



partirdemain
Les Bons Plans Voyage du Net



BARCELONE

L'ESSENTIEL



EDITION
2017

A PROPOS DE BARCELONE

■ PRÉSENTATION DE BARCELONE

Barcelone, en capitale incontestée de la Catalogne, promet un séjour fort en émotions. Deuxième ville d'Espagne, elle est mondialement reconnue pour son dynamisme et son éclectisme dans des domaines aussi variés que les médias, les arts, le sport ou la préservation d'un patrimoine historique d'envergure. Sur les rivages de la Méditerranée, le port de pêche et de plaisance impressionne par son activité, entre les allées et venues des croisiéristes, des voiliers et des chalutiers qui rapportent sans discontinuer les meilleurs fruits de mer du pays.

Riche d'une histoire de quatre millénaires, Barcelone a bien évolué depuis sa fondation par le père d'Hannibal. Ouverte aux cultures, Barcelone s'est modernisée et dispose désormais d'infrastructures ultramodernes, lesquelles ne font pas pour autant de l'ombre aux magnifiques quartiers traditionnels qui exposent un patrimoine mis en avant à la grande époque de Barcelone. En 1992, pour l'exposition universelle et les jeux olympiques, la ville a su redonner vie à ses monuments tout en rendant un fier hommage à l'hospitalité méditerranéenne.

Quel plaisir de se balader dans le parc du Collserola (plus grand que Central Park de New York !) ou de remonter le lit des deux rivières barcelonaises, la Llobregat et la Besòs. Il fait rarement froid à Barcelone ; ceci n'est pas étranger à la chaleur qui règne dans les établissements du centre-ville lorsque tombe la nuit. Sur fond de musique catalane, les bars et les discothèques du port Olympique vous accueillent avec le sourire pour un peu de plaisir nocturne.

Au lever du jour, partez à la découverte du patrimoine architectural de la ville. C'est une remontée dans le temps qui s'initie de la Casa Mila au Parc Guëll. L'Art Nouveau et son chef de file, Antoni Gaudí, a laissé derrière lui la magnifique Sagrada Família ou encore la Casa Vincens, villa aux inspirations orientales, ornée de feuilles de palmier en fer forgé. Les musées d'art dédiés aux grands noms espagnols de la peinture sont l'occasion de revisiter le mouvement cubiste avec Picasso, le surréalisme de Miró, jusqu'à l'art religieux de la Renaissance, signé El Greco.

Du haut de la montagne Collserola, le panorama est magnifique sur la vieille ville d'où se dégage le souvenir des grands conquistadors, Christophe Colomb en tête. Le contraste est assuré lorsqu'on porte son regard sur le quartier d'Eixample, au tracé postmoderne, qui privilégie l'intégration de l'architecture à la nature. Le grand stade du Camp Nou, lui-même œuvre d'un architecte moderniste, est le temple de la ferveur catalane. La joie de vivre des Barcelonais s'y exprime à chaque rencontre du club de football de la ville, le FC Barcelone.



■ INFOS PRATIQUES

A PROPOS DU PAYS

Population : 46 661 950
Langue : Espagnol
Capitale : Madrid
Système de mesure : métrique
Surface : 504 782 Km²



LA MONNAIE À BARCELONE

Barcelone utilise l'euro tout comme la France.

DÉCALAGE HORAIRE

GMT +1

Heure d'hiver : la même heure qu'en France

Heure d'été : la même heure qu'en France



Découvrez dans ce guide toutes les informations pour votre destination vacances : Barcelone. Retrouvez les 77 lieux à voir absolument et les 101 restaurants incontournables.

PRÉPARER SON DÉPART

■ QUAND PARTIR À BARCELONE ?

A des latitudes méridionales influencées par un climat méditerranéen, il fait très rarement froid à Barcelone. Les étés sont chauds et secs alors que les hivers seraient plutôt doux et sensiblement plus humides. On notera tout de même que les étés ne sont pas tout à fait aussi secs que dans d'autres villes du bassin méditerranéen (le Maghreb, notamment).

Tout au plus les automnes (parfois précoces, dès la fin août, mais doit-on vraiment parler d'automne ou plutôt de fin de saison estivale ?) sont-ils parfois orageux. Cette période est aussi la plus humide de l'année, sans qu'il ne pleuve démesurément : en effet, d'avril à septembre, en raison de l'influence d'un vent d'ouest, les précipitations sont négligeables et le taux d'humidité suit (il est à la baisse).

C'est très certainement la meilleure période pour profiter à la fois des plages et du patrimoine culturel. Munissez-vous tout de même d'un parapluie ou réservez un peu de votre budget à l'éventualité d'un achat précipité. On n'est jamais trop prudent !

Pour la gouverne des météorologues en herbe, la température annuelle moyenne atteint les 20 degrés le jour, pour 11 degrés la nuit. Un vrai temps de péninsule ibérique !

En sachant que pour constituer une moyenne, il faut des extrema qui se compensent. Dans le cas de Barcelone, ils se dénomment janvier (le mois le plus frais avec 8 degrés environ) et août (entre 25 et 30 degrés ; c'est tout de suite plus chaud).

Mois	Tendances	Temp. Min	Temp. Max	Saison
Janvier		5 °C	13 °C	Hiver
Février		5 °C	14 °C	Hiver
Mars		9 °C	17 °C	Printemps
Avril		12 °C	20 °C	Printemps
Mai		14 °C	21 °C	Printemps
Juin		16 °C	24 °C	Été
Juillet		19 °C	27 °C	Été
Août		19 °C	27 °C	Été
Septembre		17 °C	25 °C	Automne
Octobre		13 °C	21 °C	Automne
Novembre		8 °C	17 °C	Automne
Décembre		6 °C	14 °C	Hiver

■ période idéale ■ période normale ■ période à éviter

■ PASSEPORT ET VISA

VOTRE PASSEPORT, OU À DÉFAUT, VOTRE CARTE D'IDENTITÉ, DOIT ÊTRE EN COURS DE VALIDITÉ.

L'entrée n'est pas tout à fait libre ! L'Espagne n'est pas encore un moulin et vous demande un passeport ou une carte d'identité. En cours de validité, bien sûr !

VOUS N'AUREZ PAS BESOIN DU VISA.

Il n'y a pas besoin d'un visa. Entrez sans frapper... ou presque !

■ FÊTES

7 MAR Fête locale du 7 mars (Jour férié)

25 MAR Día de navidad (Jour férié)

22 AVR Divendres Sant (Jour férié)

25 AVR Dilluns de Pasqua Florida (Jour férié)

1 MAI Día del trabajo (Jour férié)

13 JUI Dilluns de Pasqua Granada (Jour férié)

24 JUI Sant Joan (Jour férié)

15 AOÛ Assumpció (Jour férié)

11 SEP Diada Nacional (Jour férié)

24 SEP La Mercè (Jour férié)

12 OCT Día de la Hispanidad (Jour férié)

1 NOV Tot Sants (Jour férié)

6 DÉC Día de la Constitución (Jour férié)

8 DÉC Jour de l'Immaculée Conception

26 DÉC Sant Esteve (Jour férié)

26 DÉC Boxing Day

1 JAN 1 de gener (Jour férié)

6 JAN Reis Magos (Jour férié)

Découvrez toutes les fêtes et événements sur la page Agenda du guide !

■ LES CONSEILS SANTÉ

Peu de maladies ou d'épidémies chroniques à signaler dans la région de Barcelone. L'époque de la grippe espagnole et des pandémies du même acabit est bel et bien révolue.

Comme partout dans l'Union européenne, emportez avec vous la nouvelle Carte Européenne d'Assurance Maladie, laquelle vous donne le droit à des soins gratuits ou à tarifs préférentiels en cas d'urgence médicale. Pensez à vous adresser à votre centre d'Assurance Maladie au minimum 15 jours avant votre départ, sous peine de ne pas être en règle lors de votre entrée en Espagne.

Si vous suivez un traitement médical en France (une dialyse, des injections d'insuline, une surveillance particulière qui requiert un suivi régulier...), profitez-en pour demander le formulaire E112, accompagné d'une autorisation écrite qui attestera de votre droit à poursuivre ce traitement sur le territoire espagnol.



Faites d'une pierre deux coups en souscrivant une assurance rapatriement : prévenir vaut toujours mieux que guérir, l'Espagne n'y fait pas exception !

Toutefois, pas d'inquiétude en cas de petit pépin, le réseau de soins est excellent dans tout le pays, et c'est notamment vrai pour Barcelone, qui compte pas moins de 6 hôpitaux répertoriés comme établissements nationaux. En cas d'urgence médicale, composez le 061 pour être mis en liaison avec une permanence médicale. La protection civile de Barcelone est également disponible en cas d'accident. Pour cela, composez le (93) 485.03.03.

Les contacts de tous les hôpitaux de la ville :

Hospital general Vall d'Hebron : 93.274.61.00

Hospital clinic i Provincial : 93.227.54.00

Hospital de la Santa Creu i Sant Pau : 93.291.90.00 / 972.20.27.00

Hospital Casa de maternitat : 93.227.56.00

Hospital 2 de Maig : 93.507.27.00

Hospital del Mar : 93.221.10.10

Petit conseil bonus pour qui part en été (une majorité des Français) : il est déconseillé de consommer de la mayonnaise en été, des traces de salmonellose ayant récemment été détectées dans plusieurs endroits de la ville.

