CATALUNYA

Année de la gastronomie et de l'œnotourisme 2016

« Suivez-moi. Je vous invite à un voyage de découverte, enrichissant culturellement et divertissant. Un voyage où vous rencontrerez des personnes, des lieux, des histoires, des coutumes, des traditions, et vous en aurez parfois les larmes aux yeux. Mais, surtout, je vous le garantis, vous passerez un bon moment. Un trajet où les plaisirs de la table susciteront en vous une émotion des plus gratifiantes. Je vous invite à découvrir la Catalogne par le biais de ses vins, de ses produits et de sa cuisine, un menu avec une multitude d'ingrédients qui sauront vous plaire. »

Xavier Espasa,
directeur général de l'Agence catalane du tourisme

L'Agence catalane de tourisme a déclaré 2016 Année de la gastronomie et de l'œnotourisme, une opportunité de diriger les efforts promotionnels touristiques de la Catalogne sur des actions spécifiques et génériques liées aux expériences du tourisme gastronomique et de l'œnotourisme.

C'est également une invitation à vivre une découverte jusqu'au cœur des émotions. Une découverte de la cuisine, des vins, des produits et du territoire. Une chance de vivre une expérience touristique transversale qui complète parfaitement toutes les autres expériences touristiques.

Sommaire

La Catalogne, Région européenne de la gastronomie (CREG'16) 7

Tourisme gastronomique en Catalogne 8

Les origines de la cuisine catalane 9
Un terroir et un paysage aussi variés que ses traditions culinaires 10
Un pays riche en cuisines 10
Un panier bien garni 14
Des produits à savourer à toutes les saisons 14
Des paysages à croquer 16
Expériences gastronomiques 18

Œnotourisme en Catalogne 20

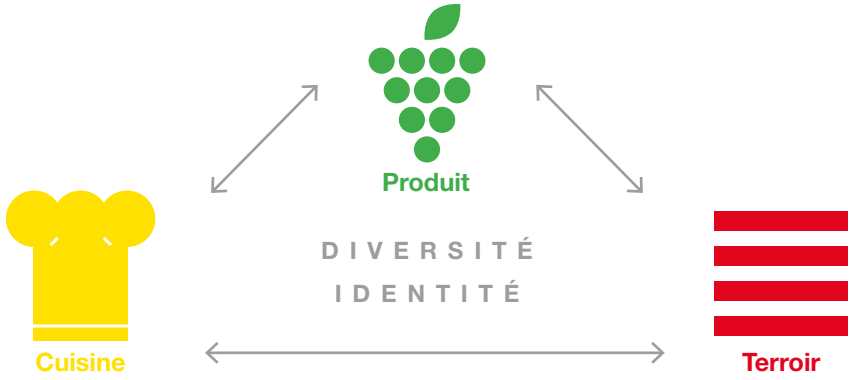
La culture du vin 22
Les appellations d'origine du vin et du cava 22
Plus de 300 caves à visiter 26
Les cathédrales du vin 26

Les étals de la gastronomie et de l'œnotourisme 28

Calendrier des foires et fêtes œnogastronomiques 29

L'année de la gastronomie et de l'œnotourisme 30

Plan d'actions et objectifs. Actions principales 32
Implication du secteur touristique catalan 34



La Catalogne, Région européenne de la gastronomie (CREG'16)

La Catalogne a été déclarée Région européenne de la gastronomie 2016, un titre qui met en évidence la qualité de son patrimoine agroalimentaire et touristique, et symbolise l'excellence de ses produits, de sa cuisine ainsi que de ses traditions.

La distinction Région européenne de la gastronomie hisse la Catalogne à l'avant-garde de l'Europe dans le secteur du tourisme et de la restauration. Le travail remarquable des producteurs, restaurateurs, centres de recherche, écoles, médias, associations et chefs catalans a fait de cette cuisine et des produits du terroir une référence internationale.

Ainsi, le 2 juillet 2015, la Catalogne a reçu officiellement le titre de Région européenne de la gastronomie, aux côté de la province de Minho (Portugal).

Pour décrocher ce titre, le Gouvernement de la Catalogne a présenté une candidature principalement fondée sur trois axes : **terroir, cuisine et produit**, signes distinctifs de la gastronomie catalane, en considérant le produit local comme une incarnation du terroir et la base d'une cuisine qui donne un accent inimitable à la culture.

Il s'agit-là d'un projet précurseur en Europe, visant à stimuler, rassembler et diffuser la connaissance afin de contribuer à une meilleure qualité de vie dans les régions européennes grâce à la promotion des cultures alimentaires et de l'innovation gastronomique.

La Région européenne de la gastronomie est une initiative encouragée par une plateforme de régions européennes et administrée par **l'Institut international de gastronomie, de la culture, des arts et du tourisme (IGCAT)**. Ce titre est accordé chaque année à deux ou trois régions du réseau qui, ensemble ou séparément, développent un réel programme d'événements et de collaborations qui aide les régions à gagner en visibilité, viabilité, cohésion sociale et durabilité.

L'objet de cette distinction est de contribuer à améliorer la qualité de la vie dans les régions européennes, à mettre en valeur les cultures alimentaires, à étendre l'éducation au bénéfice de la santé et de la durabilité, tout en suscitant l'innovation gastronomique. Ces buts sont atteints au moyen de diverses activités et événements, ainsi que d'une plateforme d'échange de connaissances bénéficiant du soutien des institutions européennes, coordonnées par un organisme indépendant qui aide à recueillir et à diffuser les connaissances issues de l'activité des régions participantes.

« Nous sommes terre, nous sommes mer, nous sommes gastronomie »

La Catalogne, Région européenne de la gastronomie, est un projet vivant à vocation inclusive, soutenu par de nombreux acteurs, organisations et personnes du pays qui s'emploient à promouvoir la gastronomie catalane sous la devise « **Nous sommes terre, nous sommes mer, nous sommes gastronomie** ».

Cet objectif essentiel est le dénominateur commun des **actions que le CREG'16 réalisera en 2016**, et qui sont toutes marquées du sceau « terroir, cuisine et produit ». Ainsi, au cours de l'année 2016, pourra-t-on profiter en Catalogne d'un très large éventail d'initiatives de toutes sortes : productions et élaborations agroalimentaires de qualité, foires et marchés, itinéraires et expériences touristiques, fêtes et campagnes gastronomiques et dégustations de plats élaborés par des collectifs de cuisine, entre autres.

Une manière de renforcer l'identité du pays, en tant que terroir riche en gastronomie, paysage et innovation créative, en donnant, par là même, davantage de visibilité à la Catalogne en Europe et dans le monde.

Carme Ruscalleda,
ambassadrice CREG'16

La face visible de ce projet est Carme Ruscalleda, chef catalane de renom international trois fois étoilée au Michelin pour le Sant Pau, son restaurant de Sant Pol de Mar (Catalogne), deux fois pour le restaurant Moments, qu'elle dirige avec son fils Raül à l'Hôtel Mandarin de Barcelone, et deux fois encore pour le Sant Pau de Tokyo (Japon). Première cuisinière au monde à avoir obtenu autant d'étoiles pour ses restaurants, elle demeure à la tête de cette constellation.

