

Aujourd'hui en France

SAMEDI 30 JUILLET 2011

LE JOURNAL DE L'ÉTÉ

E

la France en fête | air d'été | découverte | série | jeux | concours

VOYAGER SANS QUITTER MA VILLE

Bordeaux, l'Espagnole

Rien n'oblige à prendre l'avion pour partir loin. Dans de grandes villes, l'aventure et le dépaysement sont parfois au coin de la rue. Comme Bordeaux, qui, malgré sa réputation de ville anglaise, prend de plus en plus des allures hispaniques.



« Les quais de la Garonne font penser au Guadalquivir, et à l'heure du paseo, on se croirait en Espagne », assure la danseuse chorégraphe Concha Castillo. « Dès le début du XIX^e siècle, Bordeaux a accueilli des affranchados, des intellectuels attirés par les idées de la Révolution française », rappelle Karina Lopez, la bibliothécaire de l'Institut Cervantes. « Au XX^e siècle, il y a eu trois vagues : une immigration économique dans les années 1920, une politique dans les années 1930 avec les républicains qui finissent le franquisme, et une nouvelle vague économique au début des années 1960 », précise-t-elle.

Une exposition nommée « España » à Bordeaux a une tradition taquine, avec notamment des corridos à Floirac jusqu'en 2008. Ce n'est pas un hasard si le futur grand équipement de spectacle va s'appeler Arena », remarque José Ruiz, chroniqueur sur France Bleu Gironde. « La recherche et l'enseignement de l'espagnol sont particulièrement déve-



BORDEAUX (GIRONDE), LE 26 JUILLET. José Ruiz, chroniqueur sur France Bleu Gironde, est l'une des figures de la communauté espagnole bordelaise.

loppés à Bordeaux », relève Laurent Béreau, cogérant de Contra portada, la « librairie de l'espagnol ». La galerie des Beaux-Arts de Bordeaux vient de réaliser une grande exposition baptisée « España », et la base sous-marine de rendre hommage aux républicains espagnols. La Fête du fleuve fin juin avait Bilbao comme invitée d'honneur. Sans oublier les nombreux bars à tapas et restaurants espagnols implantés dans la ville. Pas de doute, Bordeaux devient de plus en plus Burdeos ! Que bueno !

PIERRE SAUVÉY

José Ruiz, l'âme républicaine

« La grande vague de l'immigration espagnole à Bordeaux est celle des républicains. Mon père en faisait partie en 1939 », explique José Ruiz. « Il nous a laissé un livre qui raconte son odyssée depuis le départ de son village, jusqu'à son arrivée dans les camps des Pyrénées-Orientales, puis à Bordeaux. Prisonnier au camp de Sains-Médard-en-Jalles, il a dû construire la base sous-marine de Bordeaux avec des milliers d'autres

comme lui », confie cet animateur de France Bleu. « Lorsqu'il est décédé en 2006, j'ai fait éditer son livre, *Letras à un ami*. J'ai rencontré une quantité incroyable de gens qui avaient la même histoire que ma famille. Alors je me suis impliqué dans de nombreuses associations », explique-t-il. José est l'un des acteurs d'Ay Carmela, qui organise chaque année une manifestation culturelle pour l'anniversaire de la II^e République espagnole.

Ancien musicien de groupes bordelais des années 1980 (Sûlletos, Garmines), il anime l'association Bordeaux-Rock, qui promeut de jeunes talents. Sur France Bleu Gironde, il présente le journal des spectacles et le magazine gastronomique. « Je suis heureux de voir émerger Bordeaux l'Espagnole, avoue-t-il. Il y a eu jusqu'à 75 000 Espagnols ici, et il n'y a qu'à regarder l'annuaire pour voir cette formidable présence. »

PS

UNE SALLE DE SPECTACLE

Le Studio Concha Castillo

C'est la « familia flamenca » : Concha et Cati Castillo ont commencé le flamenco pratiquement au berceau. Elles ont donné leurs premiers cours entre 11 et 15 ans ! Lauréate de la bourse Lavoisier, Concha est partie dix ans à Séville avant de revenir créer à Bordeaux son studio Compagnie Concha Castillo, avec Cati et le guitariste flamenco Philippe Vranckx.

La chorégraphe danseuse vient de défendre sa création « Carmen c'est moi » à Avignon. Cati et Philippe prolongent au studio, du 1^{er} au 5 août, à 20 heures, leur « Flamenco Duo ». Pendant l'année, ils accueillent 150 élèves à partir de 3 ans ! Studio Compagnie Concha Castillo, 146, rue du Jardin-Public. Tél. 05.57.87.27.16. www.conchacastillo.com.



UNE RECETTE

La dorade à l'espagnole

2 PERSONNES
■ Une belle dorade royale (500 à 600 g) écaillée et vidée
■ Une dizaine de gousses d'ail
■ 10 cl de vinaigre de cidre
■ Huile d'olive, sel, poivre

Huiler la dorade, saler, poivrer et mettre à four chaud (180 °C), 15 à 20 minutes. Éplucher l'ail, l'émincer, le faire dorer doucement à l'huile d'olive dans une poêle. Ouvrir la dorade en deux, enlever les arêtes. Déglacer la poêle avec l'ail avec le vinaigre de cidre. Napper la dorade avec l'ail et le jus de vinaigre de cidre allé. Servir chaud.

UN LIEU CULTUREL

La librairie Contra portada

Contra portada, la librairie de l'espagnol, a été créée il y a quinze mois par Laurent Béreau et son associé espagnol Fernando Tabernero. Tous deux travaillaient à Madrid pour un éditeur espagnol et ont décidé de créer une librairie en France. « Nous avons choisi Bordeaux pour sa grande population hispanophone et ses nombreux élèves et étudiants apprenant la langue », explique Laurent Béreau. Contra portada est déjà adoptée par les universitaires, les étudiants et les profs de toute l'Aquitaine et largement au-delà ! 14, rue Saint-James. Tél. 05.47.29.75.72. (fermée 1^{er} quinzaine d'août). www.contraportada.fr.



BORDEAUX (GIRONDE), LE 26 JUILLET. Laurent Béreau et Fernando Tabernero.

UN COMMERCE

La boutique du restaurant El Asador

La Boutique espagnole a été créée par Bernard Nadaux Indias, alias Don Bernardo, à proximité immédiate de son restaurant El Asador, sur les quais de Bordeaux. « J'ai envie d'un vrai coin d'Espagne. C'est ce que j'ai fait avec mon restaurant, son patio sévillan, son bar à la culture tauromachique affirmée, et la boutique espagnole, où l'on trouve des choses très variées : affiches, tee-shirts, porte-clés de la Puerta del Sol, huile d'olive, jambons ibériques, éventails ou vins d'Espagne », explique le restaurateur. 7, quai de la Monnaie, Bordeaux. Tél. 05.56.33.11.53.



BORDEAUX (GIRONDE), LE 26 JUILLET. Bernard Nadaux Indias propose des produits espagnols variés.