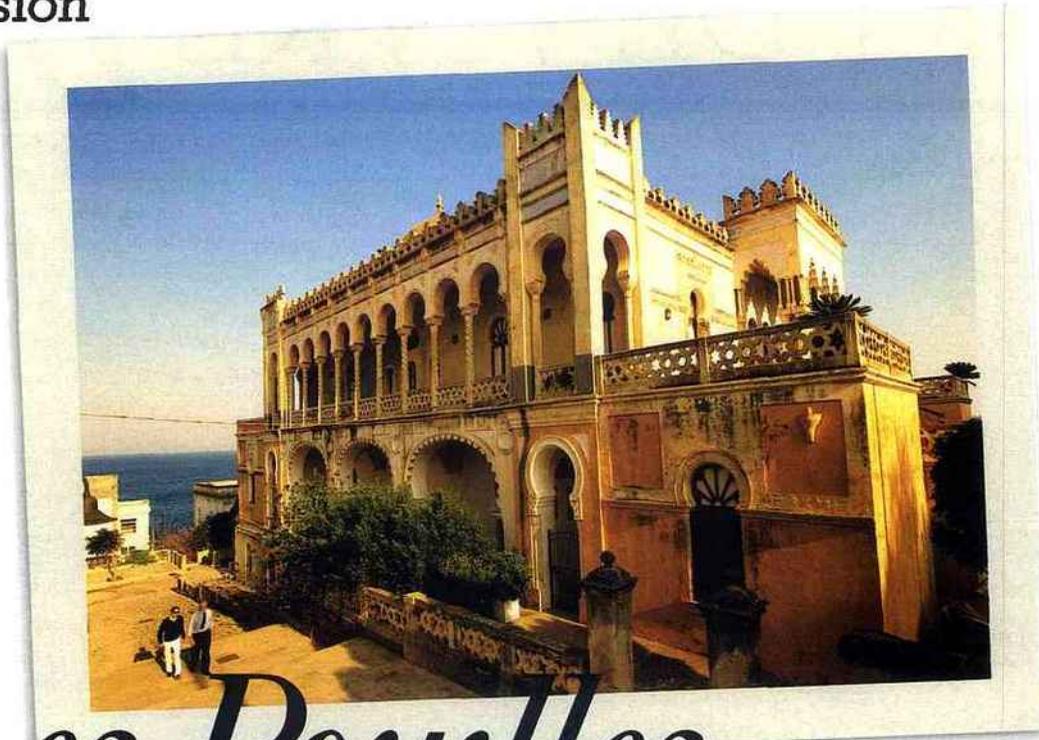


## évasion



# Les Pouilles

## L'AUTRE DOLCE VITA

DANS LE TALON DE LA BOTTE ITALIENNE, ENTRE MER ET CAMPAGNE, CETTE RÉGION GÉNÉREUSE EST UN HYMNE AU PLAISIR DE VIVRE. **PAR** CATHERINE BÉZARD.

**D**es bandes de terre ocre rouge, des sillons de verdure parsemés de pavots et de boutons d'or, le bleu implacable du ciel, celui plus nuancé de la mer, les troncs torturés des oliviers millénaires, les amandiers en fleurs, voici la vallée d'Itria. Sur les chemins de traverse aux parfums de garrigue, surgissent çà et là des palais baroques aux couleurs pastel qui s'effritent. Au milieu des vignes et des champs, un paysage de *trulli* et de *masserie*, fermes blanchies à la chaux rappelant les haciendas espagnoles avec leur cour géante, leur partie noble hissée sur un étage pour guetter l'assaillant, et leur chapelle. « Les maîtres de ces *masserie* ont peu à peu distribué des parcelles de leur

