

Barcelone, capitale gastronomique de la catalogne	/2
Dans la rue	/3
Littérature de saveurs	/4
Éclat de rythmes, images et arômes	/4
Cours d'apprentissage et concours de compétences	/5
Point de rendez-vous des professionnels et du public	/5
Le tourisme gastronomique en plein essor	/6
Une des meilleures cuisines du monde	/7
Projet ALÍCIA	/8
Barcelone, symbole de la cuisine méditerranéenne	/9
Produits frais et élaborés	/9
Les bienfaits de la diète méditerranéenne	/9
Un style de vie personnel	/10
Une offre complète et prestigieuse	/10
La restauration en tant que moteur économique	/11
Quand manger devient un loisir	/11
Salons	/12
La gastronomie, un potentiel touristique	/13
Barcelone, 600 ans de culture gastronomique	/14
La première cuisine à succès: la cuisine médiévale	/14
La fusion avec les "nouveaux" produits venus d'Amérique	/15
Apparition des auberges	/16
Cuisine exquise et bourgeoise	/17
Le fait gastronomique: anthropologie et culture	/18
Barcelone, année de la cuisine, l'alimentation et la gastronomie	/20



Barcelone, capitale gastronomique de la Catalogne

La capitale de la Catalogne, référence de premier ordre en matière de gastronomie, organise l'Année de l'Alimentation, la Cuisine et la Gastronomie. Entre mars 2005 et mars 2006, la ville célèbrera six cents ans de culture gastronomique en orchestrant plus d'une centaine d'activités, parmi lesquelles, des foires et des salons, des cycles de cinéma et de musique, des congrès, des symposiums internationaux, des itinéraires gastronomiques, des publications de livres regroupant les restaurants de la ville, des expositions de rue et sur les marchés, des dégustations de vins et cavas, des fêtes populaires, des concours de cuisine, une exposition de littérature gastronomique ainsi que la création de menus spéciaux.

Tous ces événements se dérouleront pendant un an dans différents espaces de la ville et notamment, au Parc des Expositions de Barcelone (Fira de Barcelona), dans les marchés municipaux, les restaurants de la ville, les plages du Port Olympique ou encore sur les différentes scènes du Festival Sònar. La grande diversité du programme, qui compte des actes littéraires, musicaux, culinaires, cinématographiques ou de loisirs, tels que le circuit gastronomique à travers le quartier de Ciutat Vella, des dégustations de vins, de café ou chocolat, en fait une initiative adressée à un public très large. Tout est prévu pour que les barcelonais —petits et grands— tout comme les millions de visiteurs que nous recevons chaque année puissent profiter de la culture culinaire de la capitale de la Catalogne.

■ **Barcelone accueillera pendant un an une cinquantaine d'activités sur le thème de la gastronomie catalane**

■ **Les actes culinaires, littéraires, cinématographiques, musicaux et de loisirs seront célébrés dans toute la ville**



Dans la rue

Les activités qui devraient attirer le plus de barcelonais seront celles qui se dérouleront dans les rues et sur les places de la ville, telles que l'exposition de cuisine et vins organisée par la Corporation de Restaurateurs. Barcelone, fréquemment appelée la capitale de la paix, a également souhaité inviter des cuisiniers de toute la Catalogne et du monde, notamment des professionnels de l'arc méditerranéen, afin qu'ils unissent leurs talents pour créer «le goût de la paix». Ces activités de rue, qui proposeront des dégustations d'huile, de fruits ou de vin, seront ouvertes à tous les goûts —comme c'est vraiment le cas de le dire—.

Les démonstrations de cuisine sur les marchés seront essentiellement liées à la tradition culinaire la plus ancestrale du peuple catalan. C'est pourquoi il a été décidé des les organiser en fonction des territoires et des saisons. À titre d'exemple, elles débuteront au mois de mars avec la présentation du porc de la région d'Osona et la truffe; en mai, elles s'articuleront autour de la Fête de l'Escargot; Juillet sera le mois de la cuisine des Terres de l'Ebre; en septembre, la région du Berguedà prendra le relais, avec les champignons dans le rôle principal; octobre rendra hommage à la cuisine de la Barceloneta; en novembre, le xató sera à l'honneur; en janvier, ce sera le tour des calçots, puis en février, le gibier et ainsi de suite, jusqu'à la fin de cette année gastronomique.

La multiculturalité, extrêmement présente aujourd'hui tant à Barcelone qu'en Catalogne, y sera également représentée car les marchés feront connaître les différentes cuisines ethniques du monde, avec démonstrations et dégustations, réalisées avec la collaboration de personnalités connues. Toutes ces activités se dérouleront sans oublier les traditions culinaires les plus profondes de Catalogne. À cet égard, les marchés organiseront des concours d'omelettes et des repas populaires le jeudi gras. Une place de choix sera également réservée à la morue pendant la période du Carême; aux figurines en chocolat (Mona de Pascua) à Pâques, événement pour lequel une fête sera organisée dans la rue Portal de la Pau; le cava fera l'objet d'une exposition sur le Vieux Port et d'une célébration spectaculaire sur l'avenue Reina María Cristina, où plus de mille bouteilles seront ouvertes simultanément. Dans le but de recréer les grands repas des fêtes populaires, des cannellonis et de la viande rôtie seront servis à l'occasion des fêtes de Barcelone, la Mercè. Enfin, toujours dans le souci de se rapprocher de la cuisine populaire, des circuits de tapas seront organisés ainsi qu'un concours de qualité et un itinéraire Gourmet à travers Ciutat Vella.