Carme Ruscalleda est une enthousiaste des trois axes constitutifs du titre : le produit, le terroir et la cuisine catalane, car, fidèle à ce qui lui est proche, elle défend ainsi le potentiel du pays.

Tourisme gastronomique en Catalogne

La gastronomie est un secteur stratégique de notre pays. La gastronomie a toujours été, est et restera un des éléments de l'identité catalane, ainsi que l'une des clés de voûte de l'équilibre territorial, du paysage et de l'environnement.

La Catalogne est un pays à l'histoire millénaire, avec une culture, une langue, un climat doux et méditerranéen et une richesse naturelle incomparable, qui allie la beauté des paysages de montagne à la lumière intense des plages.

La Catalogne possède un patrimoine culinaire vivant et riche qu'il faut connaître, aimer et préserver, issu qu'il est des apports de différentes cultures et civilisations.

Les origines de la cuisine catalane

La Catalogne peut s'enorgueillir d'une ancienne culture culinaire gastronomique. Les premiers livres de cuisine écrits en catalan dont on a connaissance remontent au moyen-âge. Le plus ancien que nous conservons est le *Llibre de Sent Soví*, manuscrit anonyme du XIVe siècle, suivi, un peu plus tard, par trois autres, le *Llibre d'aparellar de menjar*, le *Llibre de totes maneres de potatges* et le *Llibre de totes maneres de confits*. Médiéval également, le *Llibre del coc* est signé par Robert de Nola, qui se présente comme le maître-queux du roi de Naples, de la couronne catalano-aragonaise. Un autre ouvrage de la même époque, *Lo crestià*, du clerc Francesc Eiximenis, traitait déjà de la bonne façon de servir viandes et vins. Ces œuvres recueillent les coutumes en vigueur à la table de la noblesse, soit la classe qui avait alors accès aux livres, et, sans s'étendre sur ce que devait être l'ordinaire des classes moins aisées, fournissent néanmoins de nombreuses indications sur leur alimentation.

Tout comme la Catalogne se distingue par son patrimoine architectural et artistique, la cuisine catalane doit son caractère aux cultures qui nous ont précédés, exemple d'adaptation au milieu avec force créativité.

Huile, blé et vin, telle est la trilogie méditerranéenne qui participe à notre paysage et à notre alimentation depuis l'Antiquité. Grecs et Romains en ont favorisé la culture et, surtout, le commerce. Plus tard, les Maures, présents des siècles durant dans ce qu'on appelle la Catalogne Neuve — c'est-à-dire, globalement, la bande triangulaire allant du nord-ouest au sud —, nous laissèrent des aliments inconnus de nous jusqu'à lors (riz, sucre, aubergines, safran, etc.), des préparations et des coutumes dont la cuisine est également le reflet. Nous devons à la découverte des Amériques un panier bien garni d'aliments, qui ont été incorporés petit à petit, à partir des XVe et XVIe siècles. Ces produits, il y a longtemps que nous nous les sommes appropriés, au point d'en considérer certains comme des denrées locales. Aujourd'hui, nous ne concevrions plus notre cuisine sans les tomates, les pommes de terre, les poivrons, les haricots blancs, ou le cacao, que nous ne cultivons pas, mais que nous cuisinons depuis fort longtemps.

L'aubergine, que nous devons aux Sarrasins, et le poivron, venu des Amériques, entrent dans la composition de l'*escalivada*, plat de chez nous s'il en est.

Et notre *pa amb tomàquet* ? Icône de la cuisine catalane par excellence, facile à préparer, bon marché et équilibré du point de vue nutritif, le pain à la tomate élève une humble tranche de pain au plus haut rang. Pour les Catalans, la fusion culinaire ne date pas d'hier. Nous avons le don de nous approprier toutes les bonnes choses qui viennent à nous.

Apportés par les cuisiniers italiens qui s'établirent à Barcelone au XIXe, les cannellonis ne manquent à Noël ni à la table familiale, ni à la carte des restaurants du pays.

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

(phrase attribuée à Josep Pla, écrivain)

Un terroir et un paysage aussi variés que ses traditions culinaires

Le Catalogne couvre un territoire de quelque 32 000 km², soit environ la moitié de la Belgique. Située au nord-est de la péninsule Ibérique, elle se compose d'une grande variété de paysages, résultat d'une géographie très diverse. D'un côté, elle est couronnée par les Pyrénées, dont les cimes imposantes frôlent les 3 000 mètres et marquent la région nord du pays, avec une vallée orientée vers l'Atlantique, le Val d'Aran, qui a conservé sa culture, sa langue — l'aranais — et ses propres institutions.

À l'est, du nord au sud, elle est bordée par la mer Méditerranée, qui nous a amené tant de cultures au long de l'histoire et a contribué à modeler la nôtre. Nous sommes méditerranéens. Nos côtes, si variées — la Costa Brava, la Costa Barcelona (El Maresme au nord et El Garraf au sud de la capitale), la Costa Daurada et, plus loin au sud, le delta de l'Èbre —, ont toutes une forte personnalité qui s'exprime dans leurs spécialités respectives.

Les traits géographiques dominants de la Catalogne s'expriment aussi dans la culture gastronomique locale : mer et montagne, tradition et innovation, richesse en produits locaux de qualité.

Le paysage est la matière première du tourisme. Des Pyrénées au littoral, du nord au sud, de l'aridoculture aux terres d'irrigation, de la haute montagne à la mer, les combinaisons offrent des expériences sans pareilles.

Nous avons une identité culinaire commune, mais chaque territoire, chaque paysage, a ses propres spécificités, dictées par le climat, la géographie, l'histoire particulière, les produits qu'on y fabrique et l'activité économique locale.

Un pays riche en cuisines

Aux quatre coins de la Catalogne, des chefs nous invitent au plaisir d'un bon repas dans des établissements aux styles les plus divers.

La créativité qu'exprime les grands noms de notre cuisine, poussée parfois jusqu'aux limites de l'avant-garde, a placé la gastronomie catalane parmi les plus prestigieuses au monde, et lui vaut des visiteurs venus du monde entier dont le seul objectif est de la connaître.

La Catalogne est arrivée le plus grand nombre de fois première de la liste des meilleurs restaurants du monde de la revue *Restaurant Magazine* : cinq ans avec El Bulli et deux avec El Celler de Can Roca. Nos grands cuisiniers actuels, Ferran Adrià en tête, ont été les acteurs d'une révolution qui, à la fin du XXe siècle, a conduit à repenser le fait culinaire dans le monde entier, en en revoyant les préceptes et en apportant des techniques jusqu'à lors inconnues.

