autorisés. Le permis ne peut être obtenu depuis l'étranger. Il faudra vous rendre auprès

d'une des trois autorités (selon la province) pour qu'il vous soit délivré, généralement en 24 heures.

Aqualands

Pour ceux qui préféreraient les activités ludiques plutôt que sportives, le littoral compte un bon nombre de bases de loisirs nautiques, comme : Water World (Lloret de Mar), Aquàtic Paradís (Sitges), Aqualandia (Benidorm), Terra Mítica (Benidorm), Torrevieja Aquapolis (Torrevieja).

■ ASSOCIATION CATALANE DES PORTS SPORTIFS ET TOURISTIQUES

Balmes 156
BARCELONE
☎ 934 153 301
www.acpet.es
info@acpet.es

■ FEDERACIÓN DE GOLF DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Calle Bachiller 15, 27ª A
VALENCE
☎ +34 963 935 403
www.golfcv.com - federacion@golfcv.com
Sur le site Internet (entièrement en anglais), vous pourrez retrouver toutes les règles de ce sport, ainsi que l'actualité de cette fédération.

■ FEDERACION ESPAÑOLA DE ACTIVIDADES SUBACUATICAS

C/ de Santaló 15/17
BARCELONE
☎ 932 006 769
www.fedas.es - fedas@fedas.es

■ FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE GOLF

BARCELONE
www.golfspainfederacion.com

Enfants du pays

Luis García-Berlanga

Réalisateur et scénariste, il est considéré comme l'un des grands noms du cinéma espagnol de l'époque franquiste. Né à Valence en 1921, c'est en 1951 qu'il réalise son premier film, *Ce couple heureux*, en tandem avec Juan Antonio Bardem, autre monstre sacré du cinéma espagnol. Leur collaboration se poursuivra en 1952 avec le film *Bienvenue, Monsieur Marshall* qui obtiendra le prix spécial du jury au festival de Cannes de 1953. A partir de Placido, Berlanga entame une collaboration fructueuse avec le scénariste Rafael Azcona. Ce film est nommé aux Oscars dans la catégorie du meilleur film en langue étrangère. Le tandem Berlanga – Azcona revient, en 1963, avec l'un des plus grands films de l'histoire du cinéma espagnol : *El Verdugo*, un plaidoyer satirique contre la peine de mort. Malmené par la censure pendant toutes les années du franquisme, c'est pourtant à cette époque que Berlanga fera ses meilleurs films. Il poursuivra sa carrière cinématographique jusqu'à la fin des années 1990. Récompensé par le prestigieux prix Príncipe de Asturias en 1986, maintes fois honoré dans les festivals espagnols et internationaux, ancien président de la Cinémathèque espagnole, Luis García Berlanga est décédé en novembre 2010.

Santiago Calatrava

Indissociable de la ville de Valence, cet architecte n'est autre que le père de la Cité des Arts et des Sciences, dont il a conçu tous les édifices, à l'exception de l'Océanogràfic. Né en 1951 à Valence, il y obtiendra son diplôme d'architecture puis s'installera en Suisse où il sortira aussi diplômé de l'école polytechnique fédérale de Zurich. Son premier projet important sera celui du pont Bac de Roda, commandé dans le cadre des jeux Olympiques de Barcelone. Et c'est le début d'une longue série de projets de ponts qui établiront sa réputation internationale : pont Zubizuri à Bilbao (1997) et pont de la Femme à Buenos Aires (2001), à titre d'exemples. Il s'illustrera par la suite dans la construction d'édifices emblématiques, comme la gare d'Orient à Lisbonne (1998), l'Auditorium de Ténérife (2003), et la gare de Liège-Guillemins en Belgique (2009). Mais c'est dans sa ville natale, Valence, qu'il entreprendra de trans-

former le paysage urbain, d'abord avec la construction d'une série de ponts (*puente de l'Assut de l'Or, puente 9 de Octubre, puente de la Constitución*, etc.), mais surtout avec la création de la Cité des Arts et des Sciences. Son langage formel puise dans l'observation de la nature et du corps humain. La structure du palais des Arts Reina Sofía rappelle par exemple la forme d'un coquillage, tandis que l'Hemisfèric a la forme d'un immense œil humain. Récompensé à plusieurs reprises, notamment par le prestigieux prix Príncipe de Asturias, Santiago Calatrava travaille actuellement sur le projet de la gare de transports en commun imaginée pour le site du futur One World Trade Center de New York. Calatrava a également dessiné la Chicago Spire, le plus haut gratte-ciel du continent américain dont le projet a été abandonné depuis.

