

petit futé

CARNET DE VOYAGE

COSTA BLANCA



**LE GUIDE QUI
VA À L'ESSENTIEL**

www.petitfute.com

petit futé



www.petitfute.com

1^{ER} SITE D'INFORMATION TOURISTIQUE

Trouvez l'inspiration pour vos prochaines **vacances** !

Où **partir** ?

Où **manger** ?

Où **loger** ?



SUIVEZ-NOUS !



BIENVENUE SUR LA COSTA BLANCA!



© OLAF SPEER - SHUTTERSTOCK.COM

Plage vers Elche.

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 ont 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.



© AMOKLV - ISTOCKPHOTO.COM

Dénia.

Parc El Palmeral, Alicante

© UNAIHUZIPHOTOGRAPHY, ASTOCKPHOTO.COM





Centre historique de Calpe.

© FEILOFF - STOCK.ADOBE.COM

SOMMAIRE

■ DÉCOUVERTE ■

Les plus de la Costa Blanca	8
La Costa Blanca en bref	10
La Costa Blanca en 10 mots-clés ..	13
Survol de la Costa Blanca	16
Histoire	18
Population	25
Arts et culture	27
Festivités	30
Cuisine locale	35
Sports et loisirs	38
Enfants du pays	40

■ VISITE ■

La Costa Blanca	44
Dénia	44
Jávea	47
Moraira	49
Calpe	53
Altea	57
Benidorm	59
Villajoyosa	63
Alicante	64
Île de Tabarca	75
Jijona	75
Novelda	76
Elche	79
Orihuela	86



© NICOLE KWATKOWSKI - STOCK ADOBE.COM

Moraira.

Santa Pola	90
Torrevieja	94
Escapades	96
À la demi-journée	96
Alcoy	96
Guadalest	98
Cocentaina	100
La Albufera	100
À la journée	103
Valence – Valencia	103

■ PENSE FUTÉ ■

Pense futé	138
Index	141

Marre des vacances ruinées
car tous les bons plans
affichaient complet
en dernière minute ?

mypetitfute

M'A RECONCILIÉ
AVEC LES GUIDES
DE VOYAGE :
SUR MESURE,
PAS CHER ET
DISPO SUR MON
SMARTPHONE



6,95 € Prix France



VOTRE
GUIDE
NUMÉRIQUE
SUR MESURE
EN MOINS DE
5 MINUTES POUR
2,99 €

mypetitfute.fr





Vue sur Alicante depuis le château Santa Barbara.

© ROMANSLAVIK.COM - STOCK.ADOBE.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 alternent 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 engendrés.

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.

... 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* 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 attirés le long des plages. Ibiza a fait école. Dans ce domaine, le must est bien sûr Benidorm, mais on ne négligera pas non plus Alicante.

Une gastronomie de mer et de montagne

La mer d'un côté, la montagne de l'autre, il fallait que ces entités se rencontrent

dans la cuisine. De nombreuses variations sur le riz accommodent ensemble poissons et fruits de mer avec de la viande ou de la volaille. Vous êtes ici dans le berceau de la paella, c'est donc l'occasion d'en manger une véritable qui, elle aussi, pourra mélanger terre et mer. Seront également au menu les *fideua*, déclinaison de la paella avec des vermicelles à la place des pâtes, et les ragoûts mariniers, s'apparentant à la bouillabaisse. Les restaurants sont, de plus, sensibles à la saisonnalité des produits – prêtez-y attention également – et ils veillent à promouvoir la gastronomie locale – renseignez-vous au préalable, car de 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.



© MAKSYM SHIEBKO – STOCK.ADOBE.COM

La paella, incontournable de la cuisine valencienne.

LA COSTA BLANCA EN BREF

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.

► **Langue** : espagnol.

Population

► **Nombre d'habitants** : 5 359 309 habitants (Communauté valencienne, 2024) et environ 1 900 000 habitants (province d'Alicante), où se situe la deuxième plus grande concentration de la Communauté après Valence, celle de la zone métropolitaine Alicante-Elche. 48 millions d'habitants pour l'Espagne.

► **Densité** : 230,4 hab/km² ; 326,6 hab/km² pour la province d'Alicante ; 94,9 hab./km² pour l'Espagne.

► **Taux de natalité** : 6,9 ‰.

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 : une couronne sur fond bleu. L'origine de ce motif remonte au XIV^e siècle lorsque Pierre le Cérémonieux « couronne » la señera valencienne en hommage à la bravoure et la loyauté de Valence dans la lutte contre Pierre 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.

Jávea.

© CHRIS DORNEY - STOCK.ADOBE.COM





Le littoral de la station balnéaire Torrevieja.

- **Taux de mortalité** : 9,65 ‰.
- **Espérance de vie** : 85 ans.
- **Taux d'alphabétisation** : 98,5 %.
- **Religion** : catholique.

Économie

- **Monnaie** : l'euro (€).
- **PIB** : 126 416 000 millions d'euros (Communauté valencienne, 2023) ; 1 498 Mds d'euros (Espagne).
- **PIB/habitant** : 24 473 € (Communauté valencienne) ; 30 970 € pour l'Espagne.
- **Taux de croissance** : 2,5 % pour l'Espagne.
- **Taux de chômage** : 13 % pour l'Espagne.
- **Taux d'inflation** : 1,8 % pour l'Espagne.

Décalage horaire

Il n'y a pas de décalage horaire entre la 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 délicieux pour un séjour.

LA COSTA BLANCA 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 à la banda, avec du safran et servi avec de l'aïoli, 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.

À cette époque, les paysans mélangaient 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 *mixa*, 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'assistez 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*. Être *de marcha*, c'est d'abord avoir l'énergie nécessaire pour s'amuser toute la nuit. Généralement en groupe, les Espagnols débute la soirée en allant de bar en bar. Traditionnellement, chacun paye sa tournée. Quand la nuit est déjà bien entamée, ils rejoignent les établissements nocturnes, discothèques ou bars dansants, dont certains ne commencent à s'animer qu'après 3h du matin. Le plus souvent, la soirée s'achève au petit matin, avec le petit déjeuner *chocolate con churros*, chocolat chaud et beignets.

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 fartons, 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



Dégustation d'horchata et de fartón.



© VASANTYF - ISTOCKPHOTO.COM

DÉCOUVERTE

Turrón.

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, calanques, 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



La côte escarpée près de Jávea.

peut descendre en dessous de 0 °C dans les plaines intérieures et les massifs montagneux. Au printemps et en été, des pluies torrentielles peuvent s'abattre sur le littoral, ces pluies étant généralement accompagnées d'orages impressionnants.

Environnement

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.

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



Palmeraie à Elche.

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, pinèdes 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.

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 av. 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'entre-

prise 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'accroîtra 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'État. 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 différentiels basques et catalans et leur accorde le statut d'autonomie, mais est loin de faire l'unité parmi les forces conservatrices. Et en 1933, la coalition de centre-droit, arrivée au pouvoir lors des élections nationales, entreprend d'anéantir les réformes initiées par le gouvernement précédent, avec notamment la suspension des régimes autonomes basque et catalan. Réunies sous le nom de Front populaire, les forces de gauche sortent gagnantes, à une faible

majorité, des élections de février 1936 et le nouveau gouvernement restitue le statut d'autonomie à la Catalogne et au Pays Basque. Ce ne sera accepté ni par la droite conservatrice ni par l'armée. Le 17 juillet 1936, à Melilla (au Maroc), la première garnison militaire se soulève, préparant l'offensive du mouvement national. La guerre civile entre républicains et nationalistes commence.

De la guerre civile à la dictature franquiste

Elle durera jusqu'en 1939, date à laquelle le général Franco, vainqueur, prendra le pouvoir. Au total, elle aura causé la mort d'environ 1 200 000 Espagnols, parmi lesquels 750 000 civils. L'un des épisodes les plus tragiques de cette guerre sera le bombardement de la population civile de Guernica, en avril 1937. La victoire de Franco, chef du Mouvement national, est suivie de sanglantes répressions. Soutenu par la Phalange, organisation d'idéologie fasciste, Franco devient « Caudillo » (chef de l'État) et établit une dictature s'inspirant d'abord du modèle mussolinien. En 1940, il fait proclamer un état de non-belligérance favorable aux puissances de l'Axe. Plus d'un million et demi d'Espagnols fuient le pays. À 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 États-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 succédera, mais la politique menée sera sans grand changement. À l'intérieur, l'opposition au

régime franquiste s'intensifie : grèves ouvrières, manifestations d'étudiants et d'intellectuels, courants autonomistes. À la mort de Franco, le 20 novembre 1975, Juan Carlos est couronné roi d'Espagne, mais La Phalange demeure le seul parti officiel. Dès 1976, les forces démocratiques, encore non reconnues légalement, entament une série de manifestations pour réclamer la liberté et l'amnistie pour les détenus politiques. Face à cette tension populaire, Juan Carlos I^{er} destitue Arias Navarro de son poste (il est remplacé par Adolfo 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



Le château de Santa Barbara sur le mont Benacantil.

(l'inflation atteint 44 % et le chômage ne cesse de progresser), meetings, rassemblements et manifestations se multiplient. Pour y répondre, le gouvernement veut unir toutes les forces politiques représentées au Parlement, autour du plan d'action à suivre. Cette démarche aboutira au « pacte de Moncloa » avec, comme signataires, Enrique Tierno Galvan, futur maire de Madrid, Felipe F. González, président du Parti socialiste ouvrier espagnol (PSOE), et Manuel Fraga, leader de Alianza Popular. En 1978, le pays approuvera la nouvelle constitution, par référendum. En déjouant la tentative de putsch militaire survenue en 1981, aux Cortes, Juan Carlos gagnera sa légitimité auprès de tous les Espagnols. Et, en 1982, le PSOE remportera la majorité absolue aux élections législatives. En cinq ans, la démocratie aura été consolidée et un système de tendance fédérale est né, le système des autonomies.

Les années 1990

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

Retour des socialistes

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 Rodríguez 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 Rodríguez 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'écroulement de la bulle immobilière aux États-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 Rodríguez 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.

Mariano Rajoy aux commandes

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 cesse 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 Barcenás », 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 crée la polémique avec sa réforme de l'éducation, approuvée par le gouvernement de Mariano Rajoy, qui réinstaura 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 enravé par l'amélioration de quelques données macroéconomiques, le sujet de préoccupation majeur des Espagnols 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'exer-

cice du pouvoir en Espagne, permettant à des municipalités issues de plateformes 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.

La fin du bipartisme

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.

En 2017, la résolution de la crise gouvernementale a permis à Mariano Rajoy de gouverner en recherchant des accords, dossier par dossier et Pedro Sanchez a été de nouveau élu secrétaire général du PSOE. Si l'économie a affiché une prévision d'une croissance de plus de 3 %, les secousses sont venues du côté de la crise catalane. La fin de l'année ayant surtout été marquée par la tenue du référendum en Catalogne, le 1^{er} octobre 2017, déclaré inconstitutionnel par le Tribunal constitutionnel espagnol. Après le vote le 28 octobre de la DIU, déclaration unilatérale d'indépendance par le Parlement catalan, le Sénat a approuvé la mise en place de l'article 155 de la Constitution suspendant notamment la DIU et de nouvelles élections ont eu lieu en Catalogne, le 21 décembre. Des élections qui ont donné la majorité parlementaire aux indépendantistes, mais ont aussi fait de Ciudadanos, le parti qui a obtenu le plus de votes et de députés.

L'ère Pedro Sánchez

L'année 2018 a aussi été marquée par l'arrivée de Pedro Sánchez à la présidence du gouvernement, en mai 2018. Gagnée avec des éléments composites, cette victoire du PSOE ne lui a pas permis de finaliser ses projets de budget pour 2019. Dans ce contexte où tous les partis sont plus ou moins en pré-campagne, Ciudadanos a annoncé la rupture de son pacte de gouvernement au sein de la junta de Andalucía, ce qui a conduit sa présidente Susana Diaz à convoquer des élections locales anticipées en Andalousie, le 2 décembre 2018. Qualifiées de « tremblement de terre », ces dernières font perdre la majorité absolue à la gauche et voient

progresser Ciudadanos (+ 12 députés par rapport à 2015) et émerger avec force un nouvel intervenant, Vox, extrême-droite, qui obtient 12 sièges à l'occasion de ces élections. Sur le papier la majorité requise pour gouverner (55 sièges) ne peut être assurée que par une coalition des trois partis de droite. En novembre 2019, lors des élections générales, le Parti socialiste de Sánchez reste le premier parti du pays (mais perd sa majorité absolue au Sénat). Et Vox s'impose comme la troisième force (15 % des voix), derrière le Parti Populaire. Après un accord avec Unidas Podemos pour gouverner, Sánchez est investi le 7 janvier 2020 et peut former son nouveau gouvernement.

En juillet 2023, le Parti Populaire d'Alberto Núñez Feijóo remporte les élections législatives d'une courte tête devant le socialiste et chef du gouvernement sortant Pedro Sánchez. Insuffisant cependant, sans majorité absolue, pour créer un gouvernement. Le pays se retrouve dans une situation de blocage inédite, jusqu'à ce que Sánchez réussisse à réunir une majorité avec ses alliés de la coalition d'extrême gauche Sumar, le 16 novembre. Par ailleurs, entre juillet 2023 et janvier 2024, l'Espagne est à la présidence du Conseil de l'Union européenne.

Le 30 mai 2024, le parlement adopte la loi d'amnistie concernant les indépendantistes catalans (177 pour, 172 contre). Entre 300 et 400 personnes sont concernées dont Carles Puigdemont.

Enfin, le 29 octobre 2024, la DANA (dépression isolée en altitude), dite goutte froide, frappe très durement l'Espagne et notamment la communauté valencienne, avec un bilan d'au moins 223 décès.

POPULATION

Démographie

Le peuplement de l'Espagne remonte à une époque très ancienne puisque, dès le Néolithique, les Ibères, d'origine africaine, s'y installent. Par la suite, des Phéniciens et des Grecs y fondent des colonies. En 500 av. J.-C., les Carthaginois s'y installent à leur tour. En 711, enfin, les musulmans débarquent et dominent le sud de l'Espagne jusqu'à la Reconquête par les chrétiens du nord, qui prend fin en 1492. Les invasions successives sont à l'origine de types ethniques très variés. Les spécialistes estiment que l'Espagne du XVII^e siècle était peuplée d'environ 7 millions d'habitants. La croissance de la population est d'abord lente (10,5 millions en 1800), puis s'accélère au XX^e siècle : 18,5 millions en 1900, 23,5 millions en 1930, 30,5 millions en 1960 et plus de 50 millions de nos jours. Le taux de natalité, qui était de 21 ‰ en 1960, a cependant progressivement chuté atteignant désormais 8,7 ‰. En 2024, la population de la Communauté valencienne est de 5 359 309 habitants. L'Espagne est désormais un pays urbain : les villes concentrent 70 % de la population.

