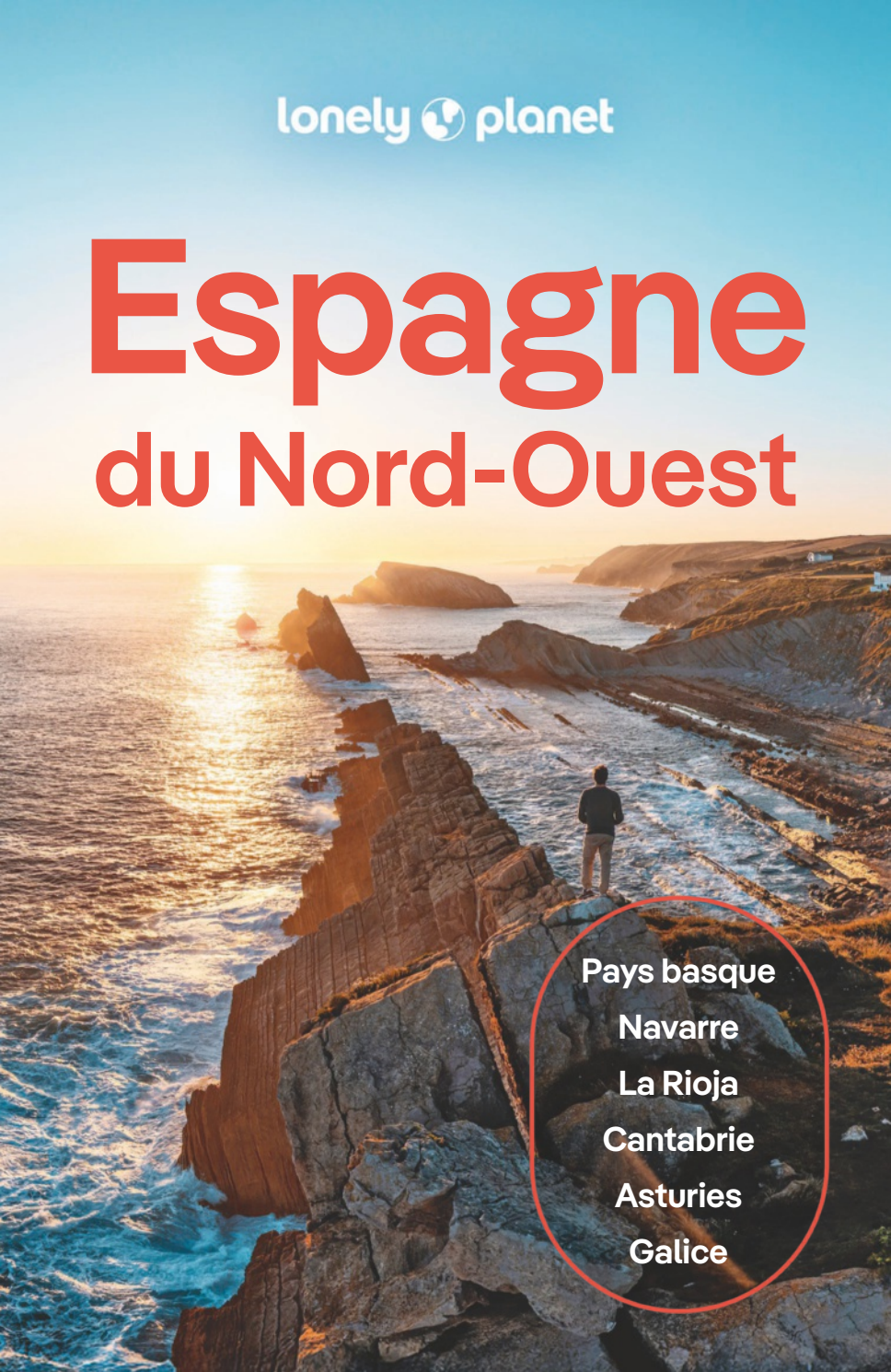


lonely  planet

Espagne du Nord-Ouest



Pays basque

Navarre

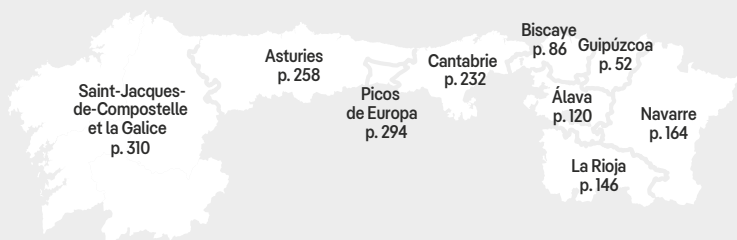
La Rioja

Cantabrie

Asturies

Galice

Espagne du Nord-Ouest



**Mathilde Bénézet, Laura Brunet, Olivier Cirendini,
Christophe Corbel et Éric Lajaurie**

SOMMAIRE

Préparer son voyage

Le voyage commence ici.....	4
Carte de l'Espagne du Nord-Ouest.....	6
Expériences incontournables.....	8
Villes et régions.....	22
Itinéraires.....	24
Quand partir.....	30
Avant de partir.....	32
À table !.....	34
Chemins de Saint-Jacques- de-Compostelle.....	38
Activités de plein air.....	44

Sur la route

Guipúzcoa	52
S'orienter.....	54
Planifier son séjour.....	56
De la frontière à Saint-Sébastien.....	57
Saint-Sébastien.....	63
Arrière-pays de Saint-Sébastien.....	73
Côte à l'ouest de Saint-Sébastien.....	79
Notre sélection pour dormir.....	84



Mogrovejo, Picos de Europa
(p. 306)



Pulpo gallego (p. 311)

Biscaye	87
S'orienter.....	88
Planifier son séjour.....	90
Côte de Biscaye.....	92
Bilbao.....	100
Museo Guggenheim.....	101
Environs de Bilbao.....	112
Durango et ses environs.....	115
Notre sélection pour dormir.....	118
Álava	120
S'orienter.....	122
Planifier son séjour.....	124
Vitoria-Gasteiz.....	126
Environs de Vitoria-Gasteiz.....	133
Ouest de l'Álava.....	136
Rioja Alavesa.....	141
Notre sélection pour dormir.....	145

La Rioja	147
S'orienter.....	148
Planifier son séjour.....	150
Logroño.....	151
Environs de Logroño.....	154
Vignoble.....	160
Notre sélection pour dormir.....	163

Navarre	164
S'orienter.....	166
Planifier son séjour.....	168
Pampelune.....	170
Les Sanfermines.....	178
Environs de Pampelune.....	179
Sangüesa et ses environs.....	183
Olite et ses environs.....	190
Le Palacio Real.....	191
La Ribera.....	198
Les Bardenas Reales.....	204
Chemins de Saint-Jacques.....	208
Vallées pyrénéennes.....	215
Notre sélection pour dormir.....	229

Cantabrie	233
S'orienter.....	234
Planifier son séjour.....	236
Est de la Cantabrie.....	237
Santander.....	242
Sud de la Cantabrie.....	247
Ouest de la Cantabrie.....	250
Notre sélection pour dormir.....	256

Asturies	258
S'orienter.....	260
Planifier son séjour.....	262
Côte est.....	264
Oviedo.....	270
Environs d'Oviedo.....	276
Gijón.....	278
Côte ouest.....	284
Sud-ouest des Asturies.....	288
Notre sélection pour dormir.....	292

Picos de Europa	295
S'orienter.....	296
À savoir.....	297
Pics de l'ouest.....	298
Pics du centre.....	302
Pics de l'est.....	305
Notre sélection pour dormir.....	308



Saint-Sébastien et la baie de la Concha (p. 63)

Saint-Jacques-de-Compostelle et la Galice.....311

S'orienter.....	312
Planifier son séjour.....	314
Saint-Jacques-de-Compostelle.....	315
Catedral de Santiago de Compostela.....	316
Camino Francés et chemins du Nord.....	318
Rías Altas.....	329
Costa da Morte.....	338
Rías Baixas.....	344
Sud-ouest de la Galice.....	355
La Galice de l'intérieur.....	359
Ribeira Sacra et Cañón do Sil.....	364
Notre sélection pour dormir.....	371

Carnet pratique

Arriver en Espagne du Nord-Ouest.....	378
Comment circuler.....	380
Hébergement.....	382
Avec des enfants.....	384
Argent.....	386
Santé et sécurité.....	387
Manger, boire et sortir.....	388
Voyage responsable.....	390
Voyage et handicap.....	391
Bon à savoir.....	392
Langue.....	394

Comprendre

Une histoire de l'Espagne du Nord-Ouest en 15 lieux.....	398
À la rencontre des habitants.....	402
Fiertés régionales et identités fortes.....	404
Index.....	406



Bardenas Reales (p. 204)

ESPAGNE DU NORD-OUEST

LE VOYAGE COMMENCE ICI

Le premier soir de mon arrivée à Pampelune, je me suis retrouvée happée par une foule joyeuse dans les ruelles du centre. Des groupes d'amis (qui, dans la tradition basque, sont connus sous le nom de *cuadrillas*) passaient de bar en bar, un verre à la main, partageant des assiettes de *pintxos* en riant fort. C'est là que j'ai saisi l'importance de ce rituel qui rythme la vie sociale : se retrouver chaque jour et célébrer simplement le fait d'être ensemble.

Cette région rassemble tout ce que j'aime dans un voyage. Des paysages bruts, une identité forte et ce lien viscéral entre les habitants et leur terre, qu'on perçoit dans leur manière de cuisiner, de parler ou simplement d'accueillir.

Je suis tombée complètement sous le charme de la Navarre (p. 164). J'aurai toujours un faible pour les couchers de soleil depuis le village perché de Gallipienzo, ainsi que pour le désert des Bardenas, où le silence vous rappelle à l'essentiel. C'est un territoire d'épicuriens, fier et accueillant, où l'on retrouve tout ce qui fait l'âme de l'Espagne du Nord-Ouest.

Laura Brunet

Laura est journaliste spécialisée dans les voyages et les portraits intimes. Elle s'attache aux rencontres et aux petites histoires qui donnent une âme aux paysages. Attirée par les terres hispanophones, elle a parcouru l'Amérique du Sud en van pendant un an. L'Espagne, terre de ses étés d'enfance, reste l'un de ses ancrages de cœur.



Mon expérience préférée ?

Explorer les Bardenas Reales à cheval (p. 205), juste après le lever du jour, quand la roche prend des teintes ocre et que le désert s'étire à perte de vue. On comprend alors pourquoi tant d'artistes et de voyageurs tombent amoureux de cette région : elle vous fait sentir minuscule, ancré et profondément vivant.

SUR LE TERRAIN

Nos auteurs présentent les lieux qui, pour eux, incarnent le mieux l'Espagne du Nord-Ouest.



JOSEPHIQUE SANAGAR / STOCK.ADOBE.COM

Mon coup de cœur ? Le village de **Bárcena Mayor** (photo ; p. 254), perdu au milieu des paisibles sommets cantabriques. Ses maisons de pierre aux balcons fleuris et ses auberges réputées pour leurs plats montagnards réconfortants en font une oasis pleine de charme.

