



Catalogne **c'est** gastronomie



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

Josep Pla

GASTRONOMIA

La Catalogne possède une histoire millénaire forgée autour sa langue et sa culture qui lui sont spécifiques. Elle jouit d'un doux climat méditerranéen et a de 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, ses traditions et ses habitants.

Pénétrer dans la géographie catalane, c'est plonger dans un océan de possibilités insoupçonnées : découvrir des villages pleins de charme ; être en communion avec la nature ; découvrir la musique, les traditions les plus enracinées et le patrimoine architectural du pays ; faire des affaires ou, tout simplement, se détendre au bord de la mer.

Les traits de personnalité qui ont façonné la Catalogne marquent également la culture gastronomique du pays : sa cuisine, à base de produits de la mer et de la montagne, empreinte de tradition et d'innovation, est riche en produits du terroir, de grande qualité. Vous trouverez, dans les pages suivantes, des renseignements sur la **Catalogne Gastronomique**, mais aussi sur le **Club Tourisme Gastronomique** de l'Agència Catalana de Turisme, un club formé par des cuisiniers et des cuisinières d'exception et par un réseau d'entreprises qui cherchent à promouvoir le labeur culinaire par l'intermédiaire de cours de cuisine, d'*esmorzars de forquilla* (petits-déjeuners à l'ancienne qui sont de véritables repas), de dégustations de vins ou de circuits œnogastronomiques, ainsi qu'une large gamme d'activités qui enrichissent la culture et les sens.

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



catala



oggne

c'est gastronomie

sommaire

Du tourisme gastronomique pour tous les goûts	6
La cuisine en Catalogne, une histoire de saveurs révélatrices	10
Les produits de la terre. Des paysages à croquer	14
L'œnotourisme : les routes du vin	18
Le Club Tourisme Gastronomique	
Répertoire des membres du Club Tourisme Gastronomique	24



Du tourisme gastronomique pour tous les goûts

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.

Découvrir la gastronomie du pays, flâner parmi les **étals**, acheter, goûter, discuter aussi bien avec les producteurs qu'avec de grands cuisiniers, faire des **circuits œnologiques** : le tourisme gastronomique, c'est tout cela. En Catalogne, vous aurez le choix entre de nombreuses propositions, dont la plupart proviennent de plus de dix-neuf **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 : c'est le cas, par exemple, des **dîners à l'aveugle**, une expérience sensorielle où l'on sent, où l'on goûte et où l'on apprécie les aliments 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 des **ateliers de cuisine** qui organisent des stages où de grands professionnels des fourneaux dévoilent quelques-uns de leurs secrets. Et l'on peut aussi suivre des routes gastronomico-littéraires ; telles que, par exemple, 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

Les vitrines de la gastronomie

L'un des événements gastronomiques catalans les plus connus au plan international est le **Salon Alimentària** de 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. Et c'est toujours dans la capitale catalane qu'a aussi lieu **Barcelona Degusta**, la plus grande foire alimentaire d'Espagne ; ouverte à tous, c'est une occasion unique de déguster, d'acheter et de découvrir mille et une choses en rapport avec l'alimentation, la cuisine et la gastronomie. D'autre part, 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 de Cambrils, une rencontre internationale d'experts de la cuisine méditerranéenne et de ses produits.



SUGGESTION

Un bon moyen pour ne rien manquer

Depuis quelques années, l'Agència Catalana de Turisme publie un calendrier gastronomique qui dresse la liste de plus de 300 rendez-vous et foires gastronomiques organisés dans toute la Catalogne. Téléchargez-le sur le site internet spécialisé de l'Agència Catalana de Turisme.

Pour plus de renseignements
www.gastronomia.catalunya.com



Des mets à savourer en toutes saisons

C'est en automne qu'apparaissent les champignons ; en hiver, c'est autour des *calçotades* et des *xatonades* ; le printemps s'éveille au parfum des fruits goûteux, tandis que l'été s'ouvre en retentissant sur des festins au bord de la mer

Les quatre saisons culinaires

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

C'est en **automne** qu'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 ; et, au début du printemps, les *ranxos* (potées) de Carnaval, dégustations de boudin aux œufs et d'omelettes, ou encore les dégustations de plats de **morue**, dont les recettes se comptent par centaines.

L'éclosion du **printemps** va de pair avec celle des fruits les plus goûteux ; se distinguent notamment les **fraises** du Maresme, les premières à mûrir, puis, les **cerises**, au seuil de l'été ;

on les trouve facilement dans le Baix Llobregat, où elles teignent les vergers de rouge, mais aussi dans la Ribera d'Ebre, les régions du Segrià, de la Terra Alta, de l'Alt Camp et de l'Empordà. Cette saison de l'année est aussi celle des grandes fêtes organisées autour de dégustations de cuisine catalane, comme, par exemple, le rassemblement de l'escargot (**Aplec del cargol**) à Lleida ou les plats de poisson (**olles de peix**) de l'Empordà.

Et puis, finalement, avec l'arrivée de 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 régalaide 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** (*lloganissa 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.



Entre mer et montagne

La côte catalane, c'est la mer et ses saveurs : dégustations d'oursins lors des **garinades de 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'Ebre. 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...

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

Champignons et escargots, deux produits traditionnels de la gastronomie catalane





La cuisine en Catalogne, une histoire de saveurs révélatrices

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 celle 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 méditer-**

ranéen et nous ont laissé de nouveaux produits que nous avons progressivement incorporés dans nos mélanges : **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 celle de la cuisine italienne, qui nous a donné des plats désormais bien ancrés dans notre pays, comme les **cannellonis**, 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.

SUGGESTION



Le livre de *Sent Soví*

Rédigé au milieu du XIV^e siècle, il rassemble deux-cents recettes de l'époque. Il s'agit du plus ancien livre de recettes médiéval écrit en catalan, dont l'auteur est anonyme. Parmi les plats qu'il comprend, sont mentionnés certains des plus appréciés depuis le Moyen-Âge, tels que les dinde rôties, que l'on servait avec les plumes de tête et de queue intactes. Plusieurs éditions actualisées de ce livre sont parues en espagnol ainsi qu'en anglais.

Le savoir culinaire

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



SUGGESTION

Collectifs de Cuisine de Catalogne

Les suggestions gastronomiques de plus de 19 collectifs de Cuisine existant en Catalogne reposent sur une cuisine du terroir, de proximité et de qualité. Pour plus de renseignements, mais aussi pour télécharger le Guide des **Collectifs de Cuisine de Catalogne**, veuillez visiter le site suivant : www.gastronomia.catalunya.com

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 ; et la **Fondation Alícia**, un centre de recherche appliquée à la gastronomie de l'excellence. C'est un organisme innovant qui entend créer une conscience sociale autour de l'importance de l'alimentation comme fait de culture et d'éducation mais qui propose également une large gamme d'ateliers et d'expériences sensorielles. Ouvert à tous, elle se trouve au sein du complexe **Món Sant Benet**, tout près du monastère millénaire de Sant Benet, à 60 km de Barcelone, dans le canton du Bages.

Les magiciens 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 la culture gastronomique grâce à cet alchimiste culinaire. La créativité d'avant-garde absolue a situé la cuisine catalane parmi les plus renommées sur le plan international et a poussé des visiteurs du monde entier à venir dans notre pays avec le seul but de connaître la cuisine catalane.

Des cuisinières et des cuisiniers prestigieux tels que Carme Ruscalleda, 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, 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.

La créativité d'avant-garde absolue a situé la cuisine catalane parmi les plus renommées sur le plan international et a poussé des visiteurs du monde entier à venir dans notre pays, et ce, dans le seul but de connaître la cuisine catalane.

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





Les tapas et les en-cas, une façon originale de se restaurer

Tapas, en-cas et vermouths

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 tout comme la plus **familiale**. On trouve souvent, dans les hôtels de qualité, un bon restaurant, parfois même dirigé par un cuisinier de grande renommée. Enfin, il existe aussi des **auberges**, réparties dans toutes les régions touristiques catalanes, qui proposent des services d'hébergement et de restauration, avec une cuisine maison toujours liée à l'environnement naturel et culturel.

Visiter les **marchés historiques** catalans est une activité liée à la cuisine tradition-

nelle 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 ou celui de Granollers, où l'on peut également savourer un bon **esmorzar de forquilla**, c'est-à-dire, un bon repas sur le pouce.

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.

SUGGESTION

La Marque *Cuina Catalana*

L'Institut catalan de la Cuisine, chargé de veiller à la préservation du riche patrimoine gastronomique de notre pays, a créé la marque *Cuina Catalana* (cuisine catalane), un outil permettant de préserver la cuisine du pays et de promouvoir l'usage des produits alimentaires de qualité. De plus, l'institut a répertorié cet héritage dans le *Corpus de la cuisine catalane*, un recueil de recettes traditionnelles mis à la disposition de tous.



Pour plus de renseignements
www.cuinacatalana.eu



Les produits de la terre. Des paysages à croquer

Suivre la piste des produits qui définissent la gastronomie catalane est un bon moyen d'en percer ses 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)**. Toutes les deux sont 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.

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 de Siurana ont reçu l'AOP. 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.

SUGGESTION

Le patrimoine gastronomique sur le réseau

Gastroteca.cat est le portail créé sur Internet en vue de la promotion et du soutien à la commercialisation des produits agroalimentaires locaux. Il rassemble des renseignements actualisés sur les produits, leurs producteurs, les points de vente où se les procurer, la façon de les cuisiner, les restaurants où les déguster, les itinéraires gastronomiques, les foires et marchés, ainsi que les nouvelles de cette branche... En somme, tout ce que notre pays a de meilleur y est résumé. Ce canal interactif et dynamique est mis à la disposition des producteurs, élaborateurs, distributeurs, cuisiniers, gastronomes, promoteurs du tourisme gastronomique, experts et consommateurs.

www.gastroteca.cat

SUGGESTION

Artisanat catalan

La Catalogne possède une tradition artisanale dont le prestige est reconnu. Les produits gastronomiques font partie du patrimoine et de l'identité de notre pays ; ils expriment son caractère et sont le résultat de l'histoire, de la culture et des traditions. Dans les foires et les marchés, qui ont lieu dans tous les cantons catalans, tout au long de l'année, on peut trouver des ustensiles pour faire la cuisine et d'autres produits, toujours en rapport avec la culture culinaire. L'entité **Artesania Catalunya** (Artisanat Catalan) veille à ce que ce patrimoine se maintienne en vie et qu'il se fasse connaître, jour après jour, par le biais de la création d'activités, d'ateliers et de publications.