■ LES NUMÉROS D'URGENCE

POLICE 112

POMPIERS 112

■ LES VACCINS RECOMMANDÉS

HÉPATITE B Tout le monde peut bénéficier de ce vaccin à condition d'être âgé d'au moins deux ans. Idéal avant de se rendre à Barcelone.

DT POLIO Si vous ne vous êtes pas fait vacciner depuis plus de dix ans, n'oubliez pas de faire un rappel avant de partir pour Barcelone.

■ LES RISQUES À CONNAÎTRE

TUBERCULOSE Dans l'éventualité d'une prolongation de votre séjour à Barcelone, n'oubliez pas d'immuniser les enfants. Dès l'âge d'un mois, ils peuvent se faire administrer le vaccin contre la tuberculose. Dès lors qu'ils ont au moins neuf mois, vous pouvez leur inoculer le vaccin contre les oreillons, la rougeole et la rubéole.

AVANT DE PARTIR

■ CHECKLIST



IMPRIMER VOTRE GUIDE GRATUIT PARTIRDEMAIN.COM ;-)

C'est fait, vous pouvez maintenant cocher les cases suivantes au fur et à mesure.



VÉRIFIER VOTRE CARTE D'IDENTITÉ OU PASSEPORT

Vérifiez que votre carte d'identité ou votre passeport est bien à jour et qu'il est valable pour toute la durée de votre séjour.



SE MUNIR DE LA BONNE CARTE BANCAIRE

Si certaines cartes bancaires peuvent être utilisées dans à peu près tous les distributeurs, ce n'est pas le cas de toutes. Renseignez-vous auprès de votre banquier. Celui-ci vous indiquera entre autres le plafond de retrait mensuel ou hebdomadaire autorisé. De plus, prendre contact avec votre banquier, c'est se prémunir d'éventuels désagréments tels que le blocage automatique des cartes à l'étranger.



EMPORTER SA CARTE EUROPÉENNE D'ASSURANCE MALADIE

C'est l'équivalent de la Carte Vitale française. Elle est valable dans tout l'Europe. En faire la demande quelques semaines avant votre départ à la caisse de Sécurité Sociale



SE MUNIR DE SON PERMIS DE CONDUIRE

Dans de nombreux cas, vous aurez besoin d'un permis de conduire international. Pour solliciter ledit document, il suffit de vous rendre à la mairie de votre ville avec votre permis national.



EMPORTER SA CARTE D'ASSISTANCE

Si vous faites partie des souscripteurs d'assurances corporelles, voire de rapatriement, emportez la carte d'assistance avec vous : nominative, elle seule vous donnera accès à de telles prestations. Elle affiche notamment le numéro d'urgence à appeler en cas de problème.



DÉCLARER LE CONTENU DE SON PORTEFEUILLE

Si vous avez souscrit une assurance contre le vol de vos papiers, déclarez-les avec exactitude.



FAIRE DES PHOTOCOPIES DE SES PAPIERS

Emportez avec vous plusieurs exemplaires (photocopies) de vos papiers (identité, ordonnances médicales...). Pensez à conserver le tout à l'écart des originaux, pour ne pas tout perdre en une fois. Pour plus de sécurité, numérisez-les et transmettez-les par courriel.



COMPATIBILITÉ DU TÉLÉPHONE

Votre forfait comprend-il effectivement une option internationale ? Si vous préférez achetez des cartes prépayées sur place, prenez soin de débloquent votre mobile au préalable.



LA TROUSSE DE PREMIERS SOINS

On n'y pense pas systématiquement, mais les petits pépins surviennent si vite qu'une petite trousse de bandages, pansements, désinfectants et compagnie ne sera pas de trop.



IMPRIMER SES RÉSERVATIONS

Imprimez autant de fois que souhaité votre confirmation de vol. Faites de même pour votre hôtel : en effet, certains établissements ne gardent pas trace de votre réservation dans leur système en ligne.



FAIRE VOTRE ENREGISTREMENT DE BILLET D'AVION EN LIGNE

Procédure indispensable si vous souhaitez éviter le surbooking (surcharge d'un avion qui mène à l'impossibilité pour certains passagers d'embarquer). A faire au moins 24 heures avant le décollage, sachant que les conditions exactes varient selon la compagnie ainsi que le type de billet sollicité.

■ ELECTRICITÉ

Tension ou voltage : 230 volts

Fréquence du courant : 50 Hz

Vous n'avez pas besoin d'adaptateur.

LES PRISES ÉLECTRIQUES



Type C



Type F

Ajoutez vous-même les derniers éléments à ne pas oublier

■ VOTRE CHECKLIST



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....

QUE FAIRE DANS LA CIUTAT VELLA

■ DÉCOUVREZ CIUTAT VELLA

En catalan, Ciutat Vella signifie "vieille ville". Entre la Méditerranée (sur laquelle elle s'étend avec son centre de loisirs dénommé Maremagnum) et la grand-place de Catalogne, Ciutat Vella est limitrophe du quartier moderne de l'Eixample. Un quartier dont l'immensité urbaine contraste fortement avec l'authenticité de la vieille ville de Barcelone.

C'est ainsi que le quartier gothique abrite encore aujourd'hui des édifices médiévaux, nichés au cœur d'un complexe urbain d'un autre temps. Au détour des places et des rues pavées, de multiples cathédrales et palais qui entérinent Barcelone en centre artistique novateur de toute l'Espagne.

Ciutat Vella est traversée par les Ramblas. Tel un sillon, ce grand boulevard bordé d'arbres divise la vieille ville en deux. Pour parcourir le quartier de long en large, rien de plus facile, il suffit donc de se repérer à cette grande avenue. Vous ne passerez d'ailleurs pas à côté des nombreuses boutiques de fleuristes et d'artisans locaux.

Si l'hôtel de ville est à chercher dans le quartier gothique, le musée d'art contemporain se trouve dans le Chinatown local, appelé El Raval : Barcelone a aussi son quartier chinois !

En un mot comme en cent, Ciutat Vella est unique. Mais ceci vaut bien le détour, tant le district véhicule un patrimoine et une histoire incomparables.



■ LES INCONTOURNABLES DE LA CIUTAT VELLA



LAS RAMBLAS

Sur plus d'un kilomètre, musées, magasins et bars à tapas rivalisent d'ingéniosité pour vous offrir un peu de plaisir catalan, sans artifice.

Notre avis : ★★☆☆

Adresse : La Rambla 08002 Barcelona, Espagne

Horaires : A toute heure du jour ou de la nuit, il y aura toujours un établissement d'ouvert !

Prix : L'accès aux magasins (et compagnie) est bien sûr gratuit. A vous de voir quelle somme vous investirez dans vos séances shopping.



EL GÒTIC

Le style gothique s'impose en élément majeur de la vieille ville. Les grandes civilisations qui ont peuplé le bassin méditerranéen y sont chacune représentées.

Notre avis : ★★☆☆

Adresse : C/ Sant Sever, 4 08002 Barcelona, España

Téléphone : 934 121 287

Horaires : Ouverte 24 heures 24, cette œuvre d'art ne ferme jamais les yeux. A votre bonheur !

Prix : Visiter une vieille ville n'a jamais fait de mal au porte-monnaie, d'autant plus lorsque c'est gratuit !



PALAU GÜELL

Inscrit au patrimoine de l'UNESCO, ce palais d'Antoni Gaudí a déjà attiré des millions de visiteurs.

Notre avis : ★★☆☆

Adresse : Palau Güell Carrer Nou de la Rambla, 3-5, 08001 Barcelona, Espagne

Téléphone : 933 173 974

Horaires : Du mardi au samedi, de 10h à 14h30. Fermé pendant les périodes de vacances.

Prix : Visite gratuite pour tout le monde. 60 personnes maximum par créneau.



PALAU DE LA MÚSICA CATALANA

Les plus beaux concerts de musique catalane classique ont lieu dans cette enceinte décorée de mosaïques à l'effigie des plus grands compositeurs.

Notre avis : ★★☆☆

Adresse : Palau de la Música Catalana C/ PALAU DE LA MÚSICA, 4-6, 08003 Barcelona, Espagne

Téléphone : 00 34 902 442 882

Horaires : Tous les jours entre 9h et 21h. Concerts en semaine : entre 10h et 21h. Concerts du week-end : mêmes horaires, mais penser à venir plus tôt.

Prix : 10€ pour visiter le bâtiment. Un peu plus pour assister à d'éventuels concerts.

MANGER ET SORTIR DANS LA CIUTAT VELLA



■ LES INCONTOURNABLES DE LA CIUTAT VELLA



CAL PEP

Une expérience révolutionnaire à vivre dans ce restaurant qui marie les saveurs comme les tapas.

Notre avis : ★★

Adresse : PLAÇA OLLES, 8 08003 Barcelona, España

Téléphone : 933 107 961

Horaires : Le lundi : fermé pour le déjeuner ; dîner de 19h30 à 23h30. Du mardi au vendredi : de 13h à 15h45 et de 19h30 à 23h30. Le samedi : de 13h à 15h45. Fermé les dimanches et jours fériés, ainsi qu'au courant du mois d'août.

Prix : Pour un menu complet, compter entre 30 et 40€. Avec le vin (excellent au demeurant), remonte le total à 50€.



SAGARDI (RESTAURANT)

Ce restaurant authentique aurait presque des airs de taverne basque. On ne s'en plaindra, tant le résultat est convaincant.

