

Savourez !

Sitges a les saveurs de la mer. Et de la montagne.
Des tapas, du *Xató* et du vin Malvasia.
Un voyage que vos papilles méritent.
Et vous le savez.



SOMMAIRE

1. Introduction

2. Plats et produits traditionnels

3. Restaurants

4. En plein air et terrasses

5. Expériences

La saveur de Sitges

Et puis il y a Sitges. Pour son ambiance, ses habitants et son harmonie de bleu et de vert. Des ingrédients que l'on retrouve également à table, avec une gastronomie unique inspirée par la mer et la montagne. Avec un vin qui ne peut s'expliquer que par cette dualité, comme la Malvasia. Avec des plats de riz locaux et une salade dont la sauce est addictive, le *Xató*. Avec des tapas créatives qui ravissent les papilles. Et avec son propre dessert, qui fond dans la bouche comme l'écume de mer. Le tout dans un cadre et un contexte optimaux : dans les restaurants, les bars et les bars de plage ouverts au partage, mais aussi dans les fêtes et les traditions qui envahissent les rues, et sur les itinéraires gastronomiques dont chaque étape suscite une émotion différente. Venez et laissez-vous aller... les saveurs vous surprendront.

Mmmmm!

Ce titre sonore et universel peut être utilisé pour définir la réaction de la plupart des personnes, après avoir goûté l'arròs a la sitgetana, le *Xató*, le vin Malvasia de Sitges ou les *Escumes* (écumes) de Sitges, notre dessert. Nous parlons ici de plats traditionnels qui se maintiennent dans le temps... et dans les mémoires. Est-ce que nous exagérons ? Mmmmm... Pas du tout !



XATÓ DE SITGES

Le secret est dans la sauce

Le *Xató* est une sauce froide servie avec de la salade frisée, de la morue dessalée et émiettée, du thon salé, des anchois et des

olives Arbequina. Cette sauce de salade d'hiver fait toute la différence. Voici ses ingrédients : ail, amandes, noisettes, anchois, nyores blanchies (petits piments doux), pain frit, piment, huile, vinaigre et sel. N'attendez pas trop...

ARRÒS A LA SITGETANA

Le riz de nos grands-parents

En entrée, *Xató* ; et comme plat principal, un bon riz.

Appétissant, non ? En effet, Sitges

propose une riche offre gastronomique liée aux produits de la mer et au riz.

Parmi eux, le fameux *arròs a la sitgetana*, qui associe produits de la mer et de la montagne, ainsi qu'un ingrédient très spécial et très local : le vin Malvasia de Sitges (nous vous en parlerons maintenant, bien sûr).





MALVASIA DE SITGES

Un vin qui nous définit

Sitges possède un vin avec « dénomination d'origine ». Il

porte le nom du cépage dont il est issu : la Malvasia, ou malvoisie. Son goût particulier est influencé par la proximité de la mer et sa vendange tardive lui confère un équilibre parfait entre acidité et concentration en sucre. Le résultat est un vin doré, dominé par les fruits frais (pêche, abricot, poire et melon), avec des notes florales et une touche d'herbes méditerranéennes. Un héritage gastronomique et culturel récupéré et maintenu en vie grâce au Centre d'Interpretació de la Malvasia de Sitges (CIM).

ACCORDS AVEC LA MALVASIA

La Malvasia de Sitges est un vin qui nous définit. C'est un vin polyvalent qui se marie avec presque tous les plats, à commencer par les douceurs et tous les types de desserts. Cependant, avec du riz, du poisson, des fruits de mer, du fromage ou des pâtes, l'accord est également sublime. Et si l'adjectif vous semble exagéré, attendez de le goûter...

ESCUMES DE SITGES

Un dessert qui fond dans la bouche

Les *Escumes* de Sitges sont des biscuits secs traditionnels, à base d'amandes et de meringue, qui fondent littéralement dans la bouche. C'est précisément de là que vient leur nom, car ils rappellent la texture de l'écume de mer. Ils sont généralement consommés comme dessert et accompagnés de muscat ou, mieux encore, de Malvasia de Sitges. Oui, vous pouvez l'imaginer... Délicieux !





