

NAPLES

ET LA CÔTE AMALATINE

CITY GUIDE





RESTAURANT
Il Flauto di Pan



Ravello - Amalfi Coast
www.villacimbrone.com
+39 089857459

MAPLES

2017
2018



EDITION

Directeurs de collection et auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Auteurs : Caroline GEORGE, Giulia FORNETTI, Charlotte PAVARD, Sandrine VALERIO, Lucia RENZULLI, Pierre JARNIGON, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Responsable Editorial Monde : Patrick MARINGE

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Talatah FAVREAU

Rédaction France : François TOURNIE, Maurane CHEVALIER, Silvia FOLIGNO, Tony DE SOUSA

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Maxime LAFON

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU de LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas GUENIN, Cédric MAILLOUX, Florian FAZER, Caroline LAFFAITEUR, Andrei UNGUREANU

DIRECTION COMMERCIALE

Directrice des Régies : Caroline CHOLLET

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Sandra RUFFIEUX

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline GENTELET, Caroline PREAM

Responsable Clientèle : Deborah LOICHT

REGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR, assistés d'Elisa MÖRLAND

Régie Naples et Côte Amalfitaine : Laurent MANNARI

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aissatou DIOP et Vianney LAVERNE

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nathalie GONCALVES

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et d'Angela DE OLIVEIRA

Responsable informatique : Pascal LE GOFF

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Christelle MANEBARD, Adrien PRIGENT

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRJLALL et Belinda MILLE

Standard : Jehanne AOUMEUR

PETIT FUTE NAPLES ET CÔTE AMALFITAINE

Petit Futé a été fondé par Dominique AUZIAS. Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université 18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € -

RC PARIS B 309 769 966

Couverture : Ruelle dans la vieille ville de Naples

© mikolaj - iStockPhoto.com

Impression : IMPRIMERIE CHIRAT -

42540 Saint-Just-la-Pendue

Dépôt légal : 07/06/2017

ISBN : 9791033164302

BENVENUTO A NAPOLI !

Voyager dans le temps effleure peut-être celles et ceux qui, du coin de l'œil, couvent un planisphère ou une mappemonde... Naples et la côte amalfitaine présentent dans ce domaine quelques-unes des plus remarquables échappées. Dominée par son volcan massif, le Vésuve, dont les diverses éruptions rappellent à chacun les forces telluriques, et bordée par son non moins superbe golfe méditerranéen, Naples ne pouvait que se forger l'une des âmes les plus singulières et étonnantes d'Europe, savant mélange d'attachement à la terre et d'ouverture d'esprit. Il convient ici d'évoquer un peuple rebelle à l'identité extrêmement forte qui puise loin au cœur de racines mêlées, témoignages successifs de tous ceux qui ont ardemment voulu Naples. Grecs, Romains, Barbares, Normands, Angevins et Espagnols se sont, en effet, succédé à la tête d'un royaume qui ne deviendra italien qu'en 1860 lors de l'unification de la péninsule. Comment, une fois sur place, ne pas ressentir la vitalité débordante de ses habitants et l'éblouissante beauté d'un patrimoine culturel unique ? Comment ne pas admettre la magie des lieux mais également reconnaître la face sombre de Naples, travaillée par la pauvreté et la violence ? Cet univers souterrain et hermétique, qui sans jamais le dire irrigue l'ensemble de la société, se reflète aussi dans une ferme croyance en l'invisible couplée à une réelle ferveur religieuse, bien éloignée du schéma rationnel classique, au croisement entre superstition et mythe. Entrez dans la danse pour un spectacle inoubliable, entre les sites archéologiques de Pompéi et Herculaneum, les îles enchantées de Capri, Ischia et Procida, les magnifiques villages côtiers de Positano et Amalfi et les énigmatiques Champs Phlégréens. Le tout bercé par un soleil aussi généreux que la gastronomie locale, qui là encore fait honneur à une certaine idée de la *dolce vita*.

L'équipe de rédaction

► **MISE EN GARDE.** Le monde du tourisme est en perpétuelle évolution. Malgré notre vigilance, des établissements, des coordonnées et des prix peuvent faire l'objet de changements qui ne relèvent pas de notre responsabilité. Nous faisons appel à la compréhension des lecteurs et nous excusons auprès d'eux pour les erreurs qu'ils pourraient constater dans les rubriques pratiques de ce guide.



 **IMPRIMÉ EN FRANCE**

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

SOMMAIRE

■ INVITATION AU VOYAGE ■

Les plus de Naples.....	7
Fiche technique.....	9
Idées de séjour.....	11
Comment partir ?.....	15

■ DÉCOUVERTE ■

Naples en 30 mots-clés.....	28
Survol de Naples et sa région.....	33
Géographie.....	33
Climat.....	35
Environnement et écologie.....	35
Parcs Nationaux.....	36
Faune et flore.....	37
Histoire.....	38
Politique et économie.....	45
Politique.....	45
Économie.....	46
Population et langue.....	50
Mode de vie.....	52
Vie sociale.....	52
Mœurs et faits de société.....	53
Religion.....	54
Arts et culture.....	56
Architecture.....	56
Cinéma.....	58
Littérature et philosophie.....	58
Musique.....	59
Peinture.....	60
Sculpture.....	61
Théâtre.....	61
Festivités.....	62

Cuisine napolitaine.....	65
Plats et produits napolitains.....	65
Recettes napolitaines.....	68
Jeux, loisirs et sports.....	70
Jeux.....	70
Loisirs.....	70
Sports.....	71
Enfants du pays.....	73

■ NAPLES ET SA RÉGION ■

Naples.....	82
Quartiers.....	83
Se déplacer.....	88
Pratique.....	92
Se loger.....	94
Se restaurer.....	113
Sortir.....	125
À voir – À faire.....	131
Balades.....	150
Shopping.....	153
Sports – Détente – Loisirs.....	159
Les environs.....	162
<i>Caserta</i>	162
<i>Capua – Capoue</i>	165
<i>Santa Maria Capua Vetere</i>	166
<i>Benevent</i>	167
Les Champs Phlégréens.....	169
<i>Le volcan Solfatara</i>	169
<i>Pouzzoles – Pozzuoli</i>	170
<i>Thermes d'Agnano</i>	175
<i>Baia</i>	175
<i>Bacoli</i>	176
<i>Cumes – Cuma</i>	178



Vue sur le golfe de Naples et sur le Vésuve.

Le Vésuve	179
Pompéi	179
Herculanum (Ercolano).....	187
Torre Annunziata.....	192
Castellammare di Stabia	192
Gragnano.....	194
L'Irpinia.....	195
Avellino.....	196
Taurasi.....	197
Mirabella Eclano	200
Gesualdo	201
Rocca San Felice	202
Nusco	202
Montella	203
Bisaccia.....	203
Monteverde	204
Calitri.....	204

■ LES ILES DU GOLFE DE NAPLES ■

Les îles du Golfe de Naples..... 208

Capri.....	208
Anacapri.....	217
Ischia.....	221
Casamicciola Terme.....	228
Lacco Ameno.....	229
Forio.....	229
Procida	231
Terra Murata.....	232
Corricella.....	232
Vivara	234
Faro.....	234

■ SORRENTE ET LA CÔTE AMALFITAINE ■

Sorrente et la côte Amalfitaine 236

Sorrente – Sorrento	236
Massa Lubrense	251
Positano.....	253
Praiano.....	262
Agerola.....	266
Furore.....	267
Conca dei Marini.....	268
Amalfi.....	270
Atrani.....	275
Ravello.....	276

Scala	280
Minori.....	281
Maiori.....	283
Cetara.....	284
Vietri Sul Mare	285
Cava de Tirreni.....	286

■ SALERNE ET LE CILENTO ■

Salerne et le Cilento..... 288

Salerne – Salerno	288
Salerne et Cilento.....	289
Paestum	295
Parc national du Cilento.....	298
Côte du Cilento	302
Agropoli.....	302
Santa Maria di Castellabate	307
Castellabate.....	308
Acciaroli.....	309
Pioppi.....	310
Pisciotta.....	311

■ PENSE FUTÉ ■

Pense futé..... 314

Argent	314
Assurances.....	316
Bagages	319
Décalage horaire	320
Électricité, poids et mesures.....	320
Formalités, visa et douanes.....	320
Horaires d'ouverture	321
Internet.....	321
Jours fériés.....	321
Langues parlées	321
Poste	322
Quand partir ?.....	322
Santé.....	322
Sécurité et accessibilité	324
Téléphone.....	325
S'informer..... 326	
À voir – À lire.....	326
Avant son départ.....	330
Magazines et émissions.....	330
Rester..... 332	
Être solidaire.....	332
Étudier.....	332
Travailler – Trouver un stage.....	333
Index..... 334	



Naples vue depuis le quartier de Posillipo.



Capri.



Galerie Umberto I, à Naples.



Carte postale du village d'Atrani.

LES PLUS DE NAPLES

Un cadre béni des dieux

Terre d'allégresse, patrie de philosophes et de poètes, Naples et la côte amalfitaine mêlent avec bonheur et gourmandise nature, art, culture, gastronomie et trésors archéologiques. C'est ici que se dressent les cités antiques et figées à jamais de Pompéi et Herculanium, les vestiges de Paestum, les charmes de Capri, d'Ischia et de Procida, les délices inoubliables de la côte amalfitaine...

Un joyau mystérieux

Historiens et archéologues s'accordent sur la date de fondation de Naples. Au VII^e siècle av. J.-C., des colons partis de Grèce, installés depuis un siècle à Cumès dans les Champs Phlégréens, auraient à nouveau migré pour bâtir la ville. D'autres affirment que Neapolis, la « ville nouvelle », aurait été construite en opposition à la « vieille ville » (Paleopolis) ; d'autres, en revanche, nient l'existence d'un centre habité plus ancien et soutiennent que les fondations sont à chercher aujourd'hui entre la via Foria et la mer.

Quelles qu'aient été ses origines, Naples naît sur un site grandiose, au climat idéal et à la nature généreuse. Cette ville s'étire, en effet, sur l'un

des plus beaux golfes du monde, où les traces des multiples civilisations qui s'y sont télescopées et métissées restent très prégnantes. À l'époque romaine, Naples s'étend et acquiert progressivement cette réputation qui en fera l'une des grandes villes européennes.

Des siècles rythmés par une histoire complexe et tourmentée, où les brèves périodes d'autonomie ont laissé place à des siècles de domination étrangère jusqu'à l'unification du royaume italien en 1860.

Les Byzantins, les Goths, les Lombards, les Normands, les Souabes, les Angevins, les Aragonais, les Bourbons, tous ont laissé leur empreinte sur la ville et de nombreux témoignages de leur passage. Romolo Augustolo, Tancrede, Frédéric II, Charles I^{er} d'Anjou, Jeanne I^{re}, Ferdinand I^{er} d'Aragon, Philippe II de Habsbourg, le vice-roi espagnol Don Pedro de Tolède, Joachim Murat, tous ces maîtres de Naples n'y sont pas nés mais y ont régné. Étrangers à cette ville, ils s'y sont pourtant imposés, laissant libre cours à leur magnificence, à leur folie, à leur bienveillance ou encore à leur cruauté. Tous, ou presque, y feront édifier des monuments grandioses, des églises somptueuses et des ouvrages d'utilité publique.



Vue de Capri.

Indépendance d'esprit...

Au cours de sa longue histoire, entre invasions, prospérité fastueuse, calamités naturelles, épidémies et guerres, Naples a su conserver l'essentiel : son indépendance. Rebelle et insoumise, la cité deux fois et demi millénaire, vibre d'une intensité rare, indice de ce goût inaltéré pour la liberté.

C'est d'ailleurs la seule ville d'Europe à avoir refusé l'Inquisition médiévale, en dépit de sa ferveur religieuse. Quelques insurrections populaires, ayant jalonné sa mémoire, continuent d'alimenter le mythe. Masaniello, simple pêcheur devenu tribun et orateur par la force de l'événement, prendra ainsi la tête, en 1647, d'une vaste révolte contre le vice-roi espagnol, figure du pouvoir de l'époque. Décapité sur la place publique, Masaniello, héros napolitain par excellence, incarne ce refus de plier au diktat extérieur, spontanément, naturellement, sans goût particulier pour l'idéologie mais simplement parce que la vie circule si fort qu'il est bien difficile de comprimer tant d'énergie.

Naples n'a jamais été une terre d'idéologues. Y est présente simplement l'une des sensibilités les plus exacerbées d'Europe, où la vie ne rime en rien avec cette neutralité aseptisée qu'on nous promet partout ailleurs... Naples est viscéralement indépendante mais également patiente et presque ironique à l'égard de ceux qui pensaient ou pensent se l'approprier. On aime Naples ou on s'en va, voilà un peu la loi et

le rythme imposés par ce volcan urbain, dont les éruptions quotidiennes et l'incandescent désir rappellent la proximité d'un voisin tout aussi explosif et souterrain : le Vésuve.

... et dynamisme culturel

Au cœur de ce monde à l'inépuisable énergie, traversé par les forces quasi telluriques du sous-sol, mœurs, idées, comportements se télescopent, s'entrechoquent, s'insinuent partout dans un tourbillon qui n'est pas sans rappeler la tragédie ou la bouffonnerie la plus grotesque. Ce dynamisme culturel et intellectuel va de pair avec une humanité manifeste que l'on retrouve à chaque coin de rue, en demandant sa route, en entendant rire les vieux, les jeunes et les enfants, en croisant la fierté des regards qui en disent long sur la certitude de savoir d'où l'on vient...

Une ville où l'art semble avoir spontanément germé, comme arrosé par le génie irrépressible d'un peuple dont la lumière s'inspire peut-être de ce soleil qui brille si fort sur le golfe. De la peinture à la musique, de la poésie à l'architecture, du théâtre à la danse... rien ne manque à l'appel. Ville totale, ville pleine, ville hallucinante, Naples reste pourtant souvent incomprise. Au-delà des clichés habituels et de sa face sombre bien réelle, faites donc le pas pour approcher également la générosité d'une cité dont l'éclat, au fil des siècles, n'a pas fini d'étonner le voyageur.

© TOM PEPERA - ICONOTEC



Linge accroché entre les différentes habitations du vieux Naples.

Le drapeau italien

Le drapeau italien, composé de trois bandes verticales de taille égale verte, blanche et rouge, correspond à celui de la République cisalpine (1798-1805) alors sous occupation française. Il s'inspire de la forme du drapeau français et de l'uniforme vert-blanc-rouge des Lombards, qui s'étaient ralliés à Napoléon.

D'autres sources affirment en revanche que ces couleurs auraient une origine religieuse.

Dante, dans le 18^e chant du *Purgatorio*, décrit Béatrice en référence aux trois couleurs théologiques : le blanc pour la foi, le vert pour l'espoir et le rouge pour la charité. Au cours du XIX^e siècle seront ajoutées les armoiries royales puis celles de la maison de Savoie. La chute de la monarchie et l'instauration de la république, en 1946, entraînera la suppression des armoiries et le rétablissement de la formule simplifiée initiale, officiellement adoptée le 1^{er} janvier 1948.



Argent

- **Monnaie** : la monnaie en cours est l'euro.
- **Les cartes de crédit** sont acceptées partout. Peut-être un peu moins répandu, l'usage du traveller's cheque reste courant.

Idées de budget

Budget par jour et par personne (logement compris) :

- **Petit budget** : 60 €.
- **Budget moyen** : 90 €.
- **Gros budget** : 130 €.

La Campanie en bref

La région

- **Région** : la Campanie.
- **Capitale de région** : Naples.
- **Provinces de la région** : Naples, Avellino, Bénévent, Caserte et Salerne.
- **Superficie de la région** : 13 595 km².
- **Langue officielle** : italien.
- **Dialecte** : napolitain.
- **Religion** : catholique.

La population

- **Nombre d'habitants à Naples** : 974 074 (3^e ville du pays après Rome et Milan).
- **Nombre d'habitants en Campanie** : 5 850 850.

- **Densité à Naples** : 8 184 hab./km² avec des pics à 30 000 hab./km² dans le centre historique (densité urbaine la plus importante d'Italie).
- **Densité en Campanie** : 427,98 hab./km².
- **Espérance de vie** : 78,5 ans pour les hommes et 83,3 ans pour les femmes.

L'économie

- **PIB** : 98 114 millions d'euros.
- **Revenu par habitant (par an)** : 16 866 €.
- **Nombre d'entreprises** : 279 885.
- **Importations** : 2 120 millions d'euros.
- **Exportations** : 2 372 millions d'euros.
- **Taux de chômage** : 19,36 %.

Téléphone

- **Indicatifs téléphoniques**. 00 39 (code international) suivi de 06 pour Rome ; 02 pour Milan ; 011 pour Turin ; 081 pour Naples ; 041 pour Venise ; 055 pour Florence.
- **Téléphoner depuis la France vers Naples** : 00 39 suivi du numéro de l'abonné précédé de l'indicatif de province 081.
- **Téléphoner depuis Naples vers la France** : 00 33 suivi du numéro de l'abonné sans le 0 initial.
- **Téléphones mobiles**. Le système GSM couvre l'ensemble du territoire italien. Le prix varie selon les accords passés entre les compagnies françaises et italiennes. Se renseigner avant de partir.



Le village d'Ischia.

► **Depuis la France vers l'Italie** : 00 39, suivi du numéro de l'abonné. Depuis l'Italie vers la France : 00 33 et le numéro complet du portable.

► **Téléphones publics** accessibles partout et fonctionnant à carte, cartes en vente dans les bureaux de tabac, les kiosques à journaux et les cafés. A partir d'un téléphone public, le prix est calculé par impulsion ; une impulsion coûte moins de 10 centimes. Cartes téléphoniques à 5 €.

► **Télégrammes pour l'Italie et pour l'étranger** : composer le ☎ 186 sur un téléphone fixe. Ce service fonctionne sur l'ensemble du territoire national et tous les jours, ouvrables et fériés, 24h/24.

► **Pour un appel en PCV** (facturation à la charge du récepteur) : faites le ☎ 15 ou 170.

► **Le service ☎ 176** fournit des informations, en italien et en anglais, sur les numéros de téléphone d'abonnés à l'étranger, les indicatifs des pays, les fuseaux horaires. Fonctionne tous les jours 24h/24. Voir également sur Internet l'annuaire

des pages blanches et des pages jaunes : www.paginebianche.it – www.paginegialle.it.

Saisonnalité

Douceur des hivers le long des côtes et sur les îles, chaleur estivale, ensoleillement important, précipitations faibles : autant de conditions optimales pour un séjour touristique. La haute saison correspond naturellement à l'été. Le mois d'août, la plupart des restaurants et bars de Naples et sa proche banlieue sont fermés.

Les aficionados d'archéologie privilégieront donc mai, juin, septembre et octobre. La mer, omniprésente, les îles, les stations thermales et l'arrière-pays montagneux, plus frais, rendent Naples et sa région particulièrement attrayantes. Culture, sport, gastronomie... et farniente regroupés au même endroit. Bref, pas le temps de s'ennuyer. En hiver, les flux touristiques sont nettement réduits ; autant en profiter pour visiter tranquillement les sites. A noter néanmoins qu'un certain nombre d'établissements ferment durant cette période. Plus difficile alors de se loger pour les petits et moyens budgets.

Naples											
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Déc.
4°/ 12°	5°/ 13°	6°/ 15°	9°/ 18°	12°/ 22°	16°/ 26°	18°/ 29°	18°/ 29°	16°/ 26°	12°/ 22°	9°/ 17°	6°/ 14°

Le réflexe météo avant de partir

Par téléphone **32 64**

1,35 € l'appel, puis 0,34 €/mn.

IDÉES DE SÉJOUR

Naples le temps d'un week-end

C'est assez difficile, voire impossible, de découvrir Naples en deux ou trois jours. Voici une promenade pour un long week-end avec quelques lieux incontournables, qui vous donnera une vue d'ensemble de l'ancienne capitale du règne des Deux-Siciles.

► **Jour 1 : Naples.** Petit-déjeuner sur la Piazza Bellini. Profitez-en pour voir la rue des libraires à la Port'Alba. En allant au musée Archéologique National, passez par l'Académie des Beaux-Arts (via Costantinopoli), qui est installée dans l'ancien couvent San Giovanni Battista delle Monache, datant du XVII^e siècle. Au musée, visitez l'allée des sculptures grecques et romaines de la collection Farnèse, notamment le gigantesque *Ercole* (Hercule). Puis, les mosaïques de Pompéi, et attardez-vous dans le cabinet des Secrets, dont les œuvres érotiques jugées scandaleuses seront interdites au public pendant deux siècles par le pouvoir en place et l'Église. Après l'art ancien, partez à la découverte de l'art contemporain au MADRE (musée d'Art contemporain Donnaregina), conçu par l'architecte portugais Alvaro Siza Vieira. Vous y trouverez entre autres les œuvres de Francesco Clemente et Jannis Kounellis.

Promenade dans le Centro antico : admirez l'église de Santa Chiara et la cathédrale (Duomo). Puis parcourez Spaccanapoli, qui correspond à la via Benedetto Croce et se poursuit par la via San Biagio dei Librai. Le terme désigne aussi plus largement l'un des quartiers les plus typiques du cœur de Naples, avec ses ruelles étroites, ses églises, ses nombreux cloîtres et chapelles. Profitez-en également pour vous immerger dans le savoir-faire des artisans napolitains (grande production de céramique, fabrication du fer forgé, travail du stuc pour les moulures). Déjeunez dans une des nombreuses pizzerias du quartier et ensuite prenez un café à la piazza del Gesù. Après-midi shopping et antiquaires : faites une balade le long de la via Toledo et ses nombreuses boutiques. Arrêtez-vous pour voir la galerie Umberto I, dont la structure en fer et en verre s'inscrit dans le schéma habituel des galeries de la fin du XIX^e siècle. Dirigez-vous vers la majestueuse piazza del Plebiscito, où les grands symboles de Naples se succèdent : la basilique San Francesco di Paolo, le palais Salerno, érigé à la fin du XVIII^e siècle, et naturellement, face

à l'arcade, le palais royal. Continuez vers le quartier de Chiaia et déambulez dans les rues chic et branchées, via Chiaia et via dei Mille. Puis reposez-vous dans les jardins de la Villa Comunale. Ensuite, longez le Lungomare pour dîner au bord de la mer.

► **Jour 2 : parc du Vésuve.** Prenez la Circumvesuviana pour visiter le parc du Vesuvio. Ce volcan, à l'intense activité sismique, est à l'origine de la destruction de Pompéi et d'Herculanum en 79. En dépit de ses terribles éruptions antérieures, il demeure cher aux yeux de tous les Napolitains. Ascension incontournable pour observer le cratère, les fumerolles et le splendide panorama de la région. Partez ensuite vers les sites archéologiques de Pompéi et Herculanum. Visitez la cité antique de Pompéi et, à Herculanum, plus petite mais non moins intéressante, admirez l'exceptionnelle qualité de conservation des thermes et des diverses demeures. Revenez sur Naples, pour dîner dans une trattoria du centre historique.

► **Jour 3 : Naples.** Petit déjeuner en plein air au parc de Capodimonte. Profitez pour visiter le palais de Capodimonte, le musée et la collection sur l'histoire de Naples. Puis direction la chartreuse de San Martino, qui est un ancien couvent baroque. Sur la terrasse, à l'ambiance relaxante, profitez du panorama à l'ombre des vignes.

Si vous avez le temps, visitez Caserta, situé au pied du mont Tifata dans le nord de Naples. Ce petit bourg médiéval s'est développé à partir d'origines lombardes. Sa cathédrale du XII^e siècle intègre des éléments arabo-siciliens. Charles III de Bourbon, roi de Naples (1734-1759), décide l'édification d'un immense palais construit sur le modèle de Versailles, alternance entre baroque et néoclassique. Voir également le superbe parc. Sinon, redescendez vers la mer dans les quartiers chics de Santa Lucia et de Chiaia pour déjeuner. Longez le bord de mer, où vous apercevrez le magnifique panorama du golfe, du Castel dell'Ovo jusqu'à la via Caracciolo, qui constitue l'une des promenades préférées des Napolitains. Allez vers Mergellina et promenez-vous dans le port. Ensuite, prenez la direction du parc Virgiliano et de la petite île toute proche, Nisida (ancien cratère volcanique). Dînez dans le quartier de Pausilippe, où s'alignent de magnifiques villas et leurs jardins.

Naples et sa région en 2 à 3 semaines

Un long séjour est l'idéal pour découvrir toutes les richesses de la région, à travers différents thèmes. Etirez les étapes en fonction de vos envies.

► **Jours 1 à 3 : Naples et environs.** Voir *Naples le temps d'un week-end*.

► **Jour 4 : les Champs Phlégréens.** Commencez la visite des Champs Phlégréens par le volcan Solfatara dont les vibrations sismiques et les fumerolles témoignent de l'activité. Le cratère est constitué de matières argileuses et de silice.

Puis, dirigez-vous à Pouzzoles, l'un des plus hauts lieux de la période antique en Campanie, qui a été fondée au VI^e siècle av. J.-C. par les Grecs. Visitez l'amphithéâtre (69-79 apr. J.-C.), les dédales de rues souterraines de Rione Terra et le temple de Sérapis.

A Baia, voir les ruines du temple de Diane, Mercure et Minerve ainsi que le château de Baia, construit dans la seconde moitié du XV^e siècle sur ordre de la maison d'Aragon.

A Bacoli, ancienne zone résidentielle romaine, admirez la gigantesque « piscina Mirabilis » construite sous le règne de l'empereur Auguste. Elle servait de citerne à la flotte impériale romaine.

Terminez par Cumès et les vestiges de la ville haute, comme l'Acropole. Vous y trouverez également l'Antre de la Sibylle, l'un des hauts lieux du monde antique.

► **Jour 5 : Procida.** Au Molo Beverello de Naples, prenez un ferry et baladez-vous dans

l'île. Non loin d'Ischia, dressée à l'extrémité occidentale du golfe de Naples face aux Champs Phlégréens, Procida est l'île la plus petite et la moins connue de l'archipel. Riche en belles plages, arbres fruitiers et vignes, elle continue de vivre au rythme de la pêche non pas pour le folklore mais bien parce qu'elle demeure encore l'une des activités essentielles.

Promenade dans le charmant centre historique et, l'après-midi, pause détente sur la magnifique Spiaggia di Chiaia. Terminez par un dîner dans le village de Marina Corricella.

► **Jour 6 : Ischia.** Prenez le ferry pour rejoindre Ischia. C'est l'île la plus étendue et la plus peuplée de l'archipel. La douceur de son climat, ses plages de sable fin et les vertus curatives de ses eaux thermales ont beaucoup fait pour sa réputation. Une végétation très variée, lauriers, romarins, chênes, acacias, pinèdes, et un relief extrêmement découpé, ont même valu à Ischia le surnom d'île verte. Flânez dans Ischia Porto et déjeunez dans un de ses nombreux petits restaurants. Allez admirer les bateaux de pêche colorés à la Spiaggia dei Pescatori.

► **Jour 7 : Capri.** Des trois îles ancrées dans le golfe de Naples, Capri demeure la plus célèbre et la plus touristique. Pics vertigineux, eaux turquoise, superbes criques, élégantes villas aux jardins en terrasses, grottes et panoramas uniques narguent presque le visiteur. Capri accueille peintres, écrivains et musiciens, qui tous lui rendront hommage. Curzio Malaparte y a laissé une villa (lieu de tournage du film *Le Mépris*, de Godard), Gorki s'y est entretenu avec Lénine et Neruda a une rue portant son nom.



Dôme de la Galleria Umberto I.

Balade dans Capri-ville, admirez ses maisons en pierres blanches et ses petites ruelles. Partez en randonnée le long d'un des nombreux sentiers de l'île, c'est un des meilleurs moyens pour découvrir Capri.

► **Jours 8 et 9 : Sorrente et Positano.** Partez pour Sorrente au sud-est de Naples. Parcourez la péninsule sorrentine : Massa Lubrense, Punta della Campanella, et écoutez les sirènes... Déjeunez dans un petit resto à la Marina della Lobra : charme garanti.

Revenez sur Sorrente, perchée à flanc de montagne. Cette ville, dont les origines remontent aux colonies grecques, connaît son heure de gloire pendant l'époque impériale romaine. De l'époque médiévale, Sorrente a conservé la basilique de Sant'Antonino, fondée au XI^e siècle et entièrement remaniée au XVI^e siècle, et le palais Veniero (XIII^e siècle), important témoignage de l'influence de l'art byzantin. Promenez-vous dans la ville et admirez l'époustouffant creux dans la montagne, le Vallone dei Mulini. Le lendemain matin, prenez la route « Nastro Azzurro » (la SS 163) vers Positano. Passez la journée à Positano, bâtie au cœur d'un site exceptionnel, sur les pentes des versants montagneux surplombant une petite baie. C'était autrefois un paisible village de pêcheurs et de cultivateurs de citrons et d'olives. Admirez les petites maisons blanches et baladez-vous dans la ville. Voir notamment l'église Santa Maria Assunta pour sa peinture byzantine *La Madone à l'Enfant*. Si vous êtes courageux, faites la randonnée du fameux Sentiero degli Dei.

► **Jours 10 à 12 : la côte amalfitaine.** Partez en direction de la côte amalfitaine, entre mer et montagne, considérée comme l'une des plus belles régions littorales d'Europe. Première étape, Ravello, lieu magique qui inspira de nombreux artistes comme Ibsen ou Wagner. Passez la journée dans la ville, visitez les jardins de la Villa Rufolo et de la Villa Cimbrone. Voir aussi le Duomo, fondé en 1087, largement remanié au XII^e siècle et entièrement réaménagé à l'époque baroque.

Le lendemain, promenade dans Amalfi et ses petites ruelles. Sa cathédrale (*Duomo*), de la fin du X^e siècle, reste le monument le plus important de la côte amalfitaine et fait la gloire de la ville. Consacrée à saint Andrea, elle présente un escalier majestueux, un porche orné d'une porte en bronze provenant de Constantinople et une façade en mosaïques polychromes. Continuez à pied vers Atrani, petite balade sur la plage et dans le village. Reprenez la voiture en direction de Cetara. Goûtez leurs spécialités d'anchois ou de poissons frits sur le port. Partez ensuite à Vietri Sul Mare, visitez les nombreuses boutiques de céramique et admirez le panorama.

► **Jours 13 à 15 : Salerne et le Cilento.** Passez la journée à Salerne, cité étrusque, qui connaîtra son heure de gloire entre la période lombarde (VIII^e siècle) et normande (XI^e siècle). Baladez-vous dans son quartier médiéval et visitez le Duomo construit au XI^e siècle, intégrant divers éléments classiques, notamment le pavement polychrome, provenant de l'ancien atrium, ainsi que les colonnades. Attardez-vous également sur le château d'Arechi qui domine la ville. Pour terminer, une balade sur le Lungomare, au milieu des palmiers, s'impose. Le soir venu, profitez-en pour découvrir la nuit de Salerne et ses nombreux bars.

Le lendemain, prenez la voiture pour Paestum, un site d'une importance considérable pour l'incroyable conservation de ses trois grands temples. Découvrez le site archéologique et ses temples grecs. Voir également la richesse de son musée et la fameuse fresque d'une grande rareté, *La Tombe du plongeur*. On ne connaît, en effet, généralement la peinture grecque que par les textes des auteurs classiques, comme Plin l'Ancien, et par les transpositions romaines.

Repartez vers Agropoli, pour une balade dans le centre historique. Profitez du panorama sur les remparts du Castello. Pour le dernier jour, levez-vous tôt pour découvrir le parc du Cilento, plusieurs balades sont possibles, à vous de choisir celle qui vous convient le mieux. Admirez les paysages éblouissants et les villages typiques de la région.

Revenez sur la cité médiévale de Castellabate et laissez-vous perdre dans le labyrinthe de ses ruelles. Finissez votre séjour à Santa Maria di Castellabate et admirez les maisons rose et ocre, typiques du sud de l'Italie.

Séjours thématiques

Pour les passionnés d'archéologie

► **Dans le cœur historique de Naples,** de Spaccanapoli, rejoignez la piazza Bellini, qui rend hommage au compositeur de *La Norma*, de *La Somnambule*... Non loin de là, voir les vestiges de l'ancien mur d'enceinte grec, du IV^e siècle av. J.-C, construit en gros blocs de tuf rectangulaires de même taille et dont les assises sont de hauteur égale (« appareil isodome »).

► **Puis rendez-vous au musée Archéologique de Naples** (Piazza Museo, 19), installé dans un bel édifice du XVI^e siècle. Incontournable et indispensable complément à la visite de Pompéi. Voir également le cabinet des Secrets, dont les œuvres érotiques jugées scandaleuses par le pouvoir en place et l'Église seront interdites au public pendant deux siècles.

► **Les catacombes de San Gennaro**, un autre must pour ceux que l'archéologie passionne. Situées dans le quartier de la Sanità et s'étendant sur deux niveaux souterrains, au cœur d'une colline de tuf à proximité de Capodimonte, ces larges galeries sont ornées de précieuses peintures et de belles mosaïques réalisées entre le III^e et le X^e siècle. Notez la simplicité des motifs décoratifs : géométriques, zoomorphes ou végétaux. Si elles furent creusées dès l'Antiquité, les catacombes s'étendront surtout à partir du V^e siècle, après la mise en terre de la dépouille du martyr San Gennaro (saint Janvier, patron de la ville), décapité à Pozzuoli non loin de Naples.

► **Enfin, comment manquer les sites archéologiques du Vésuve, Pompéi et Herculaneum.** Située sur les pentes du Vésuve, Pompéi est enfouie sous une énorme couche de cendres lors de la terrible éruption de 79, et le restera durant près de dix-sept siècles. En 1748, les premières fouilles archéologiques sont entreprises. On découvre dans le même temps Herculaneum, ville proche, également victime de la catastrophe. Le site, accessible au public, demeure l'un des témoignages les plus frappants du monde antique du fait de la qualité de préservation des vestiges. Une forme de pèlerinage aux sources de notre civilisation !

Les œuvres du Caravage à Naples

► **Au Pio Monte della Misericordia** est conservé le premier tableau réalisé par l'artiste à Naples, *Les Sept œuvres de Miséricorde*. Commandité en 1607 par la confrérie, qui ne voulut jamais s'en séparer, il illustre les sept œuvres de miséricorde corporelle pour assister son prochain, exercées par les différents personnages de la scène. Certains en accomplissent plusieurs, comme la femme qui allaite un vieillard en prison, obéissant aux préceptes de « donner à manger aux affamés » et « visiter les prisonniers ». La composition savante et équilibrée est soulignée par un puissant clair-obscur. En même temps, une certaine humilité se dégage de la scène qui semble se dérouler dans une ruelle de Naples.

► **Rendez-vous ensuite au Musée de Capodimonte** pour admirer la *Flagellation du Christ*, œuvre initialement réalisée pour une chapelle de l'église San Domenico Maggiore. L'intensité dramatique de la scène est accentuée par la lumière violente qui éclaire le torse du Christ, d'inspiration classique, et le visage presque bestial de l'un de ses bourreaux.

► **Retour dans le centre historique, au palais Zevallos Stigliano**, qui abrite l'ultime tableau

du Caravage, achevé un mois avant sa mort en 1610, *Le Martyre de Sainte Ursule*. L'œuvre était destinée à un prince génois. Elle revint à Naples au XIX^e siècle et fut exhumée des fonds de la Banca Commerciale Italiana en 1980. La scène représente le moment où la vierge Ursule est transpercée d'une flèche parce qu'elle s'est refusée au roi des Huns.

Notez l'éclairage qui enveloppe la douce figure de la sainte et se reflète sur les armures métalliques des barbares. Le visage qui apparaît derrière la mourante serait un autoportrait de l'artiste.

Parcours art moderne et contemporain

► **Le musée du XX^e siècle.** La forteresse du château Sant'Elmo qui, jusqu'aux années 1970, servait de prison militaire, abrite depuis mars 2010 le Museo del Novecento, entièrement consacré à la peinture et à la sculpture des artistes locaux. La collection propose un parcours intéressant, du futurisme à l'art nucléaire jusqu'au néoréalisme, dans un cadre riche en histoire qui ne cessera pas d'étonner ses visiteurs grâce à la vue imprenable sur la ville qu'il offre.

► **Dans le cœur historique de Naples**, l'étape incontournable est sans aucun doute le musée Madre, le premier musée d'art contemporain de Naples. Inauguré en 2005, après la rénovation qui a donné une lumière nouvelle à l'ancien monastère de Santa Maria Donnaregina, il retrace l'évolution de l'art contemporain international en passant en revue des artistes de renommée mondiale tels que Lucio Fontana, Piero Manzoni et Mario Merz, entre autres.

► **L'art dans les stations du métro** vous accompagnera jusqu'à l'arrêt suivant de ce parcours thématique : le PAN (ou Palais des Arts de Naples). Il est composé d'un espace d'exposition de 6 000 m² sur trois étages où des expositions temporaires s'alternent tout le long de l'année : de la photographie au design en passant par les installations vidéo et l'architecture, le regard y est toujours tourné vers l'avenir, par exemple grâce au soutien apporté à de jeunes créateurs.

► **Pour les passionnés de design**, ne pas manquer la Fondazione Plart, centre d'excellence qui se targue de posséder l'une des collections d'objets en plastique les plus riches au monde. Une sélection de plus de 1 500 pièces raconte l'histoire du design contemporain, à partir de 1850 jusqu'aux années 1960 : sacs, bijoux, belles lampes et jouets curieux enchanteront les plus nostalgiques.

COMMENT PARTIR ?

PARTIR EN VOYAGE ORGANISÉ

Voyagistes

Spécialistes

Vous trouverez ici les tour-opérateurs spécialisés dans votre destination. Ils produisent eux-mêmes leurs voyages et sont généralement de très bon conseil car ils connaissent la région sur le bout des doigts. À noter que leurs tarifs se révèlent souvent un peu plus élevés que ceux des généralistes.

■ AGENCE DU VOYAGE À CHEVAL

1, rue Eugène-Cusenier
Ornans

☎ 03 81 62 02 96

www.agenceduvoyageacheval.com
remy@agenceduvoyageacheval.com

L'Agence du Voyage à Cheval est spécialiste du voyage à cheval en France et dans le monde entier, avec pour spécificité la relation locale authentique, le respect de l'environnement et de l'animal. Toujours à la recherche de nouveautés, dans toutes les disciplines et pour tous les âges, le credo de l'agence est de « répondre aux désirs des cavaliers pour faire de leur randonnée équestre une expérience inoubliable ». L'agence propose une importante offre de randonnées équestres, tout comme un engagement permanent pour le tourisme responsable et la préservation de l'environnement. Trois mots d'ordre : authenticité, paysages à couper le souffle, liberté à cheval. Profitez du séjour équestre au sud de Naples ! Au programme : randos, reprises, plages et soleil pendant 8 jours (dont 6 en selle).

■ AILLEURS VOYAGES

Lyon

☎ 0 892 161 192

www.ailleurs.com

lyon-gambetta@ailleurs.com

Du lundi au vendredi de 9h30 à 13h00, de 14h à 18h30 le samedi de 10h à 13h et de 14h à 17h.

Ailleurs a 30 ans d'expérience dans le voyage et compte 42 agences en France, qui proposent des circuits, des séjours, des croisières, de la thalasso, de la location ou du voyage à la

carte. Parmi les offres d'Ailleurs, un itinéraire de 8 jours vous emmènera à la découverte de toute l'Italie du Sud.

L'agence propose également d'autres circuits et séjours pour découvrir Naples et la côte Amalfitaine. Le site propose régulièrement des promotions sur les vols et des départs de dernière minute.

■ ATALANTE

36, quai Arloing (9^e) Lyon

☎ 04 72 53 24 80

www.atalante.fr

lyon@atalante.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h.

Atalante est spécialisée dans les voyages à pied. Trekking de haut niveau ou simples promenades dans les campagnes, il y en a pour toutes les conditions physiques. Ils s'attachent à faire découvrir à leurs clients des régions du monde aux modes de vie préservée, riches de traditions et de cultures uniques. En Campanie, optez pour la formule « En liberté de Naples à la côte Amalfitaine » en 7 jours.

► **Autres adresses :** Bruxelles - Rue César-Frank, 44A, 1050 ☎ +32 2 627 07 97. • Paris - 18, rue Séguier, 75006, fond de cour à gauche, 1^{er} étage ☎ 01 55 42 81 00

■ ARTS ET VIE

251, rue de Vaugirard (15^e)

Paris

☎ 01 40 43 20 21

www.artsetvie.com

info@artsetvie.com

Autres agences à Grenoble, Lyon, Marseille et Nice.

Depuis plus de 50 ans, Arts et Vie, association culturelle de voyages et de loisirs, développe un tourisme ouvert au savoir et au bonheur de la découverte. L'esprit des voyages culturels Arts et Vie s'inscrit dans une tradition associative et tous les voyages sont animés et conduits par des accompagnateurs passionnés et formés par l'association. Pour la Campanie, Arts et Vie propose plusieurs circuits à l'image de « Sorrente-Capri » ou encore « la Baie de Naples ».

■ CHAMINA VOYAGES

Langogne

☎ 04 66 69 00 44

www.chamina-voyages.com

contact@chamina-voyages.com

Chamina Voyages, spécialiste de la randonnée, propose diverses formules : les voyages avec accompagnateurs pour être en sécurité et ne s'occuper de rien ; la gamme de randonnée liberté « Carnet de Route », pour les plus indépendants souhaitant partir en famille ou entre amis, tout en bénéficiant d'une logistique fiable et organisée ; et enfin, le sur-mesure. Le niveau de difficulté, le type d'hébergement, les thèmes et le portage sont également des critères de choix déterminants pour choisir une randonnée adaptée. Le voyageur pourra ainsi partir à la découverte de la Campanie « Du Vésuve à Capri » en 8 jours.

■ CLIO

34, rue du Hameau (15^e)

Paris

☎ 01 53 68 82 82

www.clio.fr

Agence ouverte du lundi au vendredi de 9h à 19h, le samedi de 10h à 18h.

Le tour-opérateur Clio, inspiré par la muse de l'histoire, propose différents séjours thématiques en Italie pour découvrir les merveilles de ce pays au patrimoine culturel, historique et artistique unique au monde. Naples, la Campanie, la côte Amalfitaine... Vous découvrirez ainsi la ville et sa région grâce à un art du voyage unique.

■ ESCURSA

2, rue Jean-Emile-Laboureur

Nantes

☎ 02 53 35 40 29

www.escursia.fr

contact@escursia.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h.

Escursia propose des séjours rares et authentiques, pour découvrir la nature et les Hommes, en compagnie de personnages rares et passionnants. Week-ends, courts séjours en France ou longs séjours à l'étranger, l'esprit commun à tous leurs voyages est l'immersion, hors sentiers battus, dans des sites naturels préservés, accompagnés de guides naturalistes passionnés.

■ GRAND ANGLE

Le Village

Méaude

☎ 04 76 95 23 00

www.grandangle.fr

info@grandangle.fr

Lundi-vendredi, 8h30-12h30 et 13h30-18h30 ; samedi, 9h-12h et 14h-17h.

Spécialiste de la randonnée, du trek et du raid, Grand Angle propose toutes sortes de randonnées : en famille, à pied, à cheval, à VTT, accompagnées ou en liberté. Le tour-opérateur réalise aussi de grands voyages sur mesure, selon les envies et les goûts des voyageurs. Dans sa gamme « Voyages et randos guidées », Grand Angle propose plusieurs voyages, de 7 à 15 jours, pour découvrir la côte Amalfitaine.

■ IMAGES DU MONDE

14, rue de Siam (16^e)

Paris

☎ 01 44 24 87 88

www.images-du-monde.com

info@images-du-monde.com

Tour-opérateur depuis plus de 15 ans spécialisé sur l'Amérique latine, une partie des Caraïbes, l'Italie et l'Espagne, Images du Monde est un professionnel du voyage sur mesure pour tous les budgets, proposant toute une gamme de produits, du vol sec aux prestations les plus sophistiquées. Images du Monde consacre également un catalogue dédié à la location. La Campanie et le Golfe de Naples font partie du catalogue du voyageur.

■ MERILIA

14, boulevard de Sébastopol (4^e)

Paris

☎ 01 56 68 12 00

www.merilia.com

info@merilia.com

Spécialiste des îles méditerranéennes, Merilia propose des hébergements de choix : hôtels de charme et de prestige, résidences hôtelières et villas. Découverte des plus belles destinations en voiliers, autotours et croisières pour un week-end ou un séjour. Le voyageur propose notamment un circuit « Merveilles du Golfe de Naples » pour découvrir Pompéi, le Vésuve, Sorrente et les îles de Capri et Ischia.

■ NOMADE AVENTURE

40, rue de la Montagne-Sainte-Genève

(5^e)

Paris

☎ 08 25 70 17 02

www.nomade-aventure.com

infos@nomade-aventure.com

M^o : Maubert-Mutualité (ligne 10), RER :

Luxembourg (ligne B).

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h30.

Nomade Aventure s'adresse aux voyageurs aventuriers en proposant une offre de voyages très variée, en immersion dans les cultures locales : plus de 800 itinéraires à thème (rando à pied bien sûr mais aussi bateau, vélo, bien-être, thalasso, à cheval, photo, nature, culture, rencontre, etc.) sur les 5 continents à découvrir

seul, à deux, entre amis ou en famille. Découvrez en 8 jours Naples, le Vésuve et Amalfi lors d'une randonnée de niveau tranquille.

► **Autres adresses** : 10, quai de Tilsitt 69002 Lyon • 12, rue de Breteuil 13001 Marseille • 43, rue Peyrolières 31000 Toulouse

■ TERRES DE CHARME – ÎLES DU MONDE

19, avenue Franklin-Roosevelt (8^e) Paris

☎ 01 55 42 74 10

www.terresdecharme.com

infos@voyages-tdc.com

Terres de Charme et Îles du Monde ont fusionné : le premier apporte à cette nouvelle entité son exigence, des adresses de qualité et des voyages étudiés ; le second apporte quant à lui sa connaissance des îles et de la mer, des spots de plongée et de pêche, et de belles plages... En Campanie, choisissez le séjour « Naples et les perles de la côte Amalfitaine ».

■ V.O. ITALIA

34, passage du Ponceau (2^e) Paris

☎ 01 42 80 22 83

www.vo-italia.com

direction@vo-italia.com

V.O. Italia est une agence de voyages spécialisée dans une Italie « à l'italienne ». V.O. propose des voyages sur mesure et thématiques pour une découverte selon ses envies. L'équipe italienne basée à Paris personnalise le voyage selon les goûts, rythme et contraintes de chacun. Les voyages à thème proposés sont répertoriés en sept univers : l'Italie verte et bleue, historique, gourmande, spirituelle, mélomane, géniale et raffinée. Egalement des voyages

« prêts-à-partir ». Vous aurez ainsi le choix entre « Saveurs de Naples », « Mythique Capri » ou « Notes sur la Côte Amalfitaine ».

■ VOYAGEURS DU MONDE

55, rue Sainte-Anne (2^e)

Paris

☎ 01 42 86 16 00

www.voyageursdumonde.fr

Du lundi au samedi de 9h30 à 19h.

Juste 1 800 m² consacrés aux voyages ! Depuis plus de trente ans, Voyageurs du Monde construit pour vous un univers totalement dédié au voyage sur mesure et en individuel, grâce aux conseils pointus transmis par des spécialistes qualifiés sur leur destination de cœur ou d'origine. Vous bénéficiez de leur aide pour la préparation du voyage mais aussi durant toute la durée du voyage sur place. Tous les circuits peuvent être effectués avec des enfants car tout est question de rythme. Vous invitez votre petite tribu familiale, enfants, petits-enfants, et VDM vous propose des tarifs étudiés au cas par cas, des découvertes pour les adultes et des activités ludiques pour les enfants. Choisissez parmi la bonne centaine de voyages sur mesure proposés, ainsi vous pourrez opter pour une des offres « Séjour » en Campanie ou pour un des deux voyages itinérants sur la Côte Amalfitaine.

Généralistes

Vous trouverez ici les tour-opérateurs dits « généralistes ». Ils produisent des offres et revendent le plus souvent des produits packagés par d'autres sur un large panel de destinations. S'ils délivrent des conseils moins pointus que les spécialistes, ils proposent des tarifs généralement plus attractifs.



Scooters typiques de Naples.

■ ALMA VOYAGES

573, route de Toulouse
Villenave-d'Ornon

☎ 05 33 89 17 60 / 05 56 87 58 46

www.alma-voyages.com

Ouvert de 9h à 21h.

Chez Alma Voyages, les conseillers connaissent vraiment les destinations. Ils ont la chance d'aller sur place plusieurs fois par an pour mettre à jour et bien conseiller. Chaque client est suivi par un agent attiré qui n'est pas payé en fonction de ses ventes... mais pour son métier de conseiller. Une large offre de voyages (séjour, circuit, croisière ou circuit individuel) avec l'émission de devis pour les voyages de noces ou sur mesure. Alma Voyages pratique les meilleurs prix du marché et travaille avec Kuoni, Beachcombers, Jet Tour, Marmara, Look Voyages... Si vous trouvez moins cher ailleurs, l'agence s'alignera sur ce tarif et vous bénéficierez en plus, d'un bon d'achat de 30 € sur le prochain voyage. Surfez sur leur site !

■ NOUVELLES FRONTIÈRES / TUI

☎ 08 25 00 07 47

www.tui.fr

Nouvelles Frontières, un savoir-faire incomparable depuis plus de 50 ans. Des propositions de circuits, d'itinéraires à la carte, des séjours balnéaires et d'escapades imaginés et construits par des spécialistes de chaque destination.

■ PROMOVACANCES

☎ 08 99 65 48 50

www.promovacances.com

Promovacances propose de nombreux séjours touristiques, des week-ends, ainsi qu'un très large choix de billets d'avion à tarifs négociés sur vols charters et réguliers, des locations, des hôtels à prix réduits. Également, des promotions de dernière minute, les bons plans du jour. Informations pratiques pour préparer son voyage : pays, santé, formalités, aéroports, voyagistes, compagnies aériennes.

Sites comparateurs et enchères

Plusieurs sites permettent de comparer les offres de voyages (packages, vols secs, etc.) et d'avoir ainsi un panel des possibilités et donc des prix. Ils renvoient ensuite l'internaute directement sur le site où est proposée l'offre sélectionnée. Attention cependant aux frais de réservations ou de mise en relation qui peuvent être pratiqués, et aux conditions d'achat des billets.

■ EASYVOYAGE

☎ 08 99 19 98 79

www.easyvoyage.com

contact@easyvoyage.fr

Le concept peut se résumer en trois mots : s'informer, comparer et réserver. Des infos pratiques sur plusieurs destinations en ligne (saisonnalité, visa, agenda...) vous permettent de penser plus efficacement votre voyage. Après avoir choisi votre destination de départ selon votre profil (famille, budget...), le site vous offre la possibilité d'interroger plusieurs sites à la fois concernant les vols, les séjours ou les circuits. Grâce à ce méta-moteur performant, vous pouvez réserver directement sur plusieurs bases de réservation (Lastminute, Go Voyages, Directours... et bien d'autres).

■ EXPEDIA FRANCE

☎ 01 57 32 49 77

www.expedia.fr

Expedia est le site français n° 1 mondial du voyage en ligne. Un large choix de 300 compagnies aériennes, 240 000 hôtels, plus de 5 000 stations de prise en charge pour la location de voitures et la possibilité de réserver parmi 5 000 activités sur votre lieu de vacances. Cette approche sur mesure du voyage est enrichie par une offre très complète comprenant prix réduits, séjours tout compris, départs à la dernière minute...

■ JETCOST

www.jetcost.com

contact@jetcost.com

Jetcost compare les prix des billets d'avion et trouve le vol le moins cher parmi les offres et les promotions des compagnies aériennes régulières et *low cost*. Le site est également un comparateur d'hébergements, de loueurs d'automobiles et de séjours, circuits et croisières.

■ LILIGO

www.liligo.com

Liligo interroge agences de voyage, compagnies aériennes (régulières et *low cost*), trains (TGV, Eurostar...), loueurs de voiture mais aussi 250 000 hôtels à travers le monde pour vous proposer les offres les plus intéressantes du moment. Les prix sont donnés TTC et incluent donc les frais de dossier, d'agence...

■ PRIX DES VOYAGES

www.prixdesvoyages.com

Ce site est un comparateur de prix de voyages permettant aux internautes d'avoir une vue d'ensemble sur les diverses offres de séjours proposées par des partenaires selon plusieurs critères (nombre de nuits, catégories d'hôtel, prix...). Les internautes souhaitant avoir plus d'informations ou réserver un produit sont ensuite mis en relation avec le site du partenaire commercialisant la prestation. Sur Prix des Voyages, vous trouverez des billets d'avion, des hôtels et des séjours.

■ PROCHAINE ESCALE

www.prochaine-escale.com
 contact@prochaine-escale.com
 Pas toujours facile d'organiser un voyage, même sur internet ! Prochaine Escale a la solution : à vous de décrire le voyage de vos rêves et l'équipe de Prochaine Escale s'occupe du reste, en sélectionnant les meilleurs experts de la destination en fonction de vos attentes. Vous échangez ensuite avec eux et recevez un devis personnalisé. Du sur-mesure en quelques clics.

■ VIVANODA.FR

www.vivanoda.fr
 contact@vivanoda.fr
 Vivanoda.fr est un site français indépendant permettant en un clic de comparer et combiner plusieurs modes de transport (avion, train, autocar, ferry et covoiturage) entre deux villes.

Vivanoda est né d'un constat simple : quel voyageur arrive à s'y retrouver dans les différents moyens de transports qui s'offrent à lui pour rejoindre une destination ? La recherche sur Internet de ces informations se révèle souvent très fastidieuse... Grâce à ce site, fini les nuits blanches et bonjour les voyages à moindre coût.

■ VOYAGER MOINS CHER

www.voyagermoinscher.com
 Ce site référence les offres de près de 100 agences de voyages et tour-opérateurs parmi les plus réputés du marché et donne ainsi accès à un large choix de voyages, de vols, de forfaits « vol + hôtel », de locations... Il est également possible d'affiner sa recherche grâce au classement par thèmes : thalasso, randonnée, plongée, All Inclusive, voyages en famille, voyages de rêve, golfs ou encore départs de province.

PARTIR SEUL

En avion

Prix moyen d'un vol Paris-Naples : de 250 à 400 € en haute saison, et de 80 à 100 € en basse saison. A noter que la variation de prix dépend de la compagnie empruntée mais, surtout, du délai de réservation. Pour obtenir des tarifs intéressants, il est indispensable de vous y prendre très en avance. Pensez à acheter vos billets plusieurs mois avant le départ ou sinon en dehors des vacances scolaires !

Principales compagnies desservant la destination**■ AIR FRANCE**

☎ 36 54
 www.airfrance.fr
 Air France propose deux vols quotidiens directs au départ de Paris à destination de Naples. De nombreux vols avec correspondance à Milan ou Rome sont également possibles.

■ ALITALIA

☎ 0892 655 655
 www.alitalia.com
 Au départ de Paris, Alitalia assure de nombreux vols par jour à destination de Naples. Prévoir environ 2 heures de vol pour un vol direct. Départs également possibles de province.

■ EASYJET

☎ 08 05 08 03 94
 www.easyjet.com
 La première compagnie low-cost d'Europe propose plusieurs liaisons directes entre Paris

et Naples. Des départs sont également proposés depuis Bâle, Mulhouse et Nice.

■ HOP !

☎ 08 92 70 22 22
 www.hop.com
Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 6h30 à 21h, le samedi de 9h30 à 18h et le dimanche de 9h30 à 20h.

HOP ! est née de l'alliance de 3 compagnies aériennes régionales (Airlinair, Brit Air et Regional) au sein du groupe Air France. Elle offre ses solutions de mobilité pour les liaisons inter-régions, en France et en Europe. HOP ! Air France en chiffres c'est 600 vols quotidiens vers 50 escales desservies, 96 avions de 48 à 212 sièges, des tarifs à partir de 59 € TTC l'aller simple, 130 lignes (à l'été 2015), des navettes au départ de Paris Orly : Nantes, Bordeaux, Marseille, Nice et Toulouse et 2 principaux hubs en France : Lyon (27 lignes) et Paris-Orly (20 lignes).

Aéroports**■ AÉROPORT MARSEILLE-PROVENCE**

☎ 0 820 811 414 / 04 42 14 14 14
 www.marseille.aeroport.fr
 contact@airportcom.com

■ BEAUVAIS

☎ 08 92 68 20 66
 www.aeroportbeauvais.com
 service.clients@aeroportbeauvais.com

■ BORDEAUX

☎ 05 56 34 50 50
 www.bordeaux.aeroport.fr

■ GENÈVE

☎ +41 22 717 71 11
www.gva.ch

■ LILLE-LESQUIN

☎ 0 891 67 32 10
www.lille.aeroport.fr

■ LYON SAINT-EXUPÉRY

☎ 08 26 80 08 26
www.lyonaeroports.com
communication@lyonaeroports.com

■ MONTPELLIER-MÉDITERRANÉE

☎ 04 67 20 85 00
www.montpellier.aeroport.fr
rh@montpellier.aeroport.fr

■ MONTRÉAL-TRUDEAU

☎ +1 514 394 7377 / +1 800 465 1213
www.admtl.com

■ NANTES-ATLANTIQUE

☎ 0 892 568 800
www.nantes.aeroport.fr

■ PARIS ORLY

☎ 39 50 / 0 892 56 39 50
www.aeroportsdeparis.fr

■ PARIS ROISSY – CHARLES-DE-GAULLE

☎ 39 50 / +33 1 70 36 39 50
www.aeroportsdeparis.fr

■ QUÉBEC – JEAN-LESAGE

☎ +1 418 640 3300 / +1 877 769 2700
www.aeroportdequebec.com

■ STRASBOURG

☎ 03 88 64 67 67
www.strasbourg.aeroport.fr
information@strasbourg.aeroport.fr

■ TOULOUSE-BLAGNAC

☎ 08 25 38 00 00 / 01 70 46 74 74
www.toulouse.aeroport.fr

Sites comparateurs

Certains sites vous aideront à trouver des billets d'avion au meilleur prix. Certains d'entre eux comparent les prix des compagnies régulières et *low cost*. Vous trouverez des vols secs (transport aérien vendu seul, sans autres prestations) au meilleur prix.

■ EASY VOLS

☎ 08 99 19 98 79
www.easyvols.fr

Comparaison en temps réel des prix des billets d'avion chez plus de 500 compagnies aériennes.

■ KIWI.COM

fr.skypicker.com
info@skypicker.com

Kiwi.com (anciennement Skypicker) fut créé par un entrepreneur Tchèque Oliver Dlouhy en avril 2012 et est en passe de révolutionner le domaine de la vente de billets d'avion en ligne. Ce site permet à ses utilisateurs de débusquer les vols les moins chers et de les réserver ensuite. Il emploie pour cela une technologie unique en son genre basée sur le recoupement



Atrani.

