

WESTJET MAGAZINE

GARDEZ-MOI!
ARTICLES
DE FOND
EN FRANÇAIS

WELCOME TO **BARCELONA**



VANCOUVER
8 NEIGHBOURHOODS
YOU MUST EXPLORE

HANG TEN
SURFING SPOTS
THAT WILL
SURPRISE YOU

HAVANA

SCOTLAND

PARIS

MONTREAL

THE BEST OF BARCELONA

LE MEILLEUR DE BARCELONE

Our advice on how to enjoy an effortless Spanish holiday in WestJet's newest destination.

Quelques conseils pour profiter de vos vacances à Barcelone, la dernière destination de WestJet.

WORDS BY | PAR NATASHA MEKHAIL



GETTING THERE

WestJet flies to Barcelona three times a week from Toronto starting May 24.

S'Y RENDRE

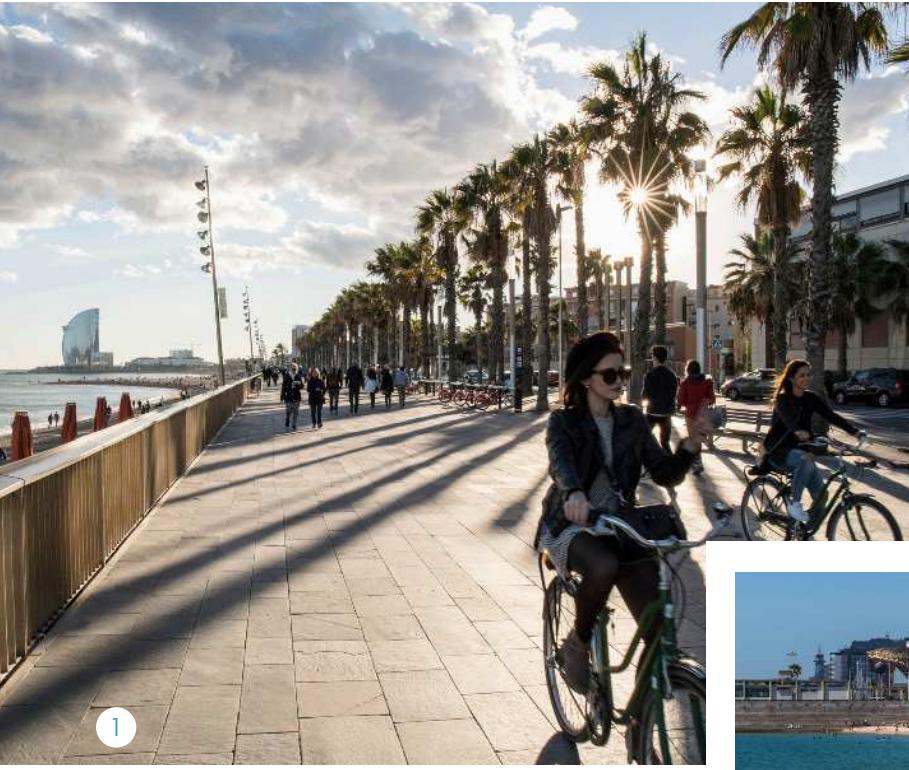
WestJet dessert Barcelone trois fois par semaine au départ de Toronto à compter du 24 mai.

PHOTO: RODRIGO M. NUNES/ISTOCK

A trip to Barcelona is like rolling five holidays into one. Want a sun destination? It has nine urban beaches on the Mediterranean Sea. Like nightlife? The party gets going around 3 a.m. Bit of a foodie? There are 22 Michelin-starred restaurants. Dream of wine? The Cava region is a train-ride away. Appreciate history? The city has been inhabited since the Roman era. Even with all this, the best way to experience Catalonia's capital is by tossing away your agenda. Barcelona is about getting lost in the Gothic Quarter's twisted streets, whiling away hours in tapas bars and joining locals as they meander from morning coffee to late-night cocktail.

Un voyage à Barcelone équivaut à cinq expériences de vacances. Vous voulez du soleil? La ville compte neuf plages au bord de la Méditerranée. Vous aimez la vie nocturne? La fête démarre vers 3 h. Vous êtes un peu gastronome? Il y a 22 restaurants étoilés par Michelin. Vous rêvez de bon vin? Il suffit de prendre le train vers la région de Cava. L'histoire vous intéresse? La ville est habitée depuis l'époque romaine. La meilleure façon d'explorer la capitale de la Catalogne est de ne faire aucun plan. Perdez-vous dans les ruelles tortueuses du quartier gothique, détendez-vous dans les bars à tapas et accompagnez les Barcelonais entre le café matinal et le cocktail tardif.