Notre avis : ★★

Adresse : c/ Argenteria 62, Zona del Borne 08003 Barrio Gótico, España

Téléphone : 902 520 522

Horaires : Tous les jours de 10h à 0h30. Jusqu'à 1h du matin les vendredis et samedis.

Prix : Pour un menu complet, la note s'élève à 30, voire 40€.



ROSA NEGRA

Des Mexicains passionnés de cuisine ont ouvert ce bar dans lequel ils vous proposent de goûter à leurs spécialités comme à des cocktails fruités.

Notre avis : ★★

Adresse : C/ Via Laietana, 46 08003 Barcelona, España

Téléphone : 933 101 798

Horaires : Tous les jours, de 13h à 16h puis de 19h30 à minuit.

Prix : Des entrées entre 5 et 10€. Pour un menu correct avec dessert, c'est au minimum 20€ par personne.



SHOKO BARCELONA

La plage est située à proximité de cette boîte de nuit au style asiatique et plutôt orientée house music.

Notre avis : ★★

Adresse : Passeig Marítim (la Barceloneta), 36 08003 Barcelona, España

Téléphone : 932 259 200

Horaires : Tous les jours de minuit à 5h du matin. La guest list est close à 2h30.

Prix : De nombreuses soirées sont gratuites jusqu'à 1h du matin. Par la suite, il faut s'acquitter d'une dizaine d'euros. Les consommations sont entre 5 et 10€.



HARD ROCK CAFÉ

Même dans une ville au sang chaud, la scène underground et la pop-rock ont leur place de choix.

Notre avis : ★

Adresse : Plaça de Catalunya, 21 08002 Barcelona, Espanya

Téléphone : 932 702 305

Horaires : Du dimanche au mardi : de 12h30 à 1h30 du matin. Du vendredi au samedi : de 12h30 à 3h du matin. Fermé les autres jours.

Prix : Des plats copieux à partir d'une dizaine d'euros.



7 PORTES

Autant de portes d'entrée pour une invasion de saveurs et de plats qui se dégustent à toute heure de la journée.

Notre avis : ★

Adresse : Passeig d'Isabel II, 14 08003 Barcelona, Espanya

Téléphone : 933 193 033

Horaires : Tous les jours de 13h à 1h du matin.

Prix : Environ 30€ pour un menu complet, le midi comme le soir.



NASTY MONDAYS

Pas de plaisir imposé : tous les genres musicaux se mêlent dans l'arène du Nasty Mondays.

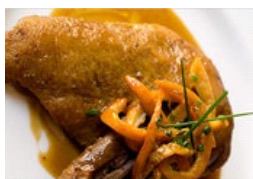
Notre avis : ★★

Adresse : C/ NOU DE LA Rambla, 111 08004 Barcelona, España

Téléphone : 934 414 001

Horaires : Le lundi et le mardi jusqu'à 2h du matin.

Prix : Le prix d'entrée est raisonnable (autour des 10€). Ce qui revient plus cher, ce sont les consommations !



CAN RAVELL

Favori des Catalans depuis sa fondation en 1929, le Can Ravell ose déroger aux traditions culinaires, pour le meilleur.

Notre avis : ★

Adresse : C/ Aragó, 313 08009 Barcelona, España

Téléphone : 934 575 114

Horaires : Lundi et samedi : de 9h à 18h. Mardi et mercredi : de 8h30 à 21h30h. Jeudi et vendredi : de 8h30 à 22h. Fermé le lundi.

Prix : Assez cher si vous désirez manger comme il faut : 70€ environ à la carte.

FAIRE DANS L' **QUE** EIXAMPLE

■ DÉCOUVREZ EIXAMPLE

L'Eixample est surtout réputé pour ses centaines de bâtiments à l'architecture moderniste. Les plus grands architectes catalans y ont instauré de nouveaux concepts incluant jusqu'à l'utilisation savante des rayons du soleil et de la ventilation naturelle.

A l'inverse de la vieille ville, ce district brille donc par le modernisme qui anime ses rues dessinées selon un plan urbain bien précis. Gaudí, en instigateur des plus majestueux monuments de la ville, fait la fierté des résidents de l'Eixample avec la Sagrada Família, cathédrale aux motifs gothiques scandinaves.

Et quelle surprise de constater que l'harmonie des formes ne constitue pas en soi un but unique : depuis quelques décennies, les boîtes de nuit elles-mêmes s'efforcent d'incorporer un peu de modernité sans nuire à un paysage traditionnel parmi les plus authentiques du pays.

L'Eixample est également l'un des quartiers les plus cosmopolites de la ville. En témoigne la prééminence de son quartier chinois.



■ LES INCONTOURNABLES DE L'EIXAMPLE



LA SAGRADA FAMÍLIA

Cette cathédrale, qui a nécessité le concours de sculpteurs, de tailleurs et d'architectes par dizaines, fait la fierté de tout une ville.

Notre avis : ★★☆☆

Adresse : Temple de la Sagrada Família C/ MALLORCA, 401, 08013 Barcelona, Espagne

Téléphone : +34 93 207 30 31

Horaires : Entre octobre et mars, tous les jours de 9h à 18h. D'avril à septembre, c'est entre 9h et 20h.

Prix : C'est 12€, une somme très largement rentabilisée.



CASA MILÀ

L'architecture insolite de la Casa Milà symbolise à elle seule la grandeur moderne de Barcelone. Tout y est difforme pour plus de féérie.

Notre avis : ★★☆☆

Adresse : Paseo de Gracia, 92 08008 Barcelona, Spain

Téléphone : 934 845 900

Horaires : De 10h à 19h30 tous les jours sauf 1er et 6 janvier, 2^e semaine de janvier et 25/26 décembre

Prix : Le prix est unique et loin d'être inique : 8€.



MUSÉE ÉGYPTIEN

Plus de mille objets vous invitent à découvrir le quotidien des familles sous l'Égypte ancienne.

Notre avis : ★☆☆☆

Adresse : C/ València, 284 08007 Barcelona, España

Téléphone : 934 880 188

Horaires : Du lundi au samedi : de 10h à 20h. Le dimanche de 10h à 14h.

Prix : Plein tarif : 11€. Étudiants et seniors : 8€. Se renseigner pour les prix de groupes.



ZARA

Internationalement connue, la marque espagnole Zara a également colonisé Barcelone. Une invasion facilitée par des prix parmi les plus bas du marché.

Adresse : Rambla de Catalunya, 71 08007 Barcelona, Espagne

Téléphone : 00 34 93 412 43 29

Horaires : Du lundi au vendredi : de 9h30 à 14h et de 16h à 19h30. Le samedi : de 10h à 14h. Fermé le dimanche.

Prix : Quelques dizaines d'euros pour chaque article et la facture monte vite à plus d'une centaine de pépètes.

MANGER ET SORTIR DANS L' EIXAMPLE

■ LES INCONTOURNABLES DE L'EIXAMPLE



SUTTON

Entre hip-hop et R&B, voici une excellente alternative à des discothèques plus cotées.

Notre avis : ★★

Adresse : C/ Tuset, 13 08006 Barcelona, España

Téléphone : 932 090 537

Horaires : En semaine, entre 23h30 et 5h du matin. Le week-end, de 23h30 à 4h30.

Prix : Pour rentrer, il faudra s'acquitter d'une quinzaine d'euros.



CINC SENTITS

La cuisine catalane est plus que jamais au goût du jour dans ce restaurant moderne qui fait honneur à sa région.

Notre avis : ★

Adresse : Aribau, 58 08011 Barcelona, Spain

Téléphone : 933 239 490

Horaires : Déjeuner tous les jours de 13h30 à 15h. Pour le dîner, c'est entre 20h et 23h.

Prix : Comptez 35€ par personne pour un menu complet (et copieux).



MOO

La modernité ou rien, sinon une cuisine qui fait des émules et une carte des vins parmi les plus élaborées de la ville.

Notre avis : ★

Adresse : C/ Rosselló, 265 08008 Barcelona, España

Téléphone : 934 454 000

Horaires : Du lundi au samedi : de 13h30 à 16h et de 20h30 à 23h. Fermé le dimanche.

Prix : Entrées entre 15 et 20€. Idem pour les plats. Desserts à 10€. Menu dégustation à 85€ environ.



EL TROBADOR

Les troubadours ont disparu depuis des siècles ; pas la cuisine méditerranéenne d'antan. El Trobador est un vrai temple de la cuisine authentique.

Notre avis : ★★

Adresse : Calle Enric Granados, 122 08008 Barcelona, España

Téléphone : 934 160 057

Horaires : Tous les jours, de midi à 1h30 du matin.

Prix : Une trentaine d'euros suffiront à combler la plupart des estomacs d'un repas complet et savoureux.



OSMOSIS

Quand les Catalans n'en font qu'à leur tête, ils accommodent à leur façon la cuisine méditerranéenne... une recette du tonnerre !

Notre avis : ★★

Adresse : C/ Aribau, 100 08036 Barcelona, España

Téléphone : 934 545 201

Horaires : Déjeuner de 13h30 à 15h30. Dîner de 20h30 à 23h30. Fermé le dimanche soir. Même chose le lundi.

Prix : Pour un menu complet incluant amuse-gueule, apéritif, plat principal, dessert et boisson, comptez 25€. Un autre menu est disponible à 40€ environ.