Surbooking, annulation, retard de vol : obtenez une indemnisation !

■ AIR-INDEMNITE.COM

www.air-indemnite.com
contact@air-indemnite.com

Des problèmes d'avion (retard de vol, annulation ou surbooking) gâchent le séjour de millions de vacanciers chaque année. Bonne nouvelle : selon la réglementation, les voyageurs ont droit jusqu'à 600 € d'indemnité par passager ! Mauvaise nouvelle : devant la complexité juridique et les lourdeurs administratives, très peu de passagers parviennent en réalité à se faire indemniser.

► **La solution?** air-indemnite.com, pionnier et leader français depuis 2007, simplifiera toutes les démarches en prenant en charge l'intégralité de la procédure. Analyse et construction du dossier, échanges avec la compagnie, suivi de la procédure, versement des indemnités : air-indemnite.com s'occupe de tout et obtient gain de cause dans 9 cas sur 10. Air-indemnite.com se rémunère uniquement par une commission sur l'indemnité reçue. Si la réclamation n'aboutit pas, rien ne sera donc déboursé !

de données et les algorithmes, et permettant d'intégrer les tarifs des compagnies low cost à ceux des compagnies de ligne classiques créant ainsi des combinaisons de vols exceptionnelles dégageant des économies pouvant aller jusqu'à 50 % de moins que les vols de ligne classiques.

■ MISTERFLY

☎ 08 92 23 24 25
www.misterfly.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 21h. Le samedi de 10h à 20h.

MisterFly.com est le nouveau-né de la toile pour la réservation de billets d'avion. Son concept innovant repose sur un credo : transparence tarifaire ! Cela se concrétise par un prix affiché dès la première page de la recherche, c'est-à-dire qu'aucun frais de dossier ou frais bancaire ne viendront alourdir la facture finale. Idem pour le prix des bagages ! L'accès à cette information se fait dès l'affichage des vols correspondant à la recherche.

La possibilité d'ajouter des bagages en supplément à l'aller, au retour ou aux deux... tout est flexible !

■ OPTION WAY

☎ +33 04 22 46 05 23
www.optionway.com

Option Way est une agence de voyage en ligne qui offre une toute nouvelle façon d'acheter ses billets d'avion. En proposant à ses utilisateurs de fixer le prix qu'ils souhaitent payer, elle leur permet de profiter des fluctuations de prix des billets d'avion avant l'achat.

Après l'achat, elle continue de faire profiter ses utilisateurs des variations de prix en les remboursant automatiquement si une baisse se

produit. Lancée en octobre 2014, cette jeune agence de voyage traque jour et nuit l'évolution des tarifs des vols afin de faire bénéficier ses clients des prix les plus avantageux.

■ SKYSCANNER

www.skyscanner.fr

Ce moteur de recherche permet de comparer les vols bon marché, mais aussi les hôtels et locations de voiture dans le monde entier. Très populaire auprès des internautes, il dispose de sérieux atouts : une très grande rapidité, l'affichage en un clic de la durée du vol et des liaisons directes (ou non), la possibilité de comparer les prix sur un mois... Le site propose également de recevoir par mail une alerte en cas de changement de prix. Utile et pratique !

En train

■ KELBILLET

www.kelbillet.com

Trouver un billet de train pas cher ? Acheter un billet à un autre voyageur ? Revendre un billet que vous ne pouvez utiliser ou vous faire rembourser ? KelBillet.com est un très bon plan. Ce site propose de nombreux billets pour voyager en France et en Europe.

■ THELLO

☎ 01 83 82 00 00
www.thello.com

Artesia, filiale de la SNCF et des Chemins de fer italiens, assure les liaisons en train de nuit tous les soirs au départ de Paris (gare de Bercy) à destination de Rome. Des correspondances sont ensuite possibles depuis Rome vers Naples. Comptez une quinzaine d'heures.

■ TRAINLINE

www.trainline.fr

Captain Train a été rebaptisé Trainline à la rentrée 2016 après avoir été racheté par son équivalent britannique. Toutefois, si le nom de ce site connu d'un grand nombre de voyageurs a changé, l'esprit reste le même. Un vrai bon plan qui permet d'acheter un billet de train en moins d'une minute. Il suffit de créer une première fois son profil de voyageur (nom, prénom, âge, carte SNCF) qui sera enregistré pour les recherches suivantes. La recherche/réservation du billet se fait ensuite très rapidement et regroupe les offres de la SNCF et d'autres compagnies européennes (Thalys, Eurostar, Deutsche Bahn, Renfe, Trenitalia...). Devenir le premier guichet du monde libre est le but affiché de ce site pratique et malin, de quoi vous mettre en confiance, non ?

■ TRENITALIA

☎ +39 0668 475 475

www.trenitalia.com

En Italie, c'est la compagnie ferroviaire Trenitalia qui gère les réseaux de chemins de fer. Elle dessert les grandes villes comme les plus petits villages. Il faut compter entre 13 et 16 heures pour rejoindre Naples depuis Paris-Gare de Lyon. Plusieurs départs par jour.

■ TROC DES TRAINS

www.trocdestrains.com

Site consacré aux annonces pour l'achat de billets de train à petits prix, ni échangeables ni remboursables. Garanti sans enchères, sans frais et sans commission ! Le site contrôle la validité des billets de train proposés à la vente et indique la fiabilité du billet.

■ ZEPASS

www.zepass.com

Site qui propose à tous d'acheter ou de revendre des billets de train. L'achat de billet d'occasion permet de trouver des billets Prem's à la dernière minute pas cher. En outre, vous pouvez aussi revendre un billet de train. Il suffit de déposer son annonce : le billet est en vente en quelques minutes. Places de concert, de théâtre, de spectacles ou de manifestation sportive sont également vendues ou déposées sur ce site.

En bus

■ LE BUS DIRECT-PARIS AÉROPORT

☎ 08 10 81 20 01

www.lebusdirect.com

Les cars Air France, désormais rebaptisés Le bus direct, desservent Roissy et Orly Ouest et Sud, 7j/7.

► **Ligne 1** : Orly-Montparnasse-La Motte Picquet-Tour Eiffel-Trocadéro-Paris-Etoile de 5h50 à 23h35. Dans le sens inverse de 4h50 à 22h30. Fréquence toutes les 20 min. Aller simple : 12 €. Aller-retour : 20 €. Gratuit pour les moins de 4 ans.

► **Ligne 2** : Roissy-CDG-Porte Maillot-Trocadéro-Etoile de 6h à 23h15. Dans le sens inverse de 5h45 à 23h. Fréquence : toutes les 30 min. Aller simple : 17 €. Aller-retour : 30 €. Gratuit pour les moins de 4 ans.

► **Ligne 3** : Roissy-CDG-Orly de 6h15 à 22h15. Dans le sens inverse de 6h30 à 22h30. Fréquence : toutes les 20 min. Aller simple : 21 €. Aller-retour : 36 €. Gratuit pour les moins de 4 ans.

► **Ligne 4** : Roissy CDG-Gare de Lyon-Montparnasse de 6h15 à 22h45. Dans le sens inverse de 5h30 à 22h30. Aller simple : 17 €. Aller-retour : 30 €. Gratuit pour les moins de 4 ans.

■ OUIBUS

☎ 08 92 68 00 68

www.ouibus.com

Ouibus se veut être une alternative de choix à la voiture. C'est pourquoi les Ouibus offrent un maximum de confort avec autocars de standard quatre étoiles, dernières technologies avec wifi gratuit et prises électriques, attente confortable en gare, choix des sièges lors de la réservation, grande attention durant le voyage et sièges adaptés aux personnes à mobilité réduite.

En bateau

■ EUROMER & CIEL VOYAGES

5, quai de Sauvages

Montpellier

☎ 04 67 65 95 12

www.euromer.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h45 et le samedi de 9h à 17h45.

Euromer, spécialiste des traversées maritimes en Europe, vous propose des liaisons de Naples vers Capri, Ischia Procida. Et pour ceux qui souhaitent découvrir les îles Eoliennes, de Naples vers Stromboli, lipari, Panarea, Salina, Vulcano.

► **Autre adresse** : Agence à Béziers (☎ 04 67 48 15 15) et Sète (☎ 04 67 65 95 11).

En voiture

Par le sud, vous pouvez descendre en Provence (autoroute du Sud) et longer ensuite la côte méditerranéenne en France (Marseille, Nice), puis en Italie (Gênes, Livourne). Vous pouvez aussi préférer la traversée des Alpes par le

tunnel à péage (du Mont-Blanc ou de Fréjus) et poursuivre votre route vers Turin. A titre indicatif, pour le trajet Paris-Naples, comptez 16 heures et 1 600 km.

Pour calculer précisément votre itinéraire, consultez les sites www.viamichelin.fr ou www.mappy.fr.

Location de voitures

■ ALAMO

☎ 08 05 54 25 10

www.alamo.fr

Avec plus de 40 ans d'expérience, Alamo possède actuellement plus de 1 million de véhicules au service de 15 millions de voyageurs chaque année, répartis dans 1 248 agences implantées dans 43 pays. Alamo met tout en œuvre pour une location de voiture sans souci.

■ AUTO EUROPE

☎ 08 00 94 05 57

www.autoeurope.fr

reservations@autoeurope.fr

Auto Europe négocie toute l'année des tarifs privilégiés auprès des loueurs internationaux et locaux afin de proposer à ses clients des prix compétitifs. Les conditions Auto Europe : le kilométrage illimité, les assurances et taxes incluses à tout petits prix et des surclassements gratuits pour certaines destinations. Vous pouvez récupérer ou laisser votre véhicule à l'aéroport ou en ville.

■ AVIS

☎ 08 21 23 07 60 / 09 77 40 32 32

www.avis.fr

Avis est un loueur de voiture. Mais au-delà de la seule location de voiture, les agents d'Avis, présents dans 165 pays, conseillent

et renseignent sur le choix du véhicule, sur les services, les accessoires... De la simple réservation d'une journée à plus d'une semaine, Avis s'engage sur plusieurs critères, sans doute les plus importants. Proposition d'assurance, large choix de véhicules de l'économique au prestige (petites citadines, berlines équipées, 4x4, cabriolets, minibus, prestige etc.) avec un système de réservation rapide et efficace.

■ CARIGAMI

☎ 08 00 73 33 33

www.carigami.fr

Ce site Internet vous permet de comparer les offres de plusieurs courtiers et de louer une voiture quelle que soit votre destination. Un large choix de voitures citadines, monospaces, cabriolets, 4x4... L'évaluation de l'assurance et les avis clients sont affichés pour chacune des offres. Annulation gratuite jusqu'à 24h à l'avance.

■ DÉGRIFAUTO

☎ 01 84 88 49 14

www.degrifauto.fr

DégrifAuto est spécialisé dans la location de voitures à prix dégriffés, partout dans le monde.

■ HERTZ

☎ 01 39 38 38 38

www.hertz.com

Vous pouvez obtenir différentes réductions si vous possédez la carte Hertz ou celle d'un partenaire Hertz. Le prix de la location comprend un kilométrage illimité, des assurances en option ainsi que des frais si vous êtes jeune conducteur.

Toutes les gammes de véhicules, depuis la petite urbaine jusqu'à la grande routière, sont disponibles.



Rues de Naples.

SÉJOURNER

Se loger

Le développement touristique de la région concerne essentiellement la zone côtière où sont concentrées la plupart des structures d'hébergement. Vous trouverez également beaucoup d'agritourismes (chambres d'hôtes à la ferme) à l'intérieur de la Campanie, notamment dans le Cilento.

Hôtels

La ville de Naples propose un grand nombre d'hôtels classés de 1 à 5-étoiles. Mais les critères de classification ne correspondent pas forcément à ce que l'on est habitué à voir en France. Certains 3-étoiles s'avéreront très corrects, alors que d'autres atteindront tout juste le niveau d'un 2-étoiles en France. Les 4 et 5-étoiles sont en général d'un bon niveau de confort et de qualité de service, mais certains, en particulier sur certaines parties de la côte, sont passablement vieillots. Dans tous les cas, une petite visite préalable de la chambre que vous allez occuper vous permettra de savoir à quoi vous en tenir. Dans les hôtels de charme, qui augmentent leur tarif d'année en année depuis que le tourisme se fait plus important dans la région, sans que cela soit justifié par des améliorations apportées à l'établissement, vous économiserez certainement en réservant à l'avance où via les sites Internet qui, en fonction du taux de remplissage, peuvent appliquer des réductions allant parfois jusqu'à 50 %.

De nombreux hôtels et établissements d'agritourisme, en haute saison, ne louent pas les chambres pour une période inférieure à trois jours, ou bien appliquent une surtaxe de 10 à 20 € par personne en moyenne. Les petits déjeuners sont de plus en plus souvent inclus dans les prix des chambres. Les établissements les plus modestes, de 1 à 2-étoiles, peuvent facturer un supplément. Dans ce cas, mieux vaut aller déjeuner dans un café : ce sera moins cher, certainement meilleur, et vous en profiterez pour goûter à l'ambiance italienne matinale. Dans 99 % des cas, les petits déjeuners en hôtel se présentent sous la forme de buffets proposant un large choix de sucré ou de salé. Pour vos réservations, contactez directement l'établissement qui vous intéresse, ou bien tentez de passer par une centrale de réservation où vous trouverez peut-être des offres intéressantes.

Chambres d'hôtes

► **Bed & Breakfast.** Une formule intéressante pour visiter l'Italie, idéale pour les petits budgets et les voyageurs à la recherche d'un séjour plus authentique. Vous pouvez vous procurer une liste des « habitants accueillants » à l'office de tourisme de la ville qui vous intéresse ou vous pouvez demander des renseignements et même réserver en appelant la centrale de réservation de Bed & Breakfast Italia.

■ B&B ITALIA

☎ +39 066 878 618

www.bbitalia.it

info@bbitalia.it

Le premier réseau de B&B italien recense plus de 1 500 établissements dans toute l'Italie. Toutes les gammes de prix et de confort sont proposées.

Auberges de jeunesse

Pour profiter des auberges de jeunesse en Italie, pensez à vous munir de la carte AJ, que vous pourrez acheter en France (ou bien sur place, mais avec une majoration de prix). Le prix des chambres en auberge de jeunesse est très attractif (une vingtaine d'euros en moyenne) mais elles pratiquent en général un couvre-feu. Ce qui peut être handicapant à Naples si vous souhaitez profiter de la vie nocturne.

■ ASSOCIAZIONE ITALIANA ALBERGHI DELLA GIOVENTU

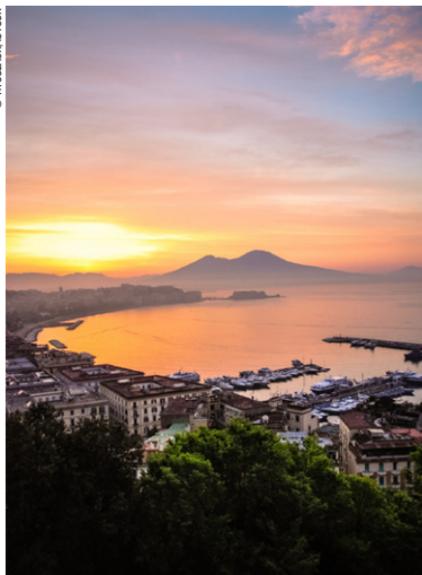
Salita della Grotta 23, Naples

☎ +39 081 761 2346

www.aighostels.it

info@aighostels.com

© TITUSLACK, ISTOCK



Vue sur le Vésuve.

Association italienne qui fait partie du réseau international *Hostelling International* et qui garantit les standards de confort, propreté et sécurité des structures. Pour séjourner dans ces auberges de jeunesse vous devrez devenir membres de l'association, la Carte Italie a un coût de 2 €, la Carte Monde de 10 €. Cherchez les adresses dans votre destination sur le site internet.

Campings

En Italie, surtout en pleine saison estivale, cette solution n'est pas toujours parmi les plus intéressantes car le prix de l'emplacement, ajouté à celui du nombre de personnes, du parking pour la voiture et éventuellement de certains services (électricité, sanitaires, laverie...) peut facilement dépasser les 30 ou 40 € sur les parties les plus touristiques de la côte. Et pour ce tarif, le confort n'est pas toujours au rendez-vous. La plupart des campings possèdent un site Internet. Tâchez de vous renseigner auparavant sur les types d'équipements et leurs prix afin d'éviter les mauvaises surprises. En été, la réservation est évidemment vivement conseillée.

Tourisme rural – Agritourisme

Cette formule connaît un très fort développement en Italie. Il faut se décider à faire des étapes hors des grandes villes, en général dans des zones un peu désertées, mais parfaitement au calme. La contrepartie : un tarif attractif et une qualité de confort souvent au rendez-vous ainsi que la possibilité de goûter au spécialités régionales grâce à la cuisine maison et à l'utilisation de produits locaux. Mais le label agritourisme recouvre un grand nombre d'établissements n'ayant pas grand chose à voir avec l'esprit. On a pu voir des « agritourismes » en bord de route, à proximité d'usines ou bien proposant juste une chambre basique... Mieux vaut se renseigner en amont. Il existe pour cela un grand nombre de guides édités en Italie, recensant les meilleurs sites et qui vous permettront d'affiner votre choix et d'éviter les mauvaises surprises. L'un des plus recommandables est le guide *Agriturismo e vacanze in Campagna* (Editions Touring), réédité chaque année. Plusieurs associations aux services fiables recensent également les meilleurs gîtes d'agritourisme : Terranostra (www.terranostra.it) qui publie également un guide, ou bien Agritourist (www.agritourist.it) qui a édité un guide en français. Certains gîtes d'agritourisme ne jouent pas du tout la carte de l'économie et peuvent coûter beaucoup plus cher que de beaux hôtels en ville. Mais dans ce cas, vous ne serez pas déçu par le rapport qualité/prix car vous aurez des chambres de charme, des repas gargantuesques, et des

services additionnels type piscine, prêt de vélo... Sans compter le cadre naturel, qui peut s'avérer parfois éblouissant.

Bons plans

■ AIRBNB

www.airbnb.fr

Créée en Californie en 2008, cette société de locations saisonnières meublées, de particulier à particulier, a la cote. Ce concept simple, sorte de réseau social où il faut s'identifier pour conclure une transaction, tend à se développer dans le monde entier. Tout se passe directement sur Internet où l'on accède aux petites annonces affichant plusieurs photos et informations pratiques, fournies par les propriétaires. La recherche est lancée par géolocalisation, selon les dates et l'hébergement souhaité (chambre, maison, villa à la plage, etc.). Hôtes et clients peuvent se renseigner en ligne, échanger directement et laisser des commentaires.

■ COUCHSURFING

www.couchsurfing.com

Grâce au CouchSurfing, vous voyagez dans le monde entier en logeant gratuitement chez l'habitant. Il suffit de s'inscrire sur des sites Internet spécialisés pour accéder aux offres des membres prêts à mettre à disposition un couchage pour quelques nuits. Échange de bons procédés oblige, vous devez accepter en contrepartie (en principe) d'accueillir chez vous celle ou celui qui vous reçoit. Soyez rassuré, des systèmes de contrôle existent sur les sites : notation des membres, numéro de passeport exigé à l'inscription, etc. CouchSurfing est le service d'hébergement en ligne regroupant le plus d'adhérents. Les participants ont accès à des hébergements volontaires dans plus de 200 pays.

■ LOC'APPART

75, rue de la Fontaine-au-Roi (11^e) Paris

☎ 01 45 27 56 41

www.locappart.com

contact@locappart.com

Accueil téléphonique assuré du lundi au jeudi de 10h30 à 13h et de 14h à 19h et le vendredi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h. Réception sur rendez-vous.

Loc'Appart propose de la location d'appartements et de maisons pour un minimum de trois nuits à partir du jour d'arrivée de votre choix. L'accueil téléphonique est assuré par des responsables de destinations à Paris ayant une bonne connaissance des villes et des hébergements proposés puis, sur place, par des correspondantes bilingues franco-italiennes qui interviennent en cas de problème.

Vue sur Positano.

© PUCHU - FOTOLIA



DÉCOUVERTE



NAPLES EN 30 MOTS-CLÉS

Agitation

Naples est une ville grouillante, de jour comme de nuit. Rues étroites et sinueuses, caractère explosif comme le volcan du Vésuve, ses quartiers sont tous différents avec une population très vivante. La première chose qui se détache de Naples est son bruit : des Napolitains qui parlent fort, des voitures, des scooters, des embouteillages, des klaxons. La ville fourmille de partout, semblant de chaos finalement parfaitement intégré par l'ensemble de la population, où chaque Napolitain a un code de la route très spécifique pour une conduite non moins originale. Bon conseil : regardez à deux fois avant de traverser. C'est ce brouhaha, cette vivacité, ce quotidien sans règles qui donnent toute cette énergie à Naples.

Alcools

Deux alcools typiques : la *strega* (équivalent de l'eau-de-vie) et le *limoncello* (liqueur de citron à 35°).

Le limoncello est une des spécialités de la région de Sorrente. Il est produit à base de zestes de citron, d'alcool, d'eau et de sucre, avec une couleur jaune brillant et citronné. Il peut être servi en apéritif, mais les Napolitains préfèrent le prendre surtout en digestif, bien glacé. Préférez un limoncello artisanal, qui est confectionné à base des zestes de citrons non traités marinés pendant 24 heures dans de l'alcool à 90°. Ensuite, on y ajoute un sirop de sucre, on laisse macérer, puis on filtre le mélange obtenu. Vous n'avez plus qu'à le mettre au frigo et ensuite à le déguster.

Altarini

Petits autels votifs dressés partout en ville, témoignages concrets de la ferveur religieuse des Napolitains, qui veulent croire, voir et également toucher. Pour s'en convaincre, observez simplement les rituels d'application de la bouche ou de la main sur les autels en question ou les statues de saints.

Art

Naples a toujours été appréciée par les intellectuels et les artistes italiens et étrangers. Elle a même été l'un des centres culturels les plus foisonnants d'Europe, en attirant des artistes comme Byron, Le Caravage, Le Titien, Velázquez ou Verdi. Pendant une longue période, la création

artistique s'était un peu endormie tout comme le Vésuve, mais Naples s'est aujourd'hui réveillée. La ville revient sur la scène internationale où tradition et authenticité côtoient modernité et innovation. C'est à nouveau une capitale culturelle, grâce à ses musées, le musée Madre, le PAN (Palais d'Art de Naples), la collection contemporaine de la Reggia de Caserta et ses galeries d'art contemporain à Chiaia, sans oublier ses cafés-concerts et ses stations de métro réhabilitées par des artistes.

Bains (thermes)

Les Grecs et les Romains en feront un usage immodéré. Aujourd'hui, de nombreux bains naturels avec exhalaisons d'eau sulfureuse existent toujours autour des champs Phlégréens. La nature volcanique des lieux soulage d'un grand nombre de maux (problèmes respiratoires, rhumatismes, allergies).

Bibliographie

De nombreux auteurs napolitains et internationaux se sont penchés sur Naples. Citons notamment De Luca ; De Crescenzo, auteur napolitain à la verve ironique ; Dominique Fernandez, écrivain français qui a consacré de nombreux romans à la ville, dont *Porporino* ou *les mystères de Naples* (1974) ; Jean-Noël Schifano, auteur des superbes *Chroniques napolitaines* et directeur de l'Institut français de Naples entre 1992 et 1998 ; sans oublier bien sûr *Le Corricolo* et *La San Felice* d'Alexandre Dumas.

Café

Allez, n'hésitez pas, il s'agit bien du meilleur café au monde ! Les Espagnols et autres Sud-Américains jaseront peut-être mais reconnaissons que Naples sert d'inénarrables espresso *stretto* (court, serré et fort en goût). Apparemment, cela viendrait de l'eau et de l'air de Naples qui font qu'il est meilleur qu'ailleurs. A boire à toute heure de la journée et de la nuit. La caféine élevée au rang de l'art. Pas moins...

Camorra

Structure mafieuse implantée à Naples sur un mode beaucoup moins hiérarchique et stable que la mafia sicilienne (Cosa Nostra). Pas de paranoïa inutile cependant, les règlements de compte se déroulent généralement en périphérie.



© STEPHAN SZEREMETA

Thermes du forum, à Pompéi.

Grèches (presepe)

Dès novembre, les rues du centre historique de Naples (autour de la via San Gregorio Armeno) se remplissent de Napolitains qui espèrent trouver les plus belles crèches de Noël. Chaque année, on y trouve toutes sortes de crèches traditionnelles ou originales, les symboles de Naples y sont représentés avec Polichinelle et la pizza, entre autres. Il y a également des personnages populaires comme Totò, Padre Pio et des personnes de l'actualité (comme Berlusconi, Maradona, etc). Chaque crèche est fabriquée par des artisans napolitains, à vous de choisir le thème de votre *presepio*.

Dialecte napolitain

Il suffit de se promener dans les rues de Naples pour constater que le napolitain est la langue qui domine très largement dans les conversations de la population. Elle serait parlée par plus de deux millions d'habitants au niveau de la région. Au départ, c'est une langue romane qui a su rester très vivante, même si la langue officielle et enseignée dans les écoles continue à être l'italien. Le dialecte napolitain est relativement proche de l'italien standard, mais dans un style plus « abrégé ». Cette langue a emprunté, suite aux dominations étrangères successives, une série de mots d'autres langues, comme par exemple du français, de l'espagnol ou de l'arabe.

Foot

Si le ballon rond est une véritable passion dans toute l'Italie, à Naples c'est presque une religion dont le pape serait Maradona, leader du grand Napoli de la fin des années 1980 (vainqueur du

championnat en 1987 et 1990, vainqueur de la coupe de l'UEFA en 1989). Une époque révolue. Maradona a quitté le club au début des années 1990 dans un parfum de scandale et le club a lentement mais sûrement décliné, sombrant même jusqu'en troisième division italienne en 2002. Le cœur des tifosi a cependant continué de vibrer dans le stade San Paolo, régulièrement plein de 60 000 âmes quelle que soit la division dans laquelle son équipe évolue. Et les grands clubs ne meurent jamais, repris par la famille de Laurentiis (producteurs de cinéma), le SC Napoli est de retour : après une remontée en première division en 2007, l'équipe talonne les autres équipes dans les premières places du championnat national, elle est également sur le devant de la scène en Coupe d'Europe.

Glaces

Délicieux *gelati*, qui font le bonheur des promeneurs en bord de mer et qu'on savoure avec autant d'appétit que la chaleur frise généralement avec les plus hauts niveaux du thermomètre. Pour vous faire saliver, quelques parfums et autres combinaisons magiques : *fior di latte* (crème de lait) ou *cassata* (crème glacée aux fruits confits).

Hospitalité

Ce n'est pas une légende, Naples sait recevoir. Dotés d'un sens rare de l'accueil, les habitants se feront une joie de vous inviter avec une telle gentillesse qu'il est bien difficile de résister. Plus communément, essayez donc de demander votre chemin histoire de saisir un peu mieux la disponibilité de la plupart des Napolitains. L'inverse de Paris en quelque sorte...



Pizza cuite au feu de bois, Naples.

Jour de l'an

Une véritable révolution dans la ville, qui pourtant déjà en temps normal ferait rapidement craquer le plus flegmatique des Finlandais... Feux d'artifice et pétards déferlent dans les rues, faites attention, cela peut s'avérer dangereux. Un grand concert est organisé à la piazza Plebiscito, soirée inoubliable en perspective.

Mauvaise réputation

La ville de Parthénope jouit d'une bien vilaine réputation. Naples n'est pas plus dangereuse pourtant que Paris ou Londres. Elle est même plus accueillante que ces deux cités. Cette image créée de toutes pièces par les médias du Nord de l'Italie est relayée assez bêtement par le reste de ses voisins européens. C'est dommage car comme dans toutes les grandes villes du monde il faut éviter les signes ostentatoires de richesse dans les quartiers pauvres et faire attention à son portefeuille. Rien de plus qui ne justifie une telle réputation. Bien sûr les Napolitains sont roublards, évidemment la cité a ses propres règles, mais c'est ce qui fait son charme. Le jour où les feux rouges seront respectés, alors l'âme flamboyante d'une cité à nul autre pareil aura peut-être meilleure réputation. Il suffit parfois de si peu...

Motorino

Le scooter est le roi de la jungle napolitaine. C'est dans les quartiers populaires que vous pourrez admirer les entrechats des deux-roues qui s'entremêlent avec souplesse, sans jamais se toucher, une vraie prouesse ! Chaque croisement de rues s'accompagne d'un bref coup de klaxon pour annoncer sa présence ; dans le labyrinthe de venelles des quartiers espagnols,

c'est un spectacle en soi. Le scooter est aussi le moyen de locomotion de toute la famille napolitaine qui s'agglutine sur le véhicule en équilibre, autour du père ou de la *mamma* qui conduit. On vous déconseille de louer un scooter à Naples si vous n'êtes pas un conducteur de deux-roues chevronné. Par contre, c'est le moyen de déplacement le plus pratique pour explorer les îles du golfe de Naples.

Mozzarella

La mozzarella est un fromage frais à pâte filée, de saveur douce et acidulée. Elle peut se consommer nature, crue ou cuite, et entre dans la composition de nombreuses recettes d'antipasti, pâtes, pizzas, etc. La mozzarella di bufala est confectionnée à base de lait de bufflonne. Depuis des siècles, les élevages de bufflonnes se trouvent en Campanie, la plupart dans la province de Caserta (par exemple la mozzarella d'Aversa est réputée), mais aussi vers Paestum et Battipaglia.

Disiveté

L'un des sports locaux les plus répandus consiste à se prélasser tranquillement, à discuter ou encore à contempler le spectacle de la rue attablé à la terrasse d'un café. La dolce vita façon Napoli. Une fois reposé, la frénésie reprend naturellement ses droits.

Panni stesi

Ce mot signifie littéralement « linges étendus ». Il pend partout aux fenêtres des rues de la ville. Avec un tel soleil, pourquoi en effet s'embarasser d'un sèche-linge. Étendu entre deux appartements, il lie un peu plus les gens les uns aux autres. Comme une toile d'araignée des rues, il est le symbole du gouffre des ruelles.

Le linge découpe en cube l'air étroit du vieux centre, suspendu pour toujours au pied du Vésuve.

Pâques

Au mois d'avril, la Semaine sainte donne lieu à des célébrations très vivantes. Pour les Napolitains, Pâques, c'est aussi le triomphe de la table. La *pastiera* (gâteau fourré à la ricotta et truffé aux fruits confits) circule alors dans toutes les assiettes.

Pâtes

Produit phare de l'Italie et consommée quotidiennement comme entrée (*primo piatto*), la pasta existe sous de nombreuses formes et est utilisée avec différents ingrédients : viande, poisson ou légumes. Chaque région a sa spécialité : en Campanie, il y a plusieurs plats, comme les *spaghetti ai frutti di mare* (aux fruits de mer), ou bien les *spaghetti alle vongole* (avec des palourdes), mais il y a d'autres plats un peu plus surprenants comme les pâtes avec des pommes de terre, avec des pois chiches ou encore avec des haricots et des moules. Autre spécialité, typiquement napolitaine : les pâtes *alla genovese*, une sauce aux oignons et à la viande qui a longuement mijoté. Dans la région, il existe plusieurs usines de pâtes qui produisent pour toute l'Italie. Vous trouverez également dans les rues de Naples plusieurs petites épiceries qui vous proposeront des pâtes artisanales.

Pâtisseries

La Campanie est la région des gourmands avec plusieurs spécialités de pâtisseries locales, à goûter absolument. Une des principales pâtisseries typiques napolitaines est la *sfogliatella*, inventée au XVIII^e siècle par Pinturo. Celle-ci est fourrée de ricotta parfumée à la vanille ou à la cannelle et de fruits confits. Elle existe en deux variétés : *frolla*, lorsque la pâte est brisée, et *riccia*, lorsque la pâte est feuilletée et frite. Les autres gourmandises typiques sont le baba au rhum et la *pastiera*, un gâteau de Pâques, qui est aujourd'hui produit tout au long de l'année et réalisé à partir de pâte sablée, de ricotta, de grains de blé et de fruits confits. De son côté, le baba est le gâteau favori des Napolitains, il se décline au rhum ou au limoncello. Vous pouvez le déguster seul ou accompagné de glace à la vanille. Pour finir, la *delizia al limone* est une pâtisserie originaire de Sorrente, mais qui est devenue aujourd'hui un dessert typique de la cuisine napolitaine. C'est un gâteau trempé dans un sirop à base de limoncello, farci et recouvert de crème au citron.

Pizza

Elle est née à Naples et s'est exportée partout dans le monde. Debout, assis sur les capots des voitures, ou encore à califourchon sur sa Vespa, tout le monde la mange, tout le monde l'aime. Par souci de commodité, les Napolitains ont même inventé la calzone (pizza en chausson) plus pratique à déguster sans la fourchette. Question saveur, aucune ville au monde ne rivalise avec Naples. Une technique nommée la prise en portefeuille est la plus astucieuse pour manger sa pizza. Il s'agit de replier sa pizza en deux, comme un portefeuille, pour la manger avec les mains sans faire tomber la moitié des ingrédients.

Pulcinella

Personnage théâtral masqué essentiel à la commedia dell'arte, Pulcinella – qui dériverait du latin *Pullus Gallinaceus* littéralement « poulet » (!) – au nez crochu en bec d'oiseau, grand et mince, vif et bruyant, porte un demi-masque noir, un bonnet gris pyramidal, une camisole blanche et un large pantalon blanc serré à la ceinture et plissé. Espiègle, farceur et moqueur, il incarne à merveille les contradictions de l'âme napolitaine tiraillée entre le sublime et le sordide. Vous trouverez ce personnage ou bien le fameux demi-masque noir dans toutes les rues de Naples, sur les devantures des boutiques et des restaurants.

San Gennaro

C'est l'un des saints patrons de la ville de Naples. Dès le début du V^e siècle, les Napolitains vénéraient les reliques de San Gennaro. Ceux-ci considèrent que le saint leur a accordé sa protection en 1497 contre la peste, de même qu'en 1631, 1698, 1767, 1779... contre les destructions qu'auraient pu causer les éruptions du Vésuve. La liquéfaction du sang de San Gennaro fait l'objet d'une cérémonie au Duomo : le sang, contenu dans les deux ampoules hermétiques, fait l'objet d'ostensions, face à la foule amassée dans la cathédrale et sur son parvis. Généralement au cours des ostensions, le sang change de couleur et de volume, puis les reliques sont précieusement remises sous clefs. En septembre et en mai, la cérémonie se répète huit jours durant. Si le sang se liquéfie rapidement, c'est le signe que Naples bénéficiera de toutes sortes de bénédictions et c'est la liesse générale dans la ville. Par contre, si le sang tarde à se liquéfier ou ne se liquéfie pas, c'est signe de malheurs à venir pour la ville et le moral des Napolitains reste au plus bas.

Faire – Ne pas faire

- ▶ **Les Napolitains sont généralement charmants et généreux.** Pour qu'ils vous adoptent, manifestez simplement votre intérêt pour la ville. Avec quelques notions d'italien, c'est encore mieux, ils seront alors conquis !
- ▶ **Petit point sur la sécurité,** Naples a en effet mauvaise presse sur ce plan. L'hécatombe enregistrée en 2006 liée aux règlements de compte entre clans rivaux de la Camorra pour le contrôle du marché de la drogue ne doit pas vous affoler. Le centre de la ville n'est pas concerné par ces dérives. En revanche, nier le problème serait tout aussi absurde. Ayez donc confiance tout en restant vigilant (éviter les signes ostentatoires). Pas parano, juste prudent.
- ▶ **Question visite,** optez plutôt pour la marche à pied. C'est d'abord plus agréable et ensuite plus pratique, au regard des embouteillages incroyables qui saturent les axes routiers. Petites rues étroites, rues en sens interdit, difficulté de stationnement et une frénésie toute napolitaine mettent en effet les nerfs les plus solides à l'épreuve !

Séisme

Remuant et bouillonnant sous-sol que cette terre campanienne, dont les convulsions génèrent le meilleur – fertilité des sols, eaux thermales exceptionnelles – et le pire. Dernier tremblement sérieux pointé sur l'échelle de Richter, le séisme de 1980 qui frappa Naples et causa la disparition de 3 000 personnes. Pas d'alarme néanmoins, la surveillance en la matière est fiable.

Superstitions

Il existe plusieurs superstitions à Naples, par exemple en ce qui concerne le loto : avant de jouer, le Napolitain consultera un livre, la *smorfia*, pour interpréter les chiffres. Il y a également le *comiciello* (piment/corne d'abondance rouge), qui est un porte-bonheur. Il est apparu au Moyen Age, devait être rouge et fait à la main pour porter chance. Le rouge correspond à la victoire sur les ennemis, et la personne qui le fabriquait à la main transmettait des pouvoirs bénéfiques. La corne est le symbole de la vie qui éloigne une influence maléfique. Selon la coutume napolitaine, elle doit être offerte en cadeau pour porter chance et surtout ne pas être achetée par le porteur de la corne. Autre tradition, le *monaciello*, « le petit moine », est un nain du folklore napolitain. C'est un nain malicieux qui s'habille à la façon des moines, il porte un capuchon rouge. Il garde des trésors pendant trois cents jours tout au long de l'année, et les soixante-cinq autres jours, il sort de sa caverne. Si on arrive à s'emparer de son capuchon rouge, il puisera dans les richesses qu'il garde pour racheter son bien.

Tammurriata

La danse qui fait tourner les têtes et les cœurs à Napoli. Musique traditionnelle rythmée avec tous les types d'instruments de la ville, basée sur la guitare, le chant et un tambour ressem-

blant au bodhrán irlandais. Sa cadence et ses tempos donnent instinctivement envie de faire la girouette. Elle se danse souvent accompagnée de castagnettes. Peppe Barra est le plus connu de tous les artistes. Les concerts de tammurriata rassemblent tous les âges. Resté en vogue, ce style de musique peut aussi prendre la fonction de danse réparatrice. La légende populaire l'associe à la libération des mauvaises énergies par la danse. En transe, on la prétend capable de libérer le diable caché en soi.

Traditions

Passionnément attachés au passé, non par refus du présent mais par volonté de transmettre ce lien collectif indispensable, les Napolitains aiment les traditions et règlent leur existence par rapport à elles. C'est aussi l'une des raisons pour lesquelles on adore Naples. Une grande ville où l'esprit de village et de quartier reste omniprésent.

Vésuve

Un des derniers volcans encore en activité en Europe. Sa masse imposante domine le golfe de Naples avec ses deux sommets, culminant respectivement à 1 281 m et 1 132 m, et son unique cratère (600 m de diamètre pour 200 m de profondeur). Il est considéré comme l'un des volcans les plus dangereux du monde en raison de sa tendance explosive et surtout de la population importante qui vit à ses abords. Vénééré, craint, admiré, le grand cône tient une place essentielle dans l'histoire de la ville et des environs. L'éruption de 79 reste ainsi dans toutes les mémoires avec l'ensevelissement des cités antiques de Pompéi et Herculanium. Dernière grosse colère de ce voisin peu commode en 1944 avec l'anéantissement du village de San Sebastiano situé sur ses contreforts. Depuis, la commune a été reconstruite... au même endroit.

SURVOL DE NAPLES ET SA RÉGION

GÉOGRAPHIE

La Campanie, région de l'Italie méridionale bordée par la mer Tyrrhénienne, s'étend à l'ouest de la chaîne des Apennins, depuis le Garigliano, au nord, jusqu'au golfe de Policastro, au sud. Elle bénéficie d'un relief extrêmement varié avec un territoire (13 595 km²) formé à 35 % de montagnes et 50 % de collines, le reste étant constitué de plaines fertiles. Divisée en cinq provinces, Naples, Avellino, Bénévent, Caserte et Salerne, la Campanie compte 5 850 850 habitants.

Relief

L'Italie est une terre géologiquement jeune émergée en même temps que les Alpes. L'activité volcanique et sismique y est importante : quatre volcans italiens sont actifs, le Vésuve à proximité de Naples, l'Etna en Sicile, le Vulcano et le Stromboli sur les îles Eoliennes. La péninsule tout entière s'est en effet formée à la suite de longues périodes de mouvements de l'écorce terrestre recouverte par la mer. Des phases d'une déformation plus intense ont donné lieu par la suite à l'émergence d'une chaîne de montagnes accompagnée d'accumulations de nouveaux sédiments qui, à leur tour, ont été déformés par les mouvements du sous-sol. A une époque plus récente, et le plus souvent le long du rivage tyrrhénien, des

magmas en fusion se sont finalement frayé un chemin pour déborder en surface et alimenter de gigantesques manifestations volcaniques. Naples et sa région sont composées d'un amphithéâtre naturel comprenant la basse colline des champs Phlégréens et du Vésuve et le splendide golfe entre le cap de Misène et la péninsule de Sorrente.

La façade côtière est essentiellement formée par les plaines : la plaine de Campanie au nord de Naples et la plaine de Paestum (province de Salerne), principalement alluviale, autrefois infectée par la malaria.

Entre ces deux plaines se dressent d'abord les massifs volcaniques des champs Phlégréens (série de cratères volcaniques caractérisés par une activité volcanique secondaire : vapeurs de soufre et bouillonnement d'eau chaude) et du Vésuve et, ensuite, la péninsule calcaire de Sorrente.

Zones volcaniques

Situés à l'ouest de Naples, les champs Phlégréens – étendue de cendres et de cratères vides ou occupés par des lacs – « brûlent » toujours comme au temps des premiers colons grecs. Le soulèvement du sol, périodiquement constaté (phénomène de bradyséisme), et les émissions de gaz en attestent.



Via Consolare, Pompéi.

A hauteur des fumerolles, dont s'échappent silencieusement des vapeurs soufrées, la température varie de 106 °C à 158 °C. Leur couleur indique si l'on a affaire à de la vapeur d'eau, du dioxyde de soufre, de l'hydrogène ou du soufre. Le dioxyde de carbone (CO₂) est quant à lui aussi invisible que dangereux. Chimiquement – revoilà vos cours de collège (!) – l'oxygène de l'atmosphère s'associe à l'hydrogène pour former de l'acide sulfurique et du soufre élémentaire qui se dépose sur les roches avoisinantes. De l'ensemble des minéraux recensés dans la région phlégréenne, le soufre est le plus répandu.

Le Vésuve, dressé à l'est de Naples, appartient également à la zone volcanique active. Ses manifestations sont en revanche, pour l'heure, plus discrètes qu'à la Solfatara (champs Phlégréens). Les premières éruptions de l'ensemble Somma-Vésuve datent d'au moins 27 000 à 30 000 ans. Suite à une énorme éruption, 17 000 ans avant notre ère, le Somma s'effondre créant une caldeira, vaste cavité arrondie, d'où émerge un cône central : le Vésuve. Du I^{er} au XV^e siècle, neuf éruptions sont répertoriées. En 79, les cités antiques de Pompéi et Herculaneum sont ainsi ensevelies sous des tonnes de cendre et de boue. Idem en 1631, où une terrible explosion, suivie d'une éruption très violente et meurtrière, charrie ses gaz et ses immenses coulées de lave boueuse incandescentes. Depuis cette date, le volcan n'a pas cessé de se manifester à coup de tremblements de terre et autres projections de roches. Torre del Greco, commune située à l'est de Naples, sera ainsi partiellement détruite en 1794. Des éruptions aux imposantes pluies de lapilli et de cendres, en 1872 et en 1906, atteindront Naples, provoquant une panique bien compréhensible... qui n'a cependant pas empêché une partie de la population de s'installer au pied et sur les pentes du Vésuve ! Le tremblement de terre de 1980 a quant à lui causé la mort de 3 000 personnes. S'il est entré en « sommeil » depuis sa dernière éruption en 1944, les fumerolles – émissions de vapeur d'eau à 100 °C – visibles au sein du cratère rappellent néanmoins que le volcan continue inlassablement à travailler le sous-sol. Si vous en faites l'ascension, les guides vous montreront le phénomène de condensation de la vapeur d'eau par ionisation au moyen d'une flamme.

Hydrographie

« Les Romains hériteront des Etrusques leur maîtrise de la construction d'ouvrages hydrauliques. Ils élaboreront parallèlement une politique d'exploitation de la ressource hydrique

équilibrée. Aujourd'hui, la surpopulation et la concentration urbaine placent l'eau au centre du débat et des enjeux du siècle. En Italie, le recours aux eaux souterraines est important. Selon les estimations 12 milliards de mètres cubes annuels, couvrant 22 % des besoins nationaux, sont ainsi concentrés dans la plaine du Pô, dans le Lazio, en Campanie et en Sicile. La Caisse pour le Mezzogiorno, chargée au préalable de favoriser l'essor des zones sous-développées, a réalisé en 40 ans – essentiellement sur fonds étatiques – un ensemble d'ouvrages hydrauliques unique et exemplaire. Avec un système de réservoirs artificiels, 88 précisément, dont 22 sont en exercice, 31 achevés et 35 à divers stades de la construction, la capacité totale de ce réseau atteint 5 milliards de mètres cubes d'eau. » (*Les grands transferts d'eau*, Pietro Celletti, conférencier).

Fleuves

Trois fleuves majeurs dominent le bassin hydrographique campanien : le Volturno, le Sarno et le Regi Lagni. Ils entrent pour une grande part dans l'irrigation et la production d'énergie électrique régionale.

► **Le Volturno**, fleuve d'Italie péninsulaire, naît dans le massif des Abruzzes. Il contourne les monts du Matese, arrose la plaine de Capoue et la zone marécageuse environnante, avant de se jeter dans la mer Tyrrhénienne au nord de Naples. Cadre d'événements historiques importants, la zone du Volturno abrita le conflit opposant Spartacus et son armée aux légions romaines. Il servit également de ligne arrière aux troupes françaises, britanniques et américaines durant la Seconde Guerre mondiale lors de la terrible bataille de Monte Cassino (175 000 morts).

► **Le Sarno** est malheureusement connu pour être l'un des fleuves les plus pollués d'Europe. Il se jette dans le golfe de Naples.

► **Le Regi Lagni**, utilisé à partir du XVI^e siècle comme canal d'irrigation, débouche dans la mer au nord de Naples.

Lacs

Petits et peu nombreux, les lacs de la Campanie sont pour l'ensemble localisés à l'ouest de Naples dans la zone des champs Phlégréens et à proximité de la côte. Le lac d'Averno, le lac de Miseno, le lac Fusaro et le lac Lucrino, qui occupent pour la plupart les fonds des cratères volcaniques, sont les plus connus.

► **Le lac d'Averno**, au sud de Cumes, est situé à une quarantaine de kilomètres à l'ouest de Naples. Lové dans un cratère volcanique actif

de forme elliptique d'une trentaine de mètres de profondeur, une zone boisée et viticole en ceinture le périmètre (2 860 m). Un paysage lunaire, des cratères, un sol bouillonnant, comme pris de convulsions, des émanations de gaz sulfureux, ce lac a tout pour impressionner... Avec sa nappe sombre et le silence qui y règne, rien d'étonnant à ce que les Anciens, comme l'auteur latin Virgile, aient situé l'entrée des Enfers à cet endroit... De ses eaux se dégageaient jadis des gaz mortels, dont les oiseaux qui le survolaient étaient victimes. Bref, pas forcément le bon plan pour un pique-nique. En revanche, la balade reste toujours saisissante.

► **Le lac de Miseno** également appelé « mer morte » communique avec le port de Misène. Ce lac, lui aussi hébergé dans le cratère d'un ancien volcan, servira, de par sa configuration originale, de zone de réparation aux navires impériaux romains.

► **Le lac Fusaro**, plus qu'un lac, constitue une lagune côtière séparée de la mer par une basse dune sableuse, couverte d'une pinède et constituée de deux canaux artificiels : le premier creusé à l'époque romaine ; le second réalisé en 1859. Sa profondeur ne dépassant pas la dizaine de mètres, il est particulièrement adapté à la culture des mollusques. C'est ici que le roi Ferdinand IV ordonna la construction d'un pavillon réalisé par l'architecte Vanvitelli en 1782 (Casina Vanvitelliana).

► **Le lac Lucrino**, formé sur un ancien cratère et d'origine lagunaire, est séparé de la mer par une mince ligne de terre. Il est utilisé, au I^{er} siècle apr. J.-C., pour la culture des moules et la pêche aux anguilles. La douceur du climat et la richesse de ses eaux thermales en font alors un lieu de villégiature privilégié pour les Romains, qui construisent sur ses rives de multiples thermes et villas. Voir notamment celle de Cicéron, la plus célèbre.

CLIMAT

La Campanie est soumise à un climat typiquement méditerranéen. L'hiver y est doux avec des températures oscillant entre 8 °C et 10 °C en janvier, quand l'été est chaud avec un thermomètre qui affiche alors entre 24 °C et

40 °C en juillet. Si les précipitations moyennes à Naples sont relativement élevées (800 mm d'eau par an), la sécheresse sévit néanmoins généralement entre juin et août.

ENVIRONNEMENT ET ÉCOLOGIE

La côte Amalfitaine, la péninsule sorrentine et les environs de Naples constituaient déjà durant l'Antiquité des centres de villégiature privilégiés. Superbes paysages, sols fertiles, forêts denses et mer poissonneuse ont rendu la zone particulièrement attractive. Malheureusement, l'écosystème souffre aujourd'hui d'un réel laisser-aller.

Principalement concentrée sur la bande côtière, la densité de population est importante le long du littoral. On dénombre en moyenne dans ces zones 8 000 hab./km², avec des pointes à 30 000 hab./km² dans certains quartiers de Naples. A titre de comparaison, Paris connaît une densité de 20 200 hab./km² quand Londres n'est qu'à 4 600 hab./km².

Si le monde paysan est depuis toujours lié à la terre et à ses rythmes naturels, en dépit d'une intensification de la production agricole nuisible à long terme, les urbains restent encore peu sensibilisés à leur environnement. Naples ne brille donc pas pour le respect des normes en la matière. En dépit des efforts entrepris par la municipalité, la ville reste sale et polluée.

Un marcheur circulant dans ses rues inhale ainsi au cours d'une journée l'équivalent de 9 à 11 cigarettes, sans parler des déchets recouvrant l'ensemble des rues de la ville. L'apparition d'éco-mafias sur l'ensemble du territoire italien, générées notamment par les déréglementations et les amnisties successives de l'ancien gouvernement Berlusconi, n'a fait qu'aggraver le problème. Avec un « chiffre d'affaires » estimé à 18,9 milliards d'euros, ces nouveaux groupes mafieux se sont spécialisés dans la collecte et le retraitement des déchets, les décharges illégales et autres constructions abusives. Là encore, la Camorra s'illustre par une activité croissante. La fameuse crise des déchets, croissante depuis 1993, signe l'« état d'urgence » concernant le traitement ordinaire des déchets ménagers, et la dernière crise a eu lieu en 2013. Naples s'est retrouvée ensevelie sous les déchets, avec tous les problèmes sanitaires que cela suppose. Antonio Bassolino, maire de Naples entre 1993 et 2000, tenta bien d'impulser les réformes indispensables.

Un programme de reconstruction et de réaménagement des zones vertes a ainsi été lancé. On a replanté 6 000 arbres, 40 000 arbustes et 100 000 fleurs.

Néanmoins, le chemin à parcourir dans ce domaine semble encore long tant les mentalités tardent à évoluer. Pour de plus amples

renseignements sur le sujet, vous pouvez prendre contact avec Legambiente, une association dynamique implantée sur l'ensemble du territoire italien et militant pour une prise en compte des priorités écologiques au sein de la région. Via Miroballo al Pendino, 30, Napoli – www.legambiente.campania.it

PARCS NATIONAUX

La région de Naples compte parmi les parcs nationaux les plus spectaculaires du pays. Il suffit de citer le célèbre Vésuve et ses environs... La forme emblématique du volcan napolitain domine de sa splendeur une grande partie de la région. Autre parc national de la Campanie : le parc national du Cilento et du val de Diano, classé patrimoine mondial de l'Unesco en 1998. D'aspect montagneux et creusé de vallées fluviales jusqu' à la mer Tyrrhénienne, ce parc s'étire sur 180 000 hectares, alors que le parc national du Vésuve, créé en 1991, ne couvre « que » 8 500 hectares.

■ PARC NATIONAL DU CILENTO ET VALLO DI DIANO

PARC NATIONAL DU CILENTO

☎ +39 09747 199 200

www.cilentoediano.it

parco@cilentoediano.it

Accès par l'autoroute A3 depuis Naples en direction de Salerne-Reggio Calabria (sorties Battipaglia, Sala Consilina ou encore Padula).

Deuxième parc italien par sa superficie, le Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano s'étend de la côte tyrrhénienne jusqu'au pied de l'Apennin

campanien-lucanien. Il comprend les sommets des Alburni, du Cervati (sommets de la Campanie culminant à 1 899 m) et du Gelbison, intégrant également les avant-monts côtiers du Bulgheria et du Stella.

■ PARC NATIONAL DU VESUVE

Via Vesuvio

VESUVE

☎ +39 081 865 3911

www.parcnazionaledelvesuvio.it

epnv@pec.it

Superficie : 8 482 ha. Accès en voiture par l'autoroute A3 depuis Naples en direction de Salerno (sortie Ercolano ou Torre del Greco). En train, prendre la Circumvesuviana Naples-Sorrento ou Naples-Sarno. Le parc national du Vésuve a été créé pour défendre et mettre en valeur le biotope du volcan, dont la zone proche est aride et ensoleillée, avec une végétation rare de type méditerranéen, enrichie de pinèdes de reboisement et de chênes verts. Pour le reste, le territoire concerné est plus humide, composé d'une végétation de type Apennin, bois mêlés de châtaigniers, de chênes, d'érables et de chênes verts. Voir également les différentes espèces de genêts et les nombreuses variétés d'orchidées.

© ISTOCK



Littoral dans le Cilento.



© HUGO CANALI - ICONOTEC

DÉCOUVERTE

Élevage de bufflonnes pour la fabrication de mozzarella.

FAUNE ET FLORE

Faune

Les quelques représentants de la faune européenne sont essentiellement regroupés sur les hauteurs les plus sauvages de l'Apennin. Ainsi, dans le massif du Cervanti, vers 1 000 m d'altitude, les divers repeuplements ont permis un développement assez abondant du sanglier et du daim. Dans les bois les plus reculés, vous apercevrez peut-être des martres, des blaireaux et des chats sauvages, tandis que dans les airs, l'aigle royal est encore assez fréquent. Dans la catégorie des mammifères, retenez le buffle indien, appartenant à la famille des bovidés d'Asie. Bien adapté aux zones marécageuses, sa forte résistance aux maladies transmises par les insectes (malaria) le rend précieux dans les zones insalubres où le bœuf n'aurait pas résisté. L'abondante graisse de son lait (deux fois plus gras que le lait de vache) permet de produire du beurre et de l'excellente mozzarella (mozzarella di bufala). Voir également dans les nombreux parcs de la région les renards, buses et autres oiseaux typiques du transit migratoire (parc des champs Phlégréens). Le parc national du Vésuve abrite également une faune riche et intéressante. Une centaine d'espèces d'oiseaux sont ainsi recensés. Parmi les mammifères figurent le rat, le muscardin, la fouine, le renard, le lapin, le lièvre. Au nombre des reptiles, notez le lézard vert et la couleuvre. A proximité de Salerne (sud-est de Naples), l'exploration naturaliste a confirmé la présence de loups, de martres, de blaireaux et de corbeaux impériaux.

Flore

La végétation, très hétérogène, varie avec l'altitude et la nature du sol (sols calcaires des montagnes et de la péninsule sorrentine, sol argileux des collines, sols volcaniques). Autre paramètre essentiel : l'action de l'homme. Depuis l'Antiquité, le déboisement et le pâturage des troupeaux accentuent en effet les menaces sur la flore. La présence massive de chèvres, détruisant les jeunes plants et leurs racines, contribue ainsi à un appauvrissement des sols. Dénudés et érodés, certains reliefs connaissent même une certaine forme de désertification. L'intensification de l'agriculture a également entraîné le défrichage d'un très grand nombre de surfaces. Côté forêts, la Campanie abrite des chênes verts, des oliviers et des pins d'Alep. Les sous-bois quant à eux regroupent généralement des arbousiers, des lauriers, du petit houx, du lierre et de la clématite. Dans les zones plus chaudes, la forêt de chênes fait place à une association d'oliviers. A signaler un arbre en voie de disparition : le palmier noir. Malheureusement, la dégradation de la végétation a souvent entraîné le développement du maquis, paysage végétal le plus répandu de la zone méditerranéenne. Les arbres y sont réduits à de petits groupes isolés et épars. Un effort de reboisement est néanmoins entrepris avec l'utilisation du pin, bien adapté au climat et au terroir local. Lavande, thym et romarin, emblèmes bien connus de la garrigue, diffusent quant à eux leurs subtiles fragrances.

HISTOIRE

Époque préhistorique et âge du bronze (10 000 à 1000 av. J.-C.)

Des traces de présence humaine datant du Paléolithique ont été retrouvées à Capri. L'île était alors rattachée au continent. Une grande révolution étalée sur un millénaire s'amorce néanmoins progressivement au sein des quelques groupes humains dispersés en Europe. C'est la période néolithique (4000 à 3000 av. J.-C.), qui marque les débuts de la sédentarisation et de l'agriculture. Des agriculteurs-éleveurs, plus communément désignés sous l'appellation de cardiaux tyrrhéniens, fondent ainsi plusieurs centres en Italie méridionale et commencent à enterrer leurs morts. À l'âge de bronze (1000 av. J.-C.), les Osques, peuple de langue indo-européenne relativement méconnu, s'installent à leur tour dans la région.

Antiquité préromaine (VIII^e-IV^e siècle av. J.-C.)

► **La Grande Grèce.** Avec la succession des siècles, le monde grec émerge, s'imposant peu à peu comme la référence de l'ensemble du monde méditerranéen. Audacieux, entreprenants et portés par une grande soif de découvrir, les Grecs s'aventurent vers l'inconnu. Des familles, sous l'effet conjugué de problèmes politiques et économiques, quittent ainsi leur terre natale pour tenter leur chance ailleurs, attirées par les riches terres à blé d'Italie méridionale et de Sicile qu'elles mettront largement en valeur. Exilés de Chalcis et d'Érétrie, ces colons fondent, entre le VIII^e siècle et le VII^e siècle av. J.-C., plusieurs comptoirs commerciaux rapidement transformés en véritables villes. Cumes, Ischia, Pouzzoles, Parthénope (nom légendaire d'une déesse à l'origine de Naples), Paestum ont alors droit de cité. Elles sont regroupées sous le vocable Grande Grèce.