1

El Mar Mediterráneo

Crystalline waters and powdery white sand aren't normally synonymous with city beaches, but Barcelona's nine are internationally certified for their environmental management, so you can hit the Mediterranean coastline with confidence to swim, paddleboard or simply sun yourself. Here are four of our favourite beaches.

For people-watching: At Barceloneta (1), you'll find people playing volleyball, sipping Aperol spritzes and taking bikini-clad selfies. But the draw of this beach is also its culinary offerings—the restaurants lining the promenade serve some of the city's freshest seafood.

For water sports: Restored as part of the seafront development plan for the 1992 Summer Olympics, Mar Bella (2) is the ideal spot to do some sporting of your own, with kitesurf, kayak

and stand-up paddleboard rentals. You can even take the helm of a *patí català*, a small Catalan recreational sailboat.

For tranquility: Just a half-hour north, Ociata (3) is a local's spot and one of Barcelona's quietest beaches. It also has the nicest sand; a white, coarse-grained variety. Make a day of the outing with a paella lunch and a glass of refreshing local Moritz beer at a shorefront *chiringuito* (beach bar).

For families: Nova Icària's (4) shallow water makes it perfect for little waders. This peaceful stretch is easily accessible from the beachfront promenade (meaning it's stroller-friendly), and parents can enjoy a beach-hut drink while kids play in the sand. While there, check out the cool climbing structure and outdoor ping-pong.

On n'associe pas généralement les plages citadines aux eaux cristallines et au sable fin blanc, mais les neuf plages de Barcelone sont homologuées à l'échelle internationale pour la gestion de l'environnement et on peut donc nager, faire de la planche à rame ou simplement se faire bronzer en toute quiétude. Voici quatre de nos plages favorites.

Pour observer les gens : À Barceloneta (1), des gens jouent au volleyball, sirotent des spritz à l'Aperol et prennent des autoportraits en bikini. L'attrait de cette plage réside toutefois dans la nourriture; les restos servent des fruits de mer super frais.

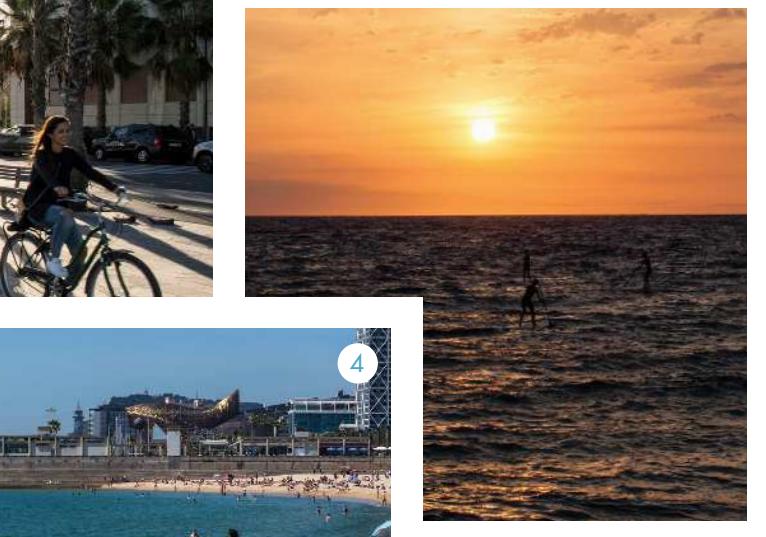
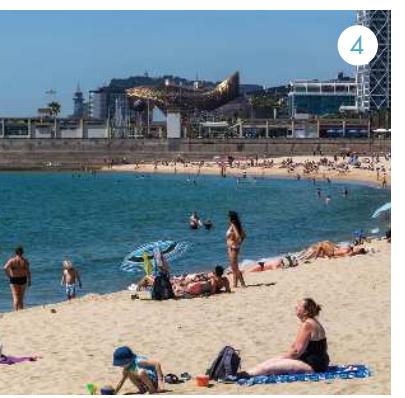
Pour les sports nautiques : Remise en état dans le cadre du développement du front de mer pour les Jeux olympiques d'été de 1992, Mar Bella (2) est l'endroit idéal pour faire du sport.