LA FIRA

Ce lieu insolite ne jure que par le monde de la fête foraine : son décor est fait d'auto-tamponneuses, de buvettes authentiques et de stands de tir.

Notre avis : ★★

Adresse : Carrer de Provença, 171 08036 Barcelona, Spain

Téléphone : 989 781 096

Horaires : Du mardi au jeudi : de 22h à 3h ; le vendredi et le samedi de 19h à 4h30 ; le dimanche de 18h à 1h.

Prix : 20€ pour les moins gourmands, 30€ pour les autres. C'est le prix moyen d'un repas constitué à la carte.



ROXY BLUE BARCELONA

Discothèque à la clientèle huppée, le Roxy Blue vous accueillera toutefois sans rechigner sur ses trois pistes de danse.

Notre avis : ★

Adresse : C/ Consell de Cent, 294 08007 Barcelona, España

Téléphone : 687 849 887

Horaires : Tous les jours (sauf le samedi) de minuit à 5h du matin. La guest list est close à 2h30 du matin.

Prix : L'entrée est gratuite jusqu'à 2h30 du matin et coûte 15€ par la suite.



FLASH FLASH

Propriété d'un grand photographe espagnol, ce restaurant est un temple de l'art contemporain et de la tortilla espagnole.

Notre avis : ★

Adresse : C/ GRANADA DEL PENEDÈS, 25 08006 Barcelona, Spain

Téléphone : 932 370 990

Horaires : Sans interruption de 13h à 1h30 du matin

Prix : Pour un menu avec entrée et dessert, 25€ devraient suffire, en moyenne. Ce qui signifie qu'il faut de tout pour faire un monde (ou plutôt un chiffre, dans ce cas).

QUE FAIRE À SANTS-

MONTJUÏC

C

■ DÉCOUVREZ SANTS-MONTJUÏC

Comprenant dans son espace territorial la montagne de Montjuïc, ce district représente à lui seul un cinquième de la superficie de la ville.

L'hétérogénéité du territoire se traduit par une impressionnante diversité sociale. Sants-Montjuïc agit en catalyseur de cultures venues de toute la Catalogne, voire de l'Espagne tout entière.

Face au musée d'Art catalan, situé dans le quartier moderne, le fort de Montjuïc n'a pas à rougir de sa vétusté, qui est tout à son honneur. Passé et présent ne font qu'un depuis les jeux olympiques de 1992. Piscine, gymnase et village des athlètes font de ce village olympique un élément singulier de l'urbanisme barcelonais.

Quant à la fameuse rue Coberta, ses nombreux commerces retiendront votre attention, avant de vous mener vers le parc naturel de Montjuïc, zone spéciale reconnue pour l'abondance de sa flore adaptée aux conditions urbaines.

Un peu plus loin se dressent voiles et containers, symboles de l'activité du port de Barcelone, véritable polygone industriel de la ville.



■ LES INCONTOURNABLES DE SANTS-MONTJUÏC



SITE OLYMPIQUE DE MONTJUÏC

Revivez les merveilleux jeux olympiques d'été 1992 en visitant le village des athlètes et les installations sportives encore en fonction.

Notre avis : ★★☆☆

Adresse : Avinguda de l'Estadi, 54 08038 Barcelona, Spain

Téléphone : 902 666 902

Horaires : Le site olympique est ouvert à la visite 24 heures sur 24. En revanche, l'accès aux installations telles que la piscine se fait uniquement la journée.

Prix : La plupart de ces "vestiges" d'une autre décennie sont accessibles gratuitement.



POBLE ESPANYOL

Les villages espagnols typiques ne sont pas légion à Barcelone, surtout en plein cœur de Montjuïc : profitez-en !

Notre avis : ★★☆☆

Adresse : Avinguda Marquès de Comillas, 13 08038 Barcelona, España

Téléphone : 935 086 300

Horaires : Sans interruption, l'endroit est ouvert à tout public.

Prix : Payant : 8 euros



CHÂTEAU DE MONTJUÏC

Le plus grand château de Barcelone est un vestige érigé au 17^e siècle, sous le règne de Philippe IV.



TÉLÉPHÉRIQUE DE BARCELONE

Découvrez Barcelone en vue plongeante grâce à ces cabines perchées à 70 mètres d'altitude.

BARCELONE

Notre avis
Adresse
Téléphone
Horaires

Prix : Entrée dans l'enceinte du château à 1,50€. Le double pour visiter le musée avec.

Notre avis ★★

Adresse : Carretera Montjuïc, 66 0

Téléphone : 933 298 613

Horaires : Janvier-février : de 10h1

juin à mi-septembre : de 11h à 20h. De mi-septembre à mi-octobre : de 10h45 à 19h. De mi-octobre à fin décembre : de 10h15 à 17h45.

Prix : Adultes : 12,50€. Enfants : 9€.

partir demain
Les Bons Plans Voyage du Net

MANGER ET SORTIR À SANTS-

MONTJUÏC

C

■ LES INCONTOURNABLES DE SANTS-MONTJUÏC



DISCOTHEQUE

Concerts live et sessions mix vous laisseront sur place, avant que la fête ne reprenne le dessus, jusqu'au bout de la nuit.

Notre avis : ★

Adresse : Calle Tarragona, 141 08014 Barcelona, Spain

Téléphone : 655 675 082

Horaires : Tous les soirs entre minuit et 5h du matin.



CASA ARRIBES

Caché dans les rues du Poble Espanyol, ce bar à vins est le roi de la dégustation. Au programme, grands crus et fromage de pays.

Notre avis : ★

Adresse : Avinguda Marquès de Comillas, 13 08038 Barcelona, España

Téléphone : 935 086 300

Prix : Les traditions se paient à prix cash : pas moins de 40€ par personne, pour peu que l'on souhaite vivre un véritable expérience de gourmet.



LA TERRAZZA

La chaleur des nuits espagnoles aura peut-être raison de votre ténacité, dans cette boîte de nuit ouverte exclusivement en période estivale.

Notre avis : ★

Adresse : C/ Marina, 19-21 08005 Barcelona, España

Téléphone : 932 257 878

Horaires : Ouvert seulement en période estivale, du jeudi au dimanche, entre minuit et 6h du matin.

Prix : 15€ l'entrée (tout de même) !



EL XALET

En plein cœur du site olympique de Montjuïc, prenez votre repas sur une terrasse qui offre le plus beau panorama sur la ville.

Notre avis : ★

Adresse : Avinguda Miramar, 31 08038 Barcelona, Spain

Téléphone : 933 249 270

Horaires : De 13h à 16h et de 20h à minuit. Jusqu'à 1h le vendredi et le samedi.

Prix : Relativement onéreux : il faudra compter près de 50€ par personne pour composer un menu à la carte.



INOPIA CLASSIC BAR

Classique ou kitsch, à vous de choisir ! Ce qui compte, c'est une gastronomie sans faille qui plaira à toutes les fines bouches.

Notre avis : ★

Adresse : C/ Tamarit, 104 08015 Barcelona, España

Téléphone : 934 245 231

Horaires : Du mardi au vendredi : de 13h à 15h30 et de 19h à 23h. Le samedi de 19h à 23h. Fermé le dimanche et le lundi.

Prix : Prix moyen pour un menu standard : 25€.



NECTARI

La simplicité d'une succulente gastronomie confère à ce restaurant de fruits de mer un rapport qualité-prix inégalable.

Adresse : C/ València, 28 08015 Barcelona, Spain

Téléphone : 932 268 718

Horaires : De 13h à 16h et de 20h à minuit. Fermé le dimanche.



JON MAI

La fierté régionale bien connue des catalans

Adresse : C/ Poeta Cabanyes, 21 08004 Barcelona, España

Téléphone : 934 424 985

Horaires : Déjeuner de 13h à 16h et dîner après 21h

QUE FAIRE DANS L'EST (BARCELONETA...)



■ DÉCOUVREZ EST (BARCELONETA...)

Dans le nord, tout n'a pas évolué en phase avec le reste de la ville. Les trois districts qui composent la banlieue septentrionale de Barcelone sont essentiellement constitués de communautés d'immigrés (El Nou Barris et sa richesse socio-culturelle), de centres commerciaux (la vie trépidante de Sant Andreu en témoigne) et de vestiges médiévaux mêlés aux nouveaux immeubles de béton (district le plus peuplé de la ville, Sant Martí en est l'exemple).

L'architecture, dans tout l'éclectisme qui la caractérise, est devenue un témoin inerte et muet des évolutions d'une société aussi cosmopolite qu'ultramoderne. Il n'est donc pas rare de croiser des Maghrébins, des Roms ou des Portugais du Nou Barris durant vos séances shopping à Sant Andreu ou le long des plages de Sant Martí. Le nord est donc une véritable mosaïque de quartiers qui ont chacun leur personnalité propre.

Pour El Nou Barris, cette différence est marquée par le souvenir des ouvriers d'après-guerre, ceux qui exerçaient dans les usines de Montjuïc et dont les descendants vivent aujourd'hui dans les "casas baratas").

A Sant Andreu, le charme des traditions du marché d'à côté se mêle à l'utilitarisme de centres commerciaux devenus des temples du shopping sans complexe. Au rythme de l'urbanisation, les anciennes demeures d'il y a plusieurs siècles ont été réhabilitées, mais le vieux centre a été préservé, fait de ruelles pavées bordées d'échoppes artisanales qui portent entre leurs murs le souvenir de générations d'ouvriers catalans qui se sont succédées. L'art gothique fait même une intrusion remarquée avec la Parroquia, cathédrale du Moyen-Age rénovée par les modernistes du siècle dernier.