Montserrat Caballé

C'est la diva barcelonaise, surnommée *la superba* et dont la voix est connue pour sa pureté et son homogénéité parfaite sur la plus grande étendue. Née à Barcelone en 1933, elle y suit les cours du Centre dramatique du Liceu, la scène qui restera son lieu de prédilection. La soprano y fit en effet sa première interprétation en 1962 dans le rôle-titre d'Arabella de Strauss. Mais c'est trois ans plus tard, à New York, qu'elle obtiendra la consécration, en interprétant Lucrèce Borgia de Donizetti. Fidèle au Liceu, elle y remontera sur scène après sa réouverture en 1999 et, le 3 janvier 2012, elle y fêtera ses 50 ans de carrière. Le dernier rôle qu'elle y interprétera sur scène sera celui de Catherine d'Aragon dans Henry VIII de Camille Saint-Saëns. Récompensée par de très nombreux prix, Montserrat Caballé a participé à plusieurs organisations caritatives et a notamment été ambassadrice de bonne volonté pour l'Unesco. Il lui est aussi arrivé de chanter occasionnellement avec sa fille Montserrat Martí, également chanteuse.

Pau Gasol

Leader de l'équipe nationale de basket, ce Catalan de 2,13 m est devenu en quelques années la coqueluche du public espagnol. Né en 1980 à Barcelone, il remporte l'Euro juniors en 1998 et est alors recruté par le FC Barcelone, club avec lequel il remportera un titre de champion d'Espagne et une Coupe du Roi.

Mais l'heure de gloire viendra en 2001 lorsqu'il sera sélectionné au premier tour par la NBA (National Basketball Association). Deuxième joueur espagnol à évoluer dans le championnat national américain, ce pivot polyvalent devient une pièce maîtresse pour son équipe, les Grizzlies de Vancouver. A 25 ans, la montée en puissance continue puisqu'il est sacré meilleur joueur des championnats du monde de 2006 au Japon qu'il remporte avec l'Espagne. Depuis février 2008, il fait le bonheur de son nouveau club, les mythiques Lakers de Los Angeles, avec lequel il convoite le titre suprême en NBA, chose faite en 2009 et 2010. Son palmarès avec l'équipe d'Espagne comprend un titre de champion du monde et deux titres de champion d'Europe – en 2009 et 2011. Il disputera aussi, avec l'équipe d'Espagne, deux finales olympiques, en 2008 et 2012, toutes deux perdues face aux Etats-Unis.

Javier Mariscal

Artiste pluridisciplinaire, influencé par la culture pop et la bande dessinée, c'est aujourd'hui l'un des artistes designers les plus importants du panorama espagnol. Né à Valence en 1950, installé à Barcelone depuis le début des années 1970 et assidu des Baléares, Javier Mariscal s'est inspiré des couleurs et de la lumière des paysages méditerranéens tout au long de sa carrière qu'il débuta comme dessinateur de BD underground avant de se lancer dans les domaines du graphisme, de l'illustration et de l'architecture d'intérieur. En 1979, il dessine le logotype de la ville de Barcelone, un travail qui lui apportera une grande popularité. L'année suivante, il crée le tabouret Dúplex pour le bar du même nom, à Valence, qui deviendra un véritable hit des années 1980. En 1987, il dessinera la

mascotte des jeux Olympiques de Barcelone de 1992, faisant entrer son personnage, *Cobi*, dans la mémoire collective des Jeux barcelonais. Depuis, il a notamment conçu l'identité visuelle du zoo de Barcelone, de l'université de Valence, de la 32^e America's Cup de Valence, de la station de radio espagnole Onda Cero et du Lighthouse Centre à Glasgow. En 2010, Barcelone rendra hommage à l'artiste avec une grande exposition à la Pedrera. En 2010, nouveau tournant dans sa carrière, il publiera la bande dessinée, *Chico et Rita*, devenue depuis un film d'animation. Réalisé par Fernando Trueba, ce film sera nommé aux oscars 2012, dans la catégorie meilleur film d'animation.

Juan Marsé

L'écrivain Manuel Vázquez Montalbán disait de lui qu'il était le Faulkner du Guinardó, son quartier d'enfance à Barcelone et qui servit de cadre à nombre de ses romans. Né en 1933 à Barcelone, il fit partie de ceux que l'on a appelés « l'école de Barcelone », regroupant par exemple Jaime Gil de Biedma, Carlos Barral, Juan García Hortelano, Manuel Vázquez Montalbán, Juan Goytisolo, Terenci Moix et Eduardo Mendoza. Membre du parti communiste espagnol, il vivra en France au début des années 1960, et c'est en 1966 que paraît *Ultimas tardes con Teresa*, roman qui dresse le portrait du *pijoaparte*, jeune désœuvré des quartiers pauvres de Barcelone, et met en scène sa rencontre avec la haute bourgeoisie catalane au travers du personnage de Teresa. Ses romans suivants, *Si te dicen que caí*, *Un día volveré*, *Ronda del Guinardó*, *El amante bilingüe* ou *Rabos de lagartija* dépeignent, eux-aussi, la Barcelone de l'après-guerre et du franquisme. Juan Marsé recevra le prix Cervantes en 2008 pour l'ensemble de son



œuvre. La plupart de ses livres ont été traduits en français (collection Points, Seuil).

