



Découvrir Grenade



Grenade est le véritable **bijou de l'Andalousie**. Au pied de la **sierra Nevada** dont on peut voir ses sommets enneigés, cette ville se distingue surtout par **son architecture** et **ses monuments emblématiques**, comme l'**Alhambra** et **ses petites places secrètes**.

Entre **palais arabo-musulman somptueux**, **station de ski hors norme** et **jardins paisibles**, Grenade vous livre tous ses secrets.

Remontez le temps au cours d'une **promenade le long des rues pavées d'Albayzin**. Vos efforts seront récompensés par une **magnifique vue depuis le Mirador de San Nicolas**.

SOMMAIRE

-  Carte d'identité politique et économique du pays 02
-  Culture, langue, histoire et traditions 03
-  Gastronomie 04
-  Vie pratique sur place 05
-  Artisanat et produits locaux 05
-  Formalités, visa et douanes 06
-  Argent et coût de la vie 06
-  Santé et sécurité 06
-  Climat, météo et décalage horaire 07
-  Électricité, téléphone et internet 07
-  Sources documentaires 08



Carte d'identité politique et économique du pays



- **Situation** : capitale de la province de Grenade au sud-est de l'Andalousie. Elle s'étend sur plusieurs collines au pied de la Sierra Nevada, au confluent de trois rivières, le Beiro, le Darro et le Genil.

- **Population** : 233 648 habitants

- **Gouvernement** : Le roi Juan Carlos 1er est le chef de l'état espagnol

- **Sites inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco** :

l'Alhambra, le jardin du Generalife et l'Albaicín (1984 et 1994)



 Même si l'emploi y a progressé depuis 2017, l'Andalousie demeure l'une des championnes d'Espagne du chômage : un peu moins de 23 % en 2019, alors que l'Espagne affiche 14,55 %, son plus bas niveau depuis 2008. Et même dans l'euphorie du boom économique de l'Espagne au début du XXIe siècle, le chômage n'est jamais, en Andalousie, descendu en dessous des 12 %. Ces indicateurs témoignent de la sous-industrialisation et de la trop grande place dévolue à l'immobilier touristique et à l'agriculture, où coexistent archaïsme et modernité. C'est que la révolution industrielle du XIXe siècle n'a pas eu lieu en terre andalouse.

 Aujourd'hui encore, quelque 2 500 familles, représentant moins de 2 % de la population rurale, possèdent 60 % des terres cultivables et touchent de juteuses subventions au titre de la PAC européenne. À l'autre extrémité de l'échelle sociale se trouvent les ouvriers agricoles.

 En réaction à cette répartition « féodale » des terres et à la hausse inexorable du chômage dans les zones rurales, les ouvriers agricoles de Marinaleda, dans la province de Séville, ont fondé un modèle d'autogestion qui perdure depuis plus de 35 ans, au grand dam des gros propriétaires terriens et des gouvernements successifs.

 L'Espagne, en grande partie grâce à sa moitié sud, est un grand pays exportateur de produits agricoles et agroalimentaires : elle tient le 3e rang mondial pour la production de vin (2017), suivi de près par les oranges et l'huile d'olive ; tout en exportant de grandes quantités de fruits et de légumes dans toute l'Europe. L'essentiel de la production provient des zones irriguées, huertas anciennes héritées de la conquête arabe.

 L'industrie est parvenue malgré tout à s'implanter dans la région, les hautes technologies n'étant pas en reste. La construction aéronautique est ainsi présente à Séville et à Cadix, la production d'énergie éolienne très développée autour de Tarifa, et les villes de Málaga et de Séville sont en passe de devenir 2 puissants technopôles. Séville, 4e ville du pays, en plein boom, bénéficie d'infrastructures dignes de son statut de métropole européenne.



La langue officielle est l'espagnol. Les sites touristiques donnent également les informations en anglais. En général, le français est compris et un petit peu parlé.



Expression pure et puissante de ce que l'âme andalouse possède de noble et de tragique, voici **le flamenco, cet art bouleversant.** Vers la fin des années 1980, le flamenco s'est mis à résonner dans les night-clubs, sur la FM. Ce sont les **gitans andalous** qui ont créé le genre musical flamenco. Riches de cette connaissance unique, **ils créèrent le cante jondo, la forme la plus puissante du flamenco. Un cri, une déchirure.** Depuis 2010, il est inscrit sur la liste du Patrimoine immatériel de l'Unesco.



