

MAI 2026

Magazine mensuel



Disfruta
Fuerteventura



« Bal des Taifas, la fierté d'une île »

La nuit où Fuerteventura se pare de
ses plus beaux atours

Mai

Le battement de l'identité majorera

Bienvenue dans une édition qui célèbre l'essence la plus pure de notre terre.

Mai à Fuerteventura est cet instant où le temps semble faire une pause... pour se souvenir de qui nous sommes.

Nous sommes histoire, résistance et communauté. Nous sommes vent, sable et mémoire partagée. Et dans ces pages, nous vous invitons à le redécouvrir.

NATURE

Le murmure du Barranco de las Peñitas. Nous nous aventurons dans l'un des coins les plus saisissants de l'île : le Barranco de las Peñitas.

Ici, le granit s'élève avec caractère et les palmiers dessinent une oasis inattendue. Un lieu où le silence n'est pas vide... il est apaisement.

La plupart des historiens s'accordent à dire que le débarquement des premiers conquérants normands commandés par Jean de Béthencourt eut lieu sur la côte ouest, tout près du Barranco de las Peñitas.

TRADITION

Baile de Taifas : quand le peuple se vêt d'histoire. Puerto del Rosario se transforme. La musique commence, les costumes traditionnels envahissent les rues et le passé se remet à marcher parmi nous. Le Baile de Taifas est une célébration, un acte d'identité. Une rencontre où les générations se donnent la main et où chaque pas de danse raconte une histoire.

AGENDA

Un mois qui ne s'arrête pas. Fuerteventura vibre en mai avec un agenda plein de vie. Au nord, la municipalité de La Oliva devient le théâtre du Paladea Fest, un événement qui unit sport, gastronomie et esprit festif dans un mélange unique. Énergie, saveur et territoire... tout en un seul battement.

GASTRONOMIE

La Puipana : le territoire dans l'assiette. Au cœur de cette vague d'innovation, nous découvrons La Puipana.

Un espace où la cuisine canarienne se réinvente sans perdre ses racines. Où chaque ingrédient naît de la terre... et où chaque plat raconte son origine. Ici, tradition et technique se rejoignent pour élever le quotidien à l'excellence.

ARTISANAT

La valeur du fait main.

En mai, nous nous rendons aussi à Antigua, à la Foire insulaire de l'artisanat. Un lieu où les mains parlent. Où le temps se mesure en patience et non en hâte. Du parfum du gofio — notre « or moulu » — à la délicatesse de la vannerie de palme, chaque pièce est un hommage vivant à nos racines.

HISTOIRE ET LÉGENDE

La Vierge de la Peña : lumière dans le barranco. Au cœur du barranco de Malpaso vit l'une des histoires les plus profondes de l'île. La Vierge de la Peña est symbole, guide... et refuge spirituel. Un lien invisible qui unit le passé et le présent.

Une île à ressentir. Fuerteventura se vit lorsqu'on l'habite, et pas seulement lorsqu'on la visite. Elle se goûte, s'écoute... se touche. Elle est dans les parrandas, dans la texture de l'artisanat, dans la saveur du gofio et dans le regard de ses habitants. Nous vous invitons à tourner la page... et à profiter du privilège de vivre une culture qui bat plus fort que jamais.

Profitez du voyage.



Consejería de Economía,
Conocimiento y Empleo
Dirección General de
Promoción Económica

SOMMAIRE

01

Explorez Fuerteventura

Le Barranco de las Peñitas

pág 6-7

02

Gastronomie

Le gofio, l'essence du régime canarien

pág 8-9

Le récit de l'identité canarienne à La Puipana

pág 10-11

03

Loisirs et événements

Baile de Taifas, la fierté d'une île

pág 12-13

XXXVII Foire insulaire de l'artisanat, le cœur de l'artisanat canarien

pág 14-15

Paladea La Oliva : l'événement qui fusionne sport et gastronomie d'avant-garde

pág 16-17

04

Commerce local

La vannerie de palme de l'île

pág 18-19

05

Histoires et légendes

La lumière de la Vierge de la Peña

pág 20-21



01

EXPLORE FUERTEVENTURA

Ce contenu sur EXPLORE est possible grâce à
"Golden House Fuerteventura"



Le Barranco de las Peñitas

Mai ouvre les portes de l'intérieur de Fuerteventura. Le climat est favorable, la lumière adoucit le paysage et le massif de Betancuria se laisse parcourir avant la rigueur de l'été.

