



La Catalogne **c'est** la gastronomie



Catalogue du Club Tourisme gastronomique
2009



CLUB DE
TURISME

GASTRONOMIA

« La cuisine, c'est le paysage dans l'assiette »
Josep Pla

GASTRONOMIA

TOURISME GASTRONOMIQUE



La Catalogne dispose d'une histoire millénaire, qui a forgé une langue et une culture qui lui sont spécifiques. Elle jouit d'un doux climat méditerranéen et compte des paysages d'une diversité peu commune. Son patrimoine architectural est riche en contrastes et l'histoire a conféré une personnalité tout à fait particulière à ses coutumes, à ses traditions et à ses habitants.

Le nombre de possibilités d'activités qu'offre la Catalogne est incalculable, depuis arpenter les ruelles de petits villages pleins de charme, faire des randonnées en pleine nature, assister à des concerts ou jouir d'un patrimoine culturel exceptionnel jusqu'à faire des affaires ou, tout simplement, se prélasser sur une plage ensoleillée.

La personnalité de la Catalogne a également marqué sa culture gastronomique. Sa cuisine, à base de produits de la mer et de la montagne, sait allier tradition et innovation. Ses excellents produits du terroir deviennent des mets de choix aux mains de cuisiniers d'exception. De nombreux établissements proposent en outre des cours de cuisine, ou encore des *esmorzars de forquilla* (petits-déjeuners à l'ancienne qui sont de véritables repas), des dégustations de vins ou des circuits gastronomiques. Les manifestations en lien avec la cuisine organisées sur le territoire catalan tout au long de l'année sont tout à la fois d'authentiques événements culturels et une fantastique fête des sens.

Un séjour en Catalogne peut se convertir en une expérience que les mots ne peuvent décrire : l'émotion à l'état brut !



La Catalogne



atalogne

c'est la gastronomie

Sommaire

Le tourisme gastronomique, imagination et tradition	6
La cuisine en Catalogne, une histoire de saveurs qui nous révèle	10
Les produits de la terre, le goût du paysage	14
Le tourisme œnologique	18
Le Club de Tourisme gastronomique	
Répertoire des membres du Club Tourisme gastronomique	24



Le tourisme gastronomique, imagination et tradition

La cuisine est géographie, histoire et culture. Déguster les produits du terroir, c'est plonger dans les coutumes de tout un pays. Nous vous invitons à faire du tourisme gastronomique en Catalogne.

Parcourir les **routes gastronomiques** du pays, flâner parmi les étals des marchés, acheter, goûter, discuter aussi bien avec les producteurs qu'avec de grands cuisiniers, prendre part à des circuits œnologiques : le tourisme gastronomique, c'est cela et bien plus encore. Vous aurez le choix parmi de multiples propositions, dont la plupart proviennent des seize **collectifs de Cuisine de Catalogne**, des associations de restaurants et d'établissements gastronomiques qui vous aideront à pénétrer dans les secrets de la cuisine de chaque terroir.

L'industrie alimentaire et le secteur de la restauration catalans ont imaginé de nouvelles façons de goûter aux plaisirs de la cuisine, que certains restaurants proposent déjà : ainsi les **dîners à l'aveugle**, une expérience sensorielle où l'on sent, où l'on goûte et où l'on apprécie les saveurs autrement, qui aiguise tous les sens à l'exception de la vue. Les personnes qui préfèrent voir pour tout savoir ont à leur disposition de nombreux restaurants et ateliers de cuisine qui organisent des stages où de grands cuisiniers dévoilent quelques-uns de leurs secrets. Mais l'on peut aussi suivre des routes gastronomico-littéraires, comme la **Route Carvalho**, à Barcelone, en souvenir de l'écrivain Manuel Vázquez Montalbán, ou prendre part à la campagne « **Pla, plat à plat** », dans l'Empordà, en hommage à l'écrivain Josep Pla.

Certains éléments de notre cuisine sont excellents pour le bien-être, tel le raisin, ou plus précisément le vin, que les **wine spas** servent autrement, nous invitant à pénétrer dans une baignoire remplie de cet aimable liquide. Si vous voulez découvrir de près la culture du vin, des circuits œnologiques vous sont proposés par les grandes caves. Vous verrez comment l'on y vit et comment l'on y travaille, et vous pourrez même visiter les vignobles sur l'un des tout nouveaux moyens de transport, l'amusant transporteur personnel **Segway**.

L'un des événements gastronomiques catalans les plus connus au plan international est le **salon Alimentària**, à Barcelone, qui reçoit tous les deux ans plus de 150 000 visiteurs et qui est devenu une référence mondiale, pour les professionnels du secteur en particulier. Mais ce n'est pas le seul. **Barcelona Degusta**, à Barcelone toujours, est la plus grande foire alimentaire d'Espagne ; ouverte à tous, c'est une occasion unique de déguster, acheter et découvrir mille et une choses en rapport avec l'alimentation, la cuisine et la gastronomie. Le **Forum gastronomique de Gérone** mérite une mention spéciale pour la qualité de ses participants et sa volonté d'innovation ; il organise des conférences, des séances de cuisine en direct confiées aux plus grands chefs du monde, des dégustations, et accueille quelque 200 exposants et environ 250 journalistes. Autre événement à ne pas manquer, le **Forum de la mer** à Cambrils, une rencontre internationale d'experts de la cuisine méditerranéenne et de ses produits.



Des mets à savourer en toutes saisons

La cuisine du marché, la saison sur la table

L'imagination des restaurateurs et la tradition culinaire sont à l'honneur à l'occasion des foires et grandes dégustations pour tous qui ont lieu dans divers endroits. Il est rare de traverser la Catalogne sans tomber sur tel ou tel des événements gastronomiques qui y sont organisés tout au long de l'année et dont le principal objectif est le plaisir des sens.

En automne apparaissent la plupart des champignons comestibles et, avec eux, **les foires et les concours de cueilleurs de champignons**. La foire à l'hygrophore de Cardona, dans le Bages, les fêtes du champignon dans le Berguedà, avec les grands concours de cueilleurs de Puigventós ou de Setcases, dans le Ripollès, en sont de bons exemples. L'hiver est aussi une saison riche en manifestations : grande dégustation de *calçots* (jeunes pousses d'oignons blancs grillés) lors de la *calçotada de Valls*, organisée depuis plus de cent ans ; fêtes et foires autour de l'huile d'olive dans les Terres de l'Ebre et la région de Lleida ; dégustations de *xató* (salade à base de morue séchée et sa sauce) lors des *xatonades* sur la Costa del Garraf et dans le Penedès ; originaux « repas des pauvres », avec le riz comme ingrédient principal ; *ranxos* (potées) de carnaval, dégustations de boudin aux œufs et d'omelettes, au début du printemps, ou encore dégustations de plats de *morue*, dont les recettes se comptent par centaines.

La côte catalane, c'est la mer et ses saveurs : dégustations d'oursins lors de *garoinades* sur la Costa Brava, journée de la cigale de mer à Sant Carles de la Ràpita et Cambrils, crevettes, huîtres et moules du delta de l'Èbre. Et les montagnes ne sont pas en reste : fêtes du *trinxat* (un plat à base de chou) en Cerdagne, *olles araneses* (pot-au-feu aranais) dans le Val d'Aran, journées culinaires dans la vallée de Camprodon...

L'éclosion du printemps va de pair avec celle des fruits les plus goûteux : fraises du Maresme, les premières à mûrir, puis, au seuil de l'été, cerises du Baix Llobregat, où les vergers se colorent de rouge, mais aussi cerises de la Ribera d'Ebre, du Segrià, de la Terra Alta, de l'Alt Camp et de l'Empordà. Le printemps est aussi la saison de grandes fêtes et dégustations de cuisine catalane, par exemple le rassemblement autour de l'escargot (*Aplec del caragol*) à Lleida ou les plats de poisson de l'Empordà.

Lorsque arrive l'été, de nombreux villages catalans organisent des fêtes de la moisson et du battage, combinaison de travaux des champs et de rencontres gastronomiques ; il y en a à Fuliola (Urgell), Avià et Gósol (Berguedà), Sant Climent de Peralta (Baix Empordà) et Sudanel (Segrià), entre autres. C'est l'occasion de boire le vin au traditionnel *porró*, une petite cruche de verre, ronde et large du bas, dotée d'un goulot étroit et très long pour boire à la régalade et d'un autre plus large pour y verser le vin. Ces fêtes s'accompagnent généralement de dégustations de la meilleure charcuterie locale et, à Bellver de Cerdanya, du traditionnel concours de saucisse paysanne (*llonganissa de pagès*). Sans oublier les soirées d'été au bord de la mer agrémentées d'un bon *suquet* de poisson (une sorte de fricassée), d'une *paella* ou d'une grillade de fruits de mer, à déguster aux ports de Vilanova i la Geltrú, Sant Carles de la Ràpita ou la Barceloneta à Barcelone.

Depuis quelques années, Tourisme de Catalunya publie un *Calendrier gastronomique* qui dresse la liste de plus de 300 rendez-vous et foires gastronomiques organisés en Catalogne. On peut le consulter sur le site de Tourisme de Catalunya (www.turismedecatalunya.com/gastronomia).

Champignons et escargots, ingrédients traditionnels de la cuisine catalane



Découvrir les secrets des meilleurs plats de la tradition culinaire catalane, plonger dans une baignoire remplie de vin ou encore se promener dans les vignes font partie des nombreuses propositions de tourisme gastronomique en Catalogne.



La cuisine en Catalogne, une histoire de saveurs qui nous révèle

De l'Antiquité jusqu'à nos jours, la cuisine catalane a reçu des influences qui l'ont dotée de richesse et de diversité, et qui ont défini les contours de la tradition gastronomique de la Catalogne.

La culture gastronomique catalane est l'héritière de celles des Grecs et des Romains, d'où est issue la trilogie culinaire méditerranéenne, huile, blé et vin, des produits grâce auxquels la cuisine raffinée des familles aisées a commencé à jeter les bases des repas structurés. La cuisine catalane doit également beaucoup aux Arabes, qui lui ont apporté de nouvelles techniques agricoles et des produits tels que le riz, le **sucre** ou l'**aubergine**. Dès le Moyen Âge apparaissent des livres de recettes et des traités de cuisine : le **Sent Soví** est l'un des plus anciens ouvrages culinaires publiés en Catalogne et en langue romane. Dans ce rappel historique, on ne saurait passer sous silence le changement apporté par la découverte de l'Amérique et l'arrivée de produits tels que la tomate, par exemple, qui entre dans la composition de la plupart de nos plats, surtout sous forme de l'omniprésent *sofregit*, un mélange de tomates, poivrons et oignons que l'on fait revenir à feu doux dans de l'huile d'olive.

Toutes ces influences historiques ont frappé notre cuisine du **sceau méditerranéen** et nous ont laissé de nouveaux produits que nous avons su mélanger : **la viande avec le poisson, les fruits avec les volailles, le chocolat avec les picades** (la finition du plat : dans un mortier, on écrase de l'ail, du persil, du pain grillé, des noisettes et des amandes grillées), **l'ail et l'huile avec les fruits**... Sans oublier l'influence des divers courants migratoires d'autres régions d'Espagne, ni, bien sûr, celle de la haute cuisine française et de la cuisine italienne, qui nous a donné des plats désormais bien ancrés chez nous, comme les **cannelloni**, présents sur toutes les tables pendant les fêtes de Noël.

La cuisine de fusion, qui existe depuis toujours en Catalogne, a donné des recettes aussi riches et variées que les paysages qu'elles reflètent. Mais c'est aussi la qualité des produits de nos terroirs qui rend cette gastronomie possible. Et le cercle se referme, car notre cuisine est le reflet de notre paysage, divers, riche et marqué, dans une perpétuelle évolution.

L'union fait la force

Partout en Catalogne, de nombreux cuisiniers vous invitent à goûter au plaisir d'un bon repas. Nombre de ces professionnels des fourneaux se sont rassemblés en groupements appelés **collectifs de Cuisine de Catalogne**, des associations de restaurateurs et parfois de producteurs locaux dont les propositions reposent sur une cuisine du terroir, de proximité et de qualité. À cela s'ajoute le gros travail réalisé par les **syndicats de restaurateurs** de chaque canton catalan, dont les efforts portent sur l'amélioration de la qualité des prestations offertes par les restaurants et les auberges du pays. Il y a aussi la **Fondation Alícia**, un centre de recherche appliquée à la gastronomie de l'excellence, un organisme innovant qui entend créer une conscience sociale autour de l'importance de l'alimentation comme fait de culture et d'éducation et qui propose une large gamme d'ateliers et d'expériences sensorielles. Ouvert à tous, il se trouve dans le complexe **Món St. Benet**, tout près du monastère millénaire de Sant Benet, à 60 km de Barcelone, dans le canton du Bages.



De gauche à droite, Ferran Adrià, Carme Ruscalleda et Santi Santamaria

Enfin, l'**Institut catalan de la cuisine** est chargé de veiller à la préservation du riche patrimoine gastronomique du pays ; il a recensé ce patrimoine dans le *Corpus de la cuisine catalane*, un recueil de recettes traditionnelles mis à la disposition de tous.

Quand la créativité s'empare des fourneaux

Innovation, qualité et créativité sont parmi les facteurs qui ont situé la cuisine catalane au premier plan. Pour cela, il fallait l'imagination de tout le pays et la présence de celui que beaucoup considèrent comme le meilleur chef au monde, Ferran Adrià, dans son restaurant El Bulli, à Roses. Des techniques et des concepts tels que sphérification, déconstruction, écumes, mousses et les élaborations à l'azote liquide font déjà partie de notre vocabulaire et de notre culture gastronomique grâce à cet alchimiste culinaire. Une créativité d'avant-garde absolue a situé la cuisine catalane parmi les plus renommées au monde et des gastronomes de tous les pays viennent nous voir avec pour seul objectif de connaître la cuisine catalane. Des cuisinières et des cuisiniers presti-

gieux tels que Carme Rusalleda, dans son restaurant Sant Pau à Sant Pol de Mar, Santi Santamaria, dans le Racó de Can Fabes à Sant Celoni, Joan Roca, dans le Celler de Can Roca, Xavier Pellicer, dans le restaurant ÀBaC, et tant d'autres chefs récompensés par des étoiles Michelin ou autres guides célèbres sont les représentants de cette cuisine catalane de la modernité reconnue partout dans le monde.

