

BULLETIN AVRIL 2026



Programme des activités

Jeudi 2 avril : Assemblée Générale de l'UFTM à 16h30 au 45, rue Calatayud à Moraira.

Mardi 7 avril : rando engagée Covalta et La Cruz depuis Font del Baladre / 12,00 km / 600 m de dénivelé+ / 5h30 de marche / difficulté 4/5. Guide : Henri-Claude.

Vendredi 10 avril : journée culturelle à Alicante - visite historique de la vieille ville, avec guide en français, déjeuner au restaurant Terra Prosecco et visite du MACA (musée d'art contemporain d'Alicante).

Mardi 14 avril : randonnée modérée+ dans la Vall de la Gallinera Beniali, Mirador de Xap, Benirrama, Beniali, avec déjeuner / 10 km / 350 m de dénivelé+ / 6h30 de marche / difficulté 4/5. Guide : Bernard B.

Vendredi 17 avril : restaurant du mois Vall de Pop à Lliber. Voir ci-dessous.

Mardi 21 avril : balade à l'embouchure du Rio Algar à Altea, 5 km / pratiquement pas de dénivelé / 2h00 de marche / difficulté 1/5. Guide : Guy R.

Cours d'espagnol :

Etant donné le peu de membres disponibles pour suivre régulièrement ces cours, le comité de l'UFTM a décidé de demander à Laura Hillstead, la professeure, de traiter directement cette activité. Cependant, les cours continueront de se donner au local habituel. Les informations complémentaires suivront.

Restaurant d'avril

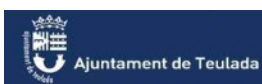
Val de Pop, Lliber | vendredi 17 avril à 13h30 |
recommandé par Françoise et Maurice J. - organisé par Andrea et Thierry BdR.

Points forts : une cuisine créative et une belle vue sur la vallée.

2 entrées individuelles

Poisson, viande ou riz au choix / Dessert et café

Prix : 41€ avec coupe de cava, boissons et service compris.



Message du comité

Chers amis,

Le mois de mars a été particulièrement dense, riche en activités et en moments de partage. Nous avons tout d'abord vécu une très belle journée à Valence, qui a su marier avec bonheur découvertes historiques et expériences immersives plus contemporaines. Entre patrimoine, culture et technologies virtuelles, cette escapade a offert à chacun une façon originale de voyager à travers le temps.

La montagne n'a pas été en reste avec un exploit de nos cyclistes et deux journées de marche qui ont largement mis à l'honneur le côté – parfois très – sportif de nos participants. Les paysages splendides et l'air vivifiant de l'arrière-pays ont récompensé les efforts de chacun, dans une ambiance toujours aussi conviviale.

Parallèlement, les randonnées se sont multipliées, organisées en différents niveaux afin que chacun puisse trouver son rythme et son plaisir. Ces sorties régulières restent l'un des piliers de la vie du club, mêlant découverte de la nature, activité physique et échanges amicaux.

Dernière ligne droite avant notre prochaine assemblée générale. Nous espérons qu'elle sera non seulement un moment d'échanges, fidèle à l'esprit de notre association, mais aussi une belle occasion de faire plus ample connaissance avec les nouveaux membres du comité et de partager tous ensemble les perspectives et projets qui animeront les mois à venir.

Avec notre amitié,

Henri-Claude, Michel, Marie-Claire et Jean-Marc.

Bienvenue aux nouveaux membres

Martine Lintermans

Anniversaires d'avril

PASBECQ Hervé	03	ROBERT Raphael	19
ERNAULT Thierry	04	MOECHARS Guy	22
SOLIVARET - COURT Pascale	05	WIERZBICKI Christian	23
LEDOUX Alain	12	RENOTTE Alex	25
SANCHEZ Denis	16	FERRIERE Claudy	27
DA SILVA Sylvie	17	DEGREEF Patrick	28
CIRIER Fanny	18	LECUYER Alain	28



Restaurant de mars

Corales - Javea

Une grande et belle table réunissait 25 convives dans ce restaurant situé à deux pas de la plage de l'Arenal. Nous avons été chaleureusement accueillis autour d'une coupe de cava, tandis que les dames recevaient chacune une ravissante rose rouge, délicate attention offerte par Thierry BdR. Le repas a pleinement tenu ses promesses. Du carpaccio de thon rouge relevé de saveurs subtiles jusqu'au chocolat de Dubaï aux accents exotiques, chaque assiette a fait l'unanimité.

Aussi chaleureuses qu'animées, les conversations se sont prolongées avec plaisir jusqu'en fin d'après-midi.