Langues

Dans la province d'Alicante, 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.

Mode de vie

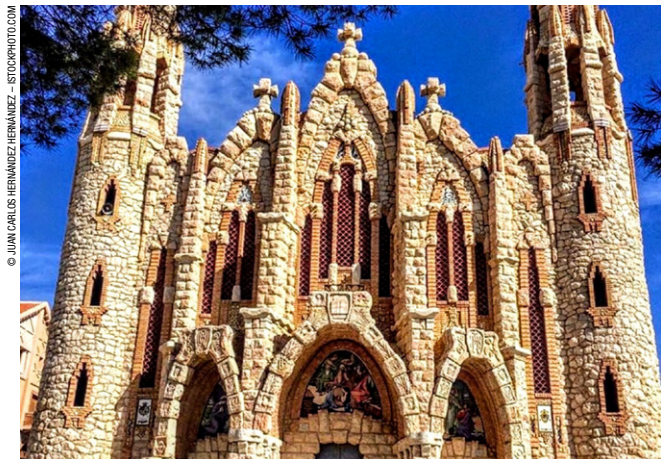
► **La scolarisation** en Espagne est obligatoire et gratuite pour tous les enfants y résidant, qu'ils soient Espagnols ou étrangers, entre 6 et 16 ans. Le système éducatif espagnol est composé de l'éducation préscolaire, de l'éducation scolaire et de l'éducation universitaire. L'éducation générale de base (EGB) a pour équivalent le collège français. Vient ensuite le baccalauréat unifié polyvalent (BUP) qui a pour égal le lycée français. Plusieurs types de formation s'offrent alors aux étudiants : université, écoles spécialisées, formations en alternance, enseignement à distance, etc.

► **Place de la femme.** 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). L'âge moyen pour le premier enfant est de 31 ans. 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.

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.



Sanctuaire Sainte Marie Madeleine, à Novelda.

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. Le Marq à Alicante mérite le détour pour en savoir plus. 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 nombreuses églises forteresses comme San Bartholome 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 Âge 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 :

► **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.



L'éventail, un incontournable de la région.

► La palme blanche et les chaussures.

Il s'agit de l'artisanat très singulier qui se pratique à Elche. À 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'his-

toire 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 *Plácido* (1961). Dans le panorama contemporain, il faut signaler l'un des cinéastes les plus cotés du moment : le Valencien Paco Plaza (1973), co-directeur avec Jaume Balagueró des films d'horreur *REC* et *REC 2*, véritables cartons en Espagne et réalisateur de *Abuela* (2021) ou *Les Ordres du mal* (*Hermana muerta*) en 2023. 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. À 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.

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 Canço, nouvelle chanson, des années 1960, et, pourquoi pas, celui de Camilo Sesto, un Valencien d'Alcoy devenu l'un des chanteurs les plus connus de la pop espagnole et l'icône des années 1980. Si on le peut, ce voyage musical inclura bien sûr l'écoute du Misteri d'Eix, à Elche, classé au patrimoine immatériel de l'humanité.

Peinture et arts graphiques

Joaquín Sorolla a été le meilleur représentant de l'impressionnisme valencien. Ses premières grandes toiles, en parti-

culier *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

Janvier

■ CAVALCADE DES ROIS MAGES

VALENCE

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

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

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 Mascletàs, la Plantà, l'Ofrena, la Nit del Foc, la Nit de la Cremà. Défilés, fanfare, spectacles pyrotechniques...

Avril

■ FESTIVAL D'ART DE VALENCIA

VALENCE

teatres@gva.es

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

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.



© HELENA GH - SHUTTERSTOCK.COM

Fallas de Valencia.



© VDV - SHUTTERSTOCK.COM

Moros y Cristianos de Alcoy.

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
secretaria@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.



Les célèbres Fallas.

Mai

■ VIRGEN DE LOS DESAMPARADOS VALENCE

Il s'agit de la fête de Notre-Dame des Désespérés, 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,

60 jours après Pâques, constituée de personnages bibliques et folkloriques. La procession est annoncée par les cloches du Miguelete. Il faut distinguer la présence des traditionnelles *Rocas*, de grands carrosses depuis lesquels sont représentés des épisodes bibliques.

■ SAN JUAN VALENCE

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

■ FÊTE DES MOROS Y CRISTIANOS DE VILLAJYOYA VILLAJYOYA

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 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.

■ GRAN FIRA DE VALENCIA 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.

Egalement 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.

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 empilaient 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.

■ MISTERI D'EIX ELCHE – VALENCE

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.

Octobre

■ FÊTE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

VALENCE (Espagne)
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 *mocadoràs*, 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.

■ FÊTE DE L'HISPANITÉ

En référence à la découverte de l'Amérique, le 12 octobre 1492, ce jour a été gardé comme jour de la fête nationale de l'Espagne et fête de l'hispanité, marquée notamment par un défilé militaire à Madrid. À Séville, cette fête donne lieu à une offrande florale faite à la cathédrale et déposée devant le mausolée qui recueille le corps de Christophe Colomb. Ce même jour, une corrida a aussi lieu traditionnellement dans la Real Maestranza au profit de la Croix-Rouge. Cette date marque également le début du Puente del Pilar, en l'honneur de la Vierge du Pilar.

Décembre

■ FÊTE DES FOUS

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

Le soir de Noël, la *Nochebuena*, est ponctuée par la messe de minuit, parfois appelée la « messe du coq », et par des défilés joyeux. Le rituel varie selon les villes, mais la nuit est toujours bercée de chants religieux.

■ SAINT-SYLVESTRE

La veille du Nouvel An, de nombreuses festivités tournent autour de thèmes religieux et on y fait beaucoup de bruit, une manière de chasser les anciens démons et de faire face aux nouveaux. Le 31 décembre au soir, la Catalogne comme toute l'Espagne, mange un grain de raisin à chaque coup de minuit. Ce rituel souvent accompagné de feux d'artifice est une garantie de chance pour la nouvelle année qui s'accomplit lors de la *Nit de Cap d'Any* (la vieille nuit). Cette festivité intervient une semaine après la nuit du réveillon de Noël, la *Nit de Nadal* (la bonne nuit).

CUISINE LOCALE

Produits et spécialités

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 ».

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 déclina 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 *fideuà*, 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'Origine Protégée comme les artichauts de Benicarló ou les dattes d'Elche.

La charcuterie sera aussi présente : *botifarres*, boudins noirs, *llonganissa*, saucisse, *blanquets*, boudin blanc, chorizos et soubressade. Présente dans certains plats de riz, dans certains pot-au-feu ou simplement servie sous forme de *raciones* dans les bars à tapas.

► **Côte oblige, les fruits de mer et les poissons** seront aussi au menu. Thons, sardines, colins, rougets, soles, lottes, poulpes, mérus, seiches, maquereaux, raies, daurades et merlus sont présents sur les étals de marché et composent aussi des spécialités maritimes : grillés, frits, en bouillon ou à la braise.

► **Au chapitre des desserts** et des sucreries, la région montre ses réminiscences arabes avec une utilisation fréquente d'amandes et de miel. Né dans la région d'Alicante autour du XV^e siècle, le *turrón* (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 *farçons*, de forme allongée et recouverts de sucre glace, une spécialité accompagnant la fameuse *horchata* ; le *bunyol de carabassa*, petit beignet de potiron, typique des Fallas ou la *mona de Pascua*, une brioche que l'on déguste durant les fêtes de Pâques.

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 Cervceria Madrid de Valence, la



Cocas aux légumes.



© CARLOSDIACALLE - SHUTTERSTOCK.COM

DÉCOUVERTE

Fideua.

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 quelquefois proposées qu'à la

mi-journée et en semaine. Si vous les adoptez, il vous en coûtera entre 10 et 15 euros, 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. A l'heure de l'apéritif (vermut), les cafés et bars de la région proposent des tapas, mais aussi des *raciones*, plus grandes, et des *pinxos*, bout de pain avec un ingrédient : anchois, crème de sardine.... Si le petit déjeuner n'est pas un moment essentiel dans la vie d'un Espagnol, qui se 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.

SPORTS ET LOISIRS

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 mulets, 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.

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 une trentaine. La plupart étant intégrés dans des environnements dédiés plus généralement aux loisirs et au repos. Vous les retrouverez listés sur le site golfcostablanca.org. C'est par ailleurs dans l'Albufera, que se situe le plus prestigieux golf de la 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.

Guadalest.

© ALFREDO MAIQUEZ - SHUTTERSTOCK.COM



ENFANTS DU PAYS

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'École 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'Àgora (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 imaginée 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. Après le pont San Francisco di Paola à Cosenza en Calabre en 2018, sa dernière œuvre, l'Église grecque orthodoxe Saint-Nicolas en face du mémorial du 11 septembre à New York, a été inaugurée en 2022.

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 *Béatrix 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 vente, 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 restée en poste au Conseil d'État jusqu'en 2022. Aujourd'hui, elle se consacre notamment au soutien des femmes africaines en tant que présidente de la Fondation Mujeres por Africa.

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. À partir de *Plácido* (1961), Berlanga entame une collaboration fructueuse avec le scénariste Rafael Azcona. Le film est nommé aux Oscars dans la catégorie du meilleur film en langue étrangère. Le tandem Berlanga-Azcona revient en 1963 avec l'un des plus grands films de l'histoire du cinéma espagnol : *El Verdugo*, un plaidoyer satirique contre la peine de mort. Malmené par la censure pendant toutes les années du franquisme, c'est pourtant à cette époque que Berlanga fera ses meilleurs films. Il poursuivra sa carrière cinématographique jusqu'à la fin des années 1990. Récompensé par le prestigieux prix Príncipe de Asturias en 1986, maintes fois honoré dans les festivals espagnols et internationaux, ancien président de la Cinémathèque espagnole, Luis García Berlanga est décédé en novembre 2010.

Javier Mariscal (1950)

Né à Valence, installé à Barcelone depuis le début des années 1970 et assidu des Baléares, Javier Mariscal s'est inspiré des couleurs et de la lumière des paysages méditerranéens tout au long de sa carrière. 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 logotype de la ville de Barcelone, un travail qui lui apportera une grande popularité. L'année suivante, il crée le tabouret Dúplex pour le bar du même nom à Valence, qui deviendra un véritable hit des années 1980. En 1987, 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. En 2023 il réalise avec Fernando Trueba *They Shot the Piano Player*, un film d'animation musical.

VISITE

Altéa.

© JARMO V - STOCK.ADOBE.COM



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 véliplanchistes. C'est également le berceau de la paella.

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 *arròs a banda* dont la ville est l'un des berceaux, généralement servi avec de l'ailoli ; 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

☎ +34 965 78 61 19

www.hostallanfora.com

info@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

☎ +34 966 475 650

www.nogueramarhotel.com

info@nogueramarhotel.com

Face à la mer, cette ancienne maison familiale des années 50 est devenue petit à petit un joli hôtel. Aujourd'hui, il dispose de 20 chambres, la moitié disposant de vue directe sur la mer, les autres d'une vue latérale. Vous pourrez aussi prendre un solide petit-déjeuner buffet, face à la mer. Son restaurant propose aussi une cuisine valencienne, dont la paella à des prix imbattables. Une zone de *chill*



Le phare de Dénia.



© JULIEN JEAN ZAVATZ - SHUTTERSTOCK.COM

Château de Dénia.

out est aussi à disposition pour les tapas. 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

☎ +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

Depuis cette forteresse datant des X^e et XI^e siècles, on aura une superbe vue sur la ville, le parc naturel du Montgó, la réserve marine du Cap de Sant Antoni et le golfe de Valence. Dans sa partie haute, elle abrite aujourd'hui un musée archéologique qui illustre le développement Dénia de 200 ans av. J.-C. jusqu'au XVIII^e siècle au travers de quatre zones dédiées : présentation du site de l'Alt de Benimaquia, évolution de la ville de Dianium, importance du royaume taïfa de Daniya et enfin, la période chrétienne, du XIII^e 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

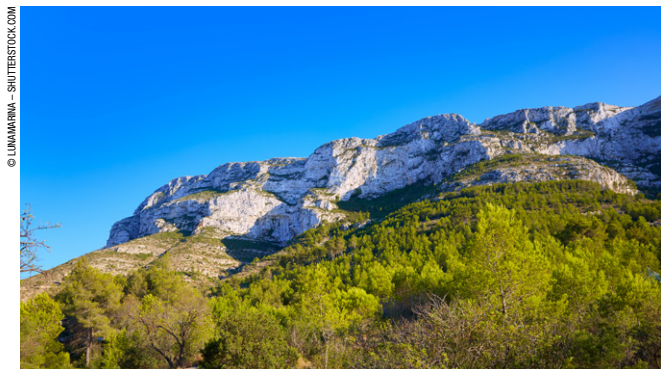
Finca del Bosc de Diana, aptdo. 492

☎ +34 966 423 205

parquesnaturales.gva.es

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'hippocrepis de Valence (fer-à-cheval), quelques scabieuses, des genévriers 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. À titre d'exemple, les moins sportifs pourront consacrer deux heures au circuit pédestre



Parc naturel du Montgó.

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.

■ 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 impressionnants 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



Elle possède plus de 20 km de côte abrupte. Le littoral est dominé par les ruines de moulins à vent des XVII^e et XVIII^e siècles. Elle est caractérisée par sa belle église San Bartolomé du XVI^e siècle et son joli quartier blanc sur la colline. À 2 km, le village du port compte deux plages, l'une

de sable (Playa del Arenal), l'autre plus rocailleuse 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. Jávea a été moins abîmée que les autres ports 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 *Boreta*, 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. À 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

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)

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, sinueuse, 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.



Plage à 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 Isabelin. 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.

MORAIRA



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 et comptant aujourd'hui moins de 2 000 habitants. 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 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

VIERGE DU CARMEN

► **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.

fin. Sur l'une de ces plages, l'Ampolla, se trouve le château de Moraira qui a permis à la commune de se protéger des attaques de pirates. À voir aussi, la tour de guet du *cap de Oro*, autre point défensif contre les attaques ennemies, 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 prédilection 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 un petit plaisir sur le pouce, on peut faire un sort aux *cocas marías*, que l'on trouve dans toutes les boulangeries ou tenter les *patisssets de boniato* ou les *coques con tomates* (espèce de fougasse locale).

