Office Espagnol du Tourisme

→ Tapas
→ Recettes
→ En bref
→ Etoiles Michelin
→ Liaisons aériennes
→ Calendrier gastronomique

Express News

WWW.SPAIN.INFO
MAI 2011 - N° 47

TAPAS

Tapas

UNE JOURNÉE TAPAS EST UN PRIVILÈGE UNIQUE À NE PAS MANQUER POUR PLONGER DANS LA CULTURE ESPAGNOLE ET SAVOURER PLEINEMENT LE CHARME DE SES BARS ET TAVERNES. LES TAPAS CONSTITUENT UN AVANT-GOÛT EXQUIS ET VARIÉ DE LA GASTRONOMIE POPULAIRE QUI VOUS PERMETTRA DE PARTAGER PLUSIEURS PLATS ET DE DÉGUSTER LE LARGE ÉVENTAIL DES PRODUITS LOCAUX. TOUTE LA SAVEUR DE L'ESPAGNE RÉUNIE AU SEIN D'UN REPAS... ET À DES PRIX GÉNÉRALEMENT TRÈS MODIQUES !

Banderillas

Pour les Espagnols, que sont les tapas ? En Espagne, il s'agit d'un apéritif servi dans la plupart des bars pour accompagner la boisson du consommateur. Chaque région a ses propres habitudes. Si à certains endroits, le serveur vous donne la tapa du comptoir ; à d'autres, vous la choisissez sur une longue liste. Bien qu'elles soient parfois offertes avec la consommation, elles sont généralement payantes. Les tapas sont extrêmement variées : selon la zone géographique, elles sont servies chaudes ou froides, sous forme de *montaditos* (avec du pain), dans des cassolettes en terre cuite, sous forme de *pinchos* (différents éléments généralement piqués sur une brochette, plus répandus dans le nord de l'Espagne) ou de *banderillas* (l'une des plus anciennes variétés de tapas élaborée à partir de poivrons, d'olives, de petits oignons et d'un piment piqués sur un cure-dent).

Les tapas allient repas et acte social, d'où l'expression *tapear*, qui signifie prendre des tapas entre amis. Les bars, considérés comme des lieux de réunion, sont donc des espaces idéaux pour *tapear* ou *ir de tapas* (prendre des tapas dans différents bars). Une autre manière typiquement espagnole d'aller déjeuner ou dîner le week-end consiste à demander des *raciones*, c'est-à-dire des portions de plats plus abondantes que les tapas que les convives ont l'habitude de partager.

Tous les villages et villes d'Espagne ont des bars et tavernes, voire des quartiers, spécialisés dans le domaine des tapas. Ces établissements proposent toutes sortes de charcuteries, marinades, produits fumés, fromages, poissons salés, anchois, croquettes, tortillas, etc. qui peuvent parfois dépasser la centaine de spécialités. Voici quelques adresses alléchantes pour *ir de tapeo* en Espagne.

Salamanque : Les bars et tavernes comme le *Cervantes*, le *Novelty*, le *Bambú* ou *Don Mauro*, sur la *Plaza Mayor* et aux environs, sont très populaires et ont un charme particulier.

Tapas

Jamón serrano

Mejillones

Madrid : le centre historique (*Sol, La Latina, Place de Santa Ana, Cava Baja et Cava Alta, Plaza Mayor*) regorge de tavernes classiques et modernes ou vous pourrez déguster des tapas, des *raciones* ainsi que des menus du jour très bon marché.

Saragosse : le quartier du *Tubo* et ses petites ruelles hébergent une multitude d'établissements dans lesquels il est typique de s'attarder pour goûter les spécialités de chaque bar.

Séville : les bars du vieux quartier, de *Triana* et de *Macarena* sont les meilleurs endroits pour savourer les tapas. Parmi les plus typiques figurent les charcuteries, légumes assaisonnés, les fritures de poisson, les *montaditos*, la *tortilla* aux pommes de terre, les brochettes de viande ainsi que le *gazpacho*, accompagnés d'une bière bien fraîche ou d'un vin blanc sec de Jerez.