On y loue des surfs cerf-volant, des kayaks et des planches à pagaie. On peut même prendre le gouvernail d'un *patí català*, un petit voilier de loisir catalan.

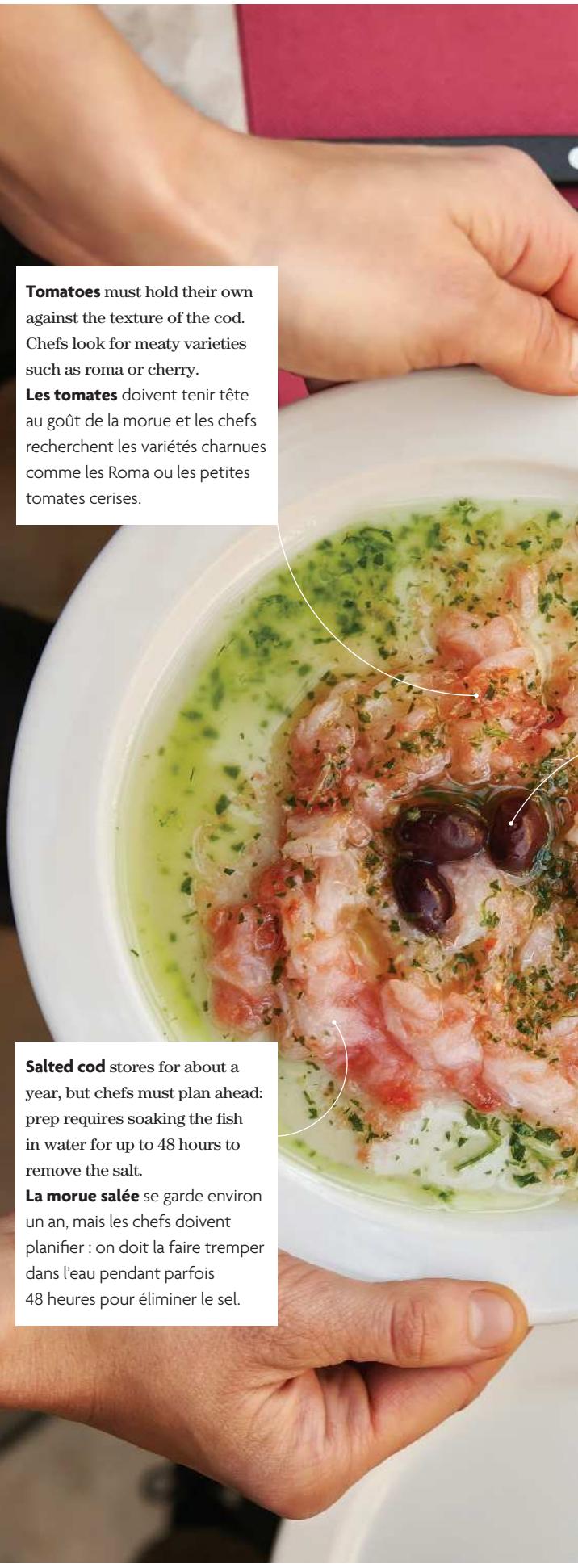
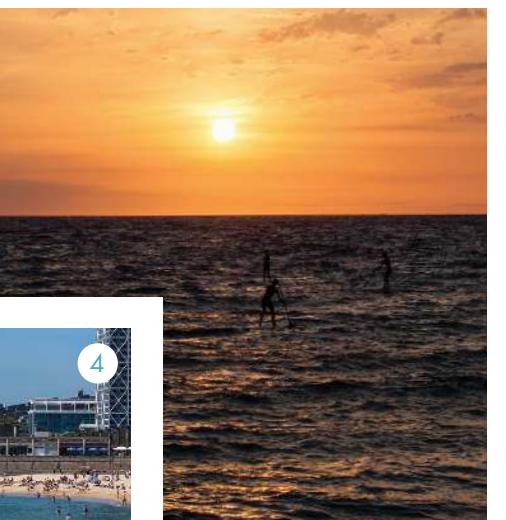
Pour la tranquillité : À une demi-heure au nord, Ociata (3) est l'un des plages les plus tranquilles de Barcelone, et c'est là qu'on trouve le plus beau sable. Partez pour la journée et dînez d'une paella arrosée de bière Moritz locale rafraîchissante dans un *chiringuito* (bar de plage) sur place.