■ **Des cuisiniers du monde entier présenteront la gastronomie de la paix**

■ **Les escargots, le xató, les calçots, les figurines en chocolat ou le cava se conjugueront avec les cuisines multiethniques**

■ **Plus d'un millier de bouteilles de cava catalan seront ouvertes simultanément à Montjuïc, la nuit de la Saint Joan**



Littérature de saveurs

Le calendrier d'activités de l'année de l'Alimentation, la Cuisine et la Gastronomie prévoit une section très intéressante consacrée à la littérature gastronomique. Le Palau Robert sera le théâtre d'une exposition de livres de cuisine, un genre devenu à la mode en Catalogne en raison du succès international de chefs tels que Ferran Adrià ou des nombreuses émissions télévisées sur le thème de la gastronomie.

La publication d'un recueil de cuisine contemporaine et de restaurants barcelonais est également prévue. Le Salon des Livres de Cuisine sera organisé pour compléter cette activité littéraire très attrayante.

Éclat de rythmes, images et arômes

La musique et le cinéma fusionneront aussi avec la cuisine. Le Port Olympique sera le siège d'une exposition gastronomique sur les saveurs de la Méditerranée, à laquelle participeront les restaurants, au rythme de la musique. Le Festival Sònar se joindra au spectacle et une partie de sa programmation sera dédiée à la nouvelle cuisine. Le septième art sera aussi au rendez-vous car la Filmothèque de la Generalitat de Catalunya accueillera une semaine consacrée à la gastronomie.

L'art du design, qui occupe un premier rôle dans une ville comme Barcelone, se mêlera également à la fête. En effet, un calendrier spécial sera élaboré pour signaler les fêtes gastronomiques annuelles de Catalogne ainsi que les activités prévues. Et, pour ceux qui, après tant d'activités et de fêtes, voudront reprendre des forces, ils auront encore l'occasion de participer au Forum du Café, une proposition qui fera les délices des vrais amateurs de café.

■ **Une exposition et un salon de livres de cuisine créeront la note littéraire**

■ **Le Festival Sònar et la Filмотeca de la Generalitat accueilleront des cycles de musique et de cinéma gastronomiques**



Cours d'apprentissage et concours de compétences

Former, apprendre et démontrer. Ces trois termes permettent de résumer l'esprit qui anime le vaste programme de cours et concours prévus à Barcelone, entre mars 2005 et mars 2006. Une campagne avec ateliers interactifs de cuisine sera menée au Marché de la Boqueria et dans les écoles, à l'intention des enfants. La culture gastronomique de Catalogne s'ouvrira aux étudiants étrangers du programme Erasmus et ces derniers auront l'occasion d'approfondir leurs connaissances en la matière.

Une campagne de formation basée sur l'expérience de la cuisine a été conçue pour les entreprises et un concours a été organisé, au niveau de l'État, pour désigner le meilleur cuisinier de l'année parmi les cuisiniers professionnels. L'objectif de cette manifestation, qui se déroulera au Parc d'Exposition de Barcelone, sera de promouvoir la profession. Les plus jeunes aussi pourront montrer leurs compétences en participant à un autre concours organisé dans les écoles d'hôtellerie. Enfin, et ce sera la cerise sur le gâteau, chacun pourra savourer les plaisirs de la bouche en dégustant quelques-uns des menus spécialement élaborés par les restaurants pour l'occasion.

Point de rendez-vous des professionnels et du public

Fira de Barcelona recevra la visite des participants au Salon Barcelona Degusta, dédié aux petits producteurs et ouvert aux consommateurs. À une autre échelle, Alimentària retrouvera Barcelone en mars 2006, pour consolider et affirmer, au cours de cette nouvelle édition, sa position en tant que leader du secteur.

D'autre part, Le Salon du Chocolat, qui s'adresse au grand public, se tiendra dans les installations du Forum. Au programme, des conférences et des ateliers de sculpture, peinture et de cinéma. Enfin, L'institut d'Études de la Méditerranée mettra en oeuvre un symposium sur le patrimoine gastronomique méditerranéen, et notamment celui de la Catalogne.

■ **Les cuisiniers
participeront à un
concours pour désigner
le meilleur d'entre eux**

■ **Les restaurants
élaboreront
des menus
spéciaux**

■ **Les salons Alimentària
et Degusta constitueront
l'offre destinée aux
professionnels**



Le tourisme gastronomique en plein essor

Le grand potentiel culinaire que possède et a possédé Barcelone est à l'origine de l'idée de cette campagne; c'est en effet un des principaux attraits touristiques de la ville, avec Gaudí, le gothique civil, le modernisme, les vestiges aménagés du quartier du Born et les oeuvres de Picasso, Miró ou Tàpies. La gastronomie est aussi devenue un des moteurs économiques d'avenir les plus importants de la capitale catalane. À juste titre, l'exposition Internationale de l'Alimentation et des Boissons, au sein du célèbre salon Alimentària, qui enregistre 4 300 entreprises de soixante pays et 150 000 visiteurs, se positionne comme le deuxième salon mondial du secteur, dépassant les chiffres du SIAL français. D'après une étude de l'équipe de recherche AQR de l'Université de Barcelone, plus de 30% des dépenses effectuées par les touristes dans la ville catalane sont canalisées à travers l'offre gastronomique. De fait, en 2001, le tourisme a eu un impact de près de 835 millions d'euros dans le secteur de la restauration.

Et, les touristes aiment savourer les nombreuses possibilités culinaires que leur offrent les 10 000 restaurants recensés à Barcelone (L'Eixample concentre 23% des restaurants et Ciutat Vella, 16%). À tel point que la variété d'options de la cuisine barcelonaise, qui se traduit selon différentes formules et catégories, a conditionné de manière positive la note attribuée par les touristes après leur passage dans notre ville: 7,8 sur 10. Les visiteurs attribuent une très bonne note (7,6) au rapport qualité-prix de l'offre gastronomique de la capitale catalane, probablement la meilleure du monde. L'alliance du tourisme et de la gastronomie apparaît avec évidence comme l'un des principaux pôles d'attraction touristique de Barcelone. Avec plus de 2 500 visites de touristes chaque jour, chiffre similaire à celui du Musée Picasso, le marché de la Boqueria en est une preuve indéniable.