Le Barranco de las Peñitas apparaît comme l'un des paysages les plus singuliers de l'île. Un livre ouvert de géologie.

Pendant des millions d'années, l'érosion a façonné de grands blocs de syénite, créant des formes arrondies et des équilibres improbables qui évoquent un paysage presque lunaire. C'est le complexe basal, la racine la plus ancienne des Canaries.

Le sentier est un jeu de contrastes. La roche blanche, polie par le temps, s'oppose au vert inattendu des palmiers et des tamaris qui survivent grâce à l'oasis de Malpaso. La vie se fraie un chemin entre les fissures, s'adaptant au silence minéral.

Au fil du parcours, l'ancienne digue — aujourd'hui comblée — ajoute une empreinte humaine à cet environnement primordial.

Le chemin culmine à l'ermitage de la Peña. Enchâssé entre des parois verticales, il offre ombre, calme et recueillement.

Tout près d'ici, il y a plus de six siècles, arrivèrent les hommes de Jean de Béthencourt. Ils entrèrent avec prudence, explorant la côte ouest à la recherche de ressources et de domination. Ce fut un premier contact avec un territoire organisé, le royaume de Maxorata. Cette première reconnaissance marqua l'avenir. Les Normands revinrent avec plus d'hommes, de stratégie et une meilleure connaissance du terrain. Entre 1404 et 1405, la conquête se consolida, donnant naissance à Betancuria.

Aujourd'hui, marcher dans Las Peñitas, c'est franchir ce même seuil. Un paysage qui conserve la mémoire de la première rencontre.

[Lire l'article complet](#)



02 GASTRONOMIE

Ce contenu sur GASTRONOMIE
est possible grâce à “La Bodeguita”

La Bodeguita
ristorante pizzeria italiano

Le gofio, l'essence du régime canarien

Bien plus qu'une céréale :
l'âme du Maxorata

En mai, avec la Journée des Canaries à l'horizon, le gofio revient au centre de la table comme symbole d'identité. Il a été le soutien des anciens majos et de générations entières. Blé, orge, cosco... puis plus tard, maïs. Une formule simple qui a permis de survivre dans l'aridité. Dans des lieux comme Antigua ou Tiscamanita, les moulins traditionnels retrouvent leur importance.

Les meules tournent sans relâche, répondant à une demande en quête d'authenticité.

Le processus est un équilibre pur : le grain est nettoyé, grillé avec précision puis moulu à la pierre. Sans additifs. Sans artifices.

Le résultat est une farine dorée, riche en fibres, minéraux et énergie durable.

Un aliment complet aujourd'hui redécouvert. En cuisine, le gofio est polyvalent.

De la pella —pétrée avec de l'eau, de l'huile, du sel ou du miel— à l'escaldón, lié aux bouillons de poisson.

Mais il évolue aussi. La nouvelle cuisine canarienne le transforme en glaces, mousses et desserts contemporains.

Sa saveur grillée est mémoire... mais aussi avenir. Le déguster en mai est un acte de respect : envers l'ingéniosité d'un peuple qui a fait du grain sa subsistance, envers les meuniers qui perpétuent encore ce savoir-faire, et envers une terre qui continue de battre dans chaque cuillerée.

[Lire l'article complet](#)



Critique gastronomique

De la ferme à l'assiette : le récit de l'identité canarienne à “La Puipana”

Je me réjouis de reconnaître le moment brillant que traverse la nouvelle cuisine canarienne : un courant qui a su dialoguer avec ses racines sans y rester ancré, se projetant, avec une identité propre, vers l'avenir.

Dans ce contexte, des propositions comme celle du restaurant La Puipana représentent, avec une remarquable maîtrise, cette évolution culinaire. Inspirée par la richesse du territoire et par le respect du produit local, sa cuisine est un exemple de la manière dont la tradition peut être interprétée avec sensibilité, technique et créativité sans perdre son essence.

Le pari résolu pour des produits de kilomètre zéro, issus de sa propre finca, garantit fraîcheur et qualité et renforce un modèle gastronomique durable, profondément connecté au paysage majorero. Chaque plat se présente comme une composition soignée, où l'équilibre entre saveur, texture et esthétique atteint de véritables sommets d'excellence.

L'atmosphère du lieu mérite également d'être soulignée : une scénographie sobre et élégante dans laquelle chaque élément a été conçu pour accompagner l'expérience sans la distraire. Même des aspects moins visibles, comme le contrôle acoustique de l'établissement, témoignent d'une sensibilité peu commune — et très appréciable —, permettant à la conversation de se dérouler avec nature.

La nouvelle cuisine canarienne, dans des lieux comme celui-ci, est déjà une réalité bien établie. Une cuisine qui honore son passé, interprète son présent et construit, avec intelligence et émotion, son avenir. Ici, le convive participe à un récit, à une identité et à une manière de comprendre la culture à travers la saveur.

A. J. Cabrera
Président de l'Académie
de la Gastronomie de la Macaronésie





Bal des Taifas, la fierté d'une île

**Puerto del Rosario :
La nuit où Fuerteventura se pare
de ses plus beaux atours**

Dans le contexte canarien, le terme « Taifas » est utilisé de manière familière pour désigner un groupe ou une tablée de personnes.

Le 29 mai, pour célébrer la Journée des Canaries, la capitale de l'île se transforme en un décor de bois, de pierre et de tradition. Le Baile de Taifas à Puerto del Rosario est l'une des plus grandes manifestations de l'identité canarienne à Fuerteventura. Des milliers de personnes se réunissent sur l'avenue maritime pour partager une table, une copla et la fierté d'appartenir à cette terre. Ici, les spectateurs font partie d'un héritage qui refuse de disparaître.

L'importance de cette rencontre réside dans son authenticité. Pour s'asseoir à l'une des centaines de tables qui remplissent l'enceinte, le code est strict et respecté : il faut porter le costume de travail ou de gala majorero, une armure de fils et de laine qui raconte l'histoire de nos ancêtres. C'est un spectacle visuel de chapeaux de paille, de corsets et de manteaux qui, sous la lumière des guirlandes, crée une atmosphère qu'aucune autre fête de l'archipel ne parvient à reproduire.

Mais le véritable cœur du Baile de Taifas se trouve à la table partagée. Des groupes d'amis et des familles entières (Taifas) apportent leurs paniers remplis des produits qui définissent notre terroir : fromage majorero, pellas de gofio, viande de chèvre et vin local. Tandis que les parrandas se relaient sur scène en faisant résonner le timple et la guitare au rythme des isas et des folías, aux tables se célèbre la convivialité. C'est le moment de l'année où les distances entre villages s'effacent et où le passage de génération est le plus visible : jeunes et anciens dansant et trinquant à l'avenir de la Maxorata.

Participer au Baile de Taifas en mai 2026, c'est comprendre ce que signifie être canarien au XXI siècle. C'est une célébration qui rend hommage aux saveurs de la terre, à l'habillement traditionnel et, surtout, au sens de la communauté. Si vous cherchez le véritable poulx de Fuerteventura, celui qui bat avec force sous le costume traditionnel, vous le trouverez à Puerto del Rosario, entre l'arôme de la cuisine maison et le son éternel d'un orchestre à cordes.

[Lire l'article complet](#)

03 LOISIRS ET ÉVÉNEMENTS

Ce contenu sur LOISIRS ET ÉVÉNEMENTS est possible grâce à "Zielo Terraza"

**Zielo
TERRAZA**

Antigua, le cœur de l'artisanat canarien

XXXVII Foire Insulaire de l'Artisanat : le rendez-vous incontournable pour acheter de l'artisanat avec label officiel et qualité garantie.

Un événement qui incarne le commerce avec âme à Fuerteventura, c'est la Foire Insulaire de l'Artisanat d'Antigua. **Du 7 au 10 mai 2026**, le centre historique d'Antigua se transforme en un immense atelier à ciel ouvert. Cet événement, organisé par la mairie et la Fondation Colectivo Mafasca, est la plus grande démonstration de résistance culturelle de l'archipel, où plus de 200 artisans de toutes les îles se réunissent pour prouver que le travail fait main est le véritable luxe du XXI^e siècle.

Se promener parmi les stands de la foire en mai, c'est entreprendre un voyage sensoriel à travers les sept anciens royaumes des Canaries. Ici, le commerce de l'artisanat local atteint son expression la plus aboutie : on peut voir en direct la naissance d'une dentelle, le tournage du bois de sabine ou encore l'argile prendre la forme d'un gánigo sous les mains de maîtres potiers qui préservent des techniques aborigènes. L'exigence pour exposer ici est stricte : posséder la carte officielle d'artisan, ce qui garantit que

chaque pièce acquise possède une véritable traçabilité et une valeur humaine inestimable. Acheter à Antigua, c'est, en essence, investir dans la survie de nos métiers.

Le marché alimentaire attenant est une étape incontournable pour les amateurs de produits « kilomètre zéro ». Parmi les stands d'artisanat, l'arôme des fromages majoreros primés, des liqueurs artisanales, des mojos et des pâtisseries traditionnelles crée une atmosphère de fête populaire. C'est l'endroit idéal pour compléter votre panier de produits locaux avant de profiter des spectacles musicaux et des parrandas qui rythment ces quatre jours d'effervescence culturelle.

Visiter la Foire d'Antigua en mai, c'est choisir un modèle de consommation responsable et consciente. En acquérant une pièce d'artisanat, vous contribuez à rendre possible la transmission entre générations. Pour cette trente-septième édition, Antigua démontre une fois de plus que l'artisanat est un moteur économique dynamique qui unit toutes les Canaries autour d'un même sentiment : la fierté de ce qui nous appartient.

[Lire l'article complet](#)



“Paladea La Oliva 2026”

L'événement qui fusionne sport et gastronomie d'avant-garde

Fuerteventura vit en mai l'un de ses mois les plus intenses et stratégiques. Le calendrier insulaire se remplit d'événements allant de l'ancrage traditionnel à l'avant-garde sportive, consolidant l'île comme une référence en matière d'événements de qualité aux Canaries. Au sein de cette programmation variée, une date se distingue par sa capacité d'hybridation et son succès de fréquentation : le Paladea Fest à La Oliva.

Loin d'être un festival conventionnel, cet événement dans la commune de La Oliva s'est imposé comme une référence en matière de style de vie sain et de haute cuisine, atteignant un équilibre parfait entre exigence sportive et plaisir culinaire.

Le concept est simple : bouger pour mieux savourer. La Paladea n'attire pas seulement des sportifs participant à ses épreuves de VTT et de trail, mais aussi un public en quête d'une expérience de loisirs de qualité. L'événement transforme les rues de La Oliva en une vitrine de la meilleure gastronomie locale, où chefs et producteurs s'unissent pour proposer des dégustations qui élèvent le produit « kilomètre zéro » à un niveau supérieur.

Qu'est-ce qui fait de la Paladea un événement clé en mai ?

Networking et communauté : c'est le point de rencontre pour les résidents et visiteurs qui valorisent le produit local dans une présentation moderne.

Gastronomie d'auteur : les « Tapas Paladea » sont l'attraction principale. Il ne s'agit pas seulement de manger, mais de découvrir l'innovation appliquée aux ingrédients traditionnels de l'île.

Dynamisation économique : le festival agit comme un puissant moteur pour le commerce et la restauration du nord, positionnant La Oliva comme une destination misant sur des événements à forte valeur ajoutée.

La Paladea Fest est, en définitive, la célébration d'une Fuerteventura active et sophistiquée. C'est l'occasion idéale de profiter de musique en live, d'une ambiance sportive et d'une offre gastronomique exceptionnelle dans un cadre historique. Ce mois de mai, la Paladea démontre une fois de plus que le succès d'un événement repose sur la qualité de sa proposition et sur sa capacité à rassembler la communauté autour de bonnes habitudes et du meilleur goût.

[Lire l'article complet](#)

Affiche officielle
fournie par l'organisation Paladea 2026.
Source : Paladea La Oliva 2026.

Paladea

FESTIVAL

DEPORTE | GASTRONOMÍA | MUSICA
VILLAVERDE

2026



Servicio de intérprete de lengua de signos

Organiza



Patrocina





La vannerie en feuilles de palmier de l'île

Artisanat vivant : du palmier aux
objets de design

En mai, nous mettons à l'honneur un savoir-faire qui incarne, comme peu d'autres, la patience et l'habileté de l'artisan majorero : la vannerie en feuilles de palmier. À l'occasion de la taille des palmeraies après l'éclat du printemps, les maîtres artisans de villages emblématiques comme Lajares ou le Valle de Santa Inés, entre autres, entament un rituel de sélection méticuleux. Seules les meilleures feuilles du palmier des Canaries (*Phoenix canariensis*) sont choisies pour être transformées en emblématiques *empleitas*, paniers et nattes qui ont façonné la vie quotidienne de l'île pendant des siècles. Il s'agit d'un processus de fabrication entièrement manuel qui exige plusieurs jours de préparation : du séchage et du traitement des feuilles au soleil jusqu'au soufrage qui leur confère cette teinte paille si caractéristique, garantissant une souplesse et une résistance remarquables.

Acquérir de la vannerie locale ce mois-ci va bien au-delà d'un simple achat ; c'est emporter chez soi une pièce d'ingénierie traditionnelle. Les chapeaux de palmier, pièces emblématiques qui prennent une importance particulière lors des prépa-

ratifs du Baile de Taifas, sont l'exemple parfait de la manière dont un objet utilitaire conçu pour se protéger du soleil devient un symbole d'identité et d'élégance rurale. Miser sur ces produits est la seule manière de garantir que le savoir des maîtres vanniers ne disparaisse pas. C'est soutenir une économie circulaire et authentique qui respecte scrupuleusement les cycles de régénération de la nature, maintenant l'équilibre entre l'homme et le paysage qui définit Fuerteventura.

La véritable magie de cet artisanat réside dans le tressage de l'« empleita ». À l'aide d'un moule en bois ou simplement de la dextérité de leurs doigts, les artisans croisent les bandes de palmier avec une précision presque mathématique, créant des motifs géométriques qui constituent l'ADN même de notre culture matérielle. Chaque tour de tresse renferme des heures de silence et de savoir transmis de génération en génération. Dans un monde dominé par l'éphémère et l'industriel, posséder un panier ou un chapeau majorero, c'est posséder un objet avec une âme, une pièce unique qui, loin de se détériorer avec le temps, acquiert une patine dorée. C'est le luxe de l'authentique, un art qui naît de la terre et s'élève grâce aux mains de ceux qui savent encore lire le langage des palmiers.

Lire l'article complet

04 COMMERCE LOCAL

Ce contenu sur COMMERCE LOCAL est possible grâce à "Morreo jewels"





La lumière de la Vierge de la Peña

Entre la foi et le mystère de la « Piedra Caída »

Nous clôturons le mois de mai en évoquant l'une des histoires qui ont le plus profondément marqué l'âme de l'île : l'apparition de la Vierge de la Peña, notre patronne. La légende raconte que l'image fut découverte par deux moines franciscains au XVe siècle, cachée dans un petit oratoire entre les rochers du ravin de Malpaso. Ce qui rend ce récit si particulier, c'est le mysticisme qui entoure le lieu : on dit que des lumières étranges guidèrent les moines jusqu'à la niche de pierre où la petite figure en albâtre attendait d'être révélée.

qui garde des secrets, un ravin qui protège une image, et un peuple qui, des siècles plus tard, continue de trouver dans ce récit un point d'union et de réconfort.

[Lire l'article complet](#)

Au-delà de la ferveur religieuse, l'histoire de « La Peñita » est celle de la survie d'un symbole qui a résisté aux attaques de pirates et aux déplacements accidentels. En mai, lorsque les pèlerins commencent à planifier leurs promesses pour l'été, se souvenir de la légende de la Patronne, c'est se connecter au versant le plus spirituel de Fuerteventura. Une montagne

05 HISTOIRES ET LÉGENDES

Ce contenu sur HISTOIRES ET LÉGENDES est possible grâce à "isla32"





Disfruta
Fuerteventura