



Un décorum qui
rappelle les fastes
de l'Orient-Express.

Nostalgiques voluptés

Mener grand train en Espagne

Al-Ándalus, Transcantábrico, Costa Verde Express et Expresso de la Robla sont au rail ce que les croisières de luxe sont à la mer : de véritables palaces traversant les plus beaux paysages ibériques.

TEXTE ET PHOTOS : BERNARD PICHON

On se souvient de l'Orient-Express, surtout si l'on est un fan d'Agatha Christie. Dans son imaginaire, les élégantes voitures sont devenues le théâtre d'un meurtre. Et ce n'est pas pour rien que la romancière a choisi ce cadre pour son intrigue, plusieurs fois adaptée au cinéma depuis les années 1930... tout simplement parce que ce périple représentait – avec la croisière sur le Nil – le nec plus ultra des voyages de luxe. Un monde de serveurs gantés, de champagne et de wagons-lits en acajou poli; un monde qui contraste avec le nôtre, fait de vols *low-cost*, de territoires exotiques accessibles en une journée, de réservations en ligne et d'avis d'utilisateurs.

La massification du tourisme a entraîné une perte d'exclusivité à laquelle l'industrie du luxe réagit en se tournant vers le passé et – plus particulièrement – vers les moyens de transports chargés de nostalgie. Ces derniers répondent aussi aux actuels enjeux environnementaux. En moyenne, un parcours ferroviaire émet six fois moins de gaz à effet de serre qu'un trajet comparable en avion. Si l'on considère également les longues attentes aux aéroports, la promiscuité forcée avec

la foule et l'imposition de nombreuses règles de sûreté, on peut comprendre que le confort d'un train légendaire puisse attirer les Suisses. Certains semblent parfois plus motivés par le prestige que par l'engagement écologique. La bonne maîtrise du budget – tout inclus – et l'avantage de ne pas avoir à faire et défaire ses bagages sont aussi appréciés.

L'ESPAGNE SUR LES RAILS

En Suisse, Railtour renseigne sur les circuits touristiques que la Renfe (équivalent ibérique de nos CFF) remet en circulation chaque printemps. Les forfaits incluent le voyage en train, l'hébergement, les excursions en autocar de luxe, les services de guides multilingues et une offre réputée gastronomique, aussi bien à bord des convois que dans les restaurants des villes visitées.

Al Ándalus est l'une des options emblématiques. Son itinéraire qui dure 7 jours / 6 nuits, mène de Séville à Malaga, ou vice-versa (à noter qu'au départ de la Romanie, des vols directs vers ces villes facilitent le pré – et post – acheminement).



Le salon offre un large espace convivial.

Le périple permet de découvrir notamment les villes de Cadix, Grenade, Jaén et Cordoue. Le train aligne 15 voitures, dont cinq ont été construites en France à la fin des années 1920, pareilles à celles utilisées par la famille royale britannique lorsqu'elle gagnait – à l'époque – la Côte d'Azur. Le convoi additionne 32 cabines, dont 12 *Gran Clase* et 20 *Suites Deluxe*. Une cuisine est affectée à la préparation des repas servis à bord.



À quai, Al Ándalus dispose de ses propres espaces dans les gares.

DÉCORUM ET TRADITION

Dans la voiture-salon, les commentaires sont élogieux : « Nous venons de l'Utah et nous sommes séduits par ce décorum très *Années Folles* », déclare un couple d'Américains, également fasciné par l'héritage architectural et historique de l'Espagne et par les reproductions d'artistes majeurs – Degas, Ghirlandaio, Vincent van Gogh – qui décorent le train.

Au bar, des Costaricains relèvent la qualité des crus sélectionnés. Ils ne seront pas les seuls – au terme du voyage – à se féliciter du bon niveau des découvertes andalouses, citant notamment le spectacle de flamenco donné au musée sévillan dédié à ce trésor national. On y découvre comment Arabes, Juifs, Gitans et Chrétiens ont tous laissé leur empreinte sur cet art complexe nourri de leurs musiques, de leurs danses et de leurs souffrances. Souvent improvisées, les paroles des chansons n'évoquent-elles pas l'amour, la douleur, la révolte, la joie de vivre ? Si le flamenco est profondément ancré dans la tradition, il n'en demeure pas moins en constante évolution. Certains artistes contemporains revisitent ses codes en les mêlant à d'autres genres musicaux.

INCONTOURNABLES

Le train commence son périple à Grenade, mais la prise en charge des voyageurs se fait à Málaga, la ville natale de Picasso dont la maison renferme des objets et documents exceptionnels. Deux minutes à peine la séparent de l'église de Santiago, aux ornements de style gothique-mudéjar. Il fallait bien un tel



Des paysages brûlés par le soleil.