■ **Les touristes investissent plus de 30% de leur budget en gastronomie**

■ **Les visiteurs attribuent une très bonne note au rapport qualité-prix de la gastronomie barcelonaise**



Une des meilleures cuisines du monde

En tant que principale icône de la Catalogne dans le monde, Barcelone illustre la tradition et la richesse gastronomique d'un pays qui, pendant des siècles, a été une terre de passage et a intégré le bagage culturel de civilisations diverses. La capitale catalane, porte-drapeau de la Catalogne, allie la richesse culturelle forte de plus de deux mille ans d'histoire et le bagage anthropologique qui en découle avec l'ascension exceptionnelle de ses nouveaux chefs de cuisine, qui ont notamment contribué à la nomination de Barcelone comme première ville gourmande non française en 2002. Il s'agit d'une reconnaissance déjà octroyée explicitement par d'autres promoteurs d'influence du secteur, comme le Guide Michelin, qui a décerné sept neuf à notre ville.

Actuellement, Barcelone a le privilège de vivre aux côtés de quelques-uns des meilleurs cuisiniers créatifs du monde. À cet égard, la reconnaissance médiatique des cuisiniers catalans s'est fréquemment réitérée au cours des derniers mois. Ferran Adrià, par exemple, a fait la une des suppléments des quotidiens The New York Times et Le Monde et il a été nommé parmi les cent personnalités les plus influentes du monde par la revue Time. Les noms de Santi Santamaria, Fermí Puig, Carles Gaig, Carme Ruscalleda ou Sergi Arola, pour n'en citer que quelques-uns, bénéficient d'une grande projection médiatique et d'une excellente acceptation professionnelle. Ce positionnement et cette reconnaissance sont également le fruit d'une cuisine catalane consistante, eu égard à la tradition séculaire et à la prédisposition pour l'innovation. Grâce à ces facteurs, elle se situe parmi les meilleures cuisines d'Europe.

C'est pourquoi Barcelone et la Catalogne ont décidé d'aborder, pendant un an, le phénomène culinaire, la gastronomie. L'Année de l'Alimentation, la Cuisine et la Gastronomie rend non seulement hommage à la richesse de la tradition culinaire catalane mais aussi à sa capacité d'intégration et son ouverture vers d'autres horizons. Il s'agit, par conséquent, d'une campagne transversale, qui englobe le phénomène gastronomique, la cuisine et l'alimentation, et qui, dans ce sens, embrasse tous les domaines du processus alimentaire, des marchés à l'élaboration de plats et la dégustation. C'est une initiative qui doit se poursuivre dans le temps, parallèlement à l'évolution des fourneaux de Catalogne.

■ **Barcelone est devenue la première ville gourmande non française en 2002**

■ **La capitale catalane a le privilège de vivre aux côtés des meilleurs cuisiniers du monde, tel Ferran Adrià**



Projet ALÍCIA

La contraction des termes **ALimentació (ALimentation)** et **ciènCIA (scienCE)** a donné naissance, en 2004, au projet baptisé ALÍCIA, dont l'objectif est de profiter du moment privilégié que vit la cuisine catalane pour promouvoir un centre de recherche, ouvert à tous, sous la conduite de Ferran Adrià. Ce projet a été rendu possible grâce au développement du complexe culturel de l'entité bancaire Caixa de Manresa à Sant Benet de Bages et à l'implication du gouvernement de la Generalitat de Catalunya.

Outre sa contribution à la consolidation du bon niveau culinaire catalan, le Projet ALÍCIA aborde les aspects de l'alimentation relatifs à la santé, la culture, l'éducation, la promotion économique et la coopération

Pour l'instant, le Projet ALÍCIA a lancé plusieurs lignes de recherche et d'action. À titre d'exemple, dans le domaine de la physique, la chimie et la biologie, la mise en oeuvre d'un langage commun à la science et à la cuisine est en cours, afin de faciliter la compréhension des mécanismes d'élaboration et de cuisson des aliments.

ALÍCIA prévoit d'engager une campagne visant à promouvoir les bonnes habitudes alimentaires auprès des plus jeunes afin d'endiguer des maladies comme l'anorexie et la boulimie. Par ailleurs, des programmes de travail et d'éducation seront mis en oeuvre dans le domaine de la médecine pour améliorer la situation des personnes qui souffrent d'hypertension, pour prévenir les maladies cardiaques graves et permettre aux diabétiques d'avoir une meilleure qualité de vie. En définitive, l'objectif de ce projet est de promouvoir les programmes pédagogiques visant à améliorer la connaissance des aliments et de proposer des solutions alternatives diététiques équilibrées.

Un des autres objectifs de ce projet est de conserver le patrimoine génétique agricole de la Catalogne en favorisant les variétés du pays. Il diffusera également la marque Catalunya dans le monde entier, en l'associant à l'image d'aliment de qualité. ALÍCIA souhaite travailler aux côtés des paysans, des artisans et des industriels catalans pour atteindre cet objectif, tout en s'appuyant sur la collaboration des meilleurs restaurateurs. Conjointement avec ESADE et Intermón-Oxfam, un projet visant à promouvoir le commerce équitable sera instauré dans le but d'améliorer les conditions de vie des collectifs agricoles des pays en voie de développement.

Enfin, ALÍCIA entreprendra des recherches sur les nouvelles technologies en matière de cuisine et créera des systèmes et des techniques pour améliorer la conservation, l'élaboration et le service des aliments, sans toutefois oublier la tradition. Dans cette optique, le projet mènera également des travaux de recherche historique, anthropologique et ethnographique, tels que l'inventaire du patrimoine culinaire catalan.

