

Au bord de l'Espagne !!!!



Une grève pour l'éducation

Barcelone 10 mai 2012,

Dans la rue, des manifestant. Qui sont-ils? Pourquoi manifestent-ils?

Après quelques recherches il s'est avéré que c'était les fonctionnaires espagnols qui protestaient contre l'austérité de leur nouveau président Mariano Rajoy: les coupes budgétaires « justes et nécessaires », les réformes improvisées du gouvernement auxquelles, s'ajoutent celles des majorités des administrations autonomes, non seulement ne créent pas d'emploi, mais réduisent en plus l'accès et la qualité des services publics de base et ouvrent le chemin à leur libéralisation.

Un appel à la grève général est lancé pour le 22 mai 2012.

Pendant cette journée de contestation il y a eu au total 56 arrestations dans Barcelone et 79 dans toute la Catalogne. Les manifestations, au départ non réprimées exaspèrent le gouvernement qui commence à prendre les mesure pour les faire cesser.

Au cœur de la vieille ville, les manifestants entourés par les policiers continuent à manifester.



La vie en Espagne !!

Les espagnols ont un mode de vie beaucoup plus détendu que le reste de l'Europe. Par exemple, la plupart des commerces sont fermés entre 14h00 et 17h00. Cette longue pause permet aux habitants de l'Espagne de manger, de se reposer et de passer du temps en famille.

Les espagnols sont très traditionnels, une danse très connue dans le monde qui fait référence à l'Espagne : le Flamenco. Dans la plupart des villes espagnoles, un spectacle de flamenco se passe tous les soirs de la semaine. Il y a aussi la cuisine, beaucoup de recettes se font partout en Espagne comme la paëlla, les tapas, le riz noir (cuisiné dans de l'encre de seiche), les fameux churros et d'autres différentes spécialités plus appétissantes les unes que les autres.

Le mode de vie de l'espagnol a plein d'autres choses à offrir que la cuisine et la danse... Les espagnols sont amicaux, accueillants, il y a un excellent climat et des paysages fabuleux.

Camille DE SA DOMINGUES

La sagrada familia: un chantier centenaire inachevé

Histoire

La sagrada familia a commencé à être construite en 1882 et elle est aujourd'hui toujours en construction. Cette œuvre a été réalisée par l'architecte Espagnol (catalan) Antonio Gaudí. Le 31 décembre 1881, Josep Maria Bocabella acquiert avec de l'argent collecté par l'aumône un flot de maisons. L'objectif est d'y élever une église dédiée à la Sainte Famille. Le premier architecte nommé est Francesc de Paula Villar i Lozano (son successeur sera Antonio Gaudí). Il élabore un projet d'église de style néo-gothique. Quand l'architecte Gaudí reprend le projet de l'église, il décida d'augmenter les dimensions et change l'aspect de l'église. Il savait qu'il ne verra jamais son œuvre finit. Renversé par un tramway, Antonio Gaudí décéda en 1926. Il est enterré dans la crypte, dans la chapelle dédiée à la Mère de Dieu des Carmes.

Tourisme

La construction de la Sagrada Família n'est financée que par l'aumône et les dons à l'exclusion de tous fonds publics. La majorité des donateurs sont anonyme et les montants inconnus.

La majeure partie des fonds provient des entrées pour la visite du temple. En 2008, 2,7 millions de personnes ont visité le temple. Les tarifs des entrées individuelles s'échelonnent entre 10 et 16 Euros.

Après une baisse de 27 % des visiteurs en 2009, le budget alloué à la construction était de 18 millions d'euros.

Les fonds et le rythme de construction sont gérés par la "Eudarió de la junta constructora del Temple Expiatori de la Sagrada Família". C'est une association à but non lucratif autonome et privée créée en 1893 et présidée par l'archevêque de Barcelone.

La sagrada familia est l'un des monuments les plus célèbres d'Espagne, c'est même le monument le plus célèbre avec en Espagne dépassant l'Alhambra de Grenade et le musée du Prado à Madrid. En 2008, elle a en effet attiré plus de 2,7 millions de visiteurs. L'œuvre réalisée du vivant d'Antonio Gaudí, la crypte et la façade de la Nativité, a été déclarée patrimoine de l'humanité par l'Unesco en 2005.