Mathilde Bénézet

@mathildebenezet

Journaliste-rédactrice et globe-trotteuse dès que l'occasion se présente, Mathilde est aussi passionnée de gastronomie.



EKATERINA POKROVSKY / SHUTTERSTOCK

Mundaka (photo ; p. 97) est assurément le village le plus charmant de la côte de Biscaye : ses ruelles, son port minuscule, ses longues plages et sa proximité avec les grands sites de la **Réserve de biosphère d'Urdaibai** (p. 96) en font un lieu d'exception, à découvrir idéalement hors saison.

Éric Lajaurie

Rédacteur et photographe, Éric a collaboré à de nombreux guides Lonely Planet sur la France et l'étranger.



CBRIZOS / STOCK.ADOBE.COM

J'ai été littéralement renversé par les paysages ébouriffants du **Géoparc Unesco de la Côte basque** (photo ; p. 82), entre Zumaia et Mutriku. Arpenter les falaises de flysch qui plongent dans l'Atlantique est une expérience extraordinaire.

Christophe Corbel

Christophe est auteur et militant du voyage à vélo. Il a participé à de nombreuses aventures, en France et à l'étranger, pour Lonely Planet.



RONNYBAS / STOCK.ADOBE.COM

Quand je pense à la **Galice** (p. 310), je pense surtout aux **phares** qui parsèment sa côte. Ces gardiens solitaires surplombent des caps et des promontoires qui offrent les plus beaux points de vue sur ce littoral battu par les vagues et le vent.

Olivier Cirendini

oliviercirendini.fr

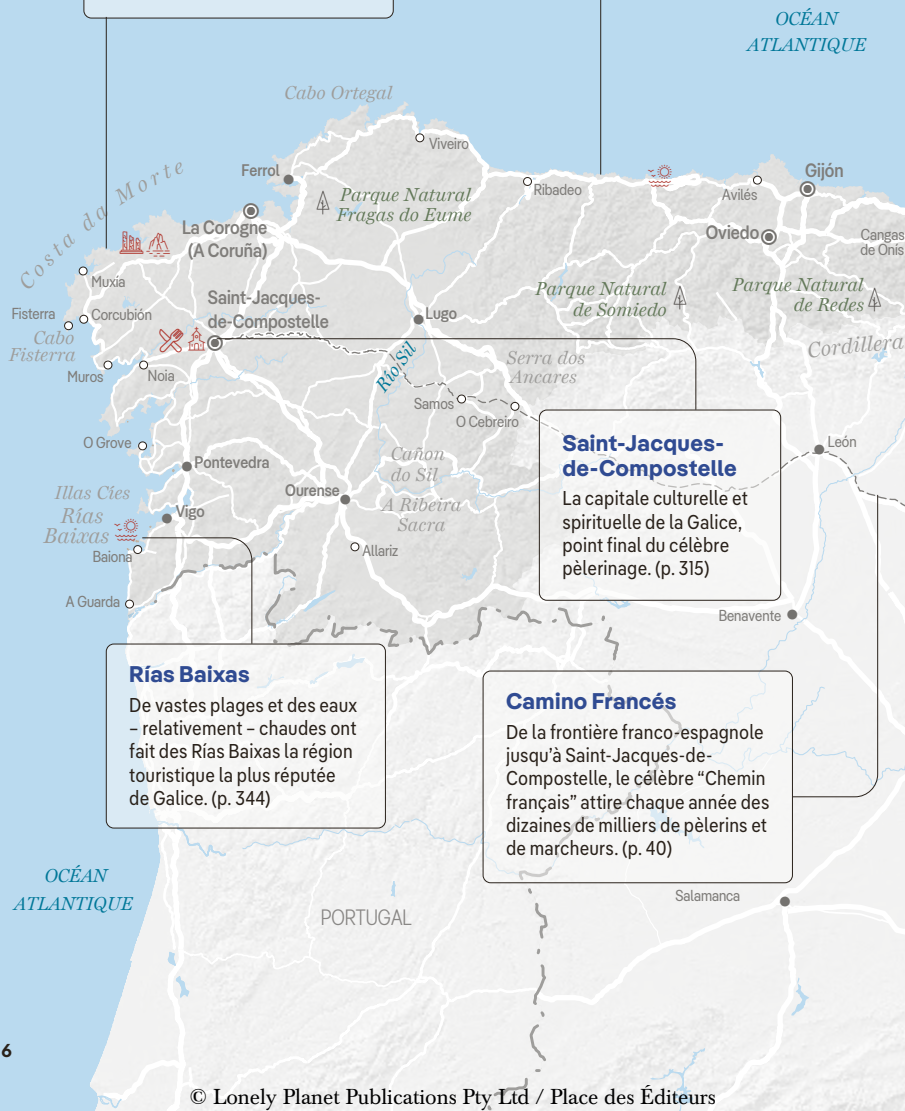
Journaliste et photographe, Olivier réalise des reportages pour la presse et a collaboré à une cinquantaine de guides Lonely Planet (Corse, Madagascar, La Réunion...).

Costa da Morte

Des pics rocheux dentelés battus par les vagues composent les paysages à la beauté irréelle de la "côte de la Mort". (p. 338)

Côte des Asturies

Une côte sauvage et spectaculaire où se nichent quelque 600 plages. (p. 258)



Saint-Jacques-de-Compostelle

La capitale culturelle et spirituelle de la Galice, point final du célèbre pèlerinage. (p. 315)

Rías Baixas

De vastes plages et des eaux – relativement – chaudes ont fait des Rías Baixas la région touristique la plus réputée de Galice. (p. 344)

Camino Francés

De la frontière franco-espagnole jusqu'à Saint-Jacques-de-Compostelle, le célèbre "Chemin français" attire chaque année des dizaines de milliers de pèlerins et de marcheurs. (p. 40)

Picos de Europa

Les massifs les plus élevés de la cordillère Cantabrique, lieux de formidables randonnées. (p. 294)

Bilbao

Symbole du dynamisme de la capitale de la Biscaye : l'incorruptible musée Guggenheim à l'architecture surprenante. (p. 100)

Saint-Sébastien

De belles plages et un quartier ancien à l'ambiance festive foisonnant de bars à *pintxos*. (p. 63)

Oñati

Surnommée la "petite Tolède", Oñati recèle des trésors d'architecture. (p. 76)

Bardenas Reales

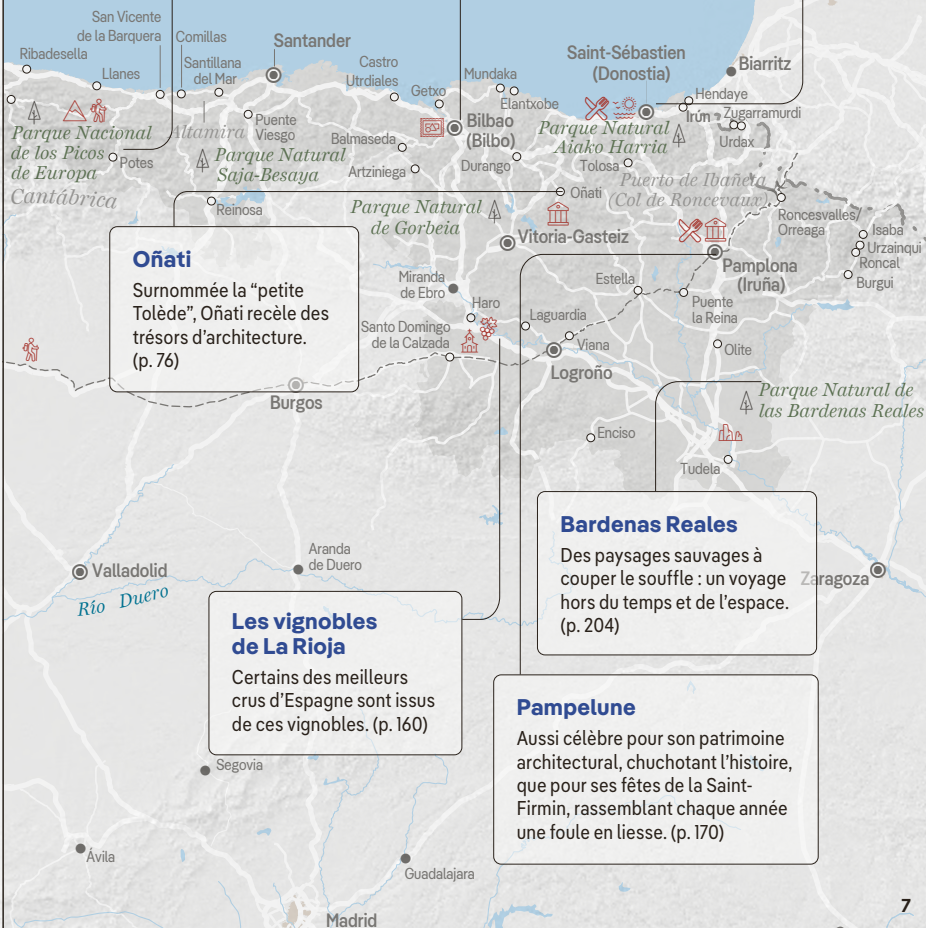
Des paysages sauvages à couper le souffle : un voyage hors du temps et de l'espace. (p. 204)

Pampelune

Aussi célèbre pour son patrimoine architectural, chuchotant l'histoire, que pour ses fêtes de la Saint-Firmin, rassemblant chaque année une foule en liesse. (p. 170)

Les vignobles de La Rioja

Certains des meilleurs crus d'Espagne sont issus de ces vignobles. (p. 160)





MOSAÏQUE DE PLAGES

Loin des foules massées sur les rivages méditerranéens en été, la côte atlantique offre un rapport plus direct à l'océan. Ici, les bleus changent avec la lumière, le vent rafraîchit les journées d'été et le ressac impose son tempo. Le littoral, avec ses faux airs de Bretagne, abrite des centaines de plages, parmi lesquelles des étendues de sable spectaculaires et des criques sauvages, ainsi que des villes animées et de petits ports de pêche.



À poil en Galice !

Avis aux amateurs de naturisme, la très longue étendue de sable de la Praia de Barra (photo) est l'une des plus belles plages naturistes de Galice (extrémité ouest).



Accès sous conditions

Incontournable à marée basse, la Praia das Catedrais (photo ; p. 336), en Galice, se mérite. En été et à Pâques, l'accès est limité : réservation indispensable en ligne (ascatedrais.xunta.es). Pensez aussi à vérifier les horaires des marées.



Rafraîchissement garanti

Même en plein été, l'Atlantique galicien reste tonique : la température de l'eau oscille entre 18 et 20°C. Une baignade revigorante après une marche sur le sable ou les rochers.

DE GAUCHE À DROITE : DAM/ADOBE STOCK, PROSIGN/ADOBE STOCK, DARTAGNAN/PHOTO/ADOBE STOCK





NOTRE SÉLECTION

Explorez la **1 Praia das Catedrais** (p. 336) à marée basse, lorsque ses formations rocheuses et ses arches sculptent un paysage onirique.