■ **Le maître Ferran Adrià collabore au projet ALÍCIA, qui développe un centre de recherche ouvert à tous**

■ **Le Projet ALÍCIA vise à promouvoir les bonnes habitudes alimentaires et les produits de la marque Catalunya**



Barcelone, symbole de la cuisine méditerranéenne

La capitale de la Catalogne dispose de suffisamment d'éléments pour prétendre au titre de capitale de la cuisine méditerranéenne. Non seulement elle bénéficie d'une variété gastronomique exceptionnelle, mais elle dispose en plus de tous les ingrédients (habitudes alimentaires et style de vie) nécessaires pour s'affirmer en tant que symbole de la diète méditerranéenne.

Produits frais et élaborés

Les ingrédients constituent la première valeur de la cuisine méditerranéenne et catalane. Barcelone est une ville privilégiée car elle dispose de toutes les sources d'approvisionnement en matières premières: mer, montagne, terres fertiles et terres arides.

Le prestige gastronomique exalte les produits agricoles et d'élevage, ce qui permet la continuité des paysans sur le territoire. La gastronomie confère, par exemple, une valeur ajoutée au vin de qualité et ce fait a déclenché une révolution oenologique en Catalogne au cours de ces dernières années. Il existe de nombreux autres cas qui prouvent la valorisation des produits du terroir en tant que facteur de rééquilibrage territorial. Ces aliments sont disponibles sur les marchés et dans les épiceries spécialisées de Barcelone, ce qui rajoute à l'attrait de la ville.

Les bienfaits de la diète méditerranéenne

Les aliments que nous mangeons ont une influence directe sur la santé. La cuisine catalane, méditerranéenne, est extrêmement louée pour ses qualités nutritionnelles qui constituent une source de santé avérée. Autrement dit, la cuisine est le reflet de la culture et du style de vie d'un peuple. La sagesse ancestrale de la diète méditerranéenne classique est basée sur l'équilibre: "Rien en excès", disait l'écrivain de l'Empordà, Josep Pla.

Une mauvaise alimentation —par ailleurs de plus en plus fréquente dans notre société—, a une conséquence directe sur la santé. Les actions préventives, et notamment la gastronomie, sont importantes. Les nutritionnistes et les diététiciens ont toujours vanté les mérites de la tradition alimentaire catalane tout en soulignant les dangers que pourrait entraîner son abandon au profit d'autres modèles, tant pour notre santé que pour les lourdes conséquences que cela entraînerait sur le système de santé.

■ **Les marchés et épiceries spécialisées de Barcelone offrent les meilleurs produits de la cuisine méditerranéenne.**

■ **Nutritionnistes et diététiciens louent les qualités nutritionnelles de la cuisine méditerranéenne**



Un style de vie personnel

L'acte gastronomique est devenu un moment important à Barcelone, tant au niveau personnel que social. En outre, la culture de la bonne table est associée à un style de vie méridional qui bénéficie à la santé publique de la population catalane.

À l'échelle internationale, Barcelone est renommée pour sa richesse architecturale et culturelle. L'activité, le climat et l'âme de la capitale catalane invitent à compléter cette image par d'autres attributs, tels que le patrimoine historique, les grands événements, les achats, les spectacles, l'animation des rues et bien sûr, la gastronomie.

Une offre complète et prestigieuse

L'offre culinaire de Barcelone représente une des activités économiques ayant le plus progressé au cours de ces dernières années. Les établissements gastronomiques partagent le goût de la capitale catalane pour la dimension esthétique, qui se manifeste dans le design et l'architecture des restaurants, mais ils possèdent aussi une autre valeur: la présence des meilleurs cuisiniers créatifs du moment. Ce positionnement est le fruit de la consistance et de la prédisposition de la cuisine catalane pour l'innovation, qui devient ainsi l'une des meilleures du monde.

Comme c'est le cas dans d'autres disciplines artistiques telles que la musique ou le théâtre, Barcelone offre la possibilité de vivre aux côtés des créateurs gastronomiques, ce qui constitue une expérience esthétique unique. La valeur ajoutée du génie créatif n'est pas figée et Barcelone offre justement au monde, la possibilité de vivre le moment privilégié que connaît actuellement la gastronomie catalane et de partager le niveau d'excellence atteint.

■ **La culture de la bonne table bénéficie à la santé publique de la population**

■ **Les restaurants barcelonais misent sur le design et les meilleurs cuisiniers du moment**



La restauration en tant que moteur économique

La gastronomie peut représenter une force motrice très importante pour l'économie d'un pays. Cela fait bien longtemps que la France a appris la leçon et l'Italie en tire merveilleusement bien parti, depuis peu. L'impact réel des effets à la fois directs et indirects de la restauration constitue un potentiel énorme difficilement imaginable auparavant.

Quand manger devient un loisir

Déjeuner ou dîner à l'extérieur est depuis fort longtemps la première activité de loisirs de la société catalane et barcelonaise. Il suffit de se promener dans les rues de notre ville ou des différents villages de Catalogne pour s'apercevoir qu'il existe un grand nombre de restaurants. La gastronomie catalane trouve sa meilleure expression dans la restauration, qui compte une grande variété d'établissements dans tout le pays. Cette activité constitue une des principales sources de richesse de Barcelone. Les restaurants de la ville deviennent un moteur économique quotidien car ils canalisent des milliers de services adressés non seulement aux barcelonais mais aussi aux millions de touristes qui visitent chaque année Barcelone.

