

COSTA BLANCA ALICANTE - BENIDORM

CARNET DE VOYAGE



NOUVELLE EDITION



En vente chez votre
libraire et sur internet
www.petitfute.com

Suivez-nous
aussi sur



version
numérique
offerte*



*version offerte sous réserve de l'achat de la version papier

BIENVENUE SUR LA COSTA BLANCA !



Plage de Jávea.

© HOLBIX - SHUTTERSTOCK.COM

Bienvenue sur la Costa Blanca. Bienvenue là où les longues étendues de plages sont légion, où le bleu idyllique de la mer se marie au climat idéal – presque toute l'année – et à la pléthore d'infrastructures dédiées aux vacanciers... Autant d'atouts qui ont fait la réputation de la Costa Blanca, région qui court de Dénia à Torrevieja. La convertissant en l'un des hauts-lieux du tourisme en Europe, de plus en plus apprécié des Français.

Avec au menu d'une découverte, les bleus de la mer et du ciel mais aussi une grande variété de plages, de criques ou de falaises se déployant sur plus de 240 kilomètres. Certes, béton et buildings ont parfois dénaturé l'environnement, mais il reste encore de nombreux îlots plus tranquilles tels qu'Altea ou Moraira et les paysages pittoresques sont souvent à portée de pied pour qui s'attache à randonner en quittant les sentiers les plus rebattus ou à marcher un peu pour découvrir une crique plus sauvage. On y fera la fête lors des déclinaisons des *moros y cristianos* ou au cours de soirées endiablées à Benidorm ou à Alicante. Les découvertes culturelles seront aussi présentes comme les multiples villages de pêcheurs, les anciens quartiers médiévaux, les églises forteresses, les routes du modernisme ou l'extraordinaire Palmeraie d'Elche, classée au patrimoine de l'Unesco. Et si bronzette et farniente y auront toute leur place, on pourra aussi y pratiquer de nombreuses activités sportives comme le golf, le VTT et la plongée sous-marine, pour profiter de la richesse des fonds marins. Côté gastronomie, ce sera bien sûr l'occasion de découvrir la star de la cuisine locale, la paella.



Vue sur Torrevieja.

© ALEXANDER THOMAS - SHUTTERSTOCK.COM

SOMMAIRE

■ DÉCOUVERTE ■

| | |
|---------------------------------------|----|
| Les plus de la Costa Blanca | 8 |
| La Costa Blanca en bref | 12 |
| La Costa Blanca en 10 mots-clés | 14 |
| Survol de la Costa Blanca | 16 |
| Histoire | 18 |
| Politique et économie | 26 |
| Population et langues | 30 |
| Mode de vie | 31 |
| Arts et culture | 33 |
| Festivités | 38 |
| Cuisine locale | 43 |
| Jeux, loisirs et sports | 46 |
| Enfants du pays | 49 |

■ VISITE ■

| | |
|-----------------------|----|
| La Costa Blanca | 54 |
| Dénia | 54 |
| Jávea | 56 |
| Moraira | 58 |
| Calpe | 61 |
| Altea | 64 |
| Benidorm | 66 |
| Villajoyosa | 69 |
| Alicante | 71 |
| Île de Tabarca | 78 |

Jijona 78

Novelda 78

Elche 81

Orihuela 87

Santa Pola 90

Torrevieja 92

Escapades 94

À la demi-journée

Alcoy 94

Guadalest 95

Cocentaina 98

La Albufera 98

À la journée

Valence – Valencia 100

Valence – Valencia 100

■ PENSE FUTÉ ■

| | |
|-------------------------|-----|
| Pense futé | 136 |
| Argent | 136 |
| Bagages | 136 |
| Électricité | 136 |
| Formalités | 136 |
| Langues parlées | 136 |
| Quand partir ? | 137 |
| Santé | 137 |
| Sécurité | 137 |
| Téléphone | 138 |
| Index | 141 |

Les rues d'Altea.

© ANDRZEJ KUBIK - SHUTTERSTOCK.COM







Costa Blanca



0 10 km



Petit phare sur la Costa Blanca, Alicante.

© OLAF SPEIER – SHUTTERSTOCK.COM



DÉCOUVERTE



LES PLUS DE LA COSTA BLANCA

Un littoral multiple

De Dénia à Torrevieja, la Costa Blanca déploie une palette de propositions très différentes tout au long de ses 200 kilomètres de côtes. De très longues plages de sable fin alterneront avec de petites criques, qui fort heureusement pour certaines ne sont accessibles qu'à pied, ou encore avec des falaises imposantes. Le tout bordé par toutes les nuances de bleu.

On y trouvera aussi de nombreuses plages urbaines, dotées de tout le confort pour le *farniente* et les verres en bord de mer, mais certaines comme les plages d'Elche sont restées dans un environnement plus sauvage, fait de dunes et de pinèdes. En bref, un paradis pour tous les sports nautiques, la plongée sous-marine notamment, comme dans l'île de Tabarca.

Un patrimoine historique et culturel très varié

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 la Costa Blanca sont chargés d'histoire et regorgent de trésors à découvrir : châteaux, églises, cathédrales, monastères, demeures nobles, citadelles fortifiées... Le patrimoine 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 vous 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.

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 la Costa Blanca déploie aussi des fêtes spécifiques, comme les *habaneras* qui, à Torrevieja, rappellent la nostalgie des départs des pêcheurs vers les terres créoles. Si vous avez la chance d'être dans la région aux alentours du 15 août, ne manquez pas d'aller écouter, à Elche, le magnifique *Misteri d'Eix*, chanté en valencien dans la basilique de Santa María et inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité. Quant à la grande fête des *moros y cristianos*, célébrée dans tout le sud de l'Espagne, elle est un vrai spectacle pour les yeux, particulièrement à Villajoyosa.



La Dame d'Elche.

© ALVARO GERMAN VILELA - SHUTTERSTOCK.COM

Parc naturel de la Albufera, restaurant à El Palmar.

© PHILIPPE GUERSAN - AUTHOR'S IMAGE





© HOBBOX - SHUTTERSTOCK.COM

...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. Ici, c'est le lieu des boîtes, en ville ou dans les stations balnéaires, et le rythme peut être frénétique. On aura à cœur d'y pratiquer les *after*s à l'espagnole, en dégustant le *chocolate con churros*, au bord de la plage ou d'une piscine. Beaucoup de stations ont même aménagé des espaces avec DJ attitrés 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 varia-

tions 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 – prétez-y attention également – et ils veillent à promouvoir la gastronomie locale – renseignez-vous au préalable, car de nombreux 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.

LA COSTA BLANCA EN BREF

Le drapeau de la 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 : un 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 I^{er} 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.

La Costa Blanca est une dénomination touristique donnée à la côte méditerranéenne du sud-est de l'Espagne. De la municipalité de Dénia, au nord, à celle de Pilar de la Horadada, au sud, elle se situe entièrement dans la province d'Alicante, l'une des trois provinces de la communauté valencienne avec la province de Castellón, au nord et la province de Valence, au milieu. Voici quelques informations générales sur la Communauté valencienne.

La Communauté valencienne

► **Nom officiel** : Communauté autonome valencienne, *Comunitat Valenciana* en valencien.

► **Capitale** : Valence.

► **Superficie** : la Communauté valencienne s'étend sur une superficie de 23 255 km² dont 5 816 km² pour la province d'Alicante qui comprend 9 *comarcas* dont *Marina Alta* et *Marina Baixa*, sur la côte.

Population

► **Nombre d'habitants** : 4 939 550 habitants (Communauté valencienne) et 1 868 438 habitants (province d'Alicante), où se situe la deuxième plus grande concentration de la Communauté après Valence, celle de la zone métropolitaine Alicante-Elche. 46,52 millions habitants pour l'Espagne.

► **Densité** : 215,2 hab./km² ; 334,23 hab./km² pour la province d'Alicante ; 92,47 hab./km² pour l'Espagne.

► **Taux d'alphabétisation** : 98,25 % (Espagne).

► **Religion** : catholique.

Économie

► **Monnaie** : l'euro (€)

► **PIB** : 97 430 millions d'euros (Communauté valencienne) ; 1113,8 Mds d'euros (Espagne)

► **PIB/habitant** : 20 073 € (Communauté valencienne) ; 24 000 € pour l'Espagne.

► **Taux de chômage** : 19,6% % pour l'Espagne.

► **Taux de croissance** : 3,2% pour l'Espagne.

Décalage horaire

Il n'y a pas de décalage horaire entre le France et la Communauté valencienne, quelle que soit la saison.

Climat

Cette *costa* a un climat de type méditerranéen classique. Les étés sont chauds mais rafraîchis par le vent de la mer. Avec une variation des températures de 25 à 30 °C en moyenne l'été pour la plupart des sites du littoral.

A l'intérieur, la température est parfois plus haute l'été, pensez-y lors de vos escapades. Pas de vent trop difficile à supporter sur cette côte. Et souvenez-vous que les printemps et les automnes sont aussi très délicieux pour un séjour.

Saisonnalité

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

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

► **Basse saison** : de novembre à mars. Pour évaluer votre budget, pensez à intégrer les grandes fêtes locales qui font sérieusement grimper les prix.



© STEPHAN SZEREMETA

Hôtel de ville sur la plaza del Ayuntamiento.

LA COSTA BLANÇA EN 10 MOTS-CLÉS

Arroz

Le riz, *arroz*, est bien le produit vedette de cette *costa*, décliné de manière multiple dans les restaurants mais aussi dans les différents villes ou villages, loin d'une vision un peu uniformisée de la paella. Il est ainsi proposé *a la banda*, avec du safran et servi avec de l'*aioli*, noir (*negro*) à l'encre de seiche, *al horno*, cuit au four, ou *con costra*, en croûte. Quant à la paella, la plus célèbre des spécialités espagnoles, elle 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.

Bou

C'est le nom du taureau en catalan, qui pointe ses cornes sans vergogne dans la région. Pour être au cœur de multiples manifestations, où il évolue, sur une place fermée, sur une plage ou au travers des rues, comme à Dénia. Même si vous n'assitez pas aux corridas, vous retrouverez le *bou* dans de nombreux noms de rues, notamment en pays valencien. Symbole de l'enracinement de la bête sur ces terres.

Calas

L'équivalent de nos criques. Elles ponctuent et spécifient le littoral de

cette côte. Ce sont elles qu'il faudra rechercher tout au long de votre voyage, quitte à marcher pour dénicher les plus belles, en suivant les sentiers du littoral ou, mieux encore, en les abordant par bateau, si vous le pouvez.

Fiesta

Comme dans de nombreuses 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*. Etre *de marcha*, c'est d'abord avoir l'énergie nécessaire pour s'amuser toute la nuit. Généralement en groupe, les Espagnols débutent 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.

Habaneras

Ce sont les chansons nostalgiques aux rythmes créoles qu'entonnaient les navigateurs du siècle dernier au moment de

leur départ. Au sud de la Costa Blanca, Torrevieja leur consacre un festival tout au long du mois d'août.

Horchata

L'*Horchata de chufa* est une boisson rafraîchissante, typique de la région de Valence mais qui a bien essaimé sur toute cette côte. 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 ou dans de nombreux supermarchés. On le consomme traditionnellement accompagné de *farcons*, sorte de petits pains sucrés que l'on trempe dans l'*horchata*. Il se décline aussi sous forme de granités ou de glaces. Bref une pause à la fois rafraîchissante et gourmande.

Modernisme

Cette architecture spécifique de la fin du XIX^e et du début du XX^e s'invitera dans presque tous les lieux visités mais deux villes de la province d'Alicante, Novelda et Alcoy ont été intégrées à l'itinéraire européen du modernisme.

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 est 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...

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 qui font assaut de créativité pour présenter leur variété locale de *Suquet*.

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. Comptez 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.

SURVOL DE LA COSTA BLANCA

Géographie

Du nord au sud, la Costa Blanca présente une grande variété de paysages. On y distingue pour l'essentiel :

► **Un littoral** qui voit se succéder de longues plages de sable fin, avec en bordure des côtes, des dunes ou des caps rocheux ainsi que de petites criques, calaques, le plus souvent paradisiaques. C'est à proximité de cette côte, au nord que l'on trouve aussi la plus grande surface de lagune et de production de riz de la communauté valencienne, l'Albufera.

► **Une zone intérieure** plus élevée. La Communauté valencienne connaît un relief assez accidenté qui compte plusieurs sommets comme le massif du Caroig, la sierra du Maestrazgo ou le sommet de Penyagolosa qui culmine à 1 813 mètres.

Climat

La Costa Blanca bénéficie d'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. 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 impressionnantes. 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. Le vélo et la randonnée pourront être au programme de vos vacances sur la Costa Blanca. Il en va de même pour les transports publics, qui fonctionnent bien.

Parcs nationaux

La Costa Blanca abrite le plus petit parc naturel d'Europe, celui du Penyal d'Ifach, 45 hectares, qui émerge à 332 mètres au-dessus de la mer, mais il n'est pas le seul puisque nombre de parcs

naturels vous suivront tout au long de votre parcours. Entre Dénia et Xabia, le parc naturel du *Montgó* culmine lui à 753 mètres. A Santa Pola, le parc naturel des salinas de Santa Pola est un lieu de découverte des salines et des marais salants. Tout comme celui des Lagunas de La Mata et de Torrevieja. Mais il vous restera à découvrir d'autres espaces naturels particulièrement significatifs comme la Palmeraie d'Elche, la plus grande de toute l'Europe avec près de 300 000 palmiers, classée à ce titre au patrimoine de l'humanité ; l'île de Tabarca, déclarée réserve marine de la Méditerranée ou la Sierra de Bèrnia, culminant à 1 129 mètres d'altitude et classée espace protégé.

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 flore est particulièrement riche dans les parcs naturels de la côte ou dans ses espaces protégés : 600 espèces endémiques recensées dans le parc naturel du *Montgó*,

à titre d'exemple. 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. On y verra aussi de nombreuses espèces d'oiseaux aquatiques, des flamants roses, souvent regroupés en impressionnantes colonies, et des oiseaux migrateurs, plus de 80 espèces recensées au parc naturel du *Peñón de Ifach* et plus de 150 dans le parc naturel des salinas de Santa Pola. Un séjour sur la Costa Blanca sera aussi l'occasion de s'initier aux richesses des fonds marins, au large de l'île de Tabarca bien sûr mais aussi en plongeant dans de nombreuses *calas*.



© HOLBOK - SHUTTERSTOCK.COM

Porte dans la muraille qui entourait autrefois le centre de l'île de Tabarca.

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 la péninsule ibérique. Au IX^e siècle avant J.-C., les Celtes franchissent les Pyrénées et 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'accentuera 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 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 différenciels 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.



Plaza de Toros, Valence.

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-belligéance 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.

*Statue de l'italien Ponzanelli sur le Puente de la Trinidad
(plus vieux pont de la ville érigé en 1402)
et musée des Beaux-Arts, Valence.*

© PHILIPPE GUERSAN - AUTHOR'S IMAGE



Face à cette tension populaire, Juan Carlos I^{er} destitue Arias Navarro de son poste (il est remplacé par Adolfo Suárez, 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 Galván, futur maire de Madrid, Felipe F. González, président du Parti socialiste ouvrier espagnol (PSOE), et Manuel Fraga, leader de Allianza 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 María 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 anti-terroriste 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.

De nos jours

Le cafouillage politique et médiatique qui a suivi les violences terroristes de Madrid a précipité la chute du P.P., le parti de José María Aznar. Les socialistes du PSOE reviennent au pouvoir, après huit ans d'absence, avec 43 % des votes.

Le nouvel homme fort de l'Espagne est désormais José Luis Rodriguez Zapatero, qui fait de la lutte contre le terrorisme la priorité de son mandat. Son arrivée au pouvoir marque le retrait des troupes espagnoles d'Irak. Dès son élection, Zapatero incarne le changement politique attendu après des années de politique du Parti Populaire d'Aznar. Cap sur l'Europe, rapprochement diplomatique serein avec le Maroc (mais aussi l'Algérie et les pays d'Amérique latine), volonté de régulariser tous les travailleurs immigrés clandestins (à condition qu'ils détiennent un contrat de travail) et modernisation de la loi sur le divorce... Avec son style innovant, le Premier ministre socialiste s'est révélé plus solide que prévu. Toutefois Zapatero agace l'opposition conservatrice en lançant un projet laïc avec, pour point d'orgue, la fin des cours (obligatoires) de religion, en 2004, dans les écoles espagnoles. Deuxième pied de nez au catholicisme, la légalisation du mariage homosexuel, en juin 2005, avec, dans la foulée, la possibilité d'adopter pour les couples de même sexe.

Le gouvernement socialiste s'est également attaqué à la question de la « mémoire historique », en créant une commission interministérielle chargée d'élaborer un projet de loi rendant justice aux victimes du franquisme. Ce volet était une des priorités de Zapatero, petit-fils d'un capitaine de l'armée républicaine exécuté pendant la guerre civile.

En mars 2008, José Luis Rodriguez Zapatero brigue, avec succès, un second mandat, face à son principal adversaire, le conservateur Mariano Rajoy, président du Parti populaire. Peu de temps après, le pays, à l'instar de l'Europe, est frappé par l'éclatement de la bulle immobilière

aux Etats-Unis et par la crise financière. Fin 2008, l'Espagne entre officiellement en récession. Une politique de rigueur, visant à résorber le chômage et à relancer la croissance est lancée par José Luis Rodriguez Zapatero. En 2009 et 2010, les manifestations du mécontentement de la population et des syndicats se multiplient, aboutissant à une grève générale le 29 septembre 2010, inédite sous Zapatero. En novembre 2010, le pape Benoît XVI se rend en Espagne, pour dénoncer la montée de la laïcité dans ce pays autrefois si catholique ; il s'en prend notamment à la légalisation du mariage homosexuel et à l'avortement. En novembre 2011, le PSOE connaît une très lourde défaite électorale. Dirigé par Mariano Rajoy, le PP remporte les élections après 8 ans de socialisme, dans un climat de crise marqué par cinq millions de chômeurs. Ces élections signent la fin de l'ère Zapatero.

En 2012, Mariano Rajoy met en place une sévère politique d'austérité, mais le pays continue de s'enfoncer dans la récession, avec un taux de chômage à 26 %. La pression des marchés conduit le gouvernement à solliciter le sauvetage des banques au cours de l'été 2012, tandis que la colère des Espagnols face aux mesures d'austérité ne cessent d'augmenter. Au mois de septembre, l'augmentation de la TVA ébranle tout particulièrement le secteur de la culture, dont le taux passe de 8 à 21 %. En parallèle, la Catalogne affirme son désir d'indépendance lors du défilé de La Diada, le 11 septembre 2012, réunissant 1,5 million de personnes dans les rues de Barcelone. Après cette manifestation historique, Artur Mas, président du gouvernement autonome, revendique le droit d'autodétermination des Catalans.

L'année 2013 est marquée par le scandale des « papiers de Barcenas », qui dévoilent une comptabilité parallèle présumée du Parti populaire (PP). Parmi la liste des dirigeants du PP qui auraient reçu des enveloppes d'argent en liquide figurent le nom de Mariano Rajoy et de plusieurs membres de son gouvernement.

De son côté, le ministre de l'éducation José Ignacio Wert créa la polémique avec sa réforme de l'éducation, approuvée par le gouvernement de Mariano Rajoy, qui réinstaure les cours de religion (supprimés en 2006 par le gouvernement socialiste de Zapatero).

Deux échecs retentissants viennent également assombrir le moral des Espagnols : non seulement la candidature de Madrid aux Jeux Olympiques est rejetée pour la quatrième fois, mais en plus le projet EuroVegas – qui devait faire de la commune d'Alcorcón le Las Vegas européen – s'effondre.

La Diada de 2013 est une nouvelle démonstration de force de l'indépendantisme catalan : une immense chaîne humaine pour l'indépendance traverse la région du nord au sud sur 400 kilomètres. La mobilisation massive des citoyens catalans se heurte à nouveau au refus de Rajoy. En dépit de l'opposition du gouvernement espagnol, le président de la Catalogne Artur Mas annonce un référendum sur la création d'un État catalan indépendant pour fin 2014.

Malgré un taux de chômage toujours très élevé (21,6 % en octobre 2015) qui n'a pas été enrayer par l'amélioration de quelques données macro-économiques, le sujet de préoccupation majeur des Espagnols, souligné par de nombreux sondages, a été la lutte contre la corruption. La révélation

d'affaires ou de nouveaux développements concernant des personnes, des régions ou des municipalités ayant continué à égrener l'actualité de l'année 2015, concernant notamment la puissante famille Pujol en Catalogne. Au plan institutionnel, la question de la réforme de la Constitution de 1978 a continué à être au cœur des débats, notamment en parallèle du processus d'indépendance lancé par le parlement catalan à l'automne 2015, dont le texte a été invalidé en novembre 2015 par le Tribunal Constitutionnel. Au plan politique, l'année 2015 a été marquée par l'irruption de deux nouveaux venus, Podemos et Ciudadanos qui ont perturbé le classique bipartisme d'exercice du pouvoir en Espagne, permettant à des municipalités issues de plate-formes citoyennes d'exercer le pouvoir, à Madrid, à Barcelone ou à Valence, par exemple pour Podemos ou en s'avérant l'élément permettant in fine l'intronisation de la socialiste Susana Diaz au parlement andalou, pour Ciudadanos. Après l'épisode des municipales en mai 2015, ce sont les élections législatives de décembre 2015 qui ont sonné le glas du bipartisme, en consacrant l'entrée de Podemos (69 députés) et Ciudadanos (40). Et en rendant aussi extrêmement difficile la constitution d'un gouvernement stable puisque le parti gagnant (PP avec 123) reste très loin de la majorité absolue requise de 176 députés et qu'aucune coalition même théorique entre deux blocs n'atteint non plus une telle majorité. Mariano Rajoy, PP, s'engage toutefois à former un « gouvernement stable ». Conséquence des résultats des élections législatives de décembre 2015, l'Espagne a connu en 2016, la plus

longue crise gouvernementale de son histoire avec 315 jours de gouvernement en fonction. Une crise résolue partiellement le 29 octobre 2016, avec l'élection de Mariano Rajoy comme président du gouvernement. Intervenant après trois échecs de tentatives d'investiture, cette élection à la majorité relative, suffisante lors du deuxième tour de scrutin, ne donne au gouvernement qu'une petite marge de manœuvre pour gouverner et n'a été rendue possible que par l'abstention de 68 députés du PSOE. Ce dernier a aussi connu une grave crise au cours de 2016, qui a entraîné la démission de son secrétaire, Pedro Sánchez, le 1^{er} octobre 2016. Au plan économique, l'Espagne continue à enregistrer une baisse du chômage (19,6%) même si ce dernier concerne

toujours près d'un jeune espagnol sur deux. Mais elle a surtout subi une forte pression au plan européen. Un instant menacée de sanctions financières sous forme d'amende pour « dérapage budgétaire » par les ministres des finances de la commission européenne, l'Espagne devra toutefois procéder à de nouveaux ajustements budgétaires pour revenir sous le seuil des 3% de déficit. Si en 2017, la résolution de la crise gouvernementale a permis à Mariano Rajoy de gouverner en recherchant des accords, dossier par dossier, souvent avec l'appui de voix canariennes ou basques, si Pedro Sanchez a été de nouveau élu secrétaire général du PSOE et si l'économie a affiché une prévision une croissance de plus de 3 %, les secousses sont venues du côté de la crise catalane.

La crise catalane

L'Espagne vit une « dramatique crise d'État » de par la situation en Catalogne, « la plus préoccupante depuis 40 ans » estimait Felipe Gonzalez, le 25 septembre 2017. Récurrente depuis de nombreuses années, cette crise aura en effet pratiquement occupé tout l'agenda de la classe politique espagnole en 2017. De l'approbation par le Parlement catalan du référendum sur l'autodétermination, le 7 septembre, de l'annonce d'élections locales en Catalogne le 21 décembre, en passant par l'approbation de la Déclaration unilatérale d'indépendance (DIU), le 27 octobre par le Parlement catalan, et la mise en œuvre de l'art 155 de la Constitution espagnole, après un vote du Sénat, le même jour, la question catalane n'a cessé de faire les « unes » de tous les journaux espagnols, presse ou télévision. Avec aussi une répercussion sans précédent dans les médias internationaux. Le thème s'est invité dans toutes les discussions, au café ou en famille et provoqué moult débats. Il aura aussi fait défiler les foules et fait exploser la présence des drapeaux, en Catalogne, de manière classique mais en Espagne aussi, une vraie nouveauté. En 2018, la question reste toujours d'actualité depuis que les indépendantistes ont obtenu une nouvelle majorité aux élections de décembre. La question reste toujours en suspens.

POLITIQUE ET ÉCONOMIE

Politique

Structure étatique

Décrise 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 à 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.

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 région de Valence. Elle recouvre les trois institutions suivantes :

► **Les corts.** C'est le parlement valencien, l'organe législatif de la Generalitat. Les 99 députés sont élus au suffrage universel pour 4 ans avec pour mission de voter le budget et de contrôler l'action politique du gouvernement. Depuis la 9^e législature du 11 juin 2015, ce parlement compte 5 groupes : Populaire (partido popular), 31 sièges ; Socialiste (PSPV-PSOE), 33 sièges ; Compromis (Coalició Compromís), 19 sièges ; Ciudadanos (C's), 13 sièges et Podemos, 13 sièges.

► **Le président.** Une fois élu par les Corts, il peut former le gouvernement de la Generalitat (Consell). Depuis 2007, le président peut aussi convoquer des élections au parlement autonome. C'est Ximo Puig, (PSPV-PSOE) qui occupe ce poste depuis le 25 juin 2015.

► **Le Consell.** C'est le gouvernement de la Generalitat qui exerce le pouvoir exécutif et réglementaire. Il est aujourd'hui composé de 8 conseillers exerçant ses pouvoirs dans leurs domaines respectifs et sur les administrations qui y sont adjointes. Il compte une vice-présidente, Mónica Oltra Jarque (*Compromis*), également porte-parole du conseil et en charge des politiques de l'égalité. Et huit autres conseillers respectivement en charge de l'économie et des affaires sociales, Vincent Soler i Marco ; de la justice, de l'administration publique, des réformes

et des libertés publiques, Gabriela Bravo Stanestanislao ; de l'éducation, la recherche, la culture et des sports, Vicent Marzáí Ibáñez ; de la santé, Carmen Montón Giménez ; des infrastructures, du territoire et de l'environnement, Rafael Climent i González ; de l'agriculture, de l'environnement, du changement climatique et du développement rural, Elena Cebrián Calvo ; affaires publiques et aménagement du territoire, María José Salvador Rubert et participation et transparence de la vie publique, Manuel Alcaraz Ramos. A noter, d'autres entités relèvent aussi de la Generalitat, telles que le syndicat des comptes, l'académie valencienne de la langue, le conseil juridique consultatif ou le conseil économique et social, à titre d'exemples.

Partis

Pour l'essentiel, la Communauté valencienne compte désormais cinq partis

politiques : le PP (partido popular), le PSPV-PSOE (fusion du Partit Socialista del País Valencia et du Parti socialiste ouvrier espagnol), *Compromís*, une coalition qui réunit depuis 2014 l'ancien *Coalicio Compromís* et les Verts, et deux nouveaux partis, apparus lors des élections régionales et municipales de 2015 : Ciudadanos, de centre-droit et Podemos, d'extrême-gauche.

Comme dans le reste de l'Espagne mais peut-être de manière encore plus symbolique, ces dernières élections ont entraîné de grands changements dans la Communauté valencienne, travaillée par des affaires. C'est ainsi que le Parti Populaire qui exerçait le pouvoir au niveau de l'ensemble de la Communauté valencienne depuis 1995, s'est vu remplacé par une coalition unissant les votes du PSPV-PSOE, de *Compromís* et de Podemos.



© PHILIPPE GIERSAN - AUTHOR'S IMAGE

Plages de Las Arenas et de La Malvarrosa, Valence.

La mairie de Valence, tenue par Rita Barberá (PP) depuis près d'un quart de siècle a elle aussi changé de mains pour être aujourd'hui gérée par une alliance *Compromís*, PSPV et Valenci en comú. Au plan des députations, le PP dirige toujours celle d'Alicante et de Castellón mais cette de Valence est passée au PSPV. Si le PP a remporté les plus de votes au plan municipal, il a souvent été dépassé par des coalitions PSPV-PSOE, *Compromís* et des déclinaisons locales de Podemos, qui dirigent aujourd'hui de nombreuses municipalités de la Communauté valencienne comme dans les villes d'Alicante ou de Castellón.

Enjeux actuels

La gestion du regain indépendantiste catalan est restée l'un des problèmes majeurs du gouvernement de Mariano Rajoy en 2015. Un an après l'invalidation de la consultation catalane du 9 novembre par le Tribunal Constitutionnel, le nouveau parlement catalan issu des élections de septembre 2015 a voté un texte engageant un processus de sécession de la région avec l'Etat espagnol, demandant au prochain gouvernement catalan d'initier une politique de déconnexion avec l'Espagne pour « créer un Etat catalan en forme de république ». Une décision qui n'a pas fait l'unanimité, même en Catalogne, puisque si les indépendantistes avaient obtenu une majorité de sièges lors du vote (72 sur 135), ils n'avaient obtenu que 47,8 % des voix. D'où les réticences sur la légitimité à porter un tel texte. Autre partie du texte particulièrement sensible : son point 5 qui indique que « *le processus de déconnexion démocratique ne se soumettra pas aux décisions des institutions de l'Etat espagnol.* » Le texte

a été suspendu le 11 novembre par le Tribunal Constitutionnel mais le bras de fer s'est poursuivi entre les indépendantistes catalans et le gouvernement Rajoy, soutenu dans son refus de ce texte par le PSOE et Ciudadanos. Au-delà de la question catalane, le débat sur une réforme de la constitution de 1978 s'est aussi poursuivi. Sur le plan politique, le surgissement de nouveaux venus, Podemos et Ciudadanos, ont modifié le classique bipartisme lors des élections régionales et municipales. Encore plus aux législatives de décembre 2015, puisque le parti gagnant, le PP n'obtient que 123 députés loin des 176 requis pour la majorité absolue et que ces élections confirment l'entrée de Podemos (69 députés) et Ciudadanos (40), devenus incontournables pour toute négociation de gouvernement. Un développement intervenant sous fond de discrédit majeur de la classe politique espagnole *via* de nombreux cas de corruption, touchant notamment la famille Pujol et une sortie officielle de la crise qui ne se traduit pas encore au plan social. Un contexte politique jugé instable par le FMI et qui a contribué à lui faire revoir les prévisions de croissance pour l'Espagne.

Économie

Principales ressources

Dans la Communauté valencienne, c'est le secteur des services qui est le principal moteur de l'économie 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 et d'huile d'olive. Quant à la production



© PHILIPPE GUERSAN - AUTHOR'S IMAGE

Tribunal des Eaux (Tribunal de las Aguas), réuni devant la porte des Apôtres, Valence.

industrielle (17 % de son PIB), elle concerne surtout le textile, *via* un tissu industriel, surtout constitué de petites et moyennes entreprises.

Place du tourisme

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 Communauté de Valence vit principalement du tourisme intérieur, puisque parmi ses 24 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'Anda-

lousie). Au total, le tourisme génère des revenus de 6 170 millions d'euros pour les entreprises du secteur.

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 depuis 2013 étant l'un des points ayant agi positivement sur l'économie, on comprend ce que son développement signifie pour la Communauté valencienne. Mais de manière récurrente, l'Espagne – et cette région au premier chef – aura « profité » de l'effondrement des gros fournisseurs de destinations touristique en Méditerranée, la Tunisie, l'Egypte, puis de nouveau la Tunisie. 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. Une tendance qui a persisté depuis, à tel point que ce phénomène et les solutions qu'il conviendrait d'y apporter s'est invité dans les débats accompagnant la grande année électorale qu'a été 2015 pour les Espagnols.

Langues

La province d'Alicante comptait près de 2 millions d'habitants en 2014 et comme dans le reste de l'Espagne, la langue officielle, c'est l'espagnol. Mais le catalan bénéficie d'un statut de langue co-officielle. Un statut qui implique, par exemple, la traduction en catalan d'un document comme le projet de traité d'Union européenne avant de le soumettre au référendum 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.

► **Le valencien.** C'est le nom de la langue officielle de la communauté valencienne à laquelle appartient la province d'Alicante, 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 de la Communauté valencienne le comprend. Attendez-vous à le voir affiché, pour les noms de rues ou de monuments, par exemple.



Les maisons colorées de Villajoyosa.

Vie sociale

Dans la Communauté valencienne, 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 a été rendu plus difficile lors de la crise économique, et ce d'autant plus que dans cette région, sur le littoral notamment, les prix ont augmenté plus vite que dans le reste du pays. C'est ce qui a fait naître le mouvement des *#nimileuristas* (pas même 1 000 €) qui, depuis 2011 s'est fait connaître via les rassemblements d'*indignados* (indignés), à Barcelone et à Valence mais aussi dans de nombreuses autres villes espagnoles. Conséquence logique, les

jeunes 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. A 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 la famille étant quasi absents, la présence des femmes est beaucoup plus rare dans les postes les plus élevés. Cependant, le gouvernement 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'a plus été présente dans les gouvernements mis en place par Mariano Rajoy depuis novembre 2011 même s'il convient toutefois de noter que c'est

une femme, Soraya Sáenz de Santa María, qui occupe la vice-présidence. Par ailleurs les élections municipales de 2015 ont porté deux femmes à la tête de deux villes importantes, Ada Colau à Barcelone et Manuela Carmena, à Madrid.

► **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. Contrairement à Madrid et Barcelone, il n'y a pas de quartier gay à Valence. Mais d'une manière générale, les mentalités valenciennes sont ouvertes et tolérantes à ce sujet.

► **Foot.** Les Valenciens sont de grands amateurs de football. Le FC Valencia est considéré comme le troisième meilleur club d'Espagne après le Real Madrid et le FC Barcelona. Avec ses 55 000 places, le stade Mestalla est devenu trop étroit pour les milliers d'*aficionados* au club. C'est pourquoi un nouveau stade de 75 000 places, le Nou Mestalla devrait voir le jour mais la date de mise en œuvre s'éloigne régulièrement.

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.

© PHILIPPE GUERSAN - AUTHOR'S IMAGE



Basilica de la Virgen de los Desamparados.

ARTS ET CULTURE

Architecture

Le patrimoine romain est présent sur ce littoral et on pourra l'apercevoir à Santa Pola ou à Calpe mais ce sera de loin car de nombreux sites ne sont pas habilités à la visite. En revanche deux musées méritent le détour pour en savoir plus, le Marcq à Alicante et le musée archéologique de l'Acudia, près d'Elche. La grande particularité de ces côtes c'est d'avoir été des points d'accès et de défense stratégiques contre les invasions. Au plan architectural, cela se traduit par de nombreux églises forteresses comme San Barholome à Javea ou Santa Catalina à Moraira ou encore par le château de Santa Barbara, à Alicante et le château forteresse de Santa Pola. De nombreuses tours de guet viendront aussi rappeler ce rôle

des côtes, qui au plan festif donne lieu à tant de fêtes des *moros y cristianos*. La visite de *casco antiguo* comme ceux d'Altea ou d'Orihuela donnent accès à un patrimoine architectural très varié allant du Moyen Age à la Renaissance. Novelda, sur la côte, et Alcoy en escapade intérieure, permettront de se familiariser avec l'architecture moderniste au sein de la province d'Alicante. Enfin ce sera aussi l'occasion de visualiser *in situ* des exemples tout à fait intéressants de l'architecture moderne de Ricardo Bofill, à Calpe et même à Benidorm.

Artisanat

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



© M.V.PHOTOGRAPHY - SHUTTERSTOCK.COM

Vue aérienne de la ville de Benidorm pendant l'été.

Que ramener de son voyage ?

