



~ ZARAGOZA ~

GASTRO NOMI QUE



Zaragoza
TURISMO

A wooden board with cured meats, bread, and a bowl of olives. The board is filled with various cured meats, including what appears to be prosciutto and chorizo, along with slices of bread and a small bowl of olives and vegetables. The background is a wooden surface.

Saragosse est
un carrefour
culturel,
historique...
et de saveurs

Saragosse est une ville authentique, hospitalière et pleine de traditions. Ces dernières années, elle a su se transformer en une grande ville européenne, innovatrice et avant-gardiste, en fusionnant la tradition et la modernité.

Sa cuisine est un reflet d'elle-même et de ses habitants.

Saragosse

LA MATIÈRE PREMIÈRE S'IMPOSE

Les restaurants les plus typiques cohabitent avec les établissements de cuisine internationale, sans oublier ceux qui ont réinventé les recettes de toujours, les plus avant-gardistes ou ceux qui cherchent la sophistication non seulement dans les plats, mais aussi dans l'ambiance et la décoration.

Parler de cuisine à Saragosse c'est parler avant tout de la **qualité des produits typiques du terroir** (bons potagers, un agneau excellent et des vins A.O.C.), de la grande variété d'établissements, du savoir-faire des chefs cuisiniers... et de la culture des tapas.

Il existe une véritable **passion locale pour les tapas**, en évolution ces dernières années et qui symbolise le goût des habitants pour les réunions entre amis à l'extérieur. Il y a des



locaux répartis dans toute la ville, mais le quartier le plus connu c'est la zone du Tubo, en pleine vieille ville, l'un des principaux points de rencontre des habitants pour prendre des tapas et une visite obligée pour tous les gens de passage dans la ville.



Saragosse

VISITES GASTRONOMIQUES



La gastronomie va au-delà du plaisir de la nourriture et des boissons dans les bars et les restaurants, ou de l'acquisition de divers produits dans les marchés et les magasins spécialisés. C'est pourquoi Saragosse propose **différentes visites et circuits** en tant que complément de la connaissance de son patrimoine culinaire.

Certaines de ces visites et circuits sont promues par la mairie de la ville et portent sur le chocolat, qui a été connu en Europe pour la première fois tout près de Saragosse. C'est au Monasterio de Piedra qu'en 1534 est arrivé le premier cacao, envoyé par le Frère Jerónimo de Aguilar à son abbé, Antonio de Álvaro, avec la recette du chocolat. De manière que ces moines ont été les premiers à goûter cette boisson.

VISITES GASTRONOMIQUES



VISITE

Chocotour

Le circuit Chocotour a lieu habituellement deux samedis par mois. Le point de départ est la Lonja (la halle) et la durée du parcours est de deux heures. On visite les rues Alfonso et Don Jaime I, où se trouvent quelques établissements de la vieille ville qui organisent des dégustations.

(La visite se réalise en espagnol).



VISITE

Chocopass

Chocopass est né de la passion de la ville pour le chocolat et propose une expérience gustative autour de ce produit. Grâce à l'achat d'un bon, on peut déguster cinq spécialités ayant pour base le chocolat, à choisir entre plusieurs établissements collaborateurs. Le bon peut être acquis dans les bureaux de l'office du tourisme ou dans les établissements.

L'offre s'étend au Monasterio de Piedra (à Nuévalos, à 100 km de Saragosse), avec une dégustation spéciale à l'endroit où le chocolat a été consommé pour la toute première fois en Europe.*

*Voir disponibilité et dates sur
www.zaragozaturismo.es

Outre ces propositions de Zaragoza Turismo, on peut également visiter:



VISITE

Savourez Saragosse

Une autre visite guidée introduit le visiteur jusqu'au coeur de la vieille ville. Cela commence par découvrir l'origine des principaux produits de la cuisine locale, pour visiter ensuite le marché central de Saragosse –situé place Lanuza–, construit au début du XXe siècle, avec de nombreux éléments allégoriques sur ses façades. À partir de là, plusieurs locaux se succèdent avec des dégustations de produits autochtones. Cela se déroule habituellement deux samedis par mois.

