



Découvrir La Rioja














La Rioja, région de vignobles au nord de l'Espagne, entre l'Ebre et les monts Cantabrique, contribue à l'invention d'un nouveau tourisme viticole. Elle possède de nombreuses **réalisations architecturales audacieuses** : **Frank Gehry, Zaha Hadid, Santiago Calatrava** et d'autres encore ont signé, au creux des vignes centenaires, des réalisations innovantes et avant-gardistes.

Les églises et monastères qui jalonnent ce territoire situé sur **le chemin de saint Jacques de Compostelle** voisinent ici avec des chais plus épicuriens.

Après la chute de la révolution industrielle et ses conséquences économiques, **Bilbao, née au XIVème siècle** a réussi le pari de **conserver le charme de son centre ancien**, de **revaloriser les bâtiments et les quais** du début du XXème siècle et de **miser sur un urbanisme choc** maîtrisé par des choix clairvoyants : **musée Guggenheim d'un Franck Gehry** qui « fait danser le métal », **installation d'un métro aérien sous l'égide de Norman Foster, passerelle de Santiago Calatrava** et bien d'autres réalisations. Mais au-delà de l'innovation, Bilbao, **capitale du pintxos**, tient à **garder jalousement sa forte identité basque**.

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 **06**
-  Formalités, visa et douanes **06**
-  Argent et coût de vie **07**
-  Santé et sécurité **07**
-  Climat, météo et décalage horaire **08**
-  Électricité, téléphone et internet **08**
-  Sources documentaires **09**



Carte d'identité politique et économique du pays



- **Situation** : communauté autonome du nord de l'Espagne, provinciale, sans littoral.
- **Capitale** : Logroño
- **Population** : 323 609 habitants
- **Superficie** : 5 045 km²
- **Sites inscrits au patrimoine mondial de l'Humanité par l'UNESCO** : (4 décembre 1997) les monastères de San Millán et de Yuso, et le Monastère de Suso.

La Rioja est une **communauté autonome constituée d'une seule province située au nord de l'Espagne**. Elle est délimitée au sud par la province de Soria, au sud-est par la province de Saragosse, au nord-est par la Navarre, au nord par la province d'Álava et à l'ouest par la province de Burgos.

La communauté est organisée en 174 communes, dont 14 seulement comptent plus de 3 000 habitants. **La capitale, Logroño, est la ville la plus peuplée**, avec 151 113 habitants.

En 2018, le produit intérieur brut (PIB) de l'économie de La Rioja a augmenté de 1,6 %. La contribution sectorielle à la valeur ajoutée brute a été de **60 % pour les services, de 27,9 % pour l'industrie, de 5,2 % pour l'agriculture et de 6,9 % pour la construction**. Elle se maintient en tant que **6ème communauté autonome présentant le PIB le plus élevé par habitant**.



Selon les données du dernier répertoire central des entreprises, La Rioja compte 23 197 entreprises, dont 52,96 % n'emploient pas de salariés, ce qui témoigne **du poids des petites et moyennes entreprises dans l'économie la région**.



Parmi les secteurs d'activité les plus représentatifs de l'économie de la province, citons: **l'industrie alimentaire, l'industrie de la chaussure, l'agriculture, l'industrie viticole, l'industrie métallurgique, l'informatique et la communication**.

Selon l'enquête sur la population active du troisième trimestre 2019, La Rioja présente un **taux de chômage de 8,99 %, un taux d'activité de 59,08 % et un taux d'emploi de 53,77 %**. Du point de vue sectoriel, le nombre de personnes ayant un emploi **augmente dans la construction et les services, et il diminue dans l'agriculture et l'industrie**.



Culture, langue, histoire et traditions



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.

