

# La Catalogne, **terre de** gastronomie

Propositions



Ce catalogue contient des propositions d'entreprises et d'entités associées au Tourisme de la Catalogne. Les prix des offres publiées sont indiqués par personne, TVA comprise. Tourisme de la Catalogne ne sera pas tenue responsable des variations des prix des offres publiées.



# La Catalogne



# atalogne,

## terre de gastronomie

### Sommaire

La Catalogne, terre de gastronomie	5
Tourisme gastronomique : un plaisir pour les sens	6
La cuisine en Catalogne : un héritage constant	7
Un inventaire des recettes de la cuisine catalane	8
Hôtels gastronomiques : ambiance familiale et produits de proximité	8
œnotourisme : douze visions de la Catalogne	9
Routes œnotouristiques	10
La Catalogne, terre de gastronomie. Propositions	13
Tot Catalunya	15
Barcelona	23
Paisatges Barcelona	39
Costa Barcelona	49
Costa Brava	67
Costa Daurada	93
Terres de l'Ebre	109
Terres de Lleida	117
Pirineus	123
Val d'Aran	135
Entités Associées	138
Index des entités	142



# La Catalogne, **terre de** gastronomie

La Catalogne présente une histoire millénaire, un climat doux et méditerranéen et un environnement naturel alliant la beauté de ses paysages de montagne à l'intense lumière de ses plages. À cela s'ajoute une tradition culinaire qui, tout comme les paysages, change du littoral à l'arrière-pays et du nord au sud, pour nous offrir une infinité de possibilités de régaler notre palais. Les produits de la terre, la mer et la haute montagne se réunissent pour créer des expériences uniques et singulières, traditionnelles et d'avant-garde.



Calçots et sauce romesco, un produit consommé en hiver

## Tourisme gastronomique : un plaisir pour les sens

Partir à la découverte du tourisme gastronomique en Catalogne, c'est voyager au gré des saveurs d'une cuisine qui rassemble dans ses plats toute la tradition séculaire d'une histoire, d'une géographie et d'une culture propres.

L'offre gastronomique catalane met à portée des cinq sens une kyrielle d'options pour satisfaire tous les palais. Flâner parmi les étals des marchés, déguster les meilleurs produits, s'entretenir avec les gens du métier, pénétrer les secrets des caves à vin, prendre des cours de cuisine sont quelques-unes des propositions qui vous attendent lors de votre séjour gastronomique dans notre pays.

Au fil des mois, l'offre gastronomique évolue pour incorporer dans ses plats la riche variété de produits et célébrer les activités propres à chaque saison. En **automne**, les milles visages des champignons apparaissent dans les restaurants et les foires. En **hiver**, la relève est prise par les *calçotades* centenaires, tout comme par les *xatonades*. Au **printemps**, l'explosion de fruits doux comme les fraises ou les cerises ne dépareillent pas avec les fêtes populaires comme l'Aplec del Cargol. En **été**, les fêtes de la moisson et de la batteuse, la dégustation de charcuteries et les repas en bord de mer vous séduiront.

Tout au long de l'année, de nombreux événements placent la Catalogne comme la vitrine active de la promotion gastronomique. Le **Saló Alimentària** de Barcelona est un point de rencontre international pour les professionnels, conçu comme un espace de dialogue et de savoir où l'on peut découvrir les nouvelles tendances. La foire **Barcelona Degusta** offre à tous

Les restaurants catalans cumulent cette année 63 étoiles Michelin, soit trois de plus qu'en 2014



les publics la possibilité de déguster, acheter et apprendre tout ce qui concerne l'alimentation, la cuisine et la gastronomie, tandis que la foire **Mercat de Mercats** promeut les produits frais et la cuisine du marché. Le **Fòrum Gastròmic**, qui se tiendra au mois de novembre 2015 à Girona, se distingue par l'innovation de ses séances de cuisine agrémentées de dégustations, de mariages d'aliments et de vins, de présentations de produits, de dialogues entre gastronomes et cuisiniers, et de séances thématiques animées par des experts. C'est le premier congrès de gastronomie du pays qui accueille, depuis 1999, la plus grande foire de cuisine. Pour les amoureux du

cava, le **Cava Tast**, salon des cavas et de la gastronomie célébré tous les mois d'octobre à Sant Sadurní d'Anoia, est une visite incontournable. Cette année, il s'agira de la 19ème édition.

Découvrir le tourisme gastronomique de la Catalogne, c'est aussi profiter d'une offre œnotouristique spécifique, qui permet de se promener parmi les vignobles et de s'immerger dans le silence des caves, pour découvrir des vins et des cavas possédant leurs propres appellations d'origine.

La Catalogne possède un patrimoine culinaire vivant et riche que l'on se doit de connaître, aimer et préserver

## La cuisine en Catalogne : un héritage constant

La cuisine catalane s'est enrichie tout au long de son histoire de différentes cultures et civilisations. Des Grecs aux Romains nous avons hérité l'huile, le blé et le vin.

Les **Arabes** nous apportèrent de nouvelles techniques agricoles et remplirent nos assiettes de produits aussi emblématiques que le riz, le sucre et les aubergines. Le véritable trésor de notre passé médiéval est le **Sent Soví**, le plus ancien livre de recettes de cuisine écrit en catalan. De la découverte de l'Amérique, soulignons l'importance de la tomate. Ces dernières années, la créativité, l'innovation et la qualité des grands chefs catalans nous ont permis de maintenir un puissant caractère méditerranéen dans notre cuisine, et de la placer parmi les plus prestigieuses au monde.

Lapin aux châtaignes et aux champignons



# Un inventaire des recettes de la cuisine catalane

Depuis l'an 2001, la Catalogne compte sur le projet Marca Cuina Catalana, une initiative promue par l'Institut Català de la Cuina et la Fundació Viure el Mediterrani.

Cette marque a pour but de garantir la continuité de la cuisine catalane en misant sur les produits alimentaires catalans et les restaurants ayant obtenu le **label de qualité**. C'est grâce à cette collaboration d'étude, de réflexion et de promotion de la cuisine catalane que le **Corpus du patrimoine culinaire catalan**, un inventaire qui recueille 1136 recettes traditionnelles de la gastronomie catalane, a vu le jour (la première édition date de novembre 2006, et la seconde de mai 2011). Aujourd'hui, 170 restaurants dans tout le territoire catalan offrent quelques unes de ces recettes pour le plus grand plaisir des convives. Les promoteurs de la marque Cuina Catalana ont lancé une campagne pour que l'UNESCO inscrive la cuisine catalane au patrimoine immatériel de l'humanité. Tout le monde doit savoir que la Catalogne d'un patrimoine culinaire vivant et riche qui mérite d'être reconnu, aimé et préservé.

C'est que la cuisine catalane possède des traits caractéristiques qui la rendent unique au monde. Il faut ajouter à la **large gamme de produits** issus de notre grande variété de paysages le travail constant, depuis des années, de **recherche d'une production de qualité** garantie par des distinctions comme l'appellation d'origine protégée (AOP), l'indication géographique protégée (IGP) et le Label Q de qualité.

Depuis l'été 2003, la gastronomie catalane partage et participe à l'idéologie de l'organisation internationale **Slow Food**.

Ce mouvement, fondé en 1986, mise sur la cuisine de qualité, la diversité des recettes et des saveurs, le respect du rythme des saisons et le respect de l'environnement. Quelques restaurants catalans affichent dans leurs cartes des plats avec le logo « **KM 0** » pour signaler qu'ils ont été conçus avec des produits locaux, régionaux ou territoriaux.

Et ce pari pour le plaisir de la bonne chère fait partie à juste titre de l'ADN des collectifs de cuisine implantés dans toute la Catalogne. Ce sont des groupes de producteurs et établissements gastronomiques qui promeuvent une **cuisine à caractère éminemment local élaborée à partir de produits de proximité et de qualité**. Eparpillés dans toute la Catalogne, vous trouverez de nombreux restaurateurs regroupés dans une vingtaine de collectifs. Dans le domaine de la recherche appliquée à la gastronomie d'excellence, nous soulignons notamment la **Fundació Alícia**, à Sant Fruitós de Bages. Cette fondation, située dans l'espace emblématique du Món Sant Benet, compte sur la participation de l'un des chefs catalans les plus internationaux, **Ferran Adrià**. La Catalogne a en effet le privilège d'être le berceau de cuisiniers de renommée internationale comme **Carme Ruscalleda** ou **Joan Roca**, entre autres.

## Hôtels gastronomiques : ambiance familiale et produits de proximité

Un hôtel gastronomique est un établissement de dimensions modestes dont les principaux attraits sont une offre gastronomique de proximité, un service accueillant et une atmosphère familiale. Des hébergements confortables et de qualité, avec une gastronomie tentant de préserver la personnalité, l'identité et les produits du terroir.

Au menu de ces établissements, principalement des spécialités culinaires catalanes élaborées avec des produits du terroir, à appellation d'origine protégée et indication géographique protégée. La Catalogne compte déjà plus d'une trentaine d'hôtels gastronomiques ([www.catalunya.com](http://www.catalunya.com)).

Le restaurant Portal de Mar de l'hôtel Es Portal, à Pals





Dégustation de vins, « Aula de la Vinya i el Vi »

## Œnotourisme : douze visions de la Catalogne

La culture des vignes en Catalogne jouit d'une longue tradition, puisque son origine en Méditerranée remonte aux civilisations grecque et romaine. Pour cette raison, la culture, le paysage et la tradition du vin font partie, depuis de nombreux siècles, de l'histoire de la Catalogne.

Pratiquer l'œnotourisme en Catalogne, c'est découvrir et profiter du vin, du terroir, de la culture et de la gastronomie autochtone des régions qui constituent les onze **appellations d'origine Vin** et celles qui forment la seule **appellation d'origine Cava**. Selon les données de l'INCAVI, la Catalogne abrite près de 600 caves aux dimensions et productions variées. Miser sur l'œnotourisme, c'est écouter l'histoire des petits producteurs familiaux et des grands exportateurs catalans. Certaines caves sont situées dans des châteaux médiévaux et d'autres dans des édifices modernistes. La plupart des caves organise des visites guidées et des activités complémentaires, comme des dégustations de vins, des cours, des formations ou des fêtes. Assister à la **Mostra de Vins i Caves**, qui depuis 34 ans a lieu à Barcelone pendant la saison des vendanges, est une excellente occasion d'embrasser en un regard la dimension vitivinicole de la Catalogne.

Les appellations d'origine Vin reconnues en Catalogne sont **Alella** (la moins étendue, mais l'une des plus anciennes et singulières), **Catalunya** (laquelle favorise l'expérimentation et l'offre de vins élaborés avec une grande variété de raisins), **Conca de Barberà** (tradition vinicole très ancienne et qui comprend des vins rouges de très grande qualité), **Costers del Segre** (qui mise résolument sur la technologie la plus avancée et sur l'innovation), **Empordà** (qui a parié sur la reconversion variétale et sur l'amélioration des techniques de culture), **Montsant** (l'appellation d'origine la plus récente de Catalogne, mais qui a obtenu une reconnaissance internationale en très peu de temps), **Penedès** (une région vinicole pionnière depuis toujours dans l'utilisation des technologies de pointe, avec des œnologues, des professionnels et des exploitations en constante rénovation), **Pla de Bages** (une appellation d'origine aux dimensions réduites et de grande qualité), **Priorat** (la seule appellation d'origine qualifiée de Catalogne et l'une des plus prestigieuses), **Tarragona** (la doyenne des appellations d'origine catalanes, réputée pour sa production de vins liquoreux) et **Terra Alta** (marquée par l'esprit coopérativiste et le désir de modernisation). Concernant l'appellation contrôlée Cava, les vignobles de Catalogne rassemblent 95 % de la production nationale. **Sant Sadurn d'Anoia**, dans l'Alt Penedès, en est la capitale.

L'offre œnotouristique de la Catalogne est unique, aussi bien par sa variété que par sa qualité



Sant Climent Sescebes. Cave

Costa Barcelona. Cyclistes parmi les vignobles ►

## Dégustez des vins et mariez-les à l'excellente offre gastronomique de la Catalogne

### Routes œnologiques

Pour votre séjour en Catalogne, nous avons sélectionné des routes incontournables. Nous vous proposons la **Ruta del Vi de Lleida** où vous pourrez savourer le paysage lors d'une promenade à travers la gastronomie, la culture et la géographie de la province. Un voyage œnologique où les vins traditionnels et ceux de nouvelle création dessinent un paysage où passé, présent et futur s'entremêlent. Cet itinéraire vous permettra de visiter une vingtaine de caves, plusieurs restaurants, une dizaine d'hébergements et trois œnothèques, sans compter de nombreux autres attraits. Renseignez-vous auprès de ses offices de tourisme.

**Le Penedès** nous offre quant à lui une infinité d'expériences dans l'univers du vin et du cava, avec l'attrait supplémentaire d'être tout près de Barcelona et de la mer. Enoturisme Penedès nous entraîne à la découverte de cette terre et de ses arômes : la vie rurale, les paysages, les habitants, les traditions et la gastronomie d'un territoire riche en saveurs

et en sensations inoubliables. Cette route œnologique réunit plus de 180 établissements membres, parmi lesquels se trouvent le **VINSEUM** (Museu de les Cultures del Vi de Catalunya) et le **Centre d'Interpretació del Cava**.

La **Ruta de Cellers de la région d'El Priorat** s'articule autour de plus de quarante caves de l'appellation d'origine Montsant et de l'appellation d'origine qualifiée El Priorat. Sur ce territoire aux dimensions réduites, les deux dénominations s'entrecroisent, et l'on passe de l'une à l'autre sans même s'en rendre compte. On peut y découvrir des vins aux caractéristiques très différentes, contempler des vignes grimpantes qui remontent les coteaux, des paysages singuliers que l'on peut parcourir en empruntant les **Camins del Vi** (les chemins du vin), et découvrir notre histoire dans le **Castell del Vi de Falset**.

La **Ruta del Vi DO Empordà** vous permettra de marcher à travers les vignes et de visiter une vingtaine de caves de la région. Certaines de ces caves abritent même des musées ou des centres d'interprétation. N'y manquez pas !

Vignobles dans la province de Barcelona

Dégustation de vins, « Aula de la Vinya i el Vi »





# Comment lire les offres de ce catalogue ?

Mode d'emploi

**Hotel Mas Ses Vinyes \*\*\*\***  
Calme, confort et cuisine de qualité

**Label Hôtel gastronomique**

**Gastronomie et détente**  
Une expérience pour oublier la routine

Le pack comprend un dîner gastronomique, apéritif inclus, pour deux personnes, afin de découvrir le meilleur de la cuisine méditerranéenne et de l'Empordà dans une ambiance élégante et accueillante. Et pour profiter de tout le charme de l'hôtel, l'offre inclut également une séance de spa où se détendre corps et esprit et un massage d'une heure. Nous vous conseillons de compléter la visite par une nuit d'hébergement dans l'une des vastes chambres Confort pour oublier totalement le quotidien et vous revitaliser sans aucune réserve.

**Prix de l'offre**  
**210€**  
Prix pour deux personnes.  
Disponibilité et tarifs à consulter selon la saison.

Où en Catalogne ?  
Hotel Mas Ses Vinyes \*\*\*\*  
Au cœur de l'Empordà, dans une zone résidentielle entourée d'une forêt méditerranéenne de pins et de chênes, l'hôtel gastronomique Ses Vinyes est l'espace idéal pour les personnes à la recherche de tranquillité et de repos. Le corps de ferme principal se compose de divers modules de construction actuelle, minimalistes, autour de la piscine extérieure. Ils proposent une vingtaine de chambres, un restaurant de cuisine locale avec des touches d'auteur et un spa.

**Contact**  
Tél. : +34 972 30 15 70  
E-mail : info@massesvinyes.com  
Web : www.massesvinyes.com  
RTC : HG-002396

**Langues**  
Catalan,  
espagnol,  
anglais, français

**Nom de l'entreprise ou organisme**

**Label Hôtel gastronomique**

**Titre de la proposition d'activité**

**Description de l'activité**

**Prix, conditions et saison pendant laquelle il est possible de pratiquer l'activité**

**Description de l'entité**

**Emplacement de l'entité et/ou lieu où se déroule l'activité**

**Coordonnées et informations complémentaires**

**Numéro d'immatriculation au Registre des entreprises touristiques de Catalogne**

# La Catalogne, **terre de** gastronomie Propositions

Tourisme de la Catalogne a regroupé une bonne partie des entreprises et entités qui nous permettent de « goûter » la Catalogne. Avec ce catalogue, vous pourrez connaître les entreprises et les entités qui composent ce répertoire gastronomique : depuis les restaurants, les hébergements de grand standing et les petits établissements à l'ambiance familiale, comme les hôtels gastronomiques, aux entreprises de services, collectifs de cuisine et autres professionnels, en passant par les entités touristiques qui permettent de découvrir le territoire et ses paysages à travers leurs expériences gastronomiques. Nous vous invitons à découvrir leurs offres dans ce volet. Bon appétit !





# Tot Catalunya

La Catalogne est fière d'une tradition gastronomique reconnue, associée à un potentiel d'innovation véritablement révolutionnaire. Ces deux atouts ont conduit certains de ces établissements à faire partie de la fine fleur de la restauration internationale. Parcourir les différents territoires qui forment la Catalogne, c'est découvrir une foule de propositions culinaires, allant des *calçotades* aux *xatonades* en passant par les escargots, la charcuterie, les *rossejats*, les poissons et les vins. Entrez dans les cuisines de la gastronomie locale catalane : à s'en lécher les doigts !



◀  
Burette d'huile et olives



Jury professionnel du concours de cuisine de la foire de Sant Bartomeu



Plat de la nouvelle cuisine catalane



Vignobles à Sant Martí Sarroca



Dégustation de produits locaux © Aborigens

## Aux sources de la cuisine catalane

### Vivre les saveurs de la Catalogne

Découvrez la cuisine locale avec Aborigens : routes, dégustations, activités originales et séjours gastronomiques dans Barcelone et la Catalogne. Parcourir la région, visiter des producteurs et artisans, pêcher, cuisiner avec de grands chefs, apprendre les recettes traditionnelles et déguster les vins du terroir... Les voyageurs passionnés, élèves d'écoles de cuisine, professionnels de la restauration, journalistes, importateurs et cuisiniers du monde entier découvriront la face la plus gourmande de la Catalogne gastronomique.

Prix de l'offre

À partir de  
**90 €**

Toute l'année.

Où en Catalogne ?



Aborigens – Local Food Insiders

Aborigens promeut le tourisme gastronomique de proximité, défenseur du terroir et des produits locaux. Surtout à Barcelone et en Catalogne, Aborigens s'éloigne des clichés et des sentiers battus pour concevoir des projets et développer des activités originales qui permettent d'appréhender le patrimoine culinaire sous un angle unique : vivre la gastronomie sans entraves ni complexes.

**ABORÍGENS**  
— localfoodinsiders —  
barcelona

Contact



Tél. : +34 931 873 750  
E-mail : hola@aborigens.cat  
Web : www.aborigensbarcelona.com  
RTC : GC-3726

Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, portugais  
et russe

# Agència de viatges Gourmand Breaks

Dans les hautes sphères de la cuisine du sud de l'Europe



Cours de cuisine personnalisés, organisés par Gourmet Tour of Spain © Gourmand Breaks

## Neuf jours d'expériences Gastronomie et activités

Gourmand Breaks vous propose un voyage personnalisé de neuf jours avec hébergement en hôtel 5 étoiles, transport tout confort, guides soigneusement sélectionnés, visite de caves prestigieuses, cours de cuisine personnalisés, repas où vous rencontrerez les chefs des meilleurs restaurants, massages relaxants, voyages en montgolfière, promenades en voilier, et bien d'autres choses encore. Une manière de vivre la Catalogne à la mesure de chaque client.

### Agència de viatges Gourmand Breaks

Voyages spécialisés en routes de vins et circuits culinaires et culturels haut de gamme en Espagne, au Portugal et dans le sud-ouest de la France. Des forfaits individuels ou de groupe, personnalisés, des visites des caves accompagnées par des experts, des cours de cuisine avec des chefs étoilés ou des maîtres de la cuisine traditionnelle, des dégustations de jambon, fromages, huiles, des visites culturelles avec des guides locaux, entre autres.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

À partir de  
**3.500 €**

Toute l'année.  
Consultez la  
disponibilité des places.

### Langues

Anglais, français,  
allemand, russe

### Contact



Tél. : +34 972 219 640  
E-mail : [ursula@gourmandbreaks.com](mailto:ursula@gourmandbreaks.com)  
Web : [www.gourmandbreaks.com](http://www.gourmandbreaks.com)  
RTC : GC-001627



# Catalunya Bus Turístic

## Routes à travers la Catalogne



Route « Montserrat et la Colònia Güell de Gaudí » avec le Catalogne Bus Turístic © CBT

## 100 % Catalogne

### Les secrets de la Catalogne

Avec Catalunya Bus Turístic, découvrez les trésors culturels de la Catalogne : « Montserrat et la Colonie Güell de Gaudí » inclut la Colònia Güell, un verre de cava, le train à crémaillère et la visite de Montserrat. « Le Figueres de Dalí et Girona » comprend la visite guidée de Girona et l'entrée au théâtre-musée Dalí et à l'exposition « Dalí Joies ». Et la route « Vin et cava » vous fait visiter les caves Jean León et Torres : dégustation de vins, apéritif et deux verres de cava dans les caves Freixenet. Et de nombreuses réductions sur chaque route.

#### Prix de l'offre

À partir de  
**64 €**

Toute l'année.  
Consultez infos  
et tarifs sur [www.catalunyabusturistic.com](http://www.catalunyabusturistic.com).

#### Où en Catalogne ?



#### Catalunya Bus Turístic

Catalunya Bus Turístic sillonne toute la Catalogne à la découverte de ses villages, montagnes et vallées. Montserrat, la Colònia Güell, l'art de Dalí, la culture du vin et du cava et la ville de Girona sont quelques-unes des routes proposées au départ de Barcelone. Vous aurez les explications d'un guide en catalan, espagnol et anglais, ainsi qu'un service d'audio-guide en 10 langues (5 €).

#### Contact



Tél. : +34 932 853 832  
E-mail [info@catalunyabusturistic.com](mailto:info@catalunyabusturistic.com)  
Web [www.catalunyabusturistic.com](http://www.catalunyabusturistic.com)

#### Langues

Catalan, espagnol, anglais, français, allemand, italien, portugais, russe, chinois, japonais

# CIM Hotels (Gourmet i Sender Hotels)

## Hôtels de charme



Les hôtels CIM sont situés dans les endroits les plus enchanteurs du territoire catalan © Jaume Leon

## Expériences CIM

### Tourisme familial, nature et gastronomie

Qu'il s'agisse d'hôtels urbains, historiques, de montagne ou de *resorts*, la marque CIM Hotels est garante de confort et bien-être. Les promotions week-end sont des expériences inoubliables qui permettent de profiter, en couple ou en famille, de toute la Catalogne. Tourisme familial, animaux de compagnie, randonnée, vélo, gastronomie... Et bien plus encore, dans un environnement riche en attraits.

#### CIM Hotels (Gourmet i Sender Hotels)

Groupe de charmants hôtels familiaux au milieu d'environnements magnifiques. Leur travail et leur philosophie : le respect de la nature et de l'environnement. Parmi les activités organisées par CIM Hotels : la gastronomie, les expériences culturelles et sportives, la randonnée ou les routes de montagne.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

À partir de  
**60€**

Toute l'année.  
Hébergement et  
activité. Consultez le  
calendrier.

#### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand

#### Contact



Tél. : +34 973 438 232  
E-mail : [mkt@cimhotels.com](mailto:mkt@cimhotels.com)  
Web : [www.cimhotels.com](http://www.cimhotels.com)



## Ruta del xató

Activités autour d'un plat profondément authentique



Cala Balmíns © Agència Promoció Turisme de Sitges

# Découverte du territoire du *xató*

Propositions variées et à haute valeur ajoutée

La *Ruta del xató* allie la gastronomie à plusieurs activités proposées sur le territoire : se promener au milieu des vignobles, visiter des caves, découvrir les villes côtières ou les trois grands parcs naturels de la région, admirer son patrimoine artistique et architectural, assister à ses festivals de musique et participer à ses fêtes et traditions tout en savourant la délicieuse gastronomie du terroir.

### Prix de l'offre

Consultez les prix en fonction de l'activité.

De novembre à avril. Consultez les différentes activités organisées tout au long de l'année.

### Où en Catalogne ?



### Ruta del xató

La *Ruta del xató* est une offre de tourisme gastronomique organisée chaque année dans l'Alt Penedès, le Baix Penedès et le Garraf en hommage à l'une de leurs grandes spécialités : le *xató*. Pendant la saison de cette spécialité (de novembre à avril) sont organisées une foule d'activités en rapport avec l'œnotourisme, la culture, la mer, les espaces naturels, la musique et la gastronomie.