Vous ne pourrez ni faire des réserves de paella pour toute l'année ni rapporter des *suquets*. A 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. 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 car après tant de marches, les vôtres seront sûrement usées.

► **Panier gourmand.** Sans rapporter les plats, ne renoncez pas aux saveurs, en conserves mais délicieuses, comme les anchois de l'Escala, les calamars dans leur encre, les *almejas*, palourdes ou les *boquerones*, anchois marinés, peu chers (quelques euros, 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 comme celui d'Alicante, d'Elche ou de Valence mais aussi dans tous ceux des petites villes. Un passage par Elche vous permettra de faire le plein de dattes mais aussi de liqueurs et de pains de figues. Et, bien sûr, on n'oublie pas le *turrón* ! C'est sa patrie, il serait dommage de le zapper !

► **Artisanat local.** En communauté valencienne optez pour les céramiques, notamment en provenance de Manises et pour une porcelaine de chez Lladró. 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.

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

Cinéma

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 nominé

aux Oscars dans la catégorie du meilleur film en langue étrangère pour *Placido* (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'égaler le prestige de celui de Sitges, le festival Ciné Jove, en juin, y met toutefois à l'honneur les jeunes cinéastes du monde entier.

Danse

La danse contemporaine est notamment célébrée dans le cadre du festival *Dansa Valencia*, qui se tient tous les ans pendant les mois d'avril et de mai. Et est devenu une référence dans le panorama espagnol depuis sa création il y a près de 25 ans. A cette occasion, de grands noms sont programmés dans les théâtres Principal, Talía et L'Altre Espai.

Littérature

Deux villes seront au programme des amateurs de littérature. Orihuela, la ville de naissance de Miguel Hernández, l'un des plus grands poètes et dramaturges espagnols du XX^e siècle, qui lui a consacré une maison musée. Avant ou après, on pourra aussi apprécier ses poèmes, mis en musique par Joan Manuel Serrat ou Paco Ibáñez, comme *Andaluces de Jaen*. 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.



Porte du Palau del Marqués de Dos Aguas,
Musée national de la céramique Gonzalez Martí.

© PHILIPPE GUERSAN - AUTHOR'S IMAGE

Musique

Des *habaneras* au classique en passant par le jazz ou les fanfares municipales, parcourir ce littoral sera l'occasion d'un voyage au travers d'une multiplicité de sons. Puisque tout au long de cette côte, nombre de festivals et de manifestations mettent la musique à l'honneur. Sans oublier les nombreux concerts proposés par les églises. C'est d'abord une terre de musiciens. On se souviendra ainsi 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. 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 Cançó*, 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. Si on le peut, ce voyage musical incluera bien sûr l'écoute du *Misteri d'Eix*, à Elche, classé au patrimoine immatériel de l'humanité.

Peinture et arts graphiques

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

Traditions

► **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

Voici quelques fêtes particulièrement emblématiques de la Costa Blanca et de Valence.

Janvier

■ CAVALCADE DES ROIS MAGES

VALENCE

Le 5 janvier.

Arrivée par le port des célèbres rois mages Melchior, Balthazar et Gaspard, et défilé dans les rues de Valence. La cavalcade se termine sur la plaza del Ayuntamiento, où les rois mages reçoivent les enfants. En Espagne, le Père Noël est « remplacé » par les Rois. Mais ce n'est que le lendemain (le 6) que les enfants ouvrent leurs cadeaux.

■ JOUR DES ROIS (LOS REYES) – FÊTE DE L'ÉPIPHANIE

Le 6 janvier.

En Espagne, c'est le « Jour des 3 Rois » que les enfants reçoivent les cadeaux de Noël, car ce sont les Rois mages qui les déposèrent douze nuits après la naissance de l'enfant Jésus. Los Reyes, anciennement fête du Soleil, on fête les Rois mages par des pièces, des chants ou des poèmes.

Mars

■ FALLAS DE VALENCIA

VALENCE

www.fallas.com

Du 15 au 19 mars.

De tradition ancienne, cette fête populaire est institutionnalisée en

1932 avec l'instauration de la Semana Fallera (Semaine des Fallas), qui devient la principale fête de la région de Valence. Célébrées tous les ans du 15 au 19 mars, les Fallas suivent un calendrier rituel constitué de plusieurs grands moments : les Mascletás, la Plantà, l'Ofrena, la Nit del Foc, la Nit de la Cremà. Défilés, fanfare, spectacles pyrotechniques...

Avril

■ FESTIVAL DANSA VALENCIA

VALENCE

teatres@gva.es

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.

■ MOROS Y CRISTIANOS DE ALCOY

ALCOY

Vers fin avril ou début mai (dates variables).

Déclarée Fête d'intérêt touristique international en 1980, la fête populaire des Moros y Cristianos est célébrée tous les ans à Alcoy, dans la province d'Alicante. A cette occasion, la ville se transforme en scène médiévale pour représenter l'affrontement entre Maures et chrétiens. Les festivités sont célébrées en l'honneur du saint patron de la ville Sant Jordi, apparu miraculeusement sur son cheval pour sauver les habitants d'Alcoy de l'attaque

des maures. Dans les rues de la ville, des milliers de drapeaux blancs avec la croix de Sant Jordi et autant de drapeaux verts avec le croissant de lune de l'islam flottent dans toute la ville. Un spectacle époustouflant au son de tambours et trompettes, avec de magnifiques costumes.

■ SEMAINE SAINTE D'ORIHUELA

ORIHUELA

www.semanasantaorihuela.com

Son ancienneté, puisqu'elle remonte au XVI^e siècle, et la richesse des sculptures défilant lors des *pasos*, dont celle de Francisco Salzillo ont valu la *semana santa* d'Orihuela d'être déclarée fête d'intérêt touristique international. Son point culminant est la procession du *Silencio* qui durant la nuit du vendredi saint parcourt la vieille ville au seul son des pas des pénitents et à la seule lumière des flambeaux. C'est le *Canto de la Pasión*, un chant dont les origines remontent au XVIII^e siècle, qui rompt le silence de la nuit au passage du Christ. Des moments qui contrastent avec la procession du samedi saint, au matin, connue sous le nom de procession du *Caballero Cubierto*.

■ SEMANA SANTA MARINERA

VALENCE

www.semanasantamarinera.org

secgral@jmssm.org

La Semana Santa Marinera est l'équivalent à Valence de la Semaine sainte espagnole, c'est-à-dire des fêtes de Pâques. Son nom rend hommage aux quartiers maritimes de Valence qui la célèbrent avec ferveur. Comme dans toute l'Espagne, la Semaine sainte donne lieu à des messes et à des processions dans toute la ville, et en particulier

dans les quartiers maritimes (Grau et Cabanyal) de Valence. Déclarée fête d'intérêt touristique national.

■ SETMANA SANTA

La *Setmana Santa* est une commémoration de la mort et de la résurrection du Christ, particulièrement célébrée en Espagne. Elle débute le Dimanche des Rameaux et se termine le Dimanche de Pâques. Elle attire dans les rues autant de fidèles que de touristes qui, tous, viennent assister aux processions spectaculaires et autres reproductions liturgiques retracant les derniers jours du Christ, organisées par les confréries.

Mai

■ JOURNÉE INTERNATIONALE DES MUSÉES

Le 18 mai.

Portes ouvertes dans tous les musées d'Espagne.



Procession du Vendredi Saint.

■ VIRGEN DE LOS DESAMPARADOS

VALENCE

Deuxième dimanche de mai.

Il s'agit de la fête de Notre-Dame des Désemparés, sainte patronne de Valence. Elle est appelée par les Valenciens *La Geperudeta* (la petite bossue), en raison de sa position légèrement courbée. A cette occasion, une procession a lieu dans les rues du centre historique et des feux d'artifice sont lancés depuis les jardins du Turia. Un joli marché d'objets en céramique est installé pour l'occasion sur la plaza de la Reina.

Juin

■ CORPUS CHRISTI

VALENCE

La fête du Corpus Christi est une célébration religieuse qui remonte au XIV^e siècle. Il s'agit d'une grande procession constituée de personnages bibliques et folkloriques. La procession est annoncée par les cloches du Miguelete. Il faut distinguer

© STEPHAN SZEREMETA



Danseuses ibériques, Valence.

la présence des traditionnelles *Rocas*, de grands carrosses depuis lesquels sont représentés des épisodes bibliques.

■ SAN JUAN

VALENCE

Dans la nuit du 23 au 24 juin.

A l'occasion de la Saint-Jean, les Valenciens se retrouvent sur les plages pour lancer des pétards et faire la fête jusqu'au bout de la nuit. Les festivités les plus réputées se déroulent à Alicante, déclarées Fête d'intérêt touristique international.

Juillet

■ FERIA DE JULIO

VALENCE

Célébrée pour la première fois en 1871, la Feria de Julio, fête de juillet, comprend de nombreux épisodes : un prestigieux concours international de fanfares se tient dans le palais de la musique et dans les arènes de Valence durant la première quinzaine du mois ; en parallèle, la *plaza de toros* accueille une excellente programmation de corridas. Également au menu, des feux d'artifice et une grande bataille de fleurs qui se tient le dernier dimanche du mois. A cette occasion, des chars traversent la ville en lançant des milliers d'œillets dans les airs.

■ FÊTE DES MOROS Y CRISTIANOS DE VILLAJOYOSA

Dernière semaine de juillet.

Durant la dernière semaine de juillet, toute la ville de Villajoyosa vit sa grande fête des Moros et Cristianos qui commémore et recrée de manière spectaculaire une bataille survenue en 1538. Face à l'attaque de pirates barbaresques conduits par Zalé-Arraez, la

Le Mystère de la Vierge

■ MISTERI D'EIX

ELCHE

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.

DÉCOUVERTE

tradition rapporte que sainte Marthe est venue en aide aux habitants en provoquant un raz de marée engloutissant les bateaux des corsaires, les empêchant ainsi d'accoster. En remerciement, la sainte devint la patronne du village et cette représentation du débarquement maure est depuis l'événement central des festivités. Une particularité de la ville par rapport aux autres *fiestas de moros y cristianos* de l'ensemble de l'Espagne et qui l'a fait classer comme d'intérêt touristique international. Hormis cette commémoration, la fête est l'occasion de nombreuses activités : concours gastronomiques, *verbenas*, rencontres festives du soir, concerts de musique et feux d'artifice, comme toujours en communauté valencienne.

Août

■ ASSOMPTION

Mi-août, la Asunción regroupe le plus grand nombre de fêtes estivales espagnoles. Pratiquement toutes les villes et les villages s'en mêlent !

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DE HABANERAS

TORREVIEJA

⌚ +34 966 707 715

www.habaneras.org

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*. Chaque année, il a lieu dans l'enceinte des *Eras de la Sal*, un ancien site dans lequel, les saliniers empliaient le sel avant qu'il ne soit transporté jusqu'aux navires marchands. En guise de prélude à cette session, le festival des *habaneras* d'enfants et d'adolescents se tient au début mai. Avec au programme des interprétations d'œuvres précises.

Octobre

■ FÊTE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

VALENCE

Le 9 octobre.

Cette date commémore l'entrée de Jaime I d'Aragon dans la ville de Valence en 1238 pour la libérer de la domination musulmane. Il s'agit d'un jour férié dans toute la région de Valence. Ce jour-là, on déguste les traditionnels *mocadorás*, des pâtisseries élaborées à base de massepain. Au programme des réjouissances : procession civique du drapeau valencien, feux d'artifices... Consultez les journaux *El País* ou *Las Provincias* du jour, ils vous donneront le détail de l'agenda de cette fête.

■ FIESTA DE HISPANIDAD (FÊTE NATIONALE D'ESPAGNE)

Le 12 octobre.

En ce jour de l'Hispanité, en commémoration de la découverte de l'Amérique, à Séville, on va déposer des fleurs dans le mausolée de la cathédrale qui renferme le corps de Christophe Colomb.

Novembre

■ LE MARATHON DE VALENCIA

VALENCE

www.valenciaciudaddelrunning.com
Créé le 29 mars 1981, la même année et le même jour que le Marathon de Londres, le Marathon de Valence fêtera sa trente-huitième édition en 2018. Si le Marathon initial se courait au paseo de l'Alameda et était organisé par la Société sportive *Correcaminos*, l'un des premiers clubs sportifs dédiés à l'athlétisme populaire dans les années 70, le Marathon dans sa formule actuelle a connu un grand changement en 2014. Avec la part prise par la mairie de Valence. Résultat : il s'est vu attribuer en décembre 2014 le label d'argent par la fédération internationale d'athlétisme. Qui classe les différents

niveaux de marathons mondiaux en fonction des circuits, de la couverture médiatique, des coureurs accueillis et de la sécurité.

Décembre

■ FÊTE DES FOUS

Le 28 décembre.

La fête des Fous trouve son origine dans le massacre des Innocents perpétré par Hérode. L'une des manifestations les plus significatives, qui a maintenant disparu, consistait à élire un évêque parmi les enfants de chœur de la paroisse et à laisser libre cours aux enfantillages. La veille du nouvel an, de nombreuses festivités se déroulent bruyamment autour de thèmes religieux ; une manière de chasser les anciens démons et de faire place aux nouveaux.

■ NOËL

Les nuits du 24 et 25 décembre, la *Nochebuena*, sont ponctuées par la messe de minuit, parfois appelée la messe du coq, et par des défilés joyeux. Du charbonnier de Lesaka (Navarre) qui annonce la bonne nouvelle au *Caga Tió* de Catalogne qui défèque des cadeaux, en passant par les crèches installées sur les places des villages de toute l'Espagne, le rituel varie selon les villes.

■ 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

DÉCOUVERTE

Produits caractéristiques

On est ici au berceau de la paella qui reste la star incontestable des tables de la communauté valencienne, notamment sur le littoral. 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 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 la paella 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, 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 Dénia ; et enfin *fideuá*, dans lequel les vermicelles remplacent le riz. 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'Orine 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, mérous, 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* (touron) 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 *fartons*, 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* ou la *mona de Pascua*, une brioche que l'on déguste durant les fêtes de Pâques.



Mercado central.

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 *fondillón*, un vin 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 *Cervecería 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*.

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 et en semaine. 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 débuter 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 *pinchos*, 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 contente souvent d'un café, la *merienda*, le goûter, pris 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

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.

JEUX, LOISIRS ET SPORTS

Football

C'est le sport roi en Espagne. Sur le plan national, la Roja, après de longues années de disette, est aujourd'hui considérée comme l'une des meilleures équipes du monde. Toujours en pratiquant son célèbre « tiqui-taca », jeu flamboyant fait de passes courtes, la Roja s'est imposée lors du Mondial sud-africain en 2010. Le 11 juillet, c'est donc grâce à un but d'Andrés Iniesta au bout d'une prolongation étouffante face aux Pays-Bas que la sélection a fait chavirer de bonheur un pays entier. L'Espagne signe un triplé en remportant l'Euro 2012, organisé conjointement par la Pologne et l'Ukraine. Malgré des performances très décevantes au Mondial brésilien de 2014 et lors de la Coupe d'Europe 2016 en France, la Roja demeure l'une des grandes équipes du panorama actuel. Le FC Valencia évolue en première division. Depuis sa fondation

en 1919, il a remporté six fois la Liga, sept fois la Copa del Rey, une fois la Supercoupe d'Espagne et une fois la Copa Eva Duarte. Il est également arrivé deux fois en finale de la Ligue des Champions. Selon la classification historique de la première division espagnole, le FC Valencia occupe la quatrième position, après le Real Madrid, le FC Barcelone et le l'Atlético Madrid. Ce club évolue au stade du Mestalla que vous pourrez aller visiter lors d'un séjour à Valence.

Tennis

Le tennis espagnol est surtout réputé pour ses joueurs sur terre battue et le triomphe de ces derniers à Roland Garros. Les champions sont Bruguera (1993-94), Moya (1998), Costa (2002), Ferrero (2003) et Rafael Nadal (vainqueur à Roland-Garros en 2005, 2006, 2007, 2008, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014



Route de montagne dans la région de la Costa Blanca.

et 2017). Ce dernier est le joueur qui a remporté le plus de victoires à Roland-Garros (9 au total). Il a aussi gagné la médaille d'or de double masculin lors des Jeux Olympiques de Rio en 2016. Mais s'inclinera face à Roger Federer, lors de la finale de l'Open d'Australie en janvier 2017 à Melbourne. Dans ce domaine, le tournoi de Valence créé en 2003, en remplacement du tournoi de Majorque, a accueilli au mois de novembre l'Open 500. Une compétition de tennis du circuit ATP qui réunissait de prestigieux sportifs internationaux, notamment dans l'Agora, de la Cité des Arts et des Sciences. En 2015, ce tournoi a été rétrogradé en catégorie ATP Word Tour 250, pour des raisons financières, avant de disparaître du calendrier en 2016.

Cyclisme

Très suivi en Espagne, le cyclisme, qui a longtemps été considéré comme un loisir, s'est popularisé dans les années 1980 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. Miguel Indurain, originaire de Navarre, est considéré comme une légende du cyclisme espagnol. Ses performances historiques – il a gagné cinq fois consécutives le Tour de France dans les années 1990 – ont participé à cet engouement général pour cette discipline.

Plongée

Cette côte 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

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, Javea, Altea, El Camello, Santa Pola ou encore Denia offrent d'excellentes installations. Puisqu'au total la Costa Blanca aligne 25 ports de plaisance et de nombreuses stations nautiques. On peut y pratiquer voile et planche à voile, du flysurf, du ski nautique mais aussi du canoë-kayak ou de l'aviron.

Randonnée et VTT

Tout au long de cette côte, 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. Les offres dans ce domaine s'étant multipliées au cours des dernières années.

► Sur le site www.senderosdealicante.com, vous trouverez tous les sentiers proposés au sein de la province d'Alicante ainsi que des indications sur la météo. Malheureusement, ce site n'est accessible qu'en espagnol. Mais sur place, il vous sera très facile de vous procurer le tracé des itinéraires auprès des offices du tourisme.

Golf

La pratique du golf s'est considérablement développée sur la côte espagnole depuis quelques années et la Costa Blanca s'enorgueillit d'en proposer 21 dont 3 pitch & putt, golf de dimension réduite. La plupart étant intégrés dans des environnements dédiés plus généralement aux loisirs et au repos. Vous les retrouverez listés sur le site golf-costablanca.org. C'est par ailleurs dans l'Albufera, que se situe le plus prestigieux golf de communauté valencienne, associé au Parador mais libre d'accès.

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 : Aqualandia (Benidorm), Terra Mítica (Benidorm), Torrevieja Aquapolis (Torrevieja).



Le littoral de la station balnéaire Torrevieja.

ENFANTS DU PAYS

DECOUVERTE

Santiago Calatrava (1951)

Le nom de Santiago Calatrava est indissociable de la ville de Valence. Cet architecte valencien 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'*Oceanogràfic*. Dès l'âge de 8 ans, il s'initie au dessin et à la peinture à l'école des Beaux-Arts de Valence. Après un séjour à Paris, il obtient son diplôme d'architecture à l'école technique supérieure d'Architecture de Valence (ETSAV). En 1975, il s'installe en Suisse pour effectuer un troisième cycle en ingénierie civile à l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich, dont il sort diplômé quatre ans plus tard. Son premier projet important est celui du pont Bac de Roda, commandé dans le cadre des Jeux Olympiques de Barcelone. C'est le début d'une longue série de projets de ponts, qui feront sa réputation internationale. Par la suite, il concevra le pont de l'Alamillo, commandé pour l'Exposition universelle de Séville (1992), le pont Zubizuri à Bilbao (1997) et le pont de la Femme à Buenos Aires (2001), entre autres nombreux projets. Calatrava s'est aussi illustré 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, que Santiago Calatrava va littéralement transformer 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 des principaux édifices qui constituent la Cité des Arts et des Sciences : l'*Hemisfèric* (1998), le musée des Sciences Príncipe Felipe (2000), l'*Umbracle* (2000), le Palais des Arts Reina Sofía (2004) et l'*Ágora* (2009). Le style de Calatrava est empreint d'une forte expressivité structurelle qui s'explique par sa formation d'ingénieur. 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, en 1999, le Prix national d'architecture en Espagne, en 2005 et le Prix européen d'architecture en 2015, Calatrava a aussi travaillé sur la gare de transports en commun imaginé pour le nouveau World Trade Center de New York, combinant trois types de transports différents, trains de proximité, métro et liaison avec l'aéroport JFK. Dessinant à cette occasion une structure de verre et d'acier reproduisant selon ses termes « un oiseau libéré par les mains d'un enfant ». Il a également dessiné la Chicago Spire, le plus haut gratte-ciel du continent américain, dont le projet a été abandonné depuis. Toutefois, certains de ces travaux ont fait l'objet de controverses ou de menaces de procès. Notamment de la part de la Generalitat de Valence.

Menaces qui se sont terminées par un compromis à l'amiable, l'architecte s'étant engagé à participer aux réparations nécessaires après la chute de trencadis recouvrant le Palais des Arts en 2013. Aujourd'hui, il dispose de bureaux à New York, Doha et Zurich.

Lucía Etxebarria (1966)

Née à Valence de parents basques, Lucía Etxebarria est un véritable phénomène littéraire en Espagne, avec des centaines de milliers d'exemplaires écoulés. Traduits dans une vingtaine de langues, ses romans traitent principalement de la complexité du sentiment amoureux entre hommes et femmes. Son premier roman, *Amour, Prozac et autres curiosités* (1997), explore le sujet de prédilection de Lucía Etxebarria : la femme du XXI^e siècle. L'année suivante, elle gagne le prestigieux prix Nadal avec la publication de *Béatriz et les corps célestes*. En 2004, elle décroche le prix Planeta avec *Un miracle en équilibre*, le prix littéraire le plus généreux au monde après le prix Nobel, qui récompense les gagnants de la coquette somme de 600 000 €. Par la suite, elle publie *Cosmofobia* (2007), qui rencontre à nouveau un grand succès de ventes, ainsi que *Je ne souffrirai plus par amour*, en 2008, ou encore *Le contenu du silence* en 2012 (tous deux traduits en français, ainsi qu'une nouvelle, *Ce que les hommes ne savent pas*, 2009 et un essai, *Ton cœur perd la tête*, en 2015). Les hispanophones pourront aussi lire deux romans publiés en 2013 : *Dios no tiene tiempo libre* et *Cuentos clásicos para chicas modernas*. Autodidacte et féministe, Lucía Etxebarria a su conquérir un public de fidèles lectrices à travers le monde. Elle a également travaillé

comme scénariste sur plusieurs films, notamment pour l'adaptation de son best-seller *Amour, Prozac et autres curiosités*. Elle publie aussi des essais et de la poésie.

María Teresa Fernández de la Vega (1949)

Née à Valence, María Teresa Fernández de la Vega est une femme politique, membre du PSOE, qui a occupé les fonctions de vice-présidente du gouvernement, ministre de la Présidence et porte-parole du gouvernement Zapatero de 2004 à 2010. Dès l'arrivée du PSOE (Parti socialiste) au pouvoir en 1982, elle occupera différentes fonctions gouvernementales. Avec l'élection de Zapatero à la tête du gouvernement espagnol en 2004, elle devient numéro deux du gouvernement en acceptant la fonction de vice-présidente. Le 24 avril 2004, elle devient la première femme à occuper la présidence du gouvernement, durant les huit heures du premier voyage de Zapatero à l'étranger. En 2008, elle devient députée au Parlement du Pays valencien (Corts Valencianes) mais devra renoncer à cette fonction en 2010, après avoir été nommée membre permanent du Conseil d'État, une fonction incompatible avec celle de députée. Elle est aujourd'hui toujours en poste au Conseil d'Etat.

Luis García-Berlanga (1921-2010)

Né à Valence, Luis García-Berlanga est un réalisateur et scénariste, considéré comme l'un des grands noms du cinéma espagnol de l'époque franquiste.

Son premier film, *Ce couple heureux* (1951), est réalisé en tandem avec Juan Antonio Bardem, autre monstre sacré du cinéma espagnol, qu'il a connu sur les bancs de l'Institut des Recherches et Expériences Cinématographiques (aujourd'hui Ecole Officielle de Cinéma). Leur collaboration se poursuit sur le film *Bienvenue, Monsieur Marshall* (1952), dirigé par Berlanga à partir d'un scénario de Bardem, qui obtient le prix spécial du jury au festival de Cannes en 1953. A partir de *Placido* (1961), Berlanga entame une collaboration fructueuse avec le scénariste Rafael Azcona. Le film est nominé 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 90. Récompensé par le prestigieux prix Principe 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.

Javier Mariscal (1950)

Né à Valence, installé à Barcelone depuis le début des années 70 et assidu des Baléares, Javier Mariscal s'est inspiré des couleurs et de la lumière des paysages méditerranéens tout au long de sa carrière. Cet artiste pluridisciplinaire, influencé par la culture pop et la

bande dessinée, est aujourd'hui l'un des artistes designers les plus importants du panorama espagnol. Il commence sa carrière 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 logo 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 80. En 1987, Mariscal remporte le concours organisé pour la création de la mascotte des Jeux Olympiques de Barcelone de 1992. Son personnage, Cobi, entrera dans la mémoire collective des Jeux barcelonais.

En 1989, il crée l'entreprise Estudio Mariscal, avec laquelle il réalisera tous ses projets suivants. 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. Il a également travaillé sur des projets de design d'intérieur pour H&M Barcelona, l'hôtel Gran Domine à Bilbao et le Calle 54 Club de Madrid. En 2009, le Design Museum de Londres consacre une rétrospective à Mariscal. En 2010, Barcelone rend hommage à l'artiste avec une grande exposition à la Pedrera. En 2010, nouveau tournant dans sa carrière : il publie la bande-dessinée *Chico et Rita*, devenue depuis un film d'animation. Réalisé par Fernando Trueba, il est présenté en Espagne en février 2011 puis en France en juillet 2011, et est même nommé aux Oscars 2012, dans la catégorie Meilleur film d'animation.



Vue en hauteur de Calpe.

© FRANCK BOSTON – SHUTTERSTOCK.COM

VISITE



LA COSTA BLANCA

DÉNIA



C'est une ancienne ville romaine et arabe. Dénia est une station balnéaire familiale dont les maisons blanches de pêcheurs au pied du château conservent encore leur charme d'antan. Montez au château par la Calle San Francisco : ça vaut le coup d'œil ! La ville se trouve entre le piton rocheux dit El Mango, haut de 751 m, et la mer. La plage de Vergel au nord est très fréquentée par les vélipranchistes.

Se restaurer

La *gamba roja*, grosse crevette rouge de Dénia était déjà réputée pour être l'une des meilleures d'Espagne. Elle dispose désormais d'un concours qui chaque année, en mars, s'applique à promouvoir la créativité des jeunes cuisiniers dans ce domaine. Autres spécialités à déguster d'un séjour dans la ville : les *Espencats*, plats de légumes grillés ou braisés comprenant des poivrons, des tomates, des aubergines et des oignons ; le fameux *arrós a banda* dont la ville est l'un des berceaux, le *suquet de peix*, soupe de poissons, et la *llandeta*, ragoût de poissons. Et *last but not least*, la ville s'enorgueillit de compter un trois étoiles Michelin, Quique Dacosta.

■ L'ANFORA

Explanada Cervantes, 9
① +34 965 78 61 19
www.hostallanfora.com

Ce restaurant est réputé pour les fruits de mer, les poissons et les viandes. Il prépare également une excellente paella.

■ RESTAURANT NOGUERA MAR HOTEL

Llac Major, 3

① +34 966 475 650

www.nogueramarhotel.com

info@nogueramarhotel.com

Il propose une cuisine valencienne dont la paella à des prix imbattables. Excellent accueil, ambiance chaleureuse.

Sortir

Rien à signaler avant 2h du matin, ensuite la fête bat son plein, presque tous les jours en été, seulement le week-end le reste de l'année. Autre option, se diriger vers la ville de Jávea à proximité de Dénia.

■ LA PLAZA LOUNGE

Plaza San Antonio, 10

① +34 638 316 917

Ce surprenant bar de trois étages, avec plafonds et sols en verre, passe de la bonne musique pop rock.

À voir - À faire

Les quartiers anciens méritent une visite : *Baix la Mar*, avec ses maisons basses et colorées et ses petites places (Sant Antoni et Plaza de la Creu) ; les *roques*, ancienne partie arabe aux alentours du château et le quartier du centre historique (Calles Loreto, Cavallers, Major, Sant Josep et rues alentours). On se promènera aussi le long de la Calle Marques del Campo, rue principale et centre névralgique de Dénia avec ses édifices du XIX^e. C'est là que se célèbrent de nombreuses

fêtes et c'est aussi de là que partent les courses à la vachette de juillet.

■ CHÂTEAU DE DÉNIA

Calle San Francisco

⌚ + 34 966 420 656

Cette forteresse musulmane abrite aujourd'hui un musée archéologique qui illustre le développement de Dénia de 200 ans avant J.-C. jusqu'au XVIII^e siècle.



■ LA CRIÉE DE DÉNIA

Esplanada Cervantes, s/n

⌚ + 34 965 78 00 06

Vous aurez peut-être envie de suivre la *gamba roja*, grosse crevette rouge et spécialité de Dénia dès son débarquement à la criée. Celle-ci est plus importante que Moraira et réservée aux professionnels. Toutefois, le spectacle du déchargement des poissons et mollusques, désormais totalement robotisé peut être observé depuis un espace réservé aux visiteurs avec vue plongeante. De plus, vous pourrez faire l'acquisition de poissons super frais, provenant directement de la dernière pêche, et sans intermédiaire, dans une petite boutique prévue à cet effet.



■ PARC NATUREL

DU MONTGÓ



Camí de Sant Joan, s/n

Finca del Bosc de Diana, aptdo. 492

⌚ + 34 966 423 205

parquesnaturales.gva.es

parque_montgo@gva.es

Parallèle au littoral, le promontoire rocheux du Montgó se dresse entre les communes de Dénia et de Xàbia

pour culminer à 753 mètres. Si au premier abord, sa silhouette apparaît abrupte et sèche, il renferme une grande diversité que ce soit au plan de sa topographie, de ses paysages mais aussi des espèces végétales et animales qu'il abrite. Ce qui lui a valu d'être déclaré Parc naturel en 1987 puisqu'il compte plus de 600 espèces dont certaines sont endémiques et remarquables telles que le chêne kermès, le lavandin, les variétés de ciste, le fenouil marin, l'hippocrate de Valence (fer-à-cheval), quelques scabieuses, des genévrier de Phénicie et des palmiers nains. En cohérence avec le paysage, la faune rencontrée sera différente : des mouettes et des faucons pèlerins dans les zones de falaises et des renards, des sangliers et quelques genettes dans les zones rocheuses intérieures. Vers Dénia, cette masse rocheuse s'unit à la mer par des falaises et des *calas* (petites cryptes). Différents sentiers de randonnées vous permettront de parcourir ce parc, leur difficulté oscillant de faible à haute. A titre d'exemple, les moins sportifs pourront consacrer deux heures au circuit pédestre menant à la Cova de l'Aigua, Grotte de l'eau, ou une heure en vélo. Quand les plus formés pourront rejoindre la Creueta (sommet du massif à 753 mètres), après 12 heures aller et retour d'un circuit plutôt ardu. Quoiqu'il en soit, vous pourrez toujours contempler toute la côte, de Cullera jusqu'au Penon d'Ifach et si vous avez de la chance et que le temps est clair, vous pourrez deviner le profil d'Ibiza.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE

■ LES PLAGES

La ville compte toute une série de plages qui suivent le littoral. Au nord, la plus proche de la ville est Punta del Raset, suivie par Les Marines – plus grande plage de sable fin – puis les Bovetes, Els Molins, l'Alamadrava et les Deveses. Depuis le centre de Dénia, un bus vous permet d'accéder régulièrement à la plage des Marines. Au sud de la ville, vous pouvez accéder à la Marineta Casiana, une plage de sable puis ce sera le début des criques rocheuses « Les Rotes », où l'on remarquera notamment le Cap de San Antonio, l'un des paysages les plus impressionnantes de cette région. Au large se trouve la réserve marine du Cap de San Antonio, une zone protégée d'une grande valeur écologique. On conseille vivement une balade à pied le long des Rotes, en revanche, si l'on souhaite y faire de la plongée sous-marine, un permis préalable doit être demandé à l'office du tourisme.

JÁVEA



Cette ville de plus de 27 200 habitants possède plus de 20 km de côte abrupte. Son littoral est dominé par les ruines de moulins à vent des XVII^e et XVIII^e siècles et la ville renferme une belle église Sant Bartolomé du XVI^e siècle et un joli quartier blanc sur la colline. A 2 km, le village du port compte deux plages, l'une de sable (Playa del Arenal), l'autre plus rocallieuse vers le sud, dans une baie entourée par le Cabo de San Antonio et le Cabo San Martin. Au sud, la plate-forme de Las Planes surplombe la mer de ses 200 m, les trois caps délimitant de belles criques de galets comme Cala La Barraca ou Cala Granadella. Son port a été moins abîmé que les autres de la côte.

Se restaurer

Ici aussi, on honore poissons et mollusques, commercialisés sous la marque « poissons et fruits de mer de la baie de Xàbia ». A table, les poissons seront souvent cuisinés sous forme de *suc roig* ou de *cruet de peix*, sortes de ragoûts. Vous pourrez aussi tenter le *Putxero*, sorte de pot-au-feu, accompagné de riz ou de vermicelles, le *Polp amb penca*, poulpe aux cardes, le *Madroc* alliant morue, chou-fleur et pommes de terre ou la *Boretà*, qui accompagne le poisson de pommes de terre et d'épinards. Le riz sera aussi présent sous toutes ses formes : *a banda*, à la marinière, au four ou paella, avec anchois, épinards, haricots blancs et navets. A l'heure des tapas, vous pourrez opter pour les légumes grillés à l'huile d'olive, *esgarrat*, les escargots, les fèves bouillies ou le sang à l'oignon. Sans oublier les *cocas*, sortes de mini pizzas, que l'on trouvera dans la plupart des boulangeries. Ce produit emblématique a même sa foire dédiée, dans le Parc Montaner, au cours du mois d'avril.

■ CALIMA

Avenida Marina española, 14

⌚ +34 965 794 821

www.restaurante-calima.com

restaurante.calima@gmail.com

Adresse originale, qui propose une cuisine créative. A ne pas manquer : le canard à la pomme et aux dattes ou le carpaccio de saumon.

Sortir

En été, l'animation se concentre principalement dans les bars et discothèques situés le long de la plage Arenal. Par

ailleurs, le centre historique accueille un festival de jazz, tous les ans en août (www.xabiamusica.org)

■ LA LLUM

Carrer del Gual, 1
www.lallum.es
info@lallum.es

C'est une sorte de café *underground* avec un agréable patio intérieur, idéal pour discuter. Sessions DJ.

À voir - À faire

On visitera d'abord le quartier historique qui a gardé son tracé médiéval, avec ses rues étroites aux façades blanches, aux portes en forme d'arc et aux fenêtres gothiques ornées de grilles en fer forgé, le tout parachevé par la pierre de truffeau, un élément de construction caractéristique de la région. C'est bien sûr la silhouette de l'église San Bartolomé qui attire en premier l'attention. Mais sur la même place, on pourra admirer deux très belles maisons : le Palau dels Sapena (XV^e siècle) ou la Casa dels Bolufer (XVIII^e-XIX^e siècle). D'un côté de cette place on aboutira au marché, du début du XX^e siècle et de l'autre à la Mairie, un bâtiment du XVIII^e siècle, rénové au XX^e siècle. Pour le shopping et les restaurants, on visitera aussi le quartier de la Aduana. Enfin de nombreuses randonnées sont proposées pour profiter des plages, des criques et des falaises alentour.

De Jávea, la N332 en direction de Teulada mène à Moraira, station encore assez préservée. La descente vers le port est splendide ; la route, sinuueuse, est entourée de terrasses couvertes d'arbres fruitiers.