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

☎ +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.

■ 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



© M.V. PHOTOGRAPHY - SHUTTERSTOCK.COM

Le château de Moraira.

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.

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 Désemparés 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 rougets rascasses de fond, la seiche et les poulpes. À 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.

■ CENTRE DE BUCEO LA GALERA

Clúb Náutico Moraira,
muelle Pesquero

☎ + 34 646 674 766

www.buceolagalera.com

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



© MEDITERRANEA - ISTOCKPHOTO.COM

Cala El Portet, Moraira.



© FRANCK BOSTON - SHUTTERSTOCK.COM

Vue en hauteur de Calpe.

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 !

■ 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.

CALPE



En suivant la route de la côte, c'est bien sûr l'impressionnant rocher du Peñón d'Ifach, émergeant à 332 mètres au-dessus de la mer, qui attirera votre

attention à l'arrivée dans cette ville. Cette station balnéaire n'a pas échappé aux excès des constructions de bord de mer puisque de nombreuses tours viennent gangrener sa silhouette y compris à proximité du Peñón d'Ifach. Ses points positifs, une très longue plage urbaine, Playa del Arena-bol, un paseo maritime bien entretenu qui conduit jusqu'au Peñón, un casco ancien, préservé, avec des accès pentus assez sévères et bien sûr un climat très clément. Informations : www.calpe.es

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. Également au menu, le ragoût de poulpe.

■ BAYDAL

Carretera del puerto, 12

☎ +34 965 831 111 – www.baydal.es

Ouvert en 1941, c'est le restaurant le plus ancien de Calpe. Il est réputé pour sa cuisine méditerranéenne qui fait la part belle à la matière première phare de la ville, le poisson et les fruits de mer, provenant de la baie de Calpe. Sans oublier bien sûr le riz. Leur spécialité, l'« arrós de senyoret », réalisé avec un riz de la région d'Alicante mais on pourra aussi goûter la lotte préparée façon marinière ou son riz au homard, servi pour deux personnes. Que l'on soit installé dans la grande salle intérieure ou sur son agréable terrasse.

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'en-

semble 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, indiqué depuis la ville.

Situés à 1,5 kilomètre au sud de Calpe, ils sont regroupés sous la terminologie « Urbanización la Manzanera » et leur accès est indiqué depuis la ville. En rupture avec le visuel classique des maisons blanches de la Costa Blanca, cet ensemble se compose de trois espaces complémentaires.



Bâtiments de Ricardo Bofill.

LE PARC NATUREL DU PEÑÓN DE IFACH

■ 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 genévriers 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, migrants 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 gravisant 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.



© MEDITERRANEAN - ISTOCKPHOTO.COM

Parc naturel du Peñón de Ifach, Calpe.

► **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.

► **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 faucille 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 Bassettes, 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 plus de 22 000 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 deux voisines. Si cette petite ville n'est plus vraiment le village de pêche qu'il a été, le lieu reste toutefois l'un des mieux préservés de la côte valencienne. Notamment son casco antiguo tout en hauteur qui lui donne son charme particulier. Grâce à un enchevêtrement de ruelles pentues et de petites maisons au blanc étincelant qui mènent à la place de l'église, aux coupoles de céramique bleues. De la place de l'église, le panorama permet d'admirer d'un côté le Peñón de Ifach, de l'autre celui de la Sierra Gelada. À l'intérieur, la Sierra de Bernia longe la côte avec tout autour des vergers d'orangers et des champs d'amandiers. Hormis la visite du casco antiguo, classé bien d'intérêt culturel depuis 2013, on recommande l'itinéraire PR-V7 pour parcourir une partie de la Sierra de



© RSWAPSHOTS - SHUTTERSTOCK.COM

Église russe orthodoxe perchée sur les coteaux de la ville d'Altea..

Bernia. Une excursion qui offre des vues panoramiques privilégiées sur la baie d'Altea.

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.

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 mariner* 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 BÈRNIA

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.



Casco Antiguo.

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.

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. Depuis le promontoire appelé *Balcón del Mediterráneo*, jolie vue sur la ville.

Se restaurer

■ AURRERA EL BODEGON

Santo Domingo, 12

☎ 965 856 372

Cadre agréable pour des plats consistants avec un souci du détail. Il faut goûter à son excellent merlu au cidre ou à la morue au pil-pil.

■ ULIA

Avenida Vicente Llorca Alos, 15

☎ +34 965 856 828

www.restauranteulia.com

info@restauranteulia.com

Ce restaurant familial met un point d'honneur à parier sur la cuisine de marché et la fraîcheur de produits

soigneusement sélectionnés. Ce sera le cas pour l'une de ses spécialités, les riz, avec huit sortes de riz aux poissons (comme le riz *meloso* au homard ou servi avec du thon et des gambas) et six autres types de riz, accompagnés de légumes verts, de lapin ou de poulet. La viande et le poisson sont aussi à la carte comme l'entrecôte à la plancha, le steak de bœuf ou la morue confite. Au rayon des desserts maison, on notera le biscuit de turrón de Jijona.

Sortir

La ville compte de nombreuses discothèques et plus d'une centaine de bars de nuit, 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.terranatura.com) et Terra Mitica (www.terramiticapark.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. 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'Aigüera et est connu, populairement, sous le nom de « gratte-sol ». La grande verrière est couverte de plaques opaques où sont inscrits les noms et les prénoms des 60 000 personnes



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

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.

recensées dans la ville l'année de l'achèvement de sa construction.

■ PARC DE L'AIGÜERA

Ce parc de la Aigüera est une autre marque de la patte de l'architecte Ricardo Bofill sur la Costa Brava. Conçu à la fin des années 1980, il débute à la hauteur de la mairie de Benidorm pour aller jusqu'aux rames du tramway. C'est une 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. Ce sera l'occasion de passer devant la mairie, en forme de pont et connue sous le nom de « gratte-sol ».

■ 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 parti-

culièrement 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

calcenter@terramiticapark.com

Ce grand parc à thèmes est divisé en 5 grandes zones thématiques : l'Égypte 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 mélangent. Dans chacune de ces ambiances, on naviguera de montagnes russes en fêtes aquatiques, et de manèges en découvertes.

Sports - Détente - Loisirs

■ AQUALANDIA BENIDORM

Sierra Helada, s/n – Rincon de Loix

☎ +34 965 860 100

www.aqualandia.net

Inauguré en 1985, il a été le premier parc aquatique espagnol jusqu'à l'ouverture du Siam Park de Costa Adeje, aux Canaries. Sur une superficie de 150 000 m², il propose quinze attractions, classées de faciles à radicales, avec un code couleur. Dans la catégorie « radicale », on notera

le Verti-GO, un toboggan aquatique de 33 mètres de hauteur. Et pour les tout petits, la lagune, une petite piscine avec des toboggans. Il y aura aussi des manèges, des jardins, des aires de pique-nique, des restaurants et des snacks... De quoi passer la journée dans l'eau.

■ VILLAITANA GOLF

☎ +34 96 681 3013

www.meliavillaitanagolf.com

caddymaster@melia.com

Le Villaitana Golf se situe au cœur d'une région très touristique de premier ordre sur la côte est. Il se compose de deux parcours de 18 trous conçus par Nicklaus Design. Les greens sont façonnés de manière à leur donner une excellente qualité pour jouer au plus haut niveau, et avec des performances spectaculaires après le travail de pitch. D'un côté le Poniente avec des fairways courts de l'autre le Levante offrant un tracé digne des plus beaux du pays et des paysages à couper le souffle sur la mer Méditerranée. Pour compléter le tout : un hôtel luxueux !



Vue sur les maisons colorées de Villajoyosa.

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 navigant 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 base de pommes de terre, en l'accompagnant du *nardo viléro*,



© JOSE LLEDO - SHUTTERSTOCK.COM

Les maisons colorées de Villajoyosa.

l'absinthe locale. Les restaurants se concentrent principalement sur le Paseo Doctor Esquerdo et la Avenida del Puerto.

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.

■ EGLISE NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN

Plaza de la Iglesia, s/n

☎ +34 965 08 48 25

De style gothique, elle abrite un intéressant retable baroque.

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.

■ 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



Alicante est située sur la côte est de l'Espagne, la Costa Blanca. Elle allie le bleu profond de la Méditerranée au riche patrimoine de la péninsule Ibérique. Dès votre arrivée, le château de Santa Barbara, qui surplombe la cité, offre une vue imprenable sur la côte étincelante.

Témoin silencieux des nombreux sièges que la ville a connus, cet édifice médiéval, situé sur le mont Benacantil, a été jadis la demeure du célèbre pirate Barbarroja. La légende raconte que certains tunnels secrets, aujourd'hui inaccessibles, relient le château à des points stratégiques de la ville. Découvrez tous les sites à visiter et les plus beaux hébergements avec notre Guide touristique d'Alicante.

Poursuivez votre chemin vers le Barrio de la Santa Cruz, où les maisons colorées côtoient des ruelles pavées et des escaliers fleuris, pour une véritable immersion dans le charme espagnol. Au-delà de ses plages dorées et de ses palmiers, Alicante raconte une histoire riche, teintée d'invasions, de reconquêtes

et de piraterie. En vous baladant dans le Barrio de la Santa Cruz, vous remarquerez sans doute les croix colorées au sol. Elles sont le souvenir des anciennes processions religieuses, un rituel qui remonte à plusieurs siècles. Chaque croix a sa propre histoire, souvent liée à une famille ou à un événement particulier. Le musée archéologique retrace le passé riche et varié d'Alicante.

Vous êtes plutôt nature ? La Réserve naturelle de Las Lagunas de La Mata vous émerveillera avec ses flamants roses et ses sentiers pédestres.

La gastronomie d'Alicante a aussi ses propres anecdotes. Saviez-vous que le *turron*, cette douceur faite d'amandes et de miel, a été introduit par les Maures au VIII^e siècle ? De nos jours, il est devenu un incontournable des tables de Noël en Espagne. Les marchés, comme le Mercado Central, offrent des *turrons* artisanaux qui font la fierté des producteurs locaux. Et, entre les tapas servies dans le marché central et la paella de la Playa San Juan, les gourmets sont comblés. Non loin, la Plaza de Toros d'Alicante est

l'une des plus anciennes arènes encore en activité en Espagne. Inaugurée en 1849, elle a vu des matadors légendaires tels que El Gallo ou Manolete affronter les taureaux sous les acclamations de la foule.

Alicante, c'est aussi une ville de fêtes et de célébrations. Si vous visitez la ville en juin, ne manquez pas les Hogueras de San Juan, où d'immenses sculptures en papier mâché sont brûlées dans les rues. Cette tradition spectaculaire remonte au XVIII^e siècle, elle célèbre le solstice d'été. Puis, en soirée, le port d'Alicante s'anime. Là, entre les yachts et les pêcheurs, les bars à cocktails et les clubs branchés ouvrent leurs portes pour des nuits endiablées. Et surtout, faites le détour par la célèbre île de Tabarca ! Accessible par bateau, elle offre des eaux turquoise idéales pour la plongée. Cette escapade à Alicante est une plongée dans les légendes et les histoires qui ont façonné cette ville fascinante. Chaque coin de rue possède un secret ou une anecdote à découvrir, à votre tour de les dénicher !



© OLAF SPEER - SHUTTERSTOCK.COM

Route de montagne dans la région de la Costa Blanca.

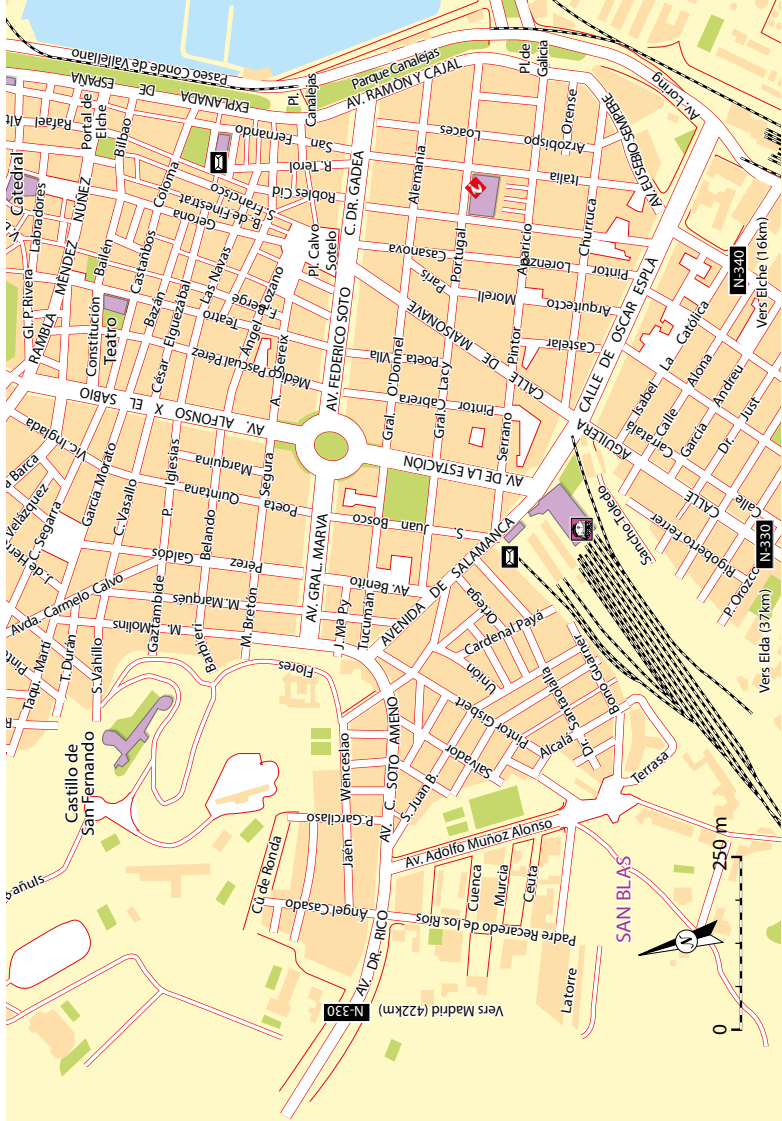
N-332

LA GOTETA

Vers Valence (166km)

N-340

Vers Murcia (75km)



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 quadras 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 08 41

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 Jamaica, vous attendent pour un encas sur le pouce. N'hésitez pas à opter pour les tapas du jour.