### Contact



Tél. : +34 938 172 762  
E-mail [info@rutadelxato.com](mailto:info@rutadelxato.com)  
Web [www.rutadelxato.com](http://www.rutadelxato.com)

### Langues

Catalan, espagnol



Vues de Cadaqués © Montserrat Guillaumon Pradas — Paysage de vignes © Angel Garcia i Petit

# Culture et paysages à travers le vin

## La Catalogne vinicole

Viemocions vous propose cinq jours et quatre nuits à la découverte de l'histoire et la culture œnogastronomique de la Catalogne. Venez admirer les œuvres de génies universels comme Gaudí, Casals ou Dalí, mais aussi les merveilleux paysages de la Costa Brava, la Costa Daurada, la Catalogne intérieure, le Priorat, Montserrat et Barcelona. Le forfait inclut l'hébergement en hôtel 5 étoiles, les repas dans des restaurants étoilés Michelin et la dégustation de vins appartenant à sept appellations d'origine.

### Viemocions (Sapienstravel)

Agence de voyages spécialisée dans l'œnotourisme : sensations, expériences et émotions autour de la culture du vin de Catalogne. Les experts de Viemocions élaborent des produits propres et sur mesure, de grande qualité. Grâce à eux, vous explorerez le territoire, la culture et les gens qui façonnent le paysage géographique et humain de la Catalogne.

### Où en Catalogne ?



Prix de l'offre

1.740€

Toute l'année.

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français

### Contact



Tél. : +34 934 877 626  
E-mail : info@viemocions.com  
Web : www.viemocions.com  
RTC : GC-002403







# Barcelona

Avec plus d'un million et demi d'habitants, Barcelona est une ville cosmopolite et un modèle d'avant-garde dans toute l'Europe. Elle conserve à la fois ses propres traits identitaires, basés sur des aspects tels que le modernisme, l'olympisme, la culture de la paix et le progrès social. Les dix circonscriptions de Barcelona offrent un énorme éventail de propositions culinaires pour tomber amoureux de la gastronomie de la ville. Visitez-les toutes, une par une, et découvrez par vous-même les saveurs d'une ville ouverte sur la Méditerranée et le monde entier.



◀  
Barcelona, marché de la Boqueria



Cacao en poudre et mixeur



Marché Santa Caterina, rénové par l'architecte Enric Miralles



Charcuteries

## Un grand choix de restaurants variés

Turisme de Barcelona



Assortiment de produits de Barcelona © Turisme de Barcelona

# Barcelona Walking Tours Gourmet

## Circuit gastronomique dans la ville

Itinéraire riche en saveurs dans des rues historiques, à la découverte de la culture gastronomique. Durant ce parcours de deux heures, vous découvrirez l'histoire de Barcelona en compagnie de guides professionnels et visiterez plusieurs établissements emblématiques de la gastronomie locale, où l'on peut déguster les produits de la cuisine barcelonaise. Le prix de l'activité inclut trois dégustations et peut être réalisée en anglais, selon des horaires prédéfinis.

Prix de l'offre

22 €

Toute l'année.  
Le vendredi et le samedi, sauf les jours fériés. Tarifs réduits pour les enfants.

Où en Catalogne ?



Turisme de Barcelona

Organisme public de promotion promouvant l'offre de restauration de la ville dans le programme Barcelona Gastronomia, qui rassemble une sélection de 170 restaurants membres. Ce programme propose une foule de possibilités culinaires pour découvrir et savourer la cuisine locale.

Contact



Tél. : +34 932 853 832  
E-mail [info@barcelonaturisme.cat](mailto:info@barcelonaturisme.cat)  
Web [bcnshop.barcelonaturisme.cat](http://bcnshop.barcelonaturisme.cat)

Langues

Anglais



La terrasse du restaurant © ABaC Restaurant & Hotel – Marco Pastori

## Escapade gourmande

Cuisine, architecture et design

Le forfait comprend un cadeau gourmand de bienvenue, un petit-déjeuner gourmand dans la chambre ou dans la salle, une nuit d'hébergement, un déjeuner ou dîner au restaurant ABaC (boissons non comprises) et l'accès au circuit de l'ABaC Spa, où vous goûterez les bienfaits de ses thérapies naturelles, qui garantissent une parfaite synergie entre la peau, le corps et l'esprit. Nous offrons aussi une visite de la cuisine du restaurant et de la cave qui compte plus de 1 000 références.

### ABaC Restaurant & Hotel \*\*\*\*\*

L'hôtel propose 15 chambres luxueuses au service personnalisé, et dispose d'un spa complètement équipé. La gastronomie est l'axe fondamental du projet. Le restaurant, qui peut accueillir 56 convives, a été primé meilleur restaurant de Catalogne en 2011 par l'Acadèmia Catalana de Gastronomia. Dirigé par le prestigieux chef Jordi Cruz, il possède deux étoiles au guide Michelin.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

À partir de  
**412 €**

Jusqu'au 28 décembre.

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand

### Contact



Tél. : +34 933 196 600  
E-mail : info@abacbarcelona.com  
Web : www.abacbarcelona.com  
RTC : HB-004321

**ABaC**  
Restaurant  
Hotel



Marché de la Boqueria © kilografik

## Savoir cuisiner

### Cours avec des chefs et des sommeliers

Les cours de l'atelier gastronomique du marché de la Boqueria allient la théorie à la pratique. Au programme : la variété et l'origine des produits, les techniques de cuisson, d'élaboration et de conservation, menus simples et sophistiqués, tradition et innovation culinaire... Les cours sont assurés par des chefs et des sommeliers de grande renommée et aussi par des jeunes créateurs.

#### Prix de l'offre

À partir de  
**25 €**

Toute l'année.  
Consultez les différents  
cours.

#### Où en Catalogne ?



#### Associació de Comerciants de la Boqueria

La salle gastronomique du marché de la Boqueria est un centre d'information sur la gastronomie et la cuisine de produits frais. Un atelier pour les amateurs et professionnels de la cuisine, artisans et entreprises du secteur.



#### Contact



Tél. : +34 933 040 270  
E-mail [imma@boqueria.info](mailto:imma@boqueria.info)  
Web [www.boqueria.info](http://www.boqueria.info)

#### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français

## Barcelona Boutique Hotels \*\*\*\*

Hébergement dans un univers gastronomique et culturel



Activités à l'hôtel Barcelona Catedral © Hotel Barcelona Catedral

# Expériences culinaires en équipe

## La ville sous un autre angle

Pourquoi se limiter à un dîner lorsqu'on peut participer à une expérience unique de *team building* ? Les hôtels du groupe Barcelona Boutique Hotels vous proposent bien sûr de déguster leurs plats, mais aussi de participer à leur élaboration en équipe. Des activités amusantes et enrichissantes spécialement conçues par le département de gastronomie Izaka, comme des cours de cuisine ou des dîners en *team building* pour les fans de gastronomie souhaitant connaître les variantes de la cuisine locale.

### Barcelona Boutique Hotels \*\*\*\*

Le groupe possède deux hôtels dans le centre de Barcelona (Barcelona Catedral et Sixtytwo) et six immeubles d'appartements touristiques. Chaque établissement possède son propre caractère et vous garantit un séjour inoubliable. L'offre comprend un hébergement de qualité en plein centre-ville, mais aussi des expériences sensorielles originales qui permettent de découvrir Barcelona sous un autre angle.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

À partir de  
**50€**

Toute l'année.  
Minimum 12  
personnes.

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand

### Contact



Tél. : +34 933 042 255  
E-mail [activities@izaka.com](mailto:activities@izaka.com)  
Web [www.izaka.com](http://www.izaka.com)  
RTC HB-000776



## Barceloneta Cuina

Un quartier traditionnellement tourné vers la mer



Salle à manger de Can Solé, un des restaurants du collectif © Can Solé

# Cuisine de premier choix

## Cuisine marinière

Sur la base de produits de la mer, d'une cuisine méditerranéenne et de marché, les restaurants du collectif « Barceloneta Cuina » préservent les saveurs de ce grand quartier populaire de Barcelone. Riz, « fideuàs », « zarzuelas », grillades, ragouts, matelotes de fruits de mer, poissons grillés ou au four : l'héritage d'une tradition marine. Avec des ingrédients frais du jour et de premier choix, leurs cartes offrent notamment un grand choix de poissons de plage de Barcelone.

### Prix de l'offre

À partir de  
**45 €**

Toute l'année.  
Consultez les prix  
auprès des différents  
établissements.

### Où en Catalogne ?



### Barceloneta Cuina

L'amour de la gastronomie et la culture culinaire définit les restaurants et professionnels de Barceloneta Cuina. L'association récupère les plats typiques de la Barceloneta et promeut les produits de proximité, comme ceux de la mer de Barcelone, à travers des journées gastronomiques et le soin porté à l'élaboration des cartes des membres du collectif : Ca la Nuri Platja, Can Solé, El Nou Ramonet, Kaiku, La Mar Salada, Lluçanès et Somorrostro.



### Contact



Tél. : +34 932 215 012  
E-mail [barcelonetacuina@gmail.com](mailto:barcelonetacuina@gmail.com)  
Web [www.barcelonetacuina.cat](http://www.barcelonetacuina.cat)

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand, russe,  
italien, japonais



Présentoir de Catalonia Gourmet pour points d'exposition-vente de produits permanents et temporaires © Catalonia Gourmet

# Córner d'Experiències Gourmet

## Les grands produits de la gastronomie catalane

Déguster des produits délicieux, essayer des accords mets vins surprenants, emporter des spécialités pour offrir ou une occasion spéciale : tout est possible avec Córner d'Experiències Gourmet. Cette proposition d'exposition-vente de produits gourmands vous invite à un véritable voyage à travers la gastronomie, la tradition, l'artisanat, le terroir, la qualité et l'innovation en Catalogne.

### Catalonia Gourmet

Catalonia Gourmet est la marque développée par le Clúster Gourmet de Catalogne pour promouvoir les produits catalans les plus exquis. Il s'agit d'un regroupement de plus de trente entreprises qui représentent la fine fleur des produits gourmands de notre terroir : huiles, sauces et conserves, biscuits, chocolats, friandises, vins, cavas, bières, produits de la mer, fromages, café, thés, etc.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

Consultez les prix

Toute l'année.  
Demandez un devis sur mesure.

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français

### Contact



Tél. : +34 625 281 200  
E-mail : [gerent@cataloniagourmet.cat](mailto:gerent@cataloniagourmet.cat)  
Web : [www.cataloniagourmet.cat](http://www.cataloniagourmet.cat)





Le parcours dans Barcelona comprend la dégustation de tapas élaborées à partir de produits de premier choix © CTB Travels City Tours Barcelona

## Tournée des tapas à Barcelona

### Restaurants, marchés et vintothèques

Un circuit dans Barcelona pour visiter le fin du fin des marchés, boutiques de vins et restaurants de tapas de la ville. Une façon originale d'explorer la capitale catalane, le centre et son quartier gothique, à travers ses restaurants et hauts lieux emblématiques. Cette activité est destinée exclusivement à des groupes privés d'au moins huit personnes. À faire entre collègues, entre amis ou en famille. Dégustation de vins et tapas de premier choix en compagnie d'un guide privé.

#### Prix de l'offre

À partir de  
**65 €**

Toute l'année.

#### Où en Catalogne ?



#### City Tours Barcelona

Une agence de voyages de Barcelona spécialisée en circuits privés autour du vin et de la gastronomie en Catalogne. Visites de caves (El Priorat, Alella, Penedès, Montsant, etc) et circuits culturels à Barcelona et dans les endroits les plus emblématiques de la Catalogne, transport et hébergement compris, pour des groupes privés de huit à 200 personnes. Organisation de circuits personnalisés et sur mesure, surtout pour les entreprises.

#### Contact



Tél. : +34 931252082  
E-mail : info@citytoursbarcelona.com  
Web : www.citytoursbarcelona.com  
RTC : GC-002681

#### Langues

Catalan, espagnol, anglais, français, allemand, portugais, danois, néerlandais, suédois, norvégien





Cuisiner et passer un bon moment, tels sont les principes de Cook et Taste © Cook et Taste

## Atelier de cuisine, visite du marché

Du marché à la cuisine, de la cuisine à la table

Cook & Taste propose de partager sa passion pour la gastronomie en cuisinant et en mangeant dans sa cuisine. Après avoir accompagné le cuisinier au marché emblématique de la Boqueria, les participants se réunissent ensuite autour des fourneaux pour apprendre à cuisiner quelques unes des meilleures recettes de la cuisine locale. Une fois cuisinées, vous apprécierez le repas préparé avec tous les convives.

### Cook & Taste

Avec Cook & Taste, découvrez la riche cuisine barcelonaise à travers une coutume très méditerranéenne : se détendre autour de la table, et profiter du repas. À votre disposition, une équipe jeune, dynamique, offrant un service personnalisé, allant de l'atelier de cuisine locale pour les plus curieux aux événements d'entreprises.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

À partir de  
**65 €**

Toute l'année.  
Consultez la  
disponibilité des places.

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais

### Contact



Tél. : +34 933 021 320  
E-mail [info@cookandtaste.net](mailto:info@cookandtaste.net)  
Web [www.cookandtaste.net](http://www.cookandtaste.net)



## Derby Hotels Collection

Des hôtels avec une offre gastronomique exceptionnelle



Restaurant La Terraza del Claris © Derby Hotels Collection

## Stay & Food au Claris

Produits et services à valeur ajoutée

L'offre gastronomique du Claris 5\* GL puise ses racines dans la Méditerranée, que l'on retrouve dans le design de ses espaces et la composition de ses plats. Ce forfait comprend une nuit en chambre supérieure, le petit-déjeuner buffet pour 2 personnes, une réservation prioritaire au restaurant La Terraza del Claris, un ticket d'une journée pour 2 personnes offrant 20 % de réduction sur la carte de tous nos restaurants à Barcelona, et un cocktail gratuit pour 2 personnes.

### Prix de l'offre

À partir de  
**250 €**

Jusqu'au mois de décembre.  
Consultez la disponibilité des chambres.

### Où en Catalogne ?



### Derby Hotels Collection

Établissements conçus pour les personnes qui apprécient une nouvelle forme de confort, avec des espaces intérieurs avant-gardistes ou classiques et situés dans le centre urbain des grandes capitales européennes, comme Barcelona. Ces hôtels, dont les restaurants, bars et terrasses d'été proposent une gastronomie de premier choix, exposent aussi les collections d'art de la Fundació Olos.



### Contact



Tél. : +34 934 876 262  
E-mail : claris@derbyhotels.com  
Web : www.hotelclaris.com  
RTC : HB-003933

### Langues

Catalan, espagnol, anglais, français, allemand, italien

## Food Wine Tours

Un tourisme conçu pour vivre la gastronomie



Dégustation de tapas, vin et cava dans le tour de Food Wine Tours © Food Wine Tours

# Escapade gourmande à Barcelone

## Un voyage pour tous les sens

Food Wine Tours offre un vaste choix de circuits gastronomiques guidés dans Barcelone : tournée des tapas, des vins, du chocolat et des friandises, des marchés... sur une journée, privés, individuels ou en groupe, à pied ou en minibus. Des expériences uniques à la découverte de Barcelone, de notre culture et de nos traditions, où vous percevrez la manière d'être et de penser d'un peuple très enraciné dans son histoire.

### Food Wine Tours

Spécialiste en tourisme gastronomique organisant des circuits et des activités ludiques et de formation dans plusieurs villes et régions. Consciente que la gastronomie est l'un des principaux aspects du voyage et de la culture, elle propose des services entièrement personnalisés aux voyageurs individuels et aux groupes.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

À partir de  
**30€**

Toute l'année.

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
italien et allemand

### Contact



Tél. : +34 933 171 909  
E-mail : [reservations@foodwinetours.com](mailto:reservations@foodwinetours.com)  
Web : [www.foodwinetours.com](http://www.foodwinetours.com)  
RTC : GC1138



## Grup Gavina

Plus de 80 ans d'expérience dans le secteur culinaire



Terrasse des Arcades — Tapas Club, un établissement du groupe © Grup Gavina

# Cuisine méditerranéenne en 3 formats

## Différents regards sur un même concept

Le Grup Gavina propose de découvrir la cuisine méditerranéenne à travers trois formats de restaurants. À La Gavina, de poissons et fruits de mer frais et grand choix d'entrées froides ou chaudes, riz et poissons. À L'Arròs, riz dans son jus et en « sofrito » à feu doux, en portions individuelles. Au Tapas Club, la cuisine des petites portions au service des tapas de toujours. Une offre diversifiée avec des produits de première qualité.

### Prix de l'offre

En fonction de l'établissement

Toute l'année.

Consultez la disponibilité des tables

### Où en Catalogne ?



### Grup Gavina

Groupe de restauration rassemblant trois propositions gastronomiques dans trois espaces de la Barceloneta. Le premier, La Gavina restaurant, situé dans l'ancien Palau de Mar, de cuisine marine et méditerranéenne. Le deuxième, L'Arròs, où le riz est servi de 25 façons différentes, avec des ingrédients de premier choix. Et le Tapas Club, qui réinvente et perfectionne les tapas les plus classiques.



### Contact



Tél. : +34 691 256 133  
E-mail : [aredondo@grupgavina.es](mailto:aredondo@grupgavina.es)  
Web : [www.grupgavina.es](http://www.grupgavina.es)

### Langues

Catalan, espagnol, anglais, français, allemand, russe

# La Llavor dels Orígens

L'âme des caves traditionnelles



Restaurant, bar et boutique de La Llavor dels Orígens © La Llavor dels Orígens

## Mer et Montagne

Cuisine locale à bon prix

La Llavor dels Orígens offre 10 % de réduction sur le menu Mer et montagne élaboré avec des produits de saison de premier choix et écologiques. Une occasion unique de découvrir les spécialités de la gastronomie catalane la plus emblématique à un prix économique. Le menu propose un assortiment choisi de produits dans les catégories suivantes : du potager, soupes, garnitures, viandes, poissons et desserts. Les plats sont créés avec des recettes traditionnelles récupérées ou transmises de génération en génération.

### La Llavor dels Orígens

Un concept d'établissement alliant restaurant-bar, plats à emporter, boutique et pâtisserie avec des produits de la gastronomie catalane. Sa vocation : récupérer la tradition des anciennes « bodegas » des villages et quartiers, où l'on pouvait acheter des produits ou manger sur place à bon prix.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

19,90 €

Toute l'année.  
Consultez la  
disponibilité des tables.

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français

### Contact



Tél. : +34 932 136 031  
E-mail : [lallavordelsorigens@lallavordelsorigens.com](mailto:lallavordelsorigens@lallavordelsorigens.com)  
Web : [www.lallavordelsorigens.com](http://www.lallavordelsorigens.com)



[www.lallavordelsorigens.com](http://www.lallavordelsorigens.com)

## Restaurant La Font de Prades

Gastronomie catalane au Poble Espanyol de Montjuïc



Terrasse de La Font de Prades © Restaurant La Font de Prades

# Menu du jour au Poble Espanyol

Une cuisine traditionnelle bien intégrée

L'offre inclut 1 menu du jour pour déjeuner ou dîner et 1 entrée au Poble Espanyol. Sa carte s'inspire de la cuisine catalane. Au choix, des vins d'appellation d'origine Costers del Segre, Penedès, Rueda et La Rioja, entre autres. Les spécialités sont les riz, les morues et les viandes en grillade. Également grand choix de tapas et « tostadas » à l'huile d'olive extra vierge, avec de la charcuterie comme le « fuet » de Vic.

### Prix de l'offre

À partir de  
**19,90 €**

Toute l'année.  
Consultez la  
disponibilité des tables.

### Où en Catalogne ?



### Restaurant La Font de Prades

Depuis 1969, La Font de Prades élabore des mets typiques des recettes catalanes accompagnés d'un grand choix de vins. Ses salles à manger et terrasses rustiques s'adaptent à tout type de célébration. La réservation inclut l'accès au Poble Espanyol. Restaurant membre du programme de Tourisme Barcelona « Barcelona Gastronomia » et de la fondation Institut Català de la Cuina.



### Contact



Tél. : +34 934 267 519  
E-mail [lafont@chias.cat](mailto:lafont@chias.cat)  
Web [www.lafontdeprades.cat](http://www.lafontdeprades.cat)

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
russe



Assortiment de canapés du catalogue © Universitas Food

## Services personnalisés

Une offre variée au goût du client

Universitas propose un large éventail de services personnalisables jusque dans les moindres détails. Consacrez-vous au plus important : accueillir vos invités et profitez de la célébration. L'entreprise met à votre disposition son catalogue de services de repas, allant d'une coupe de cava au plus sophistiqué des dîners, en passant par une pause café, un apéro ou un *brunch* décontracté pour votre bureau ou restaurant. Le client propose, et Universitas transforme ses désirs en réalité.

### Universitas

Entreprise spécialisée dans les services de traiteur pour tout type d'événements sociaux, tourisme d'entreprise et événements pour des groupes importants. Son offre repose sur une cuisine fraîche et originale à base de produits de premier choix qui savent surprendre les convives. Universitas innove constamment et adapte au maximum l'exécution des services afin d'en garantir le succès. Elle loue aussi ses propres espaces.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

Prix en fonction du service

Toute l'année.  
Ouvert tous les jours de la semaine.

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français

### Contact



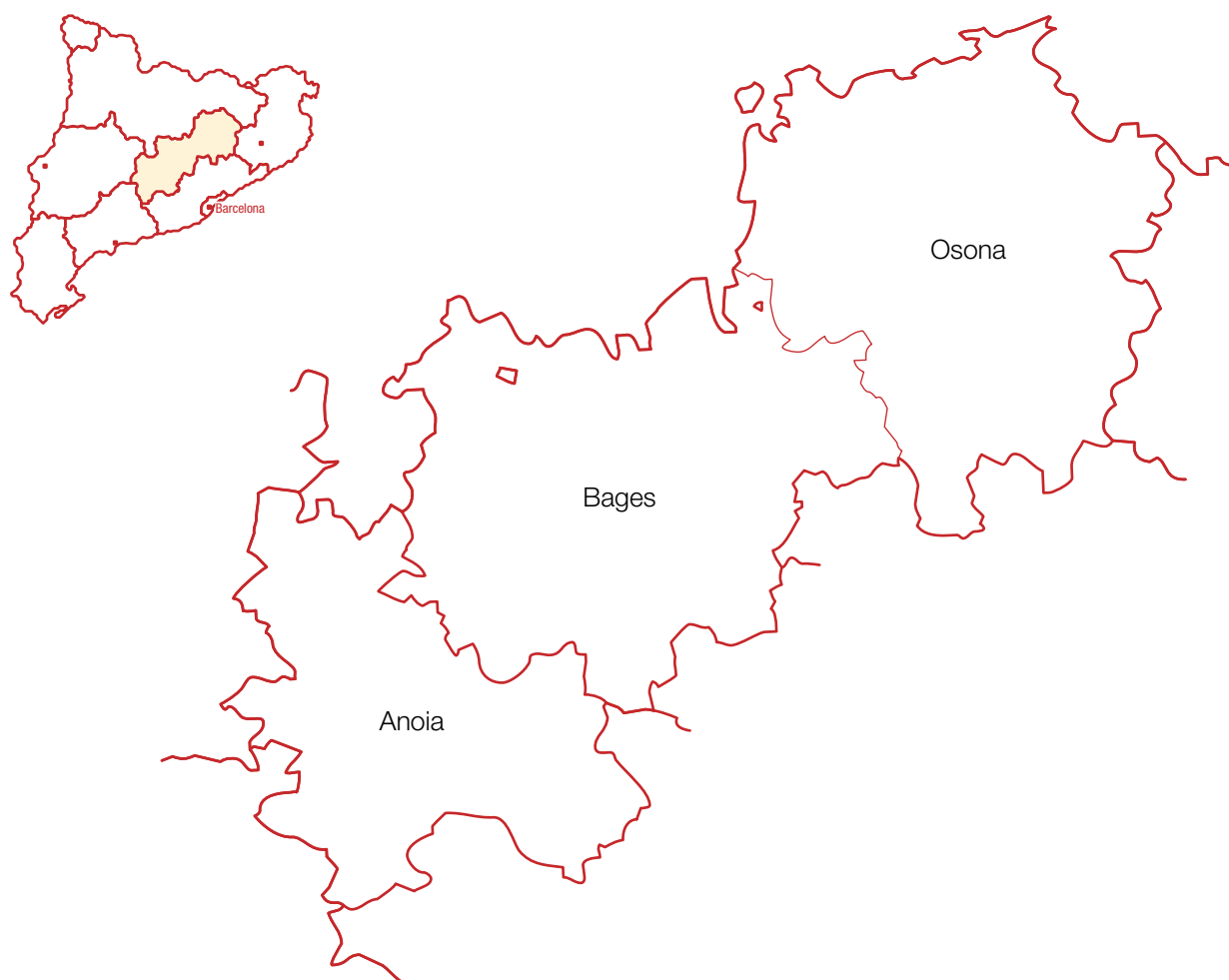
Tél. : + 34 619 235 111  
E-mail [carlos@universitas.cat](mailto:carlos@universitas.cat)  
Web [www.universitas.cat](http://www.universitas.cat)





# Paisatges Barcelona

Paisatges Barcelona est, à maints égards, le cœur de la Catalogne. Formée par les comarques d'Anoia, Bages et Osona, située au centre du territoire, elle a su conserver sa forte identité à l'ombre du massif du Montserrat, centre spirituel de référence. Le passé industriel et agricole de ce terroir a laissé une empreinte qui se manifeste à travers de nombreuses propositions et activités touristiques de tout type. Ses produits gastronomiques jouissent également d'une grande renommée et popularité. Venez, sa cuisine traditionnelle vous laissera sans voix !



