

GASTRONOMIE



**VITORIA
GASTEIZ** !
turismo
& convention bureau

Vitoria-Gasteiz, une ville au goût unique

DÉCOUVREZ LA GASTRONOMIE BASQUE

Pintxos, plats sophistiqués et recettes traditionnelles élaborées avec des produits de saison, et le tout accordé avec d'excellents vins alavais

VENEZ APPRÉCIER LA VARIÉTÉ ET L'EXCELLENCE DE LA GASTRONOMIE BASQUE À VITORIA-GASTEIZ



La ville vous offre un large éventail de propositions pour tous les goûts et toutes les poches, mariant d'excellents produits locaux, une cuisine basque traditionnelle et le talent de nos chefs.

En parcourant le territoire de long en large, vous découvrirez des matières premières d'exception qui permettent d'élaborer nos spécialités locales. Foires et marchés, bars, restaurants, imposantes caves de qualité et pâtisseries réputées vous attendent.

PRODUITS ET PLATS TYPIQUES



Les produits de saison sont l'essence même de notre culture culinaire. La pomme de terre, le haricot coco d'Álava, les fèves, les **perretxikos** (champignons mousserons) le miel de Gorbea, ou encore le **fromage Idiazabal** (de lait de brebis "latxa", une race autochtone) sont à la base de délicieuses recettes traditionnelles. Sans oublier les condiments qui apportent cette touche finale particulière aux plats, comme la **truffe noire de la montagne alavaise**, le **sel d'Áñana**, héritage d'une ancienne mer et l'huile d'olive vierge extra variété Arróniz, de la Rioja Alavesa. Le tout à accorder avec les excellents vins de la Rioja Alavesa et le Txakoli (vin blanc) d'Álava.

Les plus traditionnelles recettes se préparent à l'occasion de fêtes dans chaque localité. Le 28 avril, **fête de San Prudencio**, patron d'Álava, les sociétés gastronomiques (établissements privés réunissant les amoureux de la cuisine et de la dégustation de plats) jouent le rôle principal et mettent en scène la fête populaire de la Tamborrada. Une date qui met à l'honneur différents plats comme le **sauté de perretxikos** (champignons mousserons) et les **escargots**.

Une mention spéciale revient aux **célèbres pâtisseries de Vitoria**, dont certaines sont centenaires. Elles élaborent des spécialités comme les truffes et les chocolats, les **marrotes**, les **gâteau beurré de "saxu"**, les **migas**

du pain, des viennoiseries, de l'huile et du vin. Juste à côté, le **Marché des Halles** est une autre grande vitrine où vous apprécierez la variété et la qualité des poissons et des viandes. Il comporte en outre un espace de bars gastronomiques ainsi que des activités comme la dégustation de vins et des cours de cuisine. v-g.eus/marches

Le 25 juillet, fête de Santiago, la ville célèbre également la **Foire de l'élevage**, ainsi que le traditionnel **Marché de l'ail**, où de nombreux étals proposent ce produit en plein centre historique. Le **Marché agricole de Noël** (le jeudi précédant le soir du réveillon) réunit sur la Plaza de España tout le nécessaire pour remplir votre panier de Noël, mais aussi pour découvrir les volailles de basse-cour et déguster les "talos" (galettes de maïs) au chorizo préparées sur place.

Une belle façon de découvrir la diversité du territoire alavaï, sa culture et ses produits locaux sera de rendre visite aux nombreuses foires agricoles et d'élevage qui se déroulent en Álava tout au long de l'année. La **Foire de la truffe noire** à Rivabellosa (février) présente tous les secrets de la cueillette de ce produit renommé. La **Journée du Txakoli** à Amurrio (mai) et du **Txakoli Jaia** à Okondo (juillet) vous permettront de découvrir les belles étendues vertes des terres du nord, là où ces vins sont élevés. La Foire du Sel auprès des salines d'Áñana (juillet) présente cette exploitation artisanale du sel, qui perdure depuis plus de 2 500 ans. La **Journée du Berger** à Amurrio (septembre), qui met à l'honneur le fromage Idiazabal, vous fera découvrir la vie quotidienne des bergers. La **Fête des Vendanges** dans la Rioja Alavesa (septembre) vous permettra de déguster le premier raisin de la récolte. Toutes ces expériences seront inoubliables.

Calendrier des Foires d'Álava : www.euskadi.eus/ferias

OÙ MANGER



Vitoria-Gasteiz offre une grande variété de bars, restaurants et grills qui proposent leurs plats traditionnels, leurs cartes de créations de la nouvelle cuisine basque, mais également des propositions plus décontractées, comme les cassolettes, salades, pizzas, hamburgers ou bouchées, toujours délicieusement préparés dans le style propre à chaque établissement, où la qualité ne peut manquer.