Pour plus de renseignements
www.artesania-catalunya.com

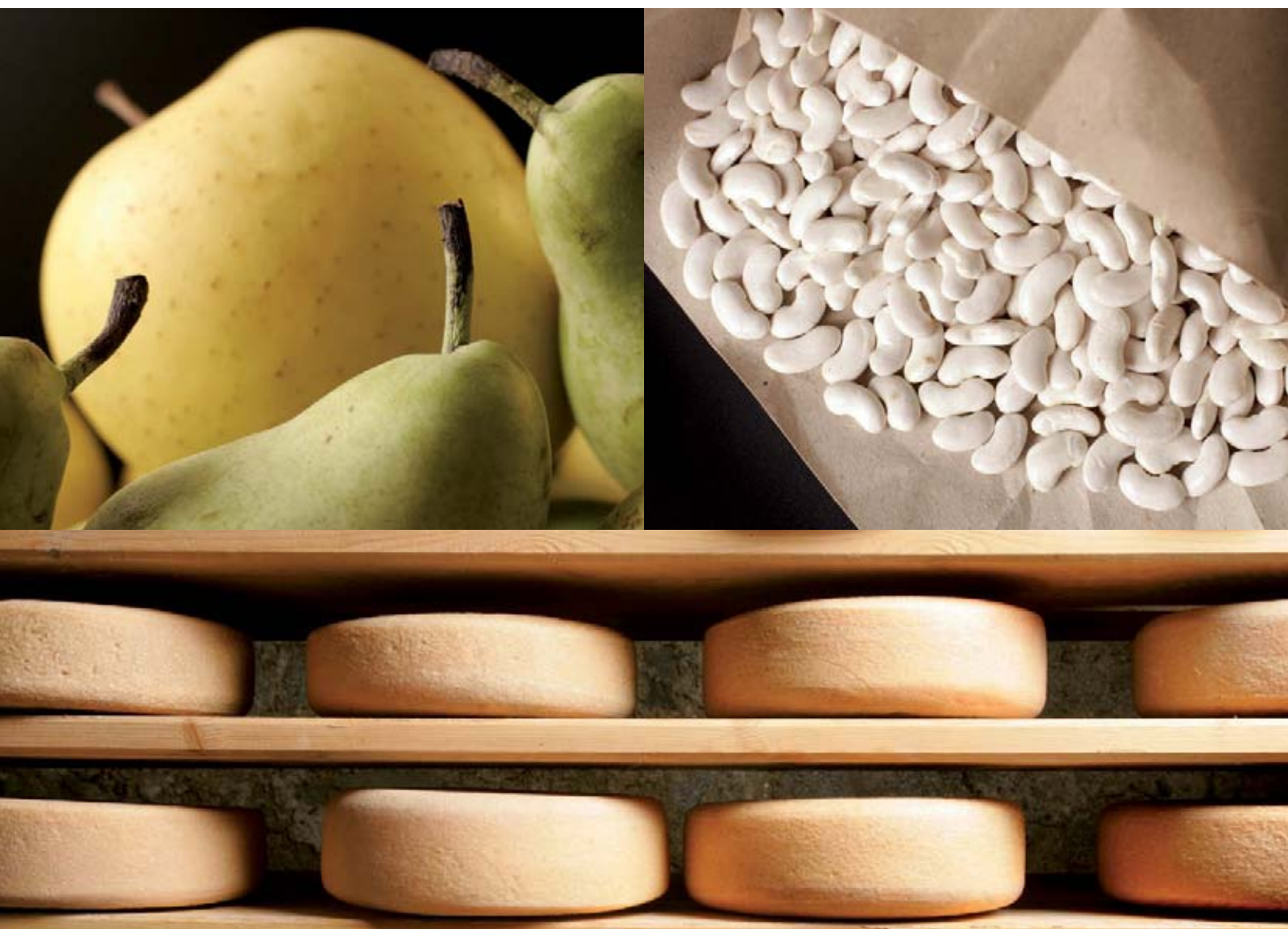


Une myriade de produits catalans

Le **Delta de l'Ebre**, 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

parfums et de couleurs, les **noisettes de Reus**, l'ingrédient idéal des sauces préparées au mortier et au pilon (*le picadillo*) ou qui donnent à de délicats desserts leur raison d'être, mais aussi le **touron d'Agramunt**, fabriqué à base de noisettes et d'amandes.

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 qui est, en fait, l'art fromager. Grâce au travail d'aviculteurs et d'éleveurs arrivent à 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 savoureux produits traditionnels. Tous ces produits sont servis dans les restaurants et les auberges de Catalogne mais peuvent également être acquis dans les commerces et agro boutiques.





Les friandises et desserts, tels que les beignets, 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.

Les desserts, les rois de la fête

Le point d'orgue des repas de fête est généralement constitué par des **desserts sucrés**, qui ont, au fil du temps, enrichi les recettes catalanes et sont peu à peu devenus de véritables bijoux culinaires. Si les plus connus sont la **crème catalane** et le **mel i mató** (fromage blanc arrosé de miel), il faut également mentionner les bunyols (beignets), le gâteau pa de *passic*, les biscuits, les tourtes, et les croquignoles, et les traditionnels **panellets** (boulettes de massepain) au moment des fêtes de la Toussaint.

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 **mona**, une brioche que l'on décorait autrefois d'œufs de poule mais qui, aujourd'hui, ont été remplacés par 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, qui sont les desserts typiques de Noël, 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, de nombreuses foires et expositions gastronomiques sont organisées dans différents endroits de Catalogne et essentiellement consacrées au touron, ce produit phare.

SUGGESTION

Le plaisir de manger bien, juste et sain

Vivre et manger sans se presser. Voilà la philosophie de Slow Food, une organisation fondée en 1986 par Carlo Petrini et qui, à ses débuts, était une association œnogastronomique. Slow Food cherche à promouvoir le plaisir lié au vin et aux aliments, et travaille pour la cuisine de qualité, la diversité des recettes et des saveurs, le respect du rythme des saisons et la protection de l'environnement. L'esprit de cette entreprise se concrétise par des actions en vue de la protection des aliments de qualité et de la culture basée sur des méthodes traditionnelles et de développement durable. De plus, elle œuvre en défense de la biodiversité et des différences culturelles, territoriales et régionales, qui sont liées à l'héritage gastronomique, mais aussi de la promotion des produits locaux et régionaux.

www.slowfood.es





L'œnotourisme : les routes du vin

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** ainsi que des **activités complémentaires**, à faire à pied ou à vélo. Choisir l'endroit où faire les itinéraires se révélera quelque peu difficile si l'on dispose de peu de temps devant soi.

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 quarante-six chais et d'en goûter les vins.

L'**AOC Penedès** est aussi l'une des plus anciennes. C'est là que se déroule 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 ». C'est à cet endroit-même que le projet d'œnotourisme PENEDES, du Consortium de Promotion Touristique de l'Alt Penedès, nous offre une vaste gamme de suggestions qui allient les visites de caves et de chais aux promenades dans les vignes, cours de dégustation, patrimoine culturel, lieux d'hébergement dans des endroits pleins de charme ainsi que des visites au VIN-SEUM (Musée des Cultures du Vin de Catalogne), à Vilafranca del Penedès, qui nous permettront de connaître le monde de la culture du vin.

SUGGESTION



Un voyage passionnant

L'Institut Catalan de la Vigne et du Vin (INCAVI) vise à diffuser et à promouvoir la culture des vins de qualité élaborés en Catalogne. Par l'intermédiaire de son site Internet, il nous invite à découvrir le passé et le présent vitivinicoles de la Catalogne et à apprendre à distinguer les onze Appellations d'Origine du vin catalan, une garantie qui non seulement nous indique la zone productrice mais qui assure aussi la qualité du vin et du processus d'élaboration. Il met également à notre disposition des informations sur les foires et fêtes gastronomiques, les rencontres de formation et sur les cours de dégustation de vins et de cavas catalans.

www.incavi.cat

Diverses entreprises proposent des itinéraires, dans toute la Catalogne, dans le but de vous faire connaître davantage les secrets du cava. Ces suggestions sont aussi accompagnées d'une minutieuse sélection de chais, de restaurants, de lieux d'hébergement, de commerces spécialisés et de services touristiques.

Passons des appellations d'origine contrôlée les plus anciennes à l'une des plus récentes : l'**AOC Pla de Bages**, qui a déjà été récompensée, malgré son jeune âge, 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 ; et l'on pourra aussi se laisser séduire par un musée du vin, qui a été installé dans le **Mas Can Magarola**, une ancienne ferme, et 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 sept 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 que trop vous conseiller d'assister à la fête des vendanges de Lleida, *Verdú*, qui se tient chaque année et permet d'entreprendre un véritable voyage œnologique au cours duquel les vins, traditionnels et de création récente, dessinent un paysage dans lequel présent et futur s'entrelacent.

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 jusqu'aux vins doux, tels que les *mistelles*.

SUGGESTION

Monuments au vin

On ne manquera pas de visiter la « cathédrale du vin », la cave coopérative et le musée du vin de Pinell de Brai, située dans le canton de Terra Alta, au sud du pays, où l'on pourra aussi découvrir le reste des appellations des terres de la région tarragonaise : Priorat, Montsant, Conca de Barberà et Tarragone. Des vins qui retracent l'histoire, depuis l'époque romaine, et qui, depuis toujours, jouissent d'un grand prestige. Aujourd'hui encore, on peut visiter les chais modernistes

(l'art-déco catalan) de la région, 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 par le biais des wine spa.

Vignes et chais, la culture vitivinicole s'étend dans toute la Catalogne



SUGGESTION



La culture du vin

Si vous souhaitez connaître davantage la culture du vin, vous pouvez effectuer une des routes œnologiques que vous proposent les chais et magasins spécialisés de notre territoire. Les visites théâtralisées, les balades dans les vignes ou en se déplaçant avec des moyens de transport des plus innovants, tels que le *segway*, sont aussi d'autres alternatives qui permettent de connaître et de faire l'expérience de la vie d'un chai de plus près.

Le succès du cava, le vin mousseux catalan

C'est lui qui procure les pétilllements de la joie, ceux qui mettent un 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 XIXe 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 de 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 Codorniu. 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 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 sur le plan international, après celle de la Champagne. Rien que dans le Penedès, ce petit coin de Catalogne, plus de quatre-vingt maisons fabriquent du cava. La plupart

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.

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





Dégustation de vins pour tous publics, connaisseurs et néophytes

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 vous offrent une série de propositions pour partir à la découverte des secrets du cava dans toute la Catalogne, tout en comprenant un choix minutieux de chais à visiter, de restaurants, de lieux d'hébergement, de commerces spécialisés, d'œnothèques et d'entreprises 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.

De la même manière, le raisin et, plus concrètement, le vin constitue l'un des produits de notre cuisine qui parvient même à avoir un effet calmant. Nombreux sont les établissements qui ont misé sur une proposition attrayante et invitent les personnes à la recherche de nouvelles sensations à se plonger dans une baignoire remplie de ce liquide si plaisant ; nous faisons ici allusion aux **wine spas**.



SUGGESTION

Tourisme de santé et de bien-être

La Catalogne est une terre de tradition millénaire de santé et de bien-être. En plus des *wine spa*, vous aurez l'occasion de découvrir les villes thermales, les stations balnéaires, les centres de *wellness*, les centres médicaux et de santé, une offre de haute qualité toujours accompagnée d'une gastronomie saine. Pour plus d'informations et télécharger le catalogue de santé et bien-être, veuillez visiter le site :

www.salutibenestar.catalunya.com



Le Club Tourisme Gastronomique

Répertoire

L'Agència Catalana de Turisme 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. Grâce à ce catalogue, vous trouverez tous les renseignements sur les membres de ce club, depuis les **lieux d'hébergement** et **les restaurants** jusqu'aux **producteurs** et **les écoles de cuisine**, en passant par les **prestataires de services**, les **associations de cuisiniers**, les **syndicats de restaurateurs** et **autres organismes** de tourisme qui nous aident à faire connaître notre pays et ses paysages par le biais **d'expériences gastronomiques**. Nous vous invitons à prendre connaissance de leurs suggestions dans les pages suivantes et vous souhaitons d'ores et déjà bon appétit !

