

Fiesta sous le soleil de Valence



Notre guide



Ruperto Blasco est vice-président de l'association Na-Jordana, créée en 1885, dont un personnage sculpté (falla) est exposé plaza del Portal Nuevo. Pour soutenir cette association et déguster des spécialités, rendez-vous au siège, calle Salvador Giner, 9.

En mars, la patrie de la paella est le théâtre des **Fallas de San José**, un carnaval traditionnel qui mérite un week-end prolongé.

PAR JULIEN VITRY ILLUSTRATIONS RENOMARCA

Tous les ans, du 15 au 19 mars, Valence célèbre l'une des fêtes les plus singulières d'Espagne, les Fallas de San José. Les rues voient débarquer d'immenses sculptures sur bois (*fallas*) élaborées pendant des mois par les habitants,

qui seront brûlées dans la liesse et un concert de feux d'artifice. En route pour la visite d'une ville méditerranéenne baignée par le soleil, riche de monuments moyenâgeux et contemporains, qui vit naître, il y a quelques siècles, la paella. ●

PHOTOS © DR, CALLE MONTES/PHOTONONSTOP

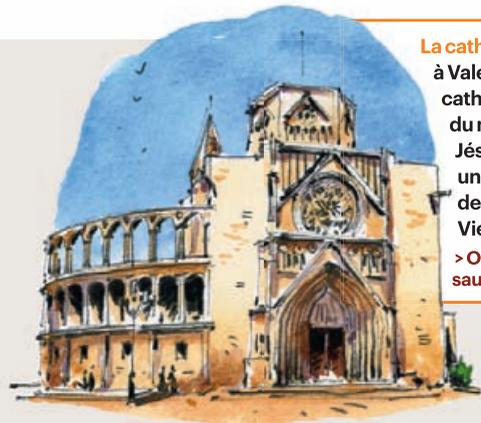


La Cité des arts et des sciences. A couper le souffle! Accessibles en métro en quelques minutes du centre-ville de Valence, les édifices conçus par le Valencien Santiago Calatrava rappellent tantôt d'immenses monstres marins, tantôt des palais sortis d'œuvres de science-fiction. Ils accueillent le Musée des sciences, à la scénographie ludique, l'opéra et ses 4400 places, la salle de projection en 3D Hemisféric et l'aquarium, qui présente tous les écosystèmes de la planète et possède des tunnels aquatiques.

> La Cité des arts et des sciences est ouverte tous les jours de 10 heures à 18 heures (19 heures au printemps et 21 heures en été).

La cathédrale Sainte-Marie. Tous les papes viennent à Valence. Et pour cause... Bâtie au Moyen Âge, la cathédrale recèle un trésor unique: le Saint-Graal, ou du moins le seul reconnu par le Vatican. Ce calice dont Jésus se serait servi pendant la Cène est conservé dans une chapelle protégée par les chaînes du port de Marseille, conquis au XV^e siècle. Une offrande à la Vierge a lieu tous les ans sur son parvis, lors des Fallas.

> Ouverte tous les jours, de 10 heures à 17h30, sauf le dimanche, de 14 heures à 17h30.



La quête du Graal

Boire du petit-lait

Jouer à l'explorateur

Faire le marché

Mettre le feu

Place de la Mairie. La place de l'Ayuntamiento est, dès le 1^{er} mars et jusqu'au 19, le théâtre de la *masclatà*. Cérémonial incontournable des *fallas*, il s'agit d'un feu d'artifice de quelques minutes, tiré chaque jour à 14 heures « pétantes ». Il rappelle que l'heure de la fête approche. La hauteur des bâtiments offre une caisse de résonance idéale. La place représente aussi le cœur symbolique de la ville. On y trouve la mairie, des édifices de style Art nouveau, dont le splendide Palais des télécommunications et sa tour en fer, perchée sur son toit.



