

DE REIS VOORBEREIDEN

Formaliteiten

Identiteitspapieren – Alle onderdanen van een lidstaat van de Europese Unie moeten in het bezit zijn van een geldige identiteitskaart of een geldig paspoort. Minderjarigen die alleen reizen, moeten een geldig paspoort kunnen voorleggen, of een identiteitskaart met een toestemming van de ouders (verkrijgbaar in het gemeentehuis of politiebureau).

Douane – U kunt tot 800 sigaretten, 10 l sterkedrank, 20 l likeurwijn (zoals sherry) en 90 l wijn meebrengen. Kijk voor meer informatie op www.douane.nl of www.diplomatie.be.

Met het vliegtuig

Vanuit Amsterdam en Brussel zijn er rechtstreekse vluchten naar Sevilla. Neem contact op met KLM of Brussels Airlines of informeer bij uw reisagent.

REGULIERE LUCHTVAARTMAATSCHAPPIJEN

KLM – reserveringen en inlichtingen
☎ 020 474 77 47 - www.klm.com.

Brussels Airlines – reserveringen en inlichtingen ☎ 070 35 11 11 - www.brusselsairlines.com.

Iberia – Nederland ☎ 020 405 55 57 - België ☎ 078 18 00 11 - www.iberia.com.

BUDGETVLUCHTEN

Sommige websites bieden tickets aan tegen onderhandelde tarieven, die kunnen variëren naargelang van de vluchtdata en -tijdstippen. Controleer goed of de vermelde prijzen inclusief luchthavenbelasting zijn (die kunnen

de ticketprijs namelijk verdubbelen) en of de bagageafhandeling in de prijs is inbegrepen. De website www.flylc.com is een zoekmachine voor deze lagekostenmaatschappijen: www.easyjet.com, www.vueling.com, www.transavia.com, www.ryanair.com, www.vliegtickets.nl.

Met de trein

Vanuit België rijdt de Thalys rechtstreeks vanuit Brussel (1.25 uur), Gent, Brugge en Oostende naar Parijs. Meer informatie bij uw reisagent of de NMBS – ☎ 02 528 28 28 - www.thalys.be, www.b-rail.be.

Vanuit Nederland rijdt de Thalys rechtstreeks vanuit Amsterdam (iets meer dan 4 uur), Rotterdam en Den Haag naar Parijs. Meer informatie bij uw reisagent of NS Internationaal op de grotere stations – ☎ 0900 96 96 - www.thalys.nl, www.ns.nl.

Vanuit het Parijse station Austerlitz rijdt de nachttrein Madrid-Talgo in iets meer dan 14 uur naar Madrid (vertrek 18.53 u, aankomst 9.00 u in Madrid-Chamartin). Reken zeker € 250 voor een couchetteplaats.

Om verder te reizen naar Sevilla moet u vervolgens naar het station Madrid-Atocha (ongeveer 30 min.).

Vanuit Madrid vertrekken elk uur hogesnelheidstreinen (AVE) naar Sevilla (2.30 uur) tussen 6.30 u en 22.00 u. Reken ongeveer € 90 voor een enkeltje vanuit Madrid.

Op de website van de RENFE kunt u voor het vertrek alle vertrektijden en tarieven opzoeken: www.renfe.es.

EVENEMENTENKALENDER

Jaarlijkse evenementen

Elke dag wordt er wel ergens in Andalusië feestgevierd. Onze lijst van evenementen is dus lang niet volledig, maar bevat alleen een overzicht van de belangrijkste feestelijkheden.

FEBRUARI

- ▶ **Maria-Lichtmisprocessie** (2 februari).
- ▶ **Carnaval** (tussen 5 februari en 4 maart, de week voor Aswoensdag).
- ▶ **Feest van Andalusië** (28 februari).

MAART

- ▶ **Semana Santa** (maart of april).

APRIL

- ▶ **Feria de Abril** (in Sevilla, een of twee weken na de Goede Week).

MEI

- ▶ **Territorios**, internationaal muziekfestival. Tal van groepen en muzikanten uit alle landen komen samen op de verschillende pleinen in het centrum van de stad en in enkele zalen. Traditionele, populaire of avant-gardistische muziek. De concerten zijn soms gratis, maar soms ook niet. Inlichtingen ☎ 954 590 867 - www.territoriossevilla.com.
- ▶ **Cruces de Mayo**, op 3 mei.
- ▶ **Pinksteren** (Bedevaart naar El Rocío, Almonte).
- ▶ **Feest van de H. Ferdinand**, patroonheilige van Sevilla (30 mei).

JUNI

- ▶ **Corpus Christi**.

AUGUSTUS

- ▶ **Processie van de Virgen de los Reyes**, patroonheilige van de stad (15 augustus).

SEPTEMBER

- ▶ De **Bienal del Flamenco**, tijdens de maand september van even jaren. In theaters en andere zalen in de stad worden concerten georganiseerd. De prijzen variëren in functie van de locatie. www.bienal-flamenco.org.
- ▶ **Festival del Cante Jondo** in Écija (90 km ten oosten van Sevilla).
- ▶ **Jornadas Europeas de Patrimonio** (Open Monumentendagen 3de week-end van september).