Sommaire du répertoire du Club Tourisme Gastronomique



▶ ENTREPRISES ET PRESTATAIRES DE SERVICES

- 28 Arròs Molí de Rafelet
- 28 Associació d'Amics de la Gastronomia del Montserrat
- 28 Associació d'Empresaris del Montseny
- 29 Associació de Comerciants Mercat de la Boqueria
- 29 Aula Gastronòmica de l'Empordà
- 29 Buil & Giné
- 30 Catacurian
- 30 Catalunya Bus Turístic
- 30 Cuina de l'Horta del Baix Llobregat
- 31 Empordàlia de Vins i Olis
- 31 Freixenet
- 31 Grup Gavina
- 32 Hostaleria i Turisme del Berguedà
- 32 La Boella
- 32 La Llabor dels Orígens
- 33 La Ruta del Xató
- 33 Miguel Torres, S. A.
- 33 Món Sant Benet
- 34 Restaurant ABaC Barcelona
- 34 Restaurant Botiga Matamala
- 34 Restaurant Cal Sastre
- 35 Restaurant El Cingle
- 35 Restaurant Terrabacus
- 35 Segura Viudas
- 36 Vallformosa Winery Convention Center

Associacions de restaurants

- 37 Club de Tast del Gremi d'Hostaleria de Sitges
- 37 Col·lectiu de Cuina la Ràpita – Delta de l'Ebre
- 37 Cuina de l'Empordanet
- 38 Cuina del Vent
- 38 Cuina Pirinenca de Cerdanya
- 38 Cuina Vallès
- 39 Cuina Volcànica
- 39 Cuines del Vendrell
- 39 Fogons de la Vall de Ribes
- 40 Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany
- 40 Joves Cuiners
- 40 La Xicoia
- 41 Noguera Cuina
- 41 Osona Cuina
- 41 Penedès Fogons

Lieux d'hébergement

- 42 Associació de Cases Fonda de Catalunya
- 42 Derby Hotels Collection
- 42 Grup Soteras Hotels & Restaurants
- 43 Hostal de la Gavina*****
- 43 Hostal del Senglar**
- 43 Hostal Sport****
- 44 Hotel Class Valls***
- 44 Hotel Estela Barcelona****
- 44 Hotel Termes Montbrí****
- 45 Hotel Riberies****
- 45 Hotel SixtyTwo
- 45 Hotel Xalet La Coromina – Rest. Salvador Casaseca***
- 46 Mas de Torrent Hotel & Spa*****

Entreprises de prestations touristiques et autres services

- 47 CostaVision Incoming Services
- 47 Food Wine Tours – Ocio Vital
- 47 Gourmand Breaks Culinary Tours
- 48 Grup Natura
- 48 Pep Palau, von Arend & Associats
- 48 The Wine Colours
- 49 Winebreak

▶ ORGANISMES DE PROMOTION TOURISTIQUE

Locaux

- 50 Agència de Promoció Turisme de Sitges
- 50 Ajuntament d'Alcanar
- 50 Ajuntament d'Alp
- 51 Ajuntament d'Empuriabrava - Castelló d'Empúries
- 51 Ajuntament de Vilanova i la Geltrú
- 51 Consell Comarcal del Baix Empordà
- 52 Consell Comarcal del Pallars Jussà
- 52 Enoturisme Penedès
- 52 Oficina de Turisme de Vic
- 53 Patronat Municipal de Turisme de Calafell
- 53 Patronat Municipal de Turisme de Salou
- 53 Patronat Municipal de Turisme de Tarragona
- 54 Patronat Municipal de Turisme del Vendrell
- 54 Regidoria de Turisme i Comerç de Deltebre
- 54 Thermalia. Museu i oficina de Turisme de Caldes de Montbui
- 55 Turisme de Cambrils
- 55 Turisme de la comarca del Priorat
- 55 Turisme de Lleida
- 56 Turisme de Roses

Par zones

- 57 Patronat de Turisme Costa Brava Girona
- 57 Patronat de Turisme Diputació de Barcelona
- 57 Patronat de Turisme Diputació de Lleida
- 58 Patronat de Turisme Diputació de Tarragona Terres de l'Ebre
- 58 Torisme Val d'Aran
- 58 Turisme de Barcelona

▶ PARTENAIRES

- 60 Gastroteca
- 61 Marca Cuina Catalana
- 61 Palau Robert
- 61 Universitat Oberta de Catalunya, UOC



Arròs Molí de Rafelet

Le riz Molí de Rafelet est élaboré dans le Delta de l'Ebre, dans un ancien moulin familial qui date de 1935, grâce à des systèmes traditionnels et artisanaux.

Ce moulin artisanal en bois est le seul à être encore en fonctionnement de toute la Catalogne.

Notre expérience dans l'élaboration artisanale de riz, ainsi qu'une sélection soignée des variétés les plus appropriées pour chaque plat, se sont unies dans le but de transmettre le goût maximal aux palais les plus raffinés et à la restauration la plus emblématique et de haute cuisine.

- Variétés de riz artisanaux, complets et blancs : riz rond (de type *bomba*), les riz marisma, carnaroli, Grande Réserve du Molí de Rafelet et le riz écologique.
- Visites guidées.
- Explication du processus d'élaboration artisanale du riz.

Museu de l'Arròs Molí de Rafelet
Av. Goles de l'Ebre, 309
43580 Deltebre (la Cava)
Tel. + 34 977 480 055
+ 34 977 482 642
Fax +34 977 480 055
Molins 606 790 454
679 629 547
Info@moliderafelet.com
teremargalef@hotmail.com
www.moliderafelet.com



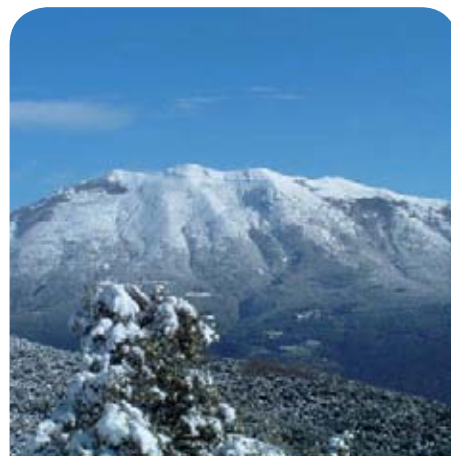
Associació d'Amics de la Gastronomia del Montserrat

Lorsque vous visitez Montserrat et son environnement, si vous écoutez attentivement vos cinq sens, vous découvrirez le secret le mieux gardé de la montagne : ses textures, ses couleurs et ses saveurs à la portée de votre palais. Les Amis de la Gastronomie de Montserrat sont des restaurateurs professionnels qui font de leur métier un art au service du client. Pour eux, l'amitié est aussi un engagement avec le territoire, la nature et ses produits. La cuisine des portes d'entrée (cuina de Portals).

- Dégustation de cuisine de la *llenega*, un champignon typique de la région (en novembre, à Marganell).
- Foire de la *coca* (galette typiquement catalane) et du *mató* (en octobre, à Monistrol de Montserrat).

Restaurants membres : La Barca, Braseria El Racó, Hostal Guilleumes, Hostal Abat Cisneros i Montserrat, El Casot y El Cingle.

Seu (Restaurant La Barca)
Ctra. Abrera-Manresa, km. 13
08691 Monistrol de Montserrat
Tel. +34 938 350 259
info@gastronomiadelmontserrat.cat
www.gastronomiadelmontserrat.cat



Associació d'Empresaris del Montseny

L'ambition de notre association est de faire en sorte que les visiteurs du parc naturel du Montseny y passent un séjour agréable et respectueux de l'environnement et qu'ils découvrent toute la richesse naturelle, culturelle et humaine dont recèle le Montseny. Parmi les membres de notre association figurent de nombreux restaurants et hôtels, qui proposent une cuisine très variée, allant de la plus traditionnelle à la plus innovante, grâce aux producteurs et artisans de la région qui nous fournissent la matière première, comme les châtaignes de Viladrau ou la charcuterie et les vins du Montseny, entre autres, et parmi les nombreux produits artisanaux de la région. L'hébergement est prévu dans des petits hôtels, des gîtes ruraux, mais aussi dans des appartements et des campings. Font également partie de notre association des agences susceptibles d'organiser des randonnées pédestres ou à cheval et des activités de multi aventures.

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

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 de Comerciants Mercat de la Boqueria

Le marché de *la Boqueria* est l'un des meilleurs marchés d'Europe ainsi qu'un paradis pour les sens, qui s'éveillent avec les odeurs et les couleurs que nous offre une grande variété d'aliments. *La Boqueria* est munie de plus de 300 stands où l'on propose une grande diversité de produits, aussi bien aux acheteurs particuliers qu'aux grands restaurateurs. En plus de pouvoir y trouver toutes sortes d'aliments, ce marché appâte aussi les touristes qui, séduits, se frayent un chemin dans un essaim de sensations, et les allers et venues agitées des gens qui se démènent dans le bon métier d'acheter et de vendre.

- Cours de cuisine à l'Aula Gastronòmica (adultes et enfants).
- Visites guidées avec dégustation de produits du marché.

—
Rambles, 91. Edifici, 2a planta
08001 Barcelona
Tel. +34 933 040 270
Fax +34 934 121 315
oscar@boqueria.info
www.boqueria.info



Aula Gastronòmica de l'Empordà

Ce centre constitue une expérience innovante et pionnière en Espagne qui se base sur la recherche et propose des formations continues de haut niveau aux professionnels du secteur de la gastronomie. Il s'agit d'un espace alternatif pour les cuisiniers amateurs et 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 fais la cuisine! Pour ceux qui veulent apprendre à cuisiner devant les fourneaux. Ateliers de cuisine pour enfants âgés de 7 à 14 ans.
- Vacances et Gastronomie : cours de cuisine sur mesure pour connaître la gastronomie de l'Empordà.

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

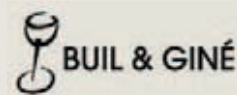


Buil & Giné

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

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



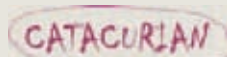


Catacurian

Vacances adressées aux gourmets dans la région du Priorat avec hébergement dans notre « boutique hôtel », dont la capacité d'accueil est de six personnes et où l'on organise des cours de cuisine catalane du terroir, des dégustations de vins et des huiles d'olive AOC Priorat, Montsant et Siurana. Des visites privées des plus prestigieux chais du canton sont également organisées ; des dégustations de cava dans la région du Penedès ; des visites de producteurs de riz du Delta de l'Ebre, et des séjours d'une durée de 1, 3 et 6 jours. Catacurian possède le diplôme touristique de Catalogne. Ouvert toute l'année sauf le mois d'août.

- Cours de cuisine.
- Dégustation de vins.
- Dégustation de cavas.
- Dégustation d'huiles d'olive.
- Visites culturelles.
- Visites gastronomiques.

—
C. Progrés, 2
43736 el Masroig
Tel. + 34 977 825 341
+34 938 022 660
Fax +34 977 270 561
info@catacurian.com
www.catacurian.com
www.catacurian.net



Catalunya Bus Turístic

Catalunya Bus Turístic propose des sorties d'une journée et demie au départ de Barcelone, comme la route Vin et Cava, qui comprend une visite guidée avec dégustation de vin dans les caves Jean Leon ; une visite guidée pour apprendre à allier vins et fromages typiques de Catalogne dans les caves Torres, et une visite guidée avec dégustation de cava et amuse-bouches dans les caves de Freixenet.

