

TOURISME/PARTENARIAT




Manacor

L'authentique Majorque

Cala Varques est située sur la côte Est de Majorque. Photo tolobalaguer.com - Shutterstock

Étirant ses plaines cultivées dans le nord-est de Majorque, Manacor, la seconde municipalité la plus étendue de l'île des Baléares, est une destination authentique qui fleurit bon la tradition.

Entre terres agricoles bordées de corps de fermes convertis en maisons d'hôtes et les 27 kilomètres d'un littoral garni de plages et criques non dénuées de charme, Manacor séduit ses visiteurs sans rien sacrifier de sa forte identité paysanne.

Oubliez un instant la ville, son agitation et ses modernités : à Manacor, c'est dans l'arrière-pays que tout se passe. Où, au cœur des campagnes, traditions anciennes et pratiques de la vie rurale se perpétuent. D'un point de vue pay-

sager, la municipalité présente trois types de reliefs : la zone dite du Pla, une vaste plaine au sol calcaire rouge brun où prospèrent vignes, vergers et cultures céréalières ; le secteur de la Serra de Llevant avec ses reliefs doux et, enfin, la zone littorale et ses grottes. Naturellement, c'est dans ce secteur côtier que l'on trouve de très belles plages et criques, idéales pour de belles sessions farniente.

Dans l'intérieur, si une belle pinède égaye les reliefs, c'est surtout l'activité agricole qui sculpte le territoire. On cultive amandiers, figuiers, céréales variées, mais aussi vignes et cultures maraîchères. Bien évidemment, avec 75 % de terres cultivées on rencontre de nombreux agriculteurs qui vous ouvrent les portes de leurs finques (gîtes ruraux).

Une gastronomie de caractère

La fertilité des sols majorquins combinée à un climat méditerranéen a permis de développer une activité agricole de qualité : à Manacor, les produits locaux sont aussi biologiques que savoureux. À l'image du vin, dont la culture sur l'île remonte à l'époque romaine ! 2 000 ans plus tard, on trouve toujours entre 70 et 80 hectares de terre dédiée à des vignobles. Des productions recommandables ? Les vins estampillés D.O. Pla i Llevant, Vi de la Terra Illes Balears et Vi de la Terra Mallorca.

Non moins nouveau, l'olivier est introduit par Phéniciens et Grecs. Puis, dès le XVI^e siècle, l'huile d'olive devient – pendant trois siècles – le produit le plus exporté de l'île. L'oléiculture tombe ensuite dans l'oubli

avant d'être à nouveau en odeur de sainteté au siècle passé. Tant et si bien que depuis 2022, le label Oli Mallorca certifie la qualité des huiles majorquines. Trois producteurs à signaler pour Manacor : Aubocassa, Essencial et Es Fangar.

Enfin, coup de projecteur sur la charcuterie typique des Baléares : la célèbre sobrossada, saucisse crue à pâte molle faite à base de viande de porc finement hachée, de sel, poivre noir et paprika. Vous la trouverez partout et déclinée en une multitude de formules.

Les palais sucrés auront de quoi se mettre sous la dent : les confitures faites main (miel, figue, poire chocolat, pastèque, etc.) par les religieuses de La Santa Família ou par la maison Magdalena Perelló sont à tomber !

Côté biscuits, les recettes secrètes se lègent ici. Les sospiros (sospirs), emblèmes de la ville qu'on ne trouve que dans deux échoppes (Can Munar et Can Roca), sont des friandises à la cannelle. Les amargos (amers), le pastís del pobre (le gâteau du pauvre) sont d'autres trésors sucrés. Comme l'indémodable pâtisserie ensaïmada en forme d'escargot.

INFOS FUTÉES

■ Y aller

Il faut compter une cinquantaine de kilomètres et 45 minutes de voiture entre la capitale Palma de Majorque et Manacor.

Transavia

www.transavia.com

Vueling

www.vueling.com

■ Utile

Pour des infos précises, direction l'office de tourisme de Manacor ou bien l'antenne de Porto Cristo. www.visitmanacor.com

■ Votre guide Petit Futé



Poser ses valises dans un gîte rural

Si l'on prévoit une halte dans la ville même de Manacor – célèbre pour son industrie du meuble et de la perle mais aussi pour son remarquable patrimoine et son florilège de boutiques historiques –, c'est bien dans l'une des superbes finques de l'intérieur (gîtes ruraux) que l'on posera sa valise. Car le territoire de Manacor est connu pour accueillir une bonne vingtaine d'adresses d'agrotourisme (tourisme rural). Ce sont souvent de très belles adresses, proposant aux visiteurs un séjour agréable, calme et surtout proche de la nature. Les épicuriens seront ravis car ces pied-à-terre proposent généralement des repas typiques élaborés à partir de produits locaux.