Randonnées et balades

Sur les sentiers de la Vall de Laguar, vendredi 13 mars

Pour cause d'intempéries, la sortie prévue le 10 mars a dû être reportée. Mais, comme souvent dans la région, la pluie a finalement laissé place à un magnifique ciel bleu qui a offert aux marcheurs une journée idéale pour profiter de ce superbe coin de la Marina Alta. Arrivés à Murla, Bernard (le guide), Marie, Muriel et Michel, Philippe L, Brigitte C, Françoise D, Christine et Hugues, Monique et Patrice, Daniel C, Édouard, Didier, Pascale et Jean-Marc, entament une randonnée annoncée comme exigeante et particulièrement variée.



La première partie de l'itinéraire, la plus sportive, se déroule sur les contreforts de la face nord de la Sierra du Cavall Verd. Pendant près de trois heures, les seize marcheurs progressent sur un itinéraire alternant sentiers bien tracés, pistes forestières et petites routes paisibles. Entrecoupée d'une pause casse-croûte au lavoir de Campell, bien alimenté en eau, la montée régulière — environ 400 mètres de dénivelé — réchauffe rapidement les jambes. L'effort est largement récompensé par de magnifiques panoramas. Au fil du chemin, les paysages s'ouvrent sur la plaine d'Ondara, la Segaria et les reliefs spectaculaires du Barranco del Infern. Le parcours passe également près de plusieurs sources toutes bien approvisionnées



A 13h30, les randonneurs atteignent le restaurant L'Oasis, pour un déjeuner bien mérité. L'après-midi, le retour s'effectue au cœur même de la Vall de Laguar, avec la traversée des villages de Fleix et de Campell, offrant une autre facette de la vallée, plus rurale et paisible. C'est là que Bernard laisse à ses assistants le soin de ramener le groupe au point de départ et quitte la partie en raison d'une blessure survenue lors d'une récente reconnaissance de parcours. Cette portion de l'itinéraire, majoritairement descendante, permet de profiter tranquillement du paysage après les efforts du matin.



Au total, la randonnée aura couvert près de 15 kilomètres pour environ 485 mètres de dénivelé positif. Une belle journée de marche où l'effort sportif s'est harmonieusement combiné avec la découverte de paysages remarquables et avec les plaisirs de la convivialité. Chacun gardera le souvenir d'une Vall de Laguar lumineuse et accueillante, idéale pour une randonnée de printemps.

Initiation à la randonnée au cœur de la Vall de Pop, vendredi 13 mars



Bis repetita... Grand bleu également sur la Vall de Pop au moment où les seize participants se retrouvent près du bureau de tourisme de Jalón, point de départ de cette promenade annoncée comme un bon mélange de balade et de petite randonnée. Guidés par Guy, les marcheurs entament la matinée par la montée du chemin de croix menant au parc du Tossalet, qui domine le village de Jalón. L'effort, finalement assez bref, est largement récompensé par une belle vue sur le village et les collines environnantes.

La marche se poursuit ensuite à travers bois durant une trentaine de minutes pour rejoindre une petite route en direction du puits de l'*Assegador* (chemin typique de la Communauté valencienne spécialement conçu pour le passage du bétail). Dans cette vallée où l'eau a toujours été précieuse, les puits et citernes jouaient un rôle essentiel pour les cultures et les troupeaux.

Le village une fois retraversé, très vite, le parcours quitte les rues pour rejoindre un chemin de campagne serpentant à travers les vignes. Cette portion de l'itinéraire conduit jusqu'à l'un des points forts de la sortie : la *Bassa de Sapena* ou *Dels Arcs*, un impressionnant réservoir du XVIII^e siècle, parfaitement conservé, remarquable par ses colonnes et ses arches en pierre. Constituant un site aussi surprenant que photogénique, cet ancien ouvrage est aussi lié aux systèmes traditionnels d'irrigation. Nous empruntons de paisibles sentiers en direction de Llíber, en longeant le cours d'eau jusqu'au pied de falaises bien connues des amateurs d'escalade, offrant un contraste saisissant entre les parois rocheuses et les vignobles de la vallée. Là où nous devons initialement traverser, le passage se révèle impraticable, les pluies violentes des jours précédents ayant fortement grossi le cours d'eau. Qu'à cela ne tienne : nous reprenons un autre itinéraire.

Tout au long du parcours, la Vall de Pop se dévoile dans toute sa beauté : collines douces, vignes alignées et paysages lumineux qui font tout le charme de cette région.