Somptueuse architecture de l'Alhambra.



L'église de Saint-Antoine, à Cadix.

écrin pour accueillir le baptême de l'initiateur du cubisme. Globalement, Málaga instille une réjouissante énergie dans son art de vivre : terrasses bondées, musique suintant de partout.

Près de huit siècles... c'est la durée pendant laquelle Grenade s'imprégna de la culture musulmane. De 711 à 1492, différentes dynasties se sont relayées aux commandes de la ville, marquant durablement son urbanisme et son

architecture. Avec ses stucs géométriques, ses hauts plafonds finement sculptés et sa fameuse cour des Lions gardée par douze félins, l'Alhambra attire les foules comme un aimant. Classé par l'Unesco, cet ensemble a toujours fasciné artistes et poètes. On leur emboîte le pas pour parcourir les jardins du Generalife, aménagés en terrasses ponctuées de fontaines et bassins, habilement séparées par des cyprès et des massifs de roses.

À Málaga, la rue Marqués de Larios est propice au shopping.



Les arènes de Ronda, parmi les plus anciennes encore en activité.



RAFFINEMENTS

Al Ándalus s'arrête aussi à Baeza, cité qui ne connaît pas la faveur de l'aristocratie, mais qui expose de beaux édifices publics et des églises. On s'attarde volontiers dans la région pour s'intéresser à la culture de l'olive, omniprésente.

PLAISIRS DE L'ŒIL ET DU PALAIS

Séville peut bien s'enorgueillir de ses monuments, comme la cathédrale et l'Alcázar, parfois comparé à l'Alhambra de Grenade. Mais la capitale politique d'Andalousie l'est également – capitale – pour sa gastronomie. Les *tapas*, bien sûr, mais aussi le *Jamón ibérico de bellota* (peut-être le meilleur jambon du monde), les *Tortillas de camaron* (beignets fins et croustillants de crevettes grises) et les *croquetas* (petites boules frites et croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur avec une sorte d'épaisse béchamel aux différentes saveurs: jambon, champignons, épinards, poulet, etc.). Autres classiques: le *Solomillo* (filet de porc à la sauce whisky et ail ou roquefort), les *Espinacas con garbanzos* (épinards aux pois chiches, un plat typique du Carême) et la *Cola de toro* (ragoût de queue de taureau, oignon, ail et vin).

CORDOUE

Cette autre perle andalouse fut un centre islamique important. Elle est surtout connue pour sa Mezquita, immense mosquée datant de l'an 784, transformée en sanctuaire chrétien en 1236, puis agrémentée d'une nef de style Renaissance au XVII^e siècle. On y passe donc sans transition de l'architecture

islamique aux fastes de l'Eglise catholique, dans un saisissant syncrétisme. Autre joyau cordouan, l'Alcazar des Rois Chrétiens offre une vue panoramique sur la ville. Ses jardins luxuriants, ses patios et le faste de ses salles transportent les visiteurs à travers les siècles. Et pourquoi ne pas se perdre dans la Judería, l'un des plus anciens quartiers juifs d'Europe ? Ses ruelles étroites, ses maisons blanches aux balcons fleuris et ses patios intimes créent une atmosphère unique. La cuisine locale est un mélange savoureux de diverses traditions. Les plats à base de légumes et de viandes

Autre escale à Ronda, perchée sur un piton rocheux coupé en deux par une gorge profonde de 150 mètres. L'imposant Puente Nuevo (bâti au XVIII^e siècle) franchit audacieusement ce gouffre. Les quartiers anciens ne manquent pas de cachet, comme les arènes, les plus anciennes d'Espagne.

Jerés de la Frontera plaira aux amateurs d'équitation. Ils y photographieront des chevaux de pure race andalouse, d'origine arabe, réputés pour leur endurance et leur beauté. Au fil des siècles, cette tradition équestre particulièrement raffinée s'est elle aussi enrichie de différentes cultures. • BP

régalent les papilles. Le *Salmorejo* est sans doute le plus typique. Il s'agit d'une crème froide à base de tomate, d'huile d'olive, d'ail et de pain. Apprêtés de diverses manières, les artichauts et les aubergines (au miel !) font aussi figure de stars dans les recettes. On trouve aussi des mets de chasse avec du cerf, du sanglier, de la perdrix ou du lapin des champs. Pour les desserts, les délices du passé, sont restées très populaires, comme les *alfajors*, à base de miel et amandes. Côté boissons, les crus de l'AOP Montilla-Moriles proposent un large choix de vins à déguster dans les tavernes.



L'Alcazar des rois chrétiens, à Cordoue.