OKTOBER

- ▶ **Día de la Hispanidad**, de Spaanse nationale feestdag, die de ontdekking van Amerika op 12 oktober 1492 herdenkt.

NOVEMBER

- ▶ **Festival de Cine Europeo de Sevilla** (10 dagen in de eerste helft van november). Festival van de Europese fictiefilm. Inlichtingen: www.festivalde-sevilla.com.

Evenementen 2013-2014

Vanaf april 2013 vindt in het Convento de Santa Clara de tentoonstelling **Santas de Zurbarán: Devoción y persuasión** plaats. Deze toont de de kostuums uit de acht doeken van de serie *Santas vírgenes*, geschilderd door Zurbarán en zijn leerlingen. Inlichtingen: www.icas-sevilla.org.

OVERNACHTEN

Het **hoogseizoen** omvat de maanden maart, april, mei, september en oktober en soms ook de zomermaanden. De *temporadas extra* (bijzondere periodes) zijn de **feria** en de **Semana Santa**. De meeste adresjes zijn dan 50 % tot 150 % duurder. De prijzen aangeduid in deze gids zijn deze voor het **laagseizoen**. Tal van hotels bieden geen **ontbijt** aan of stellen enkel een ontbijt voor van gemiddelde kwaliteit. Geef de voorkeur aan een ontbijt buitenshuis: dit zal veelal lekkerder zijn en beslist minder duur.

Onderstaande adresjes vindt u terug op de uitneembare vouwkaart aan de binnenzijde van de omslag: zoek het overeenkomstige nummer (bv. 1). De aanwijzingen in het rood verwijzen eveneens naar deze uitneembare kaart.

Santa Cruz

► PENSIONS

MINDER DAN € 60

- 26 **Pensión San Benito Abad – vouwkaart G5** - Calle Canarios, 4 - ☎ 954 415 255 - www.hostalsanbenito.com - 13 kamers - gratis wifi. Dit pension ligt op het einde van een steegje, midden in de wijk Santa Cruz. De kamers zijn correct ingericht, 5 hebben een eigen badkamer. Eveneens 2 appartementen voor 2 tot 4 personen.
- 4 **Pensión Córdoba – vouwkaart F5** - Calle Farnesio, 12 - ☎ 954 227 498 - www.pensioncordoba.com - 12 kamers - ☰. Het Pensión Córdoba, in een kleine straat in de wijk Santa Cruz, heeft een verzorgde patio. Goedonderhouden kamers en vriendelijk onthaal.

- 9 **Pensión Doña Trinidad – vouwkaart F5** - Calle Archeros, 7 - ☎ 954 541 906 - www.donatrinidad.com - 16 kamers waarvan 1 voor personen met een handicap - ☰. Het pension bevindt zich in een rustige straat in de Barrio de la Judería en is uitgerust met alle moderne comfort (nieuw beddengoed en smeteloze badkamers). Eenvoudig onthaal en versiering. Sommige kamers hebben een apart gelegen privébadkamer.

► HOTELS

MINDER DAN € 60

- 5 **Hotel Zurbarán – vouwkaart E6** - Calle Mariana de Pineda, 10 - ☎ 954 210 646 - www.grupo-piramide.com - 13 kamers - ☰ ☑. De aangename, comfortabele kamers liggen verspreid over drie verdiepingen in een typisch Moors gebouw. Mooie kleurrijke patio.

TUSSEN € 60 EN € 100

- 1 **Hotel Amadeus – vouwkaart F5** - Calle Farnesio, 6 (receptie) en Calle San José, 10 - ☎ 954 501 443 - www.hotelamadeussevilla.com - 14 kamers - ☰ ☑. Ontbijt € 8 - gratis wifi. Dit hotel, waar een zalige, pompeuze sfeer heerst, is ondergebracht in een pand uit de 18de eeuw. Het is volledig ingericht rond het thema muziek. De standaardtweepersoonskamers zijn wel klein, maar zeker elegant. Nummer 301 (de 'Verdikamer') heeft een terras met uitzicht op de kathedraal. Mooie patio met piano waar eenmaal per maand een concert wordt georganiseerd. Een van de kamers (geluiddicht) heeft ook een piano. Het bijgebouw, *La Música de Sevilla*, is iets duurder. Heel vriendelijk onthaal. Internet.

UIT ETEN

Wat ook uw budget is, er is keuze genoeg. De meeste **tapasbars** hebben *media raciones*, *raciones* of *platos combinados*, die een volledige maaltijd omvatten. Vele restaurants, vooral in de Barrio de Santa Cruz, hebben hun openingstijden aangepast aan de gewoonten van de toeristen en helpen u graag tussen 12.00 u en 20.00 u. In Santa Cruz vindt u heel wat 'toeristenlokkers'. Kies daarom voor een adresje in een van de zijstraatjes van de Alameda de Hércules. Er wacht u beslist een mooie verrassing.

🔗 *Meer praktische informatie vindt u onder 'Bestemming Sevilla/Uit eten' op blz. 14 en onder 'Meer weten over Sevilla/Gastronomie' op blz. 105.* Kijk ook even onder het hoofdstuk 'Iets drinken' hierna: sommige adresjes bieden ook lichte maaltijden aan, ideaal voor de lunch.