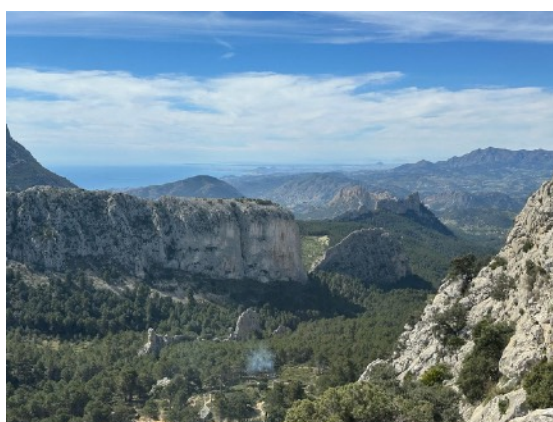
Pour conclure la matinée, nous nous retrouvons au restaurant à 13... un vendredi 13 ! Une circonstance qui, manifestement, ne porte pas malheur puisque la sortie se termine à l'Aleluya, une valeur sûre, autour d'un sympathique repas de tapas.



Randonnée à la Sella Goleró, mercredi 18 mars



Commencée en pente douce dans un paysage matinal tout en douceur et en beauté, la rando guidée par Henri-Claude et Catherine se poursuit en sous-bois avant d'attaquer la première montée. Ni très longue, ni très difficile, à part certains passages creusés en forme de cuvettes raides et glissantes. Le temps d'un *almuerzo* et nos seize marcheurs (y compris Sabine, Michel et Anne, Pascale et Jean-Marc, Marina et Hervé et leur invitée Svetlana, Daniel B, Philippe D, Nathalie et Bernard, Robert H et Denis) s'engagent dans la pente qui mène à la crête sommitale. Et celle-là, elle ne rigole plus. Parfaitement dessiné, le sentier grimpe implacablement, virage après virage, sans faire mine d'arriver au bout de ses lacets. Là-haut, la vue est imprenable sur l'Aïtana, le plus haut sommet de la région. Côté sud, le paysage est encore plus à tomber...



Il est déjà midi et la descente va nous prendre plus de deux heures. Donc en route pour de nouvelles aventures ! Concentration maximale du début à la fin. Nous approchons du Passet del Goleró, la dernière montée du parcours mais la plus spectaculaire. Après avoir surmonté un dernier obstacle, nous attaquons le Passet en ordre dispersé. Et on ne se lasse pas. Il ne reste plus qu'à suivre le chemin forestier puis longer une grande falaise avant de plonger littéralement dans un dernier *barranc*. Notre petit groupe s'étire tranquillement... Les 13,70 km et les 620 m de dénivelé de la rando sont passés comme une lettre à la poste en 5 heures et 5 minutes. Dernier rendez-vous à Sella pour un repos bien mérité au restaurant El Trésor, au soleil et en terrasse, c'est à dire en plein milieu de la rue ! Un renvoi d'ascenseur bien mérité à Hector, le propriétaire de ce resto et d'une portion de terrain que nous avons pu traverser avec son autorisation, au cours de la randonnée.



Ateliers

Dégustation de vins pétillants à Jalón, jeudi 12 mars

La découverte des vins d'Espagne s'est poursuivie par une dégustation de vins effervescents pour 24 de nos adhérents dont près de 40% de femmes... On a frôlé la parité ! A cette occasion, nous avons inauguré les locaux fraîchement aménagés et ouverts pour l'occasion au premier étage de la Cave Bouquet. Robert et Nuria les cavistes et Jorge l'animateur nous ont chaleureusement accueillis et nous ont fait mettre un pied dans un univers assez méconnu.



La plupart d'entre-nous connaissent le cava, cette boisson à bulles espagnole mais peu se doutent avant cette séance de la diversité des forces en présence sur le territoire. Jorge nous retrace l'histoire de ces vins si particuliers dont l'origine est romaine et la maîtrise du savoir-faire française, à Limoux tout d'abord (1531) puis en Champagne un siècle plus tard avec un moine resté célèbre : Dom Pérignon.

En Espagne, c'est tout d'abord à Penedès en Catalogne que les vigneron ont fait leurs premières armes dans le domaine du pétillant et labelisé le terme "cava". Mais toute l'Espagne s'y est mise et, au moment d'entrer dans la Communauté européenne, sept régions ont obtenu de pouvoir utiliser cette appellation, de l'Estrémadure à Valence (Requena seulement) en passant par le Pays Basque, La Rioja, la Navarre, l'Aragon et bien sûr la Catalogne. Les cépages utilisés se sont différenciés en ne se limitant pas aux trois raisins traditionnels d'origine catalane : *Xarello*, *Macabeo* et *Parrellada*.

Les méthodes de vinification se sont également diversifiées et deux d'entre-elles retiennent notre attention : la méthode ancestrale (nous avons goûté deux vins caractérisés par une seule fermentation en bouteille) et la fameuse méthode champenoise (les 5 autres vins). Nous voyageons tout autour de l'Espagne, notamment au Pays Basque avec l'Izar-Leku qui plaît beaucoup pour terminer par le niveau d'excellence atteint par les producteurs de Catalogne qui ont créé leur propre appellation *Corpinat* regroupant désormais les plus grands flacons de cette catégorie. L'ambiance plutôt calme au début de la dégustation se réchauffe rapidement au gré de la succession des vins dégustés et des délicieuses tapas qui les accompagnent (mention spéciale pour *l'ensaladilla* sur un biscuit salé et sa *gamba* mi-cuite et la crème de pommes de terre truffée avec son oeuf de perdrix).