Enfin, à Sant Martí, la mosaïque culturelle en arrive à son paroxysme : pas moins de 10 petits quartiers composent ce district, ancienne zone religieuse indépendante. Sant Martí a en effet connu une histoire à part, qui a influencé non seulement la vie de ses résidents, mais aussi celle de tous les Barcelonnais. Après avoir été l'un des lieux illustres de la révolution industrielle catalane, Sant Martí s'est modernisé dans une logique de développement durable, tout en conservant ses vestiges d'époque médiévale, dans le quartier nommé El Clot. La nature a elle aussi gardé ses droits dans un quartier qui tire son nom de la rivière qui l'irrigue : El Besòs i el Maresme. Les innovations ont rythmé à tout point de vue l'évolution de l'un des districts les plus modernes de la Barcelone d'aujourd'hui. La modernité éclabousse de sa classe le quartier du Poblenou, où l'on trouve les immeubles les plus hauts de la ville. Le summum est atteint sur le site olympique, depuis le village des athlètes et son casino au port olympique, d'où s'élancent avec grâce les paquebots et bateaux de plaisance en partance pour la Méditerranée.



■ LES INCONTOURNABLES DE L'EST (BARCELONETA...)



VILA OLÍMPICA

Les délégations olympiques, les athlètes en tête, ont séjourné dans ce village olympique qui offre désormais l'occasion de se détendre tout en pratiquant des activités sportives.

Notre avis : ★★

Adresse : Carrer del Doctor Aiguader, 49 08003 Barcelona, Spain

Téléphone : 932 219 593

Horaires : Dans l'absolu, vous pourrez visiter ce village quand bon vous semblera. Dans la pratique, on y va plutôt en cours de journée.

Prix : La visite des installations est gratuite.



VIEUX CENTRE DE SANT ANDREU

Ce vieux centre est un véritable écran de patrimoine historique au milieu de la modernité galopante. Echoppes et villas traditionnelles font face aux lignes de train à grande vitesse.

Notre avis : ★★

Adresse : District de Sant Andreu 08030 Barcelone

Horaires : Ce vieux village est accessible en continu.

Prix : Une visite gratuite ! Sympathique à Barcelone.



HERON CITY

Les noctambules se plairont entre les bars, les cinémas et les discothèques de Heron City. Il y a même un hôtel 3 étoiles !

Notre avis : ★

Adresse : Passeig Andreu Nin, 31 08016 Barcelona, Spain

Téléphone : 932 765 070

Horaires : En théorie, ouvert 24 heures sur 24. Certaines boutiques ne suivent toutefois pas la cadence.

Prix : Le tout-en-un a bien des avantages, y compris des tarifs plutôt alléchants, notamment pour s'amuser et se restaurer.



EL CORTE INGLÉS

Le Corte Inglés de Sant Martí est l'un des magasins de la plus grande chaîne de distribution du pays. On y trouve de tout, surtout le plaisir d'acheter.

Notre avis : ★

Adresse : Plaça de Catalunya, 14 08002 Barcelona, Spain

Téléphone : 933 063 800

Horaires : Tous les jours, de 10h à 20h.

Prix : Le succès de cette chaîne de grands magasins lui a permis de baisser ses prix, sans pour autant se montrer excessivement généreuse !

MANGER ET SORTIR DANS L'EST (BARCELONETA...)

.....

■ LES INCONTOURNABLES DE L'EST (BARCELONETA...)



W BARCELONA (BAR)

Un bar perché au 26^e étage d'un hôtel, ce n'est pas tous les jours que l'on voit cela, même à Barcelone !

Notre avis : ★★

Adresse : Plaça de la Rosa dels Vents, 1 08039 Barcelona, Spain

Téléphone : 932 952 800

Horaires : Tous les jours entre 10h et 23h (seulement sur la période du 1^{er} avril au 31 octobre pour le balcon en plein air).

Prix : Pas grand-chose en-dessous des 10€ : on est bien dans l'enceinte d'un 5 étoiles.



LA FONDA DEL PORT OLÍMPIC

Le service excepté, cet établissement excelle dans tous les domaines, avec sa cuisine catalane devenue incontournable.

Notre avis : ★★

Adresse : MOLL DE GREGAL, 7 08005 Barcelona, España

Téléphone : 932 212 210

Horaires : Tous les jours de midi à 1h du matin.

Prix : Menu du jour à quelques 10€. Un peu plus cher (15 à 20€) pour des fruits de mer.



CONDE DRACULA

Le comte Dracula fait des émules jusqu'en Catalogne. Entrez dans une atmosphère tout droit tirée des romans de son créateur, Bram Stoker.

Notre avis : ★★

Adresse : Via Júlia, 68 08016 Barcelona, Spain

Téléphone : 636 867 831

Prix : Dracula et ses horribles amis dont sont ornés les murs iront puiser au bas mot 30€ par personne, dans votre porte-monnaie.



ELS PESCADORS

Voici l'un des restaurants les plus raffinés de la ville. Entre ses murs plane le souvenir des pêcheurs et des ouvriers de la révolution industrielle.

Notre avis : ★★

Adresse : PLAÇA PRIM, 1 08005 Barcelona, Spain

Téléphone : 932 252 018

Horaires : Tous les jours de 13h à 15h45 et de 20h à 23h30.

Prix : Sans les boissons, comptez 45€ par personne. Ce n'est pas donné, mais vraiment succulent.



OPIUM MAR (PARTIE DISCOTHÈQUE)

De jour, l'Opium Mar est un restaurant. De nuit, il change de visage et devient une discothèque vénérée des Barcelonais.

Notre avis : ★★

Adresse : PASSEIG MARÍTIM (LA BARCELONETA), 34 08003 Barcelona, Espanya

Téléphone : 902 267 486

Horaires : Tous les jours de 10h à 6h du matin.

Prix : Comptez une quarantaine d'euros pour un menu complet.



LA ESQUINICA

Dans une ambiance moderne et dynamique, régaliez-vous de tapas par dizaines. Sur place ou à emporter pour plus de flexibilité.

Notre avis : ★

Adresse : Passeig de Fabra i Puig, 296 8031 Barcelona, Espanya

Téléphone : 933 582 519

Horaires : Ouvert du mardi au dimanche de 8h30 à minuit

Prix : Entre 20€ (sans les tapas) et 30€ (avec, vous l'aurez deviné) pour un menu qui rassasiera petits et grands. Et les moyens aussi.



HOTEL ME

Au sixième étage d'un hôtel qui en compte trente-quatre, cette boîte de nuit vous fait prendre de la hauteur en plein air.

Adresse : Carrer Pere IV, 272 08005 Barcelona, Espanya

Téléphone : 902 144 440

Horaires : Tous les jours de minuit à 6h du matin.

Prix : Comptez 15€ minimum : le prestige se paie. Là où le couteau s'enfonce dans la plaie du porte-monnaie, c'est pour les consommations.



OPIUM MAR (PARTIE RESTAURANT)

Alliez l'esthétique à l'agréable, avec une délicieuse cuisine méditerranéenne à savourer sur une terrasse de plein air.

Notre avis : ★

Adresse : PASSEIG MARÍTIM (LA BARCELONETA), 34 08003 Barcelona, España

Téléphone : 902 267 486

Horaires : Restaurant ouvert tous les jours de 11h30 à minuit.

Prix : De 30 à 45€ pour un menu complet. C'est le tarif moyen pour un restaurant coté de Barcelone.

FAIRE DANS LE QUE LE NORD

■ DÉCOUVREZ NORD

Dans le nord de la ville, les quatre districts barcelonais sont devenus des quartiers essentiellement résidentiels. Le paradoxe urbain y est à son paroxysme, à tel point que l'ambiance rurale que l'on retrouve encore dans certains coins de Gracià ou de Sarrià semble désormais indissociable de la pression edificatrice moderne.

Prisé des étudiants et des amateurs du club de football local, Les Corts abrite un centre commercial emblème de son dynamisme et de la belle vie que ses résidents y mènent. L'idéal est d'aller se distraire au cinéma du coin, bien qu'il soit possible de faire un détour par le vieux village et son église.

Maisons rapprochées et rues étroites sont autant d'éléments originaux qui justifie la fierté des habitants de Sarrià-Sant Gervasi. Devenue zone urbaine au fil des décennies, le district confronte ses traditions au béton des nouveaux immeubles. Dans ses montagnes où l'air frais n'est pas une denrée rare, on fait de merveilleuses promenades jusqu'au plus ancien des observatoires encore en activité. La vue sur la ville y est imprenable, pour constater que l'urbanisation est homogène : peu d'éléments proéminents se détachent d'un paysage morcelé entre nature et béton.

Gracià a beau être le plus petit des districts barcelonais, il est l'un des plus animés. Avec ses espaces verts, il est réputé pour être un havre de tranquillité qui s'enflamme de temps à autre au rythme d'une vie nocturne caractéristique de l'Espagne. Si les traditions artistiques s'expriment jusqu'au Parc Güell, la jeunesse préfère utiliser les murs du quartier pour y taguer les maux de la société. Alors que les artisans font de même sur leurs poteries, l'ensemble s'avère séduisant et confère à Gracià cette authenticité qui en fait un lieu incontournable.