Possibilités de visites privées conçues à la carte, avec option de sorties de groupes. Les sorties sont assurées, sur réservation préalable, le mercredi, jeudi, vendredi et dimanche, à partir du mois de mars.

- Sorties au départ de Barcelone : plaça Catalunya à 8 h 30.
- Arrivée à Barcelone : plaça Catalunya à 16 h.

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



Cuina de l'Horta del Baix Llobregat

La région du Baix Llobregat conserve ses origines agricoles, et elle offre une large gamme de produits du terroir : artichauts, bettes, courgettes, poireaux ou tomates ; le poulet primé de race Prat reconnu par le label de qualité IGP, ou la culture de la vigne avec des chais et des caves qui font partie de l'appellation d'origine Penedès. Les experts cuisiniers de la région transforment ces produits en plats exquis.

- Campagnes gastronomiques "Les saveurs maraîchères" et "Le poulet de race Prat, aussi appelé *Patte Bleue*, à la carte".
- Guide Gastronomique du Baix Llobregat.
- Dégustations de produits, activités gastronomiques dans les foires, entre autres.
- Foire gastronomique de la *Candelera* de Molins de Rei.
- Grande dégustation d'artichauts de Sant Boi.
- Foire aux Asperges et Exposition de Cuisine de Gavà.
- Foire de Saint Isidore de Viladecans.
- Fête des cerises de Sant Climent, Santa Coloma de Cervelló, El Papiol et Torrelles.
- Exposition de Cuisine de Castelldefels.
- Foire de la *Puríssima* (jour férié, le 8 décembre) de Sant Boi.
- Foire Avicole de la race Prat.

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





Empordàlia de Vins i Olis

Empordàlia, c'est la région de l'Empordà changée en vin et en huile d'olive ! Cette région catalane, détentrice d'une personnalité naturelle, culturelle et historique très prononcée, relie passé et présent avec ses meilleures offrandes : les fruits de la vigne et de l'olivier. Nous sommes la chronique vivante d'un héritage séculaire qui regarde vers l'avenir, l'union des anciens chais coopératifs de Pau, Roses et Vilajuïga, trois villages séduisants, de terres généreuses et d'une récolte exclusive qui vont bien au-delà de leurs frontières.

- Visite guidée des vignes et des oliveraies, des caves et du moulin à huile.
- Dégustation de vins et d'huiles.
- Dégustations et mariages avec des produits du terroir de l'Empordà.
- Faites votre jus de raisin (en septembre) et Fête de Saint Martin (en novembre).
- Visites toute l'année et tous les jours de la semaine.

—
Ctra. de Roses, s/n
17494 Pau (Alt Empordà)
Tel. +34 972 530 140
Fax +34 972 530 528
info@empordalia.com
www.empordalia.com

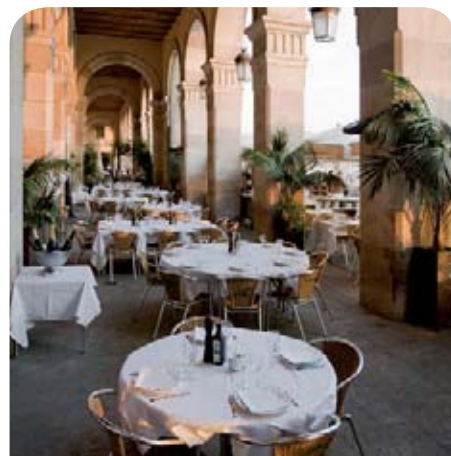


Freixenet

Les caves Freixenet se situent à seulement 45 minutes de Barcelone et elles proposent des visites guidées pour tous publics. Pendant le parcours, les visiteurs pourront voir la façon dont était élaboré le cava à ses débuts et celle avec laquelle on l'élabore actuellement, avec l'aide de technologie la plus pointue. La visite des nouvelles installations de l'entreprise s'effectue dans un petit train et, pour y mettre un terme, différents cavas de la gamme peuvent être dégustés. Les visites se font dans différentes langues (catalan, espagnol, anglais, français, allemand et italien) tous les jours de la semaine (du lundi au jeudi, le matin et l'après-midi, et du samedi au dimanche, le matin).

- Visites guidées des caves.
- Dégustation de jus de raisin pour les personnes de moins de 18 ans.
- Réservations pour particuliers et de groupes avec possibilité de visites privées conçues à la carte.
- Visites spéciales pour les écoles.
- Boutique spécialisée.
- Location d'espaces.
- Parking.

—
Joan Sala, 2
08770 Sant Sadurn d'Anoia
Tel. +34 938 917 096
Fax +34 938 917 077
www.freixenet.es



Grup Gavina

Depuis 1930, le Grup Gavina se consacre à la gastronomie. Vous pouvez vous régaler avec les meilleures spécialités de poisson, de fruits de mer et de riz dans les restaurants que le groupe possède, situés dans le vieux port de Barcelone, el Port Vell. Autant les matières premières que le service sont de grande qualité. Excellente adaptation de menus pour groupes. Ouvert de 12 h à 23 h 30.

Restaurant La Gavina

- Spécialisé en poissons et fruits de mer.
- Capacité d'accueil de 400 personnes sur la terrasse.
- Salle à manger intérieure.
- Complètement équipé pour des réunions, présentations et événements.

Restaurant L'Arròs

- Spécialiste des riz, avec plus de 25 genres de plats à base de riz.
- Local moderne recréant l'ambiance des anciens "merenderos", aires de *pique-nique* de la Barceloneta.

—
Paredes, 6
08003 Barcelona
Tel. +34 933 104 095
Fax +34 933 103 288
info@grupgavina.es
www.grupgavina.es



Hostaleria i Turisme del Berguedà

Hostaleria i Turisme del Berguedà est une association d'entreprises d'hébergement, de restauration et d'activités qui, dans le domaine gastronomique, promeut 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 *escairat* (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 apportent de grandes doses de créativité au service de délicieuses recettes.

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

—
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 XIIe 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.
- Mariages de mets et de vins, menus gastronomiques.
- Cours de dégustation.
- Visites guidées du complexe (vignes, oliveraies, moulin à huile, chai...).
- Présentations de vins et/ou de produits fins.

—
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 Llabor dels Orígens

Complexe gastronomique catalan, avec service de restauration et boutique spécialisée. Il édite, de plus, une revue qui présente des propositions culinaires et touristiques. Les restaurants de la rue Ramón y Cajal et de la rue 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.

Restaurants à Barcelona :

- C. Ramón y Cajal, 12.
Tel. +34 932 136 031
- C. Enric Granados, 9.
Tel. +34 934 531 120
- Pg. del Born, 4. Tel. +34 932 956 690
- C. Vidreria, 6-8. Tel. +34 933 107 531

—
Ctra. de Montseny, s/n
08461 Sant Esteve de Palautordera
Tel. / Fax +34 938 482 008
lallavordelsorigens@lallavordelsorigens.com
www.lallavordelsorigens.com





La Ruta del Xató

La Route du Xató est un circuit gastronomique de saison (organisé de novembre à avril) que, depuis plus d'une décennie, 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. Pendant cette période, le xató peut se déguster, accompagné d'autres mets élaborés avec les produits typiques du terroir, dans plus d'une centaine de restaurants de la région qui font partie de la Route du Xató. Il y a, de plus, 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 Vilanova i la Geltrú, Vilafranca del Penedès, El Vendrell, Cubelles, Calafell, Canyelles et Cunit (à partir de novembre).
- Concours de xató visant à élaborer la meilleure sauce pour le xató. Les ingrédients peuvent être achetés frais, ou la sauce préparée ou encore l'assiette complète avec tous les ingrédients.
- Foires et fêtes gastronomiques.

—
Gremi d'Hoteleria i Restauració de Vilanova
C. Manuel Tomàs, 26, baixos
08800 Vilanova i la Geltrú
Tel. +34 938 148 686
ghrvng@telefonica.net
Parenthesis
Tel. +34 938 172 762
info@rutadelxato.com
www.rutadelxato.com



Miguel Torres, S. A.

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.

—
C. Miquel Torres, 6
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. +34 938 177 487
Fax +34 938 177 567
visitatorres@torres.es
www.torres.es
Centre de Visites
Finca el Maset, s/n
08796 Pacs del Penedès
Dades GPS : N 41, 20 51' i E 01, 39 58"



Món Sant Benet

Un projet culturel, touristique et de loisir unique en son genre qui allie, de façon harmonieuse, divers usages et projets, le tout dans un environnement naturel sans pareil. L'ensemble est créé autour du magnifique monastère de Sant Benet de Bages et il fait se fusionner une expérience intense de l'histoire avec une des dernières avancées en matière d'alimentation : la Fondation Alicia, un centre de recherche technologique consacré à la cuisine et à la divulgation des bonnes habitudes alimentaires, présidé par le chef cuisinier Ferran Adrià. De plus, le jardin potager de la cuisine permet de connaître, directement à leur source, les cultures de légumes maraîchers et de fruits écologiques de notre terroir.

Les services proposés au visiteur comprennent, entre autres, trois restaurants, dont l'un d'eux, L'Angle, est dirigé par le cuisinier Jordi Cruz, un chef reconnu (une étoile Michelin), en plus de l'Hôtel Món**** et d'un centre de congrès et de conventions.

- Visite de la Fondation Alicia, « le sens des sens ».
- Visite guidée du potager de la cuisine.
- Ateliers gastronomiques et familiaux.
- Visites guidées du monastère.

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





Restaurant ABaC Barcelona

À quelques minutes des plus importants endroits de Barcelone, ABaC Restaurant & Hôtel, Monument 5GL, est situé au début de l'avenue Tibidabo. L'hôtel propose des chambres de luxe, complètement insonorisées, caractérisées par une décoration minimaliste et les plus grandes avancées en matière de technique et de confort.

La gastronomie, sous la direction du chef cuisinier Jordi Cruz, est l'axe principal de cet espace unique en son genre, avec un restaurant primé par deux étoiles Michelin. La cuisine, d'une taille de 200 m², peut être visitée, ainsi que les caves, qui proposent plus de 900 références des meilleurs vins. Dans le Lounge Bar, la musique et l'éclairage changent de couleurs. Des salles réservées pour les événements et réunions ainsi qu'un *spa* de deux cabines pour traitements complètent les services offerts.

- 15 chambres.
- *Spa*.
- Visites de la cuisine et des caves à vin.

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

ABaC
Restaurant

“Un pueblo que no bebe su vino
tiene un grave problema de identidad”

Mmanuel Vázquez Montalbán



Restaurant Botiga Matamala

Un retour aux saveurs de la cuisine catalane de toujours, une cuisine élaborée avec des matières premières de grande qualité et qui a pour élément principal le produit du terroir, parce que nous avons un engagement avec la gastronomie durable. De plus, nous vous offrons :

- Un service de *tapas* au bar.
- Service traiteur.
- Des activités de loisir (ateliers, dégustations guidées ...).
- Des salles pour les groupes.
- Une équipe professionnelle et attentive à votre service.

—
Rambla Catalunya, 13
08007 Barcelona
Tel. +34 933 026 631
Fax +34 933 186 948
reserves@sensusgrup.net
www.matamalarestaurant.com

ma
ta
ma
la



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 Tourisme Garrotxa, l'office de tourisme de la Garrotxa.