Nous remercions nos hôtes pour cet agréable moment partagé et tout particulièrement Jorge dont les connaissances et l'intérêt particulier qu'il porte dans ce domaine nous ont épatés ! C'est décidé, nous donnerons une suite à cette première édition pour découvrir d'autres aspects de la viticulture espagnole.



Excursions et visites

Chronique d'une journée à Valence, vendredi 6 mars



Au petit matin, nous embarquons à 24 dans un bus XXL direction Valence. Le temps n'est pas franchement beau mais notre programme prévoit surtout des visites à l'abri : deux églises, un musée et une bonne dose de réalité virtuelle. Parfait pour s'offrir une petite parenthèse quand le réel fait un peu grise mine. Deux heures et quelques trombes d'eau plus tard, première halte au *Mercado Central*. Même sous le ciel maussade, le lieu impressionne : une architecture moderniste splendide, de grandes verrières et des étals débordant de produits plus alléchants les uns que les autres. La visite ouvre l'appétit et nous faisons comme les Valenciens : un *almuerzo* rapide dans un café voisin, bondé et animé.

Juste en face nous attend l'église Santos Juanes, magnifique joyau baroque depuis 1693. Déjà spectaculaire avec ses dorures et son décor chargé, elle se prête désormais à un étonnant spectacle son et lumière qui fait revivre ses voûtes et ses fresques.



Nous retrouvons ensuite le gothique majestueux de la Lonja, ancien temple du commerce valencien au XVe siècle. Même en passant, le bâtiment mérite le détour : colonnes torsadées interminables, espaces grandioses, voûtes impressionnantes... Le lieu ne laisse personne indifférent. Puis direction l'église San Nicolás du Bari, souvent surnommée la chapelle Sixtine de Valence. Ici encore, la technologie vient dialoguer avec les fresques et les sculptures. Les angelots semblent prendre vie, les peintures s'animent, des floraisons éclatent au plafond, les couleurs chatoyantes saturent l'espace et donnent presque le tournis. Les cervicales souffrent un peu mais personne ne perd une miette de ce spectacle immersif.

- 1 Mercado Central
- 2 & 3 Santos Juanes
- 4 & 5 Lonja de la Seda
- 6 & 7 San Nicolás de Bari



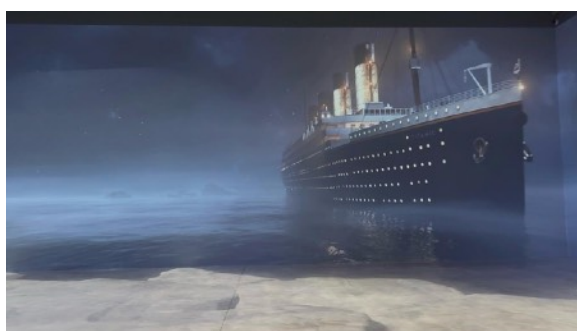


Et lorsque nous ressortons... surprise ! Le soleil est revenu. Une petite balade dans la vieille ville plus tard, nous arrivons à notre adresse fétiche : le restaurant Birlibirloque. Et comme toujours, la magie opère. C'est bon, rapide, chaleureux, et le rapport qualité-prix fait l'unanimité.

La dernière étape nous conduit au musée Bombas Gens, installé dans une ancienne usine de pompes hydrauliques construite en 1930, reconvertie pendant la guerre civile en fabrique de bombes, puis aujourd'hui en centre d'arts digitaux. Un lieu chargé d'histoire qui se spécialise dans les expositions immersives. Et cette fois, immersion n'est pas qu'un mot. Casques sur la tête, nous embarquons pour une expérience immersive consacrée au Titanic. Les images alternent réalisme et poésie. Puis, assis en première loge, nous assistons à la construction du paquebot, à l'embarquement des passagers, à la vie à bord, à la collision avec l'iceberg et au naufrage.

Ensuite vient la partie la plus surprenante : la plongée virtuelle vers l'épave découverte en 1985 à près de 4 000 mètres de profondeur. Cette fois, il ne s'agit plus seulement de regarder mais de participer, équipés à nouveau d'un casque permettant de s'immerger dans un environnement numérique en 3D. Deux par deux, nous marchons dans les couloirs, attendons l'ouverture d'une porte, observons l'épave depuis un sous-marin ou encore surprenons quelques instants la vie des passagers avant la catastrophe. L'illusion est bluffante et notre cerveau se laisse volontiers prendre au jeu. Et puis soudain, les casques tombent... retour à la réalité.