Pour les familles : Les eaux peu profondes de Nova Icària (4) sont idéales pour les petits patougeurs. On accède facilement à cette étendue paisible depuis la promenade en front de mer et les parents peuvent déguster une boisson à l'ombre pendant que les enfants jouent dans le sable. Ne manquez pas la structure d'escalade et le ping-pong.

PHOTOS: ALL PHOTOS BY MARGARET STEPIEN EXCEPT WHERE NOTED. NOVA ICÀRIA PHOTO: PATRÍCIO HIDALGO/DREAMTIME.COM



BEST BEACHES LES PLUS BELLES PLAGES



DISH TO TRY
Esqueixada de Bacallà
À GOÛTER
Esqueixada de Bacallà

A Taste of Summer

Les saveurs de l'été

Called *Catalan ceviche*, *esqueixada de bacallà* is a summer classic. Versions range from rustic to haute cuisine but, in all of them, expect to find a flaked cod base absorbing the bright flavours of sun-ripened tomatoes, black olives and olive oil.

L'esqueixada de bacallà, ou *ceviche catalane*, est un classique estival qui peut être simple ou sophistiqué, mais toujours à base de morue en lambeaux imprégnée de délicieuses saveurs de tomates mûries au soleil, d'olives noires et d'huile d'olive.

Olives vary according to the dish, but one that packs a flavourful punch is the Arbequina, a small olive from which the best Spanish oils are pressed.

Les olives varient selon le plat mais l'Arbequina, une petite olive avec laquelle on fait les meilleures huiles en Espagne, est particulièrement goûteuse.

Cava, the Catalan sparkling wine, is more than an aperitif or celebratory drink; it can be consumed throughout the meal, from appetizer to dessert.

Le Cava, le vin mousseux catalan, est plus qu'un apéritif ou une boisson de fête; on le boit tout au long du repas, de l'entrée jusqu'au dessert.