(La visite se réalise en espagnol).



VISITE

Le Musée de la bière *La Zaragozana*

La ville possède l'une des rares brasseries espagnoles à ne pas être une multinationale. Ses installations, actuellement intégrées dans le périmètre urbain, peuvent être parcourues le samedi, sur réservation, avec une visite guidée qui termine par une dégustation de ses nombreuses variétés.

Ramón Berenguer IV, 1
+34 976 272 846
marketing@lazaragozana.com

Saragosse

VILLE DE TAPAS

EN 1994, LA CRÉATION DU PREMIER CONCOURS D'ESPAGNE, ENCOURAGÉ PAR L'ASSOCIATION DE CAFÉS ET BARS, A SUPPOSÉ UN IMPORTANT PROGRÈS DANS LA CULTURE DES TAPAS.

Jusque-là, les variantes et les anchois s'imposaient car ils invitaient à boire, de même que quelques charcuteries, surtout sous forme de plateaux, quelques minibrochettes, avec une forte présence de crevettes et oeufs durs, et les fritures habituelles telles que les croquettes, les calamars, moules farcies et crevette Orly.

Mais le concours, qui est né pour stimuler la créativité des établissements associés, a peu à peu atteint son but.

Ainsi, dès la deuxième édition, la tapa gagnante a été une morille farcie au foie-gras de canard aux champignons sur lamelle de jambon de truie, accompagnée de sauce au porto; terrine de morue décorée avec le drapeau régional ; et aubergine farcie aromatisée aux épices.

Vingt ans après, ce type de tapas est habituel, le concours est toujours bien vivant, avec une centaine de participants, et les gagnants présentent des propositions telles que le thon marin, une combinaison de thon, salade d'algues, ail blanc et ail vert ; mini-brochette de boudin de pomme de terre; seiche gratinée à l'aïoli et croustillant d'encre de calamar ; Saint-Jacques grillée avec artichaut farci au foie-gras en tempura et sauce aux amandes; agneau d'Aragon IGP rôti, sur lit de pain épicé et miel (lauréats de la vingtième édition).





Saragosse est sans nul doute une **ville de tapas**. Nombreux sont les établissements qui proposent un assortiment plus ou moins important de ces petites bouchées. De même, plusieurs restaurants incluent les tapas dans leur carte.



JOURNÉES, CIRCUITS ET CONCOURS

Outre le concours général, Saragosse propose une série d'événements, journées et circuits liés aux tapas, qui se consolident d'année en année. Par exemple, la **Foire aux tapas et cassolettes du Rabal**, qui se tient généralement à la fin de l'hiver dans ce quartier de la ville, sur la rive gauche de l'Ebro et toujours de nature solidaire.

Récemment, coïncidant avec la **Semaine de l'Europe**, la mairie de Saragosse a lancé un nouveau circuit de tapas, avec l'intégration d'établissements spécialisés en cuisine européenne, française, italienne, etc., adaptée à nos coutumes.

Toutes ces initiatives ont pour but d'offrir un parcours structuré ainsi qu'un prix fixe pour la boisson et la tapa.

La même formule a été choisie pour le **Juepincho**: tous les jeudis de l'année, différents bars des quartiers Heroïsmo et la Magdalena proposent une tapa et une boisson.



UNE COUTUME GÉNÉRALISÉE

Ce sont des formules structurées qui organisent la passion des habitants pour les tapas. Mais entendues comme un temps de rencontre plus ou moins rapide, toujours autour d'une boisson qui est souvent consommée en groupe et debout. Bien que l'offre se soit élargie, car il existe déjà des menus de tapas ou de rations à partager autour d'une table, l'essence culturelle de la tapa à Saragosse se déroule au comptoir.

Et dans toute la ville. Tant les quartiers –tous– que le centre et les endroits les plus touristiques possèdent leurs propres zones de tapas, car à Saragosse il est rare de voir des bars isolés spécialisés en ces mini-bouchées, puisque l'un des attributs du client de tapas est la mobilité: ici, on sort prendre des tapas, on ne va pas en chercher une en particulier.

