



ESPAGNE

Plages au bord de la Méditerranée, *sangria*, assiettes de *paëlla*, le tout sous le soleil. L'Espagne est riche de paysages inoubliables. Les stations de La Molina et de Panticosa, à la frontière entre la France et l'Espagne, sur les sommets enneigés des Pyrénées vous feront non seulement rêver avec leurs paysages à vous couper le souffle mais vous offriront aussi de très bons domaines skiables. Au nord, les fleuves tortueux et les forêts luxuriantes de la Galice contrastent avec l'image habituelle de l'Espagne du sud, influencée par les Maures. La Galice, a elle reçu l'influence des celtes. Un peu partout, les édifices rappellent le passé glorieux et les diverses cultures qui ont influencé l'Espagne, l'Alhambra à Grenade, les moulins à vent de Don Quichotte à La Mancha. Passé et présent se mêlent dans les villes de Tolède, Barcelone, Salamanque et de la capitale Madrid; les musées de grande renommée, les galeries d'arts et les églises de style baroque se partagent la ville avec les bars animés et la musique des clubs. Il y a une chose qui ne changera jamais, c'est la passion des espagnols pour faire la fête. Grignotez quelques tapas en passant d'un bar à l'autre, avant de vous aventurer et de vous amuser dans le monde exubérant des nuits espagnoles. L'héritage culturel de l'Espagne: le flamenco, la peinture, l'opéra, la littérature, le sport, les fiestas colorées et flamboyantes de tauromachie stimuleront vos sens.

Office du tourisme

43 rue Decamps, 75784 Paris cedex 16, France
Tél: (01) 45 03 82 50.
Site web: www.spain.info

Ambassade d'Espagne

22 avenue Marceau, 75008 Paris, France
Tél: (01) 44 43 18 00.
Site web: www.amb-espagne.fr

Ambassade de France

Calle de Salustiano Olozaga 9, 28001 Madrid, Espagne
Tél: (91) 423 89 00.
Site web: www.ambafrance-es.org

Informations générales

Situation géographique

L'Espagne se situe en Europe Occidentale.

Heure locale

Péninsule et Îles Baléares: GMT/UTC + 1 (GMT/UTC + 2 à partir du dernier dimanche du mois de mars jusqu'au dernier samedi du mois d'octobre).

Îles Canaries: GMT/UTC (GMT/UTC + 1 à partir du dernier dimanche du mois de mars jusqu'au dernier samedi du mois d'octobre). Heure de Paris/HEC -1 (Heure de Paris/HEC à partir du dernier dimanche du mois de mars jusqu'au dernier samedi du mois d'octobre).

Population

44,1 millions (2005).

Capitale

Madrid. **Nombre d'habitants** : 5,5 millions (2005).

Géographie

L'Espagne partage la péninsule ibérique avec le Portugal. Elle est située à la limite de la France et de la Principauté d'Andorre au Nord. Les Îles Baléares dans la Mer Méditerranée, les Canaries dans l'Océan Atlantique et les villes de Ceuta et Melilla sur le continent africain font également partie de l'Espagne.

Gouvernement

Monarchie parlementaire depuis 1978. **Chef d'Etat** : le roi Juan Carlos I depuis 1975. **Chef du Gouvernement** : José Luis Rodríguez Zapatero depuis 2004.

Langues

Espagnol, catalan, galicien et basque.

Religions

Majorité catholique.

Électricité

220 Volts CA, 50Hz. Les prises de courant sont dotées de deux fiches rondes et les ampoules sont à vis.

Monnaie

Info devises étrangères

Monnaie unique européenne (Euro): 1 euro = 100 cents

Jours fériés

Vous trouverez ci-dessous la liste des jours fériés pour la période de janvier 2008 décembre à 2009.

1er janvier, Jour de l'An. **6 janvier**, Épiphanie.* **19 mars**, San José.* **9 avril**, Jeudi Saint.* **10 avril**, Vendredi Saint. **1er mai**, Fête du Travail. **15 août**, Assomption. **12 octobre**, Fête Nationale. **1er novembre**, Toussaint. **6 décembre**, Fête de la Constitution. **8 décembre**, Immaculée Conception. **25 décembre**, Noël.