L'offre gastronomique du reste de la région d'Álava est tout aussi excellente et offre une belle vitrine des produits locaux. Avec notamment les **cidreries** et les **grills du nord** pour découvrir les txulettes (côtes de bœuf) braisées, le fromage Idiazabal, le cidre et le Txakoli, en passant par les **caves de la Rioja Alavesa** pour déguster les pommes de terre au chorizo et les côtelettes d'agneau grillées aux sarments pour accompagner leurs vins réputés. Un vrai délice !

À LA DÉCOUVERTE DES PINTXOS



truffes et les chocolats, les nougats, le gâteau basque : le "goxua", les mijs-nardises, bonbons et confitures, que vous ne pourrez manquer de goûter.

Consultez les recettes de la gilda, du sauté de truffe noire, des pommes de terre au chorizo et de notre délicieux dessert le "goxua" sur : www.vitoria-gasteiz.org/tourisme



MARCHÉS ET FOIRES DE PRODUITS ALIMENTAIRES



Ils seront sans nul doute la meilleure façon de découvrir nos matières premières. Au centre de Vitoria-Gasteiz, la place Santa Bárbara accueille le jeudi et le samedi le **Marché des produits horti-fruticoles** vendus par leurs producteurs. Vous y trouverez également du miel, du fromage,

Les comptoirs de pintxos seront certainement la meilleure carte de visite de la variété gastronomique de la capitale basque. À midi ou en début de soirée, vous pourrez partir "à la découverte des pintxos" en dégustant les spécialités de chaque établissement accompagnées d'un verre de vin de la Rioja, de Txakoli ou d'un "zurito" (un galopin).

Le Quartier médiéval et l'Ensanche concentrent certains des meilleurs établissements où déguster cette haute cuisine en miniature, mais aussi les principaux sites à visiter de la ville. D'autres secteurs proches du centre comme la Plaza del Renacimiento, le quartier de Judimendi ou encore le quartier de Sancho el Sabio sont idéaux pour grignoter à la tombée du jour.

RÉFÉRENCES

- **Guide Estrella** : Pintxos, cafés, vins, menus et épicerie fine. Au près de l'Office de Tourisme et sur : www.guiaestrellavitoria.com/fr
- **Gastroguide d'Álava** : Pour apprécier la meilleure gastronomie. Diputación Foral (Conseil provincial). alavaturismo.eus/gastroguia-alava
- **Euskadi Gastronomika** : Restaurants, bars, boutiques et établissements labellisés par la marque de qualité de l'Agence basque de tourisme Basquetour. www.euskadigastromika.eus

Toutes les informations mises à jour sur : www.vitoria-gasteiz.org/tourisme

LES INCONTOURNABLES

Réservations et renseignements sur ces visites et d'autres visites thématiques Office du tourisme. +34 945 161 598 / 99



DÉCOUVRIR LA VALLÉE SALÉE

À Salinas de Añana, un paysage unique vous attend. Il est formé de centaines de structures et canalisations en bois qui répartissent l'eau salée de sources provenant d'une ancienne mer, pour son évaporation naturelle. Cette méthode traditionnelle produit depuis plus de 7 000 ans un sel écologique, reconnu comme l'un des meilleurs au monde par les plus grands chefs. La Vallée Salée a reçu le **Grand Prix du Jury du Prix Europa Nostra 2015 du Patrimoine Culturel** de l'Union européenne. Elle propose des visites guidées pendant toute l'année, ainsi que des activités comme "l'atelier du salinier" ou "la dégustation de sel". La boutique propose plusieurs variétés de ce produit d'exception. Réservez votre visite sur : vallesalado.com/valle-salado-home-Fr



VISITER UNE CAVE DE LA RIOJA ALAVESA

Au sud de Vitoria-Gasteiz, la Rioja Alavesa est un trésor paysager et culturel, orné de magnifiques villages médiévaux au riche patrimoine historique et entourés de vignobles (Laguardia, Elciego, Samaniego, Labastida). Vous pourrez y déguster d'excellents vins dans plus de 400 caves, qu'il s'agisse de petites caves familiales ou de marques célèbres dont les établissements sont des créations de grands architectes comme Gherly ou Calatrava. **La Route du Vin** propose des circuits et des activités pour découvrir le patrimoine, les caves et la gastronomie de ce terroir.

www.rutadelvinoderiojaalavesa.com/en/

SAVENTURER SUR LES TERRES DU TXAKOLI ALAVAIS

Un environnement toujours vert, caractérisé par les typiques fermes basques, leurs pâturages et leurs forêts, où vous ne pourrez manquer la visite de la grande plaine ouverte par le **Nervión et ses chutes** de 222 mètres, les plus hautes d'Europe. Les communes de Laudio, Amurrio, Okondo, Ayala et Artziniega vous accueillent pour déguster ce singulier vin blanc A.O.C. Txakoli de Álava-Ara-

bako Txakolina.

www.airaldea.org/fr/la-route-du-txakoli



PARTICIPER AUX DÉGUSTATIONS DE VIN ET AUX ATELIERS GASTRONOMIQUES.