Arturo Pérez-Reverte

Avec la publication de la série des *Aventures du capitaine Alatriste*, un héros qui pourrait s'apparenter à D'Artagnan, c'est devenu l'un des auteurs espagnols à succès et un écrivain recommandé aux élèves par les professeurs d'histoire espagnols. Né en 1951 à Carthagène, il fut d'abord journaliste et reporter de guerre à Chypre, au Liban ou aux Malouines durant 20 ans, dont 9 ans pour la télévision espagnole. Puis il abandonna cette carrière pour se consacrer à la littérature avec la publication du Hussard (El húsar) et du Maître d'escrime (El maestro de esgrima). C'est déjà un écrivain à succès lorsque paraît, en 1996, le premier *Capitán Alatriste*, qui deviendra ensuite une saga, mettant en scène un capitaine espagnol des Tercios de Flandre et relatant minutieusement le XVII^e siècle espagnol. On lui doit aussi la *Novena puerta* (neuvième porte) qui sera portée au cinéma par Roman Polanski en 1999. Depuis 2003, il est membre de l'Académie royale espagnole.

Enrique Ponce

C'est un torero espagnol, né en 1971 dans la commune de Chiva, province de Valence. Le 16 mars 1990, il reçoit l'alternative dans les arènes de Valence, cérémonie au cours de laquelle le novillero acquiert le grade de matador. Réputé pour son style élégant, il est considéré comme l'un des meilleurs toreros contemporains. Il est aussi le recordman des indultos (grâce accordée à un taureau) avec un total de 39 taureaux graciés depuis le début de sa carrière. En 2010, il devient le premier matador à franchir le cap des 2 000 corridas.

Francisco Rabal

Ce très grand acteur espagnol a joué pour les plus grands, aussi bien en Espagne avec Luis Buñuel, Carlos Saura et Pedro Almodovar qu'en Italie avec Michelangelo Antonioni et Luchino Visconti, mais aussi en France, sous la direction de Claude Chabrol. Né en 1926 près d'Aguilas, province de Murcie, il a débuté sa carrière professionnelle comme aide-éclairagiste dans les studios Chamartín, ce qui le met en contact avec le milieu du cinéma où il fera quelques apparitions. Mais c'est vers le théâtre qu'il se dirige en premier et il y obtiendra un premier grand succès en 1952 en jouant dans la pièce d'Arthur Miller, *La mort d'un voyageur*. Puis il passe vers le cinéma

pour lequel il incarnera notamment le rôle d'Azarías, personnage simple et illuminé, dans les Saints innocents (*Los Santos Inocentes*), film tiré du livre de Miguel Delibes, qui lui vaudra le prix d'interprétation masculine au festival de Cannes en 1984. En 1993, il reçoit la médaille d'or de l'Académie de cinéma espagnol, ainsi que le prix Goya en 1999 pour son rôle dans *Goya en Burdeos*, de Carlos Saura. Sa région de naissance l'a aussi récompensé puisqu'en 1995 l'Université de Murcie l'investit doctor honoris causa.

Antoni Tàpies

Il a été l'un des plus grands peintres espagnols contemporains, influencé notamment par les mouvements dadaïste et surréaliste et l'on peut admirer une partie de son œuvre dans la fondation qui porte son nom à Barcelone. Né dans cette ville en 1923, il s'intéressa d'abord à l'histoire et à la philosophie, puis suivra des cours de dessin à l'académie de Valls avant de se consacrer à la peinture en 1946. En 1948, sa première participation au *Salo d'Octubre* de Barcelone y suscitera la controverse, mais c'est au milieu des années 1950 que sa renommée deviendra internationale. Rapidement, il se dirigera vers l'abstraction et intégrera dans ses travaux des matériaux non académiques (organiques végétaux, débris de terre et de pierre...) puis des matériaux plus volumineux, comme les pièces de mobilier, dans une logique plus Pop-art des années 1970. Plus tard, il sera chargé de métamorphoser l'ancienne maison moderniste Mantaner i Simon à Barcelone. Il en conservera la façade et couronnera son toit d'une sculpture, *Nuage et chaise*, composée d'aluminium et d'une toile d'acier inoxydable. L'ensemble est aujourd'hui le siège de la Fondation Tàpies, dédiée à l'étude de l'art moderne mais aussi musée et bibliothèque. Au travers de son œuvre, Tàpies montre un intérêt particulier pour les lacérations, les entailles et les griffures au sein de ces compositions et qualifie ces œuvres de « *champs de batailles où les blessures se multiplient à l'infini* », avec un objectif : « *changer la manière dont les gens regardent le monde* ». En avril 2010, le roi d'Espagne l'élève au titre héréditaire de Marquis de Tàpies pour sa « *grande contribution aux arts plastiques espagnols et mondiaux* ». La France, qui avait émis un timbre reproduisant l'une de ses œuvres en 1992, le fera commandeur des Arts et des Lettres en 1988.