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.turronesespi.com

correo@turronesespi.com

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

Bien et pas cher

■ SALE & PEPE PIZZERIA

Calle Muñoz, 3

centre historique

☎ +34 965 204 028

www.pizzeriasalepepe.com

info@pizzeriasalepepe.com

Une authentique pizzeria (tenue par un Italien), très charmante et avec une agréable terrasse, en plein centre historique. Bonne variété de pizzas, les fans de fromages italiens pourront prendre la savoureuse « provolone anchois ». Le restaurant sert également des lasagnes, salades et pâtes. Une bonne adresse pour fuir un peu les restaurants touristiques de la Calle Mayor.

Bonnes tables

■ DARSENA

Marina Deportiva

Muelle de Levante, 6

☎ +34 965 207 399

www.darsena.com

comercial@darsena.com

Situé près du club nautique sur le port.

Alicante.

© MANEL VINUESA - STOCK.ADOBE.COM



C'est un classique d'Alicante avec une carte de spécialités à base de riz, la « raison d'être » de la maison. Elle se déclinera en *arroz a banda*, paella alicantina et, moins connus, mais aussi délicieux, *arroz con pato* (canard) et *arroz con salmonete* (rouget). Les poissons et les crustacés ne sont pas oubliés pour autant et proviennent chaque jour des criées les plus proches. Le tout s'apprécie dans un cadre marin agréable avec de belles vues depuis la salle. Egalement un menu *tapeo*, le soir pour 2 personnes. Service efficace.

Luxe

■ NOU MANOLIN

Villegas, 3

☎ +34 965 616 425

<https://grupogastronou.com>

Poissons, fruits de mer et plats à base de riz, le restaurant a été primé de nombreuses fois. La cave est très bien pourvue et la décoration franchement superbe.

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.

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 débiter 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

Dominant la ville historique, la forteresse médiévale datant du XI^e siècle est



Alicante.

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.

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 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 repós*. 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.

■ CO CATHÉDRALE DE SAN NICOLÁS

Plaza Abad Penalva, 1

☎ +34 965 212 662

<http://concatedralalicante.com>

concatedraloa@gmail.com

L'édification de cette cocathédrale 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 *herre-riano*, 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'Escorial. 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.

■ 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.

■ MUSEE ARCHEOLOGIQUE PROVINCIAL (MARQ)



Plaza del Doctor Gomez Ulla, s/n

☎ +34 965 14 90 00

www.marqalicante.com

info@marqalicante.com



Musee Archeologique Provincial (MARQ).



© FRANCISKA - SHUTTERSTOCK.COM

Museo de Arte Contemporáneo de Alicante.

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 reconstitution 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.

■ MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEO DE ALICANTE ★

Plaza de Santa María, 3

☎ +34 965 213 156

www.maca-alicante.es

info@maca-alicante.es

En face de la basilique Santa María, ce musée d'art contemporain (MACA) est installé dans un bâtiment de style baroque, datant de 1685 et qui occupe un pâté de maisons. Il a connu d'autres affectations avant de devenir un musée,

grenier à grains puis école de commerce. Aujourd'hui, on peut y admirer une très belle collection d'œuvres du XX^e siècle (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.

Phare sur l'île de Tabarca.

© HOLBOX - SHUTTERSTOCK.COM



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 ESPI

Calle de Tomás López Torregrosa, 17

☎ +34 965 214 441

www.turronesespi.com

correo@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.

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'aioli. 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. Vous ne trouverez pas de point d'information dans l'île mais elle est jalonnée de panneaux en espagnol et en anglais (phare, plages, tour...). Le circuit se fait en quelques heures. Si elle vous convient, vous pourrez aussi vous y loger.

ÎLE DE TABARCA



Située à 11 miles nautiques de la ville d'Alicante, c'est un peu la référence en matière de plages de la région. L'excellente qualité de ses eaux et la biodiversité de sa faune et de sa flore lui ont 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 ne compte plus aujourd'hui qu'une dizaine d'habitants. Ancien refuge de pirates, c'est aussi dans cette île que Carlos III fit construire au XVIII^e siècle un village où s'établirent plusieurs familles génoises provenant du port tunisien de

JIJONA



Ce sont surtout ses usines de *turrón* qui font la renommée de cette ville de plus de 6 800 habitants. Et ce, qu'il s'agisse de la variété de Jijona ou de celle d'Alicante. Mais en y arrivant, c'est surtout la silhouette de son château de l'époque almohade, la *Torre Grossa*, que vous remarquerez sur les hauteurs de la ville. Dans le centre, vous pouvez visiter l'église Nuestra Señora de la Asunción, de style Renaissance et bien sûr le Musée du *turrón*. Côté randonnées, vous pouvez tenter de grimper vers *El Cabeço d'or* pour découvrir des grottes comme celles de Canelobre.

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'œuf. 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.

À voir - À faire

■ MUSEO DEL TURRÓN



Poligono industrial Ciudad del Turrón,
s/n

sector 10, 2

☎ +34 965 610 712

www.museodelturrón.com

Comme les autres tourons d'Espagne, celui de Jijona est la star des tables de Noël. De manière générale, on l'obtient en cuisant le miel et en y ajoutant des amandes grillées épluchées et du blanc d'œuf. Pour pétrir le tout, *in fine*. Ici, il suit un processus d'élaboration particulier. Tout d'abord, l'opération de trituration entraîne la perte d'une partie de l'huile des amandes et au cours du ramollissement, la pâte acquiert la couleur et la texture qu'on lui connaît. Ce musée vous propose d'en découvrir les origines et les secrets de fabrication.

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 incluse 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 épicée, 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. En tapas ou en entrées, optez pour le *Xanxullo*, des chips avec

NOVELDA



A quelque 30 km à l'ouest d'Alicante vers l'intérieur des terres, cette ville industrielle de plus de 26 000 habitants

des olives, des filets d'anchois marinés, des moules et des coques.... la spécialité locale qui cale déjà bien.

Sortir

■ CASINO DE NOVELDA

Calle Emilio Castelar, 23

☎ + 34 965 60 00 30

www.casinsonovelda.es

info@casinsonovelda.es

Construit en 1888 et agrandi par la suite, c'est un très bel édifice moderniste de deux étages, aux murs et aux plafonds richement décorés. Il est entouré d'un jardin de 7 000 m². C'est donc le lieu idéal pour venir prendre un verre que l'on accompagnera de quelques tapas, entre deux visites puisque ce lieu longtemps réservé aux seuls membres est maintenant ouvert à tous. On y trouvera aussi un kiosque du début du XX^e siècle qui accueille régulièrement des spectacles culturels et musicaux. Pour en connaître l'agenda consulter le site de Novelda : www.novelda.es

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

VISITE



© SONIA BONET - SHUTTERSTOCK.COM

Centre Culturel Gómez-Tortosa.

■ MAISON MUSÉE MODERNISTE

C/ Mayor, 24

☎ +34 965 600 237

<http://turismo.novelda.es>

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 ferronnerie des grillages habillant fenêtres et balcons. Autre maison à visiter, l'ancienne résidence des comtes de Gómez-Tortosa (fin XIX^e siècle) où se trouve l'office de tourisme. Son intérieur donne à voir la décoration et la distribution des maisons bourgeoises.

■ MUSÉE D'ARCHÉOLOGIE

Calle Jaume II, 3

☎ + 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 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



© ALEX THOMAS - SHUTTERSTOCK.COM

Santuario Santa Marie Madeleine.



© SONIA BONET - SHUTTERSTOCK.COM

Société Culturelle du Casino de Novelda.

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.



possède de grandes manufactures, c'est surtout à sa palmeraie qu'elle doit sa célébrité. Avec plus de 200 000 arbres, elle est classée au patrimoine mondial de l'Unesco et donne une silhouette et une ambiance particulières 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 Maria, constitue un spectacle extrêmement couru car il est lui aussi inscrit au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco. 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. Et cerise sur le gâteau, la commune possède aussi six plages, entourées de dunes et de pins, ce qui est plutôt rare sur cette côte et à sept kilomètres du centre-ville.

ELCHE



Avec plus de 234 000 habitants, c'est la troisième ville de la Communauté valencienne, après Valence et Alicante. Si elle

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 mulot provenant de El Hondo, un parc naturel situé entre Elche et Crévilente, accompagné de sa sauce à l'ail. 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.

■ LA MASIA DE CHENCHO

Carretera Murcia-Alicante km 62,

☎ +34 965 421 784

<https://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 qui s'est ouvert en 1986 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...).

Mais on y savourera aussi sept autres types de riz, aux oignons et à la morue, avec des gambas rouges de Santa Paula... 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

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 nidifiées. Parmi lesquels la marmaronette marbrée, l'un des oiseaux plus menacés d'Europe et l'éristature 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.

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 survivance 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 palmeres de Filet de Fora*.

la zone industrielle d'Altabix ou au stade Martínez Valero (Av de Manuel Martínez 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 Maria 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 MARIA DE ELCHE



Plaza de Santa María, s/n

☎ + 34 965 451 540

<https://basilicasantamariaelche.es>

vicario@basilicasantamariaelche.es

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 la sphère catholique concédé par le Pape Urbain VIII, en 1632. Érigée 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-ECOLE MUSÉE DE PUSOL

Partida rural de Pusol, 8

☎ + 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



Basilique Santa Maria de Elche.

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.

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 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 bénéficierez 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

☎ + 34 965 45 19 36

www.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



© ALVARO GERMAN VILELA - SHUTTERSTOCK.COM

La Dame d'Elche.



© ANA DEL CASTILLO - SHUTTERSTOCK.COM

Museo Arqueológico de l'Alcudia.

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 audiovisuels. 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 ARQUEOLÓGICO DE L'ALCUDIA ★★

Carretera de Dolores, km 2

☎ + 34 996 611 506

web.alcudia@ua.es

C'est sur le gisement archéologique d'Elche qu'a été découvert la fameuse Dame d'Elche, le vestige le plus important de la culture ibère, 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 Pesquere-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 se trouve à cheval entre la rivière Segura et la montagne. Au XV^e siècle, les Rois

Catholiques y trouvèrent hommes et argent afin de terminer la Reconquête. Sa cathédrale, de style gothique, abrite *La Tentation de saint Thomas* du peintre Velázquez. C'est aussi la ville de naissance de Miguel Hernández, l'un des plus grands poètes espagnols du XX^e siècle. Deux grandes fêtes contribuent à sa notoriété, le défilé des *Moros y cristianos*, à la mi-juillet et sa *Semana Santa*, datant du XVI^e siècle et classée d'intérêt touristique international, qui permet notamment de voir défilé 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.

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 MARIA



Calle Ramón y Cajal, 2

☎ +34 966 743 627

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 siècle 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.



Cathédrale del San Salvador y Santa Maria.

■ 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 valencienues 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.



Colegio Diocesano de Santo Domingo.

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

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 en 1765 et 1766, par Francisco Salzillo, l'un des plus grands sculpteurs espagnols du XVIII^e siècle.

■ 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 publiera 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 retraçant la vie du poète.

■ MUSÉE DE SEMANA SANTA



Plaza Merced, 1

☎ +34 966 744 089

www.semanasantaorihuela.com

juntamayor@semanasantaorihuela.com

Le bâtiment qui accueille ce musée a été réalisé en deux temps. Inaugurée à Pâques 1985, la première partie est construite sur l'ancien couvent de la Merced, dont il reste la façade de l'église. C'est aujourd'hui une salle d'exposition en forme d'église à trois nefs, avec expositions des *pasos* (autels portatifs) dans les nefs latérales. Inauguré en 2003, l'agrandissement du précédent espace a doublé la capacité d'exposition. Au total, il abrite 25 groupes de procession, dont quelques-uns sont l'œuvre du grand sculpteur Francisco Salzillo.

■ PALACIO EPISCOPAL



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 principale 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.

Sports - Détente - Loisirs

■ LAS COLINAS GOLF & COUNTRY CLUB

Avda De Las Colinas 2 CV-941, Km. 6

☎ +34 965 32 40 04

www.lascolinasgolf.es

reservations@lascolinasgolf.es

Conçu par l'architecte américain Cabell B. Robinson, le golf de Las Colinas Golf & Country Club reflète l'originalité et la polyvalence de l'œuvre de cet architecte de renom. Il a été nommé « Meilleur terrain de golf d'Espagne en 2021 » selon le prestigieux World Golf Awards et comme l'un des 100 meilleurs terrains de golf d'Europe continentale, selon le magazine britannique *Golf World*... titre loin d'être usurpé au vu de la qualité des prestations sur et autour du parcours.

SANTA POLA

Son origine remonte à l'époque romaine quand *Portus Illicitanus* servait encore de port à la ville d'Elche. Aujourd'hui,



© RSNAPSHOTPHOTOS - SHUTTERSTOCK.COM

Tour de garde dans les marais salants de Santa Pola.



© FRANCISGUISA - SHUTTERSTOCK.COM

Une des nombreuses plages de Santa Pola.

cette ville de plus de 34 000 habitants est toujours un port renommé mais est surtout devenue une cité balnéaire, très prisée à partir du mois d'avril pour ses onze kilomètres de plages de sable blanc, orientées vers le sud, et qui accueille en hiver de nombreux retraités étrangers, surtout de Grande-Bretagne, qui s'y rendent pour bénéficier de son microclimat. C'est le point d'embarquement le plus proche pour visiter l'île de Tabarca.

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.

À voir - À faire

■ FORTERESSE-CENTRE CULTUREL

Plaza Armas del Castillo-Fortaleza

☎ +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 ilicitanus*, 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.

■ 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.

■ 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 Barnabeu 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 ARCHÉOLOGQUES 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.

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.

Marre des vacances ruinées
car tous les bons plans
affichaient complet
en dernière minute ?

mypetitfute

M'A RECONCILIÉ
AVEC LES GUIDES
DE VOYAGE :
SUR MESURE,
PAS CHER ET
DISPO SUR MON
SMARTPHONE



VOTRE
GUIDE
NUMÉRIQUE
SUR MESURE
EN MOINS DE
5 MINUTES POUR
2,99 €

mypetitfute.fr

TORREVIEJA



Durant les années 1980, cette ville qui compte aujourd'hui moins de 83 000 habitants s'est étendue à un rythme vertigineux, et des milliers d'Européens y ont acheté des maisons et des appartements. Auparavant, elle vivait de ses marais salants et de la production du sel. Tous les ans, au mois d'août, se déroule le festival des Habaneras, en souvenir de Cuba, la colonie perdue. Il est accueilli en partie dans l'embarcadère « Era de la Sal », qui date du XVIII^e siècle et qui a fonctionné jusqu'en 1958. Mais ses rues, elles aussi, se remplissent alors de mélodies des Caraïbes. Informations Office de tourisme : Paseo Vista Alegre, s/n.