León : le *Barrio Húmedo* (*Plaza de San Martín* et environs), au cœur du vieux quartier, est l'endroit idéal pour déguster, entre autres, le fameux boudin de León, accompagé de pain de campagne et d'un bon vin servi dans un verre traditionnel en verre épais (*chato*).

Benidorm : *El Callejón de las Tapas* est le nom donné par les habitants de la ville à l'ensemble des bars basques et méditerranéens situés entre la place de la *Constitution* et la rue *Santo Domingo*.

Pays basque : aller prendre des *tapas* et des *pinchos* est une tradition très ancrée dans la culture de cette région :

- **Vitoria :** dans le vieux quartier médiéval, autour de la cathédrale *Santa María*, près des arcs et de la *Plaza del Machete*, vous pourrez notamment savourer les *pinchos* aux poivrons, les grands protagonistes des bars de la ville.
- Si vous êtes à **Bilbao**, ne manquez pas de passer par le vieux quartier, l'endroit le plus fréquenté de la ville, où s'érige la cathédrale de *Santiago*, et de savourer les délicieuses tapas élaborées à base de morue, de champignons et de tortillas. *L'Ensanche*, *l'Indautxu* et *la Gran Vía* valent également le détour !
- **Saint-Sébastien :** les ruelles du vieux quartier de la ville regorgent de tavernes.

Le terme *tapas* provient de la coutume de servir le verre de vin *tapado* (couvert) accompagné d'un morceau de pain et de charcuterie.

Pinchos

RECETTES

Gazpacho

TORTILLA (OMELETTE) DE POMMES DE TERRE

Ingrédients pour 4 personnes

4 pommes de terre de taille moyenne
4-5 œufs
1 oignon de taille moyenne
¼ l d'huile d'olive
Sel

Préparation

- Couper l'oignon en petits morceaux et faire revenir lentement dans une poêle profonde avec l'huile d'olive à température moyenne.
- Peler, laver, sécher, et couper les pommes de terre en fines rondelles, puis les incorporer à l'oignon.
- Frire lentement le mélange précédent en remuant et en pressant les ingrédients à l'aide de l'écumoire. Lorsque les pommes de terre sont molles et commencent à être dorées, égoutter et transposer le mélange dans un autre récipient (conserver l'huile).
- Dans un bol, battre les œufs avec un peu de sel, puis intégrer le mélange pommes de terre/oignon.
- Replacer la poêle sur le feu avec un peu d'huile (celle qui a été retirée précédemment) et verser tout le mélange. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la partie inférieure soit dorée.
- A l'aide d'une assiette, retourner l'omelette et la replacer dans la poêle jusqu'à ce qu'elle prenne, lentement, et qu'elle soit dorée sur les deux faces.

Présentation

Servir chaude ou froide dans une assiette ou un plat rond. Si vous souhaitez emporter la tortilla en excursion ou la couper en petits quartiers, il est préférable d'augmenter la proportion de pommes de terre afin qu'elle soit plus dense et donc plus facile à transporter ou à découper. Dans ce cas, elle sera consommée froide.

Tortilla de patatas

GAZPACHO

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de tomates mûres
1 poivron vert
1 concombre
1 morceau d'oignon
1 gousse d'ail
2 tranches de pain de la veille sans croûte
4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin de Xérès
Eau
Sel

Préparation

- Faire tremper le pain dans un peu d'eau.
- Laver, nettoyer et couper les légumes en brunoise (réserver une petite partie).
- Verser tous les ingrédients dans un récipient et les mixer en incorporant l'eau progressivement.
- Assaisonner à votre guise (huile, vinaigre et sel).
- Pour éliminer les grumeaux, vous pouvez éventuellement passer le mélange au chinois.

Gazpacho

Présentation

Servir le *gazpacho* dans des bols individuels en faïence. Les légumes utilisés précédemment seront proposés à part, en compagnie de pain et d'œuf dur haché menu. Chaque convive en versera dans le *gazpacho*, à sa guise.