Après Jávea, en direction de Dénia, passez entre le mont Montgó et la mer.

Tournez vers le Cabo de San Antonio : il y a un superbe point de vue, à 163 m au-dessus de la mer, sur la côte découpée.

■ ÉGLISE FORTIFIÉE DE SAN BARTOLOMÉ

Plaza de la Iglesia, s/n

C'est sûrement l'édifice le plus emblématique du centre historique de Jávea. Construite au cours des XIV^e et XVI^e siècle avec des agrandissements effectués aux XVIII^e et XIX^e siècle, son architecture n'en est pas moins principalement de style gothique Isabélin. Avec une double fonction, répondre aux besoins religieux d'une population croissante et défendre la population des attaques des corsaires. A ce titre, on notera que l'ensemble possède des meurtrières et des embrasures pour mortiers.

Shopping

Pour chiner, rendez-vous au marché aux puces qui se tient tous les jeudis matin, entre la Plaza de la Constitucion et la Placeta del Convent.

■ MARCHÉ MUNICIPAL

Plaza de la Iglesia, s/n

⌚ + 34 965 79 25 53

C'est le marché couvert de la ville. On peut y trouver tous les produits frais mais aussi de quoi garnir un panier gourmand.

Manifestations

► **16 juillet.** Fête de la Vierge du Carmen avec feux d'artifice et offrandes de fleurs par les marins pour ceux qui sont morts en mer.

Sur les traces du Moscatel

Du XIX^e siècle au milieu du XX^e siècle, et jusque dans les années 1970, la production de vin de Moscatel a été l'un des éléments fondamentaux de l'économie valencienne, notamment dans la région de la Marina Alta. Pour faire découvrir les lieux de production qui ont accompagné cette histoire, une route a été mise au point. Vers l'intérieur des terres mais aussi à proximité des côtes, elle vous permettra de visiter des *riurau*, publics ou privés mais aussi des musées ethnologiques, des maisons de producteurs ou d'identifier de jolis points de vue. Non loin de Moraira, trois *riurau* sont accessibles au grand public : à El Poble Nou de Benitatxell, à Teulada et aussi à Moraira.

MORAIRA



Moins de 2 000 habitants. C'est dans les années 1970 que cet ancien petit village de pêcheurs, situé entre mer et montagne, est devenu un centre touristique important, plutôt axé sur un tourisme de résidences secondaires. Ce qui lui donne sa silhouette actuelle de cité jardin, avec de nombreuses villas individuelles. Aujourd'hui, le tourisme reste son principal moteur économique, avec la pêche et l'agriculture – notamment la culture des raisins servant à élaborer le vin muscat. Au programme d'une visite, son port de pêche pour assister à la criée et ses 8 km de plages alternant criques rocheuses et étendues de sable fin. Sur l'une de ces plages, l'Ampolla, se trouve le château de Moraira qui permit à la commune de se protéger des attaques de pirates. A voir aussi, la tour du guet du *cap de Oro*, autre point défensif contre les attaques ennemis, qui offre un superbe point de vue à 163 m au-dessus de la mer, sur la côte découpée.

Se restaurer

La cuisine traditionnelle de Moraira est élaborée à partir des produits de

la pêche. Il existe d'ailleurs un label de qualité, *Bahia de Moraira*, qui garantit cette provenance. Fiez-vous donc aux restaurants qui l'arborent. Ici aussi, le riz est cuisiné sous toutes ses formes, avec une préférence pour *l'arroz a banda*, dont le riz est cuit à part, et *l'arroz del Senyoret*, élaboré avec des crustacés préalablement décortiqués. La région est également réputée pour sa production de vin. La production de la variété autochtone de raisin Moscatel Romano permet l'élaboration du vin blanc fruité, le *Marina Alta*, et du *Viña Teulada*, un vin blanc sec et agréable en bouche. Pour une petit plaisir sur le pouce, on peut faire un sort aux *cocas marías*, que l'on trouve dans toutes les boulangeries ou tenter les *patissets de boniato* ou les *coques con tomates* (espèce de fougasse locale).

■ ANTONIET

Avenida de la Pau, 18

⌚ +34 965 744 016

Fondé en 1957, ce restaurant traditionnel propose des spécialités à base de poisson et fruits de mer, dans un cadre moderne et soigné. On y mange notamment plusieurs variétés de riz, dont *l'arroz del Senyoret* (dont les fruits

de mer ont été préalablement décortiqués), l'*arroz negro* (cuit dans l'encre des calamars), ou le savoureux *arroz caldoso de bogavante* (riz au homard servi en sauce). La carte propose aussi des gambas de Dénia et Jávea, le rouget de Moraira au gros sel et le *suquet* de poissons de la baie. Une cuisine traditionnelle élaborée avec d'excellents produits de la mer.

■ DEL MAR

C/ Del Mar 39

① +34 965 745 153

www.delmarspain.com

info@delmarspain.com

Situé à l'entrée du club nautique, en plein dans le port de Moraira, le restaurant Del Mar dispose d'une agréable terrasse au cœur de l'animation. On y mange des plats légers, comme des salades, des gazpachos, des cocktails de fruits de mer, etc. Pour les grosses faims, la carte propose aussi des plats de pâtes, de viande ou de poisson. Une adresse familiale et animée, bien pour dîner léger.

À voir - À faire

Avec la tour de guet du cap d'Or et l'église forteresse de Santa Catalina, construites au XVI^e siècle, le patrimoine de Moraira témoigne d'un passé marqué par les attaques incessantes des pirates aux XV^e, XVI^e et XVII^e siècles. Mais c'est bien sûr pour ses belles plages de sable blanc que l'on fera une halte dans cette cité balnéaire. La plage du Portet, située entre le port et la tour de Guet du cap d'Or, est en forme de coquille, idéale pour la pratique de sports nautiques. Sur l'emblématique plage de l'Ampolla, la plus fréquentée, se dresse le château de Moraira. Et pour les amateurs de tranquillité, les criques de Cala Cap Blanc

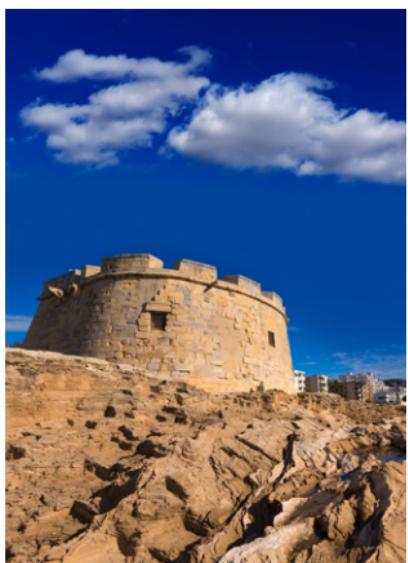
et Cala l'Andragó offrent un panorama sauvage et des eaux turquoise. Cette station balnéaire dépend de la commune de Teulada, à 6 km vers l'intérieur des terres. Il serait dommage de venir à Moraira sans visiter Teulada qui abrite notamment l'église paroissiale de Sainte Catherine, de la fin du XVI^e siècle et une forteresse gothique qui entoure la *vila* historique.

■ CHÂTEAU DE MORAIRA

Calle Castillo

① +34 965 745 168

Le château de Moraira – qui s'apparente plutôt à une tour de défense – domine la plage de l'Ampolla. Sa construction remonte au XVIII^e siècle. Abandonné à l'état de ruine après une attaque des Anglais au XIX^e siècle, il n'a été restauré que dans les années 1980. Sur ses murs épais, de plus de dix mètres de haut, on peut encore voir les ouvertures destinées aux canons.



VISITE

© M.V. PHOTOGRAPHY - SHUTTERSTOCK.COM

Le château de Moraira.

■ ÉGLISE-FORTERESSE DE SAINTE CATHERINE MARTYRE

Plaza de Espana, 1

Construite comme une forteresse, de manière à protéger les habitants des attaques des pirates berbères, cette église se compose de deux parties très distinctes. On pense que la partie la plus ancienne, datant du XVI^e siècle, est due à un projet de Joan Cambra, un grand architecte ayant laissé sa patte sur d'autres bâtiments de grande notoriété, comme les églises de Pego et de San Miguel de los Reyes, à Valence. Une série d'agrandissements ont été effectués du XVIII^e siècle à nos jours, pour donner par exemple la forme d'une croix latine à l'ancien étage gothique.

Vers 1895, on érige un nouveau clocher, qui avec un périmètre de 24 mètres à la base et une hauteur de 31 mètres, représente un bel exemple des tours hexagonales de tradition médiévale. On notera aussi l'orgue, construit dans le style romantique par la société valencienne Successors de Randeynes, entre les XIX^e et XX^e siècles. Aujourd'hui, les caractéristiques défensives de l'église ont toutes disparu, seule relique visible, un tronçon du mur ancien à l'arrière de l'église.

■ IGLESIA NUESTRA SEÑORA DE LOS DESAMPARADOS

L'église Notre-Dame des Désemparados est située au centre de Moraira. Elle a été construite entre 1875 et 1878 à partir de blocs de pierre du château de Moraira, qui avait été fortement endommagé au cours des guerres carlistes. Son architecture est typique de la région, avec des arcs en plein cintre que l'on appelle *riu-raus*. Sur la

façade, on peut voir une image de la Virgen del Carmen, sainte patronne des marins. Tous les ans, une procession maritime est célébrée en son honneur le 16 juillet.

■ LONJA DE MORAIRA



Sur le port, à côté du club nautique, un nouveau bâtiment construit en 1990 a remplacé l'ancien datant de 1943. La particularité de cette criée : elle reste accessible à tous, même sans affiliation professionnelle. On ne garantit pas que vous saurez obtenir de meilleurs prix que les restaurateurs locaux, mais vous pourrez vous prendre au jeu. Les espèces les plus pêchées : les rouget rascasses de fond, la seiche et les poulpes. A partir desquels on compose les *cruet de peix* (ragoût de poissons) ou les *coques amb peix* (tarte ou fougasse au poisson). Attention à être ponctuel, c'est une petite criée.

■ PLAGES

Moraira compte deux plages : l'Ampolla, la plus grande et la plus proche et la playa del Portet. Pour gagner cette dernière, un peu plus éloignée, vous pouvez suivre la route des miradors du littoral qui vous donne des explications régulières sur les points rencontrés et quelques arrêts aux points les plus stratégiques (8 au total). Arrivés à la playa del Portet, de nombreux cafés avec terrasse vous permettront une halte très agréable avec jolie vue garantie.

■ TOUR DE GUET DU CAP D'OR

Située au sommet du cap d'or, cette tour de guet domine la playa del Portet. Sa construction date de l'époque du règne de Felipe II au XVI^e siècle, pour protéger le littoral des attaques des pirates. Sur le versant sud-est du cap

d'or se trouve la Cova de Cendra, une grotte qui abrite des vestiges datant du paléolithique.

Sports - Détente - Loisirs

Moraira est une destination idéale pour les amateurs de randonnées pédestres, puisqu'elle est traversée par des chemins et des sentiers balisés, comme ceux de Font Santa, Benimarco, Castellons ou Cap d'Or, offrant de superbes vues sur la baie. Avec pour paysages alentour, des pins et des vignobles. La ville accueille aussi de nombreux événements sportifs comme la régate *300 Millas a Tres*, en janvier ou la régate en haute mer Moraira-Santa Eulalia, en septembre.

■ CLUB NAUTIQUE DE MORAIRA

Port de Moraira

○ + 34 965 744 319

www.cnmoraira.com

info@cnmoraira.com

Cet établissement se targue d'être l'un des espaces les mieux équipés de la Communauté valencienne. Il propose notamment des cours d'initiation à la voile en juillet et en août, pour les adultes et pour les enfants.

■ CENTRE DE BUCEO LA GALERA

Clúb Náutico Moraira, muelle

Pesquero

○ + 34 646 674 766

www.buceolagalera.es

buceolagalera@gmail.com

Ce centre est d'abord une école de plongée homologuée, qui permet aux plongeurs émérites de se livrer à leur passion. Pour ceux qui souhaitent s'initier, un baptême d'une demi-journée est prévu, encadré par un instructeur. Si cela vous convient, vous pourrez plonger

aux cinq niveaux prévus, même si le premier niveau (plongée à 18 mètres) est le plus fréquent. Si vous avez davantage envie de rester sur l'eau, le centre propose aussi une balade en bateau de Moraira à Javea (environ 1h30) pour découvrir le littoral tranquillement, avec arrêts photo. Atout non négligeable, on parle français ici !

CALPE



En suivant la route de la côte, c'est bien sûr l'impressionnant rocher du Penyal d'Ifach, émergeant à 332 mètres au-dessus de la mer, qui attirera votre attention à l'arrivée dans cette ville de plus de 21 000 habitants. Déclaré parc naturel en 1987, il constitue l'une des attractions incontournables du lieu. Puisque tout en étant le plus petit parc naturel d'Europe, avec 45 hectares, c'est aussi le plus fréquenté de la Communauté valencienne. Avec une moyenne de 120 000 visiteurs par an. A la clé d'une bonne grimperette, de très belles vues sur la côte jusqu'au Cabo de Nao et un aperçu des collines d'Ibiza. Cette station balnéaire affiche aussi deux plages urbaines et de nombreuses criques, idéales pour la plongée sous-marine.

Se restaurer

La cuisine de Calpe est essentiellement tournée vers la mer, déclinée autour du riz et du poisson provenant de la baie, lotte, maquereaux, poulpe, sardines... On déguste le poisson sous forme de tapas, de *llauna*, de paella, ou accompagné de riz, cuit au four ou servi avec des haricots blancs, des navets et des bettes. Egalement au menu, le ragoût de poulpe.

■ BAYDAL

Carretera del puerto, 12

⌚ +34 965 831 111

www.baydal.es – info@baydal.es

Grand espace entouré de vitres en plein cœur du port, ce restaurant reste la référence de la ville en matière de poissons. On y va surtout le midi.

■ CASA FLORENCIA

Plaza Mariners, 21 ⌚ +34 965 833 584

Dans le *casco antiguo*, c'est un joli cadre pour déguster de la cuisine typique de la région, et en particulier de délicieux plats à base de riz.

Sortir

La vie nocturne se concentre au bord des plages urbaines.

À voir - À faire

Dans le centre historique de Calpe, une balade permettra de voir l'ensemble formé par la tour de la Peça, les murailles et l'ancienne église, un exemple de

style gothico-mudéjar, puis le quartier mauresque d'Arrabal. C'est en bord de mer que l'on trouvera l'ensemble archéologique des Bains de la Reine, formés d'un vicus romain, les viviers de la côte et l'ensemble thermal de la Muntanyera. Ce dernier ne se visite qu'en groupes, information à l'office du tourisme.

■ BÂTIMENTS DE RICARDO BOFIL ★

Urb la Manzanera

Au sud de Calpe, signalisé depuis la ville. En rupture avec le visuel classique des maisons blanches de la Costa Blanca, cet ensemble se compose de trois espaces complémentaires.

► **La fortification rouge.** Tout de rouge et de rose comme son nom l'indique, ce bâtiment créé en 1972 évoque la tradition de la *casbash*, avec une succession de couloirs, de terrasses, d'escaliers et de patios communiquant les uns avec les autres. Son architecture joue aussi avec la topographie de la falaise sur laquelle il est construit et s'y adapte.



Station balnéaire de Calpe avec en arrière-plan le rocher du Peñón d'Ifach.

LE PARC NATUREL DU PEÑÓN DE IFACH

63

CENTRE DE VISITEURS DU PARC NATIONAL DU PEÑÓN D'IFACH



Calle Illa de Formentera, s/n

⌚ +34 965 837 596

Le Peñón de Ifach est une énorme masse de pierre calcaire de 332 mètres de haut qui s'avance dans la mer et n'est relié au continent que par un isthme sableux étroit, à deux plages, la playa de la Fossa et celle de Maurí. Ce *Peñón* a appartenu à la commune de Calpe jusqu'en 1862, date à laquelle il est devenu une propriété privée, passant aux mains de plusieurs propriétaires. Avant d'être racheté par le gouvernement de la communauté valencienne, puis classé parc naturel en 1987. Ses caractéristiques bioclimatiques, la nature de ses sols basiques, sa situation et son orientation ont conféré une grande singularité à sa faune et à sa flore. Sa végétation rupicole, spécifique des parois rocheuses, comprend d'intéressantes espèces endémiques comme un maquis de petits palmiers et de genévrier mais aussi le Silène d'Ifach, une espèce de thym quasiment disparue, la scabieuse rupestre ou la violette des rochers. Sur la partie basse du versant septentrional, on trouvera d'autres espèces arbusives comme le chèvrefeuille, le genévrier ou

le jasmin de montagne, le tout émaillé de pins d'Alep. Côté faune, on recense plus de 80 espèces d'oiseaux nidificateurs, migrateurs ou errants, comme le faucon d'Eléonore ou le cormoran huppé. Les rapaces et de nombreux goélands font leurs nids dans les creux de la façade méridionale, ensoleillée, alors que mouettes et cormorans résident au pied du rocher. On notera que les chats ont aussi investi le lieu, sur la trace de la nourriture transportée par les randonneurs. On peut accéder à son sommet en gravissant un sentier. Avec à l'arrivée de superbes vues sur Calpe et son littoral. C'est aussi le paradis des alpinistes qui y trouveront de nombreux itinéraires d'escalades. Si son accès est libre, on conseille de se munir de bonnes chaussures et de passer au préalable par le centre d'information. Avant ou après, vous pourrez aussi parcourir l'allée écologique Principe de Asturias, dont le tracé suit la base du Peñón d'Ifach et où alternent zones de jardins et miradors permettant de voir le Peñón et la mer sous d'autres angles. A proximité du rocher, on trouvera un autre site naturel intéressant, les marais salants de Calpe.

► **Xanadú.** Réalisé entre 1966 et 1968, ce deuxième ensemble se voulait un prototype expérimental de la ville jardin, s'inscrivant dans l'espace, avec une liaison entre les différents plans par des rampes et des escaliers. Sa référence visuelle est double, celle du château de Calpe mais aussi le rocher d'Ifach. Au *finish*, une forme cubique ornée de balustrades et de toits incurvés qui donne à l'ensemble un aspect majestueux.

► **L'amphithéâtre.** Construit entre 1983 et 1985, ce troisième ensemble est situé sur le haut de la falaise, ce qui lui permet une vue magnifique sur le mer et le rocher d'Ifach. Il comprend 27 maisons de luxe, une piscine commune et plusieurs solariums. Le tout modélisé comme un amphithéâtre classique, la piscine occupant notamment le lieu utilisé dans la tradition grecque comme « scène et théâtre » se prolonge jusqu'à la falaise.

■ MUSÉE D'HISTOIRE ET D'ARCHÉOLOGIE

Calle Santísimo Cristo, 7

Situé dans une partie du bâtiment connu comme la *Maison de la Senyoreta*, ce musée abrite notamment des pièces, datées de l'âge de bronze et provenant du site archéologique de Cosentari :

terrines, moulins, dents de fauville et d'autres datées de l'époque ibérique, trouvées sur le versant nord du rocher d'Ifach : assiettes peintes, crochets, poids pour tisser... On y trouve aussi des éléments provenant des sites archéologiques romains des thermes de la Reine et de la pobla médiévale d'Ifach.

■ LES PLAGES

Au menu, 13 km de côtes, 14 plages et criques. Les plages d'Arenal-Bol et la Fossa Levante sont dotées de tous les équipements et services. Côté criques tranquilles, pour pouvez opter pour Les Basslettes, réputée pour ses eaux cristallines et ses fonds marins, tout comme la Manzanera, les Urques, idéales pour la plongée sous-marine.

ALTEA



En arrivant dans cette station balnéaire de 24 300 habitants, on entre dans une nouvelle *comarca* de la Costa Blanca. Ici la *Marina Alta* fait place à la *Marina Baixa*. D'emblée, on se rend compte que sa silhouette rompt avec celle de ses voisines, Calpe au nord et bien sûr Benidorm, au sud. Ce qui en fait une destination particulièrement appréciée pour la limitation de son urbanisation en front de mer, ses nombreuses galeries d'artistes et l'esprit village qui subsiste

La fête des Maures et des chrétiens

En l'honneur du Christ du Sagrario et de saint Blas, une procession a lieu dans le centre historique, le quatrième dimanche de septembre. Au programme : vachettes et animations musicales. Les festivités commencent le plus souvent à la mi-septembre et se terminent début octobre.

encore, même si le lieu n'est plus tout à fait le village de pêche typique de la Méditerranée qu'il a été. Si la ville se transforme en août en ville française, elle accueille toute l'année de nombreux retraités, très actifs, provenant plutôt de l'Europe du Nord. On y appréciera particulièrement le charme de son *casco antiguo* perché sur une colline, pour y déambuler dans un enchevêtrement de ruelles pentues qui mènent à la place de l'église aux coupoles de céramique bleues et y apprécier ses petites maisons d'un blanc étincelant et décorées de fleurs. Une fois sur la place de l'église, le panorama vaut la visite : d'un côté de Peñón d'Ifach, de l'autre celui de la Sierra Gelada. A l'intérieur, la Sierra de Bernia longe la côte et peut faire l'objet de belles randonnées.

Se restaurer

Les restaurants sont répartis en plusieurs zones : dans le haut du *casco antiguo*, le long des plages et dans le centre-ville. Avec une forte représentation de la cuisine internationale le long des plages vu la grande proportion de seniors du nord de l'Europe, mais on trouvera de la cuisine plus traditionnelle dans tout Altea. Au menu, on dégustera bien sûr les incontournables de la *costa blanca* : les riz, les paellas et les ragoûts de poissons. Sans oublier les oursins.

■ EL PATIO

Avenida del Puerto, 9

④ +34 965 843 989

info@elpatioaltea.com

Près du port, cet établissement est réputé pour ses plats de poissons accompagnés de riz. Par ailleurs, sa paella est exquise. Décor un peu kitsch.

■ EL PESCADOR

Calle Sant Pere, 24

④ +34 965 842 571

Situé près de la plage, ce restaurant élaboré de bons petits plats dans un cadre agréable. Au menu, des riz mais aussi des *zarzuelas* de poissons ou des *parilladas* de fruits de mer. Un incontournable de la ville où les habitués retournent volontiers.

Sortir

En saison, la zone animée d'Altea court le long de la mer et des plages où se succèdent bars et terrasses.

À voir - À faire

■ CASCO ANTIGUO



De nombreux éléments de ce *casco* ont été classés en bien d'intérêt culturel, en 2013. On notera particulièrement : le *portal vell* ou puerta de Valencia, la calle Salamanca et la glorieta del maño. Quatre routes ont été signalisées pour découvrir le baluarte et l'enceinte de style Renaissance. Le premier, *Bellaguarda*, débute dans la zone commerciale et conduit à la partie médiévale d'Altea, anciennement nommée ainsi lorsqu'elle se limitait à son implantation en haut de la colline. Le deuxième, *Baluard de la Casa de la Senyoria*, qui en partant de la place du couvent aboutit aux vestiges de l'ancien moulin à eau de Bellaguarda, puis à la casa de la Senyoria.

Le troisième, le *raval marin* rappelle l'importance de la ville au XVIII^e siècle. Et le quatrième, *Portal Nou* conduit des installations ferroviaires inaugurées en 1914 jusqu'à l'*hort de la Campeneta*, l'un des rares vergers subsistant du XIX^e siècle.

■ LA SIERRA DE BERNIA



La Sierra de Bèrnia suit la côte de manière perpendiculaire, en partant de Callosa d'En Sarrià et en allant jusqu'à la Pointe de Toix. Dans sa partie supérieure, c'est une crête calcaire effilée qui culmine à 1 129 mètres d'altitude. Et c'est au sud du sommet que l'on trouvera les ruines du Fort de Bèrnia, construit par Philippe II pour contenir les rébellions des populations *morisques*, musulmans convertis, qui peuplaient alors ces montagnes. On recommande l'itinéraire PR-V7, balisé comme un sentier de petite randonnée, pour avoir un aperçu de cet espace classé en paysage protégé. Il part de Cases de Bèrnia, à Xaló, suit le versant nord jusqu'au *forat*, trou de Bèrnia, un surprenant tunnel naturel qui traverse la crête, pour revenir par le versant sud, en passant par le Fort. Cette excursion offre des vues panoramiques privilégiées sur la baie d'Altea.

BENIDORM

Son groupement de buildings – qui s'élève face aux deux plages – rappelle plus New York que l'ex-petit village de pêche des années 1950. Cette ville de près de 70 000 habitants est l'un des centres touristiques les plus fréquentés de la côte méditerranéenne. Jusqu'aux années 1980, la ville était associée au tourisme pas cher, mais les temps ont changé. Elle attire chaque année davantage de jeunes Espagnols et étrangers venus chercher soleil, sexe et discothèques. La ville accueille depuis 2009 un festival de musique de renom. Depuis le promontoire appelé *Balcón del Mediterráneo*, jolie vue sur la ville.

Se restaurer

■ ULIA

Avenida Vicente Llorca Alos, 15

⌚ +34 965 856 828

Tous les produits de la mer répondent présents : poissons, fruits de mer, mais on peut aussi compter sur le jambon ibérique, le riz de Valence et de bons gâteaux en dessert.

Sortir

La ville compte de nombreuses discothèques et quelque 160 disco-pubs, plutôt concentrés sur le Paseo de Levante. Pour l'ambiance anglaise, cap sur les rues Gerona, Ibiza, Mallorca et Londres.

À voir - À faire

On vient plutôt à Benidorm pour le *farniente* ou la *fiesta*, mais autant choisir la plage qui vous convient le mieux. Sans crouler sous les sites historiques, la ville permet un circuit urbain autorisant quelques haltes intéressantes. Par ailleurs, il existe plusieurs parcs thématiques dans les environs de la ville : Aqualandia, Mundomar, Terra y Aqua Natura (www.terranaatura.com) et Terra Mitica (www.terramicapark.com) qui peuvent être des options pour les petits, mais aussi pour les grands.

■ LE BELVÉDÈRE DU CHÂTEAU

C'est le nom de la forteresse qui servait de défense en cas d'incursions de pirates, du XIV^e au XVI^e siècle et qui se dressait sur le grand rocher, connu comme le Balcon de la Méditerranée, et séparant les deux grandes plages de Benidorm.

Manifestations

- **Février/mars.** Carnaval dans les rues. Défilés, concours de déguisements et « enterrement de la sardine ».
- **24 juin (San Juan).** Brasier, offrandes de fleurs et feux d'artifice.
- **Juillet.** Low Festival. Festival international de musique indie, électro, pop, rock.
- **Août. Verano cultural** (été culturel). Plusieurs activités culturelles organisées par la mairie.
- **1^{er} au 5 octobre. Fiesta de Moros y Cristianos.**
- **2^e dimanche de novembre.** Fête en l'honneur de la patronne, la *Virgen del Sufragio*. Des chanteurs locaux racontent l'histoire de la Vierge.

De ce château abandonné, il ne reste aujourd'hui que quelques vestiges de murailles.

■ ÉGLISE DE SAN JAIME

Plaza San Jaime, s/n

⌚ + 34 965 85 40 24

Dédiée au saint patron de la ville, elle se situe au sommet de la vieille ville, sur la colline Canfali. C'est un bâtiment de style néoclassique, construit au XVIII^e siècle, et arborant la classique coupole bleue de style méditerranéen. L'intérieur abrite la *virgen del Sufragio*, patronne de Benidorm qui dispose aussi, dans cette église, d'une chapelle où l'on peut voir la petite sculpture qui fut trouvée dans une barque dérivant en mer.

■ MUNDO MAR

Sierra Helada, s/n

Rincón de Loix

⌚ +34 965 869 101

www.mundomar.es

mundomar@mundomar.es

A côté d'Aqualandia.

Un parc animalier et pédagogique sur l'environnement marin. A l'intérieur de

ses 60 000 m² aménagés avec de beaux jardins, une vingtaine de zones avec différents animaux : tortues, manchots, dauphins, lémures, toucans, perroquets...

■ NOUVELLE MAIRIE DE BENIDORM

Plaza de los Reyes de Espana, s/n

Inauguré en 2003, ce monument tout à l'horizontal et en forme de pont sert de porte d'accès au parc de l'Aiguëra et est connu, populairement, sous le nom de « gratté-sol ». La grande verrière est couverte de plaques opaques où sont inscrits les noms et les prénoms des 60 000 personnes recensées dans la ville l'année de l'achèvement de sa construction.

■ PARC DE L'AIGUERA

Autre marque de l'architecte Ricardo Bofill sur la Costa Blanca, cette zone verte, réalisée dans un style néoclassique, et qui sépare la vieille ville et les zones de construction récente. Au sein de ce parc, deux amphithéâtres accueillent des spectacles et des activités culturelles, surtout l'été.



La ville de Benidorm.

■ LES PLAGES

C'est le principal attrait de la ville. Au nord du port, la plage de Levante est la plus connue et assez vaste, environ 2 km de sable fin. Avec tout au long, une promenade maritime jonchée de terrasses et de restaurants et particulièrement animée, surtout le soir. Au sud du port, on trouve la plage de Poniente qui aligne ses quelque trois kilomètres de long et possède elle aussi de multiples lieux permettant de se restaurer ou de boire un verre, et ce, pratiquement toute l'année. On notera que sa promenade, œuvre des architectes *Carlos Ferrater* et *Xavier Martí Galí*, recrée les formes des falaises et des vagues afin de générer des zones d'ombre et de lumière. Entre ces deux plages, dans un espace qui communique avec la vieille ville, on trouve la petite crique de Mal Pas et, en face d'elle, l'île de Benidorm, sur laquelle on peut se rendre en bateau et qui est aussi un petit paradis pour la plongée sous-marine. Enfin, à l'extrême nord de Benidorm, on peut trouver, et oui, deux petites criques naturelles : Ti Ximo et la

Almadrava, plutôt tranquilles puisque à l'écart du centre-ville et situées dans une zone accidentée, assez inaccessible. On pourra y plonger car les fonds rocheux y sont tout à fait intéressants.

■ TERRA MITICA

www.terramiticapark.com

callcenter@terramiticapark.com

Ce grand parc à thèmes est divisé en 5 grandes zones thématiques : l'Egypte et le monde des pharaons, la Grèce antique, l'Empire romain, la péninsule ibérique et enfin le monde des îles où l'eau et la nature se mélègent. Dans chacune de ces ambiances, on naviguera de montagnes russes en féeries aquatiques, et de manèges en découvertes.

Sports - Détente - Loisirs

■ AQUALANDIA BENIDORM

Sierra Helada, s/n

Rincón de Loix

④ +34 965 860 100

www.aqualandia.net

aqualandia@aqualandia.net

Premier parc aquatique espagnol inauguré en 1985, avec, comme il se doit, plusieurs piscines, toboggans, manèges, jardins et encore cafétéria, restaurant, snacks... Au total 18 grandes attractions pour passer la journée dans l'eau !

VILLAJOYOSA



Le front maritime aux maisons colorées de ce chef-lieu de la Marina Baixa se décline à l'envi sur toutes les cartes postales. Auparavant, ces couleurs servaient de point de repère aux marins naviguant le long des côtes. Aujourd'hui, si c'est toujours un port, c'est aussi une grande station balnéaire de près de 34 000 habitants accueillant un tourisme familial, international mais aussi espagnol. Depuis cette *Villajoyosa*, la ville aux bijoux, on aperçoit les sommets des sierras d'Aitana et de Puig Campana, obstacles naturels qui protègent la région des vents du nord, lui permettant ainsi de maintenir des températures très agréables toute l'année. Deux autres aspects ont aussi contribué à sa notoriété, sa très ancienne industrie du

chocolat et sa fête des *moros y cristianos*, déclarée d'intérêt touristique international qui se tient chaque année à la fin juillet.

Se restaurer

Comme toutes les destinations de cette côte, la ville fait la part belle aux poissons frais et aux riz, avec près d'une centaine de variétés de paellas comme les riz comme *l'arròz amb llampuga*, riz servi avec des maquereaux jaunes, *l'arròz amb ceba*, riz à l'oignon ou *l'arròz amb espinacs*, aux épinards. Il y aura aussi du *Suquet* et du *Caldero de peix*, soupes de poissons. La ville se distingue également par ses poissons, salés et séchés, ou ses œufs de poissons, thon ou bonite. A consommer en tapas, dans les bars. Côté douceurs, c'est le moment de faire connaissance avec les chocolats locaux mais aussi avec le dessert traditionnel, le *seginoses*, une pâtisserie à basse de pommes de terre, en l'accompagnant du *nardo vilero*, l'absinthe locale. Les restaurants se concentrent principalement sur le Paseo Doctor Esquerdo et la Avenida del Puerto.



© HOLBOK - SHUTTERSTOCK.COM

Vue sur les maisons colorées de Villajoyosa.

La fête des Moros y Cristianos

Durant la dernière semaine de juillet, toute la ville vit sa grande fêtes des *Moros et Cristianos* qui commémore et recrée de manière spectaculaire une bataille survenue en 1538. Face à l'attaque de pirates conduits par Zalé-Arraez, la tradition rapporte que sainte Marthe est venue en aide aux habitants en provoquant un raz-de-marée engloutissant les bateaux des corsaires, les empêchant ainsi d'accoster. En remerciement, la sainte devint la patronne du village et cette représentation du débarquement maure est depuis l'événement central des festivités. Une particularité de la ville par rapport aux autres *fiestas de moros y cristianos* de l'ensemble de l'Espagne. Les fêtes débutent les 25 et 26 juillet par les défilés des armées maures et chrétiennes qui parcourent la ville, au son de la musique.

Et c'est au petit matin du 28 juillet qu'a lieu le débarquement, suivi dès cinq heures du matin par les spectateurs qui se rendent sur la plage. Pendant que les *cristianos* préparent l'artillerie de défense sur le rivage, plus de trente embarcations de *moros* s'approchent des côtes. Puis les armées luttent au pied du château, finalement occupé par les *moros*. Et reconquis par les *cristianos* l'après-midi, après des négociations et une grande bataille qui s'achève par la défaite des *moros*, symboliquement rejetés à la mer. Hormis cette commémoration, la fête est l'occasion de nombreuses activités : concours gastronomiques, *verbenas*, rencontres festives du soir, concerts de musique et feux d'artifice, comme toujours en communauté valencienne. Une fête déclarée d'intérêt touristique international.

Sortir

On commence la soirée à Villajoyosa pour se rendre ensuite à Benidorm où l'ambiance est plus chaude.

À voir - À faire

On parcourra la vieille ville fortifiée aux jolies maisons colorées et on visitera son port, toujours très animé notamment au moment de la criée.

Et on s'adonnera aux plaisirs chocolatiers puisque la ville ne compte pas moins de trois entreprises qui font

office de musées de la fabrication et de points de dégustation. L'entreprise *Valor* propose des visites gratuites, en semaine, de 10h à 13h et de 16h à 19h et le samedi, de 10h à 13h (calle Pianista Gonzalo Soriano, 13). Les départs se font à l'heure précise.

■ EGLISE NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN

Plaza de la Iglesia, s/n

④ +34 965 08 48 25

De style gothique, elle abrite un intérieur retable baroque.

■ LES PLAGES

La ville possède 3 kilomètres et demi de plages, les plus proches étant celles de Centro et Paradis. Près de la plage de Torres, aux eaux particulièrement cristallines, on trouvera le site archéologique de la tour saint Joseph, connue sous le nom de tour d'Hercule.

