



Découvrir Barcelone



Cette métropole brille par sa culture, son climat, sa gastronomie, sa mythique équipe de football et, surtout, sa bonne humeur.

Barcelone est une ville où il est difficile de s'ennuyer. Par son emplacement privilégié, elle respire un air de vacances perpétuelles où les maisons espiègles de **Gaudí** cohabitent paisiblement avec **l'architecture gothique et... la plage !**

Quand le soleil se couche et que les musées ferment, la nuit barcelonaise s'embrace. **Destination fétiche de fêtards venus des quatre coins de l'Europe**, ici, les nuits peuvent être plus longues que les jours...

Ajoutez à cela des **transports en commun efficaces, des merveilles architecturales** signées Gaudí ou Muntaner, **une pagaille de restos, cafés, terrasses et salles de concerts, des téléphériques, des funiculaires, un tramway, des bateaux**, et vous aurez une idée du charme de Barcelone.

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	07
	Électricité, téléphone et internet	08
	Sources documentaires	08



Carte d'identité politique et économique du pays



- **Statut** : capitale de la région autonome de Catalogne.
- **Superficie** : 101 km².
- **Population** : 1 608 000 habitants, 5 327 872 avec le grand Barcelone (estimation).
- **Densité** : 16 023 hab./km².
- **Monnaie** : l'euro.
- **Taux de chômage** : environ 10,9 % (11,20 % en Catalogne et 14 % en Espagne mi-2019).
- **Président de la Catalogne** : Quim Torra (depuis mai 2018).
- **Maire** : Ada Colau (réélue en 2019).
- **Langues parlées** : catalan, castillan.



La région de Barcelone est l'une des plus riches de l'Europe du sud, avec un PIB par habitant s'élevant à 30 700 €. L'aire urbaine a un PIB de 177 milliards d'euros par an, soit un PIB par habitant de 35 975 €. Barcelone représente plus d'un quart du PIB de l'Espagne.

La ville a une économie très diversifiée. En tant que ville portuaire, Barcelone a une **économie marchande très développée**. L'industrie textile est une industrie traditionnelle en Catalogne qui s'attache à devenir un important centre de mode.



La ville est également la principale région industrielle de l'Espagne, grâce à l'importante tradition manufacturière catalane. **Mais le secteur des services a pris le dessus, notamment le commerce et le tourisme.** Les petites et moyennes entreprises sont très nombreuses dans la région, la plupart ayant moins de 200 salariés.

La ville de Barcelone est un important **centre international commercial et financier**. La Catalogne représente à elle seule **le quart des exportations espagnoles et les trois quarts des industries catalanes** sont concentrées dans la région de Barcelone. La ville dispose d'une zone franche près du port, la zona franca.

Barcelone est également un important centre de conférences, expositions, foires et congrès. L'événement le plus important, La Fira (Feria De Barcelone), se tient à Barcelone tous les ans depuis 1929 au Palacio de las Naciones.

Le World Trade Center Barcelona, important centre d'affaires, est situé dans le Port Vell de Barcelone.

L'espagnol (ou castillan) est la langue officielle du pays, mais 3 autres langues régionales bénéficient également de cette reconnaissance juridique. Contrairement au **basque** (ou euskera) et au **galicien**, respectivement cantonnés au Pays basque (et une partie de la Navarre) et à la Galice, **la langue catalane** dépasse les frontières de la Catalogne, jusqu'en Pays valencien et aux Baléares.

On estime à plus de 10 millions le nombre de personnes qui parlent le catalan. En Catalogne, 80 % des habitants parlent le catalan. En ce qui concerne les langues étrangères, les jeunes parlent assez bien l'anglais, devenu langue obligatoire dans l'enseignement. **Le français reste la 2ème langue étudiée**, malgré sa perte d'influence.

 **Barcelone est l'une des plus anciennes villes d'Espagne.** La légende chuchote même que c'est Hercule qui l'aurait fondée.

En 1843, Barcelone a été bombardé du haut de la colline de Montjuïc après plus de 2 mois de grèves et de manifestations menées entre autres par les anarchistes.