Le **Marché des Halles** et plusieurs œnothèques de la ville proposent des dégustations pour apprécier le caractère de nos vins. Le **Marché des Halles** propose également des dégustations de produits locaux et des ateliers de cuisine. Consultez son programme d'activités :

<https://fundacionabastos.com/tourisme>

EMPORTER UN PRODUIT TYPIQUE

Rien de mieux pour partager et se souvenir du parfum d'Álava et de sa capitale que d'emporter dans vos bagages des produits uniques, comme le fromage Idiazabal, une bouteille de Rioja ou de Txakoli alavais, du sel d'Añana et bien évidemment, quelques-unes des spécialités de nos pâtisseries centenaires : chocolats et truffes, nougats ou bonbons. Renseignements auprès de l'Office de Tourisme et sur :

www.vitoria-gasteiz.org/turismo.

VITORIA-GASTEIZ

Profitez de la Green Capital !



Place de la Virgen Blanca

Vitoria-Gasteiz est surprenante par nature. C'est l'une des villes européennes qui compte le plus d'espaces verts, idéale pour se balader, courir ou faire du vélo, observer les oiseaux ou faire des promenades à cheval. Récompensée par le prix « European Green Capital 2012 », Destination Touristique Durable depuis 2016 et nommée 'Global Green City 2019', l'attachement de la ville à l'environnement est internationalement reconnu. Découvrez-la !



Anexo Verde



Muralisme

Son patrimoine historique. Le Cœur Historique de Vitoria-Gasteiz, déclaré Ensemble Monumental en 1997, conserve intact son passé médiéval et cache des coins qui transportent le visiteur dans

Ses fêtes et manifestations culturelles. Le calendrier des événements nous dévoile ses meilleures propositions. Des Festivals Internationaux comme celui du Jazz, l'Azkena Rock Festival, le Magialdia, le Kaldearte (art de rue), celui du Théâtre et le FestVal (télévision). Des compétitions sportives, notamment le Marathon Martín Fiz, et le Ironman Vitoria-Gasteiz. Et bien sûr, des occasions d'apprécier notre culture : sport rural, folklore, sans oublier les fêtes traditionnelles comme San Prudencio et Notre-Dame d'Estibaliz, patrons de l'Alava, Santiago, ainsi que les Fêtes de La Blanca.



une époque passée. C'est le cas de la **Cathédrale de Santa Maria** ou de l'Ancienne Cathédrale (XIIIe siècle) et des **Remparts Médiévaux** (XIe siècle), des sites d'intérêt à ne pas manquer. Sans oublier ses églises et ses palais de la Renaissance comme Villa Suso, Montehermoso et Escoriaza-Esquivel.



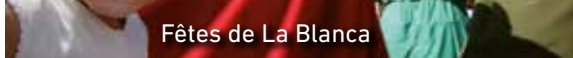
Cathédrale de Santa Maria

Les **petites Arches** d'Olaguibel (XVIIIe siècle) permettent de conserver le grand dénivelé entre l'Amande médiévale et l'Ensanche (extension) néoclassique. La **Plaza de la Virgen Blanca** et la **Plaza de España** laissent place à des rues piétonnes dotées de magasins.

Sa nature. 115.000 arbres répartis dans ses rues et ses nombreux parcs, auxquels s'ajoutent ceux de l'Anneau Vert qui entoure la ville. Au centre ville, se distingue du reste le Parc de la Florida, du début du XIXe siècle. Dans l'Anneau Vert, traversé par un grand réseau d'itinéraires piétons et de pistes cyclables, méritent une mention spéciale les zones humides de **Salburua**. Là on peut observer des oiseaux, des biches et découvrir le vison européen, une espèce menacée de disparition. On y trouve le centre d'interprétation de la nature **Ataria**.