Le Titanic a sombré, la visite est terminée, la journée valencienne aussi. Nous troquons le paquebot pour notre bus... direction la maison, avec le sentiment d'avoir voyagé à la fois dans l'espace et dans le temps.



Escapade sportive en montagne, mercredi 25 et jeudi 26 mars

Pour cette nouvelle édition de la « Nuit à la montagne », Bernard et Nathalie, Anne et Michel, Marina, Dominique et Sabine, Denis, Pascale et Jean-Marc, Bernard et Françoise, Patrice, Magali et Hervé, et les guides Henri-Claude et Catherine mettent le cap sur deux sites emblématiques de la région valencienne, aussi spectaculaires que complémentaires. D'un côté, les gorges de Chulilla, haut lieu mondial de l'escalade avec ses falaises vertigineuses et ses célèbres ponts suspendus. De l'autre, la mythique Peña Cortada, un trésor d'ingénierie romaine classé bien d'intérêt culturel.



Jour 1 – Les gorges de Chulilla

Dès l'arrivée à Chulilla, le décor est planté : ciel bleu, lumière éclatante et falaises impressionnantes.

Le groupe s'élance sur la célèbre *Ruta de los Puentes colgantes*, le sentier des ponts suspendus. Le parcours nous entraîne dans les gorges du río Turia, où le sentier serpente entre parois rocheuses et passages vertigineux. Moment fort de la matinée : la traversée des ponts suspendus, oscillant doucement au-dessus de la rivière. Sensations garanties... et appareils photo en action ! Les 17 randonneurs poursuivent jusqu'au barrage de Loriguilla, construit au milieu du XXe siècle, avant de profiter d'une pause pique-nique dans un cadre idyllique, face au lac artificiel aux eaux turquoise.

Le retour, sous une chaleur plus marquée, offre une seconde occasion d'admirer les paysages – et, enfin, quelques alpinistes photogéniques accrochés aux falaises.

En fin de journée, une montée vers les ruines du château permet d'embrasser du regard tout le village de Chulilla. La journée se conclut dans une ambiance conviviale autour d'un dîner spécialement préparé par Carlos, à l'*hostal* El Pozo. De quoi recharger les batteries avant la seconde partie.



Jour 2 – Sur les traces des Romains : Calles et la Ruta del Aigua

Après une nuit réparatrice et un solide petit-déjeuner, changement d'ambiance, direction Calles pour la deuxième étape. Nous empruntons la *Ruta de la Peña Cortada*, une boucle plus exigeante (environ 12 km et 400 m de dénivelé), qui nous mène progressivement vers les vestiges impressionnants de l'époque romaine.



La montée initiale nous met rapidement dans le rythme, entre sentiers caillouteux et passages plus techniques vers le *Cerro de la Torre Castro* en passant par le *Corral del Tio Celestin* (Enclos de Tonton Célestin).

Au fil du parcours, le décor évolue : tunnels creusés dans la roche, tranchées aménagées, passages étroits... autant de témoignages du génie romain. L'émotion est palpable lorsque nous découvrons ces galeries taillées à la main il y a près de 2000 ans. Point d'orgue de la matinée : la traversée de l'aqueduc de la *Peña Cortada*, suspendu au-dessus du vide. Nous poursuivons jusqu'aux vestiges d'un second aqueduc, envahi par la végétation, avant d'entamer le retour vers la vallée.

La boucle se referme sur un déjeuner au Merendero Marina, ouvert spécialement pour nous avec un menu rustique (*morro de cerdo et Olla Churra*) dans une ambiance chaleureuse. Au-delà des paysages grandioses et des découvertes, ces deux journées auront surtout été marquées par le plaisir de partager l'effort. Et pour immortaliser le tout pas moins de 1212 photos ont été prises par nos photographes enthousiastes ! Vraiment révélateur de la richesse de cette aventure !

Les cyclotouristes à l'assaut du col de Tudons !

Fait exceptionnel, pour la première fois nous sommes sortis au-delà de nos trajets réguliers, bien au-dessus de Benidorm pour profiter de ces beaux paysages montagneux, accompagnés par un temps excellent. L'objectif était le col de Tudons, situé dans la Sierra de Aitana à 1 025 m d'altitude.

Quelques jours plus tard, nous nous sommes retrouvés avec plusieurs amis fidèles de la petite reine chez Tartine à Dénia pour déguster le vrai cassoulet de Castelnaudary, de Fabien & Pricilla, concocté avec des produits locaux de France et cuits au degré parfait !



Les photos prises lors des deux événements montrent qu'il est plus facile de sacrifier à la tradition d'une bonne table qu'à la dure ascension d'un col de deuxième catégorie.