domaine aux paysans, explique Martino Ledeserto, descendant d'une lignée de bâtisseurs. La terre était pleine de pierres, alors les pauvres y ont construit sans eau, sans ciment et à la main les *trulli*, ces logis de mauvaise fortune montés comme des mottes de terre. » Pointant vers l'azur leurs cônes de pierres, ils sont aujourd'hui une manière chic de vivre ses vacances, dans la fraîcheur de leurs murs épais où la lumière filtre à peine, face aux vergers de citronniers. Si les *masserie* les plus cossues sont ouvertes à un tourisme luxueux avec suites installées dans les chapelles, piscine individuelle et golf, les plus modestes sont dévouées à l'agrotourisme. Ici, c'est la terre qu'on idolâtre. « Les Pouilles, austères et archaïques, flirtent avec le beau et l'utile », souligne Paolo Belloni, créateur du Conservatoire botanique. Un paradis aux 280 espèces de figuiers, aux abricotiers du pape et grenadiers à fleurs blanches où, le dimanche, son École des herbes spontanées accueille les touristes, les enfants et les gens du cru.



### Le royaume du slow food et des saveurs

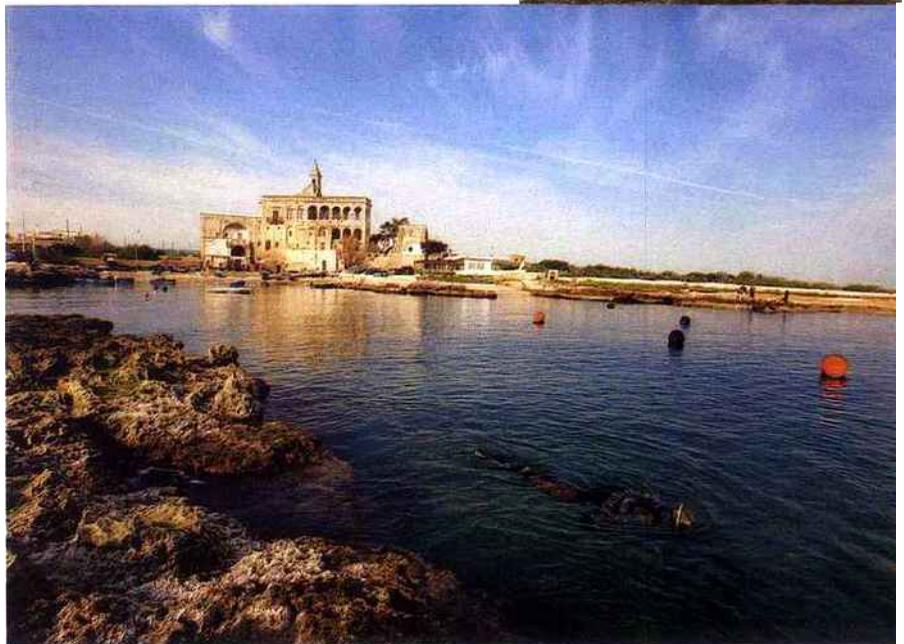
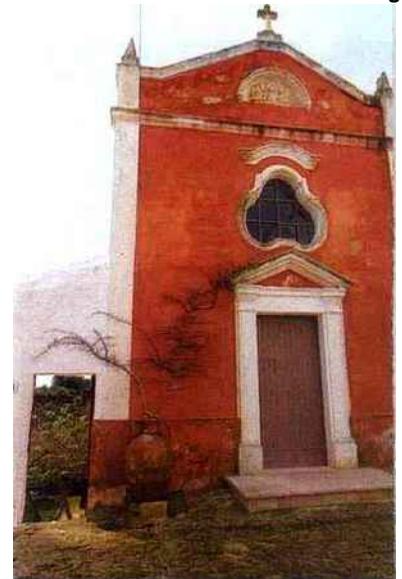
Biodynamisme, *banda* dans chaque village (orchestres typiques), slow food... les habitants des Pouilles (la Puglia) s'inspirent du passé pour construire leur avenir. « Ils ont le sens de l'échange et de la solidarité, ils entretiennent une relation affective et anthropologique avec leur patrie », insiste Milli Semeraro, créatrice du Festival dei Sensi qui fête les traditions. À Matera, ville troglodyte, l'écrivain antifasciste Carlo Levi, qui y fut assigné à l'exil par Mussolini en 1936, décrivait, dans *Le Christ s'est arrêté à Eboli*, des paysans sans préjugés, toujours tournés vers l'Orient... Les Pouilles, envahies par les Grecs, les Byzantins, les Lombards, les Francs, les Sarrasins, les Espagnols et même les Bourbons, abritent un peuple généreux et savoureux. À l'image de sa cuisine. D'abord, il y a sa *burrata* – le nectar de la mozzarella – encerclée dans son fin corset qui s'ouvre d'un langoureux coup de cuillère pour un moment de pure extase. Ses langoustines crues, dégustées sur un petit coin de table au coucher de soleil, sur le port de Savalletri. Au cœur des cuisines des restaurants, chaque produit a son histoire, qu'ailleurs on appelle la traçabilité. Les fèves de la purée à la chicorée, préparée à Locorotondo par Simona, proviennent d'un jardin proche. Les olives de l'huile qui arrose les *orecchiette* (ces pâtes en forme d'oreilles) de Cristina, à Ostuni, ont été ramassées et pressées à la main. Les *friselle*, de petits pains dorés façonnés dans une farine de kamut, s'achètent chez le boulanger de Cisternino. Sur la route qui descend à la mer, on chante vitres baissées : *Volare, oh, oh, cantare, oh oh oh*, vieux tube de Domenico Modugno. La statue du chanteur toise Polignano, sa ville natale dressée sur la falaise constellée de grottes. De là, on aperçoit Monopoli, la cité des pêcheurs, où les fêtes durent jusqu'au bout de la nuit. Puis à l'aube, on goûte, au pied de l'abbaye San Vito dei Normanni, des *ricci aperti*, oursins tout juste pêchés.