ALICANTE



Sans être une ville particulièrement belle, cette capitale de province de plus de 335 000 habitants est très agréable à vivre. Il y règne une certaine douceur liée à la façade maritime de la vieille ville qui s'étale au pied d'un pic rocheux de 200 m, le mont Benacantil où se dresse la forteresse de Santa Bárbara. Son esplanade, bordée de palmiers mais aussi son quartier ancien sont les lieux de rencontre par excellence. Au nord de la promenade se trouve la plage de sable de la ville, avec des parkings payants. Puis au-delà de l'Esplanade d'España, vous pouvez longer les quais jusqu'à la marina. La vieille ville, aux rues étroites, vieilles maisons, petits restaurants et magasins démodés, est blottie entre le rocher, la mer et la *rambla*. L'ancien quartier commerçant s'ouvre de l'autre côté de la *rambla*. La plage de San Juan, un peu à l'écart des plages urbaines, est idéale pour retrouver plus de tranquillité et d'espace et désormais très accessible en tramway. Temps de visite : deux jours pour profiter de ses musées et de ses promenades en bord de mer. Pour faciliter votre visite, retenez que le centre-ville s'organise autour du port d'Alicante. Autour de la Calle Mayor, on trouvera une foule de petits restaurants. Les rues Gerona, Chapuli, Teatro et Teniente Soto abritent

de nombreuses boutiques et de petits bars. Le *Barrio Viejo* est le quartier de la fête, tout comme le port et l'Explanada de España, qui abritent de nombreuses terrasses et discothèques.

Se restaurer

A Alicante, on mange du riz, et ce de mille façons, et en particulier sous forme de paella. Essayez par exemple l'*arroz a la alicantina* ou le *caldero*, spécialité de l'île de Tabarca à base de riz et de poisson. Et pensez aux crevettes d'Alicante, grises ou roses. En dessert, ce sera petits gâteaux à l'anis ou *coca boba*, génoise aux dattes et aux fruits secs. De bonnes adresses sur le port et dans le centre, rendez-vous calle de San Francisco ou de Castaños. Et pour vos petites faims, vous pouvez opter pour la technique des jeunes mais aussi des quads locaux, faire vos courses au marché et descendre dans le centre pour les accompagner d'un verre.

Sur le pouce

■ MERCADO CENTRAL DE ALICANTE

Av Alfonso el Sabio, 10

⌚ + 34 965 14 07 63

mercado.central@alicante.es

Dans un bâtiment moderniste construit en 1921, tout ce qu'il faut pour se rassasier en viande, jambon et poissons au rez-de-chaussée et en fruits et légumes au sous-sol. Le marché ne comprend pas d'espace *tapeo* mais à l'extérieur, en face du marché aux fleurs, deux petits cafés La Rotonda et le bar Jamaïca, vous attendent pour un encas sur le pouce. N'hésitez pas à opter pour les tapas du jour.

Alicante

Vers Madrid (422km) N-330

30

90

0

Vers Elida (37 km)

Vers E/che (16km)

6km)

che (1)

vers

8

1

1

10

4

2

N-330

1

37km

Elda (

Vers

2

1

10

1

1

1

10

Pause gourmande

■ KIOSCO PERET

Explanada de España

⌚ + 34 965 960 608

C'est l'un des lieux les plus anciens d'Alicante pour déguster la *horchata*, sous forme liquide ou de granité. On peut la savourer sur le pouce, l'emporter ou s'installer sur la grande terrasse, face à la Casa Carbonell.

■ TURRONES ESPI

Calle de Tomás López Torregrosa, 17

⌚ +34 965 214 441

www.turronespipi.com

On est ici chez l'un des grands spécialistes du touron, qui élaboré toujours ses produits avec des recettes très anciennes.

Bonnes tables

■ ALDEBARAN

Real Club de Regatas, Muelle

Poniente, 1 ⌚ +34 965 12 31 30

C'est l'un des restaurants réputés d'Alicante. On y goûtera l'*arroz del senyoret* (au poisson), l'*arroz a la banda* ou le riz servi avec de la lotte et des gambas. Très jolie vue sur la mer depuis les grandes baies vitrées, que ce soit en journée ou le soir.

■ DARSENA

Marina Deportiva

Muelle de Levante, 6

⌚ +34 965 207 399

www.darsena.com

restaurante@darsena.com

Situé près du club nautique sur le port. C'est un classique d'Alicante avec une carte de spécialités à base de riz : *arroz a banda*, *paella alicantina* et, moins connues mais aussi délicieuses, l'*arroz con pato* (canard) et l'*arroz con salmonete*

(rouget). Le cadre marin est agréable et le service efficace. Egalement un menu *tapeo*, le soir pour 2 personnes.

Sortir

Le soir, direction *El Barrio* pour les terrasses et la musique mais si l'on veut vraiment faire la fête, on se rend au port où les *discobars* restent ouverts jusqu'au matin. Pour connaître l'actualité des clubs, fêtes et bars : www.alicante-nights.com

À voir - À faire

Alicante se parcourt à pied, pour en profiter vraiment. Le long du port, des plages ou en plongeant dans les ruelles du quartier ancien. On vous conseille de débuter la visite par le château, indispensable pour comprendre l'intérêt défensif de la ville et occasion de très belles vues, jusqu'à Benidorm, s'il fait beau. Au rayon des musées, le musée archéologique vaut également le déplacement.

■ CHÂTEAU DE SANTA BARBARA

Monte Benacantil

⌚ 34 965 162 128

www.castillodesantabarbara.com

visitas@castillodesantabarbara.com

Dominant la ville historique, la forteresse médiévale datant du XI^e siècle est l'œuvre des Arabes. Toutefois le château porte la trace de tous les peuples qui s'installèrent dans la ville et la plus grande partie de la construction actuelle date du XVI^e siècle. Cette forteresse est défendue par trois enceintes, édifiées à des hauteurs différentes et à trois époques différentes. La plus élevée, la *torreta*, renferme les plus anciens vestiges de la forteresse, datant pour la plupart du XIV^e siècle. Celle du milieu compte les plus grandes dépendances, construites



© RSNAPSHOTPHOTOS - SHUTTERSTOCK.COM

VISITE

Le château de Santa Barbara sur le mont Benacantil.

au XVI^e siècle, dont le salon Philippe II, le corps de garde, la cour d'armes, *patio de armas*. Dans l'enceinte du bas, construite au XVIII^e siècle, on trouvera le ravelin ou demi-lune, un élément de fortification militaire classique dénommé *Revellín del bon repos*. Des petites animations très didactiques sont prévues. Elles s'adressent en priorité aux enfants mais sont bienvenues pour tout le monde. Au sommet de la forteresse, vous aurez en prime des vues magnifiques sur la baie d'Alicante. On peut y accéder en voiture ou à pied ou rallier le château par un ascenseur creusé dans la roche, en face de la plage du Postiguet. On conseille l'ascenseur pour y accéder (depuis la calle / Juan Bautista La Fora) puis le retour sur Alicante à pied car la balade est très jolie. Avant de prendre l'ascenseur, ne manquez pas de jeter un œil sur la roche du château. Vous y distinguerez la forme d'un visage, de profil. C'est la *cara del moro*, le visage du maure, l'une des images emblématiques de la ville.

■ CONCATHÉDRALE DE SAN NICOLÁS

Plaza Abad Penalva, 1

① +34 965 212 662

<http://concatedralalicante.com>

concatedraloa@gmail.com

L'édition de cette concathédrale a débuté en 1600 et s'est achevée en 1662.

Elle symbolise d'abord un style particulier, à cheval entre celui de Renaissance et le dénommé *herreriano*, du nom d'un architecte espagnol ayant marqué la transition du style plateresque vers la Renaissance et à qui l'on doit la réalisation de l'Escurial. Elle renferme aussi un magnifique cloître du XV^e siècle et une chapelle, la chapelle de la communion, considérée comme l'un des plus beaux exemples du baroque espagnol et qui se trouve sous la coupole bleue de la concathédrale qui se dresse, elle, à 45 mètres de haut. On y notera aussi la richesse de la chapelle du saint-sacrement.



Manifestations

- **Mardi de la Semaine sainte.** Procession qui suit 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.
- **Fin juin, les feux de la Saint-Jean.** Durant plusieurs jours, Alicante est envahie de grandes sculptures de carton-pâte et de bois, les *ninots*, et vit au rythme des feux d'artifice, des *máscletas*, spectacle pyrotechnique, de la musique et des feux gigantesques. Une immense célébration qui atteint son apogée dans la nuit du 24 juin, avec la *cremá* : qui voit les flammes dévorer des centaines de bûchers et donnent au ciel de la ville une couleur orangée. A vivre au plus proche pour s'imprégner de l'atmosphère unique de ces *hogueras*. Egalement au programme des réjouissances de cette fête classée d'intérêt touristique international, des défilés de chars ; des *pasacalles*, marches dans la rue, au son des *dulzainas*, sorte de pipeaux et des *tamboriles*, tambourins traditionnels ; des *bandas*, fanfares et l'offrande de fleurs à la vierge du Remedio.
- **Mi-juillet à la mi-août.** *Las Noches del Castillo* : tous les vendredis et samedis, des concerts éclectiques sur le parvis du château de Santa Bárbara.
- **Fête des Maures et Chrétiens.** 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).
- **2^e quinzaine de septembre.** Festival international de musique contemporaine.

■ EXPLANADA DE ESPAÑA

Longe le port d'Alicante. Promenade ombragée grâce à la double rangée de palmiers. Traversez la Plaza Gabriel Miro avec sa fontaine entourée d'énormes magnolias.

■ MUSÉE ARCHEOLOGIQUE PROVINCIAL (MARQ)

Plaza del Doctor Gomez Ulla, s/n
 ☎ +34 965 14 90 00
www.marqalicante.com
info@marqalicante.com



Ce musée offre un intéressant parcours historique à travers les salles dédiées à la préhistoire, la culture ibérique, la culture romaine et le Moyen Âge. Les différents espaces permettent de contempler des pièces vieilles d'environ 100 000 ans, de la céramique ibérique, une recréation de la vie quotidienne au temps des romains et plus de 300 objets datant du Moyen Âge. Il offre par ailleurs des informations sur les sites archéologiques de Lucentum, Petrarcos et La Illeta.

■ MUSÉE DE CRÈCHES

C/ San Agustín, 3

⌚ +34 965 202 232

Ce petit musée privé présente 400 crèches espagnoles et du monde entier comme la crèche en bambou ou la crèche africaine en bois noir. Vente de santons à proximité.

■ MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEO DE ALICANTE (MACA)

Plaza de Santa María, 3

⌚ +34 965 213 156

www.maca-alicante.com

info@maca-alicante.es

Dans l'un des édifices les plus anciens de la ville, où l'on peut admirer une très belle collection d'œuvres (peintures et sculptures) d'artistes contemporains espagnols et étrangers : Miró, Chillida, Calder, Dalí, Tapiès, etc.



■ MUSEU DE FOGUERES

Rambla de Méndez Núñez, 29

⌚ +34 965 146 828

Au coin de Calle del Teniente Alvarez Soto.

Il conserve les personnages en papier mâché, sauvés des flammes de la Saint-Jean. Puisque ces feux de la saint jean d'Alicante ont été classés fêtes d'intérêt touristique international. Une salle audiovisuelle permet de suivre l'évolution de cette fête au cours des années.

■ PALAIS DE L'AYUNTAMIENTO

Plaza del Ayuntamiento

⌚ +34 965 149 100

Les salons et la petite salle du conseil exposent les portraits de tous les maires de la ville. Amusant et instructif.

Visites guidées

■ TURIBUS

cliente@subus.es

Un tour de la ville en 10 étapes clés comme le château, le musée archéologique ou le port. On peut s'arrêter, visiter un lieu et reprendre la visite dans la même journée. Bon plan pour se faire une idée d'Alicante et identifier les lieux que l'on souhaite parcourir.

Shopping

Plusieurs boutiques d'Alicante sont spécialisées dans le *turrón*, mais fabriquent également des sucreries à déguster pendant les fêtes de Noël et du nouvel An : les *polvorones*, les *massepains*, les *tortas* aux amandes et autres délices.

Marchés : Marché central, avenida Alfonso X El Sabio, viandes, fruits et légumes. Mercadillo, sur l'esplanade le week-end. Petit Rastro, sous les arcades de la Plaza del Ayuntamiento, le dimanche matin.

■ TURRONES SPI

Calle de Tomás López Torregrosa, 17

⌚ +34 965 214 441

www.turronesespi.com

Fondée en 1890, cette maison est un peu la roll-royce du *turrón*. Vous en trouverez de toutes sortes avec de jolies boîtes d'assortiments.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES



INTÉRESSANT



REMARQUABLE



IMMANQUABLE



IMMANQUABLE



IMMANQUABLE



INOUBLIABLE

ÎLE DE TABARCA



Située à 11 miles nautiques de la ville d'Alicante, c'est un peu la référence des plages de la région. L'excellente qualité de ses eaux et la biodiversité de sa faune et de sa flore lui a permis d'être déclarée Réserve marine de la Méditerranée. D'une longueur de 1 800 mètres et d'une largeur maximale de 400 mètres, c'est la seule île habitée de la région de Valence. Elle compte aujourd'hui une dizaine d'habitants. Ancien refuge de pirates, c'est aussi là que Carlos III fit construire au XVIII^e siècle un village où s'établirent plusieurs familles génoises provenant du port tunisien de Tabarca. Son centre urbain est entouré de murailles, aujourd'hui classées bien d'intérêt culturel.

On peut accéder à cette île *via* des navettes régulières partant d'Alicante mais aussi de Santa Pola, Guardamar, Torrevieja et Bénidorm. Au menu d'une journée de visite, on peut découvrir le village et le nouveau petit musée qu'il abrite, pratiquer le *farniente* sur ses plages aux eaux cristallines et limpides et profiter de la gastronomie locale en testant le célèbre *Caldero*, sorte de bouillon à base de poisson frais, de riz, de pommes de terre et d'ail. Ou si l'on se sent d'humeur plus sportive, parcourir le sentier qui entoure l'île ce qui permet notamment d'observer une grande variété d'oiseaux marins.

JIJONA



Ce sont surtout ses usines de turron qui font la renommée de cette ville de près de 7 500 habitants, située à 25 km au nord d'Alicante. Et ce qu'il s'agisse de la variété de Jijona ou de celle d'Alicante.

À voir - À faire

MUSEO DEL TURRÓN



Polígono industrial Ciudad del Turró, s/n

sector 10, 2 ☎ +34 965 610 712
www.museodelturron.com

Il vous propose de découvrir les origines et les secrets de la fabrication du touron. Un guide vous accompagnera dans votre visite des trois étages du musée ainsi que dans l'usine de production.

NOVELDA



A quelque 30 km à l'ouest d'Alicante vers l'intérieur des terres, cette ville industrielle de plus de 26 000 habitants est située au centre de la vallée de la rivière Vinalopó. Si c'est un haut-lieu de l'industrie marbrière de la Communauté valencienne, elle est aussi connue pour sa production de raisins de table de la variété *Aledo* et c'est également ici que sont emballées et commercialisées différentes épices, dont le fameux safran. La présence de nombreuses maisons modernistes lui ont valu d'être inclue dans le parcours européen du modernisme et en fait une étape intéressante. Avec comme visite indispensable, la maison musée consacrée à ce thème.

Se restaurer

Comme l'Andalousie se rapproche, un peu, on pourra y déguster une version locale du *Gazpacho*, bouillon ici agrémenté de galette et de lapin. Autres plats spécifiques : les *Fasegures*, de la viande hachée épicee, la *Gachamiga*, galette de farine à l'huile et à l'ail ou quelques riz comme l'*arroz con conejo y caracoles*, avec du lapin et des escargots ou l'*arroz caldoso con verduras*, avec légumes verts.



Phare sur l'île de Tabarca.

© HOLBOX - SHUTTERSTOCK.COM

En tapas ou en entrées, optez pour le *Xanxullo*, des chips avec des olives, des filets d'anchois marinés, des moules et des coques.... la spécialité locale qui cale déjà bien.

À voir - À faire

C'est ici que l'on trouve les trois exemples les plus emblématiques du style moderniste en Communauté valencienne : la maison musée moderniste, le centre culturel Gómez-Tortosa et la Casa Mira (calle San Vincente), cette dernière ne pouvant être visitée. A voir également, le sanctuaire de Santa María Magdalena, patronne de Novelda, ainsi que le Castillo de la Mola (fin XII^e), à 3 km au nord-ouest de Novelda.

■ CENTRE CULTUREL GÓMEZ-TORTOSA

Calle Mayor, 6

Résidence des comtes de Gómez-Tortosa, cet édifice fut construit à la fin du XIX^e et profondément rénové en 1901. C'est son intérieur qui donne à voir le type de décoration et de distribution propres aux maisons bourgeoises de cette époque : cour entourée de colonne

de style corinthien, salon de tapisseries peintes par Lorenzo Pericás, colonnes et grillages de fonte...

■ MAISON MUSÉE MODERNISTE

C/ Mayor, 24

① +34 965 600 237

Construite en 1903 et sauvée de la démolition par une compagnie bancaire locale en 1975, cette maison musée de trois étages est l'une des mieux conservées. Elle est décorée et meublée dans le style Art nouveau. On notera la cour entourée de colonnes de marbre blanc, le bel escalier et les œuvres de ferinerie des grillages habillant fenêtres et balcons.



■ MUSÉE D'ARCHÉOLOGIE

Calle Jaume II, 3

① +34 965 60 46 50

arqueologia@novelda.net

Situé au deuxième étage de la maison de la culture, il présente la vie des populations de la vallée de Novelda, de la préhistoire à l'âge moderne. On y trouvera par exemple une importante collection de céramiques datant de l'âge du bronze, des objets de la vie



Le touron, la star des tables de Noël

Comme les autres tourons d'Espagne, c'est La confiserie traditionnelle qui accompagnera toutes les fêtes de Noël. Et que l'on obtient en cuisant le miel et en y ajoutant des amandes grillées épluchées et du blanc d'oeuf. Pour pétrir le tout, *in fine*. Celui de Jijona suit un processus d'élaboration particulier. Tout d'abord l'opération de trituration entraîne la perte d'une partie de l'huile des amandes. Puis vient le temps du ramollissement au cours duquel la pâte devient plus homogène et acquiert progressivement la couleur et la texture qui l'ont rendu célèbre. Le touron est généralement commercialisé en tablette rectangulaire ou ronde. Il vous garantit l'apport énergétique nécessaire aux journées plus fraîches.

quotidienne du Moyen-Age, islamique et chrétien et aussi des céramiques allant du XVII^e au XIX^e siècles.

■ SANCTUAIRE

SAINTE MARIE MADELEINE



Paseo de los molinos, 151

⌚ +34 965 609 228

A 3 km de Novelda.

On recommande vivement de visiter ce bâtiment dont la silhouette évoque clairement le style moderniste catalan et dont la construction dura près de 30 ans, de 1918 à 1946, en suivant le projet de l'ingénieur D. José Sala Sala, originaire de Novelda. Un style que l'on retrouvera sur la façade principale, aux deux tours latérales de 25 mètres, ornées de croix en pierre. A l'intérieur, on notera la niche de Sainte-Marie Madeleine, patronne de Novelda et derrière l'autel, un beau tableau de Gastón Castelló, un artiste renommé d'Alicante.

■ SOCIÉTÉ CULTURELLE DU CASINO DE NOVELDA



Calle Emilio Castelar, 25

⌚ + 34 965 60 00 30

Construit en 1888 et agrandi par la suite, c'est un très bel édifice de deux étages aux murs et aux plafonds richement décorés. Il est entouré d'un jardin de 7 000 m² dans lequel un kiosque du début du XX^e siècle accueille régulièrement des spectacles culturels et musicaux. Pour en connaître l'agenda consulter le site de Novelda : www.novelda.es.

ELCHE



Avec plus de 230 000 habitants, c'est la troisième ville de la Communauté de Valence, après Valence et Alicante. Si elle possède de grandes manufactures,

c'est surtout à sa palmeraie qu'elle doit sa célébrité. Avec plus de 200 000 arbres, cette dernière est classée au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2000 et donne une silhouette et une ambiance particulière à toute la ville. Calme et bien aménagé, son petit centre touristique vaut également une visite. Au mois d'août, le chant *Misteri d'Eix*, chanté en valencien dans la basilique de Santa María constitue un spectacle extrêmement couru car il fait aussi partie du patrimoine mondial immatériel de l'Unesco depuis 2001. Encore protégée des circuits touristiques les plus intenses, c'est une ville agréable à l'ambiance jeune, de par son université fréquentée par de nombreux Erasmus. Les dattes ont leur grand rendez-vous, d'octobre à mars, au moment de la cueillette. Loin d'être une étape de plus sur la Costa Blanca, la ville est une destination incontournable que l'on découvrira avec beaucoup de plaisir.

Se restaurer

N'oubliez pas de déguster les plats typiques, au premier rang desquels on trouve l'*arroz con consta*, lapin, saucisses et œuf mais aussi la paella à la tortilla. Le riz se sert également accompagné d'escargots, de poissons, de légumes verts, ou noir, à l'encre de seiche. Autre plat très apprécié dans la ville, le *mujol del hondo con alioli*, un mullet provenant de *El Hondo*, un parc naturel situé entre Elche et Crévillente, accompagné de sa sauce à l'aïoli. Plutôt associé aux fêtes de Noël mais que de nombreux restaurants servent toute l'année. On retrouvera aussi les *cocas*, mini pizza aux sardines ou aux légumes. Côté fruits, autant profiter des plus spécifiques, la grenade, le melon de Carrissals et bien sûr la datte.

Introduite dans la région par les Arabes, ces dattes dont la saison va d'octobre à février se retrouvent aussi dans la cuisine locale y compris sous forme de glaces ou de liqueur. Et au moment du *Tapeo*, on pourra savourer les *delicias de Elche*, une tapa d'origine contrôlée dans laquelle le noyau de la datte a été remplacé par une amande. Après l'avoir fait frire, on la présente enrobée dans une tranche de bacon. Et si vous venez en octobre ou en novembre, vous pourrez suivre *Destápate*, le grand concours annuel de tapas.

■ DATIL DE ORO

Paseo de la Estación, s/n
Parque Municipal
① +34 965 453 415
www.datildeoro.com
restaurante@datildeoro.com

Le restaurant est situé dans le parc municipal, au centre d'une palmeraie. Dans un bel espace vitré, les menus proposent de très bons plats de poissons et de viandes. Le riz est toujours au rendez-vous, à consommer noir, avec des langoustes, ou du lapin... On se réservera aussi pour la *tarta de Elche*, sorte de génoise légère, au parfum de cannelle.

■ LA MASIA DE CHENCHO

Carretera Murcia-Alicante km 62,
① +34 965 459 747
www.lamasiadechencho.com
info@lamasiadechencho.com
A 4 km d'Elche

Dans une ancienne grande ferme (XVIII^e siècle) réaménagée et très bien décorée – meubles anciens, céramiques locales et vieilles photos –, ce joli restaurant sert des spécialités de la région : la *rostidera de pescado* (poissons au four) et le plat de riz typique d'Elche, *arroz con*

costa (lapin, saucisses, œuf...). Rafael Reyes, leur sommelier a été nommé meilleur sommelier d'Espagne en 2011. Les prix s'en ressentent.

Sortir

Les rues Carrer de Velarde et Doctor Capuz constituent le point de départ des nuits branchées d'Elche, dans le quartier du Raval, un des quartiers les plus typiques de la ville. Pour les discothèques, on se rend dans la zone industrielle d'Altabix ou au stade Martinez Valero (Av de Manuel Martinez Valero, 3).

À voir – À faire

Une visite à pied du centre, de plus en plus piétonnier, permet de voir les différents styles architecturaux de la ville : murailles et tours islamiques, façade baroque de la basilique de Santa María ou la Mairie, plutôt de style gothique. Son bijou, c'est bien sûr sa palmeraie. La ville compte aussi de très nombreux musées dont deux musées archéologiques qui présentent les découvertes faites dans la région, surtout à la Acudia, à 2 km du centre. Comme la célèbre statue préromaine de la Dame d'Elche, aujourd'hui exposée au musée archéologique de Madrid. A quelques kilomètres d'Elche le musée Pusol, primé par l'Unesco mérite aussi le détour.

■ BASILIQUE

SANTA MARÍA DE ELCHE



Plaza de Santa María, s/n

① + 34 965 451 540

C'est l'église principale de la ville et l'un de ses signes identitaires puisque l'on y représente chaque année le mystère de l'Assomption de la Vierge, *Misterio d'Eix*. Un privilège unique dans

Le mystère d'Elche, misteri d'Eix

Avec la palmeraie et la dame d'Elche, c'est la troisième marque identitaire de la ville qui célèbre la patronne de la ville, la Vierge de l'Assomption, les 14 et 15 août, depuis plus de 500 ans. Et lui a valu son inscription au patrimoine immatériel de l'humanité en 2001. Ce *mystère* est un drame d'origine médiévale qui s'inscrit dans le cadre des représentations de l'assomption réalisées dans l'Europe méditerranéenne. Composé de 259 vers, le texte se fonde sur divers écrits des évangiles apocryphes, très populaires au Moyen-Age, et est écrit en valencien, à l'exception d'un psaume et de quelques vers en latin, la partie musicale se composant quant à elle de mélodies de différentes époques ajoutées par les compositeurs. Unique exemple de théâtre lyrique primitif, ce drame sacré présente aussi la particularité d'être le seul au monde à être autorisé dans une église, la basilique de Santa María, grâce au privilège spécial accordé par le pape Urbain VIII. La représentation comprend deux actes : la dormition de la Vierge, assistée par les apôtres et les anges et son assomption au ciel. On y assiste à la descente de l'ange dans la Mangrama, un appareil aérien. L'ange portant dans ses mains une palme blanche magnifiquement décorée, qu'il présente à la Vierge Marie qui à son tour la dépose entre les mains de l'Apôtre Jean. Avant d'être remise à l'apôtre, la palme reçoit un baiser de la Vierge, en signe de bénédiction. Cette onction se transmet au village lors de la distribution des feuilles de palmes qui a lieu à la fin de la représentation. Le *mystère* sort enfin dans la rue pour la procession du *soterrar*, enterrement de Marie, accompagné des chants de la *festa*, fête.

VISITE

la sphère catholique concédé par le Pape Urbain VIII, en 1632. Erigée sur le terrain d'une ancienne mosquée, elle connut constructions et destructions mais l'édifice actuel est de style baroque, débuté en 1673 et consacré en 1784 après la construction de la chapelle de la communion, déjà néoclassique. On notera particulièrement sa façade principale, un joyau du baroque valencien, œuvre de Nicolás de Bussy et l'orgue construit en 2005, à l'identique d'un instrument baroque ayant existé jusqu'à la guerre civile. N'hésitez pas à monter les 167 marches jusqu'en haut du clocher qui se dresse à 40 mètres

au-dessus de la ville. Spectacle garanti sur la ville et ses alentours. Et qui avait ravi le roi Amadeo I^{er} au point de donner à Elche l'autorisation de porter le nom de ville, en 1871. C'est aussi là que se déroule un moment fort du *misteri d'Eix* puisque le 13 août à minuit, un feu d'artifice, la *palmera de la virgen*, est lancé, marquant le couronnement de la Vierge. Un passage par le musée de la Vierge vous permettra enfin d'admirer de nombreux objets allant du XVI^e au XX^e siècles : peintures, sculptures en bois, pièces d'orfèvrerie et un ensemble assez exceptionnel de textiles et de broderies.

■ CENTRE DE CULTURE TRADITIONNELLE-ÉCOLE MUSÉE DE PUSOL

Partida rural de Pusol, 8

① + 34 66 63 04 78

A environ 6 km de la ville. Depuis le centre d'Elche, prendre la carretera de las cases del León

A l'origine du Musée de Pusol, inscrit depuis décembre 2009 au registre de l'Unesco des bonnes pratiques permettant la sauvegarde du patrimoine, une

initiative des écoles rurales du hameau de Pusol qui, en 1969, décidèrent de développer une activité pédagogique d'étude des métiers et des traditions du camp d'Elx. Avec un double objectif : replacer l'environnement rural dans son entourage naturel mais aussi conserver une culture, matérielle et immatérielle en voie de disparition. Avec le temps, l'influence du musée s'est étendu à d'autres régions rurales et la ville d'Elche pour finir par concentrer un énorme héritage

La palmeraie d'Elche

■ LA PALMERAIE ★★★

Avec un nombre de palmiers estimé entre 200 000 et 300 000, c'est la plus grande palmeraie de toute l'Europe, ce qui lui a valu d'être classée au patrimoine de l'Unesco en 2000, en tant que témoignage de la transmission culturelle de l'Orient à l'Occident et vestige d'un système d'irrigation exceptionnel, hérité de la culture d'Al-Andalus. Elle comprend plus de 2 800 espèces de palmiers-dattiers, dont la vie oscille entre 200 et 300 ans, certains atteignant 30 mètres de hauteur. Bien que son origine remonte à la préhistoire puisque les Phéniciens auraient introduit les palmiers-dattiers comme moyen de subsistance durant leurs traversées maritimes, son expansion s'est produite à la suite de la fondation par les Arabes de la nouvelle ville d'Elche, sur son emplacement actuel, des XVIII^e au IX^e siècles, implantation qui s'est accompagnée d'un vaste réseau d'irrigation qui persiste encore à l'heure actuelle. Vue à distance, la Palmeraie peut ressembler à une forêt mais il s'agit en fait d'une plantation agraire dont les parcelles et ses regroupements sont dénommés *vergers*. Chaque parcelle est flanquée par des alignements de palmiers, qui vus du ciel, ressemblent à des quadrillages. Les gradins créés à l'intérieur ont été traditionnellement consacrés aux cultures agricoles. La survie pendant des siècles de ce système d'agriculture d'oasis a aussi été l'un des aspects évalués par l'Unesco. Aujourd'hui, sa fonction est plus paysagère et culturelle qu'agricole. Mais elle produit toujours des feuilles blanches de palmiers, pour le dimanche des Rameaux en Espagne, et ses récoltes de dattes continuent à approvisionner le marché local. Différentes routes vous sont proposées pour la parcourir dont la route de la Palmeraie parcourant des jardins de palmiers traditionnels et le *Parc de palmeras de Filet de Fora*.

Observer les oiseaux

La commune abrite quelques zones humides qui étaient typiques de la côte méditerranéenne mais aujourd'hui pratiquement disparues telles que le Parc naturel d'El hondo, d'une très grande importance écologique, puisque l'on y recense presque 200 espèces d'oiseaux dont une cinquantaine nidifiés. Parmi lesquels la marmaronette marbrée, l'un des oiseaux plus menacés d'Europe et l'érisomaturé à tête blanche, également en voie de disparition. On y trouvera aussi des hérons et des flamants. Un vrai paradis pour l'observation des oiseaux grâce à un système de passerelles et d'espaces aménagés.

ethnologique, avec plus de 90 000 objets inventoriés concernant l'agriculture, le commerce, l'industrie, le folklore, les traditions.

Elargi en 1991 et 1998, l'espace comprend aujourd'hui de grandes salles d'expositions, des ateliers de conservation et de restauration, une bibliothèque, des archives, une zone informatique. Avec une reconstruction de nombreuses scènes de la vie quotidienne à la campagne. Le lieu reste aussi un projet éducatif et vous bénéficieriez peut-être des visites guidées, effectuées régulièrement par les 50 élèves qui étudient dans le collège se trouvant à côté du musée.

■ EL HUERTO DEL CURA

Calle Porta de la Morarera, 49
<http://jardin.huertodelcura.com>
jardin@huertodelcura.com

Dans la palmeraie mais situé au cœur de la ville, ce *huerto del cura*, verger du curé, doit son nom au chapelain José Castaño Sánchez qui en fut le propriétaire jusqu'en 1918. De dimensions modestes (13 000 m²) par rapport à l'ensemble occupé par la palmeraie, il abrite environ 1 000 palmiers, dont bien



sûr les formes les plus spécifiques de palmiers-dattiers mais aussi d'autres arbres fruitiers comme le citronnier, l'oranger ou le grenadier. On conseille vivement la visite de ce très charmant verger, classé jardin artistique national depuis 1943. En prenant son temps puisque de nombreux coins et recoins peuvent rythmer la balade. A l'entrée, on pourra voir la maison et la chapelle du curé. Construite en 1940, la maison actuelle conserve les principales caractéristiques de l'architecture du lieu : un grand porche orienté à l'est, à l'ombre duquel s'effectuait le travail de sélection des dattes, et soutenu par des colonnes faites de troncs de palmiers, tout comme les poutres. Adossée à la maison, la chapelle reste telle que construite en 1900 par le chapelain José Castaño Sánchez, à l'exception du retable de l'autel, de style baroque castillan du XVIII^e siècle, ajouté par les propriétaires actuels du jardin. En face de la maison du curé, vous pourrez suivre le paseo nommé *tunnel de la salomónica*, et aboutir à droite à un étang où se trouve une reproduction de la dame d'Elche, buste trouvé à Elche en 1897 et aujourd'hui exposée à Madrid.

Au grand dam de la ville qui souhaiterait la voir revenir à la maison. Votre balade vous conduira aussi à croiser de nombreux palmiers étiquetés, en hommage à des visiteurs illustres, dont parmi les derniers, on notera, les rois d'Espagne, le pianiste Arturo Rubinstein ou Severo Ochoa, prix nobel de médecine en 1959. Et bien sûr, le palmier impérial dédié à Sissi Impératrice qui visita la palmeraie en 1894. Un arbre impressionnant devenu avec les ans un formidable candélabre à 8 branches dépassant les 8 tonnes. Des espaces de rocailles, garnies de cactus et de plantes grasses ou des étangs aux beaux nénuphars sont aussi au programme. A l'entrée du verger, une petite boutique vous permettra de faire vos emplettes en produits locaux, dattes mais aussi pain ou liqueur de dattes, entre autres.

■ MAHE MUSEE D'ARCHÉOLOGIE ET D'HISTOIRE

Diagonal del Palau, 7

⌚ + 34 966 658 203

Situé dans le Palais d'Altamira, il présente le patrimoine artistique d'Elche via un parcours divisé en deux sections. La section archéologique parcourt l'histoire depuis les origines de la ville et s'achève avec l'arrivée des arabes. La seconde section court jusqu'à nos jours. Très didactique, ce musée propose des maquettes et des reproductions grandeur nature ainsi que des reconstitutions de scènes quotidiennes et divers audio-visuels. Il accueille aussi des expositions temporaires, des ateliers et de nombreuses activités culturelles.

■ MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN

Plaça Major del Raval

⌚ +34 965 421 534

En plein cœur du quartier du Raval, c'est l'un des musées les plus importants de

la ville qui, à son inauguration en 1980, a rendu possible ce qui était le projet d'un groupe de peintres locaux de la fin des années 1960, le *grup d'Eix*. Installé dans le bâtiment de 1685 qui avait accueilli l'hôtel de ville de l'ancien Raval de la Morería, puis restauré au XVIII^e siècle, il abrite une intéressante collection d'art contemporain regroupant des artistes très emblématiques de l'avant-garde valencienne et espagnole, tels que Arcadi Blasco, Juana Francés, Salvador Soria, Toni Miró, Equipo Crónica, Viola, Genovés et Amalia Avia.

■ MUSEO ARCHÉOLOGIQUE DE L'ALCUDIA



Carretera de Dolores, km 2

⌚ + 34 996 611 506

www.laalcudia.ua.es

web.alcudia@ua.es

C'est sur le gisement archéologique d'Elche qu'a été découvert la fameuse Dame d'Elche aujourd'hui exposée à Madrid. Aujourd'hui, le musée municipal contient une grande partie des objets trouvés lors des fouilles du site proche de Pollentia. La collection permet de connaître un peu plus les coutumes et la vie quotidienne de cette ancienne cité romaine, dont les vestiges peuvent être visités selon les mêmes horaires que le musée.

■ LES PLAGES

Si Elche ne manque pas d'atouts pour la visite, la commune dispose aussi de six plages bénéficiant d'un environnement de dunes et de pins, tout à fait agréable et assez exceptionnel sur cette côte. Au nord, les trois plages, El Altet, Arenales del Sol et Carabassí sont parfaites pour la pratique des sports nautiques, de par les vents et la richesse des fonds marins. Au sud, on trouvera El Pinet, La Marina et Les Pesqueres-el Rebollo. Toutes les

plages sont équipées et celle d'Arenales del sol propose même un club très chic, le *Life Beach club Arenales*, composé de cabanes avec lits de type balinais, parfaitement camouflés dans les dunes, où l'on peut s'adonner au *paddle surf* ou ne rien faire, en buvant un verre.

