

DOC 1 : REUS, LA VILLE DE GAUDÍ



L'une des salles du Gaudí Centre. Reus Tourisme

Si l'on vous dit « Gaudí », vous penserez sans doute aux œuvres les plus impressionnantes de cet architecte universel, comme la Basilique de la Sagrada Família. Pourtant, c'est à moins de 100 kilomètres de Barcelone que se trouve le véritable berceau de l'artiste, son lieu de naissance et de formation : Reus, ville de la Costa Dorada, vous fascinera par son charme et son architecture « moderniste » ou Art nouveau. Ne manquez surtout pas de visiter ce joyau de la Méditerranée.

Vous aimeriez suivre les premiers pas d'Antoni Gaudí dans sa ville natale ? Venez en Catalogne, et plus concrètement à Reus (province de Tarragone), où vous pourrez vous promener dans les quartiers autrefois témoins de la jeunesse de l'artiste qui, à l'âge de 16 ans, partit pour Barcelone. Vous y visiterez des lieux emblématiques comme sa maison natale, l'église où il fut baptisé ou encore son école. Quelle meilleure façon, pour comprendre l'œuvre d'un génie, que de découvrir ses origines ? Vous pourrez également admirer la sculpture « Gaudí enfant », hommage rendu en 2002 par la ville au célèbre architecte.

Maintenant que vous connaissez les origines de Gaudí, que diriez-vous de plonger dans la magie de son univers ? Pour cela, rien de tel que la visite du Gaudí Centre, également à Reus. Cet espace de quelques 1 200 mètres carrés entièrement consacré à l'œuvre de l'architecte, équipé des toutes dernières technologies audiovisuelles, vous permettra de voir, mais aussi de toucher et de sentir les plus belles créations de Gaudí.

Placez vos sens au service d'une expérience interactive dans laquelle, à travers des maquettes, vous pourrez parcourir au toucher des œuvres de l'artiste comme les tours de la Sagrada Família et les cheminées de la Pedrera, contempler une reconstitution de son atelier ou encore admirer le seul cahier manuscrit aujourd'hui conservé du génie. Une approche exceptionnelle permettant de comprendre pourquoi Gaudí donnait à ses escaliers la forme d'un escargot ou imaginait des fontaines à l'aspect de reptiles. Vous souhaitez en savoir encore plus sur ce génie ?

L'esprit de l'Art nouveau

Après la visite du Gaudí Centre, n'hésitez pas à découvrir le reste de la ville de Reus, qui en vaut vraiment la peine. Appartenant au réseau Art Nouveau Network, qui regroupe les villes au plus riche patrimoine Art nouveau d'Europe, elle vous propose sa « Route moderniste » : une promenade agréable à travers le centre historique permettant de contempler de véritables bijoux de ce style architectural comme l'Institut Pere Mata, la Casa Navàs ou la Casa Rull. La visite inclut également l'entrée dans plusieurs musées. Vous aurez la sensation de réaliser un fascinant voyage dans le temps, puisque ces bâtiments du XIXe conservent encore leurs meubles et leur décoration d'époque. Ces visites guidées peuvent être réalisées en espagnol, anglais et français, mais nous vous conseillons de réserver à l'avance auprès de l'office de tourisme de Reus.

Toutes les époques de l'année sont bonnes pour découvrir Reus. À l'attrait de son riche patrimoine artistique s'ajoute l'intérêt de son intense programmation culturelle, avec de nombreux festivals, mais aussi des musées ou théâtres comme le Fortuny. Après toutes ces visites, n'oubliez pas de réserver quelques heures pour faire un peu de shopping : Reus est connue en Catalogne pour son offre commerciale de marques de grand prestige international.

Barcelone : le chef-d'œuvre de Gaudí

Après la découverte des origines de Gaudí à Reus, un trajet de seulement 100 km vous permettra de rejoindre Barcelone. C'est dans cette ville que l'artiste catalan créa son monde fascinant tout droit inspiré de la nature. Laissez-vous séduire par la beauté des formes et des couleurs de ses grands chefs-d'œuvre comme la Casa Milà, le parc Güell, le palais Güell, la Casa Batlló, la Sagrada Família, la crypte de la Colònia Güell ou encore la Casa Vicens. Tous ces symboles de l'architecture du XXe siècle ont aujourd'hui été inscrits au patrimoine de l'humanité par l'UNESCO.[...]

http://www.spain.info/fr/reportajes/reus_ciudad_de_gaudi.html

Gastronomie à Barcelone

La région de la Catalogne est très réputée pour sa bonne cuisine: tant pour ses aliments de base que pour la "nueva cocina española", expérimentation de nouvelles technologies et de textures et saveurs surprenantes dirigée par le meilleur chef du monde, le Catalan Ferrán Adrià. Le prix de ces plats est à la hauteur de l'innovation, alors si vous souhaitez vous rendre dans un de ses restaurants, réservez longtemps à l'avance et soyez prêt à déboursier pas mal d'argent...

Cela dit, la **gastronomie à Barcelone** ne pourrait exister sans quelques ingrédients indispensables, le top trois regroupant l'huile d'olive, l'ail et la tomate. Barcelone fait preuve d'une grande créativité culinaire en comparaison avec d'autres régions espagnoles. Par exemple, les raisins et les noix sont souvent incorporés à des plats de légumes, le lapin s'accompagne d'escargots et la viande ou la volaille se cuisine avec des fruits.

Ville méditerranéenne par excellence, la **gastronomie à Barcelone** repose sur de délicieux fruits de mer. Vous noterez également les influences de la France et de Valence; de Valence parce que la cuisine catalane apporte une grande variété de plats à base de riz comme la fameuse paella. Voici quelques exemples de spécialités culinaires catalanes :

Pa amb tomàquet

Prenez une tranche de pain, frottez-la d'ail et de tomate, arrosez le tout d'huile d'olive et salez. Vous obtiendrez un pan amb tomàquet, l'aliment de base du petit-déjeuner catalan.

Sarsuela

Plat à base de poissons revenus à l'huile d'olive, puis mitonnés avec tomates concassées, ail, oignons, cannelle, citron, jérez, laurier et paprika. Pour finir, on flambe au rhum ou au brandy et on ajoute langoustines, calamars, moules et petites palourdes. Hum !

Fideua

Un plat semblable à la paella cuisiné dans une très grande poêle ronde, avec crevettes, langoustines et poulet, poivrons et tomates, mais dans lequel les pâtes (sorte de coquillettes droites et allongées) remplacent le riz.

Crema catalana

Le dessert catalan par excellence, *la crema catalana* est une crème brûlée qui ne nécessite pas de cuisson au four, qui se sert très froide et recouverte de sucre brun caramélisé.

Calçotada

Une véritable institution catalane ! Les calçots, petits oignons, sont cuits à la braise puis «décalottés » de leur peau première et dégustés trempés dans la fameuse sauce romesco à base de tomate, de poivrons rouges, d'ail, d'amandes et d'huile d'olive.

<http://www.whatbarcelona.com/barcelone/barcelone-gastronomie.html>