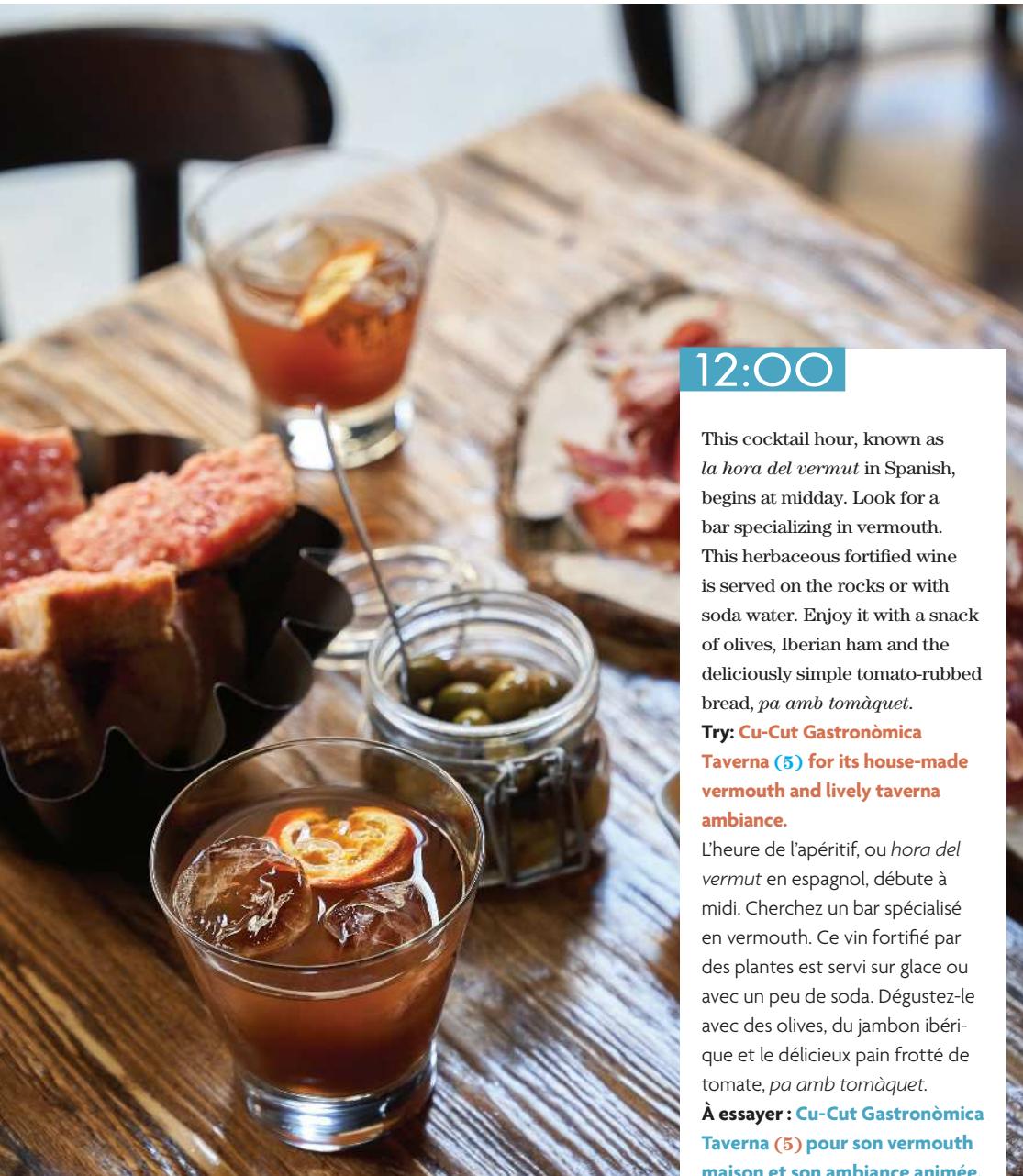
ITINERARY
ITINÉRAIRE

Around the Clock

Le tour du cadran

There's a rhythm to even the laziest day in Barcelona. Do as the locals and follow in the eating and drinking flow of the day.

Même la journée la plus paresseuse suit un certain rythme à Barcelone. Faites comme les habitants et mangez et buvez en harmonie avec eux.



12:00

This cocktail hour, known as *la hora del vermut* in Spanish, begins at midday. Look for a bar specializing in vermouth. This herbaceous fortified wine is served on the rocks or with soda water. Enjoy it with a snack of olives, Iberian ham and the deliciously simple tomato-rubbed bread, *pa amb tomàquet*.

Try: Cu-Cut Gastrònòmica Taverna (5) for its house-made vermouth and lively taverna ambiance.

L'heure de l'apéritif, ou *hora del vermut* en espagnol, débute à midi. Cherchez un bar spécialisé en vermouth. Ce vin fortifié par des plantes est servi sur glace ou avec un peu de soda. Dégustez-le avec des olives, du jambon ibérique et le délicieux pain frotté de tomate, *pa amb tomàquet*.

À essayer : Cu-Cut Gastrònòmica Taverna (5) pour son vermouth maison et son ambiance animée.

14:00

Lunch is the biggest meal of the day. Make your way to a seaside resto for sharing plates of *patatas bravas*, *calamares a la romana* and *tortilla española*, followed by paella or a whole grilled fish. Down your main with a crisp local rosé, such as Petit Caus Rosado.

Try: Xiringuito Escribà (6) for the Sea and Mountain paella, tossed with lobster, ribs, chicken, mussels and cuttlefish.

Le dîner est le plus gros repas de la journée. Descendez vers la mer pour partager des *patatas bravas*, *calamares a la romana* et *tortilla española*, suivis par une paella ou un poisson grillé entier. Arrosez votre plat principal de rosé local comme le Petit Caus Rosado.

À essayer : Xiringuito Escribà (6) pour la paella mer et montagne garnie de homard, de côtes levées, de poulet, de moules et de seiche.

Cette deuxième heure de l'apéritif exige un gin-tonique à l'espagnole : servi dans un ballon glacé avec un tonique soigneusement choisi et une garniture végétale. Fait amusant : les Espagnols consomment le plus de gin par habitant et leurs GT sont spectaculaires.

À essayer : La Confitería (7), dans une ancienne pâtisserie, pour son intérieur art déco.

PHOTO: SUPPLIED BY CDLC



18:00

Cocktail hour, take two, calls for a gin and tonic, Spanish-style. It's served in a chilled balloon glass with a carefully matched mixer and botanical garnish. Fun fact: Spaniards consume the most gin per capita and their free-poured G&Ts are nothing short of stellar.