◀ Parc naturel de la Muntanya de Montserrat



Músic, un dessert typiquement catalan

Assortiment de charcuterie

Champignons

Confiture maison aux figues

“Barcelona és molt més”

Diputació de Barcelona



## Les saveurs de Paisatges Barcelona

### De la tradition à l'innovation

Des produits de premier choix garantis par des labels de qualité, provenance et origine, comme les haricots de Collsacabra, les pois chiches de l'Anoia, la pomme de terre Bufet, la saucisse et charcuterie de Vic, les fromages de Moià et Oló ou le fromage blanc de Montserrat, que l'on trouve dans les restaurants de la région ou sur les marchés hebdomadaires, sans oublier la douzaine de caves d'appellation d'origine Pla de Bages, qui constituent une importante offre d'œnotourisme, avec des vins renommés à l'échelon international.



Fundació Alcía – Món Sant Benet  
© Manel Cuesta/Diputació de Barcelona



[www.barcelonaesmoltmes.cat](http://www.barcelonaesmoltmes.cat)



# Amics de la Gastronomia del Montserrat

Une cuisine sensible au paysage et à l'environnement



Un des plats typiques de la région, et tomates de Montserrat, une variété originale d'Olesa de Montserrat © Amics de la Gastronomia de Montserrat

## Menu de saison

### Plaisirs de la table

Les Amics de la Gastronomia de Montserrat, restaurateurs professionnels, font de leur métier un art. Un voyage gastronomique à la découverte de Montserrat. Les plaisirs de la table devenus réalité, grâce à un terroir dont le relief et le climat singuliers alimentent les marchés de produits autochtones de premier choix. Hostal Abat Cisneros, Montserrat, La Barca, Braseria El Racó et Les Guilleumes réinterprètent la tradition : une présentation dynamique, moderne et savoureuse.

#### Amics de la Gastronomia del Montserrat

Autour de la montagne de Montserrat, cette association des amis de la gastronomie promeut la culture culinaire locale, à base de produits autochtones comme la tomate, les liqueurs et herbes de Montserrat, les pois chiches de Vilamaric, le fromage blanc, le miel, l'huile « palomar », les noix, le vin, le sanglier, la morue, les haricots de « ganxet », etc.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

Après de chaque établissement

Toute l'année.  
Le prix des menus et de la carte varie en fonction du jour et de l'établissement.

#### Langues

Catalan, espagnol

#### Contact



Tél. : +34 938 350 259  
E-mail : [info@gastronomiadelmontserrat.cat](mailto:info@gastronomiadelmontserrat.cat)  
Web : [www.gastronomiadelmontserrat.cat](http://www.gastronomiadelmontserrat.cat)



# Can Bonastre Wine Resort

Une offre intégrale de gastronomie et de repos



Vue depuis la terrasse de Can Bonastre Wine Resort © Can Bonastre Wine Resort

## Expérience Can Bonastre

### Week-end dans un environnement vinicole

Une expérience différente sur la culture du vin, la gastronomie et le bien-être dans un environnement naturel. Le forfait comprend : cadeau de bienvenue, séjour d'une nuit du vendredi au dimanche, petit-déjeuner avec vue sur Montserrat, dîner pour deux accompagné de nos vins, entrée à l'Acua Spa, visite de notre cave et dégustation de vin, collation servie dans le salon, parking, Wi-Fi et minibar. Selon les disponibilités, un *late check-out* est également possible le dimanche après-midi.

Prix de l'offre

À partir de  
**250 €**

Toute l'année.

Où en Catalogne ?



Can Bonastre Wine Resort

*Resort* spécialisé en vin avec vue sur la face sud de Montserrat. Situé dans une ferme du *xvii* siècle, totalement rénovée, il possède un hôtel accueillant de 12 chambres et un spa de 400m<sup>2</sup>. On y trouve aussi un restaurant de cuisine régionale, le Tribia, et une cave dont les vins sont reconnus dans le monde entier, et qui est l'âme de Can Bonastre.

Contact



Tél. : +34 937 728 767  
E-mail : [comercial@canbonastre.com](mailto:comercial@canbonastre.com)  
Web : [www.canbonastre.com](http://www.canbonastre.com)  
RTC : HCC-004438

Langues

Catalan, espagnol,  
anglais

# Caves Bohigas

Dans la « masía » de Can Macià



Manoir de Can Macià © Caves Bohigas - J. Casanovas

## Gastronomie entre les vignes

Dégustation de cava et *showcooking* de paella

L'activité commence par une explication du processus d'élaboration du cava et une visite des caves, situées à 10 mètres de profondeur et à une température constante de 14 °C. Vient ensuite une dégustation spécialisée en compagnie de l'œnologue de la propriété puis, avant d'entamer l'élaboration de la paella, un apéritif avec du pain à la tomate et des anchois de L'Escala, du jambon cru ibérique, de la « secallona » (saucisse sèche) et des croquettes de *carn d'olla* (pot-au-feu). En dessert, la traditionnelle crème brûlée. Le tout, accompagné des vins « Bohigas ».

### Caves Bohigas

Can Macià est l'une des propriétés les plus anciennes de la Catalogne. Elle abrite un manoir du XIII<sup>e</sup> siècle, une chapelle et des caves consacrées à l'élaboration de cavas et de vins depuis 1929. Point de rencontre de la nature, de la culture du vin et de la gastronomie, la propriété dispose d'espaces conçus pour la célébration de banquets, de conventions et de présentations de produits. Une visite incontournable pour les gastronomes et amateurs d'œnotourisme.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

120 €

Toute l'année.  
Sur rendez-vous  
seulement. Minimum  
15 personnes.

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, allemand,  
français, italien

### Contact



Tél. : +34 938 048 100  
E-mail : [enoturisme@bohigas.es](mailto:enoturisme@bohigas.es)  
Web : [www.bohigas.es](http://www.bohigas.es)





Le cadre de l'hôtel invite au repos © Hostal Estrella

## Gastronomie et tradition à Rupit

### Produits du terroir et paysages de rêve

Ce forfait permet de découvrir tout le charme des paysages et de la gastronomie de la Catalogne intérieure. Le prix comprend : une nuit d'hébergement dans une chambre double, petit-déjeuner buffet, dîner gastronomique pour deux personnes à base de produits du terroir, et excursion dans l'un des plus beaux endroits du Collsacabra : la cascade de Sallent. En cadeau, un sac à dos de produits km 0 pour prendre un en-cas tout en admirant la magnifique vue sur le Collsacabra.

Prix de l'offre

182 €

Prix pour deux personnes.

Où en Catalogne ?



Hostal Estrella

Cet établissement situé dans le cadre privilégié de Rupit propose un service cordial, de qualité, garantissant la satisfaction de tous ses visiteurs. Il s'agit d'une maison de montagne en pierre typique, dont l'ambiance chaleureuse est propice au repos et à la détente. Ses vingt-deux chambres sont équipées tout confort, et son restaurant offre une gastronomie traditionnelle catalane variée et d'excellente qualité. Cet établissement possède le label Hôtel gastronomique.



Contact



Tél. : +34 938 522 005  
E-mail [hostalestrella@hostalestrella.com](mailto:hostalestrella@hostalestrella.com)  
Web [www.hostalestrella.com](http://www.hostalestrella.com)  
RTC HCC-000574

Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français



Nandu Jubany dirige les cuisines de l'hôtel © Mas Albereda

## Explorer le sens du goût

### Cuisine saisonnière de caractère

Parmi les délices du menu Albereda, citons la « coca » aux figues caramélisées et au foie gras, ou le riz sec aux calamars et au bouillon de langoustines. Le dîner dégustation varie toutefois en fonction des produits de saison. Sous la baguette de Nandu Jubany, les cuisines du Mas Albereda mêlent tradition et innovation. Le forfait comprend : nuit en chambre double, bouteille de cava Gran Reserva, boîte de chocolats Cacao Sampaka et petit-déjeuner typique de la Plana de Vic (charcuterie, fromages catalans et gâteaux maison).

#### Mas Albereda \*\*\*\*

L'un de ces endroits privilégiés où il est si facile de laisser voler son imagination et d'oublier la routine. Cet hôtel gastronomique de charme, à Sant Julià de Vilatorrada, entre les Pyrénées et le Montseny, dans la Plana de Vic, occupe une ancienne ferme témoin de quelque sept siècles d'histoire.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

296 €

Prix pour deux personnes.

#### Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français

#### Contact



Tél. : +34 938 122 852  
E-mail : info@masalbereda.com  
Web : www.masalbereda.com  
RTC : HCC-004234

masalbereda



POMAR  
ST. BOI

POMA  
ST. BOI 46



ALBER

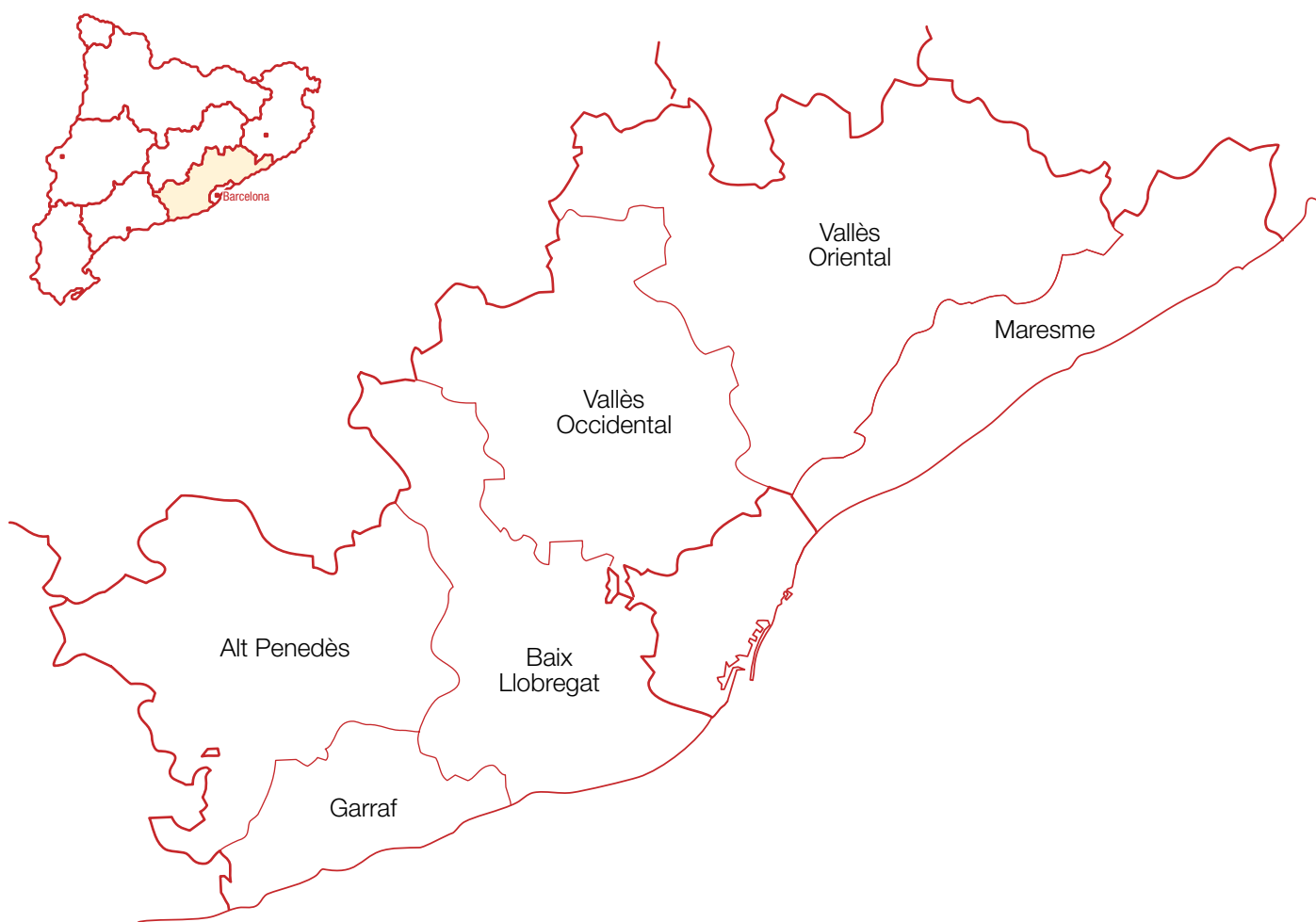
PASTANAGA  
ST. BOI





# Costa Barcelona

Les comarques de la Costa Barcelona recèlent une nature exubérante, des propositions gastronomiques irrésistibles et un patrimoine culturel d'une valeur artistique incalculable. Sa frange littorale abrite quant à elle plusieurs plages à l'ambiance familiale. L'intérieur est un carrefour de chemins dépositaire d'anciennes traditions. Nous vous invitons à déguster les propositions culinaires de cette partie de la Catalogne, qui se caractérise par sa grande diversité gastronomique.



◀ Produits du potager et fruits du Parc Agrari del Baix Llobregat

▶ Bouteilles de cava



Bouteilles de cava au frais



Fraises



Fête du Most



“Barcelona és molt més”

Diputació de Barcelona



## La Costa Barcelona sur la table

Une cuisine traditionnelle de haute gastronomie, unique

L'abondance de produits de la mer et de la montagne a depuis des temps immémoriaux permis l'élaboration d'une excellente gastronomie, que l'on retrouve aujourd'hui aussi bien dans les grands restaurants de renommée internationale que dans les petites auberges traditionnelles. Les propositions d'activités dans le domaine culinaire vont des foires et marchés aux journées gastronomiques, en passant par les routes qui associent la beauté du paysage aux plaisirs de la bonne chère. Sans oublier la découverte des caves les plus renommées des appellations d'origine Alella, Penedès et Cava.



Vignobles avec la montagne de Montserrat en toile de fond  
© Diputació de Barcelona



[www.barcelonaesmoltmes.cat](http://www.barcelonaesmoltmes.cat)





Vue aérienne de Sitges © Turisme de Sitges

## Sitges, une destination fascinante

### Modernité et tradition en bord de mer

Sitges, ville méditerranéenne et cosmopolite, a captivé depuis toujours de grands artistes et des visiteurs inquiets, attirés par son puissant attrait culturel. Un héritage extraordinaire qui se reflète dans les rues et les bâtiments de la commune qui, avec les musées, la gastronomie et le large calendrier d'activités artistiques et de fêtes de la ville, fait de Sitges la destination parfaite pour profiter de la culture au bord de la mer Méditerranée. Créativité, talent et innovation, sans renoncer aux racines de ce vieux village de pêcheurs.

#### Prix de l'offre

Consultez les prix dans le Club Best Sitges

Toute l'année.  
Informations sur les promotions sur [www.bestsitges.cat](http://www.bestsitges.cat).

#### Où en Catalogne ?



#### Agència de Promoció Turisme de Sitges

L'organisme responsable de la promotion touristique de Sitges a pour principale vocation de favoriser le positionnement de la ville sur le marché national et international. Turisme de Sitges dispose d'un Office d'Information Touristique qui conseille les visiteurs sur les plages, les routes culturelles, l'hébergement, la restauration, le commerce, les fêtes et les événements de cette attrayante localité du Garraf.

#### Contact



Tél. : +34 938 944 251  
E-mail [info@sitgestur.cat](mailto:info@sitgestur.cat)  
Web [www.sitgestur.cat](http://www.sitgestur.cat)

#### Langues

Catalan, espagnol, anglais, français, allemand



Châtaignes, un des fruits typiques du Montseny © Associació d'Empresaris Turístics Montseny

## Dégustez le Montseny

### Une cuisine enracinée dans le terroir

Pour profiter pleinement du Montseny, rien de mieux que de savourer sa cuisine, qui peut être profondément traditionnelle et artisanale, à base de produits de montagne, mais aussi très avant-gardiste. La cuisine du Montseny permet de savourer des produits différents à chaque époque de l'année. Sans oublier la possibilité de réaliser des activités telles que la dégustation de vins et bières ou la participation à un atelier de chocolat.

#### Associació d'Empresaris Turístics Montseny

Une ambiance cordiale, respectueuse de l'environnement, à la découverte de la richesse naturelle, culturelle et humaine de cette réserve de biosphère. Entre autres établissements promouvant les attraits du Montseny et un tourisme durable et de qualité se trouvent des hébergements, restaurants, services de loisirs et d'activités culturelles, producteurs et artisans.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

65 €

Toute l'année.  
Consultez les différents forfaits touristiques sur le site Web de l'association.

#### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français

#### Contact



Tél. : +34 938 482 008  
E-mail : info@turisme-montseny.com  
Web : www.turisme-montseny.com  
RTC : GC1446 Viatges Tocasons SL.

# Bodegas Miguel Torres

Des caves profondément enracinées dans le Penedès



Train électrique solaire pour la visite œnologique des caves © Jordi Elias

## Accords vins et fromages

La nuance des combinaisons

Nous vous invitons à une visite ludique et culturelle de notre cave, à la découverte du passionnant monde du vin. La visite s'accompagne d'un mariage de vins Torres et de différents fromages. L'activité proposée est spécialement pensée pour la création d'un jeu des sens, nous cherchons à connaître quelles sont les meilleurs alliages de variétés aussi diverses que le vin et le fromage. Cette expérience permet de comprendre l'art complexe et très personnel des alliages.

Prix de l'offre

25 €

Toute l'année.  
Consultez la  
disponibilité des places.  
Réservation obligatoire.

Où en Catalogne ?



Bodegas Miguel Torres

Il y a plus de 3 siècles, les ancêtres de la famille Torres se sont établis au Penedès. Depuis, le nom Torres est lié au vin et représente l'effort, l'engagement et la passion pour la vigne. En 1992, nous avons inauguré le centre de visites du Pacs de Penedès pour transmettre les valeurs du monde du vin, l'histoire familiale, l'écologie, la culture et la gastronomie à travers différentes expériences.

experiencies  
**TORRES**

Contact



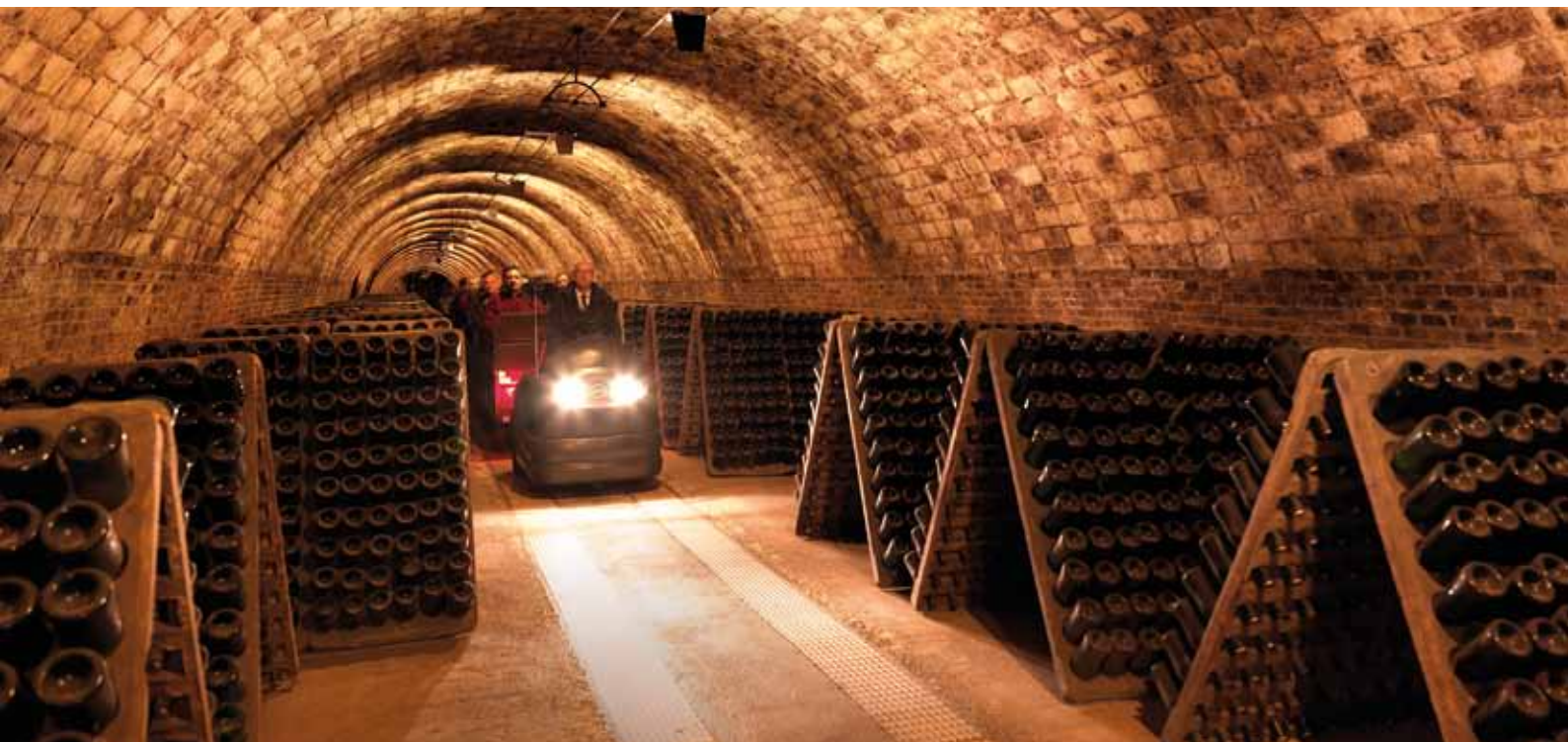
Tél. : +34 938 177 568  
E-mail reserves@torres.es  
Web www.clubtorres.com

Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand, russe,  
chinois et japonais

# Caves Codorniu

Une saga de viticulteurs



Intérieur de la cave Codorniu © Codorniu

## Petit déjeuner Méditerranée

### Les produits de notre diète

La proposition de Codorniu consiste à savourer, dans le cadre unique de Caves Codorniu, la fameuse diète méditerranéenne, un régime alimentaire reposant sur les produits de l'agriculture traditionnelle de cette terre baignée par la mer Méditerranée : le blé, l'olivier et la vigne. Le petit-déjeuner méditerranéen comprend : pain tomate et huile d'olive, cava Mediterrani de Codorniu, charcuterie et jus de raisin pour les enfants. À la découverte de l'histoire du cava, de la culture et la gastronomie.

#### Caves Codorniu

Codorniu est l'entreprise familiale la plus ancienne d'Espagne, vieille de plus de quatre cent cinquante ans, fondée par une famille de viticulteurs qui remonte au XVI<sup>e</sup> siècle. En 1895, l'architecte moderniste Josep Puig i Cadafalch agrandit les caves pour Manuel Raventós, grand promoteur de Codorniu. Parfait exemple d'architecture dédiée à la production et au vieillissement du cava, ces caves ont été déclarées monument historique et artistique en 1976.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

14€.

Enfants (8-17 ans) : 9 €.  
Sur rendez-vous.  
Places limitées.

#### Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français,  
allemand

#### Contact



Tél.: +34 938 913 342  
E-mail: reservas@codorniu.com  
Web: www.visitascodorniu.com





Façade des caves Freixenet © Freixenet S.A.

## Visite guidée aux caves Freixenet

### Les caves, derrière les portes

Dans les caves Freixenet, nous offrons des visites adaptées à tous les publics, pour des groupes professionnels et des groupes privés, entre autres. Le contenu de la visite s'adapte au profil de chaque visiteur. Les visites sont guidées, durent entre 1 h 30 et 2 heures, et s'achèvent toujours par deux dégustations de cava.

#### Prix de l'offre

8 €

Toute l'année.  
Consultez les tarifs et  
les prix spéciaux pour  
groupes.

#### Où en Catalogne ?



#### Caves Freixenet

Depuis très longtemps, les portes des Caves Freixenet sont ouvertes au public. Différentes visites et activités permettent de connaître le processus d'élaboration du cava et de recevoir des conseils pratiques d'achat, de conservation et de consommation de ce produit. Les visites, qui ont lieu tous les jours de la semaine et en plusieurs langues, s'adressent aussi bien aux groupes qu'aux particuliers.

#### Contact



Tél. : +34 938 917 096  
E-mail : [enoturisme@freixenet.es](mailto:enoturisme@freixenet.es)  
Web : [www.freixenet.es](http://www.freixenet.es)

#### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand, russe



## Caves Vilarnau

Viticulture durable intégrée au Penedès



Dégustation de cava © Caves Vilarnau

## Visites œnotouristiques

Connaître le monde du cava dans les moindres détails

À travers la visite de ses caves, Vilarnau nous fait découvrir l'esprit de cette terre. Cette intéressante promenade dans les vignobles et les caves, avec les chais de vinification et de vieillissement, est conçue pour les groupes. Elle comprend la dégustation de trois cavas Vilarnau (Brut nature, Gran Reserva et Brut Rosé) donnant une vision plus complète et détaillée de l'univers de ce vin mousseux.