Restaurants et auberges, le plaisir de passer à table

Les restaurants et les auberges de Catalogne forment un dense réseau qui permet d'approcher la cuisine catalane de tous les temps, la plus créative et la plus imaginative comme la plus familiale. Nombreux sont les restaurants qui se distinguent par la qualité de leurs matières premières, qui donnent des saveurs pures et uniques pour une vraie cuisine du terroir, avec différents niveaux d'intervention du cuisinier. D'autres s'appuient sur une cuisine du marché, en choisissant des produits de saison au bon moment. Visiter les marchés historiques est une ac-



Le comptoir de Quim, dans le marché de la Boqueria à Barcelone

tivité liée à la cuisine traditionnelle et une expérience enrichissante pour le touriste gastronome : ce sont par exemple les marchés de la Boqueria, de Santa Caterina et de la Barceloneta, à Barcelone, le marché central de Sabadell et le marché de Granollers, où l'on peut aussi savourer un *esmorzar de forquilla*, c'est-à-dire un bon repas sur le pouce. Dans les bons hôtels on trouve toujours un bon restaurant, parfois dirigé par un cuisinier de prestige. Enfin, les auberges, réparties dans toutes les régions touristiques catalanes, proposent des services d'hébergement et de restauration, avec une cuisine maison toujours liée à l'environnement naturel et culturel.

Nous réservons une mention spéciale aux cafés et aux restaurants qui servent des en-cas et des *tapas*, une façon amusante et originale de se restaurer. Sans oublier les cafés qui servent des *apéritifs* en terrasse, une habitude bien ancrée où ne manque jamais le traditionnel *vermouth*, un vin apéritif que l'on prend généralement avant le repas de midi. Enfin, dans la soirée, toutes sortes de bars à cocktails ouvrent leurs portes pour ne les refermer qu'au petit matin.



Les produits de la terre, le goût du paysage

Suivre la piste des produits qui définissent la gastronomie catalane est un bon moyen d'en pénétrer les secrets et de découvrir le pays.

Nombreux sont les produits qui, en raison de leur excellence, sont récompensés par l'une des deux certifications officielles : l'**appellation d'origine protégée (AOP/DOP)** et l'**indication géographique protégée (IGP)**, réservées à des produits typiques d'un terroir qui leur confère une spécificité et une saveur inimitable, résultat de l'étroite relation entre le produit, son environnement et le talent de l'homme. Ont reçu l'AOP le riz du delta de l'Èbre, la noisette de Reus, le fromage de l'Alt Urgell et de la Cerdagne, l'huile d'olive de Les Garrigues, celle de l'Empordà et celle de la Terra Alta et du Baix Ebre-Montsià, le beurre de l'Alt Urgell et de la Cerdagne, le haricot blanc *del ganxet* du Vallès et du Maresme, la poire de Lleida et l'huile Siurana. Quant aux IGP, ce sont le *calçot* de Valls, les clémentines des Terres de l'Ebre, le saucisson sec (*llonganissa*) de Vic, les pommes de terre de Prades, le poulet et le chapon d'El Prat, la pomme de Gérone, le touron d'Agramunt et le veau des Pyrénées catalanes. Partir à la recherche de chacun de ces produits, c'est découvrir la grande diversité des paysages qui les font exister.

Partout, qualité et authenticité

Le **delta de l'Èbre**, un paysage unique à la rencontre de l'eau douce et de l'eau salée, produit un **riz** de qualité que l'on déguste au four, en paella, aux fruits de mer (*rossejat*) ou au bouillon de poisson, ou selon l'imagination du cuisinier, qui peut le préparer de mille et une façons. Le terroir du **Camp de Tarragona** donne l'un des produits qui ont fait sa renommée, le **calçot de Valls**, dévoré avec avidité et presque en cachette par tous ceux qui le goûtent. La **pomme de terre de Prades** et le **haricot blanc *del ganxet* du Vallès** sont délicieux cuisinés seuls ou entrant dans la composition des meilleurs mets. Les fruits participent généreusement à la cuisine catalane, en fin de repas mais aussi en accompagnement de plats traditionnels savoureux : les **poires de Lleida**, les **pommes de Gérone**, les **clémentines vitaminées des Terres de l'Ebre** qui remplissent les paysages du sud de la Catalogne de parfum et de couleur, les **noisettes de Reus**, l'ingrédient idéal des sauces préparées au mortier et au pilon ou entrant dans de délicats desserts, le **touron d'Agramunt** fabriqué à base de noisettes et d'amandes.



Produits du terroir : poire de Lleida, pomme de Gérone, haricots blancs del *ganxet* du Vallès, huile d'olive du canton des Garrigues et fromages des Pyrénées

On ne peut parler de gastronomie catalane sans mentionner l'**huile d'olive**, fournie par l'**olive Ar-bequina** ou d'autres variétés, qui se présente sous diverses couleurs, saveurs ou textures, selon qu'elle provient du canton des Garrigues, de l'Empordà, de la Terra Alta, du Baix Ebre-Montsià ou de Siurana. Des visites sont organisées, qui permettent de se plonger dans l'histoire et dans le processus de fabrication de ces huiles et de visiter les champs recouverts d'oliviers millénaires, qui ont su donner goût et prestige à notre huile, l'une des meilleures au monde et base indispensable de la cuisine catalane. Dans les **Pyrénées**, les vaches frisonnes fournissent l'élément de base de **fromages** excellents, qui gardent l'odeur des prairies de montagne et qui perpétuent la vieille méthode de conservation du lait qu'est, en fait, l'art fromager. Grâce au travail d'avicul-teurs et d'éleveurs arrivent sur nos tables le poulet et le chapon d'El Prat, le **saucisson sec de Vic** (*llonganissa*) ou le **veau des Pyrénées catalanes**, une viande goûteuse et de première qualité que l'on peut accompagner de toutes sortes de **champignons** ou d'**escargots**, deux sa-voureux produits traditionnels. Tous ces produits sont servis dans les restaurants et les auberges de Catalogne ou proposés dans les commerces et **agroboutiques**.

La cuisine, une façon d'être, conviviale et festive

Le point d'orgue des repas de fête est généralement constitué par des **desserts sucrés**, qui peu à peu sont devenus de véritables bijoux culinaires. Si les plus connus sont la **crème catalane** et le **mel i mató** (fromage blanc arrosé de miel), il y a aussi les **bunyols** (beignets), le gâteau **pa de pessic**, les biscuits, les tourtes et les croquignoles, et les traditionnels **panellets** (boulettes de massepain) de la Toussaint.

Dans les années 1990 est apparue une nouvelle génération de pâtissiers que l'on peut qualifier d'avant-garde et classer en deux catégories : les **pâtissiers créatifs** et les **cuisiniers spécialisés dans les desserts**, les premiers travaillant souvent dans la pâtisserie familiale, les seconds dans les restaurants. Dans cette révolution des douceurs, le chocolat a joué un grand rôle. Des maîtres pâtissiers tels que Oriol Balaguer, Enric Rovira, Albert Adrià et Jordi Butrón nous surprennent par l'originalité de leurs créations.

De nombreuses spécialités sont associées à des villes ou à des régions, constituant une belle vitrine touristique. Les biscuits et les friandises des Terres de l'Ebre, les **petits gâteaux de Rasquera et de Tortosa**, les **oreillettes** et les **galettes de la vallée de Camprodon** ou de **Vilada** n'en sont que quelques exemples. D'autres sont associées au calendrier : au moment de Pâques, on mange la **traditionnelle mouna**, une brioche que l'on décorait autrefois d'œufs de poule ; aujourd'hui, ce sont des œufs en chocolat ou des figurines qui représentent les personnages familiers aux enfants. Pour les fêtes de Noël, le choix est vaste : **neules** (biscuits secs légers), **galette des Rois**, et les divers **tourons**, durs ou tendres, toujours élaborés à base d'amandes et de noisettes.

De nouvelles variétés de desserts inspirées par une grande créativité sont apparues sans pour autant détrôner les plus traditionnelles, toujours dans le respect du goût authentique des produits de base. Pendant les fêtes de fin d'année, des foires et des expositions sur le thème des desserts sont organisées dans différents endroits. Les plats qui précèdent le dessert donnent souvent lieu à de grandes dégustations collectives et donnent leur nom à ces événements : **xatonada** (où l'on mange la salade appelée **xató**), **costellada** (grand repas de côtelettes d'agneau), **calçotada** (grande dégustation de **calçots**), **cargolada** (grande dégustation d'escargots)...

Friandises et desserts agrémentent les repas de fête

Le calendrier a forgé la tradition culinaire de la Catalogne. Autour d'une table décorée, les convives dégustent les produits qui marquent le passage des saisons.





Le tourisme œnologique

L'histoire de la Catalogne – son passé, son présent et son avenir – a la saveur et le goût du bon vin. L'œnotourisme nous révèle les secrets de cette transformation magique du raisin.

Parcourir les vignes, en sentir l'odeur, en observer les couleurs selon la saison et le stade de maturité des grappes de raisin, visiter les chais et les caves où se crée et se conserve le précieux liquide, avoir la chance de faire une **dégustation** sur les lieux, c'est en cela que consiste l'**œnotourisme**. Ce type de tourisme se développe de jour en jour en Catalogne et nombreux sont les chais et les caves qui proposent des **visites guidées**, à pied ou à vélo.

Choisir parmi tous les itinéraires possibles se révèle un peu difficile si l'on n'a pas beaucoup de temps devant soi. Ces trajets à la découverte du passé et du présent viticole et vinicole de la Catalogne, nous les présentons en fonction des onze **appellations d'origine des vins catalans** (Penedès, Pla de Bages, Alella, Priorat, Montsant, Conca de Barberà, Tarragona, Terra Alta, Costers del Segre, Empordà – Costa Brava, outre l'appellation Catalunya, qui couvre tout le territoire catalan). Pour apprécier ces itinéraires, il faut savoir que l'AOC est une garantie qui ne concerne pas seulement la zone de production mais aussi la qualité du vin et de son processus d'élaboration.

Les propriétaires des treize chais de l'**AOC Montsant** et de l'**AOC qualifiée du Priorat** ont toujours à cœur d'expliquer à leurs visiteurs le pourquoi de la renommée et de la qualité de leurs vins. L'histoire de leurs 1 500 hectares de vignobles remonte à l'année 1162, quand les moines de la chartreuse de Scala Dei, au pied du Montsant, se mirent à fabriquer des vins qui très tôt connurent un grand succès public. La Route du vin dans ces deux régions offre la possibilité de visiter un total de vingt-deux chais et d'en goûter les vins.

L'**AOC Penedès** est aussi l'une des plus anciennes. C'est là que se situe le roman *La Bodega*, de Noah Gordon, qui dit avoir découvert dans ce coin du Penedès « les gloires d'un bon vin » et dont le roman est « une lettre d'amour à un pays ». Le **Consortium de promotion touristique de l'Alt Penedès** a élaboré un programme œnotouristique qui comprend des itinéraires, l'hébergement dans des gîtes ruraux situés dans des endroits où l'on produit du vin et la **visite de lieux de la région où l'univers du vin est mis à la portée de tous**, tels que le musée des Cultures du vin de Catalogne – Vinseum, à Vilafranca del Penedès, ou l'Atelier de la vigne, à Sant Pere Molanta, où sont organisées des activités autour de la vigne et du vin.

L'une des appellations d'origine contrôlée les plus récentes, l'**AOC Pla de Bages**, a déjà été récompensée, malgré sa jeunesse, par plusieurs prix internationaux. Certains chais de la région proposent des visites et organisent des dégustations et des stages. L'**AOC Alella**, dans le Maresme, est la plus petite en superficie ; un musée du vin a été installé dans une ancienne ferme, le **mas Can Magarola**, qui gère l'appellation.

Pour connaître les vins des Terres de Ponent, c'est-à-dire les contrées catalanes les plus à l'ouest, il faut aller dans la région de l'**AOC Costers del Segre** ; elle est divisée en six zones, qui occupent une vaste superficie, montrant une grande variété de paysages d'où provient une tout aussi grande variété de vins – on ne saurait trop conseiller d'assister à la fête des vendanges qui se tient chaque année à Raimat et de visiter les chais de la région. À l'est de la Catalogne se trouvent « les vignes vertes au bord de la mer » que chante le poète Josep Maria de Sagarra : il s'agit de l'**AOC Empordà**, que l'on cultive dans un paysage tout en contrastes où la terre rejoint la mer, conférant un caractère particulier aux vins, des blancs fins et des mistelles et autres vins doux.

Les **AOC Conca de Barberà, Terra Alta et Tarragona** se trouvent dans la région de Tarragone. Ce sont des vins qui prolongent une histoire commençant à l'époque des Romains et qui jouissent d'un grand prestige depuis lors. On ne manquera pas de visiter la « **cathédrale du vin** » de L'Espluga de Francolí, une cave coopérative qui abrite un musée du vin. Elle fait partie des **chais modernistes** (l'Art nouveau catalan) que l'on peut encore visiter dans l'Alt Camp et la Conca de Barberà, un patrimoine monumental qui concerne les caves coopératives les plus importantes de Catalogne construites par des architectes de renom, **Pere Domènech i Roura** ou **Cèsar Martinell i Brunet**, qui concentrèrent leur travail sur ces « cathédrales du vin ». Mais, bien sûr, une Route du vin ne saurait être complète si l'on ne teste pas le délicat accord de ces vins avec les mets que proposent les restaurants locaux...



La Catalogne vous invite à flâner dans ses vignes, à céder à une agréable conversation entre deux verres, ou encore à faire l'expérience des vertus thérapeutiques du vin dans un wine spa.