À l'ouest de Cudillero, isolez-vous sur la **2 Playa del Silencio** (p. 287), une longue crique sablonneuse adossée à un vaste amphithéâtre rocheux naturel.

Dans les Asturies, profitez de la **3 Playa de Torimbia** (p. 267), une anse à la courbe parfaite, au sable doré, aux eaux limpides et à la tranquillité préservée.

Marchez le long de la **4 Praia de Lourido** (p. 342), ruban de sable de la Costa da Morte propice aux promenades romantiques face à l'Atlantique.

À Saint-Sébastien, goûtez à l'ambiance de la **5 Playa de la Concha** (p. 72), archétype de la plage urbaine, fréquentée et animée tout l'été.



AVENTURE ET ADRÉNALINE

Des falaises à pic, des vallées verdoyantes, des plages, des crêtes montagneuses... Le nord-ouest de l'Espagne offre un environnement idéal, au potentiel énorme, pour tous les amateurs d'activités de plein air. Certains voyageurs choisissent cette région précisément pour ça : marcher longtemps, glisser, grimper ou prendre de la hauteur. Ici, tout donne envie de bouger et de rester dehors, profitez-en !



La Rioja à vélo

La Rioja (p. 146) se prête bien à la découverte à vélo, depuis Logroño (photo) et Haro, au fil de paysages doux et bucoliques ponctués de vignobles et de monastères.



Escalade à Urkiola

Situé en Biscaye, le parc naturel d'Urkiola (photo ; p. 116) est réputé pour ses parois calcaires et pour le sommet de l'Anboto, souvent survolé par des vautours fauves.



Survoler le parc naturel de Gorbeia

Le plus vaste parc naturel du Pays basque offre des reliefs étagés propices au parapente, avec pâturages, forêts et larges panoramas à perte de vue.

DE GAUCHE À DROITE : LUNARINA/ADOBE STOCK, ALVARO/ADOBE STOCK, IMAGIS/ADOBE STOCK





NOTRE SÉLECTION

Initiez-vous au **1 surf à Zarautz** (p. 80), plage basque réputée pour ses compétitions internationales, son étendue de sable immense et son ambiance animée.

Randonnez dans les Picos de Europa en suivant la spectaculaire **2 Ruta del Cares** (p. 302), sentier vertigineux taillé dans la roche.

Chevauchez au cœur des **3 Bardenas Reales** (p. 205) et traversez la Bardenas Blanca, composée de reliefs sculptés par l'érosion et de vastes horizons aux allures de Far West.

Descendez le Rio Sella depuis **4 Cangas de Onís** (p. 299), haut lieu des sports d'eau vive.

Plongez au large du **5 Cabo Fisterra** (p. 342) pour explorer les fonds marins galiciens près de l'une des pointes les plus mythiques d'Espagne.



PAYSAGES EXCEPTIONNELS

Du bout des falaises galiciennes aux premiers reliefs pyrénéens, le nord-ouest de l'Espagne recouvre une impressionnante diversité de paysages. En quelques kilomètres, on passe de falaises dans les embruns aux forêts humides, de plateaux arides à des sommets verdoyants. Les routes serpentent, les horizons s'ouvrent, et chaque détour réserve une surprise. Ouvrez grand les yeux !



Parcs nationaux

En raison de leur faune, de leur flore et de leur géomorphologie, les parcs nationaux sont les plus protégés. L'Espagne du Nord-Ouest en compte deux : celui des Îles Atlantiques (photo) et celui des Picos de Europa.



Vautours en vue

Dans les parcs naturels de Valderejo et d'Urkiola, levez les yeux et observez les vautours fauves en milieu de journée, quand les courants ascendants les font planer au-dessus des falaises.



Tourisme responsable

Créer des abris pour papillons, fabriquer un nichoir à rapaces... En Navarre, vous pourrez vivre une expérience enrichissante et laisser une empreinte positive lors de votre voyage (p. 228).

DE GAUCHE À DROITE : IMAGES/ADOBE STOCK, NOTS&HUES/ADOBE STOCK, PURIFICACION/ADOBE STOCK





NOTRE SÉLECTION

Traversez les **1 Bardenas Reales** (p. 204), vaste plateau désertique aux allures de Far West, où reliefs lunaires, silence et immensité composent un cadre propice au dépaysement.

Déconnectez aux **2 Illas Cíes** (p. 353), archipel galicien aux plages immaculées, aux sentiers paisibles et aux colonies d'oiseaux.

Explorez le **3 Parque Natural de Somiedo** (p. 290), sur le versant nord des monts Cantabriques, où forêts épaisses et reliefs préservés abritent une importante population d'ours bruns.

Partez randonner aux **4 lacs de Covadonga** (p. 300), deux lacs glaciaires nichés au cœur des Picos de Europa.

Contemplez les vastes horizons des **5 Sierras de Urbasa, de Andía et de Aralar** (p. 215), des plateaux calcaires ponctués de prairies et de forêts offrant de larges panoramas.



CHÂTEAUX ET FORTERESSES

Du Pays basque à la Galice, les pierres racontent des siècles de conflits, d'influences et de légendes. Maures, Templiers et rois ont fait ériger ici plus de 6 000 châteaux, palais et forteresses. Au détour d'une route, une tour surgit sur une crête, une enceinte ceint une ville, un château domine la vallée. Cette omniprésence de la vieille pierre donne à la région un charme inégalable : les amoureux d'histoire et de murailles y sont comblés. C'est simple, partout on a l'impression que ces lieux montent encore la garde.



Dormir dans un château

Au sud d'Ourense, en Galice, le **Castelo de Monterrei** abrite un *parador* (p. 368) : une occasion rare de passer la nuit derrière des fortifications chargées d'histoire.



Le pazo galicien

Le terme de **pazo** désigne un manoir à l'architecture rurale traditionnelle de Galice. Souvent massives, ces demeures seigneuriales bâties à partir du XVI^e siècle sur des domaines agricoles ont des allures de châteaux.



Visite un verre à la main

Aviz aux amateurs : à **Olite**, certaines visites historiques se font un verre à la main (p. 193), en reliant le palais royal et la ville. Ici, patrimoine et vin font manifestement bon ménage.

DE GAUCHE À DROITE : DORIANA FILMES / ADOBE STOCK, DAVID ANDRES / ADOBE STOCK, MAKASANA PHOTO / ADOBE STOCK





NOTRE SÉLECTION

Admirez le **1 Palacio Real** (p. 191) d'Olite, silhouette gothique hérissée de tours dont les volumes et les passerelles évoquent un véritable décor de conte de fées.

Approchez **2 Artajona** (p. 196), citadelle aux nombreuses tours surgissant soudain de la route, comme un mirage.

Prenez le temps d'aller voir le **3 Castillo de Javier** (p. 186), un assemblage de créneaux, de bretèches et de courtines qui rappelle un jeu de construction grandeur nature.

Parcourez les remparts de **4 Lugo** (p. 368), la plus belle enceinte romaine d'Espagne.

Marchez le long de la **5 Fortaleza de Monreal** (p. 355), une enceinte circulaire dominant la baie à Baiona, avant de longer la côte rocheuse ponctuée de jolies criques.



Santillana del Mar (p. 250)



BEAUX VILLAGES

Partout dans cette région d'Espagne, les villages font partie intégrante du voyage. Nichés le long des routes, dans les collines ou près de la côte, ils témoignent d'une histoire ancienne. Loin d'être seulement pittoresques, ces bourgs sont habités, parfois discrets, souvent attachants, où l'on s'arrête pour comprendre le territoire et prendre le pouls de la vie locale.

Autour de la place

La place reste le cœur du village. On s'y retrouve pour le café, une discussion animée ou une partie de cartes qui s'éternise. Le bar fait souvent office de point d'information et de trait d'union entre les générations.

Villages au quotidien

Beaucoup de ces villages sont vivants toute l'année. Hors saison, l'atmosphère change : plus calme, plus authentique... En somme, c'est le moment idéal pour observer le quotidien et échanger avec les habitants.



NOTRE SÉLECTION

Flânez dans **1 Santillana del Mar** (p. 250), magnifique village médiéval de la côte cantabrique aux ruelles pavées et aux demeures de pierre préservées.

Remontez le temps à **2 Bárcena Mayor** (p. 254), l'un des plus anciens villages de Cantabrie, blotti dans les montagnes.

Observez les pêcheurs et les surfeurs à **3 Mundaka** (p. 97), bourg célèbre pour sa vague gauche mythique, parmi les meilleures au monde lorsque les conditions sont réunies.

En Navarre, grimpez jusqu'à **4 Ujué** (p. 194), un village médiéval accroché aux collines et dominé par une église fortifiée.

Arpentez les ruelles pentues d'**5 Ochagavía** (p. 224), jolie localité des Pyrénées navarraises.



GASTRONOMIE ET VIN

Bars à *pintxos* animés, marchés aux poissons à l'aube, cidre servi à la volée, vins goûtés au cœur des vignobles... Du Pays basque à la Galice, l'art de bien manger se retrouve partout. La gastronomie fait partie intégrante du quotidien, se partage et fait naturellement le bonheur de tous les visiteurs.



NOTRE SÉLECTION

Faites la tournée des bars à *pintxos* de **1 Saint-Sébastien** (p. 70) pour déguster des bouchées créatives ou un *bacalao al pil pil* (morue à l'ail).

Savourez les produits de la mer à **2 Saint-Jacques-de-Compostelle** (p. 315). La préparation du poulpe, notamment, atteint une maîtrise rare.

En voiture ou à vélo, sillonnez les **3 vignobles de La Rioja** (p. 160), une des régions viticoles les plus réputées d'Espagne.

Découvrez le fromage des Asturies à la **4 Cueva-Exposición Cabrales** (p. 302), une cave à fromage-musée près d'Arenas de Cabrales.

Visitez **5 Idiazabal** (p. 75), capitale du fromage de brebis basque AOP, et son **Centro de Interpretación y Degustación del Queso**.

DE GAUCHE À DROITE : BEJUAL PHOTO/ADORE STOCK, FILOESPADA/ADORE STOCK



Tapas/pintxos

Ces petites bouchées, de plus en plus élaborées, sont devenues des miniatures de la haute cuisine espagnole. Bien entendu, à l'heure de l'apéro, un verre de rioja, de Txakoli (vin blanc) ou une *caña* (bière) accompagnent à merveille les tapas (*pintxos* au Pays basque) !



Cidre asturien

Dans les Asturies, le cidre est une affaire ancienne – on en produit depuis le VIII^e siècle. Il est servi selon une pratique appelée *escanciado* : versé de très haut, pour être aéré (p. 268). Nava et Gijón organisent chaque été leur Fiesta de la Sidra Natural.