Nous possédons aujourd'hui une kyrielle d'« ambassadeurs du goût ». Outre Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Joan Roca, Albert Adrià, Paco Pérez, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Nandu Jubany, Carles Gaig, Ramon Freixa, Jordi Cruz, Sergio et Javier Torres. Ils sont très nombreux à bénéficier de l'estime de la critique mondiale et de la considération des guides.

En Catalogne, 50 restaurants totalisent 60 étoiles Michelin.

Les initiateurs de la marque Cuina Catalana ont entrepris une campagne pour qu'UNESCO inscrive la cuisine catalane au patrimoine immatériel de l'humanité.

En Catalogne, il y a longtemps que nous travaillons à tisser un réseau serré de complicités entre paysans, éleveurs, pêcheurs, viticulteurs, marchés et boutiques, artisans ou industries de transformation, outre les restaurants, les bars, les auberges et autres établissements où l'on peut se restaurer.

Des **collectifs de cuisine** existent un peu partout dans le pays. Il s'agit de regroupements de chefs unis par un territoire et désireux de le promouvoir. Dans toutes ces régions, ils prennent pour étendard un ou plusieurs produits agroalimentaires et, souvent, des plats qui les exaltent. Les cuisiniers s'y emploient au moyen d'un plat inscrit dans la mémoire collective, ou font une démonstration de l'évolution culinaire. Toute l'année, la Catalogne accueille des campagnes, des foires, des fêtes et des marchés où ces collectifs déploient leur talent, offrant aux visiteurs une occasion d'apprendre en se faisant plaisir.

Pour sa part, le label **Cuina Catalana** [Cuisine catalane], lancé par l'Institut catalan de la cuisine, distingue les restaurants — près de 170 — dont la carte met à l'honneur des plats de la cuisine traditionnelle figurant au Corpus du patrimoine culinaire catalan. Un travail exhaustif, avec plus de 1 200 entrées, fruit de nombreuses années de travail sur le terrain à travers toute la Catalogne, par des chercheurs, des cuisiniers et des particuliers. De plus, pour accorder ce label qui a pour but de garantir la continuité du patrimoine, la marque Cuina Catalana évalue l'utilisation d'aliments de proximité.

Bon, sain et équitable. Les restaurants catalans, adeptes de la philosophie d'écogastronomie *(slow food)*, allie plaisir de la table et responsabilité ; durabilité, harmonie et environnement. Le mouvement ***slow food*** accorde le label **« km 0 »** aux établissements qui mettent à l'honneur les produits du terroir, bons et durables. Mais le concept d'engagement va au-delà de cette marque. De plus en plus de restaurateurs préfèrent ce qui pousse et se produit à proximité, et dans de bonnes conditions.

Pour les amateurs de bonne chère et de tranquillité, le label **Hotels Gastronòmics** de Catalogne a été créé : plus de 40 établissements hôteliers répartis dans tout le pays, spécialisés dans la cuisine catalane et les produits du terroir. Déguster ces denrées là où elles sont produites, c'est découvrir qui nous sommes à travers nos plats. Dans ces hôtels, le repos compte autant que la volonté d'exceller en cuisine, avec des plats traditionnels plus ou moins revisités par chaque chef.

La gestion familiale et l'accueil personnalisé sont deux clés de voûte de ce label, brillamment présentes sur l'ensemble du territoire catalan, de l'hôtel cinq étoiles au petit hôtel ou à la pension de charme (avec un maximum de 60 chambres et 120 lits).

La carte est complétée par les *fondas* [auberges], représentées dans toutes les régions touristiques catalanes, où l'on peut loger et se restaurer de spécialités gastronomiques « maison », dans un environnement invariablement aussi riche du point de vue naturel que culturel.

À noter également le remarquable travail des associations professionnelles de la restauration, qui s'emploient à améliorer la qualité des établissements du pays.

La promotion du produit est indissociable du travail de tous les restaurants étoilés au guide Michelin, des collectifs de cuisine, du mouvement *slow food*, de la marque Cuina Catalana, du label Hotels Gastronòmics, etc. Et de tant de professionnels qui veillent au quotidien à ne pas décevoir des visiteurs chaque jour plus exigeants.

Dans tout le pays, il existe plus de 25 **collectifs de cuisine**, groupements de cuisiniers ou de restaurants et, dans certains cas, également producteurs agroalimentaires, dont la proposition gastronomique repose sur les produits et les coutumes de l'environnement.

L'art de vivre et de manger. Présent dans le monde entier, le mouvement ***slow food***, fondé en 1986 par Carlo Petrini en opposition au *fast food*, veille à la préservation de la diversité des produits et des saveurs, au respect du rythme des saisons et à la protection de l'environnement.

Une cuisine élaborée avec des produits locaux, caractéristiques de la région qui les accueille, et de qualité, garantis par l'**appellation d'origine protégée (DOP)** et l'**indication géographique protégée (IGP)**.

Une mention spéciale pour les bars et les restaurants qui proposent des plats et des tapas, une manière ludique, décontractée et originale de se restaurer. Impossible non plus de ne pas profiter de l'occasion pour découvrir les bars qui servent des apéritifs en terrasse, une coutume très enracinée, avec bien entendu le vermouth traditionnel, qui se déguste d'ordinaire avant le repas de midi.

Appellation d'origine protégée (DOP)

Riz du delta de l'Èbre
Huile d'El Baix Ebre-Montsià
Huile de La Terra Alta
Huile de Siurana
Noisette de Reus
Huile de Les Garrigues
Poire de Lérida
Beurre de L'Alt Urgell et de la Cerdagne
Fromage de L'Alt Urgell et de la Cerdagne
Haricot blanc de *ganxet*
Huile de L'Empordà
Haricots blancs de Santa Pau

Indication géographique protégée (IGP)

Clémentines de Les Terres de l'Ebre
Pommes de terre de Prades
Calçot de Valls (variété d'oignon tendre)
Touron d'Agramunt (confiserie typique de Noël)
Veau des Pyrénées catalanes
Pain de campagne catalan
Saucisson de Vic
Poulet et chapon d'El Prat
Pomme de Gérone

Un panier bien garni

Des saveurs qui changent au fil des saisons. Le paysage se modifie au gré du calendrier. Le visiteur pourra le vérifier sur tous les marchés, quotidiens et hebdomadaires, qui émaillent villes et villages dans tout le pays.

Pour leur excellence et leur personnalité, beaucoup de nos produits ont mérité le label officiel européen Appellation d'origine protégée (AOP) ou Indication géographique protégée (IGP). Ces deux distinctions sont accordées aux produits ancrés dans un terroir qui leur confère un caractère spécifique et un goût inimitable.

Des terres humides de l'embouchure du grand fleuve du sud, l'Èbre, la Catalogne a su tirer un riz de qualité, celui du delta de l'Èbre. Dans ce site naturel à la beauté unique où il est apprécié en paella, en *rossejat* ou *a banda*, le riz est un régal pour l'imagination du cuisinier, qui peut l'apprêter de mille manières.