À côté de cela, les industriels comme Eusebi Güell, le mécène de Gaudí, tentent d'inventer des systèmes un peu plus humains, quoique très paternalistes, pour les ouvriers. **Ils créent des colònies industriels.** Celle de Güell est située à Santa Coloma de Cervelló, sur les rives du Llobregat, et a été construite en partie par Gaudí. L'usine, les maisons des ouvriers, l'église, l'école et la maison du directeur sont réunies à l'intérieur d'une même enceinte, et **les enfants bénéficient d'un enseignement gratuit.**

À la chute de Rivera en 1930, et après la formation de la 2de république d'Espagne en 1931, les nationalistes catalans de gauche (ERC), conduits par Francesc Macià, un personnage populaire et charismatique surnommé Avi (« Grand-Papa ») par les Catalans, et Lluís Companys, **proclament la république de Catalogne !** Un nouveau gouvernement régional, la Generalitat, est créé.

Mais il s'agit d'un monstre de papier. **Madrid tient encore les rênes du pouvoir.** Ce n'est pas encore, loin de là, l'autonomie tant désirée. Lorsque le Frente popular remporte les élections, **en 1936, la Generalitat est restaurée, et les prisonniers libérés : la Catalogne bénéficie, pour peu de temps, d'une réelle autonomie.**

Mais Franco, qui a soulevé l'armée d'Afrique au Maroc, et rallié à lui nombre de places militaires en Espagne, étouffe ce fragile espoir. **En mars 1938, les nationalistes franquistes lancent une offensive en Aragon, et le front de l'Èbre devient le théâtre de batailles sanglantes et atroces.** Mal armées, mal équipées, les forces catalanes en déroute abandonnent la ville fin 1938 aux nationalistes.

 **Aujourd'hui, l'Espagne est divisée en 17 « régions et nationalités autonomes » (comunidades autónomas)** qui disposent, grâce notamment à la pression des Basques et des Catalans, du droit de se gouverner.

Mais cette autonomie a encore franchi un pas avec la **création de l'eurorégion Pyrénées-Méditerranée** regroupant les régions Occitanie, Catalogne et les îles Baléares.

 **La signature en 2008 de la convention du Groupement européen de coopération territoriale** permet même, désormais, à la Catalogne de mettre en œuvre des projets de coopération territoriale cofinancés par l'Union européenne.

 **Le mouvement littéraire et social naît au milieu du XIXe siècle : la Renaixença, en même temps que le romantisme européen.** Il verra fleurir des poèmes, des journaux et des magazines écrits en catalan, les intellectuels donnant ses lettres de noblesse à une langue qui n'était jusque-là que parlée, car interdite dans l'enseignement et l'administration. C'est le réveil de la « catalanitude ».

Le mouvement se veut social, allant de pair avec l'émergence de syndicats. C'est aussi la naissance du modernisme, ce mouvement artistique dont Barcelone a été le plus beau théâtre.



La cuisine catalane est issue de traditions populaires. Typiquement méditerranéenne, elle utilise comme **élément de base l'huile d'olive**. Avec un pied en montagne et l'autre en mer, la Catalogne a su tirer profit des matières premières de qualité dont elle dispose. **Les gibiers, la charcuterie, les fruits de mer et les poissons** composent des plats authentiques, parfois rustiques, aux saveurs de la Méditerranée.

• **Le Pà amb tomàquet (pan con tomate, tranche de pain grillée, frottée d'une tomate et arrosée d'huile d'olive)** est indissociable de la cuisine catalane, que ce soit pour agrémenter les tapas à l'heure de l'apéro ou pour accompagner la charcuterie d'un sandwich.



• La variété et la qualité des **charcuteries catalanes** ne sont plus à prouver : **jambons, saucisses** (botifarra blanca), **boudins** (botifarra negra) et **divers saucissons** (fuet, espetec) sont préparés et servis seuls ou accompagnés d'un **assortiment de crudités** (amanidas), ou encore cuisinés avec des légumes secs, comme la butifarra amb mongetes.



• Chaque région a sa propre version du **pot-au-feu**. Avec **l'escudella i carn d'olla**, les Catalans ont mijoté un plat complet, approprié aux journées hivernales. Ce pot-au-feu associe des **légumes** (carottes, navets, céleri, chou, haricots blancs et pommes de terre) avec **plusieurs viandes** (du veau, du poulet et du porc). Le bouillon constitue l'escudella, qui est servi après le **caldo de galets**, pâte épaisse souvent utilisée dans le potage.



• Les sauces constituent un complément culinaire indissociable de nombreux plats : **l'aïoli (alloli)** à base d'ail, d'oeuf et d'huile d'olive, **le sofregit** mélangeant tomates et oignons hachés puis frits, **la picada** composée d'amandes, de pignons, d'ail, de noix et noisettes, de pain rassis et d'huile, et, enfin, **la samfain**, sorte de ratatouille.