EN BREF

La cuisine méditerranéenne, Patrimoine de l'humanité

L'huile d'olive, les céréales, les fruits et les légumes, associés à une quantité modérée de viande, de poisson et de produits laitiers, constituent la base de la cuisine méditerranéenne. Depuis l'an dernier, celle-ci fait partie du Patrimoine immatériel de l'humanité élaboré par l'UNESCO. Au-delà d'un mode d'alimentation, il s'agit d'un élément culturel qui favorise l'interaction sociale et contribue au développement du tourisme dans les pays de la Méditerranée.

Saint-Sébastien, Prix de la Meilleure destination touristique de qualité

Ce prix récompense les efforts réalisés par la ville dans le cadre de la promotion du SICTED (Système intégral de qualité touristique au sein de la destination), basé sur la coordination publique et privée du secteur, sur la formation des chefs d'entreprises dans le domaine de la qualité, et sur la coordination entre le Gouvernement basque et l'agence de tourisme basque Basquetour. Pour Saint-Sébastien, ce Prix de la Meilleure destination de qualité sera un atout supplémentaire pour promouvoir la ville en tant que « destination de prestige ».

Paradores Activo devient le premier réseau social propre d'une chaîne hôtelière sur Internet

Il y a un an et demi, à travers Paradores TV, Paradores a lancé une véritable révolution sur le Net. Son succès a débouché sur la création d'un site Web qui, en plus de fournir des informations aux utilisateurs, permet à ceux-ci de télécharger des vidéos et des photographies, de créer des forums, de rédiger des articles et de concevoir des carnets de voyage personnalisés. Ce site est en interaction avec Facebook, Twitter, Youtube et d'autres réseaux sociaux.

www.paradoresactivo.es

Expairtours

Après avoir symboliquement élargi son offre de vacances en Espagne via son site l'an dernier, cette saison, le voyagiste Expairtours a lancé un nouveau catalogue comprenant un large éventail d'offres consacrées à l'Espagne et à l'ensemble de la péninsule ibérique. Vous y trouvez des offres hôtelières, et des propositions de voyages pleins d'émotions jusque dans les régions touristiques moins connues situées dans des zones intérieures, mais dotées de nombreux atouts touristiques.

www.expairtours.be

San Sebastián

Saborea España

Saborea España est la première plateforme espagnole à vocation internationale destinée à promouvoir le tourisme gastronomique. Elle est composée de 4 organes qui rassemblent des professionnels du monde de l'hôtellerie, producteurs et fournisseurs confondus, mus par un objectif commun : transformer les produits gastronomiques en expériences touristiques intenses, uniques et spécifiques.

www.tastingspain.es

Rusticae

Rusticae, The Goodlife Company, est un club de qualité au caractère pionnier et leader en Espagne qui rassemble 200 établissements sur la péninsule ibérique, au Maroc et en Argentine ainsi que quelques 115 restaurants en Espagne. Le club mise sur « le bon côté de la vie », sur tout ce qui nous fait nous sentir bien.

www.rusticae.es

Son club de restaurants, **Degustae**, créé en 2009, propose les meilleures adresses de la tradition culinaire espagnole. Degustae dispose de son propre espace au sein du Guide Rusticae 2011 ainsi que de son propre site : www.degustae.com

PARADORES COMO SIEMPRE, HOTELES COMO NUNCA

EXPAIR TOURS

saboreaespaña TASTINGSPAIN

RUSTICAE THE GOODLIFE COMPANY

ETOILES MICHELIN

Akelarre

L'ESPAGNE A DÉCROCHÉ 21 ÉTOILES MICHELIN.

Au fil du temps, le Guide Michelin – au départ un guide publicitaire offert gratuitement à l'achat de pneus (années 1900) – est devenu un des guides gastronomiques les plus prestigieux du monde.