Try: La Confitería (7), located in a former sweets shop, for its art-deco interiors.

Cette deuxième heure de l'apéritif exige un gin-tonique à l'espagnole : servi dans un ballon glacé avec un tonique soigneusement choisi et une garniture végétale. Fait amusant : les Espagnols consomment le plus de gin par habitant et leurs GT sont spectaculaires.

À essayer : La Confitería (7), dans une ancienne pâtisserie, pour son intérieur art déco.



21:00

Dinnertime is in full swing. Stay light on your feet with an array of small plates—*croquetas*, manchego cheese and razor clams. Pair your tapas with a well-chilled Fino (sherry). And don't shy away from the melt-on-the-tongue anchovies.

Try: Bodega 1900 (8) for regional specialties by Albert Adrià.

L'heure du souper bat son plein. Choisissez un assortiment de petits plats légers comme des croquettes, du fromage manchego et des couteaux (type de palourde). Mariez vos tapas à un Fino (sherry) bien frais. Et n'évitez pas les anchois qui fondent dans la bouche.

À essayer : Bodega 1900 (8) pour les spécialités régionales d'Albert Adrià.



01:00

Secure an early spot at a *discoteca*. Nightclubs stay open until 6 a.m., but get packed after the bars close at 3 a.m. Many of the biggest clubs are at the beach, which is handy for watching the sun come up. If you manage to make it that long, congratulations: You're an honorary Catalan.

Try: CDLC (9) for its deep house music Saturdays and Dom Pérignon bottle service.

Rendez-vous de bonne heure dans une *discoteca*. Les boîtes de nuit restent ouvertes jusqu'à 6 h, mais sont bondées après la fermeture des bars à 3 h. Bon nombre des plus grandes sont sur la plage, ce qui est pratique pour regarder le soleil se lever. Vous êtes encore debout? Bravo! Vous êtes un Catalan honoraire.

À essayer : CDLC (9) pour ses samedis soir et ses bouteilles de Dom Pérignon.





NEIGHBOURHOOD GUIDE
GUIDE DES QUARTIERS

From Past to Future

Du passé vers l'avenir

There's more to Barcelona than its famed boulevard, La Ramblas. The city's skyline reads like an archaeological excavation, revealing 2,000 years of urban development. To see its evolution, visit these three neighbourhoods.

Gothic Quarter (10): Barcelona began right here. Among the labyrinthine medieval streets and churches of the former walled city, you'll find remnants of a Roman temple and walls.

Must do: The Museum of the History of Barcelona's Plaça del Rei location (11) features a reconstructed Gothic mansion and archaeology sites, including a Roman laundry workshop.

Eixample (12): In 1860, urban planner Ildefons Cerdà began a massive development project, constructing a geometrical grid of courtyard parks surrounded by housing blocks. This iconic neighbourhood is packed with Catalan Modernism architecture and streets lined with restaurants, bars and boutiques.

Must do: Sidle up to the cava and oyster bar at the modern El Nacional Barcelona food hall (13).

Sant Martí (14): The newly established 22@ tech district features eye-catching architecture such as the Gherkin-esque Torre Glòries and the cantilevered Design Museum of Barcelona.

Must do: Mercat dels Encants (15) is one of Europe's oldest markets, dating back to the 1300s. Today it's held under a mirrored canopy, just off Glòries Square.

DAY TRIP

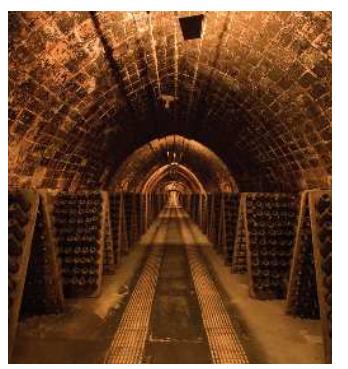
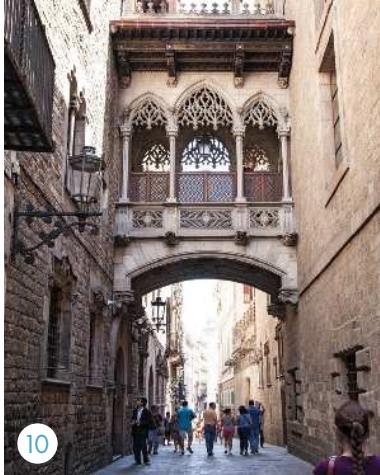
A Sparkling Day Out