Vie sociale

Cuisine et boissons

Lorsque l'on parle de cuisine espagnole, on parle de la totalité des cuisines régionales de ce pays. En

tenant compte de la variété géographique, l'extension, la diversité et la richesse des matières premières culinaires de l'Espagne, il ne pourrait pas en être autrement. Ainsi, on peut parler de cuisine espagnole, andalouse, valencienne, méditerranéenne, basque, galicienne, catalane, etc. Les plats les plus connus de chaque région sont les suivants: Castille: *Cocido* (pot-au-feu), viandes grillées (porc et cochon de lait); Andalousie: *Gazpacho* et poissons marinés ou frits; Valence: *Paella*; Madrid: *Cocido madrileño* (pot-au-feu madrilène); Pays Basque: Morue au pil-pil à la biscaïenne, *zurruputuna*; Galice: Poulpe à la galicienne et bouillon galicien; Catalogne: Fruits de mer et poissons de saison et *butifarra catalana* (saucisses à la catalane); Estrémadure: *Migas* et soupe de poisson; Îles Canaries: Pommes de terre à la peau et poisson à la braise; et bien sûr les tapas qui sont une caractéristique de la cuisine nationale, mais qui varient selon les régions et les localités. Les restaurants de qualité en Espagne sont classifiés par 'fourchette' (de 1 à 3 fourchettes). Les restaurants économiques et populaires proposent un bon rapport qualité/prix avec des menus du jour et des plats spéciaux. Tous les restaurants ont un service au comptoir et à table. En plus de la cuisine traditionnelle, depuis quelque temps on pratique la nouvelle cuisine ou cuisine imaginative qui peut se définir en étant un mélange de goûts, textures et températures, préparé à base d'ingrédients d'excellente qualité. Les régions les plus avantagées dans cette pratique sont la Catalogne, Madrid, le Pays Basque et toute la zone méditerranéenne. Certains chefs et restaurants espagnols ont des décorations très importantes (trois étoiles) dans des Guides importants comme le Michelin (Cap de Roses de Ferran Adria à Roses, (Gerone) José Maria Arzak à Saint Sébastien; Carlos Arguiñano également à Saint Sébastien etc.).

Boissons: La boisson par excellence en Espagne est le vin. En tenant compte que c'est l'un des principaux producteurs de vin en Europe, il y a une grande variété de vins crus, certains d'une qualité excellente. Dans le cas du vin on le nomme par région. Certaines dénominations régionales les plus importantes sont: Rioja, Navarra, Ribera del Duero, La Mancha-Valdapeñas, Utiel-Requena, Penedes, Vins de Madrid, Manzanilla de San Lucar de Barrameda, Vins de Murcie et Toro.

Vie nocturne

La vie nocturne en Espagne, en plus d'un divertissement, est un style de vie. Les espagnols adorent se réunir sans avoir de plans concrets, pour le simple plaisir de se réunir, boire et manger. Les bars sont les principaux points de réunion, suivis des fêtes en plein air (verbenas) dans tous les villages et villes. Les boîtes de nuit d'Ibiza, Valence, Madrid et

Barcelone font partie des meilleures du monde. En Espagne, les locaux de divertissement ferment très tard et il est possible de faire la fête jusqu'aux premières lueurs du matin.

Achats

En Espagne on peut acheter des articles de très bonne qualité, certains faits artisanalement, à des prix très attractifs. Les achats les plus intéressants sont: Les textiles, articles en peau et en cuir (sacs, sacs, valises, vêtements, etc.), chaussures, l'artisanat de tout type et les céramiques.

Horaires des commerces: De 9h00 à 13h30 et de 16h30 à 19h30 du lundi au samedi.

Conventions sociales

La société espagnole a changé rapidement ces dernières années et beaucoup de traditions religieuses ont disparu surtout dans les villes. Toutefois, certaines coutumes et traditions comme l'hospitalité et l'amabilité des gens n'ont pas changé. La poignée de main est la forme la plus commune de salutation. Les règles de courtoisie élémentaires sont employées. Si l'on est invité chez quelqu'un, il faut apporter un petit présent pour remercier de l'hospitalité. Les fleurs sont utilisées uniquement dans les occasions spéciales. On s'habille de façon décontractée. Les restrictions pour les fumeurs ne sont pas nombreuses. **Pourboires:** En général, le service est compris dans les notes. On peut laisser un pourboire aux porteurs (selon les bagages). On laisse également un pourboire aux serveurs dans les cafés et les bars (10 à 15%), les restaurants comprennent toujours le service dans la note.

Communication

Téléphone: Service d'appel international. Préfixe international: 34. Code pour les appels internationaux: 00.

Climat

Habits légers ou un peu plus conséquents, vêtements de pluie, suivant la saison.