Les traces de peuplement les plus anciennes connues de la Rioja datent du néolithique. Les monuments mégalithiques ne sont pas rares. **La région fut envahie comme toute l'Europe par les Celtes.** À la chute de Rome, les Wisigoths dominent l'Espagne entière. La Rioja reste sous leur tutelle jusqu'en 714, date de l'invasion maure. Elle resta en possession du peuple arabe pendant trois siècles. Elle fut incorporée à la Castille par Alphonse VI en 1073. **Elle se trouvait sur la route du pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle**, el Camino francés. Les pèlerins qui la traversaient furent à l'origine de son développement économique.



Préalablement à l'arrivée des Romains, au II^e siècle avant notre ère, **La Rioja a notamment été occupée par 3 tribus : les Berons**, qui se trouvaient dans la Vallée de l'Ebre, **les Pelendons** dans les zones de montagne et les **Vascons** dans quelques zones de la Basse Rioja. La région a été conquise par des musulmans au début du VIII^e siècle.



Le territoire de La Rioja a été au cœur d'un conflit entre les royaumes de Navarre et de Castille depuis le Xe siècle.

Le 30 novembre 1351 fut créée la nouvelle province de Logroño par les Romains, dont les territoires appartenaient jusqu'alors aux provinces de Soria et de Burgos, formant 9 partis judiciaires : **Alfaro, Arnedo, Calahorra, Cervera del Río Alhama, Haro, Logroño, Nájera, Santo Domingo de la Calzada et Torrecilla en Cameros.**

Elle s'est formée en Communauté autonome uni provinciale après la Transition démocratique espagnole du fait de sa **différenciation économique et géographique vis-à-vis du reste de la Vieille-Castille**, ainsi que par **son refus d'intégrer une autre région**, comme le défendaient certains. **Le Statut d'Autonomie a été signé le 9 juin 1982.** Cette date est dès lors célébrée comme le Jour de La Rioja.



Le Chemin de Saint Jacques a eu une grande importance tout au long des années dans ces territoires. Il existe deux routes qui passent par eux. Le chemin français, le plus populaire, qui en partant de Roncevaux passe par Pampelune, Estella, los Arcos et dans La Rioja, par Logroño et Nájera pour arriver à Santo Domingo de la Calzada où confluera avec l'autre **chemin appelé « de l'Intérieur » ou « Chemin Santiago Basque de l'Intérieur »**, qui en venant de France par Irun, passe par Andoain, Beasain, Zaldondo, Vitoria-Gasteiz, La Puebla de Arganzón, en entrant dans La Rioja par les Conchas de Haro vers Briñas, Haro, Zaratón, Cidamón, San Torcuato, Bañares et finalement Santo Domingo de la Calzada (probablement le lieu le plus fréquenté du chemin dans la région), d'où il continuera vers Belorado chemin à Saint-Jacques-de-Compostelle pour finir son trajet riojan à Grañón. **Beaucoup de communes par lesquelles passe le chemin disposent de pensions, pour que les pèlerins puissent passer une nuit.**



Certaines des célébrations les plus populaires et déclarées d'intérêt touristique national sont **les Fiestas del Santo y Las Doncellas** (Fêtes du Saint et des Pucelles de Santo Domingo de la Calzada), la festivité de la vendange de Logroño, la bataille du vin de Haro, la danse des zancos d'Anguiano et les Picaos à San Vicente de la Sonsierra. **La sainte patronne de la région est la Vierge de Valvanera.**



Pendant la période du Crétacé inférieur, la zone géographique de Cameros a fait partie d'une plaine inondée qui était périodiquement asséchée, laissant des zones boueuses où **les traces de pas de dinosaures étaient marquées.** Avec le temps, celles asséchées furent recouvertes par de nouveaux sédiments dont le poids pressait les couches inférieures, les faisant se solidifier en roche avec les millions d'années. **Puis l'érosion a usé les couches supérieures en rendant très visibles ces formations rocheuses, permettant d'observer facilement ces icnites** (foulées fossiles). **La Rioja se distingue par le nombre et la conservation de ces gisements**, faisant de cette région, selon les experts, **un territoire paléontologique parmi les plus importants au monde.**



Le drapeau de l'ancienne Diputación Provincial de Logroño ne fut pas adopté officiellement, mais **utilisé institutionnellement.** Le drapeau a été approuvé par l'ancienne députation provinciale en 1979 et apparaît dans le Statut d'autonomie de 1982, selon lequel le drapeau est formé par 4 bandes horizontales et de taille égale, des couleurs rouge, blanc, vert et jaune.