Flore de notre région

Couleurs de fin d'hiver



Les amandiers jettent leurs derniers bouquets de fleurs roses dans la campagne d'Alcali notamment, tandis qu'au bord des sentiers de nouvelles fleurs apparaissent, accompagnant nos randonnées montagneuses...



Narcisse douteux (*Narcissus dubius*) qui pousse en altitude autour de 750 à 950 m et affectionne les zones sèches. Ici, il fait le bonheur d'une cétoine grise.



Ajonc de Provence (*Ulex Parviflorus*), l'une des plantes les plus précoces, dotée de touffes jaune doré hérissées d'épines très pointues.



Asphodèle (*Asphodelus cerasiferus*), une plante sans odeur de la famille des Liliacées, généralement blanche. Les fleurs sont groupées en grappes fleurissant du bas vers le haut.



Cynoglosse à feuilles de giroflée (*Pardoglossum cheirifolium*), spectaculaire par son abondant feuillage velu, argenté, et par ses petites fleurs pourpre foncé.

Globulaire buissonnante (*Globularia alypum*) formant d'importants buissons aux fleurs bleues dans les lieux rocailleux secs.



Découverte de l'Espagne

Las romerías

Un voyage entre spiritualité et vie locale

Certaines traditions traversent les siècles sans perdre leur vitalité. Les romerías en font indéniablement partie. Ces pèlerinages populaires, profondément ancrés dans la culture du pays, réunissent chaque année des milliers de personnes autour d'un sanctuaire, d'une chapelle ou d'un ermitage, le plus souvent situés à la campagne.

À mi-chemin entre démarche spirituelle et fête collective, ils révèlent une facette authentique de la culture espagnole où la foi, la convivialité et le plaisir d'être ensemble se rejoignent naturellement.



Dans certaines régions, les costumes traditionnels sont de mise : robes andalouses, chapeaux à larges bords ou tenues traditionnelles évoquent l'identité locale et renforcent l'atmosphère festive. Si les romerías sont célébrées dans de nombreuses régions du pays, certaines ont acquis une renommée particulière. La plus célèbre est sans doute celle d'El Rocío, près de Huelva en Andalousie (photos). Chaque année, des centaines de milliers de pèlerins convergent vers le sanctuaire de la Vierge du Rocío. Pendant plusieurs jours, la procession se transforme en une immense fête populaire mêlant ferveur religieuse et culture andalouse. C'est l'un des plus grands pèlerinages d'Europe.

Une tradition née de la dévotion

Organisées principalement au printemps, lorsque la nature reprend ses couleurs et que les journées s'allongent, les romerías rassemblent familles, amis et voisins dans une atmosphère à la fois solennelle et joyeuse. À l'origine, la romería est un acte de foi. Les fidèles quittent leur village ou leur ville pour se rendre en procession vers un lieu de culte dédié à un saint ou à une vierge protectrice. Ce déplacement collectif symbolise à la fois la dévotion et l'effort partagé. Le mot lui-même vient du terme *romero*, qui désignait autrefois les pèlerins se rendant à Rome.

Au fil du temps, cette démarche spirituelle s'est enrichie d'une dimension festive et communautaire. Aujourd'hui, si certains participants accomplissent toujours ce parcours dans un esprit de recueillement, beaucoup y prennent part pour le plaisir de vivre un moment convivial. La romería est ainsi devenue un rendez-vous social majeur. Si la procession reste au cœur de la journée, elle s'accompagne désormais de musique et de repas partagés. Le trajet vers l'ermitage constitue l'un des moments les plus marquants. Les participants avancent à pied, à cheval ou à bord de chars décorés de fleurs et de rubans colorés.





Présence dans toute l'Espagne

Célébrée fin avril, la Romería de Tegueste à Tenerife (**photo 1**) honore Saint Marc Évangéliste avec une procession animée de chars décorés, de groupes folkloriques et d'animaux, accompagnée de musique, danse, vin et gastronomie locale.

Moins médiatisées que celles d'Andalousie, les romerías de la Communauté valencienne n'en sont pas moins très suivies. Elles occupent une place importante dans le calendrier festif et rassemblent chaque année des milliers de participants.



Appelée également *La Peregrina*, la Romería de la *Santa Faz* (**photos 2 & 3**) a lieu le jeudi suivant le jeudi saint à Alicante. Une tradition vieille de 500 ans. C'est la plus importante en terme de participants après la *Romería del Rocio*. En 2025, près de 350 000 personnes ont parcouru les huit kilomètres séparant le centre-ville du monastère de la Santa Faz qui abrite une relique vénérée depuis des siècles.

À Valence, la fête dédiée à la *Mare de Déu dels Desemparats* (**photos 4 & 5**), patronne de la ville, donne également lieu à de grandes processions et à des rassemblements populaires. Le pèlerinage à la Vierge des Désespérés est l'une des traditions les plus ferventes de Valence, célébrée durant le deuxième dimanche de mai. Elle comprend le "*Traslado*" ou transfert de la statue depuis la Basilique de la *Virgen de los Desamparados* jusqu'à la Cathédrale, des pèlerinages à pied, des *masquetas* et une offrande de fleurs.