Un des produits auxquels les terres du Camp de Tarragone doivent leur renommée est le ***calçot* de Valls** (oignon tendre), avalé goulûment avec un plaisir certain par tous ceux qui le dégustent ; ou la **pomme de terre de Prades** et les *mongetes del ganxet* (haricots blancs), délicieux seuls ou en accompagnement des meilleurs plats. Les arbres fruitiers apportent eux aussi leur contribution à la cuisine catalane, en fin de repas ou pour agrémenter les plats mijotés traditionnels les plus savoureux. La **poire de Lérida**, la **pomme de Gérone** ou les **clémentines de Les Terres de l'Ebre**, sucrées et pleines de vitamines, qui parfument et colorent les paysages du sud du pays ; les **noisettes de Reus**, idéales hachées pour épaissir les sauces et aromatiser de délicats desserts, ou le **touron d'Agramunt**, dont les ingrédients de base sont la noisette et l'amande.

La qualité et l'excellence des bons **fromages des Pyrénées, de L'Alt Urgell et de la Cerdagne** nous rappellent la longue histoire de cette façon de conserver le lait, avec l'odeur des pâturages de montagne où paissent les vaches frisonnes, pourvoyeuses de l'élément essentiel de cette transformation. Fruits du travail des éleveurs et aviculteurs, citons encore le poulet et le **chapon du Prat**, le **saucisson de Vic** ou le **veau des Pyrénées catalanes**, viande de première qualité que peuvent accompagner d'excellents champignons ou des escargots, deux mets traditionnels et délicats au palais.

Notre or liquide, **l'huile d'olive vierge extra**, se décline en cinq appellations d'origine protégées, issues de terroirs aux climats divers. Bien que l'arbequina, majoritaire dans la région de Siurana et de Les Garrigues, soit extrêmement réputée, impossible de dire laquelle est la meilleure.

Des produits à savourer à toutes les saisons

Toute l'année, notre panier est plein à craquer. En dehors des produits agroalimentaires labellisés AOP et IGP, nous en comptons bien d'autres qui se distinguent par leur raffinement et leur singularité. Le printemps, avec les petits pois et les fraises, remplit de couleurs le garde-manger. Avec les frimas, vient le temps des escargots, mijotés ou à la *llauna*, et celui des moules. C'est l'époque où les sardines et, d'une manière générale, le poisson bleu, engraissent ; il est temps de les cuire à la braise. Le soleil d'été nous régale de fruits savoureux et sucrés ; c'est la fête au potager, avec les tomates, les poivrons, les aubergines ou les haricots verts. L'automne apporte sa moisson d'olives et d'huile, de châtaignes et de champignons. L'hiver est la saison des *calçots* et de la frisée, qui rendent le *xató* si bon, une salade hivernale si particulière des terres du sud de Barcelone.

Des paysages à croquer

Notre livre de recettes de poisson est illimité : il suffit d'assister à une criée, nombreuses le long de la côte, pour mesurer la richesse de notre mer. Sur la Costa Brava, les cartes des restaurants afficheront des *suquets*, matelotes de splendides poissons de roche, ou nos chers « mer et montagne », plats mijotés avec un *sofregit* et une *picada* — les bases de la cuisine catalane — qui marient poissons ou fruits de mer avec des viandes de toutes sortes. Ce sont des plats ouvrant un large éventail de possibilités selon le poisson choisi par le cuisinier et la complexité des éléments du *sofregit* et de la *picada*. Cuits comme on l'a toujours fait, dans une casserole, un faitout en terre ou en fonte, ou préparés dans les règles de l'évolution culinaire. Certains, comme les saucisses sucrées ou la *picada* au cacao, pourront sembler exotiques, mais tous font partie de nos plus anciennes traditions.

Vers le sud, sur les côtes d'El Maresme, les fruits farcis, pêches ou pommes, ou encore la seiche aux petits pois sont les spécialités de l'été, pour ne citer que deux des plats traditionnels de la région. Les localités de cette côte se distinguent par la qualité de leur poisson, qui se marie extraordinairement bien avec les légumes, les fruits frais des maraîchers tout proches, notamment les fameux petits pois d'El Maresme.

Au sud de Barcelone, les côtes d'El Garraf et, surtout, la Costa Daurada sont renommées pour leur sauce romesco, qui relève les préparations de ces régions. Cassolettes de poissons — et de viandes — préparées avec une base de sauce romesco, ou encore *calçots* ou salade frisée accompagnés de cette sauce. Il existe plusieurs variantes de la sauce romesco selon l'usage qu'on en fait et la main qui l'émulsionne. Mais cette sauce a un secret : on la prépare avec les meilleurs ingrédients locaux : noisettes (parfois des amandes), huile d'olive arbequina (DOP Siurana, équivalent de l'AOP), poivron spécial, tomates à suspendre, ail et, s'il s'agit d'une sauce romesco pour tremper, vinaigre.

Dans Les Terres de l'Ebre, les **pâtisseries traditionnelles**, très peu touchées par l'évolution culinaire, conservent un caractère arabe. Vous en ferez l'inventaire, fort long et unique, dans les pâtisseries, les boulangeries et chez les habitants de ces régions.

Dans l'intérieur des terres, s'étendent des zones maraichères, d'aridoculture, de montagnes et de volcans, des plaines et des chaînes, comme celle d'El Port, au sud du pays ; El Montseny, avec les sommets les plus hauts de la chaîne pré-littorale ou le magique et majestueux Montserrat, notre montagne sacrée. La Catalogne est un pays boisé, et donc de champignons. Un pays d'amateurs de champignons.

À divers moments de l'année, mais surtout en automne, le pays tout entier, l'intérieur plus particulièrement, cuisine de délicieux plats de champignons. En sauce, en omelette ou simplement sautés, la liste en est infinie, d'autant qu'ils accompagnent avantageusement de toutes sortes de viandes et, l'automne et l'hiver, de gibier. Les champignons se marient idéalement avec la saucisse catalane, une de nos grandes spécialités.

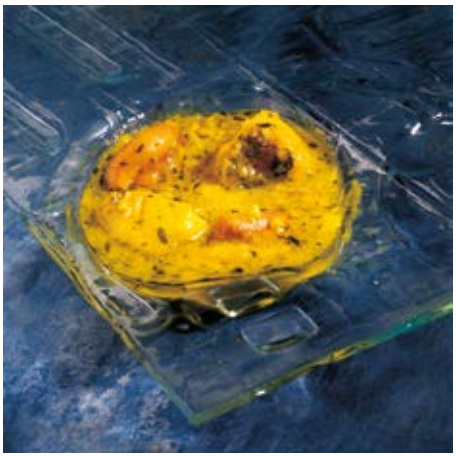
Plus à l'ouest, les cassolettes de *tros* ou les tartes salées appelées *coques de recapte* nous rappellent que l'on peut réaliser des mets délicieux avec trois fois rien.