► **Etrusques et Samnites.** Essentiellement littorales, ces implantations florissantes attirent naturellement les convoitises. À partir du VI^e siècle av. J.-C., les Etrusques porteurs d'une civilisation raffinée et installés dans la Toscane actuelle, lorgnent clairement sur le sud de la péninsule. Bien décidés à matérialiser leurs ambitions, ils s'emparent de Capoue, Cumes et Pouzzoles et fondent dans la foulée Pompéi et Herculaneum. Rien n'étant jamais acquis, les nouveaux arrivants doivent faire face à la

contestation du peuple montagnard samnite localisé dans les Abruzzes. Ces derniers reprennent Capoue en 474 av. J.-C. et marchent sur l'ensemble de la Campanie. Directement menacées, les cités grecques font alors appel aux Romains dont l'influence sur le pays et le monde ne fait que commencer.

Époque romaine et début de l'ère chrétienne (IV^e siècle av. J.-C.-V^e siècle)

Rome intervient sans se faire prier, trop heureuse d'étendre son emprise à l'ensemble du territoire. En dépit de l'opposition farouche des Samnites, bien décidés de leur côté à ne pas s'en laisser compter, les légions romaines aguerries et remarquablement organisées occupent Naples en 328 av. J.-C. Soulagées de la disparition d'un ennemi bien encombrant, les cités grecques doivent cependant composer avec un allié de taille peu enclin à jouer les seconds rôles. L'alliance tourne vite à l'avantage de Rome. Elle se rend maîtresse de l'ensemble de la Campanie, qui devient l'un des lieux de villégiature privilégiés des notables romains et autres empereurs littéralement fascinés par le modèle grec. Le métissage opère donc à merveille et donne naissance à l'une des civilisations les plus riches de notre histoire. Pourtant, le cours des choses aurait pu être tout autre. Quelques épisodes significatifs le rappellent. La victoire emportée *in extremis* par Rome sur Carthage lors des guerres puniques (II^e siècle av. J.-C.), les revers enregistrés contre les armées de Spartacus au pied du Vésuve et la guerre civile du I^{er} siècle av. J.-C. n'ont pas été mineurs. Rome vacillera donc très sérieusement à plusieurs reprises avant de disparaître sous les coups répétés des peuples venus du nord et de l'est.

Barbares, Byzantins et Lombards (V^e-XI^e siècles)

La division définitive, en 395, entre l'Empire romain d'Occident et l'Empire romain d'Orient (Byzance) traduit bien les difficultés rencontrées. Après des siècles de suprématie, Rome est mise à sac en 410 par les troupes du roi wisigoth Alaric.

Attaqué de toutes parts, l'Empire chancelle. En 452, les Huns ravagent la péninsule italienne et la Gaule. Trois ans plus tard, Genséric à la tête des Vandales pille à nouveau Rome. L'Empire

romain d'Occident s'effondre finalement en 476 après la déposition par Odoacre du dernier empereur romulus Augustule.

En 537, Naples tombe dans l'escarcelle de Byzance conduite par un empereur Justinien décidé à reconstituer la gloire de l'empire. Période artistique relativement féconde, des églises et des monastères sortent de terre. Néanmoins, la configuration politique demeure très instable. Lombards (peuple germanique installé en Italie depuis le VI^e siècle), Byzantins et même Francs se livrent à une lutte d'influence serrée pour le contrôle du royaume de Naples, qui devient finalement indépendant en 763. Il englobe alors les cités d'Amalfi, Sorrente, Pouzzoles, Baia, Misène et les îles de Capri, Ischia et Procida. L'intervention des Normands à partir du XI^e siècle sonne la fin de cette indépendance. Naples entre alors pour longtemps sous orbite étrangère.

Époques normande et souabe (XI^e-XIII^e siècles)

Au XI^e siècle, les Normands – mercenaires originaires de France – prennent pied dans l'Italie méridionale où les rivalités entre Byzantins, Lombards et Sarrasins font rage. Fins stratèges et organisateurs-nés, ils s'allient, au gré des circonstances, à la papauté et au monastère du mont Cassin (Monte Cassino) pour s'imposer finalement comme l'une des composantes essentielles du Mezzogiorno.

Le duc de Naples, Serge IV, doit ainsi céder en 1030 le comté d'Aversa au Normand Rainolf Drengot. Robert de Hauteville, dit Robert Guiscard, devient parallèlement duc de Pouilles en 1059 et Richard Drengot est proclamé prince de Capoue dans la foulée. Sous l'autorité de Robert de Guiscard puis de son frère Roger, les Normands avancent leurs pions un à un. La reconquête de la Sicile, dominée par les Sarrasins depuis le IX^e siècle, est une étape cruciale de cette vaste recomposition politique. Palerme tombe en 1072 et Naples est prise en 1139 par les armées de Roger II. En un siècle, les Normands sont parvenus à unifier l'ensemble de l'Italie méridionale. Néanmoins, le mariage en 1187 de Constance de Hauteville, princesse normande et seule héritière légitime du trône, avec Henri VI de Hohenstaufen (empereur d'Allemagne) marque la fin de la domination normande. La couronne passe alors aux mains des Souabes. A partir de 1220, Frédéric II, nouvel et énergique empereur allemand, exerce avec détermination ses prérogatives durant 30 ans. Visionnaire, redoutable et extrêmement subtil, il dote Naples d'une des plus grandes universités de l'époque. Les réformes entreprises sont importantes notamment dans le domaine législatif. Ses successeurs, après sa

mort en 1250, ne seront pas à la hauteur. Dans ce contexte, les Angevins tirent rapidement leur épingle du jeu.

Époque angevine (seconde moitié du XIII^e-XV^e siècle)

Le développement de Naples s'accélère en effet avec l'entrée en scène de la dynastie angevine française.

Charles I^{er} d'Anjou est ainsi couronné roi de Sicile en 1266. Sa décision de transférer la capitale du royaume à Naples provoque la fureur de la noblesse sicilienne alliée à la maison d'Aragon. Le lundi de Pâques 1282, plus communément désigné sous l'expression des Vêpres siciliennes, les Français sont massacrés dans les rues de Palerme. La Sicile fait donc rapidement sécession sans affecter pour autant sérieusement la domination angevine sur le royaume de Naples, qui s'élève au rang des plus brillantes cours européennes.

Un réaménagement urbain considérable est entrepris avec l'érection notamment du Castel Nuovo dès 1279 et l'extension décisive du port (début XIV^e siècle). Églises, monastères et palais enrichissent également le tissu urbain, témoignages exemplaires du gothique. Tino di Camaino et Giotto jouent alors un rôle artistique déterminant à Naples. Pétrarque, le célèbre auteur toscan et courtisan habile, qualifie même Robert d'Anjou (1309-1343) de « prince des poètes ». Une guerre de succession récurrente met cependant fin au règne de la dynastie angevine dans la seconde moitié du XV^e siècle. C'est bien connu, la nature ayant horreur du vide (!), les prétendants au trône se bousculent.



© STEPHAN SZEREMETA

Thermes du forum, Pompéi.

Époques aragonaise et espagnole (seconde moitié du XV^e-début du XVIII^e siècle)

Alphonse d'Aragon (dit le Magnanime), après quelques querelles généalogiques épiques et chausse-trapes en tout genre, prend possession du royaume de Naples en 1442 et chasse les Angevins. Sous son règne, le royaume participe largement à la grande éclosion artistique de la Renaissance italienne. Cependant, de l'autre côté de la Méditerranée, les Français ne l'entendent pas vraiment de cette oreille. Charles VIII, roi de France, revendique la couronne de Naples et s'en empare en 1495... pour trois mois seulement. Vaincue en 1503 par les troupes espagnoles, la France se retire du jeu durant près de trois siècles. Pour l'heure, l'Espagne, principale puissance européenne, intègre le royaume de Naples à son empire jusqu'en 1707. Période faste pour la ville, qui devient l'un des principaux pôles urbains d'Europe, profitant largement des richesses et de l'exploitation du Nouveau Monde. Les vice-rois d'Espagne à la tête du royaume, comme Pedro Alvarez de Toledo (1532-1553), mettent en œuvre de grands travaux architecturaux (superbes palais et églises baroques) et urbanistiques. La population double, Naples s'étend. La via Toledo, les quartiers espagnols sortent de terre. Au milieu du XVII^e siècle, Naples est ainsi la ville la plus peuplée d'Europe avec 350 000 habitants. La seconde moitié du XVII^e siècle annonce néanmoins des temps difficiles. Une grande révolte populaire, menée par le tribun Masaniello, éclate en 1647. Durement réprimée par le pouvoir, l'insurrection secoue cependant durablement l'autorité espagnole. Masaniello, héros du peuple napolitain, sera finalement exécuté. En 1656, la peste, qui décime près des trois quarts de la population, entame encore un peu plus le crédit des vice-rois.

Intermède autrichien, dynastie des Bourbons et épisode napoléonien

En 1700, la mort de Charles II, dernier des Habsbourg d'Espagne, entraîne une longue guerre de succession au sud des Pyrénées opposant Habsbourg et Bourbons. Ces derniers l'emportent finalement avec le couronnement de Philippe V. Le traité d'Utrecht, signé en 1713, consacre néanmoins le recul de l'Espagne en Italie au profit de l'Autriche, qui reprend une partie du Milanais, la Sardaigne et Naples. Cette dernière, suite à l'intervention militaire des troupes espagnoles du roi Philippe V, repasse cependant sous la domination des Bourbons en 1734. Après la signature du traité de Vienne, Charles de Bourbon est ainsi couronné roi de Naples et de Sicile (1734-1759). Le royaume connaît alors un nouvel essor en tant que capitale d'une monarchie autonome. De magnifiques édifices émergent (palais de Capodimonte, théâtre San Carlo, bibliothèque nationale). La Riviera di Chiaia (1781) témoigne encore de cette volonté d'aérer la cité et de l'ouvrir vers la mer. Quelques décennies s'écoulent avant que n'éclate la Révolution française de 1789, dont les répercussions s'étendent à l'Europe entière. Ferdinand IV, roi de Naples (1759-1825), prend alors position contre la France et intègre la coalition européenne menée par l'Angleterre. En 1799, le général Championnet, à la tête des armées françaises et sur ordre du Directoire, entre dans Naples. La République parthénopéenne est instaurée, elle ne sera que de courte durée. Appuyé par plusieurs milliers d'hommes, le cardinal Ruffo reprend en effet la ville pour le compte des Bourbons dès 1800. Mais Ferdinand IV ne se maintient au pouvoir que jusqu'au retour, en 1805, de l'armée française. Napoléon, qui s'est depuis autoproclamé empereur, place d'abord son frère Joseph à la tête du royaume puis son beau-frère Joachim Murat. La défaite de Waterloo en 1815 signe la

Naples sous la période napoléonienne

Au lendemain de la Révolution française, les milieux libéraux italiens soutiennent la cause républicaine. Les victoires remportées par le général Bonaparte dans la péninsule et la fuite du roi Ferdinand IV de Naples débouchent en 1799 sur l'instauration de la République parthénopéenne. Napoléon place son frère Joseph à la tête du royaume de Naples en 1806 avant de le remplacer en 1808 par son beau-frère Joachim Murat. Ce dernier accélère les travaux d'urbanisation initiés sous son prédécesseur.

Le percement du tunnel routier de Mergellina, le tracé de la route côtière de Bagnoli, le jardin botanique et l'ouverture d'écoles et d'hôpitaux constituent les principaux axes de sa politique d'aménagement. En dépit de ses réalisations, la légitimité de Murat auprès de la population reste faible. Après la défaite de Waterloo de 1815, il est fusillé. Ferdinand IV de Bourbon devient alors Ferdinand I^{er} roi du royaume des Deux-Siciles.

fin des ambitions françaises sur l'Italie. Après dix années d'exil passées en Sicile, Ferdinand IV fait son retour à Naples et fonde le royaume des Deux-Siciles, dont il devient roi sous le nom de Ferdinand I^{er}. Les rapports entre la famille royale et les libéraux napolitains s'aggravent néanmoins tout au long du XIX^e siècle. François I^{er} (1825-1830) et Ferdinand II (1830-1859) ne parviennent pas à inverser la donne. Le souffle des nationalismes et de la démocratie balaie toute l'Europe.

En Italie, le républicain Garibaldi bataille sans relâche pour l'unité du pays. En septembre 1860, il entre triomphalement à Naples à la tête de son corps expéditionnaire. Après sa rencontre à Teano avec le roi Victor-Emmanuel II, le royaume de Naples devient partie intégrante du royaume d'Italie. Dès 1861, l'unification de la péninsule italienne est une réalité.

Unité italienne

Sous l'impulsion de Garibaldi et de la maison de Savoie, à la tête du Piémont (Turin), l'Unité nationale italienne est réalisée entre 1861 et 1871. Rome devient la capitale du pays. Néanmoins, alors que le Nord s'industrialise, le Sud, empêtré dans une politique agricole archaïque, s'enfoncé dans la pauvreté et le sous-développement. C'est le début des premières grandes vagues d'émigration italienne et de l'essor de la Camorra, la mafia locale, qui étendra son pouvoir sur la région Campanie au début du XX^e siècle. Une épidémie de choléra en 1884 fauche 15 000 personnes à Naples. Elle débouche sur de nouvelles mesures urbaines. La concentration humaine et les conditions d'hygiène déplorables n'ont en effet pas été résolues. De manière à désenclaver le centre, de nouvelles artères apparaissent, comme le corso Umberto I^{er} (1889) et la galerie éponyme (1887-1890). Naples ne parvient cependant pas à enrayer son déclin politique et économique.

Sous le fascisme

Après la Première Guerre mondiale, dont les pays européens sortent exsangues, une grave crise sociale, économique et politique secoue l'Italie entre 1919 et 1922. Mussolini, à la tête des faisceaux italiens de combat (*squadre*), exploite la situation et brise violemment les grèves. Il s'attire les bonnes grâces du grand patronat favorable aux solutions autoritaires. La création du Parti national fasciste, en 1921, aggrave encore la situation. Fort de ses 700 000 membres, Mussolini marche sur Rome en 1922 à la tête des chemises noires. Victor-Emmanuel III, roi d'Italie, cède et lui confie la tâche de former un nouveau gouvernement. La démocratie ne s'en relèvera pas. En Italie du

Sud, la politique du Duce est essentiellement fondée sur l'éradication de la mafia, sans grande préoccupation pour la relance économique. Après le débarquement des Alliés en Sicile et à Salerne, en 1943, la Campanie devient le théâtre de combats extrêmement durs. Naples se soulève en septembre 1943 et se libère des troupes mussoliniennes et allemandes. Elle abrite alors le siège du gouvernement provisoire italien. La bataille de Monte Cassino (175 000 morts) traduit bien l'acharnement des engagements dans la région. La fin de la Seconde Guerre mondiale marque un tournant majeur.

L'après-guerre et aujourd'hui

Avec la proclamation de la république d'Italie en 1946, le pays met fin à la monarchie. La reconstruction indispensable galvanise les énergies et tire le pays vers le haut. Néanmoins, et en dépit d'une croissance forte, le retard pris par le Sud sur le Nord et les difficultés structurelles persistantes empêchent un rééquilibrage réel du territoire. Le gouvernement met en place une caisse pour le Mezzogiorno dès les années 1950, dont l'échec avéré dix ans plus tard est bien révélateur des dysfonctionnements. La crise économique, qui touche l'ensemble des pays occidentaux après le choc pétrolier de 1973, influera nettement sur la hausse du chômage. Paradoxalement, le tremblement de terre qui frappe la Campanie en 1980 sonne le renouveau de Naples et de la région. Antonio Bassolino, maire de Naples entre 1993 et 2000 et président de la région Campanie, incarne bien cette volonté de redonner à la ville sa gloire d'antan. Les combats de Naples pour les prochaines années : lutter contre la Camorra (voir le film *Gomorra*). La cité, qui compte aujourd'hui près d'1 million d'habitants (3^e ville du pays après Rome et Milan), accueille ainsi en 1994 le sommet du G7. En 2000, Rosa Iervolino est élue maire. C'est la première femme à exercer les plus hautes fonctions municipales, preuve de la mutation d'une ville qui n'en finit pas de se réinventer. Rosa Iervolino est reconduite dans ses fonctions de maire en 2006 avec 57 % des voix au premier tour. En 2010, Stefano Caldoro est élu président de la Campanie, et souhaite donner un nouveau dynamisme à la région, qui continue de subir de plein fouet les conséquences économiques de la crise de 2008. En 2011, Luigi De Magistris, symbole de la lutte contre la criminalité organisée et le clientélisme, devient le nouveau maire de Naples et entame une série d'interventions pour résoudre le casse-tête des déchets dans la ville et pour lutter contre la corruption. Si son succès populaire baisse suite à des problèmes avec la justice, il est néanmoins réélu à la même fonction en juin 2016.

Époque préromaine et romaine

- ▶ **1000 av. J.-C.** > Fondation de Parthénope (selon la mythologie).
- ▶ **Seconde moitié du VIII^e siècle av. J.-C.** > Début de la colonisation grecque en Sicile et en Italie. Fondation de Rhégion, Cumes, Sybaris, Crotona, Tarente et Métaponte.
- ▶ **Vers 775 av. J.-C.** > Installation des Grecs à Pithécusses (Ischia).
- ▶ **VII^e siècle av. J.-C.** > Fondation de Neapolis (Naples – nouvelle ville) par des colons de Cumes.
- ▶ **VI^e siècle av. J.-C.** > Domination des Etrusques en Campanie.
- ▶ **474 av. J.-C.** > Défaite des Etrusques contre les Samnites à Cumes. Première guerre samnite.
- ▶ **321 av. J.-C.** > Deuxième guerre samnite, marquée par la défaite romaine aux Fourches Caudines. Tarente fait appel à Pyrrhus contre Rome ; bataille d'Héraclée.
- ▶ **290 av. J.-C.** > Victoire définitive des Romains contre les Samnites.
- ▶ **270 av. J.-C.** > Prise de Rhégion par les Romains. Première guerre punique entre Rome et Carthage.
- ▶ **244 av. J.-C.** > Brindes, colonie romaine. Deuxième guerre punique.
- ▶ **I^{er} siècle av. J.-C.** > Guerres civiles au sein de la République romaine et guerre des esclaves (Spartacus). En 82 av. J.-C., Sylla se rend maître de l'Italie du Sud et occupe Naples.

Ère chrétienne

- ▶ **63** > Tremblement de terre à Pompéi, Herculanium, Naples.
- ▶ **Vers 75** > Vespasien fait ériger l'amphithéâtre de Pouzzoles (Pozzuoli).
- ▶ **79** > Eruption du Vésuve et destruction de Pompéi et Herculanium.
- ▶ **IV^e-V^e siècles** > Invasions barbares.
- ▶ **395** > Division de l'Empire romain d'Occident et de l'empire romain d'Orient (Byzance).
- ▶ **476** > Fin de l'Empire romain d'Occident. Mort du dernier empereur romain Romulus Augustule à Naples.
- ▶ **536** > Prise de la ville de Naples par le général byzantin Bélisaire.
- ▶ **568** > Seconde moitié du VI^e siècle. Les Lombards occupent l'Italie du Sud.

- ▶ **589** > Fondation du duché lombard de Bénévent.
- ▶ **661-763** > Duché de Naples sous autorité de Byzance.
- ▶ **763-1139** > Autonomie du duché de Naples.
- ▶ **774** > Victoire de Charlemagne contre les Lombards.
- ▶ **832** > Louis II reprend Bénévent aux Sarrasins. Lutte de Louis II contre les Byzantins.
- ▶ **880** > Les Byzantins à Tarente. Occupation byzantine d'une large partie de l'Italie du Sud.
- ▶ **915** > Défaite des Sarrasins au Garigliano.
- ▶ **916** > Othon I^{er}, roi d'Italie, fonde le Saint-Empire romain germanique.
- ▶ **XI^e-XII^e** > Conquête normande de l'Italie du Sud.

Époque normande

- ▶ **1059** > Concordat de Melfi. Alliance du pape Nicolas II et de Robert Guiscard.
- ▶ **1091** > Conquête de la Sicile par Roger I^{er}.
- ▶ **1139** > Roger II, roi de Sicile, s'empare du royaume de Naples.
- ▶ **1139-1194** > Dynastie normande.

Époque souabe (famille Hohenstaufen)

- ▶ **1194** > Henri VI couronné empereur.
- ▶ **1192** > Frédéric II roi de Sicile et empereur germanique. Il meurt en 1250.
- ▶ **1224** > Fondation de l'université de Naples.

Époque angevine

- ▶ **1266** > Victoire des Angevins sur les Hohenstaufen à Bénévent.
- ▶ **1266** > Charles I^{er} d'Anjou proclamé roi de Naples.
- ▶ **1282** > Vêpres siciliennes. Palerme se détache du royaume de Naples.
- ▶ **1309** > Robert d'Anjou proclamé roi de Naples.
- ▶ **1343** > Ville et port d'Amalfi détruits par un raz-de-marée.
- ▶ **1442** > Alphonse d'Aragon, héritier de Jeanne II.
- ▶ **XIV^e-XV^e** > Epanouissement artistique de Naples : Tino Camaino, Giotto, Boccaccio, Donatello.

Époque aragonaise et espagnole

- ▶ **1443** > Alphonse d'Aragon conquiert Naples aux dépens des Angevins. Début de la dynastie aragonaise.
- ▶ **1495** > Brève incursion de Charles VIII, roi de France, à Naples.
- ▶ **1503-1707** > Vice-royaume de Naples placé directement sous l'autorité de l'Espagne.
- ▶ **Milieu XVI^e** > Incursions corsaires et pirates dévastatrices à Capri, Ischia, Sorrente, Pouzzoles.
- ▶ **1606** > Venue à Naples du peintre Caravage.
- ▶ **1607** > Extension de la chartreuse de San Martino.
- ▶ **1647** > Grande révolte anti-espagnole conduite par Tommaso Aniello, dit Masaniello.
- ▶ **1656** > Epidémie de la peste à Naples : le tiers de la population est anéanti.

Époque des Bourbons

- ▶ **1707-1734** > Domination autrichienne.
- ▶ **1734** > Charles de Bourbon est proclamé roi du royaume de Naples.
- ▶ **1741** > Début des fouilles archéologiques à Herculaneum.
- ▶ **1752** > Caserte : début des travaux de construction du palais royal par Luigi Vanvitelli.

- ▶ **1759** > Charles de Bourbon quitte Naples pour être couronné roi d'Espagne. Son fils Ferdinand I^{er} lui succède.
- ▶ **1750** > Découverte de Pompéi.
- ▶ **1798** > Entrée des Français à Naples, proclamation de la République.
- ▶ **1805** > Les troupes napoléoniennes reprennent Naples aux Espagnols. Joseph Bonaparte, roi de Naples.
- ▶ **1808-1815** > Napoléon écarte son frère et nomme Murat à la tête du royaume de Naples.
- ▶ **1815** > Retour au pouvoir de la dynastie Bourbon après révolution.
- ▶ **1860** > Marche victorieuse de Garibaldi.

Unité italienne

- ▶ **22 octobre 1860** > Plébiscite rattachant l'Italie du Sud et la Sicile à la monarchie de Victor-Emmanuel II. Unification de l'Italie.
- ▶ **1884** > Naples est frappée d'une très grave épidémie de choléra.
- ▶ **1924** > Dictature fasciste de Mussolini.
- ▶ **1939** > L'Italie mussolinienne s'engage aux côtés du III^e Reich allemand.
- ▶ **1944** > Dernière éruption du Vésuve.
- ▶ **1945** > Exécution de Mussolini et de ses ministres.



Promenade de bord de mer, Salerne.

- ▶ **1946** > Proclamation de la République d'Italie et abolition de la monarchie.
- ▶ **1951** > L'Italie, membre fondateur de la CECA (ancêtre de la Communauté économique européenne).
- ▶ **1975** > Inauguration de l'autoroute reliant le nord de Naples à Rome.
- ▶ **1980** > Un tremblement de terre ravage la Campanie.
- ▶ **1985** > Inauguration d'une ligne aérienne directe Paris-Naples.
- ▶ **1993** > Antonio Bassolino, enfant du pays, est élu maire de Naples.
- ▶ **1994** > Naples accueille le sommet du G7.
- ▶ **1995** > Le centre historique de Naples est inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco.
- ▶ **1996** > Célébration à Naples du jubilé de Rome.
- ▶ **1997** > La côte amalfitaine est inscrite à son tour au patrimoine mondial de l'Unesco (du littoral aux zones rurales et aux hautes terres).
- ▶ **1998** > Réélection d'Antonio Bassolino à la mairie de Naples.
- ▶ **2000** > Antonio Bassolino est élu président de la région Campanie. Il quitte son poste de maire.
- ▶ **2000** > Rosa Iervolino est élue à la tête de la municipalité de Naples.
- ▶ **2001** > Election de Silvio Berlusconi au poste de président du Conseil.
- ▶ **2003** > Soutien du gouvernement italien à la guerre en Irak.
- ▶ **2004** > Le 29 octobre, la nouvelle Constitution européenne est signée par 25 chefs d'Etat au Capitole.
- ▶ **2005** > Décès du pape Jean-Paul II et élection du pape Benoît XVI. Elections régionales partielles et locales dans 13 des 20 régions que compte l'Italie. Silvio Berlusconi essuie une cuisante défaite. L'opposition remporte 11 des 13 régions.
- ▶ **2006 (avril)** > Elections législatives remportées de justesse par l'Unione, parti de Romano Prodi. L'Unione obtient 49,81 % des voix contre 49,74 % pour le parti de Silvio Berlusconi, la Maison des Libertés. Romano Prodi remplace Silvio Berlusconi à la tête du gouvernement alors que ce dernier conteste le résultat des élections.
- ▶ **2006 (mai-juin)** > Le candidat de la coalition de centre-gauche menée par Romano

Prodi, Giorgio Napolitano, est élu président de la République. Les élections locales (1 300 communes, 8 provinces et la région Sicile) confirment le basculement à gauche de l'Italie.

- ▶ **2008** > En janvier, le gouvernement Prodi est désavoué par le Sénat. Après cette défaite, Romano Prodi remet sa démission au président le 24 janvier 2008. Berlusconi est réélu pour la 3^e fois le 8 mai 2008.
- ▶ **2008** > A Naples, en pleine saison touristique, des milliers de tonnes d'ordures s'amoncellent sur les trottoirs faute de place dans les décharges publiques ; les trafics opérés par la Camorra sont pointés du doigt. Les Napolitains se mobilisent.
- ▶ **2010** > Durant les élections régionales, Stefano Caldoro succède à Antonio Bassolino comme président de la région de la Campanie.
- ▶ **17 mai 2011** > Naples passe à gauche lors des municipales ; Luigi De Magistris devient le nouveau maire de la ville.
- ▶ **2011 (novembre)** > Démission de Silvio Berlusconi. Le technocrate Mario Monti devient président du Conseil (Premier ministre).
- ▶ **2012 (décembre)** > Démission de Mario Monti. Le parlement est dissous.
- ▶ **24 et 25 février 2013** > Elections législatives anticipées. Victoire de la coalition centre-gauche de Pier Luigi Bersani.
- ▶ **2013 (avril)** > Réélection le samedi 20 avril de Giorgio Napolitano à la présidence de l'Italie. A 88 ans.
- ▶ **2014 (février)** > Enrico Letta, premier ministre depuis un an, remet sa démission. Matteo Renzi, membre du Parti Démocratique et ancien maire de la ville de Florence, lui succède à la tête d'un nouveau gouvernement.
- ▶ **2015 (janvier)** > Après deux mandats et à la veille de ses 90 ans, Giorgio Napolitano démissionne de sa fonction de Président de la République. Sergio Mattarella, un juge constitutionnel sicilien et ancien ministre de la Démocratie chrétienne, est élu le 30 janvier au quatrième tour du scrutin.
- ▶ **19 juin 2016** > Luigi De Magistris est réélu au poste de maire de Naples.
- ▶ **7 décembre 2016** > Matteo Renzi remet officiellement sa démission après la victoire du « non » au référendum constitutionnel qu'il avait lui-même institué. Il est remplacé par Paolo Gentiloni (Parti Démocrate) au poste de Président du Conseil. Ce dernier forme un nouveau gouvernement appelé « Renzi-bis » du fait qu'il reconduit plusieurs ministres.

Structure

La Constitution italienne entrée en vigueur le 27 décembre 1947 définit l'Italie comme « une République démocratique, fondée sur le travail » (voir : art. 1-Principes fondamentaux). L'Italie est donc une République démocratique parlementaire dont la principale institution politique est le Parlement (Assemblée nationale) se composant de la Chambre des députés (630 membres dont 12 élus parmi les Italiens résidant à l'étranger) et du Sénat de la République (315 sénateurs). Ces deux chambres exercent collectivement la fonction législative. Le Parlement est élu au suffrage universel par les Italiens ayant atteint l'âge de 18 ans pour l'élection des députés et celui de 21 ans pour les sénateurs.

► **Le pouvoir exécutif** est confié au président du Conseil et à des ministres qui constituent ensemble le Conseil des ministres. Le président du Conseil dirige la politique générale du gouvernement et en est responsable. Les élections législatives ont lieu tous les 5 ans mais, compte tenu de la situation politique instable dans laquelle l'Italie s'est trouvée depuis l'après-guerre, la majorité parlementaire est très volontiers et souvent rompue, ce qui donne lieu à de nouvelles élections environ tous les 2 ou 3 ans.

► **Le président de la République** est élu tous les 7 ans par le Parlement réuni en séance plénière. Son pouvoir consiste à représenter la Nation. Il n'a que peu d'influence sur la vie politique de l'Etat, même s'il peut, après consultation de leurs présidents, dissoudre les deux chambres ou une seule d'entre elles. Cependant aucun acte du président de la République n'est valable s'il n'est contresigné par les ministres qui l'ont proposé et qui en assument la responsabilité, ce qui a été fait dans le but d'éviter que l'Etat sombre sous le joug d'une dictature personnelle.

► **Au niveau local, l'Italie est divisée en régions, provinces et communes**, des collectivités territoriales autonomes depuis les années 1970 et ayant des pouvoirs et des fonctions qui leur sont propres dans les domaines administratifs, législatifs et fiscaux fixés par la Constitution. Un représentant de l'Etat, résidant au chef-lieu de la région, exerce

les fonctions administratives appartenant à l'Etat et les coordonne avec celles exercées par la région. Les régions sont au nombre de 20 (Piémont, Val d'Aoste, Lombardie, Trentin-Haut-Adige, Vénétie, Frioul-Vénétie Julienne, Ligurie, Emilie-Romagne, Toscane, Ombrie, Marches, Latium, Abruzzes, Molise, Campanie, Pouilles, Basilicate, Calabre, Sicile, Sardaigne). Un statut spécial d'autonomie a été attribué à la Sicile, à la Sardaigne, au Trentin-Haut-Adige, au Frioul-Vénétie Julienne et au Val d'Aoste. La région exerce normalement ses fonctions administratives en les déléguant aux provinces, aux communes ou à d'autres institutions locales ou en utilisant leurs services. Régions, provinces et communes sont chacune gouvernées par un Conseil, une sorte de Parlement territorial à une seule chambre, par la Giunta, l'organe exécutif et enfin le président du Conseil. La représentation politique de ces institutions administratives est étroitement liée à la représentation nationale en ce qui concerne la typologie des partis. Toutefois le poids politique des partis n'est pas forcément lié à la composition du Parlement italien. C'est pourquoi certaines régions (Toscane, Emilie-Romagne) sont nommées « régions rouges » et d'autres (Vénétie, Lombardie) ont vu récemment la naissance de mouvements autonomistes et en partie xénophobes comme la Lega Nord.



Carabinière à Naples.

ÉCONOMIE

L'Italie est dominée par un véritable dualisme socio-économique nord-sud générateur de déséquilibres régionaux importants. Ainsi, face au quasi plein emploi prévalant par exemple en Emilie-Romagne (Bologne), la Campanie enregistre un taux de chômage de plus de 19 % de sa population active. Dans ce contexte, le nombre de jeunes à la recherche d'un premier emploi reste élevé (59,5 %). Cette insertion tardive dans le monde du travail est notamment liée à la prolongation des études et à la place centrale du travail informel, au noir ou irrégulier, toujours difficile, par nature, à quantifier.

Le contraste des niveaux de vie est également frappant. Si le Sud – ou Mezzogiorno – rassemble plus du tiers de la population du pays, il héberge dans le même temps 65 % des foyers pauvres de l'ensemble de l'Italie. A titre de comparaison, le PIB par habitant de la Campanie atteint à peine la moitié de celui de la Lombardie ou de l'Emilie-Romagne. En Campanie, le taux de chômage des jeunes dépasse 40 %, contre 36 % en moyenne dans le pays. Dépités, les moins de 25 ans sont nombreux à migrer vers le nord, diplôme en poche. Encore une fois, ces chiffres doivent être mis en rapport avec l'importance et le poids de l'économie parallèle, dont les structures mafieuses les plus diverses savent profiter, Camorra en tête pour la Campanie. D'après l'Institut de statistiques officielles italiennes (ISTAT), l'économie souterraine – activités légales non déclarées – atteindrait 16,9 % du PIB italien soit entre 177 et 197 milliards d'euros, quand, toujours selon les mêmes sources, la contribution de l'économie criminelle au PIB

italien serait de l'ordre de 10 % ! Et à noter que pour le pays, englué dans la récession, la mise à l'écart des femmes du marché de l'emploi est un fléau pour la croissance.

Toujours est-il qu'en 2015, la Campanie reste toujours la 2^e région la plus pauvre d'Italie après la Calabre. Près d'une famille sur quatre vit en dessous du seuil de pauvreté.

Structurellement, les échanges sont répartis comme suit :

► **Importations** : transport (44 %) • mécanique et métallurgie (10,8 %) • chimie et synthétiques (10,7 %) • agriculture et agroalimentaire (9,4 %) • pétrochimie (6,8 %).

► **Exportations** : transport (20,7 %) • métallurgie et mécanique (19,2 %) • textile (11,3 %) • agriculture et agroalimentaire (10,6 %).

► **Les principaux partenaires commerciaux de la Campanie** : l'Union européenne (43,4 %) • l'Amérique du Nord (19,3 %) • les pays européens hors UE (12 %) • l'Asie (10,2 %) • l'Afrique (7 %).

Principales ressources

Agriculture et pêche

Sixième région agricole d'Italie, la Campanie combine points forts et faiblesses. Au rang des difficultés rencontrées, notons que si l'agriculture représente environ 10,5 % de l'emploi et 3,8 % de la valeur ajoutée régionale, d'autres éléments tendent à fragiliser le secteur. La trop petite taille d'une grande majorité des exploitations – environ 230 000 exploitations au total



Pêcheurs réparant leur filet sur le port de Naples.

–, le vieillissement de la population agricole, la dégradation de l'environnement dans les zones d'agriculture intensive, les risques élevés de dégradation hydrogéologique, la faiblesse de la production biologique en regard de la demande et la présence limitée des associations de producteurs sont autant de problèmes rencontrés par la région.

En revanche, la Campanie bénéficie d'atouts de taille comme une grande spécialisation de certaines zones (fruits et légumes, fleurs, agro-alimentaire, viticulture de qualité), l'existence de zones agricoles à faible impact environnemental, l'étendue des forêts et zones protégées, l'importance des activités touristiques et artisanales de qualité, la proximité d'un vaste marché urbain, l'accroissement de la demande de biens environnementaux (agrotourisme) ainsi que de produits labellisés (AOP et agriculture biologique). Le littoral est dominé par la pêche traditionnelle, l'élevage marin et l'exploitation du corail.

Concernant les spécialités gastronomiques de la région, citons la mozzarella. C'est en effet ici que règne l'authentique mozzarella di bufala (produite dans les régions de Caserta et Paestum). Le buffle, probablement d'origine indienne et très résistant, se serait implanté dans la région lors des invasions barbares et arabes. Porteur d'un lait à l'extraordinaire élasticité et souplesse, il permet la fabrication d'une délicieuse mozzarella réputée dans toute l'Italie et au-delà des frontières.

Secteur secondaire et tertiaire

► **Secteur secondaire.** Les activités industrielles se concentrent dans la sidérurgie, la chimie, les chantiers navals, la production de ciment, le secteur alimentaire (pâtes et industrie des conserves), le textile et le bois. Le port de Naples – le 3^e d'Italie et le 6^e du bassin méditerranéen –, entièrement détruit durant la Seconde Guerre mondiale, a été reconstruit après-guerre entraînant dans son sillage une forte industrialisation de la périphérie. Sidérurgie à Bagnoli et Torre Annunziata, constructions navales le long du golfe (Torre del Greco), entreprises ferroviaires (Consorzio Firema, Ansaldo Transporti), aéronautiques, raffineries pétrolières (Mobil), industries chimiques, mécaniques (Alfa, Olivetti, Fiat, Pirelli), électroniques, industries des textiles artificiels et synthétiques, confection, travail du bois et papier font de la province de Naples un grand centre industriel national.

A titre d'exemple, la zone territoriale du pôle textile parthénopéen s'étend ainsi sur 109 km² pour un bassin de population de 120 000 habitants. Ces huit communes regroupées dans la province de Naples constituent le plus grand district textile d'Italie méridionale.

Les 1 150 entreprises – sous-traitance comprise – et leurs 5 000 salariés réalisent un chiffre d'affaires de 155 milliards d'euros, favorisant notamment un secteur de la mode en plein essor (chaussures, maroquinerie et haute couture). Plus globalement, la région abrite un secteur artisanal extrêmement développé. On travaille par exemple la céramique et la porcelaine à Vietri sul Mare, Salerne et dans les vieilles boutiques de Naples.

Déjà connu sous l'empereur Auguste, le corail, matière précieuse et ancienne travaillée selon la tradition artisanale, est quant à lui produit à Torre del Greco.

► **Secteur tertiaire.** Naples accueille des pôles technologiques de pointe comme l'aéronautique, la génétique, la biophysique et biotechnologie. Caserta quant à elle héberge une unité aérospatiale. Pozzuoli de son côté a investi dans la recherche cybernétique. Sur le plan des infrastructures, Naples bénéficie d'un accès à la mer stratégique et demeure l'une des grandes portes d'entrée de la Méditerranée à la fois touristique et commerciale. Néanmoins, la troisième ville du pays reste distancée sur le plan commercial et financier par Milan, Rome ou encore Turin. Deuxième région démographique du pays, la Campanie peine en effet à concurrencer les grandes villes du Nord. Pourtant, le dynamisme de sa jeunesse et le prestige de ses universités constituent des leviers de prospérité non négligeables. 150 ans après l'unification de l'Italie, Naples n'a pas encore refait son retard en dépit ou peut-être à cause des politiques engagées depuis plusieurs décennies.

Place du tourisme

Le tourisme, véritable industrie, occupe une très grande place dans l'économie européenne. Créateur d'emplois (7,4 millions) et de revenus (5,5 % du PIB) à l'échelle de l'ensemble du continent, il compte également pour une part essentielle dans l'économie italienne (7 % du PIB et 2 millions d'emplois). La durée moyenne des séjours s'est en effet nettement raccourcie pour passer à quatre nuitées en moyenne. L'Italie reste cependant l'une des cinq destinations les plus privilégiées au monde. Le Sud, moins visité que le Nord du pays (Toscane, Lombardie, Emilie-Romagne), a néanmoins accompli des efforts louables en matière d'infrastructures routières et hôtelières. Schématiquement, les Allemands demeurent encore le plus gros contingent des flux répertoriés, suivis d'autres ressortissants de l'UE, dont les Français, et d'une minorité d'Américains et de Japonais. Le tourisme culturel et urbain reste la forme de séjour la plus prisée.

Enjeux actuels

Métropole incontestable du Mezzogiorno (Midi), Naples est cependant victime du sous-emploi à l'instar de l'ensemble de la région. Certains quartiers de la ville connaissent des taux d'inactivité supérieurs à 35 %, comme les quartiers espagnols, San Lorenzo au centre, ou encore Poggioreale et Secondigliano en périphérie. L'ampleur du phénomène explique la tolérance des autorités par rapport aux activités informelles, plus communément désignées par le terme *combinazione* (débrouille).

C'est également le signe d'un désengagement de l'Etat et du politique face aux structures mafieuses. L'opération Mani Pulite (« mains propres ») menée par des juges courageux, dont certains l'ont payée de leur vie comme Borsellino et Falcone en Sicile, a permis, dans les années 1990, d'éclaircir et de dévoiler les mécanismes, les complicités au plus haut niveau et les enjeux à l'œuvre. Le problème néanmoins n'est pas réglé. Toutefois, des initiatives louables ont été promues ces dernières années pour valoriser la ville de Naples et la Campanie : politiques et entrepreneurs locaux semblent avoir enfin compris que les leviers plus rentables pour relancer l'économie de la région sont à rechercher dans le domaine de la culture, du tourisme et du patrimoine environnemental. De plus ils se sont engagés pour attirer l'attention de l'Etat et obtenir plus d'investissement dans leur région.

La Camorra

Évolution et développement

A l'instar de toutes les organisations criminelles, la Camorra se nourrit aux racines de la misère et de la peur. Cependant, contrairement à la Cosa Nostra en Sicile et à la N'Drangheta en Calabre, la Camorra naît au cœur du tissu urbain. D'aucuns en situent la naissance au XIX^e siècle au moment où la ville traverse plusieurs crises successives qui déboucheront finalement sur l'unité du pays en 1861. Spécialisée au préalable dans la contrebande, elle s'intéresse de près au monde politique avec l'élargissement du suffrage électoral en 1875. Les fascistes, à leur arrivée au pouvoir, tenteront d'éradiquer la pieuvre. La fin de la Seconde Guerre mondiale marque un nouveau tournant. Naples, dont le port constitue l'une des principales portes d'entrées sur la Méditerranée, s'impose en effet comme l'un des carrefours européens de la contrebande et de la contrefaçon. La Camorra développe parallèlement une activité commerciale directe et met la main sur la distribution de la produc-

tion agricole, en relation et sous l'autorité de Lucky Luciano membre de la Cosa Nostra. Les années 1960 et 1970 sont une « aubaine » avec l'émergence d'un marché extrêmement porteur : la drogue. Naples devient le principal centre de redistribution de l'héroïne, issue du Sud-Est asiatique, et de la cocaïne péruvienne à destination de l'Italie et l'Europe. Le pacte passé en 1974 entre les Corleonesi de la Cosa Nostra et le clan camorriste de Michele Zazza et Lorenzo Nuvoletta l'illustre parfaitement. Les profits criminels explosent et l'organisation napolitaine monte en puissance, jouant de ses relations anciennes avec le milieu marseillais.

La Camorra actuelle

Forte d'une centaine de clans et de près de 6 500 affiliés, la Camorra contrôle étroitement le territoire avec une intégration forte au tissu social. Contrairement à la N'Drangheta calabraise, ses règles de recrutement ne sont pas fondées sur des liens de consanguinité. En outre, moins verticale et structurée que la Cosa Nostra sicilienne – il n'existe pas de parrain à proprement parler –, les contours de la Camorra sont relativement souples. On parlera plus d'un milieu criminel extrêmement dense, où les coalitions entre clans se font et se dénouent, au gré des opportunités. Deux pôles majeurs ont néanmoins émergé au cours des décennies : la Nuova Camorra Organizzata, de Raffaele Cutolo, et la Nuova Famiglia dirigée par les clans Bardellino, Nuvoletta et Alfieri liés à la Cosa Nostra. Inquiet de l'influence grandissante de la Cosa Nostra dans les affaires de la Camorra, Raffaele Cutolo s'efforce à la fin des années 1970 de hiérarchiser son organisation et tente de monopoliser le pouvoir. La volonté d'hégémonie de Cutolo dégénère en une sanglante guerre des clans qui fait 273 morts en 1981. La Nuova Camorra Organizzata disparaît finalement en 1983 supplantée par la Nuova Famiglia. En 1992, Alfieri tente, seul, de structurer la Camorra sur le modèle centralisé et hiérarchique de Cosa Nostra. Rebaptisée Nuova Mafia Campana, l'expérience est un échec. Partagée grossièrement entre les clans des quartiers populaires de Naples et sa périphérie et des zones rurales de Campanie, la Camorra est également implantée dans bon nombre de pays européens (France, Allemagne, Pays-Bas, Espagne, Portugal, Roumanie), en Amérique du Nord et en Amérique latine, diversifiant ses réseaux et étendant son emprise. Selon certaines estimations, son chiffre d'affaires est estimé à 25 milliards d'euros, dont 16,5 milliards pour le seul trafic de drogue. Des chiffres supérieurs aux profits générés par l'ensemble de l'économie légale de la région !

Le Mezzogiorno

Le Mezzogiorno (le Midi) comprend six régions et demie – sud du Latium, Abruzzes, Molise, Campanie, Pouilles, Basilicate, Calabre – et deux régions autonomes, Sardaigne et Sicile. D'une superficie de 131 000 km² (43 % du territoire), le Mezzogiorno compte 21 millions d'habitants (37 % de la population). Il dépend de la Cassa per il Mezzogiorno (Caisse du Midi), créée en 1950 et chargée de son développement.

- ▶ **Sous-développement.** Agriculture peu rentable (coexistence de microfundia et de latifundia, techniques dépassées). Forte natalité. Exode rural. Région où le revenu moyen par habitant est 40 % moindre qu'au Nord. Courant migratoire vers la plaine du Pô.
- ▶ **Difficultés géographiques.** Du Moyen Age au XVI^e siècle, cette partie de l'Italie vivait en économie fermée et s'accommodait du cloisonnement régional : 85 % du territoire est montagneux, le climat peut être hostile (sécheresse, pluies dévastatrices) et les régions économiquement fortes sont éloignées. Au XIX^e siècle, le transport ferroviaire remplace le cabotage : traversée nord-sud de la péninsule longue et coûteuse.
- ▶ **Développement planifié,** crédits (venus surtout de l'UE) consacrés : à la réforme agraire (formation et assistance technique), à la création d'aires industrielles de développement, à l'amélioration des infrastructures – 400 000 ha de latifundia ont été distribués (production agricole doublée en 20 ans) -, mais la rentabilité ne s'est améliorée que dans les plaines riches et bien situées (plaine de Métaponte, près de Tarente, création de vergers). Dans les régions ingrates, la situation est pire (les transports ont accéléré l'exode rural). Pour l'ensemble, la plus-value agricole est inférieure au total des investissements.
- ▶ **Tourisme.** Le tourisme s'est développé mais a entraîné une dégradation des sites.
- ▶ **Industrie.** L'industrie a profité de la découverte de gaz naturel, de la création de 2 000 km d'autoroutes, de la modernisation des ports.
- ▶ **Principales entreprises nées dans le Sud :** Montedison (Brindisi), Italsider (sidérurgie) à Tarente et à Gioia Tauro, Alfa Romeo et Olivetti (Naples), Fiat (Bari, Melfi).

Dans les quartiers les plus déshérités de la ville, 20 % de la population serait en effet liée de près ou de loin à la Camorra. Difficile, dans ce contexte, d'éradiquer des structures mafieuses qui tiennent lieu pour bon nombre de seule garantie d'ascension et de mobilité sociale. L'omerta n'est donc pas un vain mot et la population même prise en otage paraît peu à même de faire face. Ce qui ne facilite pas le travail de la police ! Après la fuite en 2002 de Paulo Di Lauro dit « le Millionnaire », la guerre des clans fait en effet rage dans la banlieue nord de Naples à Scampia et Secondigliano. Si la police a tardé à réagir, elle s'est fait dépasser par l'ampleur de la violence : pour la seule année 2004 ont été dénombrés 134 meurtres liés au contrôle du marché de la drogue et, en octobre 2006, la guerre des cartels a causé la mort de 18 personnes. Le gouvernement Prodi a décidé fin 2006 d'envoyer 1 000 policiers en renfort dans la région, la Campanie a donc le plus fort taux de policiers par habitant soit 1 policier pour 238 habitants ! En mars 2012, le Parlement européen a mis en place une commission spéciale sur la criminalité organisée, la corruption et le blanchiment

de capitaux. Dans son premier rapport, il a invité tous les pays concernés, notamment l'Italie, à réutiliser à des fins sociales les biens confisqués : aujourd'hui, par exemple, nombre de coopératives agricoles ont vu le jour sur des terrains confisqués à la mafia. On sait très bien, malheureusement, que c'est beaucoup plus facile à dire qu'à faire, surtout dans le Midi italien où la classe politique n'a pas beaucoup changé et où certaines personnes corrompues qui siègent dans les conseils municipaux continuent de donner des appels d'offres à la mafia napolitaine. En 2013, la crise des ordures est au plus fort, et la Camorra toujours aussi puissante. La police et les unités spéciales antimafia (DIA) continuent leur travail incessant : en mars 2015, 63 membres d'organisations criminelles liées à la Camorra ont été arrêtés dans les quartiers de Barra et Ponticelli, à la périphérie orientale de la ville. Grâce à plusieurs campagnes de sensibilisation, le problème de la mafia n'est plus un tabou parmi les habitants et, dans le pays entier, c'est déjà un petit pas vers son élimination, mais ne nous faisons pas de faux espoirs, il s'agira d'un processus très long et compliqué.

POPULATION ET LANGUE

Une terre de métissage

Les premiers colons installés en Campanie, originaires de Grèce, fondent la ville de Cumès au VIII^e siècle av. J.-C., doyenne de toutes les colonies grecques d'Occident. Terre de métissage, la région exprime à sa manière plus de deux millénaires et demi d'histoire. Grecs, Etrusques, Samnites, Romains, Barbares, Arabes, Normands, Français, Espagnols et Autrichiens ont, en effet, tous contribué à leur manière au développement et à l'identité de la Campanie. Naples a toujours constitué un carrefour de civilisation unique, un creuset méditerranéen où la mémoire collective de ces multiples brassages perdure encore dans la diversité des styles architecturaux.

La population aujourd'hui

L'Italie compte 60 665 551 habitants (2016). Si, durant des décennies, elle a bénéficié d'un très fort taux de natalité, la tendance s'est aujourd'hui largement inversée. On constate, en effet, un très net vieillissement de la population, supérieur à la moyenne européenne. Entre 1980 et 2000 l'espérance de vie a augmenté d'environ cinq années chez les deux sexes, quand le nombre moyen d'enfants par femme passait de 1,68 à 1,2. Avec un seuil fixé à 2,1, le renouvellement des générations n'est donc plus assuré et la part des jeunes dans la population totale diminue sensiblement. L'Italie est le pays d'Europe qui vieillit le plus vite, avec une espérance de vie de 84,7 ans pour les femmes

et de 80,1 ans pour les hommes, et l'âge moyen est de 45,1 ans alors qu'à titre de comparaison il est de 41,2 ans en France.

Dans ce contexte, la Campanie, avec 5 850 850 habitants, est la 2^e région d'Italie et compte pour 9,9 % de la population totale. Sur le plan de la répartition des sexes, 51,3 % des habitants sont des femmes.

A noter également que les trois plus grandes provinces par ordre d'importance sont celles de Naples (53 % de la population régionale avec plus de 3 millions d'habitants), Salerne (18,8 % avec plus d'1 million d'habitants) et Caserta (15,1 % avec plus de 900 000 habitants). La Campanie constitue également l'une des régions les plus jeunes d'Italie, bien que le taux de natalité soit en baisse, avec une moyenne de 8,7 ‰ quand la moyenne nationale est fixée à 8 ‰ habitants. Avec une moyenne d'âge inférieure à 30 ans et un tiers des habitants qui sont âgés de moins de 20 ans, Naples abrite ainsi l'un des pôles universitaires les plus importants d'Italie.

Dialecte napolitain

À Naples et en Italie, l'italien demeure la langue officielle. En revanche, les différents dialectes régionaux (plus de 1 500 d'après certaines études) restent très vivaces sur tout le territoire italien ; à Naples, on parle le napolitain, qui n'est pas, à proprement parler, un dialecte mais bien une langue, reconnue comme telle par l'Unesco. Il s'agit d'une langue romane –



Rencontre dans les rues de Naples.



Panorama sur les toits et les dômes de Naples.

au même titre que le toscan dont est issue la langue italienne – dont l'usage outrepassa la Campanie et recouvre globalement les anciens territoires du royaume des Deux-Siciles, des Abruzzes à la Calabre (mais pas la Sicile, où la langue était le sicilien). Dérivé du latin, le napolitain s'est progressivement enrichi des apports linguistiques de ses occupants successifs (Grecs, Byzantins, Normands, et même Américains au moment de la Seconde Guerre mondiale). Le français (avec la domination angevine) et l'espagnol (avec les Aragonais) ont laissé une empreinte particulièrement profonde. Langue de culture, le napolitain fut utilisé dès le XIII^e siècle en littérature et en musique ; au XVII^e siècle, Giambattista Basile rédigea

en napolitain son *Pentaméron*, un recueil de contes où l'on retrouve notamment *Cendrillon* et *La Belle au bois dormant*. Actuellement, le napolitain est encore utilisé dans toutes les formes d'expression artistique contemporaine, en littérature, au théâtre, en musique (le groupe de rap Almamegretta, par exemple). On estime à environ deux millions le nombre d'habitants de Campanie parlant le napolitain ; c'est donc une langue bien vivante, utilisée en famille ou entre amis, par les anciens mais aussi par les plus jeunes qui l'enrichissent encore de nouveaux mots. Avec 160 termes pour traduire le mot « idiot » et de nombreuses expressions imagées, le napolitain est une langue savoureuse, haute en couleur et sans concession.

Quelques termes napolitains dérivés du français

Le napolitain a subi une influence profonde et durable de la langue française. Dans son ouvrage *Traces françaises dans le napolitain*, le philologue Renato De Falco recense 150 mots dérivant du français et utilisés dans la langue napolitaine. Quelques exemples :

bisciù : bijou (*gioiello* en italien)

boatt' : boîte (*scatola* en italien)

tirabbuscio : tire-bouchons (*cavatappi* en italien)

jeffola : gifle (*schiaffo* en italien)

allummare : allumer (*accendere* en italien)

bombò : bonbon (*caramella* en italien)

alè ! : allez !

Des mots et expressions ont aussi été adoptés tels quels : « C'est la vie ! », « lieu d'aisance », « arrière-pensée »...

MODE DE VIE

VIE SOCIALE

Éducation

L'école publique est gratuite et obligatoire jusqu'à 16 ans. On dénombre au total 7 620 000 élèves et étudiants. Le taux d'alphabétisation est évalué à 98 %. Le système éducatif correspond plus ou moins au schéma appliqué en France. La maternelle concerne les 3-5 ans, le primaire regroupe les 6-10 ans et l'équivalent de notre collège (*scuola media*), sanctionné par un examen de fin d'études important, accueille les 11-13 ans.

Le lycée (*secondaria superiore*) est divisé en plusieurs sections. Les sections classiques et scientifiques durent 5 ans et sont sanctionnées par l'équivalent du baccalauréat (*diploma di maturità*). La section technique s'étale également sur 5 ans avec accès à la clé à un baccalauréat technique (*maturità tecnica*). Concernant l'enseignement supérieur, le titre de *laurea* (niveau maîtrise) est indispensable dans la mesure où les diplômes intermédiaires n'existent pas. Aucun recours donc en cas d'échec. Naples dispose d'universités assurant toutes les formations et jouit d'une très bonne réputation dans l'ensemble de la péninsule (particulièrement en droit).

Le système éducatif italien présente une image très contrastée. Chaque année, environ 5 % des jeunes ne parviennent pas à terminer le premier cycle du secondaire ; 3,3 % des jeunes âgés de 18 à 24 ans n'ont pour tout bagage que les acquis de l'enseignement primaire ; et seulement 38 % des étudiants inscrits à l'université obtiennent un diplôme de l'enseignement supérieur. Notons enfin que le catholicisme n'est plus une religion d'Etat. La Constitution italienne garantit la liberté de religion, et l'instruction religieuse est facultative dans les écoles publiques.

Retraite

Comme dans l'ensemble de l'UE, la question des retraites se pose en Italie, où la population vieillit considérablement sans que le renouvellement des générations ne soit assuré. L'Italie est en effet le pays européen qui dépense le plus pour ses retraites : 15,7 % du PIB (13 % en moyenne dans l'UE). Suite à la Réforme Fornero de 2011, l'âge de départ en retraite s'est établi à 62 ans en 2011, après un minimum de 42 ans de cotisation. La loi prévoit une augmentation régulière de l'âge minimum : 64 ans en 2014, 65 ans en 2016 et 67 ans en 2018.

© HUGO CANALI - ICONOTEC



Marché dans les rues de Naples.

Santé

Si l'Italie détient le record européen du nombre de médecins généralistes par habitant (1 pour 177), ce n'est pas forcément un gage de fiabilité du système de soins. Bon nombre de ces médecins sont en effet directement touchés par le chômage. En outre, à l'instar des autres pays européens, le système de santé s'oriente progressivement vers une régionalisation et une privatisation accrues. Le niveau des dépenses de santé en Italie (8,5 % du PIB) demeure inférieur

à la moyenne européenne. Là encore, cependant, des disparités régionales fortes coexistent au sein de la péninsule. Si les dépenses de santé représentent 4,8 % du PIB en Lombardie, elles s'élèvent à 6 % du PIB en Toscane et 9,6 % du PIB en Campanie. Les dépenses de santé par habitant varient également de 1 194 € dans le Sud à 1 905 € dans le Nord. Quant au secteur hospitalier, il dispose en moyenne de 5,5 lits pour 1 000 habitants. Mais dans ce domaine, le Sud (Mezzogiorno) reste pénalisé avec une moyenne de 4,8 lits pour 1 000 habitants.

MŒURS ET FAITS DE SOCIÉTÉ

Patronymes

Les noms de famille italiens dérivent souvent de charges ou de titres dont bénéficiaient autrefois « exposé » en napolitain. Ce patronyme correspond en fait aux noms attribués aux enfants abandonnés, qui étaient placés (« exposés ») sur l'autel ou le porche d'une église.

Autre cas de nom de famille, moins glorieux mais très courant à Naples : Esposito, signifiant « exposé » en napolitain. Ce patronyme correspond en fait aux noms attribués aux enfants abandonnés, qui étaient placés (« exposés ») sur l'autel ou le porche d'une église.

Les prénoms s'inspirent également des différents saints de la ville. A Naples, où saint Carmine est très important, le prénom est extrêmement fréquent.

Famille

Si le nombre des familles italiennes augmente, leur taille moyenne en revanche diminue, passant de 2,8 membres en 1991 à 2,33 aujourd'hui. Le Nord-Est a ainsi connu la baisse la plus importante entre l'après-guerre et aujourd'hui passant d'une famille moyenne de 4,2 individus à moins de 2,5. Parallèlement, le nombre des familles mononucléaires est en constante augmenta-

tion. Ce phénomène, s'il touche l'ensemble des régions, semble cependant moins prégnant dans le Sud. Plus globalement, et au-delà de ces chiffres, les liens familiaux en Italie restent forts, particulièrement dans le Sud.

Homosexualité

A Naples, comme dans la plupart des métropoles d'Europe occidentale, l'homosexualité est désormais acceptée et il est devenu commun de croiser des couples de même sexe se tenant par la main. Le degré de tolérance dépend, cependant, du quartier où l'on se trouve : dans le centre historique, le Vomero et Chiaia, divers établissements, des hôtels, des bars, s'affichent « gay friendly ». La piazza Bellini et ses alentours, par exemple, sont un lieu de rencontre de la jeunesse napolitaine, toutes tendances confondues. Il vaut mieux, par contre, rester discret dans les quartiers espagnols ou le quartier de la Sanità, au risque de se voir affublé de quolibets en tous genres...