Ces événements illustrent la vitalité des traditions valenciennes et l'importance de la dimension collective dans les fêtes locales.



Les romerías de la Marina Alta : des fêtes à taille humaine

Au-delà de ces grands rassemblements spectaculaires, l'Espagne compte une multitude de *romerías* locales, souvent plus modestes mais tout aussi significatives pour les habitants. Chaque village possède sa propre célébration, liée à son histoire, à son saint protecteur ou à un ermitage particulier.

Dans la région de la Marina Alta, les *romerías* prennent une dimension plus intime. Elles sont étroitement liées aux ermitages ruraux et à l'histoire des villages.

À Dénia, le deuxième dimanche de mai, la romería de la *Mare de Déu dels Desemparats* (**photo 1**) rassemble les habitants autour d'un parcours traditionnel tandis que la romería en l'honneur de la *Virgen del Rocío* (**photos 2 & 3**), célébrée en juin le dimanche suivant la fête du Corpus Christi, s'inscrit également dans un programme festif plus large.

Plus à l'intérieur des terres, dans la Vall de Laguar (le 19 mars, la romería à la *ermita de Sant Josep* depuis Campell se termine par un repas à la coca maria) et dans la Vall d'Ebo (*Romería de Sant Miquel* début août), certaines empruntent d'anciens chemins de montagne menant à des ermitages isolés. Ces parcours offrent des paysages spectaculaires et une atmosphère particulièrement paisible où l'on ressent fortement le sentiment de communauté.

Peu touristiques mais ouvertes à tous, ces festivités constituent une occasion privilégiée de découvrir l'Espagne autrement. Elles permettent de partager un moment de vie locale, loin des circuits habituels.



À Teulada, Benissa, Dénia, Javea ou Pedreguer, la romería dédiée à Saint Vincent Ferrer (**Teulada photos 4, 5 & 6**) est l'une des plus répandues. Les habitants se rendent en procession jusqu'à l'ermitage du saint, souvent situé au cœur de la campagne. À Teulada, la procession conduit jusqu'à la *Ermita de la Font Santa*, un lieu emblématique profondément lié à l'histoire du village. La marche se poursuit ensuite par un repas collectif, des jeux traditionnels et des moments de convivialité partagés en famille, dans une atmosphère simple et chaleureuse.

Gastronomie valencienne

Borreta alicantina

Un plat rustique née de la vie quotidienne dans les montagnes alicantines

Ce plat très ancien, souvent appelé *Borreta alcoyana*, appartient à la tradition culinaire des régions de la Marina Alta, d'El Comtat et de L'Alcoià. Autrefois, paysans et bergers la préparaient comme un plat de subsistance, à partir d'ingrédients simples et nourrissants : pommes de terre, morue salée, poivrons secs et oignons. La présence de la morue s'explique par le commerce maritime avec l'Atlantique qui, à partir du XVI^e siècle, diffuse largement ce produit dans toute l'Espagne. Facile à conserver et riche en protéines, elle devient un aliment essentiel des populations rurales. La *borreta* est aussi liée aux traditions religieuses et festives : on la consomme volontiers durant la semaine sainte ou lors de fêtes locales comme les *Moros y Cristianos* de Alcoy.

L'origine du nom intrigue encore les historiens. Selon une première hypothèse, *borreta* dériverait du valencien *borra*, qui signifie « mélange » ou « amas », en référence au ragoût composé d'ingrédients modestes. Une autre théorie renvoie à l'histoire textile d'Alcoy, où *borra* désignait les fibres ou restes de laine récupérés dans les filatures. Par analogie, le nom du plat évoquerait ainsi un assemblage simple et rustique, image fidèle de cette cuisine populaire, humble et ingénieuse.

Ingrédients

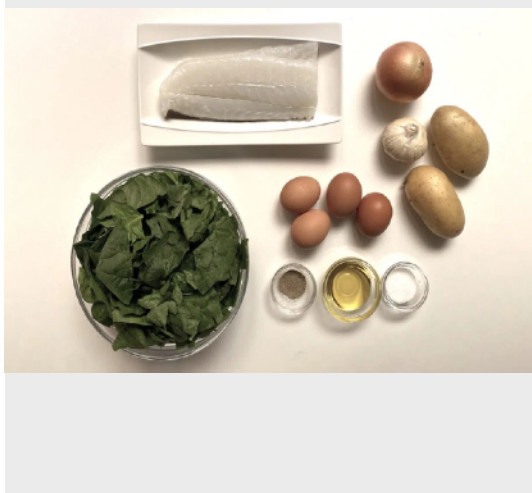
Pour 4 personnes

- 300 g d'épinards frais
- 300 g de morue salée émiettée
- 4 pommes de terre
- 2 piments ñora séchés
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 1 c. à café de paprika doux
- 4 œufs
- sel
- poivre noir moulu
- huile d'olive vierge extra
- 1,5 l d'eau