Onderstaande adresjes vindt u terug op de uitneembare kaart aan de binnenzijde van de omslag: zoek het overeenkomstige nummer (bv. ①). De aanwijzingen in het rood verwijzen eveneens naar deze uitneembare kaart.

Santa Cruz

► LUNCH

MINDER DAN € 15

④ **Bodeguita Casablanca – vouwkaart E5** - Calle Adolfo Rodríguez Jurado, 12 - ☎ 954 224 114 - <http://bodeguitacasablanca.com>. Een bekende bar met een modern, elegant interieur. Gedurfde tapas (brandnetels,

gefrituurde zeeanemonen, tortilla's van het huis, *patatas aliñadas*...).

② **Bodega Santa Cruz - Las Columnas – vouwkaart F5** - Calle de Rodrigo Caro, 3 - ☎ 954 211 694. Deze *bodega* op een steenworp afstand van de kathedraal valt zowel bij de toeristen als bij de lokale bevolking enorm in de smaak. Warm interieur, een drukke, gezellig sfeer, lekkere tapas en *montaditos* (kleine sandwiches)... tenminste als u zich een weg kunt banen naar de toog!

TUSSEN € 15 EN € 30

③ **Cervecería La Giralda – vouwkaart F5** - Calle Mateos Gago, 1 - ☎ 954 227 435. De voormalige Moorse baden zijn omgetoverd tot een bekende bier- en tapasbar waar het over de middag razend druk is. Heel lekkere *carillas ibéricas* (runderwangetjes), *langostinos al ajo*... en een schitterend uitzicht op de Giralda.

► DINER

TUSSEN € 15 EN € 30

⑥ **Modesto – vouwkaart F5** - Calle Cano y Cueto, 5 (Puerta de la Carne) - ☎ 954 416 811 - www.modestorestaurantes.com. Dit restaurant ligt aan een plein met uitzicht op de Jardines de Murillo en is erg geliefd bij de Sevillanen. Traditionele Andalusische keuken.

⑤ **Hostería del Laurel – vouwkaart F5** - Plaza de los Venerables, 5 - ☎ 954 220 295 - www.hosteriadellaurel.com. Het terras van deze herberg, waar Don Juan ooit zou vertoefd hebben, is wel erg toeristisch, maar toch aangenaam. Tapasbar en klassieke keuken (eieren met asperges, *solomillo* van kalf en varkensvlees *ibérico*).



Aangenaam vertoeven op de terrasjes langs de oevers van de Guadalquivir in de Trianawijk © R. Mattes / hemis.fr

Deze kleine bar verkoopt voornamelijk schaal- en schelpdieren per gewicht aan interessante prijzen. Eenvoudig en lekker.

35 Las Piletas – vouwkaart C4 - Calle Marqués de Paradis, 28 - ☎ 954 220 404 - www.restaurantelaspiletas.com - geopend van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat. Een grote bar en een aangename eetzaal met verdieping, met Sevillaanse versieringen. Tapasbar en restaurant met een uitgebreide menukaart met voorgerechten, vleesgerechten en vis. Lunchmenu voor € 13.

► DINER

MINDER DAN € 15

36 Mesón de la Infanta – vouwkaart E5 - Calle Dos de Mayo, 26 (tegenover het Hospital de la Caridad) - ☎ 954 561 554 - 12.00-17.00 u, 20.00-01.00 u. Deze houten bar ontvangt voornamelijk een elegant cliëntèle. De lekkere tapas en dagschotels staan aangekondigd op krijtborden. Bent u liefhebber, dan moet u beslist even proeven van de *riñones de cordero* (kalfsniertjes) of pens met pepersaus.

TUSSEN € 15 EN € 30

41 Taberna del Alabardero – vouwkaart D5 - Calle Zaragoza, 20 - ☎ 954 502 721 - www.tabernadelalabardero.es - 13.00-16.30 u, 20.00-24.00 u. Ondergebracht in het gelijknamige hotel (zie hoger). Een van de beste restaurants in de stad. Het wordt uitgebaat door de hotelschool van Sevilla en is ondergebracht in een 19de-eeuws paleisje. U kunt kiezen voor een volledig menu voor € 19,90 (ook heel voordelig lunchmenu: ma.-vr. € 12,90; za. en zo. € 17,50) of een gastronomisch menu voor € 47.

Rond La Alameda

► LUNCH

MINDER DAN € 15

43 Eslava – vouwkaart D3 - Calle Eslava, 5 - ☎ 954 906 568 - www.espacioeslava.com - 12.30-24.00 u - *gesl. zo. avond en ma.* Een van de meest geliefde plekjes van de Sevillanen. Een ruime keuze aan overheerlijke tapas: *pudding d'espínacas*, vleesragout, lendenstuk met warme geitenkaas, *salmojero*... Het restaurant ernaast draagt dezelfde naam, maar is wel duurder.

44 Corral de Esquivel – vouwkaart E2 - Alameda de Hércules, 39 - ☎ 954 374 385 - 8.00-1.00 u. Een aangename, eenvoudig ingerichte bar, enkele tafeltjes op het terras en heel lekkere tapas. Kleine kaart, maar kwaliteit verzekerd!