Málaga donne naissance en 1881 au fils d'un prof de dessin promis à un grand avenir : **un certain Pablo Picasso !**



La littérature est représentée par Federico García Lorca (1899-1936), l'auteur du Romancero gitano dont la vie est évoquée dans l'introduction à la ville de Grenade, et par 2 auteurs contemporains à découvrir, Agustín Gomez-Arcos, **né à Almería en 1939, émigré en France en 1966 et auteur de 8 romans écrits en français** parmi lesquels Ana non qui obtient le prix du livre Inter en 1977 et le prix Roland-Dorgelès en 1978, et Antonio Muñoz Molina, né à Ubeda dans la province de Jaén en 1956, dont 8 romans ont été traduits dans notre langue.



La corrida comme on la connaît n'existe pas depuis si longtemps. **Pendant le Moyen Âge, il était pourtant interdit de tuer le taureau à pied.** Il fallait monter à cheval. **Les règles actuelles datent du XIXe siècle.** Au début, c'étaient les picadors qui avaient le plus d'importance, puis, petit à petit, le matador à pied grignota du terrain, réclamant bientôt ses habits de lumière.



Le nombre de corridas organisées en Espagne est en baisse. Les nouvelles générations vouent un intérêt pour le moins discret à la tauromachie. **Elles ont lieu pendant les jours de feria et lors d'autres fêtes, et tous les dimanches en saison dans les grandes villes.** Pour la plupart, ce sont des novilladas où les taureaux (novillos) ont moins de 4 ans, où les novilleros n'ont pas reçu la consécration de l'alternative (investiture solennelle), où il n'y a pas souvent de picadors. Les novilleros désireux de faire carrière y donnent le meilleur d'eux-mêmes.



Bien avant les Arabes, **ce sont les Romains qui instituèrent l'ordonnement de l'habitat autour du patio, petite cour centrale non couverte.** Le patio permet d'avoir le sentiment d'être chez soi tout en étant à l'extérieur, **il protège des regards curieux ainsi que du soleil.** C'est un lieu de réunion, de rencontre pour toute la famille. Une multitude de géraniums furieusement rouges et autres plantes en pots en tapisse les murs, tandis qu'une fontaine centrale fait bruiser un filet d'eau rafraîchissant. **Les patios de Cordoue sont les plus beaux d'Andalousie, et d'ailleurs à ce titre classés au Patrimoine mondial par l'Unesco.**



Pendant la Semaine sainte, qui s'étale du dimanche des Rameaux à Pâques (la date de Pâques varie entre le 22 mars et le 25 avril ; en 2020, dimanche 12 avril), les grandes villes andalouses sont envahies par les touristes, eux-mêmes noyés dans la foule espagnole ! **La tradition veut que les grands moments de la passion du Christ y soient donnés en spectacle,** dans une ambiance où pénitence et dévotion se le disputent au plaisir de la mise en scène.

La cuisine andalouse est plutôt riche et bonne que riche et grasse. Elle s'est élevée au rang d'art culinaire.

 **-Les tapas :** ce sont des amuse-bouche d'apéritif dînatoire, ou de repas complet traditionnels généralement composés d'une **riche variété de diverses préparations gustatives à base de produits culinaires régionaux d'Espagne** (charcuterie, fromages, poissons, crustacés, légumes, olives, huile d'olive...) **présentés sous forme de choix de petits récipients et de petites tartines, chauds ou froids.**

 **-Gaspacho :** la spécialité des spécialités andalouses. Il s'agit d'une soupe froide de légumes crus. On sert le plus souvent le gaspacho accompagné de petits dés de tomate, concombre, poivrons, lamelles d'oignon et croûtons.

 **-Salmorejo :** c'est une spécialité de Cordoue, déclinée désormais dans toute l'Andalousie. Un gaspacho plus épais (plus de pain et d'huile d'olive) et moins froid, souvent accompagné de menus morceaux d'œufs durs et de copeaux de jambon (une version connue sous le nom de porra). Les jeunes chefs de la ville le revisitent aujourd'hui avec une foule d'autres accompagnements.

-Calamar a la plancha (grillé) : pas spécifique à la région mais c'est ici qu'il est le meilleur !