Bien que la vieille ville pourrait être considérée comme une seule zone de tapas, on peut y trouver différents «écosystèmes». **Le Tubo**, réinventé à partir d'une tradition perdue, dont les ruelles permettent de se balader dans les pires conditions climatiques; la place de Santa Marta, avec des terrasses prévues pour un type de client plus tranquille; la zone de **la Magdalena**, avec un air plutôt alternatif où fleurit la créativité; enfin, **le quartier d'Heroísmo et la rue Asalto**, plus nocturnes et en plein essor. Vers l'ouest, la croissance est plus lente, mais les alentours du **marché central** commencent à voir la naissance d'une autre zone de tapas intéressante.



Plus loin du centre touristique, deux nouvelles zones commencent à surgir: celle de la **place de San Francisco et Universidad**, avec une grande diversité de bars et de styles, ainsi que des prix plus serrés, mais encore sans une personnalité propre et différente. Et celle formée par les **places de Salamero et El Carmen**, urbaine et moderne, qui bénéficie du transit commercial dans le coeur de la ville.

Mais le voyageur curieux devrait s'aventurer dans les quartiers de la ville, des plus classiques —comme **Torrero ou Las Fuentes**— aux plus modernes —comme **Miralbueno ou Montecanal**—, où des deuxièmes et troisièmes générations de restaurateurs mettent en place de véritables temples de la tapa, dans les meilleures conditions pour les clients.

Quoi qu'il en soit, les amateurs peuvent disposer de la carte touristique Zaragoza Tapas, qui garantit de nombreuses remises dans des bars, des restaurants et des hôtels de la ville pour une durée de 72 heures.





Saragosse

LES RESTAURANTS

CONTRAIREMENT À D'AUTRES VILLES ESPAGNOLES OÙ IL EXISTE DES ÉTABLISSEMENTS TYPIQUES RÉGIONAUX, IL N'EXISTE PAS À SARAGOSSE UN RESTAURANT TYPIQUE. PAR CONTRE, IL EXISTE DES TAVERNES QUI REVENDIQUENT EN QUELQUE SORTE UNE CUISINE TRADITIONNELLE PRATIQUEMENT DISPARUE, MAIS LEUR OFFRE EST BIEN PLUS AMPLE.

Capitale d'une région à forte tradition agricole et bétailière, il existe dans les environs de Saragosse quatre appellations d'origine contrôlée vinicoles —Calatayud, Campo de Borja, Cariñena et Somontano— un vin de domaine —Aylés—, six zones de vins de pays, et cinq appellations: jambon de Teruel, pêche de Calanda, huile du Bas Aragon, huile Sierra del Moncayo et oignon Fuentes de Ebro. Des produits qui peuvent être dégustés dans la plupart des établissements de Saragosse.

La plupart des établissements aragonais se concentrent sur le produit de la vaste réserve agroalimentaire de la

vallée de l'Ebro. Partant de cette base, les plats préparés sont souvent simples, car il s'agit de respecter le goût de la matière première.



Tel qu'il appartient à une ville de cette taille, Saragosse possède des **restaurants spécialisés** dans la plupart des cuisines traditionnelles espagnoles et une bonne partie des cuisines internationales, ainsi que de quelques cuisines régionales aragonaises, dont **la variété et la richesse** sont bien connues.





CES DERNIÈRES ANNÉES, AVEC L'ARRIVÉE DES NOUVELLES GÉNÉRATIONS ET DES CUISINIERS À LA TÊTE DES RESTAURANTS, ON ASSISTE À UN RENOUVELLEMENT ET UNE MISE À JOUR DE L'OFFRE.

Cela n'implique pas de l'immobilisme. La ville qui a vu naître certains des restaurants les plus anciens d'Espagne (comme La Posada de las Almas, actuellement fermé), qui a exporté des cuisiniers au reste de l'Espagne et devint au début du XXe siècle un arrêt obligé pour reprendre des forces, a continué d'évoluer au rythme des tendances.

De fait, la ville possède divers établissements qui ont atteint des places d'honneur dans les guides spécialisés les plus prestigieux.