Préparation

- Avant de commencer, dessaler la morue émiettée par un trempage de 24 h, en changeant l'eau deux ou trois fois.
- Faire dorer la morue dans une casserole avec de l'huile.
- Retirer la morue une fois cuite.
- Dorer l'ail émincé dans la même casserole, ajouter le concentré de tomates et l'eau, l'oignon entier pelé et les poivrons rouges séchés, épépinés et coupés en deux.
- Laisser mijoter le tout pendant 10 m à feu doux.
- Ajouter le poivre noir et juste un peu de sel.
- Ajouter ensuite les pommes de terre pelées et grossièrement coupées.
- Laisse mijoter 20 m.
- Retirer ensuite un piment du ragoût et l'écraser au mortier pour plus de saveur et de couleur (facultatif).
- Ajouter les épinards et, quelques instants après, le poisson.
- Laisser cuire 4 min, puis goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Ajouter un œuf sur le plat par personne.
- Servir immédiatement avec de l'aïoli.



Le Comité

Président : *Henri-Claude Yautier* +34 692 596 185 henriclaude.yautier@me.com
Vice-président : *Michel Farcot* +33 610 216 668 michel.farcot@gmail.com
Secrétaire : *Marie-Claire Regniers* +34 608 638 871 archi_press@hotmail.com
Trésorier : *Jean-Marc Solivaret* +33 660 404 085 jeanmarc.solivaret@hotmail.fr
Président d'honneur : *Guy Regniers* +34 646 879 161 guyregniers34@gmail.com

Les activités UFTM et leurs responsables

Balades : Guy Regniers +34 646 879 161 guyregniers34@gmail.com
WhatsApp : [UFTM-Balade](#)

Randonnées : Henri-Claude Yautier +34 692 596 185 henriclaude.yautier@me.com,
avec la collaboration expérimentée de Bernard Bothy. WhatsApp : [UFTM-Rando](#)

Cyclotourisme : Appelez pour les dates de sorties. Michel Galibert +33 609 358 021
michel.galibert6@orange.fr et Michel Zueras +33 782 892 737 rauzaes@hotmail.com
Capitaine de sortie : Thierry Jourde +33 6 78 18 15 63 WhatsApp : [UFTM-Vélo Moraira](#)

Vélo balade et initiation VAE : Les dates de sorties sont communiquées quelques jours à l'avance en
fonction de la météo. Départ à 10h. Michel Farcot +33 6 10 21 66 68 michel.farcot@gmail.com
WhatsApp: [UFTM-Vélo balade](#)

Padel : Les lundis de 17h00 à 18h30 au Padel Center de Benissa, Costera del Povil. Pascale et Jean-
Marc Solivaret +33 660 404 085 jeanmarc.solivaret@hotmail.fr WhatsApp : [UFTM-Groupe padel](#).

Pétanque: Chaque mercredi à 15h00 au Parc « El Senillar » à Moraira (près de la plage de l'Ampolla).
Venez, il n'y a pas d'inscription ! WhatsApp : [UFTM-Pétanque](#)

Restaurant du mois : Henri-Claude Yautier +34 692 596 185 – WhatsApp : [UFTM-Resto du mois](#)

Club house bibliothèque : Tous les jeudis de 17h à 20h sur rendez-vous : Michel Farcot
+33 6 10 21 66 68 michel.farcot@gmail.com WhatsApp : [UFTM-Jeux de société](#)

Excursions et visites culturelles : Marie-Claire Regniers +34 608 638 871 archi_press@hotmail.com -
WhatsApp : [UFTM-Excursions et Sorties](#)

Cours d'espagnol : Guy Regniers +34 646 879 161 guyregniers34@gmail.com

Contactez chaque responsable pour vous faire inscrire dans les groupes WhatsApp de votre choix !

Rédaction du Bulletin : Marie-Claire Regniers +34 608 638 871 archi_press@hotmail.com
Le bulletin est adressé à tous par email. Il est aussi disponible en ligne sur www.uftm.club
Des exemplaires gracieusement imprimés par l'Ayuntamiento sont distribués lors des réunions
mensuelles.

Réunion mensuelle chaque 1^{er} jeudi du mois (sauf indication contraire).
Adresse : Calle Dr. Calatayud 45, 1^{er} étage, 03724 Moraira.
E-mail : comiteuftm@gmail.com - Site web : www.uftm.club
Compte bancaire : IBAN ES75 0081 1575 9000 0101 5707 - BIC BSABESBB