### Caves Vilarnau

Le domaine, de 20 hectares, est entouré d'un bois méditerranéen avec vue sur Montserrat et la cordillère pré-littorale. Nous cultivons 6 variétés de raisin, plantées avec la meilleure orientation afin qu'elles bénéficient des heures d'ensoleillement nécessaires à une maturation optimale. Visiter les caves permet de saisir la complexité du type d'agriculture qui y est pratiqué.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

8,50 €

Toute l'année.  
Sur rendez-vous  
seulement.

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français

### Contact



Tél. : +34 938 912 361  
E-mail : enoturismo@vilarnau.es  
Web : www.vilarnau.es

**VILARNAU**  
*el teu cava*



Vignobles de l'appellation contrôlée Alella dans le Vallès Oriental © Consell Comarcal del Vallès Oriental

## Variété culinaire

### Cuisine traditionnelle teintée d'avant-gardisme

Le Vallès Oriental a toujours été une terre de passage pour les voyageurs traversant la Catalogne. Sa cuisine s'est ainsi enrichie d'une grande variété de concepts à l'origine d'une gastronomie profondément marquée par la tradition, mais teintée de modernité. Venez découvrir le Vallès Oriental à travers nos propositions et activités gastronomiques, comme la visite d'exploitations agricoles et de caves, la « Festa de l'Escudella » de Castellterçol, la « Fem bullir l'Olla » de Caldes de Montbui, ou encore à travers les collectifs de cuisine Cuina VO et Sant Celoni Cuina.

#### Prix de l'offre

Consultez les prix selon les activités

Toute l'année.

#### Où en Catalogne ?



#### Consell Comarcal Vallès Oriental

Le Vallès Oriental, situé à 30 km de Barcelone, englobe quelque 43 communes. Il offre de nombreux espaces naturels particulièrement bien conservés et une variété de paysages de toute beauté, notamment le parc naturel du Montseny. La qualité de son offre gastronomique se traduit par l'abondance de restaurants, auberges et hôtels proposant une carte riche et variée. Certains d'entre eux sont reconnus par de prestigieux guides touristiques.



#### Contact



Tél. : + 34 938 600 700  
E-mail [turisme@vallesoriental.cat](mailto:turisme@vallesoriental.cat)  
Web [www.turismevalles.com](http://www.turismevalles.com)

#### Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français



Collectif de cuisiniers Cubat © Cuina Baix Llobregat

## Du champ au restaurant

La tradition agricole et l'art de la cuisine

Le Baix Llobregat, qui a su conserver ses origines agricoles, dispose d'une large gamme de produits issus du Parc Agrari del Baix Llobregat, comme les artichauts, les cerises, les asperges et le poulet Prat (Pota Blava), récompensé par le label IGP. Toute la maestria des cuisiniers consiste à s'exprimer à travers ces produits. Le Passeport Cubat permet de parcourir cette route qui passe par les neuf restaurants du collectif et de bénéficier d'un dîner gratuit. Une proposition intéressante pour connaître la gastronomie du Baix Llobregat.

### Cubat

Neuf restaurants de référence défenseurs d'une cuisine pensée, soignée, forment cette association désireuse de faire découvrir la gastronomie du Baix Llobregat : Can Rafel, Cal Mingo, El Racó, Follia, El Mirador de Sant Just, La Lluna en un cove, Major Trenta-sis, l'Àpat et Casa Nostra.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

En fonction de l'établissement

Toute l'année.  
Consultez la carte et le menu des différents restaurants.

### Langues

Catalan, espagnol, anglais

### Contact



E-mail [som@cubat.cat](mailto:som@cubat.cat)  
Web [www.cubat.cat](http://www.cubat.cat)





Collectif de cuisiniers © Cuina Vallès

## Visitez le Vallès Occidental

Un patrimoine industriel, naturel et culturel

Visiter le Vallès occidental et réserver une table dans l'un des restaurants du collectif Cuina Vallès permet de profiter de repas élaborés avec des ingrédients régionaux et de proximité. Ce sont des produits qui apparaissent au fil des saisons, naturellement, fruits du travail des paysans locaux pendant toute l'année. Les mairies et le reste des institutions publiques du Vallès Occidental s'efforcent de préserver le patrimoine naturel et culturel d'une région à forte tradition industrielle.

### Prix de l'offre

Prix en fonction de l'établissement.

Toute l'année.

Consultez les menus des différents restaurants.

### Où en Catalogne ?



### Cuina Vallès

Collectif de cuisiniers regroupés en vue de promouvoir la comarque à travers la gastronomie et les produits locaux. L'initiative, mise en œuvre avec le soutien du Consortium de tourisme de la région, permet de créer des synergies entre douze restaurants : Ca l'Esteve, Can Feu, Can Vinyers, Capritx, El Cel de les Oques, 9 de la Borriana, Garbí, La Terrassa del Museu, Ristol Viladecavalls, Lössum, Can Piqué et Tast & Gust.



### Contact



E-mail [info@cuinavalles.cat](mailto:info@cuinavalles.cat)  
Web [www.cuinavalles.cat](http://www.cuinavalles.cat)

### Langues

Catalan, espagnol, anglais

# Propositions œnotouristiques dans le Penedès

## enoturismePENEDÈS



Extensions de vignes dans le Penedès © enoturismePENEDÈS

## Vivez une expérience au Penedès

### Le parfum d'un terroir

Vin, patrimoine, gastronomie et tradition : telle est la proposition de « maridaje *casteller* », une initiative qui vous permettra de visiter une cave, percer les secrets du vin dans un musée, faire une promenade guidée dans Vilafranca del Penedès, profiter d'un dîner de dégustation et assister à une répétition des « castellers » (tours humaines) de Vilafranca del Penedès à Cal Figarot. Une expérience qui plongera le visiteur dans certaines des activités les plus emblématiques du Penedès.

#### enoturismePENEDÈS

enoturismePENEDÈS permet de partir à la découverte des grandes extensions de vignes et des nombreuses caves de ce territoire situé à quelques kilomètres de Barcelone et Tarragona. Réservez une expérience unique dans le Penedès : vivre la journée d'un viticulteur, dormir dans les vignes, visiter des caves à vélo, déguster des vins en bord de mer, essayer des accords mets vins surprenants, suivre des circuits guidés, visiter des musées...

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

À partir de  
**59€**

Toute l'année.  
Consultez les prix selon les activités.

#### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français

#### Contact



Tél. : +34 938 170 160  
E-mail : [info@enoturismepenedes.cat](mailto:info@enoturismepenedes.cat)  
Web : [www.enoturismepenedes.cat](http://www.enoturismepenedes.cat)



enoturismePENEDÈS  
l'aroma d'un terroir

# Heretat Segura Viudas

Venez profiter d'une expérience unique



« Masia » de Segura Viudas © Segura Viudas S.A.

## Visite de Heretat Segura Viudas

Univers naturel, culturel, historique et gastronomique

Visites guidées des caves où l'on raconte l'histoire de Segura Viudas et le processus d'élaboration des vins et des cavas, de la vigne à la dégustation. Plusieurs types de visites œnotouristiques, privées et sur mesure, accompagnées d'une dégustation de 2 cavas ou plus. Sans oublier un large éventail de choix pour l'apéritif et la possibilité de prendre un déjeuner ou un dîner en groupe de 10 à 60 personnes.

Prix de l'offre

12,75 €

Toute l'année.  
Jours ouvrables, jours  
fériés et week-end.  
Sur rendez-vous  
seulement.

Où en Catalogne ?



Heretat Segura Viudas

Caractère et identité sont le binôme inséparable de la propriété Segura Viudas, des caves qui savent qu'il n'y a de futur sans le respect du passé. Ses racines demeurent dans le cœur du Penedès : une tour de surveillance de Torrelavit du XI<sup>e</sup> siècle a finalement abrité cette propriété vitivinicole. Segura Viudas mise sur la qualité sans renoncer à l'innovation ou la technologie de pointe.



Contact



Tél. : +34 938 917 070  
E-mail : [enoturismo@seguraviudas.es](mailto:enoturismo@seguraviudas.es)  
Web : [www.seguraviudas.com](http://www.seguraviudas.com)

Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand



Vue panoramique depuis le restaurant © Can Cuch

## Week-end gastronomique

Une expérience gourmande parmi les forêts de chênes

Le prix comprend : deux nuits d'hébergement dans une suite junior, un menu gastronomique pour deux (vin et cava non compris), une dégustation de fromages et vins dans la cave de l'hôtel, deux petits déjeuners complets et une bouteille de cava dans la chambre. Au menu gastronomique : apéritif, trois entrées, plat de poisson, plat de viande, entremets et dessert. Une occasion unique de découvrir la cuisine d'avant-garde de Can Cuch et toute la richesse gastronomique du Vallès Oriental.

### Hotel Can Cuch \*\*\*\*S

Il occupe une vieille ferme du Xe siècle réaménagée selon une approche contemporaine. Un hôtel gastronomique dont les onze chambres offrent une ambiance paisible et confortable. Un hébergement élégant et accueillant avec une piscine, une cave naturelle creusée dans la roche et un restaurant panoramique offrant une vue privilégiée sur le parc naturel du Montseny. Sa cuisine d'avant-garde est ancrée dans la tradition et les produits de proximité.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

570,96 €

Toute l'année.  
Prix pour 2 personnes.

### Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français

### Contact



Tél. : +34 93 103 39 80  
E-mail : [cancuch@cancuch.com](mailto:cancuch@cancuch.com)  
Web : [www.hotelcancuch.com](http://www.hotelcancuch.com)  
RTC : HB-004491



## Hotel Estela Barcelona – Hotel Del Arte \*\*\*\*

L'art comme valeur ajoutée



Un des plats du restaurant Iris Gallery et hall de l'hôtel Estela © Hotel Estela

## Art et cuisine méditerranéenne

### Dégustation au restaurant d'Iris Gallery

Nous offrons tout au long de l'année le Menu Spécial d'Exposition à un prix exceptionnel pour nos clients. Ce menu change tout au long de l'année, ainsi que les expositions d'œuvres d'art des artistes qui sont dans notre hôtel-restaurant Iris Gallery. Vous pouvez déguster une cuisine méditerranéenne exquise, et à la fois profiter, contempler et acheter de l'art.

Prix de l'offre

25 €

Toute l'année.  
Du lundi au vendredi  
midi.

Où en Catalogne ?



Hotel Estela Barcelona – Hotel Del Arte \*\*\*\*

Hôtel situé dans un immeuble de style méditerranéen qui, en plus de disposer des services habituels d'hébergement et de restauration, permet d'admirer des œuvres d'art contemporaines, peintures et sculptures de prestigieux artistes exposées dans les espaces communs et de visiter des expositions temporaires périodiques. La plupart des 64 chambres ont vue sur la crique et le port de plaisance.



Contact



Tél. : +34 938 114 545  
E-mail : reservas@hotelestela.com  
Web : www.hotelestela.com  
RTC : HB-003998

Langues

Catalan, espagnol,  
anglais





Marché de la marmite et du chaudron et foire de Noël, principales festivités de Caldes de Montbui ©Jordi Serra Arxiu Thermalia

## Marchés de Caldes de Montbui

Centrés sur les produits de proximité

Le calendrier gastronomique local repose sur la cuisine romaine et les produits AOC de la comarque, comme les « carquinyolis », le *mató*, le miel, les liqueurs d'anis à l'orange et aux fleurs du Remei, les cerises, les pâtes à soupe, la charcuterie. En mars : marché de la marmite et du chaudron et journées de la cuisine romaine. En juin : journées de la cerise. Le 18 octobre : foire du Remei. Et les 28 et 29 novembre : foire de Noël.

### Thermalia

Ce centre dédié à la culture de l'eau thermale assure également les fonctions d'office de tourisme. Son bâtiment du XIVE a été rénové dans les années 80. On peut y contempler des œuvres du peintre sculpteur Manolo Hugué, des céramiques, lithographies et dessins de son ami Pablo Picasso, et l'exposition permanente « L'efervescència balneària ». Visites guidées et ateliers didactiques.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

Gratuit

Toute l'année.  
Consultez le calendrier des activités.

### Langues

Catalan, espagnol

### Contact



Tél. : +34 938 654 140  
E-mail : [thermalia@caldesdemontbui.cat](mailto:thermalia@caldesdemontbui.cat)  
Web : [www.visiteucaldes.cat](http://www.visiteucaldes.cat)



## Vallformosa – Cellers amb origen

Une cave au long parcours historique



Promenade en vélo électrique dans les vignes © Vallformosa

## Vélo électrique et accords mets vins

### L'Alt Penedès de l'intérieur

Les participants découvrent les hauts lieux de Vallformosa à travers une visite guidée. Vous commencerez à parcourir l'ancienne cave, au milieu des tonneaux et murs en bouteilles de cava, où vous observerez la ligne de production. Ensuite vous ferez un tour en vélo électrique (burricleta) à travers les vignes de Vallformosa. Finalement, vous profiterez d'un triple accord mets vins avec produits de saison, vins et cavas de Vallformosa.

Prix de l'offre

36,50 €

Toute l'année.  
Consultez la  
disponibilité des places.  
Durée de la visite :  
environ 2h30.

Où en Catalogne ?



Vallformosa - Cellers amb origen

Vallformosa est une cave fondée en 1865 par la famille Domènech. Actuellement dirigée par la cinquième génération, elle allie la tradition et la modernité. Elle est située dans l'Alt Penedès, à Vilobí del Penedès, parmi les vignes, en pleine nature. Vallformosa offre la possibilité de visiter la salle La Cúpula, la cave Pinyol, les caves ou le Winery Convention Center.

Contact

**Vallformosa**  
CELLERS AMB ORIGEN



Tél. : +34 938 978 286  
E-mail : info.vallformosa@vallformosa.es  
Web : www.vallformosa.com/enoturisme

Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français

# VINSEUM, Museu de les Cultures del Vi de Catalunya

Un parcours à travers l'histoire du vin



Intérieur du musée du vin, et un plat du restaurant Cal Ton. © VINSEUM – T. Galitó

## Menu VINSEUM

### L'offre œnotouristique du musée

Une proposition qui introduit le client dans la culture de la vigne et du vin, la gastronomie et le patrimoine du Penedès à travers un passeport exclusif qui, en plus de contenir toutes les informations nécessaires pour profiter de l'expérience, est le carnet de voyage de ceux qui souhaiteront déguster le menu VINSEUM (apéritif, entrée, plat principal et dessert). Le forfait inclut également la visite du musée de la culture du vin de Catalogne, 50 % de réduction sur la visite de 15 caves des environs et un menu dans un restaurant Km0 de Vilafranca del Penedès.

#### VINSEUM

Situé au centre de Vilafranca del Penedès, dans un ancien palais médiéval construit entre les XIIIe et XIIIe siècles, VINSEUM est l'un des plus vieux musées du vin d'Europe. Inauguré en 1945, il a aujourd'hui rajeuni ses installations. On peut y visiter une nouvelle exposition permanente dédiée à la vigne et au vin, et à leurs relations avec le Penedès et la Catalogne.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

40€

Toute l'année.  
Consultez la  
disponibilité des places.

#### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français

#### Contact



Tél. : +34 938 900 582  
E-mail : [vinseum@vinseum.cat](mailto:vinseum@vinseum.cat)  
Web : [www.vinseum.cat](http://www.vinseum.cat)

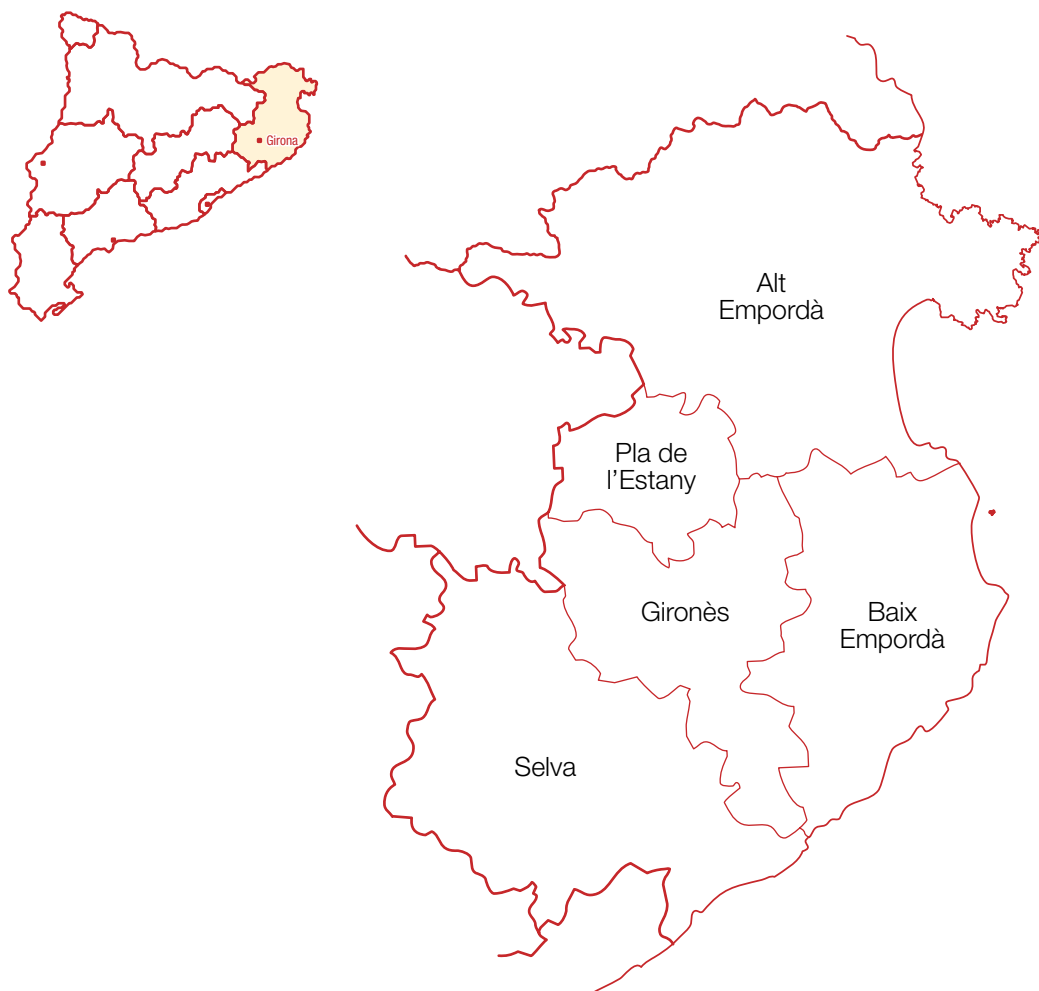
Museu de les Cultures  
del Vi de Catalunya

**VINSEUM**



# Costa Brava

Les plages de la Costa Brava ont accueilli de nombreuses célébrités de renommée internationale, fascinées par ses eaux cristallines et par un environnement qui conserve encore, en grande partie, son aspect originel, authentiquement méditerranéen. Certains restaurants établis dans la région comptent parmi les meilleurs du monde, ce qui fait de la Costa Brava un point de référence indiscutable pour savourer la meilleure gastronomie catalane. Découvrez le charme de la gastronomie de la Costa Brava et bon appétit !



◀  
Un exemple de cuisine créative  
sur la Costa Brava



Vin de la coopérative  
d'Espolla



Mer et Montagne



Les frères Roca, El Cellar de Can Roca



Anchois



## œnogastronomie 20 étoiles

### Destinations internationales de cuisine

Des ambassadeurs comme Ferran Adrià et Joan Roca font de la province de Girona une destination culinaire internationale, avec 16 restaurants rassemblant 20 étoiles Michelin. Outre les grands cuisiniers, on y trouve des produits à label de qualité et d'origine, comme les vins de l'Empordà. Repas en bord de mer et repas étoilés, produits locaux, espaces œnogastronomiques et visites aux caves... L'offre œnogastronomique des régions de Girona est variée et de qualité.

Le Celler de Can Roca, à Girona  
© A. Tremps - Arxiu d'imatges Patronat de Turisme Costa Brava Girona



# Une offre gastronomique variée et de qualité

## Ajuntament de Girona



Joan Roca sur le marché du Lleó © Ajuntament de Girona — Étals du marché du Lleó © Clic'Art Foto

## Le Mercat del Lleó

### Référentiel de la bonne chair à Girona

Le Mercat del Lleó, ou Mercat Municipal d'Abastaments, est un arrêt obligatoire pour de nombreux cuisiniers de la ville qui y achètent les meilleurs produits du terroir pour leurs restaurants. Véritable garde-manger de la gastronomie locale, c'est aussi le lieu de rencontre quotidien de ses habitants. Ses 60 stands réunis sur quelque 1 700 m<sup>2</sup> créent un merveilleux chemin jalonné de parfums, couleurs et saveurs auxquels le visiteur ne peut résister.

#### Ajuntament de Girona

L'attrait d'un grand dynamisme culinaire. Une gastronomie alliant cuisine traditionnelle et avant-garde, sans oublier les produits locaux. Au menu, aussi bien de la cuisine catalane et méditerranéenne que de marché ou d'auteur. La ville abrite des établissements récompensés d'étoiles Michelin, outre le Celler de Can Roca, le deuxième meilleur restaurant du monde selon la revue spécialisée *Restaurant Magazine*.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

Gratuit

Toute l'année.  
Du lundi au samedi, de  
7 h à 14 h.  
Ouvert vendredi soir.

#### Langues

Catalan, espagnol

#### Contact



Tél. : +34 972 010 001  
E-mail [turisme@ajgirona.cat](mailto:turisme@ajgirona.cat)  
Web [www.girona.cat/turisme](http://www.girona.cat/turisme)





Pêcheurs au Port de Roses © Ajuntament de Roses

## Visite du port de pêcheurs

Les produits de la mer, en direct

Visite guidée du port de pêcheurs de Roses, où vous vivrez en direct l'arrivée des bateaux de pêche au port. Cette expérience permet de connaître la culture des marins, les différents systèmes et méthodes de pêche, les espèces propres du nord de la Méditerranée et les processus de commercialisation et de distribution des poissons. Sur le Port de Roses vous pouvez découvrir les secrets des pêcheurs et la richesse de la cuisine locale.

Prix de l'offre

6€

Tous les vendredis,  
sauf jours fériés. Tarifs  
réduits pour les enfants  
et les jeunes.

Où en Catalogne ?



Ajuntament de Roses - Oficina de Turisme

La gastronomie de Roses, entre tradition et créativité, est basée sur le poisson frais. Sa spécialité est le *suquet de peix* (soupe de poisson), disponible toute l'année. Le caractère méditerranéen du territoire est présent dans la cuisine traditionnelle et moderne : poissons frais, huile d'olive, produits du potager, miel, anchois et viande de qualité, pour une alimentation variée, saine et délicieuse. Sans oublier les vins de l'Empordà.

Contact

**ROSES®**



Tél. : +34 972 257 331  
E-mail : [turisme@roses.cat](mailto:turisme@roses.cat)  
Web : [www.visit.roses.cat](http://www.visit.roses.cat)

Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand





Cuisiniers du collectif Cuina de l'Empordanet © Lluís Català

## Soirée gastronomique

### L'Empordà au complet

Pack gastronomique qui comprend une nuit d'hôtel en chambre double (petit déjeuner inclus) à choisir entre sept établissements de différentes catégories situés à Begur, Llafranc, Madremanya, Pals et Platja d'Aro, et un dîner dans un des restaurants suivants : Aiguablava, Aradi, Bo.Tic, Casamar, El Fort, El Roser 2, Els Tinars, La Costa, La Gamba, La Plaça, La Xicra, Les Panolles, Llevant, Mas dels Arcs, Mas de Torrent, Portal de Mar, Sa Cova et Sa Punta.

#### Associació Cuina de l'Empordanet

Collectif consacré à la diffusion de la cuisine de l'Empordà. La tradition gastronomique centenaire de cette comarque a façonné la personnalité de sa cuisine autour du « picadillo » et du « sofrito ». L'Empordà possède l'un des principaux garde-manger de la Méditerranée. Les plats de mer et montagne, les *suquets* (ragoûts de poisson), le riz et les « platillos » à la viande sont la base de son offre gastronomique.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

100 €

Toute l'année, sauf la Semaine sainte, Noël et les mois de juillet et août.

#### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand, russe

#### Contact



Tél. : +34 972 600 069  
E-mail [empordanet@grupcostabravacentre.com](mailto:empordanet@grupcostabravacentre.com)  
Web [www.cuinadelempordanet.net](http://www.cuinadelempordanet.net)



# Aula Gastronòmica de l'Empordà

## Formation professionnelle et amateur



Groupe « Vacances et gastronomie » © Arxiu GCBC

## Vacances et gastronomie

### Cuisine locale à valeur ajoutée

Cette expérience permet de participer dans un cours actif de cuisine qui comprend un repas marié à des vins de l'Empordà. Les participants au cours sont aux fourneaux, pendant que le professeur transmet la culture des produits, les bases et les plats les plus caractéristiques de la cuisine de l'Empordà. Chaque séance accueille des groupes de six à vingt personnes. L'activité peut être complétée par la visite d'une cave ou du marché.

#### Prix de l'offre

À partir de  
**50 €**

Toute l'année.  
Prix par personne pour  
un groupe de 6 à 20  
participants.