L'activité culinaire des collectivités est également en progression. Par la multiplication des services de restauration aux écoles, centres de travail, hôpitaux ou résidences, les entreprises qui travaillent pour les collectivités figurent –et figureront plus que jamais– parmi les principaux fournisseurs alimentaires d'une grande partie de la population catalane. La recherche en matière de gastronomie a beaucoup à faire dans ce domaine. Ainsi, il reste encore un long chemin à parcourir dans le secteur de l'industrie agroalimentaire de transformation, un des piliers essentiels de l'économie catalane, dont le souci permanent est de développer la recherche pour adapter ses produits aux nouveaux besoins et de leur conférer une image prestigieuse. Une image forte de qualité culinaire favorise le positionnement des produits eu égard à la consommation interne et surtout, à l'exportation. Il ne faut pas oublier non plus les secteurs du commerce et de la distribution, dont les produits sont avantagés par la dimension valorisante et le rôle de prescripteur de la gastronomie.

■ **Déjeuner ou dîner à l'extérieur est la principale activité de loisirs des barcelonais**

■ **La gastronomie est une des principales sources de richesse pour Barcelone**



Salons

La gastronomie, la nutrition revue par la cuisine, entraîne une forte progression de l'activité du secteur des foires et salons à Barcelone. Le Parc d'Exposition de la ville, Fira de Barcelona, convoque périodiquement deux salons qui constituent une véritable référence en Europe et dans le reste du monde. Il s'agit du Salon International de l'Alimentation et des Boissons, connu sous le nom de Alimentària. Ce salon est devenu une réalité économique qui le rapproche de la position du leader mondial, à l'heure d'aujourd'hui, toujours occupée par le salon allemand Anuga. D'autre part, Hostelco, le Salon International de l'Équipement destiné à la Restauration, l'Hôtellerie et les Collectivités, occupe la troisième place de son secteur au niveau européen. Le Parc d'Exposition de Barcelone regroupe douze salons de référence sur le vieux continent, dont plusieurs se situent parmi les cinq premières manifestations européennes dans leurs secteurs respectifs. Expoaviga, un salon qui a largement fait ses preuves, occupe la cinquième position dans son segment. Et le Salon de la Technique Avicole et de l'Élevage est un autre exemple des synergies résultant du phénomène culinaire.

Les salons du secteur de la gastronomie représentent environ 25% de la surface totale occupée par les foires professionnelles qui se tiennent à Barcelone. En valeur absolue, les foires et salons du secteur de l'alimentation, l'hôtellerie et les équipements ont représenté 179.169 m² de la surface nette occupée et ont attiré un total de 2.581 exposants directs, dans l'enceinte du Parc. Dans ce contexte, le poids de la capitale catalane, quant à l'ensemble de l'activité des foires et salons alimentaires, est indéniable, à tel point que les salons organisés par Fira de Barcelona constituent 78% de la surface nette totale, au niveau de l'État espagnol, sur ce segment de marché.

■ **Alimentària est le deuxième salon mondial du secteur et Hostelco, le troisième au niveau européen**

■ **Fira de Barcelona représente 78% de la surface totale des salons d'alimentation de tout l'État**



La gastronomie, un potentiel touristique

Au moment de choisir une destination touristique, la gastronomie apparaît, de plus en plus, comme l'un des principaux facteurs de décision pour les touristes. Le tourisme national, dont le rôle est très important pour le rééquilibrage territorial, est également motivé par l'attrait de la gastronomie. Rappelons que le guide gastronomique le plus important du monde a été créé par une marque de pneumatiques. La reconnaissance gastronomique devient, dès lors, l'un des meilleurs instruments pour accroître le nombre de touristes étrangers. Divers travaux et études (notamment, le rapport sur le tourisme culturel dans l'État espagnol élaboré par Turespaña, ou celui confectionné par l'ENIT sur la marque Italie, ou encore les derniers rapports produits par la Maison de la France) soulignent que l'offre gastronomique est un des composants essentiels de l'offre culturelle d'une destination. Ceci explique, en grande partie, l'augmentation des dépenses moyennes effectuées par les touristes culturels. Par conséquent, la promotion de la gastronomie en tant qu'évènement spécifique s'avère très cohérente et fortement recommandée, à l'heure où tous les efforts misent sur ce positionnement touristique de Barcelone.

La création du Club de Gastronomie de Catalogne, qui dépend du Département de Tourisme de la Generalitat de Catalunya, a pour mission de poursuivre cette ligne de travail. Ainsi, le Consortium de Turisme de Barcelona est, depuis longtemps, conscient de l'importance de ce phénomène; c'est pourquoi, il a souvent recours au phénomène culinaire lors de ses actions de promotion extérieure en mettant, par exemple, en avant, le calendrier d'évènements gastronomiques présent. Les flux incessants du tourisme vers la ville entraînent une conséquence évidente sur la distribution de la richesse et de l'activité. Les repas pris par les touristes se répercutent sur le tissu économique de Barcelone, même si cette activité se concentre dans les quartiers les plus touristiques, tels que l'Eixample ou Ciutat Vella. Les statistiques générales du secteur indiquent que, chaque jour, un million de repas sont servis dans la capitale catalane.

■ **Chaque jour, un million de repas sont servis à Barcelone**

■ **Les touristes fréquentent surtout les restaurants de l'Eixample et Ciutat Vella**



Barcelone, 600 ans de culture gastronomique

2005 ne sera pas l'année de la commémoration du centième ou deux centième anniversaire d'un événement particulier ayant marqué l'histoire de la culture alimentaire de Barcelone ou de la Catalogne. Cela fait plus de six cents ans que l'intellectuel, le moraliste et conseiller des rois, Francesc Eiximenis, a écrit: «Com catalans mengen pus graciosament e ab millor manera que altres nacions (Comment les catalans mangent plus gracieusement et avec de meilleures manières que d'autres nations).»

