voyageDELUXE#103

Voyage de luxe

ESCALES D'ÉTÉ

Sardaigne, Corse, Saint-Tropez, Perros-Guirec, Deauville, Trouville, côte amalfitaine, lac de Côme, Rome, Thessalonique

ET AUSSI : Maison Heler Metz, Hôtel SAX Paris, Corinthia Bruxelles, Villa Pétrusse Luxembourg, Hôtel de la Cité Carcassonne, Ritz-Carlton Rabat, Domaine de Verchant Castelnau-le-Lez… Les plus beaux rooftops… Les chefs Franck Putelat, Adrien Descouls, Irwin Durand…

L 19585 - 103 - F: 9,90 € - RD
9,90 € - BELUX 10,50€ - CH 15,80CHF - IT-ESP-PORT-CONT 10,90€ - DOM 10,90€ - TOM/S 3000XPF - CAN 16,50SCAD

Vertige de la MER

Ravello, Praiano, Amalfi… Les villages, avec leurs maisons empilées, tiennent la pose depuis des siècles sur des pentes abruptes, à pic dans la mer ***Tyrrhénienne***. La ***Costiera*** comme l'appellent les ***Italiens***, est l'un des plus beaux paysages au monde. Au sud de la baie de ***Naples***, à proximité du ***Vésuve***, on y vit en suspension, sur un perchoir.

Par Alain Maurice

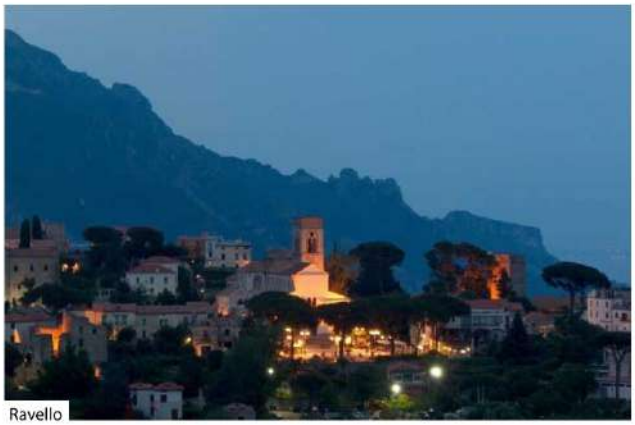
À bord de notre Fiat 500, nous laissons dans le rétroviseur Salerno pour emprunter une étroite et sinueuse route côtière, de Vietri sul Mare à Praiano. Au-delà, c'est la côte sorrentine. La côte amalfitaine déroule ses 25 km de panoramas vertigineux. Les villages se succèdent, dissimulent des terrasses baroques, des villas sorties des films de Visconti, des jardins extraordinaires. Les maisons sont reliées par un dédale de ruelles et d'escaliers. La légende raconte que cette côte est née à Pontone, au IVe siècle, imaginée par des patriciens romains fuyant les invasions barbares. Certains villages sont restés isolés jusqu'aux années 60. Au XIXe siècle, la Costiera est une destination privilégiée des artistes et des écrivains engagés dans le « Grand Tour » de l'Italie. Wagner y vit le jardin magique de Klingsor dans Parsifal. On marche sur les pas de Tennessee Williams, d'Alberto Moravia, de Jean Cocteau. Lauren Bacall, Humphrey Bogart, Sophia Loren, Aristote Onassis ont ajouté une touche glamour qui a fait sa légende. André Gide décrit Ravello comme « plus rapproché du ciel qu'écarté du rivage ». Si la circulation aujourd'hui, en pleine saison, est infernale, le littoral retrouve, passé l'affolement estival, un art de vivre qui lui est propre. Il remonte à l'époque où la République d'Amalfi concurrençait la puissance maritime de Byzance, disputait à Venise le rôle de premier port commercial d'Europe. On flâne hors des sentiers battus. Un appareil photo à la main pour se souvenir de la lumière des fins d'après-midi.