Des hautes terres de l'intérieur, citons deux ilots culinaires, El Berguedà, dans les Pré-Pyrénées, avec les petits pois noirs, à l'étouffée ou sautés, et la si particulière soupe de maïs. Et La Garrotxa et ses volcans, avec un éventail de produits magnifiés par ce terroir, dont les pommes de terre de La Vall d'En Bas, les haricots blancs de Santa Pau (DOP), le sarrasin ou le maïs.

Plat de *xató*.

Pâtisseries de Les Terres de l'Ebre.

Suquet de peix.



Les Catalans sont créatifs, y compris avec un simple mortier, récipient qui, grâce à sa cavité et à un pilon de bois, permet de broyer des ingrédients pour aromatiser et donner de la texture à nos plats traditionnels. Avec le mortier, nous montons aussi l'aïoli, une de nos sauces fondamentales, à base d'ail et d'huile d'olive.

Expériences gastronomiques

La gastronomie catalane offre aux sens des myriades d'occasions de la vivre et de l'apprécier, avant ou après un bon repas. Flâner parmi les étals des marchés ; profiter d'une vraie journée de pêche avec des professionnels de la mer ; apprendre à cuisiner des plats typiques ; visiter des fromageries artisanales, des ateliers de charcuterie ou des moulins à huile ; connaître les arcanes de caves ou visiter des musées, des expositions ou des centres de recherche spécialisés… autant d'activités que tout amateur du tourisme gastronomique voudrait se voir proposer.

Les marchés

Les **marchés** en disent long sur le caractère d'un lieu et de ses habitants. Flânez parmi les étals, achetez et parlez avec les commerçants, vous découvrirez la gastronomie catalane par le biais de voix expertes.

En Catalogne, un vaste réseau de marchés municipaux propose chaque jour des produits frais et de proximité, et de nombreuses localités accueillent des marchés de producteurs et d'artisanats, toutes les semaines ou tous les mois.

Le pescatourisme

Grâce au **pescatourisme**, passez une journée de pêche avec des professionnels, partagez un repas avec l'équipage et découvrez les coulisses de la pêche : de la navigation au débarquement des prises, en passant par la pose et le retrait des filets ainsi que le tri des poissons.

Apprendre à cuisiner

Partout en Catalogne, restaurants et écoles de cuisine proposent des stages et des ateliers de différents niveaux pour **apprendre à cuisiner** des plats typiques, et des visites de marchés où acheter des ingrédients, des démonstrations de cuisine et d'accords mets et vins catalans.

L'oléotourisme

En Catalogne, les adeptes de **l'oléotourisme** sont de plus en plus nombreux, une façon de s'imprégner de la culture locale à travers un élément essentiel du régime méditerranéen.

Le territoire compte près d'une centaine de producteurs, dont beaucoup ouvrent leurs portes, vous permettant ainsi de découvrir les secrets de l'or liquide. Ils organisent toutes sortes d'activités pour apprendre à apprécier l'huile au nez, à la déguster et à en distinguer toutes les nuances.

Les techniques de fabrication ont évolué avec les années, mais, en Catalogne, on peut encore remonter le tunnel du temps et découvrir comment, jadis, on élaborait l'huile. Plus de 40 moulins à huile visitables vous dévoileront les techniques de base. Et si vous voulez savoir comment était l'oliveraie il y a des siècles, un joyau vous attend à Ulldecona : la plus grande concentration d'oliviers millénaires au monde.

Les musées

Les **musées** sont la vitrine de notre culture, incluant la gastronomie. Vous connaîtrez mieux l'histoire, les traditions et les coutumes œnoculinaires catalanes en visitant des espaces culturels comme Vinseum, le Musée des cultures du vin de Catalogne, à Vilafranca del Penedès ; Le Musée de la pêche, à Palamós, ou le Musée du chocolat, à Barcelone. Et d'autres intimement liés à l'alimentation, comme le Musée du monde rural de l'Espluga de Francolí, au cœur de la Route du Cistercien et des cathédrales du vin.

La Fondation Alícia est un centre de recherche appliquée à la gastronomie de l'excellence. Une référence qui, de plus, vise à sensibiliser la société sur l'importance de l'alimentation comme fait culturel et éducatif, propose des ateliers de formation avec des projets de développement du territoire, et réalise des études pour que nous mangions tous mieux. Installée dans le centre touristique Món Sant Benet, cette fondation bénéficie de la participation de Ferran Adrià, un des chefs catalans les plus internationaux.

Œnotourisme en Catalogne

« Suivez-nous à la découverte de grottes où dorment fûts et bouteilles : nous les appelons *chais* ou *caves*. Découvrez comment le moût se transforme en vin. Et comment il vieillit. Vous pourrez ensuite déguster et juger le vin. Mais lorsque vous saurez à quel point le terroir et les caprices du climat sont déterminants, vous comprendrez mieux la personne qui en est l'auteur ; d'ailleurs, c'est peut-être elle qui vous reçoit ».

Xavier Espasa,
directeur général de l'Agence catalane du tourisme

Les vignes occupent de vastes zones de notre territoire, du nord au sud. Généreux et résistant, le cep s'adapte aux sols les plus difficiles.
La Catalogne possède de belles vignes sur le littoral, sur les coteaux les plus abrupts de la Costa Brava et dans des régions telles que celle d'El Priorat, que l'on vendange encore à la main, là où les machines ne peuvent accéder. Des Pyrénées aux environs des ports de Tortosa et Beseit, les différences de terroirs sont fortement marquées. Nous pouvons être fiers de nos vins. Parmi les 12 appellations d'origine (DO), cava compris, plusieurs sont reconnus comme les meilleurs du monde.

Les hommes de la vigne et du vin ont surmonté au fil du temps bien des difficultés. À la fin du XIXe siècle, les vignes ont été ravagées par leur pire ennemi, le phylloxera.
Il a fallu se réinventer et c'est ainsi qu'est né la cava.

La culture du vin

Les fouilles préhistoriques de la Font de la Canya, à Avinyonet del Penedès, ont mis à jour de nombreux vestiges, dont des pépins de raisin, preuve que ce site de peuplement ibérique, en contact avec les Phéniciens, faisait déjà du vin au VIIe siècle av. J.-C.

Les appellations d'origine du vin et du cava

Dans chaque zone, les synergies entre entreprises touristiques et producteurs agroalimentaires proposent des expériences autour du vin. Une manière de découvrir le mode d'expression de chaque terroir et de vivre une expérience complète : gastronomie, culture et paysages.

La Catalogne certifie la qualité de ses vins et structure son offre selon douze appellations d'origine (DO) :

DO Alella

La DO la plus proche de Barcelone
À deux pas de Barcelone, entre le littoral, avec 50 km de plage, et la chaîne pré-littorale, d'excellents vins blancs sont élaborés avec, principalement, le cépage pansa blanca. L'histoire viticole des lieux est expliquée au parc archéologique Cella Vinaria, grâce aux vestiges d'une cave romaine.

