



**MICHELIN**

VOYAGE



# BARCELONE ET LA CATALOGNE

Principauté d'Andorre

NOUVELLE  
FORMULE



LE GUIDE VERT



très bien, à prix raisonnables. Chambres spacieuses, excellente literie.

#### RESTAURATION

☞ Tout le long du Passeig et jusqu'à la Riba Pitxot s'alignent divers types de restaurants. Les menus du midi sont abordables (autour de 15 €).

#### BUDGET MOYEN

**Casa Anita** – Carrer Miquel Rosset, 16 - ☎ 972 258 471 - [www.casaanitavip.com](http://www.casaanitavip.com) - 13h30-15h, 20h30-22h30 - fermé en nov. - 20/40 €. « Ici, tous les clients sont égaux, et le roi lui-même est traité comme les autres. » Telle est la philosophie de cette petite taverne à l'accueil chaleureux, une institution dans la région. Menu établi selon les arrivages du marché, présenté par Joan, qui conseille aussi sur les vins et cavas. Un lieu incontournable. Réservez, faute de quoi vous attendrez dans la rue !

**Enoteca MF** – Platja D'es Poal - ☎ 682 107 142 - avr.-juin et sept. : fermé merc. et dim. soir ; oct.-mars : vv.-end seult. - carte environ 25 €. Dans une ancienne maison d'Indianos, des tapas haut de gamme, créatives et savoureuses, tels le pied de porc avec sa ratatouille, les cannelloni de saint-jacques et crevettes, la joue de bœuf mijotée au vin rouge, le tataki de thon au vermouth ou le carpaccio de gambas du cap de Creus. Portions petites, mais joliment présentées, et produits locaux de qualité. Vue agréable sur la mer.

#### POUR SE FAIRE PLAISIR

**Talla** – Riba Pitxot, 18 - ☎ 972 258 739 - 12h-23h30 - fermé mar.-merc. - carte 30 €. Dans une grande maison décorée façon brocante. La vue sur la baie est

très belle le soir, à condition de réserver une table en terrasse ou près des fenêtres. La cuisine, à la fois simple et créative, enchante le palais sans trop en rajouter. Goûtez si possible le cochon de lait : un régal ! Délicieux desserts maison.

**Can Rafa** – Pl. Passeig, 7 - ☎ 972 159 401 - 12h30-15h30 - menu paella 23,75 €, carte 30/50 €. Un accueil chaleureux et professionnel, des produits de qualité, avec des poissons d'une grande fraîcheur, du vin de la propriété viticole familiale Sa Perafità et des anchois marinés à l'huile d'olive du domaine. Les recettes sont classiques, mais toujours parfaitement réalisées. Bref, cette table du bord de mer compte assurément parmi les meilleures de la région. Le plaisir du repas justifie largement le niveau assez élevé des prix.

#### UNE FOLIE

**Compartir** – Riera Sant Vicenç, s/n - ☎ 972 258 482 - [www.compartircadaques.com](http://www.compartircadaques.com) - carte 50/70 €. « Compartir » signifie partager, et c'est bien ce que proposent trois anciens adjoints de Ferran Adrià qui ont uni leurs talents et créé ce restaurant où les plats proposés sont à partager entre tous les convives. Une adresse qui ne manquera pas de devenir culte. Il dispose aussi de 3 appartements. Le trio gère également un autre restaurant à Barcelone, Disfrutar.

#### PETITE PAUSE

**La Mallorquina** – Pl. Dr Tremols, 8 - ☎ 972 258 283 - 8h-13h, 16h-20h. Cette pâtisserie du bord de mer est réputée pour ses « taps », des petits gâteaux en forme de champignon, imbibés de sirop et saupoudrés de sucre glace, une spécialité locale. Passez

le matin, car les présentoirs sont vite dévalisés !

#### ACHATS

**Marché** – Riera de Sant Vicenç - tous les lun. À l'entrée du village.

**Sa Perafità - Celler Martin Faixó** – Ctra de Cadaqués, s/n (à 4 km de Cadaqués, sur la route de Roses) - ☎ 667 531 018 - [www.saperafita.com](http://www.saperafita.com) et [www.cellermartinfaixo.com](http://www.cellermartinfaixo.com) - visite-dégustation de préférence sur RDV - 10 €/pers. Le domaine viticole, caressé par les brises marines et la tramontane, s'étend sur un col à 300 m d'altitude, au carrefour des municipalités de Cadaqués, Port de la Selva et Roses. Depuis 2000, la famille Martin Faixó élabore différents vins de façon artisanale, en vendangeant à la main, à base de cépages cabernet-sauvignon, merlot, grenache noir et picpoul. Le Cadac forme le vin haut de gamme de la maison, suivi du Perafità et d'un vermouth aromatisé de plantes locales. Le mas (14° s.) sert aussi d'hôtel rural (7 ch. 165/200 €) et la restauration est assurée pour les clients.

#### EN SOIRÉE

**Boia Nit** – Pg de Cadaqués, 17 - ☎ 972 258 651 - [www.boianit.com](http://www.boianit.com) - mai-oct. : 8h30-3h. Plusieurs fois primé, le barman et mixologue Manel Vehi a fait ses classes à El Bulli et à l'Aviary de Chicago. Ses cocktails, à base de fruits tropicaux, de plantes aromatiques, de plancton et de fenouil marins, frais et originaux, se dégustent le soir sur la terrasse au bord de

la plage. Le bar, qui fait partie du paysage de la ville depuis 1946, a vu défilé une foule de célébrités. On y sert aussi des tapas raffinées.

**Café de La Habana** – Carrer Dr Bartomeus, 2 - ☎ 972 258 689 - [www.cafedelahabana.com](http://www.cafedelahabana.com) - 21h-2h30 - fermé nov.-fév. Le bar des romantiques : c'est l'endroit idéal pour clore la soirée en savourant un cocktail. Prix un peu élevés, mais l'endroit le vaut bien.

#### ACTIVITÉS

**Sotamar Diving Center** – Av. Caritat Serinyana, 17 - ☎ 972 258 876 - [www.sotamar.com](http://www.sotamar.com) - 9h-20h. Location de matériel, sorties en mer, baptêmes de plongée.

**Walk & Bikes** – ☎ 663 034 496 - [www.walkandbikes.com](http://www.walkandbikes.com). Cette compagnie, gérée par des jeunes passionnés, propose des balades guidées en VTT et des randonnées pédestres dans le parc du Cap de Creus, dans celui d'Aiguamolls, à la découverte des villages médiévaux de l'Empordà. Randonnée de Cadaqués à Roses, avec retour en bateau.

#### AGENDA

**Sol ixent** – 1<sup>er</sup> janv. Fête du lever du soleil.

**Festival international de musique** – 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> sem. d'août - [www.festivalcadaques.com](http://www.festivalcadaques.com). Manifestation très fréquentée, désormais célébrée sur la plage de Sa Conca (au sud de la ville par la route de Roses).

**Festa Major** – Déb. sept. Bals, régates, marchés artisanaux...