Dégustation d'horchata. Si Valence se targue d'avoir inventé la paella, elle est aussi la patrie de l'horchata, boisson laiteuse et rafraîchissante. Contrairement au lait d'amandes ou au sirop d'orgeat, l'horchata s'obtient à partir de tubercules de souchet, plante vivace introduite par les Arabes vers le VIII^e siècle. Très apprécié par les Valenciens pour ses vertus digestives, ce jus possède même ses propres bars, les horchaterias. On le sert accompagné de petits pains briochés.

> Horchateria El Siglo. Plaza de Santa Catalina, 11. Tous les jours de 8 heures à 21 heures.



Un tour au marché central. Envie d'en connaître un peu plus sur la gastronomie valencienne? Direction le deuxième plus grand marché d'Europe, après celui de Budapest. Construit en 1928, dans le style moderniste, il compte 8000 m² d'étals et quelque 300 échoppes. Primeurs, charcutiers, poissonniers, vendeurs d'horchata ou de tapas se mêlent dans une joyeuse cacophonie. Face au marché, un autre monument majeur de la ville ne désemplit pas: la Lonja. Cette ancienne bourse du XV^e siècle abrite une salle à colonnades torsadées unique en son genre.



week-end | itinéraire

Ces fallas seront-elles brûlées? Seuls les habitants décideront du sort de ces sculptures. L'unique survivante agrandira la collection du musée Fallero.



Les fallas, de véritables œuvres d'art. Ne rater pas le rendez-vous avec ces statues de bois, de carton et de papier mâché! Chaque année, elles sont toutes brûlées. Seule une unique survivante (*ninot indultat*) est sauvée des flammes par la population pour terminer ses jours au musée Fallero. On y apprend beaucoup sur le sens satirique des scènes ou personnages mis en avant. Passionnant!

> Pour voir des fallas, le musée Fallero est ouvert du mardi au samedi, de 10 heures à 15 heures et de 16h30 à 20h30. Plaza Monteolivete, 4.

Admirer les fallas

Finir le ventre plein

La véritable paella, sans fruits de mer! Pour déguster une authentique paella valencienne, en route pour le front de mer, à 4 km du centre-ville. Face à la Méditerranée sont installés les meilleurs restaurants concoctant le plus réputé des plats espagnols. A la Pepica, on la prépare, comme le veut la tradition, avec du poulet et du lapin. Et surtout pas de fruits de mer! C'est une fois encore aux Arabes que l'on doit la paella et l'importation des premiers grains de riz en Europe, dans la lagune voisine de l'Albufera.



VALENCE PRATIQUE

COMMENT Y ALLER?

> **Vueling** vol quotidien (sauf le samedi) de Paris à partir de 49,99 € l'aller. www.vueling.com
> Pour en savoir plus www.turisvalencia.es

OÙ DORMIR?

> **Center Valencia** calle Samaniego, 18. Auberge à partir de 12 € par personne. www.center-valencia.com

> **Hostal Antigua Morellana** calle En Bou, 2. Chambre double à partir de 55 €. www.hostalam.com
> **Hotel Ad Hoc Monumental** calle Boix, 4. Chambre double à partir de 75 €. www.adhocoteles.com
> **Hotel Palacio Marqués de Caro** calle Almirante, 14. Chambre double à partir de 124 €. www.carohotel.com

OÙ MANGER?

> **La Tastaolletes** calle Salvador Giner, 6. Tapas et salades à partir de 6 €. www.latastaolletes.es
> **La Pepica** paseo Neptuno, 6. Paella à 13 €. www.lapepica.com
> **Restaurante Seuxerea** conde de Almodóvar, 4. Menu à partir de 22 €. www.seuxerea.com
> **Ricard Camarena** restaurante calle Sumsi, 4. Menu à partir de 65 €. www.ricardcamarena.com

OÙ FAIRE DU SHOPPING?

> **Mercado Central** du lundi au samedi de 7h30 à 14h30.
> **Las Añadas de España** calle Jávita, 3. Du lundi au samedi de 9 heures à 21 heures. Une grande sélection des meilleurs produits d'Espagne.
> **Yuste** plaza del Mocadoret, 5. Tous les jours, de 10 heures à 15 heures et de 16h30 à 20 heures. Céramiques locales.