ORIHUELA



Jolie et paisible, cette ville de près de 83 000 habitants se trouve à cheval entre la rivière Segura et la montagne. Au XV^e siècle, les Rois Catholiques y trouvèrent des hommes et de l'argent afin de terminer la Reconquête avec la prise de Grenade. Sa cathédrale, de style gothique avec un cloître roman, abrite *La Tentation de saint Thomas* du peintre Velásquez. C'est aussi la ville de naissance de Miguel Hernández, l'un des plus grands poètes et dramaturges espagnols du XX^e siècle. Deux grandes fêtes contribuent enfin à sa notoriété, le défilé des *Moros y cristianos*, célébré à la mi-juillet et sa *semana santa*, datant du XVI^e siècle qui a été

classée d'intérêt touristique international et permet notamment de voir défiler quelques sculptures de Francisco Salzillo.

Se restaurer

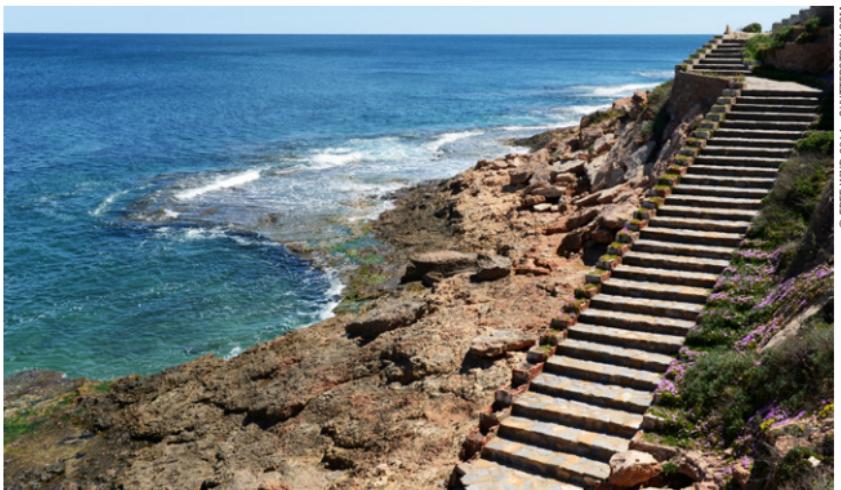
C'est *l'arroz con costra*, le plat le plus typique, servi avec du lapin, du poulet et de la saucisse. La ville se targue aussi de la très bonne qualité de ses charcuteries : saucisse, *longaniza*, blanche ou colorée ; boudin, *morcilla*, blanc, noir ou à base de chorizo. Au rayon des douceurs, on pourra compter sur les produits élaborés par les sœurs des couvents, notamment de San Sebastián.

■ CONFITERIA EL ANGEL

Calle Alfonso XIII, 11

④ +34 966 74 51 27

Les spécialités de cette jolie maison fondée en 1892, les *yemas*, sorte de mini crème brûlée ou les *guirlache*, caramel aux amandes. Mais vous pourrez aussi y tester l'une des spécialités de la ville, la tarte au sel, très fine à l'huile et au sel, idéale pour les petits creux.



La côte d'Orihuela.

Manifestations

► **Semana santa.** Son ancienneté, puisqu'elle remonte au XVI^e siècle, et la richesse des sculptures défilant lors des *pasos*, dont celles de Francisco Salzillo ont valu la *semana santa* d'Orihuela d'être déclarée fête d'intérêt touristique international. Son point culminant est la procession du *Silencio* qui durant la nuit du vendredi saint parcourt la vieille ville au seul son des pas des pénitents et à la seule lumière des flambeaux. C'est le *Canto de la Pasión*, un chant dont les origines remontent au XVIII^e siècle, qui rompt le silence de la nuit, au passage du Christ. Des moments qui contrastent avec la procession du samedi saint, au matin, connue sous le nom de procession du *Caballero Cubierto*. Informations : www.semanasantaorihuela.com

► **Moros y cristianos.** La ville fête aussi sa bataille des *moros y cristianos* à la mi-juillet, avec des défilés de *comparsas*, groupes de maures et de chrétiens. Le point culminant intervenant le 17 juillet avec la procession des saintes Justa et Rufina, les patronnes de la ville. Informations : www.morosycristianosorihuela.es

Sortir

La calle Valencia est la rue la plus animée de la ville avec ses nombreux bars.

À voir - À faire

La majeure partie du patrimoine de la ville se trouve concentrée dans le *casco histórico*, déclaré bien d'intérêt culturel en 1969, églises, monastères, couvents, ermitages, palais ou maisons bourgeoises d'époques diverses. Et ne présente pas moins de cinq monuments nationaux : el Colegio Diocesano de Santo Domingo ; la cathédrale del Salvador y Santa María, le palais épiscopal abritant le musée d'art sacré, l'église de las Santas Justa y Rufina et l'église de Santiago où on peut admirer des œuvres du grand sculpteur murcien Francisco Salzillo. L'ensemble témoignant de sa longue tradition de centre universitaire et de siège épiscopal.

■ CATHÉDRALE DEL SAN SALVADOR Y SANTA MARÍA



Calle Ramón y Cajal, 2

○ +34 965 304 828

C'est l'église paroissiale la plus importante d'Orihuela qui se dresse sur les vestiges de la mosquée Aljima depuis le premier tiers du XIV^e siècle. De style gothique valencien, elle a d'abord été simple église, puis église principale de la ville sur ordre de Alphonse X de Castille en 1281 avant de devenir collégiale en 1413 par autorisation du pape Benoît XIII, puis cathédrale en 1564, lorsque la ville a été dotée d'un siège archiépiscopal. Son plan est en croix latine et elle possède trois portes d'accès : celles des Cadenas et de Loreto, de style gothique et celle de l'Annonciation, de style Renaissance dans sa phase plateresque. La cathédrale abrite aussi le musée d'art sacré qui conserve d'importantes œuvres d'art, dont *La tentation de Saint Thomas*, de Velázquez.

■ COLEGIO DIOCESANO DE SANTO DOMINGO

Calle Adolfo Clavarana, 51

⌚ +34 965 30 02 40



Ce bâtiment dont la construction a débuté au XVI^e siècle sera une université de 1610 à 1824 puis de nouveau à partir de 1998. Conçu en 1553 par Jerónimo Quijano, ce projet de couvent-collège a été mené à bien de la moitié du XVI^e siècle à la fin du XVII^e, sous la direction de Juan Ingles puis de Agustín Bernardino. S'il a connu d'importantes transformations dans la première moitié du XVIII^e, il n'en reste pas moins un exemple tout à fait représentatif de la synthèse entre Renaissance, maniérisme et baroque. Il se compose d'une église, d'un couvent et d'une université. A l'extérieur, on notera les deux portes Renaissance, marquées de l'ordre des dominicains et la porte de l'université, de style baroque et ornée d'une figure allégorique de la sagesse. A l'intérieur, on trouvera deux magnifiques cloîtres, Renaissance pour le couvent et baroque pour l'université. On notera enfin la porte d'accès à la sacristie et au réfectoire, œuvre de la fin du XVI^e et ornée d'une plinthe de céramiques valencianes du XVIII^e.

■ IGLESIA DE LAS SANTAS JUSTA Y RUFINA

Plaza Salesas, 1

⌚ +34 965 30 06 22

Sur le même emplacement se sont succédé un lieu de culte chrétien, durant la période wisigothique, puis une mosquée. Construite au XV^e siècle, elle est de style gothique et la porte principale porte des traces baroques. La construction de sa façade est restée inachevée depuis 1761.

■ IGLESIA DE SANTIAGO

Plaza Santiago, 3

Construite sur l'une des anciennes mosquées de la ville, sa construction remonte au début du XV^e siècle mais cette première œuvre gothique a subi de profondes transformations dues aux réformes et aux agrandissements effectués du XVI^e au XVIII^e siècle. Sa porte principale est de style gothique isabelin. A l'intérieur on notera le presbytère de style Renaissance en forme d'arc de triomphe et la chapelle dédiée à la Sagrada Familia, groupe de sculptures réalisé par Francisco Salzillo, en 1765 et 1766.

■ MAISON MUSÉE DE MIGUEL HERNÁNDEZ

Calle Miguel Hernández, 73

⌚ +34 965 306 327

Né à Orihuela en 1910, c'est en 1930 que ce grand poète espagnol publierà ses premiers vers dans des revues telles que *El Pueblo de Orihuela* ou *El día de Alicante*. Installé ensuite à Madrid, il y travaillera comme rédacteur pour le dictionnaire taurin *Cossío*, ce qui lui permettra d'entrer en contact avec les auteurs de la *Génération de 27*, un groupe littéraire espagnol apparu dans les années 1920 et dont faisaient partie Luis Cernuda, García Lorca, Rafael Alberti ou Vincente Aleixandre. C'est à cette époque qu'appartiennent les poèmes centrés sur le monde des taureaux et sur la bataille entre l'amour et la mort que l'on trouve dans *El rayo que no cesa*. Durant la guerre civile, Miguel Hernández militera activement aux côtés des Républicains, ce qui lui vaudra d'être incarcéré et condamné à mort. Sa dernière œuvre s'intitule *Cancionero y romancero de ausencias*.

Plusieurs de ses poèmes ont été mis en musique par Paco Ibáñez et Joan Manuel Serrat. Cette maison musée est celle où il a vécu avec ses parents de 1914 à 1934, achetée par la mairie d'Orihuela en 1981 puis restaurée et inaugurée en mars 1985. Sa forme est typique des fermes d'élevage telles qu'elles existaient dans cette rue au début du XX^e siècle. On y trouvera le mobilier et les objets de la vie courante de cette époque ainsi que des photos retracant la vie du poète.

■ MUSÉE DE SEMANA SANTA ★★

Plaza Merced, 1 ☎ +34 966 744 089
www.semanasantaorihuela.com

juntamayor@semanasantaorihuela.com
 Les ornements des processions de la semaine sainte y sont exposés. Dont quelques-uns sont l'œuvre du grand sculpteur francisco Salzillo.

■ PALACIO EPISCOPAL Y MUSEO DE ARTE SACRO ★★

C/ Ramón y Cajal s/n.

⌚ +34 966 743 627

C'est le plus grand palais de la ville, de forme rectangulaire structurée autour de trois *patios*. On pense que sa construction a débuté au XVI^e siècle. Il a connu de nombreuses transformations au XVIII^e siècle ; au milieu du XX^e, le bâtiment a perdu sa fonction d'hôpital. Restauré au début du XXI^e, c'est actuellement le siège du musée diocésain d'art sacré. Sur sa porte d'entrée prin-

cipale on notera l'écu de l'évêque José Flores Osorio et à l'intérieur, son cloître et l'escalier principal de marbre rouge provenant d'Alicante.

SANTA POLA

Son origine remonte à l'époque romaine quand *Portus Illicitanus* servait de port à la ville d'Elche. Aujourd'hui cette ville de près de 32 000 habitants est toujours un port renommé mais est surtout devenue une cité balnéaire, très prisée à partir du mois d'avril. Et qui accueille en hiver de nombreux retraités étrangers, surtout de Grande-Bretagne, qui s'y rendent pour bénéficier de son microclimat.

Se restaurer

Au rang des spécialités, on notera le *blanquillo de rape*, plat à base de baudroie, le ragoût de seiches et la marmite de poisson. Dans cette région de salines, on apprécie aussi les salaisons d'œufs de poisson, de thon, de morue ou de bonite. La ville possède un label, *Peix de Santa Pola*, qui garantit la fraîcheur du poisson débarqué quotidiennement à la criée. Les restaurants sont situés autour du port, et proposent pour la plupart une cuisine à base de poisson et fruits de mer.

Sortir

En centre-ville, l'animation tourne autour des rues Sacramento et Antina.

Fête de la virgen del Loreto, patronne de la ville

Elle se tient du 1^{er} au 8 septembre. Au programme : défilés de chars, offrande de fleurs à la chapelle du château, jeux de vachettes et feux d'artifice sur la plage accompagnés de matchs de pelote valencienne. Cette fête coïncide avec la fête des Maures et des Chrétiens.

À voir - À faire

■ PARC NATUREL DE LAS SALINAS

Il s'agit de l'ancienne zone humide d'Elche où ont été implantées des salines. Elles se divisent en deux zones, la zone de marais salants et la zone marécageuse. Faune et flore sont bien sûr adaptées à cette humidité et au taux de salinité. Tout au long de l'année, le parc abrite plus de 150 espèces d'oiseaux parmi lesquelles on notera surtout d'impressionnantes colonies de flamants roses. Son accès est libre.

■ FORTERESSE-CENTRE CULTUREL

Plaza Armas del Castillo-Fortaleza

① +34 966 691 532

Conçu par l'ingénieur italien Juan Bautista Antonelli, ce château-forteresse du XVI^e est un bel exemple de l'architecture militaire de la Renaissance s'inscrivant dans le *plan de défense côtière du royaume de Valence* contre les attaques des pirates barbaresques. Devenu propriété de la ville le 9 juillet 1859, il a perdu sa fonction de forteresse pour être successivement siège de la mairie ou hôpital de la guardia civil. Aujourd'hui, il est devenu le centre culturel de la ville et abrite diverses installations dont le musée de la mer, centré sur l'histoire de Santa Pola et articulé autour de six thèmes principaux : la préhistoire, les Ibères, le *portus illicitanus*, la fortification de la côte, la pêche et les marais salants et la chapelle de la Virgen de Loreto. Portant le nom de la patronne de Santa Pola, cette chapelle est située dans le *Bastion del Rey*, il s'agit d'un espace laïc depuis les origines du château. Le système défensif du XVI^e siècle est complété par trois autres tours de guet

qui se dressent dans les salines, la tour de Tamarit, au sud-est de la sierra ; la tour Escaletes et la tour Atalayola, sur laquelle fut construit le phare.

■ LES PLAGES

La ville compte près de 11 km de plages de sable blanc, orientées au sud, dont *Levant*, *Varadero* et *Gran Playa*. A côté du parc naturel de las Salinas, à l'extrême sud-ouest de la commune, on trouvera *El Pinet*, une plage vierge à laquelle on ne peut accéder qu'à pied et bénéficier aussi une jolie vue sur la baie. Les calanques de Santiago Barnabéu sont aussi intéressantes pour les amateurs de plongée.

■ LA PLAZA DEL CALVARIO

Située dans un quartier occupant la zone la plus élevée de Santa Pola, cette place constitue un superbe mirador naturel qui permet une très jolie vue sur le front de mer et la baie de la ville.

■ VESTIGES ARCHÉOLOGIQUES ROMAINS

Avenida Portus Ilicitanus, 12

Actuellement situé dans le nouveau quartier de Poniente, cet ensemble se compose d'une fabrique de salaisons du IV^e siècle av. J.-C., de murs et de dépendances de la zone commerçante et d'une résidence romaine. Cette partie des vestiges romains ne peut s'apercevoir que de l'extérieur car elle n'est pas habilitée pour une visite. En revanche, au sein du Parque de la Palmera, qui se situe à côté, on pourra accéder librement à la *Casa romana del Palmeral*, (calle Elche, 72), maison romaine de la palmeraie. Et y apprécier ses mosaïques, la disposition traditionnelle d'une ferme seigneuriale du IV^e siècle ap. J.-C ainsi que la façon dont les pièces s'ordonnent autour du patio central.

TORREVIEJA



Plus de 88 000 habitants. Remontant au début de l'ère chrétienne, l'exploitation des salines a connu son apogée au XIX^e siècle. Aujourd'hui, la production de sel de Torrevieja avoisine le million de tonnes et est exporté dans le monde entier. L'autre activité de la ville, c'est bien sûr la mer avec son port de pêche et de plaisance extrêmement actif. Dans les années 1980, Torrevieja s'est étendue à un rythme vertigineux avec l'arrivée de milliers d'Européens venant y acheter maisons et appartements. Tous les ans, en août, s'y déroule le festival des *Habaneras*, en souvenir de Cuba, la colonie perdue. Ses rues se remplissent alors de mélodies des Caraïbes.

Se restaurer

Le plat vedette c'est le *Caldero*. Un plat de riz au poisson, surtout célèbre pour la qualité du fumet de poisson qui l'accompagne, dû au type de poissons utilisés, poisson de roche, gondrin, mérou..., à leur alimentation et à leur cuisson dans le *caldero*, le chaudron. Deux fois par an, généralement entre avril et novembre, la ville organise une route des tapas d'une quinzaine de jours, devenue la plus importante de la province d'Alicante. Renseignements à l'office du tourisme.

■ EL MUELLE

Calle del Mar, 1

④ +34 966 704 172

www.restaurante-elmuelle.com

Cuisine de poissons, plutôt élaborée, à déguster en terrasse, les pieds dans l'eau.

■ RESTAURANTE RANCHO BLANCO

Carretera Torrevieja-Orihuela, km 4,4

④ +34 965 971 263

Cuisine méditerranéenne et internationale. Ce restaurant propose des pizzas mais aussi des plats de poisson ou de viande.

À voir - À faire

■ MUSÉE DU SEL

Calle Patricio Pérez, 10

④ +34 966 704 643

Quoi de plus logique que de visiter ce musée lors d'un passage à Torrevieja. Il vous en apprendra plus sur les coutumes et les traditions populaires liées à la mer et au sel et vous permettra de connaître les moindres détails de la vie d'un village de pêcheurs.

■ PARC NATUREL DE LAS LAGUNAS DE LA MATA Y TORREVIEJA

Carretera 332

④ +34 966 920 404

Centre d'interprétation du parc, à la hauteur de La Mata.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE

A VOUS DE JOUER !

mypetitfute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

Il s'agit d'un espace naturel protégé de 3 700 hectares. Caractérisé par deux lagunes d'eau salée : celle de Torrevieja et celle de La Mata. La première, de couleur rose abrite l'exploitation des sels de Torrevieja et la seconde, de couleur verte, abrite le centre d'interprétation de ce parc naturel. Ces deux zones humides constituent une importante aire de nidification et d'hivernage pour plus d'une centaine d'espèces d'oiseaux tels que le flamant rose, le grèbe à col noir ou diverses espèces de canards. Le site se caractérise aussi par une grande diversité botanique avec une végétation arbustive ou arborée typique des terrains saumâtres comme la salicore, le tamaris ou les jonchais. Au nord de la Lagune de La Mata, à l'embouchure du Segura, les dunes de Guardamar ont été fixées par des plantations de pins et autres arbres pour éviter que leur

progression n'engloutisse l'agglomération. De nombreux sentiers permettent d'y pratiquer la randonnée, par ailleurs, l'ancien tracé du chemin de fer, la *via verde*, relie le parc naturel à la ville. Il est d'accès libre mais on conseille de visiter son centre d'interprétation.

■ LES PLAGES

La ville compte quelques petites criques aux eaux cristallines comme le Cabo Cervera, l'une des plus belles plages de Torrevieja ou la Cala Ferris pour les amateurs de plongée. A noter que la crique de la Higuera dispose d'une rampe d'accès en bois, ce qui permet un accès facile à la mer. Côté plages, la *playa del cura* est la plus urbaine, donc totalement équipée. La ville possède aussi des piscines naturelles, un ensemble de petites jetées formant une zone de baignade avec des plages entourées de rochers.

Concours international de Habaneras et de polyphonie

■ CONCOURS INTERNATIONAL DE HABANERAS ET DE POLYPHONIE

⌚ +34 966 707 715

www.habaneras.org

C'est l'un des événements culturels les plus importants de la ville, déclaré d'intérêt touristique international, qui se tient généralement à la fin juillet. Et met en valeur ce chant des marins de Torrevieja en partance pour les Caraïbes. Chaque année, il a lieu dans l'enceinte des *Eras de la Sal*, un ancien site dans lequel les saliniers empilaient le sel avant qu'il ne soit transporté jusqu'aux navires marchands. Ces nuits havanaises comptent avec la participation des meilleurs groupes choraux de ce style musical, en provenance du monde entier. En guise de prélude à cette session, le festival des *habaneras* d'enfants et d'adolescents se tient au début mai. Avec au programme des interprétations d'œuvres précises.

ESCAPADES

La Costa Blanca ne manque pas d'atouts mais c'est aussi le cas de la province d'Alicante à laquelle elle appartient. Alcoy, Cocentaina et Guadalest vous permettent de plonger dans l'intérieur des terres pour découvrir notamment les beautés du parc naturel de la Font Roja et vous livrer ici au plaisir des randonnées pédestres dans de somptueux paysages,

encore à l'écart des gros flux touristiques. Le tout à quelques kilomètres des côtes. A une heure de voiture de Dénia, la ville de Valence vaut également que l'on y consacre une journée de visite, agréablement complétée par un saut dans l'Albufera, la grande zone humide de la communauté valencienne et site privilégié d'observation des oiseaux.

À LA DEMI-JOURNÉE

ALCOY



Entourée de montagnes abruptes et au confluent de trois rivières, cette ville de près de 60 000 habitants est réputée pour sa fête nationale, célébrant saint Georges, le patron de la ville. A cette occasion, vous assisterez à des reconstitutions de batailles entre chrétiens et maures, en costumes traditionnels. En plus des revenus du tourisme, l'économie de la ville repose sur une industrie textile florissante. Cette situation de pionnière dans la révolution industrielle espagnole a eu sa traduction au plan architectural, c'est pourquoi la ville a elle aussi été intégrée à la route européenne du modernisme. A côté d'Alcoy, se trouvent la *Font Roja*, une réserve naturelle et le sanctuaire de la Vierge Marie.

Se restaurer

Ici, on mange une vraie cuisine de montagne, souvent à base de pot-au-feu. On testera les spécialités locales : la *olleta alcoyana*, sorte de cassoulet ; la *pericana*,

à base de poivrons et de poissons séchés ; les *bajoques farcides*, poivrons farcis ou la *borretxa*, ragoût de morue aux pommes de terre et aux épinards. Côté friandises, il y aura des *peladillas*, dragées ou des *nueces azucaradas*, noix grillées au sucre. Que l'on peut accompagner de l'*herbero*, la liqueur locale, à la saveur anisée.

■ FONT ROJA

Partida les Llacunes s/n

○ +34 965 331 034

Cet établissement propose une très bonne cuisine maison dans laquelle le riz abonde.

À voir - À faire

En ville, hormis l'église de Santa María, une route européenne de l'art nouveau vous permettra par exemple de voir la *Casa del Pavo*, le conservatoire de musique et de danse ou des exemples d'architectures industrielles comme celles de Papeleras Reunidas et Ferrández y Carbonell ou encore le cimetière d'Alcoy également inclus dans ce circuit.

■ ÉGLISE DE SANTA MARIA

Plaza de Espana, sn

④ + 34 965 540 303

Proche de l'office du tourisme.

À Alcoy, vous ne pourrez pas passer à côté de la silhouette bleue de son clocher car c'est l'édifice le plus emblématique de la ville. Mais aussi un lieu qui aura connu une histoire mouvementée. Construite au XVIII^e siècle, la première église, de style baroque, fut complètement détruite durant la Guerre civile et sa reconstruction, au même endroit, mais avec des formes plus stylisées et un espace plus grand n'est intervenue qu'il y a une cinquantaine d'années. Point fort de la visite : les peintures de Ramón Castaner, une figure essentielle de la peinture contemporaine valencienne. Peintes en 1957 mais rénovées en 2010 ainsi que de nombreux autres parties de l'église, elles ornent les murs ainsi que la voûte du presbytère. On notera particulièrement *La naissance de la vierge*, *La visitation*, *La naissance de Jésus* et *l'Assomption de la vierge*. Avec, pour cette dernière peinture, un très grand nombre d'anges blonds, bruns et noirs, symbolisant l'universalité de l'église. Depuis la dernière restauration, une demi-sphère bleue, ornée de 202 étoiles de résine, vient aussi orner la coupole.

■ PARC NATUREL

DE LA FONT ROJA

Carretera Font roja.

Centre d'information du parc naturel

④ + 34 965 337 620

parque_fontoja@gva.es

Depuis Alcoy, prendre la CV 797.

Situé à 11 km d'Alcoy, ce parc est un espace naturel protégé de 2 450 hectares qui permet de découvrir



une grande variété de paysages. Il abrite notamment une forêt méditerranéenne exceptionnellement bien conservée où vous pourrez aussi croiser toute une variété de chênaies mais aussi des érables sycomores, des ifs et des frênes-ornes. Avec la même diversité côté faune. Vous y trouverez par exemple des sangliers, des genettes, des chats sauvages ou des blaireaux. Et surtout de nombreux oiseaux comme l'aigle de Bonelli, l'aigle royal, le vautour ou le hibou grand duc. Un conseil : débutez votre visite par un passage au Centre d'information. On vous y fournira des documents ainsi que des cartes d'itinéraires balisés pour des randonnées pédestres vous permettant de mieux comprendre ce milieu naturel et la culture de ses habitants de cette région.

GUADALEST



A l'est d'Alcoy, on accède à ce village de 240 habitants, accroché à une colline culminant à 595 mètres par une arche creusée dans la pierre. Et l'on découvre, en arrière-plan, le château arabe du XIV^e siècle avec un panorama sur la vallée et la mer. Le site est remarquable, ce qui lui a valu de faire partie du club très restreint des plus jolis villages d'Espagne, comme Santillana del Mar ou Trujillo mais la proximité de la côte en fait une excursion très courue. Pour éviter la foule, arrivez tôt le matin.



Se restaurer

Au menu des spécialités locales, on note le lapin *all i oli*, les poivrons farcis et les légumes au four et bien sûr le plat phare de la vallée : l'*olleta de blat* (sorte de ragoût à base de haricots).

■ L'HORT

Calle de la virgen s/n

⌚ +34 965 885 269

Situé dans la rue principale du village, ce restaurant l'*Hort*, qui doit son nom à sa situation (verger en valencien) vous permettra de déguster une cuisine maison et surtout la fameuse *olletat de blat*.

À voir - À faire

Déclaré ensemble historique et artistique, le village est partagé en deux quartiers clairement différenciés : celui du château, en haut de la colline, conserve son ancien charme médiéval, protégé par l'ancienne muraille et celui de l'Arrabal, de création ultérieure. Dans la partie la plus élevée, on trouvera les restes du château de San José reconquis sur les musulmans par le roi Jaime I et fortifié durant le règne de Pedro IV : quelques parties de muraille, la citerne et le donjon. A noter également l'église de l'Assomption de la Vierge, du

XVIII^e siècle. On parcourra avec profit l'ensemble de la rue principale du village aux maisons d'un blanc lumineux pour accéder à la mairie, édifice qui a été au préalable tribunal et prison.

■ MUSÉE DES MINIATURES

Calle de la Iglesia, 5

⌚ +34 965 885 062

Des versions microscopiques d'œuvres y sont exposées comme *la Maja Desnuda* de Goya peinte sur l'aile d'une mouche !

Sports - Détente - Loisirs

■ RANDONNÉES PÉDESTRES

Deux randonnées à faire dans les alentours : le PR.V-18 (du village et sommet de l'Aixorta qui culmine à 1214 m, sentier balisé de 13, 5 km) et le PR.V-19 : Guadalest et château de Castell de Castells environ 11 km avec vue sur la vallée. Peut-être y verrez-vous des faucons ou des aigles.

© VERONIKA GALVINA - SHUTTERSTOCK.COM



Vue sur le lac de Guadalest.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



A VOUS DE JOUER !

my petit fute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

COCENTAINA

Au pied du massif de Mariola mais à près de 1 400 mètres d'altitude, cette ville tranquille de 11 600 habitants vit de l'industrie textile. On s'y rend surtout pour partir en excursion dans la montagne qui borde Cocentaina et qui offre de merveilleux paysages. Avec à la clé de nombreuses randonnées pédestres.

LA ALBUFERA



Le nom de l'Albufera vient du mot arabe *al-buhayra*, qui signifie « petite mer ». Cette zone humide, située à 10 km au sud de Valence, s'étend sur plus de 20 000 ha. Déclarée parc naturel en 1986, puis zone particulière de protection des oiseaux en 1994, elle est constituée d'un immense lac enchanteur, de marais, de rizières et de milliers d'oiseaux. Les habitants y ont conservé un mode de vie traditionnel : la plupart se consacrent à la pêche et à la culture du riz. En effet, c'est ici que l'on cultive le fameux riz valencien. Décor du roman *Cañas y barro* du célèbre écrivain valencien Vicente Blasco Ibañez, l'Albufera conserve une atmosphère mystique.

Le lac est séparé de la mer par un étroit cordon dunaire de 6 km, auquel appartient la Dehesa del Saler, une grande forêt de pins. Trois canaux, dont deux naturels et un artificiel, font communiquer la mer avec le lac et les marais environnants. C'est aussi un important site de nidification et d'hivernation où l'on peut observer des milliers d'oiseaux. L'idéal est de grimper sur l'une des barques qui permettent de faire le tour du lac. Vous pourrez également

profiter de la plage de El Saler, l'une des dernières plages sauvages du littoral valencien. Vous ne pourrez pas non plus repartir de l'Albufera sans avoir testé la succulente cuisine traditionnelle des restaurants de El Palmar.

Se restaurer

La gastronomie locale est un excellent motif de visite à l'Albufera. Vous le verrez par vous-même : le week-end, les restaurants sont bondés de familles valencianes venues déguster un bon plat de riz ou le typique *all i pebre* aux anguilles, la spécialité du coin. La plupart des restaurants se trouvent dans la commune de El Palmar, la plus proche du lac.

■ CASA CARMINA

Calle Embarcadero, 4
El Saler
④ +34 961 830 254
www.casacarmina.es
info@casacarmina.es

Maria José et Maria Carmen ont repris la direction de ce restaurant fondé par leurs parents en 1988. Dans un cadre traditionnel, avec mosaïque au sol et céramique discrète sur les murs, une douzaine de tables sont dressées avec élégance. A la carte, on déguste des plats traditionnels revisités avec une pointe de modernité, comme l'*arroso amb fessols y naps* (riz aux haricots blancs et aux navets), et des plats raffinés comme la lotte aux champignons et gambas. Autre spécialité : les anguilles d'élevage servies soit croustillantes avec des pignons, soit *all i pebre* (accompagnées d'une sauce à l'ail et au piment), ou encore préparées avec des oignons et de la cannelle, pour marquer l'influence arabe. On vous

proposera aussi toujours une suggestion du jour. Et si vous avez seulement une petite faim, essayez les moules valenciennes à la vapeur. Gardez tout de même de la place pour les desserts maison, en particulier pour l'arnadí, un gâteau typique de la région à base de potiron et d'amandes.

■ LA MATANDETA

Carretera Alfafar-El Saler, Km 4

① + 34 962 112 184

www.lamatandeta.es

lamantandeta@gmail.com

Depuis Valence, prendre la autovía del Saler jusqu'à la fin, puis direction El Alfafar. A partir de là, c'est à 4 km. Situé au beau milieu des rizières si typiques du paysage de l'Albufera, ce restaurant propose d'abord un site tout à fait délicieux pour se restaurer. Trois salles à manger et deux terrasses, une couverte et une pour les beaux jours, le fruit d'un travail de rénovation d'une ancienne grange mené depuis 1991 par les petits-enfants de Manuel Baixaulli Romeu.

Aujourd'hui, ce lieu s'applique à conserver les anciens plats valenciens et sert notamment toute une variété de riz, cuisinés au feu de bois et non au gaz. Leur must : la *paella de pato, pollo y conejo* (canard, poulet et lapin) mais vous y trouverez aussi des riz noirs, des riz servis avec des fruits de mers, des champignons ou des escargots (15 propositions au total). Et si vous souhaitez suivre la mode locale, vous pouvez débuter votre repas par un traditionnel *all i pebre de anguilas*. Soucieux de tradition, le restaurant s'attache aussi à y apporter une touche de créativité. Dans cet esprit, pourquoi ne pas tenter le

bacalao confitado con salsa de pil-pil y mostaza (morue confite à la sauce pil-pil et moutarde). S'il vous souhaitez conclure sur un dessert mais que vous êtes indécis, la maison se charge de vous proposer une dégustation de ses 9 desserts. A consommer à deux, dans ce cas de figure...

■ NOU RACÓ

Calle Del Palmer 21

① + 34 961 620 172

www.nouraco.com

restaurante@nouraco.com

Fondé dans les années 1960 et entièrement rénové en 2007, le Nou Racó est un superbe restaurant rattaché à une typique *baraca*, savant mélange de tradition et de modernité. Au bord du lac, dans une superbe terrasse d'inspiration lounge et une grande salle à manger contemporaine, on déguste une cuisine valencienne traditionnelle, comme les *clöchinás*, l'*all i pebre* et de succulents plats de riz. Sans aucun doute, l'un des plus beaux cadres pour manger à l'Albufera.

■ LA SEQUIOTA

Carrer Vicente Baldoví, 9

El Palmar

① + 34 961 620 316

www.lasequiota.com

sequiota@hotmail.es

Située à quelques pas des quais, c'est un restaurant traditionnel à la décoration typique. Le grand bar est couvert de céramique, tout comme les murs de la salle à manger. Sa réputation n'est plus à faire : c'est un classique des guides touristiques et des reportages TV sur l'Albufera. On y déguste les spécialités du coin : les anguilles à l'*all i pebre* et des plats de riz succulents.



Parc naturel de la Albufera, lagune d'eau douce.

À voir - À faire

■ PROMENADE EN BARQUE

④ + 34 639 659 324

www.parquealbufera.com

C'est un incontournable : une promenade au fil de l'eau sur une barque typique



(*albuferenc*). Les eaux du lac sont calmes et peu profondes (environ un mètre de profondeur), vous pourrez voguer tranquillement et observer les oiseaux et le paysage. La balade inclut la visite d'une *barraca*, maison de pêcheur typique de la zone. La promenade dure environ 45 minutes et se termine par une dégustation d'*horchata* accompagnée de *fartons*.

Sports - Détente - Loisirs

■ CAMPO DE GOLF EL SALER

④ + 34 961 610 384

www.parador.es

campo.saler@parador.es

Situé au cœur du parc naturel de l'Albufera, au bord de la Méditerranée, le golf El Saler est considéré comme l'un des meilleurs parcours de golf au monde.

Construit en 1968 par Javier Arana, grand architecte du golf espagnol, il dépend du Parador voisin. Il s'étend sur plus de 6 km, répartis en 18 trous, dont le par est de 72 coups.

À LA JOURNÉE

VALENCE - VALENCIA



Le visiteur tombera vite sous le charme de la troisième ville d'Espagne, une capitale de province de plus de 786 000 habitants. Moins grande que Madrid ou Barcelone, elle invite à se promener tranquillement dans ses rues anciennes et à contempler les beaux bâtiments historiques. Fondée par les Grecs, Valence fut carthaginoise, romaine, wisigothique et arabe. Sous

la domination maure, elle dépendait du califat de Cordoue, avant de devenir la capitale d'un *taïfa*. En 1094, la ville fut conquise par le Cid qui s'y retira et y mourut en 1099.

Pour une courte durée puisque trois ans plus tard, Valence fut reprise par les Maures. La période de prospérité dure jusqu'au XV^e siècle. Le centre historique a beaucoup souffert de destructions et de bombardements au cours du XX^e siècle. Pendant la guerre

civile, Valence fut le siège des troupes républicaines.

Après les années 1960, Valence a retrouvé le chemin de la prospérité. Aujourd’hui, les bâtiments en (re) construction et les ruines servent de support pour plusieurs artistes urbains. Le centre est bordé de fresques modernes, colorées et poétiques. La municipalité a misé sur le développement d’importantes zones industrielles, orientées vers un savoir-faire traditionnel et des activités à forte valeur ajoutée. Avec Madrid et Barcelone, ses musées sont parmi les plus intéressants d’Espagne. Et la construction de la Cité des Arts et des Sciences et de l’Institut valencien d’art moderne a prouvé son dynamisme et son esprit avant-gardiste. Un bond en avant qu’est venu ralentir la crise financière à laquelle sont confrontées de nombreuses communautés espagnoles. Depuis 2013, l’économie du tourisme contribue à booster la ville qui maintient toutefois un rythme bon enfant, encore loin des excès touristiques de Barcelone.