-Poisson au vin : assez proche de ce que l'on fait en France. Vin blanc, épices, tomates, oignons.

 **-Fritures :** on met un peu de tout. On coupe le poisson en dés et on le fait frire. Dans certains ports, de petites échoppes sont spécialisées dans le poisson frit, frais et pas cher.

L'Andalousie est connue pour ses jambons de montagne, qui ont transpiré en été et séché entre 1 et 3 ans à l'air libre en hiver, selon une méthode ancestrale rythmée par les saisons.

 **Il en existe deux sortes :** d'abord, le **jamón serrano**, du mot sierra (montagne), issu du porc blanc (pattes blanches) venant de toute l'Espagne. On le trouve partout, c'est le moins cher. Le serrano ne peut toutefois rivaliser avec le **jamón ibérico**, provenant de porcs méditerranéens de race ibérique et de couleur noire pour la plupart, d'où le nom de **pata negra** (pattes noires).

 **Le fromage plutôt en dehors des repas, sous forme de tapas.** Certains vieux fromages, vieilles tommes surtout, sont divins. On trouve de bons fromages de chèvre (dit **Payoyo**) et de brebis (notamment à **Ronda** et **Grazelema**).

 **L'Andalousie se révèle riche en pâtisseries et confiseries.** La plus régionale s'appelle **le tocino del cielo** (une crème caramel « inventée » au XIIe siècle par des nonnes, à Jerez de la Frontera) qu'on trouve aujourd'hui dans toute l'Espagne.

 **-Le turrón :** à base d'œufs, de fruits et d'une sorte de pâte d'amandes. Rappelle le nougat. Mais on en trouve surtout du côté d'Alicante.

Parmi les autres douceurs sucrées : gâteaux au saindoux et aux cheveux d'ange, pains d'épice, tourtes aux œufs durs et beignets de toutes sortes !

 **La boisson la plus répandue est la bière (cerveza ; se prononce « cèrbèssa »),** toujours servie très fraîche. Le panaché se dit una clara. Si vous demandez une cerveza, on risque de vous servir une bouteille. Une bière pression se dit una caña.

 **Autre boisson, non alcoolisée, très appréciée en Espagne : la horchata,** que tout le monde traduit par « orgeat ». La horchata (d'origine valencienne) est fabriquée avec le suc des tubercules et des tiges de la chufa, une sorte de papyrus qui pousse dans les marais du Guadalquivir.

 En saison, on trouve un peu partout **le granizado de limón** (jus de citron, sucre et glace pilée), **de café** (le citron est alors remplacé par du café) ou de divers fruits (orange, pêche, etc.).

Vie pratique sur place



À l'exception de certaines stations balnéaires (qui s'adaptent aux touristes étrangers), **les horaires des repas sont plus tardifs que ceux pratiqués en France**. Le petit déjeuner se prend de 8h00 voire 9h00 à 11h00, le déjeuner de 13h30 ou 14h00 à 16h00, et le dîner de 21h00 à 23h00. **Quant aux boîtes de nuit, certaines ne commencent à s'animer que vers 2h00 du matin.**

Les magasins sont généralement ouverts du lundi au samedi de 9h30 à 13h30, et de 16h30 à 20h30. Ils respectent la sacro-sainte siesta ! Les grands magasins type Corte Inglés, en revanche, sont ouverts sans interruption le midi.



Il est strictement interdit de fumer, en Espagne, dans tous les lieux publics et sur les lieux de travail. Petite exception : **les hôtels peuvent conserver 30 % de leurs chambres pour les fumeurs.**

Artisanat et produits locaux



Grenade réunit, le long de ses rues et villages historiques, **une grande variété de commerces**. Dans certains, le temps semble s'être arrêté puisqu'ils conservent **les métiers séculiers de l'argile et la céramique, du bois et du cuir, de la construction de guitares, du textile, le forgeage et la chaudronnerie.**



Grenade exprime avec son artisanat l'assimilation des métiers légués par les différentes cultures qui s'y sont installées. Des artisanats tels que **le damasquinage, la céramique, le travail des luthiers, la ferblanterie, la broderie et les jarapas (tapis) ou le bosselage du cuir,** dessinent une radiographie fidèle de ce signe d'identité.