#### Où en Catalogne ?



#### Aula Gastronòmica de l'Empordà

Espace gastronomique pour tous les amateurs du monde de la cuisine et de la gastronomie. Au programme, formation professionnelle continue, ateliers thématiques et cuisine d'auteur. L'activité « Aujourd'hui... c'est moi qui cuisine ! » s'adresse aux adultes et enfants voulant apprendre à cuisiner. « Vacances et gastronomie » offre des cours sur mesure pour connaître la gastronomie de l'Empordà.

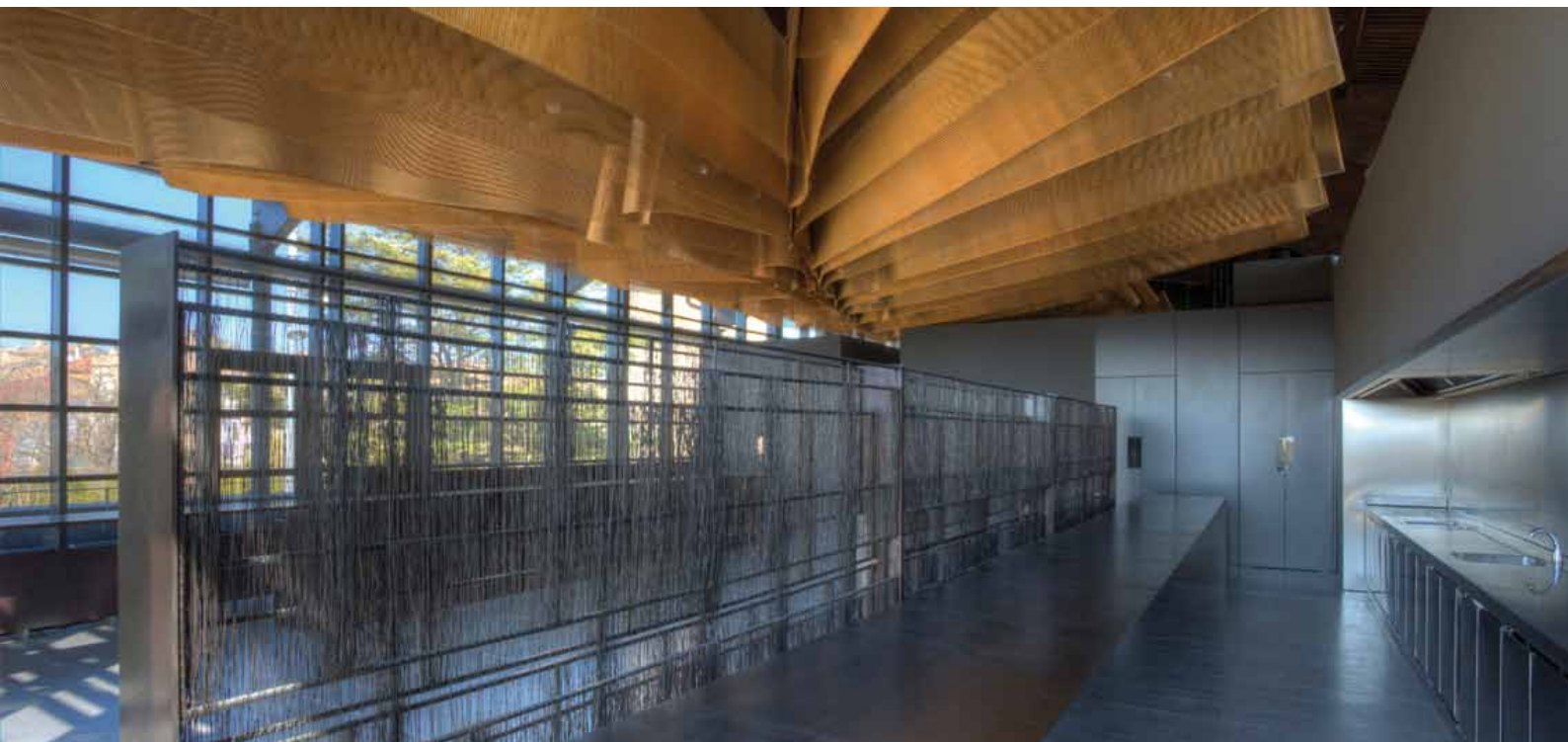
#### Contact



Tél. : +34 972 600 069  
E-mail : [aula@grupcostabravacentre.com](mailto:aula@grupcostabravacentre.com)  
Web : [www.grupcostabravacentre.com](http://www.grupcostabravacentre.com)

#### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand, russe



Espace de restauration du Domus Sent Soví © MSBEstudiTaller

## Expériences gastronomiques variées

Un éventail de propositions à choisir

Le centre propose tout au long de l'année des activités et des expériences autour de la gastronomie. Ses installations comprennent un auditorium pour les cours magistraux, conférences, tables rondes et présentations ; des salles de cuisine pour les cours, ateliers, démonstrations ; un espace d'exposition pour présenter et vendre les meilleurs produits de proximité et présenter des montages audiovisuels ; et un espace de restauration pour déguster la cuisine catalane.

### Domus Sent Soví

Premier centre consacré à la promotion, l'innovation, l'expérimentation et la connaissance du patrimoine gastronomique catalan à travers ses meilleurs produits. La visite de ses espaces permet de connaître la cuisine catalane et sa variété. Parmi les expériences proposées aux visiteurs, des cours, accords mets vins, dégustations, conférences et démonstrations.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

Consultez les prix selon les activités

Toute l'année.  
Horaires et disponibilité à consulter selon l'activité.

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français

### Contact



Tél. : +34 972 874 165  
E-mail : [coordinacio@domussentsovi.cat](mailto:coordinacio@domussentsovi.cat)  
Web : [www.domussentsovi.cat](http://www.domussentsovi.cat)



Le mirador d'El Far © El Far

## La saveur de la Méditerranée

Un séjour détente aux saveurs maritimes

Pour profiter de l'essence authentique de la Costa Brava et de l'hôtel El Far, ce pack inclut une nuit d'hébergement en chambre double, un petit-déjeuner El Far et un dîner pour deux personnes, menu Méditerranée, pour découvrir la cuisine de cet hôtel régie par la tradition maritime. Le prix comprend aussi un cadeau de bienvenue et l'accès au MasSPA (le spa de Mas de Torrent), un espace détente et bien-être avec piscine climatisée, *hammam*, sauna, bains, salle de sport et salle de relaxation.

### Prix de l'offre

À partir de  
**275€**

Toute l'année, sauf le samedi et les mois de juillet et août.  
Prix pour deux personnes.

### Où en Catalogne ?



### El Far \*\*\*\*

Installé dans l'exceptionnel ensemble architectural de Sant Sebastià de la Guarda, perché sur une falaise à 175 mètres de haut, cet hôtel gastronomique offre une vue spectaculaire sur la Costa Brava, avec les plages de Tamariu, Llafranc et Calella de Palafrugell en première ligne. Il compte neuf chambres et un restaurant célèbre dédié à la cuisine de la mer. Inclus au groupe exclusif Mas de Torrent, il donne accès à certaines de ses installations.



### Contact



Tél. : +34 972 301 639  
E-mail : [hotel@elfar.net](mailto:hotel@elfar.net)  
Web : [www.elfar.net](http://www.elfar.net)  
RTC : HG-002301

### Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français



Façade de l'hôtel Es Portal et détail de la salle à manger intérieure © Es Portal

## Le riz, la grande vedette

Une expérience gastronomique originale et authentique

Il existe deux possibilités pour profiter de cet hôtel gastronomique à Baix Empordà : choisir l'hébergement pour une nuit en chambre double, découvrir le menu spécial riz à midi et déjeuner le lendemain dans les rizières de Pals ; ou opter pour une nuit d'hébergement en chambre double, savourer le menu gastronomique au dîner et déjeuner le lendemain au restaurant de l'hôtel. Dans les deux cas, les hôtes découvriront la passion du patron Joan Carles Sánchez et de toute son équipe dans une cuisine où le riz est la grande vedette.

### Es Portal \*\*\*\*

Avec huit chambres et une suite, cette ferme du XVI, siècle restaurée est un oasis de tranquillité. Outre le restaurant dédié à la cuisine du marché de l'Empordà mise au goût du jour, ses installations offrent une zone *chill out*, une terrasse et un grand jardin où se laisser imprégner par la beauté de l'environnement : la ville médiévale de Pals, les chemins de ronde et les plages de la Costa Brava, les marais du parc naturel du Montgrí, les Îles Medes et le Baix Ter.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

100 €

Toute l'année.  
Offre spéciale duo. Consultez la disponibilité. Sur réservation.

### Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français

### Contact



Tél. : +34 972 63 65 96  
E-mail : info@esportalhotel.com  
Web : www.esportalhotel.com  
RTC : HG-002398

# Hostal de la Gavina \*\*\*\*\*

L'essence de la Costa Brava



Vue panoramique de l'Hostal de la Gavina © Hostal de la Gavina

## Escapade gastronomique

### À savourer en couple

La proposition comprend deux nuits d'hébergement en chambre double supérieure avec terrasse et accès au *spa*, Wi-Fi et parking, petit-déjeuner buffet, dîner dégustation au restaurant classique Candlelight, déjeuner autour du riz au restaurant Mediterrani Garbí (à la piscine Garbí) et déjeuner de *suquet* (ragoût de poisson) à la Taverna del Mar, devant la Gavina, à côté de la baie Sant Pol. Tous les repas incluent le vin et l'eau.

Prix de l'offre

995 €

Prix pour deux personnes. Toute la saison, sauf en juillet et août sous réserve de disponibilité.

Où en Catalogne ?



Hostal de la Gavina \*\*\*\*\*

Ensemble architectural de style méditerranéen situé dans un emplacement exclusif au cœur de la Costa Brava, en front de mer. Chaque pièce est un espace différent et exclusif. Il dispose d'un service en chambre de 24h/24, de parking, de Wi-Fi, d'un salon de coiffure et de boutiques, entre autres. Il possède en plus d'une piscine d'eau de mer, une piscine climatisée, un Wellness Club, des pistes de tennis et padel et une salle de sports.



Hostal de La Gavina

\*\*\*\*\* GL

S'AGARÓ

Contact



Tél. : +34 972 321 100  
E-mail : reservas@lagavina.com  
Web : www.lagavina.com  
RTC : HG-000141

Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
russe



Menu gastronomique et extérieur de l'Hostal Sa Tuna © Hostal Sa Tuna

## Cuisine d'auteur en bord de mer

Tradition et avant-garde autour de la cuisine de la mer

L'offre inclut une nuit d'hébergement et le menu gastronomique, soit une découverte du meilleur de la cuisine du chef Mateu Batista, l'enfant de Girona et de l'Empordà qui, depuis plus d'une décennie, se charge de l'offre culinaire de cet hôtel historique situé sur la crique Sa Tuna, avec sa terrasse de rêve en front de mer. Une opportunité pour profiter des excellents fruits de mer et du poisson de la zone à travers des recettes aussi traditionnelles que novatrices qui sauront satisfaire tous les publics.

### Hostal Sa Tuna \*\*\*

Fondée en 1944, cette ancienne pension avait son restaurant à même le sable. Sa Tuna bénéficie d'un emplacement privilégié et unique dans la crique du même nom, d'où l'on peut accéder à d'autres merveilles de la nature comme Aiguablava et Sa Riera. Un petit hôtel gastronomique avec cinq chambres d'aspect minimaliste et d'inspiration marine, qui se distingue par son restaurant de cuisine d'auteur.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

À partir de  
**200 €**

Prix pour deux personnes. De mai à septembre (restaurant) et de mai à décembre (hôtel).

### Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français

### Contact



Tél. : +34 972 62 21 98  
E-mail : info@hostalsatuna.com  
Web : www.hostalsatuna.com  
RTC : HG-000747





La vue depuis la terrasse de l'Hotel Casamar © Hotel Casamar

## Pour savourer sans hâte

*Slow food* et petit grand hôtel

Distingué d'une étoile Michelin, le restaurant de ce petit hôtel de Llafranc permet de découvrir la richesse gastronomique de la région à travers une expérience inoubliable. L'offre comprend une nuit d'hôtel en une chambre double et un menu dégustation pour deux personnes (boissons incluses) pour voyager au cœur des paysages de la Costa Brava à travers des plats articulés autour des produits locaux dans des combinaisons novatrices qui sauront séduire les palais les plus raffinés.

Prix de l'offre

260 €

Prix pour 2 personnes.  
Le restaurant est  
fermé du 1er janvier au  
31 mars.

Où en Catalogne ?



Hotel Casamar \*\*

Avec un magnifique panorama sur la baie de Llafranc, Casamar est un hôtel gastronomique familial qui, depuis 1955, attire les visiteurs de la Costa Brava. Il compte vingt chambres, une terrasse et un restaurant qui, depuis l'année 2000, est un des principaux arguments de son offre. Membre de l'association *Slow Food*, il travaille uniquement les produits locaux que le chef Quim Casellas sait réinterpréter pour obtenir des plats personnels inoubliables.

Contact



Tél. : +34 972.300.104  
E-mail : info@hotelcasamar.net  
Web : www.hotelcasamar.net  
RTC : HG-000080

Langues

Catalan,  
espagnol





Une chambre de catégorie supérieure © Conxi Molons — Un dessert du dîner dégustation © Hotel El Molí

## Dégustation et romantisme

### Un week-end à deux inoubliable

Ce pack destiné aux couples comprend deux nuits, petit-déjeuner inclus, dans une des spacieuses nouvelles chambres doubles supérieures décorées dans un style romantique pour l'occasion. Le prix inclut également un dîner dégustation pour deux personnes (boissons non comprises) dans le restaurant de cet hôtel gastronomique, pour découvrir les spécialités de la région. Il propose en effet une cuisine traditionnelle et de saison depuis plus de trente ans.

#### Hotel El Molí \*\*\*

Cet ancien moulin du XVII<sup>ème</sup> siècle sur les rives du Muga a été rénové pour abriter un hôtel familial de charme au cœur de l'Empordà. Aux sept chambres principales, à la décoration rustique, se sont ajoutées en 2011 huit chambres de catégorie supérieure au design contemporain parfaitement intégré à l'environnement. Mis à part son restaurant, cet hôtel rural offre plusieurs services : piscine extérieure, aire de jeux pour enfants et salon avec cheminée.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

329,80 €

Prix pour 2 personnes.  
Toute l'année, sauf en haute saison : du 27/03 au 05/04 ; du 10/07 au 19/09 et du 04 au 07/12.

#### Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français

#### Contact



Tél. : +34 972.52.92.71  
E-mail : info@hotelelmoli.es  
Web : www.hotelelmoli.es  
RTC : HG-002077





Deux plats du menu Tradició de l'Hotel Restaurant Empòrium © Hotel Restaurant Empòrium

## Gastronomie et distraction

Pour savourer de nouvelles sensations

L'escapade gourmet à l'hôtel Empòrium comprend : nuit d'hébergement, petit-déjeuner buffet, coupe de cava, deux menus Tradició avec vins, entrée au Casino de Peralada et visite d'une cave de l'Empordà avec dégustation. La cuisine du restaurant Empòrium s'inspire des produits du terroir et a souvent recours aux aliments bio. Son audace réside dans sa mise en scène, qui lui permet de renouer avec la cuisine traditionnelle de l'Empordà sans renoncer à une approche personnelle, innovante, acclamée par la critique spécialisée.

Prix de l'offre

261 €

Prix pour deux personnes.

Où en Catalogne ?



Hotel Empòrium \*\*

L'hôtel Empòrium est un hôtel gastronomique familial fondé en 1965 offrant un service personnalisé. Il dispose de 40 chambres entièrement équipées, de différentes catégories : standard, sup. et suite. Situé dans la ville comtale de Castelló d'Empúries, au riche patrimoine médiéval, il constitue un site privilégié pour profiter des paysages du proche parc naturel des Aiguamolls de l'Empordà, de la plage et de l'offre cenotouristique locale.



Contact



Tél. : +34 972 25 05 93  
E-mail : reserves@emporiumhotel.com  
Web : www.emporiumhotel.com  
RTC : HG-001315

Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français



Restaurant El Motel de l'Hotel Empordà © Hotel Empordà

## Cuisine catalane de style personnel

Pour savourer les meilleurs produits locaux

L'offre comprend une nuit en chambre double, le petit-déjeuner buffet et un dîner pour deux personnes. L'occasion de découvrir la gastronomie qui a fait la renommée de cet établissement ouvert il y a plus de cinquante ans par Josep Mercader. Il mise sur une cuisine innovante marquée de touches de génie basées sur la tradition du pays, qui a toujours cru en une cuisine de proximité articulée autour du produit dans un environnement accueillant et agréable, ouvert à tous les publics.

### Hotel Empordà \*\*\*\*

Fondé en 1961 par Josep Mercader, le restaurant El Motel, qui fait partie de cet hôtel gastronomique, est devenu presque dès ses débuts un lieu de référence de la gastronomie catalane. Décrit comme un « sanctuaire de la cuisine catalane », El Motel était le restaurant préféré de l'écrivain Josep Pla et continue aujourd'hui de séduire les gourmets attirés par sa cuisine d'origine catalane relevée d'une touche personnelle.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

190 €

Prix pour deux personnes.

### Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français,  
allemand

### Contact



Tél. : +34 972 500 562  
E-mail : [hotelemporda@hotelemporda.com](mailto:hotelemporda@hotelemporda.com)  
Web : [www.hotelemporda.com](http://www.hotelemporda.com)  
RTC : HG-000334





Façade de l'Hotel La Quadra © Hotel La Quadra

## Produit de saison

### Menu gastronomique dans un village médiéval

Depuis ses origines dans les années 1970, La Quadra a toujours misé sur la gastronomie comme pièce maîtresse de son offre. Le pack comprend une nuit d'hébergement en chambre double, petit-déjeuner inclus avec buffet de produits locaux, et un menu gastronomique pour deux personnes (boissons non incluses). La formule comprend trois apéritifs, deux entrées à partager, un plat principal à choisir et un dessert pour illustrer la cuisine familiale traditionnelle catalane travaillée ici depuis ses débuts.

Prix de l'offre

118€

130 € (le samedi).  
Prix pour deux personnes.

Où en Catalogne ?



Hotel La Quadra \*\*\*

Situé dans le pittoresque village médiéval de Maçanet de Cabrenys, cet hôtel gastronomique familial est un bon point de départ pour aller à la découverte des montagnes de l'Alt Empordà ou des domaines viticoles de la région. Il compte 14 chambres confortables, outre une superbe terrasse, un jardin, un salon et des services de parking gratuit et de location de bicyclettes. Tout le nécessaire pour profiter d'un séjour à la montagne associant calme et détente.

*La Quadra*  
RESTAURANT - HOTEL \*\*\*

Contact



Tél. : +34 972 54 40 32  
E-mail : info@laquadra.com  
Web : www.laquadra.com  
RTC : HG-001984

Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français,  
allemand



Vues extérieurs de l'hôtel © Hotel La Plaça

## Escapade gastronomique en couple

### Calme, confort et cuisine du marché

Une proposition pour s'en remettre à l'hédonisme à deux auprès d'un établissement de charme où les moindres détails sont soignés. Le pack propose une nuit d'hébergement, petit-déjeuner inclus, dans une de ses six suites vastes et accueillantes, ainsi qu'un dîner dégustation (boissons incluses) pour deux personnes. L'offre est parfaite pour découvrir la fusion entre les cuisines traditionnelle et contemporaine du restaurant La Plaça qui propose diverses ambiances, y compris une jolie terrasse pour une soirée magique.

#### Hotel La Plaça \*\*\*

Dans un environnement aussi pittoresque que Madremanya, petit village médiéval aux monuments impressionnants, notamment l'église paroissiale San Esteban, cet hôtel gastronomique est un oasis de calme et d'intimité où le temps s'arrête. La plupart de ses onze chambres sont des suites équipées tout confort. Ses installations sont complétées par le restaurant La Plaça et un agréable jardin avec une piscine extérieure.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

299 €

Toute l'année.  
Prix pour deux personnes.

#### Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français

#### Contact



Tél. : +34 972 490 487  
E-mail : info@restaurantlaplaca.com  
Web : www.hotelmadremanya.com  
RTC : HG-002372





Dîner gastronomique et séance de massage au l'Hotel Mas Ses Vinyes © Hotel Mas Ses Vinyes

## Gastronomie et détente

### Une expérience pour oublier la routine

Le pack comprend un dîner gastronomique, apéritif inclus, pour deux personnes, afin de découvrir le meilleur de la cuisine méditerranéenne et de l'Empordà dans une ambiance élégante et accueillante. Et pour profiter de tout le charme de l'hôtel, l'offre inclut également une séance de *spa* où se détendre corps et esprit et un massage d'une heure. Nous vous conseillons de compléter la visite par une nuit d'hébergement dans l'une des vastes chambres Confort pour oublier totalement le quotidien et vous revitaliser sans aucune réserve.

Prix de l'offre

210€

Prix pour deux personnes.  
Disponibilité et tarifs à consulter selon la saison.

Où en Catalogne ?



Hotel Mas Ses Vinyes \*\*\*\*

Au cœur de l'Empordà, dans une zone résidentielle entourée d'une forêt méditerranéenne de pins et de chênes, l'hôtel gastronomique Ses Vinyes est l'espace idéal pour les personnes à la recherche de tranquillité et de repos. Le corps de ferme principal se complète de divers modules de construction actuelle, minimalistes, autour de la piscine extérieure. Ils proposent une vingtaine de chambres, un restaurant de cuisine locale avec des touches d'auteur et un *spa*.



Contact



Tél. : +34 972 30 15 70  
E-mail [info@massesvinyes.com](mailto:info@massesvinyes.com)  
Web [www.massesvinyes.com](http://www.massesvinyes.com)  
RTC HG-002396

Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français



Spa de l'hôtel © Masia La Palma

## Carte catalane-majorquine

### Calme et saveurs

Idéal pour les couples cherchant avant tout intimité, détente et gastronomie. Comprend : une nuit d'hébergement, le petit-déjeuner, l'accès au *spa* de l'hôtel, deux massages de 30 minutes et un dîner gastronomique pour deux (avec des vins de l'Empordà). Une initiation à la fusion catalane-majorquine dans la cuisine selon le restaurant Sa Poma, l'un des joyaux de cet hôtel gastronomique. Le menu permet aussi de mieux connaître l'appellation d'origine de l'Empordà et les particularités de cette variété de vins.

#### Hotel Masia La Palma \*\*

Dans un environnement idyllique de verts pâturages et d'exubérantes forêts, à 10 km de Figueres, se dresse cette ferme de 1830 rénovée pour accueillir un petit hôtel de charme qui compte une dizaine de chambres à l'ambiance rustique. Pour rompre avec la routine, l'hôtel propose une zone de *spa* avec sauna finlandais et bain à hydromassage, une piscine extérieure et le restaurant Sa Poma où déguster une cuisine catalane de saison relevée d'une touche majorquine.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

235 €

Toute l'année.  
Prix pour deux personnes.

#### Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français

#### Contact



Tél. : +34 972 193 137  
E-mail : info@masialapalma.com  
Web : www.masialapalma.com  
RTC : HG-002373

 **Masia**  
**La Palma**



Restaurant Ca la Rita de l'Hotel Rural Niu del Sol © Hotel Rural Niu de Sol

## Une escapade sur mesure

### Le premier hôtel gastronomique de Girona

L'offre pour passer deux jours de rêve dans ce petit hôtel rural comprend deux nuits d'hébergement en chambre double supérieure, petit-déjeuner buffet inclus, un cadeau gastronomique au départ de l'hôtel et un dîner pour deux personnes (boissons non incluses) au restaurant Ca la Rita, reconnu pour sa cuisine traditionnelle élaborée à partir des meilleurs produits de saison de la région. La chambre peut même être décorée selon les préférences des hôtes pour un séjour magique !

Prix de l'offre

250 €

Prix pour deux personnes.  
Tarifs à consulter en haute saison.

Où en Catalogne ?



Hotel Rural Niu de Sol \*\*\*

Un petit hôtel gastronomique familial à 5 kilomètres de Roses, où l'attention personnalisée et le soin apporté aux détails permettent aux visiteurs de se sentir chez eux. Il dispose de huit chambres, chacune dotée de son propre style, et d'un restaurant accueillant où déguster les recettes originales de la grand-mère du propriétaire adaptées aux palais contemporains. Pour finir la soirée, la terrasse *chill out* est idéale pour prendre un verre en regardant les étoiles.



Contact



Tél. : +34 671 600 303  
E-mail : info@hotelruralpalau.com  
Web : www.hotelruralpalau.com  
RTC : HG-002424

Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français,  
allemand, russe





Les restaurants du collectif proposent sur leurs cartes des plats de mer et de montagne © La Cuina del Vent

## Au menu, mer et montagne

Une cuisine enracinée dans le terroir

Toutes les cartes des restaurants du collectif de La Cuina del Vent proposent des plats de mer et de montagne. Leurs propositions, qui allient des produits typiques de la mer comme le poisson et les fruits de mer à ceux de la montagne comme le gibier, témoignent de l'enracinement de la cuisine de l'Empordà dans son terroir. C'est l'un des objectifs de ce collectif de présenter les produits de proximité, tout comme les mets les plus représentatifs de la région.