Culture du vin

À Olite, le musée Enozentrum (p. 193) retrace l'histoire du vin, de la Mésopotamie aux AOC de Navarre. La Rioja compte plusieurs musées dédiés au vin, dont le Museo Vivanco de la Cultura del Vino (p. 161), à Briones, et la Villa Lucía (p. 142), à Laguardia. À Elciego (Álava), ne manquez pas la Ciudad del Vino Marqués de Riscal (p. 162).



PATRIMOINE RELIGIEUX



NOTRE SÉLECTION

Levez les yeux devant la **1 cathédrale de Saint-Jacques-de-Compostelle** (p. 316), l'un des sites sacrés les plus beaux d'Espagne, à la façade extravagante.

Entrez dans la **2 cathédrale Santa María de Pampelune** (p. 176), ancien lieu de couronnement des rois de Navarre.

Prenez de la hauteur au **3 monastère de Leyre** (p. 187), accroché à la montagne, et frissonnez au son des chants grégoriens.

Repérez la flèche ajourée de la **4 cathédrale d'Oviedo** (p. 271), joyau du gothique espagnol.

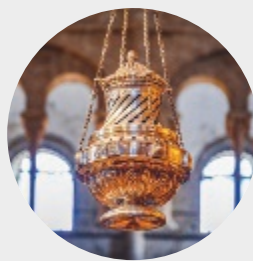
Quittez la route pour rejoindre **5 Santa María de Eunate** (p. 208), chapelle romane solitaire posée en pleine campagne.

Terre mythique du pèlerinage, le nord-ouest de l'Espagne est le point de convergence des chemins de Saint-Jacques. Tous les *caminos* mènent en Galice, au tombeau de saint Jacques. Mais où que l'on aille se dressent des édifices religieux qui forcent l'admiration : des églises autour desquelles s'organisent des villages ou des cathédrales surgissant après des kilomètres de route.



Pèlerinage spectaculaire

Perché sur un îlot entre Bermeo et Bakio, sur la côte découpée de Biscaye, le monastère San Juan de Gaztelugatxe (p. 99) est un important lieu de pèlerinage pour les pêcheurs des environs.



Botafumeiro

Lors de votre visite de la cathédrale de Saint-Jacques-de-Compostelle, repérez le *botafumeiro* (p. 323), gigantesque encensoir médiéval mis en mouvement lors de certaines messes de pèlerins.



Fresques cachées

Près de Salvatierra-Agurain, les bourgs de Gaceo et d'Alaiza (p. 135) recèlent, dans leurs églises, des fresques gothiques rares, retrouvées par hasard dans les années 1960 sous le crépi des murs.

DE GAUCHE À DROITE : WESTEND/ADOBE STOCK, F.C.G./ADOBE STOCK



Museo Marítimo del Cantábrico, Santander



NOTRE SÉLECTION

Plongez dans la vie rurale au **1 Muséu del Pueblu d'Asturies** (p. 281), musée en plein air reconstituant maisons, greniers et savoir-faire des XIX^e-XX^e siècles.

Explorez le **2 Museo Provincial de Lugo** (p. 370), qui inclut un cloître gothique et des collections de bijoux antiques, de mosaïques romaines, de céramiques et d'œuvres d'art galicien.

Arpentez le **3 musée Bibat** (p. 129) pour découvrir un pan historique et culturel de l'Álava, ainsi que la plus importante collection de cartes à jouer au monde.

Fouillez le **4 Museo Etnográfico del Reino de Pamplona** (p. 216), musée insolite réunissant une multitude d'objets témoins du savoir-faire des sociétés anciennes.

Entrez à la **5 Fundación Archivo de Indianos – Museo de la Emigración** (p. 265) pour comprendre l'épopée des Asturiens partis aux Amériques.



CULTURE LOCALE

Dans ces régions, la culture se lit dans une maison paysanne, un outil utilisé, une photo jaunie ou un récit d'exil. Particulièrement nombreux et importants dans le nord-ouest de l'Espagne, les musées régionaux sont de véritables mines d'informations pour comprendre l'histoire et les traditions de ces territoires fiers, façonnés par le travail, la terre et les départs.

Histoires de sorcières

Pour comprendre l'histoire de la **grotte de Zugarramurdi**, une randonnée guidée très intéressante part de Sare (Pays basque) et mène jusqu'au site, au fil des légendes basques et de l'histoire des chasses aux sorcières (p. 222).

L'homme et la mer

Du **Mater Museoa**, bateau-musée à Pasaia (p. 61), au **Museo Marítimo del Cantábrico**, à Santander (p. 246) en passant par le **Museo do Mar de Galicia**, à Vigo (p. 353), nombreux sont les musées qui permettent de découvrir la vie et le travail des gens de la mer.



FIÈVRE ARTISTIQUE

Dans la région, la création prend des formes très différentes : architecture iconique, grandes collections classiques dans des musées, fresques monumentales au cœur d'un centre ancien ou œuvres posées dans le paysage. L'occasion de lever les yeux, de rêver... et de s'arrêter. Les amateurs d'art sont servis.



NOTRE SÉLECTION

Poussez la porte du **1 Museo Guggenheim de Bilbao** (p. 101), une institution artistique et culturelle que l'on ne présente plus !

Visitez le **2 Museo de Bellas Artes** (p. 102), autre incontournable *bilbaino*, et laissez-vous porter par l'ampleur de sa collection.

Arpentez le **3 casco antiguo de Tudela** (p. 202), devenu un terrain d'expression reconnu du street art en Navarre.

Explorez les vastes salles souterraines de l'**4 Artium Museoa** (p. 132), temple de l'art contemporain à Vitoria-Gasteiz.

Admirez la baie depuis le **5 Centro Botín** (p. 242), vaisseau futuriste signé Renzo Piano, suspendu entre ciel et mer.



Pablo Picasso

Peint après le bombardement de 1937, **Guernica** a fait de Picasso la voix d'un drame universel. À La Corogne, la **Casa-Museo Picasso** éclaire ses années de formation et ses premiers élans artistiques.



Land art

L'artiste basque **Agustín Ibarrola** a marqué la région avec le Bosque Pintado de Oma (p. 99) et les *Cubos de la Memoria* (p. 265), œuvres engagées inscrites dans le paysage.

DE GAUCHE À DROITE : TOMAS/ADOBE STOCK, STOCKPHOTO/ADOBE STOCK



Et le septième art ?

Créé en 1953 pour mettre en avant le cinéma espagnol, le **Festival international du film de Saint-Sébastien** (Donostia Zinemaldia en basque) compte désormais parmi les grands festivals internationaux. Une semaine durant, en septembre, une quinzaine de films sont sélectionnés pour la compétition et visionnés par un jury international.



Altamira (p. 251)



NOTRE SÉLECTION

Découvrez la grotte d'❶ **Altamira** (p. 251), l'un des plus beaux ensembles picturaux de la préhistoire, réalisé il y a quelque 14 000 ans.

Explorez le Monte Castillo qui abrite les ❷ **Cuevas de El Castillo et de Las Monedas** (p. 246), dont les parois sont couvertes de peintures et gravures paléolithiques originales.

Pénétrez la ❸ **Cueva de Tito Bustillo** (p. 267), un autre incontournable pour les amateurs d'art et de préhistoire. La grotte est notamment célèbre pour ses chevaux peints.

Traversez les ❹ **Cuevas de Arrikutz** (p. 77), réputées pour leurs concrétions spectaculaires.

Aventurez-vous dans les ❺ **grottes de Zugarramurdi** (p. 222), liées aux légendes de sorcières.



GROTTES ET ART RUPESTRE

Dans le nord-ouest de l'Espagne, les grottes criblent le territoire. Le sous-sol calcaire a lentement été creusé par l'eau, qui a façonné un vaste réseau de cavités. La région abrite l'un des ensembles de grottes préhistoriques les plus riches d'Europe. Sur les parois de certaines d'entre elles, les premières représentations artistiques de l'humanité (chevaux, bisons, cerfs, sangliers, mammouths...) nous laissent rêveur.

Aux origines de l'art

À 4 km d'Entrago, le **Parque de la Prehistoria** (p. 289) est une bonne introduction à l'art rupestre européen. On peut y voir des fac-similés des peintures de grottes classées au Patrimoine mondial de l'Unesco.

Trésor souterrain

Découvertes en 1908, les grottes et galeries souterraines d'**El Soplao** (p. 255) se parcourent aujourd'hui à bord d'un petit train minier et révèlent de nombreuses stalactites, stalagmites et autres formations excentriques.

VILLES ET RÉGIONS

Composez votre voyage selon vos envies.

Asturies

**PLAGES SAUVAGES,
CAMPAGNE ET CULTURE**

Terre de caractère, les Asturies mêlent côte sauvage aux eaux turquoise, arrière-pays verdoyant et villes chargées d'histoire. Ici, églises préromanes, *casas de Indianos* et *sidrerías* animées racontent une identité forte, aussi généreuse que la gastronomie locale.

Asturies
p. 258

**Saint-Jacques-
de-Compostelle
et la Galice**
p. 310

Saint-Jacques- de-Compostelle et la Galice

**CULTURE, PÈLERINAGE
ET LITTORAL SAUVAGE**

Saint-Jacques-de-Compostelle est le but du voyage de milliers de pèlerins chaque année. Cette belle cité culturelle et spirituelle ne doit cependant pas faire oublier les autres attraits de la Galice : les ports, les plages, les caps et les falaises de sa côte sauvage, qui s'étire sur 1 200 km.

Picos de Europa

**PAYSAGES
SPECTACULAIRES, VILLAGES
ET RANDONNÉE**

À cheval sur les Asturies et la Cantabrie, les Picos de Europa comprennent trois impressionnants massifs calcaires impressionnants culminant à plus de 2 600 m d'altitude. Rivières, gorges étroites, lacs et forêts dessinent des paysages rivalisant avec ceux des Pyrénées. Intégrés au deuxième plus grand parc national du pays, ils sont sillonnés de superbes sentiers de randonnée.

Cantabrie

VILLAGES DE PÊCHEURS ET MONTAGNES VERDOYANTES

Si la côte méditerranéenne de l'Espagne vous paraît trop chaude ou trop fréquentée, cap sur la Cantabrie. Coincée entre l'Atlantique et des montagnes vertes, cette région discrète aligne ports de pêche, plages sauvages et villages de pierre où flotte une douceur de vivre apaisante.

Biscaye

MUSÉE, PATRIMOINE ET LITTORAL

Les visiteurs viennent dans cette province avant tout pour sa capitale, Bilbao, réputée pour ses musées, son cœur médiéval et ses bons restaurants. Mais le littoral de Biscaye, la Réserve de biosphère d'Urdaibai et le parc naturel d'Urkiola méritent aussi d'être explorés.

Guipúzcoa

TYPIQUE, BALNÉAIRE, FESTIF ET GOURMET

Arty, conviviale, gourmande... Saint-Sébastien est la perle de la côte basque. Autour, ports et stations balnéaires du littoral apportent leur lot de surprises. Dans les terres, culture, architecture et tradition forment un triptyque qui vaut le détour.