COSTA BRAVA



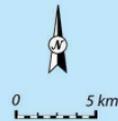
Village de Cadaqués.

© YVANN K - FOTOLIA





Costa Brava



Costa Brava

Courant de Portbou à Blanes, la Costa Brava (Côte sauvage) doit son nom à l'aspect très accidenté de cette côte dont les falaises plongent à pic dans la Méditerranée. Surtout constituée de criques et de petites plages, sauf dans le golfe de Rosas, elle aligne au total 220 km de plages. Ses premières caractéristiques, ce sont des eaux d'un bleu profond, sous un ciel dégagé grâce à la tramontane et aussi des températures douces. Autant de facteurs qui contribuent à attirer chaque année de nombreux touristes espagnols et étrangers venus des quatre coins de l'Europe. Autrefois, la Costa Brava était la plus belle de toutes les côtes espagnoles, avec ses multiples criques boisées, ses hautes falaises rongées par la mer, ses eaux bleues limpides, ses belles plages et ses villages pittoresques. Malheureusement, le tourisme de masse, initié dans les années 1960 et souvent poursuivi depuis, a bien défiguré une partie de cette côte, en particulier au sud, vers Blanes. Et Lloret de Mar est devenu le symbole des stations balnéaires surpeuplées. De petits paradis subsistent. Il vous faudra donc suivre un chemin en dentelle. A votre disposition, la partie nord de cette côte vers le cap de Creus, mieux préservée, comme le sont aussi les ports de l'Escala (dunes protégées), de l'Estartit (proximité des îles Medes) ou encore Begur. N'hésitez pas non plus à marcher, en utilisant par exemple les chemins de ronde ou les

chemins forestiers, pour accéder à des calas qui méritent ce petit effort préalable. Même s'il s'agit de son image première, la Costa Brava ce n'est pas seulement des criques ou des plages. Elle abrite aussi de nombreux villages, situés dans les terres mais à quelques kilomètres des côtes, en particulier les villages médiévaux de Pals, Peratallada ou Peralada. Depuis la France, vous pouvez choisir de suivre le chemin de la côte ou débiter votre périple par Figueras, si vous optez pour les transports en commun. En partant de Barcelone, faites attention au trafic durant la haute saison et, si vous n'êtes pas motorisé, votre périple pourra s'articuler autour de Figueras ou de Barcelone, qui permettent respectivement l'accès à sa partie nord et à sa partie sud via des bus.

FIGUERES (FIGUERAS)

Avec plus de 45 000 habitants, c'est la capitale de la Comarca (région) de l'Alt Empordá (Haut Empurdan). Ville commerçante et carrefour de communications, Figueras a développé une activité touristique importante grâce au théâtre-musée Dalí, l'un des musées les plus visités d'Espagne. Si, pendant la journée et le week-end, la ville se remplit de touristes, le reste du temps, elle retrouve sa tranquillité de petite ville de province. Son centre se situe autour de la rambla, jolie promenade ombragée de platanes, mais son autre point d'effervescence est un peu au nord, dans

Les immanquables de la Costa Brava

- ▶ **Vivre la folie dalinienne** en visitant le théâtre-musée de Figueras qui rassemble une importante partie de l'œuvre du peintre. Poursuivre avec la *Casa Museu* (maison musée) située à Portlligat et parachever le triangle dalinien par le *Castell-Museu* (château musée) à Púbol.
- ▶ **Mettre le cap sur Cadaqués.** Malgré ou à cause de son isolement, ce village reste un bonheur pour qui recherche de jolies *calas* : ses Oliveres, Espiànc, Dés Portal... A compléter par une randonnée au cap de Creus.
- ▶ **Se mettre à l'heure grecque et romaine** en découvrant le site et le musée archéologique d'Empúries.
- ▶ **Plonger au large des îles Medes** ou profiter de la richesse de ses fonds en vous baladant dans un bateau à fond transparent.
- ▶ **Apprécier la côte sauvage** en empruntant les chemins de ronde de Calella de Palafrugell à Tamariu.
- ▶ **Profiter du calme** de Tossa de Mar pour y retrouver le paradis bleu vanté par Marc Chagall.

le quartier piétonnier très commerçant qui accueille le fameux musée consacré au peintre surréaliste. Une journée peut suffire pour connaître cette ville, mais sa localisation en fait aussi un bon point de départ pour découvrir la région, que vous soyez motorisé ou non puisque les transports en commun y sont nombreux.

Transports

Comment y accéder et en partir

► **Voiture.** Arrivée par l'autoroute A7 ou la nationale N-II qui longe l'autoroute. Figueres est située à 25 km de la frontière française. Accès pour le cap de Creus, Cadaqués, Empúries. La même A7 mène à Barcelone et Girona. Prendre la N-260 pour aller à Portbou, la C-260 pour Rosas et la C-31 pour La Bisbal.