En dehors de Naples, le degré d'ouverture est souvent lié à celui de la fréquentation touristique : si la tolérance est de mise à Pompéi, l'homosexualité demeure invisible dans les villages.

Loi sur l'union civile en Italie

Cela faisait 30 ans que des propositions de loi pour la reconnaissance des unions homosexuelles et du concubinage étaient déposées à la Chambre et au Sénat. Cependant, les pressions de l'Eglise catholique et des partis conservateurs les avaient systématiquement reléguées au placard, faisant de l'Italie le dernier pays d'Europe occidentale à ne reconnaître aucun statut aux couples de même sexe. Finalement, le 11 mai 2016, le gouvernement Renzi est parvenu à faire adopter la loi, votée à 369 voix contre 193. Depuis le 5 juin 2016, les Italiens peuvent donc célébrer leur union devant un officier d'état civil. Le mariage et l'adoption ne sont, toutefois, pas autorisés pour les couples homosexuels.

Place de la femme

Si la condition féminine en Italie a radicalement changé depuis un siècle, l'égalité homme-femme n'est pas encore atteinte. Dans le secteur du travail, l'Italie possède le taux d'occupation féminine le moins élevé d'Europe occidentale et, au niveau national, c'est en Campanie que le taux le plus bas est enregistré, avec 27,4 % de femmes qui ont un emploi. La difficulté de combiner travail et vie de famille y est pour quelque chose : l'annonce de l'attente d'un enfant est encore trop souvent mal perçue par les employeurs, et il manque de structures de garde pour les bambins. Les femmes sont alors reléguées aux tâches ménagères et à l'éducation des enfants. Parmi la gent masculine euro-

péenne, les Italiens seraient d'ailleurs les moins enclins à participer aux activités domestiques. L'image de la femme en Italie est contrastée : d'un côté, la mère de famille, la *mamma*, qui dirige à la maison et est adulée par ses enfants – surtout ses fils, que l'on qualifiera de *mammoni* lorsqu'ils ont du mal à couper le cordon ! De l'autre, et dans un machisme ambiant cristallisé en la personne de Berlusconi, la femme-objet prônée par les médias, qui doit se contenter d'être belle, *Sii bella e stai zitta* (« Sois belle et tais-toi »). Il ne s'agit cependant pas de faire des généralités : dans cette société en constante évolution, les mentalités changent, notamment chez les jeunes, et la femme italienne s'avère de plus en plus indépendante.

RELIGION

La religion antique

Dès ses origines, Rome relie pratiques religieuses et événements de la vie publique. Largement inspiré du panthéon grec et mâtiné d'éléments italiques et étrusques, l'univers religieux des Romains mêle les références. Zeus devient ainsi Jupiter, Apollon reste sagement en l'état, Artémis laisse la place à Diane et Minerve se substitue à Athéna pour n'en citer que quelques-uns. Bref, Rome ne s'embarrasse pas et juge la mythologie grecque suffisamment solide pour y adhérer entièrement.

Le sacré inspire alors une grande crainte. On vit dans la certitude d'être entouré d'une multitude de puissances, mystérieuses, malveillantes ou bienveillantes, qu'il faut tâcher de se concilier. Divination, rites magiques et offrandes constituent autant de moyens d'apaiser ou comprendre la volonté divine.

Il est d'ailleurs étonnant de constater que la conscience de ces divinités agissantes n'a pas entièrement disparu dans certaines régions italiennes.

Très rapidement, les Romains distingueront temps sacré (réservé aux dieux, aux fêtes) et temps profane (consacré aux travaux de la terre, à la guerre). Un calendrier s'instaure, alternant action et inaction, temps profane et temps sacré. Les Étrusques sont certainement à l'origine de ces codifications rituelles, destinées à rendre hommage aux dieux selon les activités saisonnières. Car à l'image du monde terrestre, les dieux sont victimes de leurs passions, nouent des intrigues, se querellent et régissent telle ou telle activité. Quand l'un s'occupe des enfers, l'autre veille aux océans. Seule certitude, les hommes, contrairement au judaïsme et au

christianisme, ne sont pas faits à l'image de Dieu. Icare se brûlera les ailes et Sisyphe sera damné pour avoir divulgué les secrets divins. Tolérante à l'égard des cultes étrangers, notamment orientaux, la religion romaine sera également pénétrée de divinités et de cultes exotiques comme ceux d'Isis, de Mithra et de Sérapis.

En revanche, face à l'expansion et l'essor du christianisme, le monde romain fera preuve d'une impitoyable cruauté, l'interprétant comme une menace pour la stabilité de son Empire. Arènes, galères et autres crucifixions n'avaient rien de particulièrement tendres pour les adeptes du monothéisme... La conversion au christianisme de l'empereur Constantin en 327 et la fondation de Constantinople en 330 marque la fin d'une époque et le début d'une nouvelle ère.

La religion catholique entre le XX^e et XXI^e siècle

Durant le Moyen Âge et l'époque moderne, le pape, chef spirituel de tous les catholiques, règne sur un État extrêmement influent. Rome devient le centre du monde chrétien avant la scission orthodoxe au XI^e siècle et la dissidence protestante au XVI^e siècle. Bousculée par le régime fasciste de Mussolini à partir de 1924, l'Église catholique retrouve sa souveraineté après la signature des accords du Latran en 1929. La religion catholique est déclarée seule religion de l'État fasciste italien. Aujourd'hui, et en dépit d'un recul très net, l'Église catholique continue de jouer un rôle important dans la société italienne.



© TOM PEPERA - ICONOTEC

Cloître de San Gregorio Armeno.

Le Vatican quant à lui reste sous l'autorité du pape et constitue, depuis les accords du Latran, un État indépendant et souverain, qui chapeaute et coordonne l'ensemble de l'Église catholique, depuis le Saint-Siège à Rome. Grosso modo, on recense 30 % de catholiques pratiquants dans l'ensemble du pays, sachant que près de 97 % de la population est baptisée.

Parallèlement, la densité et la beauté du patrimoine religieux rappellent un peu plus la prégnance du fait religieux en Italie. Bref, difficile d'écarter d'un revers de main près de 2 000 ans d'histoire.

Néanmoins, la sécularisation de la société italienne est une réalité. La Constitution et la laïcité garantissent le libre exercice de toutes les religions ou la non-appartenance.

A l'image de l'ensemble des pays européens, les années 1960 ont marqué un tournant majeur avec un reflux des cadres sociaux traditionnels sous l'effet des coups de butoir de la jeunesse de l'époque : émancipation de la femme, libération des mœurs, droit au plaisir.

Au rang des fêtes religieuses, Pâques, le 15 août (*ferragosto*) et Noël constituent toujours un grand moment. Et si les Italiens adoptent progressivement les us et coutumes de l'Europe du Nord pour la célébration de Noël – sapin et échanges de cadeaux –, deux traditions restent bien ancrées : la construction de crèches très élaborées (*presepe*) et la Befana. Le 6 janvier, jour de l'Épiphanie, la Befana (sorcière) parcourt en effet le ciel sur un manche de balai, distribuant aux enfants cadeaux, jouets et friandises ou charbon dans le pire des cas...

A Naples, où l'appartenance et la ferveur religieuse sont encore fortes, l'Église catholique s'emploie à entretenir la vitalité de la foi. Vierges et saints sont omniprésents, sans parler du nombre incalculable d'églises plus belles les unes que les autres. Assister à l'une des nombreuses processions permet de saisir l'importance du catholicisme dans cette région. Également superstitieuse – chaque événement, chaque signe doit faire sens –, la ville mêle avec allégresse un grand nombre de croyances. Certaines niches abritent ainsi de petites statuette d'hommes et de femmes luttant contre le feu : les « âmes du Purgatoire ». On place les âmes dans les flammes, un peu comme en enfer, avec un temps d'exposition à la souffrance lié au poids des péchés ! Les figurines une fois rafraîchies peuvent être rachetées, à condition de prier et de baptiser un nouveau-né dans les 24h suivant sa naissance... Autre pratique liée à la croyance au bon (*buon'occhio*) et mauvais œil (*malocchio*), la protection d'un crâne au cœur des catacombes de l'église de Santa Maria al Purgatorio ou San Pietro ad Aram ou encore dans le cimetière delle Fontanelle. Protéger tel ou tel crâne, en le couvrant de fleurs et autres offrandes, offrirait en retour les influences bénéfiques de l'âme du défunt : quelques bons conseils ou encore le tirage gagnant du loto... La Sibylle ou la Pythie des temps modernes en quelque sorte !

Un exemple résume à lui seul la vivacité des croyances et des superstitions : le miracle de San Gennaro, patron de Naples, est l'un des moments les plus attendus par les Napolitains.

ARTS ET CULTURE

ARCHITECTURE

Antiquité

Naples intra-muros n'a pas conservé beaucoup d'ouvrages d'art antiques. Au fil du temps, essentiellement à l'époque baroque (XVII^e-XVIII^e), la plupart des monuments ont, en effet, été remaniés, transformés, voire reconstruits. En revanche, les sites de Pompéi, Herculaneum, Oplontis et Paestum constituent des témoignages uniques de l'Antiquité.

Gothique

La ville abrite en revanche de superbes édifices gothiques, dont le style est importé par les Angevins à partir de la fin du XIII^e siècle. Voir notamment la basilique San Lorenzo Maggiore, l'église Santa Maria Donnaregina Vecchia et le château Sant'Elmo sur la colline du Vomero.

Renaissance

Durant la Renaissance (XIV^e-début XVII^e), Naples vit sous domination angevine avant de passer dans l'escarcelle de la maison d'Aragon et de l'Empire espagnol. Elle s'impose alors comme une grande capitale culturelle et accueille de nombreux artistes de l'ensemble de la péninsule et principalement de Florence. A ce titre, les façades de l'église du Gesù Nuovo, du palais Cuomo et du palais Diomedea Carafa frappent par leur ressemblance avec celles des palais florentins. Certaines chapelles de l'église Sant'Anna dei Lombardi sont dictées sur le modèle des chapelles florentines. Enfin, la porta Capuana et l'arc de triomphe du castel Nuovo demeurent deux riches témoignages d'architecture civile du XV^e siècle.

Baroque

Le style dominant à Naples reste le baroque. Indissociable du contexte religieux de l'époque, il émerge au début du XVII^e siècle pour se prolonger jusqu'aux premières décennies du XVIII^e siècle. Incarnation de l'esprit de la Contre-Réforme catholique face à la dissidence protes-

tante, ce mouvement se déploie comme un art de cour – *barocco* signifie perle « irrégulière » – à l'opposé de l'austérité et du dépouillement luthérien et calviniste. Une autre manière de lire et d'évoluer dans le monde. L'architecture, à ce titre, demeure l'une des meilleures portes d'entrée dans l'univers baroque. Dépassant le cadre du simple édifice, il s'impose comme une conception de l'ensemble urbain : une nouvelle vision de la ville.

Avec un goût prononcé pour la scénographie, les édifices respectent une mise en scène quasi théâtrale. Notez notamment l'importance accordée aux immenses escaliers et aux combinaisons d'accès multiples et extrêmement élaborées. L'utilisation régulière de la volute architecturale joue un rôle également essentiel comme élément de raccord indispensable entre la base très large de l'édifice et la coupole plus étroite qui surmonte la basilique octogonale. Enfin, attardez-vous sur les jeux d'ombre et de lumière (clair-obscur) dont les prolongements en peinture sont évidents.

Création architecturale à grande échelle – places, ensembles urbains, jardins –, le baroque est caractérisé par une forme de démesure dans son acception la plus noble.

A retenir, la prestigieuse figure du baroque napolitain : Cosimo Fanzago (1593-1678). Architecte et sculpteur, il travaille sur le chantier de la chartrreuse de San Martino, et la ville lui doit également l'obélisque de la piazza del Gesù Nuovo, l'église Santa Teresa a Chiaia, la chapelle du palais royal, ainsi que la restauration et la décoration de divers édifices (église del Gesù Nuovo, par exemple).

L'architecture baroque est également animée d'une grande décoration à base de figures de saints placés dans des niches, comparable, par sa monumentalité et son réalisme pathétique, à certaines œuvres du baroque espagnol. Vanvitelli (1700-1773), le grand architecte napolitain du XVIII^e siècle, sera notamment chargé par Charles de Bourbon de la construction du palais royal de Caserta.



La région peut se prévaloir d'un artisanat de qualité, dont certains produits sont reconnus dans le monde entier. Son patrimoine culinaire est également très riche.

► **Les céramiques peintes (maioliche).** Si la réputation de la céramique de Vietri sul Mare a largement dépassé les frontières, la production napolitaine jouit également d'un certain prestige. La manufacture de Capodimonte, dont la création en 1743 a été encouragée par les Bourbons, se caractérise par ses appliques en forme de petits personnages et de fleurs qui ornent les objets de porcelaine. Le long de la côte amalfitaine, mais aussi à Sorrente, vous trouverez divers magasins et ateliers de production de céramique dont les formes et les motifs sont très variés.

► **Les coraux et camées de Torre del Greco.** Situé non loin du Vésuve, ce village de pêcheurs est réputé depuis le XV^e siècle pour son artisanat de bijoux en corail, ainsi que pour ses camées gravés dans des coquillages.

► **Le papier d'Amalfi.** Certains historiens dépendent la primauté d'Amalfi dans l'introduction de l'artisanat du papier en Italie. Au XIII^e siècle, alors que la ville était une puissante république maritime, elle aurait importé ce savoir d'Orient. Les vestiges de nombreux moulins à papier dans la Valle dei Mulini rappellent ce savoir-faire pluriséculaire. Aujourd'hui, des boutiques amalfitaines vendent divers articles (carnets, papier à lettre) en papier d'Amalfi.

► **La marqueterie de Sorrente.** Cet artisanat s'est développé au XIX^e siècle. Les scènes figurées (paysages, scènes de la vie quotidienne, personnages) et les motifs décoratifs ornent boîtes, tables, plateaux, cadres...

► **Le travail du cuir à Naples.** Ce savoir-faire est hérité des Espagnols. Maroquinerie, chaussures, et même mobilier, à Naples, vous pourrez trouver des articles en cuir de qualité.

► **L'art de la crèche à Naples (arte presepiale).** Véritable scène de théâtre en miniature, avec ses nombreux éléments en mouvement comme l'eau qui jaillit de la cascade, le feu de bois dans la cheminée (petit éclairage), ses animaux et ses personnages. Au XVIII^e siècle, l'art de la crèche pénètre le monde de la cour. Plusieurs salles du palais royal sont ainsi dotées de crèches. Art avant tout populaire, sacré et profane à la fois, il traduit bien l'âme napolitaine. Faites donc un tour dans le centre historique du côté de la via San Gregorio Armeno pour plonger dans la délicieuse ambiance des santonniers qui proposent leur *figurari*.

► **La mozzarella di bufala.** Est-il encore besoin de la présenter ? Arrêtez-vous au point de vente d'une *azienda* de bufflonnes, dans la région de Paestum ou de Caserta, pour acheter un colis à ramener dans vos bagages. Un bon conseil : procurez-vous-en juste avant votre départ, et ne tardez pas à la manger dès votre retour, la mozzarella doit être consommée la plus fraîche possible.

► **Le caciocavallo de Galitri, affiné dans des grottes, la scamorza, le pecorino di Carmasciano, le provolone del Monaco d'Agerola.** Les fromages à pâte dure de la Campanie sont également excellents.

► **La charcuterie.** Celle des Monti Lattari, sur la côte amalfitaine, est très réputée. On trouve également d'excellentes charcuteries en Irpinia, notamment à Calitri où l'on pratique l'affinage en grotte.

► **Les citrons et les liqueurs.** A Sorrente et sur la côte amalfitaine, on ne compte plus les boutiques et ateliers de production distribuant le limoncello, cette liqueur sucrée à base de zestes de citrons. Divers produits dérivés également, comme la crème de limoncello et les baba au limoncello. A ces enseignes, vous pourrez aussi vous procurer d'autres liqueurs de fruits, ou bien du *finocchietto*, une liqueur au fenouil sauvage.

► **Le vin.** De l'Irpinia, du Cilento, de Bénévent, du Vésuve.



© STEPHAN SZERBIETA

CINÉMA

Les pionniers du cinéma napolitain restent Roberto Troncone, Nicola Notari et Gustavo Lombardo, accompagnés par les apparitions des acteurs de théâtre napolitain célèbres (Eduardo De Filippo, Totò, Raffaele Viviani). Pour mémoire, citons également *Non ti pago !* (1942), de Carlo Ludovico Bragaglia, *Catene* de Raffaello Matarazzo (1949), *Carosello napoletano* (1953), d'Ettore Giannini.

Voir également les nombreux films comiques interprétés par Totò : *Totò a colori* (1952), de Steno, *Un Turco napoletano* (1953), *Miseria e nobiltà* (1954), de Mario Mattoli.

D'autres cinéastes se sont également intéressés à Naples comme Rossellini dans *Voyage en Italie* (1954), où Ingrid Bergman parcourt la ville et ses souterrains, de Sica avec *L'Oro di Napoli* (1954), ou le très engagé Francesco Rosi qui réalisera *La Sfida* (1958), *Le mani sulla città* (1963) et *Matrimonio all'italiana* (1966).

Massimo Troisi s'affirme en 1981 avec son film *Ricomincio da tre*, dont les personnages, timides et mélancoliques à l'extrême, font la conquête du public international. Sans oublier

naturellement la célèbre Sofia Loren, féminité même et originaire de Pouzzoles, ou la tout aussi rayonnante Valeria Golino, née à Naples. Citons aussi *Libera*, de Pappi Corsicato (1993), *L'Amore molesto*, de Mario Martone (1995), *I Vesuviani* de Corsicato, Martone, Incerti, Capuano et De Lillo (1997), qui est une variation sur Naples en 5 épisodes, ou plus récemment *La guerra di Mario* de Antonio Capuano (2005). Parmi les réalisateurs napolitains qui ont connu un succès international, citons Gabriele Salvatores qui a gagné l'Oscar du meilleur film étranger en 1991 avec *Mediterraneo*, et Paolo Sorrentino, qui après une longue carrière a également remporté un Oscar en 2014 avec *La Grande Bellezza*, hommage du réalisateur à la ville de Rome. Le dernier film sur Naples à avoir rempli les salles françaises est *Gomorra* (2008), réalisé par Matteo Garrone d'après le livre éponyme de Roberto Saviano. C'est l'histoire de six jeunes confrontés à la criminalité dans les villes de Naples, Scampia, Castelvolturno et Terzigno. En 2014, le livre *Gomorra* a été adapté et est devenu aussi une série culte en Italie puis en France.

LITTÉRATURE ET PHILOSOPHIE

En raison de son morcellement politique, l'Italie n'a vu que tardivement se constituer une littérature nationale, qui alternera périodes de renouveau, décisives pour la culture européenne – le Quattrocento –, et séquences moins originales (le XVII^e siècle).

Le problème de la langue, lié à celui de l'unité et de l'identité italiennes, restera longtemps posé. Finalement, le dialecte toscan s'imposera au XVI^e siècle comme langue de référence en Italie.

Naples accueille au Moyen Âge les débuts du mouvement Renaissance avec Pétrarque (1303-1374) et Boccace (1313-1375). Pétrarque, premier grand humaniste médiéval, cherche dans la tradition gréco-latine une riposte à l'effondrement de la civilisation médiévale. Dans la même perspective, Boccace, avec le *Décameron*, s'efforce d'offrir de nouvelles valeurs à un individu libéré du poids de la hiérarchie féodale.

Autre grande figure littéraire, le poète et humaniste italien Jacopo Sannazaro (Naples, 1457-1530). Son œuvre, *L'Arcadie* (1504), en vers et en prose, influencera le roman pastoral dans toute l'Europe.

Originaire de Sorrente, Le Tasse (1544-1595), auteur notamment de *La Jérusalem délivrée*, nous a légué un poème épique aux formules

rhétoriques rigides, auxquelles s'oppose l'univers tumultueux de personnages happés par la solitude. Giordano Bruno (1548-1600), philosophe né à Naples, est proche des thèses humanistes défendues par Erasme. Refusant de se rétracter, il périt brûlé sur les bûchers de l'Inquisition après 7 ans de procès. Génie éclectique et philosophe audacieux, c'est également un scientifique précurseur. Principales œuvres, *La Cène des cendres* (1584), *De l'infini, l'univers et les mondes* (1584) ou encore *La Cabale du cheval de Pégase*.

Au XVII^e siècle, le Napolitain Giambattista Basile (1575-1632) compile 50 contes de la tradition orale dans son recueil *Lo cunto de li cunti* (« Le conte des contes »). L'ouvrage est rapidement rebaptisé *Pentaméron* car sa structure rappelle celle du *Décameron* de Boccace. Plusieurs de ces contes, adaptés par Perrault ou par les frères Grimm, nous sont parvenus sous les titres de *Cendrillon*, *Hansel et Gretel*, *Le Chat botté*...

Le XVIII^e siècle est marqué par la personnalité du philosophe Giambattista Vico (1668-1744). Dans ses *Principes d'une science nouvelle concernant la nature commune des nations* (1725), il soutient que tout peuple connaît le développement suivant : l'âge divin ou mythique, caractérisé par la théocratie ; l'âge héroïque ou de la force, à gouvernement aristocratique ; et

l'âge humain, règne de la liberté et de la raison. Au XIX^e siècle, le grand poète lyrique Giacomo Leopardi (1798-1837) séjourne quelques années à Naples, où il meurt. L'impossibilité d'aimer et l'hostilité de la nature à l'égard de l'homme sont quelques-uns des thèmes essentiels qui parcourent ses œuvres. *Petites œuvres morales* (1827-1833), *Cent onze pensées* (1845) expriment un grand pessimisme.

Aux balbutiements du XX^e siècle, le décadentisme se répand en Italie (avec d'Annunzio et Pascoli) et l'œuvre protéiforme de Benedetto Croce (1866-1952), historien, philosophe et homme politique napolitain, s'inscrit bien dans la lignée des grands penseurs italiens. Quant à l'avènement de la psychanalyse, Italo Svevo se penche sur les mécanismes du cerveau dans ses œuvres (*La Conscience de Zeno*), et une recherche introspective similaire anime Pirandello pour ses pièces de théâtre. Après la guerre et la période fasciste, l'engagement politique devient indispensable pour les auteurs italiens. Malaparte est un des leurs. Les grandes questions du siècle sont posées et le néoréa-

lisme, qui s'exprime déjà au cinéma, caractérise la littérature d'après-guerre. Alberto Moravia, Cesare Pavese, Italo Calvino, Rigoni ou Vittorini sont les grands noms de l'époque contemporaine. Primo Levi, martyr juif des camps de concentration, trouve comme thérapie l'écriture pour échapper à l'horreur de sa destinée, un soulagement temporaire puisque l'auteur de *Si c'est un homme* mettra finalement fin à ses jours en 1987. Depuis les années 1960, se sont illustrés Dino Buzzati dans des œuvres frôlant le fantastique, Umberto Eco avec ses romans historiques aux accents spirituels (*Le Nom de la rose*, *Le Pendule de Foucault*) et surtout Dario Fo prix Nobel de littérature en 1997 pour son œuvre iconoclaste. Et parmi les noms contemporains, citons Erri De Luca, auteur de nombreux romans où la ville de Naples sert de toile de fond à des récits souvent inspirés de la vraie vie de l'auteur, comme par exemple *Montedidio*, prix Femina étranger en 2002, et, enfin, Alessandro Barrico qui signe la nouvelle donne, avec des best-sellers comme *Soie* publié en 1997, et en 2012 dans sa version illustrée.

MUSIQUE

Qui dit Naples, dit musique, chansons, *bel canto*... Les Napolitains adorent chanter, chez eux, dans la rue, dans les restaurants, dans les magasins, bref partout ! L'importance de la musique apparaît dès le Moyen Age, principalement sous les Angevins. C'est pourtant au XVI^e siècle qu'elle s'épanouit, avec l'apparition du compositeur Don Carlo Gesualdo, joueur de luth et auteur de beaux madrigaux (pièces vocales polyphoniques sur un texte profane). C'est aussi à cette époque que sont créés les premiers conservatoires à Naples, où l'on initie les enfants à l'art du chant. Ils serviront d'ailleurs de modèles à l'ensemble de l'Italie. A la fin du XVII^e siècle, Naples, avec Paris, domine ainsi la scène musicale européenne. L'effervescence musicale est telle que 400 églises possèdent alors leur propre formation musicale, sans compter les couvents et le palais du vice-roi. Naples forgera même son propre théâtre, l'opera

buffa et l'opera seria, à partir d'opéras importés de Venise et transformés selon les codes napolitains. Ce modèle original influence l'Europe entière et débouche sur l'invention de l'opéra au milieu du XVII^e siècle. Alessandro Scarlatti, le compositeur, est à l'origine de ce mouvement. L'opéra napolitain privilégie alors le recours au grand air da capo, un air à 2 parties, dont on reprend la première partie pour finir.

Au XVIII^e siècle, à l'initiative du roi Charles de Bourbon, on construit à Naples le théâtre San Carlo (1737) qui précède La Scala (1776-1778) à Milan. C'est alors la grande vogue des castrats (Farinelli, Pachiarotti), chanteurs castrés à la puberté pour conserver le timbre d'enfant (absence de mue). C'est aussi le siècle des grands compositeurs comme Pergolèse (1710-1736) ou Domenico Cimarosa (1749-1801), qui jouissent d'un immense succès dans toute l'Europe.

La tammurriata

La *tammurriata* est la musique et la danse traditionnelles napolitaines par excellence. La troupe la plus figurative de cette expression est la Nuova Compagnia di canto popolare. Fondée par Peppe Barra et sa mère, elle est le symbole vivant de la tradition musicale napolitaine. Un site complètement en italien permet d'écouter certaines chansons de la compagnie. Il est aussi un bon moyen pour se tenir au courant de leur prochain spectacle. N'hésitez à surfer sur www.nccp.it.

Le XIX^e siècle consacre la gloire de Donizetti (1797-1848) et de Rossini (1792-1868), grands musiciens actifs au théâtre San Carlo. C'est également le siècle de la chanson populaire. Diffusées par les chanteurs de rue, avec leur guitare ou leur mandoline, ces chansons symbolisent le plaisir du chant et l'amour de la ville de Naples. Certaines feront le tour du monde, comme *O sole mio*, *Funiculi, funicula*, etc.

La Pietà de Turchini, créée en 1987, est composée d'instrumentistes et chanteurs napolitains.

Le nom de l'ensemble est celui d'un des 4 conservatoires napolitains, dont les membres se distinguaient par le port d'un habit turquoise lors des grandes fêtes.

La Cappella se spécialise dans le répertoire des XVII^e et XVIII^e siècles, âge d'or de l'école

napolitaine. Plusieurs compositeurs de la période baroque sont ainsi sortis de l'oubli, comme Provenzale (maître de chapelle, jusqu'en 1701, du conservatoire de la Pietà de Turchini), Caresana, Trabaci, Veneziano, Netti, Sabino. Leur musique, à la croisée des cultures mauresque, italienne, grecque, espagnole et française, se distingue par une forte singularité dont la Pietà de Turchini s'efforce de retrouver l'esprit d'origine.

Dans les années 1970-1980, de nouveaux grands musiciens napolitains font leur apparition, comme Roberto Murolo, Renato Carosone, Nino D'Angelo.

On ne peut pas clore ce chapitre sur la musique sans évoquer la tarantelle, une danse typiquement napolitaine accompagnée d'une mélodie caractéristique et lancinante.

PEINTURE

L'épanouissement de la peinture napolitaine se fait sous le signe du baroque. Avant cela, les témoignages picturaux révèlent une prédominance de l'influence du nord de l'Italie, en particulier de Florence, mais aussi, à la Renaissance, une ouverture à d'autres courants artistiques européens.

► **Trecento (XIV^e siècle).** La première figure marquante est celle de Pietro Cavallini, peintre romain influencé par Cimabue, qui fut appelé à Naples au début du XIV^e siècle. Ses fresques de San Domenico Maggiore et de Santa Maria Donnaregina Vecchia témoignent de ses expérimentations de la représentation spatiale. Mais c'est la figure du florentin Giotto qui domine toutefois le paysage pictural napolitain. L'artiste se rend à Naples entre 1328 et 1332 et réalise des fresques à la basilique Santa Chiara et à la chapelle palatine, malheureusement fragmentaires. Son influence est grande sur les artistes napolitains. Parmi ceux-ci, citons Roberto d'Oderisio, auteur des peintures de Santa Maria Incoronata, ou le maître anonyme de *L'Histoire de la Vierge* à San Lorenzo Maggiore.

► **Renaissance.** La Renaissance se développe à Naples avec un certain retard. A la cour du roi René d'Anjou, le peintre napolitain Colantonio, futur maître d'Antonello de Messine, est influencé par la peinture flamande et provençale. Mais la véritable impulsion, c'est à la dynastie aragonaise qu'il faut l'attribuer. Dès la seconde moitié du XV^e siècle, Naples devient un carrefour artistique entre écoles italiennes du nord et du centre, flamande et espagnole. Antonello de Messine sera le fruit – magistral – de ce

syncrétisme. Les rois d'Aragon entretiennent de bons rapports avec les Médicis de Florence et font appel aux artistes de la Renaissance florentine.

► **Baroque.** Naples accueille un grand nombre de peintres comme l'Espagnol Jusepe Ribera (1591-1652), auteur de peintures à la chartreuse de San Martino, le Calabrais Mattia Preti (1613-1699), et une femme peintre, Artemisia Gentileschi, d'origine romaine. Mais nombreux sont également les artistes autochtones. Citons, parmi ceux-ci, Giovan Battista Caracciolo, dit Battistello, Bernardo Cavallino, Aniello Falcone, Francesco Guarino et Massimo Stanzione. Porteurs d'un langage nouveau fondé sur la révolution de la composition et la force lumineuse du clair-obscur – héritage typiquement caravagiste –, ils moderniseront l'art pictural. Luca Giordano (1634-1705) est le plus grand représentant de la peinture baroque à Naples. Élève de Ribera, il s'est nourri de nombreuses influences, notamment celle de Véronèse, pour sa luminosité chromatique et sa clarté aérienne. Certaines de ses très nombreuses œuvres ornent l'église dei Girolamini et de San Gregorio Armeno... Son activité prolifique ne se limite pas à la cité parthénoépénne : Luca Giordano travaillera également à Venise, à Florence, et réalisa des compositions grandioses en Espagne où il séjournera dix ans. Il exercera une grande influence sur Francesco Solimena, particulièrement lisible dans la maîtrise des effets de lumière. Voir les œuvres de Solimena dans l'église del Gesù Nuovo, l'église Santa Maria Donnaregina Nuova ou la sacristie de San Paolo Maggiore.

SCULPTURE

A partir du Moyen Âge, la sculpture occupe à Naples une place de choix avec, au premier rang, l'artiste siennois Tino di Camaino (1285-1337). Après avoir travaillé dans l'atelier de Giovanni Pisano, Camaino se rend à Naples où il travaille à la cour des Angevins. Là, il se fait remarquer par ses nombreux monuments funéraires, comme celui de la reine Marie de Hongrie, visible à Santa Maria Donnaregina Vecchia (1325), et ceux de Charles de Calabre (1332-1333) et de son épouse Marie de Valois (1333-1337) à la basilique Santa Chiara. Il participe également à la réalisation du portail central du Duomo de Naples. Ses sculptures, ses bas-reliefs, traduisent l'influence de l'art florentin. Durant le Quattrocento (XV^e siècle), Naples accueille également divers sculpteurs de Florence et du nord de l'Italie, porteurs du langage artistique de la Renaissance. On peut, ainsi, admirer, en vrac : des œuvres d'Antonio

Rossellino et de Benedetto da Maiano à l'église Sant'Anna dei Lombardi ; le monument funéraire du cardinal Brancaccio par Michelozzo et Donatello à l'église Sant'Angelo a Nilo ; les sculptures de l'arc de triomphe du Castel Nuovo, dues à plusieurs mains dont celles de Laurana. Autre sculpteur majeur, et cette fois originaire de la cité parthénoépéenne : Sanmartino (1720-1793), le représentant le plus significatif du baroque finissant. Ce modèleur de figurines pour les crèches fait preuve dans ses sculptures d'un réalisme poussé à l'extrême. Il associe accents pathétiques et prouesses techniques, comme en témoigne son chef-d'œuvre *Le Christ voilé* (1753), visible dans la chapelle Sansevero. Du même artiste, voir également *L'Allégorie* (1757) dans la chartreuse San Martino et les nombreux monuments funéraires et statues dans différentes églises de Naples.

THÉÂTRE

La tradition théâtrale italienne plonge loin ses racines dans l'histoire, remontant à la culture gréco-latine. Constitué, depuis toujours, par des compagnies ambulantes qui se déplacent de ville en ville, le théâtre italien aujourd'hui encore effectue force tournées.

Après 1861, les citoyens du royaume italien parlaient encore le plus souvent en dialecte. Rares étaient ceux qui maîtrisaient l'italien. Le théâtre dialectal fleurit alors dans toutes les régions et notamment à Naples avec un auteur comme Raffaele Viviani (1888-1950). Autre grand auteur, qui écrivait en italien, Eduardo De Filippo (1900-1984). Ses textes humoristiques et mélancoliques mettent en scène des personnages issus de la petite bourgeoisie et incarnent les aspirations d'un public désireux de s'émanciper et pétri de contradictions.

Son fils Luca De Filippo s'inscrit dans la même lignée. Dario Fo, prix Nobel de littérature,

demeure quant à lui l'une des figures centrales du théâtre de la péninsule.

Le théâtre de Polichinelle (Pulcinella)

Le masque typiquement napolitain apparaît au XVII^e siècle, porté la première fois par l'acteur Antonio Fiorillo. La personnalité de Polichinelle, toujours vêtu de blanc, dont seul le masque noir rehausse l'ensemble, est complexe : toujours dans le besoin, son discours mêle ironie, bouffonnerie voire même méchanceté. C'est le symbole par excellence de la commedia dell'arte italienne. A partir du XIX^e siècle, jugé démodé, on l'expulsera de son théâtre fétiche à Naples, le San Carlino. L'amour illimité que lui portait la population s'explique, selon le philosophe napolitain Benedetto Croce, par le fait que Polichinelle savait être tour à tour le portrait, la caricature ou l'idéal du Napolitain.

Le Caravage (1573-1610)

Le Caravage, maître par excellence de la peinture baroque, quitte Rome, accusé de meurtre. Il s'exile à Naples en 1607, puis entre 1609 et 1610. Il y peint *Les Sept Œuvres de Miséricorde*, *La Flagellation*, *La Résurrection*, *Le Reniement de saint Pierre*. L'artiste bouleverse la théorie picturale, niant les ornements et les bons usages, pratiquant une peinture forte, tout en contrastes, en clairs-obscur, s'ordonnant à partir d'une conception en diagonale qui confère une animation très vive à ses tableaux. De nombreux disciples italiens et européens, les peintres caravagistes, suivront son sillage.

FESTIVITÉS

Février

■ CARNAVAL

Fête importante, plusieurs défilés sont organisés dans les villes de la Campanie.

■ FÊTE DE SANT'ANTONINO

SORRENTE – SORRENTO

14 février.

Sorrento se transforme le 14 février pour célébrer le patron de la ville.

■ MARATHON INTERNATIONAL DE NAPLES

www.napolimarathon.com

Plusieurs épreuves de 10 à 42 km dans les rues de Naples.

Mars / Avril

■ SEMAINE SAINE

Plusieurs processions sont organisées, notamment à Procida et Sorrento.

Mai

■ MAGGIO DEI MONUMENTI (MAI DES MONUMENTS)

www.comune.napoli.it

Tout au long du mois de mai.

Mai est le mois de la culture pour les Napolitains, différents événements culturels se déroulent dans le centre de Naples. Au programme : visites

de monuments, expositions et manifestations culturelles gratuites.

■ FÊTE DE SAN GENNARO

Les Napolitains se rassemblent au Duomo pour voir se liquéfier le sang de San Gennaro, le samedi précédant le 1^{er} dimanche de mai, mais aussi le 19 septembre, jour du martyre du saint patron de la ville, et le 16 décembre.

Juin

■ FESTIVAL DE RAVELLO

Via Roma, 10-12

RAVELLO

☎ +39 089 858 422

www.ravellofestival.com

De juin à septembre, la Villa Rufolo accueille les plus grands musiciens mondiaux. Avec les illustres musiciens qui y ont séjourné, comme Richard Wagner dont l'enthousiasme pour le site ne s'est jamais démenti, Ravello se devait de rendre hommage au classique. Divers concerts sont donc programmés de juillet à septembre au cœur des villas Rufolo et Cimbrone ou encore dans les jardins de la municipalité.

■ NAPOLI PIZZA VILLAGE

Via Caracciolo

www.pizzavillage.it

Une semaine à la mi-juin.

L'événement, qui se tenait auparavant en septembre, est désormais programmé au mois de juin à partir de 2017. C'est la fête de la pizza à



Superbe intérieur de la Galerie Umberto I, Naples.

Naples qui dure une semaine. Les chefs viennent de toute l'Italie pour essayer de remporter le prix du meilleur pizzaiolo !

■ NAPOLI TEATRO FESTIVAL

www.napoliteatrofestival.it

info@napoliteatrofestival.it

Pendant plus de trois semaines, Naples célèbre le théâtre. Une diversité de spectacles est proposée dans différents théâtres, dans des instituts culturels, et des scènes sont installées un peu partout dans la ville et dans des endroits insolites. La programmation théâtrale est nationale mais aussi internationale. Le festival essaye de s'améliorer et de se développer. Il a lieu normalement en juin, mais il peut y avoir une 2^e session en septembre et octobre.

Juillet

■ FÊTE DE LA MADONE DEL CARMINE

Le 16 juillet

Le 16 juillet, une grande fête populaire a lieu sur la piazza Mercato, près de l'église del Carmine. Les pèlerins s'y réunissent pour prier la Madone et chanter ses louanges avec des feux d'artifice.

■ FÊTE DE SANT'ANNA

ISCHIA

Le 26 juillet, Ischia célèbre sainte Anne lors d'une procession de bateaux et de feux d'artifice.

■ NEAPOLIS ROCK FESTIVAL

www.neapolis.it

Juillet.

C'est l'un des festivals musicaux les plus importants d'Italie. Il dure deux jours et réunit des artistes connus du monde entier ! Ces dernières années, la programmation était un plus électronique et rock. C'est tout un programme à ne pas rater.

■ SAGRA DEL TONNO

CETARA

Fin juillet.

Fin juillet à Cetara, c'est la fête du thon pendant 4 jours.

Août

■ ASSOMPTION

Le 15 août.

C'est Ferragosto, des concerts sont organisés un peu dans toutes les villes de Campanie.

■ COMMÉMORATION DU DÉBARQUEMENT DES SAMNITES

POSITANO

Les 14 et 15 août.

Positano commémore le débarquement des Samnites. Cette fête maritime rassemble des

Jours fériés

- ▶ 1^{er} janvier : Nouvel An
- ▶ 6 janvier : Epiphanie
- ▶ Dimanche et lundi de Pâques
- ▶ 25 avril : Fête de la libération
- ▶ 1^{er} mai : Fête du travail
- ▶ 2 juin : Fête de la république
- ▶ 15 août : Ferragosto (l'Assomption)
- ▶ 1^{er} novembre : Tuttisanti (Toussaint)
- ▶ 8 décembre : L'Immaculée Conception
- ▶ 25 décembre : Noël
- ▶ 26 décembre : Santo Stefano

centaines de participants et de nombreux bateaux. On simule alors l'incendie de la ville et le rapt des femmes. Dans la foulée, on célèbre l'assomption de la Vierge (ascension divine).

■ FÊTE DE SANTA MARIA A MARE

SANTA MARIA DI CASTELLABATE

Le 15 août.

Fête de « Santa Maria a Mare » avec une procession de bateaux dans la baie de Castellabate et des feux d'artifice sur la plage.

Septembre

■ FÊTE DE SAN GENNARO

Le 19 septembre, le 16 décembre et le samedi avant le premier dimanche de mai.

Trois fois par an, le 19 septembre, le 16 décembre et le samedi précédant le premier dimanche de mai, les Napolitains prient avec ferveur San Gennaro (Saint Janvier), le saint patron et protecteur de la ville de Naples. Une procession religieuse est organisée à travers la ville en son honneur. La statue à son effigie (située en temps normal au sein de la cathédrale de Naples) est désormais portée par la foule, dans les rues de la cité. L'atmosphère globale, à mi-chemin entre dévotion populaire, superstition et ferveur religieuse, est très particulière... Dans la foule, on attend le miracle de San Gennaro. Dans la cathédrale, le reliquaire sacré abrite de curieuses ampoules, où le sang coagulé du saint est conservé sous forme solide depuis des siècles. Pour que le miracle se produise, le sang doit devenir liquide. Ce fut le cas le 17 août 1389, tel un signe de bénédiction pour la ville de Naples. Si à l'inverse, rien ne se passe, ce n'est pas un bon présage... Lors de la visite du Pape François en 2015, le sang s'est alors mystérieusement liquéfié !

■ FÊTE DE LA MADONE DE PIEDIGROTTA

Aux alentours du 8 septembre

Pendant une semaine autour du 8 septembre, cette fête rend hommage à la Vierge et à la chanson napolitaine. Tout un programme de festivités musicales a lieu dans l'église de Piedigrotta à Mergellina. C'est une fête très importante pour les napolitains qui vouent un véritable culte à la chanson.

■ NAPOLI FILM FESTIVAL

www.napolifilmfestival.com

Environ une semaine entre fin septembre et début octobre.

Cet événement vise à faire découvrir au public le cinéma indépendant napolitain ainsi que des films européens et méditerranéens inédits en Italie, avec, parfois, une ouverture au cinéma hollywoodien. Les nombreuses projections et rencontres se déroulent en divers lieux de la ville, le cinéma Metropolitan, l'Institut français, le PAN, etc.

Octobre

■ FESTIVAL ARTECINEMA

www.artecinema.org

4-5 jours au début du mois d'octobre.

Festival international de cinéma dédié à l'art contemporain sous ses diverses formes d'expression. Les films et documentaires, parfois suivis de débats en présence d'artistes, ont lieu au théâtre Augusteo ou au théâtre San Carlo.

Si la soirée inaugurale est payante (moins de 10 €), les projections sont, elles, gratuites.

■ FÊTE DE LA MADONNA DEL ROSARIO

POMPEI

Octobre.

Le premier dimanche d'octobre, une procession se déroule à Pompéi. Les croyants traversent la ville pieds nus.

■ PIANO CITY NAPOLI

www.pianocitynapoli.it

Mi-octobre.

Durant quatre jours, le piano s'invite dans la cité parthénopéenne. Concerts et événements musicaux – gratuits ! – se tiennent dans les complexes religieux, les salons de demeures privées, les théâtres, les rues et les places... Même l'aéroport de Capodichino devient, le temps de quelques soirées, une salle de spectacle ! Tous les styles musicaux sont représentés, du classique au jazz voire au rock. Une grande scène est montée sur la piazza del Plebiscito et des pianistes s'y relaient pour un marathon au piano de 24h. Une manière originale de visiter Naples au son de l'instrument ! Si vous souhaitez assister à un « House Concert » (chez le particulier), veuillez à réserver votre place au préalable sur le site Internet du festival.

Novembre

■ FÊTE DE SANT'ANDREA

Le 30 novembre, c'est le miracle de la manne, célébré en particulier à Amalfi, mais aussi dans les autres villes de la région.

Décembre

■ CAPODANNO

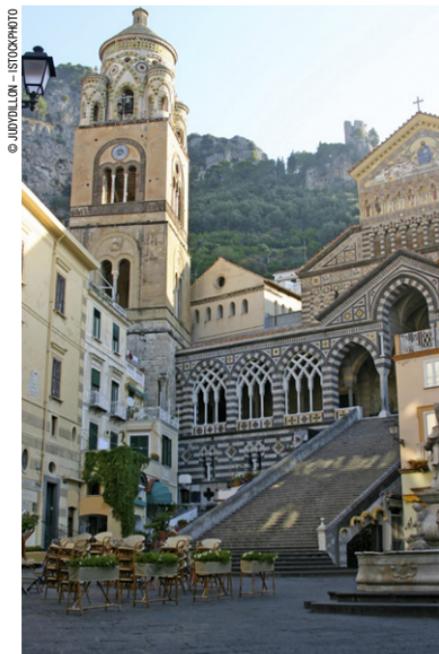
31 décembre

Fête de fin d'année, des concerts sont organisés un peu partout dans les villes de la région. C'est sur la piazza del Plebiscito que se déroule la fête à Naples. A minuit, les feux d'artifice et les pétards retentissent par milliers.

■ NOËL

Plusieurs manifestations sont organisées à Naples : concerts dans les églises, expositions, festival d'art visuel avec des illuminations (LUMINARIA) et également des spectacles de rue.

Il y a également le célèbre marché de Noël, qui se trouve dans le quartier de Spaccanapoli, et surtout l'artère la plus importante, la via San Gregorio Armeno. Tous les Napolitains s'y retrouvent pour admirer et choisir les figurines qui décoreront leur crèche de Noël (*presepio*).



Le Duomo Sant'Andrea à Amalfi.

CUISINE NAPOLITAINE

A chaque région ses spécialités ; la réputation de celle de Naples n'est plus à faire. La cuisine napolitaine résulte du brassage des traditions culinaires des différents peuples qui se sont installés dans le pays. Préparée à base d'éléments simples, typiquement méditerranéens, mais également français, cette cuisine conjugue les mélanges subtils d'huile d'olive, de légumes,

de pâtes, d'épices variées, de pain intégral et de la célèbre mozzarella (DOP, de bufflonne campanienne), pour un résultat toujours original et savoureux. Les plats, bien mijotés, sont relativement bon marché mais demandent le plus souvent un temps de préparation assez long. Ce qui a fait la réputation de Naples sur le plan culinaire, c'est naturellement la pizza !

PLATS ET PRODUITS NAPOLITAINS

Pizza (pizze)

D'où vient-elle cette pizza, déjà mentionnée par Horace ? On dit qu'elle fut inventée par les ménagères des quartiers pauvres de Naples pour les marins du port. En tout cas, une pizza, ça se mérite... Pétrie longuement à la main, elle doit être levée 2 fois et étalée, toujours à la main. Certains *pizzaioli* la font même tourner au bout de leurs doigts.

Les Napolitains sont évidemment très fiers de ce monument emblématique de la gastronomie nationale. Ils se sont d'ailleurs empressés de battre le record du monde de la pizza la plus longue, alors détenu par les Milanais à l'Expo de 2015.

Le 18 mai 2016, 250 cuisiniers se sont rassemblés pour réaliser une pizza de 1 858,88 mètres de long. Deux tonnes de farine et de mozzarella, 1 600 kg de sauce tomate, 200 litres d'huile d'olive et 30 kg de basilic ont été nécessaires à la réalisation de cette longue bande de pâte garnie et cuite à l'aide de cinq fours construits sur mesure.

Les variétés de pizzas sont très nombreuses ; la mini-liste ci-dessous donne un aperçu des plus traditionnelles.

► **Margherita** : inventée en 1889 par Raffaele Esposito, un *pizzaiolo*, à l'occasion d'un voyage de la reine Marguerite de Savoie à Naples, elle doit son nom à cet événement. Cette pizza tricolore (verte, blanche et rouge), préparée à base de tomate, fromage (mozzarella) et basilic, est particulièrement appétissante.

► **Napuletana** : classique, garnie d'anchois, de jambon, de câpres, de tomates, de fromage et d'origan.

► **Quattro formaggi** : à base de quatre fromages différents, dont le gorgonzola et le caciotta obligatoirement.

► **Quattro stagioni** : cette quatre saisons est un plat complet à elle seule. Elle contient tomate, champignons, artichaut, olives, fromage, jambon et bacon.

Pâtes (pasta)

Associées aux entrées (*primo piatto*). Les Napolitains, grands mangeurs de pâtes, sont de vrais génies pour les accommoder. Plat traditionnel, les pâtes sont de toutes les tailles, de toutes les formes et de toutes les couleurs (naturelles). Les pâtes longues s'accommodent avec des sauces légères et fluides, tandis que les courtes nécessitent une sauce épaisse. A cuire naturellement *al dente*, le temps de boire un apéro.

Elles sont accompagnées de différentes façons, soit par une simple sauce tomate, soit de viande (macaroni au *ragù alla napoletana*) ou de légumes et légumineuses (brocolis, artichauts, petit pois, lentilles, entre autres). Il y a aussi les pâtes préparées à base de fruits de mer : les spaghettis et linguine *alle vongole*, *agli scampi*, *alle cozze*.

N'hésitez pas à succomber à un de ces plats. Les fruits de mer et coquillages, tout frais pêchés au large de Procida, sont vendus encore frétilants sur les marchés de Naples ; celui de Pouzzoles est merveilleux.

Histoire de se familiariser avec quelques noms de plats de pâtes, voir ci-dessous (la liste n'est pas exhaustive...) :

► **Cannelloni** : farcis de viande, fromage et légumes, nappés de sauce béchamel et cuits au four.

► **Lasagne** : fines couches de pâtes disposées en alternance avec une sauce tomate, de la chair à saucisse, recouvertes de parmesan et cuites au four.

► **Pasta e patate** : pâtes courtes cuisinées avec des pommes de terre, des lardons, fromage et sauce tomate. Un des plats préférés des Napolitains.

► **Pasta e fagioli** : mélange de pâtes courtes aux haricots rouges ou blancs, servi dans un bouillon de tomates, persil et ail, parfois accompagné de moules (*cozze*).

► **Spaghetti alle vongole** : pâtes longues (spaghetti ou linguine) aux palourdes, tomates fraîches et ail. C'est un plat fait minute, très savoureux.

Potages (minestrone)

Substituts des pâtes, ces potages et soupes (*minestrone*) composés de pâtes ou de légumes sont fameux. Ils sont aussi riches qu'un plat principal. Parmi les principaux :

► **Brodo vegetale** : bouillon de légumes, bœuf ou poulet, avec ou sans pâtes.

► **Minestra marinata** : potage de légumes, charcuterie, viande de porc, fromage et aromatisé au piment et herbes.

► **Zuppa di cozze** : soupe de moules, cuites à l'ail, persil et tomates fraîches, parfois accompagnée de crostini.

► **Zuppa di stoccafisso e broccoletti** : soupe de morue et brocolis, cuisinée avec de la sauce tomate et ail.

► **Soupes de poissons**. Avec ses 8 000 km de côtes, le pays peut se permettre les soupes de poissons les plus variées. Naples a les siennes et les chefs conservent leurs recettes jalousement.

Hors-d'œuvre (antipasti)

Toutes les bonnes maisons italiennes renferment toujours des saucissons, saucisses piquantes et toutes sortes de charcuteries (mortadella, prosciutto crudo...) et fromages (mozzarella et ricotta), toujours utiles pour les en-cas. Une petite faim ? Une tranche de salami, un gressin ou deux et un petit verre du pays, et vous voilà reparti...

► **Antipasti all'Italiana** : assiette de charcuterie variée, qui peut être accompagnée d'artichauts ou de champignons à l'huile d'olive, ou bien de légumes frits, mozzarella et petites tranches de melon.

► **Alici alla Scapece** : anchois frits cuisinés dans une vinaigrette à base d'ail, poivre, origan et persil.

► **Polipetti Affogati** : entrée typique de la cuisine napolitaine, elle est composée de petites pieuvres. Cuisinées dans une casserole, celles-ci doivent mijoter pendant 30 minutes dans une sauce tomate, à l'ail, poivre et origan. Elles sont

servies sans sauce mais avec le goût du bouillon.

► **Pizza fritta** : pizza frite dans l'huile, qui ressemble à une calzone. Elle est farcie de diverses façons, soit au fromage ou à la sauce tomate.

Spécialités de poissons

► **Anguilla** : frite ou cuite dans une sauce au thon et citron.

► **Fritto misto** : friture de petits poissons et fruits de mer.

► **Soupe de poissons** : selon la/les recette(s) du chef.

► **Stoccafisso** : morue, accompagnée de tomates, d'artichauts et d'olives.

Viandes - volailles

L'élevage n'est pas la principale ressource de la région. De petits troupeaux de moutons appartenant à des petits producteurs offrent cependant un certain choix. Les bufflonnes sont essentiellement élevées pour les produits laitiers.

► **Bistecca alla Sorrentina** : bifteck grillé relevé au poivre, jus de citron et persil.

► **Scaloppine alla Napoletana** : escalope de veau panée à la farine, assaisonnée d'ail et persil.

► **Polpettone** : grosse boulette à base de viande, charcuterie, fromage, pain et œuf, servie avec une sauce tomate.

► **Spezzatino** : morceaux de viande de veau, cuisinés avec des tomates fraîches, de l'oignon et du vin blanc.

► **Coniglio all'Ischitana** : morceaux et foie de lapin sautés et ensuite cuits avec des tomates, basilic et vin blanc.

► **Arrotolato di Agnello** : rôti d'agneau poêlé, farci au céleri, carottes, ail et épices (marjolaine, romarin et persil).

Sauces (salse)

La sauce, c'est l'art d'accommoder les plats, surtout les plus simples. Et dans ce domaine, les cuisiniers italiens n'ont aucune leçon à recevoir...

► **Al burro** : beurre, parmesan râpé.

► **Bolognese** : tomates, viande hachée, oignons, fines herbes.

► **Carbonara** : lard, fromage, œufs, huile d'olive.

► **Pesto** : feuilles de basilic, ail, fromage.

► **Pommarola** : tomates, ail, basilic.

Légumes

La cuisine, basée sur les produits de la terre, est très riche en légumes et en fruits. Aubergines, artichauts, brocolis, champignons, courgettes, poivrons, salade, potirons, tomates (que serait la cuisine napolitaine sans les tomates !) poussent à profusion dans une terre fertile sous un climat privilégié gorgé de soleil.

- ▶ **Courgettes à la scapece** : frites et assaisonnées avec du vinaigre, de l'ail et de la menthe.
- ▶ **Parmigiana** : aubergines en couches superposées, avec une sauce tomate, de la mozzarella, du basilic, saupoudrées de parmesan, le tout cuit au four.
- ▶ **Fagioli in umido** : différentes sortes de haricots cuits dans une sauce épicée.
- ▶ **Funghi porcini arrostiti** : bolets rôtis ou grillés dans l'ail, du persil et des piments.
- ▶ **Peperoni ripieni** : poivrons farcis de viande hachée.
- ▶ **Zucchine ripiene** : courgettes farcies de viande hachée.

Gâteaux

Les Napolitains sont des gourmets, mais aussi des gourmands. Quelques gâteaux typiques de la région :

- ▶ **Babà** : pâte levée légère, trempée dans de l'eau de fleur d'oranger et du rhum.
- ▶ **Sfogliatella** : pâte feuilletée, découpée en forme de coquillages, fourrée de ricotta sucrée et vanillée.
- ▶ **Tarte caprese** : à base de chocolat et d'amandes.
- ▶ **Struffoli** : boules de farine aux œufs, miel et zeste d'orange, frites et liées entre elles grâce au miel. On les déguste à Noël.

▶ **Pastiera** : se présente comme une tarte très onctueuse, de pâte brisée et remplie d'un mélange de ricotta, grains de blé bouillis dans du lait, fruits confits, œufs, sucre, cannelle et eau de fleur d'oranger. Se consomme à Pâques.

Fromages (formaggi)

- ▶ **Mozzarella** : dont la réputation n'est plus à faire.
- ▶ **Ciliegine** : petites cerises de mozzarella.
- ▶ **Scamorza et provola** : fromages fumés qui font aussi partie du patrimoine gastronomique de la région.

Apéritifs (aperitivi)

- Souvent doux-amers, certains apéritifs sont préparés à base de vin et de cognac mélangés parfois à de fines herbes.
- ▶ **Americano** : vermouth accompagné d'amer, de cognac et d'un zeste de citron.
 - ▶ **Aperol** : amer, non alcoolisé.
 - ▶ **Campari** : amer rouge-brun accompagné d'un zeste d'orange et d'herbes aromatiques.
 - ▶ **Campari soda** : du campari, de l'eau gazeuse et une tranche de citron.
 - ▶ **Cynar** : amer à base d'artichaut.
 - ▶ **Gingerino** : amer parfumé au gingembre.

Liqueurs (liquori)

On produit le *nocillo* dans toute la région, une liqueur à base de noix, aromatisée avec de la cannelle, des clous de girofle et de la noix de muscade. Également, autour de Benevento, goûtez la *strega* et la *montevergine del Centerbe*, tandis que, sur la presqu'île sorrentine et dans la région côtière, où les plantations d'agrumes sont particulièrement luxuriantes, essayez le limoncello.



Spécialité napolitaine de baba au rhum.

Le tourisme vinicole

Le tourisme vinicole est en expansion partout en Europe. La Campanie n'a pas voulu manquer ce virage et propose elle aussi de sillonner la route des vignobles. Ce chemin permet de découvrir le mode de vie rural de la région. Dépaysante et loin des itinéraires touristiques habituels, c'est la route des amoureux du terroir. Possibilité de visiter les caves, les vignobles, les boutiques d'artisanat, et enfin de manger dans un restaurant typique. Pour tout renseignement : www.stradadeivini.org/campania/indice.html.

Vins (vino)

Qu'ils soient blancs, rosés, rouges, la combinaison entre le sol et le climat de cette région et ses îles permet de développer et de produire de très bons vins. Vous aurez le choix entre les DOC (appellation d'origine contrôlée) et les DOCG (appellation la plus prestigieuse). Aujourd'hui, le vignoble produit principalement des raisins de table mais cette terre volcanique, riche en minéraux, donne des vins de caractère ardent. Les 3 meilleures appellations (Taurasi, Greco di Tufo, Fiano di Avellino) sont situées sur un sol d'origine volcanique mêlé de calcaire et d'argile dans la province d'Avellino. L'historique cépage Falanghina produit également des blancs légers et secs dans la zone de Falerno. Enfin, les environs du Vésuve possèdent aussi une longue histoire viticole, avec l'excellent Lacryma Christi.

Café

Impossible de passer le café sous silence, dont la préparation reste un véritable rituel (décrit d'ailleurs dans une comédie de De Filippo). Cafetière napolitaine impérative ; c'est ainsi !

- ▶ **Espresso** : café.
- ▶ **Ristretto** : concentré.
- ▶ **Caffè lungo** : café moins fort.
- ▶ **Con panna** : à la crème.
- ▶ **Latte Macchiato** : lait chaud, mousse de lait et un expresso, servi dans un verre.
- ▶ **Cappuccino** : café au lait chaud, saupoudré de cacao.
- ▶ **Caffè freddo** : café glacé, très apprécié en été.