• La cuisine catalane accorde une grande place aux **poissons et aux fruits de mer**. Ils sont préparés aussi bien grillés, frits qu'en court-bouillon. Cuits dans le sel, marinés ou cuisinés au four, **la morue, le mérrou, la dorade, la raie ou encore le bar** sont des poissons toujours délicieux. **Le romesco**, de couleur rouge orangée, est une sauce excellente pour accompagner les poissons grillés. Elle s'élabore à partir de vin, d'huile d'olive, d'épices et d'amandes pilées. Les Catalans, comme le reste des Espagnols, raffolent de **calamars, d'anchois, de moules, de crevettes et de thon**. Accompagnant les poissons, le riz occupe une large place dans les plats catalans : **arroz negro** (riz noir à base d'encre de seiche), **arroz a la cazuela, rossejat**.

• **La fideua, sorte de paella**, est un plat à base de petites pâtes. Elle peut être accompagnée de légumes, en particulier de poivrons, et est servie avec une sauce aïoli.



• **Les viandes de veau, de boeuf et de mouton** sont souvent cuites à la braise (la plancha) et servies avec l'aïoli. On peut également les déguster à l'étouffée. Parmi les volailles, **le poulet** est apprécié lorsqu'il est rôti (pollastre a l'ast) et **le canard** peut être accompagné de poires (pato con peras), de prunes (pato con ciruelas) ou de navets (pato con nabos).



• Deux autres plats ont les faveurs des Catalans : il s'agit de **la coca, sorte de pizza** sur laquelle on dispose des oignons, des poivrons, des tomates avec une viande ou un poisson (saucisses, anchois, sardines, etc.). Le tout est cuit au four. Plusieurs variantes existent permettant de composer la garniture souhaitée. L'autre plat s'appelle **les calçots : ce sont de jeunes oignons** (proches du poireau) **cuits à la braise et accompagnés d'une sauce à base de tomates** (romesco). Généralement, les calçots sont servis avec des saucisses (botifarres) ou des côtelettes (chuletas).



• Pour terminer un bon repas, on ne saurait oublier **la fameuse crème catalane** (crema catalana), qui est incontestablement le péché mignon de tous les vrais Catalans. C'est une **crème brûlée à base de cannelle et de zestes de citron, nappée d'une fine couche de caramel** et qui se déguste bien fraîche. Les pêches au vin (pessecs amb vi), le fromage blanc au miel (mel i mató) et les gâteaux aux fruits secs (postres de music) sont également des desserts typiquement catalans. Parfois, des petits vendeurs de rue proposent **la coca dulce, sorte de biscuit sec, très fin et long, recouvert de pignons et de caramel ou de sucre**.



• **La xocolatada** (chocolat en catalan) se sert surtout pour le goûter. Il s'agit d'un **chocolat très épais accompagné de gâteaux** qui tiennent tout seuls dans la tasse. Ce sont souvent des **churros** : beignets en forme de méga frites que l'on trempe dans le chocolat.



Apprenez le mot **Adéu**. Un petit mot qui vous permettra de vous faire de nombreux amis catalans ! **Adéu signifie " au revoir " en catalan**, et c'est le meilleur moyen d'obtenir un sourire lorsque vous quittez un restaurant ou une boutique. C'est surtout un **signe de respect envers l'identité locale que les Catalans apprécient particulièrement**.

Évitez les débats sur la question identitaire ou sur l'indépendance de la Catalogne. La question territoriale est particulièrement importante pour les Catalans, et il est souvent difficile pour les Français de comprendre ses enjeux. **Évitez de vous lancer dans un débat sur l'utilité du catalan ou sur la question de l'indépendance.**

Les tapas se partagent ! Même si vous êtes en couple et que chacun a commandé sa ration de tapas, le serveur placera les deux assiettes au centre de la table. **Ils se mangent avec une petite fourchette ou un cure-dents.**

Difficile à croire, mais les Espagnols se sont pliés en janvier 2011 à **l'interdiction de fumer dans les lieux publics**. Après une période de transition durant laquelle il était permis de fumer dans certains établissements, en fonction de certains critères, **désormais c'est tout simplement interdit dans tous les bars, restaurants et boîtes du pays.**

Sardane : c'est la danse " folklorique " catalane. Tradition barcelonaise, **chaque dimanche midi sur la place de la cathédrale, des rondes spontanées se forment**, mêlant des danseurs de tous âges qui évoluent au son d'orchestres traditionnels. **Chacun peut s'intégrer dans la ronde**, cela met de bonne humeur.