### La Cuina del Vent

Collectif de professionnels de l'hôtellerie qui a pour but de promouvoir le terroir, la cuisine, la culture et la tradition de l'Alt Empordà. Les membres conçoivent la gastronomie comme un outil d'expression porteur du savoir populaire, tout au long de son histoire. Le collectif compte sur l'aide de l'Associació d'Empresaris d'Activitats d'Hostaleria de l'Alt Empordà.

### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

Consulter les tarifs selon l'établissement

Toute l'année.  
Consultez les horaires des différents établissements.

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand, russe

### Contact



Tél. : +34 649 009 366  
E-mail : [info@lacuinadelvent.com](mailto:info@lacuinadelvent.com)  
Web : [www.lacuinadelvent.com](http://www.lacuinadelvent.com)



Fòrum Gastronòmic 2013 © Pere Duran

## Fòrum Gastronòmic

Trois jours parmi les chefs et les valeurs émergentes

Créé en 1999, c'est le congrès pionnier de l'œnogastronomie. Classes magistrales et ateliers de cuisine en direct avec collation, dégustations de vins et de produits proposées par les meilleurs spécialistes au monde, prix, concours, etc. L'enceinte réunit les meilleures entreprises du secteur pour leur offrir une formidable plateforme. Rendez-vous des professionnels de la gastronomie et des petits producteurs, il se tient tous les ans à Girona et Barcelona. Une façon de présenter les produits, la cuisine et l'image de la Catalogne au monde.

### Prix de l'offre

À partir de  
**20€**

Consulter les dates  
et les activités  
proposées sur [www.  
forumgastronomic.  
com](http://www.forumgastronomic.com).

### Où en Catalogne ?



### Pep Palau, von Arend & Associats

Spécialistes en gastronomie, œnologie, et organisation, production et communication d'événements, salons et spectacles de cuisine. Créateurs du Fòrum Gastronòmic, ils font du conseil gastronomique pour institutions et entreprises, créent des projets œno-gastro-touristiques et possèdent un service de presse.

**SPEPPALAU  
VONAREND  
& ASSOCIATS**  
Produccions Enogastronòmiques

### Contact



Tél. : +34 938 833 045  
E-mail [info@produccionsgastronomicques.com](mailto:info@produccionsgastronomicques.com)  
Web [www.produccionsgastronomicques.com](http://www.produccionsgastronomicques.com)

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais français

## Ruta del Vi DO Empordà

De beaux paysages de la Costa Brava mariés aux vins de l'Empordà



Domaine Garbet, Colera © O. Planas. Grup Peralada. Arxiu d'imatges PTCBG

# Expériences œnotouristiques

## Découvrir tout un territoire à travers le vin

Découvrez une AOC de grande valeur viticole aux attraits historiques, culturels, architecturaux et gastronomiques. La route du vin comprend une large offre œnotouristique qui inclut des visites des chais, des déjeuners au milieu des vignes, des séjours dans les domaines situés dans des milieux naturels, des traitements de vinothérapie, des visites de musées d'intérêt œnogastronomique et de nombreuses activités expérimentales liées au monde du vin : *kayak* et dégustation de vins, visite de chais à vélo et dégustations à l'aveugle...

### Ruta del Vi DO Empordà

La route compte plus de vingt chais à visiter, des hébergements, des restaurants, des magasins, des bars à vins, des entreprises d'activités œnogastronomiques, des musées et des agences de réception. Plus de 50 entreprises en tout, offrant une expérience 100% œnogastronomique afin de connaître la tradition viticole de la Costa Brava, qui remonte aux colonies grecques, de la main des propriétaires.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

Consultez les prix

Prix selon l'activité choisie. Consulter les différentes entreprises participant à la route.

### Langues

Catalan, espagnol, anglais, français, italien, allemand, russe

### Contact



Tél. : +34 972 208 401  
E-mail : [costabrava@costabrava.org](mailto:costabrava@costabrava.org)  
Web : [www.rutadelvidoemporda.org](http://www.rutadelvidoemporda.org)



Ruta del Vi DO Empordà  
Costa Brava  
Pirineu de Girona



Extérieur de l'hôtel © Sant Pere del Bosc Hotel & Spa

## Cuisine personnalisée

Pour profiter à travers les cinq sens

Une escapade qui réunit bien-être, histoire et gastronomie dans un domaine exceptionnel, agrandi par l'architecte Puig i Cadafalch, à 6,5 kilomètres du centre historique de Lloret. Le forfait comprend : hébergement pour deux, petit-déjeuner, accès aux piscines du *spa* et dîner pour deux sur la base du menu du chef (les boissons ne sont pas incluses). Le repas permet une fantastique découverte de la cuisine locale du restaurant L'Indià, hautement personnalisée, pour compléter d'offre de bien-être de l'établissement.

Prix de l'offre

280 €

Prix pour deux personnes. Consulter le prix en haute saison (du 15 juillet au 20 août).

Où en Catalogne ?



Sant Pere del Bosc Hotel & Spa \*\*\*\*\*

L'ancien ermitage du Xe siècle a évolué jusqu'à adopter son rôle actuel : un hôtel gastronomique d'exception, occupant une ancienne maison d'indiano agrandie à la fin du XIXe siècle dans un style moderniste. Cette construction singulière abrite actuellement 19 suites luxueuses, une piscine extérieure d'eau salée, un *spa* complet avec plus de 50 traitements et services ayurvédiques, une terrasse et des jardins, ainsi que le restaurant L'Indià.



Contact



Tél. : +34 972 36 16 36  
E-mail : [hotel@santperedelboschotel.com](mailto:hotel@santperedelboschotel.com)  
Web : [www.santperedelboschotel.com](http://www.santperedelboschotel.com)  
RTC : HG-002444

Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français

# Une commune pleine de charme

## Turisme Castelló d'Empúries



Façade de la basilique Santa Maria de Castelló d'Empúries © Manel El Puig

## Retour à l'époque médiévale

### Découvrir la Cocina del Viento

Une proposition pour découvrir en compagnie de nos guides locaux la commune de Castelló d'Empúries, avec son imposante basilique du XIe au XVIIIe siècle, surnommée la « cathédrale de l'Empordà » pour ses dimensions et son style gothique catalan. La visite s'achève avec le menu spécial de saison du prestigieux hôtel-restaurant Empòrium, élaboré à partir de produits locaux de premier choix.

#### Turisme Castelló d'Empúries

La commune de Castelló d'Empúries a été pendant plus de 400 ans la capitale du comté d'Empúries. Construite sur cinq collines, elle se dresse au-dessus de la plaine de l'Empordà comme une ancienne cité fortifiée dans le style des castrum médiévaux. Les remparts médiévaux, le musée de l'Ecomuseu Farinera, la prison médiévale (XIVe siècle) et le trésor de la cathédrale sont certains des espaces qui peuvent être visités selon la thématique ou la modalité du parcours choisi.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

À partir de  
**40€**

Toute l'année.

#### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand, russe,

#### Contact



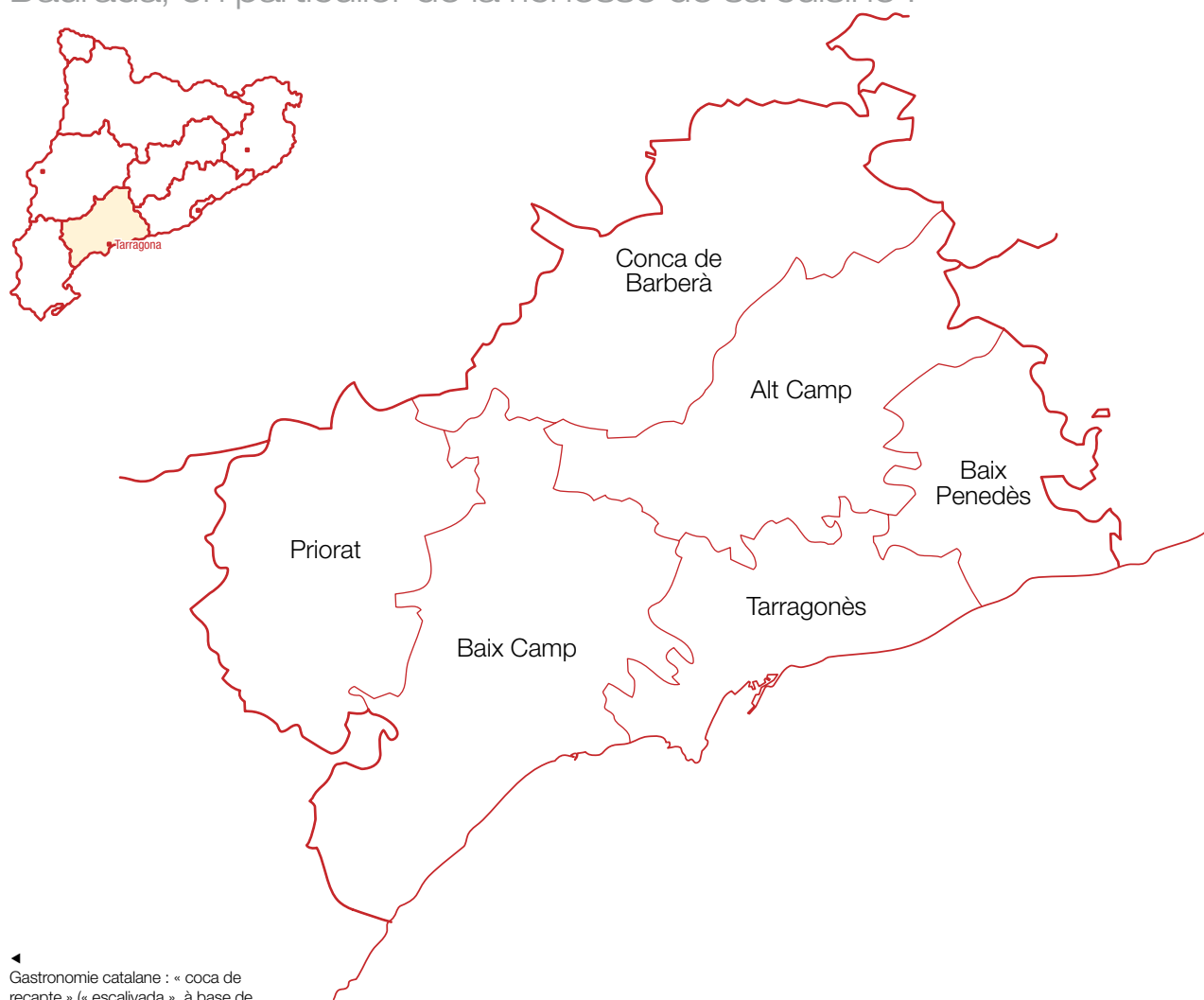
Tél. : +34 972 156 233  
E-mail : [turisme@castello.cat](mailto:turisme@castello.cat)  
Web : [www.castelloempuriabrava.com](http://www.castelloempuriabrava.com)





# Costa Daurada

La Costa Daurada est une mosaïque de réalités très diverses, comme le patrimoine romain de l'ancienne Tarraco, l'héritage médiéval de Montblanc, le contexte culturel de Reus ou l'offre commerciale de Tarragona. Une zone connue mondialement pour la beauté de son environnement et pour un climat tempéré tout au long de l'année. Dans le domaine gastronomique, les *calçots* de l'Alt Camp, la *xatonada* du Penedès, le poisson de Tarragona et les vins du Priorat, entre autres, sont au menu. Vous ne vous lasserez jamais du charme de la Costa Daurada, en particulier de la richesse de sa cuisine !



◀ Gastronomie catalane : « coca de recapte » (« escalivada », à base de poivrons et aubergines)

▶ Dégustation de vins dans la cave



Figues



Pain à la tomate



Vin rouge de l'appellation d'origine contrôlée Priorat



Étal de poisson au marché





## Costa Daurada, une offre touristique variée

Patronat de Tourisme de la Diputació de Tarragona - Costa Daurada



# Dégustez la Costa Daurada !

## Six appellations d'origine différentes

La Costa Daurada dispose des meilleurs produits de la mer et de la terre pour créer une cuisine de qualité, récompensée, entre autres, par des étoiles Michelin. Elle possède 6 appellations d'origine vinicoles : Priorat (appellation d'origine qualifiée), Montsant, Conca de Barberà, Tarragona, Penedès et Cava. Les possibilités offertes par l'œnotourisme vont des visites théâtralisées des caves les plus représentatives à des cours de dégustation commentés.



Calçotada © Laia Estrada



[www.costadaurada.info](http://www.costadaurada.info)





Boutique de Buil & Giné © Buil & Giné

## Visite guidée et dégustation de vins

### Une cave ouverte dans la région du Priorat

Nous vous proposons une visite guidée à la cave Buil & Giné où, outre l'histoire et les origines de cette entreprise consacrée à l'élaboration de vins, nous vous expliquerons l'histoire de la région du Priorat. Le parcours à travers les installations de la cave permet au public de voir l'élaboration de l'un des meilleurs vins de la région. L'activité est complétée par une séance de dégustation de 3 vins, commentée par un professionnel de la cave.

Prix de l'offre

15 €

Toute l'année.  
Tous les jours.  
Consultez les heures  
de visite.

Où en Catalogne ?



Buil & Giné

La cave élabore surtout des vins des appellations Priorat et Montsant. Ouverte tous les jours, elle propose des visites guidées et des dégustations de vins sans rendez-vous. Le soir, elle se transforme en petit hôtel avec deux chambres doubles et un appartement où accueillir les amoureux du vin, de la nature et de la tranquillité. Son programme d'activités gastronomiques permet en outre de découvrir l'une des meilleures AO au monde.



Contact



Tél. : +34 977 839 810  
E-mail [pilar@builgine.com](mailto:pilar@builgine.com)  
Web [www.builgine.com](http://www.builgine.com)  
RTC HT-000877

Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand, russe



Chambre de l'hôtel © Hotel Antiga

## Menu mer ou montagne

Différentes possibilités autour de la cuisine catalane

Le forfait comprend : une nuit d'hébergement en chambre double, petit-déjeuner, déjeuner ou dîner à choisir entre trois propositions : menu du Penedès, menu des pêcheurs et menu du *rossejat de Calafell* (plat de riz) (boisson non comprise). Trois formules pour découvrir la cuisine traditionnelle de l'hôtel Antiga, un hôtel gastronomique qui fait confiance aux producteurs de proximité et emploie des ingrédients de saison pour élaborer sa cuisine évoquant la mer ou la montagne.

### Hotel Antiga \*\*\*

Cette « maison d'Indiano », restaurée dans un style rustique actuel, compte quinze chambres, une piscine et un restaurant dédié à la cuisine traditionnelle catalane à base de produits de proximité. Situé dans le centre historique de Calafell, l'hôtel Antiga est le garant d'un séjour calme et tranquille, tout près du château médiéval de la Santa Creu et à un peu plus d'un kilomètre de la plage.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

62 €

Prix du menu du Penedès et du menu des pêcheurs.  
Menu du *rossejat de Calafell* : 111 €.

### Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français,  
allemand

### Contact



Tél. : +34 977 69 06 38  
E-mail : [antiga@antiga.info](mailto:antiga@antiga.info)  
Web : [www.antiga.info](http://www.antiga.info)  
RTC : HT-000782



## Hotel Class Valls \*\*\*

Excellent point de départ pour découvrir le Camp de Tarragona



Chambre de l'hôtel Class Valls © Hotel Class Valls

## Calçotada et œnologie à l'Alt Camp

### Cuisine typique de Valls

Le forfait proposé par l'hôtel Class Valls comprend : une nuit à l'hôtel, le petit-déjeuner buffet, une visite de la cave Mas Vicenç (dans la commune de Pla de Santa Maria, à 10 km au nord de Valls), une dégustation de vins et, selon la saison, une *calçotada* (le « calçot » est un type d'oignon tendre) typique de Valls ou un menu élaboré à partir de produits de l'Alt Camp. Le forfait permet également de faire usage des différentes installations de l'hôtel, comme la piscine extérieure, le sauna, la baignoire d'hydromassage et la salle de mise en forme.

Prix de l'offre

71,25 €

Toute l'année.  
*Calçotada*, seulement  
du 1er novembre au  
30 mars.

Où en Catalogne ?



Hotel Class Valls \*\*\*

Hôtel situé au centre de la Route cistercienne, d'où l'on peut planifier de nombreuses activités de loisirs et des escapades thématiques dans la région. Proche des plages de la Costa Daurada et de Port Aventura, l'hôtel est une excellente option pour découvrir la région. Également spécialisé dans le tourisme d'affaires, il propose ses services à de nombreuses entreprises du Camp de Tarragona. En hiver, la *calçotada* est en vedette.

**HOTEL CLASS**  
VALLS  
Un luxe al teu abast

Contact



Tél. : +34 977 608 090  
E-mail : info@hotelclassvalls.com  
Web : www.hotelclassvalls.com  
RTC : HT-000806

Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français

## Hotel-hostal Sport \*\*\*\*

Un séjour au cœur du Priorat



Chambre de l'hôtel-hostal Sport © Hotel-hostal Sport

## Visite gastronomique du Priorat

Sentir le caractère de la comarque

L'escapade gastronomique dans le Priorat est un véritable retour aux racines culinaires de la comarque. L'hôtel hotel-hostal Sport, établissement quatre étoiles, propose un forfait qui inclut la nuit, le petit-déjeuner buffet, et un dîner traditionnel du Priorat arrosé de vins du terroir. Une expérience qui conjugue cuisine, vin, tradition, nature et repos.

### Hotel-hostal Sport \*\*\*\*

Hôtel-restaurant situé dans le Priorat depuis 1923, il dispose de 28 chambres totalement équipées et de 3 salles de banquets : la Salle Prior, conçue pour des réunions d'entreprise et célébrations privées, la Salle des Voltes, du XVIIIe siècle et la Salle Montsant, un espace polyvalent. Il possède également un restaurant de caractère, proposant une cuisine traditionnelle, mais en innovation constante.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

74,50 €

Toute l'année.  
Prix par personne en chambre double.

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais

### Contact



Tél. : +34 638 087 189  
E-mail : marta@hotelspriorat.com  
Web : www.hotelpriorat-hostalsport.com  
RTC : HT-000062



## Hotel Termes Montbrió \*\*\*\*

Une station thermale en plein cœur de la Costa Daurada



Aquatonic à Montbrió © Hotel Termes Montbrió

# Circuit thermal et dîner romantique

## Accompagné de cava

Cette proposition comprend une nuit en chambre double standard avec petit-déjeuner et dîner romantique accompagné de cava. L'hôtel met à la disposition de ses clients une entrée par personne pour le circuit d'eau Aquatonic (1 000 m<sup>2</sup> avec plus de soixante sensations d'eau thermale), pour se détendre dans la piscine, la baignoire d'hydromassage, la piscine de flottaison et le hammam : deux heures de détente, santé et loisirs. Le resort a reçu le prix du meilleur spa thermal européen.

### Prix de l'offre

À partir de  
**174 €**

Du 6 mars au  
1 novembre.

### Où en Catalogne ?



### Hotel Termes Montbrió \*\*\*\*

Son histoire remonte au début du siècle dernier. Avec une architecture moderniste et contemporaine, il se dresse au milieu de 4 ha de jardins botaniques du XVII<sup>e</sup> siècle avec des séquoias, cactus et bougainvilliers. Ses 214 chambres sont parfaitement équipées tout confort. Sur ses huit suites, cinq sont thématiques (Japonaise, Toscane, Arabe, Coloniale et Britannique). Il est situé à une heure d'autoroute de l'aéroport de Barcelone et à 15 km de Tarragona.



### Contact



Tél. : +34 977 814 000  
E-mail : [hoteltermes@RocBlancHotels.com](mailto:hoteltermes@RocBlancHotels.com)  
Web : [www.termesmontbrio.com](http://www.termesmontbrio.com)  
RTC : HT-000719

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand



Vues extérieures de la propriété © Mas La Boella

## Escapade oléotouristique

Une gastronomie et un service incomparables

Pour les amateurs d'oléotourisme la Boella propose : une nuit d'hébergement avec petit-déjeuner dans l'une de ses luxueuses suites, une visite guidée de la propriété et du moulin, une dégustation commentée d'huiles élaborées dans le domaine. Et pour le dîner, un menu à base de « l'élixir doré » : une expérience gastronomique dans l'univers de l'huile d'olive avec apéritifs, entrée, poisson, viande, entremets et dessert (boissons non comprises).

### La Boella \*\*\*\*S

Il se trouve au cœur d'un domaine de 110 hectares d'oliviers et de jardins, dans une ancienne ferme du XII<sup>e</sup> soigneusement restaurée. Un luxueux hôtel boutique de treize chambres dédié à la meilleure gastronomie. Hormis son restaurant de cuisine méditerranéenne de proximité, il élabore ses propres huiles vierges extra et son propre vin de l'AOC Tarragona et propose une vinacothèque avec quelque 250 références. Cet établissement possède le label Hôtel gastronomique.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

À partir de  
**270€**

Toute l'année.  
Prix pour 2 personnes.  
Consultez les tarifs en haute saison.

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français, russe

### Contact



Tél. : +34 977 771 515  
E-mail : info@laboella.com  
Web : www.laboella.com  
RTC : HT-000863





Xató et arrossejat de Calafell © Joan Capdevila

## Un authentique plaisir pour vos sens !

Plats traditionnels de la cuisine de Calafell

La tradition dit qu'on ne peut connaître Calafell qu'après avoir savouré sa gastronomie riche et variée, basée sur les produits de la mer. Parmi les plats à goûter absolument se trouve le traditionnel *xató* de Calafell et *l'arrossejat*, le plat vedette de la cuisine traditionnelle de Calafell.

### Prix de l'offre

En fonction de l'établissement

De novembre à avril, saison du *xató*.  
*Xatonada* et *arrosdejada* populaire, respectivement en février et juin.

### Où en Catalogne ?



### Patronat Municipal de Turisme de Calafell

Le patronat offre des services d'information touristique sur l'hébergement, la restauration, les visites du patrimoine, la gastronomie, les activités et les fêtes, les sorties guidées de marche nordique, les routes en VTT. Il organise des événements et cérémonies en tous genres, et se charge de gérer la commune en tant que destination de tourisme familial.



### Contact



Tél. : +34 977 699 141  
E-mail [informacio@calafell.org](mailto:informacio@calafell.org)  
Web [www.turisme.calafell.cat](http://www.turisme.calafell.cat)

### Langues

Catalan, espagnol, anglais, français, allemand





Amphithéâtre romain de Tarragona - Tarraco Viva © Rafael López-Monné

## Plaisirs de Tàrraco

### Culture, gastronomie et vin

Activité qui comprend 2 nuits dans un hôtel 4 étoiles. Le premier jour inclut une visite guidée « Empreintes de Tàrraco » pour connaître les bâtiments emblématiques de la ville romaine et découvrir les éléments cachés sous l'urbanisme actuel. Le soir, dégustation d'un dîner gastronomique romain. Le lendemain, visite et dégustation de vins dans les caves modernistes de Nulles, œuvre de Cèsar Martinell qui sont considérées la Cathédrale du vin (déplacement non compris). La nuit, une promenade nocturne dans les meilleurs endroits de la ville haute.

Patronat Municipal de Tourisme de Tarragona

Où en Catalogne ?

Tarragona possède de bonnes communications grâce aux 2 aéroports, une large offre de services, une infrastructure touristique complète et un climat tempéré tout au long de l'année. L'UNESCO a reconnu 3 fois la ville : pour son patrimoine monumental romain, pour sa gastronomie méditerranéenne et pour ses châteaux, qui sont l'un des cachets de la culture locale.



Prix de l'offre

130 €

Toute l'année.  
Consultez la  
disponibilité des  
chambres.

Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand, russe

Contact



Tél. : +34 977 248 866  
E-mail : [tgb@turismotarragona.com](mailto:tgb@turismotarragona.com)  
Web : [www.turismotarragona.com](http://www.turismotarragona.com)  
RTC : GC 2052 TGB

 **Tarragona**  
turisme



Xatonada d'hiver © Santi Periel

## Xatonada populaire

### Concours et exhibition des maîtres *xatonaires*

Le *xató* est l'un des mets les plus traditionnels dans presque toute la Catalogne. Au Vendrell, on prépare une variété d'hiver : une salade de scarole, morue, thon, anchois et olives, arrosée de sauce *romesco*. Tous ceux qui veulent la déguster ne peuvent rater la *xatonada populaire*, qui depuis 1987 est célébrée le premier dimanche de février sur la Rambla del Vendrell. La journée inclut un Concours de maîtres *xatonaires*, une exposition et une foire de produits alimentaires et naturels.

Prix de l'offre

7 €

Premier dimanche de février.

Ticket par personne.

Où en Catalogne ?



Patronat Municipal de Turisme del Vendrell

Le Vendrell possède un grand patrimoine historique et culturel qui permet développer un tourisme familial, thermal, culturel, gastronomique, de plage, de balnéaire, sportif ou de repos. El Vendrell dispose d'une offre complète de musées, dont le Musée Deu et la villa Pau Casals. Son intense activité musicale, au large éventail de concerts et d'auditions tout au long de l'année, est un attrait supplémentaire.