49 Bar Ambigú – vouwkaart E3 - Calle Feria, 47 - ☎ 954 381 015 - *dag. behalve zo.* 8.00-24.00 u, *za.* 9.00-24.00 u. Een heel eenvoudige bar ter hoogte van de Alameda de Hércules. Op het terras staan enkele tafeltjes waar u kunt proeven van een paar lekkere tapas. Ideaal voor de lunch. Ook ontbijt mogelijk.

7 La Cantina – vouwkaart F2 - Calle Feria, 98 - 9.00-14.00 u - *zo. gesl.* Ondergebracht op het plein van de Feria. Niet te missen: de zeevruchten en de gebakken vis. Kom op zaterdag om ten volle van de sfeer te genieten.

Triana

Verscheidene leuke en minder dure adresjes dan op de andere oever. De bars en restaurants langs de rivier zijn natuurlijk de meest toeristische. Dwaal daarom gerust ook even rond in een van de vele parallelstraatjes!

IETS DRINKEN

Santa Cruz

THEEHUIS

Baños Árabes - Aire de Sevilla – vouwkaart F5 - Calle de Aire, 15 (bovenverdieping van de hamam) - ☎ 955 010 025 - www.airedesevilla.com - zo.-do. 15.30-22.30 u, vr.-za. 15.30-2.00 u. Ideaal voor een muntthee in een ontspannen, verfijnde sfeer.

BANKETBAKKERIJEN / IJSSALONS

Histórico Horno Buenaventura – vouwkaart E5 - Avda de la Constitución, 16 / Calle García de Vinuesa - ☎ 954 221 819 - 7.30-23.00 u (ook Plaza de Alfalfa, 9 - ☎ 954 223 542). Banketbakkerij, bakkerij, ijssalon, tapasbar en gerechten om mee te nemen (vleeswaren, kaas, jam...). Een lekker adresje tegenover de kathedraal.

CAFÉ

EME Catedral Hotel – vouwkaart E5 - Calle Alemanes 25 - ☎ 954 560 000 - www.emecatedralhotel.com. Aan de voet van de Giralda staat dit luxehotel met twee bars: **20 Pasos Café**, op de benedenverdieping, is een designloungebar en de **Bar Terraza** op het dak biedt een schitterend panorama over de stad. **Hotel Alfonso XIII – vouwkaart E6** - C/ San Fernando 2 - ☎ 954 917 000 - www.hotel-alfonsoxiii-sevilla.com. Dit weelderige paleis uit 1928 werd in 2012 volledig gerenoveerd en is zonder twijfel een van de mooiste paleizen in Europa. Het restaurant ontgoochelt wat, maar de centrale

patio is bijzonder mooi en ideaal om in alle rust te genieten van een kopje koffie of een drankje.

El Centro

BANKETBAKKERIJEN / IJSSALONS

La Campana – vouwkaart E4 - Op de hoek van de Calles Sierpes en Campana, open vanaf 's ochtends - ☎ 954 223 570 - www.confiterialacampana.com. Deze bekende banketbakkerij van Sevilla ligt aan de Calle Sierpes. Ijs, yemas, chocolade, koekjes, turrón... Geef de voorkeur aan de plaatselijke specialiteiten, want de meer internationale taartjes zijn wat gewoontjes. **Ochoa – vouwkaart E4** - Calle Sierpes, 45 - ☎ 954 225 528. Theehuis, banketbakker, suikerwaren, traiteur. Ideaal om de kleine honger te stillen. Bereide gerechten om mee te nemen of om ter plaatse te verorberen. **Rayas – vouwkaart F4** - Calle Almirante Apodaca, 1 (Plaza San Pedro) - ☎ 954 221 746 - ma.-vr. 15.30-23.00 u, za. en zo. 13.00-01.00 u. Schitterende ijsjeszaak.

CAFÉ

Centro San Eloy – Calle San Eloy 20 (dicht bij de calle Sierpes) - ☎ 954 223 570 - zo. gesl. Cafeteria die bij de Sevillanen gekend is voor zijn churros.

El Arenal

CAFÉ

Taquilla – vouwkaart D5 - Calle Adriano, 24. De sfeer is er op zijn best tijdens de *corridos*, wanneer de torero's een

SEVILLA VANDAAG

In Sevilla heerst het hele jaar door een losse, ongedwongen sfeer. De zon schijnt er haast twaalf maanden per jaar en bepaalt mee de joviale inborst en de feestelijke stemming van de lokale bevolking. Als toerist verliest u hier al snel de gewoonte om op uw uurwerk te kijken. Laat de tijd op zijn beloop en geniet van het moment en van de charme van het onverwachte. Kuier rond langs de terrasjes van de kroegen of door de heerlijk geurende tuinen, geniet van de **siësta**. Dit is geen verloren tijd; het zijn kostbare momenten om te koesteren. Sevilla houdt ervan de bezoeker te verrassen en nodigt u uit het wat rustiger aan te doen, de tijd te nemen om naar het gemurmel van de fonteinen te luisteren, de zware poort van een klooster open te duwen of even te blijven dralen in de koelte van een patio. In Sevilla krioelt het van de vele **kleine bars** waar menig bezoeker verweekeld raakt in een rumoerig, maar vrolijk ellebogengevecht. Wanneer de klok middernacht slaat, komt de stad tot leven. In het gedempte avondlicht zijn de straten gehuld in een vleugje mysterie en de nu stille pleintjes onthullen hun heerlijke oranjebloesemgeuren. Sevilla was een avontuurlijk, tragisch en tegelijkertijd flamboyant lot beschoren, onder meer door zijn strategische ligging langs de Guadalquivir, op een boogschuit afstand van de Grote Oceaan. 's Avonds, onder een lichte bries, verzamelt de plaatselijke jeugd in en om de **calle Betis**, bekend om zijn vele bars. Aan de rand van de rivier, zittend op een van de stenen banken, is het