Des citrons gros comme des melons

Vietri sul Mare est réputée depuis le Moyen Âge pour sa céramique et ses citronniers. Des majoliques jaunes, bleues, vertes, ornent les maisons et les places, les coupoles des églises, décorent les murs et les bancs, les verres et les services de table… Le choix est immense, les motifs et les techniques transmis de génération en génération. Le sfusato d'Amalfi passe pour être le plus aromatique des citrons italiens. Long et effilé, il est deux fois plus gros que ses congénères. Sa peau est épaisse et ridée, sa chair sucrée et juteuse. À Vietri, on le met en bouteille, limoncello à la douceur acidulée ! Le centre du village est un labyrinthe de rues pavées, d'escaliers et d'arches. On ne manque pas de rendre visite à Benvenuti a Bordo, charmant restaurant-boutique, aussi simple qu'élégant. Les spaghettoni di Graggnano con riccio di mare (oursins) méritent une mention spéciale. À deux tours de roue, le village de pêcheurs de **Cetera** est fameux pour ses pâtes à la colatura di alici. Pêchés la nuit au lamparo, des anchois (alici) sont vieillis en fût avant d'accompagner un coulis de tomates cultivées sur les pentes du Vésuve, de l'autre côté de la montagne. On s'installe sur la terrasse du Ristorante San Pietro.

Une terrasse sur l'infini

Sur une côte rocheuse bordée de criques, **Maiori** est une exception : plages privées, sable, transats et parasols… Quintessence de la plage italienne ! À l'heure de la passegiata, immuable promenade de fin de journée, on croise tout le village sur le front de mer. Un Sentier des Citrons, immortalisé par Roberto Rossellini dans Viaggio in Italia, rejoint **Minori**, sa sœur jumelle. **Scala** regroupe six hameaux immergés dans les vignes et les châtaigniers. Depuis l'ancienne Rome, **Tramonti** cultive la tradition du caciocavallo, un fromage au lait de vaches, étiré et moulé à la main, en forme de poire. À l'ombre de citronniers, la trattoria Putechella brandit les traditions culinaires du village : charcuteries et fromages locaux, fritures, pizzas qui n'ont rien à envier aux napolitaines. Une série de lacets mène à **Ravello**, le plus noble des bourgs de la côte, perché à 350 mètres. En 1850, un Écossais


Ravello

Amalfi

Ristorante La Caravella

Ravello

Statue de Cérès, Ravello

Vietri sul Mare

Conca dei Marini

Grotta dello Smeraldo

Furore

acquiert une villa moyenâgeuse à l'architecture mauresque… qu'il ressuscite. On accède à la Villa Rufolo par une tour flanquée de cyprès. Les jardins se visitent, s'explorent, se savourent. Richard Wagner y trouva l'inspiration pour son Parsifal, inaugurant des décennies de festivals. La villa accueille des concerts lyriques, à ciel ouvert et dans un auditorium imaginé par l'architecte brésilien Oscar Niemeyer. La Villa Cimbrone abrite un autre jardin extraordinaire. Un lord, anglais cette fois, venu soigner sa mélancolie, transforme, au début du XX[e] siècle, un domaine agricole en parc romantique, ponctué de roseraies et de plantes tropicales. Une longue allée débouche sur un belvédère cerné de bustes antiques. Pour le romancier américain Gore Vidal, c'était le plus bel endroit du monde.