Contact



Tél. : +34 977 680 010  
E-mail [turisme@elvendrell.net](mailto:turisme@elvendrell.net)  
Web [www.elvendrellturistic.com](http://www.elvendrellturistic.com)

Langues

Catalan, espagnol, anglais, français, allemand, russe, néerlandais



Plat élaboré avec du poisson gras de Tarragona © Pere Toda

## Une cuisine avec label de qualité

### Gastronomie traditionnelle et créative

Tarragona Gastronòmica a pour vocation d'enrichir les recettes de la cuisine traditionnelle de Tarragona et de nous émouvoir selon les canons de la nouvelle cuisine créative émergente. Cette fédération (2012) est une évolution de Tarragona Essència Gastronòmica, première tentative d'unification du secteur de la restauration dans la ville. Parmi ses initiatives, citons l'organisation de journées gastronomiques (*Peix blau* de Tarragona), des cours de cuisine créative et d'auteur, et la promotion de la cuisine du marché avec le marché central de Tarragona.

#### Tarragona gastronòmica

Fédération de restaurateurs qui regroupe plus de cinquante restaurants appartenant à trois grandes zones de la ville : ARCS (El Serrallo), ART(e) (centre) et ARPA (partie haute). Rassemblés sous cette marque, les restaurateurs travaillent conjointement à l'élaboration d'une gastronomie de qualité, reposant principalement sur des produits frais, de proximité et à haute valeur nutritive.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

Consultez les prix selon les activités

Pour en savoir plus, consultez le site Web.

#### Langues

Catalan, espagnol, anglais, français, allemand, russe

#### Contact



Tél. : +34 977 250 795  
E-mail : [info@tarragonagastronomica.cat](mailto:info@tarragonagastronomica.cat)  
Web : [www.tarragonagastronomica.cat](http://www.tarragonagastronomica.cat)





Vue panoramique du port © Joan Capdevila

## Activités gastronomiques

### Tout au long de l'année

Avec d'excellents produits en toute saison, Cambrils peut organiser des activités gastronomiques tout au long de l'année : les « Jornades de la Galera », en février ; l'« Encarxofa't », en mars ; la route des tapas au printemps ; les « Jornades dels Fideus Rossos » à l'automne ; et les « Jornades del Romesco » et la « Festa de l'Oli Nou » en novembre, avec des activités en rapport avec l'huile d'appellation Siurana, etc. L'un des principaux traits de caractère de Cambrils est en effet son offre gastronomique, à base de produits de la mer de tout premier choix.

#### Prix de l'offre

Consultez les prix selon les activités

Toute l'année.  
Consultez les activités programmées tout au long de l'année.

#### Où en Catalogne ?



#### Turisme de Cambrils

Cambrils est dit-on la capitale gastronomique de la Costa Daurada. Ses plats de poissons et fruits de mer sont élaborés avec du poisson frais et de l'huile d'olive d'appellation Siurana. Empreintes de tradition, ses recettes ont aussi leur personnalité. La qualité de sa cuisine a été reconnue par les étoiles Michelin et autres prix décernés aux restaurants locaux.



#### Contact



Tél. : +34 977 792 307  
E-mail [tur@cambrils.org](mailto:tur@cambrils.org)  
Web [www.cambrils-turisme.com](http://www.cambrils-turisme.com)

#### Langues

Catalan, espagnol, anglais, français, allemand, italien, russe

## Promotion touristique

Turisme Priorat (Consell Comarcal del Priorat)



Cave du Priorat © Consell Comarcal del Priorat

# La Ruta del Vi del Priorat

Visitez de nombreuses caves très distinctes

La *Ruta del Vi del Priorat* permet de visiter une quarantaine de caves très différentes des appellations d'origine Montsant et Priorat : caves coopératives apparues au début du xxe siècle, petites caves familiales de longue tradition vitivinicole, caves nouvellement implantées, au design soigné... Cette diversité permet de comprendre l'origine et les causes de la production des vins de la région, la seule en Catalogne où cohabitent 2 appellations d'origine vinicoles.

Turisme Priorat (Consell Comarcal del Priorat)

Turisme Priorat (Consell Comarcal del Priorat) est une administration publique consacrée à la promotion des attraits culturels et naturels du Priorat ainsi qu'à ceux du secteur touristique. Le Priorat est une région de paysages singuliers où l'on produit des vins et des huiles d'olive d'une qualité de réputation internationale.

Où en Catalogne ?



Prix de l'offre

Consultez les prix selon les activités

Toute l'année.  
Consultez les différentes activités organisées tout au long de l'année.

Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
russe, italien

Contact



Tél. : +34 977 831 023  
E-mail : oit@priorat.cat  
Web : www.turismepriorat.org





# Terres de l'Ebre

À l'extrême sud de la Catalogne, les Terres de l'Ebre conservent une identité fortement liée au fleuve dont elles portent le nom. Axe de communication, l'Ebre relie les deux rives et leurs habitants. Le delta formé par son embouchure constitue l'une des zones humides les plus importantes de la Méditerranée occidentale. Découvrez la gastronomie proposée par les Terres de l'Ebre, à base de produits régionaux comme le poisson d'eau douce ou de mer et le riz du delta. Soyez certains d'être fascinés !



◀  
Détail de la Fête de la Clotxa



Pain à la tomate



Fromage coupé et servi



Vin blanc AO Terra Alta



Sel aux épices et aux poivres



## Savourez les Terres de l'Ebre!

Entre innovation et tradition

Avez-vous déjà dégusté la mer ? À votre avis, quel est le goût du delta de l'Ebre ? Avez-vous déjà savouré l'essence des ports ? Laissez-vous séduire par les saveurs des produits de haute qualité de cette région ! Produits avec appellation d'origine, pour élaborer des plats simples et sains dont le palais tire les saveurs les plus fines. Pourrez-vous y résister ?



Terres de l'Ebre



Plantation du riz  
© Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona

[www.terresdelebre.travel](http://www.terresdelebre.travel)







L'enceinte portuaire pendant la célébration de la Diada. © Ajuntament d'Alcanar

## XIII Diada del Musclo del Delta de l'Ebre

### Dégustation d'un produit de la mer local

En été, Les Cases d'Alcanar accueille la XIIIe Journée des moules du Delta de l'Ebre, conçue pour déguster les moules locales, de la baie du Fangar. La dégustation a lieu dans l'enceinte du port de cette localité du Montsià. La journée est organisée par la station d'épuration de coquillages Cademar, qui possède ses propres viviers, et le Consell Regulador de l'AO Terra Alta, véritable institution du monde du vin catalan.

#### Ajuntament d'Alcanar

Dans le sud de la Catalogne, la municipalité d'Alcanar se charge de sa promotion en tant que destination touristique. Les attraits d'Alcanar sont le climat, les plages, la gastronomie, la culture, le patrimoine, le port de plaisance, les fêtes et les traditions, et le réseau de sentiers. Grâce aux 12 km de côte, la mer est toujours présente dans les activités de la commune, que ce soit à Alcanar, à Les Cases ou à Alcanar Platja.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

2 €

Le dernier samedi de juillet, le 25, à 12 h 30. Ration de moules et verre de vin AO Terra Alta.

#### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français

#### Contact



Tél. : +34 977 737 639  
E-mail : [turisme@alcanar.cat](mailto:turisme@alcanar.cat)  
Web : [www.alcanar.cat](http://www.alcanar.cat)

**ALCANAR**  
*jardí vora mar*  
*jardín junto al mar*



Pêcheur débarquant des poissons © Turisme Ametlla de Mar – Xavi Solé

# Journées gastronomiques

## Tout le goût de la mer

Les produits de la mer sont au centre des journées gastronomiques de Galera (fin février-début mars), du *thon rouge de la Méditerranée* (mai), du *Peix Blau AO Tarragona* (juin), et des journées du *poisson de la Llotja* (octobre). L'Ametlla de Mar organise ainsi de nombreux concours, cours de dégustation et accords, et ateliers de cuisine. En été, sur les vermicelles *rossejats* (dorés), et en automne, sur *l'arrossejat* (plat typique). Aux dégustations dans les restaurants s'ajoutent les ateliers pour enfants du Centre d'interprétation de la pêche.

Prix de l'offre

5€

Prix dégustation mai, juin et octobre. Consultez les offres des restaurants.

Où en Catalogne ?



Àrea Municipal de Turisme de l'Ametlla de Mar

L'Àrea Municipal de Turisme de l'Ametlla de Mar se charge de cataloguer, promouvoir et développer les ressources et attraits touristiques de cette localité de la comarque du Baix Ebre. Il collabore par ailleurs avec le secteur privé installé dans la commune, afin d'améliorer la qualité de l'offre locale et aide à établir des dynamiques de travail conjointes.



Contact



Tél. : + 34 977 456 477  
E-mail [turisme@ametllamar.cat](mailto:turisme@ametllamar.cat)  
Web [www.visitametllademar.com](http://www.visitametllademar.com)

Langues

Catalan, espagnol, anglais, français

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

Agroalimentación coopérative liée à la tradition



Pêche artisanale à la paupa © Oficina Turisme de Sant Carles de la Ràpita

## Pêche à la main ou *paupa*

La main comme élément central de la pêche

Guidés par un expert en pêche artisanale, vous vous rendrez au meilleur endroit pour pratiquer l'art de la pêche traditionnelle. Une fois arrivé, il découvre l'évolution de cette activité au fil du temps et, en compagnie de vrais professionnels, navigue sur sa propre embarcation. Il peut ensuite visiter le Musée de la mer de l'Ebre, qui constitue le point de départ de plusieurs routes et itinéraires guidés dans la localité et le delta de l'Ebre.

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

La création de ce collectif est l'occasion pour notre visiteur de découvrir la saine gastronomie de Sant Carles de la Ràpita, et la relation entre l'alimentation et l'environnement naturel. Une gastronomie saine implique la consommation de produits de premier choix et de proximité, élaborés avec passion et enthousiasme, rendant hommage à l'authenticité et la singularité de notre terroir.

Où en Catalogne ?



Prix de l'offre

32 €

D'avril à octobre.  
Comprend l'activité de pêche artisanale avec embarcation individuelle + entrée au Musée de la mer.

Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand, russe

Contact



Tél. : +34 977 744 624  
E-mail : info@enlarapita.com  
Web : www.cuinalarapita.com





Le restaurant de l'hôtel dispose d'une cave complète © Hotel Diego

## Escapade gourmet dans le delta

### L'essence des ports de Tortosa-Beseit

Pour découvrir les parfums et les couleurs des terres du delta de l'Ebre à travers la cuisine catalane élaborée dans le restaurant de cet hôtel gastronomique familial et accueillant. Le forfait inclut une nuit d'hébergement en chambre double, petit-déjeuner et dîner gastronomique pour deux personnes pour se laisser séduire, non seulement par l'excellente gastronomie de la zone, mais également par la cave impeccable et complète du restaurant, pensée pour créer des mariages savoureux.

Prix de l'offre

160,60 €

Toute l'année.

Où en Catalogne ?



Hotel Diego\*\*

L'Hotel Diego est le seul hébergement gastronomique des Terres de l'Ebre. Une reconnaissance qui garantit l'excellence de son restaurant, qui ravira les plus gourmets souhaitant profiter des meilleurs produits locaux : du poisson de la criée de Sant Carles à la viande des bœufs élevés dans la propriété. Situé entre Els Ports de Tortosa-Beseit et le delta, il constitue un excellent point de départ pour découvrir la beauté du sud de la Catalogne.

**DIEGO**  
Hotel & Restaurant

Contact



Tél. : +34 977 719 017  
E-mail : [diego@hoteldiego.com](mailto:diego@hoteldiego.com)  
Web : [www.hotelrestaurantdiego.com](http://www.hotelrestaurantdiego.com)  
RTC : HTE-000690

Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français



Vivier de moules © Victor Codinachs

## Route des viviers à Els Alfacs

### Découverte de la baie et des produits locaux

L'activité débute sur le quai des croisières de plaisance. Sur le chemin des viviers de moules et d'huîtres, vous visiterez la cabane du Parrillo, située au-dessus des viviers. Là, des professionnels vous présenteront le monde des mollusques et l'importance de la baie des Alfacs. Après avoir dégusté ces deux produits arrosés d'une coupe de cava, parcourez la baie pour visiter les marais salants de la Trinitat et la réserve naturelle de la péninsule de la Banya, entre autres.

Oficina de Turisme de Sant Carles de la Ràpita

L'office de tourisme est l'unité chargée de la promotion de l'offre touristique de la commune. Avec le réseau d'entreprises touristiques Estació Nàutica et le collectif de cuisine La Ràpita-Delta de l'Ebre, nous offrons un large éventail d'expériences gastronomiques et de loisirs. Tout cela, au Parc Naturel du Delta de l'Ebre, l'un des espaces protégés les plus importants en Europe.

Où en Catalogne ?



Prix de l'offre

25€

Toute l'année.  
Le prix inclut une route dans la baie plus la dégustation.

Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand, russe

Contact



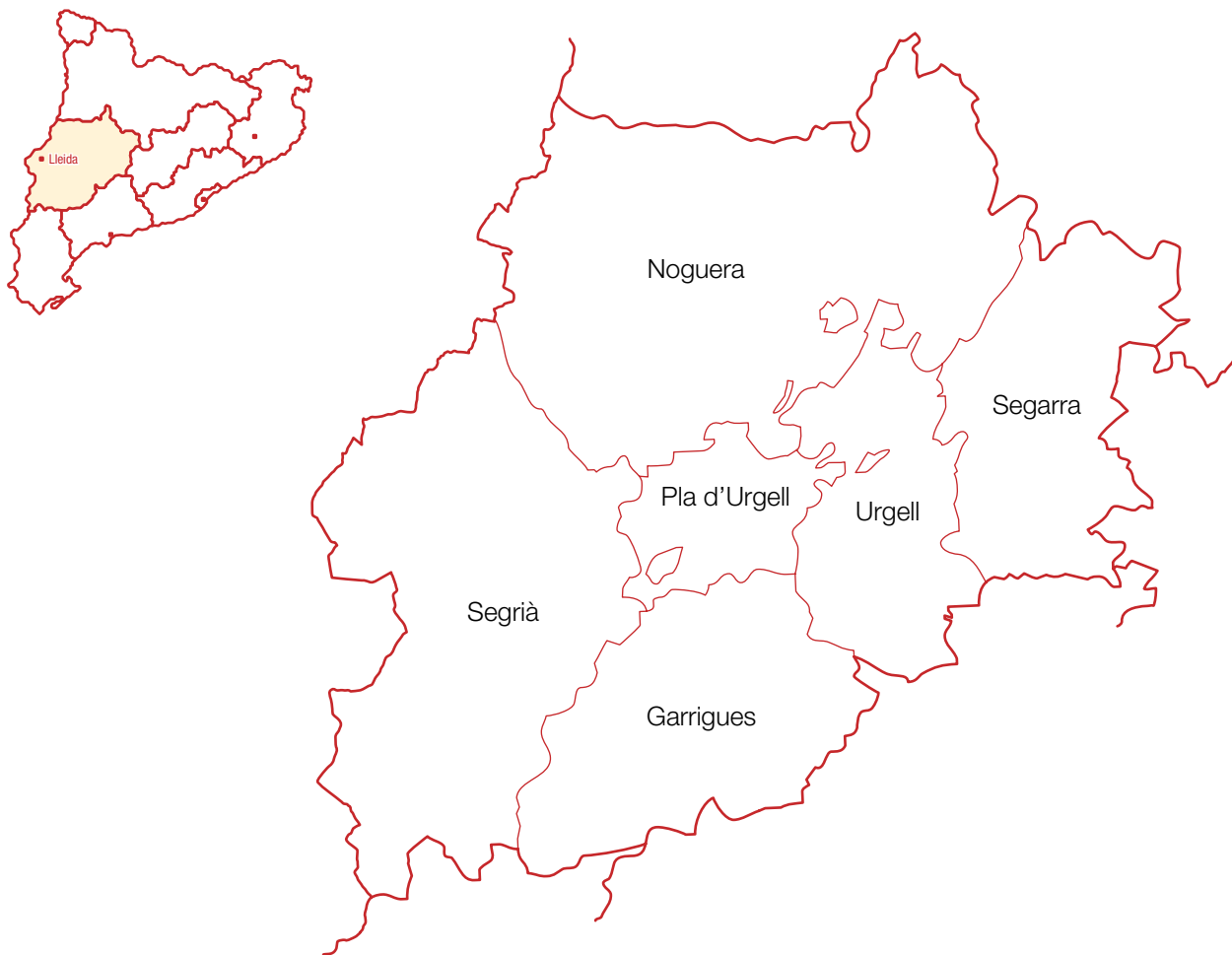
Tél. : +34 977 744 624  
E-mail : info@turismelarapita.com  
Web : www.turismelarapita.com





# Terres de Lleida

Les régions regroupées sous l'appellation Terres de Lleida s'étendent à l'ouest de la dépression centrale. Elles s'organisent autour de la ville de Lleida, référence territoriale de premier ordre, et de l'aval de la rivière du Segre, d'où sortent les lits et les canaux d'irrigation qui approvisionnent les cultures de la région. C'est un paysage de villages et de villes, marqué par les cultures de céréales, de fruits secs et de bien d'autres produits pour la consommation locale ou l'exportation. Plongez dans la gastronomie régionale des Terres de Lleida, vous serez surpris !



Burette d'huile



Foire à l'huile



Pires de Lleida



Vignobles de les Garrigues



Tourons d'Agramunt

# Éclat de saveurs, textures et odeurs

## Cuisine régionale et 100% naturelle

Lleida éveille les sens à travers la dégustation de produits ayant le label de qualité alimentaire : le veau des Pirineus, le fromage et le beurre de l'Alt Urgell et de la Cerdanya, le vin des Costers del Segre, le *torró* d'Agramunt, l'huile d'olive vierge des Garrigues, la poire de Lleida... Vous pouvez aussi déguster les produits régionaux comme les escargots, les champignons, la *coca de recapte* et le miel. Vous trouverez les saveurs les plus authentiques et traditionnelles dans le large éventail de foires et d'exhibitions gastronomiques célébrées tout au long de l'année.



Produits de l'Alta Ribagorça  
© Patronat Turisme de la Diputació de Lleida





## Noguera cuina

Association de restaurants de la Noguera



La cuisine du miel, vedette des journées gastronomiques du mois de mai © Noguera cuina

## Du paysage à la cuisine

### La fine fleur de la gastronomie de la Noguera

Pour promouvoir la cuisine locale, de proximité et de qualité, l'association organise des journées gastronomiques plusieurs fois par an. Au cours de ces journées, les restaurants présentent des menus élaborés avec les produits les plus représentatifs de la comarque. La richesse et la diversité des paysages de la Noguera a inspiré un grand éventail de plats préparés avec les meilleurs produits locaux. À la fin du mois d'août se tient la journée « Cuinar amb meló », et au début du mois de mai, les journées dédiées à la cuisine du miel.

#### Noguera cuina

Noguera Cuina regroupe les dix restaurants les plus représentatifs de la région. Selon la sensibilité propre à chaque établissement, les restaurateurs passionnés par leur travail élaborent et font la promotion des produits les plus appréciés de ce terroir. Chaque cuisine de la région devient une porte d'accès à l'essence de la Noguera, laquelle se reflète dans ses plats.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

Consultez les prix en fonction du restaurant

Au mois d'août et début mai.

#### Langues

Catalan, espagnol

#### Contact



Tél. : +34 973 400 709  
E-mail : [restaurant@lasolanadeforadada.com](mailto:restaurant@lasolanadeforadada.com)  
Web : <http://nogueracuina.wordpress.com>



# Ruta del Vi de Lleida – Costers del Segre

## L'œnologie du Ponent dévoilée



Caves Costers del Sió © Arxiu Fotogràfic de la Ruta del Vi de Lleida

## Expérience 100% œnogastronomique

### Programme de 3 nuits d'hôtel avec vue sur les caves

Séjour d'une nuit dans le monastère de Les Avellanes, pour déguster un dîner gastronomique et visiter les caves Costers del Sió, situées sur une propriété agricole et d'élevage à caractère intégral dont 71 ha sont consacrés à la production de vins. La proposition comprend deux nuits dans la ville de Lleida, dans un hôtel quatre étoiles, et un déjeuner ou dîner dans deux des meilleurs restaurants gastronomiques de la ville, avec du vin d'AO Costers del Segre. Enfin, visite des caves Mas Blanch i Jové, un projet familial de La Pobla de Cérvoles.

#### Prix de l'offre

À partir de  
**240**, 32 €

Toute l'année.  
Consultez la  
disponibilité des  
chambres.

#### Où en Catalogne ?



#### Ruta del Vi de Lleida – Costers del Segre

Une promenade à travers la gastronomie et la culture du Ponent, un voyage œnologique à travers ses caves où les vins traditionnels et d'auteur dessinent un paysage où se mêlent le passé, le présent et le futur. Pendant des siècles la zone demeura hors des voies de commercialisation à cause de son emplacement intérieur, ce qui lui a permis d'obtenir des vins caractéristiques et à forte personnalité.



#### Contact



Tél. : +34 902 365 001  
E-mail : [reservas@nextel.travel](mailto:reservas@nextel.travel)  
Web : [www.rutadelvidelleida.com](http://www.rutadelvidelleida.com)  
RTC : GCMD-000064 Nextel Travel

#### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français



Récolte des fruits dans la ferme Fruita Blanch et fromages élaborés dans la ferme Formatges de Ponent © Turisme de Lleida

## Fruits et fromage, accord parfait

### Deux joyaux des terres de Lleida

Cette activité offre l'occasion de découvrir de près la culture des fruits et l'élaboration du fromage dans une ferme artisanale. Le samedi, visite de l'entreprise Fruita Blanch, dans la huerta de Lleida : découverte de l'atelier et l'agroboutique, et pot de confiture offert. Le dimanche, après une nuit réparatrice et un petit-déjeuner dans un hôtel 4 étoiles, visite de Formatges de Ponent, à Almacelles : ses installations, l'atelier et la boutique de la ferme. Et pour finir, une dégustation de ses meilleurs fromages.

#### Turisme de Lleida

Turisme de Lleida est l'organisme municipal chargé de développer et d'appliquer des politiques touristiques dans la ville. Son but est de stimuler l'offre, la promotion et la commercialisation de la marque Lleida. Le patrimoine, la gastronomie, la culture et la nature sont les clés des produits touristiques de Lleida : propositions cenogastronomiques, city breaks, paysages, nature, etc.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

À partir de  
**50 €**

Toute l'année. Comprend la Carte « Emocity » (remises liées à la restauration, aux loisirs, aux commerces, etc.).

#### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français

#### Contact



Tél. : +34 649 093 582  
E-mail : [reservas@nextel.travel.com](mailto:reservas@nextel.travel.com)  
Web : [www.turismedelleva.com](http://www.turismedelleva.com)  
RTC : GCMD-000064 Nextel Travel



CAMAROC



# Pirineus

Les montagnes des Pyrénées constituent un environnement naturel privilégié pour observer la Catalogne depuis les hauteurs. Quant aux vallées, elles recèlent un patrimoine humain surprenant, fruit de la persévérance des hommes et des femmes qui ont développé un mode de vie fortement lié à l'orographie. Les Pirineus sont aujourd'hui un territoire dynamique qui regorge d'activités. Dans le domaine gastronomique, vous serez surpris par la variété de propositions culinaires offertes. Osez les découvrir !



◀  
Champignons



Champignons



Échantillon du collectif  
Cuina Volcànica



Omelette aux champignons



Fromages de La Seu d'Urgell



Extérieur de l'hôtel © Can Boix de Peramola

## Séjour pour le plaisir des sens

### Tranquillité et bonne cuisine

Pour oublier la routine et s'immerger dans la paix de la chaîne des Prépyrénées, ce forfait inclut une nuit d'hébergement pour deux personnes en chambre Confort (équipée d'une baignoire à hydromassage et de tout le confort), petit-déjeuner et dîner avec le menu gastronomique (cave de la maison incluse), dont les arômes, les saveurs et les couleurs des produits du terroir sont l'âme des plats. Ces derniers associent les recettes traditionnelles avec une touche contemporaine.

Prix de l'offre

260,40 €

Toute l'année.  
Consultez la  
disponibilité des  
chambres.

Où en Catalogne ?



Can Boix de Peramola \*\*\*\*

Can Boix de Peramola est un hôtel gastronomique qui comprend 41 chambres bien équipées et très confortables. Ses installations, au cœur de la nature vierge des Prépyrénées, comprennent une salle avec cheminée, piscine, court de tennis, parc pour enfants et un charmant restaurant qui est l'un des piliers de son offre, grâce à une cuisine catalane de proximité qui s'est vue décernée plusieurs prix et récompenses.



Contact



Tél. : +34 973 470 266  
E-mail : hotel@canboix.cat  
Web : www.canboix.cat  
RTC : HL-000110

Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français

## Cuina Volcànica

Découvrir la Garrotxa à travers le palais



Cuisiniers du collectif Cuina Volcànica © Cuina Volcànica

# Savourez le terroir

## Dégustation d'une cuisine différente

Onze restaurants de la Garrotxa offrent un menu de cuisine volcanique, à base de : sarrasin, farine de maïs, haricots verts de Santa Pau, yaourt de La Fageda, ratafia, agneau d'élevage, fromage *serrat* de brebis, pomme de terre « mora » ou « roscón » d'Olot. Vous pourrez aussi visiter les différents volcans de la région et parcourir les routes de l'Alta Garrotxa, les villages médiévaux ou le modernisme. Ou encore vivre l'expérience de voler en montgolfière, faire du vélo électrique ou monter à dos d'âne.