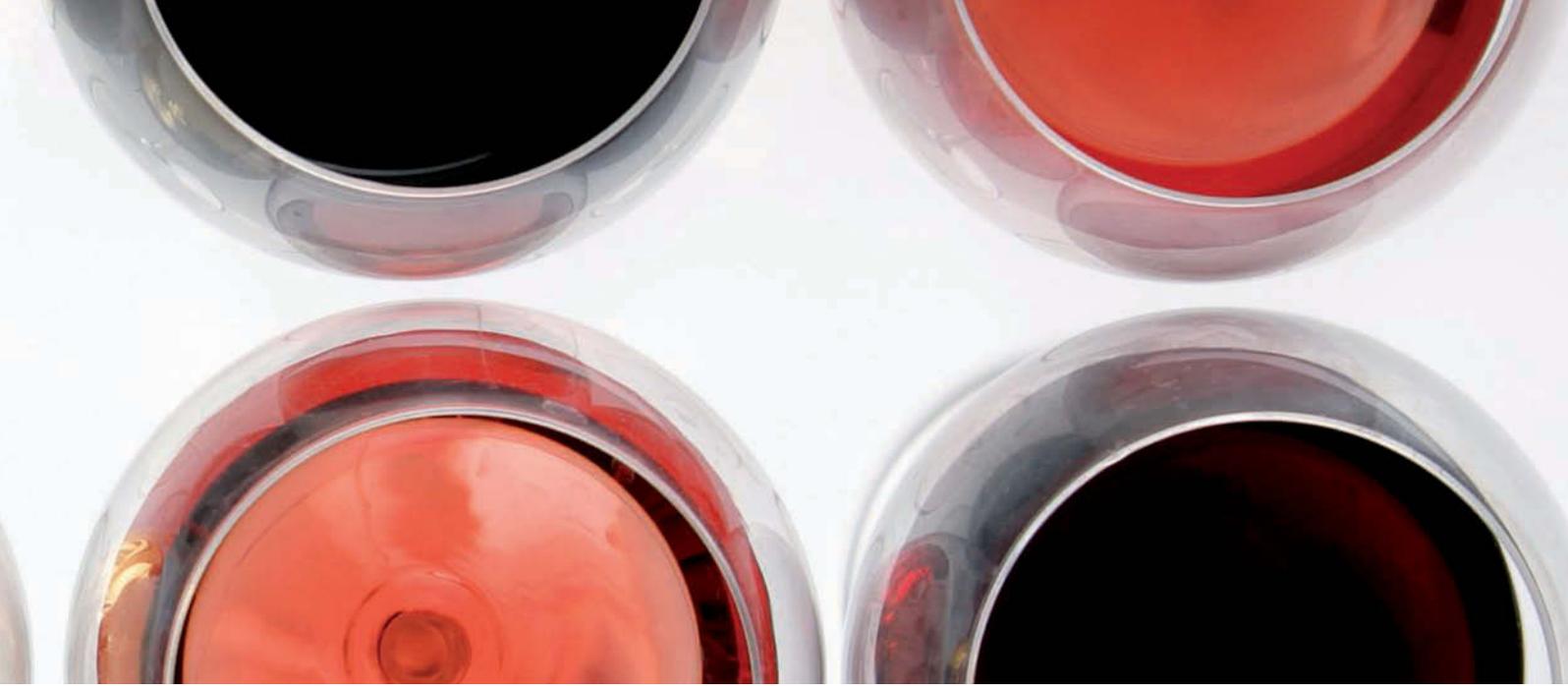
Le cava, vin mousseux catalan, un plaisir à toute heure

Ce sont les bouteilles de la joie, celles qui mettent le point final aux plus belles fêtes ou qui servent d'apéritif avant les meilleurs repas. Une fois encore, la soif d'innovation des Catalans a fait naître un nouveau produit, le cava, un vin mousseux différent et de qualité qui a su séduire de nombreux adeptes. C'est dans la splendeur de la culture viticole catalane du milieu du XIX^e siècle qu'il faut chercher la source de cet original vin mousseux catalan. À l'époque, plusieurs familles de **Sant Sadurní d'Anoia**, en association avec l'Institut agricole catalan **Sant Isidre**, se lancent dans une intense recherche qui va donner naissance au cava.

Les trois mille premières bouteilles sont obtenues en 1872 par **Joan Raventós**, des caves **Cordorniu**. Aujourd'hui, 200 millions de bouteilles s'exportent partout dans le monde, sortant du silence et de l'obscurité des caves ancestrales de **Sant Sadurní d'Anoia**, qui est maintenant devenu

Dégustation de vins pour tous publics, connaisseurs et néophytes





la capitale du cava. C'est bien sûr le cava qui arrose le début et la fin de la grande fête organisée par la **confrérie du cava** de ce bourg du Penedès, la première du genre à avoir été créée en Espagne et la deuxième au monde après celle de la Champagne.

Rien que dans le Penedès, ce petit coin de Catalogne, plus de quatre-vingts maisons fabriquent du cava. La plupart d'entre elles organisent des visites. Mais la production du cava s'est étendue à d'autres régions catalanes : l'Alt Penedès, le Bages, l'Anoia, l'Empordà, la Selva, Tarragone... Des agences proposent des itinéraires à la découverte des secrets du cava dans toute la Catalogne, avec un choix de chais, de restaurants, de lieux d'hébergement, de commerces spécialisés et de prestations touristiques. Tout cela avec l'ambition de faire découvrir un savoir-faire, une tradition et une façon d'être qui reposent sur une identité viticole et vinicole affirmée.

Rien que dans le Penedès, plus de quatre-vingts maisons fabriquent du cava



Les cépages de raisin blanc utilisés pour fabriquer le cava sont le macabeu, qui apporte douceur et parfum, le xarel·lo, qui donne corps et structure et le parellada, qui ajoute finesse, fraîcheur et arôme.



Le Club Tourisme gastronomique

Répertoire

Tourisme de Catalunya a regroupé dans le **Club Tourisme gastronomique** une grande partie des entreprises, agences et organismes qui contribuent à faire connaître et apprécier la cuisine catalane. Vous trouverez ci-après des informations sur les membres de ce club, depuis les lieux d'hébergement et les restaurants jusqu'aux producteurs, en passant par les prestataires de services, les associations de cuisiniers, les syndicats de restaurateurs et tous les organismes de tourisme qui nous aident à faire connaître notre pays et ses paysages par le biais d'activités gastronomiques. Nous vous souhaitons d'ores et déjà bon appétit !



Répertoire du Club Tourisme gastronomique

Entreprises et prestataires de services

Services

Page	Nom
30	ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS DEL MONTSENY
30	AULA GASTRONÒMICA DE L'EMPORDÀ
30	BUIL & GINÉ
31	CATACURIAN
31	CATALUNYA BUS TURÍSTIC
31	HOSTALERIA I TURISME DEL BERGUEDÀ
32	LA BOELLA
32	LA LLAVOR DELS ORÍGENS
32	MAS MITJAVILA
33	MIGUEL TORRES, SA
33	MÓN ST. BENET
33	RESTAURANT ÀBAC BARCELONA
34	RESTAURANT CAL SASTRE
34	RESTAURANT EL CINGLE
34	RESTAURANT TERRABACUS
35	RUTA DEL XATÓ
35	VALLFORMOSA

Associations de restaurants

Page	Nom
36	CLUB DE TAST DEL GREMI D'HOSTALERIA DE SITGES
36	CUINA DE L'EMPORDANET
36	CUINA DEL VENT
37	CUINA PIRINENCA DE LA CERDANYA



Page	Nom
37	CUINA VALLÈS
37	CUINA VOLCÀNICA
38	CUINES DEL VENDRELL
38	FOGONS DE LA VALL DE RIBES
38	GRUP GASTRONÒMIC DEL PLA DE L'ESTANY
39	JOVES CUINERS
39	LA XICOIA
39	NOGUERA CUINA
40	OSONA CUINA
40	PENEDÈS FOGONS

Lieux d'hébergement

Page	Nom
40	ASSOCIACIÓ DE CASES FONDA DE CATALUNYA
41	DERBY HOTELS COLLECTION
41	MAS DE TORRENT HOTEL & SPA****
41	EL MONTANYÀ RESORT & SPA****
42	HOTEL TERMES MONTBRIÓ****
42	HOTEL LA COSTA GOLF & BEACH RESORT****
42	HOTEL RIBERIES****
43	HOTEL XALET LA COROMINA – REST. SALVADOR CASASECA

Intermédiaires

Page	Nom
44	GOURMAND BREAKS CULINARY TOURS
44	GRUP NATURA
44	LOFTWINES SOMMELIER EVENTS



45	OCIOVITAL - FOOD WINE TOURS
45	PEP PALAU, VON AREND & ASSOCIATS
45	THE WINE COLOURS

Organismes de promotion touristique

Locaux

Page	Nom
46	AJUNTAMENT D'ALP
46	AJUNTAMENT DE CASTELLÓ D'EMPÚRIES
46	AJUNTAMENT DE VILANOVA I LA GELTRÚ
47	CONSELL COMARCAL DEL BAIX EMPORDÀ
47	CONSELL COMARCAL DEL PALLARS JUSSÀ
47	CONSORCI DE TURISME DEL BAIX LLOBREGAT
48	ENOTURISME PENEDÈS
48	OFICINA DE TURISME VIC
48	OFICINA MUNICIPAL DE TURISME DE SANT CARLES DE LA RÀPITA
49	PATRONAT MUNICIPAL DE TURISME DE SALOU
49	PATRONAT MUNICIPAL DE TURISME DE TARRAGONA
49	PATRONAT MUNICIPAL DEL TURISME DE CALAFELL
50	REGIDORIA DE TURISME I COMERÇ DE DELTEBRE
50	TURISME COMARCA DEL PRIORAT



Page	Nom
50	TURISME DE CAMBRILS
51	TURISME DE LLEIDA



Page	Nom
51	TURISME DE ROSES
51	TURISME DE SITGES

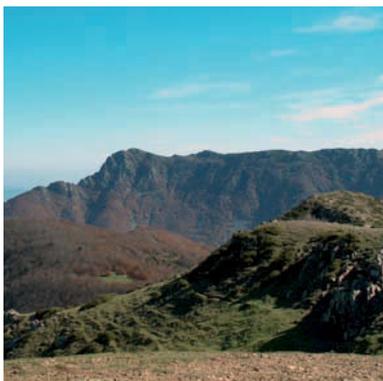
Par zones

Page	Nom
52	PATRONAT DE TURISME COSTA BRAVA GIRONA
52	PATRONAT DE TURISME DIPUTACIO DE LLEIDA
52	PATRONAT DE TURISME DIPUTACIÓ DE TARRAGONA
53	TORISME VAL D'ARAN
53	TURISME DE BARCELONA

Partenaires

Page	Nom
54	FUNDACIÓ INSTITUT CATALÀ DE LA CUINA
54	GASTROTECA.CAT
54	PALAU ROBERT

ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS DEL MONTSENY



L'ambition de notre association est que les visiteurs du parc naturel du Montseny y fassent un séjour agréable et respectueux de l'environnement et qu'ils découvrent toute la richesse naturelle, culturelle et humaine que recèle le Montseny. Parmi les membres de notre association figurent de nombreux restaurants et hôtels, qui proposent une cuisine très variée, de la plus traditionnelle à la plus innovante. L'hébergement est prévu dans des petits hôtels, des campings, des gîtes ruraux et en appartement. Font aussi partie de notre association des agences susceptibles d'organiser des randonnées pédestres ou à cheval et des activités de multiaventures.

- Dégustations d'été à Sant Celoni.
- Foire gastronomique de Sant Esteve de Palautordera.

Coordonnées

Ctra. de Montseny, s/n
08461 Sant Esteve de Palautordera
Tel. / Fax +34 938 482 008
info@turisme-montseny.com
www.turisme-montseny.com



Associació
d'Empresaris
Turístics
Montseny

AULA GASTRONÒMICA DE L'EMPORDÀ



Ce centre qui s'appuie sur les technologies les plus en pointe constitue une expérience d'un genre tout à fait nouveau en Espagne. À la fois centre de recherche et de formation continue pour les employés du secteur de la gastronomie, il propose également des formations de haut niveau pour les cuisiniers et les chefs de salle des restaurants. Il organise aussi des cours pour les cuisiniers amateurs qui s'intéressent à la gastronomie de la région. Très modernes, ses cuisines sont entièrement équipées de matériel de dernière génération.

- Formation continue pour les cuisiniers et le personnel de salle.
- Cuisine d'auteur : stages pour les chefs de cuisine et les professionnels de la restauration.
- 12+1 : douze passionnés de gastronomie sont rassemblés pour déguster un menu qu'ils auront confectionné sous la houlette d'un chef invité.
- Aujourd'hui, c'est moi qui fait la cuisine !.

Coordonnées

Ctra. Palamós-Palafrugell, km 328
17253 Vall-llobrega
Tel. +34 972 312 091
Fax +34 972 312 092
aula@grupcostabravacentre.com
www.aulagastronomicadeleparda.com



BUIL & GINÉ



Le chai Buil & Giné est le seul dans le Priorat à être ouvert au public sept jours sur sept, toute l'année (hormis les 1^{er} et 6 janvier et les 25 et 26 décembre). Il est conçu de façon à conjuguer la fabrication du vin et les visites du public, invité à prendre part à diverses activités. Ses installations peuvent accueillir les personnes à mobilité réduite et de nombreuses activités sont prévues pour tous les publics, dans le plus grand confort et en toute sécurité. Site privilégié dans le cadre exceptionnel du Priorat.

- Visite des chais et dégustation de vins.
- Promenade dans les vignes, visite des chais et dégustation de vins.
- Visite, dégustation et repas sur place.
- L'aventure du vin (activité ludique pour toute la famille).

Coordonnées

Ctra. Gratallops a la Vilella Baixa,
km 11,5
43736 Gratallops
Tel. +34 977 839 810
Fax +34 977 839 811
info@builgine.com
www.builgine.com



CATACURIAN

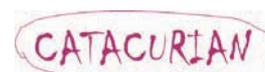


Vacances pour gourmets dans le Priorat avec hébergement dans un « boutique hôtel ». Capacité d'accueil : six personnes. Cours de cuisine catalane du terroir, dégustations de vins et des huiles d'olive AOC Priorat, Montsant et Siurana, et visites privées des plus grands chais du canton. Possède le diplôme touristique de Catalogne. Ouvert toute l'année sauf le mois d'août.

- Cours de cuisine.
- Dégustations de vins.
- Dégustations d'huiles d'olive.
- Visites culturelles.

Coordonnées

C. Progrés, 2
43736 El Masroig
Tel. +34 977 825 341
+34 935 110 738
Fax +34 977 270 561
info@catacurian.com
www.catcurian.com
www.catacurian.net



CATALUNYA BUS TURÍSTIC



Catalunya Bus Turístic propose des sorties d'une journée au départ de Barcelone et de Sitges. La Route Wine & Tasting comprend une visite guidée avec dégustation de deux vins dans les caves Jean Leon à Torrelavit, dans le Penedès, une visite guidée avec dégustation de deux vins accompagnés d'amuse-bouches dans les caves Torres (avec, en cadeau, une bouteille de vin pour chaque participant) et une dégustation dans la vinothèque Torres à Barcelone. Possibilité de circuits à la carte et de sorties de groupe. Les sorties sont assurées, sur réservation, tous les jours de la semaine sauf le lundi, de mars à décembre.