RECETTES NAPOLITAINES

Pâtes

▶ **Ingrédients pour 450 g de pâtes** : 300 g de farine de blé dur ou de farine ordinaire • 3 œufs • 1 pincée de sel.

▶ **Préparation.** Tamiser la farine sur le plan de travail en formant un tas régulier. Creuser une fontaine au milieu. Casser les œufs (on pourra les remplacer par de l'eau) dans la fontaine. Ajouter le sel et l'ingrédient supplémentaire si l'on prépare des pâtes colorées (paprika, safran...). Mélanger. Ajouter un peu de farine si la pâte est trop molle ou collante. Pétrir avec la paume de la main 10 à 15 min. Emballer la pâte dans un film en plastique et laisser reposer 1/4 d'heure. Faire une abaisse de 3 mm d'épaisseur. Laisser reposer 30 min sur un torchon pour qu'elle sèche, sauf pour les pâtes farcies qui doivent être confectionnées aussitôt. Rouler l'abaisse en boudin. L'aplatir, puis découper les pâtes en ruban (on peut aussi les couper à l'aide d'une machine).

Gratin d'aubergines à la parmesane (parmigiana di melanzane)

▶ **Ingrédients** : 2 kg d'aubergines • 2 kg de tomates fraîches • 1 gros oignon doux • 2 bouquets de basilic • 300 g de mozzarella • 150 g de parmesan • huile d'olive pour frire • 1 cuillère à café de sucre • sel.

▶ **Préparation.** Préparer une sauce tomate : éplucher et découper l'oignon en tranches fines et le mettre à fondre dans une casserole avec très peu d'huile. Verser un peu d'eau pour qu'il ne colore pas. Au bout de 30 min, ajouter les tomates et verser le sucre en poudre. Après 30 min., la sauce est prête. Entre-temps, couper les aubergines en tranches fines et les frire à l'huile d'olive dans une poêle. Quand elles sont dorées, les égoutter et les étaler sur du papier absorbant. Effeuilier et laver soigneusement le basilic. Hacher la mozzarella. Préchauffer

le four à 180 °C (th. 6). Couvrir le fond d'un plat à gratin avec des tranches d'aubergines en les faisant se chevaucher légèrement. Les recouvrir de quelques cuillerées de sauce, d'un peu de mozzarella, de petits morceaux de feuilles de basilic, saler légèrement, saupoudrer de parmesan râpé. Poursuivre en renouvelant l'opération pour terminer par une couche d'aubergines légèrement recouverte de sauce assaisonnée uniquement de parmesan râpé et de quelques feuilles de basilic.

Lasagnes de carnaval (lasagne di carnevale)

Ce plat unique, qu'on fait suivre d'une bonne salade, se prépare une fois dans l'année à Naples, pour le carnaval. Si la préparation est longue, une fois à table, quel bonheur !

► **Ingrédients** : 450 g de lasagnes • sauce napolitaine (ci-après) • boulettes de bœuf. Outre la sauce napolitaine, prévoir 200 g de saucisse fraîche • 300 g de ricotta • 250 g de mozzarella • 200 g de parmesan • 3 tranches de pain de mie rassis • 1 œuf • 1 bouquet de persil plat • 15 cl de lait • sel • poivre • huile pour friture.

► **Préparation de la sauce napolitaine.** La veille, préparer la sauce napolitaine. Avant la fin de la cuisson, ajouter la saucisse dont on aura retiré la peau. Conserver au réfrigérateur.

► **Préparation des boulettes de bœuf.** Le jour même, préparer les boulettes : hacher 200 g de viande de la sauce napolitaine, tremper les tranches de pain dans le lait, puis la mélanger à la viande ainsi que l'œuf, le persil ciselé, le parmesan, sel, poivre. En faire des boulettes de la taille d'une noix et les faire frire, à feu moyen, dans l'huile chaude.

► **Préparation des lasagnes.** Travailler la ricotta avec une partie de la sauce napolitaine pour en faire une crème épaisse et colorée, bien parfumée. Hacher grossièrement la mozzarella, râper le parmesan. Cuire les lasagnes dans un gros volume d'eau salée, les égoutter une fois *al dente*, les rafraîchir une par une à l'eau froide, puis les étaler sur un torchon humide. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Étendre au fond du moule une couche de sauce napolitaine. La couvrir avec une couche de lasagnes puis ajouter quelques cuillerées de ricotta diluée avec la sauce, un peu de mozzarella hachée grossièrement, quelques boulettes et quelques morceaux de saucisse. Saupoudrer de parmesan, parsemer encore de quelques feuilles de basilic et mouiller avec une louche de sauce avant de recommencer l'opération, et ainsi de suite. Terminer par une couche

de lasagnes, saupoudrer de parmesan puis mouiller de sauce. Mettre le moule au four et faire gratiner jusqu'à ce que la surface soit légèrement dorée. Sortir du four, laisser reposer quelques minutes avant de servir.

Sauce napolitaine (ragù alla napoletana)

► **Ingrédients** : 2 kg de bœuf (rond de gîte) • 4 gros oignons • 3 carottes • 2 côtes de céleri en branche • 1 branchette de thym • 15 cl d'huile d'olive • 15 cl de vin rouge • 420 g de concentré de tomate • 1 litre de bouillon • poivre du moulin.

► **Préparation.** Ficeler le morceau de viande. Le mettre avec l'huile dans une grande cocotte et le faire revenir lentement sur toutes ses faces. Lorsqu'il est bien doré, le réserver au chaud. Pendant ce temps, éplucher les carottes et les oignons, effiler les côtes de céleri, hacher le tout et le mettre dans la cocotte, lorsque la viande a été retirée.

Ajouter la branchette de thym et faire revenir doucement jusqu'à obtention d'une bouillie d'un brun doré. A ce moment, remettre la viande dans la cocotte avec les aromates. Laisser le tout se réchauffer et mouiller avec le vin rouge, versé peu à peu, en le laissant réduire chaque fois. Ajouter alors 2 cuillères à soupe de concentré de tomate, mélanger et laisser bien rissoler. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement du concentré. Mouiller avec 2 louches de bouillon léger, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 2 heures au moins en ajoutant un peu de bouillon lorsque la sauce devient trop épaisse. La viande est délicieuse et sa sauce, non moins fantastique, agrémentée de nombreux plats napolitains.

Dessert : zepole (beignets)

► **Ingrédients** : 1 kg de farine • 6 œufs • 1 verre de lait • 100 g de beurre • 100 g de levure • les zestes d'un citron • 1 pincée de sel • 1 sachet de sucre vanillé • huile de friture • sucre en poudre.

► **Préparation** : Mettre tous les ingrédients dans un bol et travailler énergiquement le mélange pour en faire une pâte élastique. Ensuite, la laisser reposer pendant 1h. Prendre la pâte et faire des bâtonnets d'environ 20 cm, former les *zepole* en croisant les extrémités des bâtonnets. Ensuite, les frire lentement dans l'huile de friture pendant 10 min environ, en les retournant de temps en temps. Les égoutter dès qu'elles sont dorées sur du papier absorbant. Mettre dans un plat et servir saupoudrées de sucre.

JEUX, LOISIRS ET SPORTS

JEUX

Les Romains ont inventé les jeux du cirque, dont le formidable écho auprès de la population traduit l'engouement d'un peuple pour le spectacle en général et le rassemblement en particulier. Rares sont les Napolitains qui ne cèdent pas au goût du jeu. Ludique, imprévisible et facteur de sociabilité, le jeu attire donc les foules. Sans tomber dans les clichés faciles, on constate, en effet, une fois sur place, en dépit des difficultés traversées par la ville et ses habitants, que la gaieté imprègne l'ensemble de la vie quotidienne.

Jeux et fêtes profanes ou sacrées : tout est étroitement imbriqué.

La tombola

Jeu originaire de Naples. Les numéros sont tirés au sort. Le premier qui remplit de chiffres son carton a gagné... Simple mais toujours aussi populaire.

Le loto

Si les mises s'évalent tout au long de l'année, le Jour de l'an demeure l'une des dates phares du loto. Parier, supputer sur le hasard et la chance, discuter, rien de tel pour un Napolitain, qui engagera également son argent dans le football avec le Totocalcio. Gains énormes à la clé... pour l'Etat et la Camorra.

Introduit tardivement à Naples, en 1682, contrairement à d'autres villes (Venise en 1590) et d'autres pays (France en 1539), le *lotto* sera longtemps combattu et condamné par l'Eglise. Des intellectuels monteront également au créneau. L'écrivain Goudar le condamne en 1775 comme fond d'enrichissement de l'Etat, Giuseppe Fortunato le définit de son côté comme la ruine économique et la corruption morale de la plèbe, rien que cela... Matilde Serao décrira quant à elle dans ses livres les ravages causés par le vice du jeu.

LOISIRS

Les thermes apparaissent durant l'Antiquité. Fréquentés autant par souci d'hygiène que de détente, les thermes constituaient une véritable institution sociale au sein de la société gréco-romaine. Une simple visite au cœur des cités de Pompéi et Herculanium suffira à s'en convaincre. Naples a conservé ces traditions sous d'autres formes avec un rapport au temps bien spécifique. En dépit de la frénésie du rythme urbain,

les Napolitains ont toujours à cœur de savourer l'instant et de profiter du moment présent, version méridionale de la dolce vita.

N'y voyez pas de l'oisiveté mais bien plutôt la joie de s'attabler à une terrasse pour discuter entre amis, de se promener sur le front de mer ou encore de se balader dans les rues de la ville pour le simple plaisir de se sentir appartenir à la même ville.

La Smorfia (grimace)

Aux yeux des Napolitains, les numéros ont un sens ésotérique qu'il convient de décrypter, témoignage supplémentaire de leur attirance pour l'occulte. Un livre, *La Smorfia*, est entièrement consacré au sujet. Conservé précieusement dans un petit coin de la maison, on l'utilise notamment pour le tirage du loto et l'interprétation des événements. Par exemple :

- ▶ **Numéro 1** : Italie
- ▶ **Numéro 2** : Une petite fille
- ▶ **Numéro 3** : Un chat
- ▶ **Numéro 4** : Le cochon
- ▶ **Numéro 5** : La main, etc.



© ANELAFOTO - ISTOCKPHOTO

L'île de Nisida.

SPORTS

DÉCOUVERTE

Le sport a toujours constitué une activité essentielle pour des Italiens à la fois très soucieux de leur apparence et très sociables. La région Campanie offre au touriste de multiples possibilités. Des côtes maritimes aux îles, on profitera des joies du nautisme, du canotage ou encore de la plongée sous-marine. Les randonneurs ne seront pas en reste avec une série de parcs de premier plan (voir la partie consacrée au sujet dans le guide). Equitation, tennis et golf complètent bien l'offre. Sans oublier naturellement la religion locale : le football.

Le foot : une histoire d'amour...

Dans une ville pleine de ballons, les portes finissent par devenir des buts. Dans le centre de Naples, la majeure partie des jeunes les voit ainsi : église, immeuble, maison, poste, banque, porche, tout est bon pour marquer. Parfois des ballons viennent du ciel. Une partie sur une terrasse en haut de la cour, un tir manqué ou contré et le ballon tombe à vos pieds. Les Napolitains aiment le football et sont de vrais joueurs. Chaque match joué à domicile par le SSC Naples fait retentir la clameur dans le stade San Paolo situé dans le quartier de Fuorigrotta. Un homme continue d'ailleurs de hanter toutes les mémoires : Maradona. Icône napolitaine, le génial milieu argentin, déroutant et imprévisible, a donné au club ses plus grands titres à la fin des années 1980 avec 2 championnats remportés, une coupe de l'UEFA et une Supercoupe d'Italie. La glorieuse équipe, entre 1984 et 1991, comptait outre Maradona, Antonio Careca, Salvatore Bagni, Bruno Giordano et le très napolitain Ciro Ferrara. On vous laisse imaginer l'ambiance lors des grandes confrontations opposant Naples à ses éternelles rivales du nord, Juventus et Milan AC en tête. Car au-delà du sport, le football en Italie traduit bien les

clivages existant entre des villes qui, jusqu'à la fin du XIX^e siècle, étaient indépendantes les unes des autres et capitales respectives de grands royaumes. Les années suivantes n'apporteront plus grand-chose à la gloire du club. Pire, en 2004, à cause de problèmes financiers, le club est relégué en série C, loin des lumières de la série A. Pourtant malgré cette chute, le public continue de venir nombreux au stade. Devant 30 000 personnes pour la supporter, l'équipe joue les barrages pour accéder en série B, mais perd face à Avellino. De Laurentis, le producteur de cinéma, est président du club et originaire de la ville. Il renforce son équipe et l'année suivante Naples remonte en série B. Le SSC Napoli a enfin retrouvé le paradis de la série A, après trois ans de purgatoire et chaque année, Naples est toujours dans les 5 premiers du championnat. L'ambiance dans le stade est un pèlerinage pour tout amoureux de football. Les supporters sont chaleureux et poussent leur équipe du début à la fin de la rencontre. Dans le stade, à chaque but de l'équipe détonne furieusement un pétard, au-dessus, un hélicoptère survole l'enceinte bouillonnante comme le Vésuve.

La plongée sous-marine

Profitez des fonds marins au large de la côte Amalfitaine et des îles de Capri, Ischia et Procida, mais également de la côte du Cilento à Santa Maria Castellabate, Punta Licosa et Palinuro.

La voile

Avec des conditions climatiques idéales (vents favorables et ensoleillement optimal), le golfe de Naples et les côtes de la région Campanie sont autant de terrains de jeux pour les amateurs de la voile.

DIEGO ARMANDO MARADONA ET NAPLES

72

Maradona adulé, sanctifié à Naples : « Notre Maradona qui descend sur la pelouse, que ton nom soit sanctifié. Naples est ton royaume, délivre-nous de l'illusion et conduis-nous au scudetto. » Maradona ne se remit jamais de son histoire d'amour avec Naples. Le club de Naples non plus. Sept années de bonheur pour le joueur et son public. Sept années de gloire pour le maillot bleu ciel brillant d'un soleil argentin. Sept années durant lesquelles le club gagna plus de titres que dans toute son histoire. Sept, le chiffre des alchimistes, sept, le chiffre parfait composé du trois sacré et du quatre profane. Sept, à l'image de ce joueur qui, contre l'Angleterre, lors de la coupe du monde 1986, exprime d'abord son génie en marquant le plus beau but de l'histoire de la compétition, puis son vice en éliminant les Anglais avec cette « main de dieu » passée à la postérité. Le destin de Maradona à Naples est lié lui aussi à ce chiffre. Les trois premières années sont divines et s'achèvent par le premier *scudetto* du club en 1987. L'homme venge avec ce titre tout le sud méprisé, et fait taire les supporters du Milan, de la Roma, et de la Juve qui, défaite après défaite, ne cessaient de chanter « Comme ça sent mauvais/ même les chiens dégagent. Les Napolitains arrivent / Naples tu es la honte de toute l'Italie ».

La belle histoire débute vraiment en novembre 1985 : grâce à un coup franc mythique à la trajectoire improbable de Diego, Naples l'emporte sur la Juventus de Michel Platini. La Juventus est enfin battue, après tant d'années d'attente, l'ennemi juré mord la poussière. La rédemption commence. Emmené par son alchimiste qui change la boue du quotidien en or chaque week-end, le club de Naples va vivre les plus belles années de son histoire. Les supporters charmés viennent de plus en plus nombreux assister au show privé de Maradona. En ville, ses exploits lors des entraînements du club sont aussi fameux que ceux qu'il réalise sur le terrain. Entretenu par une tradition orale typiquement napolitaine, les histoires qui circulent sont à l'image des mythes et de ses héros. Les supporters racontent que Diego est capable, en jonglant

avec une orange, de l'ouvrir et de lui enlever la peau. D'autres se rappellent que la lucarne des buts n'avait jamais besoin d'être nettoyée, Diego s'occupant personnellement lors des séances de coups francs de démoraliser les araignées. Après le titre et la coupe d'Italie en 1987, l'homme est représenté partout, sur les murs et les médailles de la ville amoureuse. Les Napolitains idolâtrèrent littéralement *il pibe de oro*, le gamin en or, qu'ils n'oublient jamais de prier. La saison suivante, les Napolitains passent pourtant de justesse à côté du titre et échouent en coupe d'Europe.

En 1989, le club gagne la coupe de l'UEFA et, après le premier titre, c'est le premier trophée européen que Diego ramène grâce à ses pieds. Avec, au passage, un quart de final extraordinaire contre la Juventus, remporté durant les arrêts de jeu, au stade San Paolo di Napoli. Pourtant à la fin de la saison, les Napolitains sont anxieux. Maradona, fatigué d'être un centre d'intérêt permanent, veut quitter le club. Deux ans plus tôt, le président lui avait promis un bon de sortie. Diego a beau boudier, son patron revient sur sa promesse et perd le bras de fer. Il rehausse les crampons et remporte en 1990 un deuxième titre. Grâce au soutien du public, le club signe un extraordinaire parcours à domicile (16 victoires, un nul, aucune défaite). 1990, c'est aussi l'année de la coupe du monde en Italie et le destin veut que l'Argentine de Maradona rencontre l'Italie, dans le stade de Naples. Les Napolitains avant tout napolitains, fidèles à leur réputation, encouragent l'équipe de leur idole et l'Italie est éliminée de sa coupe du monde. Mais l'Argentine perd en finale, sur des erreurs d'arbitrage. Le joueur ne se remettra jamais de cette injustice et des sifflets odieux des Romains.

Brisé, malheureux, harcelé comme jamais par la presse, il craque et ses frasques prennent le pas sur ses exploits sportifs. En 1991, il est contrôlé contre la Sampdoria de Gênes. Il ne portera plus jamais le maillot du SSC de Naples, pour lequel il a inscrit 115 buts en 256 matches. A voir, *Maradona*, par Emir Kusturica, sorti en 2008.

© J. Leve photo, shutterstock.com

PARCE QUE VOUS ÊTES **UNIQUE** ...

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE **SUR MESURE**

my **petit fute**
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

AVOUS DE JOUER !

ENFANTS DU PAYS

Rocco Barocco

Né à Naples, de son vrai nom Gennaro Muscariello, c'est l'un des grands stylistes italiens. Sa maison de haute couture est installée à Rome sur la place d'Espagne. Reconnu pour sa créativité et son style novateur, où le sexy côtoie l'ironie, il débute très jeune chez Filippo, célèbre magasin de vêtements d'Ischia.

Fabio Cannavaro

Fabio Cannavaro fut certainement l'un des meilleurs défenseurs au monde. Natif de Naples, il grandit dans le quartier de Fuorigrotta situé à proximité du stade San Paolo. Petit, il est ramasseur de balles pendant les matchs du grand Napoli de l'époque Maradona. Formé au club, il débute en série A contre la Juventus le 3 mars 1993. Remarqué dès ses débuts en 1993 dans l'équipe de Naples, il signe à Parme à l'issue de la saison 1994-1995, où il remporte la Coupe de l'UEFA, la Coupe d'Italie et la Supercoupe d'Italie en 1999 aux côtés du défenseur français Lilian Thuram, avec lequel il formera la charnière centrale la plus efficace du Calcio. Cannavaro participera également à la Coupe du Monde en France (1998) et à l'Euro 2000. En 2004, il rejoint la Juventus de Turin où il gagne successivement ses deux premiers titres de champion d'Italie en 2005 et 2006. Mais la Juventus, mouillée dans l'affaire Moggi et le scandale des matchs truqués, est destituée de ses deux titres et le club est relégué en série B. Cannavaro suit alors son entraîneur Fabio Capello au Real de Madrid où il signe à l'été 2006. Véritable icône à Naples, il est l'une des plus grandes fiertés de la ville, depuis qu'il a soulevé la Coupe du Monde en 2006 pour l'Italie toute entière en tant que capitaine. Quelques mois après le titre mondial, il décroche le Ballon d'Or, la plus prestigieuse des récompenses individuelles. Entre 2006 et 2009, il remportera deux titres (2007 et 2008) de champion d'Espagne avec l'équipe madrilène avant de retrouver le Calcio et la Juventus en 2009. L'été suivant, lors de la Coupe du Monde en Afrique du Sud où il porte le brassard de capitaine, il bat le record de sélections de l'illustre Paolo Maldini. En prenant sa retraite après un mondial raté et une élimination en phase de poule, il aura tout de même revêtu 136 fois de maillot de la Squadra Azzurra. Après une année compliquée au niveau sportif, il s'engage en juillet 2010 pour 2 ans dans le club de Al-Ahli Dubaï aux Émirats Arabes

Unis, décrochant au passage un juteux contrat et s'offrant ainsi, à 37 ans, une préretraite dorée. Cannavaro prend cependant une retraite anticipée en juillet 2011 pour des problèmes de genoux. Il est aujourd'hui entraîneur de l'équipe chinoise Tianjin Songjiang.

Francesco Clemente

L'homme vit et travaille à New York mais est originaire de la cité de Parthénope. Sa carrière s'est développée entre Rome, l'Inde et son pays d'adoption, les États-Unis. Il fut l'un des protagonistes les plus actifs du mouvement italien de trans-avant-garde. Clemente revient souvent à ses obsessions dans son œuvre. Il a un dialogue cohérent et intime avec lui-même qu'il retranscrit avec puissance dans ses œuvres. En 2003, lui qui n'avait jamais exposé dans sa ville, est venu à la demande de la municipalité réaliser une fresque et des mosaïques dans deux pièces du nouveau musée d'Art contemporain Madre. Inspirées par les lieux de son enfance et les symboles anciens de la ville, les deux salles monumentales qu'il habille de son art sont l'une des raisons du succès de ce musée.

Nino D'Angelo

Né en 1957 à Naples, ce chanteur-acteur a une vie digne d'un conte de fées. Elle a d'ailleurs fait l'objet d'un film, *La vita a volo D'Angelo*, réalisé par Roberta Torre. Il est remarqué très jeune par le père Raffaello, de l'église capucine de Naples, lors d'un spectacle amateur. Cet enfant des quartiers pauvres va ensuite connaître une trajectoire fulgurante. Au début, l'aide du capucin, devenu son protecteur, lui permet de réaliser de nombreuses performances et d'apprendre le métier. En 1976, le miracle arrive, Nino enregistre son premier 45 tours avec l'argent que sa famille a collecté. *A storia mia*, single qui sera un véritable succès. Du jour au lendemain, le jeune homme se retrouve sous les feux de la rampe, qu'il ne quittera plus. En 1981, avec son titre *Nu jeans e na maglietta*, il se positionne comme un artiste de la nouvelle vague et révolutionne la chanson napolitaine. Il invente avec d'autres ce que les critiques musicaux nommeront la chanson néo-mélodique. En 1986, il signe un gros contrat avec la maison Ricordi, et commence aussi à tourner régulièrement pour le cinéma. Outre sa voix et sa belle gueule, ses talents de comédien ne passent pas inaperçus.

Beaucoup de réalisateurs italiens le courtisent, Scandariato et Laurenti, par exemple, réalisent avec lui quelques-uns de leurs plus beaux films. Il compose pour la réalisatrice Roberta Torre la musique de son film. Pour cette bande originale, il obtiendra le prix David Donatello et le Nastro Argenté. Le succès ne le quitte plus, il tourne deux comédies, *Paparazzi* et *Aitanic*, qui seront des succès en Italie. Depuis, Nino continue de surfer sur la vague du succès, de film en album, il ne cesse de combler son public.

Antonio De Curtis dit Totò

Totò est un acteur comique adulé de ses compatriotes, au point que, suite à son décès en 1967, des funérailles furent organisées à trois reprises : les premières à Rome, les secondes à Naples, suivies par 120 000 personnes, les troisièmes à Naples toujours, orchestrées par un camorriste dans le quartier de la Sanità où l'acteur est né en 1898.

Totò s'illustre d'abord comme comédien au théâtre, puis, après la Seconde Guerre mondiale, c'est au cinéma que sa carrière explose. Il joue dans plus d'une centaine de films, et ses rôles comiques lui valent parfois d'être qualifié de Charlie Chaplin italien. Il travaille avec de grands réalisateurs, tel Pier Paolo Pasolini, et partage l'affiche avec des acteurs renommés italiens (Sofia Loren, Peppino De Filippo...) et internationaux (Fernandel, Joséphine Baker...). Louis de Funès admirait Totò, dont il avait fait la doublure pour la version française de *L'Or de Naples*, sorti en 1954. Les deux hommes se rencontreront sur le tournage de *Totò a Madrid* en 1959.

Erri De Luca

Erri De Luca est né à Naples en 1950 ; avant de devenir le grand écrivain et poète que nous connaissons aujourd'hui, il a été un révolutionnaire, actif dans la lutte ouvrière des années 1960 et 1970 en Italie. Il commence à écrire ses premiers textes après les longues journées de travail en usine, à Rome, Milan ou Naples. A l'époque de la publication de son premier roman, Erri De Luca a quarante ans : *Non ora, non qui* paraît en Italie en 1989, et en France en 1994 sous le titre *Pas ici, pas maintenant*. Parmi ses titres plus connus, citons *La parole contraire*, *Montedidio*, *Trois chevaux*. Au nom de *ma mère* ou encore *Le tort du soldat*. L'écrivain a fui Naples à dix-huit ans, mais sa ville natale est la toile de fond de chacun de ses romans et ceux-ci ont toujours un fondement dans le vécu de l'auteur. Ses œuvres, traduites en plusieurs langues, lui ont valu de nombreux prix littéraires, en Italie comme en France : il reçoit le Prix Femina étranger en 2002, le Prix

Européen de la Littérature en 2013 et le Prix Jean Monnet en 2014, entre autres. Malgré le succès, il n'oublie pas sa vocation d'activiste et se fait porte-parole de l'opposition à la ligne TGV Lyon-Turin. En mars 2015, à l'occasion du Salon du Livre à Paris, le Président François Hollande a exprimé son soutien à la liberté d'expression de l'écrivain napolitain, et par extension à celle de tous les auteurs.

Roberto De Simone

Metteur en scène, compositeur, musicien, écrivain, Roberto De Simone est un personnage polyvalent qui excelle dans tout ce qu'il entreprend. Il est aussi une mémoire vivante des traditions de la Campanie. A partir des années 1960, il se lance dans une vaste entreprise de récupération du patrimoine populaire de sa région : il sillonne les campagnes en quête des contes et des chants transmis oralement depuis des générations, il assiste aux fêtes de villages et s'intéresse au folklore populaire, il exhume des trésors enfouis dans les archives des bibliothèques.

Il œuvre à la divulgation de ce patrimoine oral avec la création de la *Nuova Compagnia di Canto Popolare*, un groupe de chanteurs. Il publie aussi de nombreux essais tels que *Le Signe de Virgile*, rassemblant des mythes et légendes, et *La Crèche populaire napolitaine*. Mais son œuvre la plus célèbre et emblématique, connue de tous les Napolitains, est *La Gatta Cenerentola*, cet opéra théâtral inspiré d'une fable populaire transmise oralement depuis l'Antiquité sous de nombreuses versions et qui fut consignée par écrit au XVII^e siècle par le Campanien Giambattista Basile, mais aussi par Perrault sous le nom de *Cendrillon*.

Valeria Golino

Parmi les plus brillantes actrices italiennes du moment, Valeria Golino balade son talent aux quatre coins de la planète en jouant en Italie, aux Etats-Unis ou bien encore en France. Parfaitement à l'aise dans sa langue natale mais aussi en français, anglais et grec, cette Napolitaine d'origine (née en 1966) mène une carrière sans fautes entre blockbusters américains et cinéma d'auteur européen. *Storia d'Amore*, *Rain Man*, *The Indian Runner*, *Hot Shots*, *La Putain du Roi*, *Respiro*, *36*, *Quai des Orfèvres* ou plus récemment *Ma Place au soleil* ou *Les Beaux Gosses*... Elle débute comme scénariste en 2010 avec un court-métrage tourné à Naples au MADRE, intitulé *Armandino e la madre*. *Miele*, présenté au Festival de Cannes 2013, est son premier long-métrage.

Mimmo Jodice

Mimmo Jodice est un grand photographe du monde. Né en 1934 à Naples, il est celui qui a su capter l'âme de cette ville si abstraite pour nos consciences occidentales. Amoureux de sa ville, il y vit et travaille encore. Entre 1966 et 1970, Mimmo enseigne pour l'école des Beaux-Arts de sa ville. Son travail a toujours tourné autour des possibilités d'expressions à travers le langage photographique. Pour cela, il a beaucoup voyagé, les clichés qu'il a ramenés sont autant de descriptions précises de lieux pourtant chargés de mystères. Très figuratives, ses photos cherchent à capter l'âme derrière l'expression. Il a été l'un des protagonistes les plus énergiques, pour la croissance et l'affirmation de la photographie italienne sur le devant de la scène internationale. En 2003, il a reçu le prestigieux prix Antonio Feltrinelli décerné pour la première fois à un photographe par l'Académie de Lincei. Ses photos décorent aujourd'hui la station de métro Museo, et d'autres sont conservées au Museo Madre.

Mario Martone

Né à Naples en 1959, il fonde en 1979 la troupe théâtrale Falso Movimento. Son premier long-métrage, *Morte di un matematico napoletano*, obtient en 1991 le premier prix du jury de Venise. Équipé d'une caméra 16 mm, il expérimente le court-métrage, en 1994, avec *Nella città barocca* centré sur le XVII^e siècle à Naples. En 1995, *L'Amore molesto* est en compétition à Cannes. Mario Martone reçoit parallèlement le prix du David de Donatello. En octobre 2012, il se voit remettre le titre de *Laurea Honoris Causa* par l'Université de Calabre en *Linguaggi dello Spettacolo del Cinema e dei Media*.

Ses films : *Morte di un matematico napoletano* (1991), *Rasoi* (1993), *Miracoli, storie per corti*

(1994), *L'Unico paese al mondo* (1994), *L'Amore molesto* (1995), *Una storia Saharawi* (1996), *Le Vesuviani* (1997), *Teatro di guerra* (1998), *L'odeur du Sang* (2003) et *Frères d'Italie* (2010). Grâce à son dernier film consacré à la vie de Giacomo Leopardi, présenté au Festival du Cinéma de Venise en 2014, Mario Martone a été nommé pour un Lion d'Or, mais ne l'a pas remporté.

Sophia Loren

Sofia Scicolone (son vrai nom), née à Pouzzoles en 1934, débute sa carrière en 1949 dans *Quo vadis ?* Elle ne connaît cependant le succès qu'en 1954 avec *L'Or de Naples* de V. De Sica. Partie à Hollywood, sa notoriété internationale lui permet alors d'opter pour des rôles plus tragiques et passionnels. De retour en Italie à la fin des années 1950, elle s'affirme comme l'une des grandes actrices du cinéma italien (*La Ciociara*, 1960 ; *Mariage à l'italienne*, 1964 ; *Une journée particulière*, 1977 ; *Prêt-à-porter* de R. Altman, 1995).

Riccardo Muti

Né à Naples en 1941, Riccardo Muti accomplit des études de piano et de philosophie. Etudiant au conservatoire Verdi à Milan, il remporte le premier prix au Concours international Guido Cantelli en 1967. Entre 1969 et 1982, il dirige le Mai musical de Florence. Parallèlement, il prend la tête du Philharmonia Orchestra de Londres jusqu'en 1982. De 1980 à 1992, il occupe les mêmes fonctions à l'Orchestre de Philadelphie. En automne 1986, Riccardo Muti est nommé directeur musical du théâtre de La Scala de Milan, il y reste jusqu'en 2005. En mai 2008, il est nommé directeur musical par l'Orchestre symphonique de Chicago à partir de la saison 2010-2011.



Galerie Umberto I, Naples.

Mimmo Paladino

Il est le cofondateur d'un des mouvements artistiques contemporains les plus importants d'Italie, la trans-avant-garde italienne (Francesco Clemente, Enzo Cucchi, Sandro Chia, Nicola de Maria) créée en 1980. Né en 1912, dans les faubourgs est de Naples à Paludi, il a d'abord travaillé la photographie de façon postconceptuelle. Il l'abandonne peu à peu pour une expression plus figurative et les pinceaux. En 1976, il organise sa première exposition personnelle et commence à vivre correctement de son art. En 1980, avec le mouvement qu'il vient de former, il part exposer à la Biennale de Venise. Très marqué par la culture méditerranéenne, ses peintures aux couleurs vives s'inspirent de l'art étrusque et des arts primitifs. Il associe souvent ses peintures à d'autres médias d'expression, tels la mosaïque ou la sculpture sur bois. L'art de Paladino est volontairement mystérieux. Il tourne souvent la mort en dérision. Il utilise de manière récurrente des croix, des os, des têtes de mort et autres squelettes, pour se tenir à distance finalement, de l'inéluctable fin de chacun. Sa notoriété a depuis longtemps dépassé les frontières de son pays. Depuis les années 1990, ses œuvres se tournent de plus en plus vers les céramiques peintes et la sculpture. Il réside et travaille aujourd'hui à Milan.

Roberto Saviano

Ecrivain et journaliste, il est né à Naples en 1979. Après des études en philosophie, Roberto Saviano s'intéresse au journalisme et commence un travail d'enquête sur l'organisation mafieuse de Naples, la Camorra. Le thème devient récurrent dans ses articles, jusqu'à la publication en 2006 de son premier roman, *Gomorra*, dans lequel il trace un portrait cru de Naples et de la Campanie, dominées par la

criminalité organisée, sur fond de guerres entre clans rivaux et de trafics illicites : contrefaçon, armes, drogues et déchets toxiques. Le livre aura un succès planétaire qui marquera une prise de conscience longtemps attendue sur la situation en Campanie, mais aussi dans le reste du pays et à l'étranger. En 2008, l'adaptation au cinéma de Matteo Garrone fait sensation au Festival de Cannes et obtient le Grand Prix du jury. Ce récit de dénonciation coûtera très cher à son auteur, qui depuis sa publication vit sous protection policière permanente, suite à plusieurs menaces de mort de la part des clans mafieux. Mais Saviano n'a jamais arrêté sa mission : il a publié d'autres romans comme *La Beauté et l'Enfer* en 2010 et *Extra pure : Voyage dans l'économie de la cocaïne* en 2013, parmi d'autres essais. En 2014, *Gomorra* a été adapté et est devenu une série culte en Italie.

Paolo Sorrentino

Réalisateur, né à Naples en mai 1970, il débute très jeune dans le cinéma comme co-scénariste de *Polvere di Napoli* d'Antonio Capuano en 1998. Ensuite, il s'essaye à la réalisation en 2001 avec *L'uomo in più*, où il rencontre son acteur fétiche, Toni Servillo. Ensuite, en 2004 *Les Conséquences de l'amour* le révèle sur la scène internationale à Cannes et Cabourg. Il revient à Cannes avec *L'Ami de la famille* en 2006, puis *Il Divo* en 2008, avec lequel il remporte le prix du Jury. Pour *This Must Be the Place* (2011), il continue sa trajectoire à l'international, en travaillant avec Sean Penn et Frances Mac Dormand. Mais c'est grâce à *La Grande Bellezza*, hommage du réalisateur à la ville de Rome, que Sorrentino obtient l'Oscar du meilleur film étranger en 2014, donnant ainsi un nouvel élan au cinéma italien. Son dernier long-métrage, *Youth*, avec Michael Caine, a été nominé au Festival de Cannes en 2015.

© ISTOCKPHOTO.COM, ROMANUSLO



Scoter et fontaine, deux symboles de la Dolce Vita.

NAPLES ET SA RÉGION

Baie de Naples.

© AUTHOR'S IMAGE





CAPODIMONTE

-  **A1** ROME MILAN
-  **A3** SALERNE REGGIO CALABRIA
-  **A16** AVELLINO BENEVENTO BARI

Observatoire astronomique

Piazza Ottocalli

Stade Albricci

Piazza Sanità

Palais Fuga

Piazza G.B. Viço

Piazza Carlos III

Piazza Pagano

Porta S. Ferdinando

Piazza Nazionale

Musée national

Porta Capuana

Piazza Garibaldi

POMPEI SALERNE REGGIO CALABRIA

CHIAIA

CENTRE ANTIQUE

A3

Santa Chiara

Piazza Bovio

Poste centrale

Municipio

Galleria Umberto I

Maschio Angioino

Palazzo Reale

Piazza dei Martiri

Piazza Vittoria

Castel dell'Ovo

Ischia-Procida
Capri Sorrente Eolie - Sicile - Cagliari

Golfe de Naples

Naples

NAPLES



La capitale régionale de la Campanie va vous surprendre. Au-delà de son légendaire golfe, la ville en elle-même renferme une culture riche et diversifiée. Naples, c'est d'abord une très vieille histoire marquée par le passage de nombreux peuples qui ont tenté de la dresser à leur image. Les Grecs, les Normands, mais aussi les Espagnols et les Bourbons y ont laissé des traces : la présence de châteaux, palais, théâtres, musées et d'autres monuments religieux démontre que la cité bouillonne d'un passé culturellement chargé. Mais réduire Naples et sa région à la seule dimension culturelle, c'est dresser un tableau incomplet, éloigné de la réalité. Si la ville est encore connue pour sa tradition culinaire, la routine n'y fait plus recette. Nous allons vous montrer que Naples ne ressemble pas au reste de l'Italie. Faites fi des conventions, et davantage qu'à Venise ou Rome, découvrez les forces vives de Naples et la roublardise de ses habitants. Bienvenue non pas dans une ville-musée mais dans un théâtre à ciel ouvert. Le spectacle peut commencer.

Histoire

Fondée au VII^e siècle av. J.-C. par des colons grecs, déjà installés à Cumès depuis un siècle, Parthenopolis deviendra au V^e siècle av. J.-C. Neapolis (la Nouvelle Ville). La richesse des cités grecques de Campanie attire, à la fin du V^e siècle, la convoitise des Samnites issus des montagnes d'Abruzzes. Face à ces adversaires, les dirigeants de Neapolis s'allient aux Romains, déjà en marche dans l'ensemble de la péninsule et bien décidés à pousser leur avantage plus loin. Les légions conquièrent Naples en 327 av. J.-C. et viennent à bout des Samnites en 290 av. J.-C. Neapolis passe dès lors sous contrôle romain. Carrefour de civilisations et d'ambitions, la ville gréco-romaine s'impose rapidement comme un centre commercial et culturel important. Les riches Romains s'y font d'ailleurs construire de magnifiques villas. Douceur du climat et beauté du site ne sont pas pour rien dans cette évolution. Fascinés par la civilisation grecque, les Romains ne manquent pas d'apporter leur touche à l'ensemble avec l'édification de thermes et de théâtres novateurs. Sur un plan urbain, les *decumani*, axes est-ouest au cœur de la vieille ville, ne sont rien moins que les ancêtres des via Anticaglia, via Tribunali

et via San Biagio dei Librai (Spaccanapoli ou « fend-Naples »). Pompéi constitue également l'un des témoignages les plus frappants de cet héritage antique. L'éruption du Vésuve en 79 apr. J.-C. portera néanmoins un coup terrible à l'ensemble de la région. En 476, l'Empire romain, affaibli par les querelles internes et les attaques répétées des peuples germaniques, s'effondre. L'Antiquité s'achève, place au Moyen Âge. En 537, Naples tombe dans l'escarcelle de Byzance, conduite par un empereur Justinien décidé à reconstituer la gloire de l'Empire romain. Autonome en 763, Naples devient même capitale d'un duché byzantin. Elle résiste aux assauts des Lombards venus du nord. La situation politique demeure cependant particulièrement instable. La ville est intégrée au royaume de Sicile sous les Normands (1140), puis à celui des Hohenstaufen (1189). Frédéric II, empereur germanique et roi de Sicile, y fonde l'une des premières universités européennes (1224). Charles I^{er} d'Anjou, désireux de s'implanter dans le sud de la péninsule italienne, s'empare du royaume de Sicile (1265-1285), mettant un terme à la domination des Hohenstaufen et transférant la capitale de Palerme à Naples. La Sicile fait alors rapidement sécession. De son côté, Naples, sous domination angevine, connaît deux siècles de prospérité. Le Castel Nuovo (1279) et plusieurs églises gothiques (San Lorenzo) sont ainsi édifiés. Au XV^e siècle, le jeu des chaises musicales se poursuit. La maison d'Aragon chasse les Angevins (1442) et impose son autorité avant que Naples ne soit rattachée à l'Empire espagnol entre 1503 et 1707. Période faste pour la ville, qui devient l'un des principaux pôles urbains d'Europe, profitant largement des richesses et de l'exploitation du Nouveau Monde. Les vice-rois d'Espagne à la tête de la cité mettent en œuvre de grands travaux architecturaux (superbes palais et églises baroques) et urbanistiques. La population double, Naples s'étend. La via Toledo, les quartiers espagnols sortent de terre. Au milieu du XVII^e siècle, Naples est ainsi la ville la plus peuplée d'Europe avec 350 000 habitants. La seconde moitié du XVII^e siècle annonce néanmoins des temps difficiles. Une grande révolte populaire, menée par le tribun Masaniello, éclate en 1647. Durement réprimée par le pouvoir, l'insurrection secoue cependant durablement l'auto-

rité espagnole. Masaniello, héros du peuple napolitain, sera finalement exécuté. En 1656, la peste, qui décime une grande partie de la population, entame encore un peu plus le crédit des vice-rois. Nouveau tournant au début du XVIII^e siècle (1707), où la ville passe sous domination autrichienne jusqu'en 1734, date à laquelle la dynastie des Bourbons hérite du royaume de Sicile. Ces derniers redonnent un certain élan à la ville. De magnifiques édifices émergent (palais de Capodimonte, théâtre San Carlo, bibliothèque nationale). La Riviera di Chiaia (1781) témoigne encore de cette volonté d'aérer la cité et de l'ouvrir vers la mer. En 1799, les Français, sur ordre de Napoléon, entrent dans la ville. Jamais, cependant, la greffe ne prendra. Joachim Murat, en dépit de ses réformes, ne parvient pas à asseoir sa légitimité. La défaite de Waterloo en 1815 signe la fin des ambitions françaises sur Naples. Les Bourbons reprennent la main pour quelques décennies avant le rattachement de Naples au royaume d'Italie en 1860 sous l'impulsion de Garibaldi. L'épidémie de choléra de 1884, qui fauche 15 000 personnes, débouche sur de nouvelles mesures urbaines. La concentration humaine et les conditions d'hygiène déplorables n'ont, en effet, pas été résolues. De manière à désenclaver le centre, de nouvelles artères apparaissent, comme le corso Umberto I^{er} (1889) et la galerie éponyme (1887-1890). Naples ne parvient cependant pas à enrayer

son déclin politique et économique. La période fasciste n'arrange rien. Suite au débarquement allié en Sicile, la ville se soulève et se libère en septembre 1943 des troupes mussoliniennes et allemandes. L'après-guerre confirmera les tendances lourdes observées au cours de la première moitié du XX^e siècle : le nord de l'Italie prend le pas sur le sud. Naples, 3^e ville du pays, peine à retrouver son rang. Le tremblement de terre de 1980 sonne paradoxalement le renouveau de la ville et les années 1990 confortent la prise de conscience. Antonio Bassolino, maire de Naples entre 1993 et 2001 et président de la région Campanie, incarne bien cette volonté de redonner à Naples son brillant. La cité, qui compte aujourd'hui 1 million d'habitants, accueille ainsi en 1994 le sommet du G7. En 2001, Rosa Russo Iervolino est élue maire. Réélue en 2006, elle exerce ces fonctions 10 ans, jusqu'en juin 2011, et est la première femme à avoir eu ce rôle, preuve de la mutation d'une ville qui n'en finit pas de se réinventer. En 2011, le magistrat Luigi de Magistris, fondateur du Mouvement Orange, et symbole de la lutte contre la criminalité organisée et le clientélisme, devient le nouveau maire de Naples et entame une série d'interventions pour faire face à la crise des ordures et lutter contre la corruption. Si son succès populaire baisse suite à des problèmes avec la justice, il est néanmoins réélu à la même fonction en juin 2016.

QUARTIERS

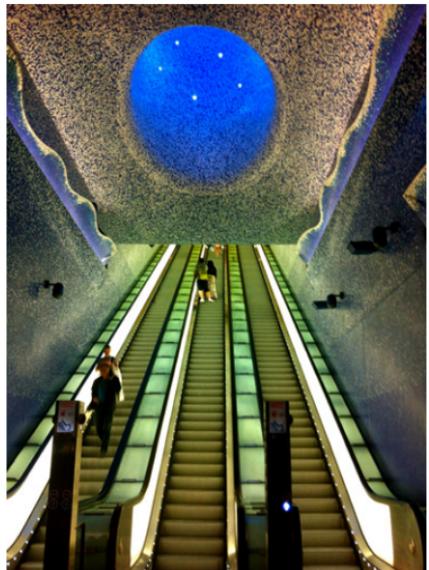
Centre historique



► **Entre la gare et le château Sant'Elmo, la vieille ville** est le joyau de Naples, classée au patrimoine mondial de l'Unesco. La foule de promeneurs confère au centre historique une activité trépidante.

Les terrasses de café sont toujours bruyantes, les places bondées et la vie nocturne particulièrement animée. C'est également à « Napoli Antica » que l'on trouve le plus de points d'intérêt : églises, palais, statues affichent des styles baroques ou Renaissance se mariant allègrement.

► **La via Toledo sépare du nord au sud le centre historique des quartiers espagnols.** Ceux-ci furent créés vers la moitié du XVI^e siècle et ont réussi à conserver, malgré les progrès et l'urbanisation de la ville, leur caractère d'antan. Pittoresques et authentiques, les quartiers espagnols sont incontournables pour prendre la température de la ville.



© MIREL PARENT

Station Toledo du Métro dell'Arte, signée Oscar Tusquets Blanca.

Promenade dans les Decumani

Arpenter les Decumani, c'est se plonger au cœur de l'âme et de l'histoire napolitaines. Ici, les églises au style baroque triomphant ou aux dimensions frôlant parfois le gigantisme côtoient des façades d'habitation décrépies dont les moulures de stuc et les balcons ouvragés évoquent une splendeur passée. Les portails démesurés des palais, aux bases de pierres antiques mangées par le temps, ouvrent sur des cortiles aux escaliers ouverts. Entre passages voûtés et fragments de colonnes antiques incrustés dans les constructions plus récentes, on avance de surprise en surprise et tous les sens se régalent.

On entreprend la balade à partir de la piazza Dante, place en forme d'hémicycle aménagée au XVIII^e siècle. Une fois traversée la Port'Alba, une porte de ville percée dans l'ancien rempart de l'époque angevine, on grimpe la rue entre les étals des bouquinistes. On peut faire un crochet sur la gauche pour apprécier l'agréable piazza Bellini ainsi que quelques vestiges de murs grecs. Poursuivant sa route le long du Vico San Pietro a Maiella puis de la via Tribunali, on atteint la piazzetta di Pietrasanta, délimitée par l'église Santa Maria della Pietrasanta, dont le sommet de la façade semble avoir été tranché horizontalement. Le campanile de briques, en style roman du XI^e siècle, est l'un des plus anciens d'Italie et conserve une série d'éléments architectoniques et inscriptions d'origine romaine en marbre. Plus loin, une rangée de vieilles arches supportées par des piliers massifs abrite quotidiennement les étals des poissonniers et maraîchers. Ensuite, l'espace s'ouvre et on atteint la piazza San Gaetano, lieu de l'antique forum, centre de la vie publique à l'époque romaine, dont les vestiges sont encore visibles dans l'aire archéologique de la basilique San Lorenzo Maggiore. En descendant la via San Gregorio Armeno peuplée de santons, on atteint la via San Biagio dei Librai dans laquelle on s'engage en tournant à droite. S'enchaînent alors la façade de l'église dei Santi Filippo e Giacomo, suivie de l'original Palazzo Diomede Carafa, aux murs de pierres noires et blanches disposées en quinconce. Si les battants de la porte de bois sculpté du XV^e siècle sont ouverts, on apercevra, au fond de la cour, une tête de cheval en terre cuite, copie d'une sculpture de bronze réalisée par Donatello pour Laurent de Médicis qui en fit cadeau au comte Diomede Carafa. On poursuit jusqu'à la piazzetta Nilo après avoir croisé la statue du dieu Nil. Le quartier était effectivement occupé par une colonie de marchands égyptiens venus d'Alexandrie au I^{er} siècle de notre ère. La trame urbaine s'ouvre de plus en plus : on atteint la piazza San Domenico Maggiore, dominée par l'abside de l'église éponyme, à l'allure de forteresse, et par un obélisque de style baroque, sculpté au XVII^e siècle. En continuant tout droit, via Benedetto Croce, on remarquera les deux satyres sculptés qui observent les passants du haut du portail du Palazzo Carafa della Spina. Finalement, après avoir dépassé la façade dépouillée de Santa Chiara, on atteint la piazza del Gesù Nuovo avec la curieuse façade de l'édifice religieux jésuite et l'obélisque baroque de l'Immacolata.

Mercato



Entre le littoral, le Corso Umberto I et le Corso Garibaldi, vous retrouverez un subtil mariage entre le centre monumental et l'architecture bourgeoise du bord de mer. Deux éléments essentiels à retenir au sein de ce triangle : l'église Santa Maria del Carmine et la Piazza del Mercato. Cette dernière est associée dans l'imaginaire napolitain aux exécutions capitales, qui s'y sont longtemps tenues au cours des siècles. Tommaso Aniello, pêcheur et tribun surnommé Masaniello, prit la tête depuis cette même place de l'insurrection contre le pouvoir espagnol en 1647, suite à l'augmentation des taxes. Arrêté et décapité, Masaniello demeure aujourd'hui l'un des héros et symboles de la ville. Au-delà de l'histoire, c'est aussi l'occasion de profiter des joies du marché de la Porta Nolana

et de se faire une petite idée de la foule... Par contre, le quartier tend à se dégrader au fur et à mesure que l'on se rapproche de la gare. Si le bord de mer reste animé en soirée, le corso Umberto I est essentiellement voué au shopping et ne présente plus guère d'intérêt à la tombée de la nuit.

Chiaia et le Lungomare



► Au sud-ouest de la piazza del Plebiscito s'étire le quartier Pizzofalcone, qui doit son nom à la butte sur laquelle il a été bâti, vestige de l'ancien cratère volcanique du mont Echia. Les fondations de Parthénope (future Naples) seront posées ici au VII^e siècle av. J.-C. par les colons grecs. Le sommet de la via Monte di Dio offre un superbe panorama sur la ville, le golfe de Naples et le Vésuve.



Monuments

1. Église Santa Maria La Nova
2. Église San Diego
3. Château Maschio Angioina
4. Église San Giacomo degli Spagnoli
5. Clôître de Santa Chiara
6. Église Sant'Anna dei Lombardi
7. Église San Domenico Maggiore
8. Église Santa Chiara
9. Église del Gesù Nuovo
10. Église San Nicola alla Carità
11. Palais Filomanino

Via Toledo

0 200 m



► **Plus bas, Santa Lucia**, désormais extrêmement chic, délimité par la via Santa Lucia et la via Nazario Sauro, était encore à la fin du XIX^e siècle un village de pêcheurs. La fin du XIX^e siècle marque l'avènement d'un engouement général des classes les plus riches pour les bords de mer. Naples n'échappe pas à la règle. Pour les promoteurs immobiliers et les autorités publiques, il s'agit d'une zone porteuse potentiellement très rentable. Après une vaste opération de réaménagement urbain, qui donnera indirectement naissance au borgo Marinari, les filets de pêche laissent progressivement place aux grands hôtels et aux familles les plus aisées. La zone accueille désormais restaurants et autres boutiques touristiques ceinturant le petit port. Toujours agréable le temps d'un repas ou même pour une simple balade. Haut lieu nocturne en général. Une fois sur place, profitez-en pour visiter le Castel dell'Ovo (château de l'Œuf), fondé par les premiers colons grecs et repris à la fin du V^e siècle par une communauté de moines.

► **Plus à l'ouest, Chiaia** constitue l'un des quartiers les plus élégants de la ville. Naples, sur décision des Bourbons-Sicile, s'étend en effet à partir de la moitié du XVIII^e siècle. Première étape de ce processus, conduit par l'architecte Vanvitelli, l'aménagement d'un jardin face au bord de mer. L'ouverture de la Villa Comunale (1780), bordée de chaque côté par l'avenue Riviera di Chiaia et la via Caracciolo, préfigure les mutations à venir. D'élégants palais XVIII^e et XIX^e sont construits dans la foulée. La Villa Pignatelli de facture néoclassique (1826) illustre bien l'engouement des familles aisées pour cette zone.

► **Toujours vers l'ouest, le quartier de Mergellina** s'étend de la colline du Posillipo jusqu'au bord de mer. La beauté du golfe de Naples n'a rien de mythique. Une balade sur le front de mer, avec le Vésuve et les îles en toile de fond, suffit à s'en convaincre. Son petit port

de pêche et de plaisance complète un tableau presque idyllique – si ce n'était la circulation, toujours un peu gênante.

► **A l'ouest, le quartier de Fuorigrotta** se situe à l'entrée de la galerie IV, creusée en 1940 sur 1 km de longueur à travers la colline de Posillipo et qui, à l'autre extrémité, débouche non loin de la tombe de Virgile. Développée dans les années 1950 et 1970, la zone ne présente que peu d'attraits architecturaux et la vie ne semble s'animer que lors des grandes rencontres footballistiques, autour du stade San Paolo. Naples vit au rythme de son équipe de football, immortalisée à la fin des années 1980 par Diego Maradona.

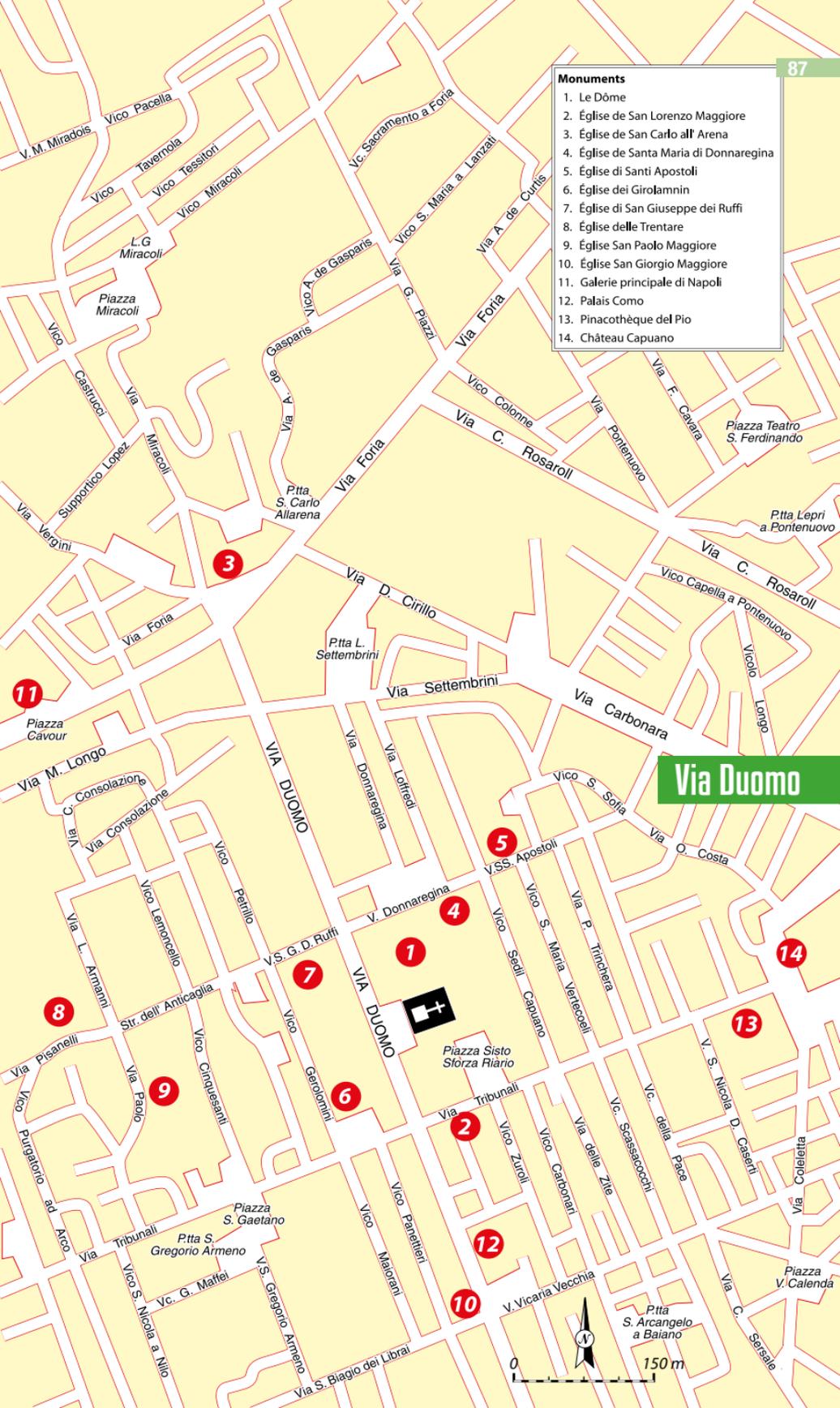
► **A l'inverse, Posillipo** est une merveille naturelle embellie par de belles constructions balnéaires entourées de luxuriants jardins. Les panoramas du Parco Virgiliano sur Naples et la baie sont tout simplement inoubliables. De racine grecque, le nom Posillipo signifierait « pause à la douceur ». Dominant la cité, la colline de Posillipo a séduit les plus riches depuis l'Antiquité. A l'époque romaine, les notables avaient bien compris tout l'intérêt d'y faire bâtir leurs somptueuses villas. Avec un panorama admirable, qui donne à la fois sur le golfe de Naples et celui de Pouzzoles selon sa localisation, le quartier de Posillipo demeure encore aujourd'hui l'une des zones immobilières les plus recherchées. Accessible depuis Mergellina par le funiculaire, notez les axes principaux : la très longue via Manzoni qui en délimite la frontière nord, la via Petrarca au centre, et la via Posillipo qui longe le bord de mer. Prendre cette dernière pour rejoindre le Palazzo Donn'Anna érigé en 1642 par l'architecte Cosimo Fanfango pour la vice-reine éponyme. Histoire de profiter également des délices du farniente, prolongez sur via Posillipo jusqu'à Marechiaro et Gaiola, à la pointe sud-ouest de la ville, qui offrent de belles plages méconnues des touristes.



Quartier de Chiaia.