► **Parkings :** Plaça del Sol (office de tourisme), la Rambla (peu de places), parking couvert payant près du musée Dalí.

■ ALFARENT

Carrer Ponent, 22
☎ + 34 902 103 356
www.alfarent.com

■ AVIS

Calle Rubaudonadeu, 2
☎ +34 972 513 182
www.avis.es
atencion.alcliente@avis.es
Ouvert du lundi au vendredi, de 9h à 19h et le samedi, de 9h à 13h30.

■ EUROPCAR

Plaza de la Estación, s/n
☎ +34 972 673 434
www.europcar.fr
ccalleja@tinkle.es
Du lundi au vendredi de 9h à 21h, samedi de 9h à 14h.
Agence de location de voitures située à la gare de Figueres.

■ GARE – ESTACIÓN DE TREN

Plaça de l'Estació s/n
☎ +34 902 240 202 / +34 902 243 402
www.renfe.es
comunicacion@renfe.es
Trains régionaux pour Portbou et Cerbère (villes frontalières) et pour Girona. Liaisons nationales pour Barcelone, Tarragona et Valencia ; pour Madrid (une fois par jour). Liaisons internationales pour Paris (Talgo de nuit) et pour Perpignan, Narbonne et Montpellier (deux fois par jour).

■ GARE-ESTACION DE TREN

FIGUERES-VILAFANT

Avinguda Puig Grau, s/n
☎ + 34 902 432 343
A 2 km de Figueras.

A l'heure actuelle 2 trains TGV effectuent la liaison Paris-Figueras. Leur nombre devrait augmenter en 2014. Durée : 5 heure 30, prix : 115,20 €. Liaisons AVE Madrid, Saragosse, Barcelone. Service de navettes régulières entre la gare et le centre de Figueras.

■ GARE ROUTIÈRE –

ESTACIÓN DE AUTOBUSES

Plaça de l'Estació, 7
☎ +34 972 673 354
Liaisons régulières avec Barcelone, Girona et sites de la Costa Brava : Port-Bou, Port de la Selva, Cadaqués, Roses, Empúries, l'Escala, Palafrugell (Compagnie Sarbus www.sarfa.com). Dispose d'une consigne. Comptez 5 à 6 € pour un trajet vers la côte, 19 € pour Barcelone et 5,80 € pour Girona (compagnie Barcelonabus pour ces 2 destinations).

Se déplacer

■ TAXI FIGUERES

☎ +34 972 500 008 / +34 972 50 504
www.taxisfigueres.es

► **Autre adresse :** Plaça de l'Estación
☎ +34 972 50 50 43.

Pratique

■ BANQUES

Ouvert de 9h à 14h.
Sur La Rambla et son prolongement, Plaça de la Palmera.

■ OFFICE DE TOURISME

Plaça del Sol s/n
☎ +34 972 503 155
www.visitfigueres.cat
turisme@figueres.org
Ouverture. Été : du lundi au samedi, de 9h à 20h, dimanche de 10h à 15h. Hiver : tous les matins de 10h à 14h (15h le dimanche). Après-midi : de 16h à 19h, du mardi au vendredi et de 16h à 18h le samedi. Visites guidées en été (ville et musée Dalí), prix : 20 € (22 € les nocturnes en août). Sortie des visites depuis l'office du tourisme, situé en face du musée.
L'office de tourisme organise des visites guidées de la ville (disponibles en français) au prix de 8 € par personne. Les départs ont lieu sur la place Gala-Salvador Dalí.

■ POLICE NATIONALE

Rue Pep Ventura, 8
www.mir.es
Proche du centre historique.

■ POLICIA LOCAL

Avinguda Salvador Dalí, 107
☎ +34 972 510 111

■ POSTE

Carrer de Santa Llogaia, 60-62
☎ +34 972 505 431
figueres.girona@correos.es
Ouvert du lundi au vendredi, de 8h à 14h, à 13h le samedi.

■ URGENCES

☎ 112

Se loger

Locations

■ OK APARTMENT COSTA BRAVA

☎ +34 902 002 214
www.location-costabrava.fr
Site en français de location d'appartements et de villas sur la Costa Brava. Plusieurs appartements pas chers à Figueres, mais aussi à Cadaqués, à Gérone et sur toute la Costa Brava. Au total, près de 300 appartements sont référencés dans la région.

Bien et pas cher

■ CAMPING POUS

Antigua carretera N-II, km 8,5
☎ + 34 972 509 470
www.campingpous.es - info@campingpous.es
Comptez 14 € en moyenne pour 2 personnes, une tente et une voiture.

C'est un camping de 3^e catégorie, situé à seulement 16 km de la plage, dans une zone entourée de pins et de peupliers qui propose 35 parcelles et deux bungalows. Services de base : toilettes, douches, restaurant et accès wi-fi.