Ce qui est sûr, c'est qu'à Saragosse on peut manger avec un excellent rapport qualité-prix. Sans doute parmi les meilleurs d'Espagne.

Certains restaurants sont particulièrement remarquables par leur **emplacement ou leur singularité**. Il y a ceux installés dans d'anciens hôtels particuliers, et ceux qui se trouvent à

l'intérieur d'un théâtre, de l'université ou de différents musées. Il y en a qui se vantent d'avoir des caves centenaires pleines de bons vins et d'autres qui n'ont pas fermé depuis des décennies. On peut dîner entouré d'un grand nombre d'œuvres d'art ou être obligé d'attendre des mois pour avoir une table à cause de l'attrait d'un établissement.

Il faut apprécier des **produits symboliques** comme la bourrache, la reine du potager; la morue, traditionnelle depuis longtemps à l'intérieur des terres; l'agneau local, à mi-chemin entre l'agneau de lait et le mouton; les légumes en général et, en saison, les champignons sauvages et la truffe, qui donnent lieu à des journées et des menus spéciaux. Le tout, arrosé avec des vins provenant de quatre appellations et six zones viticoles du terroir, et qui ont reçu de nombreux prix internationaux.

Saragosse

ÉVÉNEMENTS CULINAIRES

À SARAGOSSE, LES GENS CHERCHENT LE MOINDRE PRÉTEXTE POUR SORTIR DANS LA RUE. D'OÙ LE BON NOMBRE D'ÉVÉNEMENTS ET DE FÊTES QUI SE CÉLÈBRENT TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, LA PLUPART ASSOCIÉES À LA NOURRITURE, LORSQU'ELLE N'EN EST PAS L'ÉLÉMENT PRINCIPAL.

LORS DE CES ÉVÉNEMENTS, LE SECTEUR DE LA RESTAURATION ORGANISE UNE SÉRIE D'ACTIVITÉS QUI SE SONT CONSOLIDÉES AU FIL DES ANS.





FÊTES TRADITIONNELLES

En dehors de Noël, les premières célébrations arrivent avec les feux de Saint Antoine, en janvier, dont on profite pour griller diverses charcuteries, en particulier des saucisses et des chorizos. Les feux se répètent à la **Saint Jean**, pour célébrer l'arrivée de l'été. À l'occasion, on glisse des pommes de terre sous les braises.

Saragosse fête le patron de la ville le 29 janvier et la tradition veut que l'on déguste une pâtisserie en forme de couronne — **“San Valero, rosconero y ventolero”** (Pour San Valero, une couronne et du vent)— qui peut être farcie de crème chantilly ou de crème pâtissière.

Mais avec l'arrivée du carnaval, la charcuterie a le beau rôle. **“Jueves lardero, longaniza en el puchero”** (Jeudi gras, les saucisses à la casserole). La tradition régionale veut que l'on mange cette charcuterie élaborée avec les meilleures parties du porc, ce qui marque le début du carnaval et prépare le corps pour les traditionnelles carences du Carême. La ville organise une distribution gratuite de saucisse à laquelle assistent de nombreux habitants.



Bien qu'elle ne soit pas aussi forte qu'à d'autres endroits, la tradition de la « mona » de Pâques (pâtisserie) est maintenue à Saragosse, pour célébrer la fin de la Semaine Sainte.

À la fin des années soixante-dix, la ville a récupéré la fête de la **Cincomarzada**, une journée commémorative d'une guerre que les habitants ont transformé en une fête et qu'ils célèbrent en allant manger des plats populaires dans les parcs de la ville, le plus traditionnel étant le parc de Tío Jorge.

Et on en arrive à la **fête de la vierge del Pilar**, le 12 octobre. L'un des points forts c'est l'offrande de fruits à la Vierge,

qui a toujours lieu le 13, lorsque les représentations régionales montrent leur ferveur en déposant devant la Vierge un vaste choix de produits agricoles, qui sont ensuite donnés aux cantines sociales. Mais il y aussi la Foire de l'artisanat alimentaire aragonais ou les menus spéciaux que proposent la plupart des restaurants pour ces jours de fête.