- Sorties au départ de Barcelone :
- Route Montserrat Winery & Sitges (8 h 30 - 20 h 00)
- Route Dalí's City & Girona (8 h 30 - 20 h 00)
- Route Wine & Tasting (8 h 30 - 14 h 00)
- Sortie au départ de Sitges:
- Route Montserrat & Bodegas (9 h 00 - 17 h 20)

Coordonnées

Tel. + 34 932 853 832
Fax + 34 932 853 831
info@barcelonaturisme.com
turisme@barcelonaturisme.com
www.barcelonaturisme.com/cbt



HOSTALERIA I TURISME DEL BERGUEDÀ



Hostaleria i Turisme del Berguedà est une association de lieux d'hébergement, de restaurants et de prestataires de services. Concernant la gastronomie, elle est spécialisée dans la cuisine de plats et de produits du terroir.

La cuisine du Berguedà a su conjuguer, au fil des ans, tradition et modernité, allant toujours de pair avec des produits de première qualité. Parmi ses plats traditionnels figurent notamment le pot-au-feu au maïs *escirat* (pelé), les pommes de terre *em-mascarades* (cuites avec du boudin noir) et les petits pois noirs au lard. Le Berguedà est aussi la région des champignons et du gibier par excellence. La Cuisine du champignon et la Cuisine du gibier sont deux campagnes gastronomiques au cours desquelles les restaurateurs mettent de grandes doses de créativité au service de délicieuses recettes.

- Cuisine du champignon.
- Cuisine du gibier.
- Cuisine du Berguedà.

Coordonnées

Passatge Arquitecte Porta, 2 bis
08600 Berga
Tel. +34 938 222 495
berguedaturisme@berguedaturisme.com
www.berguedaturisme.com



LA BOELLA



Situé dans un mas du XII^e siècle restauré avec bonheur, au milieu de 150 hectares de jardins et d'oliveraies, le complexe de La Boella comprend un restaurant gastronomique, un petit hôtel de charme, un chais avec boutique spécialisée proposant des huiles d'olive et des vins produits sur place ainsi qu'un choix de vins des meilleures régions viticoles du monde, un moulin à huile et un grand centre de congrès. Tout y est prévu pour satisfaire les clients les plus exigeants et les palais les plus délicats. Les installations sont adaptées aux personnes à mobilité réduite.

- Dégustations de vins et d'huiles d'olive.
- Accords mets et vins, menus gastronomiques.
- Cours de dégustation.
- Visites guidées du complexe (vignes, oliveraies, moulin à huile, chais...).
- Présentations de vins et de produits fins.

Coordonnées

Autovia Reus-Tarragona T-11, km 12
43110 La Canonja
Tel. +34 977 771 515
Fax +34 977 774 993
info@laboella.com
www.laboella.com



LA LLAVOR DELS ORÍGENS



Complexe gastronomique catalan, avec restaurants et boutique spécialisée. Il édite une revue qui présente des propositions culinaires et touristiques. Les restaurants du Carrer de Ramón y Cajal et du Carrer d'Enric Granados sont adaptés pour les personnes à mobilité réduite, proposent un menu quotidien et acceptent les réservations. Menus de groupe dans tous les restaurants.

Adresses des restaurants :

C. de Ramón y Cajal, 12. 08012 Barcelone. Tél. (+34) 932 136 031.

C. d'Enric Granados, 9. 08007 Barcelone. Tél. (+34) 934 531 120.

Pg. del Born, 4. 08003 Barcelone. Tél. (+34) 932 956 690.

C. de la Vidriera, 6-8. 08003 Barcelone. Tél. (+34) 933 107 531.

Coordonnées

lallavordelsorigens@lallavordelsorigens.com



MAS MITJAVILA



Mitjavila est le seul gîte rural à être aménagé dans une ancienne ferme construite au X^e siècle, au milieu de prairies et de forêts. Les activités qui y sont proposées visent à faire connaître aux jeunes générations et aux gens qui ne sont pas de la région la cuisine, les coutumes, le mode de vie paysan et la richesse culturelle du Ripollès. Des stages de cuisine traditionnelle, des ateliers pratiques et des visites de fermes d'élevage, de fromageries et de marchés sont notamment organisés. Le mas Mitjavila possède le label « Garantie de qualité environnementale ».

- Atelier Cuisine de montagne.
- Atelier Confitures.
- Atelier Fromages catalans traditionnels.
- Atelier Pain de pays.
- Ateliers à la carte portant sur les divers aspects du mode de vie traditionnel à la campagne.

Coordonnées

Sant Martí d'Ogassa
17861 Ogassa
Tel. +34 972 722 020
info@masmitjavila.es
www.masmitjavila.es



MIGUEL TORRES, SA



Le nom de Torres est lié à l'univers du vin depuis plus de trois siècles. Cette tradition familiale lui a permis de figurer aujourd'hui parmi les plus prestigieux chais du monde. Torres a toujours ouvert ses portes aux passionnés du vin, participant de la sorte à la divulgation de la « culture du vin ». L'aboutissement de cette démarche a été la création, en l'an 2000, d'un Centre d'accueil des visiteurs tenu par le personnel du service Œnotourisme et Événements du chai.

Torres a reçu le titre de Chai européen de l'année 2006, décerné par la revue américaine *Wine Enthusiast*. La médaille d'honneur du Tourisme, la plus haute récompense attribuée par le gouvernement catalan, a été remise à Miguel Torres en 2003.

- Visites guidées du chai.
- Dégustation de vins.
- Stages pratiques.
- Restaurant privé.
- Location de salles.

Coordonnées

C. Miquel Torres, 6
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 938 177 487
Fax +34 938 177 567
visitatorres@torres.es
www.torres.es



MÓN ST BENET



Món St. Benet vous propose des activités différentes et innovantes qui associent une plongée dans l'histoire du lieu, à travers la visite du monastère Sant Benet, et la découverte des dernières avancées en matière d'alimentation, par le biais de la Fondation Alícia, dédiée à la recherche sur alimentation et science. La visite du monastère (en catalan, espagnol, anglais ou français) est un voyage dans le temps, une expérience multisensorielle prodiguée par les nouvelles technologies appliquées à la muséographie. La Fondation Alícia se consacre à la recherche technologique appliquée à la cuisine et à la vulgarisation des bonnes habitudes alimentaires. Elle a été créée par Caixa Manresa et par le gouvernement catalan. On y trouve trois restaurants, dont l'un est L'Angle, dirigé par le cuisinier de renom Jordi Cruz.

- Visite de la Fondation Alícia, « le sens des sens ».
- Ateliers interactifs dans la cuisine pédagogique d'Alícia.
- Món St. Benet : un voyage dans la culture et l'alimentation.
- La gastronomie de Món St. Benet.

Coordonnées

Món St. Benet
Camí de Sant Benet, s/n
08272 Sant Fruitós de Bages
Tel. +34 902 875 353
info@monstbenet.com
www.monstbenet.com



RESTAURANT ÀBAC BARCELONA



À quelques minutes des endroits les plus intéressants de Barcelone, l'ÀBaC est un restaurant aux lignes épurées et à l'élégante architecture intérieure.

La gastronomie, sous la direction de Xavier Pellicer, en est l'axe fondamental. Ce restaurant gastronomique a été récompensé par deux étoiles Michelin et deux soleils Campsa.

- Cave de plus de 500 références, que l'on peut visiter.
- Cuisine de 200 m² que les clients de l'hôtel peuvent visiter.

Coordonnées

Av. Tibidabo, 1
08022 Barcelona
Tel. +34 933 196 600
info@abacbarcelona.com
www.restaurantabac.com



RESTAURANT CAL SASTRE



Un cadre incomparable, un restaurant qui a gardé l'essence des anciennes auberges de village. Des produits exclusivement naturels font du restaurant Cal Sastre un lieu idéal pour les plaisirs de la bonne chère. Avec une spécialité : les haricots de Santa Pau, cultivés dans les champs qui entourent les volcans. Tous les mets sont confectionnés avec les produits du terroir, qui composent, par la magie de la cuisine, des repas inoubliables. Restaurant recommandé par le Guide Michelin, *Gourmetour*, *España parada y fonda* et la *Guía de la buena vida* du quotidien *El País*. Établissement associé à Turismo Garrotxa, l'office de tourisme de la Garrotxa.

- En été, dîners sur fond de musique live (habaneras, musique classique...).
- Dîners spéciaux accord mets et vins.
- Dîners rencontres avec des personnes connues (monde politique, sports...).
- Menus dégustation (toute l'année).

Coordonnées
Placeta dels Valls, 6
17800 Santa Pau
Tel. +34 972 680 421
Fax +34 972 680 481a
calsastre@calsastre.com
www.calsastre.com



RESTAURANT EL CINGLE



Le restaurant El Cingle propose une carte riche en nuances. Les produits sont choisis avec soin puis magistralement transformés et mis en valeur pour donner des mets sublimes. Quel que soit le nombre de convives pour un événement, El Cingle propose une large gamme de menus et de spécialités gastronomiques susceptibles de satisfaire toutes les exigences. Repas privés (fêtes, anniversaires...) ou repas officiels (entreprises, collectivités, organismes...), pour un petit groupe en famille ou pour des repas d'entreprise avec tous les salariés, El Cingle a la solution à la mesure de vos exigences.

- Présent à Masters Food & Wine South America.
- Présent à Barcelona Degusta.
- Cocktails, dégustations, apéritifs, inaugurations, banquets...

Coordonnées
Pl. Major, s/n
08233 Vacarisses
Tel. +34 938 280 233
Fax +34 938 359 642
montse@elcingle.com
www.elcingle.com



RESTAURANT TERRABACUS



Cuisine méditerranéenne servie au rythme des tapas. Œnotèque choisie, carte des vins et des cavas présentant 350 références, sélectionnées par le groupe de sommeliers du restaurant ; une cinquantaine de références pour les vins servis au verre.

Les vins sont vendus au même prix que dans les magasins spécialisés, avec un supplément de trois euros s'ils sont consommés à table. Carte d'eaux de plusieurs pays. Accessible aux personnes handicapées. Espace fumeurs.

- Menus dégustation avec accord mets et vins et conseils d'un sommelier.
- Dégustations d'eaux.

Coordonnées
C. Muntaner, 185
08036 Barcelona
Tel. +34 934 108 633
+34 666 536 819
Fax +34 934 108 157
muntaner185.bcn@terrabacus.com
www.terrabacus.com

RUTA DEL XATÓ



La Route du *xató* est un circuit gastronomique organisé de novembre à avril que, depuis plus de onze ans, les cantons de l'Alt Penedès, du Baix Penedès et du Garraf consacrent à l'une de leurs spécialités culinaires, le *xató*, une salade à base de morue séchée.

Tout au long de ce circuit, plus d'une centaine de restaurants de la région proposent le *xató* accompagné d'autres mets élaborés avec les produits typiques du terroir. Mais il y a beaucoup d'autres choses à faire dans cette région, riche en activités culturelles, joyaux architecturaux, beaux paysages, loisirs, chais à visiter...

- Grandes dégustations de *xató* à Vilafranca del Penedès, Vilanova i la Geltrú, El Vendrell, Sant Pere de Ribes, Cubelles, Canyelles, Calafell et Cunit.
- Concours de *xató*.
- Foires et fêtes gastronomiques.
- Coordination des associations de la Route du *xató*.

Coordonnées

C. Casal, 26

08720 Vilafranca del Penedès

Tel. +34 938 901 707

rutadelxato@penedes-garraf.com

www.rutadelxato.com



VALLFORMOSA



Vallformosa vous invite à venir découvrir dans ses caves les secrets de fabrication de ses vins et de ses cavas : visite guidée et dégustation. Vallformosa dispose de plusieurs salles pour accueillir des banquets, des réunions ou des congrès, avec la possibilité d'organiser des activités ludiques et de team building.

Le Vallformosa Winery Convention Center est un centre responsable qui a passé un accord avec la fondation Institut Català d'Oncologia et qui destine une partie de ses bénéfices à la lutte contre le cancer.

- Dégustations de vins et de cavas.
- Dégustation de produits gastronomiques du Penedès et des autres AOC de Vallformosa (Rioja et Ribera del Duero).
- Ateliers de cuisine et activités Slow Food.

Coordonnées

Masia Vallformosa

La Sala, 45

08735 Vilobí del Penedès

Tel. +34 938 978 286

Fax +34 938 978 355

wcc@vallformosa.es

www.vallformosa.com



CLUB DE TAST DEL GREMI DE SITGES



Le Club de Tast est un club gastronomique formé de plusieurs restaurants de la ville qui se sont associés il y a 25 ans pour offrir le meilleur de la cuisine locale. Au sein de ce club, où prévalent le souci pour la qualité des produits et le professionnalisme des membres qui le composent comme celui de leurs collaborateurs, la bonne cuisine n'est pas une chose exceptionnelle mais le travail quotidien.

Le club se compose des restaurants Hidalgo, El Cau del Vinyet, El Mascarón, El Veleró, Esmarris, Iris Gallery, La Masia, La Nansa, La Torreta, Los Vikings, Mare Nostrum, Maricel, Noray, Pic Nic et Pizzeria Cap de la Vila.

- XXIII^e repas du Club de Tast.
- Carte Fêtes des vendanges.
- Menu du xató.
- Les saveurs de l'automne dans les écoles.
- Concours de la meilleure cassolette de riz à la mode de Sitges.

Coordonnées

C. Salvador Olivella, local 73
Centre Comercial Oasis
08870 Sitges
Tel. +34 938 941 290
Fax +34 938 947 331
info@clubdetast-sitges.com
www.clubdetast-sitges.com



CUINA DE L'EMPORDANET



Cuina de l'Empordanet est le nom d'une association de restaurateurs qui œuvrent pour la diffusion de la cuisine du Baix Empordà. Ce groupe se compose aujourd'hui de 18 restaurants qui ont pour ambition de promouvoir la culture, les produits et la qualité gastronomique de la région auprès du grand public, des médias et des voyageurs de tous pays, afin que l'Empordà soit reconnu comme une destination gastronomique de premier plan. Les restaurants membres de l'association s'engagent à respecter les principes énoncés dans le Plan de qualité des destinations touristiques du Baix Empordà et cinq d'entre eux affichent le label Qualité touristique.