■ HOSTAL GALICIA

34 Avinguda Perpinyà
☎ +34 972 501 566
www.hostalgalicia.net
hostalgalicia@msn.com
Comptez 40 € pour une chambre double (IVA inclus). Petit déjeuner en plus. Environ 20 € à la carte.

Les chambres sont modestes mais confortables et disposent de la télévision (mais pas de climatisation : à éviter en période de grosse chaleur !). Un peu bruyant, il est situé à proximité du musée Dalí. L'hôtel a également un restaurant spécialisé dans la cuisine galicienne.

Confort ou charme

■ HÔTEL LOS ANGELES**

Carreró Barceloneta, 10
☎ +34 972 510 661
www.hotelangeles.com
info@hotelangeles.com
Chambre double, de 40 à 60 € selon période (taxes comprises). Petit déjeuner : 6 €, Parking privé : 10 €. Wi-fi gratuit dans les chambres. L'un des atouts principaux de cet hôtel est sa localisation, tout près de la zone commerciale. Il dispose de 39 chambres agréables et confortables. Un espace ordinateurs équipés en ADSL à disposition des clients. Possibilité de demi-pension et de pension complète (de 80 à 100 et de 100 à 115 €).



Museu Dalí.

■ HOTEL RAMBLA**

Calle de la Rambla, 33

☎ +34 972 676 020

www.hotelrambla.net

hotel.info@hotelrambla.net

Environ 70 € la chambre double avec petit déjeuner. Parking payant 13 €.

Bien placé en centre-ville et non loin du quartier piéton, cet hôtel 2-étoiles se cache derrière une façade néoclassique. Il propose des chambres modernes avec climatisation, équipées d'une TV, minibar et de coffre-fort. Petit cybercafé avec postes Internet à la réception de l'hôtel. Bon rapport qualité/prix.

■ HOTEL SIDORME FIGUERES

Carretera de Roses

Poligon Vilatenim Sud

☎ +34 972 501 587

www.sidorme.com

hotel.figueres@sidorme.com

Chambre double avec petit déjeuner à partir de 55 €.

L'hôtel Sidorme Figueres est moderne, propre et fonctionnel, disposant des dernières technologies et offrant un service personnalisé 24h/24 (82 chambres). L'hôtel se trouve à 3 km du musée Dalí et à 17 km des plages de Roses. Les chambres sont bien équipées avec notamment une télévision à écran plat. Wi-fi et parking gratuit.

Luxe

■ HOTEL EMPORDÀ****

170 Avinguda de Salvador Dalí

☎ +34 972 500 562

www.hotelemporda.com

hotelemporda@hotelemporda.com

Comptez 120 € la chambre double avec petit déjeuner.

Créé en 1961, l'hôtel est un endroit de prestige à Figueres. Rénové en 2005 pour gagner encore plus de confort, cet hôtel de tradition a pourtant su préserver le charme d'époque de son salon autrefois fréquenté par Dalí. Les 39 chambres doubles sont sobres, spacieuses et possèdent un grand lit. La salle de bains est grande et équipée d'un Jacuzzi. Le petit déjeuner est royal. Dès le matin on pourra goûter aux spécialités locales comme le *pa amb tomaquet* (pain à la tomate) et le *jamón Serrano*, ainsi que plusieurs autres petits pains et croissants. Le personnel vous apportera avec plaisir du café ou encore des œufs brouillés, frits avec du bacon ou à la coque. Matin, midi et soir, le réputé restaurant gastronomique de l'hôtel ouvre ses portes et

propose un menu qui change tous les jours. Ceux qui recherchent confort et plaisir gustatif seront très bien servis à l'Empordà.

Se restaurer

Ne ratez pas la *flaona*, une délicieuse pâtisserie typique de Figueres que vous trouverez dans toutes les boulangeries.

■ CAN PUNYETES

Calle Salvador Dalí, 92

Antigua ronda Firal

☎ +34 972 670 546

www.canpunyetes.com

Ouvert tous les jours de 12h à 16h et de 20h à 0h. Menu à 10,50 €.

Manger à Can Punyetes, c'est particulier. Pas seulement pour le prix de son excellent menu, mais également pour la qualité et la surprenante variété de ses plats. Carte très complète de tapas, mais aussi des viandes grillées et des *tostadas* (tranches de pain grillé avec du fromage, de la charcuterie, etc.).

■ EL MOTEL

170, Av. Salvador Dalí i Domènech

☎ +34 972 500 562

www.elmotel.cat

info@elmotel.cat

Ouvert tous les jours de 7h30 à 11h pour le petit déjeuner, le midi de 12h45 à 15h45 et le soir de 20h30 à 22h45. Menu du marché à 37,50 €.

Le restaurant gastronomique de l'hôtel Empordà fait déjà partie de l'histoire de la ville de Figueres. Sa cuisine réputée attire les clients qui viennent de loin pour déguster les recettes traditionnelles de la maison. Les plats à base d'ingrédients frais et qui valorisent les produits locaux sont exquis. Le menu du marché change tous les jours et s'adapte aux produits de saison.