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, mérout..., 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.

■ RESTAURANTE RANCHO BLANCO

Carretera Torrevieja-Orihuela, km 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

☎ + 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.



Vue sur Torrevieja.



© KRILL_MAKAROV - SHUTTERSTOCK.COM

■ PARC NATUREL DE LAS LAGUNAS DE LA MATA TORREVIEJA

Carretera 332

☎ + 34 966 920 404

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

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 jonchaies. 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.

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, site privilégié d'observation des oiseaux.

À LA DEMI-JOURNÉE

ALCOY



Entourée de montagnes abruptes et au confluent de trois rivières, cette ville est réputée pour sa fête nationale, célébrant saint Georges, le patron de la ville. À 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



Alcoy.

européenne du modernisme. À 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 *borreta*, 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.

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 Ferrándiz y Carbonell ou encore le cimetière d'Alcoy également inclus dans ce circuit.

■ ÉGLISE DE SANTA MARIA



Plaza de Espana, sn

☎ + 34 965 543 974

Proche de l'office du tourisme.

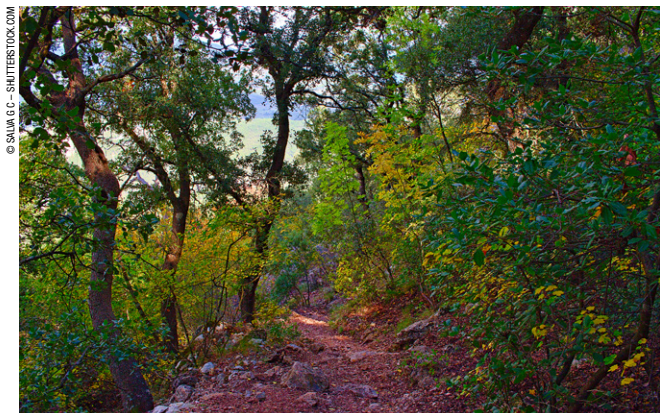
À Alcoy, vous ne pourrez pas passer à côté de la silhouette bleue de son clocher car c'est l'édifice le plus emblématique de la ville. Mais aussi un lieu qui aura connu une histoire mouvementée. Construite au XVIII^e siècle, la première



© RSNAPSHOTS - SHUTTERSTOCK.COM

Église de Santa Maria.

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.

■ PARC NATUREL DE LA FONT ROJA

Carretera Font roja.

Centre d'information du parc naturel

☎ +34 965 337 620

parque_fontroja@gva.es

Situé à 11 km d'Alcoy. 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 près de 250 habitants, accroché à une colline, 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 exceptionnel, ce qui lui a valu de faire partie du groupe des plus jolis villages d'Espagne – mais la proximité de la côte en fait une excursion très courue. Pour éviter la foule, arrivez tôt le matin. On pourra y visiter son musée des miniatures, voir la *maja desnuda* peinte sur une aile de mouche.

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

www.restaurantlhortguadalest.es

restaurantlhortedes@gmail.com

Créé à la fin des années 90, ce restaurant est devenu une référence dans le village. Il doit son nom, l'*hort*, verger en valencien, à sa situation. Vous pourrez y déguster une cuisine maison et surtout la fameuse *olleta de blat*, un ragoût à base de blé, de haricots, de pommes de terre et de porc, typique de toute la vallée. Ou encore des boulettes de viande ou une tarte aux légumes. Récompensé par le label « Méditerranée exquise », il permet

aussi de profiter de superbes vues sur les alentours, depuis sa salle à manger ou sa terrasse.

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.



Vue sur le lac de Guadalest.

COCENTAINA

A 1 390 mètres d'altitude et au pied du massif de Mariola, cette ville tranquille de plus de 11 400 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 (quatre circuits signalisés) mais aussi des balades à vélo.

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 Blasco Ibáñez, 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'hibernation 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. Impossible de repartir de l'Albufera sans avoir testé la succulente cuisine traditionnelle des restaurants de El Palmar. Vous pouvez consulter le site internet (www.albuferaparc.com) qui fait le point sur les activités que vous pouvez pratiquer dans cet environnement : balades, dégustations de paellas ou courses de bateaux...

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 valenciennes 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

☎ +34 961 830 254

www.casacarmina.es

info@casacarmina.es

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'*arros 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.

■ L'ESTABLIMENT

Camino Estell s/n

El Palmar

☎ +34 961 620 100

www.establiment.com

establiment@hotmail.com

L'Establiment bénéficie d'un emplacement en or, au bord des canaux de l'Albufera. Ce grand restaurant traditionnel est divisé en plusieurs salles, décorées dans un style rustique et chaleureux. Pour observer les oiseaux depuis votre table, il faudra réserver à l'avance une table sur la véranda. On y mange une cuisine traditionnelle délicieuse, dont l'*all i pebre* d'anguilles et un succulent *arroz a banda*, un plat de riz typiquement valencien.

■ LA MATANDETA

Carretera Alfajar-El Saler, Km 4

☎ + 34 962 112 184

www.lamatandeta.es

lamantandeta@gmail.com

Depuis Valence, prendre la autovía del Saler jusqu'à la fin, puis direction El Alfajar. 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



© PHILIPPE GUERIN - AUTHOR'S IMAGE

Parc naturel de la Albufera, restaurant à El Palmar.

les petits-enfants de Manuel Baixauli 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. Et si vous souhaitez suivre la mode locale, vous pouvez débiter votre repas par un traditionnel *all i pebre de anguila*s. 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 desserts.

■ NOU RACÓ

Calle Del Palmar 21

☎ +34 961 620 172

www.nouraco.com

eventos@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 *clóchinas*, l'*all i pebre* et de succulents plats de riz. Sans aucun doute, l'un des plus beaux cadres pour manger à l'Albufera.

À voir - À faire

■ PROMENADE EN BARQUE



☎ + 34 639 659 324

<https://paseosenbarcaalbufera.net>

C'est un incontournable lorsque l'on se rend dans l'Albufera : une promenade

au fil de l'eau sur une barque typique (*albuferenc*). Les eaux du lac sont calmes et peu profondes puisqu'elles ne dépassent pas le 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 quarante-cinq minutes et se termine par le rituel valencien par excellence : une dégustation d'horchata accompagnée de fartons.

Sports - Détente - Loisirs

■ CAMPO DE GOLF EL SALER

☎ + 34 961 610 384

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, réparti en 18 trous, dont le par est de 72 coups.



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

À LA JOURNÉE

VALENCE – VALENCIA ★★★★★

Située dans l'est de l'Espagne, au bord de la Méditerranée, Valence a décidé de regagner un peu de son rayonnement d'antan à travers notamment une politique urbaine ambitieuse, incluant l'aménagement d'une coulée verte de 10 km sur l'ancien lit de la Túria, mais aussi l'édification de la cité des Arts et des Sciences, dessinée par Calatrava et abritant un planétarium et un aquarium ultramodernes, aujourd'hui emblème de la ville. Bien que résolument tournée vers l'avenir, la troisième ville d'Espagne (après Madrid et Barcelone) ne néglige pas son passé illustre. Le guide touristique de Valence vous guidera jusqu'à la Lonja de la Seda, comptoir marchand où se négociait il y a quelques siècles le prix de la soie (classé par l'Unesco), mais aussi vers le tribunal des Eaux, dont les membres se réunissaient chaque jeudi pendant plus d'un millénaire, face à l'imposante cathédrale. Comment évoquer Valence sans parler de la fête, qui est ici presque un mode de vie. À cet égard, les *fallas* font figure de pèlerinage festif : cette gigantesque célébration populaire attire un monde fou chaque année dans les ruelles et est entrée sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco en 2016. Le vibrant barrio del Carmen séduira d'ailleurs les noctambules, tandis que celui de Russafa attirera les amateurs de culture urbaine et émergente. Ancienne, gourmette, cosmopolite, bordée de plages, festive et moderne, Valence possède quelques solides atouts en poche pour une escapade romantique, un voyage en famille ou tout simplement un

week-end pas cher pour s'évader et flâner. D'autant que la ville en a bien besoin pour se remettre des tragiques inondations que le coin a connues en 2024. En effet le 29 octobre, la DANA (dépression isolée en altitude), dite goutte froide, a frappé très durement l'Espagne et notamment la communauté valencienne, avec un bilan d'au moins 223 décès.

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-Désespérés ; 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.

**Cité des Arts
et des Sciences
vers le musée Fallero**

GRAN VÍA

L'EIXAMPLA

RUSSAFA

Plaza de Toros

Gare

LA ROQUETA

Casa de Cultura

ARRANCAPINS

EXTRAMUROS

-  Edifice religieux
-  Musée
-  Curiosité
-  Information touristique
-  Poste
-  Gare routière



N-III Vers Madrid (347km), aéroport

N-330 Vers Carpena (28km)

N-340 Vers Alicante (163km)

► **Eixample.** Dès le début du XX^e siècle, le courant moderniste y trouve un terrain de jeu 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 en 2007. 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. À l'ouest du front de mer s'étend le quartier du Cabanyal,

étonnant puzzle de maisonnettes 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 serpent in 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 : traditionnels, modernes, tapas et bonnes tables. Évitez plutôt les restaurants de la plaza de la Reina et de



Façades colorées de Valence.

la plaza de la Virgen, très touristiques, ainsi que tous les *paelladors*. À 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 teneurs 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. À déguster surtout le midi si vous souhaitez suivre la vraie tradition valencienne...

Sur le pouce

■ LA CASA DE LA MAR

Av. Vicente Blasco Ibáñez Novelista, 8
<https://lacasadelamar.com>
info@centroartesaniacv.com
 Ouverte en 2019, elle plaira aux amateurs de surf, mais aussi à ceux qui ont envie de boire un verre et de manger une bricole à quelques pas de la plage de Patacona. Comme la « mas bonita » elle illustre la montée en puissance de cette plage. Sise dans un hangar de 1 200 m² laissé dans son jus, on pourra s'installer dans des petits recoins, voire des transats, pour déguster des petits sandwiches, une

part de paella, des patatas bravas, des nuggets pour végétariens ou quelques douceurs comme des *apple pies* ou des gâteaux à la carotte.

■ CENTRAL BAR

Plaza Ciudad de brujas, s/n
 À l'intérieur du marché central de Valence

www.centralbar.es

redes@ricardcamarena.com

Les amoureux du bon et les lève-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 souvent pris d'assaut.

■ COLMADO LA LOLA

Calle Bordadores 10,

☎ +34 961 047 178

colmadolalola@lalolarestaurante.com
 Depuis 2016, ce *colmado*, littéralement épicerie, a repris 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. On vous conseille d'opter pour les *patatas bravas*, une petite merveille à déguster aussi avec les yeux. Sans renoncer bien sûr aux assiettes de fromages ni aux jambons, découpés à la tranche, sous vos yeux.

■ EL HORNO DE LOS BORRACHOS

C/ Sueca, 3

☎ +34 963 324 529

M° Xàtiva.

Avec un nom comme ça, El Horno de los Borrachos ne pouvait être autre qu'un classique des nuits valenciennes. 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 sandwiches, 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 !

■ L'OSTERIA DEL CARME

Mercat del carme

☎ +34 629 145 026

On est à Valence et même si les huîtres sont le produit qui monte, elles ne sont pas prêtes à remplacer le jambon dans les dîners de fête. Dans ce coin réputé au sein du marché Mossen Sorell, on vous la servira donc à l'unité et à un prix qui peut surprendre. Ce sera malgré tout l'occasion de découvrir ces huîtres pêchées à Valence qui se laissent apprécier. Elles peuvent être accompagnées d'un champagne français ou d'un Albariño. Autres spécialités de l'établissement, des poulpes secs, élaborés de manière artisanale ou encore d'excellents anchois.

Pause gourmande

■ HORCHATERIA EL COLLADO

Carrer d'Ercilla, 13,

☎ +34 963 91 62 77

M° Colón.

C'est l'un des endroits les plus réputés pour le goûter. Dans un local petit, mais accueillant, à la décoration typique-

ment valencienne, on y dégustera leurs productions maison. Avec des points forts selon les périodes. Lors des *fallas*, il a la réputation de faire les meilleurs *farçons*, 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 privilégier les horchatas fraîches.

■ HORCHATERIA SANTA CATALINA

6, Plaza Santa Catalina

☎ +34 963 912 379

www.horchateriasantacatalina.com

info@horchateriasantacatalina.com

M° Colón.

Au pied du clocher de Santa Catalina, 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

■ ALMALIBRE AÇAÍ BAR

Carrer de Roterós, 16

☎ +34 961 04 84 75

www.almalibreacaibar.es

info@almalibreacaibar.es

Non loin des Torres de los Serranos, voici un bar très dans l'air du temps, spécialisé dans l'açaí, un fruit brésilien aux propriétés, dit-on, extrêmement stimulantes et énergisantes. Le cœur de son offre, une série de bowls, grands saladiers déclinant ce fruit, servis avec

des accompagnements classiques : banane, chocolat, coco, cacahuètes, lait condensé... que l'on choisira, plus ou moins roboratif, du « débutant » au très confirmé « jiu-jitsu ». Aussi de belles *tostadas*, copieuses et fraîches. A déguster dans un grand espace au look minimaliste.

■ LA BERNARDA

Carrer del Cobertís de Sant Tomàs, 7
cuentame@mercadodetapineria.com
Installé dans un espace lumineux qui affiche fièrement les produits utilisés, légumes, fruits, charcuteries, épices, cette Bernarda est recommandée aux amateurs de petits déjeuners solides mais aussi à ceux qui apprécient de s'attabler, même pour les petites faims. En terrasse, sur une délicieuse petite place qui est encore un havre de paix dans le dédale des petites rues, non loin du Mercado central, on pourra venir y déguster les suggestions du jour, affichées au tableau, ou craquer au spectacle de l'énorme paella cuisinée chaque jour. On la recommande, servie en *ración* ou *media ración* déjà copieuse, tout comme leur *tapa* fétiche, la *marinera*, de la salade russe sur un petit bout de pain craquant, accompagné d'un anchois. Plus tard dans la journée on pourra apprécier le vermouth maison.

■ LA BODEGUILLA DEL GATO

Calle Catalans, 10
☎ +34 963 918 235
M° 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

M° Angel Guimerà ou Turia.
Situé près de la plaza del Tossal, El Molinón est une taverne qui propose des spécialités d'Asturies comme les *chorizitos 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 s'il n'y avait pas du *Cachopo*, sorte d'escalope viennoise déclinée sous toutes ses formes. Et bien sûr une grande variété de cidres. Tenu par le sympathique Roque, ce lieu offre deux salles, souvent pleines et à l'ambiance très vite conviviale.