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

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

Restaurant
2019
2020



Restaurant El Cingle

Le restaurant El Cingle propose une carte riche en nuances reflétant le respect envers les produits, qui sont choisis avec soin puis magistralement transformés et dont la beauté intérieure est mise en valeur pour donner des mets sublimes. El Cingle dispose d'une large gamme de menus et de spécialités gastronomiques susceptibles de satisfaire toutes vos exigences, quel que soit l'événement. 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 (depuis 3 ans déjà), à Mendoza, Buenos Aires, São Paulo et Punta del Este.
- Présent à Barcelona Degusta, Alimentaria et Madrid Fusion.
- Représentation de la cuisine dans le monde entier, cours à Santiago (Chili), au Mexique et au Brésil.
- Événements gastronomiques au Brésil, Mexique, Tyrol, en Suisse, Autriche, Grèce et en Italie.
- Cocktails, dégustations, apéritifs, inaugurations, banquets...

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



Restaurant Terrabacus

Espace de rencontre qui permet d'apprécier le bon vin et la bonne nourriture, avec une offre dynamique et rafraîchissante en matière de gastronomie et d'activités complémentaires, qu'on ne peut en aucun cas détacher du territoire, de la Méditerranée et de ses habitants, ni de la ville et des nouvelles tendances. Le restaurant est situé dans le quartier le plus dynamique et emblématique de Barcelone, l'Eixample Esquerra, à quelques mètres au dessous de l'Avenue Diagonal, en plein cœur financier pendant la journée et dans le quartier de divertissement des citadins en soirée. Ambiance chaleureuse et sophistiquée accompagnée d'une cuisine soignée, à la portée de tous.

- Carte de vins et de cavas sélectionnés qui présente plus de 350 références. Service de sommelier.
- Salle réservée aux événements, présentations ou fêtes. Services spéciaux pour entreprises.
- Espace architectural d'une grande liberté.
- Menu dégustation et menus pour groupes.
- Programme d'activités gastronomiques (dégustations en tous genres, *team buildings*, activités de motivation...).
- Calendrier d'activités culturelles.

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



Segura Viudas

Chez Segura Viudas, nous avons fermement mis sur l'interprétation de l'essence de nos vignes et de certains raisins locaux sélectionnés, ainsi que sur la qualité permise grâce à l'innovation et à la technologie de pointe. À 5 km de Sant Sadurn d'Anoia, vous pourrez visiter les caves de Segura Viudas, où vous apprécierez une explication du processus d'élaboration qui, depuis 1954, reflète dans chaque bouteille le caractère et l'identité du terroir et des raisins. À la fin du parcours, dans la salle principale du *mas*, qui date originellement du XIIe siècle, nous proposons une dégustation de deux cavas différents.

- Visites œnotouristiques (du lundi au jeudi, le matin et l'après-midi ; le vendredi, le matin ; fermé les week-ends et jours fériés).
- Visites personnalisées à la carte avec apéritif, dégustations et cadeau.
- Réservation préalable. Les prix doivent se consulter. Langues : catalan, espagnol, anglais et français.
- Boutique de vins, cavas et matériel publicitaire.

—
Ctra. de Sant Pere de Riudebitlles, km.12,5
(carretera BP-2151)
08777 Torrelavit
Tel. +34 938 917 070
Fax +34 938 917 064
relaciones.publicas@seguraviudas.es
www.seguraviudas.com
Coordonnées GPS : N 41, 43608° i E 01, 74218°

Segura Viudas



Vallformosa Winery Conven- tion Center

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 collabore avec des actions en faveur de la lutte contre le cancer, notamment grâce à un accord passé avec l'Institut Català d'Oncologia.

- Visites guidées du chai, pour découvrir le processus d'élaboration des vins et cavas.
- Dégustations techniques.
- Conférences, ateliers et activités de *team building* axés sur le vin et la gastronomie.

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 d'Hostaleria de Sitges

Le Club de Tast est un club gastronomique formé par plusieurs restaurants de la ville qui se sont associés il y a plus de 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, Los Vikingos, Mare Nostrum, Maricel, Noray, Pic Nic et Pizzeria Cap de la Vila.

- XXIIIe 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.

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



Col·lectiu de Cuina la Ràpita – Delta de l'Ebre

L'association de cuisine la Ràpita - Delta de l'Ebre vise à transformer les secteurs économiques en améliorant la qualité de nos services, par le biais de la créativité et de l'innovation, afin de donner au tourisme et à la gastronomie la valeur qu'ils méritent en tant qu'instruments de transmission de notre histoire, de notre culture et de notre terroir envers le reste du monde. Dans ce ferme objectif, nous avons cru opportun de lancer et de faire partie de la plateforme gastronomique appelée "Col·lectius de Cuina de Catalunya", avec la collaboration de 15 restaurateurs de Sant Carles de la Ràpita et de 15 producteurs agroalimentaires des Terres de l'Ebre, principalement, ainsi que d'autres réseaux gastronomiques plus globaux.

- Journée de la *Galera*, un crustacé d'une vingtaine de centimètres (en février).
- Journée *Tastamar*, consacrée aux produits de la mer (en juin).
- Journées du Goût (en juin).
- Journée du *Llagostí*, une grosse crevette appelée "bouquet" (en novembre).

Pl. Carles III, 13
46540 Sant Carles de la Ràpita
Tel. +34 977 744 624
Fax +34 977 744 624
turisme@stcrapita.altanet.org
www.turismelarapita.net



Cuina de l'Empordanet

Cuina de l'Empordanet est le nom d'une association de professionnels de la restauration 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.

- Organisation du tournoi Costa Brava – Catalogne cuisine et golf.
- Campagnes de promotion de l'alimentation méditerranéenne saine avec, notamment, «Le pain à la tomate et aux anchois, un plat méditerranéen et sain».
- Campagnes «Art et Gastronomie» (hommage à Salvador Dalí) et «Pla, plat à pla» (hommage à Josep Pla).
- Campagne «Les jardins de l'Empordà», avec des produits maraîchers.

Ctra. de 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 verdoyante, et une montagne aride et préservée où abondent le gibier et les fruits sauvages.

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

—
Pol. Empordà Internacional, s/n
17469 Vilamallà
Tel. +34 972 525 103
info@cuinadelvent.com
www.cuinadelvent.com



Cuina Pirinenca de 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.

- Journées de Cuisine de Printemps : la *xicoia* (pissenlit) et les champignons de printemps (mai-juin).
- Championnat de golf et cuisine pyrénéenne de Cerdanya.
- Journées de cuisine d'automne. cuisine d'automne de la Cerdagne (septembre-octobre)
- Service de traiteurs pour toutes sortes d'événements.
- Tourisme gastronomique.

—
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 douze 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, ces douze restaurateurs allient la cuisine traditionnelle catalane et les produits du terroir avec la cuisine la plus innovante. Un plaisir pour les sens.

- Semaine Cuisine du Vallès (en janvier).
- La cuisine à base de haricots blancs del *ganxet*.
- La cuisine avec d'autres produits artisanaux de l'alimentation locale.
- Tourisme gastronomique.
- Traiteurs pour toutes sortes d'événements.

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



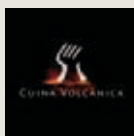


Cuina Volcànica

Cuina Volcànica est une association de quinze restaurants soucieux de conserver et d'intégrer dans leurs cuisines les produits typiques de ce canton privilégié qu'est la Garrotxa, une région volcanique : 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 tout le pays, à ses habitants et aux visiteurs une cuisine de qualité, autochtone, créative et originale.

- Foire gastronomique de la Garrotxa (en novembre et décembre, à Olot).
- Foire du *Farro* (bouillie de maïs, en février dans la vallée de Bianya).
- Foire du Sarrasin (en février, à Batet de la Serra).
- Foire de la Charcuterie (en février-mars, à Olot).
- Journées de la pomme de terre (en octobre, à la Vall d'en Bas).
- Foire de Saint Luc (en octobre, à Olot).
- Exposition de crèches (en décembre, à Olot).
- Calendrier des journées gastronomiques toute l'année : Journée Gastronomique des Haricots de la Garrotxa, des Herbes Boscanes (sauvages), qui coïncide avec la foire Herbesalú de Besalú, entre autres.

Av. Onze de Setembre, 22, 2a planta
17800 Olot
Tel. +34 607 401 947 (Tècnica)
Tel. +34 618 495 183 (Gerent)
info@cuinavolcanica.cat
www.cuinavolcanica.com



Cuines del Vendrell

L'association Cuines del Vendrell, fondée en été 2001, reflète avec fidélité l'essence plurielle du municipio, formé par Comaruga, Sant Salvador et El Francàs, tout en transmettant clairement, avec sa devise "Mer, vigne et oliveraie", la cohabitation indispensable, positive et gratifiante de celui qui travaille la terre avec celui qui s'occupe des fourneaux et des tables. Comme spécialités à souligner, mentionnons notamment le gâteau de caroube et les *tastarrofes* (un type de madeleines à base de farine de caroube) présentées cette année, ainsi que des vins, cavas, des vinaigres (Forvm) et de l'huile (Mil-liari) des chais membres de l'association. Quant aux activités, ces derniers participent aux foires et actions gastronomiques locales ; ils ont notamment été présents au Forum Gastronomique de Santiago.

Restaurants membres :

Casa Victor, Joila, Molí de Cal Tof, Xaloquell, La Cuina de la Marga, Marmaris, Seifer, Escola de Turisme del Baix Penedès et La Taberna del Passeig.

Chais membres :

Licors Jané – Expo Licor, Mil-liari Selecció et Avgstvts – Forvm.

Av. Brisamar, 1
43880 Comaruga (el Vendrell)
Tel. +34 977 680 010
Fax +34 977 683 654
lescuinesdelvendrell@elvendrellturistic.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 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.

- Campagnes gastronomiques.
- Actions de promotion et de fidélisation.
- Menus thématiques dans les foires d'artisanat.
- Dégustation des produits du terroir.

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.

- De la morue à Pâques.
- Pla (tillo)- petits Pla(ts) : le mois de juin gastronomique du Pla de l'Estany (en juin).
- Journées Gastronomiques du potiron et de l'ail (en juin).
- Foire au miel (en février).

—
 CCPE - Banyoles
 Tel. +34 972 583 258
turisme@plaestany.org
www.plaestany.cat/grupgastronomic



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 le 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.

—
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).

—
 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 actions, ces restaurants se constituèrent en l'association Noguera Cuina à l'été 2007. 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).
- Foire de Balaguer, présentation d'une vidéo de recettes avec dégustation ultérieure pour tous les participants (en mai).

Restaurants membres :

Cal Farré, Cal Pepito, Cal Xirricló, Casa Mercé, Del Monasteri de les Avellanes, Els Cellers de l'Arnau, El Dien, Espígol, La Solana, Lo Ponts, Rialb, Roma et Santuari del Sant Crist.

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

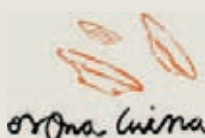


Osona Cuina

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.

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 œnogastronomiques 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 œnogastronomique (toute l'année).
- Cycle Cuisine sur les marchés (toute l'année).