ESPIGALLS

Un transport très court jusqu'à votre assiette

À Sitges, nous nous engageons à faire en sorte que la plupart des produits qui se retrouvent

dans votre assiette parcourent de courtes distances. La proximité garantit un soin et une façon de faire qui sont ensuite remarqués. Et clairement. Les *espigalls* en sont un exemple. Vous n'avez peut-être jamais entendu ce nom auparavant. Et c'est normal, puisqu'il s'agit d'un légume cultivé dans le territoire du Garraf. Il s'agit en fait des pousses du chou mollier, cultivé (et vendu) dans des villes comme Sitges, ce qui justifie amplement qu'il s'agisse d'un produit « kilomètre 0 ». Attention : il s'agit d'un produit saisonnier, produit l'hiver. Nous vous en informons, au cas où vous auriez l'heureuse idée de venir à Sitges entre décembre et février.

UNE SAVEUR DOUCE QUI SE MARIE AVEC PRESQUE TOUS LES PLATS

Les *espigalls* ont une saveur douce, plus que celle du chou, et accompagnent parfaitement presque tous les plats. Ils peuvent être servis avec des légumes, de l'ail, des pommes de terre, voire du poulpe, et ils sont véritablement délicieux. Leur polyvalence réside également dans leur préparation, puisqu'ils peuvent être servis crus (seuls ou dans une salade), bouillis, sautés ou cuits à la vapeur.

Un grand choix, de grands plaisirs

DÉCOUVREZ VOTRE RESTAURANT À SITGES

De cuisine traditionnelle et du marché, spécialisés dans les plats de riz ou rois des tapas et des pintxos, d'inspiration japonaise et asiatique, petits et intimes, ou idéaux pour un repas en famille ou entre amis, avec spectacles ou DJ... Difficile de ne pas trouver votre bonheur à tout moment si vous venez à Sitges. Pour vous faciliter la tâche, nous vous conseillons de visiter notre site Web.



Les tables sont sorties !



À Sitges, les gens aiment être dehors. Pour tout. C'est aussi le cas lorsqu'il s'agit de manger et de boire, bien accompagnés par un climat privilégié où le soleil brille toute l'année. C'est pourquoi vous trouverez des terrasses ouvertes tout au long de l'année et à presque tous les coins de rue, où l'absence de plafonds et de murs apporte de la fraîcheur dans tous les sens du terme. Oui, le « terrasseo » (être en terrasse) fait partie de l'ADN de Sitges, et vous devez le savoir. Et en profiter.



Et puis il y a nos bars de plage !

[DÉCOUVREZ VOTRE BAR DE PLAGE À SITGES](#)

Il n'y a pas de printemps ou d'été à Sitges sans que les tables soient installées sur le sable de la plage. Parce qu'il n'y a pas de meilleure terrasse que

celle où l'on peut se rendre pieds nus... et rester pieds nus. Et toujours avec la mer devant, bien sûr. À Sitges, vous trouverez un bar de plage sur chaque plage urbaine, chacun avec son propre style et sa propre offre gastronomique. Votre plage, votre bar de plage. Et si vous ne voulez pas de plage, vous pouvez vous contenter d'un bar de plage, ce qui est possible... et souhaitable.

Vous pouvez le trouver par hasard... ou vous y rendre expressément

Avec votre permission, voici quelques expériences qui ont pour point de départ la gastronomie et qui nous semblent incontournables. Des expériences personnelles et personnalisées qui éveillent les sens et suscitent des émotions, qui sont uniques et ne peuvent être comprises que si vous vous trouvez à Sitges. Certaines dépendent de vous, d'autres peuvent être découvertes et vous pourrez y participer en fonction de la période de l'année à laquelle vous venez. Vous trouverez forcément votre bonheur.



FESTA DE LA VEREMA ET MOSTRA DE VINS

Automne, vin et Sitges : un accord parfait

[VOIR SITE WEB FOMENT DE SITGES](#)

 Octobre -  Différents lieux

Chaque automne, Sitges revêt ses plus beaux atours pour célébrer l'un de ses événements les plus emblématiques et les plus attendus : la Festa de la Verema et Mostra de Vins (fête des Vendanges et Foire aux vins), une alliance parfaite de culture et de gastronomie aux racines viticoles. Le Passeig de la Ribera et la Fragata accueillent les chais du Garraf et de l'AOC Penedès, lors d'une foire où vous pourrez déguster vins et cavas (et vins Malvasia) dans un espace ouvert en bord de mer. Outre le *Pregó* (discours d'ouverture) et le pressage du premier moût, vous pourrez également assister à des traditions uniques, telles que le concours de fumeurs de raisin ou la pesée en bouteilles de vins de la *pubilla* et de l'*hereu*, représentants de Sitges.