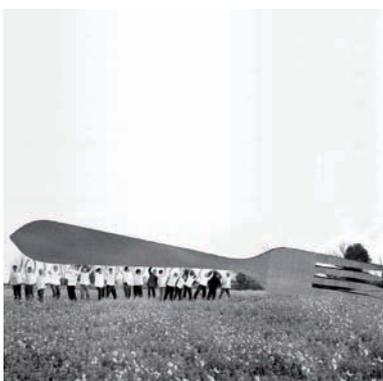
- Tournoi Costa Brava - Catalogne cuisine et golf.
- Campagnes de promotion de l'alimentation méditerranéenne saine.
- Campagnes « Art et Gastronomie » (hommage à Salvador Dalí) et « Pla, plat à plat » (hommage à Josep Pla).
- Campagne « Les jardins de l'Empordà ».

Coordonnées

Ctra. Palamós, km 328
17253 Vall-llobrega
Tel. +34 972 600 069
Fax +34 972 600 112
empordanet@grupcostabravacentre.com
www.cuinadelempordanet.net



CUINA DEL VENT



Cuina del Vent est issu de l'association des hôteliers et restaurateurs de l'Alt Empordà et rassemble un groupe de professionnels pour qui la gastronomie est un moyen d'expression porteur d'un savoir populaire, forgé par une histoire, un climat et un paysage communs, ceux de l'Alt Empordà. La cuisine de l'Alt Empordà est le reflet fidèle de la générosité d'un pays de contrastes : une côte sauvage et escarpée et une côte toute en douceur et en longueur, qui nous régale de poissons et de fruits de mer ; une plaine infinie qui voit sans cesse renaître les champs et les cultures maraîchères ; une montagne fertile, intensément verte, et une montagne aride et préservée où abondent le gibier et les fruits sauvages.

- Organisation de foires, de rencontres et de séminaires gastronomiques.

Coordonnées

Pol. Empordà Internacional, s/n
17469 Vilamallà
Tel. +34 972 525 556
info@altempordahostaleria.com
www.altempordahostaleria.com



CUINA PIRINENCA DE LA CERDANYA



L'association gastronomique Cuina Pirinenca de la Cerdanya a été créée par un groupe de restaurateurs soucieux de rassembler sous un logo commun les restaurants qui s'engagent sur la qualité, les produits locaux et la promotion du tourisme gastronomique en Cerdagne. La Cerdagne, vallée des Pyrénées forte d'une riche tradition gastronomique et touristique, possède un important patrimoine historique et architectural et recèle des paysages admirables.

- Géocaching et Cuisine pyrénéenne (au printemps).
- Rencontre Producteurs locaux de la Cerdagne et Cuisine pyrénéenne (en juin).
- Journée mondiale du tourisme au château de Biart (en automne).
- Championnat de golf et Cuisine pyrénéenne (en octobre).

Coordonnées
Cruïlla N-152 amb N-260
17520 Puigcerdà
Tel. +34 972 141 100
cuinapirinenca@gmail.com
www.cuinapirinenca.org



CUINA VALLÈS



Cuina Vallès est une association rassemblant neuf grands chefs du Vallès Occidental soucieux de promouvoir ce canton à travers la gastronomie. Le haricot blanc *del ganxet*, légume propre au Vallès Occidental, est le produit phare des cuisiniers de Cuina Vallès, qui allient la cuisine traditionnelle catalane et les produits du terroir avec la cuisine la plus innovante. Un plaisir pour les sens !

- Semaine Cuina Vallès (en janvier).
- Ateliers de cuisine.
- La cuisine à base de haricots blancs *del ganxet*.
- Tourisme gastronomique.
- Traiteurs pour toutes sortes d'événements.

Coordonnées
Ctra. N-150, km 15
08227 Terrassa
Tel. +34 937 273 534
Fax +34 937 271 969
info@cuinavalles.cat
www.cuinavalles.cat



CUINA VOLCÀNICA



Cuina Volcànica est une association de restaurateurs soucieux de conserver et d'intégrer dans leurs cuisines les produits typiques de ce canton privilégié qu'est la Garrotxa, une région de volcans : entre autres, haricots, pommes de terre rouge, sarrasin, maïs blanc, truffes, bouillie de maïs, *piumoc* (boudin traditionnel), *serrat d'ovella* (fromage de brebis) et d'excellentes viandes. Cuina Volcànica propose à tous une cuisine de qualité, autochtone, créative et originale.

- Foire gastronomique de la Garrotxa (en novembre et décembre).

Coordonnées
C. Nou, 7 1r
17001 Girona
Tel. +34 972 224 344
Fax +34 972 204 549
dcoloma@gihostaleria.org
www.cuinavolcanica.cat



CUINES DEL VENDRELL



Depuis 2001, cette association s'attache à promouvoir les produits typiques d'El Vendrell et du Penedès. Elle est aujourd'hui composée de dix restaurants et de quatre producteurs de vins, de cava, d'huile d'olive et de vinaigre.

Au cours de l'année, Cuines del Vendrell organise quatre campagnes gastronomiques et prend part aux journées gastronomiques organisées tous les deux ans à l'occasion de la foire de Santa Teresa à El Vendrell, ainsi qu'à divers marchés, forums et foires touristiques promotionnels.

- Campagne de l'huile nouvelle et du vinaigre vieux (de novembre à février).
- Campagne des fèves (en mars et avril).
- Campagne de la crevette du Baix Penedès (en mai et juin).
- Campagne du gâteau de caroube (en août et septembre).

Coordonnées

Av. Brisamar, 1

43880 Coma-ruga (El Vendrell)

Tel. +34 977 680 010

Fax +34 977 683 654

lescuidesdelvendrell@elvendrell

turistic.com

www.elvendrellturistic.com



FOGONS DE LA VALL DE RIBES



Cette association s'intéresse aux fondements, aux origines et aux caractéristiques qui définissent la cuisine traditionnelle pyrénéenne, en recueillant d'anciennes recettes et d'anciennes techniques de préparation des plats et en tentant de remettre à l'honneur les ustensiles et les produits qui ont toujours servi à élaborer cette cuisine. Un héritage historique et un ensemble de traditions ont peu à peu forgé la bonne cuisine de la vallée, qui repose sur le mode de vie paysan, le travail de la terre, l'élevage, la qualité de l'eau, la perpétuation de la tuée du cochon, l'abondance des produits naturels, le travail des artisans et la conservation des produits du terroir.

- Deux campagnes gastronomiques (en mai et octobre).
- Menus thématiques dans les foires d'artisanat.
- Dégustation des produits du terroir.

Coordonnées

Pl. Ajuntament, 3 baixos

17534 Ribes de Freser

Tel./fax +34 972 727 728

turisme@vallderibes.cat

www.vallderibes.cat



GRUP GASTRONÒMIC DEL PLA DE L'ESTANY



Cette association gastronomique du Pla de l'Estany a été constituée en février 2004 à l'initiative d'un groupe de restaurateurs qui souhaitent obtenir des produits de première qualité afin d'offrir une cuisine en conformité avec les caractéristiques du terroir du Pla de l'Estany. Elle répond aujourd'hui à un double objectif : d'une part, proposer des plats cuisinés avec des produits d'une qualité irréprochable et confectionnés de façon artisanale et écologique, sur des critères de qualité et de contrôle exceptionnels ; d'autre part, remettre à l'honneur des matières premières tombées en désuétude ou carrément oubliées.

- Foire au miel, à Crespià (le dernier week-end de février).
- Juin gastronomique du Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany (en juin).
- Foire à l'ail, à Comellà del Terri (en octobre).
- Foire à la courge, à Esponellà (en octobre).

Coordonnées

CCPE - Banyoles

Tel. +34 972 583 258

turisme@plaestany.org



JOVES CUINERS



C'est l'association Joves Cuiners qui, la première, a ouvert la voie au regroupement de chefs cuisiniers. Elle accueille une nouvelle génération de professionnels, fils de restaurateurs, venant pour la plupart de Gérone ou de ses environs. Les membres de Joves Cuiners, dont un grand nombre ont reçu des étoiles Michelin, mêlent tradition et innovation dans leur utilisation des produits locaux et partagent une même façon de travailler et un même point de vue sur la cuisine. Ils entendent situer la cuisine catalane au niveau qu'elle mérite et en moderniser les concepts. Tous possèdent un restaurant, échangent entre eux leurs expériences et s'enrichissent mutuellement de ce contact.

- Rencontres et concours gastronomiques, nationaux et internationaux.

Coordonnées
info@jovescuiners.com
www.jovescuiners.com



LA XICOIA



L'association gastronomique La Xicoia a été créée en 2003 par de jeunes cuisiniers soucieux de promouvoir la cuisine du Pallars Sobirà et les produits du terroir. Faire en sorte que la cuisine du Pallars Sobirà soit synonyme de qualité, contribuer au retour de la tradition culinaire de la région et en faire un moteur touristique, tel est l'objectif final de ces cuisiniers. La Xicoia s'est présentée au public en mai 2003, lors d'un dîner dégustation offert par l'association et parrainé par le chef Sergi Arola et le comédien Carles Canut.

- Rallye gastronomique du Pallars Sobirà (du 15 au 30 avril).
- Une Xicoia d'Or est décernée chaque année (en mai).
- Jeudi Gras (fête du cochon et de l'agneau) et concours du meilleur xolís (une saucisse sèche, spécialité de la région).

Coordonnées
 Av. Comtes del Pallars, 29
 25560 Sort
 Tel. +34 669 905 266
 Fax +34 973 62 08 19
laxicoia@hotmail.com
www.laxicoia.com



NOGUERA CUINA



En 1994, à l'occasion du Deuxième Congrès de cuisine catalane, où le canton de la Noguera se chargeait de la partie « cuisine des maraîchers », un certain nombre de restaurants de la région organisèrent des journées gastronomiques. Souhaitant apporter une continuité à ces manifestations, indépendamment des changements politiques, ces restaurants se constituèrent en l'association Noguera Cuina à l'été 2007, devenant par là un interlocuteur officiel face aux collectivités publiques. Noguera Cuina entend consolider le renom que la cuisine de la région a désormais obtenu et s'affirmer comme un groupe de cuisiniers soucieux de remettre à l'honneur et de promouvoir l'usage des produits autochtones et la qualité gastronomique sous tous ses aspects.

- Campagne « Du paysage à la cuisine » (au printemps).

Coordonnées
 C. Àngel Guimerà, 28
 25600 Balaguer (Lleida)
 Tel. + 34 973 400 709
restaurants@nogueracuina.com
www.nogueracuina.com



**NOGUERA
 CUINA**

Associació de Restaurants de la Noguera

OSONA CUINA



Osona Cuina est une association de cuisiniers du canton d'Osona. Douze restaurants en font partie, qui ont en commun de proposer une cuisine basée sur les produits du terroir. Ils organisent des campagnes très originales, dont une campagne de la truffe.

Parallèlement au travail de chacun des restaurants, Osona Cuina s'implique dans diverses activités gastronomiques et touristiques de la région.

- Fête du Jeudi Gras.
- Vols en montgolfière et gastronomie.
- Activités gastronomiques : démonstrations, ateliers et dégustations.

Coordonnées
C. de Gurb, 17 entl. 2a
08500 Vic
Tel. +34 938 814 314
Fax +34 938 814 358
info@osonacuina.com
www.osonacuina.com



PENEDÈS FOGONS



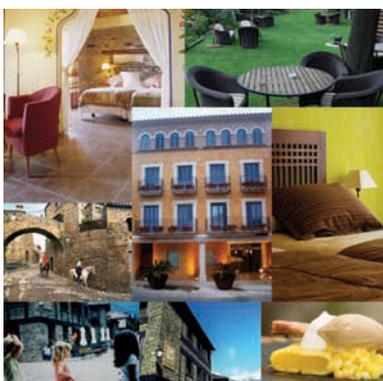
L'association Penedès Fogons a été constituée en juin 2006 dans la perspective de diffuser les valeurs œno-gastronomiques qui sont celles de la région du Penedès. Elle est formée de cinq restaurants, se trouvant sur le territoire de l'appellation d'origine, qui partagent une même volonté d'élaborer une cuisine de qualité et de promouvoir les produits du terroir. L'idée de constituer Penedès Fogons a commencé à germer durant l'été 2005 à l'initiative de l'Union des entrepreneurs du Penedès (UEP) et d'un groupe de restaurateurs décidés à créer une association gastronomique de qualité dans le Penedès.

- Les Soirées de Penedès Fogons (toute l'année).
- Activités de promotion œno-gastronomique (toute l'année).
- Cycle Cuisine sur les marchés (toute l'année).

Coordonnées
Av. de Barcelona, 89 3a
08270 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 938 925 405
Fax +34 938 925 405
penedesfogons@uepenedes.com
www.uepenedes.com



ASSOCIACIÓ DE CASES FONDA DE CATALUNYA



Les auberges (*cases fonda*) sont des établissements particuliers, différents, qui, au-delà de leur fonction d'hébergement et de restauration, créent un lien étroit avec leur environnement naturel et culturel. Tous les aubergistes sont de grands professionnels qui s'impliquent totalement dans leur travail, offrant à leurs clients des prestations de qualité et personnalisées. Ils proposent une cuisine soignée, reposant sur la cuisine catalane, traditionnelle ou créative, toujours élaborée avec les produits du terroir. Les auberges sont réparties partout en Catalogne : Catalunya Central (7), Costa Brava (12), Costa Daurada (4), Costa del Garraf (1), Costa del Maresme (2), Pirineus-Prepirineus (15), Terres de l'Ebre (1) et Terres de Lleida (1).

- Restauration et hébergement dans toute la Catalogne.
- Informations sur la région : services divers, foires, marchés, fêtes...
- Promotion de la cuisine catalane de terroir.
- Offre gastronomique de haute qualité.
- Menus gastronomiques et activités liées au terroir.

Coordonnées
C. Ramon Turró, 63-65 local 2
08005 Barcelona
Tel. +34 933 001 626
Fax +34 933 001 658
info@casafonda.com
www.casafonda.com



DERBY HOTELS COLLECTION



Derby Hotels Collection est un ensemble d'hôtels originaux qui ne ressemblent à aucun autre ; sur leurs murs sont exposées de belles œuvres d'art qui confèrent à chaque hôtel une atmosphère particulière. Situés en centre-ville à Barcelone, Madrid, Londres et Paris, au cœur des quartiers des monuments, de la culture et de la finance, ils sont l'endroit parfait pour un séjour de loisirs, d'affaires ou de shopping. Les six hôtels Derby Hotels Collection qui se trouvent à Barcelone possèdent des restaurants gastronomiques qui proposent des cartes suggestives : cocktail bar East 47 et la Terrassa del Claris, à l'hôtel Claris, restaurant « 3 » de l'hôtel Granados 83 et les restaurants Astoria et Balmes, dans les hôtels du même nom. Art et cuisine à votre portée !