Ataria



Fêtes de La Blanca

Sa œnogastronomie. À Vitoria-Gasteiz, élue Capitale Nationale de la Gastronomie en 2014, il est possible de déguster des plats très traditionnels tout comme les plus innovantes créations de la nouvelle cuisine basque dans les restaurants et bars à pintxos, proposant un vaste choix pour toutes les bourses. Tout cela accompagné des vins de la Rioja Alavaise et du txakoli d'Alava. Et pour le dessert, une variété de créations de douceurs, fruit de la grande tradition pâtissière de la ville. La foire œnogastronomique **Ardoaraba**, la **Grande Semaine du Pintxo** et le **Pintxo-pote** permettent de découvrir les meilleures saveurs dans la rue.



Pintxos

Ses musées. Abrisant une importante collection d'art contemporain, le **Centre Musée Artium** propose d'intéressantes expositions temporaires. Le Musée des **Beaux-Arts**, le **BIBAT**, qui abrite le Musée d'Archéologie et le Musée Fournier des **cartes à jouer**, doté de la plus belle collection de cartes à jouer du monde. La Cathédrale Maria Inmaculada ou Cathédrale Nouvelle accueille le **Musée d'Art Sacré**. Sans oublier les intéressants musées, tels que celui de l'Armurerie, ou celui des **Lanternes**, unique en son genre.



Artium



Rioja ALAVAISE

À quelques kilomètres au sud de Vitoria-Gasteiz, vous pourrez admirer un paysage parsemé de vignobles et déguster des vins dans des caves traditionnelles ou dans des bâtiments avant-gardistes conçus par Calatrava, Ghery ou Mézière. À quelques kilomètres au nord, vous découvrirez le magnifique paysage de la **Vallée d'Ayala**, le berceau du Txakoli d'Alava.



Lieux INCROYABLES

La **Vallée Salée** vous permet de contempler les Salinas d'Añana, qui comptent plus de 6 500 ans d'histoire, et qui aujourd'hui encore, produisent le **Sel d'Añana**, utilisé par les chefs les plus prestigieux. Dans la **Plaine Alavaise**, il faut également visiter la basilique romane de **Notre Dame d'Estibaliz**, la ville de **Salvatierra** et découvrir les peintures de **Gaceo** et **Alaiza** ainsi que le **Dolmen d'Eguilaz**.

CIRCUITS ET VISITES GUIDÉES

Un grand nombre de circuits et de visites guidées vous permettront de découvrir la ville à tous points de vue.

Des visites pour découvrir le Quartier Médiéval, pour connaître la ville en suivant le fil des histoires d'amour, les décors d'œuvres littéraires, les personnages de légende ou les espaces singuliers comme le Cimetière de Santa Isabel ou la Route des Fresques. Vous pourrez aussi parcourir la ville en faisant du jogging ou à vélo.

OENOGASTRONOMIE

En plus de visiter le Marché de la Plaza de Abastos, ne manquez pas les circuits gastronomiques et les dégustations qui vous permettront d'apprécier les meilleurs produits et la meilleure ambiance de Vitoria-Gasteiz.

Si vous souhaitez savoir où manger, vous reposer et prendre un café, partager de bons souvenirs ou profiter de l'ambiance nocturne, demandez à l'Office de Tourisme LE GUIDE ÉTOILE, une initiative de l'Association des Commerçants Gasteiz On.

MUSÉES ET CENTRES CULTURELS

Artium, Centre-Musée basque d'art contemporain / Bibat Musée d'Archéologie et Musée Fournier des cartes à jouer / Musée des Beaux-Arts / Musée des Sciences Naturelles / Musée de l'Armurerie / Musée d'Art Sacré / Musée des Lanternes / Ataria. Centre d'interprétation des zones humides de Salburua / Centre culturel Montehermoso

GUIDE DE RESSOURCES

Urgences, Ertzaintza. 112

Urgences pédiatriques : 945 00 70 00

Radiotaxi. 945 27 35 00

Radio-taxi Celedón 945 27 20 00

Fourrière municipale de véhicules.
Aguirrelanda, 8. 945 161 100 / 945 158 000

Renfe. 912 320 320

Aéroport. 945 163 500 / 902 404 704

Gare routière. 945 161 666



**VITORIA
GASTEIZ**
turismo
& convention bureau



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



BIOSPHERE
certified destination

Capitale Verte Européenne 2012.
Depuis 2016, Vitoria-Gasteiz dispose de la certification Biosphere Responsible Tourism qui fait de cette ville une **Destination touristique durable**

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS SUR

Office de Tourisme Plaza de España, 1

945 16 15 98 / 945 161 599

turismo@vitoria-gasteiz.org

Horaires d'ouverture : De 10h00 à 19h00

Dimanches et jours fériés : De 11h00 à 14h00

www.vitoria-gasteiz.org/tourisme



turismo_vitoria



turismovitoria