Transports en commun :

Il existe désormais une application gratuite pour smartphone que vous pouvez télécharger sur internet. Vous aurez ainsi en permanence dans votre poche le plan interactif des transports barcelonais, tramways et trains inclus, en catalan, espagnol et anglais. Une autre appli gratuite, qui ne concerne que les bus et métro, à télécharger sur **tmb.cat**. Bus et métro urbains sont inclus à volonté dans la Barcelona Card.

Le métro est un des moyens les plus pratiques pour se déplacer. Le réseau est dense. Les billets s'achètent aux automates multilingues ou aux rares guichets. Ne froissez pas les billets, car ils ne passeront plus le composteur magnétique. Dans ce cas, adressez-vous au préposé. **Nous vous conseillons de prendre la carte T-10, de loin la plus rentable et pratique.**

8 lignes de métro plus 3 lignes de train (Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya – FGC), numérotées et colorées. Points de connexion des lignes importantes : Passeig-de-Gràcia, Diagonal et Catalunya.

Il fonctionne de 5h à minuit ; les vendredis et veilles de jours fériés, jusqu'à 2h ; les samedis et veilles de certains jours fériés importants (1er janvier, etc.) ouvert toute la nuit.
- Tarifs : à l'unité, le ticket coûte 2,20 €.

Plus de 80 lignes de bus quadrillent efficacement toute la ville (plan disponible à certains guichets des stations de métro, et affiché sur les arrêts d'autobus les plus importants). **Les bus se distinguent par couleur et numéro.** Pas toujours facile de trouver le bon. Chaque arrêt de bus affiche sur un panneau les bus qui s'y arrêtent et les trajets de chacun ; on parvient donc à s'y faire. Ils fonctionnent de 6h30 (4h30 pour certains) à 22h (voire 30 mn plus tôt ou plus tard), y compris le dimanche. Certaines lignes roulent 24h/24. De 22h30 à 5h (environ), les principaux trajets sont desservis par des bus nocturnes (Nitbus).

Les 6 lignes de tramway contournent le centre et ne desservent pas de quartiers notables pour le touriste (à l'exception de l'antique Tramvia Blau qui dessert le Tibidabo).

Les taxis sont tous en jaune et noir. Prise en charge 24h/24, 2,20 € sauf les nuits de samedis, dimanches et jours fériés (2,30 €) - les nuits des 23-24 juin, 24-25 et 31 décembre, 1er janvier - 3,20 €. De 8h à 20h le kilomètre est facturé 1,17 €, puis 1,40 € à partir de 20h et de 6h à 20h les week-ends et fêtes, de même les week-ends et fêtes de minuit à 6h et de 20h à minuit. Si vous appelez un taxi, la prise en charge à son arrivée s'élève à 4 € (4,20 € le week-end en journée, 4,50 € le week-end de nuit).

Artisanat et produits locaux

• La charcuterie et fromage catalans :

 La charcuterie est une spécialité très réputée en Espagne. Sur le marché de la Boqueria ou Santa Caterina, vous en trouverez facilement. Dans certains magasins à Barcelone, vous trouverez une armée de fromages, de jambons ibériques, de saucisses sèches, de saucissons ou de chorizos. Vous devez absolument avoir dans votre sac un « Fuet » ou un « jamon Serrano », un des produits typiques de la région. Les fromages de chèvre « queso de cabra » sont conseillés, ils ont très bon goût et sont très populaires.

• Les biscuits et bonbons catalans :

 Des boutiques alléchantes vous proposent des bonbons artisanaux originaux et appétissants. Les créateurs de Papabubble par exemple vous ouvrent grand leur porte, pour que vous profitiez suffisamment des délices qu'ils vous proposent. Les biscuits catalans comme les panallets ou les carquinyolis, sont des confiseries de forme ronde aux amandes, parsemées de pignons de pin pour le panallets. Ils sont disponibles dans toutes les boulangeries lors de la fête de la Toussaint et dans certaines seulement le reste de l'année.