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 Cases Fonda sont des établissements particuliers, dotés d'un caractère singulier, 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 avec vocation dans leur travail et offrent à leurs clients des prestations de qualité et personnalisées. Ils proposent une cuisine soignée, basée sur la cuisine catalane, traditionnelle ou créative, toujours élaborée avec les produits du terroir. Les auberges sont réparties partout en Catalogne : Catalunya Central (6), Costa Brava (11), Costa Daurada (2), Costa del Garraf (1), Costa del Maresme (1), Pirineus-Prepirineus (13), Terres de l'Ebre (1) et Terres de Lleida (1).

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

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 : la Terrassa del Claris et le cocktail bar East 47, à l'hôtel Claris*G.L., le restaurant «3» de l'hôtel Granados 83 4*S et les restaurants Astoria et Balmes, dans les hôtels du même nom. Art et cuisine sont à votre portée!

—
Hotel Claris. Tel. +34 934 876 262
Hotel Granados 83. Tel. +34 934 929 670
Hotel Gran Derby. Tel. +34 934 452 544
Hotel Derby. Tel. +34 933 223 215
Hotel Astoria. Tel. +34 932 098 311
Hotel Balmes. Tel. +34 934 511 914
www.derbyhotels.com



Grup Soteras Hotels & Restaurants

Les restaurants du Grup Soteras rassemblent toutes les caractéristiques afin de pouvoir permettre la célébration de déjeuners, de dîners, d'événements familiaux, de noces et de banquets. Venez apprécier un restaurant de cuisine catalane typique, fondé en 1917 sous le nom de Diagonal Can Soteras, ou de splendides vues de Barcelone et de la Méditerranée au sommet du Tibidabo dans notre *mas*, la Masia Tibidabo. Toute aussi élégante et traditionnelle, telle est notre proposition à Espluges de Llobregat, dans le restaurant Tres Molinos, spécialiste des repas d'entreprises ou de banquets avec une capacité de 400 personnes. À Castelldefels, nous disposons de l'hôtel Gran Hotel Rey Don Jaime et de son Palais des Congrès, où vous trouverez le restaurant Torre Barona à côté d'un bastion centenaire et aux vues imprenables sur la Méditerranée. Ou, si vous le préférez, vous pourrez déguster la cuisine d'auteur devant la mer au restaurant Dom de l'Hôtel Bel Air. Quels que soient la manière désirée ou le moment voulu, vous pourrez toujours jouir de nos restaurants.

—
Platja Ribera Sant Pere, 1-9
08860 Castelldefels
Tel. +34 936 350 247
Fax +34 936 641 001
comercial@grup-soteras.com
www.grup-soteras.com





Hostal de la Gavina*****

La lumière et la mer constituent l'essence de la culture méditerranéenne. Cette culture saine et de tradition marinière s'avère être un élément fondamental de notre cuisine ainsi qu'une source de produits frais de première qualité. Notre chef cuisinier les sélectionne et élabore une carte imaginative et fidèle aux saveurs locales. Une proposition gastronomique différente qui vous invite à apprécier l'essence marine de notre région. Dans tous nos restaurants, nous vous offrons la carte des vins de notre cave, qui comprend une sélection extrêmement soignée de vins du monde entier. Nous mettons à votre portée différentes propositions, et vous pouvez ainsi choisir la plus adaptée à n'importe quel moment de la journée ou à n'importe quelle situation.

—
Plaça del Roser, s/n
17248 s'Agaró
Tel. +34 972 321 100
Fax +34 972 321 573
reservas@lagavina.com
restaurant@lagavina.com
www.lagavina.com



Hostal del Senglar**

L'Hostal del Senglar est un établissement doté d'une forte personnalité, situé au cœur de la *Ruta del Cister* (circuit du cistercien) dans un environnement privilégié et entouré de jardins méditerranéens très fournis, avec, de plus, une expérience en organisation de banquets en tous genres de plus de trois décennies. Le service, la cuisine et l'environnement sont, sans aucun doute, les éléments qui le rendent différent. Il est situé à 2 km du monastère de Poblet, Patrimoine de l'Humanité.

—
Plaça Montserrat Canals, 1
43440 l'Espluga de Francolí (Tarragona)
Tel. +34 977 870 121
Fax +34 977 870 127
recepcio@hostaldelsenglar.com
www.hostaldelsenglar.com

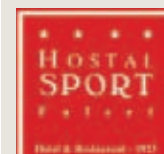


Hostal Sport****

Depuis le jour de Noël 1923, l'hôtel Hostal Sport **** a maintenu une trajectoire sans interruptions au service de ses clients. Passé de génération en génération, ce petit hôtel familial, situé au cœur du Priorat, une des régions des plus méconnues de la géographie catalane mais dotée d'une forte personnalité, a toujours été attentif au confort et à la tranquillité de ses clients.

- 28 chambres et 3 salles de réunions.
- Remarquable cuisine aux origines traditionnelles qui propose des spécialités typiques du Priorat.
- 2e prix de la meilleure carte des vins de Catalogne.

—
Miquel Barceló, 4-6
43730 Falset
Tel. +34 977 830 078
Fax +34 977 830 063
marta@hostalsport.com
info@hostalsport.com
www.hostalsport.com





Hotel Class Valls***

Hôtel urbain situé à proximité d'un des plus actifs pôles d'entreprises du Camp de Tarragona. L'hôtel Class Valls possède également un attrait supplémentaire, celui de se trouver au beau milieu de la *Ruta del Cister* (circuit du cistercien) et d'une importante aire vitivinicole qui comprend deux appellations d'origine reconnues : AOC Tarragona et AOC Conca de Barberà.

Son restaurant, El Tast de l'Àngel, à l'ambiance tranquille et accueillante, a réinventé le concept traditionnel de restaurant, allant jusqu'à la personnalisation maximale des menus pour ses clients pour leur permettre de savourer une cuisine méditerranéenne avec une touche internationale.

Facile d'accès depuis les principaux axes de circulation, N-240, AP-2 et AP-7.

Bien desservi avec la gare TGV de l'AVE du Camp de Tarragona et l'aéroport international de Reus.

Passeig President Tarradellas (cantonada C. Eladi Homs, s/n)

43800 Valls

Tel. +34 977 608 090

Fax +34 977 608 009

info@hotelclassvalls.com

www.hotelclassvalls.com



Hotel Estela Barcelona****

À l'hôtel Estela, le client a à sa disposition des services d'hébergement et de restauration de qualité, tout en ayant la possibilité d'apprécier les œuvres d'art contemporaines, et autres tableaux et sculptures d'artistes de grande réputation, de façon permanente mais aussi grâce à des expositions temporaires qui sont organisées fréquemment. L'acquisition d'œuvres est possible. L'hôtel dispose de 64 chambres, de salles de réunions, d'un restaurant gastronomique et de deux piscines.

Av. Port d'Aiguadolç, 8

08870 Sitges

Tel. +34 938 114 545

Fax +34 938 114 546

info@hotelestela.com

www.hotelestela.com



Hotel Termes Montbrío****

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, le Goya et le Grill Miro (qui n'est ouvert qu'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*.

C. Nou, 38

43340 Montbrío del Camp

Tel. +34 977 814 000

Fax +34 977 826 969

hoteltermes@rocblanchhotels.com

www.rocblanchhotels.com





Hotel Riberies****

Hôtel accueillant et moderne, 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 pour apprendre à combiner mets et boisson.
- Vaste gamme de vins et de cavas.
- Menus spéciaux : diététiques, végétariens, sans gluten...

—
Camí de Riberies, s/n
25595 Llavorsí
Tel. +34 973 622 051
Fax +34 973 622 231
booking@riberies.com
www.riberies.com



Hotel SixtyTwo

Situé sur le Passeig de Gràcia, la plus prestigieuse avenue de Barcelone et le paradis du shopping, et à quelques mètres seulement de la Casa Batlló et de la Pedrera, le SixtyTwo est un hôtel boutique pour les passionnés de l'exclusivité, de la privacité d'un petit hôtel et du service personnalisé. Toutes les chambres sont équipées des commodités suivantes : Etno, cafetière Nespresso, TV Bang & Olufsen, chaîne de musique pour iPod et iPhone, domotique et Wifi. L'hôtel dispose de chambres *Executive* et de chambres *Privilège* avec terrasse privée. Internet gratuit dans le *business center*, Wifi, salle de réunions et *Honesty Bar*, ouvert de 7 h 30 à 1 h.

- Activité gratuite pour les clients : dégustation de vins (le vendredi).

—
Passeig de Gràcia, 62
08007 Barcelona
Tel. +34 932 724 180
Fax +34 932 724 181
hotel@sixtytwohotel.com
www.sixtytwohotel.com



Hotel Xalet La Coromina – Rest. Salvador Casaseca***

L'hôtel Xalet La Coromina et le restaurant Salvador Casaseca forment un binôme indissoluble. Situés dans le Montseny, nous vous proposons une cuisine et un cadre privilégiés. La devise de l'hôtel : traiter le client comme nous aimerions être traités nous-mêmes. Nous possédons le Label Engagement de qualité touristique et mettons à disposition des 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 celiakiques, menus thématiques et menus personnalisés.
- Réunions d'affaires avec activités œnogastronomiques.
- Forfaits détente, promenades...

—
Carretera de Vic, 4
17406 Viladrau
Tel. +34 938 849 264
Fax +34 938 848 160
xaletcoromina@xaletcoromina.com
www.xaletcoromina.com





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 Hotel & Spa. Associé à la prestigieuse chaîne Relais & Châteaux, cet Hôtel & Spa de cinq étoiles se détache de par sa situation unique, ses vues spectaculaires et ses extraordinaires jardins, mais aussi de par son service précieux et soigné. Le bâtiment principal est un ancien *mas* catalan du XVIIIe siècle délicatement restauré et qui conserve le charme d'autrefois. Dans le *mas*, se trouvent 10 des 39 suites de l'hôtel et le restaurant Mas de Torrent, un des meilleurs établissements gastronomiques de la région.

Dans l'enceinte entourée de jardin, se trouvent 22 suites Jardin, 7 suites Orangers avec piscine privée, le tout nouveau Mas Spa et le restaurant de la piscine, à l'ambiance relaxante et qui conserve le goût du détail ainsi qu'un service soigné.

- Expérience du Mas Gastronomique.
- Cours de cuisine avec notre chef cuisinier.
- Dégustations de vins et visite de chais.
- Cuisine en vue (Restaurant Piscine).

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



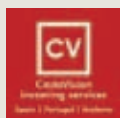


CostaVision Incoming Services

La Catalogne est une des destinations qui offre les plus grandes diversités d'aliments locaux et qualité gastronomique, par l'intermédiaire de ses marchés, boutiques spécialisées et d'un réseau de restaurants très généreux. Les vins de longue tradition constituent une liste d'appellations d'origine de luxe. Tout au long de l'histoire, ces derniers ont obtenu d'innombrables prix qui officialisent cette région en tant que destination géographique généreuse et de qualité. Ayant conscience de cette richesse naturelle, Costavision, en tant que tour opérateur recevant en Espagne, au Portugal et en Andorre, offre des services spécialisés aux particuliers et aux groupes dans le monde de la gastronomie et de l'œnogastronomie.

- Hébergement dans des hôtels et des hôtels-chais dans les principales destinations gastronomiques.
- Tours et circuits spécialisés sur mesure pour les clients dans toute la péninsule.
- Dégustations de vin, d'huile d'olive et services de restauration d'haut niveau.
- Séjours de motivation d'entreprises adaptés à une expérience œnogastromique.