heerlijk wegdromen bij het beeld van de karvelen die de zeilen hijsen om koers te zetten naar de Nieuwe Wereld. Christoffel Columbus, Magellaan, Amerigo Vespucci, en tal van andere onbekende zeevaarders scheepten hier in op weg naar deze ongekende wereld, op zoek naar avontuur en geluk. Het Moorse, joodse en christelijke Sevilla heeft een **drievoudig gezicht**, getekend door de geschiedenis. De littekens uit het verleden vormen nu een waardevol historisch, religieus en cultureel patrimonium. De vele invloeden, de verschillende geloofsovertuigingen en de gemengde tradities hebben Sevilla gevormd tot wat het nu is. Is de stad vandaag niet het evenbeeld van zijn **Giralda**, een monument dat net zo beroemd is als de Eiffeltoren en symbool staat voor niet minder dan drie culturen? Sevilla is een mengelmoes van heiden- en diepe devotie en verrast ons keer op keer. Op de laatste dag van de **Semana Santa**, de dag van de verrijzenis van Christus, start in de witte en okerkleurige arena, de **Real Maestranza**, het seizoen van de *corridos*. Iedere dag haasten duizenden toeschouwers zich omstreeks 18 uur naar de arena en wanneer de eerste noten van de *paso doble* weerklinken, hult de plaats zich in een oorverdovende stilte. Een matador, gekleed in zijn paarse, rode en gouden gewaad, met roze kousen, komt dan de arena binnen, op de voet gevolgd door de *banderillero's* en de *picadors*. Het publiek juicht hen toe, maar wanneer de deur van het stierenhok opengaat, houdt iedereen de adem in en luistert naar de worde-

loze dialoog tussen **stier** en matador. Amper twee weken later, wanneer de bevolking in een roes van blijheid en vrolijkheid verkeert, is het tijd voor de **Feria**, die dag en nacht de stad inpalmt. De Sevillanen trekken hun mooiste pak aan, wuiven zich koelte toe met hun schitterende waaiers en flaneren door de stad als elegante zigeunerinnen. De mannen voeren hen trots rond op hun paarden versierd met veelkleurige pompons. Wanneer het startschot voor de Feria gegeven is, komt een spontane processie op gang: sommigen per koets, anderen te paard en honderden Sevillanen te voet begeven zich als één lichaam naar de *recinto*, waar de feestelijkheden plaatsvinden. Wanneer ze afstijgen, klinken ze op de *alegría* van dat ogenblik. De *manzanilla* (soort witte wijn) en de *rebujito* (mengeling van *manzanilla* en limonade) vloeien rijkelijk. Op het ritme van de *sevillanas* stampen ze met de voeten en zwieren ze de ruches van hun rode, groene, gele, oranje, blauwe rokken vol veelkleurige bollen. Hun aanbidders voeren hen mee in een duivelse dans die voortduurt tot de dageraad. Geen enkele Sevillaan verlaat de *feria* zonder te proeven van de heerlijke, warme chocolade en de *churros*, een echte traditie voor de vroege uurtjes. En wanneer de ochtendgloed aan de hemel verschijnt, is het tijd voor een nieuwe dag. Sevilla kan niet zonder zijn kenmerkende **zigeunersfeer**. De flamenco is geen folklore maar een echte kunst, met regels en tradities, waarin vastgelegde elementen afwisselen met enige improvisatie. De

duende, die diepe, ondefinieerbare zang, is volgens Federico García Lorca 'het geluid van de eerste tranen en van de eerste innige kus'.

De zachte Sevillaanse nachten maken het algauw duidelijk waarom het zo onweerstaanbaar aantrekkelijk is om 's avonds er op uit te trekken. De terrassen van de bars lijken nooit leeg te lopen. Na middernacht moet u beslist even langsgaan in een van de vele **flamencobars** van de stad. Deze vaak kleine, overbevolkte, oververhitte en met rook gevulde bars vormen de echte ziel van Sevilla. Wanneer gesprekken overgaan in gefluister, is het tijd voor de *canto*. De gitarist stemt zijn instrument, een stem verheft zich tot een lange klaagzang en de tijd lijkt stil te staan. De *cantador* zingt enkele *coplas* of korte gedichten. De nacht is nog jong.

Sevilla blijft gevangen tussen conservatisme en modernisme maar slaagt erin luchtigheid en ernst, frivoliteit en **passie** op een subtiele wijze met elkaar te verenigen. Passievolle liefde, passie voor de *corridos*, passie voor flamenco, passie voor Christus... Iedere vorm kent zijn excessen, zijn overvloed, zijn verdeeldheid. Maar alles geschiedt in de openlucht. De straat en de bars zijn de twee pijlers van het Sevillaanse leven. Sevilla straalt een communicatieve sfeer, een levenskunst en een feestelijk gevoel uit en fascineert iedere bezoeker. Als echte verleidster betovert ze, als mysterie intrigeert ze. Maar haar ziel blijft onaangeroerd, die is en blijft onvatbaar!