Œnotourisme DO Alella
Œnotourisme DO Alella rassemble sept communes d'El Vallès Oriental, huit d'El Maresme et le Conseil régulateur de la DO Alella.
www.doalella.cat
www.doalella.org

DO Catalunya

Tous les paysages réunis dans une DO
Elle s'étend de la Méditerranée aux Pyrénées, totalise 50 000 hectares de vignes et rassemble quelque 200 caves. L'étendue et la diversité du territoire s'expriment par une grande variété de paysages, des caves bien différentes et, en définitive, la culture du vin en Catalogne.

www.do-catalunya.com

DO Cava

Les bouteilles de fête
Le cava est un vin mousseux principalement élaboré avec les cépages macabeu, xarel·lo et parellada, suivant la méthode champenoise. La DO Cava se compose de petites caves artisanales et de grandes caves au prestige international. Sant Sadurní d'Anoia est la capitale du cava.

www.crcava.es

DO Conca de Barberà

Les caves modernistes
Un territoire doté de personnalité, qui allie patrimoine, culture et vin. Cette DO se trouve au cœur de la route du Cistercien, avec le monastère de Poblet, inscrit au patrimoine de l'humanité par l'UNESCO, les caves modernistes et la cité médiévale de Montblanc. Les vedettes en sont les vins de la variété autochotone trepat.

www.doconcadebarbera.com

DO Costers del Segre

De la plaine de Lérida au Pyrénées
Les vignes de cette vaste DO s'étendent de la plaine de Lérida aux vignes de montagne du Pallars. La Route du vin, la Route de l'olive DOP les Garrigues et la Route du cistercien, avec le monastère de Vallbona de les Monges en sont les joyaux.

Route du vin de Lérida
www.rutadelvidelleida.com
www.costersdelsegre.es

DO Empordà

Les vins de tramontane
Lieu d'une grande beauté, avec le littoral spectaculaire des calanques de la Costa Brava. C'est un territoire battu par la tramontane, qui en marque les gens autant que les vins. Y coexistent un riche patrimoine médiéval, d'anciens villages de pêcheurs comme Cadaqués et Calella de Palafrugell, ainsi que le musée et les maisons de Salvador Dalí.

Route du vin DO Empordà
www.rutadelvidoemporda.org
www.doemporda.cat

DO Montsant

Les vins de la chaîne d'El Montsant

Des coopératives agricoles côtoient des caves familiales dans un paysage marqué par l'âpreté de la chaîne d'El Montsant. Dans cette région aux climats contrastés, les vedettes sont les vins noirs des cépages grenache et carignan. Signalons le magnifique panorama depuis le village de Siurana.

www.turismepriorat.org
www.prioratenoturisme.com
www.domontsant.com

DO Penedès

La grande région de production vinicole

La DO la plus productive se trouve non loin de Barcelone. Traversée par la via Augusta, elle s'étend depuis les plages, comme celle de Sitges, jusqu'au pied de la chaîne pré-littorale, à travers une autre mer, de vignes celle-là. Des paysages, des microclimats et des sols divers, où poussent ensemble le xarel·lo, variété emblématique de la DO, et d'autres cépages blancs, comme le macabeu ou le *chardonnay*, et rouges, comme le grenache. Ce territoire, autrefois frontière entre chrétiens et musulmans, est l'endroit idéal pour découvrir vins et cavas de grandes et petites caves, et vivre des traditions catalanes comme les châteaux humains.

Œnotourisme Penedès

Œnotourisme Penedès intègre les initiatives publiques et privées pour la promotion de la culture viticole et de l'œnotourisme dans le territoire de la DO Penedès. Il regroupe pour le moment 176 établissements adhérents : 75 caves, 30 restaurants et 46 hébergements, musée, œnothèques, commerces, entreprises de services et offices de renseignement touristique.

www.enoturismepenedes.cat
www.dopenedes.cat

DO Pla de Bages

Capitelles-cuves de pierre sèche près de Montserrat

Terre de contrastes, dominée par la montagne de Montserrat. Citons la Route des capitelles, héritage d'un long passé vinicole, le château médiéval de Cardona et l'ensemble Món Sant Benet, oasis alliant l'art du monastère de Sant Benet, divers équipements touristiques et le centre de recherche de la Fondation Alícia. Les principaux vins de la DO sont ceux de la variété autochtone picpoul.

www.dopladebages.com

DOQ Priorat

Le prestige international des vins catalans

La seule DO qualifiée de Catalogne est une région pleine de coteaux plutôt âpres, avec des sols d'ardoise rouge, preuves de la combativité des ceps. Le terroir d'ardoise donne des vins empreints d'une belle spiritualité qui sont appréciés dans le monde entier. Citons la chartreuse d'Escaladei, berceau des vins d'El Priorat.

www.turismepriorat.org
www.prioratenoturisme.com
www.doqpriorat.org

DO Tarragona

La tradition millénaire des vins romains

Bénéficiant d'un climat doux et de la proximité de la mer, la région produisait déjà du vin à l'époque romaine. On y élève aujourd'hui des vins dans un environnement de grand intérêt culturel, ludique (Port Aventura) et historique, avec la Tàrraco romaine, inscrite au patrimoine de l'humanité par UNESCO, le Centre Gaudí de Reus et les plages de la Costa Daurada.

www.dotarragona.cat

DO Terra Alta

La terre du grenache blanc

Avec une histoire enracinée dans une tradition vinicole millénaire, ce terroir produit 90 % du grenache blanc du pays. Les terres de cette DO surprennent par leur faible densité de population et une nature pratiquement vierge, avec l'imposant parc naturel du Port. Du point de vue culturel, il faut citer les caves modernistes de Pinell de Brai et de Gandesa, le Centre Picasso d'Horta de Sant Joan et l'itinéraire cycliste de la Voie verte.

www.doterraalta.com

Plus de 300 caves à visiter

Grandes caves renommées dans le monde entier, petites caves familiales, mas centenaires, cathédrales du vin de style moderniste, cabanes et cuves de pierre au cœur du vignoble, architecture d'avant-garde...
La Catalogne possède plus de 700 caves, dont plus 300 proposes des visites guidées.

Les cathédrales du vin

Conçues comme des coopératives, afin d'unir les efforts pour viabiliser la production de vin et d'huile, les « cathédrales du vin » sont de majestueuses bâtisses de style moderniste, œuvres d'architectes tels que Cèsar Martinell — pour la plupart —, Puig i Cadafalch — auteur de la Casa Amatller et de la Casa de les Punxes, à Barcelone — ou Pere Domènech, fils de Domènech i Montaner, l'auteur du Palau de la Música de Barcelone. Ces « temples » constituent un patrimoine unique et singulier.