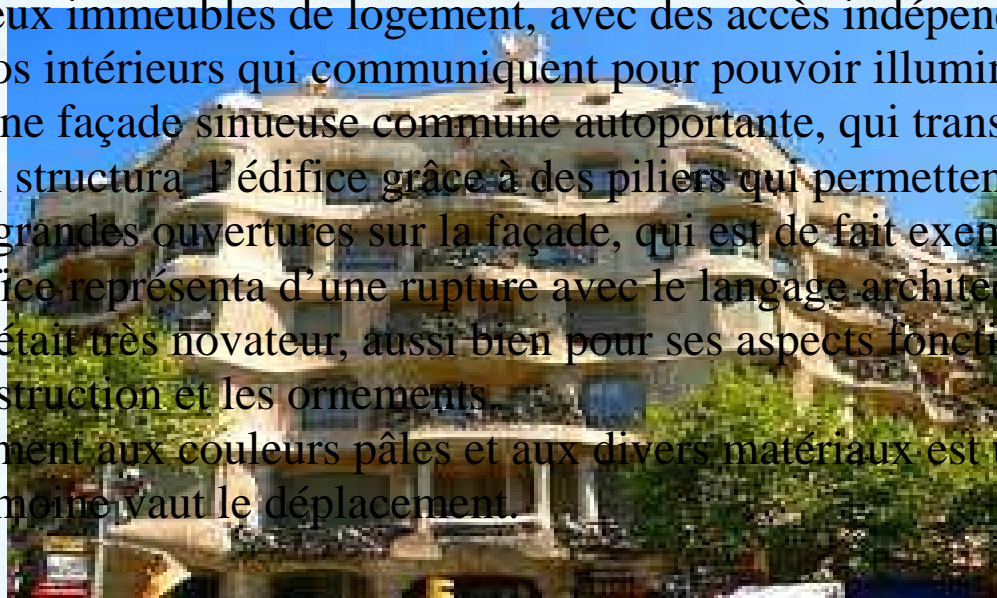
La casa mila

La Casa Mila, aussi appelée la « Pedrera » ou « Carrière », en raison de son aspect extérieur pierreux qui rappelle celui d'une Carrière à ciel ouvert. Elle a été nommée patrimoine mondiale de l'Unesco.

La casa mila a été construite entre 1906 et 1912 par Antoni Gaudi i Cornet. L'industriel Pere Milà, et son épouse Roser Segimon, commandèrent à Gaudi la construction d'un bâtiment sur une parcelle située à la limite entre Barcelone et la commune de Gracia, prévoyant de destiner l'étage principal à leur résidence privée et de louer les étages restants.

Gaudi construisit deux immeubles de logement, avec des accès indépendants, organisés autour de deux patios intérieurs qui communiquent pour pouvoir illuminer tous les logements et avec une façade sinueuse commune autoportante, qui transmet le rythme intérieur. De plus, il structura l'édifice grâce à des piliers qui permettent de disposer d'un étage libre avec de grandes ouvertures sur la façade, qui est de fait exemptée des fonctions de charges. Cet édifice représente d'une rupture avec le langage architecturale de l'époque, puisqu'il était très novateur, aussi bien pour ses aspects fonctionnels qu'en ce qui concerne la construction et les ornements.

Critique : Ce bâtiment aux couleurs pâles et aux divers matériaux est une visite à faire en famille. Ce patrimoine vaut le déplacement.



Joan Miró

Miró est un peintre et sculpteur espagnol du XXème siècle. Il fait partie du mouvement surréaliste et cubiste.

En son honneur a été fondée à Barcelone la « Fondation Miró », en 1975. C'est un centre culturel et artistique consacré à la présentation des nouvelles tendances de l'art contemporain. Elle est au départ financée par un important fond offert par le maître. D'autres lieux possèdent d'importantes collections d'œuvres de Miró, comme la Fondation Pilar et Joan Miró de Palma de Majorque, le Musée national d'art moderne de Paris, le musée d'art moderne de Lille et le museum of Modern Art de New York.

Romane CHAMPALLOU et Maëva BERTRAND.



La police espagnole

En Espagne, on trouve trois échelons de police : la guardia civil, police militaire nationale, la police régionale, financée par la communauté autonome à laquelle elle est rattachée, et la policia local, police municipale.