**Picos
de Europa**
p. 294

Álava

PATRIMOINE, MONTAGNES ET VIGNOBLES

Moins connue que la Biscaye et le Guipúzcoa, la troisième province de la communauté autonome du Pays basque séduit de plus en plus de voyageurs grâce à sa capitale Vitoria-Gasteiz – ville culturelle où il fait bon vivre –, à ses grands parcs naturels et à ses plaines viticoles au sud.

La Rioja
p. 146

CULTURE, VIGNES, MONASTÈRES ET DINOSAURES

Logroño, la capitale, condense tous les attraits de cette petite région qui associe plaisirs de Bacchus et traditions du chemin de Compostelle. Les vignobles ne sont jamais très loin, ponctués de monastères millénaires.

Navarre

MONTAGNES BOISÉES, VILLAGES MÉDIÉVAUX ET DÉSERT

Coincée entre les Pyrénées, le Pays basque et la vallée de l'Ebre, la Navarre cultive l'art du contraste. Forêts profondes et cités médiévales s'enchaînent jusqu'aux Bardenas Reales. Ici, traditions festives et convivialité quotidienne forgent une identité bien trempée.

ITINÉRAIRES

La grande traversée

Durée : 2-3 semaines

Distance : 1100 km

De Saint-Sébastien, capitale du Guipúzcoa, à Saint-Jacques-de-Compostelle, capitale de la Galice, cet itinéraire permet de découvrir la partie sans conteste la plus spectaculaire (et la moins construite) du littoral espagnol. Villages ravissants et gastronomie raffinée viendront pimenter un peu plus le voyage.



1 SAINT-SÉBASTIEN (GUIPÚZCOA)

Première étape incontournable : **Saint-Sébastien** (p. 63) et sa jolie baie en forme de croissant, flanquée de deux majestueux promontoires. Le **casco viejo** (vieille ville ; p. 63) est le berceau spirituel des tapas (que l'on appelle ici *pintxos*). On ne saurait donc manquer de passer au moins une soirée à aller de bar en bar pour se délecter au comptoir de ces délicieuses bouchées.



2 BILBAO (BISCAYE)

La capitale de la Biscaye, **Bilbao** (p. 100), abrite de prestigieuses créations architecturales comme le **musée Guggenheim** (photo ; p. 101). Mais n'oubliez pas de flâner dans les quartiers aussi différents que le **Casco Viejo** (p. 107) ou l'**Ensanche** (p. 102), où l'histoire de la ville se lit sur les façades, pour goûter véritablement au côté bon vivant de cette ville si attachante.



3 CÔTE DE LA CANTABRIE

Suivez ensuite la côte de la **Cantabrie** (p. 232), vers l'ouest. En chemin, visitez la vieille ville de **Castro Urdiales** (p. 237), surfez la vague à la **Playa de Oriñón** (p. 239) et flânez sur le front de mer de **Santander** (p. 242). Sur la côte orientale de la Cantabrie, ne manquez pas **Santillana del Mar** (p. 250), trésor médiéval, ni **Comillas** (photo ; p. 252) et son architecture moderniste.



4 CÔTE DES ASTURIES

Une halte s'impose à **Llanes** (p. 264) et à **Ribadesella** (p. 267), deux villages d'un pittoresque saisissant. Puis rendez-vous à **Oviedo** (p. 270), la capitale des Asturies, avant de retrouver la ville portuaire de **Gijón** (p. 278), où le cidre coule à flots. À l'ouest, les plages retirées se succèdent entre les ports de **Cudillero** (photo ; p. 285) et de **Luanco** (p. 286).

 **Détour :** depuis Ariondas, gagnez les Picos de Europa (p. 294), paradis pour les amateurs de randonnée.



5 LITTORAL DE LA GALICE

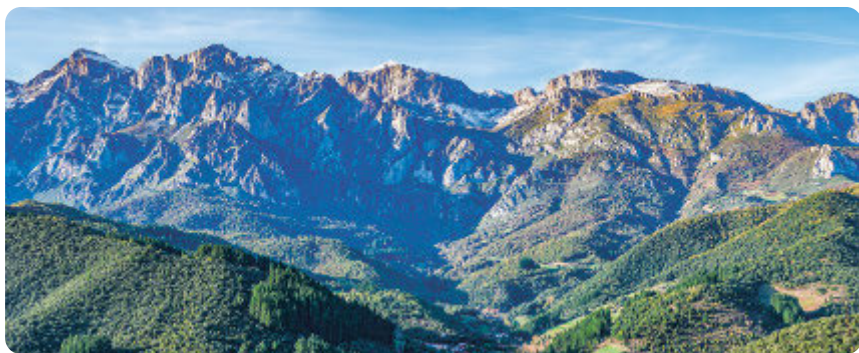
Le littoral de la **Galice** (p. 310), ponctué de villages de pêcheurs isolés et de falaises impressionnantes, est l'une des merveilles naturelles du pays. En longeant la côte, ne manquez pas le **Cabo Ortegal** (p. 332), **La Corogne** (p. 325) et sa tour d'Hercule (photo), ainsi que la **Costa da Morte** (p. 338). Poussez jusqu'à **Pontevedra** (p. 349), à **Vigo** (p. 352) et aux **îles Cíes** (p. 353), à deux pas du Portugal.



6 SAINT-JACQUES-DE-COMPOSTELLE

Rebroussez chemin vers **Saint-Jacques-de-Compostelle** (p. 315), ville galicienne par excellence et haut lieu de pèlerinage. Il s'en dégage une atmosphère spirituelle sans égale. Vous serez impressionné par sa superbe **cathédrale romane** (photo ; p. 316), où convergent les pèlerins. Mais Saint-Jacques compte bien d'autres édifices dignes d'intérêt, ainsi qu'une gastronomie de choix.

DEPUIS LA GAUCHE : DANEGELD/ADOBE STOCK, CAMERAMAN/ADOBE STOCK, SAMAEI334/ADOBE STOCK



Picos de Europa (p. 294)

ITINÉRAIRES

Des Pyrénées navarraises aux Picos de Europa



Durée : 1-2 semaines **Distance :** environ 700 km

De la frontière franco-espagnole, où s'élèvent les Pyrénées, jusqu'aux Picos de Europa, en passant par le désert spectaculaire des Bardenas Reales et plusieurs capitales régionales, cet itinéraire s'adresse notamment aux voyageurs qui aiment conjuguer nature et culture.



1 D'IRÚN À LA VALLÉE DE LA BIDASSOA

Depuis **Irún** (p. 58), à deux pas de la frontière française, remontez la **vallée de la Bidassoa** (p. 217) qui s'enfonce dans les Pyrénées navarraises. Osez quelques écarts dans ses vallées latérales, comme celle du **Baztan** (photo ; p. 219), où se nichent d'agréables villages.



2 PAMPELUNE

Au pied des contreforts pyrénéens, **Pampelune** (p. 170) est connue pour les fêtes de la Saint-Firmin et leur emblématique *encierro*. Cependant, la visite du vieux quartier, de la cathédrale (photo) et du Museo de Navarra ne vous fera pas regretter une halte dans la capitale de la Navarre.



3 OLITE

Gagnez ensuite la belle ville fortifiée d'**Olite** (p. 190), sur laquelle trône le château des rois de Navarre – avec son architecture gothique et ses multiples tours, on le croirait sorti d'un conte de fées ! La ville est également une étape incontournable pour découvrir les vins de Navarre.



4 BARDENAS REALES

Comment évoquer cette étape ? Un paysage de far west qui vous laissera en mémoire un goût d'aventure, des espaces sauvages et naturels piquetés de reliefs lunaires, un moment de temps suspendu entre rêve et réalité, un gigantesque décor de cinéma, une ode à la nature où la trace de l'homme n'existe pas, ou si peu : voilà quelles pourraient être les quelques formules décrivant les **Bardenas Reales** (p. 204).



5 DE LOGROÑO À VITORIA-GASTEIZ

Sur le chemin, faites une halte à **Logroño** (p. 151), capitale de La Rioja recelant de bonnes adresses pour se restaurer et goûter aux crus de la région. Rendez-vous ensuite à **Vitoria-Gasteiz** (p. 126), capitale de la province de l'Alava. Cette ville médiévale abrite un superbe patrimoine historique, des parcs, des musées, des bars à *pintxos*... Autant d'ingrédients garantissant un bon séjour !



6 PICOS DE EUROPA

Direction **Reinosa** (p. 247) pour monter à l'assaut des **Picos de Europa** (p. 294). Pour profiter de ces montagnes, rien ne vaut une randonnée, et l'une des plus spectaculaires est la **Ruta del Cares** (photo ; p. 302), entre Poncebos et Cain. Un détour par le sud et la Castille-León s'impose, via **Aguilar de Campoo**, avant de passer le col de **Piedrasluengas** et rejoindre **Potes** (p. 305), agréable village préservé depuis lequel on peut rayonner.

ITINÉRAIRES

Périple basque

Durée : 10 jours **Distance :** 400 km

En traversant les provinces du Guipúzcoa (Saint-Sébastien), de l'Álava (Vitoria-Gasteiz) et de la Biscaye (Bilbao), cet itinéraire vous plongera dans le Pays basque espagnol. Vous découvrirez une culture vibrante, un patrimoine architectural riche, un littoral superbe, mais aussi des villes festives où l'on mange délicieusement bien.



ANNA BARANOVA/ADOBE STOCK

San Juan de Gaztelugatxe (p. 99)



1 HONDARRIBIA ⌚ 1 JOUR

Seulement séparée d'Hendaye par l'estuaire de la Bidassoa, **Hondarrribia** (Fontarabie en français ; p. 58), est une belle entrée en matière. Vous serez charmé par son centre historique fortifié, ses nombreux bars à *pintxos*, sa marina, sa promenade sur le front de mer et, naturellement, par sa grande plage.



2 SAINT-SÉBASTIEN ⌚ 2 JOURS

Empruntez la ravissante route côtière menant à **Pasaia** (p. 61), établie au bord du Río Oiartzun. Gagnez ensuite **Saint-Sébastien** (p. 63). La belle basque a tout pour séduire : le Paseo de la Concha, superbe promenade s'étirant entre l'hôtel de ville et le palais de Miramar, deux sublimes plages, des quartiers anciens, une concentration de bars à *pintxos* qui compte parmi les plus importantes d'Espagne...



3 MUNDAKA ⌚ 2 JOURS

Poursuivez votre route jusqu'à **Ondarroa** (p. 93), le plus important port de pêche du Pays basque, et **Mundaka** (p. 97), très réputée dans le milieu du surf. En chemin, ne manquez pas de vous arrêter dans le ravissant village d'**Elantxobe** (p. 93) ainsi qu'à **Guernica** (p. 94). Deux visites à ne pas manquer : le **cap Matxitxako** (p. 98), pour la vue sur le golfe de Gascogne, et le sanctuaire **San Juan de Gaztelugatxe** (p. 99), perché sur un îlot.