Monuments

1. Le Dôme
2. Église de San Lorenzo Maggiore
3. Église de San Carlo all' Arena
4. Église de Santa Maria di Donnaregina
5. Église di Santi Apostoli
6. Église dei Girolammin
7. Église di San Giuseppe dei Ruffi
8. Église delle Trentare
9. Église San Paolo Maggiore
10. Église San Giorgio Maggiore
11. Galerie principale di Napoli
12. Palais Como
13. Pinacothèque del Pio
14. Château Capuano



Via Duomo



Les hauteurs de Naples ★★★★

► **Au nord-ouest de Naples, sur les hauteurs dominant le golfe (desservies par le métro et le funiculaire), Vomero** a longtemps été un quartier résidentiel chic, colonisé par la bourgeoisie napolitaine dès la fin du XIX^e siècle. Il a malheureusement pris de plein fouet le virage architectural des années 1950 et 1960, décennies d'urbanisation intense et anarchique pendant lesquelles de nombreuses villas Belle Epoque ont disparu pour faire place à des tours fonctionnelles, grises et masquant le paysage.

► **Ajoutez à cela des embouteillages permanents, et vous aurez rapidement envie de migrer vers Capodimonte**, l'autre hauteur de Naples, qui a su conserver verdure et héritage historique, en l'occurrence celui des Grecs, qui y ont laissé de nombreuses

sépultures. Habité dès le début du XVIII^e siècle par les Napolitains, il présente également différents styles architecturaux et offre un très beau panorama sur la ville. Le corso Vittorio Emanuele, quant à lui, relie ces deux quartiers et redescend jusqu'à Chiaia.

► **Enfin, le quartier qui s'étire jusqu'au sommet le plus élevé de la ville est Arenella**, la partie la plus escarpée des hauteurs de Naples, qui s'étend de la place Medaglia d'Oro jusqu'à Camaldoli. Après la défiguration du Vomero, c'est ici que l'urbanisation féroce s'est concentrée pendant la deuxième partie du XX^e siècle. Au nord-ouest, sur la colline, se trouve le monastère des Camaldoli, un bâtiment datant du XVI^e siècle habité par les moines jusqu'en 1962. Aujourd'hui, pendant la visite du monastère, vous pourrez vous balader dans le grand parc, bien soigné, et profiter de la vue panoramique sur la ville.

SE DÉPLACER

L'arrivée

Avion

■ AÉROPORT DE NAPLES-CAPODICHINO

Viale Fulco Ruffo di Calabria

☎ +39 0817 896 111 – www.gesac.it
customer_service@gesac.it

Situé à moins d'une dizaine de kilomètres au nord-est de la ville (quartier San Pietro a Patierno). Le périphérique (tangenziale), qui relie Naples et ses quartiers, passe à proximité. Deux possibilités pour relier le centre de Naples depuis l'aéroport :

► **En bus.** La navette Alibus (4 €) dessert la piazza Garibaldi (gare centrale), la piazza del Municipio (Molo Beverello) et la piazza Nazionale. Compter 20 minutes entre l'aéroport et la piazza Garibaldi. Liaisons quotidiennes de 7h30 à 23h30 environ.

► **En taxi.** Simple précaution avant de monter : assurez-vous que le taxi dispose bien d'un compteur et que le numéro d'enregistrement du véhicule auprès de la mairie figure sur la portière. La liste des tarifs doit également apparaître ; compter en moyenne 30 €. Encore une fois la densité de la circulation peut alourdir la note. Depuis l'aéroport de Naples, vous pouvez aussi rejoindre plusieurs villes de la région :

► **Sorrente, Castellammare, Pompéi** avec les bus Curreri (www.curreriviaggi.it).

► **Bénévent** avec les bus FBN (☎ +39 800 127 157).

► **Caserte** avec bus CTP (☎ +39 800 200 114).

► **Avellino** avec les bus AIR (☎ +39 0825 204 250).

Train

Aucun train ne dessert directement Naples depuis la France. Une des possibilités est de prendre des trains en direction d'autres villes italiennes comme Rome, Milan, etc. Pour Naples, il faudra forcément passer par Rome : Paris-Rome et ensuite Rome-Naples.

■ GARE CAMPI FLEGREI

Piazzale Vincenzo Tecchio
Fuorigrotta

Au sud-ouest du centre-ville.

■ GARE CENTRALE OU GARIBALDI

Piazza Giuseppe Garibaldi

www.napolicentrale.it

Dans la zone est de la ville.

■ GARE MERGELLINA

Corso Vittorio Emanuele

Face à la mer au sud-ouest, sur le port qui porte le même nom.

■ TRAINS INTERRÉGIONAUX

Trois lignes couvrent le système ferré napolitain et sa région.

► **La Circumvesuviana**, accessible de Naples à partir de la gare centrale (piazza Garibaldi), relie les villes de l'est de la région : Herculanium (Ercolano), Torre Annunziata, Pompéi, Castellammare di Stabia, Vico Equense et Sorrente.



Aeroporto Capodichino

Capodimonte
Museo di Capodimonte

Colli Aminei
Frullone
Chialano
Marigliano
Piscinola
Secundigliano

La Trinità
Pianura
Pisciardi
Quarto
Licola
Cuma
Lido Fusaro

Terme P.P.
Gerolomini
Pozzuoli
Alcolice
Lucrino
Bella
Fusaro
Torregaveta

Politecnico
Rione Alto
Montedonzelli
Piazza Medagliani d'Oro
Piazza Vanvitelli Giornate
Palazzuolo

Salvator Rosa
Piazza Cavour
Montesanto
Piazza Dante
Piazza Garibaldi
Piazza Garibaldi
Piazza Garibaldi

ARENELLA
Piazza Quattro Giornate
Piazza Amedeo
Piazza Toledo
Piazza Casatello
Molo Beverello
Stazione Marittima

AGNONO
Fuorigrotta
Stadio S. Paolo
Mostra d'Oltremare
Cavalleggeri Aosta
Edenlandia

Bagnoli
Bagnoli
Bagnoli
Bagnoli
Bagnoli
Bagnoli

Centro Direzionale
STAZIONE CENTRALE
MERCATO
Corso Garibaldi

CENTRE ANTICHE
Piazza Garibaldi
Piazza Garibaldi
Piazza Garibaldi

CHIAIA
Piazza Amedeo
Piazza Toledo
Piazza Casatello
Molo Beverello
Stazione Marittima

VIA MARITTIMA
Piazza Garibaldi
Piazza Garibaldi
Piazza Garibaldi

POSILLIPO
Piazza Leopardi
CAMPOLI FLEGREI
AOSTA

BAGNOLI
Bagnoli
Bagnoli
Bagnoli
Bagnoli

SOCCAVO
FUORIGROTTA
Fuorigrotta
Stadio S. Paolo
Mostra d'Oltremare
Cavalleggeri Aosta

SOCCAVO
FUORIGROTTA
Fuorigrotta
Stadio S. Paolo
Mostra d'Oltremare
Cavalleggeri Aosta

SOCCAVO
FUORIGROTTA
Fuorigrotta
Stadio S. Paolo
Mostra d'Oltremare
Cavalleggeri Aosta

SOCCAVO
FUORIGROTTA
Fuorigrotta
Stadio S. Paolo
Mostra d'Oltremare
Cavalleggeri Aosta

Ischia-Procida
Capri
Sorrento

Transports de Naples

Transports urbains

- METRO**
 - Ligne 1 : Stazione Centrale (Giarturco) - Pozzuoli
 - Collinare - Piazza Dante - Siccardigliano
- BUS**
 - Ligne 14 : Piazza Garibaldi - Aeroporto - Piazza Garibaldi
 - Ligne 24 : Piazza Casale - Capodimonte (Via Masoni)
 - Ligne 140 : Piazza Vittoria - Capo Posillipo
- FUNICOLARI**
 - Montesanto : Montesanto - Via Morghen
 - Centrale : Via Toledo - Piazza Fuga
 - Chiale : Piazza Amedeo - Vanvitelli
 - Mergellina : Mergellina - Via Manzoni
- TRAM**
 - Ligne 1 : Piazza Garibaldi - Bagnoli
- PORTS**
 - Molo Beverello - Stazione Marittima - Mergellina
- FERROVIA CUMANA**
 - Montesanto - Torregaveta
- FERROVIA CIRCIUMLEGGREA**
 - Montesanto - Lido Fusaro
- FERROVIA CIRCIUMESUVIANA**
 - Corso Garibaldi - Sorrente
- STAZIONI FERROVIARIE**
 - Stazione Centrale - Mergellina - Campi Flegrei



Golfo de Naples

► **La Circumflegrea**, au départ de la station Montesanto (près de piazza Dante), dessert l'ouest de l'agglomération : la Trencia, Pianura, Cuma et Lido Fusaro.

► **La Cumana**, au départ des stations Montesanto et corso Vittorio Emanuele, relie également l'ouest de Naples : Bagnoli, Pouzzoles, Arcofelice, Lucrino, Baia et Torregaveta.

Bateau

Plusieurs solutions s'offrent à vous pour découvrir Naples et sa région en bateau, grâce aux hydroglisseurs (*aliscafi*) et ferries (*traghetti*) qui vont jusqu'aux îles du golfe et Sorrente. En été, le Metrò del mare descend jusqu'à la côte Amalfitaine et le Cilento.

■ ALILAURO

☎ +39 081 497 2222 / +39 081 497 2238
www.alilauro.it

reservation@alilauro.it

Du Molo Beverello à Naples, plusieurs liaisons vers les îles (Ischia, Procida, Capri) et Sorrente.

■ CAREMAR

☎ +39 081 1896 6690

www.caremar.it

callcenter@caremar.it

Liaisons variées depuis le Molo Beverello et Pouzzoles vers toutes les îles et Sorrente.

■ METRÒ DEL MARE

En haute saison, plusieurs lignes du Metrò del Mare sillonnent la région et relient Naples à Bacoli, Pouzzoles, la côte amalfitaine et certaines stations du Cilento. Les horaires des liaisons ne sont mis à jour sur le site Internet qu'en été.

■ NAVIGAZIONE LIBERA DEL GOLFO

☎ +39 081 552 0763

www.navlib.it

info@navlib.it

Relie Naples Molo Beverello à Capri et à Sorrente en *aliscafi*.

■ SNAV

☎ +39 081 428 5555

www.snav.it

info@snav.it

Trajets de Napoli Molo Beverello en *aliscafi* (bateaux rapides) vers les îles.

Voiture

Plusieurs agences de location de voitures à Naples (nombreuses enseignes à l'aéroport et près de la gare ferroviaire). Pour rejoindre les agences à l'aéroport, une navette gratuite et disponible en correspondance au parking A5 de Capodichino. Sachez que la ville ne se prête pas vraiment à la conduite ! Les parkings

payants y sont peu nombreux et assez chers. Cependant, un véhicule est indispensable pour visiter la côte et l'arrière-pays. Prévoyez un peu de monnaie car vous devrez vous acquitter de quelques dizaines de centimes pour emprunter l'autoroute au péage en quittant l'aéroport.

■ AVIS

Aéroport de Capodichino

☎ +39 081 805 790

www.avisautonoleggio.it

Tous les jours, de 7h30 à 23h30.

■ EUROPCAR

Corso Meridionale 60/62

Près de la gare centrale piazza Garibaldi.

☎ +39 081 764 9838

www.europcar.com

reservationfr@mail.europcar.com

■ HERTZ

Aéroport de Capodichino

☎ +39 081 599 2936 / +39 081 231 1200

www.hertz.com

■ PARCHEGGIO BRIN

Via Brin

☎ +39 081 763 2855

Compter 7,20 € pour 24h. S'il est excentré à l'est de la ville face à la mer (bus n° 154, 203, R5, 194), les prix sont en revanche particulièrement compétitifs.

■ PARCHEGGIO MERGELLINA

Via Giordano Bruno, 112

☎ +39 081 761 3470

www.garagemergellina.com

Place de parking pour voiture citadine : 15 € pour 24h.

■ SICILY BY CAR

Aéroport de Capodichino

☎ +39 081 789 6252

www.autoeuropa.it

napoliapt@sbci.it

Malgré ce que son nom pourrait laisser croire, cette agence low-cost dessert toute l'Italie à des prix compétitifs et propose un service très correct.

■ THRIFTY

Aéroport de Capodichino

☎ +39 081 896 252

www.thrifty.com

Tous les jours, de 8h à 23h15.

Plus de possibilités si vous désirez un véhicule à boîte automatique.

En ville

Le réseau de transports en commun de la ville n'est pas très bien articulé, et il peut s'avérer

difficile de trouver des informations exhaustives à ce propos, ceci à cause des nombreuses entreprises de transport opérant dans la ville. Se faire une idée générale du réseau pourrait donc être compliquée. Rien de très grave, la technologie est là pour vous aider à trouver le bon chemin ! Téléchargez gratuitement sur votre smartphone l'application Gira Napoli, ou Metro (Kinevia), et il vous suffira de sélectionner votre point de départ et votre destination pour visualiser le parcours plus pratique à emprunter.

Métro

Assez facile de se repérer, vu qu'il n'y a pour le moment que 3 lignes et 4 funiculaires. Depuis 2015, la Région Campanie a unifié les tickets des différentes entreprises de transport pour faciliter la compréhension du système en proposant un ticket intégré qui garantit l'accès à tous les transports en commun de la ville (métro, bus et funiculaires) à un prix avantageux. Plusieurs possibilités disponibles : ticket valable pour un aller simple, une journée entière, une semaine ou un mois. Plus d'informations sur le site www.tic-campania.net.

■ FUNICULAIRES

www.anm.it

Horaires de 6h à 23h.

Il existe 4 funiculaires avec peu de stations, les trois premiers vont tous dans le quartier Vomero : Chiaia, Montesanto, Centrale et Mergellina.

► **La ligne Chiaia** : de piazza Amedeo (en haut de Chiaia) jusqu'à Cimarosa dans le Vomero, près de la Villa Floridiana et la piazza Vanvitelli, en passant par le corso Vittorio Emanuele.

► **La ligne Montesanto** : de Montesanto (près de piazza Dante) à Morghen dans le Vomero,

près du château Sant'Elmo et de la chartreuse de San Martino.

► **La ligne Centrale** : d'Augusteo dans les quartiers espagnols (près de la via Toledo) jusqu'à piazza Fuga dans le Vomero, en passant par le côté ouest du corso Vittorio Emanuele.

► **La ligne Mergellina** : de Mergellina à Manzoni (Posillipo).

■ MÉTRO

www.anm.it

1 € le trajet et 1,50 € le ticket de 90 minutes. Assez facile de se repérer dans la mesure où il ne compte que trois lignes.

► **La ligne 1**, la plus récente, passe entre autres par Vomero (station Vanvitelli), le Musée archéologique (station Museo) et la piazza Dante. Des travaux sont en cours pour la relier à l'aéroport, en passant par la gare centrale. Cette ligne se distingue par la présence artistique dans plusieurs de ses stations (Università, Toledo, Museo, Quattro Giornate, etc.). Le « *Metrol'Arte* » s'admire et se prend en photo ! Des visites guidées sont même organisées.

► **La ligne 2**, la plus vieille et obsolète, est en réalité aménagée sur le réseau des chemins de fer, elle relie Bagnoli à la gare centrale. Néanmoins, la faible fréquence de passage (7 à 15 minutes environ) reste problématique, aussi soyez patients ! En revanche, on évite la congestion urbaine, qui à Naples n'est pas un vain mot...

► **Enfin, la ligne 6** (eh non, il n'y a pas de lignes 3, 4 et 5 !) relie actuellement le quartier Fuorigrotta à Mergellina, couvrant ainsi 4 stations. Elle devrait, à terme, rejoindre la piazza Municipio.

Stations artistiques

C'est une bonne surprise et pas vraiment étonnant à Naples qui, rappelons-le, est une ville où l'art est très important. Grâce à l'initiative du critique d'art Archille Bonito Oliva, le métro s'est transformé en galerie d'art où les voyageurs peuvent côtoyer des œuvres d'artistes renommés du monde entier, mais également des vestiges anciens. La mairie pense continuer ce courant artistique dans les nouvelles stations.

Une vieille embarcation romaine (trouvée lors des travaux du métro) devrait être exposée dans la future station de la piazza Municipio. Actuellement, ce sont 15 stations des lignes 1 et 6 qui présentent des sculptures, des pièces archéologiques, des mosaïques et des photos. La plus remarquable est celle de la piazza Dante : à l'entrée vous verrez les immenses néons de Joseph Kossuth (pionnier de l'art conceptuel), puis des photos de Lucio Alessandro, des œuvres de Jannis Kounellis, ou encore du napolitain Carlo Alfano. Malheureusement comme tout ce qui se passe à Naples, les œuvres exposées, qui valent des milliers d'euros, ne sont pas protégées. Allez donc faire un tour dans le métro, les guides sur chaque arrêt artistique sont téléchargeables gratuitement sur le site www.anm.it (en italien et en anglais uniquement).

Bus

Le réseau de bus de Naples est un peu chaotique et dense.

■ BUS

☎ +39 0815 513 109 – www.unicocampania.it
Le réseau napolitain de bus est dense, difficile d'avoir une vue d'ensemble. Rendez-vous donc à l'office du tourisme pour récupérer un plan des transports en commun. Si vous avez de la chance, on vous en fournira un. Dernière chose, les couloirs de bus sont inexistant (!). En journée, les embouteillages ont presque un côté poétique. Service assuré selon les lignes de 6h en semaine (entre 6h et 8h le dimanche) à 23h. Ticket valable 90 minutes : 1,30 € (cumulatif avec le métro). Voici quelques lignes pratiques pour vous déplacer :

► **la R2**, qui part de la gare centrale Garibaldi jusqu'à la piazza Municipio, en passant par le corso Umberto I. Ligne très fréquentée, attention à vos sacs...

► **la R3**, qui part de la via Medina jusqu'à Mergellina, en passant par Santa Lucia et Chiaia.

► **la R4**, qui part de la via Medina jusqu'à Capodimonte, en passant par la via Toledo et la piazza Dante.

Taxi

Avec les embouteillages, les prix grimpent vite en ville et le taxi n'est pas le moyen de transports le plus adapté. Il peut, toutefois, s'avérer utile pour rejoindre l'aéroport.

■ CONSORZIO TAXI NAPOLI

☎ +39 081 88 88
www.consorziotaxinapoli.it
info@consorziotaxinapoli.it

Tarifs prédéfinis (voir site Internet).

Avec plus de 500 véhicules, c'est le groupe le plus important de ce secteur en Italie du sud.

■ RADIOTAXI LA PARTENOPE

Via Alfredo Rocco, 50
☎ +39 081 0101
www.radiotaxilapartenope.it
info@radiotaxilapartenope.it

Vélo

■ BIKE SHARING NAPOLI

www.bikesharingnapoli.it
info@bikesharingnapoli.it
30 minutes gratuites de location.
Projet expérimental lancé en 2015, pour essayer de réduire la circulation dans les rues du centre-ville et faciliter l'accès aux transports en commun. Il s'agit encore d'un petit réseau pour l'instant : 10 stations dans le centre historique et 100 vélos à disposition pendant 30 minutes maximum, gratuitement. L'inscription est gratuite, tout comme l'application pour smartphone, assez pratique pour trouver le véhicule disponible le plus proche de vous. Plus d'informations sur le site www.bikesharingnapoli.it

Moto / Scooter

Le moyen de transports le plus emblématique de la ville ! Incontournable si l'on est habitué, à éviter si le chaos vous effraie !

■ VESPA SPRINT

Via Santa Lucia, 32-36
☎ +39 0817 643 452 – www.rentsprint.it
info@vespasprint.it
A partir de 60 € la journée.
Location de scooters (125 à 400 cc) et Vespa (125 à 300 cc).

PRATIQUE

Tourisme - Culture

■ AZIENDA AUTONOMA DI SOGGIORNO E TURISMO

Via San Carlo, 9
☎ +39 081 402 394
www.inaples.it
info@inaples.it
Ouvert du lundi au samedi, de 9h à 17h.
Demandez l'excellent mensuel gratuit *Qui Napoli* avec de nombreuses adresses et informations utiles. Également une multitude de brochures et dépliants pour organiser votre séjour à Naples.
► **Autre adresse** : Piazza del Gesù,
☎ +39 0815 512 701.

■ ENTE PROVINCIALE PER IL TURISMO (EPT)

Piazza dei Martiri, 58
☎ +39 0814 107 211 – www.eptnapoli.info
info@eptnapoli.it
Ouvert tous les jours de 9h à 18h.
Les bureaux de l'EPT sont centrés sur la Campanie en général.

► **Autre adresse** : Gare centrale,
☎ +39 081 268 779.

■ VISITALIA TOURIST CARD

www.visitaliacard.com
La carte Visitalia coûte 12 € pour 4 jours et 15 € pour 7 jours. Elle est délivrée sans frais à domicile.



Dans les ruelles de Naples.

© HOLGER METTE - ISTOCKPHOTO

La couleur de la carte Visitalia s'inspire de l'histoire locale et de sa culture. Pour Naples, rouge comme les fresques de Pompéi, la lave du Vésuve et le sang de San Gennaro. Elle existe aussi pour Milan en jaune. Elle donne accès à une réduction pour l'entrée aux sites historiques et culturels ainsi qu'une remise dans les hôtels, les restaurants, les boutiques et bien d'autres partenaires, tous sélectionnés par Visitalia. Cette carte est conçue pour répondre aux besoins de tous les touristes. Une offre complète qui comprend des outils pratiques comme un plan de voyage, un guide des réductions, une application et un billet de transport public local.

Représentations - Présence française

■ CONSULAT DE BELGIQUE

Scala B, piano 10, int. 39
Via A. De Gasperi 55
☎ +39 081 551 2110
cons-belgio-napoli@libero.it

■ CONSULAT DE FRANCE

Via Francesco Crispi, 86
Chiaia
☎ +39 0815 980 711
www.consulfrance-naples.org
*Ouvert du lundi au vendredi de 9h15 à 13h15 ;
l'après-midi sur rendez-vous.*

■ CONSULAT DE SUISSE

Via Consalvo Carelli, 7
☎ +39 335 831 5257
napoli@honrep.ch

■ CONSULAT DU CANADA

Via Carducci, 29
☎ +39 081 401 338
cancons.nap@tiscali.it

■ INSTITUT FRANÇAIS DE NAPLES

Palazzo Il Grenoble
Via Francesco Crispi 86
Chiaia
☎ +39 081 761 6262
www.institutfrancais-napoli.com
Une bonne adresse qui héberge le centre culturel, une médiathèque et une librairie franco-
phone tenue par un Savoyard très sympathique
installé dans la ville depuis plus de vingt ans.
A deux pas du consulat de France et à 5 min à
pied de la piazza Amedeo.

Argent

Il y a plusieurs distributeurs d'argent (Bancomat) à Naples ; vous en trouverez surtout dans les artères principales, comme la via Toledo, piazza Cavour, via Santa Lucia, via dei Mille et riviera di Chiaia...

Les banques principales sont, entre autres, Banco di Napoli, la Banca della Campania et Banca Commerciale Italiana.

Moyens de communication

■ CAFFÈ LIBERTY

Galleria Principe di Napoli, 6-7
☎ +39 0815 640 814
Un café bien agréable, à proximité du Musée archéologique, qui dispose d'un poste de navigation et du wi-fi gratuit.

SE LOGER

En termes de saison, le mois d'août, surtout la semaine du 15, correspond à la plus basse saison pour les structures d'accueil napolitaines. La ville, pendant ces quelques jours, s'endort. Souvent les prix sont très intéressants. Attention, cependant, à la qualité du service. En effet, faute de personnel, les hôtels sont souvent moins soignés que d'ordinaire... parfois même parmi ceux de notre sélection. Vous pourrez également faire de bonnes affaires pendant la saison hivernale.

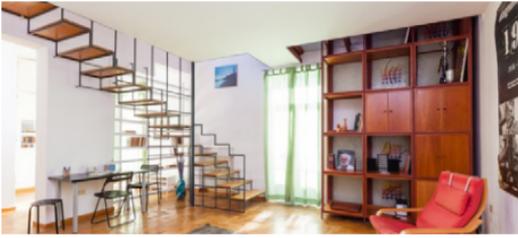
Locations

■ ALEPH APARTMENT

Via Tribunali 309
☎ +39 081 454 793 / +39 328 546 1200
www.alephnaples.com
info@alephdesign.info

De 220 € à 380 € par jour pour l'appartement de 5 à 8 personnes ; de 150 € à 240 € pour l'appartement 4 personnes (réduction de 30 % pour une occupation de 2 personnes) ; de 90 € à 120 € pour la chambre double avec terrasse.

Vaste appartement de 120 m² à l'espace modulable car les pièces sont disposées autour d'une bibliothèque commune de manière à pouvoir être isolées les unes des autres et former de petites unités locatives. On peut ainsi opter pour une chambre double, pour deux chambres, ou pour l'appartement et sa terrasse qui est accolée au chevet de San Lorenzo Maggiore. Les différentes solutions sont décrites en détail sur le site Internet. Les propriétaires, également architectes, ont soigné les aménagements et la décoration dans un style contemporain épuré. Ici, pas de



© Napoliapartments.it

châssis en aluminium : le bois est privilégié, les persiennes ont été restaurées et les matières premières proviennent de la bioarchitecture, respectueuse de l'environnement.

■ CAMERA CON VISTA

Vico Secondo della Quercia, 4

☎ +39 3493 577 095

www.cameraconvisitanapoli.it

info@cameraconvisitanapoli.it

Appartements de 2 à 5 personnes. A partir de 50 € la nuit, et de 290 € la semaine. Wi-fi gratuit.

Vous serez accueilli par la chaleureuse Valentina, qui propose 3 appartements à la décoration simple mais de goût. Tous sont bien équipés, avec un petit coin cuisine (prévoir cependant du sel, sucre et liquide vaisselle, pas toujours fournis). C'est la solution idéale pour un séjour en famille.

Centrales de réservation - Réseaux

■ NAPOLI APARTMENTS

Via Port' Alba, 7

☎ +39 081 1889 2781

www.napoliapartments.it

info@napoliapartments.it

Une adresse à connaître sur Naples pour son professionnalisme et la qualité de ses services. Cette centrale de réservations propose, dans différents quartiers de la ville, une série d'appartements de qualité, très bien situés, où confort et services sont de premier ordre. Chacun a sa particularité et son charme selon sa position et ses caractéristiques. L'accueil est parfaitement organisé et le personnel pense à tout, aucun souci. Il suffit de choisir entre les différentes typologies et les prix

proposés. Bref, l'adresse idéale pour qui aime être indépendant et avoir un logement personnalisé !

■ RENT A BED

☎ +39 081 417 721 / +39 392 317 4864 /

+39 320 110 7764

www.rentabed.it

info@rentabed.com

Du lundi au vendredi, de 9h à 18h.

Dormir à Naples ? Rien de plus simple : réservez avec cette agence très sérieuse, qui propose sur son site un choix intéressant de chambres et d'appartements sur tout Naples. Bon rapport qualité/prix. Ne pas hésiter à demander Maurizio pour obtenir les informations nécessaires pour visiter la ville, il sera un vrai guide pour tous les bons plans à suivre et les destinations moins connues mais intéressantes et à ne pas manquer.

■ SEA HOTELS

☎ +39 081 551 8691

www.sea-hotels.com

info@sea-hotels.com

Chambre double de 40 à 250 €, petit déjeuner inclus.

Le groupe gère quatre hôtels en centre-ville (quartiers espagnols, centre historique et gare) et un cinquième, « Villa Medici », légèrement décentré mais qui a l'avantage d'offrir des appartements de qualité et une piscine privée : un atout considérable pour une ville comme Naples. Chacun possède sa propre caractéristique dans la décoration, l'architecture et le prix, mais leur point commun est le charme, l'intimité, le confort et l'accueil chaleureux du personnel. Tout est pensé pour satisfaire les multiples exigences de la clientèle touristique ou classe affaires.



■ SKYHOUSE B&B

Via Chiatamone 55 - G. Melisurgo 4 - Via Chiaia 216

☎ +39 081 551 8504 / +39 328 957 7578

www.bbskyhouse.com

bbskyhouse@gmail.com

Compter de 60 à 100 € la chambre double avec petit déjeuner

Une nouvelle marque se lance sur la ville de Naples : Skyhouse Bed & Breakfast. Une nouvelle philosophie de l'hébergement et de l'hospitalité qui se distingue par le caractère unique de ses B&B. Ils sont au nombre de trois, un sur le long de la croissette de Caracciolo, l'autre dans l'élégant quartier de Chiaia et le dernier à côté de la place de la mairie devant le port de Naples. Tous correspondent à une architecture et à un décor modernes voulus pour se distinguer des autres et offrir un maximum de services et de confort. Un cocktail parfaitement réussi, à la fois contemporain dans la décoration et chaleureux dans l'atmosphère. Une idée bien sympathique qui contraste agréablement avec les richesses historiques de la ville. Il suffit de choisir entre les trois propositions.

Centre historique

Ces dernières années, l'offre d'hébergements dans le centre historique de Naples s'est amplifiée et diversifiée. D'anciens palais sont réinvestis et aménagés en B&B et hôtels de charme, et de petits bijoux se cachent derrière les façades et au fond des cours intérieures. Il y en a pour tous les goûts, du style classique, avec meubles anciens et plafonds stucqués, au design moderne et épuré, en passant par la petite adresse familiale et rustique.

Bien et pas cher

■ L'ALLOGGIO DEI VASSALLI

Via Donnalbina, 56

☎ +39 0815515118

www.bedandbreakfastcharme.it

info@alloggiodeivassalli.it

Chambre simple à partir de 39 €. Double à partir de 79 €.

Charmant B&B à proximité du centre, de la célèbre artère Spaccanapoli et du port. Quelques

chambres décorées avec soin dans une ambiance familiale, grâce à l'heureux assortiment du bois sombre des meubles anciens et des tons chauds aux murs. Les chambres sont toutes équipées d'une salle de bains privée, de la télévision et d'une connexion wi-fi ; certaines disposent même d'un petit balcon. Une sélection de thés, de tisanes et de délicieux biscuits est à disposition des invités dans les espaces communs, ainsi que des DVD et des guides sur Naples et la région. Excellent rapport qualité/prix.

■ B&B CERASIELLO

Via Supportico Lopez, 20

☎ +39 081 0330 977 / +39 338 926 44 53

www.cerasiello.it – info@cerasiello.it

Chambre simple de 40 à 85 €, double de 60 à 100 €. Petit déjeuner en self-service.

Du nom des petits piments ronds typiques de la région, le B&B Cerasiello vous enchantera par son atmosphère exotique que l'on retrouve dans les 4 chambres. Décoration faite de meubles et objets rapportés de voyages. Profitez de cette merveilleuse terrasse ensoleillée aux dégradés de vert, fleurie en toute saison, avec vue sur le Vésuve.

■ B&B COME D'INCANTO A NAPOLI

Via San Sebastiano 49

☎ +39 081 033 2543 / +39 347 52 51 468

www.comedincantoanapoli.it

incantoanapoli@libero.it

Chambre simple à 50 €, double à 65 €, triple à 90 €, quadruple à 120 €. Petit déjeuner inclus. Ascenseur, TV, air conditionné, wifi gratuit.

Installé au 3^e étage d'un palais, ce B&B propose 4 chambres confortables et fonctionnelles. On y apprécie l'accueil charmant de ses propriétaires ainsi que la terrasse panoramique à la végétation luxuriante : citronniers, vignes et fleurs, associés au léger vent du large, en font une oasis de calme et de fraîcheur à l'écart de l'agitation bouillonnante de la rue. Le petit déjeuner y est servi aux beaux jours.

■ B&B I VICOLETTI

Via San Domenico Soriano, 46

☎ +39 081 549 4644 / +39 081 564 1156 /

+39 347 908 5207 – www.ivicoletti.it

info@ivicoletti.it

Chambre double entre 50 et 70 €, petit déjeuner inclus.

Non loin de la place Dante, ce B&B reflète par son dédale apparent de couloirs l'atmosphère fourmillante de Naples. Ce sont en fait deux structures d'accueil qui sont reliées par une terrasse commune sur les toits, où se trouvent un espace ouvert et un espace fermé vitré, tous deux avec chaises et tables ; plantes méditerranéennes disséminées sur la terrasse. Des revues, guides de tous pays, livres variés sur Naples sont à disposition des hôtes dans la salle de déjeuner. A lire sur la terrasse après un bon café !

■ B&B SORIANO 44

Vico San Domenico Soriano 44

☎ +39 081 5494 644

www.bbsoriano44.com

info@bbsoriano44.com

Chambre double entre 50 et 70 €, petit déjeuner inclus. Wi-fi gratuit.

Sur les toits de Naples ! Lieu au style rustique, chambres correctes, salle de petit déjeuner lumineuse et surtout, une spacieuse terrasse fleurie offrant une jolie vue.

■ AL 68 DI PIAZZA CAVOUR B&B

Piazza Cavour, 68

☎ +39 081 549 3844

www.al68dipiazzacavour.it

al68dipiazzacavour@gmail.com

Compter de 55 à 65 € la chambre double, de 70 à 80 € la chambre pour 3 personnes et 45 € pour la chambre simple : petit déjeuner et taxes de séjour compris.

Situé à deux pas du centre historique et du musée archéologique, ce petit B&B sur la piazza Cavour, avec ses 2 lignes de métro, bénéficie d'une agréable position. Les propriétaires vivent dans le même appartement mais les espaces sont bien délimités afin que la vie privée de chacun soit respectée. L'accueil du jeune couple est chaleureux. Très disponible, il répond à toutes les demandes. Les chambres accueillantes et lumineuses se distinguent chacune par une touche artistique : des dessins élégants peints sur les murs, un plus certain ! Simple et confortable, ce B&B est une adresse pour découvrir également la vie napolitaine !

■ LA CASA SUI TETTI

Via Paladino 55

☎ +39 081 013 6024

info@lacasasuitetti.info

Une chambre simple avec salle de bains privative à partir de 40 €, et une chambre double à salle de bains commune à partir de 70 €. Petit déjeuner compris. Ascenseur, TV, wifi gratuit. Quel contraste entre l'entrée sombre du bâtiment, où l'on prend l'ascenseur pour le dernier étage, et l'appartement baigné de lumière de Carmen ! L'ensemble est décoré avec goût dans un style marin qui rappelle la fonction portuaire de Naples, ce que l'on a tendance à oublier lorsque l'on déambule dans les Decumani. La terrasse offre une vue à 360 degrés sur les toits de la ville avec, en toile de fond, le Vésuve, la mer et la colline du Vomero.

■ CONTE CAVOUR

Piazza Cavour, 152

☎ +39 081 292 116 – www.bnnapoli.info

info@bnnapoli.info

A proximité du musée Archéologique national. *Chambre simple de 49 à 54 €, double de 69 à 95 €, triple de 89 à 110 €, petit déjeuner inclus. Wi-fi gratuit.*

Bien situé sur l'une des plus grandes places de Naples, le Conte Cavour, au 2^e étage d'une jolie cour intérieure, est à deux pas du Musée archéologique et du métro. Les chambres y sont soignées.

■ DIMORA DEI GIGANTI

Vico Giganti, 55

☎ +39 338 926 4453 / +39 081 0330 977

www.dimoradeigiganti.it

Chambre double de 60 à 90 €, triple de 75 à 105 € avec petit déjeuner (en self-service). Terrasse, wi-fi gratuit.

Idéalement situé au creux d'une ruelle perpendiculaire à la via Tribunali, ce grand appartement réserve quatre chambres très agréables, toutes avec salle de bains. La terrasse fleurie et ensoleillée mérite amplement les cinq étages sans ascenseur. Pour le calme, les volumes, la propreté et l'accueil personnalisé de Raffaele, cette adresse affiche un prix raisonnable, surtout vu son emplacement, et vous promet un bon séjour à Naples.



© Al 68 Di Piazza Cavour

■ DOMUS MUNICIPIO

Via San Giacomo, 32
 ☎ +39 081 193 393 25 / +39 392 1615016
 www.domusnapoli.com
 info@domusnapoli.com

A partir de 69 € la chambre double. Le petit déjeuner non compris est servi sur demande. Wifi gratuit.

Une situation très centrale pour ce petit B&B à deux pas de la place du Municipio, de la Via Toledo et de Castel Nuovo, un atout considérable à Naples. Sans devoir prendre les transports en commun, on rejoint facilement les principales attractions culturelles de la ville. Un quartier peu passant et calme. L'immeuble qui abrite ce b&b est de construction récente. Les chambres, pour la plupart possèdent un petit balcon avec vue sur la place du Municipio... fort agréable pour un apéritif. Confortables, modernes, lumineuses et arrangées avec soin, elles sont dotées de tous les services modernes de l'hôtellerie. Une excellente adresse pour qui veut éviter la confusion des quartiers espagnol ou historique.

■ HOTEL EUROPEO & FLOWERS

Via Mezzocannone, 109C
 ☎ +39 081 551 7254
 www.hoteleuropeonapoli.com
 info@hoteleuropeonapoli.com

Chambre double de 52 à 105 €. Ascenseur, wi-fi gratuit.

Situé dans le quartier universitaire, l'hôtel de 25 chambres est au fond de la petite cour, à proximité du cinéma d'art et essais Academy Astra. Grandes réparties entre le 3^e et le 4^e étage, où vous trouverez la réception. Accueil très sympa et ameublement non moins réussi décliné sur la thématique des fleurs. Chambres Pompei, Ercolano, perroquet, nature ou encore tropicale, à vous de choisir. Un excellent rapport qualité/prix dans ce quartier.

■ TOLEDOSTATION

Via Toledo, 320
 ☎ +39 081 283999 – www.toledostation.it
 reception@toledostation.it

Chambre double de 60 à 80 €. Salle de bains privative, et parking conventionné à proximité. En face de la plus belle station d'Europe, à laquelle il doit son nom, ce B&B est composé de trois chambres transformées en arrêts de métro grâce aux graffitis d'un artiste local : chaque chambre représente une capitale mondiale. Grands passionnés de voyages, les propriétaires sont toujours présents sur place pour aider les jeunes aventuriers ; Aida s'y connaît très bien en histoire tandis que Fabrizio vous aidera dans l'organisation de vos excursions en bateau, ou pourquoi pas, en kayak. Sur le comptoir, dans la salle commune, snacks et thés sont à disposition, tout comme des jeux de société ou

des cartes pour partager un moment de détente entre voyageurs. Situation excellente, ambiance décontractée et accueil polyglotte.

Confort ou charme**■ B&B CUPOLE E CAMPANILI**

Via Broggia, 18 Int. 20
 ☎ +39 081 295 447
 www.cupoleecampanili.it
 robrom@freemail.it

Chambre double de 80 à 100 €, petit déjeuner compris. wi-fi gratuit.

Petit B&B situé dans le cœur historique de la ville, près des musées et autres attractions, dans un quartier plaisant à vivre de jour comme de nuit. Voici une adresse fortement recommandée pour ceux qui aiment les lieux chaleureux ! L'hospitalité des propriétaires est digne de la réputation napolitaine. Leur extrême gentillesse met le client immédiatement à l'aise. Bien que l'ambiance soit détendue, le confort hôtelier est de très bonne qualité : grandes chambres récemment rénovées avec salles de bains individuelles et mobilier familial d'époque. Le petit déjeuner fait maison est un vrai délice ! Le dernier point fort, la découverte à travers les fenêtres des chambres, la vue étonnante sur les toits de Naples et ses coupoles.

■ B&B DONNA REGINA

Via Luigi Settembrini, 80
 ☎ +39 081 446 799
 www.discovernaples.net
 info@discovernaples.net

M° Cavour

4 chambres. Chambre double à 95 €, petit déjeuner inclus. Visites guidées et tours de scooter possibles.

A côté du MADRE, ce B&B se trouve dans l'aile d'un ancien couvent. Le propriétaire a préservé cet ancien palais où l'on peut voir des céramiques du XVII^e siècle dans la cuisine. C'est également une maison familiale mais aussi une petite galerie d'art, où chaque mois le propriétaire change les tableaux et sculptures, que vous pouvez acquérir. Le soir, il propose des dîners typiquement napolitains, c'est un moment de partage très agréable.

■ B&B PALAZZO RUFFO DI BAGNARA

Piazza Dante, 89
 ☎ +39 349 580 4246
 www.palazzoruffodibagnara.it
 info@palazzoruffodibagnara.it

Chambre simple entre 50 et 60 €. Double entre 70 et 90 €.

Position stratégique pour ce B&B tenu avec goût et dévouement par sa propriétaire, Carmen, napolitaine d'adoption mais qui connaît bien la ville. Pour accéder aux lieux, on a le choix



© B&B Palazzo De Campora

entre les marches de ce beau bâtiment datant du XVI^e siècle ou l'ascenseur en bois à dorures, qui est payant (20 cents). Les chambres, très spacieuses et propres, sont équipées de tous les confort d'un hôtel, mais l'accueil chaleureux et l'ambiance familiale vous feront sentir comme à la maison. Les plus chanceux auront la possibilité de goûter au yaourt fait maison de Carmen, un vrai bonheur !

■ B&B PALAZZO DE CAMPORA

Via Tribunali, 197

☎ +39 320 110 7764 / +39 392 317 4864
info@rentabed.com

A partir de 80 € la chambre double avec petit déjeuner.

Attention, pour raisons administratives, ce B&B n'ouvrira ses portes qu'à partir du mois de septembre 2017. Situé sur la via Dei Tribunali, considérée comme le cœur historique par excellence, ce B&B se trouve au premier étage d'une demeure historique, juste devant le musée « Archivio Storico Del Banco di Napoli ». De là, il est facile de rejoindre la cathédrale et bien d'autres centres d'intérêt culturel importants. A peine restructuré, il offre 3 chambres, toutes confortables, lumineuses bien décorées avec un mobilier de qualité et pour certains d'époque... une touche de charme appréciable. Deux d'entre elles donnent sur la rue et la dernière sur la tranquille cour intérieure. Le petit déjeuner est servi dans la chambre.

■ B&B TRIBÙ

Via Tribunali 339

☎ +39 081 454 793 / +39 328 546 1200
www.tribunapoli.com

tribunapoli@katamail.com

Chambre double entre 80 € et 120 €, petit déjeuner inclus.

Ce B&B de charme est niché à l'intérieur du Palazzo d'Angiò du XIII^e siècle dont le portail gothique se cache derrière les hautes arches de la via Tribunali, difficile de trouver plus central ! Et pourtant, une fois passé le porche, on se retrouve dans un îlot de tranquillité. Alessandra et Gaetano, les propriétaires, furent parmi les premiers à ouvrir un B&B à Naples. Ils se sont attachés à aménager le premier étage du palais avec beaucoup de goût, en privilégiant des matériaux de qualité. Le tout est agrémenté des créations d'Alessandra qui est céramiste et créatrice de mobilier design en cuir. Le petit déjeuner à l'italienne, avec confitures maison et pâtisseries, est servi dans une accueillante salle ou sur la terrasse.

■ CARAFA DI MADDALONI

Via Maddaloni, 6

☎ +39 081 551 3691 / +39 081 265 911
www.bb-carafa.com

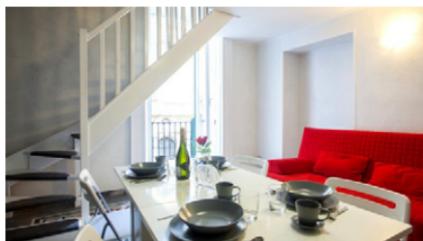
bbcarafa@bb-carafa.com

Entre la via Toledo et la piazza Gesù Nuovo.

M^o Piazza Dante.

Chambre simple à 65 €. Chambre double de 90 € à 130 €. Accès Internet. Parking payant à proximité.

Excellente adresse au cœur d'un palais de la grande noblesse napolitaine édifié en 1580 pour la famille du duc Carafa di Maddaloni. Une fois dans la belle cour intérieure, emprunter l'impressionnant escalier sur votre droite. C'est au 1^{er} étage. Voir notamment le vaste salon, dont les fresques au plafond et le piano vous replongeraient presque dans l'époque. Dario, propriétaire des lieux avec sa sœur, est musicien et il fait parfois résonner les cordes de son instrument. La suite Carafa, plus chère, bénéficie d'un cachet relativement unique.



© Enjoy Naples



■ CARAVAGGIO HOTEL

Piazza Cardinale Sisto Riario Sforza, 157

☎ +39 081 211 0066

www.caravaggiohotel.it

info@caravaggiohotel.it

Chambre double à 120 ou 130 €, petit déjeuner compris. Bar, wi-fi gratuit dans les parties communes.

Ce séduisant hôtel se situe au cœur du centre historique, proche de la via dei Tribunali : une des rues les plus caractéristiques de la ville où petits négociants, restaurants, bars se succèdent... Charme irrésistible de la sympathique vie de ce quartier. La petite place de l'hôtel lui permet de jouir, en revanche, de la tranquillité et du calme nécessaires à ses hôtes. Le personnel, professionnel, accueillant, parle correctement le français. Les chambres, toutes insonorisées, sont soigneusement décorées en style minimaliste mettant en valeur ainsi l'histoire de cet édifice du XVII^e siècle. Rien n'est laissé au hasard.

■ DECUMANI HÔTEL DE CHARME

Via San Giovanni Maggiore Pignatelli, 15

☎ +39 081 551 8188 – www.decumani.com

info@decumani.com

Chambre double de 119 à 219 €, petit déjeuner compris. Wi-fi gratuit.

Cet hôtel de charme est situé dans le palais du Cardinal Sisto Riario Sforza. Au niveau de la décoration, rien n'est laissé au hasard... Le vaste salon antique est à la disposition des clients : un petit bijou orné de miroirs et stucs du XVII^e siècle réalisés par les meilleurs artisans de l'époque. Parfait pour un moment de méditation après une journée de visites.

■ HOTEL CORRERA 241

Via Correra 241

☎ +39 081 195 62 842

http://lifestylehotel.it/correra

info@correra.it

M^o Museo ou Dante

Chambre double entre 70 et 120 €, quadruple entre 110 et 185 €. Petit déjeuner buffet continental inclus, TV, minibar.

Étonnant hôtel que le Correra 241, adossé à une paroi de tuf creusée par un aqueduc antique. Il s'agit du premier « Art Hotel » de Naples, aménagé dans un style Art déco minimaliste

aux couleurs franches. Passée la petite cour intérieure, le hall d'entrée donne directement le ton, avec son sol jaune vif et ses grands tableaux accrochés au mur. On prend le petit déjeuner sur une agréable terrasse ombragée, où est également servi l'*aperitivo* en été. Une position stratégique entre les Decumani et les quartiers espagnols.

■ ENJOY NAPLES

Via Enrico Pessina, 66

☎ +39 081 1957 3711 / +39 338 963 4151

www.enjoynaples.it

info@enjoynaples.it

Compter de 80 à 200 € par jour pour 2 personnes et 20 € par personne supplémentaire.

Une position stratégique pour ces deux charmants mono-locaux situés au premier étage d'un édifice historique, à deux pas du musée national et de la piazza Dante, point de départ idéal pour la découverte de Naples et de ses attractions. Le quartier est agréable et vivant, un des plus fascinants et appréciés des Napolitains et des touristes. La propriétaire accueille très chaleureusement ses hôtes et offre toutes les informations nécessaires pour le séjour ! Les deux appartements sont simples et élégants à la fois : une salle à manger avec cuisine et un petit escalier pour accéder à la chambre avec sa salle de bain... une impression de chez soi bien agréable : les poutres apparentes et la baignoire hydromassante sont un plus certain ! Une adresse pour vivre au rythme de la ville et de ses habitudes.

■ HOTEL PIAZZA BELLINI

Via Santa Maria di Costantinopoli, 101

☎ +39 081 451 732

www.hotelpiazzabellini.com

info@hotelpiazzabellini.com

M^o Dante

Chambre double de 95 à 170 €, petit déjeuner inclus. Bar, cour intérieure, wi-fi gratuit.

Au sein d'un élégant bâtiment du XVI^e siècle, cet hôtel à l'ambiance originale se situe au cœur du centre historique, sur 6 étages. 50 confortables chambres élégamment décorées dans un style moderne, avec parquet et des touches de couleurs acidulées. Certaines offrent même une superbe vue panoramique sur Naples. Le petit



© Hotel Santa Brigida

déjeuner est servi dans la salle au rez-de-chaussée à côté de la terrasse et son mobilier contemporain. Tout est fait pour votre confort et vous assurer un agréable séjour.

■ HOTEL SANTA BRIGIDA

Via Santa Brigida, 6

☎ +39 08119338206

www.hotelsantabrigida.it

info@hotelsantabrigida.it

Chambre double à partir de 140 €, petit déjeuner inclus.

Charmant boutique-hôtel au cœur de Naples, construit en 2013, qui a su concilier modernité et histoire : les éléments classiques de l'iconographie napolitaine et l'art contemporain se mêlent dans chaque détail décoratif des chambres, toutes différentes mais dotées de tout le confort moderne. Les chambres donnent sur l'artère commerçante via Toledo, très peuplée pendant la journée, où sur la Via Santa Brigida, mais les cadres assurent une isolation acoustique totale pour que les clients puissent profiter de la tranquillité de l'hôtel, jour et nuit. Petit déjeuner à buffet de haute qualité pour un réveil gourmand, qui propose le choix entre salé et sucré, et notamment l'immanquable petite *sfogliatella riccia*. Personnel très cordial et toujours attentif aux besoins des hôtes. Cadeau offert au départ pour ramener un peu d'Italie à la maison, toujours apprécié !

■ IN CENTRO BED & BREAKFAST

Via Toledo, 156

☎ +39 339 834 6181

www.bedincentro.com

info@bedincentro.com

A partir de 70 € la chambre double avec petit déjeuner au bar inclus.

Très centrale, cette adresse est située dans la rue piétonne la plus fameuse de Naples, via Toledo, à deux pas de la station de métro du même nom. De là, il est facile de rejoindre les plus importants points d'intérêt touristiques. Composé de quatre adorables chambres, ce B&B loge dans un immeuble de construction récente dont l'appartement a été entièrement restructuré afin d'offrir le confort et les services nécessaires. Chaque chambre a un style particulier avec des couleurs chaleureuses, décorée avec élégance : il s'agit de transmettre l'ardente et traditionnelle hospitalité napolitaine ! Résultat parfaitement réussi de la part de Roberta et Salvatore, deux amis qui ont décidé de transmettre l'amour de leur ville à leurs hôtes ! Le petit déjeuner peut être pris dans un bar typiquement napolitain conventionné ou alors préparé par le client dans la salle commune à disposition, il suffit de choisir.

■ IL CONVENTO

Via Speranzella, 137/A

☎ +39 081 403 977

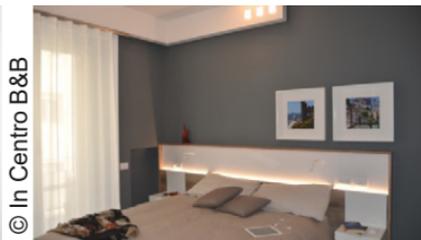
www.hotelilconvento.com

info@hotelilconvento.com

Dans les quartiers espagnols, près de la via Toledo.

Chambre simple entre 68 et 145 €, double entre 83 et 180 €, triple de 99 à 210 € et enfin suite de 115 à 230 €. Petit déjeuner inclus.

L'hôtel doit son nom au couvent de Santa Maria Francesca dalle Cinque Piaghe qui est situé juste à côté. Idéal pour se balader dans le vieux Naples grâce à sa position très centrale, cet hôtel propose des chambres équipées avec tout le confort nécessaire : téléphone direct, coffre-fort, climatisation, minibar, etc. Garage à proximité conventionné par l'hôtel.



© In Centro B&B



© Maison Toledo 210



■ MAISON TOLEDO 210

Via Toledo, 210

☎ +39 081 1933 8264

www.maisontoledo.com

info@maisontoledo.com

A partir de 69 € la chambre double avec petit déjeuner.

Maison Toledo 210 possède une position privilégiée avec son entrée sur la via Toledo alors que la plupart de ses chambres donnent sur la Cupola della Galleria Umberto I. Une position centrale qui permet d'être à la fois à deux pas de la piazza del Plebiscito, du quartier Chiaia, du théâtre San Carlo, de la place del Municipio ainsi que du quartier espagnol... que demander de plus ? Un lieu historique, élégant, à l'architecture napolitaine. Un charme surprenant caractérise ce B&B avec ses grandes pièces aux hauts plafonds. Les portes, les fenêtres et le carrelage sont d'époque ce qui lui accorde un cachet authentique. Ne pas manquer, dans la très belle salle commune, le petit déjeuner garni de produits frais typiquement napolitains !

■ NEAPOLITAN BAGARIA B&B

Via Enrico Pessina, 90

☎ +39 331 333 3127

riccardo.zappacosta22@gmail.com

Compter de 65 à 85 € la chambre double et de 130 à 150 € la chambre pour 4 personnes.

Louer chez l'habitant, c'est toujours une expérience enrichissante, surtout dans le cas de ce charmant petit B&B qui ne dispose que de deux chambres... on s'y sent chez soi ! Les propriétaires sont d'une extrême gentillesse et toujours disponibles. Même si les chambres sont à l'intérieur de l'habitation privée, elles sont complètement indépendantes donc très

pratiques. Grandes et lumineuses, elles sont décorées avec goût et simplicité. Le confort est de qualité comme l'ensemble du lieu. Une cuisine charmante et accueillante, style country, est à disposition avec le nécessaire pour préparer un petit déjeuner ou autre... comme à la maison ! Dernier avantage : sa position centrale car pratiquement sur la piazza Dante.

■ NAPUL'ART B&B

Via Sedile di Porto, 18

☎ +39 333 291 1605 / +39 333 744 8015

A partir de 90 € la chambre double avec petit déjeuner. Wifi gratuit.

Une excellente position pour ce charmant petit B&B. A deux pas de la place Università où se trouve la station de métro et à l'entrée du cœur historique de la ville et de ses petites ruelles. Le contraste est fascinant entre la rue et le confort que propose ce B&B. L'entrée se fait par une cour intérieure puis par un escalier portant au 2^e étage. Confort excellent et accueil très chaleureux. La restructuration du lieu a été réalisée avec intelligence et chaque angle de cet ancien appartement historique a été utilisé au mieux pour rendre les espaces agréables. Mobilier particulier légèrement country et décoration aux couleurs minimalistes, une bonne combinaison. La salle du petit déjeuner et le salon sont bien pensés pour passer un moment en compagnie.

■ SPACCA NAPOLI COMFORT SUITES

Via Francesco Girardi, 37

☎ +39 081 417 809

www.bbspaccanapoli.com

info@bbspaccanapoli.com

Comptez de 70 à 95 € pour une chambre double, petit déjeuner compris. Ascenseur, wi-fi gratuit.



© NEAPOLITAN BAGARIA B&B





© That's Napoli



Délicieux petit B&B, situé dans l'une des rues principales de l'authentique quartier espagnol. Cet appartement offre des chambres spacieuses et lumineuses, toutes très confortables, différentes et décorées avec soin. Certaines donnent sur la cour intérieure, d'autres offrent une vue sur les toits. Le panorama est surprenant, on y recueille toute l'atmosphère et le pittoresque de ses habitants. L'accueil est chaleureux et familial ; le propriétaire apporte toutes les informations nécessaires à une bonne découverte de la ville.

■ THAT'S NAPOLI

Via Trinità degli Spagnoli 41
 ☎ +39 342 621 9086 / +39 333 214 0192 /
 +39 335 583 7577
 www.thatsnapoli.it – info@thatsnapoli.it
 Compter de 70 à 130 € la chambre double avec
 petit déjeuner.

Une adresse parfaite pour découvrir le charme irrésistible de la ville, à quelques mètres de la via Toledo, la rue des boutiques, dans une des petites traverses à l'entrée du quartier espagnol, quartier populaire aux mille couleurs et parfums inoubliables : l'âme de la ville ! Accueil chaleureux et plein d'attentions afin de rendre le séjour le plus agréable possible, la gentillesse et la courtoisie complètent l'élégance et le charme de ce petit B&B. L'appartement a été soigneusement restructuré, mettant en relief la tradition napolitaine avec ses jolies majoliques, ses meubles d'époque mais sans pour autant oublier les commodités modernes, le tout dans une atmosphère délicate et minimaliste, un juste équilibre entre tradition et contemporain parfaitement réussi ! Élégance, confort et services impeccables. Appétissant petit déjeuner préparé par les propriétaires. Bref, une jonction idéale entre l'art de l'hospitalité et l'histoire de la ville.

Luxe

■ COSTANTINOPOLI 104

Via Santa Maria di Costantinopoli, 104
 ☎ +39 081 557 1035
 www.costantinopoli104.it
 info@costantinopoli104.it
 Au fond de la cour à gauche. M° Dante.

Chambre double standard à partir de 160 €, suite à partir de 200 €, petit déjeuner inclus. wi-fi gratuit. Piscine.

A deux pas de la bohème piazza Bellini, cette villa de la fin XIX^e siècle est un havre de paix au milieu de la frénésie napolitaine. Constantinopoli 104 vous enchantera avec ses vitraux de style liberty, sa décoration raffinée et élégante, sa vaste terrasse et son jardin privé avec piscine pour les beaux jours.

■ PALAZZO CARACCILO

Via Carbonara 111/112
 ☎ +39 081 016 0111
 www.palazzocaracciolo.com
 h5565@accor.com

Chambre double standard à partir de 120 €, junior suite entre 200 et 300 €, suite à plus de 300 €. Petit déjeuner buffet continental inclus. Centre wellness, salle de fitness, solarium avec bain bouillonnant.

Séjourner au Palazzo Caracciolo, c'est faire un voyage dans l'histoire napolitaine au travers des vicissitudes de la noble famille des Caracciolo, et cela sans sacrifier au grand confort d'un hôtel de luxe. Le palais fut construit au XVI^e siècle à l'emplacement du château offert aux Caracciolo par Robert d'Anjou pour services rendus à la Couronne. Les témoignages architecturaux de cette époque sont encore nombreux, tel le grand cloître aux larges piliers qui accueille le bar et le restaurant Nel Chostro. N'hésitez pas à demander que l'on vous conte l'histoire du palais, ou à lire les panneaux explicatifs du cloître qui relatent le rôle joué par les Caracciolo dans la bataille navale qui opposa les Angevins aux Aragonais ; on est ici dans un hôtel-musée. Les chambres, elles, sont impeccables et très spacieuses, et le service est irréprochable.

Mercato

Vous trouverez, dans le quartier du Mercato, des hôtels à des prix plus bas, surtout autour de la gare, mais dans une zone peu sécurisante le soir. Soyez prudent si vous passez la soirée à l'extérieur et privilégiez le taxi pour regagner vos pénates.

Bien et pas cher

■ HOSTEL OF THE SUN

Via G. Melisurgo, 15

☎ +39 0814 206 393

www.hostelnapoli.com

info@hostelnapoli.com

Au 7^e étage de l'immeuble.

Compter 18 à 20 € pour une nuitée dans un dortoir de 4 à 8 personnes. Possibilité également d'opter pour une chambre double (environ 60 €).

Petit déjeuner en self-service inclus. Ascenseur, salon, salle de jeux, cuisine, laverie, wi-fi gratuit.

A deux pas de la piazza del Municipio et de l'embarcadère pour les îles, accessible par le bus R2 depuis la gare ou la navette Alibus depuis l'aéroport. Amoureux de Nutella, réjouissez-vous, ici c'est dans de grands pots que l'on se sert au petit déjeuner. En plus c'est sans limite...