Coordonnées

www.derbyhotels.com

Hotel Claris. Tel. +34 934 876 262

Hotel Granados 83.

Tel. +34 934 929 670

Hotel Gran Derby.

Tel. +34 934 452544

Hotel Derby. Tel. +34 933 223 215

Hotel Astoria. Tel. +34 932 098 311

Hotel Balmes. Tel. +34 934 511 914



MAS DE TORRENT HOTEL & SPA*****



En plein cœur de l'Empordà se trouve l'un des hôtels les plus singuliers de Catalogne, le Mas de Torrent, qui fait partie de la chaîne Relais & Châteaux. Sobriété et élégance s'y conjuguent dans une architecture originale, le service est parfait et la décoration harmonieuse, créant une ambiance accueillante, calme et très confortable. L'hôtel possède deux restaurants, le Gastronomique et le Bistro, un splendide spa inauguré en juin 2007 et des courts de tennis et de paddle-tennis. Chambres : 7 suites et 3 chambres doubles Mas Principal, 22 suites jardin, 7 suites piscine de luxe.

- Massages.
- Cours de pilates et de tai-chi.
- Cours de tennis et de paddle-tennis.
- Dégustation de vins (pour groupes).

Coordonnées

Mas de Torrent Hotel & Spa

Afores, s/n

17123 Torrent

Tel. +34 902 550 321

Fax +34 972 303 293

infohotel@mastorrent.com

www.mastorrent.com



EL MONTANYÀ RESORT & SPA****



Situé dans le cadre privilégié du parc naturel du Montseny, le Montanyà Resort & Spa est l'endroit parfait pour une escapade gastronomique. Le restaurant propose un grand choix de mets, tous élaborés avec les produits les plus frais du marché. Buffet présentant un assortiment d'entrées froides et chaudes, plats chauds, show cooking pour le gril et le four à bois, grande variété de desserts et de pâtisseries.

- Show cooking.
- Four à bois.
- Dégustations de vins, chocolats, huiles d'olive, etc.
- Possibilité de créer son propre vin et son cava.
- Séances cuisine à thème.

Coordonnées

Av. Montseny, s/n

08553 Seva

Tel. +34 938 840 606

Fax +34 938 840 558

reservas@elmontanya.com

www.elmontanya.com



HOTEL TERMES MONTBRIÓ****



L'hôtel resort & spa Termes Montbrío a été déclaré meilleur hôtel spa d'Europe et répond à la norme ISO 9001/2000.

Outre quatre hectares de jardin botanique et un centre thermal proposant des programmes complets de santé, beauté et bien-être, il propose un espace ludique thermal de 1000 m² appelé Aquatonic où l'on peut jouir des sensations que procure l'eau thermale naturelle (cascades, courants, jets, grottes thermales...). On y trouve également deux restaurants, La Sequoia et le Grill Miro (ouvert en été), ainsi que douze salles de réunion pour 10 à 400 personnes, un parking extérieur et un garage couvert.

- Dégustations de vins.
- Dégustations de *calçots*.
- Dégustations d'huiles d'olive.
- Route du *xató*.

Coordonnées

C. Nou, 38

43340 Montbrío del Camp

Tel. +34 977 814 000

Fax +34 977 826 969

hoteltermes@roclanchotels.com

www.roclanchotels.com



HOTEL LA COSTA, GOLF & BEACH RESORT****



Au cœur de la Costa Brava, à 50 mètres de l'une des plus belles plages de la région, cet hôtel est situé au centre du Golf Platja de Pals, très près du Golf Serres de Pals et du site naturel de Les Basses d'en Coll. Il se compose de 2 villas, 66 chambres doubles et 54 Junior suites avec salon et terrasse ; il offre toutes les prestations et éléments de confort d'un quatre étoiles et des vues imprenables. L'hôtel, doté du label Q (pour Qualité touristique), possède deux parcours de golf : Golf Platja de Pals et Golf Serres de Pals, où les clients bénéficient d'une remise de 50 % sur le tarif normal. Base nautique, massages, salon de coiffure, location de vélos. Ouvert de mars à novembre.

- Dîners thématiques.
- Xlve salon de la cuisine du riz de Pals.
- Organisation de journées gastronomiques.
- Championnat annuel Cuisine et Golf.
- Membre de l'association Cuina de l'Empordanet.

Coordonnées

Arenals de Mar, 3

17256 Pals

Tel. +34 972 667 740

Fax +34 972 667 736

info@resortlacosta.com

www.resortlacosta.com



HOTEL RIBERIES****



Accueillant et moderne hôtel situé à Llavorsí, dans le canton du Pallars Sobirà, à 20 minutes du parc national d'Aigüestortes et des stations de sports d'hiver de Port-Ainé, Espot Esquí et Tavascan, et à 30 minutes de celle de Baqueira Beret. Séduisant pour les amoureux de la nature et des paysages de haute montagne, c'est aussi le point de départ idéal pour aller visiter les splendides ouvrages romans de la région. Son spa est doté d'un jacuzzi, d'un sauna, de bains de vapeur, de douches avec contrastes de températures et de chaises longues chauffantes. Quant à son centre wellness de beauté et santé, il propose relaxation et bien-être, chiromassages, traitements pour le corps et le visage, ainsi qu'un solarium. Zone de pêche écologique et centre équestre à proximité.

- Service à la carte avec produits du terroir et de saison.
- Menu gastronomique.
- Stages accord mets et boisson.
- Vaste gamme de vins et de cavas.
- Menus spéciaux : diététiques, végétariens, sans gluten...

Coordonnées

Camí de Riberies, s/n

25595 Llavorsí

Tel. +34 973 622 051

Fax +34 973 622 231

booking@riberies.com

www.riberies.com



HOTEL XALET LA COROMINA-REST. SALVADOR CASASECA



L'hôtel Xalet La Coromina et le restaurant Salvador Casaseca forment un binôme indissoluble. Excellente cuisine dans le cadre privilégié du Montseny : matière première de premier choix, mille sentiers de randonnée, plus de 180 sources recensées où aller en se promenant. Journées gastronomiques en fonction des saisons, salons privés, cours d'immersion en anglais des affaires, ateliers de cuisine et événements spéciaux. La devise de l'hôtel : traiter le client comme nous aimerions être traités. Label Engagement de qualité touristique. GPS pour des itinéraires réservés aux clients de l'hôtel.

- Cuisine de la châtaigne, des champignons et de la truffe.
- Plats composés avec des produits écologiques de Viladrau et du canton.
- Menus dégustation pour végétariens et personnes cœliaques, menus thématiques et menus personnalisés.
- Réunions d'affaires avec activités œno-gastronomiques.
- Forfaits détente, promenades...

Coordonnées

Carretera de Vic, 4

17406 Viladrau

Tel. +34 938 849 264

Fax +34 938 848 160

xaletcoromina@xaletcoromina.com

www.xaletcoromina.com



GOURMAND BREAKS CULINARY TOURS



Gourmand Breaks est une agence de voyages réceptive spécialisée dans les circuits gastronomiques et culturels et dans les routes du vin en Catalogne. Organisation d'activités : cours particuliers de cuisine, visite des grands chais, dégustation de produits locaux (fromages, huiles d'olive, charcuteries, chocolats...), itinéraires culturels guidés autour de Gaudí, Dalí et Picasso. Nos circuits comprennent l'hébergement dans des hôtels 4 et 5 étoiles ou dans de petites maisons de campagne pleines de charme, l'encadrement par des guides spécialisés et le transport. Nous organisons aussi des circuits spécialisés à la carte, adaptés aux exigences et aux préférences de nos clients, et des circuits spéciaux pendant les vendanges.

- Cours particuliers de cuisine à Barcelone et l'Empordà.
- Dégustation de produits locaux.
- Visites guidées dans les grands chais de la région.
- Visites de marchés et de halles au poisson.
- Repas dans des restaurants locaux accueillants et dans des restaurants affichant des étoiles Michelin.

Coordonnées

C. Ossa, 4

17003 Girona

Tel. +34 972 219 640

+34 629 290 749

info@gourmandbreaks.com

www.gourmandbreaks.com



GRUP NATURA



Grup Natura est le seul voyageur d'Espagne proposant un catalogue spécifique d'œnotourisme et gastronomie et possédant sa propre enseigne, Baccus Wine Hotels & Tours. Notre équipe est spécialisée dans l'organisation de voyages, individuels ou en groupe, et dans la mise en place d'événements nationaux et internationaux. Nous proposons une trentaine de destinations et autant de circuits programmés d'œno-gastronomie, ainsi que l'organisation de circuits entièrement sur mesure. Choix d'hôtels de charme 4 et 5 étoiles.

Nos circuits associent œnotourisme, gastronomie et bien-être dans des établissements thermaux et de thalasso ou des spas. Nous organisons aussi des forfaits combinés avec des centres spécialisés en vinothérapie. Circuits œno-gastronomiques dans les régions des AOC Costers del Segre, Empordà, Pla de Bages, Conca de Barberà, Penedès, Cava, Priorat et Montsant.

Coordonnées

Av. València, 14-16 3r

08750 Molins de Rei

Tel. +34 936 801 600

Fax +34 936 800 944

naturabcn@grupo-natura.com

www.grupo-natura.com



LOFTWINES SOMMELIER EVENTS



Nous sommes une équipe de sommeliers avec de l'expérience en gastronomie et nous nous occupons de transmettre notre culture du vin. Spécialistes en dégustations, nous organisons et produisons des événements que nous concevons comme des espaces de communication où les vrais acteurs sont le vin et vous.

Nous sommes également spécialisés dans l'organisation d'activités en réseau, le team building, l'organisation de séminaires et l'œnotourisme.

- Événements d'entreprises et incentives.
- Séminaires et dégustations de vins.
- Productions spéciales.
- Nous apportons des solutions à toutes les exigences.

Coordonnées

C. Francesc Tàrraga, 9 bis 2n 2a

08027 Barcelona

Tel. +34 639 377 817

+34 608 315 374

events@loftwines.com

www.loftwines.com



OCIO VITAL – FOOD WINE TOURS



Ocio Vital est une agence de voyages émettrice et réceptrice spécialisée dans le tourisme œno-gastronomique, la gastronomie étant le moteur des activités de loisirs d'Ocio Vital depuis sa fondation en 2004. Un tourisme vivant, à la découverte des plus beaux endroits, des plus belles caves, des producteurs les plus entreprenants et des professionnels les plus performants dans leur branche, qui tiennent compte des exigences et du niveau de connaissances de chaque client. Les activités peuvent être réalisées par les personnes à mobilité réduite ou présentant un handicap. Notre personnel parle anglais, français, allemand, italien, japonais et suédois.

- Circuits des chais et des caves de notre pays.
- Cours et ateliers de cuisine.
- Dégustations de vins, de bières, de fromages et de chocolats, ateliers fleurs, etc.
- Repas et accords mets et vins dans les caves.
- Événements d'entreprise.

Coordonnées

Ocio Vital – Food Wine Tours
Ronda Universitat, 12 4t 7B
08007 Barcelona
Tel. +34 933 171 909
info@ociovital.com
www.ociovital.com
www.foodwinetours.com



PEP PALAU, VON AREND & ASSOCIATS



Pep Palau, von Arend & Associats s'occupe, entre autres, de la création et de l'implantation de marques en matière de gastronomie, de la conceptualisation et de la production de campagnes et d'activités promotionnelles, de la mise en place de foires et de congrès, de l'organisation de spectacles culinaires, de repas spéciaux, de prix et de concours ainsi que du conseil gastronomique pour les collectivités, les entreprises et les associations.

Des services de communication intégrale qui incluent : cabinet de presse, promotions et relations publiques, marketing et publicité, campagnes de communication, conseils Internet et mise à jour de sites web, etc.

En outre : définition, gestion, coordination et exécution de projets de tourisme œno-gastronomique et de développement local.

Coordonnées

P. I. El Dolcet. Crta. Sant Hipòlit a
Manlleu, s/n
Apartat de correus 62
08560 Manlleu
Tel. + 34 938 833 045
Fax + 34 938 894 304
info@forumgastronomic.com
www.forumgastronomic.com



THE WINE COLOURS



Nous sommes une agence réceptrice spécialisée dans le tourisme œnologique et gastronomique pour des visiteurs du monde entier qui souhaitent savourer nos vins et notre gastronomie. Nous organisons des circuits sur mesure et des activités exclusives dans toute l'Espagne. Nos circuits associent plusieurs activités : dégustations de vins, ateliers de cuisine locale, cours d'initiation à la dégustation et activités de vacances actives et culturelles, avec hébergement dans des endroits bien choisis. Nous nous efforçons de créer des expériences de voyage uniques, vous faisant découvrir sans précipitation notre pays, son terroir, ses traditions, son mode de vie rural, ses vins et sa gastronomie.

- Circuits du vin personnalisés dans toute l'Espagne.
- Sorties d'une journée depuis les principales villes.
- Escapades œnotouristiques pour le week-end.
- Dégustations de vins, de fromages et d'huile d'olive et ateliers de cuisine.
- Événements d'entreprise autour du vin et de la gastronomie.

Coordonnées

c. Rosselló, 346-348 entl. 2a
08025 Barcelona
Tel. +34 934 576 278
info@thewinecolours.com
www.thewinecolours.com



AJUNTAMENT D'ALP



Pendant les journées gastronomiques Alpalplat (Alp dans votre assiette), les restaurants d'Alp qui adhèrent à cette campagne offrent à leurs clients des dégustations gratuites de produits du terroir. Chou d'hiver, gibier, champignons, canard ou navets en automne, produits frais de saison au printemps, car les journées sont organisées deux fois par an, à l'automne et au printemps, et durent environ un mois. Après la dégustation, le client pourra donner son avis et une évaluation sur le site web www.alpalplat.com, où il trouvera également des informations sur les restaurants participant aux journées, sur leurs plats, sur les recettes ayant le plus de succès, sur les activités prévues...

- Journées gastronomiques Alpalplat.
- Concours de cuisine du riz (le 11 septembre).
- *Escudella* (dégustation de pot-au-feu catalan le jour du carnaval).

Coordonnées

Av. Tossa d'Alp, 6

17538 Alp

Tel. / fax: +34 972 890 385

turisme@alp2500.cat

www.alpalplat.com



AJUNTAMENT DE CASTELLÓ D'EMPURIES



Promotion de la cuisine du terroir, des produits et des ingrédients de la cuisine des Aiguamolls de l'Empordà et définition de critères pour les cartes des restaurants. En fonction de la saison, la mairie organise des repas gastronomiques avec des spécialités liées à la cuisine de la région.