Dans sa dernière édition, l'Espagne a décroché 21 nouvelles étoiles Michelin, situant la haute cuisine « made in Spain » à la cinquième place du firmament mondial, avec 144 étoiles pour un total de 114 restaurants : 7 trois étoiles, 14 deux étoiles et 93 une étoile. Cette année, 17 restaurants ont conquis leur première étoile, 4 ont obtenu leur seconde, mais aucun n'a décroché sa troisième. 13 distinctions ont par ailleurs été retirées.
Le panorama gastronomique espagnol de haut niveau se présente donc comme suit :

Arzak

3 ÉTOILES :

El Bulli. Rosas, Gérone. Chef : Ferran Adriá.
www.elbulli.com

Arzak. Saint-Sébastien. Chef : Juan Mari et Elena Arzak.
www.arzak.info

Can Fabes. Sant Celoni, Barcelone. Chef : Santi Santamaría.
www.canfabes.com

Martín Berasategui. Lasarte. Chef : Martín Berasategui.
www.martinberasategui.com

Akelarre. Saint-Sébastien. Chef : Pedro Subijana.
www.akelarre.net

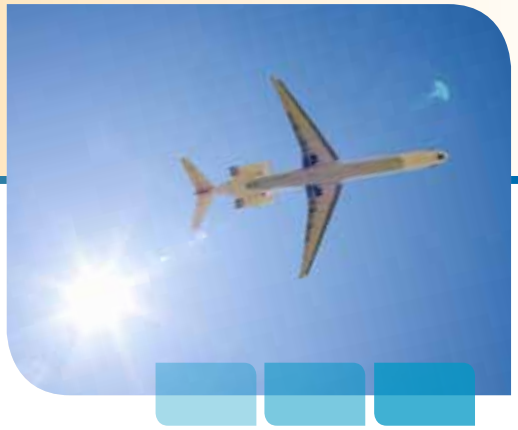
Sant Pau. San Pol de Mar, Barcelone. Chef : Carme Ruscalleda.
www.ruscalleda.com

El Celler de Can Roca. Gérone. Chef : Joan Roca.
www.cellercanroca.com

Durant ces dernières années, la liste "**The S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants**" a fait son chemin en tant qu'alternative auprès des habitués du Guide Michelin. La nouvelle liste a été publiée en avril 2011 dans la revue britannique "Restaurant Magazine" et reprend dans son dernier top 10 trois établissements espagnols : le Celler de Can Roca (en seconde position), le Mugaritz (en troisième position) et Arzak, qui occupe la neuvième position et a obtenu en plus le Prix à la meilleure Trajectoire. El Bulli, qui figurait l'année dernière comme le second meilleur restaurant ne figure pas sur la liste de The S.Pellegrino des 50 meilleurs restaurants au monde étant donné qu'il fermera ses portes au 30 juillet prochain.

Can Roca

LIAISONS AÉRIENNES



Chaque été, l'Espagne renforce ses liaisons aériennes avec l'Europe. Cette année, de nouveaux vols viennent s'ajouter à ceux qui sont proposés de manière traditionnelle pour la période estivale.

A partir du 28 mars, Bilbao jouira ainsi d'une nouvelle liaison journalière avec Bruxelles grâce à Brussels Airlines. Du 8 mai au 27 octobre, Luxair proposera pour sa part un nouveau vol entre Luxembourg et Bilbao, deux fois par semaine (jeudi et dimanche).

Air Nostrum lance deux nouveaux ponts entre Bruxelles et la péninsule : Vigo (mardi, mercredi et dimanche) et Saint-Sébastien (mercredi et dimanche). Ces nouvelles destinations seront en fonctionnement du 27 mars au 23 octobre et 25 septembre, respectivement.

Cet été, Ryanair lance également un nouveau vol entre Charleroi et Almeria du 4 mai au 28 octobre (lundi, mercredi et dimanche).