Enfin, **Noël**, où la plus grande particularité de Saragosse réside dans le nougat vedette : le guirlache, d'origine arabe et élaboré avec des amandes et du miel ou du sucre.



AUTRES ÉVÉNEMENTS

Le **Concours de restaurants de Saragosse** compte plusieurs éditions à son actif. Il propose aux habitants et aux visiteurs la possibilité de profiter pendant plusieurs semaines, généralement au premier trimestre de l'année, de différents menus à prix fixe. Différents prix sont décernés.

Avec ces deux activités, chaque année la participation augmente dans les **Journées gastronomiques de Semaine Sainte**, qui reprennent les traditions culinaires de l'époque, avec la présence prédominante de la morue.

Plus récent, **Aragón con Gusto** a lieu le dernier trimestre de l'année. Il s'agit d'un événement qui rassemble, dans les trois provinces, des menus à prix fixe dans les restaurants, des présentations de tapas et diverses activités liées à la cuisine, y compris le **Concours officiel de tapas d'Aragon**.

La boisson donne également lieu à différents événements. Le plus ancien est sans doute la **Foire au vin de Montañana** (en avril), dans un quartier de la ville, qui rassemble bon nombre de chais dans une ambiance détendue et jeune. En mai et septembre a lieu le **Salon du vin dans la rue**, tout autour de la rue Broqueleros, dans le centre, alors que les chais placent des stands dans les rues pour faire connaître leurs vins. Peu avant la fête del Pilar, a lieu **Vinogoza**, le festival de la vendange et du vin, également dans la rue. Plus spécialisé, le **Salon de 'garnacha' de Campo de Borja**, qui rassemble, habituellement en mai, une exposition de vins et des journées dans des restaurants où le vin est également très présent. Enfin, **Birragoza**, le festival de la bière artisanale, qui a lieu fin août, vendredi et samedi, dans le patio du Centre d'Histoire.

Il faut ajouter à tout cela d'autres événements gastronomiques, comme la **Ruta del cocido** (route de la potée) en début d'année; le **Festival Aragón negro** de littérature, mais avec des incursions dans la gastronomie, ainsi que les nombreuses journées autour des champignons, la truffe, le fromage, les potagers, etc., qui ont lieu dans des bars et des restaurants tout au long de l'année.

PEU À PEU, DIFFÉRENTS ÉVÉNEMENTS CULINAIRES ONT ÉTÉ IMPLANTÉS DANS LA VILLE. BON NOMBRE D'ENTRE EUX PEUVENT ÊTRE DÉJÀ CONSIDÉRÉS COMME DES RENDEZ-VOUS-MÊME SI, SELON LES ÉDITIONS, LES DATES OU CERTAINS CONTENUS SONT MODIFIÉS.

LE PLUS ANCIEN ET PIONNIER EN ESPAGNE, C'EST LE CONCOURS DE TAPAS DE SARAGOSSE, QUI A VU LE JOUR EN 1994.

Saragosse

QUELQUES RECETTES LOCALES

IL EST DIFFICILE DE SÉLECTIONNER UNE RECETTE PARMİ D'AUTRES CAR, EN QUELQUE SORTE, LE CATALOGUE DE RECETTES LOCAL EST UN ABRÉGÉ DE L'ENSEMBLE D'ARAGON, RICHE ET VARIÉ, COMME SON TERRITOIRE. NOUS AVONS OPTÉ POUR PUBLIER DEUX RECETTES INNOVATRICES ET DEUX AUTRES TOUT À FAIT CLASSIQUES, COMME PREUVE DE LA DIVERSITÉ DE LA CUISINE LOCALE.

RIZ À LA BOURRACHE ET AUX CLOVISSES



INGRÉDIENTS:

riz, bourrache, clovisse, ail, persil, huile, bouillon de poisson, farine, sel.



PRÉPARATION:

Verser un peu d'huile dans une poêle et faire revenir l'ail et le persil hachés. Lier avec un peu de farine et le bouillon de poisson, ajouter la bourrache coupée en bâtonnets puis le riz lorsque le bouillon commence à bouillir.