La céramique de racine musulmane travaille des styles si universels comme la Fajalauza, le reflet métallique ou la corde sèche. Au début, ces pièces étaient liées aux formes de vie traditionnelles de la société rurale et très liées au travail dans les champs. Certaines d'entre elles, qui étaient vendues par les charretiers et les muletiers dans toute l'Andalousie, en Murcie et La Mancha, ont même prit leur nom de la localité où elles étaient produites. D'où la renommée atteinte, parmi d'autres, par les anafres d'Alhama, les cruches d'Almuñécar, les pots de Huéscar, les cruches de Motril, les pipos de Guadix ou les tostaeras d'Órgiva.



La **céramique** travaillée aujourd'hui à la capitale et aux localités de Jun, Cortes de Baza, Monachil et Órgiva, **est héritière directe des techniques, des modèles et des ornements utilisés à l'époque nazari.** Une des céramiques avec lesquelles on identifie le plus Grenade est **la céramique dite Fajalauza.** Elle prend son nom de la porte médiévale de la ville qui donnait accès au quartier traditionnel des potiers où, déjà au XVIe siècle, on élaborait ces oeuvres d'art.



Un groupe nombreux d'artistes de la région expérimente, depuis de décennies, avec les formes, les matériaux, la décoration et l'esthétique céramiste. Une nouvelle céramique qui crée des œuvres de lignes très personnelles et originales. Preuve de tout ceci est l'usage de **l'argile et de la porcelaine** pour fabriquer des lampes, l'utilisation de la technique **corde sèche** pour créer des peintures murales ou la combinaison de pièces émaillées avec des objets de mobilier.



Au tour de la Hoya de Guadix on élabore celle que l'on considère une des pièces qui caractérise le mieux la **poterie populaire nationale. C'est la dite jarra accitana (carafe accitaine), aussi appelée jarra burladera ou jarra de las pajaritas.** Cette grande **oeuvre baroque, de filigrane en argile non vernissé, est pleine de détails ornementaux** qui sont tout un étalage de fantaisie. Sur ses anses reposent des pyramides silhouettées avec des rouleaux continus, qui finissent petits oiseaux ; tout ceci comblé de fleurs, feuilles, coqs et mascarons. **A Guadix on fabrique la zalona, carafe basse d'ouverture large, utilisée depuis le temps immémorial pour le vin au nord de la province.**

Formalités, visa et douanes



Les ressortissants français doivent être en possession d'une **carte d'identité ou d'un passeport en cours de validité**. Les mineurs doivent être munis de leur propre pièce d'identité et d'une autorisation de sortie du territoire s'il s'agit d'un enfant non accompagné par un titulaire de l'autorité parentale.

Pour les ressortissants étrangers, vous renseigner impérativement auprès du Consulat ou de l'Ambassade d'Espagne.



Argent et coût de la vie

Les prix en Espagne sont comparables à ceux pratiqués en France. Toutefois, les tarifs semblent avoir légèrement stagné consécutivement à la crise. En réservant son hôtel à l'avance (ou au dernier moment !), on peut vraiment faire de bonnes affaires.

Pour le logement, la notion de haute, moyenne et basse saisons est importante en Andalousie dans les villes touristiques et sur la Costa del Sol. Seules les régions isolées des sierras et les villes intérieures (comme Antequera) échappent à cette logique.

Les 2 temps forts pour la haute saison : la Semaine sainte et l'été, généralement de fin juillet à fin août. S'ajoutent à cela quelques cas particuliers, comme la feria à Séville ou à Málaga, le Grand Prix de moto à Jerez, etc. **Durant ces périodes, les prix sont majorés de 50 à 100 % comparés à ceux pratiqués en hiver.**

Le printemps (hors Semaine sainte) et l'automne sont normalement des intersaisons. Dans les grandes villes (Séville, Cordoue ou Grenade), en raison de la chaleur, le cœur de l'été est parfois considéré comme basse saison.

Dans les stations balnéaires, par exemple, les tarifs sont plus élevés le week-end qu'en semaine.

Dans les hôtels comme dans les restos, il arrive encore (mais c'est de plus en plus rare) que **les prix soient affichés sans la taxe sur la valeur ajoutée (IVA), de 10 %.**

Santé et sécurité



Aucun vaccin n'est obligatoire pour aller en Espagne, cependant il est conseillé d'être à jour de ses vaccins préconisés en France. (DTP).