■ LA MAS BONITA

Passeig Marítim Patacona, 11
☎ + 34 961 143 611
<http://lamasbonita.es>
reservas@lamasbonita.es

Très bonne idée d'avoir aménagé une jolie maison en bord de plage avec terrasse, espace intérieur et patio décoré avec les codes du recyclage déstructuré et coloré. C'est son ouverture en 2016 qui a contribué à faire de la Patacona, la plage à la mode. Résultat, elle est aujourd'hui prise d'assaut. Les plats sont frais et un peu tendance, mais on s'y rend plus pour voir ce qu'est un lieu mode que pour apprécier la cuisine locale. Autant s'installer sur la première terrasse, avec pied sur la plage et vue sur la mer.

■ MERCABANYAL

Carrer d'Eugènia Viñes, 225
<https://mercabanyal.com>
hola@mercabanyal.com

A quelques encablures de la plage de Cabanyal, cet espace ouvert depuis octobre 2019 est devenu le rendez-vous des Valenciens qui rallient la façade maritime le week-end. Son principe : différentes échoppes : *freiduría*, tapas, point sucré, *cerveceria*, bar pour procéder à un très agréable tapeo en s'installant dans l'un des nombreux espaces, couverts ou non, en terrasses, installés sur des tabourets ou enfouis dans de confortables fauteuils. C'est bon, très frais et pas cher. A ne pas manquer.

■ TASCA ANGEL

Calle de la Purísima, 1
 ☎ +34 963 917 835
 M^o 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, c'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

■ ABADIA D'ESPI

Plaza del Arzobispo, 5
 Bajo Derecha
 ☎ + 34 963 512 077
www.abadiadespi.com
juancarlos@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 !

■ CANALLA BISTROT BY RICARD CAMARENA

Carrer del Mestre Josep Serrano, 5
 ☎ +34 963 740 509
www.canallabistro.com
reservas@canallabistro.com
 Métro : Bailen.

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 !

■ CASA MONTAÑA

Calle de José Benlliure, 69
☎ +34 963 672 314
www.emilianobodega.com
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...



Vue sur Valence.

■ 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 paellas 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. Connu et reconnu, 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...

■ L'ESTIMAT

Avenida de Neptuno, 16

☎ + 34 963 71 10 18

M° Maritim Serreria. Tram Neptú.

C'est maintenant la troisième génération qui tient ce restaurant, ouvert au début du siècle dernier. Et sa réputation reste intacte ! C'est toujours ici que l'on peut déguster l'un des meilleurs riz à la banda de toute la côte, ici servi avec des langoustines. On peut aussi tenter les variations de paëlla, avec des légumes verts, du poisson, du poulet et du lapin ou des fruits de mer... Les poissons ne sont pas oubliés (sole, daurade ou zarzuela, grande poêlée de poissons et de fruits de mers) ni les fruits de mer (huîtres, moules, langoustines, etc.). Deux options pour savourer tout cela : une très grande salle à manger classique, aux murs d'azulejos jusqu'à mi-hauteur, ou une jolie terrasse donnant sur le paseo et la plage de Las Arenas.

■ LA LOLA

Subida del Toledano, 8

☎ +34 963 918 045

www.lalolarestante.com

reservas@lalolarestante.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 Almodovar, 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.

■ MERCATBAR

Calle de Joaquín Costa, 27

☎ +34 963 74 85 58

www.mercatbar.es

mercatabar@mercatabar.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

☎ +34 963 710 366

www.lapepica.com

info@lapepica.com

M° Maritim Serreria, 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.

■ RESTAURANTE LIENZO

Plaza Tetuan, Bajo derecha

☎ +34 963 521 081

www.restaurantelienzo.com

info@restaurantelienzo.com

Il est tenu par María José Martínez, star de la cuisine espagnole. Qui avait officié dans le restaurant « El Poblet » de Quique Dacosta. Au menu de cette table étoilée au Michelin, les légumes verts de la huerta de Valence et les poissons du littoral. On y appréciera particulièrement le calamar, cuit à basse température ou le tartare de crevettes. Les propositions varient bien sûr avec les saisons, mais les amoureux de la vache blonde de Galice devraient l'apprécier régulièrement, accompagnée de son parmentier tout comme la « rosa del desierto » au chocolat et au citron noir.

■ SUCAR

Carrer de la Reina Na Germana, 4

☎ +34 961 001 418

www.sucarvlc.es – info@sucarvlc.es

Méto Colón.

Mis au point par le cuisinier valencien Vicente Patiño, il repose sur la tradition culinaire valencienne via un parcours gastronomique du territoire et de ses trois provinces, avec des plats traditionnels qui auraient pu être élaborés par les grands-mères. Tels que les ragoûts comme le lapin à la tomate, les cocas typiques de la région de la Marina, les boulettes de morue accompagnées d'aïoli, ou encore le *putxero valencià* tel que réalisé à Xàtiva. Côté douceurs, ce sera aussi l'occasion de tester le fameux *arnadí*, un dessert à base de potiron et de cannelle.

■ TRINQUET PELAYO

Carrer de Pelai, 6 ☎ + 34 963 514 156
<https://pelayogastrotrinet.es>
info@pelayogastrotrinet.es

Ce lieu mythique du jeu de la pelote valencienne qui avait ouvert ses portes en 1868 les a rouvertes depuis 2017. Et accueille désormais un restaurant gastronomique installé à la place de son ancien bar. Au menu, une cuisine valencienne valorisant les produits très locaux, mise au point par Pablo Margos un jeune chef prometteur et un décor rendant hommage à ce jeu via très une très grande main de joueur (3 m sur 3) réalisé par Manolo García, maître fallero.

■ LA VAQUETA

Carrer Sant Ferran, 22
 ☎ + 34 963 066 006
<https://www.vaquetagastromercat.com>
info@gastromercat.com

Ouvert en mars 2019, il se propose d'être un espace que l'on puisse fréquenter depuis le café du matin, sur la terrasse avec vue sur marché central jusqu'au cocktail pris à la barra, accompagné de sushis, en passant bien sûr par les repas où seront mis en valeur la *huerta*, verger, valencienne et ses riz, entre autres, avec cuisine à la vue. A l'étage, un espace pour un *showcooking* réservé à une quinzaine de privilégiés.

■ VUELVE CAROLINA

Calle Correos, 8 ☎ + 34 963 218 686
www.vuelvecarolina.com
 M° 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 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. Excellente carte de vins et très bon rapport qualité-prix.

Luxe

■ EL POBLET

C/ Correos, 8 ☎ + 34 961 111 106
www.elpobletrestaurant.com
elpoblet@elpobletrestaurant.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. 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.

■ SAITI

Carrer de la Reina Na Germana, 4
 ☎ +34 960 054 124
www.saiti.es – info@saiti.es
 Métro Colón.

Un an après avoir ouvert son espace Sucar, le chef valencien Vicente Patiño

propose depuis décembre 2018, un nouveau restaurant qui, sans renier ses racines valenciennes, élabore des recettes plus personnelles, avec des touches de créativité et de modernité. Le tout dans un grand espace clair où le bois est roi. Quatre menus différents sont élaborés chaque année et c'est ici que l'on viendra pour apprécier les riz *meloso* ou *cremoso* quand les riz secs seront réservés à Sucar. On pourra notamment tester sa patte personnelle en savourant la raie au beurre noir, le « royal » de canard avec anguille et chutney d'oignons rouges, le « tuétano vegetal » (un potiron farci de plancton et de jus de crustacés) et son escabèche de sépia. Au total, une cuisine qui opte pour la légèreté et un repas que l'on pourra ponctuer par le *tocinillo* sans œuf, tout aussi léger.

■ LA SALITA

C/ Pere III El Gran, 11B

☎ + 34 609 330 760

<https://lasalitarestaurente.com>

lasalitareservas@gmail.com

Cette « petite salle » est tenue depuis 2005 par Begoña Rodrigo, à ce jour la première et seule femme étoilée Michelin de la ville de Valence. Après une carrière d'ingénieur industriel, elle a développé une cuisine influencée par ses nombreux voyages en Thaïlande, au Mozambique ou aux Pays-Bas tout en restant fidèle à des références locales. A découvrir par exemple avec son plat phare, la « Tiara » : couronne de morue, de thon et de thon séché, accompagnée de petits légumes sur un lit de pesto vert ou ses pétoncles à la crème de pignons grillés.

■ TOSHI RESTAURANT

Carrer del Salvador, 5

☎ + 34 673 753 347 – www.toshi.es

info@restaurantetoshi.es

Dirigé par Toshi Kai, ce tout petit restaurant d'à peine 50 m² n'est pas un restaurant japonais, même s'il a gardé le principe d'une cuisine préparée sous les yeux des 10 clients installés à la barra. L'idée forte : 2 menus du jour, midi et soir de 7 plats qui lui permettent de garantir un approvisionnement quotidien provenant du mercado central. Les propositions varient donc chaque jour, mais on trouvera par exemple le poisson du jour présenté en *tempura*.

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 rejoint 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 SANT JAUME

Calle Caballeros, 51

☎ +34 963 912 401

www.cafesantjaumevalencia.com

cafesantjaumevalencia@gmail.com

M^o Turia ou Tram Pont de Fusta.

Installé dans une ancienne pharmacie qui a conservé tout son cachet, le café 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
M° Maritim Serrería, tram Neptú.

Vivir sin dormir – littéralement « vivre sans dormir » – est un classique du bord de mer. Depuis les années 1980, 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

■ SALA MATISSE

Calle Ramón Campoamor, 60
www.salamatisse.es
M° Amistat. Bus 5.

Voilà un local nocturne à l'activité débordante : concerts, session DJ, théâtre, cours de tango, club de lecture, débats, expositions... Hyper active et clairement alternative, la Sala Matisse est une adresse fréquentée par un public local et fidèle à sa programmation toujours variée. Beaucoup de trentenaires à l'horizon, dans une ambiance informelle et bon enfant.

■ XTRA LARGE XL

Gran Via de les Germanies, 21
☎ +34 617 76 64 11

M° Xàtiva.

Il s'agit là d'un espace multiculturel. On y trouvera donc de la musique, de la culture, des expositions, des événements sur des thèmes divers mais aussi des séances avec DJ. Avec trois salles, trois ambiances : la petite salle pour les expositions et les productions audiovisuelles ; la salle moyenne pour les performances en direct, le théâtre, les cycles de courts métrages et la grande salle qui propose une « gintoneria-cokteleria » pour tous ceux qui veulent apprécier à la fois musique et boissons. Un lieu incontournable dont le succès va grandissant.

Spectacles

■ CAFÉ MERCEDES JAZZ

Calle Sueca, 27
☎ +34 960 620 442
www.cafemercedes.es
info@cafemercedes.es
M° 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

© STÉPHAN SZEREMETA



Palais de la Musique.

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.

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

☎ +34 963 375 020

www.palauvalencia.com

M° 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.

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

☎ +34 962 911 662

M° Colón ou Alameda.

Construit sur une ancienne alcazaba, forteresse arabe, au début du XIV^e siècle, l'Almudín est une ancienne halle au blé qui a été constamment rénovée tout au long de son histoire et agrandie aux XV^e et XVI^e siècles. L'édifice primitif disposait d'un toit ouvert et sa toiture actuelle fut incorporée au début du XVII^e siècle. Son nom dérive du mot arabe *almod*, unité de mesure du grain. A l'intérieur, on notera des peintures murales représentant l'entrée du blé dans la ville et les saints patrons des guildes qui régendaient le commerce des céréales.

■ 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.

■ BIOPARC (ZOO) ★

Avenida Pío Baroja, 3

info@bioparcvalencia.es

M^o Nou d'Octobre puis 10 minutes de marche. En bus : lignes 7, 17, 29, 61, 81, 95.

Installé à l'extrémité 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

© PHILIPPE GUERSAN - AUTHOR'S IMAGE



Bioparc, le zoo de Valence.

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.

► **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.

■ 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



© STEPHAN SZEREMETA

La cathédrale sur la Plaza de la Reina.

chairs, de costumes, de statues et autres objets qui participent au folklore de la Semana Santa Marinera.

■ CATHÉDRALE ET MIGUELETE



Plaza de la Reina, s/n

☎ +34 963 918 127

<https://museocatedralvalencia.com>

info@museocatedralvalencia.com

M^o Alameda ou Xàtiva.

La construction de cette cathédrale sur le site où s'élevait jadis une mosquée s'étendit du XIII^e au XV^e siècle, avec une restauration importante au XVIII^e. Trois styles différents s'y retrouvent. Ainsi, la façade en demi-cercle est baroque, le portail sud (Puerta del Palau) est roman et la porte des Apôtres, au nord, est gothique. L'inestimable Saint Graal, y est précieusement conservé depuis 1432. Attendant à l'édifice se trouve El Miguelete (XIV^e-XVIII^e s.), l'ancien minaret de forme octogonale surmonté d'un campanile. Un escalier de 207 marches mène au sommet.



Centre Cultural la Nau Universitat de València.

■ CENTRE CULTUREL LA NAU UNIVERSITAT DE VALENCIA

Calle de la Universidad, 2

☎ + 34 963 864 377

www.uv.es

cultura@uv.es

M° Colón. Bus 9 et 70 ; d'autres lignes s'arrêtent également près du Cortes Inglés.

Depuis sa rénovation en 1999, l'ancien bâtiment des études générales de l'Université de Valence est devenu un centre culturel, baptisé « La Nau ». Centre qui propose aujourd'hui de nombreuses activités : théâtre, cinéma, musique ainsi que des débats et des conférences. Pour connaître le programme lorsque vous serez sur place, n'hésitez pas à consulter leur programme sur leur site internet, régulièrement mis à jour. A noter, toutes les activités sont gratuites.

■ CENTRE DEL CARME CULTURE CONTEMPORAINE

Calle Museo, 2

☎ + 34 963 152 024

M° 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.

■ 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).

Constituée de six édifices à l'architecture futuriste, la Cité des Arts et des Sciences (CAC) s'étend sur un axe de près de 2 kilomètres, situé sur l'ancien lit asséché du fleuve Turia. C'est l'œuvre de Santiago Calatrava qui y a consacré près de 15 ans de travail. Ses proportions gigantesques et son architecture spectaculaire en ont fait l'un des plus grands complexes culturels d'Europe et le symbole de la Valence du XXI^e siècle.