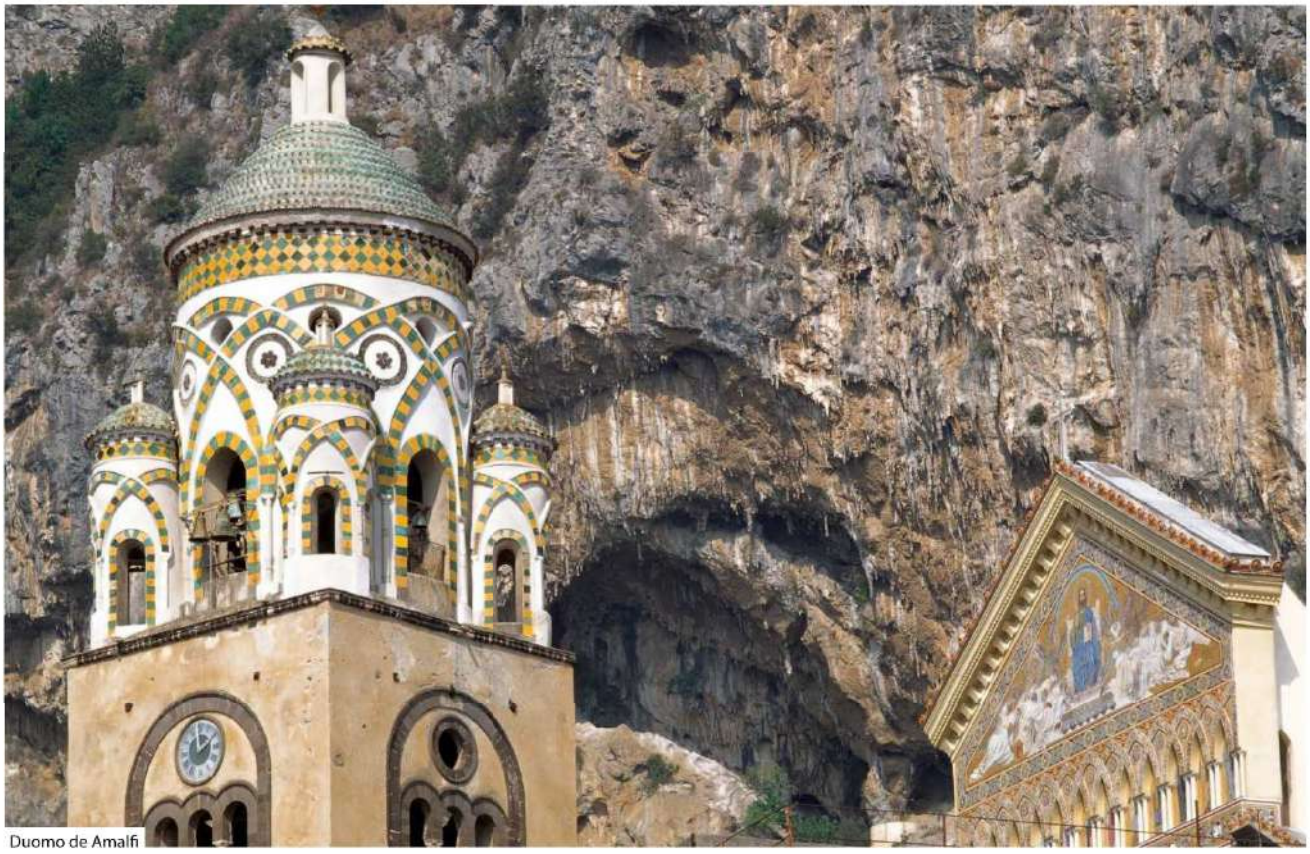
Silence et fraîcheur

On file jusqu'à **Amalfi**. Un village serré dans son golfe, tout petit quand on connait la gloire retentissante de son histoire. Quand il rivalisait avec Gênes et Venise. Amalfi a donné son nom à toute la côte. Une cathédrale, coiffée d'un dôme aux faïences vertes et jaunes, mélange d'influences byzantine, baroque et romane, raconte ce passé. Une porte en bronze a été fondue à Constantinople. Ruelles étroites, passages couverts et escaliers polis par les ans nous extirpent du tumulte d'un centre-ville grouillant d'agitation et de cartes postales. Ils nous conduisent à des petites places emplies de silence et de fraîcheur, à des maisons aux toits plats serties dans le roc. On fait une pause à la Pasticceria Pansa, un café à l'ombre de la cathédrale, apprécié des Amalfitains. Des gâteaux en forme de dôme nous font de l'œil. Autre émotion gourmande, **La Caravella**. Étoilée Michelin depuis les années 1960, la cuisine du chef Antonio Dipino est un hymne à ses ancêtres et à la Méditerranée. Une pezzogna (daurade royale), finement effilochée, côtoie des feuilles de citronnier et de fenouil sauvage. La salade Caprese est servie chaude, accompagnée de langoustines crues et de filets de sériole ; les raviolis de Mamma Anna sont farcis à la provola, autre fromage éloquent de Campanie. Des aubergines à la crème au chocolat puisent leurs racines dans une recette locale du XVIII[e]. Un soufflé au citron est dédié au prix Nobel de littérature Salvatore Quasimodo, ancien ami de la famille. L'intérieur a été designé par l'architecte Renzo Piano.