Le plat typique le plus connu est celui des pommes de terre à la riojana (patatas a la riojana), constitué de pommes de terre avec du chorizo et des côtelettes d'agneau au sarment (chuletillas).



La cuisine traditionnelle riojane est généralement constituée de **mets consistants dont les pots-au-feu et ragoûts** qui ont comme base les produits du potager des rivages de l'Ebre, combinés avec des produits de l'abattage du porc. On peut mentionner **les caparrones d'Anguiano, les cailles aux haricots, la morue à la riojana, les embuchados de truite à la riojana, ainsi que le chorizo typique de la région et le Fromage Camerano.**



Il faut également souligner divers produits du potager tels que **la borraja** (Bourrache officinale), **l'artichaut, le chardon, le haricot vert, l'asperge et le champignon**, tous à la base d'une infinité de recettes traditionnelles, tout comme **les légumes secs**, notamment dans la Rioja Baja et plus concrètement à Calahorra, où ont lieu chaque année les célèbres Jornadas de la Verdura (Journées des légumes) 25 au mois d'avril, avec **le grand marché aux légumes et la fréquentation assidue des bars et restaurants de la ville qui offrent Pintxos et plats typiques élaborés avec ces produits.**

Quelques autres spécialités espagnoles :



• **Les tapas** : ce sont des amuse-gueules 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 gazpacho accompagné de petits dés de tomate, concombre, poivrons, lamelles d'oignon et croûtons.

• **Calamar a la plancha (grillé)**



• **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.



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).



• **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 ! Malheureusement, dans la plupart des restos touristiques, c'est riz au lait ou flan au caramel obligatoire.

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.


D'une manière générale, les banques sont ouvertes du lundi au vendredi de 8h30 à 14h00.

 **Les timbres (sellos) peuvent s'acheter dans les postes (correos), ouvertes en général du lundi au vendredi de 8h30 à 20h ou 20h30** (seulement jusqu'à 14h30 dans les petites villes) et **le samedi de 9h30 à 13h ou 14h.** On en trouve aussi dans les bureaux de tabac (estancos). Tarif pour l'Europe (Suisse incluse) : 1,40 €.

Attention à ne pas confondre les boîtes aux lettres de l'opérateur national Correos, jaunes, avec celles rouges d'un autre opérateur présent en Espagne, Swiss Post (beaucoup plus long dans l'acheminement des courriers et qu'on ne conseille pas). C'est également valable pour les timbres, qui évidemment ne sont pas interchangeables !



Il est strictement interdit de fumer, en Espagne, dans tous les lieux publics et sur les lieux de travail. Cette interdiction s'applique aux restaurants, bars et cafés, boîtes de nuit, à toutes les administrations publiques et entreprises privées, aux gares, aéroports, stations de métro, et aussi aux espaces extérieurs faisant face aux écoles et hôpitaux. **Petite exception : les hôtels peuvent conserver 30 % de leurs chambres pour les fumeurs.** Désormais, la seule possibilité pour les bars est d'aménager des espaces fumeurs, interdits aux mineurs, sinon il reste les terrasses.

 **Concernant l'état des routes :** le réseau est bon, voire excellent car, contrairement à la France, il s'est développé très tard, **de nombreuses autoroutes (autopistas)** ayant été construites ces dernières années grâce aux subventions européennes. Les jours de pluie, il convient de redoubler de prudence, même sur les autoroutes, **l'écoulement des eaux s'effectuant parfois assez mal.** Conséquence : de gros risques d'aquaplaning. Et il arrive parfois que, dans les sierras, on s'embarque sur de petites routes dignes d'un rallye... Dans les régions montagneuses et pentues d'Andalousie, routes larges et en bon état, adaptées au camping-car.