KATHEDRAAL EN LA GIRALDA ★★★

De Giralda is een toren met vele gezichten, nu eens geel, dan weer oranje of roze, afhankelijk van het tijdstip van de dag en de stand van de zon. Het is de spil waarrond de belangrijkste monumenten van de stad verzameld liggen, de kathedraal, het Real Alcázar en de wijk Santa Cruz.

► **Bereikbaarheid:** **Zie uitneembare vouwkaart.**

► **Aanrader:** Wees tijdens het hoogseizoen voor openingstijd aanwezig om lange wachtrijen te vermijden. *Duur: 1.30 u.*

De kathedraal ★★★

Vouwkaart E5

Plaza Virgen de los Reyes - ☎ 902 099 692 - www.catedraldesevilla.es - ♿ - zomer: ma.-za. 9.30-16.30 u; winter: ma.-za. 11.00-17.30 u; *het hele jaar: zo. 14.30-18.30 u; het loket sluit 30 min. vroeger - € 8 (-15 jaar gratis) - mogelijkheid om uw tickets vooraf via de website aan te kopen.* Het is de grootste gotische kathedraal van Spanje. De bouwheren wilden de wereld verstommen toen ze begin 15de eeuw besloten om dit godshuis op te trekken op de plaats van de Grote Moskee. De bouw duurde bijna een eeuw. Het immense schip is te bereiken via acht deuren, elk uit een andere periode, maar die de eenheid van het geheel niet doorbreken. Het bouwwerk toont al duidelijk renaissance-invloeden.

De binnenzijde van de kathedraal is overweldigend en de uitzonderlijke hoogte wordt nog eens benadrukt door de ranke zuilen. Het **grafmonument voor Christoffel Columbus** (19de eeuw) ligt net aan de ingang.

SACRISTÍA DE LOS CÁLICES

De **kerkschatten★★** van de kathedraal bevinden zich in de sacristie, rechts van het grafmonument. De **Sacristía de los**

Cálices (Miskelksacristie) bevat mooie kunstwerken, een *Santa Justa* en *Santa Rufina* (die in 238 door de Romeinen werden gedood) van Goya en werken van Zurbarán, Alejo Fernández en Valdés Leal. Houd even halt bij de *Cristo de la Clemencia*, een magistraal **beeldhouwwerk★★** van **Martínez Montañés**, en, in de antichambre, bij de kandelaber met vijftien armen, *El Tenebrario* genoemd, die in de processies tijdens de Goede Week wordt meege dragen.

SACRISTIA MAYOR

De **Sacristía Mayor** (grote sacristie), een prachtig 16de-eeuws vertrek, herbergt een monstrans in renaissancestijl van Juan de Arfe, een zilveren kolos die een halve ton weegt. Verder hangen hier ook **schilderijen★** van Murillo en van Zurbarán. De **Capilla** (kapittelzaal), waar een *Onbevleete Ontvangenis* van **Murillo** troont, is een mooi stukje 16de-eeuwse renaissancearchitectuur.

CORO

Midden in de kathedraal, langs het transept, ligt het **Coro** (koor) met mooie 16de-eeuwse koorstoelen. Ertegenover ligt het hoofdkoor.

CAPILLA MAYOR★★

Het **Capilla Mayor★★** (hoofdkoor) wordt



De minaret/toren La Giralda is het embleem van Sevilla. Rechts wachten de koetsiers geduldig in de schaduw van de sinaasappelbomen. © Shutterstock.com / rSnapshotPhotos

HET SPAANSE LEVENSRITME

In Sevilla heeft u geen andere keuze dan u te schikken naar het Spaanse levensritme! Een gewoonte die u al heel snel als vanzelfsprekend zult nemen, vooral tijdens de hete zomermaanden.

Ontbijt

Spanjaarden houden ervan om hun ontbijt (*desayuno*) buitenshuis te nuttigen, wat ook toeristen goed uitkomt, want maar heel weinig hotels, behalve deze in een hogere prijsklasse, bieden een ontbijt aan. Avontuurlijke zielen kiezen voor de meest geliefde Andalusische formule: **koffie met melk en een boterham met olijfolie** (*café con leche y tostada con aceite*)... of een geroosterde boterham met een dun laagje tomaat (*pan con tomate*), of nog een kleine sandwich (*bocadillo*), met ham bijvoorbeeld.

Bent u wat gulziger, proef dan die andere klassieker, **chocolate con churros**: een dikke warme chocolade met de beroemde beignets, die de Spanjaarden ook vaak als vieruurtje of na een lange nacht feesten nemen. Wat zwaar, maar heerlijk. U vindt ook overal de minder typische toast met boter en jam. Vraag gewoon naar *una tostada* (gegrilde boterham in twee gesneden) *con mantequilla y mermelada*. Een *media tostada* is een enkele boterham. U zult ook hier en daar ontbijtkoeken vinden.