4 BILBAO ⌚ 1 JOUR

La capitale de la Biscaye, **Bilbao** (p. 100), a reconquis son territoire urbain grâce à une campagne de rénovation réussie dans les quartiers anciens et à une architecture contemporaine inspirée par le **musée Guggenheim** (p. 101). C'est aujourd'hui une ville dynamique, ouverte aux autres et bonne vivante. Avis aux amateurs d'art : ne manquez pas la prestigieuse collection de l'incontournable **Museo de Bellas Artes** (p. 102).



5 VITORIA-GASTEIZ ⌚ 2 JOURS

Commencez par faire un crochet à l'intérieur des terres en direction d'**Oñati** (p. 76). Cette petite ville du Guipúzcoa est surnommée la "petite Tolède" en raison de son patrimoine architectural exceptionnel. Partez ensuite à la découverte de **Vitoria-Gasteiz** (p. 126), capitale de l'Álava, aux charmes méconnus. Au programme : visites d'églises et de musées, muralisme, bars animés et bonnes tables.



6 PAMPELUNE ⌚ 2 JOURS

Pour la dernière étape de cet itinéraire, rendez-vous à **Pampelune** (p. 170), capitale de la Navarre. Prenez le temps de flâner dans ses ruelles colorées et de goûter aux **pintxos** en vous laissant porter par l'ambiance conviviale. Allez visiter la superbe **cathédrale** (p. 176) – où étaient couronnés les souverains navarrais – et son cloître, l'un des mieux conservés d'Europe.

QUAND PARTIR

Le printemps et l'automne sont considérés comme les meilleures périodes, mais le choix dépend de votre programme d'activités, de votre préférence pour la côte ou les reliefs, des manifestations culturelles...

Si vous recherchez les plages, l'**été** (surtout juillet et août, la haute saison) s'impose – mais c'est aussi le moment où les Espagnols migrent en masse vers la côte, réservez donc bien à l'avance. C'est également une bonne période pour découvrir la montagne pyrénéenne et la cordillère Cantabrique. La chaleur à l'intérieur des terres est extrême. Attention, la pluie peut tout de même être de la partie sur la côte. Les tarifs des hébergements augmentent de 50%. C'est aussi la saison des festivals.

Nos périodes préférées pour visiter l'Espagne du Nord-Ouest sont le **printemps** et l'**automne**, en particulier les mois de mai, juin, septembre et octobre, qui offrent des températures modérées et un temps souvent beau (octobre peut être brumeux et humide). La plupart des hôtels pratiquent des réductions durant la saison intermédiaire.

L'**hiver**, synonyme de basse saison (novembre-février), est parfois rude – parfait si vous arrivez bien équipé et surtout si vous recherchez la neige.



LE VENT EN POUPÉ

Nous l'avons constaté sur le terrain : en été, les Asturies, la Cantabrie et la Galice attirent de plus en plus de touristes espagnols. Fuyant les chaleurs du sud, ils sont nombreux à se réfugier dans ces régions plus fraîches, verdoyantes, au littoral émaillé de plages superbes. En prime, les activités de plein air sont nombreuses.

SANFERMINES, MIEUX VAUT TÔT QUE JAMAIS

Durant les Sanfermines (6-14 juillet), les tarifs des hébergements grimpent en flèche et il est quasiment impossible de trouver une chambre sans avoir réservé plusieurs mois à l'avance. Outre les hôtels, l'office de tourisme (visitpamplonairuna.com) dispose d'une liste de chambres à louer chez l'habitant. Sachant que de nombreuses navettes "San Fermin" desservent presque toutes les villes françaises et espagnoles de la région, il peut être judicieux de se loger en dehors de Pampelune.



Encierro, Sanfermines de Pampelune (p. 178)

La météo au fil des mois (Saint-Sébastien)



JANVIER

Temp. moy. en journée : **12°C**
Jours de pluie :

16



FÉVRIER

Temp. moy. en journée : **12°C**
Jours de pluie :

13



MARS

Temp. moy. en journée : **15°C**
Jours de pluie :

14



AVRIL

Temp. moy. en journée : **16°C**
Jours de pluie :

16



MAI

Temp. moy. en journée : **18°C**
Jours de pluie :

17



JUIN

Temp. moy. en journée : **21°C**
Jours de pluie :

13

Les grands rendez-vous



LE CAMINO FRANCÉS

L'emblématique chemin de Compostelle peut être parcouru, en entier ou par tronçons, toute l'année. En mai et juin, vous profiterez notamment de paysages enchanteurs. En septembre, vous bénéficierez d'une météo clémente et les pèlerins sont moins nombreux qu'en été. Pour plus d'informations sur les chemins de Saint-Jacques, rendez-vous p. 38.

Carnaval Déchaînement de réjouissances, le carnaval se termine la veille du mercredi des Cendres (47 jours avant le dimanche de Pâques). Dans les villages de Navarre et les grandes villes, le carnaval se célèbre à grand renfort de déguisements. **Février**

Semana Santa La semaine de Pâques donne lieu à des processions de pénitents encapuchonnés.

Mars-avril

Sanfermines de Pampelune (p. 178) Une semaine de folie à Pampelune, avec *encierro*, corridas et processions enfiévrées. **Juillet**

Festival d'Ortigueira (p. 331) Les *Gallegos* commémorent leurs racines celtes lors de ce festival de musique où dominent la cornemuse et le violon. **Juillet**

Semana Grande de Santander (p. 242) Le rendez-vous festif de la capitale de la Cantabrie avec concerts, parades, feux d'artifice et feria taurine. **Juillet**

Día de Santiago (p. 317) Le 25 juillet, la Saint-Jacques est célébrée en grande pompe à Saint-Jacques-de-Compostelle et les festivités s'enchaînent durant deux semaines. **Juillet**



Fontaine de Roland, sur la route de Roncesvalles (p. 222)



FESTIVALS DE MUSIQUE

En juin, l'**Azkena Rock Festival** réunit à Vitoria-Gasteiz (p. 131) des groupes basques et espagnols, mais aussi des têtes d'affiche internationales. En juillet, le **Bilbao BBK Live** accueille les stars de la pop espagnole et internationale (p. 111). Côté jazz, on retrouve, en juillet, le **Festival de jazz de Vitoria-Gasteiz** (p. 131) et le **Jazzaldia de Saint-Sébastien**. En août a lieu le **Festival Internacional de Jazz e Blues de Pontevedra** (p. 349).

Fêtes locales

Festividad de San Sebastián Le 20 janvier, la capitale du Guipúzcoa célèbre son saint patron. La *temporada*, marche rythmée au son des tambours, évoque l'occupation napoléonienne. **Janvier**

Día de la Almadía (p. 226) Le premier dimanche de mai, la vallée de Roncal, en Navarre, rend hommage aux *almadíeros*, qui acheminaient le bois des forêts pyrénéennes le long de l'Èbre. Reconstitutions, concerts, spectacles et foire. **Mai**

Bataille du vin

Le 29 juin, Haro, grande ville viticole de La Rioja, organise l'une des fêtes les plus salissantes du pays. **Juin**

Fête du Cidre naturel (p. 278) La Fiesta de la Sidra Natural qui se tient à Gijón témoigne de la passion des Asturiens pour le cidre. **Août**

Fiestas de la Virgen Blanca (p. 132) Cette fête populaire embrase Vitoria-Gasteiz au début du mois d'août. Six jours de feux d'artifice, de processions, de concerts et de danse. **Août**

Día de Santo Tomás Dans de nombreuses villes basques, les foires de la Saint-Thomas (21 décembre) annoncent les festivités de Noël. C'est l'occasion de déguster les produits régionaux et de danser sur les musiques basques traditionnelles. **Décembre**



JUILLET

Temp. moy. en journée : **23°C**
Jours de pluie :

11



AOÛT

Temp. moy. en journée : **24°C**
Jours de pluie :

11



SEPTEMBRE

Temp. moy. en journée : **23°C**
Jours de pluie :

10



OCTOBRE

Temp. moy. en journée : **19°C**
Jours de pluie :

15



NOVEMBRE

Temp. moy. en journée : **14°C**
Jours de pluie :

18



DÉCEMBRE

Temp. moy. en journée : **12°C**
Jours de pluie :

16



Randonnée le long du littoral dans les Asturies

AVANT DE PARTIR EN ESPAGNE DU NORD-OUEST

Nos recommandations pour bien se préparer.

Dans sa valise

Tenue estivale L'Espagne est appréciée pour son climat (généralement) chaud, donc prévoyez des vêtements légers, ainsi que le nécessaire pour la baignade (les plages le long du littoral se comptent par centaines). Mais attention, les soirées sont fraîches, même en été, et vous aurez besoin d'une couche supplémentaire dans le nord.

Soyez prêt pour l'aventure Le Nord-Ouest est un fabuleux terrain de jeu pour les amateurs d'activités en plein air. Emportez une bonne paire de chaussures de marche, une trousse de soin, un chapeau, des lunettes de soleil, de la crème solaire, un masque et un tuba, etc. Les cyclistes pourront louer du matériel sur place.

À savoir

L'horaire espagnol

Ce n'est pas une légende, les Espagnols vivent à un rythme plus lent et plus tardif. Vous devrez régler votre horloge interne sur de nouveaux horaires. Le déjeuner se prend entre 14h et 16h, et le dîner est servi à partir de 21h30.

Du caractère des Basques

Les Basques peuvent sembler a priori fiers et inabordables, mais une fois la glace rompue, ils se montrent très accueillants.

Les langues régionales

Le basque (euskara) et le galicien (galego) ont un statut de langue co-officielle.

 LIRE

La Langue des papillons et autres nouvelles (Manuel Rivas ; 2003) C'est l'un des auteurs les plus connus de sa génération. Ce recueil de nouvelles évoque, dans un style poétique, la rudesse de la vie des Galiciens.

Patria (Fernando Aramburu ; 2018) Ce roman de grande ampleur retrace la vie de deux familles basques autrefois très proches, brisées par la violence de l'ETA et les divisions politiques qui s'installent dans leur communauté.

Le Chant des Asturies (Alfonso Zapico ; 2024) On suit avec passion et intérêt, tout au long des quatre tomes de cette bande dessinée monumentale mêlant histoire, mémoire et engagement politique, la révolte des mineurs asturiens de 1934.

Un amour (Sara Mesa ; 2022) Livre à la fois brut, malaisant et captivant, élu "meilleur roman de l'année" par les plus grands journaux espagnols et adapté au cinéma par Isabel Coixet (*Un amor* ; 2023). Le décor ? Un modeste village de La Rioja.

En quelques mots

autopista/autovía :
autoroute à péage/gratuite

ayuntamiento :
municipalité, hôtel de ville

barrio : quartier d'une ville

bocadillos : sandwiches

bodega : bar à vins

calle : rue

caña : demi (bière)

casa rural : gîte rural

casco : littéralement "casque" ; désigne souvent le quartier ancien d'une ville

cervecera : bar à bière

ciudad : ville

correo : poste

cuenta : addition (au restaurant)

dinero : argent

estación : gare

estación de autobuses :
gare routière

estación de

ferrocarril : gare ferroviaire

Euskadi : communauté autonome basque

galería : balcon vitré typique de la Galice

marisquería : restaurant de poisson et de fruits de mer

mercado : marché

parador : hôtel de luxe propriété de l'État occupant très souvent un monument historique

paseo : boulevard ; promenade

pintxos : tapas (en basque)

pueblo : village

ría : estuaire ou vallée étroite, en Galice

río : rivière/fleuve

sidrería : bar à cidre

tapear : faire la tournée des bars à tapas

tasca : bar à tapas

tienda : magasin ; tente



VOIR

As Bestas (Rodrigo Sorogoyen ; 2022) Un couple de Français s'installe dans un village isolé de Galice et se heurte à l'hostilité croissante de leurs voisins...