Comparable à la gendarmerie nationale, la guardia civil est une force de police nationale, militaire, et placée sous la tutelle de 4 ministères :

. Le ministère de l'intérieur, pour toutes les missions de sécurité sur le territoire national : douanes, sécurité publique etc.

. Le ministère de la défense, pour l'exécution des missions à caractère militaire, peut mettre le corps sous subordination militaire en temps de guerre.

. Le ministère de la justice commande la branche judiciaire.

. Le ministère des finances veille à l'accomplissement des missions fiscales, tels que les saisies, les contrôles et les expulsions.

Chaque communauté indépendante d'Espagne possède également sa propre force de police : en Catalogne par exemple, on trouve les « mossos d'esquadra », l'une des forces de police civile les plus anciennes d'Europe, créée en 1721, et qui a pour rôle très délicat le déminage et la lutte anti-émeute, en Catalogne, des missions très récurrentes en ces temps d'instabilité politique.

Viennent enfin les polices municipales, appelées « policia local » financées par les municipalités et qui s'occupent essentiellement de la répression des larcins dans les villes affectées par le vol à l'étalage.

Valentin CHICOISNE



Une danse haute en couleur

Ce spectacle de Flamenco nous a été présenté à la fin de notre voyage à Barcelone. Le Flamenco est une danse purement Espagnole. Elle est basée sur le folklore. La représentation du spectacle était tellement belle, que nous n'avons pas vu le temps passer. Les danses très différentes de ce que nous pouvons voir en France, ont été appréciées par tous les élèves. Les costumes étaient magnifiques, très colorés et les robes avec leurs volants, donnaient au spectacle du mouvement. Durant ce spectacle, on voyait les musiciens et les chanteurs passionnés qui jouaient et chantaient à l'arrière des danseurs. Les danses étaient impressionnantes, les danseurs faisaient aussi des castagnettes et des claquettes. Un beau spectacle qui nous a émerveillés. Ce spectacle a été accompagné d'un repas typique Espagnol, « la paëlla ». A la fin de ce spectacle nous avons repris le trajet avec toujours des étoiles dans les yeux.

Claire DEVISMES et Maurine DA FONTE .



La cuisine espagnole est une cuisine variée, qui est constituée de gastronomie, de différentes régions, donc qui est difficile à caractériser ! Il existe plusieurs plats régionaux qui se sont développés au point d'être reconnus au niveau national comme la paella ou les tapas. La base de la cuisine espagnole est l'huile d'olive, l'Espagne étant le premier producteur au monde de ce produit, selon le Conseil Oléicole International. On utilise aussi le poivron, l'ail, la tomate, l'oignon, le riz, et certains poissons et viandes sont des ingrédients que l'on retrouve à la base de la plupart des plats cuisinés. Mais le jambon reste quand même le produit numéro un en Espagne.

Certaines spécialités :

Tapas : Amuse-gueule (Paella, Jambon cru...)

Churros : Pâtisserie souvent dégustée lors de fêtes ou au petit-déjeuner

Jambon serrano : Jambon cru fait à partir des pattes arrière d'un porc blanc

Fabada asturiana : c'est un genre de cassoulet

Paella : Plat à base de riz, cuit à la poêle, d'où son nom la paella

Patatas a l'importancia : Ragout frit, et des patates panées

Chorizo : saucisson fait à base de viande de porc.

Le petit-déjeuner espagnol est constitué :

-Un chocolat chaud à la cannelle

-Churros, nature ou au chocolat

-Jus de fruit

-Salade de fruit (melon, pastèque,...)

-Tortas (petite tarte de sucre, de citron ou d'anis)

Que mange-t-on au déjeuner ?

Généralement avant de manger, les Espagnols prennent un apéritif comme du jambon cru, des tapas, du chorizo... Puis vient le moment du plat principal ! Paella, tapas de fruits de mer, de jambon cru ou de fromage sont au rendez-vous ! En finissant avec des churros, une salade de fruit, un gâteau basque ou même avec des madeleines espagnoles.

Enfin le dîner :

Pas avant 21h ! Les restaurants n'ouvrent généralement pas avant 20h. Pendant les mois d'été et les week-ends, le dîner a lieu encore plus tard que le reste de l'année. Les Espagnols se mettent à table à minuit ! Le dîner est plus léger que le déjeuner. Il est souvent composé d'une salade ou d'un sandwich. L'heure du dîner est également un bon moment pour déguster les fameuses tapas.