### Des villages bijoux

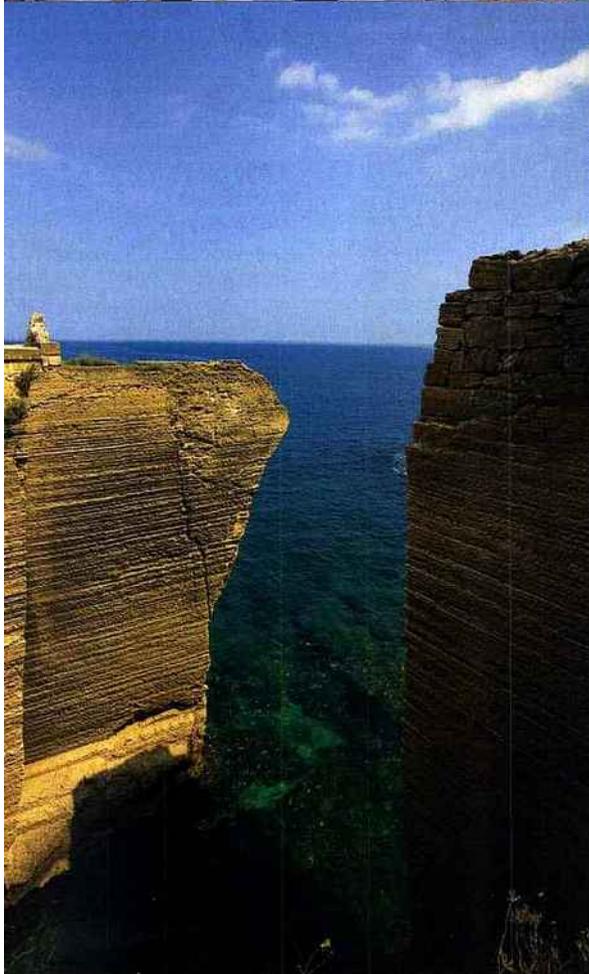
Plus bas, vers le Salento, là où le littoral déploie à l'infini son sable blond (protégé par WWF) : Santa Cesarea Terme. L'ancienne ville thermale dissémine ses palais mauresques couleur sorbets le long de sa corniche. En savourant un cornet de glace acheté à la Gelateria Porta d'Oriente, se rendre au palazzo Sticchi pour découvrir une merveille de l'art arabe, et poursuivre son chemin jusqu'aux thermes.