► **Hémisphérique.** Inauguré en 1998, il a été le premier édifice de cette cité. Il se présente sous la forme d'un œil humain, symbolisant le regard du public, et abrite le plus grand cinéma Imax d'Espagne. Avec un écran en 3D incliné qui couvre 900 m² et 24 m de diamètre. Sa programmation inclut des films sur les dinosaures, la nature, les grands espaces et l'aventure.

► **Musée des sciences Príncipe Felipe.** Inauguré en 2000, ce musée dédié à la science et aux technologies occupe plus de 42 000 m². Ses formes géométriques rappellent le squelette d'un dinosaure. Sur 3 étages, il permet par exemple de découvrir de manière ludique le fonctionnement de l'électricité ou du son, d'explorer l'ADN ou d'observer l'un des plus grands pendules de Foucault au monde.

► **Océanografic.** Inauguré en 2002, c'est le seul complexe imaginé par l'architecte Félix Candela qui couvre plus de 110 000 m², ce qui en fait 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. Installé au cœur du complexe, le restaurant Submarino en est aussi l'édifice le plus emblématique, avec sa structure en forme de nénuphar.

► **Palais des arts Reina Sofia.** Inauguré en 2005, cet édifice 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. Il 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



Cité des Arts et des Sciences.

et une salle de concert plus petite, la Aula Magistral, qui offre une capacité d'environ 400 places.

► **Umbracle.** C'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. Il est constitué de 55 arches fixes et 54 arches flottantes, de 18 m de hauteur et abrite des centaines de palmiers, bougainvillées, plantes grimpantes, et plusieurs sculptures d'art contemporain.

► **Agora.** Inauguré en 2009, c'est le dernier-né de la cité et son édifice le plus élevé, 80 m de hauteur. Il est recouvert de *trencadis* bleus, une mosaïque constituée d'éclats de céramique et se présente comme une immense place couverte. Sa forme donne lieu à de multiples interprétations, mais la plus commune est celle de 2 mains entrelacées.

■ CRIPTA ARQUEOLÓGICA CÁRCEL DE SAN VICENTE MÁRTIR



Plaza del Arzobispo, 3

☎ +34 962 084 573

M^o Colón.

Dans le cadre d'un véritable trésor archéologique, héritage d'un passé wisigothique, le visiteur peut effectuer un voyage audiovisuel dans l'histoire de Valence, guidé par un ancêtre qui revit les origines de la cité. L'ensemble est complété par une riche exposition de pièces en relation avec l'endroit : peinture murale romaine, autel et tambour wisigothiques, matériaux islamiques, et une sculpture de Saint Vincent Martyr. Un ensemble archéologique qui vaut le détour.



Eglise de San Nicolas.

■ 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 Nicolas, 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 Calixte 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 Dionis Vidal.

■ EGLISE ET MUSÉE DEL PATRIARCA

Calle La Nave, 1

☎ + 34 963 514 176

M^o 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 Yànez 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*.

■ ESTACIÓN DEL NORTE

Calle Xàtiva, 24 – M^o 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 sinueuses 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.

■ IVAM – INSTITUT VALENCIEN D'ART MODERNE

Calle de Guillen de Castro, 118

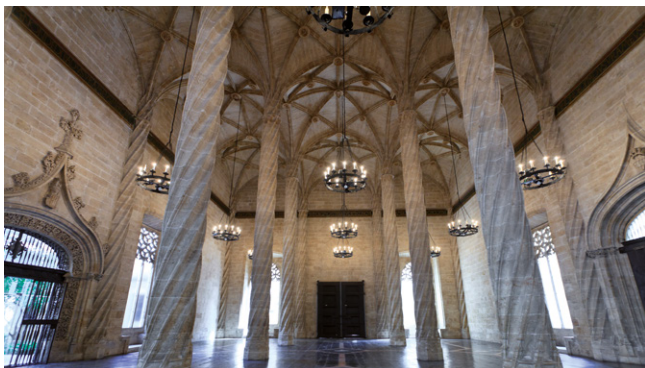
☎ + 34 963 176 600

www.ivam.es

ivam@ivam.es



Estación del Norte.



© PHILIPPE GUERAN – AUTHOR'S IMAGE

Le salon des colonnes de la Lonja de la Seda.

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

■ JARDINS DE LA TURIA



Passeig de l'Abereda

Ces jardins ont été construits dans le lit du fleuve du même nom, dont le détournement avait été décidé après la grande inondation de Valence de 1957. Inaugurés en 1986, ils traversent la ville d'ouest en est sur plus de 7 km et occupent une surface de 110 ha. On y trouve, notamment, plusieurs terrains

de sport, le Bioparc Valencia (le zoo de Valence), la Maison de l'eau, le parc Gulliver et, en pièce maîtresse, la Cité des arts et des sciences (Oceanogràfic, Agora, Hemisfèric, Umbracle, Musée des sciences Príncipe Felipe, Palais des Arts Reina Sofía).

■ LONJA DE LA SEDA



Plaza del Mercado, s/n

☎ + 34 962 084 153

M° 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.

■ MAISON MUSÉE BLASCO IBAÑEZ



Calle Isabel de Villena, 157

☎ + 34 963 525 478

cmvbi@valencia.es

M^o 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 bon 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 cariátides ornant son premier étage ainsi que son 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



Maison Musée Blasco Ibañez.



© PHILIPPE GUERAN - AUTHOR'S IMAGE

Mercado central, généralement considéré comme l'un des plus anciens d'Europe encore en activité.

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.

■ MERCADO CENTRAL

Plaza del Mercado, 6

☎ +34 963 829 100

www.mercadocentralvalencia.es

M^o 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 multicolore 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.



■ **MERCADO DE COLÓN**

Calle de Jorge Juan, s/n

☎ +34 963 371 101

www.mercadocolon.es

info@mercadocolon.es

M° Colón.

Ce magnifique marché moderniste a été construit à partir de 1914 par l'architecte valencien Francisco Mora Berenguer, élève de Domènech 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 *trencadís*, 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, divers restaurants et nombreuses terrasses de cafés au rez-de-chaussée du bâtiment. Des concerts y sont aussi régulièrement organisés : consultez la programmation sur le site Internet.

■ **MIGUELETE**

Plaza de la Reina, s/n

M° 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.

■ **MUSÉE DE LA CATHÉDRALE** ★★

Plaza de la Reina, s/n

☎ +34 963 918 127

https://catedraldevalencia.es

deanato.cabildo@catedraldevalencia.es

M° 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 décorèrent le chœur de la cathédrale. Dans la première salle, on peut voir les sculptures des douze apôtres

© PHILIPPE GUERSAN - AUTHOR S IMAGE



Mercado de Colón.



© JOSE LUIS VEGA - SHUTTERSTOCK.COM

Musée de la Soie.

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 Valenciennes 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 CÉRAMIQUE

Carrer de Sagrari, 22 – Manises

☎ + 34 961 52 10 44

www.manises.es

Installé dans une maison seigneuriale du XVIII^e siècle, la Casa Ferraro, et agrandi

en 1985, ce musée de la céramique de Manises vous permet de suivre l'évolution historique de la céramique de cette ville proche de Valence, l'un des producteurs les plus importants d'Espagne dans ce domaine, et ce, au travers d'une exposition de plus de 2 500 pièces, allant du XIV^e siècle jusqu'aux productions actuelles. Le musée héberge aussi une importante donation de pièces de la famille Casanova Sanchís, les anciens propriétaires de la maison.

■ MUSÉE DE LA SOIE



Calle Hospital, 7 ☎ +34 963 511 951

www.museodelasedavalencia.com/museo

museo

reservas@museodelasedavalencia.com

Metro : Angel Guimerà.

C'est en mai 2016 que ce musée de la Soie a ouvert ses portes au public, et il compte déjà de nombreux visiteurs. Une affluence justifiée puisqu'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. Aujourd'hui, ce musée abrite les archives corporatives les plus importantes d'Europe, qui permettent de reconstruire cinq siècles de l'histoire de la corporation et de ses ordonnancements. 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. Au sein du musée, on peut admirer des tapisseries flamandes du XVI^e siècle restaurées.

■ MUSÉE DES BEAUX-ARTS ★★

Calle San Pío V, 9

☎ +34 963 870 300

<http://museobellasartesvalencia.gva.es>

museobellasartesvalencia@gva.es

M^o Alameda. Tram Pont de Fusta.

Bus 1, 6 et 95.

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



Musée des Beaux-Arts.



© SERFF79 - SHUTTERSTOCK.COM

MUVIM.

d'une ancienne prison du XIX^e siècle. Mais c'est l'occasion idéale pour avoir une idée plus claire sur ces grandes sculptures de carton-pâte que sont les Fallas (la manière dont ils sont conçus mais aussi l'évolution dans les techniques). Ici sont rassemblés les ninots : deux éléments de la grande Falla qui, chaque année, après sélection, sont épargnés par les flammes.

■ MUSÉE TAURIN DE VALENCE ★

Pasaje Doctor Serra, 10

☎ +34 963 157 919

www.museotaurinovalencia.es

infotaurino@dival.es

M^o Xàtiva.

Inauguré en 1929 à partir des collections de deux passionnés – Luis Moroder Peiró, grand aficionado de la tauromachie, et José Bayard, picador de profession –, le musée Taurin rend hommage à l'art de la tauromachie et aux grands matadors valenciens. La collection se compose de photos, d'affiches de corridas, de banderilles, d'habits de lumière, etc.

Depuis le musée, des visites gratuites sont organisées dans la plaza de Toros (arènes) où Ava Gardner, Hemingway, Orson Wells, Sofia Loren et Lola Flores avaient leurs habitudes.

■ MUVIM ★★

Quevedo, 4 ou Guillém de Castro, 8

☎ + 34 963 883 730

www.muvim.es

informacio.muvim@dival.es

M^o 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 de béton. À 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 LOS BORJA – CORTS VALENCIANES

Plaza de San Lorenzo, 4

☎ +34 963 876 100

www.cortsvalencianes.es

protocol@corts.es

M^o 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 Valencianes*, le parlement du gouvernement autonome.



Elle doit son nom à l'ancien *balneario*, aujourd'hui transformé en hôtel. C'est la plage la plus proche du centre-ville, située face au quartier de Cabanyal et longée d'hôtels, de restaurants traditionnels mais aussi de bars. Il s'agit d'une plage urbaine qui s'étend sur plus d'un kilomètre. Elle est équipée de douches, de w.c. publics, de postes de secours et d'un accès handicapés, y compris à la mer. Et accueille son lot de transats, de parasols et de petits cafés de plage (pas trop). Ces services fonctionnent du 15 juin au 15 septembre.

■ PLAZA DE LA VIRGEN



M^o Colón.

La plaza de la Virgen (place de la vierge) est un lieu incontournable de Valence qui rassemble plusieurs monuments emblématiques de la ville, comme la cathédrale, le Miguelete et la basilique Notre-Dame des Déssemparés. C'est aussi un site indissociable des mœurs valenciennes où se réunit le Tribunal des Eaux tous les jeudis, où les *falleros*



■ PLAYA DE LAS ARENAS

M^o Maritim Serrería,

Tram Les Arenes.



Plaza de la Virgen.



© PHILIPPE GUERAN – AUTHOR'S IMAGE

Les tours de Serranos.

viennent déposer leur offrande à la Vierge pendant la période des Fallas, et où les fidèles se réunissent durant le deuxième dimanche du mois de mai pour assister à la procession de la Vierge. Mais la plaza de la Virgen est surtout un lieu de rencontre et de passage incessant, où se croisent touristes et voisins de tous les âges dans une ébullition permanente.

■ TORRES DE QUART



Calle Guillem de Castro, 89

☎ +34 963 525 478

M° 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

M° 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).

■ TRIBUNAL DES EAUX DE VALENCE



Plaza Crespins, 1-3

☎ + 34 96 391 44 45

www.tribunaldelasaguas.com

info@tribunaldelasaguas.org

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.

■ VELES E VENTS



Port America's Cup

M^o 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 VIBENCA

Plaza Lope de Vega, 5

☎ +34 960 05 08 02

www.abanicosvibenca.es

abanicosvibenca@gmail.com

M^o Colón.

Dans ce magasin, c'est maintenant la troisième génération qui y propose de très jolis éventails de toutes sortes. Car c'est depuis 1910 que la famille Benloch se dédie au délicat travail de la peinture à la main sur éventails. Et pour faire partager sa passion aux futurs clients, le lieu comporte deux espaces, une boutique mais aussi un atelier ouvert sur la rue pour que les gens puissent voir

© STÉPHAN SZEREMETA



Pavillon « Veles e Vents » sur le port America's Cup.

le travail effectué. On peut aussi faire exécuter sa propre commande. Autant dire qu'il y a de quoi faire des cadeaux – ou se faire un cadeau.

■ CENTRO DE ARTESANIA

Carrer de l'Hospital, 7

☎ +34 963 513 090

www.centroartesianiacv.com

info@centroartesianiacv.com

Non loin du Muvim, ce grand espace moderne propose de découvrir l'artisanat de la Communauté valencienne. Au deuxième étage, une exposition met en valeur le travail des femmes valenciennes dans ce domaine. Au premier étage, on pourra apprécier la richesse de cet artisanat : broderies, poteries, céramiques, bijoux, instruments, etc. Dont quelques éléments sont exposés, mais aussi présentés dans la salle audiovisuelle. Au rez-de-chaussée, vous trouverez une jolie boutique et une présentation des artisans primés lors des concours.

■ MERCADO CABANYAL

Calle Martí Grajales, 4

☎ +34 963 446 316

www.mercadocabanyal.com

info@mercadocabanyal.es

M° Maritim Serreria. Bus 21 et 32.

Rien à voir avec le somptueux Mercado Central, pourtant le marché de Cabanyal mérite une visite pour son ambiance populaire, où l'on pourra palper l'essence de ce quartier maritime. Au total, plus de 400 étals proposent fruits, légumes et poissons frais.

■ MERCADO CENTRAL

Plaza del Mercado, 6

M° 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.

■ MERCADO SAN VALERO

Gran Via Germanies, 21

Métro : Bailén.

Depuis le 19 octobre 2018, Valence s'enorgueillit de proposer le premier *street food market* de la ville, en plein Russafa. Conçue comme une rue dans laquelle on déambule, on achète et on se pose un peu plus loin pour déguster. Comme il vise à la fois les gourmets et les *healthy veggie*, on ne s'étonnera pas d'y trouver du quinoa et un poste, sur les 10 proposés, entièrement dédié à l'avocat, décliné de mille manières. Hormis cet aspect gastronomique, une activité est proposée chaque jour, dégustations, mini-concerts... à suivre régulièrement.