■ RESTAURANTE DURAN

5 Lasauca

☎ +34 972 501 250

www.restaurantduran.com

duran@hotelduran.com

Ouvert tous les jours de 13h à 16h et de 20h30 à 23h. Menu du jour 24 €. Menu dégustation 47 €.

Depuis trois générations, ce restaurant propose une carte très variée de plats de la région, des plus traditionnels aux créations à la mode. Vous pouvez y déguster un bon menu du jour dans une grande salle, décorée de céramiques, et aux curieuses chaises en bois peint.

Sortir

Les lieux privilégiés dans ce domaine se concentrent autour de la Plaça del Sol et du parc des expositions.

■ DYNAMIC

2, Carrer Monturiol
☎ +34 972 500 003

Certainement le lieu le plus animé de Figueras, s'il en est...

À voir – À faire

■ CASTELL DE SANT FERRAN

s/n Pujada del Castell

☎ +34 972 506 094

www.lesfortalesescatalanes.info

fun@lesfortalesescatalanes.info

Ouvert de 10h à 20h en été ; de 10h30 à 15h de fin octobre à fin mars ; de 10h30 à 18h le reste de l'année. Entrée : 3 €, visite guidée : 15 €.

Situé non loin du musée Dalí, cet ensemble militaire, construit entre 1753 et 1766, constitue l'une des plus grandes forteresses d'Europe (3 120 m de périmètre). Au menu de la visite : fortifications, bâtiments d'habitations, église inachevée, place d'armes, etc. Autre intérêt de cette visite : sa situation. Perché sur une colline, c'est l'occasion de profiter d'un très joli point de vue sur les alentours.

■ ÉGLISE SANT PERE

Plaça de l'Església

Construite à la fin du XIV^e siècle, cette église est un bel exemple du gothique catalan.

■ MUSEU DE LA TECNICA DE L'EMPORDÀ

C/ dels Fossos, 12

☎ +34 972 508 820

www.mte.cat - mte@mte.cat

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 14h et de 16h à 19h. Tarif : 3 €, gratuit pour les moins de 10 ans. Collection qui retrace les premiers pas de la révolution industrielle : machines à coudre, téléphones, phonographes, appareils photographiques, mais également une voiture

hispano-suisse datant du début du XX^e siècle. Impressionnante collection que les plus fins brocanteurs envieraient certainement.

■ MUSEU DE L'EMPORDÀ

2, La Rambla

☎ +34 972 502 305

www.museuemporda.org

Ouvert du mardi au samedi de 11h à 20h (19h en hiver), le dimanche et jours fériés de 11h à 14h. Entrée 4 €, 2 € avec le billet d'entrée au Musée Dalí, gratuit pour les mineurs et les détenteurs d'une entrée pour le musée Dalí.

Le musée possède l'une des plus importantes collections d'art de la région. Le premier étage présente des pièces de verre et de céramique grecques et romaines découvertes dans la région d'Empúries et d'Ullastret, ainsi que des vestiges du monastère de San Pere de Roda. Au deuxième étage, des tableaux de la Renaissance catalane. Au troisième, enfin, des œuvres de Tàpies, Dalí, Sorolla, etc.

■ MUSEU DEL JOGUET (MUSÉE DU JOUET)

Hotel Paris

1, Carrer de Sant Pere

☎ +34 972 504 585

www.mjc.cat - correu@mjc.cat

Ouvert de juin à septembre du lundi au samedi de 10h à 19h et dimanche de 11h à 18h. Le reste de l'année, du mardi au samedi de 10h à 18h, dimanche et jours fériés de 11h à 14h. Adultes 6 €, enfants 4,80 €, gratuit pour les moins de 5 ans.

Logé dans un ancien hôtel datant de 1931, ce petit musée privé présente la collection de jouets catalans du début du siècle réunie par Josep Maria Joan i Rosa. Sur les 6 000 pièces de la collection, 4 000 sont exposées : troupes de soldats de plomb, jeux de construction, trains électriques, théâtre de Guignol avec ses différents décors, cuisines, toupies, tour Eiffel en mécano de 1932. Parmi les originalités, vous noterez des jeux pour non-voyants. Superbe collection d'automates et jouets ayant appartenu à des personnages célèbres. Un

Manifestations

- **3 mai.** Fête de Santa Creu.
- **29 juin.** Fête du saint patron de la ville, sant Pere.
- **Juillet.** Festival internacional de Música de l'Empordà.
- **Août.** Festival acústica. Information : www.festivalacustica.cat
- **En été.** Sardanes (dances) sur la Rambla, le vendredi soir vers 22h.
- **Septembre.** FERIA des vins de l'Empordà.

diaporama présente d'amusantes photographies d'enfants avec leurs jouets.