—
C. Pau Claris, 99-101
08009 Barcelona
Tel. +34 933 197 072
Fax +34 933 101 042
resco@costavision.es
www.costavision.es



Food Wine Tours - Ocio Vital

Food Wine Tours - Ocio Vital est une agence réceptive, leader dans le marché, spécialisée dans le "tourisme d'expériences" axé autour de la gastronomie et du vin. Elle a effectué, pour le plaisir du visiteur, une sélection très soignée des meilleurs endroits, des chais les plus révélateurs, des producteurs à l'esprit le plus fort et des professionnels les plus adéquats.

Les expériences que propose Food Wine Tours - Ocio Vital s'adressent au voyageur individuel, mais aussi aux groupes et aux entreprises. Elles sont aussi adaptées pour les personnes à mobilité réduite ou handicapées, et sont disponibles en catalan, espagnol, anglais, français, allemand, italien, japonais et suédois.

- Week-ends et routes de gastronomie/vins.
- Cours et ateliers de cuisine.
- Dégustations de vins, bières, fromages, chocolats, fleurs, etc.
- 'City Break' : circuits de tapas.
- Événements d'entreprise : *team buildings*, compétitions de vin et gastronomie, Casino Gourmet, dégustations compétitives...

—
Ronda Universitat, 12, 4t, 7B
08007 Barcelona
Tel. +34 933 171 909
info@ociovital.com
www.foodwinetours.com
www.ociovital.com



Gourmand Breaks Culinary Tours

Gourmand Breaks est une agence de voyages réceptive spécialisée dans le tourisme œnologique, gastronomique et culturel en Catalogne mais aussi dans toute l'Espagne. Nous organisons des activités telles que : 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 tours 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 itinéraires personnalisés, adaptés aux exigences et aux préférences de nos clients, et des circuits spéciaux pendant les vendanges.

- Visites guidées des plus grands chais de la région.
- Cours et ateliers de cuisine.
- Dégustation de produits locaux : huiles d'olive, charcuteries et fromages, entre autres.
- Visites de marchés et de halles au poisson.
- Événements œnogastromiques pour entreprises.

—
C. Osca, 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'œnogastronomie, 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 œnogastronomiques dans les régions des AOC Costers del Segre, Empordà, Pla de Bages, Conca de Barberà, Penedès, Cava, Priorat et Montsant.

—
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



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 comprennent : 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 œnogastronomique et de développement local.

—
Pol. Ind. El Dolcet.
Ctra. Sant Hipòlit - Manlleu, s/n
Apartat de correus 64
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 réceptive 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.

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





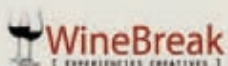
Winebreak

Winebreak conçoit des expériences œnologiques créatives. Le monde du vin est le fil conducteur qui nous permet de couvrir les besoins corporatifs des entreprises, en alliant le loisir au développement corporatif, et de vastes sélections de vins aux conférenciers sommeliers dans des espaces et des cadres singuliers.

Événements créatifs :

- Construisez des équipes. *Team building* et motivations d'équipes.
- Créez de la Valeur Ajoutée. *Networking* et cocktails.
- Développez vos dons. Leadership et storytelling.
- Dégustations de vins : grandes dégustations de vins emmenées par des professionnels reconnus.
- Dîners de mariage entre mets et boissons et grands événements vinicoles.

—
Carrer Ramón Turró, 100-104, 1r-8a
08005 Barcelona
Tel. +34 932 215 974
Fax +34 932 215 973
events@winebreak.es
www.winebreak.es





Agència de Promoció Turisme de Sitges

L'Agence de Promotion du tourisme de Sitges 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).

—
Sinya 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

turisme@sitges
AGÈNCIA PROMOCIÓ



Ajuntament d'Alcanar

La municipalité d'Alcanar propose un assortiment de produits frais du terroir (venant des terres non irriguées, l'huile d'olive, et toutes sortes de légumes maraîchers) et de la mer (poissons et fruits de mer), propres à la cuisine méditerranéenne et qui se mélangent dans une gastronomie qui sait marier tous les ingrédients locaux de façon singulière et personnelle. Il faut notamment souligner la partie marinière, qui est capable de proposer le fameux bouquet de la région et le délicieux *suquet de peix*, typique de Cases d'Alcanar. À Alcanar –premier producteur d'agrumes de Catalogne– les restaurateurs sont en train d'introduire l'orange dans les desserts et dans la cuisine locale avec de nouveaux plats très suggestifs qui peuvent être dégustés lors des Journées Gastronomiques des Agrumes et de la *Galera* (un crustacé). La proposition des restaurateurs de la contrée est une des meilleures promotions de la gastronomie locale, et un attrait touristique de la municipalité tout au long de l'année.

- XVII Journées Gastronomiques des Agrumes et de la *Galera* (organisées par l'Association d'Hôtellerie d'Alcanar-Apehtma, du 1er au 12 décembre.).
- Journée de la Moule du Delta de l'Èbre (organisée par Cademar, dernier samedi de juillet).

—
C. Lepanto, s/n (Passeig Marítim)
45569 les Cases d'Alcanar
Tel. / Fax +34 977 737 639
turisme@alcanar.cat
www.alcanar.cat



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).

—
Av. Tossa d'Alp, 6
17538 Alp
Tel. / Fax +34 972 890 385
turisme@alpalplat.com
www.alpalplat.com





Ajuntament d'Empuriabrava - Castelló d'Empúries

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.
- Menus gastronomiques de saison.

—
Av. Pompeu Fabra. Edif. Centre Cívic
17487 Empuriabrava
Tel. +34 972 450 802
Fax +34 972 450 600
mjofre@castello.cat
www.castello.cat
www.cuinadelsaiguamolls.cat
www.ecomuseu-farinera.org

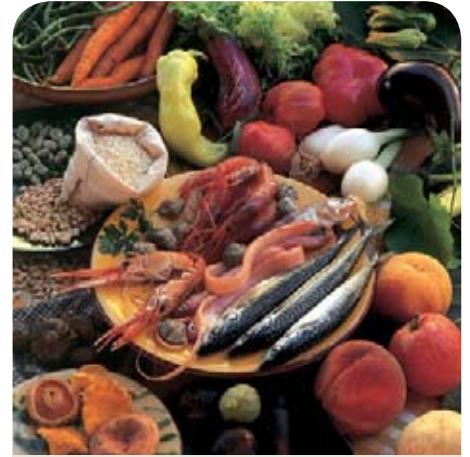


Ajuntament de Vilanova i la Geltrú

Promotion de la gastronomie locale et de ses produits et plats distinctifs. Gestion et promotion des marchés municipaux, des halles et des foires.

- XXVIIIe Concours d'*all cremat* (ail doré, le 19 juin).
- Démonstration et dégustation de *ranxos* de poisson (le 20 juin).
- Festival du *xató* et de la cuisine d'hiver (le 28 novembre).
- Marché XIXe siècle (le dimanche suivant la Saint-Isidore, en mai 2011).

—
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.vilanovaturisme.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.

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

—
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 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).

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

PALLARS
JUSSÀ



Enoturisme Penedès

Enoturisme Penedès propose une sélection très soignée de caves et de chais, mais aussi de musées, d'œnothèques, d'entreprises de services touristiques, d'hébergements et de restaurants confortables où vous pourrez savourer la meilleure cuisine du Penedès, alliée aux vins et cavas reconnus du Penedès.

Vous découvrirez le Penedès par l'intermédiaire d'un large éventail de propositions qui font se recouper visites de caves, promenades dans les vignes, cours de dégustation, patrimoine culturel et hébergement de charme.

Enoturisme Penedès est une initiative gérée par le Consortium de Promotion Touristique de l'Alt Penedès qui gère, informe et conseille quant à l'offre d'œnotourisme du Penedès.

—
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
http://altpenedes.synctur.com


enoturismePENEDÈS
l'art de l'art de la terra



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.

Il propose, entre autres, la visite guidée appelée "le samedi à Vic", tous les samedis, de mars à décembre, à 17 h ; des services de visites guidées à choisir selon les besoins de groupes ; des services de location d'audio guides pour pouvoir effectuer un parcours dans le centre historique (en catalan, espagnol, français et anglais), adaptés pour les personnes malvoyantes ; des itinéraires en segway, avec un moniteur et un audio guide (la réservation préalable est obligatoire).

Le Centre de Vtt de La Plana de Vic propose 11 itinéraires qui relient Vic, Manlleu et les territoires situés aux portes du Montseny, avec différents niveaux de difficulté et plus de 200 km signalisés. L'office de tourisme de Vic possède le signe distinctif complet du label de qualité touristique du Sicted.

- Jeudi Gras.
- Lactium pour les professionnels du fromage (le premier weekend end de mai).
- Marchés hebdomadaires de Vic (le samedi, mardi et dimanche, toute l'année).

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


Oficina de Turisme de Vic
Ajuntament de Vic



Patronat Municipal de Turisme de Calafell

Les aliments de la mer et du terroir, combinés avec grand savoir, constituent la base de l'alimentation, et l'*arrossejat* (riz doré au poisson) est l'étendard de la gastronomie de Calafell. Un véritable repas aux racines de pêcheurs et faite maison, un plat unique en son genre et au goût local que vous pouvez déguster pendant votre séjour.

La grande variété de restaurants qui existent dans la municipalité, dont certains de renom international, offre un répertoire succulent et varié de plats.

- *Xatonada popular*, grande dégustation populaire de *xató* (Calafell est membre de la *Ruta del Xató*).
- Foire de la mer (en mai).
- Arrossejat popular, grande dégustation populaire d'arrossejat (1er samedi de juin).
- Fêtes gastronomiques populaires en été
- Fête de la châtaigne.

—
C. Sant Pere, 29-31
43820 Calafell
Tel. +34 977 699 141
Fax +34 977 692 981
informacio@calafell.org
www.calafell.org
www.turisme.calafell.cat



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.

- Olympiades de danses (du 1er au 4 mai)
- 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).
- Xe Spanish Open de danses de salon (du 6 au 8 décembre).

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



Patronat Municipal de Turisme de Tarragona

La ville de Tarragone, par le biais de l'association Tarragona Essència, dynamise la gastronomie grâce à la formation de ses propres professionnels ainsi que des clients des restaurants. Le groupe fait un travail d'actions locales et de promotion externe qui permettent d'identifier les produits phares de la cuisine de Tarragone, comme le poisson bleu, la gamba et le *romesco* (un plat de poisson). La ville cherche à devenir une référence gastronomique du territoire catalan et elle vise à consolider son offre grâce à un bon service, et à encourager l'usage de produits locaux de qualité (PLQ).

- Tarraco a Taula (journées de reconstitution gastronomique romaine).
- Foire au vin de l'AOC Tarragona.
- Concours de *romesco* (Syndicat d'Initiative et de Tourisme : +34 977 226 408).