La Rioja dispose de **relations ferroviaires avec Madrid, Saragosse, Barcelone, Valladolid et Vitoria** avec la ligne Castejón-Miranda qui traverse la région d'est en ouest. La principale gare de la Communauté est celle de Logroño. **Le réseau routier de La Rioja est essentiellement constitué par l'autoroute AP-68,** qui relie la région à ses voisines à l'est (Aragon) et à l'ouest (Pays basque). **Des voies rapides ont été construites récemment, comme celle du Chemin de Compostelle** qui relie Pampelune à Logroño et arrivera prochainement à Burgos.



Artisanat et produits locaux



On y produit le vin star de l'Espagne, celui qui a sorti la viticulture ibérique de sa production de masse. La Rioja est au cœur des bodegas, ces maisons anciennes de négoce. Celles-ci achètent la plupart des raisins de la région et se chargent de l'assemblage, du vieillissement et de la mise en bouteille. Ces dernières années, afin d'accroître leur notoriété, les grandes marques comme Campo Viejo, Marqués de Riscal ou Ysios se sont lancées dans une course à la production d'avant-garde.



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 XVI^e 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.



Formalités, visa et douanes



Pour se rendre en Espagne, les ressortissants français doivent être en possession d'une carte d'identité ou d'un passeport en cours de validité. Les mineurs doivent avoir leur propre carte d'identité ou passeport.

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



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.

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.**



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.



Comme dans toutes les villes touristiques, les pickpockets sont présents dans les endroits fréquentés. Nous vous déconseillons d'emporter des objets de valeurs. Restez vigilants pour éviter la tentation des voleurs.

Dans certaines villes, les car-sitters font partie d'un programme d'insertion. Le prix est modique, souvent moins de 1 €. Sinon, ne pas trop se fier aux types qui sortent d'une rue ou de l'ombre d'un arbre sur un terrain vague et promettent de surveiller votre voiture : ils ne sont ni accrédités, ni sérieux, ni utiles. De surcroît, payez-les systématiquement après, sinon ils se carapotent et laissent votre véhicule.

Climat, météo et décalage horaire




 **Le climat de Logroño est légèrement continental**, avec des **hivers assez froids** et relativement **pluvieux**, et des **étés chauds et ensoleillés**, mais avec quelques périodes fraîches et pluvieuses.

Les précipitations totalisent 435 mm par an : **elles sont donc assez faibles.**

L'hiver, de décembre à février, est assez froid. Les températures moyennes ne sont pas très basses, mais la nuit il fait froid, et en période de beau temps, du brouillard peut se former. **Parfois, il peut y avoir aussi des périodes très froides.**

Aux nuits les plus froides de l'année, la température descend généralement à -4/-5 °C.

 Les chutes de neige à Logroño ne sont pas si rares : généralement, **une chute de neige avec accumulation se produit une fois toutes les quelques années.** Cependant, les chutes de neige ne sont pas abondantes, car l'altitude n'est pas élevée et les précipitations hivernales sont faibles.

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).

Même procédure que ci-dessus pour communiquer entre portables français à l'étranger.

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). Par ailleurs, si le voyageur réside plusieurs mois en dehors de son pays, des frais peuvent lui être prélevés.

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 au wifi, vous avez accès à tous les services de la téléphonie par Internet. WhatsApp, Messenger (la messagerie de Facebook), Viber, Skype permettent d'appeler, d'envoyer des messages, des photos et des vidéos aux quatre coins de la planète, sans frais.



Sources documentaires



- **Guides de voyage :**



Le routard
Lonely planet
Le petit futé

- **Films tournés en Espagne :**

Todos lo saben
Volver



- **Documentaires :**

En Espagne, l'or rouge de la Rioja
Espagne, le pays basque gourmand : Echappées belles

- **Livres:**



Cent ans de solitude
L'ombre du vent, Carlos Ruiz