A Horta-Guinardó, les rues pentues réservent des surprises à chaque sommet de côte. Le relief accentué n'y est pas étranger. Un parc naturel urbain y a été aménagé, bien plus grand que Central Park, son équivalent new-yorkais. Un quartier à privilégier pour des après-midi à l'air libre, loin du tourisme estival de la vieille ville et de la côte.



■ LES INCONTOURNABLES DU NORD



PARC GÜELL

Antoni Gaudí a su mettre son génie architectural au service de la nature, en intégrant cette dernière au milieu urbain. Il y a ajouté mosaïques et édifices féériques.

Notre avis : ★★

Adresse : C/ Barcelona, Spain

Téléphone : 934 132 400

Horaires : De 9h à 21h de juin à septembre ; de 9h à 20h en avril, en mai et en octobre ; de 9h à 19h en mars et en novembre ; de 10h à 18h de décembre à février



CAMP NOU

Comment passer à côté du plus grand stade d'Europe, qui est aussi l'un des plus mythiques ? Le FC Barcelone y joue chacun de ses matches dans une ambiance indescriptible.

Notre avis : ★★

Adresse : Carrer d'Aristides Maillol, 12 08028 Barcelona, Spain

Téléphone : 902 189 900

Horaires : Ouvert les jours de match. Pour les visites, il faut venir : du lundi au samedi, entre 10h et 18h30 ; le dimanche et les jours fériés, entre 10h et 14h.

Prix : 11€ pour une visite complète. Les billets pour les matches du FC Barcelone coûtent beaucoup plus cher.



DELI SHOP

Meilleur magasin barcelonais en 2009, la franchise Deli Shop est le paradis des gourmets, qui viennent y déguster une cuisine venue d'ailleurs.

Notre avis : ★★

Adresse : Passatge Garrofers, 14 08041 Barcelona, Spain

Téléphone : 934 352 938

Horaires : Du lundi au vendredi : de 11h à 14h30 et de 16h30 à 19h ; le samedi de 11h à 21h



PARC DEL GUINARDÓ

Découvrez l'autre facette de la Barcelone moderne : offrez-vous une entrée triomphale sous les mimosas ou encore une vue imprenable sur Montserrat.

Notre avis : ★

Adresse : Carrer de Garriga i Roca, 1 08026 Barcelona, Spain

Téléphone : 934 132 400

Horaires : Ouvert 24 heures sur 24

Prix : Comme pour de nombreux parcs, l'accès est gratuit.

MANGER ET SORTIR DANS LE NORD

■ LES INCONTOURNABLES DU NORD



OTTO ZUTZ

Le chef de file, le maître de nombreux établissements barcelonais, vous propose techno, house et hip-hop sur 4 étages.

Notre avis : ★★☆☆

Adresse : C/ LINCOLN, 15 08006 Barcelona, España

Téléphone : 932 380 722

Horaires : Du lundi au mercredi : de minuit à 5h du matin. Du jeudi au samedi : de minuit à 6h du matin.

Prix : Le prix d'entrée avoisine les 12€. Ce sont les consos qui sont chères : plus de 10€ pour un cocktail !



TORREROSA BAR

Pénétrez dans un manoir authentique dont le rez-de-chaussée a été reconverti en dancefloor. A l'étage, on sirote des cocktails maison dans l'intimité de la grande salle.

Notre avis : ★☆☆☆

Adresse : Francesc Tàrraga, 22 08027 Barcelona, España

Téléphone : 933 408 854

Horaires : Tous les jours, de 19h à 3h du matin.

Prix : Dans la moyenne des bars barcelonais : la bière pression entre 3 et 4€, les encas entre 5 et 10€.



INFUSION

Le tour du monde en quelques heures, c'est possible grâce aux vins catalans, au thé chinois, au café italien ou au jus de fruits brésilien de l'Infusion.

Notre avis : ★☆☆☆

Adresse : Déu i Mata, 10 08014 Barcelona, Spain

Téléphone : 652 362 583

Horaires : Du mercredi au dimanche : ouverture à 17h30. Ferme à 1h du matin le mercredi, à 2h le jeudi, à 3h vendredi et samedi et à minuit le dimanche et jours fériés



EL TRAPÍO

C'est cher, mais c'est beau. Sur les collines de Barcelone, la gastronomie haut de gamme peuple les assiettes.

Notre avis : ★☆☆☆

Adresse : C/ ESPERANÇA, 25 08017 Barcelona, España

Téléphone : 932 115 817

Horaires : Du lundi au samedi : de 13h30 à 16h et de 21h à 23h30. Le dimanche de 13h30 à 16h.

Prix : 45€ pour un menu, au bas mot. Il y a plus cher, mais c'est aussi meilleur.



BIKINI

Cela fait un demi-siècle que les rythmes latinos s'enchaînent sans discontinuer dans cette discothèque où l'élégance s'allie à la perfection.

Notre avis : ★☆☆☆

Adresse : Avinguda Diagonal, 547 08029 Barcelona, Espanya

Téléphone : 933 220 800

Horaires : Ouvert du mercredi au dimanche, à partir de minuit et jusqu'à environ 5h du matin.

Prix : Entrée à 12€. Consommations entre 5 et 10€.



ATLANTIC CLUB

Dans une tour érigée au début du siècle, la musique des années 70, 80 et 90 bat son plein.

Notre avis : ★☆☆☆

Adresse : C/ Lluís Muntadas nº2 08035 Barcelona, España

Téléphone : 934 182 018

Horaires : Tous les jours de la semaine, jusqu'à 2h30 du matin environ. Salles disponibles en journée (sur réservation), de 9h à 13h et de 16h à 20h.

Prix : De 5 à 10€ l'entrée selon les soirées.



CAN CORTADA

Un peu d'intimité n'a jamais fait de mal à personne. L'atmosphère du Can Cortada et le blanc écarlate de ses nappes est idéale pour savourer une cuisine éclectique.

Adresse : AVINGUDA ESTATUT DE CATALUNYA, S/N 08035 Barcelona, Spain

Téléphone : 934 272 315

Prix : Un prix moyen de 40€ par personne, qui tient compte d'extrema de 30 et 45€, selon votre gourmandise et vos envies.



RIBELINO'S

Le Ribelino's, qui n'est qu'un restaurant le jour, répond à l'appel de minuit en devenant une discothèque.

Notre avis : ★☆☆☆

Adresse : Avinguda Diagonal, 661 08028 Barcelona, Spain

Téléphone : 934 486 875

Horaires : Ouvert du jeudi au dimanche, de 1h du matin à 6h du matin.

Prix : 10€, auxquels il faudra ajouter le montant des consommations.

QUE MANGER À **BARCELONE**

■ LES SPÉCIALITÉS DE BARCELONE



TAPAS

Les apéritifs espagnols ne peuvent se concevoir sans ces délicieux amuse-bouche qui constituent un élément de base de la gastronomie dans tout le pays. Viande, légumes, féculents... tout est assaisonné selon des milliers de recettes simples qui font s'exhaler les saveurs.



SARSUELA

Qui dit cuisine catalane dit fruits de mer. La Sarsuela combine quelques-unes des meilleures saveurs du large. Moules, crabes, clams, crevettes et poissons à chair blanche entrent dans la composition de ce plat souvent cuisiné à l'huile d'olive, à la tomate, au citron et au piment. Un petit verre de vin blanc accompagnera idéalement la sarsuela.



FIDEUA

A l'instar de la célèbre paella, ce plat catalan est cuisiné dans une grande poêle circulaire. Ses principaux ingrédients sont la crevette, la volaille et quelques légumes que l'on retrouve entre autres dans la ratatouille niçoise. La différence majeure réside en l'absence de riz... auquel on a privilégié des pâtes nommées fideus.



CAÑA DE CERVEZA

Dans certains pays, on vous sert des demis ; dans d'autres, des pintes ou encore des chopes. En Espagne, la caña est le verre traditionnel de bière pression. Ne l'oubliez pas, si vous demandez "una cerveza" (en français, une bière), on vous donnera une bouteille ! Pour profiter d'une pression, il faudra demander "una caña".



CREMA CATALANA

Avec ou sans fruits rouges pour le goût et la décoration, le plus célèbre des desserts catalans s'apparente à une crème brûlée. Sa surface délicatement caramélisée fera fondre toutes les bouches.



ORXATA

A prononcer "horchata" et à traduire par "orgeat". C'est ce délicieux sirop rafraîchissant, fabriqué à partir d'une plante appelée chufa. Les racines et les tiges de cet équivalent du papyrus sont récoltées dans les marais qui bordent le fleuve Guadalquivir. On en fait cette boisson sucrée qui accompagnera idéalement un dessert ou une collation.

Découvrez notre sélection de restaurants, bars et boîtes de nuit sur la page :
Manger et sortir à Barcelone ou sur www.partirdemain.com



VINS ROUGES DE CATALOGNE

La viticulture catalane est née à seulement quelques kilomètres de Barcelone. Aujourd'hui, elle tire parti d'un héritage de plusieurs siècles pour vous offrir des rouges au nez original, à la robe sombre et limpide et dotés d'un les compagnons idéaux des viandes

goût particulier qui en fait saignantes et des fromages.