Quartiers

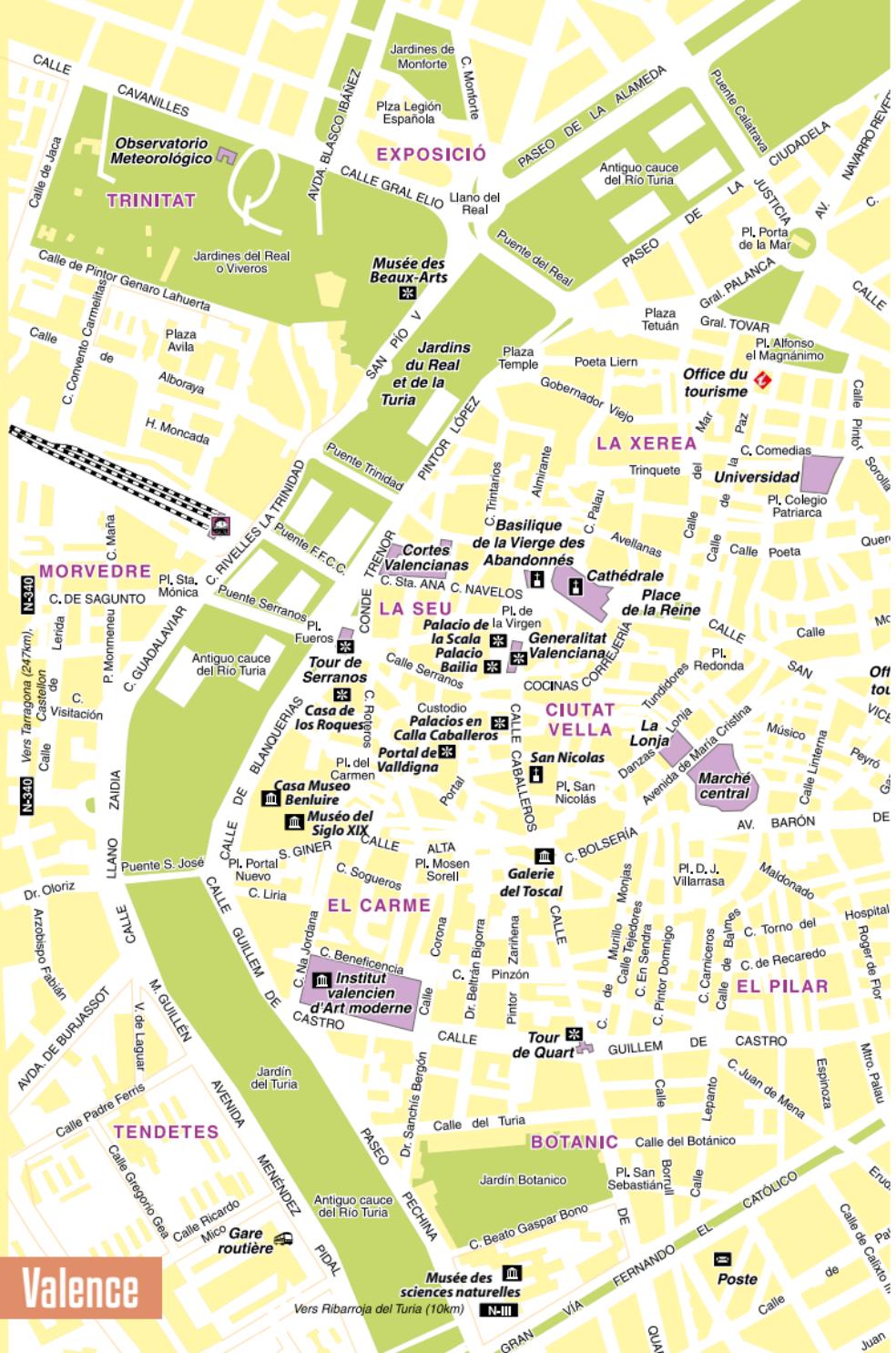
► **Ciutat vella.** Délimitée par l’ancienne muraille du XIV^e siècle, la vieille ville s’organise autour de trois grandes places : la Plaza del Ayuntamiento, où se trouve la mairie ; la Plaza de la Virgen, dominée par l’église de Notre-Dame-des-Désemparés ; et la Plaza de la Reina, foyer touristique où l’on peut voir la façade baroque de la cathédrale. Autour de ces points, le centre historique déploie un inépuisable réseau de ruelles où il fait bon flâner au fil des époques, des vestiges romains et wisigoths aux constructions modernistes.

► **Barrio del Carmen.** L’ouverture de l’Institut valencien d’art moderne (IVAM) en 1988 a été le premier pas vers la réhabilitation de cet ancien quartier canaille. Avec la transformation de l’ancien couvent carmélite du Carmen en espace culturel, l’arrivée des galeries d’art et des bars branchés, le *Barrio del Carmen* est devenu le cœur de la vie artistique. Très calme en journée, il se réveille à l’heure de l’apéro, au moment où la foule envahit la *Calle Caballeros* avant de se répandre dans les ruelles du quartier. Une activité noctambule qui lui est disputée depuis quelques temps par Russafa mais qui a toujours ses adeptes.

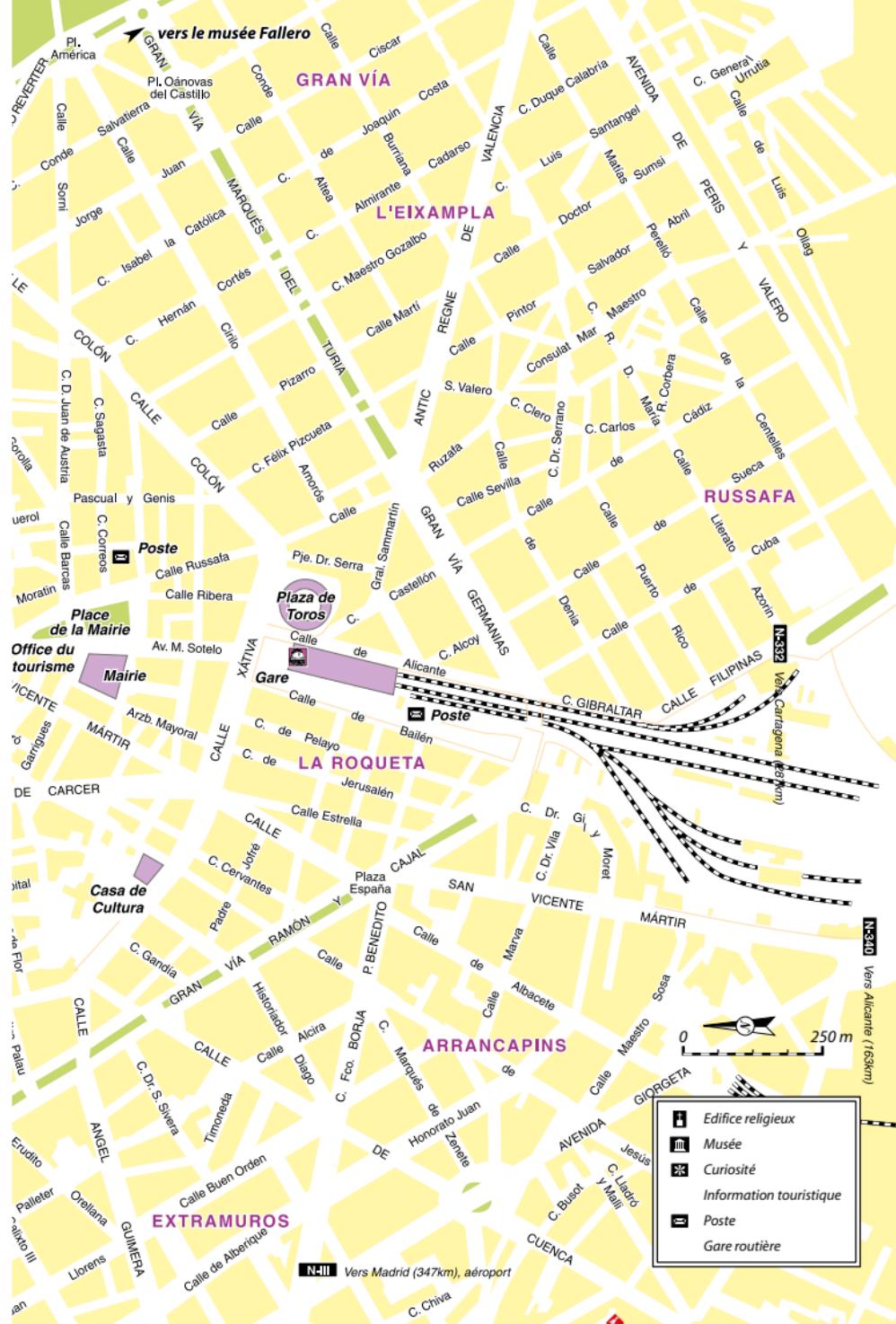
► **Eixample.** Dès le début du XX^e siècle, le courant moderniste y trouve un terrain de jeux à la mesure de ses ambitions. En témoignent l’imposante Estación del Norte et le somptueux Mercado de Colón. Les grandes avenues du quartier sont aujourd’hui le territoire de prédilection des boutiques de créateurs, des bars cosmopolites et des restaurants modernes.

► **Russafa.** Ancien quartier ouvrier, c’était le voisin pauvre de l’*Eixample* bourgeois. Mais l’arrivée de restaurants modernes, de cafés bohèmes, de galeries et de boutiques branchées l’a transformé. C’est aujourd’hui le quartier de prédilection des bobos valenciens.

► **Façade maritime.** L’annonce de la célébration de la 32^e édition de l’America’s Cup a transformé le littoral de Valence. La construction de l’édifice Veles e Vents, l’aménagement de la Marina Real Juan Carlos I^{er} et le développement d’une zone de loisirs ont transformé le port de Valence.



Valence



vers le musée Fallero

GRAN VÍA

L'EIXAMPLE

PI. Amèrica

REVERTER

Calle

Conde

Sorní

Jorge

Calle

COLÓN

C. Sagasta

Pascual y Genis

Calle Barcas

Moratin

Place de la Mairie

Office du tourisme

Mairie

INCENTE

Garrigues

MÁRTIR

DE CARCER

Calle

Palau

Erudito

Palleter

alito III

yan

PI. Oánoas del Castillo

VIA

Calle

Conde

Juan

Calle

Salvatierra

Calle

Católica

Calle

MARCÓLES

Calle

C. de

Atela

Calle

DE

C. Maestro Gozalbo

Calle

TURIA

Calle

Pizarro

Calle

C. Félix Pizcuela

Calle

Amorós

Calle

GRAN

VIA

Calle

Ciscar

Calle

Joaquín

Burnana

Costa

Calle

Almirante

Cadarso

Calle

DE

VALÈNCIA

Calle

C. Duque Calabria

Calle

Santangel

Calle

Luis

Marià

Sumsi

Calle

DE

PERIS

Calle

de

Luis

Ollag

Calle

Y

Calle

VALERO

Calle

de

C. General Urrutia

Calle

de

C. de

Perelló

Calle

de

Salvador

Calle

de

Doctor

Calle

de

Perelló

PI. América

PI. Oánoas del Castillo

VIA

Calle

Conde

Juan

Calle

Salvatierra

Calle

C. Isabel la

Calle

C. Hernán

Calle

C. Cirilo

Calle

C. D. Juan de Austria

Calle

C. Sagasta

Calle

C. Pascual y Genis

Calle

C. Correos

Calle

PI. América

PI. Oánoas del Castillo

VIA

Calle

C. Conde

Juan

Calle

C. Salvatierra

Calle

C. Isabel la

Calle

C. Hernán

Calle

C. Cirilo

Calle

C. D. Juan de Austria

Calle

C. Sagasta

Calle

C. Pascual y Genis

Calle

C. Correos

Calle

C. Barcas

Calle

C. Moratin

Calle

Place de la Mairie

Calle

Office du tourisme

Calle

Mairie

Calle

INCENTE

Calle

Garrigues

Calle

MÁRTIR

Calle

DE CARCER

Calle

Calle

Calle

Calle

Calle

Calle

Calle

Calle

Calle

PI. América

PI. Oánoas del Castillo

VIA

Calle

C. Conde

Juan

Calle

C. Salvatierra

Calle

C. Isabel la

Calle

C. Hernán

Calle

C. Cirilo

Calle

C. D. Juan de Austria

Calle

C. Sagasta

Calle

C. Pascual y Genis

Calle

C. Correos

Calle

C. Barcas

Calle

C. Moratin

Calle

Place de la Mairie

Calle

Office du tourisme

Calle

Mairie

Calle

INCENTE

Calle

Garrigues

Calle

MÁRTIR

Calle

DE CARCER

Calle

Calle

Calle

Calle

Calle

Calle

Calle

Calle

PI. América

PI. Oánoas del Castillo

VIA

Calle

C. Conde

Juan

Calle

C. Salvatierra

Calle

C. Isabel la

Calle

C. Hernán

Calle

C. Cirilo

Calle

C. D. Juan de Austria

Calle

C. Sagasta

Calle

C. Pascual y Genis

Calle

C. Correos

Calle

C. Barcas

Calle

C. Moratin

Calle

Place de la Mairie

Calle

Office du tourisme

Calle

Mairie

Calle

INCENTE

Calle

Garrigues

Calle

MÁRTIR

Calle

DE CARCER

Calle

Calle

Calle

Calle

Calle

Calle

Calle

Calle

PI. América

PI. Oánoas del Castillo

VIA

Calle

C. Conde

Juan

Calle

C. Salvatierra

Calle

C. Isabel la

Calle

C. Hernán

Calle

C. Cirilo

Calle

C. D. Juan de Austria

Calle

C. Sagasta

Calle

C. Pascual y Genis

Calle

C. Correos

Calle

C. Barcas

Calle

C. Moratin

Calle

Place de la Mairie

Calle

Office du tourisme</p

A l'ouest du front de mer s'étend le quartier du Cabanyal, étonnant puzzle de maisonnnettes multicolores. Directement menacés par certains aménagements du front de mer, les habitants de ce quartier luttent pour maintenir l'esprit et l'urbanisation particulière du lieu. D'un charme certain, à quelques pas des plages.

► **Est du Turia.** Le long du serpentin de jardins que forme l'ancien lit du Turia, des dizaines de ponts permettent de rejoindre l'autre Valence, la partie moderne de la ville. Symbole de Valence et incroyable outil de régénération urbaine, la Cité des Arts et des Sciences est le point d'union entre le centre-ville de Valence et son littoral. Un conseil, parcourir les jardins à vélo pour rallier la façade maritime.

Se restaurer

C'est le berceau de la paella, profitez-en et surtout à midi ! Poissons et fruits de mer seront aussi au menu. Dans *Ciutat Vella*, vous trouverez toutes sortes de restaurants : traditionnel, moderne, tapas et bonnes tables. Evitez plutôt les restaurants de la plaza de la Reina et de la plaza de la Virgen, très touristiques, ainsi que tous les *paelladors*. A l'heure du goûter, ne manquez surtout pas les *horchaterías* de la plaza Santa Catalina. Le *Barrio del Carmen* regorge aussi de bonnes adresses, à l'heure du dîner, pour des rations de *clóchinas* au Bar Pilar ou des cuisines novatrices dans des cadres contemporains. Moins touristique, l'*Eixample* est le quartier des restaurants modernes et le lieu de prédilection des familles, à l'heure du déjeuner, et des trentenaires branchés, en soirée. Quartier à la mode et QG des

bobos valenciens, *Russafa* abrite une foule de tavernes huppées et de petits restaurants modernes. L'*Est du Turia* n'est pas le quartier le plus propice aux restaurants de charme mais si l'on souhaite casser sa tirelire, on y trouvera le restaurant d'*Alejandro del Toro*, disciple de Ferran Adrià, ainsi que l'*Apicius*, le restaurant d'un jeune chef étoilé, *Enrique Medina*. Enfin, la *façade maritime* sera le lieu idéal pour faire la fête à la paella ou aux plats de riz accompagnés de poissons et de fruits de mer. A déguster surtout le midi si vous souhaitez suivre la vraie tradition valencienne... Avec ses institutions comme la *Pepica* ou *La Rosa*.

Sur le pouce

■ COLMADO LA LOLA

Calle Bordadores 10,

④ + 34 961 047 178

colmadolalola@lalolarestaurante.com Le propriétaire de *La Lola*, une des très bonnes adresses du quartier, a eu la très bonne idée d'ouvrir en septembre 2016 ce *colmado*, littéralement épicerie, reprenant les locaux d'une ancienne échoppe, soigneusement réaménagée en espace coloré et convivial. On peut y acheter les fromages, les jambons ou les douceurs, provenant tous du marché central. Ou les déguster sur place, en salle ou sur les quelques tabourets aménagés en terrasse. Les tapas y sont de première fraîcheur et particulièrement bien présentées. On vous conseille d'opter pour les *patatas bravas*, une petite merveille à déguster aussi avec les yeux. Sans renoncer aux assiettes de fromages ni au jambons, découpés à la tranche. On attend un peu, car ici, pas de conserve ni de micro-ondes et

le succès est déjà au rendez-vous. Au point de servir de cadre aux photos des jeunes mariés.

■ CENTRAL BAR

Plaza Ciudad de brujas, s/n
A l'intérieur du marché central de Valence
www.centralbar.es

Les amoureux du bon et les lèves-tôt peuvent se réjouir. Depuis 2012, Ricard Camarena, une valeur sûre de la cuisine valencienne, a investi le *mercado central* pour y installer son *Central Bar*. Une petite enclave à la déco noire et rouge qui vous permet de déguster de très bon produits frais, artistiquement présentés et d'un prix très accessible. Pourquoi ne pas essayer les boulettes au curry rouge ou les *gambas rojas a la plancha*? On peut aussi y prendre son petit déjeuner puisque le Central Bar est ouvert un petit peu avant le marché. Succès oblige, le lieu est pris d'assaut et l'avantage sera pour les lève-tôt.

Pause gourmande

■ HORCHATERIA EL COLLADO

Plaza Doctor Collado 13
① +34 963 91 62 77

Metro : Colón.

Dans le centre mais un peu à l'écart des plus gros flux touristiques, voici l'un des endroits les plus réputés de Valence pour la pause goûter ou *merienda*. Dans un local petit mais accueillant à la décoration typiquement valencienne, on y dégustera leurs productions, toutes faites maison. Avec des points forts selon les périodes. Au moment des *fallas*, il a la réputation de faire les meilleurs *fartons*, pâtisserie traditionnelle valencienne, et *buñuelos*,



beignets traditionnels. A déguster avec une *horchata* ou une tasse de chocolat. Inutile de préciser que ces chocolats et ces beignets pourront être dégustés toute l'année. L'été, on peut privilégié les *horchatas* fraîches et les glaces.

■ HORCHATERIA SANTA CATALINA

6, Plaza Santa Catalina
① +34 963 912 379
www.horchateriasantacatalina.com
info@horchateriasantacatalina.com
M° Colón

Au pied du clocher de Santa Catalina, près de la place ronde, cette maison sert depuis deux siècles de délicieux chocolats chauds avec des *churros* sur ses tables en marbre blanc. En été, impossible de passer à côté de la fameuse *horchata*. La façade de l'établissement, couverte de céramique, mérite vraiment un coup d'œil. A l'intérieur, on se croirait à une autre époque, avec les sols en marbre, le comptoir en bois et céramique et les pans de murs couverts d'*azulejos*.

Bien et pas cher

■ LA BODEGUILLA DEL GATO

Calle Catalans, 10

⌚ +34 963 918 235

Mº Colón

Lieu de rencontre des Erasmus de passage et des jeunes Valenciens mais aussi ouvert à une clientèle de tous les âges, la Bodeguilla del gato (« la taverne du chat ») est une petite bodega pittoresque qui donne sur la jolie plaza del Negrito. Bondée les week-ends, il est conseillé de réserver pour pouvoir tester ses bonnes tapas, notamment les patatas bravas ou le camembert et son coulis de myrtille. Sans oublier une autre spécialité du lieu, *el rabo de toro*. Authentique et toujours animée, cette bodega est une valeur sûre du barrio del Carmen.

■ EL MOLINÓN

Calle Bolsería, 40

⌚ +34 963 911 538

Mº Angel Guimerà ou Turia.

Situé près de la plaza del Tossal, El Molinón est une taverne qui propose des spécialités d'Asturies comme les *choricitos a la sidra* (petits chorizos au cidre) ou du fromage de *Cabrales*, également au cidre, servi dans une cassolette en terre cuite ou en crème à tartiner. Et on ne serait pas aux Asturies si il n'y avait pas du *Cachopo*, sorte d'escalope viennoise déclinée sous toutes ses formes. Tenu par le sympathique Roque, ce lieu offre deux salles, souvent pleines et à l'ambiance très vite conviviale.

■ TASCA ANGEL

Calle de la Purísima, 1

⌚ +34 963 917 835

Mº Xàtiva ou Colón

Une petite taverne au charme authentique où l'on s'installe sur des tabourets

pour déguster la spécialité de la maison : les sardines grillées. Depuis 1946, la Tasca Angel est un lieu incontournable du *tapeo* valencien. La foule déborde généreusement sur la rue, *caña* (petite bière) dans une main et assiette de sardines dans l'autre. Si vous avez la chance de trouver une place au bar, n'hésitez pas à tester les autres produits de la maison, comme les *navajas* (couteaux) et les *montaditos* d'anchois.

Bonnes tables

■ CANALLA BISTROT BY RICARD CAMARENA

Carrer del Mestre Josep Serrano, 5

⌚ +34 963 740 509

www.canallabistro.com

reservas@canallabistro.com

Métro : Bailén.

Sous le double signe du cosmopolite et du multiculturel, ce lieu propose des plats d'une très grande variété, plus de 100 créations et quelques invariants, où l'on retrouvera des influences juives, chinoises, thaïlandaises, mexicaines, arabes, chinoises... sans oublier les références à la cuisine valencienne. Un éclectisme qui fonctionne puisque le restaurant reçoit une moyenne de 3 000 clients par mois. Pour effectuer ce voyage gastronomique parmi les cuisines du monde, plusieurs formules dont le menu de midi qui le met à un prix accessible. La carte tourne mais on pourra y apprécier un sandwich de pastrami, de plantureux hamburgers, des cannellonis d'avocat farcis au tartare de thon, des artichauts en escabèche à la japonaise ou des tempuras de légumes verts. Pour conclure, une gourmandise d'anthologie avec cet énorme sandwich à la banane, au chocolat et au lait concentré !

■ ABADIA D'ESPI

Plaza del Arzobispo, 5
Bajo Derecha ☎ + 34 963 512 077
www.abadiadespi.com
M : Pont de Fusta.

Installé dans un joli petit espace de couleur crème, ce restaurant tenu par Juan Carlos Espí mise avant tout sur la qualité des produits proposés. Produits du marché mais aussi et surtout produits de sa propre *finca* de 3 hectares, située à Picassent, à 20 km de Valence. Son objectif : que ces derniers représentent 60 % des fruits et légumes servis, et sont déjà aux menus aubergines, tomates, potirons, navets, oignons, pommes de terre, carottes, laitues, bientôt suivies par les fèves, les petits pois et les artichauts mais aussi des coings, des amandes et des oranges... Un souci de la traçabilité qui devrait vous permettre de déguster les yeux fermés quelques-unes des spécialités de la maison. Laissez-vous tenter par les *fideadas* (petites paëllas à base de tout petit vermicelle) ou par l'arroz meloso, servi avec des gambas et du jambon, voire par le *rabo de toro con buñuelos de coliflor y brécol* (queue de taureau, accompagnée de beignets de chou-fleur et de brocolis). Enfin ne partez pas sans avoir essayé les *hatillos de langostino y queso fresco* (baluchons de langoustines au fromage frais) ou les *pepitos de chipirones con espinacas y cebolletas* (petits sandwichs d'encornets, servis avec des épinards et de la ciboulette). Autre motif de satisfaction, une très bonne cave. Un lieu à ne pas manquer !

■ CASA MONTAÑA

Calle de José Benlliure, 69
☎ +34 963 672 314
M° Maritim Serrería
Installée au cœur du Cabanyal, c'est une référence à Valence. Fondée en 1836,

cette ancienne *bodega* a conservé le charme rustique de ses origines, lorsque la maison vendait encore du vin au litre aux habitants du quartier. Aujourd'hui, on y croise aussi bien des familles, des habitants du quartier, des politiques que des touristes bien informés. Derrière sa façade moderniste, la Casa Montaña occupe plusieurs salles. La restauration du lieu mérite une mention spéciale, avec de superbes étagères en bois, de la céramique et des fûts à vin de toute part. Après avoir commandé le vin (un choix cornélien puisque la maison dispose de plus de 1 000 références) sur les bons conseils du personnel, c'est parti pour un défilé de saveurs traditionnelles : anchois de Santoña (Cantabrie), croquettes de morue et pignons, *clóchina* valencienne (variété locale de moules), jambon *bellota* découpé au moment de le servir, filet de bœuf fondant, *patatas bravas* élaborées avec des pommes de terre tout droit venues du village de Guadalaviar...

■ CASA ROBERTO

Calle Maestro Gozalbo, 19
☎ + 34 963 951 528

M° Colón. 10 minutes à pied. Un établissement accueillant, à la décoration colorée et à l'ambiance animée. C'est aussi l'un des lieux dont on ne discute pas l'expertise en matière de riz. Vous pourrez y déguster les paëllas à la valencienne, servies avec du poulet, du lapin, des légumes verts et des escargots, ou leur préférer le plus luxueux riz meloso, accompagné de crabe rouge ou de homard. Autre spécialité à ne pas manquer, le riz a la banda, parsemé de queues de gambas ou de lotte. Connue et reconnue, il est bien sûr très couru et on en sert d'ailleurs ici une moyenne de 500 rations par jour ! L'assurance que ce qui vous est servi sera frais...

■ LA LOLA

Subida del Toledano, 8

① +34 963 918 045

www.lalolarestaurante.com

reservas@lalolarestaurante.com

Située dans une petite ruelle derrière la cathédrale, *La Lola* est une adresse fun et colorée aux allures de petit tablao, avec son papier peint à pois et son esprit très flamenco. Le lieu se veut un hommage à toutes les *lolas*, de *Lola Flores* à *Edith Piaf*, dont la silhouette vient mettre un point final à la terrasse qui serpente le long de l'établissement. De retour d'Angleterre à la fin des années 1970, *Jesus*, le patron, décide de moderniser le concept de cuisine espagnole. Oui à la culture pop mais également oui aux racines. Résultat : un décor que ne renierait pas *Almodóvar*, des soirées sur fond de flamenco mais aussi une excellente cuisine qui privilégie la cuisine de marché et les plats préparés à l'instant. Vous pouvez opter pour la dégustation sous forme de *raciones* (assiettes de jambon ibérique ou fromages espagnols), lui préférer des plats raffinés comme les coquilles Saint-Jacques, le cochon de lait et le filet de kangourou ou choisir un menu composé avec précision : petit pâté, soupe, petite salade de chèvre, un riz et un dessert. Malgré ces agapes, on ressort d'ici très léger. Etablissement labellisé Qualité Touristique.

■ MAR D'AVELLANES

Plaza del Colegio del Patriarca, 6 I

Bajo

① + 34 963 925 166

M° Colón.

Cadre blanc très dépouillé et décoration très chic et actuelle pour ce restaurant qui se propose de combiner les impératifs d'une bonne cuisine de marché

et les exigences d'une cuisine d'auteur, avec en positionnement principal une gastronomie méditerranéenne, à la fois fraîche et créative. Pour savoir si cela est réussi, goûtez par exemple les salades au foie et à la pomme, ou le foie mi-cuit au sorbet de pommes.

■ MERCATBAR

Calle de Joaquín Costa, 27

www.mercatbar.es

mercatbar@mercatbar.es

M° Colón

Quique Dacosta, chef réputé a conçu le Mercat Bar comme une taverne moderne où la carte rend hommage aux recettes des meilleurs chefs espagnols. Décoré dans le style des épiceries fines modernes qui font fureur un peu partout, Mercat Bar mise sur un espace contemporain et *zen*, aux lignes structurées et aux détails bien pensés. La carte est très variée et propose aussi bien des *tapas*, des *cocas* (sorte de pizza) et des charcuteries, que des fruits de mer, riz et viandes.

■ LA PEPICA

Paseo de Neptuno, 6-8

① +34 963 710 366

www.lapepica.com

info@lapepica.com

M° Maritim Serrería, tram Neptú.

Donne sur la plage, à côté du Neptuno.

Ce restaurant s'est établi en 1898, et la famille royale y venait autrefois pour sa paella, ses plats de fruits de mer et ses poissons. Ils n'ont pas été les seuls si l'on en croit l'impressionnante galerie de photos attestant dès l'entrée de la variété et de la notoriété de la clientèle. Au choix, on sera plus sensible à *El Cordobes*, à *Tippi Hedren*, à *Irène*

Papas, à Indurain et bien sûr à Ernest Hemingway. Si trois générations se sont succédé à la tête de cette institution des dimanches valenciens, le cadre reste identique. Une cuisine à la vue, une très grande salle bleu clair et blanche et une terrasse donnant sur la plage de Las Arenas. Avec une capacité totale pour servir 450 clients. La spécialité, c'est la paella au homard. Mais la liste de ce qui y est proposé est longue. N'hésitez pas non plus à goûter aux succulents calamars à la plancha ou à un dessert de la région comme le *pudding de manzanas* (pommes) ou le gâteau au potiron. On aura compris que cette adresse est recherchée, si vous voulez être sûr de vous installer là où vous le souhaitez, mieux faut réserver à l'avance.

■ VUELVE CAROLINA

Calle Correos, 8

④ + 34 963 218 686

www.vuelvecarolina.com

jefedesala@vuelvecarolina.com

Mº Colón, A côté de l'Ayuntamiento (mairie).

Ce restaurant a été ouvert en 2011 par le prestigieux chef Quique Dacosta. Avec au menu un mélange de tradition et d'innovation. Pour le déguster, vous aurez le choix entre un bar et un gastrobar à la décoration en bois clair, aux chaises vertes et aux murs végétalisés. A savourer, les multiples variations sur le riz comme le *caldero de arroz* de l'Albufera, servi avec des champignons et du canard, ou des *tortitas de camarones* (petites crêpes aux crevettes), accompagnées de riz à la mayonnaise de soja, et pourquoi pas le *cubalibre de foie* ; à moins que vous n'optiez pour le couscous de poisson ou les *pulpitos*, en

terminant par un mille-feuille caramélisé ! Pour l'apprécier, ne manquez pas l'opération *cuina oberta*, si vous avez la chance d'être à Valence lorsqu'elle est proposée. Ce restaurant y participe. Mais n'oubliez pas de réserver bien à l'avance dans ce cas, car les places s'arrachent. Excellente carte de vins.

LUXE

■ EL POBLET

C/ Correos, 8

④ + 34 961 349 364

www.elpobletrestaurante.com

elpoblet@elpobletrestaurante.com

C'est en 2012 que Quique Dacosta a ouvert ce restaurant gastronomique à Valence, lui donnant à l'occasion le nom de son restaurant historique, ouvert à Denia en 1981, et rebaptisé depuis Quique Dacosta. Et c'est aussi une belle occasion pour tester une cuisine de haut niveau puisque les prix, s'ils restent élevés, n'en sont pas moins accessibles pour une prestation de ce standing. A la carte, on retrouvera les classiques qui ont fait sa notoriété comme la neige de tomate, le *cubalibre* de foie gras, l'*arroz ceniza* ou la prestigieuses *gamba roja* de Denia. Mais comme le maître étoilé s'est aussi adjoint de nouveaux chefs de cuisine, Germán Carrizo et Carolina Lourenço, ces derniers ajoutent à l'ensemble de nouveaux plats et une touche créative. L'établissement compte aussi, avec Manuela Romeralo, l'une des meilleures sommelières d'Espagne. Pas de cuisine à la vue dans ce restaurant mais une décoration moderne et contemporaine pour accompagner ce voyage culinaire. Attention, toutes les réservations se font par Internet avec versement d'un acompte.

■ RESTAURANT ALEJANDRO DEL TORO

Calle Amadeo de Saboya, 15

⌚ +34 963 934 046

www.restaurantalejandrodeltoro.com

info@restaurantalejandrodeltoro.com

M° Alameda ou Aragón

Dans la lignée de Ferran Adria, ce restaurant propose une cuisine avant-gardiste et créative faisant la part belle aux produits locaux. Dans ce petit espace de sept tables ouvert depuis 2001, les menus varient donc chaque jour, en fonction de ce qui est rapporté du marché.

Au hasard, en octobre, vous auriez pu manger des *buñuelos de bacalao con mermelada de tomate y crema de aïoli* (beignets de morue à la confiture de tomates et à la crème d'aïoli), des *chipironnes rellenos de champinones* (calamars farcis aux champignons) ou des raviolis de jamon de bellota, accompagnés d'une infusion de fromage de chèvre.

■ RICARD CAMARENA RESTAURANT

Calle Doctor Sumsi, 4

⌚ + 34 963 355 418

www.ricardcamarena.com

reservas@ricardcamarena.com

M° Bailén.

C'est le restaurant d'un des grands de la cuisine valencienne. Ouvert en juillet 2012 par Ricard Camarena, ancien chef de l'Arrop, il propose une cuisine extrêmement raffinée dans un décor minimaliste mais chaleureux. La plupart des menus proposés débutent par une batterie de petits snacks comme les broccolis al dente servis avec une soupe de tomates.

La qualité reste avec des plats comme le filet de bœuf galicien au beurre noir. En dessert, on gardera une place pour la glace au potiron et au gingembre ou pour la tarte feuilletée au citron recouverte de crème brûlée. Comme il s'agit d'une référence, il faudra bien sûr casser sa tirelire. Mais vous pourrez vous faire une première idée de son savoir-faire en ralliant l'espace ouvert par ce chef à l'intérieur du Mercado Central.

Sortir

La *fiesta* valencienne est réputée dans toute l'Espagne pour ses excès. Ici, le week-end commence dès le jeudi soir. Le parcours habituel consiste à dîner vers 21h. Puis, tout le monde se rejoints dans un bar pub entre minuit et 1h. Vers 3h ou 4h, direction les boîtes de nuit. Deux points stratégiques : El Barrio de Carmen et Russafa qui monte, qui monte.

Cafés - Bars

■ CAFÉ LISBOA

Plaza del Doctor Collado 9

⌚ +34 963 919 484

M° Colón ou Angel Guimerà

Installé sur une jolie place, derrière la Lonja, le café Lisboa est le rendez-vous des étudiants et des esprits bohèmes. Difficile de trouver une place en terrasse, mais l'intérieur est tout aussi plaisant, avec une décoration authentique. Les tables en marbre collées aux grandes fenêtres qui s'ouvrent sur la place offrent un coin très agréable pour prendre un petit déjeuner le matin, bouquiner l'après-midi ou prendre un verre plus tard dans la soirée. A toute heure, c'est donc une bonne adresse.

Immeuble de la Plaza Del Ayuntamiento, Valencia.

© LEONID ANDRONOV



■ CAFÉ SANT JAUME

Calle Caballeros, 51

⌚ +34 963 912 401

Mº Turia ou Tram Pont de Fusta

Installé dans une ancienne pharmacie qui a conservé tout son cachet, le safé Sant Jaume est une référence du barrio del Carmen. On y vient à l'heure de l'apéro pour s'offrir une *caña* (petite bière) ou une *agua de valencia* au coin du bar. L'intérieur est minuscule et pittoresque à souhait. Si vous ne trouvez pas de place, vous pourrez toujours vous installer sur la terrasse ombragée qui donne sur la calle Caballeros.