Destination	Départ	Compagnie
Alicante	Bruxelles	Jetairfly Thomas Cook
	Ostende	Jetairfly
	Liège	Jetairfly
	Charleroi	Ryanair
Almería	Bruxelles	Jetairfly Thomas Cook
	Charleroi	Ryanair
	Luxembourg	Luxair
Barcelona	Bruxelles	Brussels Airlines Vueling
	Charleroi	Ryanair
	Luxembourg	Luxair
Bilbao	Bruxelles	Brussels Airlines
	Luxembourg	Luxair
Fuerteventura	Bruxelles	Thomas Cook Jetairfly
	Charleroi	Ryanair
	Luxembourg	Luxair
Gerona	Bruxelles	Thomas Cook Jetairfly
	Charleroi	Ryanair
Gran Canaria	Bruxelles	Jetairfly Thomas Cook
	Charleroi	Jetairfly Ryanair
	Liège	Jetairfly
	Ostende	Jetairfly
	Luxembourg	Luxair
Ibiza	Bruxelles	Jetairfly Thomas Cook
	Charleroi	Ryanair
	Liège	Jetairfly
	Luxembourg	Luxair
Jerez de la Frontera	Bruxelles	Jetairfly Thomas Cook
	Luxembourg	Luxair
Lanzarote	Bruxelles	Jetairfly Thomas Cook
	Charleroi	Ryanair
	Luxembourg	Luxair
La Palma	Bruxelles	Jetairfly Thomas Cook

Destination	Départ	Compagnie
Madrid	Bruxelles	Iberia Brussels Airlines
	Charleroi	Ryanair
	Luxembourg	Luxair
Málaga	Bruxelles	Brussels Airlines Jetairfly Thomas Cook
	Charleroi	Ryanair
	Liège	Jetairfly
	Ostende	Jetairfly
	Luxembourg	Luxair
Menorca	Bruxelles	Jetairfly Thomas Cook
Murcia	Charleroi	Jetairfly
Palma de Mallorca	Bruxelles	Brussels Airlines Jetairfly Thomas Cook
	Charleroi	Ryanair
	Liège	Jetairfly
	Ostende	Jetairfly
	Luxembourg	Luxair
Reus	Bruxelles	Jetairfly Thomas Cook
	Charleroi	Ryanair
San Sebastián	Bruxelles	Air Nostrum
Santander	Charleroi	Ryanair
Sevilla	Bruxelles	Brussels Airlines
	Charleroi	Ryanair
Tenerife Sur	Bruxelles	Thomas Cook Jetairfly
	Liège	Thomas Cook Jetairfly
	Ostende	Jetairfly
	Charleroi	Jetairfly Ryanair
	Luxembourg	Luxair
Valencia	Bruxelles	Vueling
	Charleroi	Ryanair
Valladolid	Charleroi	Ryanair
Vigo	Bruxelles	Air Nostrum
Zaragoza	Charleroi	Ryanair

CALENDRIER
gastronomique

OFFICE ESPAGNOL DU TOURISME
Rue Royale, 97 - 1000 Bruxelles
T 02 280 19 26 / 02 280 19 29
F 02 230 21 47
bruselas@tourspain.es
www.spain.info

NIPO: 704-11-061-7
Editeur Responsable:
Laura Pena Alberdi
Textes: O.E.T.

ANDALOUSIE

• Du 11 au 14 mai, le Palais provincial des Foires et Congrès de Jaén hébergera le Salon international de l'huile d'olive et de son secteur, **Expoliva**. Il s'agit d'un événement très important consacré à l'olivier et à l'huile d'olive qui rassemble des exposants nationaux et internationaux, principalement issus de différents pays d'Europe et d'Afrique du Nord.

www.ifeja.org

• Au mois de septembre, lors du début des vendanges, Jerez de la Frontera célèbre la **Fête de la vendange**, un des grands moments qui figurent à l'agenda de la ville. Lors de ces festivités, un hommage est rendu aux trois éléments symboliques de la culture de la région de Xérès : le vin, les chevaux et le flamenco. Le marché de la vendange permet aux visiteurs de déguster les produits typiques de l'Andalousie.