Cava, the Spanish bubbly, is produced less than an hour outside of Barcelona. To reach Sant Sadurní d'Anoia, the centre of cava-making in Spain, take the Rodalies R4 line train from Plaça de Catalunya. Many wineries (including Freixenet, Recaredo and Gramona) are a short walk from the station. *iSalud!*

EXCURSION

Une journée pétillante

Le Cava, un mousseux espagnol, est produit à moins d'une heure de Barcelone. Pour se rendre à Sant Sadurní d'Anoia, prenez le train de la ligne Rodalies R4 à Plaça de Catalunya. De nombreuses vignerons (dont Freixenet, Recaredo et Gramona) sont à une courte distance à pied de la gare. *iSalud!*



FEED YOUR *Wanderlust*



Get the *WestJet Magazine Traveller* newsletter, an inspiration-packed collection of stories about everything travel-related, from food and festivals to insider advice and best-kept secrets.

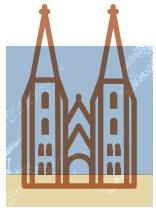


Subscribe now

westjetmagazine.com/traveller

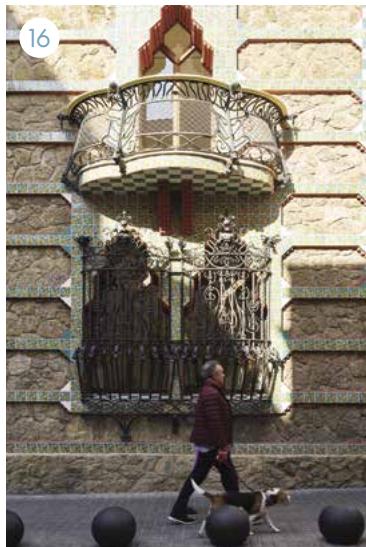
**WESTJET
MAGAZINE**

ARCHITECTURE
ARCHITECTURE



Modern Magic

Magique moderne

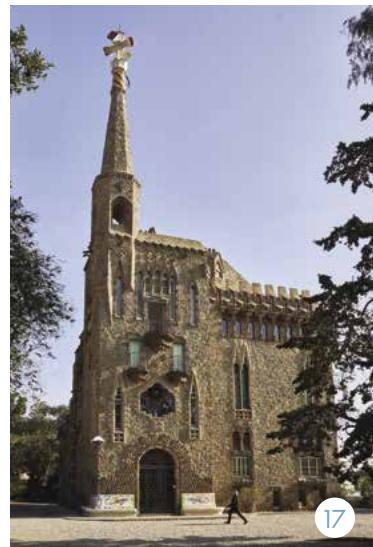


You may be familiar with the Sagrada Família basilica, Antoni Gaudí's Catalan modernism masterpiece, now in its 137th year of construction. But lesser-known are these buildings by the celebrated architect.

Casa Vicens (16): The most recent Gaudí property to open to the public is the first house he designed in the city, thought to be among the earliest examples of art nouveau architecture.

Torre Bellesguard (17): Gaudí gave this manor house a dragon theme, which becomes apparent on the rooftop, where the shape of the building forms the head of the mythical creature.

Bodegas Güell (18): A 30-minute drive from the city centre, this wine cellar complex was commissioned by influential businessman Eusebi Güell.



Vous connaissez peut-être la basilique Sagrada Família, chef-d'œuvre du modernisme catalan d'Antoni Gaudí, qui en est à sa 137^e année de construction. Ces édifices sont moins connus.

Casa Vicens (16) : Le tout dernier bâtiment de Gaudí ouvert au public est la première maison qu'il conçut à Barcelone et qu'on considère comme l'un des premiers exemples d'art nouveau.

Torre Bellesguard (17) : Gaudí bâtit ce manoir sur le thème du dragon, qui ressort clairement sur le toit, où le bâtiment prend la forme de la tête de cette créature mythique.

Bodegas Güell (18) : À 30 minutes en voiture du centre-ville, ce complexe de cave à vin fut commandé par Eusebi Güell, un homme d'affaires influent.

17