■ VIVIR SIN DORMIR

Paseo Neptuno, 42

⌚ +34 963 727 777

info@vivirsindormir.com

Mº Maritim Serrería, tram Neptú

Vivir sin dormir – littéralement « vivre sans dormir » – est un classique du bord de mer. Depuis les années 80, cet agréable café est le point de rencontre de la foule à l'heure de l'apéro. Avec à la clé, carte fournie de cocktails, accompagnée de *tapeos* même si ce n'est pas leur première spécialité. A l'intérieur, l'ambiance est tout aussi cosy autour du bar en bois que dans

la salle de billard. Pour commencer la nuit, la terrasse avec vue sur mer est tout indiquée.

Mais attention en haute saison : ce point de vue est très prisé et vous risquez d'avoir du mal à trouver une table. Les week-ends, en soirée, un DJ se charge de mettre l'ambiance avec des sons pop, rock et jazz.

Clubs et discothèques

■ EL HORNO

DE LOS BORRACHOS

C/ Sueca, 3

⌚ +34 963 324 529

Mº Xàtiva

Avec un nom comme ça, El Horne de los Borrachos ne pouvait être autre qu'un classique des nuits valencianes. On pourrait traduire son nom à peu près de la manière suivante : « Le Four des gens bourrés » ! Et pour cause, depuis des années, cet établissement alimente les clubbers à n'importe quelle heure de la nuit avec des sandwichs, des empanadillas ou carrément des petits déjeuners. Si vous avez raté le coche en boîte, c'est peut-être encore le moment de faire des rencontres... autour d'un café-croissant !

Les fallas de Valence

Tous les ans, du 15 au 19 mars, Valence se plonge dans la fièvre des *Fallas*, l'une des fêtes les plus populaires d'Espagne. Pendant cinq jours consécutifs, Valence vit au rythme endiablé des *Fallas*, qui attirent chaque jour environ 1 million de spectateurs dans les rues. A cette occasion, les habitants de Valence se mobilisent en centaines d'associations, appelées *Fallas*, pour présenter les *ninots*, gigantesques personnages en papier mâché qui seront brûlés durant la nuit de La Cremà. Seul le meilleur *ninot* évitera le brasier pour être installé au musée Fallero.

■ LAS ANIMAS PUERTO

Edificio Docks, Paseo de Neptuno s/n
Mº Maritim Serrería.

Installée dans la zone du port, à quelques pas de la plage de Las Arenas, la discothèque Las Animas Puerto accueille une clientèle glamour et internationale. Propriété du groupe Las Animas, rois du clubbing à Valence, ce club cosmopolite met un point d'honneur sur le confort, avec un retour au concept des salles de fêtes des années 1980. Le résultat ? Une terrasse lounge avec des vues spectaculaires, une décoration soignée où prédominent les jeux de lumières en fonction des ambiances, et la possibilité de dîner sur place dès 22h. Côté musique, le funk, le R'n'B et la house constituent l'essentiel de la programmation. Une adresse incontournable des nuits d'été valenciennoises.

■ RADIO CITY VALENCIA

Calle de Santa Teresa 19

④ +34 963 914 151

www.radiocityvalencia.com

oficina@radiocityvalencia.com

Mº Angel Guimerà. Situé à deux pas du Mercado Central.

Le Radio City fait office de club et de centre culturel avec une programmation des plus éclectiques : spectacles de flamenco (les mardis), théâtre (les dimanches), expositions, danse, sessions DJ (tous les soirs), et même un festival de courts-métrages (avril et mai). La décoration intérieure conserve du mobilier traditionnel, notamment un beau bar en bois et en marbre, avec une touche *arty* savamment distribuée dans l'espace, notamment avec le plafond recouvert de portraits.

Côté musique, une bonne dose de rock et d'indie pop en début de soirée, et de l'electro lorsque l'ambiance bat son plein.

Boissons pas chères, ambiance jeune et toujours animée : un point de chute incontournable des nuits valenciennoises.

Spectacles

■ CAFÉ MERCEDES JAZZ

Calle Sueca, 27

④ +34 963 418 378

www.cafemercedes.es

info@cafemercedes.es

Mº Xàtiva.

Ouvert en 2008, le café Mercedes est déjà une salle mythique des nuits de Russafa. Séparé en deux espaces – bar et salle de concerts –, ce local nocturne propose une intéressante programmation de jazz, mais aussi de flamenco, blues et musique traditionnelle. Confortablement installé dans les petites tables face à la scène, on y boit un verre au milieu d'une clientèle jeune et locale.

■ PALAU DE LA MÚSICA

Paseo de la Alameda, 30

④ +34 963 375 020

www.palaudevalencia.com

info@palaudevallencia.com

Mº Alameda

Installé au bord des jardins du Turia, le Palau de la Música accueille depuis son inauguration en 1987 des concerts de musique classique. Il est aussi le siège de l'orchestre de Valence. Le Palau de la Música est constitué d'une salle de concerts, la sala José Iturbi, d'une salle d'expositions temporaires, d'une salle plus petite, la Sala Rodrigo, qui accueille principalement des concerts de musique de chambre, et d'une salle de congrès. Tous les ans au mois d'août, les jardins du Palau de la Música sont le cadre de projections de films en plein air organisées par la cinémathèque de Valence.

Palais de la Musique.

© STÉPHAN SZEREMETA



À voir – À faire

La majorité des monuments et musées de Valence se trouvant dans le centre-ville, il vaut mieux se déplacer à pied d'autant plus que la plupart des parkings sont payants. Pour la Cité des Sciences ou la façade maritime, ce sera bus ou bicyclette... Au rayon des incontournables, on notera la cathédrale, la *Lonja de seda*, patrimoine de l'Unesco, la basilique de la Virgen de los Desemparados et la charmante plaza de la Reina ainsi que le Mercado central, de style moderniste. Si vous disposez de peu de temps, vous pouvez vous promener dans la Cité des Sciences, sans entrer dans chaque monument. Côté mer, la Playa de las Arenas est un autre incontournable, avec en arrière-plan, le charmant quartier du Cabanyal qui tente de résister aux pressions immobilières.

■ ALMUDÍN

Plaza de San Luis Bertrán, s/n

⌚ +34 963 525 478

Mº Colón ou Alameda.

Construit au début du XIV^e siècle, l'Almudín est une ancienne halle au blé constamment rénovée tout au long de son histoire. Son nom dérive du mot arabe *almud*, unité de mesure du grain. A l'intérieur, on peut y voir des expositions temporaires sous les arcades et les fresques de sa grande salle gothique.



■ BIOPARC (ZOO)

Avenida Pío Baroja, 3

www.bioparcvalencia.es

info@bioparcvalencia.es

Mº Nou d'Octubre puis 10 minutes de marche. En bus, lignes 7, 17, 29, 61, 81, 95.

Installé à l'extrême ouest des jardins du Turia, dans le parc de Cabecera, le



Bioparc est un zoo au cœur de la ville qui s'étend sur plus de 100 000 m². Inauguré en 2008, le Bioparc propose un nouveau concept de « zoo immersion » où le visiteur est plongé dans l'habitat des animaux, et non l'inverse. Vous le verrez rapidement au cours de la visite : les grillages ont été remplacés par des barrières naturelles qui donnent la sensation de s'immerger véritablement au milieu des animaux. L'ensemble du zoo a été imaginé comme une mise en scène de la vie animale, où chaque espace correspond à un véritable tableau de la nature : Madagascar, la savane et l'Afrique équatoriale. Les répliques de grands rochers, de grottes ou de baobabs géants plongent le visiteur au cœur de l'Afrique. Tout ce travail de mise en scène a pour objectif de sensibiliser le visiteur et de lui faire prendre conscience de l'importance de l'environnement à travers l'éducation et la conservation des animaux. Voilà la grande différence entre un zoo traditionnel et le Bioparc : certes, on y vient pour voir des animaux, mais la volonté première du parc est de créer une prise de conscience chez le visiteur. Le parcours s'organise autour de trois grandes zones où vous pourrez découvrir les espèces propres à chaque habitat :

► **Savane africaine** : En plus des zèbres, des girafes, des rhinocéros blancs et des lions, on peut y voir un groupe de gigantesques éléphants africains. Vous aurez de la chance si vous arrivez lors du bain, c'est un moment exceptionnel !

► **Afrique équatoriale** : C'est ici que se trouvent le léopard et le chimpanzé, mais la star du lieu est incontestablement le gorille. Renseignez-vous sur leurs horaires de repas, c'est le meilleur moyen de voir les gorilles de près.



Bioparc, le zoo de Valence.

► **Madagascar** : c'est ici que sont réunies 7 espèces différentes de lémuriens, sorte de petits singes typiques de Madagascar, qui se promènent en toute liberté au milieu des visiteurs. Il y a aussi un centre d'interprétation qui retrace les processus d'extinction qui ont eu lieu dans l'île au cours du XVII^e siècle.

► **BASILICA DE LA VIRGEN DE LOS DESAMPARADOS** ★★★

Plaza de la Virgen, s/n

⌚ +34 963 919 214

www.basilicadesamparados.org

info@basilicadesamparados.org

M^o Colón ou Alameda

Consacrée à la sainte patronne de Valence, elle est située sur la Plaza de la Virgen, juste à côté de la cathédrale. La basilique, construite durant la seconde moitié du XVII^e siècle, présente un style baroque visible dans la coupole décorée d'une fresque par le peintre Antonio Palomino et dans la présence d'une niche, élément hautement significatif du baroque. En période de Fallas, elle se

couvre de fleurs durant l'Ofrena (17 et 18 mars), moment où les commissions *falleras* font une offrande de fleurs à la vierge.

► **CENTRE CONVENTO DEL CARMEN**

Calle Museo, 2

⌚ +34 963 152 024

M^o Túria ou Tram Pont de Fusta.

L'ancien couvent carmélite d'El Carmen, construit au XIII^e siècle, est un ensemble monumental qui reflète diverses époques par sa complexité architecturale. Il est constitué d'une chapelle médiévale, d'un cloître gothique et d'un cloître Renaissance, d'une façade et d'un clocher baroque. Au XIX^e siècle, on y installe le musée du Carmen qui abrite les principales œuvres d'art religieux de la ville et la collection de l'académie des Beaux-Arts de Sant Carles. Cependant, l'édifice est affecté par la guerre civile et la collection déplacée dans l'édifice du séminaire de San Pio V pour former le musée des Beaux-Arts de Valence. Jusque dans les années 1980, l'ancien

couvent est laissé à l'état d'abandon, avant d'être restauré pour accueillir une annexe du musée d'Art moderne IVAM. Aujourd'hui, une partie du couvent forme le musée du XIX^e siècle (museo del Siglo XIX), qui couvre la période qui s'étend du début du XIX^e jusqu'aux années 1930, véritable pont artistique entre la collection du musée des Beaux-Arts et la collection d'art contemporain de l'IVAM. D'autre part, la partie la plus ancienne du couvent accueille des expositions temporaires.

■ CASA MUSEO SEMANA SANTA MARINERA

Calle Rosario, 1

⌚ +34 963 525 478

www.semanasantamarinera.org

secgral@jmssm.org

M^o Maritim Serrería, Tram Grau.

Déclarée fête d'intérêt touristique national et récompensée par la médaille d'or de la Ville de Valence, la Semaine Sainte des marins pêcheurs donne lieu à de magnifiques processions depuis le XV^e siècle. La ville compte aujourd'hui plus de 3 000 confréries. A cette occasion, les fidèles transportent jusqu'à la mer les

effigies des nombreuses confréries représentant les épisodes de la Passion. Le musée conserve une collection de chars, de costumes, de statues et autres objets qui participent au folklore de la Semana Santa Marinera.

■ CATHÉDRALE

Plaza de la Reina, s/n

⌚ +34 963 918 127

M : Alameda ou Xátiva

Sur le site d'une ancienne mosquée, sa construction s'étendit du XIII^e au XV^e siècle. Gothique d'abord, puis modifiée et restaurée au XVIII^e siècle, elle possède trois portes de styles différents : la façade en demi-cercle est baroque, le portail au sud (Puerta del Palau) est roman et, au nord, la porte des Apôtres est gothique. C'est ici que le Saint Graal est gardé, conservé dans une chapelle à l'intérieur de l'église. Tous les jeudis, a lieu la messe du Graal. A l'intérieur on retrouve encore un escalier en colimaçon qui mène à la terrasse d'où on peut admirer la ville et le clocher – le *miguelete* (ancien minaret) construit entre les XIV^e et XV^e siècles.



© PHILIPPE GUERSAN – AUTHOR'S IMAGE

La cathédrale de Valence sur la Plaza de la Reina.

■ LA CITÉ DES ARTS ET DES SCIENCES

Avenida Autopista del Saler, 7

⌚ +34 902 100 031

www.cac.es

club@cac.es

La station de métro la plus proche est Alameda, qui vous oblige à marcher pendant 15 bonnes minutes pour rejoindre la CAC. Il est donc recommandé de prendre le bus qui vous déposera à l'entrée du complexe (depuis le centre-ville, prendre la ligne 95 sur la plaza del Ayuntamiento).

La Cité des Arts et des Sciences (CAC) est un immense projet dont l'origine remonte aux années 1980, au moment de la transformation de l'ancien lit asséché du Turia en une longue coulée verte de plusieurs kilomètres. C'est l'emplacement choisi par les autorités pour doter la ville d'un des plus grands complexes culturels d'Europe. Consacrée aux sciences, aux arts et à la nature, la Cité des Arts et des Sciences est constituée de six édifices à l'architecture futuriste,



œuvre du Valencien Santiago Calatrava, à l'exception de l'Oceanogràfic, imaginé par Félix Candela. Il est fort probable que Calatrava ait ici réalisé l'œuvre de sa vie, en consacrant à la Cité près de 15 ans de travail. Les proportions gigantesques de la CAC – qui s'étend sur un axe de près de 2 kilomètres – et son architecture spectaculaire ont littéralement transformé le paysage urbain de Valence. Aujourd'hui, la Cité des Arts et des Sciences est à la fois le symbole de la Valence futuriste et le principal attrait touristique de la ville.

■ HEMISFÈRIC

Avenida Autopista del Saler, 3

⌚ +34 902 100 031

Bus n° 1, 15 et 95.

Inauguré en 1998, l'Hemisfèric est le premier édifice de la cité des Arts et des Sciences. Cet édifice futuriste est signé Santiago Calatrava et se présente sous la forme d'un œil humain, qui symbolise le regard du public. L'Hemisfèric abrite le plus grand cinéma Imax d'Espagne, avec un écran en 3D incliné qui couvre 900 m² et 24 m de diamètre. La program-



L'Hemisfèric.

mation inclut des films sur les dinosaures, la nature, les grands espaces et l'aventure.

■ MUSÉE DES SCIENCES

PRÍNCIPE FELIPE

Avenida Autopista del Saler, 7

④ +34 902 100 031

Bus n° 15 et 95.

Inauguré en l'an 2000, il s'agit d'un musée dédié à la science et aux technologies. Construit par Calatrava, l'édifice occupe plus de 42 000 m². Ses formes géométriques rappellent le squelette d'un dinosaure. Cet immense espace interactif est réparti sur trois étages et permet au public de découvrir de manière ludique le fonctionnement de l'électricité ou du son, de comprendre les enjeux du changement climatique, d'explorer les mystères de l'ADN ou de l'astronomie, d'observer l'un des plus grands pendules de Foucault au monde, etc. En plus de la collection permanente, le musée accueille de nombreuses expositions temporaires.



■ UMBRACLE

Avenida Autopista del Saler, 5

④ +34 902 100 031

www.umbracleterraza.com

contacto@salamandraonline.com

Bus n° 15 et 95. Le meilleur moyen pour accéder à l'ensemble est de prendre le bus n° 95 sur la Plaza de l'Ayuntamiento.

L'Umbracle est une promenade de 320 m de longueur qui fait office de mirador. Situé à l'entrée de la Cité, il permet de contempler les édifices voisins qui se reflètent dans les 13 500 m² de bassins latéraux. Conçu par Calatrava, l'Umbracle est constitué de 55 arches fixes et 54 arches flottantes, de 18 mètres de hauteur. Lieu de promenade et de détente, l'Umbracle abrite des centaines

de palmiers, bougainvillées, plantes grimpantes, et plusieurs sculptures d'art contemporain. Il accueille régulièrement des expositions temporaires.

■ PALAU DE LES ARTS

REINA SOFÍA

Avenida Autopista del Saler, 1

④ + 34 96 197 58 04

espaus@lesarts.com

Bus n° 15 et 95.

Inauguré en 2005, l'édifice du palais des Arts semble défier les lois de l'ingénierie. Cette impressionnante construction, signée Calatrava, est constituée d'une base plus étroite que le reste de la structure, lui donnant une forme de grand paquebot. Au sommet de l'édifice, une plume métallique pointe vers le ciel. Le palais des Arts est constitué d'une salle principale qui offre une capacité de 1 400 places et accueille des opéras, des ballets et des concerts. Il y a également un auditorium de près de 1 500 places et une salle de concerts plus petite, la Aula Magistral, qui offre une capacité d'environ 400 places.



■ ÁGORA

Avenida Autovía del Saler

Bus n° 15 et 95

Inauguré en 2009, l'Ágora est le dernier né de la cité des Arts et des Sciences. Imaginé par l'architecte Santiago Calatrava, l'Ágora est l'édifice le plus élevé de la CAC, avec ses 80 m de hauteur. La forme de l'édifice donne lieu à de multiples interprétations, dont la plus commune est celle de deux mains entrelacées. Recouvert de *trencadis* bleu, une mosaïque constituée d'éclats de céramique, l'Ágora se présente comme une immense place couverte qui permet d'accueillir de grands événements, notamment l'Open de tennis de Valence.

■ COLLÉGIALE DU PATRIARCHE ★

C/ Nave, 1

⌚ +34 963 514 176

Ce séminaire fut fondé par saint Juan de Ribera (archevêque de Valence et patriarche d'Antioche) au XVI^e siècle. La petite église est richement décorée de fresques du peintre génois Matarana.

Derrière l'autel, un tableau de la Cène de Ribalta coulisse le vendredi pour faire apparaître la croix de bois polychrome du XV^e siècle.

■ CRIPTA ARQUEOLÓGICA

DE LA CÁRCEL

DE SAN VICENTE MÁRTIR



Plaza del Arzobispo, 3

⌚ +34 962 084 573

Mº Colón

La crypte archéologique de la prison du martyr saint Vincent est située dans les restes d'une chapelle funéraire wisigothe du VI^e siècle. C'est ici que saint Vincent aurait été détenu et tourmenté. Une vidéo permet au visiteur de se plonger des siècles en arrière, avec jeux de sons et de lumières.

■ EGLISE DE

SAN NICOLAS



Calle Caballeros, 35

⌚ +34 963 91 33 17

www.sannicolasvalencia.com

visita@sannicolasvalencia.com

Érigée comme paroisse vers 1242, l'église de San Nicolás de Bari y San Pedro Mártir, populairement connue sous le nom de San Nicolás, est l'une des plus anciennes de Valence. Avec deux styles fondamentaux, le gothique du milieu du XV^e siècle pour la partie commandée par Alfonso de Borja, futur pape Calixto III, et le baroque très présent dans la décoration intérieure. Après une œuvre

colossale de rénovation qui aura duré trois ans, on peut désormais apprécier ce que l'on appelle la « chapelle sixtine valencienne » puisque cette rénovation a permis de remettre au jour près de 2 000 m² de fresques originales, réalisées par le peintre baroque Dionís Vidal.

■ OCEANOGRÀFIC



Camino de las Moreras s/n

⌚ +34 902 100 031

Bus n°1.

L'Oceanogràfic est un immense complexe imaginé par l'architecte Félix Candela et inauguré en 2002. Le restaurant Submarino, installé au cœur du complexe, est sans aucun doute l'édifice le plus emblématique de l'Oceanogràfic avec sa structure en forme de nénuphar. Couvrant plus de 110 000 m², l'Oceanogràfic est le plus grand aquarium d'Europe. Il se divise en dix grandes zones qui reconstituent les habitats de la Méditerranée, les océans polaires (Arctique et Antarctique), les îles, les mers tropicales, les mers tempérées et la mer Rouge. Le parc accueille également un immense delphinarium avec des spectacles plusieurs fois par jour. Après une réorganisation de ses installations, il ouvre ses portes avec deux importantes nouveautés, un habitat destiné aux crocodiles et une exposition de papillons permettant d'observer les phases de développement de nombreuses espèces. Autres nouveautés à signaler : on peut désormais contempler les tortues Aldabra toute l'année ; nouvel aquarium cylindrique avec des requins-marteau ; un autre dédié aux poissons clowns, très appréciés des enfants ; et enfin la construction d'un nouveau lac où pourront s'arrêter les oiseaux migrateurs de passage à Valence.



Oceanogràfic..



L'Umbracle conçu par l'architecte Santiago Calatrava.

■ ESTACIÓN DEL NORTE

Calle Xàtiva, 24

M° Xàtiva.

Située à l'entrée du centre historique, juste à côté des arènes, la gare de Valence est un édifice moderniste et l'une des constructions les plus emblématiques de l'architecture civile valencienne. Construit entre 1906 et 1917 par l'architecte valencien Demetrio Ribes, le bâtiment s'inscrit dans le courant de la Sécession viennoise, la branche la plus radicale du style Art nouveau, avec ses formes linéaires, par opposition aux typiques formes sinuées du modernisme valencien. A l'intérieur, les murs et les plafonds couverts de céramique rendent hommage à l'agriculture valencienne avec des motifs représentant des oranges et des fleurs d'orangers. La finesse des boiseries et la profusion de mosaïques colorées offrent un spectacle



saisissant. En y accédant depuis la rue, sur la droite, une salle retrace les étapes de sa construction.

■ EGLISE ET MUSÉE DEL

PATRIARCA

Calle La Nave, 1

① + 34 963 514 176

M° Colón

L'église et le musée font partie de l'ensemble architectural d'El Patriarca, construit au XVI^e siècle, qui regroupe le collège du *Corpus Christi*, le séminaire et l'église. Les différents bâtiments et salles sont organisés autour d'un magnifique cloître de la Renaissance. Dans le musée, on peut voir une très belle collection de peintures des XVI^e et XVII^e siècles, comme *La Descente de Croix* de Yáñez de la Almedina, par exemple, mais aussi des toiles du Greco, dont l'*Adoration des Bergers*, des tableaux du peintre Francisco Ribera, ainsi qu'une exposition de peintres italiens parmi lesquels il convient de distinguer le célèbre tableau d'Ignacio Pinazo, *Le Christ gisant*.



■ IVAM – INSTITUT VALENCIEN

D'ART MODERNE



Calle de Guillen de Castro, 118

① + 34 963 176 600

www.ivam.es

ivam@ivam.es

M° Turia. Bus ligne 5

Inauguré en 1989, c'est l'un des premiers musées d'art moderne construits en Espagne. A ses débuts, la collection permanente est constituée de près de 400 œuvres du sculpteur catalan Julio González (1876-1942), auquel le musée doit beaucoup de son prestige initial. Le fonds propre de l'Ivam s'élève aujourd'hui à plus de 10 000 œuvres, dont la sélection est principalement tournée vers l'art abstrait, le moderne

© STEPHAN SZEREMETA



Estación del Norte.



IVAM, Institut Valencien d'Art Moderne.

et le futurisme. La photographie tient également une place importante dans la collection du musée.

■ MAISON MUSÉE BLASCO IBÁÑEZ

Calle Isabel de Villena, 157

① + 34 963 525 478

www.casamuseoblascoibanez.com

cmvbi@valencia.es

Mº Maritim Serrería, Tram Eugenia Viñes. Bus : 19 depuis la mairie.

Que l'on soit amoureux de littérature ou fan d'architecture, s'il y a un lieu dont il ne faut pas manquer la visite, c'est bien celui-ci. Située au bord de la plage de la Malvarrosa, la casa museo Blasco Ibañez est d'abord un magnifique exemple de l'architecture néo-grecque du début du XX^e siècle, œuvre de Vicente Bochons. Dont on remarquera dès le premier coup d'œil les piliers de style ionique et les cariatides ornant son premier étage ainsi que son grand jardin. Inaugurée à l'été



2007, après 3 ans de rénovation, ce qui fut l'ancienne maison de l'écrivain accueille aujourd'hui un musée dédié à sa mémoire. Plutôt réservé aux manifestations, le rez-de-chaussée sert aussi à la présentation des expositions temporaires. Mais c'est au premier étage que vous trouverez le musée proprement dit, rassemblant tout ce qui constituait son environnement quotidien : meubles, porcelaines, miniatures, photographies, sans oublier les éventails de sa femme et de sa fille ni les objets ramenés de l'étranger par cet écrivain féru de voyages. A cet étage, un espace est aussi consacré à sa grande passion pour l'Argentine et aux meubles provenant de la rédaction du quotidien *El Pueblo*, journal qu'il fonda en 1894 pour diffuser ses idées républicaines. Au deuxième étage, les amoureux de littérature pourront voir de nombreuses premières éditions de ses livres ainsi que les œuvres des écrivains qui l'ont influencé.

JARDINES DEL TURIA

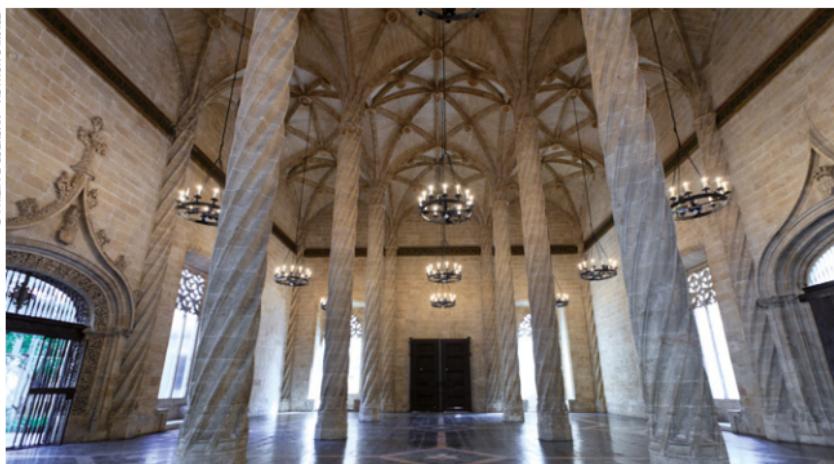
Suite à de nombreuses inondations, le fleuve Turia a été dévié et ne passe plus dans le centre de Valence. La ville avait comme projet de transformer cet espace vide en chemin de fer, mais les Valenciens se sont battus pour que l'ancien parcours du fleuve reste « vert ». Résultat, aujourd'hui la ville possède un nouveau jardin qui s'étend sur 9 km, très agréable et très fréquenté par les habitants, surtout en fin de journée et les dimanches.

LONJA DE LA SEDA

Plaza del Mercado, s/n
Mº A. Guimerà, Colón ou Xàtiva

Inscrit en 1996 au patrimoine mondial de l'Unesco, ce chef-d'œuvre du gothique civil a été construit entre 1482 et 1548 sur les plans de l'architecte catalan Pere Compte. La Lonja de la Seda (halle de la soie) est un édifice emblématique du siècle d'or valencien : sa construction répond à l'essor économique et culturel qui fit de Valence la capitale de la Méditerranée au XV^e siècle. A l'époque,

c'est ici que les marchands négociaient et vendaient les matières premières précieuses, en particulier la soie. La Lonja comprend trois corps de bâtiment – le salon des Colonnes, la tour et le consulat de Mer – et un jardin, connu sous le nom de « Patio des Orangers ». Le salon des Colonnes est couvert par un ensemble de voûtes de croisée d'ogives reposant sur d'étroites colonnes hélicoïdales de plus de 17 m de hauteur. C'est ici que se trouvait la *taula de canvis* (table de change) qui permettait de réaliser les transactions commerciales de l'époque. Santiago Calatrava a coutume de citer le salon des colonnes comme une source d'inspiration essentielle dans son travail. Pour rejoindre la tour, on emprunte un escalier en colimaçon sans axe central, véritable prouesse technique de l'époque. La tour, qui ne se visite pas, servait autrefois de prison pour les marchands endettés. Enfin, la salle du consulat de Mer accueillait autrefois le Tribunal du Consolat del Mar, une très ancienne institution qui s'occupait des affaires maritimes et commerciales.



Le salon des colonnes de la Lonja de la Seda.



Mercado central.

■ MERCADO CENTRAL

Plaza del Mercado, 6

⌚ +34 963 829 101

www.mercadocentralvalencia.es

informacion@mercadocentralvalencia.es

Mº A. Guimerà, Xàtiva ou Colón

C'est une véritable cathédrale de lumière où les rayons du soleil viennent dorer les produits frais des quelque 1 200 étals du marché. Le projet de cette immense construction moderniste remonte à 1914, conçu par les architectes catalans Alexandre Soler i March et Francesc Guàrdia i Vial, tous les deux formés aux côtés de l'un des grands maîtres du modernisme, Lluís Domènech i Montaner (auteur du palais de la Musique de Barcelone, inscrit au patrimoine de l'Unesco).

La structure métallique du marché soutient un impressionnant dôme dont les verrières laissent pénétrer la lumière du jour. La façade principale est un superbe exemple du style moderniste avec l'utilisation de céramique multico-



lore et de métal. Le marché est divisé en deux espaces : d'un côté les fruits, légumes, viandes et charcuteries (sur une superficie de 6 800 m²), de l'autre les poissons et fruits de mer (1 700 m²). Ces deux espaces sont surmontés d'une coupole, l'une recouverte de vitraux et l'autre de céramique. Le long des vastes allées du marché, on découvre des étals pittoresques, des effluves enivrants et des couleurs propres à la Méditerranée : un vrai bonheur pour les sens.

■ MIGUELETE

Cathédrale

⌚ +34 963 918 127

Mº Colón

Cette haute tour est le symbole de Valence. Du haut de son escalier en colimaçon aux 205 marches, elle offre une belle vue sur les sites de la vieille ville, les coupoles bleues des églises, les portes de la ville et la place ronde. L'effort en vaut la peine, car le panorama est superbe : terrasses des quartiers d'El Carmen et du marché, stade de Mestalla et... la mer !



■ MERCADO DE COLÓN

Calle de Jorge Juan, s/n

⌚ +34 963 371 101

www.mercadocolon.es

info@mercadocolon.es

Mº Colón

Ce magnifique marché moderniste a été construit à partir de 1914 par l'architecte valencien Francisco Mora Berenguer, élève de Domènec i Montaner à l'école d'architecture de Barcelone et assidu de l'atelier de Gaudí pendant ses années de formation. L'édifice est somptueux, avec une structure en fer forgé et des façades en brique rouge ornées de *trencaïs*, une technique chère aux modernistes qui consiste en l'assemblage de morceaux de céramique colorés.

Après une période de restauration en 2003, le Marché de Colón abrite désormais une galerie marchande, un restaurant (le très réputé Alto de Colón) et plusieurs terrasses de cafés au rez-de-chaussée du bâtiment. Des concerts y sont aussi régulièrement organisés : consultez la programmation sur le site Internet.

■ MUSÉE

DE LA CATHÉDRALE

Plaza de la Reina, s/n

⌚ +34 963 918 127

Mº Colón

Dans la première chapelle, ancienne salle capitulaire, est exposé le Saint Graal reconnu par le pape : il est entouré de beaux bas-reliefs d'albâtre d'artistes italiens qui décorent le chœur de la cathédrale. Dans la première salle, on peut voir les sculptures des douze apôtres et des quatre saints de la porte gothique de la cathédrale. Dans la deuxième salle, un retable polychrome de 1460 représente l'ascension de la



Vierge. A droite, au-dessus de la vitrine, est exposée une figure de la Vierge de l'Espérance : cette Vierge enceinte était vénérée des Valencianes qui, voulant un enfant, lui touchaient le ventre. Dans la troisième salle, on peut voir une collection de tableaux du peintre valencien Juan de Juanes (XVI^e siècle), et deux scènes de la vie de saint François Borgia par Goya (1789). Dans la quatrième salle, on remarquera la monumentale custode du Corpus Christi (environ 300 kg), dont la réalisation provient en grande partie de dons de fidèles. Elle est portée en procession dans la ville le jour du Corpus Christi.

■ MUSÉE DE LA SOIE

(COLEGIO DEL ARTE

MAYOR DE LA SEDA)



Calle Hospital, 7

⌚ +34 963 511 951

www.museodelasedavalencia.com/

museo

reservas@museodelasedavalencia.com

Metro : Angel Guimerá.

C'est en mai 2016 que ce tout nouveau musée de la Soie a ouvert ses portes au public, et il compte déjà de nombreux visiteurs. Une affluence justifiée puisque qu'il permet de découvrir l'histoire de la soie à Valence, et est aussi l'occasion de visiter l'ancien *Colegio del Arte mayor de la Seda*. Un bâtiment du XV^e siècle, de fondement gothique mais de style baroque qui a subi de nombreuses transformations architecturales tout au long de l'histoire et qui vient surtout de faire l'objet d'une rénovation très importante. Mené par Javier Catala, ce chantier aura nécessité 68 000 heures de travail et la réfection artisanale de 75 000 carreaux de céramique.



Mercado de Colón.

© STÉPHAN SZEREMETA



Autre symbole de ce chantier, la rénovation de 300 ouvrages à l'aide de 7 200 feuilles d'argent fin servant à décorer les moulures de l'ancienne chapelle. Parmi les joyaux artistiques qui ont été restaurés, il convient de signaler les fresques de la salle principale où siégeait le collège. Réalisé en 1757, le sol avait été inspiré par la célèbre fontaine de la piazza Navona, à Rome, avec une représentation des quatre continents connus à l'époque via leurs principaux fleuves. Au XV^e siècle, ce bâtiment avait abrité la corporation des tisserands, destinée à unifier les critères de production de la soie pour en assurer une qualité égale chez tous les producteurs. Et c'est en 1686 que cette corporation fut élevée au titre de *Colegio del arte mayor de la seda*, par Carlos II. Aujourd'hui, ce musée abrite les archives corporatives les plus importantes d'Europe : 48 manuscrits, 660 livres et 97 caisses d'archives, qui permettent de reconstruire cinq siècles de l'histoire de la corporation et de ses ordonnancements (administration, enseignement, inspection des fabriques et des commerces...). On y trouvera aussi toutes

les esquisses, cartonnages, métiers à tisser permettant de découvrir la manière de travailler. Des pièces fondamentales pour comprendre l'histoire et l'évolution de l'économie valencienne, du XV^e au XX^e siècle, et ses connexions avec les grandes routes et traités commerciaux. Sans oublier la place qu'elle continue à occuper de nos jours... Au sein du musée, on peut désormais admirer des tapisseries flamandes du XVI^e siècle qui viennent d'être restaurées par la Real Fábrica de Tapices (Manufacture Royale des Tapisseries) après que la poussière et la fumée des cierges les ont ternies. Provenant des meilleurs ateliers de Bruxelles, elles présentent un très grand intérêt iconographique car elles s'apparentent beaucoup à celles qui sont exposées dans la cathédrale de Zamora.

■ MUSÉE DES BEAUX-ARTS

Calle San Pío V, 9

① +34 963 870 300

<http://museobellasartesvalencia.gva.es>

museobellasartesvalencia@gva.es

Mº Alameda. Tram Pont de Fusta. Bus 1, 6 et 95.



Musée des Beaux-Arts.

Le musée des Beaux-Arts (*museo de Bellas Artes*) occupe un ancien séminaire installé dans un bel édifice du XVII^e siècle surmonté d'un grand dôme en tuiles bleues. Le parcours débute par une collection permanente d'art religieux médiéval et Renaissance, avec des œuvres d'Alcanyis, Nicolau, Jacomart et Reixach, entre autres. On découvre ensuite une superbe collection de peinture valencienne datant du Siècle d'or, avec des toiles de Ribalta, Ribera et Sorolla. Enfin, le musée présente une intéressante collection de peinture européenne baroque et de peinture espagnole avec des œuvres de Van Dyck, Murillo, Velázquez, El Greco et Goya.