#### Pages précédentes:

Le palais Sticchi à Santa Cesarea Terme. Le bourg de Polignano a Mare. **Ci-contre** : la chapelle de la masseria Torre Coccaro transformée en suite de prestige, avec sa piscine privée lovée dans un jardin. Ci-dessous l'abbaye de San Vito dei Normanni, entourée de figuiers.



Creusés dans des blocs rocheux, les bains aux eaux sulfureuses gardent de leur prestige du siècle dernier une piscine écartelée entre les rochers, et un solarium posé sur des eaux turquoise. Vision Technicolor. « Aller à la mer ou à la campagne. Écouter un concert lyrique d'Ico Tito Schipa à Lecce ou jouer au bridge sur un *lettino* (chaise longue) d'une plage du Salento... Telle est la vie ici, élégante comme ses habitants », insiste Maria Luisa Moroi Capasa. Cette femme aux cheveux gris, d'une allure folle, est la mère des deux stylistes de la griffe Costume National, natifs de Lecce. Lecce, le bijou de la Puglia. Sa basilique Santa Croce est sans doute le plus bel exemple du style baroque italien. Lecce, si belle, nous invite à flâner entre ses vestiges romains, ses sculptures suspendues aux balustrades, ses orangeries que l'on devine à l'ombre des palais. Et pour finir en beauté, prendre un verre de prosecco chez Alvino, Piazza Sant'Oronzo, et saluer la Puglia, cette région tournée vers l'avenir...



**De haut en bas :**

Les oursins sont meilleurs durant les mois en "r".  
Simona, de la Taverna del Duca; Cristina, de LaltroBaffo; Vito, le poissonnier de Savelletri, et Andrea, de l'épicerie fine Mamma Elvira. Ci-contre : les roches de Santa Cesarea Terme. Et ci-dessus : les trulli du village d'Alborello, reconnus par l'Unesco.

## PRATIQUE

### Y ALLER

**Voyageurs du Monde :** voyage sur mesure (vol, hébergement dans des masserie avec petit déjeuner) : 8 jours/7 nuits à partir de 1300€. Pour découvrir seul les Pouilles, avec la complicité discrète du voyageur.

### OÙ LOGER

**Il Melograno :** le premier hôtel des Pouilles construit dans une masseria à Monopoli. À partir de 350€ pour 2 nuits + 2 soins. [www.melograno.com](http://www.melograno.com)

**Masseria Torre Coccaro :** sublime endroit avec son spa bio, son olivothérapie et sa plage privée. À partir de 400€ pour 2 nuits + 2 dîners. Savelletri di Fasano. [www.masseriatorrecoccaro.com](http://www.masseriatorrecoccaro.com)

**Conservatoire botanique, à Cisternino :** [www.conservatoriobotanico.it](http://www.conservatoriobotanico.it)

### S'Y RÉGALER

**Pescheria 2 Mari :** pour le plaisir, demander Vito. Piazzata Amati, 8, Savelletri.

**Taverna del Duca :** Simona et sa fille Antonella reçoivent dans leur cuisine. Via Papatoro, 3, Locorotondo. 080 4313007.

**La Taverna :** un cliché du cinéma italien dans ce restaurant où le poisson est roi. Rosa Marina, Ostuni. 0804447765.

**LaltroBaffo :** Cristina Conte (34 ans) est LA chef qui monte. Une version contemporaine des plats anciens. Via Cenobio Basiliano, 23, Otranto.

### À VOIR

**Festival dei Sensi :** concerts, conférences, expositions, bals. Du 26 au 28 août. [www.festivaldeisensi.it](http://www.festivaldeisensi.it)

**Il Tempo Ritrovato :** l'association de 30 artisans de dentelle. Piazza V. Emanuele, 20, Locorotondo.

**Mamma Elvira :** Andrea propose les meilleurs produits des Pouilles, dont la très rare confiture d'olives. Via Umberto I, 19, Lecce.

**Smart :** l'avant-garde de la mode, tenue par la mère des stylistes de Costume National. Piazza Giuseppe Mazzini, 75, Lecce.