50 nuances de vert

La côte abrite bien d'autres trésors. **Conca dei Marini** a conservé le charme d'un ancien village de pêcheurs. La **Grotta dello Smeraldo** doit son nom à 50 nuances de vert qui se projettent sur l'eau. Elle renferme une crèche sous-marine en céramique de Vietri. Le couvent Sainte-Rose est le berceau de la sfogliatella, délice napolitain garni de crème à la pistache, inventée par les religieuses. Margaret, sœur cadette d'Élisabeth II, aimait l'atmosphère magique de Conca. **Furore**, blotti dans une échancrure de la côte, est célèbre pour son fjord. Deux options pour accéder à la mer : emprunter 1 000 marches ou s'y faire conduire en bateau. La baignade est délicieuse! L'actrice Anna Magnani y possédait une maison. Marisa Cuomo y a planté des vignes. Le Fiorduva bianco et le Costa d'Amalfi Furore de Marisa ont été élus plusieurs fois « meilleurs vins blancs d'Italie », au détriment de ceux de Vénétie. **Praiano** vit paisiblement sous les bougainvilliers et les fleurs d'orangers. Les ruelles sont pentues, la Torre a Mare, ancienne tour de guet, abrite les céramiques d'un artiste local, Paolo Sandulli. De la place de l'église San Genaro, un interminable escalier descend droit à la plage. Mieux vaut d'abord réserver une chaise longue et une table à la Trattoria Da Armandino en bas avant de se lancer ! ›

Atrani



Duomo de Amalfi

Hôtel Miramalfi

CARTE POSTALE DES ANNÉES 50

À la fin du XIX[e] siècle, Francesco Mansi quitte la Campanie pour le Mexique. Il fait fortune, rêve de construire un hôtel d'où il pourra contempler son Amalfi natale. En 1956, après six ans de travaux, le rêve est accompli. L'emplacement est exceptionnel, sur une falaise, à dix minutes à pied du port. Le Miramalfi est un mirador, planté dans le roc. Sa verticalité et ses jeux de lumière donnent des airs de grand large. On largue les amarres ! La famille Mansi continue de gérer l'hôtel. Des aménagements, des ajustements ont été opérés au fil des ans, il est monté en gamme, en format boutique hôtel 5-étoiles, membre de la collection Small Luxury Hotels of the World (SLH). Sans jamais renier ses origines : intemporalité à jamais idyllique, chic des années 50. Idéal méditerranéen et dolce vita amalfitaine. On accède par le pont supérieur. Le salon, tout en longueur et en lumière, est un balcon sur le port. L'horizon se dévoile, la côte fait la belle. Un piano à queue égrène des notes d'une chanson italienne. Le mobilier ondoie, la palette chromatique naturelle, le service à hauteur de l'événement. Sentiment d'intime et esprit d'une maison de famille. On côtoie des plaisanciers en villégiature. Le Miramalfi est serein, un refuge pour initiés.

Un beach club dans la roche

Les 40 chambres naviguent en mode plaisance, comme les cabines d'un navire de luxe. 25 à 60 m² de confort actuel, dotés de portes-fenêtres s'ouvrant sur des balcons donnant évidemment sur la mer, de larges terrasses pourvues de chaises longues pour profiter du soleil, de parasols pour s'en protéger. La déco, tout en sobriété, met en scène des nuances de bleu roi, de vert et de grège, de blanc : des sols en céramique fabriqués à la main. Le design est celui des années 50 et 60, quand la création italienne rayonnait. Le panorama meuble le lobby, le salon, le restaurant, les terrasses, le spa, la piscine, les chambres ; même le parking, tout en haut. On prend son petit déjeuner plein cadre, on savoure des cocktails au Mario's ou à l'Azur Lounge Bar pendant que le soleil se couche ; un snacking à tout moment de la journée sur une longue terrasse, à l'ombre d'une pergola ornée de glycines. La Cuccina de Donna Emma est à vocation gastronomique et campanienne, cadencée au fil de l'eau, des saisons, du marché, de l'inspiration du chef. La vue prédispose au voyage offert dans l'assiette. On découvre une betterave marinée aux herbes, des raviolis façon Nerano (fondue de caciocavallo podolico et chips de courgettes), un risotto Riserva San Massimo. Poissons et fruits de mer, huîtres et caviar sont de la partie… Un ascenseur nous conduit à un beach club creusé dans la roche, au pied de la falaise. Une piscine d'eau salée est bordée d'espaces salons, de chaises longues, de banquettes et de parasols, comme sur les plus beaux yachts. La vue se passe de commentaire. Boissons rafraîchissantes et collation pour ne rien manquer. On se laisse bercer par des senteurs de Myrte, d'euphorbe, de bougainvilliers. Un petit escalier descend vers la mer. On plonge, on nage, on bronze. Sur le chemin du retour, halte au spa pour profiter d'un massage ou d'un soin revitalisant. Les vacances, c'est prendre soin de soi.