Lucca, Carla et Gemma vont faire de votre séjour dans leur auberge un moment inoubliable. Ils sont tous les trois adorables et parlent un peu anglais. Une fois parti (à regret), on pense déjà à revenir. Il faut dire que c'est le 4-étoiles de l'auberge de jeunesse. Les chambres sont très propres, belles et colorées. Le *chill out* où tout le monde se retrouve a de l'allure et permet de discuter avec d'autres voyageurs. Un excellent rapport qualité/prix.

■ HOTEL CASANOVA

Corso Garibaldi, 333

☎ +39 081 268287

www.hotelcasanova.com

info@hotelcasanova.com

A 450 m au nord de la gare centrale.

Chambre double à partir de 35 €. Petit déjeuner : 4 €.

Ce n'est pas l'adresse la plus proche de la gare, mais c'est peut-être l'un des patrons les plus sympas qui soit. Vittorino, la cinquantaine grisonnante, est un Napolitain pure souche, chaleureux et amical. Ceux qui ne conversent pas dans la langue de Dante s'entretiendront avec lui en français. Il gère le business en famille avec son fils Giuseppe. L'établissement est propre et bien tenu. Si les chambres n'ont rien de particulier, les allées de l'hôtel couvertes de posters des plus beaux sites de la région sont de véritables invitations au voyage. Une salle

commune (avec ordinateur connecté à Internet) et une petite cuisine constituent le lieu de rencontres des voyageurs. L'ambiance est conviviale. Excellent rapport qualité/prix.

■ HOTEL LUNA ROSSA

Via Giuseppe Pica, 20/22

☎ +39 0815 548 752

www.hotellunarossa.it

info@hotellunarossa.it

Simple entre 38 et 40 €, double entre 50 et 54 €, petit déjeuner en option. Ascenseur, bar, wi-fi gratuit dans les parties communes.

Un grand coup de cœur pour ce joli hôtel géré avec passion par madame Dora Viscione. Il ne s'agit pas seulement d'un simple hôtel mais d'un vrai musée consacré à Antonio Vian, compositeur disparu, son père. C'est ici que ce grand monsieur de la chanson napolitaine a vécu et composé ses plus belles musiques (*Reginella, Lo te vurria vasà...*). Luna Rossa est le nom de l'un de ses plus grands succès (chanté par Jacques Hélier en français, que vous pouvez écouter sur le site de l'hôtel). Vous y trouverez donc des objets ayant appartenu à M. Vian, mais surtout l'atmosphère dans laquelle il a vécu pour trouver son inspiration. Les 15 chambres sont meublées avec soin et pourvues de tout le confort.

■ MARINA RESART B&B

Via Nuova Marina, 5

☎ +39 333 56 78 111 / +39 339 44 59 494

www.marinabb.com

info@marinabb.com

A partir de 50 € la chambre double.

A 5 min à pied du métro Università et des embarcadères pour les îles, ce B&B est situé dans un quartier un peu moins connu mais stratégique car central et à proximité des principales attractions, dans une des rues les plus importantes de la ville, devant le port de Naples. Les chambres se trouvent au premier étage d'un petit immeuble moderne connu pour les scènes du film *Le Mani sulla città*. Caractérisées par de grandes vitres coulissantes, les chambres bénéficient d'une lumière intense où les couleurs vives des murs et des tapisseries contribuent au charme du lieu. Un cachet moderne avec confort, services et coin cuisine dans chaque chambre, un avantage certain.



© Marina Resart



Confort ou charme

■ GRAND HOTEL EUROPA

Corso Meridionale, 14

☎ +39 081 267 511

www.grandhoteleuropa.com

info@grandhoteleuropa.com

A 150 m de la gare centrale et à proximité du Corso Novara.

Chambre simple entre 40 et 80 €, double de 55 à 120 €. Petit déjeuner inclus. Restaurant, bar, petit théâtre, wi-fi gratuit.

Installé dans les murs d'un bel édifice XVIII^e siècle construit par l'architecte Vanvitelli, cet hôtel sait mettre en avant ses atouts. La salle de restaurant s'inspire des scènes et personnages de la commedia dell'arte. Les chambres à thème – Pinocchio, San Carlo, Pavarotti et Pompéi – ne sacrifient jamais à la surcharge. Récemment a été restructuré le deuxième étage pour donner naissance à des juniors suites intitulées *I Bassi di Napoli*. Cet hôtel propose ainsi différentes offres qui se complètent afin de satisfaire un large public.

■ MEDINAPLES B&B

Via Medina, 17

☎ +39 0815 802 045

www.medinaples.it

medinaples@gmail.com

Chambre simple entre 40 et 60 €, double entre 60 et 90 €. Chambre 4 lits entre 90 et 140 €. Petit déjeuner inclus. Toutes les chambres sont pourvues de salle de bains, TV, wi-fi gratuit. Tout près, un parking gardé et conventionné est à disposition.

Situé dans le quartier de la piazza del Municipio (mairie), ce B&B intime et sobre est installé au deuxième étage d'un palais du XVIII^e siècle. Les principales attractions de la ville sont facilement accessibles et le quartier historique, tout comme le quartier espagnol, est à deux pas. Les chambres, amples et lumineuses, sont confortables et accueillantes. Le hall ainsi que la salle du petit déjeuner ont une décoration soignée. L'accueil est exceptionnel : gentillesse, disponibilité et conseils pour les visites et les restaurants... Idéal pour un voyage en famille.

Luxe

■ ROMEO HOTEL

Via Cristoforo Colombo, 45

☎ +39 0810 175 001

www.romeohotel.it

reservations@romeohotel.it

Près de l'embarcadère pour les îles (Capri, Ischia et Procida) et non loin du Castel Nuovo.

Chambre double à partir de 165 €, 185 € avec vue sur la mer, suite à 265 €. Restaurants :

Il Comandante (étoilé), Romeo Sushi Bar et Beluga SkyBar. Piscine, spa, salle de fitness.

Surprenant, réussi et parfaitement maîtrisé, cet hôtel design, au niveau d'excellence rare, est considéré par certains comme l'une des plus belles adresses au monde. Il a été conçu par Paul Tange (fils de l'architecte Kenzo Tange) et décoré d'œuvres d'artistes napolitains, notamment Francesco Clemente. Déclinées dans des tons beige et noir, aux lignes épurées, les chambres sont très fonctionnelles et modernes.

■ TERMINUS

Piazza Garibaldi, 91

☎ +39 081 7793111

www.starhotels.com

terminus.na@starhotels.it

Chambre double à partir de 99 €, suite à partir de 140 €. Restaurant, bar, salle de sport, wi-fi (payant).

Avant l'arrivée de l'Una Hotel, c'était le numéro un dans cette zone. Aujourd'hui, c'est toujours le plus connu et de loin le plus proche de la gare. Le Terminus, du groupe Starhotels, est donc un point de rendez-vous idéal. Il est d'ailleurs en majorité fréquenté par des businessmen. Pourtant, il peut être une bonne étape pour un séjour touristique. Les chambres, bien tenues, ont une décoration moderne et sobre dans les tons clairs de rose et de bleu. Le jardin sur la terrasse du toit et sa vue sur la ville et le Vésuve valent leur pesant d'or. Enfin c'est un lieu historique ouvert depuis 1901 ; cela fait plus de 100 ans qu'il accueille des visiteurs venus du monde entier. Le personnel conscient de ce lourd héritage d'excellence est prévenant.

Chiaia et le Lungomare

L'hôtellerie propose des tarifs généralement plus élevés dans les quartiers de Chiaia et de Santa Lucia. Le long de la via Partenope et de la Riviera di Chiaia se succèdent, dans des demeures de style Liberty ou des hauts palais néoclassiques, les établissements de haut standing. Et lorsqu'il s'agit de suites avec vue sur la baie de Naples et le castel dell'Ovo, les prix s'affolent parfois ! D'autres adresses, aux tarifs plus raisonnables, côtoient les boutiques et restaurants des rues du quartier de Chiaia.

Bien et pas cher

■ B&B MORELLI 49

Via Domenico Morelli, 49

☎ +39 0812452291

www.bbmorelli49.it

bedmorelli49@libero.it

Chambre simple à partir de 45 €. Chambre double à partir de 75 €.

L'entrée de l'édifice n'est pas des plus accueillantes, avec ses marches plutôt hostiles, mais une fois à l'intérieur, on se sent immédiatement chez soi grâce aux couleurs et au décor, typiques d'une maison privée. La cuisine en commun est le lieu idéal pour prendre un thé et discuter avec Massimo, le jeune propriétaire, qui sera heureux de partager avec vous ses adresses préférées en ville. A vous de les découvrir en toute simplicité, grâce à la position centrale de ce B&B, tout près de la zone piétonne et du bord de mer. Certaines chambres disposent de salles de bains privatives, d'autres en partagent une avec la chambre d'à côté.

■ OSTELLO AIG MERGELLINA

Salita della Grotta, 23

☎ +39 081 761 2346

aighostels.it

info@aighostels.it

Compter 17 € pour une place en dortoir et 22 € en chambre double. Petit déjeuner compris. Wi-fi, cafétéria et lave-linge.

Situé dans le quartier calme de Mergellina, à proximité de la station de métro-train éponyme en contrebas d'une falaise. Des chambres étroites, mais fraîches, colorées, tout comme les dortoirs et l'espace à vivre. Petit-déjeuner basique.

■ PLATAMON B&B

Via Chiatamone, 55

☎ +39 339 445 9494 / +39 081 764 3203

www.bebnaples.com

info@bebnaples.com

A partir de 50 € la chambre double avec petit déjeuner.

Une adresse bien située le long de la croisette de via Partenope devant castel dell'Ovo où sont alignés les meilleurs hôtels de la ville. L'ensemble du mobilier évoque celui d'une maison privée. Bien agréable, cela change des ameublements classiques et sans personnalité, une particularité qui lui vaut une touche de charme bien sympathique. Simple dans la décoration et confortable, ce B&B offre de bons services, avec un rapport qualité-prix très intéressant.

Confort ou charme

■ CHIAJA HÔTEL DE CHARME

Via Chiaia, 216

☎ +39 081 415 555

www.hotelchiaia.it

info@hotelchiaia.it

Chambre simple à 85 €, double de 99 € à 140 €. Petit déjeuner inclus. 27 chambres toutes dotées de climatisation, salle de bains avec baignoire d'hydromassage, TV satellite, téléphone, wi-fi. Garage conventionné à 500 m de l'hôtel (25 €/jour).

Situé au 1^{er} étage d'une demeure historique du XVIII^e siècle et distribué autour d'une cour centrale caractéristique de l'architecture napolitaine de l'époque. A 20 m de la piazza del Plebiscito et de la piazza San Ferdinando, au cœur de la via Chiaia, certainement la rue la plus chic de Naples, sa position est particulièrement privilégiée.

L'hôtel offre confort et services dignes de la grande hôtellerie. Le personnel est sans reproche, toujours disponible pour les clients, l'accueil est chaleureux et courtois. L'architecture interne et les décorations respectent celles de l'époque, atmosphère très romantique. Les chambres accueillantes sont très confortables et silencieuses. Le matin : petit déjeuner copieux à base de produits locaux... un vrai délice !

■ HOTEL AUSONIA

Via Caracciolo, 11

☎ +39 081 682 278

www.hotelausonianapoli.it

hotelausonia@hotmail.it

Compter 90 € la chambre simple et 120 € la double. Petit déjeuner inclus.

Situé à proximité du port de Mergellina au sud-ouest de Naples (station métro-train Mergellina). Originalité garantie pour cet hôtel installé aux 2^e et 3^e étages d'un immeuble du XVIII^e siècle situé face à la mer. La décoration est en effet essentiellement inspirée de l'univers maritime et de la navigation. Boussole, sextant, gouvernail et autres planisphères rappellent l'importance du lien entre la ville et son golfe. Claudio Antonucci, le patron, fait preuve d'une gentillesse non feinte et parle français.

■ HOTEL REX

Via Paleopoli, 12

☎ +39 081 764 9389

www.hotel-rex.it

info@hotel-rex.it

Chambre simple de 85 à 120 € et double de 110 à 150 €. Petit déjeuner inclus. Bar, wi-fi gratuit, parking.

Dans le quartier Santa Lucia, l'une des zones les plus chics de la ville, à proximité du borgo Marinerio et du castel dell'Ovo (accès par bus et tram), la bâtisse qui abrite l'hôtel est splendide : sobriété et élégance pour ce palais construit par l'architecte Coppedè dans un style Liberty. Les chambres, spacieuses, sont décorées avec goût et leurs couleurs chaleureuses, vert, jaune ou rouge, mettent le sud autour des draps. Possibilité de s'y faire servir le petit-déjeuner. L'accueil est aimable et le personnel, disponible, peut tout organiser à votre convenance, des visites guidées à la réservation d'un court de tennis.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



A VOUS DE JOUER !

my  **petitfute**
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

■ MH DESIGN HOTEL

Via Chiaia, 245

☎ +39 081 195 71 576

www.mhhotel.it – info@mhhotel.it

20 chambres (standard, superior ou junior suite) de 135 à 200 €. Petit déjeuner inclus. Wi-fi gratuit.

Très bel hôtel design, situé près de la piazza Plebiscito et de la via Toledo, dans le quartier branché de Chiaia. Vous serez bien reçu par le patron et le personnel, toujours serviables. Les chambres donnent pour la plupart sur la via Chiaia, mais pas de souci : elles sont toutes insonorisées, et décorées de façon élégante avec du mobilier contemporain. À souligner, la salle du petit déjeuner : une magnifique véranda où le soleil entre même en hiver.

■ PINTO-STOREY

Via G. Martucci, 72

☎ +39 081 681 260

booking@pintostorey.it

Chambre simple à partir de 74 €, double de 80 à 149 € selon le standard.

Etablissement très élégant de style Liberty au cœur d'un des quartiers les plus chics de Naples et à deux pas de la piazza Amedeo. Ouvert depuis 1878, c'est encore une référence en ville. Installées aux 4^e et 5^e étages (au-dessus de l'hôtel Ruggero), les chambres sont toutes très soignées et décorées avec goût. La salle du petit déjeuner n'est pas moins agréable.

Luxe

■ EXCELSIOR

Via Partenope, 48

☎ +39 081 764 0111

www.excelsior.it – info@excelsior.it

Chambre simple à partir de 150 €, double à partir de 240 €. Suite à partir de 400 €. Réductions sur le site Internet. Restaurants, bars, salle de sport, wi-fi gratuit.

C'est le luxe incarné. Les artistes de passage sur Naples descendent en général ici. Et on les comprend : marbre, colonnade et lustres à tous les étages. Pas la peine d'en rajouter dans les superlatifs... tout simplement superbe. Voir également le splendide escalier à deux pas de la réception. Après le Vesuvio, c'est sans doute le plus bel hôtel du secteur. Là encore, la vue sur le château de l'Œuf et la baie a séduit les plus grands, Hitchcock et sir Laurence Olivier par exemple y avaient établi résidence lors de leur passage dans la capitale du Sud.

■ GRAND HOTEL SANTA LUCIA

Via Partenope 46

☎ +39 081 764 0666

www.santalucia.it

info@santalucia.it

Chambre double avec vue sur le golfe de 206 € à 315 €, suite à partir de 290 €.

Établissement prestigieux ouvert en 1906 face au Borgo Marinaro et au castel dell'Ovo. Magnifique hall d'entrée avec ses colonnades et goût très sûr dans la décoration des chambres. Le personnel fait preuve en outre d'une amabilité largement éprouvée.

■ GRAND HOTEL VESUVIO

Via Partenope, 45

☎ +39 081 764 0044

www.vesuvio.it – info@vesuvio.it

Chambre simple à partir de 250 €, double à partir de 300 €, suite à partir de 600 €. Restaurant, bar, salle de sport, spa.

Le Vesuvio est un hôtel avec une longue histoire de faste et de strass. Le bâtiment fut construit par un financier belge du nom d'Oscar de Mesnil, tombé amoureux de la ville. L'homme habitué à marier plaisir et affaires décida de construire un hôtel, face à cette baie, qui l'avait tant émerveillée. Dès le début elle fut l'adresse haut de gamme en ville. Deux ans après son inauguration, la reine Vittoria de Suède et son écrivain de médecin Alex Munthe y avaient leurs habitudes. Maupassant lui aussi fit plusieurs séjours au Vesuvio. Il a toujours attiré dans ses filets les plus grandes stars de passage. Il faut dire que c'est l'un des plus beaux hôtels de Naples. Grande élégance, superbe ameublement et confort naturellement exceptionnel. Le panorama sur le golfe et le castel dell'Ovo est tout simplement magique. L'hôtel a aussi un Spa moderne qui s'oppose avec style à la décoration british du reste du bâtiment. Les suites, aux tons beige, sont décorées dans un style ancien. N'hésitez pas à réserver par Internet, vous ne serez pas déçu des économies réalisées.

■ HOTEL MIRAMARE

Via Nazario Sauro, 24

☎ +39 081 764 7589

www.hotelmiramare.com

info@hotelmiramare.com

Chambre simple à partir de 102 €, double de 118 à 170 €, catégorie supérieure de 155 à 299 € (les plus chères ont vue sur mer). Petit déjeuner inclus.

L'histoire du Miramare est liée à celle de la guerre. En effet, en 1944, lorsque ses propriétaires décident de transformer cette belle bâtisse en hôtel, la concurrence est rude. Quelques mois plus tard, les bombardements alliés détruisent tous ses concurrents. Pendant 6 ans et jusqu'à la réouverture du Vesuvio, le Miramare est le meilleur hôtel du bord de mer. Une aubaine malheureuse, qui lui permet de se constituer rapidement une clientèle de premier ordre. Au sein d'une villa de style Liberty construite en 1914, les chambres aux tons pastel sont

Au bout de la croisette, une adresse de charme

■ CARACCIOLO 10

Via Francesco Caracciolo, 10
 ☎ +39 081 658 4441 – www.caracciolo10.it
info@caracciolo10.it

Chambre double à partir de 85 €. Petit déjeuner inclus (servi dans les chambres). Wi-fi gratuit. A 20 min. à pied du centre historique et à 2 pas de la station du métro.
 Cette adresse, située à la fin de la croisette de Chiaia, dans un quartier élégant, un des plus fréquentés et appréciés des Napolitains, devant son petit port touristique, permet un regard différent sur la ville. Bien agréables ces promenades le long de la côte ! Un immeuble historique, entièrement rénové, le long du bord de mer, séduit par son charme et l'accueil d'Emanuella. Les chambres lumineuses, aux couleurs vives et au design moderne apportent confort et quiétude. Trois d'entre elles ont vue sur la mer et chacune est dotée de nombreux services. Des tableaux d'artistes napolitains contemporains ornent les murs. Bonne promenade !



Caracciolo 10 un charmant B&B sur la croisette de Chiaia



spacieuses et bien équipées. La grande terrasse, accessible entre mars et novembre, offre un beau panorama sur la baie et le Vésuve. Romance assurée. Les chambres avec des balcons offrant une vue sur la mer sont les plus magiques et justifient à elles seules le nom de l'hôtel (« regarder la mer » en napolitain).

■ HÔTEL PALAZZO ALABARDIERI

Via Alabardieri, 38
 ☎ +39 081 415 278
www.palazzoalabardieri.it/fra
Compter de 145 € à 250 € la chambre double, petit déjeuner compris. Petit déjeuner à base de produits frais et saisonniers.

Une adresse parfaite pour visiter Chiaia, Santa Lucia et Mergellina. Cet ancien palais aujourd'hui converti en hôtel se situe dans un des quartiers les plus élégants et renommés de la ville. Une charmante atmosphère caractérise ce lieu où les rues piétonnes bordées de petits commerces, cafés et restaurants côtoient les plus belles rues de la ville où sont exposées les illustres marques de la haute couture internationale. Environnement idéal pour l'hôtel Palazzo Alabardieri qui jouit d'un cachet très particulier. Une architecture harmonieuse et une décoration raffinée, enrichissent chaque angle de cette ancienne demeure. Le confort

et l'ensemble des services sont à l'image de ce palais : une excellente adresse !

■ PARTENOPE RELAIS

Via Nicolò Tommaseo, 1
 ☎ +39 081 1957 0632
www.partenoperelais.it
reservations@partenoperelais.it
Chambre double à partir de 120 €, à partir de 150 € avec vue sur la mer.

Voici un hôtel gracieux et tout neuf, aménagé en 2013 dans un prestigieux édifice néoclassique. Les cinéphiles seront aux anges : des affiches géantes de films qui ont fait l'histoire du cinéma décorent chaque chambre. Lors de notre passage, une équipe tournait même des scènes dans l'établissement ! Certaines chambres ont vue sur la mer et un parking gratuit se trouve à 700 m.

Les hauteurs de Naples

Outre quelques hôtels de luxe dominant la ville, on y trouvera diverses adresses au calme, à l'écart de l'agitation du centre-ville ; la zone est, en effet, en grande partie résidentielle. La contrepartie : la nécessité de devoir prendre les transports en commun pour rejoindre le cœur historique de Naples et la plupart des attractions touristiques.

Bien et pas cher

■ LA CONTRORA HOSTEL

Piazzetta Trinità alla Cesarea, 231

☎ +39 081 549 4014

www.lacontrora.com

naples@lacontrora.net

M° Salvator Rosa.

Dortoir et chambre de 18 à 35 €. Petit déjeuner inclus. Wi-fi.

Cette auberge de jeunesse se trouve dans un ancien monastère, dans le quartier du Vomero. Vous trouverez des dortoirs de 4 à 10 personnes, mais également des chambres doubles. La décoration est fraîche dans des tons turquoise et vert olive. C'est idéal pour les petits budgets et les voyages entre amis. L'hostel a un grand jardin et également un bar très prisé par les jeunes, où sont organisés plusieurs événements artistiques, comme des expos et soirées cinéphiles.

Confort ou charme

■ CHEZ ANNA B&B

Via Scarlatti, 209

☎ +39 333 276 1431

www.chezanna.it

info@chezanna.it

Chambre simple à partir de 50 €. Chambre double de 70 €.

Après les importants travaux de rénovation en 2014, Alessandro, jeune diplômé en langues étrangères, ouvre au public les portes de la maison de sa grand-mère, au cœur du quartier du Vomero, très proche du funiculaire pour descendre au centre-ville. L'accueil est chaleureux et les chambres sont propres et équipées de salles de bains privatives, de la TV, d'un accès wi-fi et de l'air conditionné. Le petit déjeuner est compris et servi dans la cuisine commune, qui reste à disposition des voyageurs 24h/24.

■ HOTEL VILLA MEDICI

Via Bagnoli, 550

Quartier Fuorigrotta-Bagnoli

☎ +39 081 762 3040

www.hotel-villamedici.com

info@hotel-villamedici.com

Accès par la Cumana (réseau ferré suburbain), arrêt Agnano. A 15 minutes du centre.

Chambre double de 65 € à 115 €. En réservant sur Internet, les tarifs diminuent sensiblement. Piscine, wi-fi, parking privé gratuit.

Ce bel hôtel-résidence aux tons clairs, installé dans les murs d'une élégante villa construite au début du XX^e siècle dans le style Art nouveau, est une excellente alternative à la frénésie du centre-ville. Toutes les chambres, bien équipées et décorées avec soin, disposent d'un coin cuisine. Au rayon détente, la grande piscine décline avec douceur les joies du *farniente*.

■ LA PEDAMENTINA

Via Pedamentina San Martino, 33

☎ +39 081 557 3555

www.pedamentina.it

info@pedamentina.it

Chambre simple de 45 à 55 €, double de 60 à 70 €, triple de 80 à 90 €.

Sur les hauteurs de San Martino, indiqué près des marches qui descendent dans la via Pedamentina, ce B&B est une petite perle. Seulement trois chambres dans un style naturel mariant bois et pierre. Chacune offre une vue fantastique sur le vieux centre. Ici on est comme sur un nuage, flottant au-dessus de Naples éternelle. La patronne Giovanna et son mari sont très investis dans la vie artistique du quartier. Par contre il faut marcher un peu pour y accéder. L'endroit est calme et pour cause : impossible de s'y rendre en véhicule.

Luxe

■ GRAND HOTEL PARKER'S

Corso Vittorio Emanuele, 135

☎ +39 081 761 2474

www.grandhotelparkers.it

info@grandhotelparkers.it

Chambre simple à partir de 130 €, double de 179 €, suite de 900 €.

Superbe hôtel de style Empire sur les hauteurs de Naples. Ouvert en 1870 et racheté par un biologiste britannique en 1889 du nom de Parker. Il a occupé la plus belle suite de l'hôtel, la Tramontano-Beau Rivage, jusqu'à son départ en 1908. Les 83 chambres offrent pour la plupart une belle vue sur le golfe. Spa de tout premier ordre à la décoration minérale époustouflante de pureté. Bateaux également à la disposition de la clientèle pour se rendre sur les îles de Capri et Ischia. Le restaurant au 6^e étage constitue certainement l'une des meilleures tables de la ville. Cerise sur le gâteau : un panorama exceptionnel. Le top du top à Naples.

■ HÔTEL BRITANNIQUE

Corso Vittorio Emanuele, 133

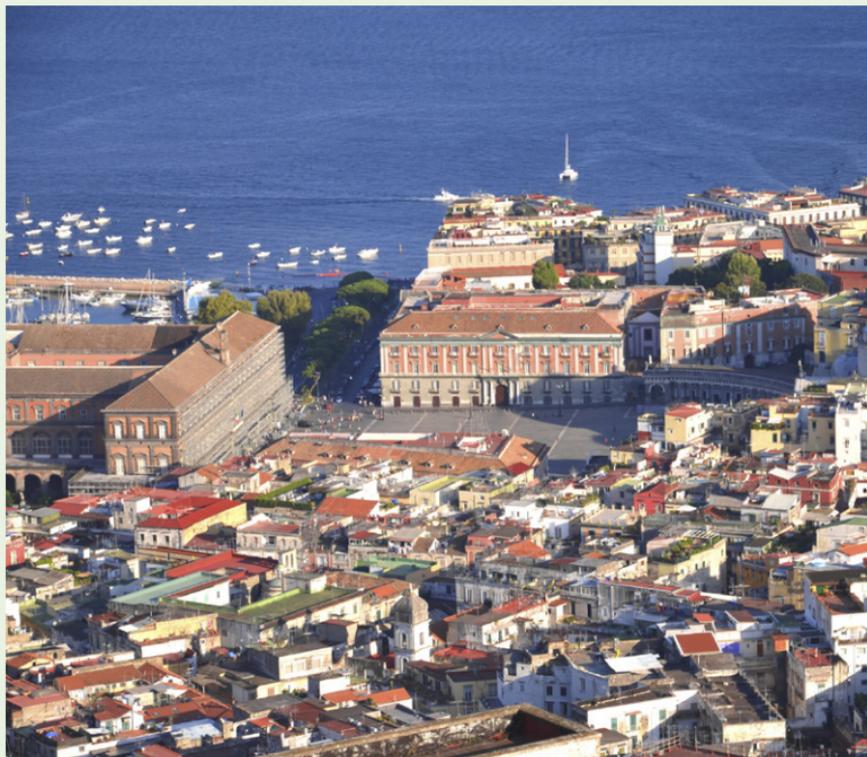
☎ +39 081 761 4145

www.hotelbritannique.it

info@hotelbritannique.it

Chambre simple à 140 €, double à 235 €.

Du haut de la colline de la Villa Floridiana, le Britannique bénéficie d'une très belle vue sur la baie de Naples. Un mobilier style Louis XVI et Empire habille les pièces avec élégance et donne à l'intérieur un contraste saisissant avec le jardin. Celui-ci, doté de plantes exotiques et parfois centenaires, captive l'hôte par la vivacité de ses couleurs. La terrasse, agréable en été comme en hiver, permet à chacun de se restaurer.



Vue aérienne de Naples.



Vue sur les toits de Naples.



Via San Carlo et le dôme de la Galleria Umberto I.

■ HOTEL SAN FRANCESCO AL MONTE

Corso Vittorio Emanuele, 328

☎ +39 081 423 9111

www.hotelsanfrancesco.it

info@hotelsanfrancesco.it

A partir de 116 € pour une double classique, et de 152 € pour une suite. 2 restaurants, jardin suspendu, exposition permanente d'art contemporain, piscine, centre de bien-être, wi-fi.

L'une des adresses les plus originales à Naples. Cet ancien couvent franciscain (seconde moitié du XVI^e siècle), entièrement réaménagé, a été transformé en hôtel. Si les cellules monacales ont laissé place à de belles chambres, la sobriété reste de mise. Pureté, blancheur, panorama époustouflant sur le golfe et le Vésuve donnent assez la mesure des lieux. Sur la terrasse, la piscine aide encore un peu plus à profiter du moment.

SE RESTAURER

Comme dans toute l'Italie, les prix affichés n'incluent ni le service ni le couvert. Sachez de plus que ces derniers vous seront systématiquement facturés. L'eau minérale et le pain font également l'objet d'un supplément. Prévoyez donc en général 2 à 3 € de plus. Vérifiez votre addition, histoire de ne pas subir des erreurs de calcul toujours moyennement appréciables... Enfin, nous vous signalons que la plupart des restaurants de Naples ferment le dimanche et le mois d'août, notamment la semaine du 15.

Centre historique

Ce n'est pas dans le centre historique de Naples que vous risquez la fringale : que ce soit le long des decumani ou via Toledo, l'offre abonde et il y en a pour tous les goûts. Pour un encas sur le pouce, optez pour une pizza à emporter, servie repliée en portefeuille, ou pour une pizza frite, fourrée de ricotta. Les enseignes proposant des cornets de croquettes et de beignets sont légion. Vous trouverez la plupart des pizzerias du centre le long de la via Tribunali, où vous aurez la tête qui tourne tellement l'offre est abondante, plus d'une dizaine de pizzerias, et toutes excellentes. En revanche, nous vous conseillons de vous y rendre tôt, vers 12h, et le soir avant 20h, car même si elles sont nombreuses, elles sont souvent prises d'assaut. Enfin, pour une cuisine napolitaine traditionnelle ou plus recherchée, attablez-vous à l'un des nombreux restaurants ou à une trattoria pittoresque.

Sur le pouce

■ AUGUSTUS DAL 1927

Via Toledo, 147

☎ +39 081 551 3540

augustus.na@agora.it

Ouvert de 8h à 22h.

Glaces, pâtisseries (*Torta dei Cavalieri* à essayer), spécialités salées (comme la *frittata imbottita*) et sélection de fromages (excellente mozzarella). Si vous souhaitez prendre votre temps et vous asseoir, profitez de la *tavola calda* !

■ DECUMANO 31

Via San Biagio Dei Librai, 31

☎ +39 334 226 6769

Ouvert de 9h30 à 21h30. Compter entre 2 et 6 €. Cette nouvelle *friggitoria* vient d'ouvrir ses portes à Spaccanapoli, et malgré la concurrence a su se faire connaître et se différencier de beaucoup d'autres adresses dans le coin grâce à l'utilisation exclusive de produits frais de saison, et grâce à la fantaisie de Gino, le chef, qui s'amuse à changer ses créations et ne cesse pas de surprendre. A l'origine un paradis du poulet frit, le restaurant propose aujourd'hui une vaste gamme de délices pour les petites faims, sans jamais rogner sur la qualité. Notre coup de cœur : la boulette saucisse et *friarielli*.

■ O'GRIN

Via Mezzocannone, 83

☎ +39 081 048 0169

www.o.grin.net

Ouvert de 10h à 19h en semaine, jusqu'à minuit le samedi. Fermé le dimanche.

Responsabilité environnementale et nourriture saine vont main dans la main chez O'Grin, qui propose des recettes uniquement végétaliennes à base de produits bio. Décoration et vocation s'accordent parfaitement dans ce fast-food au cœur du quartier universitaire : tout est vert, bien sûr ! Très fréquenté par les étudiants et les touristes plus curieux. Quelques tabourets pour manger sur place.

Pause gourmande

■ CASA INFANTE

Via Toledo 258

www.casainfante.it

info@casainfante.it

Ouvert tous les jours à partir de 10h.

Une excellente *gelateria* à la devanture élégante et aux goûts gourmands, depuis les grands classiques jusqu'aux associations originales comme la glace « Benvenuti al Sud », aux amandes, pistaches et orange sanguine.

► Autre adresse : Via Chiaia 189

Institutions de la Sfogliatella !

Cette pâtisserie typique de la Campanie, en forme de cône, peut être préparée avec de la pâte feuilletée ou brisée. La sfogliatella est fourrée de ricotta à la vanille ou à la cannelle et de fruits confits. Elle se déguste chaude, sortie du four !

■ PINTAURO

Via Toledo, 275

☎ +39 081 417 339

M° Toledo

Ouvert de 8h à 22h30. Fermé le mardi. 2 € la sfogliatella.

Une institution, un temple, un immanquable. Pintauro est ouvert depuis plus de 200 ans et c'est l'inventeur de la plus célèbre pâtisserie de Naples, la *sfogliatella*. Chaude ou froide, elle est ici excellente, même si d'après le Napolitain, celle de Scaturchio serait devenue la meilleure. Une histoire de goût à suivre.

■ SCATURCHIO

Piazza San Domenico Maggiore, 19

☎ +39 0815 517 031

www.scaturchio.it

M° Dante

Ouvert de 7h30 à 20h30.

Situé sur la très belle place de San Domenico Maggiore, ce café/pâtisserie saura vous ravir. En effet, Scaturchio, est une vieille *pasticcERIA*, fameuse à Naples, où les prix sont restés néanmoins bon marché. Essayez les spécialités napolitaines, comme la *sfogliatella*, la *pastiera* ou le délicieux *babà*, et profitez de la terrasse pendant les beaux jours.

■ LA SFOGLIATELLA MARY

Via Toledo 66

galeria Umberto I

☎ +39 081 40 22 18

M° Dante ou Toledo

Ouvert du mardi au samedi, de 8h à 20h30.

La *sfogliatella*, spécialité de la maison, est ici très bien exécutée. A déguster après une virée shopping.

■ FATTORIA DEGLI ESPOSTI

Via Tribunali 57

☎ +39 081 447 318

Ouvert tous les jours à partir de 9h.

Tout est artisanal dans cette boulangerie à l'accueil souriant. Face au long comptoir, vous aurez du mal à vous décider entre les *taralli*, les biscuits à la pistache, les carrés de pizzas et les petits pains garnis. Essayez les *taralli* « *nzogna e pepe* » – saindoux et poivre -, une recette traditionnelle napolitaine : un régal lorsqu'ils sont servis encore tout chauds.

■ LA SCIMMIA

Piazza Carità, 4

☎ +39 081 5520 272

www.gelateriadellascimmia.it

Métro Toledo

Compter de 1 à 6 € pour un petit plaisir glacé.

Elle a une réputation qui n'est plus à faire. Les parfums se déclinent en général selon les saisons : marron, châtaigne en automne ou pêche, framboise, fraise en été.

Bien et pas cher

■ AMICO BIO – UN SORRISO INTEGRALE

Vico San Pietro a Majella, 6

☎ +39 081 455 026

www.sorrisointegrale.com

prenotazioni@sorrisointegrale.com

Cour à côté de piazza Bellini.

Tous les jours, de 12h à 16h, puis de 18h30 à 1h. Repas à partir de 10 €.

Un des rares restaurants végétariens à Naples, il se situe tout près du quartier bohème de Bellini. On y sert des plats macrobiotiques, à base de produits bio ; si vous désirez changer de la pizza !

■ ANTICA PIZZERIA DELL'ANGELO

Piazzetta del Nilo, 16

☎ +39 081 542 2001

www.pizzeriadellangelo.com

pizzeriadellangelo@libero.it

Ouvert tous les jours, sauf le lundi. Compter entre 4 € et 9 € la pizza (unique plat proposé).

Intéressant pour la terrasse qui donne sur la piazza del Nilo, toujours très animée, à côté de la petite église du même nom. En plus des pizzas, divers desserts typiques comme la tarte au citron, le babà ou encore la *pastiera napoletana*.

■ CAMPAGNOLA

Via Tribunali, 47

☎ +39 081 459 034

www.lacampagnolaviatribunali.it

M° Dante

Ouvert tous les jours sauf le mardi pour le déjeuner et dîner, les dimanches et lundis seulement pour le déjeuner. Compter 15 à 20 € le repas.

Petite cantine au cachet inimitable, qui comble les habitants du quartier par sa délicieuse nourriture typiquement napolitaine. Excellent rapport qualité/prix.

■ DI MATTEO

Via dei Tribunali, 94

☎ +39 081 455 262

www.pizzeriadimatteo.com

info@pizzeriadimatteo.com

M° Dante

Entre 3,50 et 7 € la pizza. Sur place ou à emporter.

Célèbre pour ses prix serrés et pour avoir accueilli Bill Clinton (le Président a du goût !), son cadre spartiate rappelle un peu les cantines traditionnelles... Les pizzas sont excellentes et le service... basique !

■ GINO SORBILLO

Via dei Tribunali, 32

☎ +39 081 331 009 – www.sorbillo.it

Fermé dimanche soir et lundi. Pizza de 3 à 7 €.

Depuis 1935, la Pizzeria Sorbillo c'est au n° 32 de la rue, et pas ailleurs. Meilleur pizzaiolo d'Italie en 2004, il se défend des imitations par l'affichage d'une banderole qui trône à l'entrée de son restaurant qui dit, justement, que le vrai Sorbillo c'est lui ! Venez un peu avant 13h ou avant 20h car, malgré les rivalités, son succès ne se dément pas : à une certaine heure, c'est une queue constante qui bouche l'entrée de la pizzeria. Ici on ne fait que des pizzas. Ne cherchez rien d'autre. En lisant le menu, vous en saurez plus sur la famille Sorbillo, dont les photos de famille en noir et blanc illustrent les débuts de la pizzeria. Chaque pizza porte le prénom de chacun des enfants de cette nombreuse famille : 21 enfants et 21 pizzas au choix ! Notre préférée, la Carmela : faite de *friarielli*, sorte de brocolis n'existant qu'à Naples, et de petits morceaux de saucisses... divin !

■ IL GOBBETTO

Vico Sergente Maggiore, 8

☎ +39 081 2512435

ilgobbetto@hotmail.it

Ouvert tous les jours, midi et soir. Fermé le lundi. Compter entre 15 et 20 €.

Ce petit restaurant est un peu caché, dans une ruelle des Quartiers espagnols qui donne sur la via Toledo, mais il vous suffira de suivre les panneaux qui le signalent sur la rue principale pour le trouver. Impossible de manquer l'entrée en majolique bleue et blanche. Son emplacement en fait un endroit obligatoirement touristique, mais ceci n'a rien de honteux puisqu'ici, on soigne toujours la qualité des ingrédients. L'accueil se veut jovial. La vraie surprise est le vaste choix offert par le menu, et les petits prix ! Difficile de choisir parmi les nombreuses entrées ? Demandez alors l'*anti-pasto del Gobbetto*, pour goûter aux spécialités de la maison en « petites » portions. Comme plat principal, nous conseillons les *maccarune aumm*, aux aubergines et à la mozzarella fondue. Le vin de la maison est correct pour accompagner le repas.

■ IL PIZZAIOLO DEL PRESIDENTE

Via dei Tribunali, 120-121

☎ +39 081 210 903

www.ilpizzaiolodelpresidente.it

M° Dante

Pizza de 3 € à 7 €.

En plein centre historique, le nom de la pizzeria est né avec le pizzaiolo Ernesto Caciali, qui un jour reçut la visite de George Clinton, alors président des Etats-Unis, lors du G7. Il décida donc d'appeler sa pizzeria « Il Pizzaiolo del Presidente » en l'honneur de son hôte illustre. A l'intérieur, vous trouverez plusieurs petites photos du pizzaiolo et différentes salles, dont une se trouve dans une cave voûtée. Le service est très décontracté et les pizzas, une vingtaine, sont très bonnes. Oubliez la carte, faites comme les Napolitains, prenez une simple Margherita ou une Quattrogusti accompagnée d'une bière.

■ OSTERIA LA CHITARRA

Rampe San Giovanni Maggiore 1b

☎ +39 081 552 9103 / +39 347 674 0073

www.osteriachitarra.it

info@osteriachitarra.it

Ouvert tous les soirs du lundi au samedi, et le midi le dimanche. Environ 25 € le repas.

Adresse discrète, sur le flanc de l'escalier menant à la basilique San Giovanni Maggiore, authentique tant dans la cuisine que dans l'accueil d'Anna Maria. On y retrouve avec bonheur le vrai goût des ingrédients et la générosité de la tradition. Excellentes *linguine alla cetarese*, avec des tomates, de l'ail, du persil et de la *colatura di alici*, cette huile extraite d'anchois pressés. Gâteaux faits maison, au limoncello ou au tiramisù, et digestif pour terminer.

Les meilleures pizzas sont à Naples

Se rendre à Naples sans expérimenter la vraie pizza napolitaine, c'est un peu comme aller en Belgique et ne pas goûter aux frites : bref, c'est passer à côté d'un authentique morceau de patrimoine ! La pizza napolitaine, cuite au feu de bois, à la pâte élastique et facilement pliable, et à la croûte divinement dorée et gonflée de bulles d'air, vous offre un moment de pur bonheur. La pizzeria napolitaine typique ne sert que des pizzas et repose sur un service ultra-rapide. Les tables sont vite libérées car dehors la file s'allonge... Dans les établissements de la via Tribunali, vous devrez, malheureusement, vous armer de patience ! Les puristes laisseront place à la simplicité en choisissant une *marinara* ou une *margherita*, mais la pizza est délicieuse également avec de la *mozzarella di bufala*, des légumes à l'huile ou des *friarielli* et de la saucisse ! A consommer avec de la bière, comme le font les vrais Italiens – qui ne conçoivent pas de l'accompagner avec un verre de vin –, ou bien avec un verre de vin rouge légèrement pétillant comme le Gragnano DOC. Quelques adresses parmi nos préférées :

■ DA MICHELE

Via Cesare Sersale, 1-3
☎ +39 081 553 9204

■ DI MATTEO

Via dei Tribunali, 94
☎ +39 081 455 262

■ GINO SORBILLO

Via dei Tribunali, 32
☎ +39 0810 331 009

■ IL PIZZAIOLO DEL PRESIDENTE

Via dei Tribunali, 120-121
☎ +39 081 210 903

■ PIZZARIA LA NOTIZIA

Via Michelangelo da Caravaggio 94
☎ +39 081 19 531 937

► **Autre adresse** : Via Michelangelo da Caravaggio 53

■ STARITA

Via Materdei 27
☎ +39 081 557 3682

■ PIZZERIA I DECUMANI

Via Tribunali 58
☎ +39 081 557 1309
Pizza entre 4 € et 8 €. Repas avec boisson et dessert environ 15 €.
39 pizzas différentes servies avec une amabilité rare. La pizza « I Decumani » est le must de la maison : le simple fait de lire les ingrédients est un bonheur ! Une adresse très correcte avec un très bon rapport qualité/prix. La crème au caramel est délicieuse et la panna cotta est une fierté du chef.

■ PIZZERIA 'NTRETELLA

Vico Maddalenelle degli Spagnoli, 19
☎ +39 081 427 970 – www.pizzeriantretella.it
A partir de 15 € sans boisson.
Une nouvelle adresse s'est ouverte dans une des ruelles du quartier espagnol qui propose une des meilleures pizzas de la ville, il suffit de jeter un

coup d'œil à l'intérieur pour s'en convaincre : elle est presque exclusivement fréquentée par les habitants du quartier ! La Pizzeria 'Ntrettella est aussi une bonne adresse pour savourer bien d'autres plats typiquement napolitains. Un local chaleureux et particulier avec ses hautes voûtes de briques et son propriétaire très sympathique. Une adresse à découvrir !

■ TRATTORIA NENNELLA

Vico Lungo Teatro Nuovo, 103-105
☎ +39 081 414 338
M° Toledo. Au cœur des quartiers espagnols, parallèle à la via Toledo et dans le quasi-prolongement de la via Stendhal.
Fermé le dimanche. Compter 18 € pour un repas complet.
Une excellente et dépaysante adresse. Lieu incontournable de la nuit napolitaine, ce restau-

rant propose des grands classiques de la cuisine régionale mais, surtout, des plats mijotés selon la saison. Cuisine très fraîche et savoureuse. Moment inoubliable : lorsque Ciro, placé en dehors du resto, inscrit dans son grand livre les réservations, tout se fait dans la rue, une vraie pièce de théâtre à ciel ouvert. Cela peut parfois être très bruyant.

Bonnes tables

■ AL 53

Piazza Dante, 53
 ☎ +39 081 549 9372

M° Dante

Fermé le dimanche soir. A partir de 18 € par personne.

L'institution napolitaine Al 53 peut parfois souffrir de son succès en livrant une cuisine inégale et en-dessous de sa réputation. Les bons jours, par contre, vous vous régalez de généreux *antipasti*, de plats de poissons grillés, de salades de poulpes et de spaghettis *alle vongole*.

■ BACCALARIA

Piazzetta di Porto, 4
 ☎ +39 081 012 0049
 www.baccalaria.it – info@baccalaria.it

M° Università

Ouvert tous les jours, et uniquement à midi le dimanche. Menu à 30 €, hors boissons.

Belle salle voûtée dans les tons de bleu pour exalter le seul protagoniste du menu de ce restaurant original : la morue. Les Napolitains en sont fous mais en ignorent souvent tous les secrets, voilà pourquoi ce restaurant est une bonne adresse pour découvrir les mille facettes et nouvelles versions de la recette classique du *baccalà*. Osez alors, et laissez Vincenzo, le chef, vous raconter l'histoire qui se cache derrière chaque combinaison de saveurs. Les nostalgiques de l'Hexagone goûteront à la délicieuse brandade de morue, les amateurs de nouveautés essaieront la *parmigiana* aux aubergines. Seul défaut : les portions sont plutôt légères et l'addition parfois salée.

■ CIRO A SANTA BRIGIDA

Via Santa Brigida, 71-73
 ☎ +39 081 552 4072
 www.ciroasantabrigida.it

Fermé le dimanche. Menu dégustation à 28 €, sinon comptez entre 30 et 40 € pour un repas complet. Ouvert de 12h30 à 18h puis de 19h30 à 1h.

Da Ciro est une institution à Naples, sa réputation d'excellence a été fondée dès son ouverture en 1930. Le cadre très chic est fait de marbre blanc au sol, de tables blanches dressées avec soin, de vieux lustre Art déco. La terrasse ancienne offre une vue agréable sur la rue et de l'autre

côté sur une partie du Vésuve. Le restaurant est classé monument historique. Le service est irréprochable et tous les serveurs parlent français, tout comme monsieur Lino Stentardo, le petit-fils du fondateur de la maison. Nous vous conseillons le menu dégustation d'un rapport qualité/prix imbattable, sans faute. Le choix de vins est de premier ordre, la plupart des bouteilles sont des AOC. Une adresse incontournable.

■ ECOMESARÀ

Via Santa Chiara, 49
 ☎ +39 08119 259 353
 www.ecomesararistorante.it

Du mardi au dimanche, de 13h à 15h30 puis de 20h à 23h30. Compter 25 € le repas complet. Oubliez l'agitation urbaine. La porte s'ouvre sur une salle toute en longueur, dotée d'une mezzanine, simple et décontractée. On se concentre ainsi sur la carte qui promet de transmettre l'esprit et les saveurs d'une cuisine régionale authentique. Et c'est réussi ! Saines et généreuses, les assiettes sont maîtrisées, le soleil d'Italie resplendit.

■ L'ENOTECA DEL GROTTINO

Piazzetta San Giuseppe dei Ruffi 17
 ☎ +39 081 449 101

Environ 30 € par personne pour un repas.

Restaurant et bar à vin installé dans une ancienne cave creusée dans le tuf qui appartenait au complexe des Girolamini. Le cadre est pittoresque avec ses étagères de bouteilles de vin, et la terrasse face à l'église San Giuseppe dei Ruffi est tout aussi agréable. Idéal sur le temps de midi ou à l'heure de l'apéritif pour déguster un vin de Campanie accompagné d'un assortiment de fromages et charcuteries d'excellente qualité. Mais l'on peut aussi s'y régaler d'une bonne cuisine traditionnelle napolitaine, parfois revisitée en fonction de l'humeur du chef. La carte est d'ailleurs essentiellement décorative, le menu dépendra généralement de son inspiration du jour.

■ NEL CHIOSTRO

Via Carbonara 111/112
 A l'intérieur de l'hôtel Palazzo Caracciolo.
 ☎ +39 081 016 0711 – h5565-fb@accor.com
Environ 40 € pour un repas.

Le chef de ce restaurant s'est donné pour mission de proposer une cuisine napolitaine réinterprétée avec inventivité et raffinement. On pourra opter pour le *baccalà* en croûte de noisettes au coulis à l'orange et aux éclats de fèves de cacao, ou encore, en dessert, pour le baba grillé. Tous les plats sont proposés avec une sélection d'excellents vins de Campanie. Enfin, on jouira de la beauté du lieu, un cloître du XVI^e siècle aux hautes arcades, entièrement couvert par un grand voile blanc.

■ PULCINELLA BISTRO' RISTORANTE

Via San Giovanni Maggiore Pignatelli, 1/C
 ☎ +39 081 497 1119 / +39 333 771 6255
 pulcinellabistro@gmail.com

Ouvert tous les soirs et le midi en fin de semaine. Compter environ 20/25 € boissons non comprises.

Sur une traverse de Via Benedetto Croce au cœur du quartier historique de Naples, est installé ce charmant petit restaurant, bienvenu dans ce quartier où il est plus facile de trouver un snack-bar. Un local accueillant, intime pour découvrir les excellentes recettes de la cuisine napolitaine et régionale avec le poisson comme spécialité. Pas de superflu mais exclusivement de la qualité. Une cuisine qui s'appuie sur la fraîcheur des récoltes de la campagne environnante et sur ses produits typiques. En conséquence, le menu change en fonction des saisons et des denrées disponibles ! Il suffit de se rendre sur le site internet pour découvrir les plats et comprendre l'esprit du restaurateur.

■ LA STANZA DEL GUSTO

Via Costantinopoli 100
 ☎ +39 081 401 578 / +39 348 339 6161
 www.lastanzadelgusto.com
 info@lastanzadelgusto.com

Menu dégustation de 35 à 65 €, plat à partir de 10 €, menu du midi à 18 €.

Restaurant et cheesebar très à la mode avec une déco cosmopolite. Il s'est donné comme mission d'épater les palais des Napolitains avec une cuisine raffinée à base de produits bio, avec parfois des mélanges explosifs. Une cuisine qui change de l'ordinaire, à essayer.

■ TAVERNA DEL BUONGUSTAI0

Vico Basilio Puoti, 8
 ☎ +39 081 551 2626
 Fermé le dimanche soir.

Repas avec boisson : 20 €.

Bon petit restaurant de quartier toujours bondé. Il vaud mieux réserver ou venir assez tôt. Vous serez accueilli par le patron qui est toujours souriant et blagueur. Ici, les plats changent tous les jours et c'est comme à la maison dans une ambiance familiale. Très bon rapport qualité/prix, vivement recommandé.

Mercato

L'offre de la restauration dans le quartier du Mercato est beaucoup moins abondante que dans les autres quartiers, surtout si on le compare à son voisin, le centre historique. Il existe néanmoins quelques bonnes adresses où les Napolitains du quartier aiment s'attabler. Vous trouverez dans notre sélection quelques bonnes *trattorie* où se régaler d'un bon plat de pâtes ou d'une pizza.

Pause gourmande

■ ANTICO FORNO DELLE SFOGLIATELLE CALDE

Vico Ferrovia, 1/2/3/4
 ☎ +39 081 285 675
 www.sfogliatelleattanasio.it

Ouvert de 6h30 à 19h30. Fermé lundi.

A deux pas de la gare se situe cette charmante pâtisserie, spécialisée en *sfogliatella*. Certains Napolitains disent même qu'on y mange les meilleures, servies toujours chaudes



Epicerie typiquement napolitaine.

et parfumées. Nous ne pouvons que vous recommander de vous en faire une idée par vous-mêmes...

■ PASTICCERIA CARRATURO

Via Casanova, 97
 ☎ +39 0815 545 364
 www.carraturato.it/storia.html
 Ouvert de 8h à 21h.

Cette pâtisserie se trouve près de la Porta Capuana, à deux pas de la Piazza Garibaldi. Selon la légende, elle aurait été fondée en 1837 par le chef-pâtissier Carraturato. Toujours selon l'histoire, tout Naples se déplaçait dans cette *pasticcERIA* pour y goûter la fameuse *sfogliatella*. Laissez-vous tenter par une délicieuse pâtisserie napolitaine, c'est tout simplement divin.

■ SORELLA

Via Casanova, 107
 ☎ +39 081 554 4210
 pasticceria.sorella@virgilio.it
 M° Garibaldi
 Ouvert de 7h à 21h.

Ouverte depuis 1920, cette pâtisserie a l'avantage d'avoir une petite terrasse, avec une jolie vue sur une église massive au charme suranné et au toit pour le moment envolé. Les douceurs sont ici les meilleures de tout le quartier. Le service est souriant et le café excellent. La salle intérieure n'a pas changé depuis la création du lieu, le marbre au sol est magnifique, il est bien mis en valeur par l'éclairage puissant.

Bien et pas cher

■ DA DONATO

26/28 Via Silvio Spaventa 41
 ☎ +39 081 287 828
 Repas complet environ 18 €, pizza entre 4 et 7 €. Ouvert tous les jours sauf le lundi.

Ce petit restaurant/pizzeria, à deux pas de la Porta Nolana, est tenu par le sympathique Ciro. La cuisinière, Marilena, propose des pizzas et des plats simples, cuisinés avec soin, et par conséquent délicieux. Un bon rapport qualité/prix, idéal pour les petites bourses et pour vivre Naples comme un vrai Napolitain. Profitez aussi du menu dégustation, qui est composé de produits terre et mer, c'est une bonne façon de découvrir ce terroir.

■ DA MICHELE

Via Cesare Sersale, 1-3
 ☎ +39 081 553 9204
 www.damichele.net
 Ouvert de 10h à 23h, sauf le dimanche. De 4 à 5 € la pizza.

La plus ancienne pizzeria, l'une des moins chères et plus populaires de Naples. Ici, seuls

deux types de pizzas, la *Margherita* (sauce tomate, mozzarella, basilic) ou la *Marinara* (sauce tomate, ail, origan), faites sous vos yeux en moins de 5 minutes. Pâte moelleuse et garniture ultra fraîche. Côté décoration, inspiration sommaire. Attendez-vous à faire la queue, c'est toujours bondé, surtout le week-end ; préférez le midi ou tôt dans la soirée.

■ MANGIA E BEVI

Via Sedile di Porto, 92
 ☎ +39 0815 529 546
 Rue parallèle au corso Umberto I.
 Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h30.
 Compter 10 € le repas.

Une certitude : ce n'est pas ici que vous croiserez beaucoup de touristes, on est dans l'authenticité. Cette *trattoria* hyper économique propose des menus déjeuner délicieux (*primi* et *secondi piatti*). Cadre difficilement plus fonctionnel : des tables, des chaises et des murs. Excellent rapport qualité/prix.

■ OSTERIA E PIZZERIA DEGLI ANGIOINI

Piazza Francese 9/10
 ☎ +39 081 420 3038
 Près du Castel Nuovo.
 De 6 € à 15 € le plat. Fermé le dimanche.
 Petit restaurant de quartier sans prétention, propose des plats napolitains et des pizzas.

Bonnes tables

■ MIMI ALLA FERROVIA

Via Alfonso D'Aragona, 19/21
 ☎ +39 081 553 8525
 www.mimiallaferrovia.it
 info@mimiallaferrovia.it
 Comptez 45 € le repas complet. Ouvert de midi à 16h puis de 19h à minuit. Fermé le dimanche sauf en décembre.

Une institution à Naples, dans un quartier qui n'est pas des plus chics. Les frères Giuliano ont reçu les plus grands : Maradona, Berlusconi, Agnelli, Toto, Fellini pour ne citer qu'eux. Le lieu est très fréquenté par les avocats du tribunal de Naples le midi, par les bourgeois napolitains le soir. Ouvert en 1941, il s'est peu à peu agrandi. La décoration est chic, avec de belles fresques au plafond. En entrée, ne manquez pas les merveilleux *peperoni alla Mimì*, connus dans le monde entier et depuis longtemps l'emblème du restaurant. Les *linguine alla Mimì* sont l'autre spécialité de la maison. Quant au choix de vins italiens, il est de premier ordre. Le vin maison *le Lettere* est une bonne surprise. Il provient des vignes appartenant à la famille, sur les pentes du Vésuve. Les serveurs en complet veston, très classes, gardent toujours un œil attentif sur la salle. L'ambiance est vraiment unique et donne un peu l'impression d'être dans un film.

Chiaia et le Lungomare

Les ruelles du quartier de Chiaia regorgent de restaurants, à des prix un peu plus élevés que dans le centre antique, mais où la qualité est assez haute. Il y en a, cependant, pour toutes les bourses, des pizzerias et petites *trattorie* aux restaurants un peu plus chics. Pour la soirée, le bon plan est de profiter des *aperitivi*, ces apéros-buffet proposés par plusieurs bars. La formule comprend un verre et le buffet à volonté. À éviter, par contre, la plupart des établissements jouxtant le Castel dell'Ovo, sur le Borgo Marinaro. Évidemment, la vue sur la baie de Naples depuis les terrasses y est fabuleuse, mais contentez-vous plutôt d'y faire une promenade apéritive et ignorez le rabattage des serveurs, pour regagner ensuite le quartier de Chiaia.

Sur le pouce

■ ANTICA PIZZA FRITTA DI ZIA ESTERINA

Piazza Trieste e Trento, 53
www.sorbillo.it

Pizza frite complète : 3,50 €.

Gino Sorbillo, maître de la pizza traditionnelle, part à la conquête de l'univers des frateries napolitaines avec ce nouveau type de *street food*. La recette de son succès : la farine bio et 7 ingrédients de qualité certifiée, comme la *ricotta di bufala*, la tomate de San Marzano, le saucisson ou encore le poivre noir. Aux plus courageux, les héritiers de Zia Esterina proposent une version « secrète », à goûter sans poser de questions. Vous ne serez pas déçus...

■ LA FOCACCIA

Vico Belledonne, 31
☎ +39 0811 412 277

Ouvert de 9h30 à 3h. 3 € la pizzetta.

Bondé à l'heure du déjeuner, préparez-vous. Ici on mange des *pizzette*, des petites pizzas carrées à la croûte plus épaisse, sur place ou à emporter.

► **Autre adresse** : Piazza Municipio, 58 (ouvert jusqu'à 1h)

Pause gourmande

■ CHALET CIRO

Via Mergellina
☎ +39 081 669 928
www.chaletciro.it

Ouvert tous les jours de 8h à 2h.