Saler au bout de dix minutes et ajouter les clovisse. Une fois les clovisse ouvertes, vérifier le sel et la cuisson du riz.

Recette créée par Miguel Ángel Revuelto, chef de cuisine du restaurant Gayarre (1988).



L'AGNEAU



INGRÉDIENTS:

1 carré d'agneau, 6 pieds d'agneau, 200 grammes de ris, 2 carottes, 2 oignons Fuentes de Ebro, petits pois de saison, brandy, fond d'agneau, huile d'olive Bajo Aragón, sel, poivre.

Recette de José Ignacio Acirón et Leandro Casas, chefs de cuisine du restaurant La Bastilla. Publiée dans le Livre de l'Agneau d'Aragon.



PRÉPARATION:

Nettoyer le carré, en laissant la partie des côtes avec le manche entièrement propre. Réserver.

Désosser et enlever la graisse de la partie de la rognonnade. Étendre, saler et poivrer et farcir avec les ris préalablement sautés avec l'ail et l'oignon puis flambés au brandy. Faire un rouleau parfait et envelopper

dans du film. Placer au réfrigérateur pendant 24 heures. Saisir sur grill très chaud, laisser refroidir et placer dans un sachet sous vide, puis cuisiner au four à vapeur à 70°C pendant 10 heures.

Brûler, échauder et bien nettoyer les pieds d'agneau. Les faire cuire dans un bouillon de légumes. Une fois cuits, les désosser et les unir de deux en deux pour former un cylindre. Saisir au grill et glacer avec un fond de viande.

Saisir le carré au grill et terminer au four.

Placer dans un plat le carré avec la rognonnade et les pieds glacés, accompagnés de légumes de saison.



FOTOGRAFÍA ALMOZARA.

HARICOTS À L'ANGUILLE



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES_

150 grammes de haricots secs, 200 grammes d'anguille, 4 poireaux, 3 pommes de terre, 2 tomates, 2 gousses d'ail, sel, laurier, huile d'olive, bouillon de poisson.



PRÉPARATION:

Mettre à cuire les haricots dans de l'eau salée et avec le laurier.

Faire revenir dans l'huile les poireaux coupés en rondelles, ajouter les pommes de terre coupées en grosses tranches, l'anguille en morceaux et, pour finir, les haricots cuits.

Couvrir avec le bouillon de poisson et faire cuire le tout 20 minutes.

Dans un autre récipient, faire revenir l'ail coupé en lamelles, ajouter les tomates pelées et coupées. Verser sur les haricots. Vérifier le sel.

Servir en cassolette en terre cuite.

Recette de Joaquín Muñoz, qui recrée le plat que les défenseurs de la ville mangeaient soi-disant lors des Sièges, en profitant des anguilles de l'Ebro et des haricots entreposés.



GUIRLACHE DE SARAGOSSE



INGRÉDIENTS:

500 grammes de sucre,
400 grammes
d'amandes pelées
(marcona), le jus d'un
demi-citron, huile,
graines d'anis.



PRÉPARATION:

Mettre les amandes, le sucre et le jus de citron dans un récipient à feu vif, en remuant avec une spatule ou cuillère en bois, et décoller bien le mélange qui s'attache aux parois.

Laisser cuire jusqu'à caramélisation du sucre et verser rapidement sur un marbre préalablement huilé (huile de tournesol ou d'amandes).

Former un rectangle ou un carré à l'aide de deux spatules. Laisser reposer et parsemer de graines d'anis.

Découper en barrettes avant que la pâte ne refroidisse complètement et ne devienne trop dure. Envelopper chaque barrette dans du papier sulfurisé.

[Note: le guirlache se fait exclusivement avec des amandes et du sucre. Les amandes peuvent être entières ou concassées. Les amandes peuvent être remplacées par des noisettes, des pignons ou des cacahuètes, et le sucre par du miel.] Recette d'Angel Conde et Orlando Tobajas.



~ZARAGOZA~
**GASTRO
NOMI
QUE**



Information touristique:

+34 902 142 008 / +34 976 201 200

www.zaragozaturismo.es

#RegalaZaragoza