GALICE

• Du 11 juin au 4 juillet, Saint-Jacques-de-Compostelle célèbre **Santiago(é) Tapas**, un concours de tapas auquel participent plus de 40 établissements locaux. La ville est alors divisée en plusieurs circuits que le visiteur peut découvrir grâce au *Tapasport*, un passeport sur lequel figurent les établissements participants et sur lequel un cachet est apposé lorsque le consommateur a dégusté sa tapa. Les personnes qui effectuent la totalité du circuit pourront gagner des prix !

www.santiagoetapas.com

• Le 14 août, la municipalité d'O Carballiño, à Ourense, célèbre sa traditionnelle **Fête du poulpe**. Autour d'énormes chaudrons en cuivre, des milliers de convives attendent patiemment leur tour pour savourer ce produit si typique de Galice. Durant la fête 25 à 30.000 kg de poulpe sont préparés de même que d'autres plats traditionnels de la région tels que le *pan de Cea* et *l'empanada* arrosés du vin blanc de *Ribeiro* (un blanc sec).

• Pendant la première semaine du mois d'août, le village galicien de Cambados célèbre la **Fête de l'Albariño** (vin blanc). Les activités déployées sont des plus variées : cours, conférences, concerts, défilés dans les rues, musique, folklore populaire, kermesses... La fête est aussi l'occasion de déboucher des milliers de bouteilles de ce breuvage frais, léger et doux, considéré comme l'un des meilleurs vins blancs d'Europe.

• Du 30 au 12 octobre, O Grove accueille la **Fête de l'exaltation des fruits de mer**. À cette occasion, une grande variété de fruits de mer et de poissons préparés et servis par les habitants de la ville sont mis en vente à des prix populaires. La qualité des produits de la région attire chaque année des milliers de personnes. Cet événement est ainsi devenu une grande référence, à tel point que O Grove a été surnommé « le paradis des fruits de mer ».

ASTURIES

• Le **Festival du cidre**, lancé en 1969, a lieu du 4 au 10 juillet. Pendant cette semaine, les activités culturelles liées à cette boisson ancrée dans la tradition de la région coulent à flots. Le discours d'ouverture et le coup d'envoi des festivités du samedi sont suivis d'une dégustation gratuite de plusieurs milliers de litres de cidre. La seule condition à remplir pour pouvoir boire gratuitement consiste à porter un foulard vert au cou. Le dimanche, le dernier jour de la fête, a lieu le Concours international de serveurs de cidre.

• Le dernier dimanche du mois d'août (le 28 août pour l'édition 2011), le village asturien d'Arenas de Cabrales, situé au cœur du massif montagneux des Pics d'Europe, organise le **Concours de fromage de Cabrales**. Une fête au cours de laquelle le folklore et les traditions s'allient à la dégustation et à la vente de ce délicieux produit, considéré comme l'un des meilleurs fromages bleus du monde.

LA RIOJA

• À Logroño, la joie est à son comble du 17 au 24 septembre, lors des **Fêtes de la vendange de La Rioja**, populairement connues sous le nom de Fêtes de Saint Mathieu. Parmi les nombreux actes organisés à cette occasion figurent notamment le foulage du raisin et l'offrande du premier moût à la Vierge de Valvanera. Sans oublier les encierros (conduite de vachettes dans les rues de la ville), les défilés de chars, la musique, les repas populaires et les épreuves de pelote basque, qui viennent compléter ce programme festif extraordinaire.

www.logro-o.org

CASTILLE-LA MANCHE

• Du 28 au 30 octobre, Consuegra (Toledo) accueille la **Fête de la Rose du safran**. L'idée est de diffuser l'essence de la culture de Castille-La Manche à travers la gastronomie, l'artisanat, l'histoire et les traditions populaires. Au programme figurent entre autres le concours gastronomique de cuisine traditionnelle de La Manche ainsi que le concours de décorticage de la Rose de safran, qui consiste à séparer les pistils du safran de la fleur le plus rapidement possible.