Les étals de la gastronomie et de l'œnotourisme

Calendrier des foires et fêtes œnogastronomiques

Barcelona

1. Barcelona Beer Festival
Bière artisanale (Barcelone)
— *Mars*

2. Exposition de vins et cavas de Catalogne
Vin et cavas (Barcelone)
— *Septembre*

3. Marché de marchés
Vins, cavas et autres produits (Barcelone)
— *Octobre*

Costa Barcelona

4. Temps de vin
Vins des DO Catalunya et DO Penedès (Vilanova i la Geltrú)
— *Juin*

5. Vijazz
Vins de la DO Penedès (Vilafranca del Penedès)
— *Juillet*

6. Fête des vendanges d'Alella
Vins de la DO Alella (Alella)
— *Septembre*

7. Cavatast
DO Cava (Sant Sadurní d'Anoia)
— *Octobre*

Costa Brava

8. VIVID - Festival du vin
Vins de la DO Empordà (Costa Brava)
— *Avril*

9. Exposition du vin de L'Empordà
Vins de la DO Empordà (Figueres)
— *Septembre*

10. Foire Orígens
Produits de qualité (Olot)
— *Novembre*

Costa Daurada

11. Grande fête des *calçots*
Calçot IGP de Valls (Valls)
— *Janvier*

12. Repas populaire autour de la cigale de mer au Port de Cambrils
Cigales de mer
— *Février*

13. Foire au vin d'El Priorat
Vins de la DOQ Priorat et de la DO Montsant (Falset)
— *Mai*

14. Foire aux vins de la DO Tarragona
Vins de la DO Tarragona (Tarragone)
— *Juin*

15. Fête des vendanges
Vins de la DO Conca de Barberà (L'Espluga de Francolí)
— *Septembre*

16. Foire de l'huile DOP Siurana – Fête de l'huile nouvelle
Huiles DOP Siurana (Reus)
— *Novembre*

Paisatges Barcelona

17. Marché des Rameaux et Lactium (Salon du fromage)
Produits agricoles, d'élevage et fromages (Vic)
— *Mars ou avril*

18. Fête des vendanges d'El Bages
Vins de la DO Pla del Bages (Artés)
— *Octobre*

Pirineus

19. Foire de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell
Fromages artisanaux
— *Octobre*

20. Journées gastronomiques du champignon
Champignons (Alta Ribagorça)
— *Octobre*

Terres de l'Ebre

21. Fête de la plantation du riz
Riz (Amposta, Deltebre, L'Ampolla et Sant Jaume d'Enveja)
— *Juin*

22. Fête des moissons
Riz (Amposta, Deltebre, L'Ampolla et Sant Jaume d'Enveja)
— *Septembre*

23. Fête du vin de Gandesa
Vins de la DO Terra Alta
— *Octobre ou novembre*

Terres de Lleida

24. Foire de l'huile de qualité vierge extra de Les Garrigues
Huile de la DO Les Garrigues (Les Borges Blanques)
— *Janvier*

25. Rassemblement autour de l'escargot
Escargots (Lérida)
— *Mai*

26. Foire du vin de Lérida
Vins de la DO Costers del Segre (Lérida)
— *Octobre*

L'année de la gastronomie et de l'œnotourisme

Pour capitaliser le potentiel du tourisme gastronomique et de l'œnotourisme, l'Agence catalane de tourisme (ACT) organise plusieurs actions de promotion dans le cadre de l'année de la gastronomie et de l'œnotourisme, comme elle l'a fait en 2015 avec l'année de l'intérieur et de la montagne, et en 2014 avec l'année du tourisme familial. Cette année, l'ACT axera ses efforts de communication sur la gastronomie et l'œnotourisme avec les objectifs suivants :

- **Revendiquer la gastronomie comme marqueur identitaire.**
- **Positionner la Catalogne comme destination œnogastronomique de référence sur les marchés internationaux.**
- **Faire connaître au public catalan l'immense variété et la qualité du tourisme œnogastronomique de la Catalogne.**

L'ACT mènera plus de 150 actions pour lesquelles un budget de deux millions d'euros sera alloué, le plus élevé jamais octroyé à une année thématique.

Les marchés prioritaires seront : la France, le Royaume-Uni, l'Allemagne et l'Espagne ; à un second niveau : le Benelux, les pays nordiques, l'Italie et les États-Unis ; et, à un troisième niveau : le Sud-est asiatique, l'Amérique du Sud, la Chine et la Russie.

Plan d'actions et objectifs

— *Actions principales*

Catalan Wines USA à Washington DC et Denver

— Février et mai 2016

Avec ACCIÓ et son programme de promotion des vins catalans, deux présentations seront réalisées au sujet de la Catalogne comme destination œnogastronomique, à Washington DC et à Denver.

Conférence internationale de l'œnotourisme

— Avril 2016

Deux jours de débat et de réflexion autour de l'expérience œnotouristique dans le monde et de l'orientation à prendre pour répondre aux nouvelles tendances de la demande. Ces journées s'articuleront autour d'un congrès et d'une manifestation commerciale. Une soixantaine d'opérateurs touristiques et une vingtaine de représentants de la presse y sont attendus. L'ACT organisera des voyages de familiarisation, afin que les opérateurs participants connaissent l'offre œnotouristique de la Catalogne.

Présentation de la gastronomie catalane au Culinary Institute of America

— Avril 2016

Cette présentation aura lieu à Napa Valley dans le cadre de la conférence Worlds of Flavor organisée par le Culinary Institute of America avec la collaboration d'ACCIÓ.

Wine & Business Club à Paris

— Avril 2016

Avec le soutien du bureau d'ACCIÓ à Paris. Le Wine & Business Club est le premier réseau européen de directeurs d'entreprises et de professionnels de divers secteurs, unis autour d'une triple thématique : économie, gastronomie et vin. Le réseau se compose de 2 500 membres, répartis en 14 clubs. L'action consistera en une présentation de la Catalogne œnogastronomique, en présence d'un chef catalan. Elle sera suivie d'une dégustation de vins catalans que leurs producteurs présenteront au préalable. Les entrepreneurs membres du club et les journalistes constituent public cible de cet acte.

Campagne du menu « SomGastronomia »

— Avril 2016 - avril 2017

Campagne destinée aux restaurants catalans et aux hôtels pour qu'ils élaborent un menu répondant au défi de la Région européenne de la gastronomie (produits de proximité ou à kilomètre zéro, avec un menu de saison mettant la cuisine du terroir à l'honneur).

Marché d'escapades

— Mai 2016

Toutes sortes d'escapades y sont proposées pour profiter de l'intérieur des terres et de la nature de la Catalogne, avec une forte composante œnogastronomique. Installé sur le Passeig de Lluís Companys, à Barcelone, ce marché permettra au secteur touristique de proposer au public, entre autres, des expériences œnogastronomiques et de les vendre directement *in situ*. On y trouvera également des animations, notamment des ateliers, des démonstrations et des dégustations de produits.