■ MUSÉE DES FALLAS (MUSEO FALLERO)

Plaza Monteolivete, 4

⌚ +34 963 525 478

www.fallas.com

info@fallas.com

Bus 14, 15, 18, 35 et 95.

Sur la route de Saler qui longe le fleuve, le musée est situé au rez-de-chaussée d'une ancienne prison à la façade abandonnée et à l'intérieur poussiéreux. Mais c'est l'occasion idéale pour avoir une idée plus claire sur ces grandes sculptures de carton-pâte que sont les Fallas. Ici sont rassemblés les *ninots* : un élément de la grande Falla qui, chaque année, après sélection, est épargné des flammes.



■ MUSÉE NATIONAL DE LA CÉRAMIQUE

Poeta Querol, 2

⌚ +34 963 085 429

mnceramica.mcu.es

informacion@mceramica.mcu.es

Mº Colón ; bus 3 et 5.

Le palais du marquis de Dos Aguas, à l'intérieur duquel se trouve le Musée



national de la céramique, mérite à lui seul la visite. Construit à la fin du XV^e siècle et restauré en 1740 sur ordre du marquis de Dos Aguas, cet édifice est un exemple remarquable du style rococo. La porte d'entrée, couronnée d'une vierge, présente un enchevêtrement de formes sculptées dans de l'albâtre de la région. Le bâtiment forme un ensemble impressionnant à l'aspect chantilly, dans des tons pastel. A l'intérieur, on y découvre la riche collection du musée, allant des céramiques médiévales de Manises et Paterna aux porcelaines orientales du XVIII^e siècle, en passant par la reconstitution d'une cuisine valencienne couverte d'azulejos. Au rez-de-chaussée, la collection de carrosses semble tout droit sortie d'un conte de fées !

■ MUVIM – MUSÉE VALENCIEN DES LUMIÈRES ET DE LA MODERNITÉ



Quevedo, 4 ou Guillém de Castro, 8

⌚ +34 963 883 778

www.muvim.es

muvim@dival.es

Mº Àngel Guimerà ou Xàtiva.

Le Museo valenciano de la ilustración y la modernidad (MUVIM) est installé dans un édifice moderne qui s'apparente à un véritable bloc ce béton. A l'intérieur, on y découvre « L'aventure du savoir », une exposition permanente qui retrace les grandes étapes de la pensée occidentale à travers les thèmes du siècle des Lumières, de la révolution scientifique et du rationalisme, entre autres.

La salle d'expositions temporaires s'intéresse à la modernité au travers des nouveaux moyens de communication : photographie, publicité, graphisme, etc.

■ PALACIO DE BENICARLÓ

Plaza de San Lorenzo, 4

⌚ +34 963 876 100

www.cortsvalecianas.es

Mº Colón ou tram Pont de Fusta

La construction de l'ancienne résidence de la famille Borja remonte au XV^e siècle. Cette importante famille originaire de Xàtiva jouera un rôle décisif dans la politique de l'Italie du XV^e siècle, à tel point que deux membres de la famille deviendront successivement papes. Ce palais gothique se transformera ensuite en usine de soie au XIX^e siècle, puis résidence du comte de Benicarló à la fin de ce même siècle, et siège du gouvernement républicain pendant la guerre civile. Aujourd'hui, il est le siège des *Cortes Valencianas*, le parlement du gouvernement autonome.

■ PLAYA DE LAS ARENAS



Mº Maritim Serrería, Tram Les Arenes

C'est la plage la plus proche du centre-ville, située face au quartier de Cabanyal et longée de restaurants traditionnels. Il s'agit d'une plage urbaine qui s'étend sur plus d'un kilomètre. Elle est équipée de douches, de WC publics, de postes de secours et d'un accès handicapés, y compris à la mer. Ces services fonctionnent du 15 juin au 15 septembre.

■ PLAYA DE MALVARROSA

Mº Maritim Serrería, Tram Eugenia

Viñes

Moins touristique que la plage de Las Arenas, mais également très vaste, elle est aussi un peu plus excentrée, face au quartier de La Malvarrosa. Les Valenciens préfèrent cette grande plage de sable fin, plus tranquille pour faire du sport, profiter de la mer ou apprécier les restaurants du bord de plage. Elle peut être mal fréquentée à certains endroits.

■ PLAZA DE TOROS

Calle Xàtiva, 28

A côté de la Estación del Norte

⌚ + 34 963 519 315

Mº Xàtiva

Les arènes de Valence – plaza de Toros – ont été construites entre 1850 et 1860 dans un style néo-classique par l'architecte valencien Sebastián Monleón Estellés. Il s'agit de l'une des plus grandes arènes d'Espagne, avec 52 mètres de diamètre et 17 mètres de hauteur. Les meilleurs *carteles* sont programmés pendant les Fallas et la Feria de Julio.

■ TRIBUNAL DES EAUX



Plaza Crespins, 1

www.tribunaldelasaguas.com

tribunaldelasaguas@fecoreva.es

Déclaré patrimoine mondial immatériel de l'Unesco, le Tribunal des Eaux (*Tribunal de las Aguas* en espagnol) est l'un des plus anciens tribunaux civils au monde. Tous les jeudis, depuis plus d'un millénaire, les huit représentants de la communauté des Canaux se réunissent devant la porte des Apôtres de la cathédrale de Valence pour garantir le bon fonctionnement des réseaux d'irrigation de Valence et 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.



Plaza de Toros.

© PHILIPPE GUERSAN - AUTHOR'S IMAGE



Tours de Serranos.

© STÉPHAN SZEREMETA

■ TORRES DE QUART

Calle Guillem de Castro, 89

⌚ +34 963 525 478

Mº Angel Guimerà.

Les tours de Quart sont des tours jumelles qui appartenaient autrefois à la muraille médiévale qui protégeait le centre de Valence. Construites au XV^e siècle selon le modèle des tours de Castell Nuovo de Naples, elles sont un exemple de construction militaire de style gothique tardif. Autrefois, quatre ensembles de tours formaient le système de défense de la cité : les tours de Quart, à l'ouest, les tours Serranos, au nord, et deux autres tours aujourd'hui disparues, la tour San Vicente, au sud, et la puerta del Mar, à l'est.



■ TORRES DE SERRANOS

Plaza de Los Fueros, s/n

⌚ +34 963 919 070

Mº Colón ou tram Pont de Fusta.

Ces tours sont un bel exemple de l'architecture défensive du XIV^e siècle. Avec la démolition des murailles de la ville en 1865, elles demeurent isolées. Du XVI^e au XIX^e siècle, elles feront office de prison pour les nobles. Durant la guerre civile, on y cachera certaines œuvres d'art du musée du Prado de Madrid, après une série de travaux pour les protéger d'éventuels bombardements. Aujourd'hui les tours de Serranos se visitent : on peut grimper au sommet pour profiter d'un beau panorama sur Valence. C'est également un monument hautement symbolique pour les Valenciens, puisque c'est ici que l'ouverture des Fallas est annoncée chaque année au moment de la *crida* (le cri).



■ VELES E VENTS

Port America's Cup

Mº Maritim Serrería, Tram Neptú



A l'occasion de la célébration de la 32^e édition de l'America's Cup en 2007, la ville de Valence s'est dotée d'une structure spectaculaire sur quatre niveaux située à l'entrée de la marina sportive et baptisée « Veles e Vents » (Voiles et Vents) en hommage à un poème de Ausiàs March, repris en musique par le célèbre chanteur valencien Raimon. Conçu par l'architecte anglais David Chipperfield dans un style minimaliste, le Veles e Vents est composé de plateformes horizontales qui offrent une excellente perspective et de l'ombre à tout moment de la journée. C'est l'emblème et le QG de l'America's Cup.

Shopping

■ ABANICOS CARBONELL

Calle de Castellón, 21

⌚ +34 963 415 395

www.abanicoscarbonell.com

Mº Xàtiva ou Bailén

Si l'on associe souvent l'éventail à un accessoire folklorique, la famille Carbonell se charge de rappeler à ses visiteurs l'une des fonctions premières de ce bel objet : autrefois, le jeu de mouvements de l'éventail constituait un véritable langage amoureux, à l'époque où la bienséance empêchait toute déclaration passionnée entre hommes et femmes. Par exemple, s'éventer rapidement signifiait « Je t'aime » ; placer l'éventail près des lèvres voulait dire « Je n'ai pas confiance » ; et le déployer face au visage signifiait « Je ne suis pas libre ». Depuis quatre générations, la famille Carbonell perpétue l'art de la fabrication et de la restauration d'éventails. La boutique abrite de véritables petites merveilles pour les collectionneurs, notamment de superbes pièces en soie du XIX^e siècle.

■ BODEGA BIOSCA

Calle del Doctor Serrano, 20

① +34 963 414 780

www.bodegasbiosca.es

info@bodegasbiosca.es

Mº Xàtiva

Fondée en 1932 par Don Juliana Angèle Biosca, la Bodega Biosca est aujourd’hui dirigée par la troisième génération de la famille. Sur plus de 100 m², des milliers de bouteilles sont exposées dans un décor traditionnel, où de grands tonneaux renferment les vins servis au litre. En plein cœur de Russafa, une *bodega* pleine de charme et d’authenticité.

■ FRANCIS MONTESINOS

Calle Conde Salvatierra, 25

① + 34 963 287 138

www.francismontesinos.com

info@francismontesinos.com

Mº Colón.

Le plus célèbre représentant de la mode valencienne, Francis Montesinos, expose ici ses collections inspirées du folklore espagnol. Une occasion à ne pas manquer d’aller au moins découvrir celui qui a dessiné les vêtements du film d’Almodovar, *Matador*, mais aussi de nombreux costumes de théâtre comme ceux de la pièce *Comedias Bárbaras* de Valle Inclan, montée par Bigas Luna.

Enfant du barrio del Carmen qui aura accompagné la Movida, ce créateur de mode est aujourd’hui une importante figure du panorama de la haute couture en Espagne. Si sa collection consacrée au « jardin espagnol » vous a donné envie d’en savoir plus, sachez que l’IVAM lui a consacré un catalogue

qui retrace l’ensemble de l’œuvre de ce créateur prolix et inspiré. Et pour suivre ses collections, rendez-vous sur son site internet qui présente collections et défilés.

■ LLADRÓ

Calle del Poeta Querol, 9

① +34 963 511 625

www.lladro.com

valencia-pq@es.lladro.com

Mº Colón

La porcelaine des frères Lladro, originaires de Valence, est un symbole de prestige dans le monde entier. Dans leur boutique, installée sur l’avenue la plus chic de Valence, on pourra admirer leur superbe collection de sculptures en porcelaine. Les fans de la marque pourront visiter le Musée Lladro, dans la commune de Tavernes Blanques, à environ 6 km du centre de Valence. C’est ici que les frères Lladro ont installé leur Ciudad de la Porcelana (ville de la porcelaine), un immense complexe de 100 000 m² où sont fabriquées toutes les créations Lladro.

■ MERCADO CENTRAL

Plaza del Mercado, 6

Mº A. Guimerà, Xàtiva ou Colón.

On peut le visiter bien sûr, et y acheter des fruits à consommer tout de suite, mais on peut aussi y faire quelques emplettes avant le départ, comme du jambon de pays (ici, le *jamon ibérico* est de qualité supérieure). Et si l’envie de cuisiner une paëlla maison vous taraude, vous pouvez y acquérir un appareil *ad hoc*, dans toutes les tailles, de la perso à la villageoise en passant par la familiale.

PENSE FUTÉ

Tour de garde dans les marais salants de Santa Pola.

© RSNAPSHOTPHOTOS – SHUTTERSTOCK.COM



Argent

► **Monnaie et subdivisions** : l'euro.

► **Coût de la vie** : si le passage à l'euro a fait augmenter les prix relativement plus en Espagne qu'ailleurs, la Costa Blanca reste assez chère, célébrité oblige ! On trouve cependant de tout et parfois même plus de produits qu'ailleurs, en raison de la présence des communautés variées. Certains produits demeurent intéressants.

► **Moyens de paiement** : l'Espagne étant un pays de la zone Euro, vous pouvez y effectuer vos retraits et paiements par carte bancaire (Visa, MasterCard, etc.) comme vous le feriez en France. Inutile d'emporter des sommes importantes en liquide. Tous vos paiements par carte sont gratuits et vos retraits sont soumis aux mêmes

conditions tarifaires que ceux effectués en France (ils sont donc gratuits pour la plupart des cartes bancaires).

► **Marchandise et pourboires** : il se dit « propina » en espagnol. Comme en France, et à la différence de l'Italie, le pourboire n'a rien de systématique. Mais il est évidemment très apprécié par les serveurs.

Bagages

L'été, prévoyez des vêtements légers, amples et n'oubliez pas des lunettes de soleil. Ne vous encombrez pas inutilement avec des pulls ou des manteaux trop chauds, les nuits sont douces. En hiver, il peut pleuvoir et faire froid ; des affaires plus chaudes sont de rigueur. Pour entrer dans certains lieux nocturnes (bars ou discothèques), vous devrez avoir une tenue correcte (et non une tenue sport) ; prévoyez donc des chaussures et une tenue adéquate.

Électricité

L'Espagne est branchée sur 220 volts et utilise le système métrique comme le reste de l'Europe continentale.

Formalités

Pour les ressortissants de l'UE, une carte d'identité suffit pour entrer en Espagne.

Langues parlées

L'espagnol (ou castillan) est la langue officielle du pays. Pour un voyage en



Quartier de Xàtiva, Valence.

Faire / Ne pas faire

- **Le tutoiement.** Les Espagnols ont tendance à *tutear* (tutoyer) très vite même ceux qu'ils connaissent depuis peu. Par exemple, la grande majorité des professeurs d'université sont tutoyés par leurs élèves. Il ne faut voir aucun mal : le tutoiement fait partie des usages.
- **Evitez les débats sur la question identitaire.** La question territoriale est particulièrement sensible pour les Basques et les Catalans, et il est souvent difficile pour les Français de comprendre ses enjeux. Evitez de vous lancer dans un débat sur la question de l'indépendance de la Catalogne.
- **Les tapas se partagent !** Même si vous êtes en couple et que chacun a commandé sa ration, le serveur placera les deux assiettes au centre de la table. Pas question de déguster votre assiette de *croquetas* en solo, avec couteau et fourchette : les tapas se placent au centre de la table, et se mangent avec une petite fourchette ou un cure-dents.
- **Patience** : il faut, en Espagne, savoir rester patient. Tout n'est pas fait à l'heure exacte ni de la manière précise que l'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.

Espagne, l'usage du castillan, même très approximatif voire baragouinant, est conseillé.

Quand partir ?

Le climat du littoral est évidemment méditerranéen. Les étés sont chauds et secs et les hivers très doux (environ 10 °C).

Globalement, les meilleures périodes pour se rendre sur la côte ibérique sont le printemps et l'automne car les températures restent très agréables et le peu de touristes est appréciable (contrairement à l'été, assailli par une foule de visiteurs !).

Santé

Vous ne risquez aucun problème de santé en allant en Espagne. Vérifiez toutefois si vos vaccins sont à jour.

Sécurité

- **Dangers potentiels et conseils.** Le seul véritable danger auquel on peut être confronté en Espagne est le vol. Montrez-vous prudent dans les lieux touristiques, à la hauteur de ce que votre raison vous dicte. Ne laissez pas traîner d'objets précieux sur la plage arrière de votre voiture ni de l'argent dans un cabas qui ne se ferme pas.

Visa Premier, la carte à privilégier pour vos voyages !

Vous bénéficiez en cas de perte ou de vol de votre carte à l'étranger d'une carte de remplacement sous 48h et de beaucoup d'autres services. Renseignez-vous sur visa.fr si vous en détenez une.



Vue sur la station thermale de Calpe.

► **Femme seule.** Les femmes seules ne rencontreront pas de problèmes particuliers en voyageant en Espagne. Les hommes se plaisent à faire des compliments et à siffler les filles, mais sans aucune mauvaise intention.

► **Voyager avec des enfants.** Il faut éviter les périodes trop caniculaires propices aux insolations. Sachez que le pays place les enfants au rang de rois et reines.

Par exemple, durant les fêtes et ferias, de nombreuses animations leur sont consacrées en journée.

► **Voyageur gay ou lesbien.** Il y a bien sûr en Espagne le poids de la religion et l'homosexualité n'est pas forcément, comme en France, très acceptée dans les petits villages. Par contre, dans les villes, l'homosexualité se vit au grand jour. L'Espagne a d'ailleurs été l'un des premiers pays européens à adopter le mariage homosexuel. José Luis Zapatero en avait fait une promesse de campagne. Le code civil a même été modifié

pour permettre l'adoption aux personnes de même sexe.

► **Voyageur handicapé.** La plupart des villes espagnoles disposent d'aménagements spécifiques pour les handicapés. Rampes, ascenseurs et toilettes ont été installés pour leur faciliter l'accès aux édifices et aux transports publics.

Téléphone

► **Indicatif téléphonique : 34.**

► **Téléphoner de France en Espagne :** 00 + 34 + les 9 chiffres du numéro local (ex : téléphoner à Bilbao : 00 + 34 + 944 45 67 89).

► **Téléphoner en local :** 00 + 34 + numéro de votre correspondant.

► **Téléphoner de l'Espagne en France :** 00 + 33 + indicatif régional sans le zéro + les 8 chiffres du numéro local (ex : téléphoner à Biarritz : 00 + 33 + 5 + 12 34 56 78).



NOURRIR ÇA VEUT DIRE SOIGNER

UNE PERSONNE MALADE PEUT RAPIDEMENT SOUFFRIR DE MALNUTRITION.

SAVEZ-VOUS QUE LES MALADIES SONT L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES DE LA FAIM DANS LE MONDE, FRAGILISANT ENCORE L'ORGANISME DES PLUS FAIBLES ? ALORS NOUS CEULS QUI N'ONS DIRECTEMENT AUPRÈS DES POPULATIONS POUR PRÉVENIR ET SOIGNER, AFIN QU'ELLES PUISSENT RETROUVER UNE VIE ET UNE ALIMENTATION NORMALES.

La cathédrale sur la Plaza de la Reina, Valence.

© STÉPHAN SZEREMETA



INDEX

A

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| ABADIA D'ESPI..... | 107 |
| ABANICOS CARBONELL..... | 133 |
| ÁGORA (VALENCE – VALENCIA)..... | 119 |
| ALBUFERA (LA) | 98 |
| ALCOY | 94 |
| ALDEBARAN (ALICANTE) | 74 |
| ALICANTE | 71 |
| ALMUDIN (VALENCE – VALENCIA)..... | 115 |
| ALTEA | 64 |
| ANFORA (L') (DENIA)..... | 54 |
| ANTONIET (MORAIRA) | 58 |
| AQUALANDIA BENIDORM | 68 |
| ASSOMPTION..... | 41 |

B

| | |
|---|-----------|
| BASILICA DE LA VIRGEN DE LOS DESAMPARADOS | 116 |
| BASILIQUE SANTA MARIA DE ELCHE | 82 |
| BÂTIMENTS DE RICARDO BOFIL (CALPE) | 62 |
| BAYDAL (CALPE) | 62 |
| BELVEDÈRE DU CHÂTEAU (LE) (BENIDORM) | 66 |
| BENIDORM..... | 66 |
| BIOPARC (ZOO) (VALENCE – VALENCIA) | 115 |
| BODEGA BIOSCA | 134 |
| BODEGUILLA DEL GATO (LA) | 106 |

C

| | |
|--|-----------|
| CAFÉ LISBOA (VALENCE – VALENCIA) | 110 |
| CAFÉ MERCEDES JAZZ (VALENCE – VALENCIA) | 113 |
| CAFÉ SANT JAUME (VALENCE – VALENCIA) | 112 |
| CALIMA (JAVEA) | 56 |
| CALPE..... | 61 |
| CAMPO DE GOLF EL SALER | 100 |
| CANALLA BISTROT BY RICARD CAMARENA | 106 |
| CASA CARMINA (LA ALBUFERA) | 98 |
| CASA FLORENCIA (CALPE) | 62 |
| CASA MONTAÑA (VALENCE – VALENCIA) | 107 |
| CASA MUSEO SEMANA SANTA MARINERA | 117 |
| CASA ROBERTO (VALENCE – VALENCIA) | 107 |
| CASCO ANTIGUO (ALTEA) | 65 |
| CATHÉDRALE (VALENCE – VALENCIA) | 117 |
| CATHÉDRALE DEL SAN SALVADOR Y SANTA MARIA (ORIHUELA) | 88 |
| CAVALCADE DES ROIS MAGES | 38 |
| CENTRAL BAR (VALENCE – VALENCIA) | 105 |
| CENTRE CONVENTO DEL CARMEN (VALENCE – VALENCIA) | 116 |
| CENTRE CULTUREL GÓMEZ-TORTOSA | 80 |
| CENTRE DE BUCEO LA GALERA (MORAIRA) | 61 |

| | |
|---|-----------|
| CENTRE DE CULTURE TRADITIONNELLE-ECOLE MUSÉE DE PUSOL..... | 84 |
| CENTRE DE VISITEURS DU PARC NATIONAL DU PENÓN D'IFACH | 63 |
| CHÂTEAU DE DÉNIA | 55 |
| CHÂTEAU DE MORAIRA | 59 |
| CHÂTEAU DE SANTA BARBARA | 74 |
| CITÉ DES ARTS ET DES SCIENCES (LA) (VALENCE – VALENCIA) | 118 |
| CLUB NAUTIQUE DE MORAIRA | 61 |
| COCENTAINA..... | 98 |
| COLEGIO DIOCESANO DE SANTO DOMINGO (ORIHUELA) | 89 |
| COLLÉGIALE DU PATRIARCHE | 120 |
| COLMADO LA LOLA | 104 |
| CONCATHÉDRALE DE SAN NICOLÁS (ALICANTE) | 75 |
| CONCOURS INTERNATIONAL DE HABANERAS ET DE POLYPHONIE | 93 |
| CONFITERIA EL ANGEL | 87 |
| CORPUS CHRISTI | 40 |
| COSTA BLANCA (LA) | 54 |
| CRÍEÉ DE DÉNIA (LA) | 55 |
| CRÍPTA ARQUEOLÓGICA DE LA CARCEL DE SAN VICENTE MÁRTIR | 120 |

D

| | |
|--------------------------|-----------|
| DARSENA (ALICANTE) | 74 |
| DATIL DE ORO | 82 |
| DEL MAR (MORAIRA) | 59 |
| DENIA | 54 |

Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayant cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, tout comme le fait de la stocker ou de la transmettre sur quelque support que ce soit, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété intellectuelle.

E

| | |
|--|-----------|
| ÉGLISE DE SAN JAIME (BENIDORM) | 67 |
| ÉGLISE DE SAN NICOLAS (VALENCE – VALENCIA)..... | 120 |
| ÉGLISE DE SANTA MARIA (ALCOY) | 95 |
| ÉGLISE ET MUSÉE DEL PATRIARCA..... | 122 |
| ÉGLISE FORTIFIÉE DE SAN BARTOLOMÉ (JAVEA)..... | 57 |
| ÉGLISE NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN (VILLAJOYOSA)..... | 70 |
| ÉGLISE-FORTERESSE DE SAINTE CATHERINE MARTYRE (MORAIRA) | 60 |
| EL HORNO DE LOS BORRACHOS | 112 |
| EL HUERTO DEL CURA | 85 |
| EL MOLINÓN (VALENCE – VALENCIA)..... | 106 |
| EL MUELLE (TORREVIEJA) | 92 |
| EL PATIO (ALTEA) | 65 |
| EL PESCADOR (ALTEA) | 65 |
| EL POBLET (VALENCE – VALENCIA)..... | 109 |
| ELCHE | 81 |
| ESTACIÓN DEL NORTE (VALENCE – VALENCIA) | 122 |
| EXPLANADA DE ESPAÑA | 76 |

F

| | |
|---|-----|
| FALLAS DE VALENCIA..... | 38 |
| FERIA DE JULIO..... | 40 |
| FESTIVAL DANSA VALENCIA | 38 |
| FESTIVAL INTERNATIONAL DE HABANERAS | 41 |
| FÉTE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA..... | 41 |
| FÉTE DES FOUS | 42 |
| FÉTE DES MOROS Y CRISTIANOS DE VILLAJOYOSA) | 40 |
| FIESTA DE HISPANIDAD (FÉTE NATIONALE D'ESPAGNE)..... | 42 |
| FONT ROJA..... | 94 |
| FORTERESSE-CENTRE CULTUREL (SANTA POLA) | 91 |
| FORTIFIÉE DE SAN BARTOLOMÉ (ÉGLISE) (JAVEA) | 57 |
| FRANCIS MONTESINOS | 134 |

G – H

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| GUADELST | 95 |
| HEMISFÈRIC (VALENCE – VALENCIA)..... | 118 |
| HORCHATERIA EL COLLADO | 105 |
| HORCHATERIA SANTA CATALINA | 105 |
| HORT (L') (GUADELST) | 96 |

I

| | |
|---|----|
| IGLESIA DE LAS SANTAS JUSTA Y RUFINA (ORIHUELA)..... | 89 |
| IGLESIA DE SANTIAGO (ORIHUELA)..... | 89 |
| IGLESIA NUESTRA SEÑORA DE LOS DESAMPARADOS (MORAIRA) | 60 |

ILE DE TABARCA..... 78
IVAM – INSTITUT VALENCIEN D'ART MODERNE 122**J**

| | |
|---|-----------|
| JARDINES DEL TURIA | 124 |
| JAVEA | 56 |
| JIJONA | 78 |
| JOUR DES ROIS (LOS REYES) – | |
| FÉTE DE L'ÉPIPHANIE | 38 |
| JOURNÉE INTERNATIONALE DES MUSÉES | 39 |

K

| | |
|------------------------------|----|
| KIOSCO PERET (ALICANTE)..... | 74 |
|------------------------------|----|

L

| | |
|---|-----|
| LAS ANIMAS PUERTO (VALENCE – VALENCIA)..... | 113 |
| LLADRÓ (VALENCE – VALENCIA)..... | 134 |
| LLUM (LA) (JAVEA) | 57 |
| LOLA (LA) (VALENCE – VALENCIA)..... | 108 |
| LONGJA DE LA SEDA | 124 |
| LONGJA DE MORAIRA | 60 |

M

| | |
|---|-----------|
| MAHE MUSÉE D'ARCHÉOLOGIE ET D'HISTOIRE | 86 |
| MAISON MUSÉE BLASCO IBÁÑEZ (VALENCE – VALENCIA)..... | 123 |
| MAISON MUSÉE DE MIGUEL HERNÁNDEZ (ORIHUELA) | 89 |
| MAISON MUSÉE MODERNISTE (NOVELDA) | 80 |
| MAR D'AVELLANES | 108 |
| MARATHON DE VALENCIA (LE) | 42 |
| MARCHÉ MUNICIPAL (JAVEA) | 57 |
| MASIA DE CHENCHO (LA) | 82 |
| MATANDETA (LA) (LA ALBUFERA) | 99 |
| MERCADO CENTRAL (VALENCE – VALENCIA)..... | 125, 134 |
| MERCADO CENTRAL DE ALICANTE | 71 |
| MERCADO DE COLÓN | 126 |
| MERCATBAR (VALENCE – VALENCIA) | 108 |
| MIGUELETE (VALENCE – VALENCIA) | 125 |
| MISTERI D'EIX | 41 |
| MORAIRA | 58 |
| MOROS Y CRISTIANOS DE ALCOY | 38 |
| MUNDO MAR (BENIDORM) | 67 |
| MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE PROVINCIAL (MARQ) | 76 |
| MUSÉE D'ARCHÉOLOGIE (NOVELDA) | 80 |
| MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN (ELCHE) | 86 |
| MUSÉE D'HISTOIRE ET D'ARCHÉOLOGIE (CALPE) | 64 |
| MUSÉE DE CRÈCHES (ALICANTE) | 77 |
| MUSÉE DE LA CATHÉDRALE (VALENCE – VALENCIA) | 126 |

| | |
|--------------------------------------|-----|
| MUSÉE DE LA SOIE | 126 |
| (COLEGIO DEL ARTE MAYOR DE LA SEDA) | 126 |
| MUSÉE DE SEMANA SANTA | 90 |
| MUSÉE DES BEAUX-ARTS | |
| (VALENCE – VALENCIA) | 128 |
| MUSÉE DES FALLAS (MUSEO FALLERO) | 129 |
| MUSÉE DES MINIATURES (GUADALEST) | 96 |
| MUSÉE DES SCIENCES PRÍNCIPE FELIPE | 119 |
| MUSÉE DU SEL (TORREVIEJA) | 92 |
| MUSÉE NATIONAL | |
| DE LA CÉRAMIQUE (VALENCE – VALENCIA) | 129 |
| MUSEO ARCHÉOLOGIQUE DE L'ALCUDIA | 86 |
| MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEO | |
| DE ALICANTE (MACA) | 77 |
| MUSEO DEL TURRÓN | 78 |
| MUSEU DE FOGUERES | 77 |
| MUVIM – MUSÉE VALENCIEN | |
| DES LUMIÈRES ET DE LA MODERNITÉ | 129 |

| | |
|-----------------------------------|-----|
| PLAYA DE LAS ARENAS | 130 |
| PLAYA DE MALVARROSA | 130 |
| PLAZA DE TOROS | 130 |
| PLAZA DEL CALVARIO (LA) | 91 |
| PLAZA LOUNGE (LA) | 54 |
| PROMENADE EN BARQUE (LA ALBUFERA) | 100 |

■ R ■

| | |
|----------------------------------|-----|
| RADIO CITY VALENCIA | 113 |
| RANDONNÉES PÉDESTRES (GUADALEST) | 96 |
| RESTAURANT ALEJANDRO DEL TORO | 110 |
| RESTAURANT NOGUERA MAR HOTEL | 54 |
| RESTAURANTE RANCHO BLANCO | |
| (TORREVIEJA) | 92 |
| RICARD CAMARENA RESTAURANT | |
| (VALENCE – VALENCIA) | 110 |

■ S ■

| | |
|---|-----|
| SAINTE-SYLVESTRE | 42 |
| SAN JAIME (ÉGLISE DE) (BENIDORM) | 67 |
| SAN JUAN | 40 |
| SAN NICOLAS (ÉGLISE DE) | |
| (VALENCE – VALENCIA) | 120 |
| SANCTUAIRE | |
| SAINTE MARIE MADELEINE (NOVELDA) | 81 |
| SANTA MARIA (ÉGLISE DE) (ALCOY) | 95 |
| SANTA POLA | 90 |
| SEMAINE SAINTE D'ORIHUELA | 39 |
| SEMANA SANTA MARINERA | 39 |
| SEQUIOTA (LA) (LA ALBUFERA) | 99 |
| SETMANA SANTA | 39 |
| SIERRA DE BERNIA (LA) | 66 |
| SOCIÉTÉ CULTURELLE DU CASINO DE NOVELDA | 81 |

■ T – V ■

| | |
|---|-----|
| PALACIO DE BENICARLÓ | 130 |
| PALACIO EPISCOPAL Y MUSEO | |
| DE ARTE SACRO (ORIHUELA) | 90 |
| PALAIS DE L'AYUNTAMIENTO | 77 |
| PALAU DE LA MÚSICA (VALENCE – VALENCIA) | 113 |
| PALAU DE LES ARTS REINA SOFÍA | 119 |
| PALMERAIE (LA) (ELCHE) | 84 |
| PARC DE L'AIGÜERA | 67 |
| PARC NATUREL DE LA FONT ROJA | 95 |
| PARC NATUREL DE LAS LAGUNAS | |
| DE LA MATA Y TORREVIEJA | 92 |
| PARC NATUREL DE LAS SALINAS | 91 |
| PARC NATUREL DU MONTGÓ | 55 |
| PEPICA (LA) (VALENCE – VALENCIA) | 108 |
| PLAGES (LES) (BENIDORM) | 68 |
| PLAGES (LES) (CALPE) | 64 |
| PLAGES (LES) (DENIA) | 56 |
| PLAGES (LES) (ELCHE) | 86 |
| PLAGES (LES) (SANTA POLA) | 91 |
| PLAGES (LES) (TORREVIEJA) | 93 |
| PLAGES (LES) (VILLAJOYOSA) | 71 |
| PLAGES (MORAIRA) | 60 |

| | |
|---|--------|
| TASCA ANGEL (VALENCE – VALENCIA) | 106 |
| TERRA MITICA (BENIDORM) | 68 |
| TORRES DE QUART (VALENCE – VALENCIA) | 133 |
| TORRES DE SERRANOS (VALENCE – VALENCIA) | 133 |
| TORREVIEJA | 92 |
| TOUR DE GUET DU CAP D'OR | 60 |
| TRIBUNAL DES EAUX (VALENCE – VALENCIA) | 130 |
| TURIBUS (ALICANTE) | 77 |
| TURRONES ESPI (ALICANTE) | 74, 77 |
| ULIA (BENIDORM) | 66 |
| UMBRACLE (VALENCE – VALENCIA) | 119 |
| VALENCE – VALENCIA | 100 |
| VELES E VENTS (VALENCE – VALENCIA) | 133 |
| VESTIGES ARCHÉOLOGIQUES ROMAINS | |
| (SANTA POLA) | 91 |
| VILLAJOYOSA | 69 |
| VIRGEN DE LOS DESAMPARADOS | 40 |
| VIVIR SIN DORMIR (VALENCE – VALENCIA) | 112 |
| VUELVE CAROLINA (VALENCE – VALENCIA) | 109 |

EDITION

Directeurs de collection et auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE
Auteurs : Antoine RICHARD, Dominique SELLIER, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stephan SZEREMETA

Responsable Editorial Monde : Patrick MARINGE

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Elvane SAHIN

Rédaction France : Elisabeth COL, Silvia FOLIGNO, Tony DE SOUSA, Agnès VIZY

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO,

Laurie PILLOIS et Noémie FERRON

Iconographie : Anne DIOT

Cartographie : Jordan EL OUARDI

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU de LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs :

Cédric MAILLOUX, Nicolas DE GUENIN, Nicolas VAPPERAU, Adeline CAUX

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR

Community Manager : Cyprien de CANSON et Andrei UNGUREANU

DIRECTION COMMERCIALE

Directrice des Régies : Caroline CHOLLET

Responsable Régies locales :

Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Sandra RUFFIEUX

Chefs de Publicité Régie nationale :

Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline PREAU

Responsable Clientèle : Déborah LOICHOT

REGIE INTERNATIONALE :

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR, assistés d'Erika SANTOS

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aissatou DIOP et Nahida KHIER

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats :

Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Responsable informatique :

Briac LE GOURRIEREC

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Christelle MANEBARD, Adrien PRIGENT

Recouvrement : Fabien BONNAN

assisté de Sandra BRIJALL et Belinda MILLE

Standard : Jehanne AOUMEUR

CARNET DE VOYAGE COSTA BLANCA

LES NOUVELLES ÉDITIONS 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 : Vue des maisons blanches de la vieille ville Altea, Espagne

© M.V. Photography

Impression : IMPRIMEUR DE CHAMPAGNE – 52200 Langres

Achévé d'imprimer : 13/07/2018

Dépôt légal : 30/06/2018

ISBN : 9791033190394

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

IMPRIMÉ EN FRANCE



Certifié PEFC

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org

Des guides de voyage sur plus de **700** destinations

VERSION NUMÉRIQUE
OFFERTE POUR L'ACHAT
DE TOUT GUIDE PAPIER

Suivez nous sur   



PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



© SEAN PAVONE - ISTOCKPHOTO.COM

A VOUS DE JOUER !

my*pétit***fute**
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM