



Felanitx



Felanitx, arômes de cave et de cuisine

Vins, produits locaux et tradition

↙ Felanitx, terre de vins et de cuisine riche en histoire

Felanitx est un lieu où la table en dit autant que les pierres. Entre vignobles, champs et mer, la commune offre une œnogastronomie ancrée dans la tradition majorquine et les produits locaux, avec des caves, des fours, des boucheries et des restaurants qui travaillent main dans la main avec la campagne et la mer.

La ville est l'un des cœurs de l'appellation d'origine Pla i Llevant, avec des caves qui produisent des vins à partir de cépages autochtones tels que le Callet et qui ouvrent leurs portes pour des dégustations et des visites parmi les vignes. Outre le vin, on trouve une grande variété de produits locaux : le célèbre foie gras de Felanitx, la sobrasada, les butifarrones et le camaiot de matanzas, la glace aux amandes « FRESQUE », le pebre bord, protagoniste de la Fira del Pebre Bord, ou l'huile élaborée à partir d'olives de la région.

En cuisine, Felanitx préserve l'âme de la gastronomie majorquine : *ensaïmada* et *coca de gató* pour les plus gourmands, mais aussi *tumbet*, *frit mallorquí*, *arròs brut*, *porcella rostida*, *sopes mallorquines* ou un verre d'*herbes dolces* pour terminer le repas.

Les foires et les marchés hebdomadaires complètent cette offre, transformant les places et les rues en vitrines de produits frais, de vins, d'huile, de charcuterie et de confiseries artisanales. Une visite de Felanitx est aussi un voyage, bouchée après bouchée et gorgée après gorgée, à travers une terre qui se vit avec tous les sens.



Œnotourisme : les vins qui ont l'âme de Felanitx

Située au cœur de l'appellation d'origine Pla i Llevant, Felanitx est une destination œnotouristique de référence. Les vignobles, baignés par le soleil méditerranéen et la brise marine, produisent des cépages autochtones tels que le Callet, à l'origine de vins au caractère unique et à la forte personnalité.

Les différentes caves de la commune ouvrent leurs portes pour que vous puissiez vous promener parmi les vignes, découvrir de près le processus d'élaboration et profiter de dégustations guidées. Une invitation à faire un voyage sensoriel à travers la tradition viticole de Felanitx, un verre à la main et avec le paysage viticole comme protagoniste.



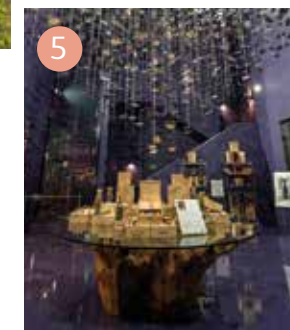
Caves à vin chargées d'histoire et paysages

Felanitx est l'un des foyers viticoles de l'AOC Pla i Llevant. Entre les murs en pierres sèches et les champs d'amandiers s'étendent les vignobles de Callet et d'autres cépages locaux qui donnent des vins élégants, à la forte personnalité méditerranéenne.

La commune compte plusieurs caves ouvertes au public, où vous pourrez déguster des vins, vous promener dans les vignes et découvrir le travail qui se cache derrière chaque bouteille :

1. **Celler Es Fangar Vins**
2. **Celler 4Kilos Vinícola**
3. **Celler Armero i Adrover**
4. **Celler Ànima Negra**
5. **Celler Vi d'Auba**

Une visite des caves de Felanitx est aussi une promenade à travers le territoire : chaque vin raconte une histoire différente de sa terre, de son climat et des personnes qui le rendent possible.



Produits locaux : des saveurs qui racontent une histoire



Felanitx est un véritable paradis pour les amateurs de produits locaux. La tradition agricole et d'élevage de la commune a donné naissance à une grande variété de produits qui font partie intégrante de son identité : charcuterie, vins, huile, glaces artisanales et condiments emblématiques tels que le pebre bord.

Foie gras et charcuterie

La tuerie du cochon reste une fête familiale très ancrée, point de départ de certains des produits les plus emblématiques de Felanitx : la sobrasada, les butifarrones, le camaiot et les pâtés et *foi gras* élaborés de manière artisanale. Ces saveurs traditionnelles se retrouvent dans les ateliers et les boucheries locales telles que **Ramaders Agrupats S.A.T.**, **El Zagal Tradició**, **Embutidos Blanco** et **Embotits Obrador – Can Manxa**, qui perpétuent la tradition avec leurs propres recettes et des produits de qualité.

Sobrasada, butifarrones et camaiot

Les produits classiques de Felanitx, élaborés à partir de porc, d'épices et du pebre bord caractéristique. Les producteurs de référence sont :

- **Ramaders Agrupats S.A.T.** – sobrasadas, butifarrones, camaiots et pâtés.
- **El Zagal Tradició, S.A.** – spécialisés dans la sobrasada IGP Sobrasada de Majorque.
- **Embutidos Blanco, S.L.** – élaboration de produits de boucherie et de pâtés.
- **Embotits Obrador – Can Manxa** – charcuterie traditionnelle et pâtés.

Glace aux amandes « FRESQUE »

Parmi les douceurs typiques, on trouve la glace aux amandes « FRESQUE », rafraîchissante et crémeuse, très appréciée lors des repas estivaux. Elle est élaborée par le glacier artisanal **Gelats Neu d'Or – Ca'n Llenya**, qui a fait de cette spécialité un véritable symbole sucré de Felanitx.

Pebre bord et Fira del Pebre Bord

Le pebre bord est « l'or rouge » de la cuisine majorquine et un ingrédient indispensable à la sobrasada et à de nombreux autres plats à base de viande. À Felanitx, la Fira del Pebre Bord lui est consacrée chaque année, à la fin de l'été, lorsque les rues se remplissent d'étals, d'arômes d'épices et de démonstrations qui rappellent le rôle de ce condiment dans le garde-manger de toutes les maisons.

Huile d'olive de Felanitx

L'huile d'olive vierge extra est un autre produit phare de la région. Les oliveraies réparties dans toute la région produisent une huile fruitée et équilibrée, élaborée par de petits producteurs tels que **7Empelts AOVE d'O Mallorca**, à s'Horta, et Son Mesquidassa, à Felanitx. Idéales pour accompagner un bon pa amb oli, des légumes du marché ou des plats de la cuisine majorquine, ces huiles complètent la mosaïque de saveurs qui rend la table de Felanitx unique.

Gastronomie majorquine : de la terre à l'assiette

La cuisine traditionnelle majorquine est une cuisine mijotée, à base de produits de saison et de recettes transmises de génération en génération. À Felanitx, ces plats font partie du quotidien et des célébrations : vous pouvez les déguster dans les restaurants, les bars traditionnels et lors des fêtes populaires, toujours accompagnés d'un bon vin et dans une ambiance chaleureuse.



Ensaïmada majorquine

Pâtisserie emblématique de Majorque, composée d'une pâte légère enroulée en spirale, très moelleuse et légèrement sucrée. Elle peut être dégustée nature ou fourrée à la crème, à la confiture de potiron ou au chocolat.

Coca de gató aux amandes

Gâteau traditionnel à base d'amandes moulues, de sucre et d'œufs, sans farine, ce qui lui confère une texture moelleuse et un goût intense d'amande. Il est souvent servi avec une boule de glace ou une « fresque » aux amandes.

Arròs brut

Riz épicé et bouillonnant, cuisiné avec différentes viandes, légumes et champignons selon la saison. Le bouillon sombre et parfumé lui donne son nom et fait de chaque cuillerée un mets réconfortant.

Porcella rôtie

Cochon de lait rôti au four jusqu'à ce que la peau soit bien croustillante et la viande tendre et juteuse. C'est l'un des plats festifs par excellence, protagoniste de nombreux repas familiaux et célébrations.

Tumbet

Plat végétarien typiquement estival, composé de couches de pommes de terre, d'aubergines et de poivrons frits recouvertes d'une sauce tomate maison. Il se sert seul ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.

Frit majorquin

Recette copieuse à base de morceaux de viande (souvent du porc ou de l'agneau), de foie, de pommes de terre, de poivrons, d'oignons et de fenouil, le tout frit à la poêle avec de l'huile d'olive. Un plat très parfumé, très présent pendant la période des abattages et des fêtes.

Sopes mallorquines

Plat traditionnel à base de fines tranches de pain noir trempées dans un bouillon de légumes de saison, chou, chou-fleur, bettes ou champignons, cuit à feu doux dans une cocotte en terre cuite. Une recette simple et très réconfortante.

Herbes dolci

Liqueur traditionnelle élaborée à partir d'un mélange d'herbes aromatiques macérées dans de l'anis. Elle se boit généralement à la fin du repas, «pour finir en beauté», et constitue une manière très majorquine de clore toute expérience gastronomique.

Foires et marchés : le cœur commercial de Felanitx

Felanitx offre une expérience authentique du marché majorquin, où les produits locaux, l'artisanat et la vie villageoise se mêlent entre les étals, les arômes et les conversations. Tout au long de l'année, les foires traditionnelles et les marchés hebdomadaires sont des lieux de rencontre incontournables pour découvrir la culture et la gastronomie de la commune.



Marchés hebdomadaires

Felanitx – Dimanche

L'un des marchés les plus grands et les plus connus de la région. Tous les dimanches, de 8 h à 15 h, sauf à Pâques, à Noël et au Nouvel An, le centre du village se remplit d'étals de fruits et légumes, de fromages, de charcuterie, de vêtements, de chaussures, de plantes et d'artisanat.

Portocolom – Mardi

Le marché hebdomadaire de Portocolom a lieu le mardi matin (de 9 h à 14 h environ). De mai à octobre, il se tient sur la plaça Corso et le reste de l'année sur la plaça del Comerç. On y trouve des étals proposant des produits frais, des fleurs, des vêtements et d'autres articles. Le samedi, tout au long de l'année, un

marché de produits frais se tient sur la plaça del Comerç.

Cas Concos – Mercredi

Tous les mercredis, de 8 h à 15 h, la place Sa Plaça de Cas Concos accueille un marché proposant des produits alimentaires, des plantes, des fleurs, des vêtements et des chaussures, sauf le 10 septembre et pendant la période de Noël/ Nouvel An si ces dates coïncident.

S'Horta – Samedi

Le marché traditionnel de s'Horta a lieu tous les samedis matin. Parmi les étals, vous trouverez des produits alimentaires locaux, de l'artisanat, des vêtements et des chaussures, dans une ambiance tranquille et très conviviale.

Foires annuelles

Fira de S'Horta

Elle a lieu le dimanche, sept semaines après Pâques. Elle remplit le village de stands proposant des produits locaux, de l'artisanat et des plats typiques, dans une ambiance très conviviale et familiale.

Fira de Maig de Felanitx

Première des quatre foires de la commune, dont les origines remontent au XIXe siècle. Elle est axée sur l'agriculture, l'industrie et l'artisanat et propose des expositions, des concerts et la Route des Frits i Vi, au cours de laquelle les bars servent des « fregits » majorquins sous forme de tapas accompagnés de vins locaux.

Fira de Sant Miquel de Felanitx

Elle a lieu en septembre et marquait traditionnellement le début des travaux des champs. Vous y trouverez des produits artisanaux et agricoles, de la musique live, des activités pour les enfants, des tombolas et des dégustations de produits gastronomiques locaux.

Fira nocturna de Sant Agustí

La Fira nocturna de Sant Agustí a lieu le 27 août, veille de la fête patronale. Elle fait partie des fêtes populaires de Felanitx,

héritières des anciennes célébrations du couvent en l'honneur de Saint Augustin.

Fira del Pebre Bord – Darrera Fira

Dernière des foires de Felanitx, à la fin du mois d'août, consacrée au « pebre bord », ingrédient clé des abattages. Les rues se remplissent d'exposants qui vendent du paprika et d'autres produits liés à cette tradition profondément enracinée.

Fira nocturna de Cas Concos

Le premier samedi de septembre marque le début des fêtes de Sant Nicolau, et Cas Concos se pare de ses plus beaux atours pour sa foire, un marché haut en couleur proposant des produits locaux, de l'artisanat et de la gastronomie majorquine, idéal pour s'imprégner de l'ambiance de cette localité.

Fira Marinera nocturne artisanale de Portocolom

La Fira Marinera nocturne remplit le port de Portocolom d'artisanat et de gastronomie liés à la mer, souvent dans le cadre des fêtes de la Mare de Déu del Carme. Une nuit pour profiter des stands, des produits locaux et du charme unique du port illuminé.



Fira del Pebre Bord ↙



↘ Fira marinera nocturna



Ajuntament de Felanitx



turisme@felanitx.org
www.visitfelanitx.es



Offices de
tourisme

Portocolom

Avda. Cala Marçal 15
07670 Portocolom
T : +34 971 826 084

Cala Ferrera

Avda. Cala d'Or 4
07669 Cala Ferrera
T : +34 971 659 760