ITINÉRAIRE DU XATÓ

Un itinéraire savoureux...

[VOIR LE SITE WEB](#)

[DE L'ITINÉRAIRE DU XATÓ](#)

 Novembre - Avril

 Différents lieux

Le Xató est une fierté partagée à Sitges. Et l'une des meilleures façons de voir comment cette fierté s'exprime, et comment elle se déguste, bien sûr, est de goûter cette sauce de salade hivernale unique dans l'un des restaurants locaux qui font partie de l'itinéraire du Xató, où elle est mise à l'honneur de novembre à avril.



SITGES TAPA A TAPA

Un petit grand plaisir

[VOIR LE SITE WEB DU GREMIHS](#)

 Avril et novembre

 info@gremihs.com

Bien sûr, à Sitges, nous aimons les tapas. Nous les aimons tellement que, deux fois par an, nous consacrons dix jours à la promotion de ces délices gastronomiques de petit format. Pour vous donner une idée, plus de 30 bars et restaurants proposent des tapas originales, formant un itinéraire incontournable pour découvrir et partager les saveurs locales et de saison.

SEMAINE DE LA MALVASIA

Une semaine dorée

[VOIR LE SITE WEB DU CIM](#)

 Novembre

 Différents lieux

 cim@malvasiadesitges.cat



Si vous êtes à Sitges pendant le mois de novembre, vous pourrez peut-être profiter de l'un des événements gastronomiques de référence à Sitges. La semaine de la Malvasia concentre sur 7 jours un programme intense de dégustations, accords mets-vins, journées pédagogiques, visites et activités culturelles et artistiques autour du cépage Malvasia de Sitges. De fait, tous les accords avec la Malvasia de Sitges sont parfaits : expositions d'art, concerts de musique, DJ ou poésie. Et chaque année, de nouvelles disciplines sont ajoutées. Nous sommes ainsi, et nous en sommes fiers



ROUTE DU VIN

Une route à savourer... et un passeport à tamponner

[VOIR LE SITE WEB DE LA ROUTE DU VIN](#)

✉ info@lacarreteraldelvi.com

☎ 938 172 762

Une route qui chemine paisiblement entre les vignes, sur fond de verdure, sur le tracé de l'ancienne voie qui reliait le vignoble du Penedès aux plages du Garraf, offre aujourd'hui l'une des expériences d'œnotourisme les plus agréables d'Espagne. Les neuf domaines viticoles qui vous invitent à faire une halte sont autant d'émotions sensorielles à découvrir. Une expérience mémorable.

7 VILLES ET VILLAGES ET 9 CHAIS RELIÉS PAR UNE ROUTE LINÉAIRE

33 kilomètres relient Sitges à Sant Martí Sarroca par une route linéaire. Il s'agit de la route du Vin, qui traverse 7 villes et villages et permet de faire une halte dans treize chais de l'AOC Penedès. Cette première route du Vin en Espagne dispose même de son propre passeport, valable deux ans, qui sera tamponné à chaque étape.

[DÉCOUVRIR L'ITINÉRAIRE ET SES ÉTAPES](#)

CONCOURS DE MAESTROS XATONAIRES (MAÎTRES DU XATÓ)

Un concours bien relevé

[VOIR LE SITE WEB DU CASINO PRADO
SUBURENSE](#)

- 📅 Le dimanche précédant le carnaval
- 📍 Jardins du Casino Prado Suburense
- ✉ casino@casinoprado.cat



Le carnaval de Sitges a la saveur du *Xató*. Il a le goût de cette sauce orangée à base de noisettes, d'amandes et d'huile. Et il a un goût d'anchois, de morue, de scarole et d'olives noires. Une saveur qui s'exprime lors d'un concours, le dimanche précédant le carnaval, quand adultes et enfants s'affrontent à l'occasion de cet événement traditionnel qui se déroule dans les jardins du Casino Prado. Et vous pouvez venir ? Bien sûr ! Et vous pouvez aussi participer !

Financé par :



Avec le soutien de :



Labels :