Au cours du bas Moyen-Âge et de la Renaissance, les prescripteurs européens les plus influents en matière gastronomique avaient également reconnu l'autorité des cuisiniers catalans. Il ne faut pas oublier que quelques-uns des premiers livres de recettes européens écrits en langues romanes (XIV^e et XV^e s.) sont en catalan, tel l'ouvrage **Sent Soví**. Et, comme l'avait souligné le philosophe et mathématicien Rudolf Grewe, dans sa critique du manuscrit, il est évident que la cuisine catalane de l'époque a eu une projection internationale de premier ordre.

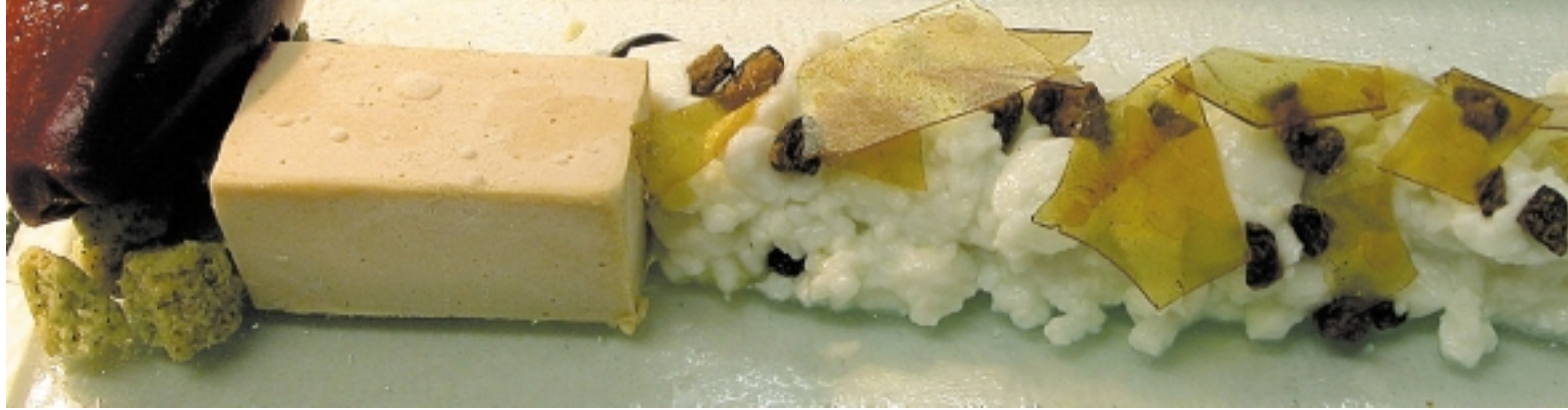
La première cuisine à succès: la cuisine médiévale

La cuisine médiévale a marqué l'âge d'or de la gastronomie catalane, tel que l'affirme Teresa Vinyoles dans son livre ***El menjar a la Barcelona gòtica: necessitat primària i ritu social***. La principale virtuosité de la gastronomie catalane a été probablement de savoir intégrer, sur les bases de l'héritage classique et wisigothe, les influences raffinées de la culture andalouse, garante du savoir méditerranéen et véhicule des trésors de l'Orient.

Les arabes ont introduit ou réintroduit, dans la Péninsule, de nombreux produits qui forment toujours l'identité alimentaire catalane, tels que le riz, les épinards, les aubergines, le citron, le sucre ou les pâtes vermicelle. La population manifestait déjà son goût pour les légumes, dont les bienfaits pour la santé avaient été mis en évidence par le philosophe Ramon Llull, même si jusqu'alors les produits du potager avaient plutôt été méprisés par les seigneurs féodaux. En outre, les poissons et autres produits propres à l'environnement méditerranéen caractérisaient cette cuisine médiévale de Catalogne. On y trouvait également d'innombrables sauces exquises, telles que la ginestrada, une crème à base de riz, safran et lait d'amandes, la volaille aux agrumes —coutume, par ailleurs, très exportée—, ainsi que quelques mets délicatement parfumés à l'eau de rose et des mélanges insoupçonnés d'épices lointaines. Il convient de rappeler que le gingembre est arrivé bien avant le **sushi**, la coriandre, avant le guacamole et le galanga a précédé la soupe Tom lam.

La Catalogne a tout d'abord partagé cette manière de cuisiner avec l'Occitanie, tout comme elle a partagé avec cette région, les courtisans, les troubadours et autres hérésies, puis elle s'est rapprochée, avec succès, de la Sicile, la Sardaigne et la Péninsule Italique. Dès sa création, la cuisine catalane a révélé sa principale caractéristique: la capacité d'intégrer le meilleur des autres cultures culinaires rencontrées, pour diverses raisons, au cours de l'histoire. Il ne s'agit pas d'un fait singulier: Les anthropologues ont en effet démontré, depuis bien longtemps, que la cuisine est un miroir fidèle des sociétés. Il n'est donc pas surprenant que la cuisine catalane reflète l'esprit de cette terre de passage et d'accueil, plus encline à l'intégration qu'à la résistance.

■ **La cuisine médiévale a intégré le meilleur des autres cultures culinaires qui avaient parcouru le territoire catalan**



La fusion avec les "nouveaux" produits venus d'Amérique

Au fil du temps sont venus s'ajouter de nouveaux produits, sans lesquels il serait difficile d'identifier la gastronomie catalane actuelle. Par exemple, la saucisse catalane aux haricots blancs (originaires d'Amérique), l'escalivada aux poivrons (originaires d'Amérique), poivrons et aubergines braisés, le trinxat de choux et pommes de terre (originaires d'Amérique), le pain frotté à la tomate (originaire d'Amérique)...et bien sûr, le pain au chocolat (originaire d'Amérique), pour le goûter. Mais comme le disait l'historien Massimo Montanari, «l'histoire des coutumes alimentaires va de pair avec les vicissitudes du pouvoir et de la politique» ou encore, selon les termes de l'écrivain catalan Joan Perucho, «si nous jetons un coup d'oeil à la cuisine d'antan, bien souvent, nous en tirerons une leçon instructive sur l'histoire sociale ou tout au moins politique».