Vicky Cristina Barcelona (Woody Allen ; 2008) Deux amies américaines passent leur été en Espagne, entre passions amoureuses, désirs contradictoires et désillusion sentimentale. Le film a notamment pour décor les rues d'Oviedo, dans les Asturies.

Viendra le feu (Oliver Laxe ; 2019) Un homme taciturne revient vivre dans son village natal, en Galice, après avoir purgé une peine de prison pour incendie. Mais entre solitude, méfiance et nature hostile, tout menace à nouveau de s'embraser.

Les Lundis au soleil (Fernando León ; 2002) Après la fermeture d'un chantier naval à Vigo, des hommes se retrouvent au chômage. Le film dépeint leur amitié, leur dignité et la difficulté de vivre sans travail dans une Espagne en crise.



ÉCOUTER

Que corra el aire (Luz Casal ; 2023)
La chanteuse galicienne Luz Casal est l'une des rares interprètes espagnoles mondialement connues.

Ametz Prefabrikatuak (Hertzainak ; 1989)
Parmi l'importante discographie du groupe de rock basque, on adore particulièrement cet album.

La Romería (Rodrigo Cuevas ; 2025)
Quand la musique traditionnelle des Asturies rencontre des sonorités électroniques et pop. Envoûtant !

Celtic Sea (Carlos Núñez ; 2003)
Ce virtuose de la *gaita* (cornemuse) a contribué à populariser la musique galicienne au-delà des frontières du pays.



PHOTO: NANA DOBE, STOCK.COM

Bar à pintxos, San Sebastián

À TABLE !

Ces dernières années, la cuisine espagnole a trouvé sa place partout dans le monde. Si cette reconnaissance tient beaucoup à la créativité des chefs espagnols, aux merveilleuses saveurs et à la variété des spécialités régionales, elle vient aussi du fait qu'en Espagne, manger est un art de vivre et l'une des choses les plus importantes de l'existence.

Pour faire de votre voyage une belle aventure gustative, ayez en tête ces quelques règles simples : demandez toujours quelles sont les spécialités locales, n'hésitez pas à regarder ce qu'il y a dans l'assiette de vos voisins avant de commander, demandez éventuellement conseil au serveur et faites de votre repas l'un des moments forts de votre journée.

Le Pays basque

C'est au Pays basque qu'est née la *nueva cocina vasca* (nouvelle cuisine basque) qui a hissé l'Espagne au rang des géants de la gastronomie mondiale. Il offre une richesse gastronomique exceptionnelle, qui

vient autant des ressources abondantes des eaux du golfe de Gascogne que de celles de la terre. *Anchoas*, *gambas* et *bacalao* sont parfois mariés de façon étonnante avec de la viande et du *jamón* pour donner des spécialités *mar y muntanya* (mer et montagne). Les plats les plus emblématiques sont le *bacalao al pil pil* (morue à l'ail), la *merluza a la vasca* (merlu à la basque) ou encore la *chuleta de buey* (côte de bœuf). La région fait cependant avant tout la part belle aux *pintxos*.

La cuisine basque, rarement épicée, ne présente pas de problème pour les enfants. Les végétariens, en revanche, risquent

Les essentiels

COCIDO GALLEGO

Le pot-au-feu galicien est un plat aussi copieux que réconfortant !

BACALAO AL PIL PIL

Cette morue en sauce constitue le plat typique du Pays basque.

COCIDO MONTAÑÉS

Plat mijoté à base de haricots blancs, de chou vert et de viande, typique de Potes, dans la région des pics d'Europe.

de rester sur leur faim. Ils trouveront heureusement quelques *pintxos* sans viande ni poisson, des salades et les traditionnelles *tortillas* (attention, certaines de ces omelettes contiennent de la morue).

Les Asturies

Les plats traditionnels asturiens sont avant tout simples et rustiques. C'est le cas du plus célèbre d'entre eux, la *fabada asturiana*, un solide ragoût de haricots blancs, de viande de porc, de chorizo et de boudin noir, le cassoulet des Asturies. Le *pote asturiano* est un plat équivalent, avec moins de haricots : il tient donc plus du bouillon que du ragoût. Autre spécialité, le *cachopo*, où jambon et légumes sont pris en sandwich entre deux escalopes de veau panées. Comme en Cantabrie, les viandes sont d'une finesse incomparable et tous les produits de la mer d'une grande fraîcheur. Les rivières fournissent quant à elles truites, saumons et anguilles.

Les Asturies sont également réputées pour leurs fromages, en particulier le *queso de cabrales*, un bleu très fort produit dans les contreforts des pics d'Europe. On le fabrique avec du lait cru de vache, mélangé parfois à un peu de lait de chèvre et/ou de brebis.

La Cantabrie

Les traditions culinaires varient considérablement entre la côte et l'intérieur des terres. Il n'est guère de meilleur endroit que Santander pour savourer des plats aux saveurs iodées (poissons comme fruits de mer). Mais les rivières de l'intérieur apportent les saveurs plus nuancées des poissons d'eau douce, truites et saumons. Spécialité régionale classique, le *cocido montañés* consiste en un pot-au-feu à base de pois chiches, de chou, de pommes de terre, de chorizo et de boudin noir, parfois mitonné au porto. La viande de bœuf tire son fumet des verts pâturages de la Cantabrie et la qualité des alpages explique cette variété



Batalla del Vino, Haro

FÊTES DE PRODUITS LOCAUX

- **Feria del Vino del Ribeiro, Ribadavia** (p. 362). La plus grande foire aux vins de la région, dans le sud de la Galice début juillet.
- **Batalla del Vino, Haro** (p. 160). Cette bataille du vin bien salissante a lieu le 29 juin à Haro, dans La Rioja.
- **Fiesta del Albariño, Cambados** (p. 348). Célébration du vin blanc le plus primé de Galice, fin juillet/début août.
- **Fiesta de la Sidra Natural, Gijón** (p. 278). Lors de cette fête du Cidre, en août, on tente chaque année de battre le record du monde du nombre de personnes versant simultanément ce breuvage.
- **Certamen de Queso, Arenas de Cabrales** (p. 302). Fête du fromage odorante, fin août, dans les Asturies.
- **Fiesta de San Mateo, Logroño** (p. 151). En septembre, les vendanges dans La Rioja sont fêtées par des cérémonies de pressage et des dégustations.
- **Festa do Marisco, O Grove** (p. 348). En octobre, l'amour des fruits de mer atteint son paroxysme en Galice.

CORDERO AL CHILINDRÓN

Ragoût d'agneau et de poivrons rouges typique de Navarre.

MARMITAKO

Un plat de pêcheurs à base de bonite, de pommes de terre et de légumes, le tout cuit dans une marmite (d'où son nom).

PULPO GALLEGO

Poulpe cuit avec des pommes de terre, de l'huile d'olive, de l'ail et du paprika, typique de Galice.

FABADA ASTURIANA

Ce ragoût de haricots blancs et de plusieurs viandes est le plat le plus emblématique des Asturies.

de succulents fromages fabriqués dans la région. Spécialité de l'est de la province, notamment des villages de Tresviso et de Beges (ou Bejes), le *queso picón*, fait de lait de vache, de brebis et de chèvre, excite les papilles des amateurs de fromages corsés. Les *embutidos* (charcuteries) et les *cecinas* (viandes séchées ou boucanées) sont également des produits très appréciés.

La Galice

En Galice, les délicieuses *empanadas* (tourtes) et les *pimientos de Padrón* (poivrons verts grillés, parfois piquants) ne sauraient occulter la véritable star régionale, le *pulpo gallego* (poulpe à la galicienne) – *pulpo á galega* en galicien. Ce plat très simple (du poulpe, des oignons, du paprika, de l'huile d'olive et de l'ail) est beaucoup plus difficile à réussir qu'il n'y paraît. Tout repose sur la cuisson : il faut plonger les poulpes dans l'eau bouillante, puis les retirer pour les replonger afin d'obtenir le bon degré de cuisson et surtout, d'attendrir leur chair. Parmi les autres spécialités galiciennes, on trouve une liste étonnante de coquillages : *navajas* (couteaux), *coquinas* (grosses palourdes), *percebes* (pouces-pieds), *mejillones* (moules), *berberechos* (coques), *almejas* (clovisses) ou encore *vieiras* (une variété de coquille Saint-Jacques). Ne manquez pas non plus

le homard (*bogavante* ou *lubrigante*). Les fruits de mer sont souvent vendus au poids, les plus chers pouvant dépasser 100 € le kilo.

Si les moules, les huîtres et quelques poissons sont issus de fermes d'élevage, la plupart des crabes pêchés sont sauvages. Sur les cartes, les termes *salvaje* (sauvage) et *del pincho* (de ligne) permettent de repérer la vraie pêche. Les habitants de la région affirment que le poulpe et les *centollos* sont meilleurs durant les mois contenant la lettre "r" (les mêmes qu'en français).

De nombreux restaurants galiciens servent de la viande locale. La réputation du *chuletón* (côte de bœuf géante) de Galice n'est plus à faire.

Vin

L'industrie viticole espagnole est reconnue dans le monde entier et se targue de posséder la plus grande surface de vignes au monde (environ 1,2 million d'hectares). Les Espagnols sont fidèles aux crus du pays et il y a peu d'importations de vins étrangers.

Parmi les vins de table (*vino de mesa*), le meilleur en qualité est sans conteste le rioja, fabriqué dans la région du même nom. Le principal cépage du rioja est le tempranillo, qui serait une variante du pinot noir. Ce vin est gouleyant et fruité, mais rarement aussi sec que son homologue français. Vérifiez sur l'étiquette que l'appellation est bien "DOC Rioja". Pas très loin derrière arrivent les vins produits dans la région de Ribera del Duero, en Navarre.

En Galice, il n'existe pas de meilleur accompagnement pour les spécialités que les vins de la région. Le plus connu est l'albariño, un vin blanc fruité qui constitue 99% de la production de vin répondant à la Denominación de Origen (DO) Rías Baixas. Au Pays basque, les boissons les plus consommées sont le cidre et le txacoli, un vin blanc nouveau, léger et rafraîchissant, accompagnement classique des *pintxos*. Le Pays basque espagnol compte aussi d'excellents vins rouges, puissants, notamment ceux de La Rioja. Les *crianza* (vins de moins de trois ans, dont un an en barrique) sont moins réputés que les *reserva* (vins de plus de trois ans, dont 1 an en barrique) et les *gran reserva* (vieillis au moins deux ans en barrique).

