

L'Espagne

INFORMATIONS PRATIQUES

PREPARATION AU VOYAGE

Office du Tourisme

43, rue Decamps

75016 Paris

Tel : 01 45 03 82 50

08.36.68.90.54

www.Espagne.infotourisme.com



FORMALITES

Carte nationale d'identité ou passeport en cours de validité pour les ressortissants de la CEE.

CLIMAT

Continental à l'intérieur du pays (froid l'hiver, chaud l'été). Les côtes : climat méditerranéen, hiver doux, été sec et ensoleillé. Les vents rafraîchissent l'été chaud. En Andalousie : été très chaud, idéal en automne.

CHANGE

L'euro est la monnaie officielle du pays.

Les chèques français ne sont pas acceptés.

HEURE LOCALE

C'est la même qu'en France.

TELEPHONE

Vers l'Espagne : 0034 + indicatif (Barcelone : 3, Madrid : 1) + numéro

Vers la France : 0033 + numéro (sans le 1^{er} zéro)

LANGUE

La langue officielle est le castillan (l'espagnol), mais le français est généralement compris dans les hôtels et les lieux touristiques. Cependant, dans la province de Catalogne, qui englobe la totalité de la Costa Brava, il n'est pas rare d'entendre parler le catalan.

VETEMENTS

Au printemps, en été et à l'automne, prévoir des vêtements légers mais aussi un vêtement plus chaud ou un lainage pour les soirées.

Pour les visites, nous vous conseillons des tenues et des chaussures confortables, éventuellement un chapeau et des lunettes de soleil.

REPAS

En Espagne, on mange en général tardivement : déjeuner de 13h30 à 16h et dîner à partir de 21h. Mais, dans les hôtels et restaurants, les horaires des repas sont plus adaptés à la clientèle internationale.

GASTRONOMIE

Dans le nord, on prépare remarquablement la morue, le poisson et les fruits de mer en général.

Dans le Levant, plus au sud, la "Paella" (riz à la Valencienne), a une réputation bien méritée. C'est un des plats les plus typiques d'Espagne ; on peut la préparer soit aux fruits de mer, soit à la viande, soit au poisson. Il y a aussi la « Tortilla » : omelette servie froide ou chaude le plus souvent avec des pommes de terre.

La Castille est le pays des rôtis : agneau et cochon de lait principalement. Mais le "Cocido" (pot au feu aux pois chiche), les tripes à la Madrilène et le "Chorizo" (andouillette au piment), sont également conseillés.

Enfin, l'Andalousie offre un excellent potage, surtout pour l'été : le "Gaspacho" et de succulentes préparations de poissons.

Côté douceur, les « Churros », bâtons de pâte à crêpe frits, sont

probablement la meilleure pâtisserie de la péninsule. La liste des vins est également imposante et variée.



Les vins andalous - particulièrement indiqués comme apéritif - ont un grand bouquet. Ce sont les " Finos ", la "Manzanilla " et les vins de Jerez.

Les vins de table, qu'ils soient blancs, rouges ou rosés, sont d'une grande diversité.

Certaines régions ont des vins très caractéristiques comme le " Moscatel " de Malaga et le cidre des Asturies.

A RAPPORTER

Les articles de cuir et de peau, parmi lesquels il faut mentionner les manteaux et vestes de daim et d'agneau glacé sont réputés. Les beaux modèles de haute couture sont aussi connus pour leur prix modéré. Les ouvrages artistiques de cuir, notamment les cuirs repoussés d'Andalousie, sont de bonne qualité.

On fabrique en Espagne une grande variété de modèles de meubles en bois.

A Alicante, l'industrie de la chaussure se distingue par sa qualité et son luxe.

Les tapis espagnols sont d'excellente qualité et présentent un grand choix de modèles. La joaillerie et la bijouterie présentent d'authentiques créations.

Les vins, dans leurs diverses spécialités sont universellement connus.

Enfin, par leur qualité et leur variété, les produits de l'artisanat populaire méritent un chapitre à part; on peut en trouver dans tous les villages et villes d'Espagne

BIBLIOGRAPHIE

Guide de Poche-Voyages (Marcus)

L'art de vivre en Espagne (Ed. Flammarion)

Guides de Villes : Collection Toute l'Espagne

Guide Bleu de l'Espagne (Ed. Hachette)