Opgelet: vraagt u een *café*, dan krijgt u beslist een kopje koffie met melk voorgeschoteld. Wilt u een espresso, vraag dan een *café solo*; met een wolkje melk is het een *café cortado*.

Lunch en siësta

Om de lange ochtend te overbruggen gebeurt het weleens dat de Spanjaarden enkele *bocadillos* (kleine sandwiches) eten en een *café con leche* drinken rond 11.00-12.00 u. Maar de echte lunch (*almuerzo of comida*) nemen ze pas om 14.00 u. Traditioneel wordt een stevige lunch gevolgd door een **siësta**, die echt geen mythe is. Als ze dit kunnen, zullen de arbeiders naar huis gaan voor de lunch en een dutje tot ze rond 17.00 u het werk hervatten. Tussen 14.00 u en 17.00 u zijn de straten dan ook verlaten en lijkt het leven even stil te staan.

Aperitief en avondmaal

Na het werk, rond 20.00 u, nemen de Spanjaarden hun aperitief, enkele biertjes met tapas, en het avondmaal (*cena*) wordt pas om 21.00-22.00 u geserveerd. Tijdens het weekend blijft het in de restaurants en tapasbars druk tot middernacht of zelfs 1.00 u. Spanjaarden nemen hun maaltijden vaak buitenshuis. Het gebeurt niet zo veel dat ze vrienden of familie thuis uitnodigen. Ze spreken liever af in een restaurant of tapasbar. Daarom is het 's avonds ook altijd zo gezellig in Andalusische steden.

Nachtleven

Het *marcha* (feest, nachtleven) *andaluza* is zonder twijfel een van de bruisendste van Spanje. In Sevilla wordt u bedwemeld

FLAMENCO

U moet weten dat het eeuwige symbool van Andalusië, de flamenco, zich niet enkel beperkt tot de karikaturale spektakels die voor de toeristen worden opgevoerd in de *tablaos*. Het is een heel levende traditie die verankerd zit in het dagelijkse leven van de Andalusiërs. Ook nu nog evolueert de dans en wordt er geëxperimenteerd met nieuwe vormen.

Zingen vanuit het diepste van zichzelf

Flamenco is een muziekvorm waarin de emoties alle regels overstijgen en waarin vooral de zintuigen aangesproken worden. Het is als een zang die opborrelt vanuit het diepste van de mens, haast als een oerkreet. De **cante jondo** (diepe zang) drukt vaak pijn uit, onbegrip tegenover de wereld, een liefdesklacht of pure nostalgie, ook al kunnen sommige stijlen iets luchtigere thema's aansnijden. Deze zangvorm bestaat uit **coplas**, coupletten meestal opgebouwd uit vier verzen, die niet noodzakelijk met elkaar verbonden zijn en die het lied van de gitaar begeleiden. De **gitaar** en de vaardigheid van de **tocaor** (de gitaarspeler) zijn onontbeerlijk voor de flamencozang. Sinds de jaren 1970 is de *guitarra flamenca* in de belangstelling komen te staan dankzij de grote **Paco de Lucía**. De dans (*baile*) die het gitaarspel en de zang soms begeleidt, kent verschillende vormen. De meest gekende en meest karakteristieke is ongetwijfeld de *sevillana*, die tijdens de *feria* wordt gedanst met zwierende rokken met ruches.

DE ARTIEST EN ZIJN PUBLIEK

De relatie tussen de **cantaor** (zanger) of de *tocaor* en zijn publiek tijdens het concert zijn een wezenlijk kenmerk van de flamencotraditie. Het publiek uit zijn emoties door de artiest bij zijn voornaam toe te roepen en ook de artiesten zelf moedigen elkaar aan in een warme wisselwerking, wat vaak resulteert in een hartstochtelijke **duende**. Deze *duende* is een moment waarop publiek en uitvoerder zich één voelen, als een elektrische stroom die ontstaat uit het niets. Men zegt dat **Camarón de la Isla** de magische gave had om dit gevoel op te roepen...

Geschiedenis

De flamenco wordt vaak in één adem genoemd met Andalusië. Toch is hij niet ouder dan 200 jaar. Specialisten raken het niet eens over de oorsprong die gehuld blijft in vele mysteries.

ZIGEUNERIDENTITEIT

In het ritme van de flamenco herkent men muzikale vormen die kenmerkend zijn voor de Joodse, Byzantijnse of oriëntaalse muziek. Het zou een soort Andalusische folkloremuziek zijn die ontstaan is uit de rassenvermenging in deze regio. Ook al is de flamenco geen uitvinding van de **zigeuners**, toch zijn zij het die door hun interpretatie en door hun kunstvormen deze muziek hebben gedragen en verder ontwikkeld. Wat de oorsprong van het woord betreft, die zou afkomstig zijn van het Arabische *felahmengu*, 'eenstemmige boerenzang'. Voor het midden van de 19de eeuw is

GASTRONOMIE

Olijfolie

Olijfolie is de koningin van de Andalusische keuken, het meest typische en minst vervangbare element. Andalusië is dan ook de grootste producent van olijven ter wereld. De mooie groene, heerlijke olijf is alomtegenwoordig, vanaf het ontbijt. Om te bakken, te braden of als dressing, voor alles wordt olijfolie gebruikt. Zelfs kaas en ham worden soms overgoten met een fijne straal groen goud... Sommige restaurants hebben zelfs een *carta de aceite*, een oliekaart, zodat u zelf kunt kiezen welke soort olie u bij uw gerechten wilt.