■ TEATRE-MUSEU DALI

28 Pujada Castell

☎ +34 972 677 500 - www.salvador-dali.org

Ouvert de juillet à septembre, de 9h à 20h. En octobre, de 9h 30 à 18h. De novembre à février, de 10h30 à 18h et de mars à juin, de 9h30 à 18h. Dernière entrée : 45 min avant la fermeture. Entrée : 12 € (9 € avec réduction). Une ouverture nocturne de la fin juillet à la fin août, de 22h à 1h du matin (13 € avec verre de cava, visite de l'espace « Dali-Joies » (bijoux créés par Dalí) et projection d'un audiovisuel. Gratuit pour les moins de 8 ans. En été, possibilité d'acheter les tickets à l'avance sur le site Internet (fortement conseillé !).

Ce musée est l'attraction phare de Figueras et la foule se presse en rang serré pour en découvrir toutes les œuvres. Installé depuis 1968 dans l'ancien théâtre municipal, il est bien déconcertant. Suivant le vœu de Dalí, aucune explication n'est donnée aux visiteurs. Le maître l'avait défini ainsi : « Ce musée ne peut être considéré comme un musée, c'est un gigantesque objet surréaliste, où tout est cohérent et où rien n'échappe à mon entendement. » Dans la chapelle Sixtine dalinienne, vous remarquerez l'effet visuel du portrait de Lincoln, du tableau de Gala regardant la mer et du portrait de Beethoven réalisé à l'encre de poule ; dans l'ancien parterre du théâtre se trouve la Cadillac pluvieuse. La stéréoscopie permet de voir les tableaux en perspective. Le livret en vente à l'entrée aide à vous orienter, mais donne peu d'explications. Le musée a récemment intégré la Torre Galatea, ancienne demeure du peintre. Collection de 39 bijoux créés par Dalí entre 1941 et 1970 et exposition permanente des esquisses et peintures ayant contribué à leur création.

Visites guidées

► **Itinéraire moderniste.** Une promenade sur la Rambla est l'occasion d'admirer quelques belles façades de demeures bourgeoises : au n° 4, la Casa Bonaterra, de style néoclassique (1855) ; au n° 7, la librairie Canet, de style rationaliste (1932) ; au n° 11, la façade de la pharmacie Martin, style Art déco (1935) ; au n° 15, la casa Polidesia (1864) ; au n° 16, la casa Salleras (1904) ; au n° 20, la Casa Cusí, de style moderniste ; au n° 22, la Casa Caselles de 1930 ; au n° 27, la casa Puig-Soler, de style moderniste ; au n° 33, le café Progrés, construit en 1860 ; et, dans la continuité de



Statue de Salvador Dalí.

la Rambla, au n° 6 de la Carrer Monturiol, la maison natale de Salvador Dalí, construite en 1898 dans le style moderniste.

PERALADA

Au milieu des vignes, le village de Peralada a préservé son centre constitué de petites places et de ruelles. Parmi les curiosités : le Cloître (cloître) Sant Domènec, le Castell (château) transformé en casino, le Convento del Carme et le Museu del Castell de Peralada.

Transports

► **Voiture.** A 6, 8 km au nord est de Figueras par la C-252.

► **Bus.** Liaisons quotidiennes depuis et vers Figueras (départ, station de bus), compagnie Ampurdan bus : +34 972 502 383.

Pratique

■ OFFICE DE TOURISME

Plaza Peixateria, 6

☎ +34 972 538 840

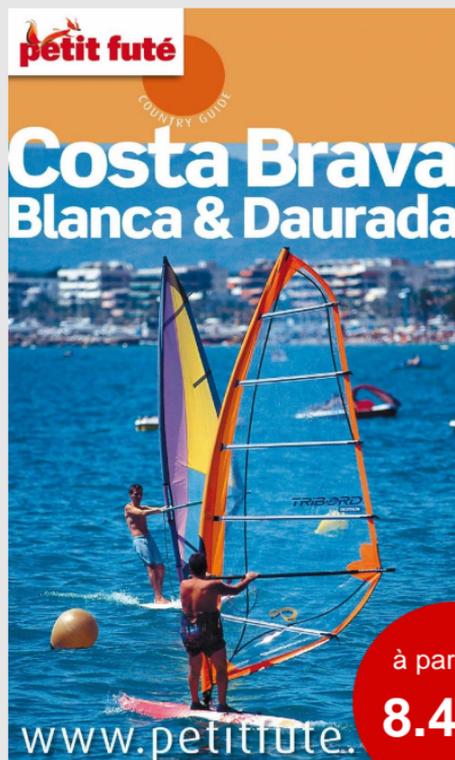
www.peralada.org

Ouvert tous les jours en juillet et août, de 10h à 20h ; et de septembre à juin, du mardi au samedi, de 10h à 18h, le dimanche, de 10h à 14h. Situé dans un ancien monastère augustin fondé au XI^e siècle, il côtoie un petit musée de la vila.

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

COSTA BRAVA, BLANCA & DAURADA 2014

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de

8.49€

Cliquer ici

Disponible sur