ESCUDELLA I CARN D'OLLA

Le pot-au-feu barcelonais ressemble comme deux gouttes d'eau à celui que les Français connaissent. La viande de porc est à l'honneur, avec des saucisses et une généreuse dose d'échine de porc. On y ajoute des légumes cuits dans une marmite. Leur bouillon est

conservé pour être consommé en guise d'entrée.



PAELLA

Les Catalans lui préfèrent la fideua. Ne leur en déplaise, c'est bien la paella qui s'est le mieux exportée hors des frontières de la péninsule ibérique. Avec du riz comme aliment de base, la paella comme on l'entend est un plat d'une composition aussi aléatoire qu'artistique.

Des filets de poisson, des crevettes gambas, des moules, des pilons de poulet, des légumes frais et parfois même des escargots, dans la variante dénommée "royale".



TORTILLAS

On fait pour ainsi dire ce que l'on souhaite avec des tortillas ! Des miracles comme des ratages mémorables. Mais qu'importe : quand il n'y en a plus, il y en a encore, tant ces galettes de maïs consommées depuis des temps immémoriaux se préparent en moins de

deux. Fourrées, elles en deviennent l'ingrédient de base des burritos.



CALÇOTADA

Un méchoui de légumes, ça vous tente ? La calçotada est le nom donné à ce rituel souvent dominical, et qui consiste à griller des oignons de la tête aux pieds, au-dessus d'une flamme ouverte. On les braise ensuite au romesco, une sauce catalane à base de tomates, de

poivrons rouges, d'ail, d'amandes et d'huile d'olive.



VERMOUTH DE GRIFO

Les vins rouges catalans se dégustent aussi bien frais que macérés avec des herbes de la région et cuits avant d'être placés dans des fûts remplis d'eau gazeuse. Le produit final caresse la langue et fait pétiller votre journée.



ROMESCO

Cette sauce nous vient de la ville de Tarragone, mais elle s'est exportée dans toute l'Espagne avec un succès certain. Elle allie l'acidité des tomates à la douceur des amandes grillées, avec une pointe d'ail et de piment rouge. Quelques herbes et épices relèvent

sensiblement une sauce tomate évoluée, sorte de passe-partout de la gastronomie catalane.



ARRÒS NEGRE

L'Espagne est fière de cultiver son propre riz. Elle l'associe à l'un des poissons les plus plats : la seiche. Sa couleur noire, le riz blanc la doit à un colorant naturel pour le moins original : l'encre rejetée par la seiche.



PATA NEGRA

Derrière cette appellation peu rassurante (et d'ailleurs interdite par le pouvoir royal depuis 2007) se cache le jambon accommodé à la mode catalane. Élément prépondérant de la cuisine locale, le jambon ibérique est un régal, une fois découpé en fines tranches. Il

provient exclusivement de porcs élevés sur le territoire espagnol et considérés de race ibérique.



PA AMB TOMÀQUET

Prenez une tranche de pain grillé à l'ancienne, frottez-y quelques gousses d'ail et ajoutez de la tomate fraîche. Une bonne rasade d'huile d'olive couvrira le tout, pour constituer la tartine matinale préférée des Catalans.



GRANIZADO

De l'orange au citron, les agrumes sont vidés de leur jus, additionné à de la glace pilée. Le café peut également entrer dans la composition de ces breuvages rafraîchissants apparentés à des sorbets. Des parfums plus insolites sont disponibles : violette, cédrat,

grenade...



CAVA

Vous le trouverez sous trois appellations : Raïmat, Freixenet et Codorniu'. Le champagne catalan est suave et très légèrement pétillant. On l'apprécie plus pour son côté fruité que pour son accroche, un peu décevante. C'est une alternative idéale au champagne

français, plus sec et servi moins frais.



MEL I MATO'

Ce fromage blanc de brebis est systématiquement arrosé de quelques cuillères de miel de la ruche. C'est l'équivalent de la ricotta italienne, l'aspect sucré en plus. Pour tempérer son côté onctueux, on l'accompagne souvent de fruits frais.



PASTISSET

Souvent en forme de demi-lunes, ces gâteaux à l'anis sont cuits au four après avoir replié la pâte brisée pour en faire des chaussons.



CONILL AMB CARGOLS

Les escargots tout chauds se font pour l'occasion d'excellents compagnons de fortune d'un lapin cuit dans une sauce à l'ail. L'ensemble est servi à la louche, comme on le ferait avec une paella.



FAVES OFEGADES

Les fèves remplacent les haricots blancs dans ce compromis entre viande et légumes, à rapprocher du cassoulet toulousain. Quelques feuilles de menthe ciselée sont dressées sur les lardons à la botifarra, qui font office de viande aux côtés des légumes.



MARISCADA

A Barcelone, les plateaux de fruits de mer portent le nom mélodieux de Mariscadas. Crevettes, langoustines, pattes de crabe... revenus à la poêle, les crustacés sont les vedettes d'un plat frais qui inclut également des terrines de poisson et quelques feuilles de salade

pour la décoration.



BUÑUELOS

Parmi cette liste non exhaustive de sobriquets, choisissez celui qui vous convient : bimuelos, birmuelos, bunyols ou encore bougnettes, tous désignent ces beignets farcis et aromatisés à l'anis, quand ils ne sont pas fourrés au fromage, auquel cas on évitera le

mélange folklorique.



LECHE FRITA

D'une béchamel à la consistance épaisse, on arrive à ces délicieux carrés frits dans une bonne dose d'huile et sucrés avant d'être servis en guise de feuilletés, notamment avec le thé ou le café.



CHURROS

Ces pâtisseries en forme de tubes étoilés sont en fait une pâte sucrée passée à la friteuse. Pas particulièrement conseillés pour les régimes, ces spaghettis qui s'apparentent à des beignets sont les stars des foires et des fêtes foraines. On

les trouve souvent accompagnés de chocolat ou de miel, voire de cannelle.



PEUS DE PORC ESTOFAT

Les pieds du porc sont l'une de ses parties les plus grasses. Cuits à l'étouffée, la règle du jeu change pour le meilleur, pas pour le pire. Reste à proposer, en guise de garniture, de la purée d'oignons et de tomates, à laquelle on aura ajouté un peu d'ail

écrasé et d'herbes concassées.



BACALLÀ A LA LLAUNA

La morue est un poisson bien connu des Barcelonnais, qui l'accommodent à leur façon. Point de brandade, ni de hachis, juste des pavés cuits sur une plaque (la fameuse llauna) et recouverts d'une délicieuse sauce à l'ail, aux piments et aux tomates. Les "pimientos asados"

(poivrons grillés au four), spécialité nationale, se voient réserver une place de choix dans l'assiette.



SANGRIA

Quand il n'y en a plus, il y en a encore ! C'est là tout le concept de cette boisson alcoolisée à quelques 12 degrés (comparable au vin). On se sert à la louche, dans un grand saladier réfrigéré par des glaçons disposés comme dans un seau à champagne. Une salade de

fruits est généralement intégrée au breuvage, en accompagnement qui relève le goût d'un vin rouge ibérique déjà très odorant.



TAPAS AU JAMBON IBÉRIQUE

Avec ou sans añoli ? C'est la première question que vous devrez vous poser au moment de déguster ces tranches de jambon local, déposées sur un lit de pain grillé. Une exclusivité espagnole qui provient des élevages porcins du sud et

du nord-ouest.



TORTILLA AU FROMAGE

Une galette fait de maïs, fourrée de ce délicieux fromage espagnol tout juste fondu et additionnée d'une sauce piquante qui réveille les papilles. A consommer chaude ou froide en fonction de la météo et selon vos envies. Encore meilleure une fois découpée en

petites portions et servie avec une salade de tomates.



COSTILLAS

L'équivalent des ribs américain ne renouvelle pas la recette. Il emprunte le concept du barbecue sans limites. A défaut, un grill fera l'affaire et transformera en un rêve délicatement doré des morceaux de viande crue (lapin, bœuf, porc...) auxquels on ajoute

une petite sauce tex-mex ou de la tomate fraîche.



CEVICHE

La sainteté de ce plat a déjà été maintes fois remise en cause et le débat n'a pas fini de faire rage. Tout poisson à la chair suffisamment ferme fera l'affaire pour passer quelques minutes dans un bain de jus de citron. Fraîcheur assurée, après un passage au réfrigérateur, au

cours duquel l'émulsion qui se produit "cuit" le poisson grâce à l'action de l'acide citrique.



CROQUETAS

Ce ne sont ni des pommes dauphines transgéniques, ni du poisson pané joufflu. Les croquettes de riz et d'artichaut sont un élément incontournable de la bonne assiette de tapas. En les ouvrant, on révèle un cœur de fromage fondu, le Manchego, fait de

lait de vache.

AGENDA DE **BARCELONE**

MARS **FÊTE LOCALE DU 7 MARS** (Jour férié)

7

Il n'y a qu'à Barcelone que le 7 mars soit férié. Le premier lundi de la Semaine Blanche du calendrier scolaire est surtout l'occasion, pour les plus jeunes, d'initier une semaine d'activités proposées par la ville. Pour les autres habitants, c'est un jour férié de gagné !

MARS **DÍA DE NAVIDAD** (Jour férié)

25

Ce n'est rien d'autre que le jour de Noël, version espagnole. A ceci près que, selon la tradition, les enfants n'ont pas encore ouvert leurs cadeaux à l'issue de cette journée généralement célébrée en famille, que l'on soit ou non croyant.