■ PERIS ROCA

Calle Bolseria, 31

☎ + 34 963 92 31 11

www.orfebresperisroca.com

info@orfebresperisroca.es

M° Àngel Guimerà.

Cette boutique est le lieu où officie la famille Peris Roca, la référence de la ville en matière de joaillerie depuis 1918. Vous pourrez y voir les artisans fabriquer ces superbes bijoux et accessoires qui sont portés notamment par les *falleras*, et aussi les acheter bien sûr. Tous les modèles sont uniques et s'attachent à respecter la tradition et la qualité dans ce domaine, qu'il s'agisse de bagues, de colliers, d'accessoires pour les cheveux... La gamme est très large et l'œil sera ravi.

Centre historique d'Altea:

© JULIA LAVRINENKO - STOCK.ADOBE.COM



PENSE FUTÉ



PENSE FUTÉ

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).

► **Marchandage 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



Panorama sur Calpe.

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 y voir aucun mal : le tutoiement fait partie des usages.
- **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.

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 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

Pas de problème particulier sur la Costa Blanca. Vérifier toutefois que vos vaccins soient bien 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.



Co Cathédrale de San Nicolás, Alicante.

► **Femme seule.** Les femmes seules ne rencontreront pas de problèmes particuliers en voyageant en Espagne.

► **Voyager avec des enfants.** Il faut éviter les périodes trop caniculaires propices aux insolation. 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).

INDEX

A

ABADIA D'ESPI.....	110
ABANICOS VIBENCA	134
ALBUFERA (LA)	100
ALCOY.....	96
ALICANTE.....	64
ALMALIBRE AÇAI BAR	108
ALMUDIN	117
ALTEA	57
ANFORA (L')	44
AQUALANDIA BENIDORM	62
ASSOMPTION.....	33
AURRERA EL BODEGON	59

B

BASILICA DE LA VIRGEN	
DE LOS DESAMPARADOS	118
BASILIQUE SANTA MARIA DE ELCHE.....	82
BATIMENTS DE RICARDO BOFIL	54
BAYDAL	54
BELVEDERE DU CHATEAU (BENIDORM) (LE)	60
BENIDORM.....	59
BERNARDA (LA)	109
BIOPARC (ZOO) (VALENCE – VALENCIA)	118
BODEGUILLA DEL GATO (LA)	109

C

CAFE MERCEDES JAZZ	116
CAFE SANT JAUME	115
CALIMA.....	47
CALPE.....	53
CAMPO DE GOLF EL SALER.....	102
CANALLA BISTROT BY RICARD CAMARENA	110
CASA CARMINA	100
CASA DE LA MAR (LA)	107
CASA MONTAÑA	111
CASA MUSEO SEMANA SANTA MARINERA.....	119
CASA ROBERTO	112
CASCO ANTIGUO	58
CASINO DE NOVELDA.....	77
CATHEDRALE DEL SAN SALVADOR	
Y SANTA MARIA (ORIHUELA).....	87
CATHEDRALE ET MIGUELETE.....	119
CAVALCADE DES ROIS MAGES	30

CENTRAL BAR (VALENCE – VALENCIA).....	107
CENTRE CULTUREL GOMEZ-TORTOSA.....	77
CENTRE CULTUREL LA NAU UNIVERSITAT	
DE VALENCIA	121
CENTRE DE BUCEO LA GALERA.....	52
CENTRE DE CULTURE TRADITIONNELLE-	
ECOLE MUSEE DE PUSOL.....	82
CENTRE DE VISITEURS DU PARC NATIONAL	
DU PEÑON D'IFACH.....	55
CENTRE DEL CARMÉ CULTURE	
CONTEMPORAINE	121
CENTRO DE ARTESANIA	135
CHATEAU DE DENIA	45
CHATEAU DE MORAIRA	50
CHATEAU DE SANTA BARBARA.....	70
CITE DES ARTS ET DES SCIENCES	
(VALENCE – VALENCIA).....	121
CLUB NAUTIQUE DE MORAIRA.....	53
CO CATHEDRALE DE SAN NICOLAS	72
COCENTAINA.....	100
COLEGIO DIOCESANO DE SANTO DOMINGO	
(ORIHUELA).....	88
COLMADO LA LOLA.....	107
CORPUS CHRISTI	32
COSTA BLANCA (LA).....	44
CRIEE DE DENIA (LA).....	46
CRIPTA ARQUEOLOGICA CARCEL	
DE SAN VICENTE MARTIR.....	123

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 ayants 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.

D / E

DARSENÀ	68
DEL SAN SALVADOR Y SANTA MARIA (ORIHUELA) (CATHEDRALE)	87
DENIA	44
EGLISE DE SAN JAIME (BENIDORM)	60
EGLISE DE SAN NICOLAS (VALENCE – VALENCIA)	123
EGLISE DE SANTA MARIA (ALCOY)	97
EGLISE ET MUSEE DEL PATRIARCA	124
EGLISE FORTIFIEE DE SAN BARTOLOME (JAVEA)	48
EGLISE NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCION (VILLAJOYOSA)	63
EGLISE-FORTERESSE DE SAINTE CATHERINE MARTYRE (MORAIRA)	50
EL HORNO DE LOS BORRACHOS	108
EL HUERTO DEL CURA	84
EL MOLINON	109
EL POBLET	114
ELCHE	79
ESCAPADES	96
ESTABLIMENT (LA ALBUFERA) (L')	101
ESTACION DEL NORTE	124
ESTIMAT (L')	112
EXPLANADA DE ESPAÑA	72

F

FALLAS DE VALENCIA	30
FESTIVAL DANSA VALENCIA	30
FESTIVAL INTERNATIONAL DE HABANERAS	33
FETE DE L'HISPANITE	34
FETE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA	34
FETE DES FOUS	34
FETE DES MOROS Y CRISTIANOS DE VILLAJOYOSA	32
FORTERESSE-CENTRE CULTUREL (SANTA POLA)	91
FORTIFIEE DE SAN BARTOLOME (JAVEA) (EGLISE)	48

G / H / I

GRAN FIRA DE VALENCIA	33
GUADALEST	98
HORCHATERIA EL COLLADO	108
HORCHATERIA SANTA CATALINA	108
HORT (GUADALEST) (L')	99
IGLESIA DE LAS SANTAS	
JUSTA Y RUFINA	88
IGLESIA DE SANTIAGO	88

IGLESIA NUESTRA SEÑORA DE LOS DESAMPARADOS	51
ILE DE TABARCA	75
IVAM – INSTITUT VALENCIEN D'ART MODERNE	124

J / K / L

JARDINS DE LA TURIA	125
JAVEA	47
JIJONA	75
JOUR DES ROIS (LOS REYES) – FETE DE L'EPIPHANIE	30
KIOSCO PERET	68
LAS COLINAS GOLF & COUNTRY CLUB	90
LOLA (LA)	112
LOLJA DE LA SEDA	125
LOLJA DE MORAIRA	51

M

MAHE MUSEE D'ARCHEOLOGIE ET D'HISTOIRE (ELCHE)	84
MAISON MUSEE BLASCO IBAÑEZ	126
MAISON MUSEE DE MIGUEL HERNANDEZ	89
MAISON MUSEE MODERNISTE (NOVELDA)	78
MARCHE MUNICIPAL (JAVEA)	49
MAS BONITA (LA)	109
MASIA DE CHENCHO (LA)	80
MATANDETA (LA)	101
MERCABANYAL	110
MERCADO CABANYAL	135
MERCADO CENTRAL (VALENCE – VALENCIA)	127, 135
MERCADO CENTRAL DE ALICANTE	68
MERCADO DE COLON	128
MERCADO SAN VALERO	135
MERCATBAR	112
MIGUELETE	128
MISTERI D'EIX	33
MORAIRA	49
MOROS Y CRISTIANOS DE ALCOY	30
MUNDO MAR	60
MUSEE ARCHEOLOGIQUE PROVINCIAL (MARQ)	72
MUSEE D'ARCHEOLOGIE (NOVELDA)	78
MUSEE D'ART CONTEMPORAIN (ELCHE)	85
MUSEE D'HISTOIRE ET D'ARCHEOLOGIE (CALPE)	56
MUSEE DE LA CATHEDRALE (VALENCE – VALENCIA)	128
MUSEE DE LA CERAMIQUE (VALENCE – VALENCIA)	129
MUSEE DE LA SOIE (VALENCE – VALENCIA)	129
MUSEE DE SEMANA SANTA	90

MUSEE DES BEAUX-ARTS (VALENCE – VALENCIA).....	130
MUSEE DES FALLAS (MUSEO FALLERO)	130
MUSEE DU SEL (TORREVIEJA)	94
MUSEE TAURIN DE VALENCE	131
MUSEO ARCHEOLOGIQUE DE L'ALCUDIA.....	85
MUSEO DE ARTE CONTEMPORANEO DE ALICANTE	73
MUSEO DEL TURRON	76
MUSEU DE FOGUERES	73
MUVIM.....	131

■ N / O ■

NOËL	34
NOU MANOLIN	70
NOU RACO	102
NOUVELLE MAIRIE DE BENIDORM	60
NOVELDA	76
NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCION (VILLAJOYOSA) (EGLISE).....	63
ORIHUELA	86
OSTERIA DEL CARME (L)	108

■ P ■

PALACIO DE LOS BORJA – CORTS VALENCIANES	132
PALACIO EPISCOPAL (ORIHUELA)	90
PALAIS DE L'AYUNTAMIENTO	73
PALAU DE LA MUSICA	117
PALMERIA (ELCHE) (LA)	81
PARC DE L'AIGÜERA	61
PARC NATUREL DE LA FONT ROJA	98
PARC NATUREL DE LAS LAGUNAS DE LA MATA TORREVIEJA	95
PARC NATUREL DE LAS SALINAS	92
PARC NATUREL DU MONTGO	46
PEPICA (LA)	113
PERIS ROCA	135
PLAGES (BENIDORM) (LES).....	61
PLAGES (CALPE) (LES)	57
PLAGES (DENIA) (LES)	47
PLAGES (ELCHE) (LES)	86
PLAGES (MORAIRA)	52
PLAGES (SANTA POLA) (LES)	92
PLAGES (TORREVIEJA) (LES)	95
PLAGES (VILLAJOYOSA) (LES).....	64
PLAYA DE LAS ARENAS	132
PLAZA DE LA VIRGEN	132
PLAZA DEL CALVARIO (LA)	92
PLAZA LOUNGE (LA)	45
PROMENADE EN BARQUE (LA ALBUFERA)	102

■ R / S ■

RESTAURANT NOGUERA MAR HOTEL	44
RESTAURANTE LIENZO	113
RESTAURANTE RANCHO BLANCO	94
SAINT-SYLVESTRE	34
SAITI	114
SALA MATISSE	116
SALE & PEPE PIZZERIA	68
SALITA (LA)	115
SAN JAIME (BENIDORM) (EGLISE DE)	60
SAN JUAN	32
SAN NICOLAS (VALENCE – VALENCIA) (EGLISE DE)	123
SANCTUAIRE SAINTE MARIE MADELEINE (NOVELDA)	78
SANTA MARIA (ALCOY) (EGLISE DE)	97
SANTA POLA	90
SEMAINE SAINTE D'ORIHUELA	31
SEMANA SANTA MARINERA	31
SIERRA DE BERNIA (LA)	58
SOCIETE CULTURELLE DU CASINO DE NOVELDA	79
SUCAR	113

■ T / U ■

TASCA ANGEL	110
TERRA MITICA (BENIDORM)	62
TORRES DE QUART	133
TORRES DE SERRANOS	133
TORREVIEJA	94
TOSHI RESTAURANT	115
TOUR DE GUET DU CAP D'OR	52
TRIBUNAL DES EAUX DE VALENCE	134
TRINQUET PELAYO	114
TURRONES ESPI	68, 75
ULIA	59

■ V / X ■

VALENCE – VALENCIA	103
VAQUETA (LA)	114
VELES E VENTS	134
VESTIGES ARCHEOLOGIQUES ROMAINS	92
VILLAITANA GOLF	62
VILLAJOYOSA	63
VIRGEN DE LOS DESAMPARADOS	32
VIVIR SIN DORMIR	116
VUELVE CAROLINA	114
XTRA LARGE XL	116

EDITION

Directeurs de collection et auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

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

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Rédaction Monde : Laure CHATAIGNON, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Henri FRUNEAU

Rédaction France : Briséis TEMPLE-BOYER, Désirée DEBANT, Emilie SAINT-PASTOU, Nicolas WODARCZAK

FABRICATION

Maquette et Montage : Romain AUDREN, Julie BORDES, Delphine PAGANO

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT, Julien DOUCET

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU de LAMARLIERE

Technical Project Manager : Hervé MARION

Développeurs : Adeline CAUX, Bastien MOINET

Intégrateur Web : Mickael LATTES, Antoine DION

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR

Responsable Communication Digital WEB : Alice BARBIER

Community Traffic Manager :

Shirley NDEMA-KINGUE, Liman DIEW et Maëlys ANDRADE

Content Manager : Aliénor de PERIER assistée de Maureen EVRARD

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur commercial : Guillaume VORBURGER

Responsable Régies locales :

Michel GRANSEIGNE

Responsable commercial Régies et Formateur :

Kévin FLAVIGNY

Coordinatrice des Régies locale et nationale :

Manon GUERIN

Responsables Développement régie inter :

Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR et Camille ESMIEU

Coordinatrice de la Régie internationale :

Leila ANTRI-BOUZAR

Chefs de Publicité Régie nationale :

François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN, Jonathan TOUTOUX, Elodie DELATOUR

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aissatou DIOP

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

Relations Presse-Partenariats :

Noémie BOLDANA

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directeur général : Louis AUZIAS

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

Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité : Guillaume PETIT, Aminata BAGAYOKO, Franck LAHADY et Touria ZENASNI

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRIJALL

■ CARNET DE VOYAGE COSTA BLANCA ■

LES NOUVELLES EDITIONS DE L'UNIVERSITE

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 1 293 680 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : Rue de la vieille ville d'Altea

© Julia Lavrinenko - iStockPhoto.com

Imprimé par Finidr en République tchèque

Achévé d'imprimer : janvier 2025

Dépôt légal : 04/02/2025

ISBN : 9782370570970

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



FSC
www.fsc.org

MIXTE

Papier issu
de sources
responsables

FSC® C014138