Numéro monographique de la revue *Traveler*

— Mai 2016 (Espagne), octobre 2016 (Londres et Pays-Bas)

Numéro monographique « Catalunya for foodies » de la revue *Traveler Pocket* sur la Catalogne et son offre comme destination de tourisme gastronomique, sur la base de différents itinéraires gastronomiques à travers le territoire.

Bienvenue à Pagès

— Juin 2016

Il s'agit d'un week-end portes ouvertes chez des éleveurs et des exploitants agricoles organisé par le Gouvernement de la Catalogne en collaboration avec la Fondation Alícia. Le public rencontrera les producteurs, qui pourront lui montrer leurs exploitations, proposer des dégustations et vendre leurs produits. En outre, la restauration et l'hôtellerie offriront des séjours et des menus promotionnels spécifiques.

Prix d'œnotourisme

— Juin 2016

Deuxième édition des Prix d'œnotourisme. Ces trophées, qui ont pour objet de récompenser les meilleures initiatives œnotouristiques mises en œuvre dans le pays, visent à inciter les entreprises à veiller à la qualité, la durabilité et la spécialisation de leurs produits, en les encourageant à améliorer constamment leurs offres et à innover en présentant de nouvelles propositions.

Dîner des étoiles

— Septembre 2016

À l'occasion de la Journée mondiale du tourisme en Catalogne, l'Agence catalane du tourisme organisera un événement regroupant plus de 600 professionnels du secteur du tourisme catalan et les principaux acteurs internationaux, qui ont été conviés au workshop Buy Catalunya. L'événement rendra hommage aux cuisiniers qui mettent la gastronomie catalane à l'honneur. Les professionnels membres

des collectifs de cuisine, de Cuina Catalana et du réseau Slow Food y seront représentés. De nombreux chefs étoilés dont les établissements possèdent deux ou trois macarons Michelin prépareront le cocktail qui sera offert aux participants. Les lauréats des prix du tourisme de Catalogne 2016 seront également présents. Cet événement a pour but de mettre en valeur la gastronomie et le tourisme, une des industries les plus importantes de l'économie catalane.

Exposition de vins et de cavas

— Septembre 2016

Présence sur le stand de l'Agence catalane de tourisme pour promouvoir le tourisme œnogastronomique.

Buy Catalunya 2016

— Octobre 2016

L'acte promotionnel majeur de l'année, où la gastronomie et l'œnotourisme seront fortement représentés. L'objectif est de rassembler des entreprises touristiques catalanes et des opérateurs touristiques internationaux spécialisés dans ce domaine. Au total, plus de 2 000 rencontres commerciales sont prévues.

De la terra a la lluna (De la terre à la lune). Exposition sur le restaurant El Celler de Can Roca au Palau Robert de Barcelone

— Septembre 2016 - avril 2017

La Sous-direction générale de la diffusion du ministère de la Présidence organisera l'exposition *De la terra a la lluna*, une rétrospective de 30 ans d'histoire du restaurant El Celler de Can Roca que vous pourrez voir du 26 septembre 2016 au 30 avril 2017 au Palau Robert de Barcelone. Toni Massanés, directeur général de la Fondation Alícia, sera le commissaire de cette exposition qui a pour vocation de devenir une exposition itinérante internationale. L'ACT a collaboré à l'organisation de cette exposition.

Atelier intersectoriel lors du prochain Forum Gastronomique

— Octobre 2016

Atelier entre les différents agents du tourisme œnogastronomique en Catalogne (restaurants, hôtels, agences de voyages, entités de promotion touristique, caves...) afin de stimuler la création de produit.

MasterChef

— Saison 2016

Participation au programme gastronomique le plus suivi de la télévision espagnole ; cela permettra de projeter la gastronomie catalane sur les marchés de proximité.

Benchmark en Lombardie

— Avril 2017

Voyage de transfert de connaissances entre la Catalogne et la Lombardie, Région européenne de la gastronomie 2017, avec pour objectif de connaître de bonnes pratiques d'autres destinations.

Catalunya #Som Gastronomia Tour 2016

Action de promotion du tourisme œnogastronomique sur les marchés prioritaires suivants : France, Royaume-Uni, Espagne, Allemagne, Suède et Italie. L'action consistera en une présentation interactive de la Catalogne œnogastronomique, qui sera suivie d'un *showcooking*. Elle se conclura par une dégustation de produits catalans et de vins. Les participants seront des prescripteurs de chacun des marchés (agences de voyage, influenceurs et presse).

Présence aux salons avec « La Catalogne, votre garde-manger »

Marché de marchés, Tasta la Rambla, FITUR, WTM, ITB, B-Travel. Espace spécial au stand de l'Agence catalane de tourisme consacré au tourisme œnogastronomique.

Plan de la gastronomie

Le Plan de la gastronomie a pour objet d'articuler une proposition globale et transversale, de définir les lignes et les actions stratégiques pour consolider et renforcer le secteur dans les années à venir et établir un cadre d'indicateurs mesurables du et pour le secteur. Ce plan bénéficiera du concours d'experts du secteur et s'articulera autour de séances de travail auxquelles le secteur participera au long de l'année et qui porteront sur l'aspect gastronomique des domaines suivants : économie, patrimoine, tourisme, durabilité, santé, formation, innovation, communication et internationalisation. Les conclusions du Plan seront présentées au Forum gastronomique de Barcelone d'octobre.

Campagne de publicité thématisée en France, au Royaume-Uni et en Espagne

Voyages de familiarisation et voyages de presse à Singapour, en Australie, en Corée, en Chine et dans les pays de l'Est

Implication du secteur touristique catalan

— Membre de l'ACT : patronats de tourisme

— Plus de 350 entreprises et entités affiliées en Catalogne, Région européenne de la gastronomie, parmi lesquelles :

— Collectifs de cuisine
— Hôtels gastronomiques
— Écoles de cuisine
— Restaurants « km 0 » *slow food*
— Restaurants étoilés au Michelin
— Institut catalan de la cuisine et marque Cuina Catalana
— Caves-propriétaire et table d'œnotourisme
— Entreprises intermédiaires
— Producteurs
— Universités et centres de recherche

Tous au service de 2016, Année de la gastronomie et de l'œnotourisme, relevant ensemble le défi dont parlait également Ferran Agulló dans la préface de son *Llibre de la cuina catalana* :

« Tout comme elle possède
une langue,
une législation,
des coutumes,
une histoire propre
et un idéal politique,
la Catalogne
a aussi une cuisine.

Certaines régions,
nationalités,
peuples possèdent un plat
qui les caractérise,
mais pas une cuisine.

La Catalogne en a une. »

Nous vous invitons tous à entamer avec nous cette fantastique aventure de l'Année de la gastronomie et de l'œnotourisme 2016.

www.somgastronomia.cat
http://www.catalunya.com/que-faites-vous/noussommesgastronomie

#SomGastronomia

Generalitat de Catalunya

CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA

DL: B 9209-2016