Comme chacun le sait, l'époque moderne n'est pas particulièrement favorable à la production culturelle catalane qui, en prise à la persécution, se voit parfois obligée de trouver refuge dans les couvents et monastères. C'est précisément dans les monastères qu'ont été écrits la plupart des livres de recettes de l'époque, ces recettes restant fidèles à l'extraordinaire tradition médiévale (qui comptait toujours de nombreux mélanges de sucré et salé, très appréciés au Moyen-Âge), tout en respectant les restrictions saines, prescrites par les règles monacales quant à la viande. Puis, peu à peu, l'introduction des nouveaux produits a configuré la physionomie des plats en la rapprochant de celle que l'on connaît aujourd'hui, sans pour autant jamais renoncer aux caractéristiques originelles de ces plats.

■ **Pommes de terre, tomates ou haricots sont les grands produits originaires d'Amérique**

■ **L'époque moderne marque l'apparition des livres de recettes de la cuisine catalane**



Apparition des auberges

L'évolution se poursuit donc et les premières auberges font leur apparition. Sempronio raconte dans son livre ***Quan Barcelona portava barret*** que le mot catalan qui signifie auberge, «fonda », vient du mot arabe ***alfòndec***, sorte d'entrepôt où étaient emmagasinées les marchandises et où mangeaient et dormaient les personnes qui les transportaient; il s'agissait en quelque sorte de caravansérails urbains et occidentaux. L'alfòndec barcelonais le plus connu se trouvait dans le quartier de Santa Maria del Mar ; il fut ensuite transformé en hôtellerie, le prédécesseur de l'auberge.

Les premiers aubergistes, d'origine italienne, sont arrivés au XVIII^e siècle. Pour leur publicité, les auberges utilisaient des panneaux en bois peints, illustrés de motifs divers (faucon, sabre...) au lieu de lettres car, de cette façon, il n'était pas nécessaire de savoir lire. Dans son livre ***Vint segles de cuina a Barcelona***, Nèstor Luján explique que l'une des auberges les plus célèbres fut créée par un sarde qui était arrivé à Barcelone en 1788. En 1815, il ouvrit le Beco del Racó, où l'on pouvait manger du lièvre, des pommes de terre à l'étouffée, du pot au feu, de la soupe de viande, de la viande en sauce.... une série de plats reconnus comme faisant partie de la tradition culinaire catalane et que l'on retrouve dans la plupart des livres de recettes au moment de la Renaissance, lorsque la production littéraire gastronomique fit sa réapparition.

«Vers la fin du XIX^e siècle, dans les auberges de sisos*, où l'on pouvait manger pour «six sous», l'offre était succulente et populaire. Cependant, un autre type d'offre, dédiée à une classe sociale émergente, était également nécessaire car la fièvre d'or, qui déferlait sur l'Europe, s'amplifiait de plus en plus à Barcelone [...] Les confiseries, ganteries, pâtisseries et restaurants de luxe se multipliaient, comme par enchantement» explique Narcís Oller dans son célèbre roman ***La Febre d'Or***.

Au moment où le reste de l'État pleure encore la perte des colonies, en Catalogne, l'industrie florissante et les finances avaient engendré des nouveaux riches et enrichi encore davantage ceux qui l'étaient déjà. Barcelone devenait une ville cosmopolite. Certains possédaient de véritables fortunes...et avaient très envie de dépenser leur argent ! Pour satisfaire ce désir, rien de mieux que d'aller dîner, pour un duro (unité de monnaie de l'époque), dans les restaurants raffinés et étincelants, d'inspiration française, qui s'ouvrirent à la fin du XIX^e et au début du XX^e siècles. Le restaurant, un modèle apparu au moment de la révolution française, avait atteint un haut niveau de raffinement. Auguste Escoffier propulsait l'évolution de ce type de restauration publique en transformant la haute cuisine française en cuisine internationale, au moment où il inaugurait, avec César Ritz, un modèle hôtelier de grand luxe.

■ **Les premiers aubergistes, des italiens, arrivèrent au XVIII^e siècle**

■ **Les nouveaux riches de l'industrie catalane favorisent l'apparition des premiers restaurants de luxe de style français**



Cuisine exquise et bourgeoise

En Catalogne, cette cuisine exquise et bourgeoise fit des adeptes. Comment aurait-il pu en être autrement ? Et elle fit son entrée grâce à ceux qui pouvaient se le permettre. Le grand Rondissoni, à travers les cours dispensés à l'école l'Escola de la Dona et la revue **Ménage**, contribua dans une large mesure à diffuser ce type de cuisine. Au même moment, comme l'explique Rusiñol, «les ouvriers qui le pouvaient et les artisans faisaient une escapade le dimanche pour aller manger du riz au congre et moules ou des côtelettes grillées ». Ignasi Domènech, un autre grand cuisinier de l'époque qui avait travaillé avec Escoffier, codifia grande part de cette cuisine traditionnelle qui, comme nous avons pu le constater, continuait d'intégrer les nouveautés venues d'ailleurs.

La Guerre Civile Espagnole fut une horreur et la dictature, un désastre. Mais en Catalogne, de nombreux citoyens en provenance du reste de l'État vinrent s'installer, forts d'une richesse culturelle et donc, culinaire. En dépit de cela, le dictateur Franco parvint à laisser, en Catalogne, une sensation de vide culturel. Seuls les résistants luttèrent contre ce vide. Parmi eux, l'écrivain Manuel Vázquez Montalbán, qui se chargea de mener une tâche urgente et nécessaire: construire, avec ses mots, une «chronique de la résistance des signes de l'identité gastronomique catalane».