### Cuina Volcànica

Le collectif Cuina Volcànica regroupe onze restaurants de La Garrotxa autour d'un point commun : produits de qualité et de proximité, et récupération des produits locaux. Le but est celui d'être en contact avec les petits producteurs et de récupérer les recettes traditionnelles pour les adapter à la cuisine actuelle.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

À partir de  
**20€**

Toute l'année.  
Consulter les tarifs des divers restaurants.

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français

### Contact



Tél. : +34 972 274 900  
E-mail : [info@garrotxahostalatge.cat](mailto:info@garrotxahostalatge.cat)  
Web : [www.cuinavolcanica.cat](http://www.cuinavolcanica.cat)





Plats typiques de la région du Berguedà © Hostaleria i Turisme del Berguedà

## La cuisine du Berguedà

### Une région de goût

Le Berguedà possède une grande variété de plats autochtones à déguster, dans lesquels s'épanouissent toutes les saveurs de la région. Traditionnelle, sa cuisine a été capable de se renouveler et de maintenir sa personnalité. Il s'agit d'une cuisine solide, aux goûts marqués et directs. Le secret demeure dans la grande qualité de ses produits issus des cultures, des potagers et des bois. Parmi les plats authentiques, nous remarquons l'*escudella* de maïs, les pommes de terre *masquées* et les pois noirs au lard.

#### Prix de l'offre

Consulter les tarifs  
selon l'établissement

Toute l'année.  
Consultez les divers  
établissements  
proposés.

#### Où en Catalogne ?



#### Hostaleria i Turisme del Berguedà

Association qui regroupe des bars, des restaurants, des *campings*, des entreprises, des hôtels et d'autres hébergements du Berguedà défendant les droits et les intérêts du secteur hôtelier. Elle foment le développement du tourisme à travers des actions de promotion du secteur et participe aux organes consultatifs des organisations liées à l'hôtellerie.



#### Contact



Tél. : +34 938 222 495  
E-mail : [berguedaturisme@berguedaturisme.com](mailto:berguedaturisme@berguedaturisme.com)  
Web : [www.berguedaturisme.com](http://www.berguedaturisme.com)

#### Langues

Catalan,  
espagnol





Le restaurant donne la priorité aux produits pyrénéens © Hotel Andria

## La cuisine de jadis au goût du jour

### Dans un établissement emblématique

Une proposition pour déguster le meilleur de la cuisine catalane de montagne, avec des ingrédients de qualité optimale, notamment le coq rouge de l'Alt Urgell, plus un hébergement dans l'un des hôtels de référence des Pyrénées. Le forfait offre au choix une ou deux nuits en chambre double. Il comprend également un dîner dégustation avec mariage de vins catalans, comprenant quatre plats et deux desserts, et associant des recettes traditionnelles anciennes et d'autres qui mettent au goût du jour l'héritage culinaire de la région.

#### Hotel Andria \*\*\*

Fondé en 1875, cet hôtel gastronomique est l'une des références de l'hôtellerie pyrénéenne, situé dans la rue principale de la Seu d'Urgell, à 10 kilomètres d'Andorre. Installé dans un bâtiment de facture moderniste, il comprend 16 chambres parfaitement équipées, un agréable jardin, un salon, une terrasse à colonnes et un restaurant dont la cuisine à base de produits du terroir a pour vocation de récupérer les recettes traditionnelles catalanes pour le public d'aujourd'hui.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

80€

Deux nuits par  
personne : 110 €.

#### Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français

#### Contact



Tél. : +34 973 350 300  
E-mail : info@hotelandria.com  
Web : www.hotelandria.com  
RTC : HL-000033



Restaurant de l'hôtel © Hotel Ca l'Amagat

## Menu dégustation de saison

Pour découvrir les saveurs du Berguedà

Le forfait inclut une nuitée et un petit-déjeuner en chambre double, ainsi que deux menus dégustation pour découvrir la région à travers ses saveurs basées sur les meilleurs produits de saison. Le menu, composé de trois entrées, trois plats et deux desserts, constitue un parfait exemple de la gastronomie typique du Berguedà et de Ca l'Amagat, une cuisine de montagne marquée par la terre et le passage des saisons.

Prix de l'offre

150 €

Toute l'année.

Où en Catalogne ?



Hotel Ca l'Amagat \*

Certifié hôtel gastronomique en 2014 par la Generalitat de Catalogne, Ca l'Amagat est un hébergement familial qui a d'abord été une taverne, au début du XX<sup>e</sup> siècle. Après plusieurs réaménagements, cet hôtel gastronomique aux apparences rustiques, situé dans le quartier historique de Bagà, offre hospitalité et confort, et ses installations incluent un accueillant restaurant de cuisine locale.



Contact



Tél. : +34 938 244 032  
E-mail : [hotel@hotelcalamagat.com](mailto:hotel@hotelcalamagat.com)  
Web : [www.hotelcalamagat.com](http://www.hotelcalamagat.com)  
RTC : HCC-001734

Langues

Catalan,  
espagnol,  
français



Cet hôtel sert des plats typiques de la cuisine de la Cerdanya © Hotel del Prado

## Plats traditionnels en famille

Deux possibilités pour découvrir la cuisine pyrénéenne

Cette promotion comprend plusieurs options pour profiter de cet hôtel gastronomique à l'ambiance familiale, à cinq minutes seulement de la zone commerciale et touristique de Puigcerdà, au cœur de la vallée de la Cerdanya, dans les Pyrénées de Girona. Sur le plan gastronomique, il est possible de choisir le menu du jour, du lundi au dimanche, ou le menu de cuisine pyrénéenne, élaboré avec des plats typiques de la gastronomie de la région. Pour l'hébergement, une remise de 15 % est offerte sur le tarif demi-pension.

### Hotel del Prado \*\*\*

Un établissement familial et accueillant dans la Cerdanya qui comprend cinquante chambres parfaitement équipées, pour en profiter hiver comme été. Ses installations incluent un vaste jardin, un parc pour enfants, une piscine climatisée, un sauna, une baignoire à hydromassage, un court de tennis, un parking et un garage, outre un restaurant gastronomique où la cuisine traditionnelle est privilégiée.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

24,50 €

Prix du menu du jour.  
Menu cuisine pyrénéenne : 31 €.

### Langues

Catalan,  
espagnol

### Contact



Tél. : +34 972 880 400  
E-mail : restaurant@hoteldelprado.cat  
Web : www.hoteldelprado.cat  
RTC : HG-000076





Le lligat d'eau salée © Sila Pintó

## La saveur authentique de la terre

### Respect du produit autochtone

L'hôtel El Monegal offre au visiteur deux possibilités pour découvrir son excellente gastronomie basée sur le produit de la terre des Prépyrénées où il se trouve. Pour commencer, il est possible de choisir son menu dégustation pour découvrir la région à travers des plats et des vins du terroir, dont la majeure partie est issue de l'agriculture écologique. La deuxième option consiste à accompagner le menu dégustation d'une nuit d'hébergement et petit-déjeuner complet le lendemain, une offre conçue pour profiter à 100% de « l'expérience Monegal ».

Prix de l'offre

45 €

Prix du menu  
dégustation.  
Avec hébergement et  
petit-déjeuner : 80 €.

Où en Catalogne ?



Hotel El Monegal \*\*\*

Dans un ancien mas restauré, situé dans la vallée de Lord, cet hôtel gastronomique offre une expérience de contact avec la nature unique. Non seulement par sa situation privilégiée au cœur du Solsonès, mais aussi par la cuisine de proximité de son restaurant, qui s'alimente le plus possible de produits écologiques (dont certains de son propre jardin). Sans oublier son offre culturelle, avec des concerts intimes pour une soirée magique dans la montagne.

**monegal**

Contact



Tél. : +34 973 492 369  
E-mail : info@monegal.com  
Web : www.monegal.com  
RTC : HCC-004445

Langues

Catalan,  
espagnol



L'expérience comprend un menu médiéval-cathare © Hotel Muntanya & Spa

## Saveurs de la montagne

### Dans le belvédère de la Cerdanya

Un weekend tout inclus pour s'imprégner du charme de la Cerdanya. Le prix comprend deux nuits d'hébergement dans une chambre typique des Pyrénées, petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, boissons, circuit panoramique du spa, excursions et autres activités guidées. L'expérience commence le vendredi avec un dîner médiéval-cathare. Pour les autres repas, un buffet proposant des saveurs classiques de la Cerdanya attend d'être dégusté. On peut également profiter d'un repas en pleine nature avec un panier de pique-nique, plein de produits locaux.

#### Hotel Muntanya & Spa \*\*\*

Situé dans le village de Prullans, connu comme « le belvédère de la Cerdanya », cet hôtel gastronomique est le lieu idéal pour jouir de la montagne en famille, grâce à ses installations accueillantes et confortables et une offre complète d'activités pour tous les âges : routes de randonnées, visites de fermes ou détente dans le centre de *wellness*. La priorité accordée à la cuisine de proximité basée sur des producteurs locaux constitue un autre de ses atouts.

#### Où en Catalogne ?



#### Prix de l'offre

149,50 €

Toute l'année, sauf ponts et vacances scolaires. Consulter les suppléments pour des chambres supérieures ou familiales.

#### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français,  
allemand, hollandais

#### Contact



Tél. : +34 973 510 260  
E-mail : info@prullans.net  
Web : www.prullans.net  
RTC : HL-000032





Extérieur de l'hôtel © Hotel Prats

## Le charme de la montagne

### Un voyage gastronomique aux origines

De la *canamillana* (chou noir soumis au froid et rillons de poitrine fumée) à l'*escudella* (museau et oreille), en passant par le gratin de champignons et pommes de terre : telles sont les propositions de ce menu du terroir offert dans le cadre de ce voyage gastronomique aux origines. Pour finir en beauté, des desserts maison classiques, comme la crème brûlée et le flan, inspirés des recettes centenaires de l'arrière-grand-père des propriétaires actuels. L'offre inclut une nuit d'hébergement en demi-pension.

Prix de l'offre

49€

Toute l'année, sauf en haute saison.

Où en Catalogne ?



Hotel Prats \*

Plus de cents ans d'histoire font la force de cet hôtel gastronomique de montagne, situé à Ribes de Freser, depuis lequel on peut facilement parcourir la Vall de Núria et s'émerveiller devant la majesté de la nature. Les chambres présentent une décoration variée et personnelle, fruit de l'héritage familial, et une vue imprenable sur les alentours. Parmi ses installations, un restaurant de cuisine de montagne avec des plats qui redonnent des forces dès la première bouchée.



Contact



Tél. : +34 972 727 001  
E-mail : info@hotelprats.com  
Web : www.hotelprats.com  
RTC : HG-000111

Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français



Jardin de l'hôtel © Hotel Vall Ferrera

## Cuisine de montagne authentique

Une expérience qui réunit tradition et modernité

L'occasion est parfaite pour redécouvrir des recettes traditionnelles des villages des Pyrénées et d'autres de nouvelle création, toujours basées sur les produits de la terre, avec des spécialités comme l'agneau, le gibier, les champignons et les légumes qui poussent dans le potager de la propriété. Le prix comprend deux nuits d'hébergement avec petit-déjeuner et dîner pour deux personnes composé de trois plats et de desserts, pour se faire une idée précise de la cuisine de qualité et de proximité élaborée ici.

### Hotel Vall Ferrera \*\*

Hôtel gastronomique situé dans la Vall Ferrera, avec pour fond les imposantes Pyrénées. Il s'agit d'un hébergement de montagne classique pour oublier la routine et profiter de la beauté du paysage. Il dispose de dix-sept chambres, un magnifique jardin et un restaurant de cuisine familiale. C'est un excellent point de départ pour partir contempler la route du Roman ou faire de la randonnée pédestre, entre autres sports de montagne, sur des sommets légendaires comme la Pique d'Estats.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

150 €

Prix pour deux personnes.

### Langues

Catalan,  
espagnol,  
anglais, français

### Contact



Tél. : +34 973 624 343  
E-mail : info@hotelvallferrera.com  
Web : www.hotelvallferrera.com  
RTC : HL-000348







# Val d'Aran

Parmi les territoires de la Catalogne, le Val d'Aran possède des éléments qui le rendent unique. Une région aux racines occitanes située dans le versant nord des Pyrénées qui veille à préserver sa singularité, possédant un climat atlantique, l'aranais comme langue propre. Le Val d'Aran, très compétitif dans le domaine touristique, est dépositaire d'un patrimoine naturel et culturel très important et diversifié, que vous ne trouverez nulle part ailleurs en Catalogne. Venez déguster la gastronomie de ce lieu si singulier des Pyrénées catalanes !



◀  
Olha aranaise

▶  
Paysage de l'Aran, à Aiguamòg



Plat dans une exposition gastronomique



Pâté de montagne



Gastronomie à Baqueira-Beret





Fromages de haute montagne © Torisme Val d'Aran

# Week-end saveurs et sensations

## Caviar et fromage des Pyrénées

L'offre se compose d'un week-end dans un hôtel ou appart'hôtel 3 ou 4 étoiles, en chambre double et petit déjeuner compris. Elle comprend la visite du centre de production de Caviar Nacarii : les origines, l'histoire et le processus de production du caviar du Val d'Aran. Vous visiterez de même la fromagerie la plus haute des Pyrénées, où vous apprendrez la méthode d'élaboration du fromage de haute montagne. Pour finir, un menu gastronomique vous attend à Bagergue.

### Val d'Aran – Torisme

La riche offre gastronomique du Val d'Aran se compose de plats traditionnels élaborés avec des produits locaux comme l'*òhla aranaise*, les pâtés et ragoûts de gibier, mais aussi d'une cuisine avant-gardiste à base de canard, d'esturgeon ou de caviar des eaux de la Garonne. Le tout, avec le savoir-faire et l'hospitalité des Aranais.

### Où en Catalogne ?



### Prix de l'offre

À partir de  
**100€**

Toute l'année.  
Prix par chambre double.

### Langues

Catalan, espagnol,  
anglais, français

### Contact



Tél. : +34 973 640 087  
E-mail : [reservas@nautviajes.com](mailto:reservas@nautviajes.com)  
Web : [www.nautviajes.com](http://www.nautviajes.com)  
RTC : GCMD000177



# Entités associées

Vous trouverez ci-dessous des informations relatives aux entités associées à Tourisme de la Catalogne. Il s'agit d'entités qui apportent des connaissances et valorisent le tourisme gastronomique.



## Formation gastronomique de premier niveau Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB



Seul centre international de formation et de transmission des connaissances en tourisme, hôtellerie et gastronomie, rattaché à l'université de Barcelone. Il propose tous les niveaux de formation universitaire de deuxième et troisième cycle, formation professionnelle et continue pour des professionnels en activité, et sur mesure pour les entreprises. Il dispense une formation spécialisée en gastronomie, œnologie, cuisine traditionnelle et d'avant-garde, dans un cadre d'apprentissage innovant et des installations de qualité élevée. Nous concevons des programmes sur mesure pour les groupes.



## Label de qualité Marca Cuina Catalana



La Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica, qui fait partie du Campus de l'alimentation de l'Université de Barcelone, décerne le label « Marca Cuina Catalana » à tous les restaurants, maisons de paysan, commerces ou tout autre type d'établissement proposant des produits et des plats traditionnels catalans. Cette initiative, lancée en 2001, vise à favoriser les produits alimentaires et les restaurants à travers la première marque de garantie touristique et gastronomique en vigueur dans tout l'État, pour la promotion de la cuisine traditionnelle catalane et sa singularité.

Plaque Marca cuina catalana  
© Fundació de l'Institut Català de la Cuina i de la  
Cultura Gastronòmica  
Tot Catalunya



[www.cuinacatalana.eu](http://www.cuinacatalana.eu)



## Une oasis culturelle au cœur de la ville Palau Robert



Centre d'expositions de plus de 1 000 m<sup>2</sup> installé dans un bâtiment néoclassique à l'intersection de l'Avinguda Diagonal et du Passeig de Gràcia. Le bâtiment abrite également l'Office du tourisme qui fournit des renseignements sur toute la Catalogne. Les activités du Palau Robert s'étendent également au bâtiment des Cotxeres, avec deux salles : l'une réservée aux expositions, l'autre aux actes et aux activités culturels et sociaux. Entre les deux bâtiments, vous trouverez un jardin tranquille avec une luxuriante végétation, qui invite à la détente et à la pause en plein milieu du brouhaha de la ville.

Le Palau Robert, entre les deux avenues  
principales de Barcelone  
© Palau Robert  
Barcelona



[www.gencat.cat/palaurobert](http://www.gencat.cat/palaurobert)



## Innovation dans le domaine du tourisme

Parc Científic i Tecnològic de Turisme i Oci de Catalunya



Le PCT de Tourisme i Oci de l'Universitat Rovira i Virgili est une entité de recherche du secteur du tourisme et des loisirs spécialisée dans les systèmes d'information, l'intelligence de marchés, les produits, le développement technologique, les projets stratégiques et la transmission. Situé sur le campus Vila-seca, il offre des espaces aux entreprises spécialisées en technologie et innovation du secteur du tourisme et des loisirs, et fait partie de campus d'Excellence internationale Catalogne Sud.



Façade du parc scientifique installé à Vila-seca © PCT

Tot Catalunya



[www.pct-turisme.cat](http://www.pct-turisme.cat)

## Programme de R+D de l'UB

Laboratori de Patrimoni i Turisme Cultural



L'Universitat de Barcelona développe depuis l'an 2000 un programme de tourisme culturel et gastronomique centré sur la recherche appliquée, la formation spécialisée et la réalisation d'études, le conseil, l'assistance technique et les voyages de *benchmarking* pour des entités publiques et des entreprises. Elle collabore avec de nombreuses institutions internationales et participe activement à plusieurs réseaux de recherche de tourisme et développement.



Atelier de Cuisine Catalane. Projet CHARTS - Interreg IVC © Jordi Tresserras

Barcelona



[www.ub.edu/cultural](http://www.ub.edu/cultural)



# Index des entités

Tot Catalunya	15	Aula Gastronòmica de l'Empordà	72
Aborígens – Local Food Insiders	16	Domus Sent Soví	73
Agence de voyages Gourmand Breaks	17	El Far ****	74
Catalunya Bus Turístic	18	Es Portal ****	75
CIM Hotels (hôtels Gourmet et Sender)	19	Hostal de la Gavina *****	76
Ruta del « xató »	20	Hostal Sa Tuna ***	77
Viemociions (Sapienstravel)	21	Hotel Casamar **	78
		Hotel El Molí **	79
		Hotel Empòrium **	80
<b>Barcelona</b>	<b>23</b>	Hotel Empordà ****	81
Turisme de Barcelona	24	Hotel La Quadra ***	82
ABaC Restaurant & Hotel *****	25	Hotel La Plaça ***	83
Associació de Comerciants de la Boqueria	26	Hotel Mas Ses Vinyes ****	84
Barcelona Boutique Hotels *****	27	Hotel Masia La Palma **	85
Barceloneta Cuina	28	Hotel Rural Niu de Sol ***	86
Catalonia Gourmet	29	La Cuina del Vent	87
City Tours Barcelona	30	Pep Palau, von Arend & Associats	88
Cook & Taste	31	Ruta del Vi DO Empordà	89
Derby Hotels Collection	32	Sant Pere del Bosc Hotel & Spa *****	90
Food Wine Tours	33	Turisme Castelló d'Empúries	91
Grup Gavina	34		
La Llabor dels Orígens	35	<b>Costa Daurada</b>	<b>93</b>
Restaurant La Font de Prades	36	Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona — Costa Daurada	95
Universitas	37	Buil & Giné	96
		Hotel Antiga ***	97
<b>Paisatges Barcelona</b>	<b>39</b>	Hotel Class Valls ***	98
Diputació de Barcelona	40	Hotel-hostal Sport ****	99
Amics de la Gastronomia del Montserrat	41	Hotel Termes Montbríó ****	100
Can Bonastre Wine Resort *****	42	La Boella ****S	101
Caves Bohigas	43	Patronat Municipal de Turisme de Calafell	102
Hostal Estrella	44	Patronat Municipal de Turisme de Tarragona	103
Mas Albereda ****	45	Patronat Municipal de Turisme del Vendrell	104
		Tarragona gastronòmica	105
<b>Costa Barcelona</b>	<b>47</b>	Turisme de Cambrils	106
Diputació de Barcelona	49	Turisme Priorat (Consell Comarcal del Priorat)	107
Agència de Promoció Turisme de Sitges	50		
Associació d'Empresaris Turístics Montseny	51	<b>Terres de l'Ebre</b>	<b>109</b>
Bodegas Miguel Torres	52	Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona — Terres de l'Ebre	110
Caves Codorniu	53	Ajuntament d'Alcanar	111
Caves Freixenet	54	Àrea Municipal de Turisme de l'Ametlla de Mar	112
Caves Vilarnau	55	Col·lectiu de Cuina La Ràpita – Delta de l'Ebre	113
Consell Comarcal Vallès Oriental	56	Hotel Diego **	114
Cubat	57	Oficina de Turisme de Sant Carles de la Ràpita	115
Cuina Vallès	58		
enoturismePENEDÈS	59	<b>Terres de Lleida</b>	<b>117</b>
Heretat Segura Viudas	60	Patronat Turisme de la Diputació de Lleida	118
Hotel Can Cuch ****S	61	Noguera cuina	119
Hotel Estela Barcelona – Hotel del Arte ****	62	Ruta del Vi de Lleida – Costers del Segre	120
Thermalia	63	Turisme de Lleida	121
Vallformosa – Cellers amb origen	64		
VINSEUM, Museu de la Cultura del Vi de Catalunya	65	<b>Pirineus</b>	<b>123</b>
<b>Costa Brava</b>	<b>67</b>	Can Boix de Peramola ****	124
Patronat de Turisme Costa Brava Girona	68	Cuina Volcànica	125
Ajuntament de Girona	69	Hostaleria i Turisme del Berguedà	126
Ajuntament de Roses — Oficina de Turisme	70	Hotel Andria ***	127
Associació Cuina de l'Empordanet	71	Hotel Ca l'Amagat *	128



Hotel del Prado ***	129
Hotel El Monegal ***	130
Hotel Muntanya & Spa ***	131
Hotel Prats *	132
Hotel Vall Ferrera **	133
Val d'Aran	135
Val d'Aran – Torisme	137
Entités associées	138
Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB	138
Marca Cuina Catalana	139
Palau Robert	139
Parc Científic i Tecnològic de Turisme i Oci de Catalunya	140
Laboratori de Patrimoni i Turisme Cultural	140

## Réalisation maison d'édition

Sàpiens Publicacions (Sàpiens, s.c.c.l.)  
www.sapienspublicacions.cat

## Dépôt Légal

B. 1011-2013

La reproduction totale ou partielle de ce document, quel qu'en soit le procédé, y compris la reprographie et le traitement informatique, ainsi que la distribution d'exemplaires de celui-ci moyennant location ou emprunt public sont strictement interdites sans l'autorisation écrite des titulaires du *copyright*, sous peine de sanctions légales.

L'Agència Catalana de Turisme veut remercier la collaboration de toutes les entreprises et les entités qui ont fourni des informations et des photographies pour élaborer cette publication.

*Copyright* des photographies : Marc Castellet (couverture) ; Lluís Carro (p. 4) ; Hotel Husa Sant Bernat (p. 6) ; Images M.A.S. (p 7) ; Hotel Es Portal (p 8) ; Tina Bagué (p 9) ; Consorci de Viles Termals, Marc Castellet, Tina Bagué (p 10) ; Marc Castellet (p.11) ; Lluís Carro (p 14) ; Gemma Miralda, Lluís Carro, Rovellats (p 15) ; Lluís Carro (p 22) ; Marc Castellet, Lluís Carro, Thinkstock (p 23) ; Juan José Pascual (p 38) ; Javier Miguélez Bessons, Marc Castellet (2, 3 et 4) (p 39) ; Thinkstock (p 46) ; Marc Castellet (1 et 2), Gemma Miralda (p 47) ; Marc Castellet (p 48) ; Arxiu Imatges PTCBG – Michael Kolchesky (p 66) ; Arxiu Imatges PTCBG – Roger Lleixà, Arxiu Imatges PTCBG – Michael Kolchesky, Arxiu Imatges PTCBG – Eddy Kelele, Arxiu Imatges PTCBG – Maria Geli et Pilar Planagumà (p 67) ; Image M.A.S. (p 92) ; Marc Castellet, Image M.A.S., Marc

Castellet (3 et 4) (p 93) ; Tina Bagué (p 94) ; Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona (p 108) ; Gourmand Breaks, Marc Castellet (2, 3 et 4) (p 109) ; Image M.A.S. (p 116) ; De Foto, Thinkstock, Oriol Clavera, Laurent Sansen (p.117) ; Thinkstock (p 122) ; Marc Castellet (1 et 2), Image M.A.S., Turisme de la Seu (p 123) ; Torisme Val d'Aran – Francesc Tur (p 134) ; Torisme Val d'Aran, Thinkstock, Oficina de Turisme de Baqueira-Beret (p 135) ; José Luis Rodríguez (p 136).



Partners:



Official Asia & Middle East airline partner



Official Europe's airline partner



Official South America's airline partner