—
C. Major, 39
43003 Tarragona
Tel. +34 977 250 795
Fax +34 977 245 507
turisme@tarragona.cat
www.tarragonaturisme.cat
www.tarragonaessencia.cat
www.diputaciodelatarragona.cat
www.tarracoviva.com
www.dotgn.cat





Patronat Municipal de Turisme del Vendrell

Depuis l'office de Tourisme du Vendrell, nous faisons énormément attention aux aliments et produits locaux que nous offrent le terroir et la mer, et qui constituent la base de notre cuisine. Lorsque vous visitez le Vendrell, un des plats à goûter est le *xató*, une excellente union à base de scarole, de thon et de morue dessalés et assaisonnés, mais aussi d'anchois et d'olives noires et d'olives *arbequines*, le tout assaisonné d'une délicieuse sauce *romesco*. Pendant le mois de février, la dégustation de *xató* populaire et le concours de maîtres en *xató* ont lieu. La coca *enramada* s'avère être un autre plat traditionnel de notre ville, c'est une galette salée dont la pâte est de farine et d'huile, mais également à base d'épinards, de haricots, de poivron rouge et d'oignon, accompagnée de saucisse ou d'harengs. Dans les boulangeries et pâtisseries du Vendrell, vous en trouverez. Ne manquez pas d'autres spécialités telles que les *rostes* (tranches de pain trempées dans l'huile d'olive), les *orelletes* (une pâtisserie typique de la période du carnaval, avec une forme d'oreille de grande taille, et au goût de citron), et les *bufats* (pâtisseries à base d'amande).

—
Av. Brisamar, 1
43880 Coma-ruga (el Vendrell)
Tel. +34 977 680 010
Fax +34 977 683 654
informacio@elvendrellturistic.com
www.elvendrellturistic.com



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'Ebre. 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 deuxième dimanche de juin).
- Journées gastronomiques Delta Gourmet (plusieurs week-ends tout au long de l'année).
- Fête de la récolte du riz (le troisième dimanche de septembre).
- Ebre Gourmet - Foire gastronomique des Terres de l'Èbre (les 2, 3 et 4 octobre).
- Journées gastronomiques de la cuisine d'hiver du delta (tout le mois de novembre).

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



Thermalia. Museu i oficina de Turisme de Caldes de Montbui

La ville thermale de Caldes de Montbui est singulière grâce aux eaux minérales et médicinales qui y affluent et qui ont rendu possible l'obtention d'une grande diversité horticole. Les restaurants, les boulangeries et pâtisseries de Caldes élaborent des plats et des desserts traditionnels de la région comme les *carquinyolis* (croquignoles, biscuits croquants à base de sucre, de farine et d'amandes, ressemblant aux *cantuccini* italiens) et le *mató* (fromage frais), définis par l'appellation régionale comme produits alimentaires, et qui sont accompagnés de miel, celui de la région étant parmi les plus appréciés. D'autres produits à souligner encore les nouilles pour la soupe, traditionnelles depuis le XIXe siècle ; les cerises, célèbres pour leur goût ; la charcuterie, et notamment la *llonganissa* (un long saucisson sec), et *Les Flors del remei*, sûrement la liqueur la plus typique de Caldes, à base d'herbes aromatiques.

- "Fem Bullir l'Olla" (faisons chauffer la casserole). Marché de la Casserole et du Chaudron (le troisième week end de mars).
- Journées Gastronomiques des Cerises (de mai à juillet).
- Menus gastronomiques de saison.

—
Pl. de la Font del Lleó, 20
08140 Caldes de Montbui
Tel. +34 938 654 140
Fax +34 938 653 400
thermalia@caldesdemontbui.cat
www.visiteucaldes.cat





Turisme de Cambrils

Cambrils est considérée comme 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).
- Journées gastronomiques en restaurants de la commune.
- Grandes dégustations de sardines.
- Exposition de produits agricoles de Cambrils et dégustations populaires (pendant la première quinzaine d'août).

—
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 la 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.

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



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.
- Accueil personnalisé.
- Route du Vin de Lleida (oenotourisme)
- Rassemblement autour de l'escargot (en mai).
- Fête du vin de Lleida (en octobre).

—
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 de promotion touristique locale 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).

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

ROSES®





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.

—
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 Barcelona

La Diputació (Conseil Régional) de Barcelone donne tout son soutien à la promotion de la richesse gastronomique de la province par le biais de projets tels que *Productes de la Terra* ou *El Parc a Taula*. Elle contribue en même temps à mettre en valeur les saveurs du terroir en proposant un service de conseils adressés aux agents publics et privés en vue de la réalisation de foires, de dégustations, de fêtes et de circuits qui mettent en rapport le tourisme, la gastronomie et l'œnologie. De la forêt à la mer, de la campagne au verger, des produits traditionnels aux propositions les plus innovantes, et avec quatre appellations d'origine contrôlée de vins et de cavas, la gastronomie de la province de Barcelone est bien plus encore.

—
Recinte Maternitat, Pavelló Mestral
Travessera de les Corts, 131-159
08028 Barcelona
Tel. +34 934 022 966
Fax +34 934 022 968
www.diba.cat/turisme



Barcelona és molt més



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.

—
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 Terres de l'Ebre

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 plus, nombreux sont aussi les produits affichant un label de qualité.

- Nombreuses journées gastronomiques, foires et grandes dégustations dans la plupart des villes, bourgs et villages.
- Dégustations de vins et de cavas dans les chais des six AOC : Priorat, Terra Alta, Montsant, Tarragona, Conca de Barberà et Penedès.
- Congrès annuel de la gastronomie méditerranéenne à Cambrils, organisé par l'observatoire gastronomique de la ville.

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



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.

—
C. Sarriulèra, 10
25530 Vielha
Tel. +34 973 640 110
Fax +34 973 640 372
o.torisme@aran.org
www.torismearan.org
www.visitvaldaran.com



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 soixante-cinq restaurants membres 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.

—
Rambla de Catalunya, 123, entresòl
08008 Barcelona
Tel. +34 933 689 700
gastronomia@barcelonaturisme.cat
www.barcelonaturisme.cat







Gastroteca

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.
- Guide "Achetez fermier", le guide des producteurs qui vendent leurs produits directement au consommateur.
- Campagne de service traiteur "CÀtering, le traiteur et le meilleur du terroir".

Provença, 339, 1a planta
08037 Barcelona
Tel. +34 935 515 457
Fax +34 935 515 464
info@gastroteca.cat
www.gastroteca.cat

gastroteca.cat




Marca Cuina Catalana

La fondation Institut Català de la Cuina (FICC) est une association privée à but non lucratif qui a pour but de faire de la recherche, de promouvoir et de divulguer le patrimoine gastronomique catalan. Grâce à son soutien, la création de la marque Cuina Catalana a été rendue possible, et devient ainsi un instrument visant à préserver la cuisine catalane traditionnelle et à promouvoir l'utilisation des produits alimentaires de qualité du territoire catalan.

- Garantir la continuité de la marque Cuina Catalana.
- Promouvoir les aliments et les restaurants catalans par le biais d'un label de qualité.
- Créer un réseau de restaurateurs, pâtisseries, établissements gourmets, producteurs du domaine de la gastronomie et agriculteurs qui, avec le label de Cuina Catalana, défendent et propose notre patrimoine culturel gastronomique.
- Veiller à la conservation de la biodiversité alimentaire, à la promotion et à la divulgation de l'environnement rural et des activités qui y sont développées.

—
Fundació Institut Català de Cuina
C. Muntaner, 179, pral, 1a
08036 Barcelona
Tel. +34 934 053 334
Fax +34 934 442 820
ficc@mediterrani.org
www.cuinacatalana.eu

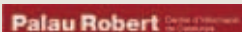


Palau Robert

Plus de 800 itinéraires dans toute la Catalogne sont mis gratuitement à la disposition de tous. La plupart de ces circuits 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 et anglais).
- Téléchargement gratuit sur GPS.

—
Passeig de Gràcia, 107
08008 Barcelona
Tel. +34 932 388 091
www.gencat.cat/palaurobert



Universitat Oberta de Catalunya, UOC

Le Département de Systèmes Alimentaires, Culture et Société de la UOC propose des études de troisième cycle et des masters sur l'alimentation et la culture, avec une attention toute particulière consacrée à leurs possibles applications touristiques.

—
Rambla del Poble Nou, 156
08018 Barcelona
Tel. +34 933 263 600
Fax +34 933 568 822
fxmedina@uoc.edu
www.uoc.edu



INFORMATION D'INTÉRÊT

AGÈNCIA CATALANA DE TURISME

Passeig de Gràcia, 105, 3r / 08008 Barcelona

+34 93 484 99 00

www.catalunya.com

CENTRES DE PROMOTION TOURISTIQUE DE L'AGÈNCIA CATALANA DE TURISME (CPT)

CPT Madrid

turisme.blanquerna@gencat.cat

CPT Alemanya, Frankfurt

info@katalonien-tourismus.de

CPT Itàlia, Milà

info@catalogna-turismo.it

CPT Xina, Beijing

ct.li@gencat.cat

CPT Benelux, Brusel·les

info@catalunya-turisme.org

CPT Regne Unit i Irlanda, Londres

catalonia@catalantouristboard.co.uk

CPT França, París

media@tourismedelacatalogne.fr

promotion@tourismedelacatalogne.fr

p-casaperpinya@gencat.net (Perpinyà)

CPT Països Nòrdics, Hèlsinki

ctb@wtc.fi

CPT Països de l'Est

jose@rosmail.ru

AUTRES ORGANISMES DE PROMOTION TOURISTIQUE

Consorci Costa

de Barcelona Maresme

www.costadelmaresme.es

Diputació de Barcelona

Oficina de Promoció Turística

www.diba.cat/turisme

Patronat de Turisme

Costa Brava Girona

www.costabrava.org

Patronat de Turisme

de la Diputació de Tarragona -

Terres de l'Ebre

www.costadaurada.org

www.terresdelebre.org

Turisme de Barcelona

www.barcelonaturisme.com

Patronat de Turisme

de la Diputació de Lleida

www.lleidatur.com

Torisme Val d'Aran

www.aran.org

AUTRES ORGANISMES D'INTÉRÊT

La Gastroteca

www.gastroteca.cat

Artesania Catalunya

www.artesania-catalunya.com

Slow Food

www.slowfood.es

DAR (Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural)

www20.gencat.cat/portal/site/DAR

PRODECA (Promotora d'Exportacions Catalanes)

www.prodeca.cat

INCAVI

www.incavi.cat



L'Agència Catalana de Turisme remercie la collaboration de tous les organismes qui ont apporté toutes informations et photographies ayant servies à l'élaboration de l'édition de cette année du présent catalogue.

© Generalitat de Catalunya

Éditeur

Agència Catalana de Turisme
Passeig de Gràcia, 105, 3r / 08008 Barcelona
www.catalunya.com

Conception et réalisation éditoriale

Ara Llibres

Photographies

Fons de l'Agència Catalana de Turisme (6, 8, 9, 12, 14, 16, 19, 20-21, 23, 60); ACT/ David Back (9, 12, 13); ACT/ Gastrofotos (49); ACT/ Imagen Más (9, 12, 17, 22, 24); ACT/ Lluís Carro (couverture, 3, 13, 22, 26); ACT/ Rafael López-Monné (21); Bildarchiv Hansmann / AGE Fotostock (11); Hernán Castellanos (30); Shutterstock (10, 18, 36, 46, 56, 59, 63).

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 original

Toni Massanés (coordination) et Sílvia Culell

Actualisation

Magda Rosselló

Traduction

Gloria Bayo (Discobole, SL)

Actualisation

Sarah Daumerie

Impression

Novoprint

Dépôt légal

B-43.981-2010

GASTRONOMIA





www.barcelonaturisme.cat



www.costabrava.org



www.costadaurada.info



www.lleidatur.com



www.terresdelebre.travel



www.torismearan.org