



Naturellement belle et sauvage

ESPAGNE La Galice – communauté autonome avec statut de nation historique – défend ses propres langue et culture.

PAR BERNARD PICHON



Pittoresque. Les indices d'une région traditionnellement tournée vers la mer.

Qui dit Galice, pense Saint-Jacques-de-Compostelle, comme si la notoriété de l'étape finale des pèlerins – et l'engouement contemporain qu'elle suscite – éclipsaient tous les autres atouts de l'Espagne Verte. Dommage pour ses vallées luxuriantes; dommage pour ses plages infinies; dommage pour ses stations thermales et quelques monuments saisissants, tels la tour d'Hercule ou les remparts de Lugo, classés par l'UNESCO.

«Notre région a toujours été tournée vers la mer Cantabrique et l'océan Atlantique. En témoignent nos ports de commerce, de pêche, les sites de constructions navales et les conserveries encore en activité», relève Javier Olleros, du restaurant Culler de Pau. Ce chef étoilé Michelin accorde les produits locaux dans une cuisine fusion bien plus subtile que le populaire poulpe à la galicienne (pulpo a Feira), bouilli avec du laurier, puis coupé en tranches, affiné avec huile d'olive et paprika. Et de rappeler que la Galice est le deuxième producteur de moules au monde, derrière la Chine. Une promenade en bateau sur la Ria de Arousa

donne une bonne impression des parcs flottants (bateas) dédiés à l'élevage de ces mollusques et des huîtres.

Travailleuses de la mer

Il vaut la peine d'observer les pêcheuses de fruits de mer, exerçant à pied dans les rias, ces vastes étendues sableuses découvertes par les marées. Un travail éreintant (au sens propre) pour un revenu ne dépassant guère 1000 euros par mois. «Une partie de nos récoltes alimente la consommation locale et hôtelière, une autre est congelée pour les marchés étrangers, asiatiques en particulier», relèvent Dores et Iria, deux passionnées qui transpirent à remuer le sable noir au large d'O Grove, en quête de palourdes et autres coques. Il faudra encore les nettoyer et les conditionner... une activité généralement accessoire, strictement réglementée, bienvenue en temps de crise pour améliorer le quotidien.

Une visite au musée local révèle les dures conditions d'autrefois, lorsque les pêcheurs s'aventuraient sur des embarcations de fortune à la recherche des bancs de sardines ou de poulpes.

Sur terre ferme

La province comptant 10% de paysans cultivateurs, la même rusticité est mise en évidence dans de vieux domaines ruraux comme le Quinteiro de Temperán, où le pain se cuit encore au four à bois et où les antiques charrues côtoient de séculaires potions magiques, prétendues souveraines contre tous les bobos. Une occasion de mieux connaître une population écologique avant l'heure, ayant accepté depuis longtemps règles et contraintes de calendrier pour garantir la pérennité des ressources.

«Nos ancêtres ont dû composer avec un territoire rude, au destin difficile et au relief ardu, longtemps oublié des circuits touristiques. Cela a forgé leur caractère têtu», relève la maîtresse des lieux en mentionnant une météo plus pluvieuse que le reste de l'Espagne. On songe à la Bretagne, malgré une récente réticence de certains autochtones – fiers de leur propre langue – à se dire vraiment celtes. Cela ne les empêche pas de se révéler prompts à sortir leur instrument phare: la gaita gallega, cornemuse locale dont les accents aigrelets rappellent furieusement ceux d'Écosse ou d'Irlande.



Environnement. De vastes espaces sont heureusement préservés du bétonnage.



Tradition. La pénible récolte des fruits de mer par marée basse.



Faune. Les ornithologues trouvent aussi leur compte en Galice.



Gastronomie. La restauration fait la part belle aux produits locaux.

Coquillages et crustacés

Si les Espagnols en général ont le goût de la fiesta, que dire des Galiciens, qui n'organisent pas moins de 300 événements gastronomiques par an! La bourgade d'O Grove célèbre depuis un bon demi-siècle son automnale festa do mariscos, un banquet de plusieurs jours dédié aux produits de la mer mijotés dans d'énormes marmites et servis sous de vastes chapiteaux. Les longues tablées sont dépourvues de sièges, de manière à raccourcir la durée des agapes, alors que des centaines d'amateurs font la queue devant les différents stands. Au dessert: la tarte de Saint-Jacques-de-Compostelle, à base d'amandes; le tout arrosé de Ribeiro ou d'Albariño. La queimada aurait-elle été inventée pour faire passer tout ça? Cette eau-de-vie se laisse flamber dans un récipient en terre.

PRATIQUE

→ Y ALLER

Iberia relie Genève à Vigo ou Saint-Jacques-de-Compostelle via Madrid. www.iberia.com

→ SÉJOURNER

Large offre hôtelière: hôtels de charme, palaces, gîtes et autres logements chez l'habitant. A O Grove, l'Eurostars Gran Hotel La Toja éblouit par sa luxueuse réhabilitation. www.eurostarshotels.com/eurostars-gran-hotel-la-toja

→ VISITER

Températures douces en hiver, gel peu fréquent. Brouillard et brumes ne sont pas rares.

→ SE RENSEIGNER

www.spain.info/fr_CH

→ LIRE

Galice, Asturies, Cantabrie (Guide Petit Futé)

→ INFOS

www.pichonvoyageur.ch