• Le turrón :

 C'est une sucrerie très répandue en Espagne et qui rappelle un peu le nougat. C'est un vrai délice fait à partir de blanc d'œuf, de miel et d'amande. Toutefois, vous pouvez trouver certaines recettes parfumées avec du chocolat, des noisettes ou d'autres saveurs. Vous aurez à choisir entre différentes sortes de turrón qui peut être dur ou mou. Notez du moins que le turrón est typique des fêtes de Noël.

• Une bonne bouteille de Cava :

 C'est incontestablement la star des boissons catalanes. Dans la région, vous trouverez une grande variété de vin avec 11 appellations d'origine différentes. À Barcelone, elle coûte quatre fois moins chères qu'en France. Le Cava représente l'alcool festif des Catalans. Vous pouvez par exemple ramener un Freixenet, Gramona, Codorniu, Juve y Camps ou un Recaredo qui sont parmi les plus grandes caves catalanes et qui viennent du premier producteur de vin en Espagne. Les prix sont très variés, mais pour les bonnes bouteilles de table, vous en aurez pour entre 10 € et 15 €.

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 général de France à Barcelone.



Argent et coût de la vie



Les prix à Barcelone sont similaires à ceux d'autres villes comme Madrid et un peu plus bas que la plupart des villes européennes, en particulier si on la compare aux autres villes comme Amsterdam, Venise ou Vienne.

Les transports publics dans la ville proposent des tarifs très accessibles, et en réservant votre hébergement avec suffisamment d'avance, il est possible de trouver des hôtels du centre pour une modique somme.

Les entrées des musées de Barcelone sont un peu chères, mais vous pourrez réduire les frais au maximum en mangeant à côté pour très peu cher.



Santé et sécurité



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

Les conditions sanitaires sont les mêmes que l'on connaît en France.

Comme toutes les villes touristiques, les pickpockets sont présents dans les endroits fréquentés. Depuis quelques années il est clair qu'il faut respecter les mêmes normes de prudence que dans les capitales du monde occidental.



Climat, météo et décalage horaire



	janv	fév	mars	avril	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc
NOTRE AVIS	☹️	☹️	😊	😊	😊	😊	😊	😊	😊	😊	😊	☹️
Température mini	5°	6°	8°	10°	13°	17°	20°	21°	17°	14°	9°	6°
Température maxi	14°	15°	17°	18°	22°	25°	28°	29°	26°	22°	17°	14°



Le climat de Barcelone est doux tout au long de l'année. Cependant la meilleure saison pour y séjourner va de Mai à fin octobre.

Août peut être très chaud pendant la journée (parfois jusqu'à 34°C).

La météo en Octobre et Novembre reste agréable mais déjà plus fraîche (de 21 à 15°C). D'autre part le soleil ne brille pas tous les jours alors préparez-vous à d'éventuels jours de pluie.

De Novembre à Février les températures sont plus fraîches et oscillent autour de 12°C.

Bien qu'il fasse plus froid, **il ne pleut pas beaucoup à Barcelone en hiver**, d'ailleurs il y a des jours de grand soleil.

Électricité, téléphone et internet

Comme partout ailleurs en Europe, il y a de moins en moins de cybercafés en Espagne.

 En revanche, **on trouve encore des bornes internet dans beaucoup d'hébergements**. Le plus pratique est évidemment d'avoir avec soi un smartphone ou une tablette, afin de vous connecter gratuitement dans les hébergements, ainsi que dans la plupart des cafés et restaurants.

•Appeler de la France vers Barcelone :

Code appel international (00) + code pays (34 pour l'Espagne) + numéro du correspondant.

•Appeler de Barcelone vers la France :

Code appel international (00) + code pays (33 pour la France) + numéro à 10 chiffres (sans composer le 0)

•Appeler entre portables français sur place : + 33 et n° de portable à 10 chiffres (sans composer le 0)

Pour l'électricité : 230 V - 50Hz. Vous n'avez pas besoin d'adaptateur.

Sources documentaires

•Pas tout à fait aussi délirant que le peintre, mais **les bases de ce qu'il faut savoir sur Dalí** ; sa biographie, celle de Gala, son égérie, les musées où sont exposées ses œuvres

•**Picasso, sa vie, ses œuvres**

•**Un site clair et intéressant sur les grandes réalisations de Gaudí**

•**Guides de voyages sur Barcelone :**


[Le routard](#)
[Lonely planet](#)
[Le petit futé](#)

 •**Films tournés à Barcelone**

•**Playlist Barcelone**