Si "sauver les mots " était une priorité, comme le réclamait Espriu, il fallait aussi revitaliser, avant qu'il ne soit trop tard, les symboles culinaires de la Catalogne, que le franquisme avait voulu faire disparaître. «C'est très bien de se préoccuper pour les langues des nations sans état, mais, qu'en est-il des cuisines des nations sans état ?» écrivit-il. C'est pourquoi, il publia en 1977 *L'art de cuinar a Catalunya*, une véritable référence littéraire dans l'histoire de la cuisine catalane, consciemment réalisée «avec la volonté de rendre un service culturel et politique». De plus, l'écrivain de génie parvint à réhabiliter le plaisir gastronomique, qui au début de la transition vers la démocratie, était mal perçu, tant par les politiques de droite que par celles de gauche.

■ **Vázquez Montalbán a contribué à la récupération, pendant la dictature, de l'identité gastronomique catalane**



Le fait gastronomique: anthropologie et culture

Depuis un certain temps, la gastronomie est acceptée à l'unanimité comme une partie essentielle de la culture. Il ne pouvait en être autrement car, les anthropologues eux-mêmes ont défini la cuisine comme l'une des activités de base les plus inhérentes à l'être humain et une des premières manifestations de la stratégie culturelle propre à l'humanisation. La célèbre affirmation du scientifique humaniste Faustino Cordón vient corroborer cette constatation, «La cuisine a fait l'homme». La cuisine, en tant que stratégie alimentaire humaine, a décliné partout et à toutes les époques, en fonction des différentes circonstances géographiques, environnementales, économiques, sociales et même symboliques. C'est la raison pour laquelle la cuisine est un miroir fidèle des personnes et sociétés qui la cultivent. Autrement dit, la cuisine fait partie de l'essentiel de la structure culturelle de tout peuple: «nous sommes ce que nous mangeons», ont dit les sages. C'est pourquoi, la façon de manger est, avant tout, un élément d'identification fondamental.

La cuisine a été, de tout temps, un élément indissociable du paysage; selon l'affirmation attribuée à Josep Pla, c'est parce qu'elle en est le fruit mais aussi parce que l'agriculture et l'élevage, qui sont à la base de l'alimentation des populations, créent et dessinent ce paysage. D'après les spécialistes, l'idéal est de préserver l'alliance du paysage et de la cuisine. Mais, au-delà de la cuisine en tant que stratégie alimentaire durable de chaque peuple, il y a un autre fait incontestable: par sa capacité à susciter un plaisir esthétique, la cuisine se transforme souvent en art. Il s'agit d'un art populaire et traditionnel, dans le cas de la cuisine familiale, que l'on utilise lors des fêtes et comme base de la vie sociale dans la culture catalane. À cet égard, la puissance de la tradition culinaire populaire catalane est manifeste et notoire; elle constitue un patrimoine précieux qu'il faut absolument préserver et faire évoluer.

■ La cuisine est utilisée comme outil d'intégration des autres cultures



En outre, l'évidence d'une cuisine propre à notre culture nous renvoie vers une autre fonction culturelle de la gastronomie: la reconnaissance des cuisines traditionnelles en tant que stratégie nécessaire d'intégration de l'immigration. De fait, la cuisine s'utilise déjà, souvent inconsciemment, comme outil de rapprochement pour les personnes de cultures différentes qui s'installent chez nous. Il s'agit d'une des rares caractéristiques des autres cultures qui, d'emblée, génère un intérêt, de bonnes attentes, une prédisposition à la découverte et une évaluation positive générale. Il ne s'agit pas de faire une analyse sociologique sur ce thème mais il paraît évident que, dans nos villes, la gastronomie constitue un bon élément pour introduire le phénomène contemporain de multiculturalité.

Il ne faut pas oublier que la cuisine est également un art cultivé par les professionnels de la restauration. D'éminents représentants ont traversé l'histoire de notre culture gastronomique, qui vit actuellement un moment extraordinaire, grâce à quelques grands noms, dont le travail a placé la Catalogne sous le feu des projecteurs de la cuisine mondiale. La cuisine créative catalane est donc un point de référence indéniable et elle définit une tendance dans l'évolution culinaire de la restauration contemporaine. Actuellement, une part importante de la nouvelle cuisine mondiale est élaborée ici.

■ **La gastronomie catalane, en tant qu'élément artistique, est devenue une référence en matière de restauration contemporaine**



Barcelone, année de la cuisine, l'alimentation et la gastronomie

Le phénomène gastronomique barcelonais et catalan mérite un hommage: il a contribué au fondement de l'identité de notre territoire et de son histoire. Les initiatives de ce type, qui sont fréquemment programmées dans le cadre d'années thématiques, servent de reconnaissance à un phénomène quelconque ou à une figure qui n'ont pas pu, jusqu'alors, bénéficier de la reconnaissance publique. Et les serviettes de table catalanes ont une longue histoire. Au-delà des tables de notre pays et de sa capitale, ces derniers siècles ont vu défiler des menus, des repas, des mets et plats qui constituent le témoignage d'une époque, un musée vivant exceptionnel de la culture catalane, européenne, en définitive, de la marche du monde. La cuisine de chez nous est l'héritière et la dépositaire de toutes les civilisations qui ont dominé l'Europe, depuis l'Empire romain. En récompense, nous obtenons un livre de recettes qui traduit la manière d'être des catalans, contribuant à définir leur richesse et leur identité et à construire le bagage culturel de la Catalogne.