Les conditions sanitaires sont similaires à celles que l'on connaît en France.

Le conseil OPEN : Carte européenne d'assurance maladie : Pour un séjour temporaire en Europe, vous pouvez vous procurer la carte européenne d'assurance maladie. (Il vous suffit d'appeler votre centre de Sécurité sociale (ou de vous connecter à son site Internet <https://www.ameli.fr/>) qui vous l'enverra sous une quinzaine de jours. Cette carte fonctionne avec tous les pays membres de l'Union européenne. Elle est valable 2 ans, gratuite et nominative chaque membre de la famille pouvant avoir la sienne.



Comme toutes les villes touristiques, les pickpockets sont présents dans les endroits fréquentés. Ne jamais laisser des objets personnels, bagages et autres sans surveillance. Dans les hôtels les papiers officiels doivent être au coffre, la chambre doit être correctement fermée. Restez vigilants pour éviter la tentation des voleurs.

Climat, météo et décalage horaire

	janv	fév	mars	avril	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc
												
Température mini	0°	2°	4°	6°	10°	14°	16°	16°	13°	9°	4°	2°
Température maxi	14°	16°	20°	21°	26°	32°	35°	35°	29°	23°	17°	14°

 **Pas de décalage horaire avec la France.**

Le climat se caractérise par des hivers doux sur la côte mais plutôt froids dans les terres, des étés secs, prolongés (de mai à octobre) et très ensoleillés.

Dans le Sud-Est de l'Andalousie, les pluies sont rares.

 **Les époques de voyage les plus favorables pour l'Andalousie et l'Espagne du Sud sont le printemps ou l'automne.** On y jouit de températures agréables, sans la foule.

Au début du printemps, il peut encore faire frais en soirée et la baignade demande une certaine motivation (température de l'eau autour de 16 °C). À cette période, bien faire attention aux dates de fêtes et ferias.

 **Mai et juin sont très agréables**, il fait chaud mais pas trop.

En septembre-octobre, la température est exquise, et il y a moins de monde.

En juillet-août, le thermomètre oscille entre 35-40 °C, c'est la foule sur la côte et l'accueil s'en ressent. Mais dans les villes, la chaleur fait chuter les prix des hébergements !

Électricité, téléphone et internet

Le courant électrique est de 220 volts, et les prises sont les mêmes qu'en France.

- **Appeler de France à Espagne** : code appel international (00) + code pays 34 (pour l'Espagne) + numéro local à 9 chiffres
- **Appeler de l'Espagne vers la France** : code appel international (00) + code pays (33 pour la France) + n° à 10 chiffres (sans composer le 0).
- **Pour appeler entre portables français sur place** : + 33 et numéro de portable du correspondant sans le zéro initial.

 Depuis 2017, **un voyageur européen titulaire d'un forfait dans son pays d'origine peut utiliser son téléphone mobile au tarif national dans les 28 pays de l'Union européenne, sans craindre de voir flamber sa facture.** Des plafonds sont néanmoins fixés par les opérateurs pour éviter les excès.

Cet accord avantageux signé entre l'UE et ses opérateurs télécoms **concerne aussi la consommation de données internet 3G ou 4G, dont le volume utilisable sans surcoût dépend du prix du forfait national (se renseigner).**

Dans ces pays donc, plus besoin d'acheter une carte SIM locale pour diminuer ses frais.

 **En Espagne, la plupart des hôtels, des restos, des bars et même certains espaces publics disposent du wifi gratuit.** Mieux que la connexion 3G et 4G qui peut entraîner des frais en usage intensif, le wifi permet aussi de profiter d'un débit parfois supérieur.

Une fois connecté, on accède aussi à tous les services de messagerie et de téléphonie par Internet. WhatsApp, Messenger (la messagerie de Facebook), Skype, Viber, FaceTime permettent d'appeler, d'envoyer des messages, des photos et des vidéos aux 4 coins de la planète, sans frais. Il suffit de télécharger – gratuitement – l'une de ces applis sur son smartphone.



Sources documentaires



Guides de voyage :

[Le routard](#)

[Lonely planet](#)

[Le petit futé](#)



Playlist Andalousie



Film

[Andalousie](#)



Littérature Andalouse

[Contes de l'Alhambra](#)

[Les amants de Grenade](#)

[Le Médecin de Cordoue](#)