Depuis l'ouverture, en 1998, de l'écomusée Farinera de Castelló d'Empúries, la mairie organise une foire du pain, de la farine et du blé, afin de faire connaître au public intéressé la culture du blé et les produits qui en dérivent, principalement le pain.

- Foire du pain, de la farine et du blé.
- Repas gastronomiques de saison.

Coordonnées

Av. Pompeu Fabra. Edif. Centre Cívic

7487 Empuriabrava

Tel. +34 972 45 08 02

Fax +34 972 45 06 00

mjofre@castello.cat

www.castello.cat

www.cuinadelsaiguamolls.cat

www.ecomuseu-farinera.org



AJUNTAMENT DE VILANOVA I LA GELTRÚ



Bureau du développement local et de promotion de la ville. Promotion de la gastronomie locale et des produits du terroir. Gestion et promotion des marchés municipaux et des halles.

- Fête du *xató* (le 8 février 2009).
- Concours d'*all cremat* (ail doré, lors des fêtes de la Saint-Pierre).
- Démonstration et dégustation de *ranxos* de poisson (lors des fêtes de la Saint-Pierre).
- Marché XIX^e siècle (le dimanche suivant la Saint-Isidore).

Coordonnées

Plaça de la Vila, 11 2n

08800 Vilanova i la Geltrú

Tel. +34 938 141 818

Fax +34 938 140 702

desenvolupament.local@vilanova.cat

www.vilanovaaturisme.cat

www.vilanova.cat



CONSELL COMARCAL DEL BAIX EMPORDÀ



Le Conseil cantonal du Baix Empordà est l'organisme public chargé de promouvoir et de faire connaître la cuisine de l'Empordà, en particulier par le biais des campagnes et journées gastronomiques organisées par les communes et les associations touristiques du canton. Le Baix Empordà est une région de premier ordre dans le domaine de la gastronomie ; on y trouve un grand nombre d'établissements qui affichent le label Q (pour Qualité touristique) et qui répondent aux normes ISO et EMAS entre autres.

- 11 campagnes gastronomiques.
- 3 journées gastronomiques.
- Cours de cuisine empordanaise et catalane.
- Producteurs et fabrications artisanales.
- Marchés, foires et expositions gastronomiques.

Coordonnées
Tarongers, 12 (Can Salamó)
17100 La Bisbal d'Empordà
Tel. +34 972 642 310
Fax +34 972 645 575
turisme@baixemporda.cat
www.visitemporda.com



CONSELL COMARCAL DEL PALLARS JUSSÀ



Le Conseil cantonal du Pallars Jussà, par le biais de son bureau de la promotion touristique et de l'économie, se charge de promouvoir toutes les activités liées aux produits du terroir et de qualité. Il participe aux foires promotionnelles et promeut toutes sortes de manifestations visant à diffuser le riche patrimoine gastronomique du Pallars Jussà.

- Foire gastronomique du Pallars : Foire du printemps à Tremp.
- Journées gastronomiques du Pallars Jussà (en automne).
- Foire au coing (en automne).
- Foire aux herbes médicinales (au printemps).

Coordonnées
c. Soldevila, 18
25620 Tremp
Tel. +34 973 652 103
Fax +34 973 653 210
turisme@pallarsjussa.net
www.pallarsjussa.net



CONSORCI DE TURISME DEL BAIX LLOBREGAT



C'est l'organisme chargé du développement touristique du canton du Baix Llobregat. Il soutient et encourage les actions visant à la promotion des principales ressources touristiques de la région : gastronomie, art moderniste (Art nouveau catalan), foires et événements spéciaux, nature, tourisme d'affaires, vacances actives, tourisme industriel, loisirs, tourisme balnéaire. Le Baix Llobregat a conservé sa tradition agricole et offre aujourd'hui une vaste gamme de produits de son terroir : artichauts, bettes, courgettes, poireaux ou tomates ; le poulet fermier pota blava, une spécialité d'El Prat récompensée pour sa qualité ; et les vignobles avec les caves et chais de l'AOC Penedès.

- Campagnes gastronomiques « Saveurs du potager » et « Le poulet fermier pota blava à la carte ».
- Guide gastronomique du Baix Llobregat.
- Agenda gastronomique du Baix Llobregat.
- Autres actions de promotion : dégustations, organisation d'activités gastronomiques dans les foires et autres.

Coordonnées
CN-340, Parc Torreblanca
08980 Sant Feliu de Llobregat
Tel. +34 936 852 400
Fax +34 936 851 868
turisme@elbaixllobregat.net
www.turismeibaixllobregat.com



ENOTURISME PENEDEÈS



Le Consortium de promotion touristique de l'Alt Penedès a mis en place le programme de promotion du canton « CEnotourisme Penedès, le parfum d'une terre ». Ce programme permet la découverte des lieux, de la vie rurale, du paysage, de la population, des traditions et de la gastronomie d'un territoire plein d'arômes offrant des sensations inoubliables.

Les vins et les cavas du Penedès ont pour meilleurs complices les professionnels des fourneaux. Venez découvrir le Penedès par le biais des saveurs, des accords entre mets et vins et des nouvelles propositions culinaires satisfaisant les palais les plus exigeants.

- Cours de dégustation et ateliers de cuisine
- Découvrez l'enotourisme et ses propositions thématiques : Meeting point dans les vignes ; Saveurs singulières ; La première gorgée ; Un dimanche dans le Penedès ; Welcome to Penedès ; Racines et tradition ; L'architecture moderniste au milieu des vignes ; CEnotourisme accessible.

Coordonnées

c. Hermenegild Clascar, 1-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 938 170 160
Fax +34 938 199 365
info@enoturismepenedes.cat
www.enoturismepenedes.cat



OFICINA DE TURISME DE VIC



Fondé il y a plus de vingt ans, l'Office de tourisme de Vic est aujourd'hui le centre névralgique du tourisme dans le canton. C'est lui qui coordonne toutes les propositions de la ville en matière de loisirs, de culture et de gastronomie, l'assistance aux foires, l'édition de brochures ainsi que la planification et la dynamisation touristique de la ville. Il organise des visites dans le centre historique, des visites à la carte (sur réservation), la Route du peintre Josep Maria Sert, les visites de la cathédrale, du musée épiscopal, du musée de l'art du cuir, etc. Il possède le label Sicted de qualité touristique et loue des audioguides en quatre langues pour les personnes malvoyantes.

- Jeudi Gras.
- Marché de goût La Guixa (marché de produits gastronomiques du canton de l'Osona, le dernier dimanche de mai).
- Lactium (pour les professionnels du fromage, en novembre).
- Marchés hebdomadaires de Vic (les samedis et les mardis, toute l'année).

Coordonnées

C. Ciutat, 4
08500 Vic
Tel. +34 938 862 091
info@vic.cat
www.victurisme.cat



OFICINA MPAL. DE TURISME DE ST. CARLES DE LA RÀPITA



L'office de tourisme de Sant Carles de la Ràpita est conscient que le voyageur d'aujourd'hui a des motivations, des exigences et des moyens d'information différents de ceux d'antan, ainsi que des objectifs de voyage changeants. C'est pourquoi il utilise des outils de gestion et de promotion différents, eux aussi. Il propose une vaste gamme de possibilités touristiques : tourisme de nature, tourisme sportif, vacances en famille, tourisme d'affaires, tourisme culturel et gastronomique, visant à apporter à nos visiteurs émotions et expériences, basées sur l'interaction entre la nature et les possibilités touristiques offertes.

- Journée de la cigale de mer (le 9 février).
- Journée de la moule et de l'huître (le 31 mai).
- Journée de la crevette (le 8 novembre).
- Journées du goût (du 1^{er} au 15 juillet).
- Route des parcs à moules, avec dégustation de moules et d'huîtres creuses (tous les samedis).

Coordonnées

P. Carles III, 13 baixos
43540 Sant Carles de la Ràpita
Tel. / Fax +34 977 744 624
turisme@stcarlapita.altanet.org
www.turismesantcarlesdelarapita.org



PATRONAT MUNICIPAL DE TURISME DE SALOU



Turisme de Salou est un organisme ouvert et dynamique qui soutient et promeut les initiatives touristiques de la ville, englobant tous les établissements impliqués dans le secteur touristique. Il a pour intention d'ériger Salou au rang de destination de choix sur les marchés touristiques, en fonction des nécessités de ces marchés. Toutes les plages de Salou sont adaptées pour les personnes à mobilité réduite et un fauteuil amphibie est mis à leur disposition gratuitement. Depuis 2003, Salou affiche le label de qualité « Vacances en famille » et toutes ses plages et criques répondent à la norme ISO 14001.

- International Women's Cup (du 16 au 18 mai).
- Anada a l'Antiga (le 6 juillet, une journée à la plage comme il y a un siècle).
- Nits Daurades (les nuits dorées, du 10 au 15 août).
- RallyRacc Catalunya – Costa Daurada (du 2 au 5 octobre).
- X^e Spanish Open de danses de salon (du 6 au 8 décembre).

Coordonnées

Passeig Jaume I, 4 – Xalet Torremar
43840 Salou
Tel. +34 977 350 102
Tel. +34 977 351 986
pmtsalou@salou.org
www.salou.org



PATRONAT MUNICIPAL DE TURISME DE TARRAGONA



Les poissons bleus et les fruits de mer de Tarragone se conjuguent avec les fruits de la terre (huile d'olive, fruits secs et vin principalement) pour donner une cuisine du terroir qui se distingue par l'utilisation d'un piment, le *pebrot de romesco*. Le plat typique est le *romesco*, un plat de poisson que l'on peut déguster dans de nombreux restaurants au bord de la mer. Quelques-uns proposent des plats inspirés de la cuisine des Romains, notamment pendant les journées Tarraco a Taula (la Tarragone romaine à table). Les calçots sont aussi fréquemment proposés, surtout l'hiver. Le plat traditionnel des fêtes de la Sainte-Thècle est l'*espineta amb cargolins* (morceaux de thon salé, pommes de terre et escargots en ragoût).

- Tarraco a Taula (www.tarracoviva.com).
- Foire au vin de l'AOC Tarragona (www.dotgn.cat).
- Fêtes de la Sainte-Thècle (santatecla.tarragona.cat).
- Fête de l'huile d'olive nouvelle de l'AOC Siurana (www.siu-rana.info).
- Concours de romesco ([+34] 977 226 408).

Coordonnées

Patronat Municipal de Turisme
de Tarragona
C. Major, 39
43003 Tarragona
Tel. +34 977 250 795
Fax +34 977 245 507
turisme@tarragona.cat
www.tarragonaturisme.cat



PATRONAT MUNICIPAL DE TURISME DE CALAFELL



Calafell organise une grande dégustation de *xató* (salade à base de morue séchée et sa sauce) que l'on peut déguster dans les restaurants associés à la Route du *xató*. Une démonstration faite par de jeunes *xatonaires* (qui élaborent du *xató*) et un concours de chefs *xatonaires* sont également organisés.

- L'*arrossejat* (riz doré au poisson) est un autre plat typique, familial et traditionnel que nous ont légué les pêcheurs. Aujourd'hui, c'est un véritable met gastronomique dont Calafell est particulièrement fière. Chaque année ont lieu une grande dégustation d'*arrossejat* sur la plage de Calafell et une autre à Segur de Calafell lors de la Saint-Michel, jour de la fête patronale.

Coordonnées

C. Sant Pere, 29-31
43820 Calafell
Tel. +34 977 69 91 41
Fax +34977 69 29 81
informacio@calafell.org
www.calafell.org
www.turisme.calafell.org



REGIDORIA DE TURISME I COMERÇ DE DELTEBRE



Le Bureau du tourisme de Deltebre se charge de la promotion des ressources touristiques de la ville, tels que son patrimoine naturel, ses traditions et toutes les activités qui peuvent se réaliser dans le delta de l'Èbre. La gastronomie est l'un des principaux atouts du delta. C'est pourquoi, tout au long de l'année, des foires sont organisées pour faire connaître la qualité de nos produits et la singularité de notre cuisine.

- Fête de la plantation du riz (le troisième dimanche de juin).
- Journées gastronomiques de la cuisine du delta (tout le mois de juillet).
- Fête de la récolte du riz (le troisième dimanche de septembre).
- Ebre Gourmet (foire gastronomique des Terres de l'Ebre, du 11 au 13 octobre).
- Journées gastronomiques de la cuisine d'hiver du delta (tout le mois de novembre).

Coordonnées

Plaça 20 de Maig, 1
43580 Deltebre
Tel. +34 977 489 309
Fax +34 977 489 515
turisme.deltebre@altanet.org
www.deltebre.net



TURISME COMARCA DEL PRIORAT



Le Priorat est une région privilégiée aux paysages spectaculaires, qui produit des vins dont la qualité est reconnue par tous, avec deux appellations d'origine, l'AOC qualifiée Priorat et l'AOC Montsant. L'office de tourisme a mis en place deux routes du vin, une pour chaque AOC. Pénétrer dans la culture du vin, c'est visiter les chais, faire des dégustations commentées, suivre des cours d'initiation à la dégustation... C'est aussi se promener dans les vignobles et parcourir les Chemins du vin, intégrés dans le Réseau des chemins du canton, créé par l'Office de tourisme.

- Visite des chais de la Route du vin AOC Montsant.
- Visite des chais de la Route du vin AOC qualifiée Priorat.
- Promenades dans les vignes par les Chemins du vin.
- Dégustations commentées.
- Cours d'initiation à la dégustation des vins.

Coordonnées

C. Sant Marcel, 2
43730 Falset
Tel. +34 977 831 023
Fax +34 977 831 150
oit@priorat.cat
www.turismepriorat.cat



TURISME DE CAMBRILS



Cambrils passe pour être la capitale gastronomique de la Costa Daurada et une véritable école pour une cuisine de qualité. Des plats de poisson et de fruits de mer exquis et originaux composés d'ingrédients de qualité, du poisson frais, l'excellente huile d'olive AOC Siurana et une tradition culinaire fortement ancrée avec des recettes spéciales, tels sont les atouts de la ville. Cambrils possède deux restaurants affichant une étoile Michelin (Can Bosch et El Rincón de Diego) et un restaurant affichant deux soleils du guide Campsa (Can Gatell).

- Forum de la mer (congrès de gastronomie et activités ludiques, en octobre).
- Journées de la cigale de mer (en février).
- Fête du « poisson mécanique » (dégustation de fines pâtes dorées au poisson ; tous les deux ans en octobre).
- Grandes dégustations de sardines.
- Exposition de produits agricoles de Cambrils et dégustations populaires (pendant la première quinzaine d'août).