AVRIL **DIVENDRES SANT** (Jour férié)

22

Elle sonne bien, la formulation catalane pour celui que l'on connaît mieux sous le nom de Vendredi Saint ! Ce jour férié débute le week-end pascal par des célébrations plus religieuses que communautaires.

AVRIL **DILLUNS DE PASQUA FLORIDA** (Jour férié)

25

Après Vendredi Saint et le week-end pascal, le lundi suivant vient clore les festivités en couleurs et surtout un long week-end férié qui vide souvent Barcelone de ses âmes, parties en voyage à l'autre bout du pays.

MAI **DÍA DEL TRABAJO** (Jour férié)

1

Le travail mérite salaire et surtout, il se célèbre dans la bonne humeur à Barcelone ! Ce jour férié n'est ni plus ni moins que l'équivalent de notre Fête du Travail française. Les manifestations avec, d'ailleurs.

JUIN **DILLUNS DE PASQUA GRANADA** (Jour férié)

13

Derrière cette appellation à rallonge se cache tout simplement la célèbre Pentecôte... à la catalane. C'est un jour férié à l'origine religieux et plus précisément chrétien.

JUIN **SANT JOAN** (Jour férié)

24

Le mois de juin réserve aux Barcelonais son lot de jours fériés ! Peu après la Pentecôte, c'est la Saint Jean qui marque l'arrivée de l'été. Comme dans de nombreux pays voisins d'Europe occidentale, on y brûle... tout, l'impossible comme l'inimaginable, pour célébrer l'avènement de la lumière.

AOÛT **ASSUMPCIÓ** (Jour férié)

15

Ce jour férié célèbre l'Ascension posthume vers les cieux de la Vierge Marie. Au contraire de Pâques ou du carême, la date de cette fête est fixe : elle tombe toujours le 15 août.

SEPT. **DIADA NACIONAL** (Jour férié)

11

Des barcelonais d'origine ont perdu la vie durant la tragédie du 11 septembre 2011. Un vibrant hommage leur est rendu, année après année, chaque 11 septembre, à l'heure fatidique, sans que l'impact d'un tel drame ne semble s'estomper. Et les couleurs de la Catalogne ont bien du mal à relever une ambiance nécessairement morose.

SEPT. **LA MERCÈ** (Jour férié)

24

L'exclusivité ne fait pas peur à Barcelone. Ses habitants sont les seuls dans tout le pays à profiter d'un jour férié chaque 24 septembre. La Mercè est célébrée en l'honneur du saint patron de la ville, mais sur plusieurs jours ! Si le 24 constitue le noyau festif, de son avant-veille à son surlendemain, le Festival de la Mercè rythme la vie des Barcelonais.

OCT. **DÍA DE LA HISPANIDAD** (Jour férié)

12

Dans le monde hispanique, le 12 octobre est bien plus qu'un jour férié. Les tambours et les applaudissements de millions de personnes y résonnent à l'unisson. Depuis 1987, cette journée est en effet dédiée à Christophe Colomb, sa découverte et l'hispanisation qui s'en est suivie.

NOV. TOT SANTS (*Jour férié*)**1**

Ah, la Toussaint... tant de mélancolie et de souvenirs véhiculés à travers quelques bouquets et gerbes de fleurs. Au lendemain d'Halloween, c'est la fête de tous les morts, sans exception.

DÉC. DÍA DE LA CONSTITUCIÓN (*Jour férié*)**6**

Dans toute l'Espagne, le 6 décembre est un anniversaire particulier. En effet, c'est un texte qui est l'objet de toutes les attentions ! La Constitution espagnole de 1978 fut promulguée par le roi Juan Carlos, lorsque le pays devint une démocratie, après une transition douloureuse d'après-guerre.

DÉC. JOUR DE L'IMMACULÉE CONCEPTION**8**

Selon le dogme chrétien, Marie, ou l'Immaculée Conception, est née différente des autres êtres humains : elle n'a pas été frappée par le péché originel, ce qui la rend libre de tout autre péché. Tous les 8 décembre, c'est l'occasion pour les croyants, pratiquants ou non, de rendre hommage à la sainte vierge.

DÉC. SANT ESTEVE (*Jour férié*)**26**

En France, saint Étienne est à l'honneur le 26 décembre. A Barcelone, il se prénomme Esteve. Traditionnellement, cette journée est fériée. Les enfants en profitent pour ouvrir leurs cadeaux à cette occasion.

DÉC. BOXING DAY**26**

Ce sont essentiellement les Britanniques qui fêtent le Boxing Day, mais les Ibères s'en inspirent fortement. A Barcelone comme à Londres, les enfants ne déballet leurs cadeaux qu'au petit matin du 26 décembre. La patience est donc de mise !

JANV. 1 DE GENER (*Jour férié*)**1**

Non, il ne s'agit ni d'un rébus, ni d'un mot-code. C'est tout simplement l'appellation catalane du Jour de l'An. Suivant le même calendrier qu'en France, l'Espagne met ses pendules à l'heure de la nouvelle année et d'un lendemain de réveillon.

JANV. REIS MAGOS (*Jour férié*)**6**

L'épiphanie est un jour férié à Barcelone, comme dans toute l'Espagne. On y tire les rois, comme le veut la tradition. Gaspard, Melchior et Balthazar n'ont guère d'impact dans la société moderne, mais c'est bien ce trio millénaire que l'on honore chaque 6 janvier.

LEXIBOOK DE BARCELONE

■ PARLER À BARCELONE

Comme dans le reste de la Catalogne, la langue la plus utilisée dans la vie courante est le catalan. Rassurez-vous toutefois, l'ensemble de la population parle également espagnol. Sur la majorité des lieux touristiques, on vous parlera également en anglais, voire en français. Si vous vous en sentez l'âme, il peut être utile d'apprendre un peu d'espagnol.

COMMENT COMPTER ?

1	un	Uno
2	deux	Dos
3	trois	Tres
4	quatre	Cuatro
5	cinq	Cinco
6	six	Seis
7	sept	Siete
8	huit	Ocho
9	neuf	Nueve
10	dix	Diez
100	cent	Ciento
1000	mille	Mil

LES MOIS DE L'ANNÉE

Janvier	Enero
Février	Febrero
Mars	Marzo
Avril	Abril
Mai	Mayo
Juin	Junio
Juillet	Julio
Août	Agosto
Septembre	Septiembre
Octobre	Octubre
Novembre	Noviembre
Décembre	Diciembre

LES COULEURS

	Blanc	Blanco
	Noir	Negro
	Rouge	Rojo
	Bleu	Azul
	Jaune	Amarillo
	Vert	Verde
	Orange	Naranja
	Violet	Violeta
	Marron	Marrón
	Rose	Rosa
	Gris	Gris
	Turquoise	Turquesa

AU RESTAURANT

Avez-vous du ...	Tiene ... ?
couteau / fourchette / assiette / cuillère / verre	cuchillo / tenedor / plato / cuchara / vaso
J'ai une réservation au nom de ...	Tengo una reserva para ...
J'aurais besoin de ...	Necesitaría ...
Je prendrai ceci / une entrée / ce plat / du fromage / du dessert / du café	Voy a tomar esto / un primer plato / este plato / queso / un postre / café
Je voudrais ... , s'il vous plaît.	Quisiera ..., por favor.
L'addition, s'il vous plaît.	La cuenta, por favor.
Non fumeur, s'il vous plaît.	No fumador, por favor.
Puis-je avoir encore un peu de ... ?	¿ Podría haber un poquito más de ... ?
Puis-je avoir le menu ?	¿ Podría ver el menú ?
Qu'avez-vous comme boissons ?	¿ Qué bebidas proponen ?
Qu'y a-t-il dans ce plat ? / Y a-t-il ... dans ce plat ?	¿ Qué hay en este plato ? / ¿ Hay ... en este plato ?
Une table pour ... personnes.	Una mesa para ... personas.

A L'HÔTEL

Avec une vue sur ...	
Avez-vous des chambres disponibles ?	¿ Hay camas disponibles ?
J'ai une réservation au nom de ...	¿ Tengo una reserva para ...
Je voudrais rester une nuit de plus.	Quería quedarme una noche más.
Le petit-déjeuner est-il compris ?	¿ Es incluido el desayuno ?
Où se situe la chambre ?	¿ Dónde se sitúa la habitación ?
Pourriez-vous prendre mes bagages ?	¿ Puede tomar mi equipaje ?
Quel restaurant me recommandez-vous ?	¿ Qué restaurante me recomienda ?
Une chambre ... , s'il vous plaît.	Una habitación ..., por favor.
Y a-t-il ... dans cette chambre ?	¿ Hay ... en este cuarto ?
Y a-t-il un accès Internet ?	¿ Hay un acceso al Internet ?
Y a-t-il une consigne pour les bagages ?	¿ Hay una consigna para el equipaje ?

LES ALIMENTS

agneau	cordero
banane	banana
beurre	mantequilla
bière	cerveza
boeuf	buey
café	café
carotte	zanahoria
cerises	cerezas
chocolat	chocolate
chou	col
citron	limón
courgette	calabacín
croissants	croissant
dinde	pava
eau	agua
farine	harina
fromage	queso
fruits	frutos
haricots	frijol
huile	aceite
lait	leche
légumes	verduras
limonade	gaseosa
maïs	maíz
mouton	cordero
oeufs	huevos
oignon	cebolla
orange	naranja

