

CÁCERES NOUS ATTEND DU 7 AU 9 MARS



CÁCERES
corazón monumental
25 AÑOS PATRIMONIO
DE LA HUMANIDAD

Cáceres sera la ville choisie qui va saluer notre prochain Congrès.
Nous nous faisons l'écho de la proposition de notre délégué en Estrémadure qui, suite au Congrès à La Rioja en 2011, a proposé sa ville en tant qu'alternative pour une prochaine convention.

Son important patrimoine cultural, historique et artistique a été maintes fois reconnu à travers plusieurs prix dont: Ville Patrimoine de l'Humanité par l'UNESCO et Troisième Ensemble Monumental de l'Europe. Cáceres fait partie d'ailleurs des reseaux touristiques tels que le Groupe de Villes Patrimoine de l'Humanité, le Réseau des Quartiers Juifs de l'Espagne « Chemins de Séfarad » et du Réseau de Coopération de Villes dans la Route-Chemin de l'Argent. **CÁCERES EST UNE VILLE DU PRÉSENT QUI REGARDE VERS LE FUTUR SANS OUBLIER SON PASSÉ.**

La partie de la Ville Monumentale de Cáceres nous emmène facilement à d'autres époques. De beaux coins, des palais, des églises et des tours, les unes très belles et élégantes, les autres mutilées... La lumière reflétée à la tombée du jour sur les rochers nous emmène à prolonger les balades à travers la ville jusqu'au tard et en profiter du spectacle lors d'un dîner ou d'un concert, la lune en étant le témoin.



Ce sont ses **fêtes de Semaine Sainte** celles qui sont considérées les plus importantes et déclarées d'Intérêt Touristique National ; son originalité demeure dans le fait que la plupart de ses processions parcourent la Ville Monumentale, en tant que défilés d'immense beauté auxquels il faut ajouter le cadre incomparable de son parcours ; **et Saint Jorge, le Patron de Cáceres**, dont la festivité



commence le 22 Avril avec le défilé des maures et des chrétiens et le brulage du drangon dans la Grand Place où la reconquête de la ville est mise en scène.



La **gastronomie** de Cáceres est caractérisée par sa simplicité et son bon goût; c'est une cuisine propre aux bergers et aux paysans, adaptée aux bons palais où il faut souligner les ragoûts de mouton, la charcuterie, les fromages, les desserts, tout arrosé avec un bon vin du pays. À mettre en valeur également les produits issus du mouton et du cochon dont la charcuterie qui a un grand prestige. Les plats de chasse sont un autre élément important de sa cuisine. Le ragoût de pain frit, issu de la cuisine d'origine pastorale, c'est l'un des plats pris autant au petit-déjeuner qu'au déjeuner. Parmi les fromages, à rappeler ceux connus comme *Torta de Casar*; et en tant que pâtisserie, les gâteaux à base de *chicharrones* et les *perrunillas*. Quant aux vins, on consomme ceux du pays : le vin *pitarra*, élaboré de manière artisanale.

À ce moment-là, la région de la Vallée du Jerte jouit d'une grande importance et c'est là où l'on cultive des pruneaux, des poires, des figes, des marrons et des framboises, des mirtilles et groseilles et des mûres de la forêt. D'ailleurs, la cuisine de la région est célèbre grâce à d'autres produits tels que la paprika, les marrons ou le miel. Les eaux-de-vie et les liqueurs de la Vallée sont, dans l'actualité, l'un des produits de plus grand prestige et qualité de la gastronomie d'Estrémadure, comme les liqueurs de cerise, de poire, de framboise ou les kirchs.



RENSEIGNEMENTS PRATIQUES:

- ✚ **Événement:** Congrès de l'APDPE
- ✚ **Date:** du 7 au 9 Mars 2013
- ✚ **Endroit:** Cáceres



- ✚ **Hotel:** Barceló V Centenario 4*.
Chambre double (demie pension: logement et petit-déjeuner). TVA compris **56 €**



- ✚ **Siège du Congrès:** Complexe culturel San Francisco. Ancien et splendide Monastère San Francisco Antiguo el Real, au bord de la chaussée romaine, le Chemin de l'Argent.



- ✚ **Collaborateurs:**



À BIENTÔT À CÁCERES!!!