Coordonnées

Passeig de les Palmeres, 1
43850 Cambrils
Tel. +34 977 792 307
Fax +34 977 792 625
tur@cambrils.org
www.cambrils-turisme.com



TURISME DE LLEIDA



L'office de tourisme Turisme de Lleida est un organisme autonome rattaché à la mairie de Lleida. Il fait dans le monde entier la promotion de la ville auprès d'un public visant un tourisme culturel et de qualité.

Le programme de promotion de Lleida mis en place par cet organisme comprend, entre autres, des forfaits week-end, des visites guidées de la ville, la mise en valeur du patrimoine et des activités de tourisme gastronomique. Il dispose d'une centrale de réservations (Indibil) et d'un service d'organisation de congrès.

- Information et accueil des visiteurs.
- Commercialisation (centrale de réservations de Turisme de Lleida – Indibil).
- Accueil personnalisé.
- Rassemblement autour de l'escargot (en mai).
- Cuisine des fruits (toute l'année).

Coordonnées

C. Major, 31 bis
25007 Lleida
Tel. +34 902 250 050
Fax +34 973 700 480
infoturisme@paeria.es
www.turismedelleida.cat



TURISME DE ROSES



Organe local de promotion touristique dont une partie du travail consiste à faire connaître l'excellente cuisine de Roses, basée sur le poisson frais qui arrive tous les jours à la halle aux poissons.

C'est lui qui organise le repas populaire qui met fin aux quatre jours de liesse du carnaval et qui se déroule sur le front de mer. Parmi les spécialités de la ville figurent le *suquet de peix de Roses*, une fricassée de poisson que les pêcheurs cuisinaient traditionnellement dans leurs barques et que l'on peut aujourd'hui déguster dans les restaurants de Roses. Le *ranxo* est une autre spécialité à base de poisson, cuisinée et servie par les pêcheurs de Roses lors de leur fête patronale.

- Le riz de carnaval ; grande dégustation (le lundi de carnaval).
- Journées du *suquet de peix* de Roses (tout le mois de juin).
- Grande dégustation du *ranxo* des pêcheurs (le jour de la Saint-Pierre).

Coordonnées

Av. de Rhode, 77-79
17480 Roses
Tel. +34 972 257 331
Fax +34 972 151 150
turisme@roses.cat
www.roses.cat



TURISME DE SITGES



L'office de tourisme Turisme de Sitges est un organisme de promotion touristique. Il a mis en place l'association Best Sitges, destinée à dynamiser le secteur du commerce et le secteur de la gastronomie de la ville. Ce nom constitue un label de qualité qui distingue les établissements membres de l'association par un logo « Best Sitges » affiché dans les vitrines ou sur les fenêtres, de sorte que l'établissement en question soit facilement identifiable. En outre, on y trouve, ainsi qu'à l'office de tourisme, un guide « Best Sitges » qui donne les noms et adresses des établissements adhérents.

- Sitges Fira Stock été (foire de liquidation de stocks, en septembre).
- Menjar de Tast (festival de gastronomie, en septembre).
- Foire aux vins (en septembre).
- Campagne de Noël (en décembre et janvier).
- Sitges Fira Stock hiver (foire de liquidation de stocks, en mars).

Coordonnées

Sinia Morera, 1
08870 Sitges
Tel. +34 938 109 340
+34 902 103 428
Fax +34 938 944 305
info@sitgestour.com
info@bestsitges.cat
www.sitgestour.com
www.bestsitges.cat



PATRONAT DE TURISME COSTA BRAVA GIRONA



Organisme de promotion et de gestion de l'offre touristique dans la province de Gérone, et notamment de la gastronomie et de toutes les activités qui y sont associées. En ce début de siècle, les cantons qui composent la province de Gérone figurent parmi les principales étapes du pèlerinage gastronomique international. L'atout de la cuisine de la région, c'est les matières premières que l'on y trouve, une bénédiction de la nature permettant de faire des plats combinant produits de la mer, produits de la plaine et produits de la montagne

Coordonnées
Patronat de Turisme Costa Brava
Girona
Av. Sant Francesc, 19 4t
17001 Girona
Tel. +34 972 208 401
Fax. +34 972 221 570
costabrava@costabrava.org
www.costabrava.org



PATRONAT DE TURISME DIPUTACIÓ DE LLEIDA



Les Terres de Lleida offrent une cuisine du terroir riche, variée, pleine de contrastes, où une tradition millénaire est aujourd'hui enrichie par l'émergence de jeunes cuisiniers. Les cuisines pyrénéennes et celles de l'arrière-pays catalan sont différentes. Le patrimoine naturel et le patrimoine gastronomique de Lleida sont un excellent motif pour visiter la région. La cuisine traditionnelle s'y fond avec la nouvelle cuisine moderne, sur la base des produits du terroir, toujours de grande qualité... Des saveurs ancestrales nuancées d'une touche de modernité, telle est la marque de fabrique de la cuisine de la région.

- Journées et foires gastronomiques.
- Fêtes populaires gastronomiques.
- Foires aux produits du terroir.
- Circuits gastronomiques.

Coordonnées
Rambla Ferran, 18 3r
25007 Lleida
Tel. +34 973 245 408
Fax +34 973 245 558
SMS +34 973 900 900
lleidatur@lleidatur.com
www.lleidatur.com



PATRONAT DE TURISME DIPUTACIÓ DE TARRAGONA



La Costa Daurada et les Terres de l'Ebre offrent une cuisine variée et de grande qualité. Sur la côte abondent les poissons et les fruits de mer, toujours frais ; dans l'arrière-pays, les produits de la terre sont les ingrédients de mets élaborés. La Costa Daurada est célèbre pour ses *calçots* (jeunes pousses d'oignons frais, grillées) et les Terres de l'Ebre pour ses riz. De nombreuses manifestations gastronomiques ont lieu dans la région : journées thématiques, grandes dégustations, foires au vin, etc. Nombreux aussi sont les produits affichant un label de qualité : AOP noisette de Reus, AOP huile d'olive de Siurana, AOP huile d'olive de la Terra Alta, AOP huile d'olive Baix Ebre-Montsià et AOP riz du delta de l'Ebre, IGP *calçot* de Valls, IGP pommes de terre de Prades, MQ (marque qualité) poisson bleu, IGP clémentines des Terres de l'Ebre.

- Nombreuses journées gastronomiques, foires et grandes dégustations dans la plupart des villes, bourgs et villages.
- Dégustations de vins et de cava dans les chais des 6 AOC.
- Congrès de la gastronomie méditerranéenne à Cambrils.

Coordonnées
Costa Daurada
www.costadaurada.info
Tel. +34 977 230 312
Terres de l'Ebre
www.terresdelebre.travel
Tel. +34 977 444 447



TORISME VAL D'ARAN



Lors de la Foire gastronomique du Val d'Aran, nombre de restaurants de la contrée proposent des menus dégustation avec pour produit phare le canard.

Lors de la Setmana dera Codina Occitana de Montanha, plusieurs restaurants du Val d'Aran proposent un menu gastronomique élaboré avec des produits occitans et catalans.

Et pendant les Journées gastronomiques de l'esturgeon, des restaurants de la ville de Les proposent un menu gastronomique centré sur l'esturgeon.

- Foire gastronomique de la cuisine aranaise d'automne.
- Semaine de la cuisine occitane de montagne.

Coordonnées

c. Sarriulèra, 10

25530 Vielha

Tel. +34 973 640 110

Fax +34 973 640 372

o.torisme@aran.org

www.torismearan.org



TURISME DE BARCELONA



Turisme de Barcelona, l'organisme public de promotion du tourisme de la Ville de Barcelone, a mis en place un programme appelé Barcelona Gastronomía. Une vaste gamme de possibilités de restauration y est proposée, avec une sélection de 155 restaurants qui offrent l'occasion de découvrir une excellente cuisine.

- Promotion des restaurants associés au programme Barcelona Gastronomía.
- Activités de promotion en présence de grands cuisiniers.
- Centrale de réservation pour les restaurants sur le site www.barcelonaturisme.cat.
- Circuit des marchés de Barcelone.
- Barcelona Walks Gourmet.

Coordonnées

Rambla de Catalunya, 123 entresòl

08008 Barcelona

Tel. +34 933 689 700

gastronomia@barcelonaturisme.cat

www.barcelonaturisme.cat



FUNDACIÓ INSTITUT CATALÀ DE LA CUINA



La Fondation Institut Català de la Cuina (FICC) est une association privée à but non lucratif qui regroupe des professionnels de la restauration, les uns chefs étoilés, les autres à la tête de restaurants plus modestes, mais tous partageant un intérêt et un souci communs pour la défense de la culture gastronomique catalane. La FICC conseille ses membres de façon à leur faire mieux connaître l'évolution du marché agro-alimentaire et du secteur de la restauration. Elle définit des stratégies pour la création de programmes de marketing et de communication s'ajustant aux caractéristiques du marché et elle met en place des plans d'action visant à coordonner les activités de promotion de ses adhérents.

- Recherches portant sur la cuisine.
- Élaboration du *Corpus de la Cuina Catalana*.
- Renforcement du tourisme œno-gastronomique.
- Protection et divulgation de la richesse des produits qui caractérisent la cuisine catalane.

Coordonnées
c. Muntaner, 179 pral 1a
08036 Barcelona
Tel. +34 934 053 334
Fax +34 934 442 820
ficc@mediterrani.org
www.lacuinaatalana.com



GASTROTECA.CAT



Gastroteca.cat est le nom du portail créé sur Internet pour soutenir la commercialisation des produits du terroir et faire la promotion de la cuisine catalane ainsi que du tourisme gastronomique. Ce portail interactif et dynamique, auquel participent les professionnels du secteur, est mis à la disposition de tous. Gastroteca.cat est une mine d'informations. On y présente les produits, les commerces où se les procurer et les restaurants où les déguster. On y trouve aussi des recettes et des infos sur les foires, les circuits, etc. En somme, tout ce que notre pays a de meilleur y est résumé.

- Campagne gastronomique de Noël « À Noël, goûtez la Catalogne ».
- Rencontres organisées entre les acteurs du tourisme pour leur permettre de coordonner leurs actions.
- Présence dans les foires et présentation de gastroteca.cat dans toute la Catalogne.
- Promotion de produits agro-alimentaires catalans de qualité.

Coordonnées
Passeig de Gràcia, 88 1a planta
08008 Barcelona
Tel. +34 935 515 457
Fax +34 935 515 464
info@gastroteca.cat
www.gastroteca.cat



PALAU ROBERT



Plus de 800 itinéraires dans toute la Catalogne sont mis gratuitement à la disposition de tous. La plupart de ces itinéraires sont conçus pour tous les publics et ont pour thème la nature et le patrimoine architectural catalans. Après une introduction indiquant l'intérêt particulier de chaque randonnée vient une description détaillée de l'itinéraire ; l'information est régulièrement mise à jour. Le travail sur le terrain a permis de géoréférencer (pour permettre le téléchargement sur GPS) la plupart des itinéraires.

- Description de plus de 800 itinéraires dans toute la Catalogne en catalan, espagnol, anglais et français.
- Téléchargement gratuit sur GPS.

Coordonnées
Palau Robert.
Centre d'Informació de Catalunya
Passeig de Gràcia, 107
08008 Barcelona
Tel. +34 932 388 091
www.gencat.cat/palaurobert





RENSEIGNEMENTS UTILES

TURISME DE CATALUNYA

Pg. de Gràcia, 105, 3a planta
08008 Barcelone
Tél. (+34) 934 849 900
www.catalunyatourisme.com

CENTRES DE PROMOTION TOURISTIQUE (CPT) DE LA CATALOGNE

CPT Madrid
turisme.blanquerna@gencat.cat

CPT Allemagne, Francfort
info@katalonien-tourismus.de

CPT Italie, Milan
info@catalogna-turismo.it

CPT Chine, Pékin
ct.li@gencat.cat

CPT Benelux, Bruxelles
info@catalunya-tourisme.org

CPT Royaume-Uni et Irlande, Londres
catalonia@catalantouristboard.co.uk

CPT France, Paris
media@tourismedelacatalogne.fr
(contacts professionnels)
promotion@tourismedelacatalogne.fr
(contact grand public)
p-casaperpinya@gencat.net (Perpignan)

CPT Pays nordiques, Helsinki
ctb@wtc.fi

CPT Pays de l'Est, Moscou
jose@rosmail.ru

AUTRES ORGANISMES

Slow Food
www.slowfood.es
Association internationale, présente dans plus de cent pays, destinée à préserver tous les aspects relatifs à la culture gastronomique.

DAR (ministère catalan de l'Agriculture, de l'Alimentation et de l'Action rurale)
www.20.gencat.cat/portal/site/DAR

INCAVI (Institut catalan de la vigne et du vin)
www.20.gencat.cat/portal/site/DAR (cliquer sur INCAVI)

Prodeca (Promotion des exportations catalanes)
www.prodeca.cat

Artisanat catalan
www.artesania-catalunya.com

Turisme de Catalunya remercie toutes les entreprises et tous les organismes qui ont fourni des renseignements et des photos pour l'édition du présent catalogue.

© Generalitat de Catalunya
Ministère catalan de l'Innovation, des Universités et de l'Entreprise

Édité par

Turisme de Catalunya
Passeig de Gràcia, 105, 3a planta
08008 Barcelone
Édition : avril 2009

Conception et réalisation éditoriale : Angle Editorial

Photographies

Arthur Friedrich Selbach (8)
Gabriel Cazado (13)
Imagen MAS (9, 12, 24)
Iolanda Astor et Anna Elías (3, 6, 10, 14, 18)
Jordi Play (8, 9, 12, 16, 17, 21, 22-23)
Marc Sixto (28, 29)
Marc Vila (12, 16, 27)
Tina Baqué (22)

La reproduction, totale ou partielle, par quelque moyen que ce soit, y compris la reprographie et le traitement informatique, ainsi que la location et le prêt public de cet ouvrage sont formellement interdits sans l'autorisation écrite des possesseurs du copyright et seront passibles des sanctions prévues par la Loi.

Texte

Toni Massanés (coordination) et Silvia Culell

Traduction : Gloria Bayo (Discobole, SL)

Impression

Rotographik Artsgràfiques

Dépôt légal : B-23.007-2009

Avec la collaboration de :



www.barcelonaturisme.cat



www.costabrava.org



www.costadaurada.info



www.lleidatur.com



www.terresdelebre.travel



www.torismearan.org