Vis en zeevruchten

Dit is beslist een van de grote geneugten tijdens eender welke reis naar Andalusië! De immer nabijgelegen kust zorgt voor een uitgebreide keuze van vis en zeevruchten op de markten, op tafel en aan de toonbanken van de bars. Spanjaarden zijn er gek op en zelfs meer naar het binnenland staan ze steevast op het menu. Op de taspaskaarten of in het restaurant wordt u overdonderd door een ellenlange lijst vis, schelpdieren en zeevruchten. Andalusiërs geven de voorkeur aan een natuurlijke bereiding, enkel gegrild met een vleugje citroen (*a la plancha*), of gebraden (*fritos*). En net omdat ze zo vers en zo kwaliteitsvol zijn, zou het zonde zijn om ze op enige andere manier te bereiden!

Onder de **vissoorten** vindt u naast de goddelijke ansjovis (*boquerones*), die

gegrild of met azijn opgediend worden, of even in frituurvet ondergedompeld worden zoals in vele bars, ook kabeljauw (*bacalao*), zeetong (*lenguado*), poon (*salmonete*), tandbaars (*mero*), zeebaars (*lubina*)... Binnen het aanbod **zeevruchten** is vooral de inktvis, kleine (*puntillitos*) of grote (*calamares*), bijzonder geliefd, net als de garnalen, grijze (*camarones*) of roze (*gambas*), kreeft (*cigalas*), langoesten (*langostas*) of kleine inktvis (*chipirrones*). Tot slot zijn de messenheften (*navajas*), kleine mosselen (*almejas*) en grote mosselen (*mejillones*) de populairste **schelpdieren**.

Vlees en fijne vleeswaren

Ook hier is de keuze heel uitgebreid: varkensvlees (*cerdo*), dat, net als rundvlees (*res*), verkrijgbaar is als filet (*solomillo*), lendenstuk (*lomo*) of ribstuk (*chuletas*). Bij de fijne vleeswaren is vooral de heerlijke ham uit de bergen (*jamón serrano*), uit de Alpujarras of van elders, bijzonder lekker. De beroemde ham van Jabugo (*pata negra*), maar ook de chorizo, die vaak mee in gerechten wordt verwerkt, zijn niet te missen lekkernijen.

Eieren

Naast de **tortilla**, een dikke omelet die langzaam wordt gegaard onder een deksel, bereid met veel olie, maar in ontelbaar veel variaties te verkrijgen (met aardappelen, ui, ham, champignons), vindt u ook overal overheerlijke

Vertaling	Valérie Maes
Omslagontwerp	Keppie & Keppie
Omslagfoto	Rafaël Raminez Lee/ Shutterstock.com
Ontwerp binnenwerk	Keppie & Keppie
Oorspronkelijke titel	Le Guide Vert Séville Week-end
Oorspronkelijke uitgever	Michelin, Parijs
Directie	Olivier Brossolet
Hoofredactie	Anne Teffo
Uitgevers	Anne Duquénoy, Hélène Bouchoucha (Michelin), Lieven Defour (Lannoo)
Redactie	Matilde Miñón, France Bourboulon, Dominique Camus, Alexandra Didier, Mathieu Guillochon, Mélanie Lemaire, Pierre Plantier, Claire Rideau, Natacha Sardou
Cartografie	Mirela Bunea, Géraldine Deplante, Stéphane Anton, Michèle Cana, Isabelle Delouvy Stadsplattegronden op basis van de gegevens van TeleAtlas - © TeleAtlas 2012
Dank aan	Didier Broussard, Maria Gaspar

© Cartografie: Michelin

© Nederlandse tekst: Uitgeverij Lannoo, nv, Tielt, 2013

Het redactieteam heeft de grootste zorg besteed aan de samenstelling en de controle van deze gids. Maar omdat de gegevens voortdurend gewijzigd worden, moet de praktische informatie (prijzen, adressen, bezoeken, telefoonnummers, bezienswaardigheden, internetadressen...) beschouwd worden als een aanwijzing. Het is dan ook best mogelijk dat bepaalde info bij het verschijnen van deze gids niet helemaal correct of volledig is. Wij kunnen daar niet verantwoordelijk voor worden gesteld. Deze gids bestaat voor en door u; u bewijst ons dan ook een grote dienst door eventuele tekortkomingen of vergissingen te melden. Aarzel niet om ons uw opmerkingen en suggesties over de inhoud van deze gids mee te delen. Bij een eerstvolgende bijgewerkte editie zullen wij daar rekening mee houden.

Contactadres	De Groene Reisgids Uitgeverij Lannoo Kasteelstraat 97 B-8700 Tielt degroenereisgids@lannoo.be	De Groene Reisgids Uitgeverij Terra Lannoo bv Papiermolen 14-24 3994 DK Houten degroenereisgids@terralannoo.nl
---------------------	---	--

www.lannoo.com

Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

D/2013/45/328 - NUR 512 - ISBN 978-94-014-0594-2