LES FROMAGES DE GALICE, DES ASTURIES ET DE CANTABRIE

- **San Simón** : un fromage de montagne galicien au goût fumé subtil, à la croûte dorée et à la texture dense et crémeuse.
- **Cabrales** : un bleu au lait de vache, fort et crémeux, affiné dans les grottes fraîches et profondes des pics d'Europe, dans la région des Asturies.
- **Afuega'l Pitu** : un fromage des vallées asturiennes, parfois au paprika, assez sec et ayant un goût de noisette plus prononcé que la plupart des fromages de la côte atlantique.
- **Tetilla** : un fromage galicien très doux et crémeux, en forme de sein, d'où son nom qui signifie littéralement "mamelle".
- **Ahumado de Aliva** : un fromage doux de Cantabrie, fumé au bois de genièvre.

Pour tous les goûts

Pour les végétariens

Tortilla de patatas : omelette aux pommes de terre baveuse

Verduras a la plancha :

légumes grillés

Garbanzos con espinacas :

pois chiches et épinards

Patatas bravas : pommes

de terre dans une sauce légèrement épicée

Lentejas : lentilles

Menestra de verduras :

jardinière de légumes

Alcachofas : artichauts

Aceitunas : olives

Quesos : fromages

Pour les gourmands

Tarta de queso : tarte au fromage blanc

Crema catalana : dessert proche de notre crème brûlée

Tarta de Santiago : tarte à la cannelle et aux amandes, spécialité galicienne

Cuajada : caillé de brebis basque typique, comme un flan

Goxua : dessert basque à base de crème (fouettée et pâtissière), biscuit et sucre caramélisé

Canutillos : cornets à la crème saupoudrés de sucre glace, originaires de Navarre

Filloas : crêpes galiciennes

Casadielles : friandises

asturiennes, chaussons fourrés à base de noix, parfumés à l'anis et souvent frits

LES INCONTOURNABLES EN ESPAGNE

Tapas et pintxos :

beaucoup soutiennent que les tapas constituent la plus grande contribution de l'Espagne au monde culinaire. N'importe quel ingrédient peut se transformer en *tapa* : une poignée d'olives, une tranche de jambon sur du pain ou une part de tortilla. Le sport national consistant à *ir de tapear* (sortir pour manger des tapas) est si profondément ancré dans la culture espagnole que les tapas sont autant un phénomène social qu'un plaisir gastronomique. Le Pays basque, Saint-Sébastien en particulier, demeure le haut lieu des tapas, qui portent dans cette région le nom de *pintxos*.

Huile d'olive : l'Espagne est la plus grande productrice d'huile d'olive dans le monde. Les meilleures huiles d'olive sont celles des catégories "vierge" (répondant à 40 critères de qualité et de pureté) et "extra vierge" (l'huile d'olive de la plus haute qualité, avec un

niveau d'acidité inférieur à 1%). Les olives les plus couramment utilisées pour fabriquer de l'huile sont les Picual, très parfumées et parfois légèrement épicées.

Jamón : sur la table espagnole, en entrée ou en tapas, figure toujours du jambon cru, le *jamón*. Le chorizo (saucisson de porc relevé au piment rouge), le *lomo* (échine de porc) et le *salchichón* (sorte de salami) sont aussi préparés avec la viande de porcs élevés aux glands. Le jambon espagnol a une couleur rouge foncé et une texture striée de gras. Le *jamón serrano*, qui représente environ 90% de la production de jambon cru en Espagne, provient de cochons roses ayant été introduits en Espagne dans les années 1950. Le processus de salaison et de séchage dure environ un an. Le *jamón ibérico* – plus cher et considéré en général comme le haut de gamme en matière de jambon – provient d'une variété de cochons noirs (proches du sanglier) que l'on ne trouve qu'en Espagne.

UNE ANNÉE DANS L'ASSIETTE



PRINTEMPS

La saison est riche : anchois, maquereaux, lamproies (célébrées en avril en Galice), mais aussi artichauts, asperges, blettes, salades, épinards...



ÉTÉ

Bonites, seiches, moules, sardines, *chipirones* et *calamares* frits, mais aussi piments d'Ibarra, poivrons, tomates et *pochas* (haricots blancs) de Navarre.



AUTOMNE

Gibier, châtaignes, champignons, chou, haricots (*alubias*) et courges arrivent dans les assiettes. C'est aussi la saison des pommes et des mandarines.



HIVER

C'est la saison des ragoûts et autres plats réconfortants : *fabada asturiana*, *cocidos*... Potes célèbre l'eau-de-vie locale, l'*orujo*. À Noël, place au *turrón* !



Sur les chemins de Compostelle

PRÉPARER SON VOYAGE

CHEMINS DE SAINT-JACQUES-DE-COMPOSTELLE

C'est un chemin, mais c'est en fait bien plus que cela... Celles et ceux qui ont "fait Compostelle" en parlent avec une étincelle dans les yeux. Ayant mis leurs pas dans ceux de leurs aînés, ils participent à cette communion qui, depuis des siècles, dirige fidèles, aventuriers ou simples randonneurs en Galice vers le tombeau de saint Jacques le Majeur.

IL ÉTAIT UNE FOI...

Tout commence vers 810-813. La légende rapporte qu'un ermite, Pelayo (Pélage), vivant dans un lieu retiré situé dans le nord-ouest de l'Ibérie (l'actuelle Galice), suivit l'éclat d'une mystérieuse étoile qui le guida jusqu'à un cimetière. Dans un mausolée romain couvert de ronces était enterré l'apôtre Jacques (Santiago en espagnol). Cette découverte, confirmée par Théodomir, évêque d'Iria Flavia (aujourd'hui Padrón), et par Alphonse II le Chaste, roi des Asturies et de Galice, allait avoir un écho retentissant à travers toute la chrétienté. Bientôt, le toponyme de Compostela fut sur toutes les cartes. Son impact est difficile à imaginer

aujourd'hui. Rappelons qu'à l'époque, les pèlerinages vers les lieux saints abritant des reliques étaient le seul moyen de s'assurer une place au paradis. Les ossements, mais aussi les cheveux, les ongles, etc., avaient la valeur du sacré. La découverte de la dépouille de saint Jacques le Majeur, apôtre du Christ, fut un événement considérable. Les fervents dévots se précipitèrent vers son tombeau et, dans leur sillon, les pèlerins venus de toute l'Europe.

UN CHEMIN POLITIQUE

Le manque de routes, de ponts, de villes, d'églises et de la moindre infrastructure rendit le voyage des premiers pèlerins

difficile, mais fit les affaires des monarques. Il fallait construire une route sûre, et les rois octroyèrent d'énormes privilèges à ceux qui viendraient fonder et peupler les villes bordant le chemin. Le nord de l'Espagne était alors le théâtre d'escarmouches entre chrétiens et Maures qui rendaient le voyage dangereux. L'Église et les princes ne tardèrent pas à présenter l'apôtre sous les traits du légendaire Santiago Matamoros ("Matamore", tueur de Maures), qui, chevauchant son destrier blanc dans les batailles de l'Espagne chrétienne de la Reconquista, conduisait les chrétiens à la victoire contre les musulmans. Les moines bénédictins français de l'abbaye de Cluny comprirent aussi l'intérêt de former des liens étroits avec les pèlerins du chemin. Ils fondèrent tout le long moult monastères doublés d'églises, propageant l'art roman et renforçant le prestige de leur ordre. Au XII^e siècle, un moine poitevin, Aymeric Picaud, rédigea le *Liber Sancti Jacobi* (*Livre de saint Jacques*). Ce chef-d'œuvre consacré au pèlerinage comportait un guide divisant la route des Pyrénées en 13 étapes. Après une période faste allant du XI^e au XIII^e siècle (le pèlerinage rivalisait alors avec ceux de Rome et de Jérusalem), le chemin souffrit de la Réforme protestante, disparaissant presque jusqu'à sa renaissance dans la seconde moitié du XX^e siècle. Son succès actuel a redonné vie à certains espaces reculés du nord de l'Espagne.

DES PÈLERINS AUX RANDONNEURS

La randonnée a beau être à la mode, consacrer plusieurs semaines (voire des mois pour ceux qui partent depuis la France) à parcourir des centaines de kilomètres en s'exposant aux caprices des éléments, aux ampoules, aux crampes, aux tendinites et à l'épuisement exige une volonté exceptionnelle. Pourtant, jamais depuis le XIII^e siècle la route médiévale de Saint-Jacques-de-Compostelle n'a été autant empruntée, a fortiori lors des années jacquaires (lorsque le 25 juillet, fête de la Saint-Jacques, tombe un dimanche) qui donnent lieu à de nombreuses

DE SAINT JACQUES À SANTIAGO

Qui était Jacques ? Fils de Zébédée et de Marie-Salomé, il est l'un des 12 apôtres, comme son frère Jean l'Évangéliste qui rédigea le quatrième et dernier Évangile consacré à l'Apocalypse. Jacques, d'un caractère passionné – qui a conduit Jésus à le surnommer "fils du tonnerre" –, part évangéliser l'Ibérie en 44 : cette entreprise connaît un revers de fortune qui le contraint à rentrer à Jérusalem, où il effectue des conversions avec succès. Hérode Agrippa I^{er}, roi de Judée, ne l'entend pas de cette oreille et condamne Jacques à la décapitation. Ses disciples placent son corps mutilé dans une barque qui finit par échouer sur les côtes de Galice. La légende de saint Jacques – Santiago en espagnol – était en route...

manifestations. De 2 905 pèlerins dénombrés en 1987, leur nombre passe à 154 613 en 1999 (année jacquaire) et à 272 000 en 2010 (année jacquaire également). Autant dire que la manne est sans cesse renouvelée et que le business est florissant.

De n'importe quelle route parallèle au chemin, on voit des marcheurs et des marcheuses de tous âges, venus de partout (d'Europe principalement, mais aussi d'Australie, du Canada, d'Amérique du Sud...), avancer vers l'ouest chargés de sacs à dos, sur des itinéraires balisés par des flèches jaunes et des coquilles Saint-Jacques (représentées sur de petits plots en béton). Leurs

motivations ne sont peut-être pas si éloignées de celles de leurs prédécesseurs des siècles passés : au Moyen Âge, les pèlerins, très pieux, faisaient pénitence, espérant assurer leur salut, trouver l'espoir pour l'avenir. De nos jours, l'amour de l'art roman et de l'art gothique, le plaisir de relever un défi physique, de se surpasser, ou tout simplement l'envie de voir de superbes paysages toujours différents jettent les pèlerins sur la route. Aujourd'hui comme hier, faire le pèlerinage vers Saint-Jacques représente certainement l'une des expériences les plus enrichissantes d'une vie.

APPLI

L'application gratuite Camino Santiago fournit des informations sur toutes les routes du chemin de Saint-Jacques en Galice. La plupart des fonctions (tracé des routes, adresses touristiques, météo, etc.) sont disponibles hors connexion.