Un des meilleurs glaciers de la ville, installé sur le front de mer face au port de plaisance, et à deux pas de la station de funiculaire. Il fait également pâtisserie et bar. Lieu de passage très prisé des jeunes Napolitains, avant ou après la soirée, qui viennent y savourer *il gelato* local.

Bien et pas cher

■ MATTOZZI

Via G. Filangieri, 16
☎ +39 081 416 378

Fermé le dimanche. Compter 15 € le repas. Clientèle jeune et branchée pour un établissement situé dans l'une des rues les plus élégantes de Naples. Grand choix de pizzas toutes aussi bonnes les unes que les autres, avec une mention spéciale pour la *montanara*.

Bonnes tables

■ AMICI MIEI

Via Monte di Dio, 77/78
☎ +39 0817 646 063

www.ristoranteamicimiei.com
info@ristoranteamicimiei.com

Rue perpendiculaire à la via Chiaia en direction du belvédère de Pizzofalcone.

Fermé le lundi et le dimanche soir. Fermé en juillet et août. Autour de 30 €.

Excellent restaurant destiné aux amateurs de viande. Avec ses poutres apparentes et ses murs jaunes méditerranéens, l'Amici Mieï sait recevoir. Idéal pour un dîner en tête-à-tête. Service par ailleurs impeccable. Une des meilleures tables du quartier.

■ ANHELO TAPAS BAR

Via Bisignano, 3
☎ + 39 081 402 432

www.anhelobistrot.it
lucaferrari@anelo.it

Ouvert tous les jours dès 17h, le samedi dès 10h. Fermé le dimanche. Compter entre 25 et 30 €.

Un bistrot à l'ambiance internationale et raffinée. Que ce soit pour vous aiguïser l'appétit avec quelques tapas en apéritif, ou pour un dîner romantique à base de plats recherchés et délicieux, vous êtes au bon endroit. Les produits sont soigneusement sélectionnés et proviennent des quatre coins du monde. Le café servi ici, auquel le bistrot doit son nom, est un mélange de fèves récoltées au Brésil, en Amérique centrale, en Éthiopie et en Inde. Le menu, toujours en évolution, propose des recettes originales et saisonnières. Bonne carte des vins pour tous les budgets.

La petite salle ne pouvant accueillir que 24 personnes, la réservation est conseillée, surtout le week-end.

■ LA BARRIQUE

Piazzetta Ascensione
☎ +39 081 662 721

En contrebas de la Piazza Amedeo.

Ouvert de midi à 1h du matin. Fermé le lundi. Primi et secondi entre 20 et 30 € (2 verres de vin inclus).

Le terme « barrique » est entré dans le dialecte napolitain. Cadre très sympa avec un présentoir à bouteilles bien représentatif des 500 différentes étiquettes de vins disponibles. Antonio Esposito, le sommelier-patron, et Marco Di Vicino, le chef, proposent une délicieuse cuisine typiquement régionale.

■ CIRO A MERGELLINA

Via Mergellina, 21
 ☎ +39 081 681 780
 www.ciroamergellina.it
 ciroamergellina@ciroamergellina.it
 Ouvert de 12h30 à 15h45, puis de 20h à 1h.
 Fermé le lundi. Environ 35 €.

Une des adresses les plus connues de Naples. La plus connue même, disons-le ! Classique cuisine napolitaine réalisée selon la tradition. Très bon accueil au pied de la colline de Posillipo. Si vous cherchez un lieu calme et reposant, en revanche, ce n'est pas la bonne adresse.

■ LA LOCANDA DEL PROFETA

Vico Satriano 8c
 ☎ +39 081 245 5057
 www.lalocandadelprofeta.it
 locandadelprofeta@gmail.com
 Ouvert tous les jours le soir, ainsi que le midi le week-end. Réservation conseillée. Environ 40 € le repas avec boissons.

Ne voyez, dans le nom du restaurant, aucune velléité à propager la bonne parole – si ce n'est celle de la bonne cuisine : Profeta est le nom du chef prometteur de l'établissement, ouvert depuis l'automne 2016. Il remplace, en fait, le restaurant « Tartufi che passione » : même gestion, même cuisinier et toujours de la truffe, même si elle n'est plus l'actrice principale du menu. Ceci dit, si vous en êtes un incondicional, demandez si un arrivage récent leur est parvenu : le nid de tagliolini à la truffe blanche fraîchement râpée devant vos yeux ébaubis est une pure merveille ! Pour le reste, de belles entrées, comme la timbale d'aubergines à la ricotta di bufala et aux pistaches, et de nombreux plats de poissons et fruits de mer, mais aussi de viandes. Le local, assez petit, a beaucoup de cachet, avec sa voûte de pierre, ses tables de bois brut et ses chaises dépareillées.

■ LOCANDA 'NTRETELLA

Sant'Anna di Palazzo, 25
 ☎ +39 081 427 783
 www.locandantretella.it
 info@locandantretella.it
 Entre Chiaia et les quartiers espagnols.
 Ouvert de 12h à 16h, puis de 19h à 23h30.
 Fermé le mercredi. Compter à partir de 20 €, boissons non comprises.

Une vraie adresse napolitaine ! Ce petit restaurant a su garder le charme, la qualité de la cuisine et l'hospitalité napolitaine. Difficile de ne pas succomber aux plats typiques et à l'irrésistible et sympathique bonhomie du propriétaire Rino. Produits frais garantis, la plupart étant d'ailleurs de sa propre production. On y trouve les habitués du quartier et quelques touristes qui semblent être arrivés là par hasard. Un conseil : réserver pour être sûr de trouver une place car elles sont peu nombreuses. Bref, une fois essayé la tentation est grande d'y retourner le soir suivant.

■ IL RISTORANTINO DELL'AVVOCATO

Via S.Lucia 115/117
 ☎ +39 081 032 0047
 www.ilristorantinodellavvocato.it
 ilristorantinodellavvocato@gmail.com
 Ouvert tous les jours, de 12h à 23h sauf les dimanches et lundis seulement le midi. Compter entre 40 et 50 €, boissons non comprises.

Une adresse aux mille parfums, une expérience culinaire émouvante, une découverte des arômes et saveurs d'un terroir riche de recettes et traditions, revisitées par le chef Gabriele Cardillo. Avocat de profession, il décida un jour de transmettre sa passion et son savoir-faire à travers la préparation et la création de plats : chapeau, mission accomplie ! Son restaurant est l'un des plus fréquentés et appréciés des Napolitains. Découverte d'une grande cuisine qui reste à la portée de tous par son prix. Conseiller une recette ou un plat plutôt qu'un autre est difficile, après en avoir essayé différents, l'envie serait de recommander pour en comprendre encore mieux leurs saveurs et leur arômes. Accueil chaleureux réservé par le chef à ses clients. Une adresse à ne pas manquer !



© Ristorantino dell'avvocato

■ MUU MUZZARELLA LOUNGE

Vico Il Alabardieri 7

☎ +39 081 405 370

<http://muumuazzarellalounge.it>

info@muumuazzarellalounge.it

Ouvert midi et soir. Fermé le lundi. Entre 30 et 40 € par personne pour un menu avec boissons. Enseigne dédiée à l'or blanc de la Campanie : la *mozzarella di bufala*. On redoutait un peu le resto-concept ; au final, c'est plutôt une bonne surprise. La mozzarella provient d'une *azienda* de la région de Caserta et les arrivages sont journaliers. Elle est déclinée dans diverses recettes, de l'entrée au dessert, de la classique salade *caprese* à l'assiette de *bocconcini* de mozzarella, pomme verte et pesto, ou au tartare de thon, mozzarella et citron de Sorrente. Cheesecake à la *ricotta di bufala* en dessert. Décoration champêtre, dans les tons blancs et bruns, avec une longue banquette aux coussins à motifs de peau de vache.

■ UMBERTO

Via Alabardieri, 30/31

☎ +39 081 418 555

www.umberto.it – info@umberto.it

Fermé le lundi midi. A la carte à partir de 30 € pour un menu classique napolitain. Également un grand choix de pizzas, et un menu sans gluten. Ce restaurant est une histoire de famille. Fondé en 1916 par Umberto et sa femme Ermelinda, la petite maison propose alors une cuisine napolitaine traditionnelle familiale. En 1951, ce sont leurs enfants, Giuseppe et Mario, qui reprennent l'affaire, ils l'agrandissent et en font un lieu de rencontres artistiques dans lequel bien des soirées se terminent sur l'air d'*Anima e core*. Aujourd'hui, les petits enfants ont repris le flambeau ; stars du spectacle, de la mode, ministres et écrivains fréquentent l'Umberto répertorié comme « lieu historique » de la vraie restauration napolitaine.

Les hauteurs de Naples

Comme dans le reste de Naples, les adresses de bouche ne manquent pas dans cette zone. Sachez tout de même que Capodimonte, quartier plutôt résidentiel, n'offre pas beaucoup de choix. Rendez-vous plutôt dans les quartiers de Vomero et de la Sanità, on y trouve des cafés, des pizzerias et différentes *trattorie* familiales.

Sur le pouce**■ CAPATOAST**

Via Bernini, 64

☎ +39 081 658 3009 – www.capatoast.it

Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 16h, et de 18h30 à minuit. Les vendredis et samedis, fermeture à respectivement 1h et 3h du matin.

Le dimanche de 18h30 à 2h du matin. Compter entre 4 € et 6,50 € pour un toast.

Cadre sympa et très jeune. Choix important de toasts très copieux et originaux, il y en a pour tous les goûts : les salés avec charcuterie et légumes, les végétariens, les diététiques, et les sucrés pour les plus gourmands. Une idée originale qui justifie le succès de cette nouveauté au cœur du quartier chic de la ville.

Pause gourmande**■ VINCENZO BELLAVIA**

Plazza Muzii, 27/28 (Plazza Arenella)

☎ +39 0815 584 475

www.pasticceriabellavia.it*Ouvert tous les jours, de 9h à 20h.*

L'une des plus anciennes pâtisseries de Vomero. Un choix impressionnant, un étal très appétissant, des cafés tout aussi délicieux... De plus, le lieu fait aussi des petits en-cas. La décoration Belle Époque est très belle. Marbre au sol et immense « B », symbole de l'institution ouverte depuis 1925.

Bien et pas cher**■ LA CUCINA DI ELVIRA**

Via Bernini, 42

☎ +39 3389 338 810

M° Vanvitelli

Ouvert de midi à 16h, puis de 19h à 23h30.

Fermé les lundis et dimanches soirs. Compter 13 € pour un repas complet.

Le rendez-vous des habitués ! Ici, pas de carte, le patron vous annonce ses préparations du jour. Plats (copieux !) traditionnels, comme la *genovese*, savoureuse et bon marché. Tout au long de l'année, les spécialités culinaires s'accordent aux festivités : la *lasagna napoletana* pendant le carnaval ou la *minestra maritata di Natale* autour de Noël, par exemple.

■ OSTERIA DONNA TERESA

Via Kerbaker, 58

☎ +39 0815 567 070

Ouvert du lundi au samedi, le midi et soir. Environ 12 € le repas complet.

Située dans le Vomero, à deux pas de la Chartreuse de San Martino, l'Osteria est un petit restaurant familial né en 1913. On y trouve 7 à 8 tables et une cuisine napolitaine bien exécutée, des sardines grillées, des boulettes à la sauce tomate, entre autres. Mention spéciale pour le pain, fourni par le même boulanger depuis 40 ans. Ici, les plats changent un peu tous les jours, il n'y a pas vraiment de menu. En revanche préparez-vous à bien manger, car ici on suit le protocole du repas italien à la lettre. C'est-à-dire *primo*, *secondo* et dessert. On se sent comme à la maison, c'est idéal pour un déjeuner.



Dans les rues de Naples.

© DAVELONGMEDIA, ISTOCK

PIZZARIA LA NOTIZIA

Via Michelangelo da Caravaggio 94
 ☎ +39 081 19 531 937
 www.pizzarialanotizia.com
 info@pizzarialanotizia.com
 M° Vanvitelli puis bus 181 depuis la via Cimarosa (arrêt après l'entrée du parc de la Villa Floridiana).

Ouvert tous les soirs à partir de 19h30, sauf le dimanche. Uniquement sur réservation les mardi, mercredi et jeudi ; appeler après 16h. Pizzas aux alentours de 10 €.

C'est qu'elle se mérite, la pizza de la Notizia : en transports en commun, le trajet est long, et les bus se font rares après 22h... Si vous êtes motorisé, par contre, vous n'aurez aucun problème à vous garer. A la Notizia, on cultive le concept de la « pizza gourmet », garnie d'ingrédients de haute qualité, combinés dans d'originales associations. Si certains traditionalistes ont pu qualifier d'hérétique cette approche gastronomique de la pizza, produit populaire par excellence, il faut reconnaître que les pizzas y sont excellentes et que les matières premières utilisées – mozzarella et ricotta di bufala, tomates San Marzano, anchois de Cetara, saucisse de bufflonne, pecorino, olives de Gaeta... -, loin de dissimuler la pâte sous un déferlement de saveurs, en rehaussent au contraire le goût et la texture.

► **Autre adresse** : Via Michelangelo da Caravaggio 53

STARITA

Via Materdei 27
 ☎ +39 081 557 3682
 www.pizzeriastarita.it
 M° Materdei

Fermé le dimanche. Pizza à partir de 3 €.
 A 5 minutes du Musée archéologique, n'hésitez pas à passer dans le quartier Materdei et à pousser la porte de cet établissement. Starita est considérée par beaucoup de Napolitains comme l'une des meilleures pizzerias de la ville. Vous y trouverez un large choix de pizzas : une cinquantaine. Essayez donc celle à la fleur de courgette (*fiorilli e zucchini*), un vrai délice. La cuisine et l'atmosphère authentiquement napolitaines vous combleront.

Bonnes tables**CALASOLE**

Discesa Coroglio, 39
 Capo Posillipo
 ☎ +39 0815 750 407
 www.calasole.com
 info@calasole.com
Ouvert de 14h à 18h puis de 20h à 1h. Environ 30 € le repas.

Ce restaurant qui s'appelait Al Faretto a fait peau neuve en s'installant dans ce nouveau lieu en 2011 et offre toujours une aussi bonne cuisine napolitaine. Patrizio Rosiello ne déçoit pas, ses gnocchi aux fruits de mer valent le détour. Le service est sobre et classe, à l'image du lieu.

SARTÙ

Via San Gennaro al Vomero, 13
 ☎ +39 331 881 0666
 www.sartunapoli.it
Fermé le dimanche soir et le lundi. Repas complet à 30 € environ.

Le *sartù* est un plat unique de la cuisine parthénopeenne. L'origine de ce nom viendrait du français « sur tout », à cause des nombreux ingrédients qui viennent recouvrir le riz. Un peu éloigné du centre animé du quartier du Vomero, ce petit restaurant pourrait passer pour une trattoria comme les autres, mais il est bien plus que ça. La tradition s'y enrichit des idées curieuses du jeune chef, la mise en place est toujours soignée et la carte des vins ne propose que des bons crus de la région. Tous les soirs, un jazz doux en toile de fond rend cet endroit encore plus spécial. Ajoutez à cela un excellent rapport qualité/prix et vous obtenez LE bon plan du quartier.

TRATTORIA DA CICCOTTO

Calata Ponticciello a Marechiaro, 32
 ☎ +39 0815 751 165
 www.trattoriadaciccotto.it
 info@trattoriadaciccotto.it
Ouvert de 10h30 à 15h30 puis de 20h à 1h. Compter 40 € le repas. 5 € pour un pichet de bon petit vin de pays.

Il était une fois un petit temple romain en bord de mer, réservé à la bonne fortune. Les habitants de l'époque venaient y brûler de l'encens pour obtenir la bénédiction des dieux. Puis plus rien d'autre que des pêcheurs et des ruines de plus en plus délabrées. Une colonne pourtant rappelait à tout un chacun que ce lieu n'était pas anodin, notamment au père de Maria, qui racheta les murs romains de cette cantine pour pêcheurs, la transforma en une adresse inévitable depuis pour le Tout-Naples, grâce à l'excellence de sa cuisine. C'est le meilleur restaurant du bord de mer, sans conteste le numéro un. Maria et ses deux fils, Gianluca et Vincenzo, prennent aujourd'hui soin de ce restaurant simple et rustique dont le nom rend hommage à la bedaine préminente du fondateur des lieux. Au mur les photos des nombreuses personnalités, dont Cannavaro, ami intime de Vincenzo, Ralph Fiennes ou encore Ornella Mutti, venus se régaler dans le temple de la bonne fortune culinaire.

Luxe

■ GEORGE

Corso Vittorio Emanuele, 135

☎ +39 0817 612 474

www.grandhotelparkers.it

Tous les jours, midi et soir. Repas à la carte entre 60 et 90 €.

Le chef napolitain Baciòt a la réputation envieuse d'être le meilleur de la ville, formé entre autres par le maître de la cuisine légumière à la française, le chef 3-étoiles Alain Passard. Inventive et fine, sa cuisine méditerranéenne enchante. Le restaurant où il officie, au 6^e étage du Grand Hôtel Parker's dans un cadre très chic et exclusif, est magique. La terrasse plus particulièrement a une vue somptueuse. Sans doute le plus recherché de la ville, un petit bar propose un vaste choix de cigares. Le service est courtois, élégant

et discret. Le soir, quand la leur des chandelles s'ajoute à celles des lumières de Naples, difficile de trouver lieu plus romantique. Une adresse à ne pas rater pour les gourmets qui se respectent.

■ D'ANGELO SANTA CATERINA

Via Aniello Falcone, 203

☎ +39 0815 789 772

www.dangelosantacaterina.com

info@dangelosantacaterina.com

Ouvert uniquement le soir, fermé le mardi. Autour de 65 €, sans le vin.

Restaurant gastronomique dont la cuisine et la terrasse sur la colline du Vomero ont largement fait la réputation. Les produits sont toujours très frais et les ingrédients choisis selon la saison. La spécialité de la maison, les spaghettis aux fruits de mer, se retrouve aux côtés d'un large choix de poissons. Addition salée en conséquence.

SORTIR

Cafés - Bars

Centre historique

Le centre historique est une zone idéale pour profiter des nuits napolitaines. Autour de la piazza Bellini, les nombreux bars sont fréquentés par la jeunesse bohème de Naples. Le soir, la piazza San Domenico Maggiore et sa voisine la piazzetta Nilo sont parfois noires de monde ; les jeunes s'y retrouvent, une bouteille de bière à la main. Un peu plus bas, du côté de San Giovanni Maggiore et de Santa Maria la Nova, vous pénétrerez dans le quartier étudiant avec ses bars animés.

■ BAR NILO

Via San Biagio dei Librai, 129

☎ +39 0815 517 029

Ouvert de 8h à 20h30.

Rien de surfait dans ce café. A deux pas de la piazzetta del Nilo, les lieux concentrent un peu toute l'âme napolitaine et abritent également les reliques de l'une des divinités de Naples : Maradona... Le propriétaire lui a en effet consacré un autel avec un cheveu du joueur certifié authentique ! Cadre certes sommaire, mais où la saveur du café se suffit à elle-même.

■ CAFFÈ MEXICO

Piazza Dante, 86

☎ +39 0815 499 330

M^o Dante

Dans ce café mythique, ouvert depuis 1948, l'on sert un café 100% napolitain, *zuccherato* (sucré)

ou *amaro* (sans sucre). A déguster au comptoir et dans un beau décor façon années 1950.

■ KESTÈ

Largo San Giovanni Maggiore Pignatelli, 4

☎ +39 0815 513 984

www.keste.it

Ouvert du lundi au vendredi de midi à 2h, le samedi et le dimanche de 20h à 2h.

Le Kestè est un bar démocratique ! Ici les événements culturels sont gratuits (expo, concert...) et le prix des consommations raisonnable par rapport au quartier. C'est pourquoi le week-end la petite place du Kestè est littéralement prise d'assaut par les jeunes. Une adresse pour ceux qui aimeraient se jeter dans un bouillon de culture... à la sauce napolitaine ! A noter que les concerts ont lieu plutôt en semaine, consultez leur petit magazine pour plus d'informations.

■ LIBRERIA BERISIO

Via Port'Alba 28-29

☎ +39 081 549 9090

Ouvert tous les jours à partir de 9h45, le dimanche à partir de 18h30.

Cette librairie de seconde main se transforme le soir en un bar animé à l'ambiance décontractée. On y savoure un cocktail ou un verre de vin enfoncé dans un fauteuil usé ou juché sur un tabouret, sur fond de musique alternative. Attention : les ouvrages qui recouvrent l'entièreté des murs du local sont en vente, il faut donc demander l'autorisation pour pouvoir en feuilleter un afin d'éviter de les abîmer. Le week-end sont parfois organisés des concerts ou des soirées DJ.

Piazza Bellini

Lieu de rencontre des jeunes le week-end, la petite Piazza Bellini fleure bon l'esprit bohème ! Nombreux cafés autour de la place.

■ IL CAFFÈ ARABO

Piazza Bellini 72

☎ +39 081 442 06 07 / +39 339 882 8120

Ouvert tous les jours de 11h à 3h du matin.

Changement d'ambiance dans ce bar italo-arabe, décoration et musique orientales avec des tapis persans au sol. Il est très fréquenté par les étudiants du quartier, qui aiment y fumer la chicha. Le bar propose également des petits plats orientaux, comme couscous, falafels ou bien le *maqluba*, un plat palestinien (mélange de riz, poulet et aubergine).

■ INTRA MOENIA CAFFÈ LETTERARIO

Piazza Vincenzo Bellini, 70

☎ +39 081 451 652

Ouvert tous les jours de 10h à 2h.

Fondé en 1989, il se situe à proximité des murs gréco-romains de la piazza Bellini et de l'académie des Beaux-Arts. Ce point de rendez-vous littéraire est l'un des plus connus de Naples. Café la journée, où vous pouvez vous attabler à la terrasse, il devient le soir un bar culturel. Très apprécié par la population bohème, qui aime s'y retrouver pour commencer la soirée. Intra Moenia est plus qu'un simple café, et propose des événements culturels comme des expositions, des lectures et des concerts. C'est dans cette ambiance conviviale que les Napolitains aiment se retrouver entre amis et boire un des nombreux cocktails proposés.

■ LEMME LEMME

Métro Dante

Piazza Bellini, 74

☎ +39 081 295 237

Ouvert tous les jours.

En plein cœur de la piazza Bellini, ce bar affiche une ambiance assez décontractée et cool. Il propose des petits plats et un accès Internet. Profitez de la terrasse pour boire un verre.

■ SPAZIO NEA

Via S. Maria di Costantinopoli, 53

☎ +39 081 451 358

www.spazionea.it

Tous les jours de 9h à 2h du matin.

Café et salon de thé pendant la journée, bar à cocktails à l'heure de l'apéro, salle de concerts en été mais surtout, à n'importe quelle heure, espace consacré à l'art contemporain. Avant d'arriver au comptoir pour prendre votre café ou siroter un verre de vin, traversez la salle des expositions et prenez le temps d'observer les œuvres d'artistes locaux et internationaux. Une fois assis à votre table, pas besoin de demander le menu, il est imprimé sur les premières pages du livre de philosophie ou de poésie devant vous... Pour compléter ce cadre idyllique, du bon son sélectionné par les propriétaires, passionnés de musique indépendante. On peut difficilement trouver un endroit plus branché en ville.

■ PERDITEMPO « LIBRI, VINI E VINILI »

Vico San Pietro a Maiella, 8

☎ +39 081 444 958

Ouvert tous les jours, sauf le lundi. Verre de vin : 4 €.

Comme son nom l'indique, ce bar nous invite à perdre notre temps en buvant un verre, en lisant un livre et en écoutant de la musique. Très bonne ambiance de la jeunesse bohème de la piazza Bellini qui ne se prend pas la tête. C'est

aussi un bon endroit pour oublier l'agitation frénétique des rues de Naples, comme le dit leur slogan « à bas les cadences infernales ». Certains soirs, le bar propose également des sets de DJ.

■ PORTICO 340

Via Tribunali 340

☎ +39 081 1951 8847

portico340@libero.it

Ouvert tous les jours à partir de 9h30 sauf le lundi.

Petit local à la décoration cosy, lieu d'expositions temporaires, où sont parfois organisés des cafés littéraires et des concerts. On y apprécie surtout la terrasse à l'ombre des arcades de la via Tribunali, d'où l'on peut observer le spectacle de la rue tout en sirotant son spritz ou son café accompagné d'un tiramisu ou de *stuzzichini*.

■ SPUZZULE

Via Sergente Maggiore 54
 ☎ +39 081 193 22 062 /
 +39 393 43 21 139

Ouvert du lundi au jeudi de 11h à 0h30, du vendredi au dimanche de 11h à 2h du matin. Vin au verre entre 2,50 € et 5 €.

Dans une petite rue des quartiers espagnols perpendiculaire à la via Toledo, le local est annoncé par un bric-à-brac de barriques et de bancs improvisés avec d'anciennes portes moulurées. À l'intérieur, des tables construites avec des palettes et puis Bruno, le créateur du premier local napolitain en matériaux de recyclage. Celui-ci vous fera découvrir ses vins de Campanie, au verre ou à la bouteille. Possibilité d'accompagner votre *calice* d'un assortiment de fromages et charcuteries de la région.

■ VOLVER CAFÉ

Via Vincenzo Bellini, 56
 ☎ +39 0810 606 630
 Près de Piazza Dante.

Ouvert de 16h à 1h30. Fermé le lundi.

Café/ludothèque l'après-midi et bar le soir, le Volver Café ne mollit pas et propose une programmation sans cesse renouvelée (pièces de théâtre, cours de salsa...). Une bonne adresse pour s'amuser entre amis ou en famille : ambiance bon enfant garantie et jeux de société à disposition.

Mercato

Ce n'est pas vraiment le quartier idéal pour sortir : vous y trouverez peu de bars, et surtout une atmosphère peu engageante le soir. Si, toutefois, vous avez élu domicile dans ce quartier, nous vous recommandons de sortir du côté du centre historique, de Chiaia ou bien de Santa Lucia. Notez, cependant, que les hôtels *design* proposent des bars très cosmopolites, dignes de New York ou Londres.

■ BELUGA SKYBAR

Via Cristoforo Colombo, 45
 ☎ +39 0810 175 001
 www.romeohotel.it

reservations@romeohotel.it

Au 9^e étage de l'hôtel Romeo.

Ouvert du mardi au dimanche, de 14h30 à 20h.

Vous ne vous trompez pas, vous êtes toujours à Naples, dans l'un des bars les plus luxueux de la ville. Espace cosmopolite qui rappelle New-York ou Berlin, ce bar d'hôtel design offre une liste des meilleurs cocktails et surtout une vue imprenable sur le port. Parfait pour un apéro ou un début de soirée.

■ LANIFICIO 25

Piazza Enrico de Nicola, 46

☎ +39 0816 582 915

www.lanificio25.it – trip@triplanificio25.it

Ouvert du mardi au jeudi de 15h à 19h, vendredi et le week-end en fonction des événements.

Le TRIP est un projet artistique qui fait partie du collectif Lanificio25 (à Porta Capuana). Il propose, dans son espace de 700 m², un bar, un restaurant et des événements culturels. Il souhaite créer ainsi un endroit où la culture et l'art se mélangent à la bonne bouffe et au divertissement.

Chiaia et le Lungomare

Chiaia est le quartier le plus animé de la ville en soirée. Très vivant, il propose une large palette de bars et de discothèques, et quelques endroits un peu plus tranquilles. C'est le long du Vico Belledonne et dans les rues adjacentes que se concentrent les établissements fréquentés par la jeunesse napolitaine, bourgeoise ou plus décontractée. « Aller aux *baretti* » (littéralement « petits bars ») est une expression entrée dans le langage commun des jeunes fêtards de la ville ; elle signifie faire la tournée des bars dans le quartier de Chiaia, où se concentre la *movida* de la ville. Pendant toute la semaine, et encore plus le week-end, ces ruelles étroites et typiques deviennent le point de rencontre parfait pour un apéritif entre amis, après le boulot ou avant la discothèque. Vous n'aurez que l'embarras du choix parmi les nombreux cafés, bistrotts et bars à vins, nombreux à organiser l'*aperitivo*, ces apéros-buffets économiques pour se caler l'estomac.

■ 66 FUSION BAR

Via Bisignano, 58

☎ +39 081 415 024

Tous les jours, ouvert de 18h30 à 2h30. Cocktail : 7 €, bière et verre de vin : 5 €.

Dès l'entrée, on est saisi par la beauté de l'antique lampe turque qui tombe depuis le plafond du 66. Il faut dire que ce bar a une décoration brillante. À l'étage, un Bouddha doré fait face à des petites tables argentées. L'autre salle, un petit bunker très confortable et sorte de fumerie d'opium sans fumée, est conviviale après 22h. La cabine de DJ est suspendue à un petit balcon, visible depuis la rue. À l'heure de l'apéro, le 66 est l'un des rares de la rue à proposer des sushis.

Un café comme à Naples...

■ GRAN CAFFÈ GAMBRINUS

Via Chiaia, 1/2

☎ +39 081 417 582

grancaffegambrinus.com

Ouvert tous les jours de 7h à 2h, le samedi jusqu'à 3h.

En face du théâtre San Carlo, un des cafés les plus renommés de Naples. Créé en 1860 par Vincenzo Appuzo, entre la via Chiaia, la place Trieste e Trento et la place Plebiscito, ce café-galerie, d'une véritable splendeur, décoré de stucs dorés, de peintures et de larges glaces, accueille rois, reines, intellectuels, poètes, journalistes... Aujourd'hui encore, les personnalités les plus connues, y compris les présidents de la République, ne manquent pas de s'y arrêter pour boire un incontournable café.

■ GRAN CAFFÈ LA CAFFETTERIA

Piazza dei Martiri, 26

☎ +39 0817 644 243

www.grancaffelacaffetteria.com

Ouvert de 7h à 23h.

Situé sur la place des Martyrs, ce café a la même renommée que le Gambrinus. La salle intérieure est faite de marbre blanc, le comptoir où l'on vient déguster un bon café fait face aux étals d'excellentes pâtisseries. Un endroit chic et cosy. La terrasse est l'une des plus confortables de la ville. Les grandes chaises en osier permettent de s'asseoir particulièrement à son aise. Outre le café et les douceurs, la Caffetteria propose des petits plats. Le soir vers 19h à l'heure de l'apéritif, il est souvent la première étape ou le point de rendez-vous avant de partir à l'assaut des bars du Vico Belledonne.

■ BA-BAR KITCHEN & BAR

Via Bisignano, 20

☎ +3 9081 764 3525

www.ba-bar.it

info@babar.it

Ouvert de 10h à 2h du matin. Fermé le lundi.

Ce bistro a été inauguré en 2013 et, depuis son ouverture, il a gagné sa place dans le cœur des Napolitains. Son succès est facilement explicable par son concept : un lieu de rencontre où prendre un apéro, partager de petits plats avec un bon verre de vin, choisir un cocktail sur la longue liste ou... jouer au baby-foot entre amis. Toutes les semaines, des événements spéciaux sont organisés : dégustations de vins, tables de conversations en langue étrangère, ou encore apéros thématiques pour s'ouvrir vers de nouveaux horizons, et vers de nouvelles rencontres.

■ CHANDELIER

Vico Belledonne, 34/35

☎ +39 333 252 8177

Ouvert de 18h à 4h toute la semaine. Cocktail à 7 €, bière et verre de vin à 5 €.

Ambiance assurée dans ce bar incontournable de la rue. A l'heure de l'apéritif, la musique lounge accompagne vos cocktails, et dès minuit, le DJ se déchaîne avec sa musique tendance, dance et techno. Les tables accolées aux fenêtres donnent sur la rue, rendant l'espace

plus vaste qu'il ne l'est, comme si la rue s'invitait au Chandelier. Un lieu de référence pour les bons vivants de la ville.

■ ENOTECA BELLEDONNE

Vico Belledonne, 18

☎ +39 081 403 162

www.enotecabelledonne.com

Verre de vin à partir de 3 €. Bouteille de 30 à 150 €. Ouvert jusqu'à minuit en semaine et jusqu'à pratiquement 3h le week-end.

Avec plus de 150 crus italiens, l'enseigne propose un choix des plus intéressants. Les bouteilles sont exposées sur les murs. Le parquet usé, en bois clair, se marie avec élégance à la robe des pinots rouges qui l'entourent. Les nombreuses vitres donnant sur la rue s'accordent parfaitement avec les pinots blancs qui les séparent. Les musiques – jazz, chanson napolitaine et slow lounge – vont parfaitement avec l'Enoteca. Une bonne adresse pour se retrouver autour d'un bon verre de vin.

■ LA GARÇONNE

Vico Santa Maria a Cappella Vecchia 10

☎ +39 0817 643 826 – info@lagarconne.it

A côté de la Piazza dei Martiri.

Ouvert de 19h30 à 4h. Happy-hours de 19h30 à 21h. 5 € pour un verre de vin, après minuit tous les verres coûtent au minimum 10 €. Tenue correcte exigée.

La Garçonne a une décoration soignée et chic. L'architecte Fabio Rotella a su marier avec brio grands canapés en cuir et tables en verre. Teintures délicates, illuminations diffuses, écran plasma avec des vidéos futuristes artistiques et deux pythons de 4 et 6 m dans un vivarium installé au centre de la salle. Ça balance pas mal à La Garçonne. Les apéritifs sont préparés par le chef du restaurant et sont parmi les plus fins de tout le quartier. Les deux barmen sont des vrais pros du cocktail.

■ IL VERO BAR DEL PROFESSORE

Piazza Trieste e Trento, 46

☎ +39 081 403 041

www.ilverobardeiprofessore.com

Tous les jours, de 8h à 22h. Spécialiste du caffè alla nocciola, délicieux café à la noisette et crème de café. A prendre au comptoir ou sur la mini-terrasse, face à la place Trieste e Trento.

■ MARSHAL

Vicoletto Belledonne, 12

☎ +39 081 405 216 / +39 347 863 353

marshal_lounge_clubbing@yahoo.it

Ouvert du mardi au samedi de 18h30 à 3h, 7,50 € le cocktail.

Le plus beau mais aussi le plus petit de tous les bars de cette formidable rue. Ici, le concept a dépassé le concept, c'est même plus lounge tellement c'est lounge, c'est devenu Marshal. En plus, comme si cela ne suffisait pas, les petits toasts d'apéritif offerts sont eux aussi les meilleurs. Quand le petit-four dépasse le petit-four, il devient lui aussi Marshal. Normal, le chef napolitain Antonio Carrano a travaillé plus de huit ans dans l'un des plus grands restaurants parisiens. Les petits-fours ont toujours été sa partie, celle qu'il a aussi occupée au fameux bar La Pinède à Saint-Tropez. Il est revenu au pays, dans sa cité de toujours, pour aider son ami Francesco à lancer son business. L'enseigne est située dans une rue perpendiculaire au Vico Belledonne. Impossible de la manquer : une sorte de grand ver de terre blanc, évidé, gesticule devant l'entrée. « Tout ce qui est beau est petit », dit le dicton ; l'expression prend tout son sens avec le Marshal.

■ LA TASCA

Vico Belledonne 6 bis

☎ +39 328 756 7082 / +39 339 642 2076

Ouvert de 19h30 à environ 3h voire 4h. 4 € le verre de vin. Fermé le lundi.

Un bar mini, mini, certes moins tendance que ses voisins, mais qui ne manque pas pour autant de charme. La musique plus jazzy en fait un endroit idéal pour discuter. De toute façon, plus que partout ailleurs, la clientèle de La Tasca est dehors. Petite restauration pour picorer au bar (souvent le dernier à fermer à Vico Belledonne).

Les hauteurs de Naples

Pour trouver de quoi sortir dans les hauteurs de Naples, dirigez-vous vers le Vomero. Bars et pubs pour commencer la soirée et, pour finir, clubs de jazz. Le Vomero est un quartier réputé pour son offre culturelle, plus propice aux soirées feutrées qu'aux nuits débridées. C'est le quartier des amateurs de jazz, les plus grandes stars internationales jouent ici.

■ ALASKA PUB

Via Fracanzano 13 bis

☎ +39 08119 575 017 – www.alaskapub.it

Ouvert tous les jours.

L'Alaska Pub compte plusieurs salles, dont deux espaces principaux, le ristopub et le bar à cocktails. Ce dernier est situé juste après l'entrée dans la salle, vous ne pourrez pas le louper avec son imposant comptoir en chêne de 6 mètres de long. Juste derrière, les barmen s'empressent de vous conseiller leurs meilleurs cocktails et alcools, car la liste est longue. Idéal pour un apéro ou pour boire un verre en soirée.

■ BLACKWOOD PUB

Piazza Vanvitelli, 9/A

☎ +39 081 578 0208

M° Vanvitelli

Ouvert de 12h30 à 15h30 et puis de 19h jusqu'à 1h du matin.

Un pub dans la plus pure tradition londonienne : belle sélection de bières, déco bien british et quelques plats réconfortants comme le hamburger Wexford ou le risotto à la bière, on s'y croirait...

■ GIOFECA CAFÉ

Piazza Immacolata 3

☎ +39 081 556 3675 – www.laciofecacafe.it

info@laciofecacafe.it

Ouvert du lundi au samedi de 9h-23h.

En plein Vomero, ce café est idéal pour boire un verre après une après-midi shopping. La décoration est moderne, dans des tons de blanc et marron, avec des canapés confortables, et une terrasse pour profiter du soleil. La journée, on peut y boire un café ou même manger sur le pouce. Le soir, profitez de l'happy hour et de son buffet copieux à partir de 19h (les jeudis, vendredis et samedis seulement).

■ OCA NERA IRISH PUB

Via Gian Lorenzo Bernini, 17

☎ +39 081 558 1649

Ouvert tous les jours de 20h à 1h. Fermé le dimanche.

Cet irish pub, à la décoration très soignée, propose différentes bières irlandaises, comme la Guinness ou la Kilkenny. On peut y boire mais également y dîner. Un petit conseil, arrivez tôt en début de soirée, car il est souvent bondé.

■ VINTAGE WINE BAR

Via Bernini, 37/A
 ☎ +39 0812 295 473
 M° Vanvitelli

Ouvert de 18h à 2h. Buffet-apéritif de 19h à 21h. Fermé le lundi.

Situé dans le quartier du Vomero, non loin de la piazza Vanvitelli, ce bar à vin se transforme en discothèque à la nuit tombée. Il programme plusieurs soirées pendant la semaine, du lounge, en passant par la musique italienne et bien sûr des sets de DJ. Passez-y pour un apéro ou pour une bonne fin de soirée.

Clubs et discothèques**Centre historique****■ GEORGE BEST MUSIC & FOOTBALL**

Vico Primo Quercia 3
 ☎ +39 345 356 3435
 georgebestnapoli@gmail.com

Ouvert du jeudi au dimanche, de 19h à 4h30.

La cave du rock et patrie du foot en plein centre-ville – mais pas uniquement. Lieu de rencontre des jeunes alternatifs de la ville, vous aurez l'occasion d'y regarder les matchs du F.C. Napoli avec ses supporters dévoués : impossible alors de ne pas partager leur enthousiasme pendant 90 minutes... A l'affiche aussi, des concerts de groupes nationaux, et des soirées DJ le week-end.

■ UNDERGROUND CLUB

Vico Santa Maria dell' Aiuto 4
 ☎ +39 081 552 7575

Ouvert du mercredi au dimanche, de 22h-5h.

Ce club est difficile à trouver pour qui ne connaît pas bien les petites ruelles du centre antique. Il est caché derrière Santa Maria la Nova. Il se compose de trois niveaux, avec trois ambiances différentes. Une salle plus intime, et deux autres salles où les meilleurs DJ se produisent. La musique est éclectique : de l'électro, à l'afro techno, en passant par la house et le reggae.

Chiaia et le Lungomare**■ LA MELA**

Via dei Mille, 41
 www.lamelclub.it

Ouvert du jeudi au samedi de 23h30 à 4h.

Au cœur d'une rue élégante du quartier de Chiaia, voici le club le plus prisé par la jeunesse dorée napolitaine. Musique et ambiance électro-house.

■ OCCHI OCCHI OH

Vico dei Sospiri, 12
 ☎ +39 0817 647 168
 www.occhiocchiah.net
 info@occhiocchiah.com

Ouvert le week-end, de 20h à 4h.

Inaugurée en 2010, cette boîte de nuit branchée s'inspire de l'ambiance des clubs new-yorkais. La décoration, léchée à souhait, mêle des reproductions d'objets de mode de ces cinquante dernières années, à un parquet argenté et des lumières en forme de fleurs, origamis et cristaux. Plusieurs objets ont été détournés, comme ce flacon Chanel n°5 qui devient ici une lampe. Les cinq salles de cet établissement respirent le luxe et proposent un large choix d'alcools, ainsi que les meilleurs vins italiens.

■ S'MOVE LAB

Vico dei Sospiri, 10/A

☎ +39 081 764 5813

info@smove-lab.net

Bus 128, 140, C12, C24, etc., arrêt Riviera Di Chiaia-Calabritto.

Ouvert de 19h à 3h. 7,50 € le cocktail.

S'Move est le plus grand club du quartier. Vous y trouverez un large choix de bières, de cocktails et de vins. La musique est lounge, et certains soirs, il y a des DJ-set. Ambiance feutrée et jeu de lumières recherché pour une clientèle chic et bien habillée. Plus la soirée avance et plus le bar prend des airs de discothèque.

Les hauteurs de Naples**■ MARABÙ CLUB**

Via G. Toma, 5-C

☎ +39 0813 449 490 – www.marabuclub.it

info@marabuclub.it

Ouvert de lundi à samedi, de 18h à 23h. Entrée libre ou payante (5/10 €), selon les soirées.

Ce club se situe dans le Vomero, près de la piazza Vanvitelli. Il a une décoration élégante et accueillante, idéal pour danser, écouter de la musique live et voir des spectacles.

Spectacles**Centre historique****■ CABARET PORT'ALBA**

Via Port' Alba, 30

☎ +39 338 810 5370

M° Dante

Ouvert de 22h à 4h. Fermé lundi.

En plein centre historique, entre la piazza Dante et la via Tribunali. Les étudiants de la faculté de sociologie toute proche en ont un peu fait leur quartier général. Cadre élégant qui, outre les clients, accueille également divers spectacles entre théâtre et concerts.

■ KSFÀ

Via Vincenzo Bellini 7

☎ +39 081 544 5919

ksfa.metropolitano.com

Ouvert tous les jours de 20h à 2h du matin.

Installé dans l'ancien Jazz Club Murat, KSFA se présente comme un espace culturel, où les artistes napolitains peuvent se rencontrer et discuter. Après sa transformation, il est passé de lieu d'amateurs de jazz à une scène ouverte à tous types d'expressions artistiques. Ici, tout est possible, vous pouvez avoir du théâtre expérimental, des concerts, et des DJ sets. La musique proposée est éclectique, ça peut aller du *lounge* au jazz. Vous l'aurez compris, tous ces arts et musiques se retrouvent dans cette ambiance conviviale autour, bien sûr, de bons vins, bières et cocktails.

■ TEATRO AUGUSTEO

Piazzetta Duca d'Aosta 263

☎ +39 081 414243

www.teatroaugusteo.it

Programmation intéressante et variée tout le long de l'année, entre pièces de théâtre classiques, opéra et ballet, sans oublier des concerts de chanteurs locaux accompagnés d'un bel orchestre.

■ THÉÂTRE BELLINI

Via Conte di Ruvo, 14

☎ +39 0815 491 266

www.teatrobellini.it

botteghino@teatrobellini.it

M° Dante

Pièces classiques, performances contemporaines et spectacles lyriques sont à l'honneur dans ce théâtre de référence à Naples. Inauguré en 1864, selon les plans de l'architecte Carlo Sorgente, le théâtre sera dévasté par les flammes cinq ans plus tard. Une fois restauré, en 1878, Bellini y donne le premier concert. Notez l'extérieur du bâtiment, réparti sur trois niveaux, avec une façade ornée de bustes de musiciens napolitains (Scarlatti, Pergolèse ou encore Bellini). A voir également, les nombreux stucs mettant en scène des danseurs et

musiciens. L'intérieur, avec sa forme de fer à cheval, abrite les loges superposées sur cinq niveaux. La fresque de la voûte, *Le Triomphe de la Musique*, rend hommage à Bellini.

Mercato

■ MAMAMU

Via Sedile di Porto, 46

Près du Corso Umberto I.

Du mercredi au dimanche, à partir de 22h.

A deux pas de l'Université Federico II, Mamamu est un endroit qui propose des concerts, dans tous les styles musicaux : indie-rock, jazz, folk, rock... La faune locale est constituée d'étudiants, mais également de personnes qui aiment écouter du bon son. L'ambiance est toujours animée et bon enfant.

Chiaia et le Lungomare

■ THÉÂTRE SAN CARLO

Via San Carlo, 98/F

☎ +39 0817 972 331

www.teatrosancarlo.it

biglietteria@teatrosancarlo.it

Le théâtre San Carlo est le plus important de la ville et le plus ancien théâtre lyrique d'Europe. Il peut accueillir jusqu'à 3 000 spectateurs et la programmation est éclectique et prestigieuse.

Les hauteurs de Naples

■ NEW AROUND MIDNIGHT

Via Bonito, 32

☎ +39 347 554 3298 / +39 081 558 2834

new.aroundmidnight@libero.it

Du jeudi au dimanche, à partir de 21h.

Dans le quartier de San Martino, ce club de jazz est sans conteste le plus célèbre de la ville, les grandes pointures européennes et nord-américaines de passage à Naples s'y produisent.

À VOIR – À FAIRE

Visites guidées

■ ASSOCIAZIONE CULTURALE NARTEA

Via Tarsia, 64

☎ +39 081 1955 0418

www.nartea.com

info@nartea.com

(angle avec Piazza Dante)

Visite théâtralisée à 10, 12 ou 15 € par personne, comprenant le ticket d'entrée.

Jeune association culturelle très sérieuse qui raconte l'histoire de l'art et la culture napolitaine de façon innovante. Guides touristiques

très préparés et acteurs professionnels vous feront revivre la magie des principaux sites artistiques de la ville au cours d'une visite théâtralisée : notions historiques et pièce théâtrale s'alternent sur scène (souvent une église ou un palais ancien), et donnent vie à un spectacle passionnant qui ne pourra que fasciner le public.

Nartea propose aussi des visites guidées classiques ou personnalisées selon les intérêts. Programmation disponible sur le site Web de l'association, visites en français exclusivement sous réservation.

Bon plan : ARTECARD

Pour combiner intelligemment visites culturelles et utilisation illimitée des transports en commun, la région Campanie propose des forfaits intéressants sur 3 ou 7 jours pour découvrir Naples et sa région :

- ▶ **CARD Napoli.** Idéal pour visiter les musées incontournables de la ville. Compter 21 € (3 jours) pour accéder aux principaux sites : Museo Archeologico Nazionale, Museo Diocesano, MADRE, catacombes (San Gennaro, San Gaudioso)... Les trois premières visites sont gratuites, réduction de 50 % sur la quatrième. L'usage des transports en commun est illimité.
- ▶ **CARD Tutta la regione.** Parfait pour découvrir les alentours de la ville et les sites archéologiques du golfe. Pour 3 jours, compter 32 € : les deux premiers sites sont gratuits, 50 % de réduction à partir du troisième, plus l'usage illimité des transports en commun. Compter 25 € pour les 18-25 ans et l'accès gratuit à tous les sites. Pour 7 jours, compter 34 € : les cinq premiers sites sont gratuits, 50 % de réduction sur le sixième. Les transports ne sont pas inclus. Accès aux musées de la ville cités ci-dessus, mais aussi aux sites archéologiques de Pompéi, Herculaneum et Stabia, au Palais Royal de Caserta, etc.
- ▶ **Nombreux points de vente :** musées, kiosques, aéroport de Capodichino, gares, grands hôtels et agences de voyages. Point Info à la Gare centrale de Naples (ouvert de 9h à 18h), numéro vert +39 800 600 601. D'un portable +39 06 39 96 76 50 – www.artecard.it

■ CITY SIGHTSEEING NAPOLI

Piazza Matteotti 7

☎ +39 081 5517279

www.napoli.city-sightseeing.it/eng/
infonapoli@city-sightseeing.it

Ticket 5 parcours : 22 € par adulte et 11 € par enfant. Audio-guide disponible en français. City Sightseeing propose aussi un parcours du Vésuve et de Pompéi (10 €).

Si vous souhaitez découvrir Naples depuis les hauteurs, City Sightseeing vous propose plusieurs visites de la ville en bus. Il existe 5 parcours différents. La formule est simple : vous pouvez monter et descendre plusieurs fois du bus pendant la journée aux différents arrêts de bus disponibles, et vous pouvez également changer de ligne autant de fois que vous le souhaitez.

■ GTN GUIDE TURISTICHE NAPOLI

Via Tarsia, 64

☎ +39 380 904 9909

www.guideturistichenapoli.com
info@guideturistichenapoli.com

GTN est une branche de l'Association Culturelle Nartea. Ici vous pourrez choisir le guide touristique qui convient à vos envies et intérêts : pour les groupes plus nombreux, des guides autorisés et diplômés sont mis à disposition pour organiser un tour de la ville et vous en dévoiler les secrets dans la langue que vous préférez. Pour les familles ou les petits groupes, vous aurez la possibilité de choisir un *city trainer*, un accompagnateur local qui s'avère plus qu'un guide classique, car il sera ravi de partager sa propre expérience et écouter vos exigences au fur et à mesure pour décider ensemble un itinéraire personnalisé, comme le ferait un ami.

Pour organiser votre visite en ville ou dans les environs, la réservation est fortement conseillée.

■ LAES – NAPOLI SOTTERRANEA

Vico Sant'Anna di Palazzo 52

☎ +39 081 400 256 / +39 333 972 9875

www.lanapolisottterranea.it

laes@lanapolisottterranea.it

Départ des visites Piazza Trieste e Trento (bar Gambrinus).

Horaires des visites (en italien) : jeudi à 21h ; samedi à 10h, 12h, 16h30 et 18h ; dimanche et jours fériés à 10h, 11h, 12h, 16h30 et 18h. Visites à d'autres heures et en anglais sur rendez-vous. Entrée : 10 €.

Cette Association fut la première à ouvrir le sous-sol de Naples aux visiteurs. Depuis 1988, elle œuvre à la remise en état et à la divulgation de ce patrimoine souterrain dont l'histoire est intimement liée à celle de la ville en surface. Dès l'époque grecque, le tuf du sous-sol fut exploité comme carrière pour construire la ville, et fut creusé de citernes et d'aqueducs. L'alimentation en eau de Naples au travers de ce gigantesque réseau de galeries et de puits ne prit fin qu'en 1885, suite à une épidémie de choléra. Après plusieurs décennies d'abandon, ce réseau servit d'abri anti-bombes durant la Seconde Guerre mondiale, devenant même une vraie ville souterraine avec toutes les commodités, et même l'électricité, épargnant la vie de milliers de Napolitains. Il reste d'émouvants témoignages de cette époque, comme des graffitis caricaturant Mussolini et Hitler, ou représentant les espoirs et les préoccupations de leurs auteurs. Après la fin des combats, les galeries furent obstruées par les décombres laissés par les bombarde-

ments. L'Association LAES poursuit un travail patient de déblaiement et de revalorisation des galeries. La visite, qui se concentre sous la via Chiaia et les quartiers espagnols, est passionnante, animée à l'occasion par de jeunes Napolitains dynamiques. En plus de l'histoire de ces souterrains, ils vous raconteront les légendes pittoresques qui leur sont liées. Même si vous ne comprenez pas l'italien, cette visite ne vous laissera pas indifférent.

■ YELLOWSUDMARINE

☎ +39 329 101 0328 / +39 329 101 0328
www.yellowsudmarine.com
info@yellowsudmarine.com
Prix variables selon le circuit, environ 90 € pour une demi-journée.

Yellowsudmarine est une association professionnelle de guides touristiques qui souhaite valoriser la nature, les habitants et les biens culturels de la région, à travers différents circuits touristiques. Ces circuits proposent des visites guidées de lieux moins connus et parfois insolites. Elles sont également thématiques et offrent à découvrir, par exemple, des lieux artistiques de la ville ou bien le cinéma napolitain par exemple. Possibilité de participer aussi à des circuits « Experience », comme des ateliers de cuisine napolitaine, des cours pour apprendre à préparer la vraie pizza, ou des visites chez les artisans locaux.

Centre historique ★★★★★

Quartier majeur de Naples, le centre historique rassemble un grand nombre de monuments et de points d'intérêt à visiter. Vous y trouverez des musées prestigieux, comme le Musée archéologique, mais aussi la plus importante concentration d'églises, notamment l'incontournable cathédrale (Duomo) et l'église del Gesù Nuovo.

Après avoir visité les nombreux monuments et églises, n'hésitez pas à flâner le nez au vent dans le quartier. Ce dernier a su garder son caractère populaire, c'est ici que vous pourrez sentir le cœur de Naples vibrer, notamment dans la via Tribunali et dans la via San Biagio dei Librai où vous admirerez ruelles et façades de palais.

■ BASILIQUE SAN LORENZO MAGGIORE ★★

Via Tribunali, 316 – Piazzetta San Gaetano

☎ +39 081 211 0860

www.laneapolissotterrata.it

scavisanlorenzo@libero.it

Ouverte de 8h à 12h et de 17h à 19h. L'accès aux fouilles se fait au niveau du cloître, tous les jours de 9h30 à 17h30 : 9 € l'entrée. Possibilité de réserver sur place une visite guidée en français.

L'intérêt majeur de l'édifice réside dans le fait qu'il présente une stratigraphie claire des différents niveaux d'occupation du site à travers le temps. Cette zone correspondait au forum romain, formé par l'intersection du *decumanus*, aujourd'hui la via Tribunali, avec le *cardo*, l'axe nord-sud. Le *macellum*, le marché antique, est encore bien reconnaissable avec sa succession de *tabernae*. Au VI^e siècle, une basilique paléochrétienne est bâtie à cet emplacement ; ses fondations ont également été mises au jour lors des fouilles archéologiques. Elle est elle-même remplacée par l'église gothique édifiée à partir de 1270 à la demande du roi Charles I^{er} d'Anjou pour commémorer la bataille de Benevento. La construction fut confiée à des maîtres d'œuvre français, l'intérieur constitue ainsi l'un des ensembles gothiques les plus significatifs d'Italie du Sud. La façade baroque date, elle, du XVIII^e siècle. Unique et vaste nef ceinturée de vingt-trois chapelles. La sépulture de Charles I^{er} par Durazzo et l'admirable cycle de fresques *L'Histoire de la Vierge*, réalisé par un disciple de Giotto, rendent la visite incontournable.



Ruelles du centre historique de Naples.

■ BASILIQUE SAN PAOLO MAGGIORE

Piazza San Gaetano, 76

☎ +39 081 454 048

Ouverte de 9h à 17h30, le dimanche de 9h30 à 13h30. A l'emplacement du temple antique dédié aux Dioscures (1^{er} siècle apr. J.-C.) succède une basilique chrétienne aux VIII^e et IX^e siècles. En 1688, un tremblement de terre détruit une grande partie du *pronaos* (entrée du temple). Seules deux colonnes antiques ont résisté. Après avoir gravi l'escalier monumental du XVII^e siècle, admirez l'intérieur, en forme de croix latine à trois nefs, vaste et luxueux. L'autel majeur au centre du presbytère est l'œuvre de Fuga. La très belle chapelle Firrao présente de jolis marbres et des fresques de Falcone. La sacristie est entièrement décorée de fresques de Solimena ; il s'agit de la première commande importante de l'artiste. Vous pourrez également admirer le sanctuaire de saint Gaetano.

■ BASILIQUE SANTA CHIARA

Via Santa Chiara, 49/c

☎ +39 081 551 6673 / +39 081 797 1224

www.monasterodisantachiaara.com

Ouverte de 7h30 à 13h et de 16h30 à 20h. Entrée combinée avec le monastère et le couvent : 6 €.

Si le monastère franciscain est bâti en 1310 sur ordre du roi Robert d'Anjou, un tremblement de terre (1456) obligera à le reconstruire entièrement. C'est chose faite dans la seconde moitié du XVIII^e siècle sous la direction de l'architecte Domenico Vaccaro, qui opte pour le baroque. A son tour détruite par les bombardements du 4 août 1943, la basilique est reconstruite sous la direction de Mario Zampino dans le respect du style gothique originel. Notez le beau portail en marbre polychrome embelli de frises sculptées. Haute et vaste nef dépouillée et flanquée de chapelles latérales. Dans le chœur des clarisses, fragment de fresque attribuée à Giotto ; celui-ci fut, en effet, appelé en 1326 pour décorer les parois de l'édifice. Parmi les nombreux sarcophages du presbytère, voir celui de Marie de Valois réalisé par Tino di Camaino, un sculpteur siennois, au XIV^e siècle. Derrière le chœur, admirez la sépulture de Robert 1^{er} d'Anjou et ses vertus (XIV^e). Le cloître des carmélites (entrée par la via Santa Chiara), quant à lui, est recouvert de majolique. De forme rectangulaire, long de 82 mètres et large de 78 mètres, son espace est rythmé par 64 piliers octogonaux ornés de carreaux de céramique. Les diverses scènes illustrent la vie quotidienne à l'extérieur du monastère. Notez l'omniprésence des quatre éléments naturels : l'air (symbolisé par un couple de paons entouré d'anges), l'eau (Neptune, dieu des océans, accompagné de tritons et Néréides), le feu (un chariot tiré par des lions) et la terre (deux femmes se transformant en fleurs et portées par un chariot). On peut profiter de la

quiétude du lieu à l'ombre des glycines, installé sur les banquettes elles aussi recouvertes de cette majolique colorée.

■ CHAPELLE SANSEVERO

Via Francesco De Sanctis, 19/21

☎ +39 081 551 8470

www.museosansevero.it

info@museosansevero.it

Ouverte de 9h30 à 18h30. Fermée le mardi. Entrée : 7 €. Artcard : 5 €. Audioguide : 3 €.

Située non loin de San Domenico Maggiore. Ancienne chapelle funéraire de la famille Sangro érigée à la fin du XVI^e siècle, puis remaniée et embellie aux XVII^e et XVIII^e siècles. Elle est à l'origine reliée au palais Sangro par un passage ; ce dernier fut détruit en 1889. Attardez-vous sur les magnifiques sépultures et les fresques baroques de la voûte réalisées par le peintre napolitain Francesco Maria Russo (seconde moitié du XVIII^e siècle). Une œuvre mérite à elle seule la visite de la chapelle : il s'agit du *Christ voilé* de Sanmartino, commandité par Raimondo di Sangro en 1753. Toute la virtuosité de l'artiste se matérialise de façon spectaculaire dans le fin voile de marbre qui laisse apparaître par transparence le corps du Christ. On peut admirer la minutie de chaque détail, une veine saillante barrant le front, des membres à la musculature parfaitement exécutée, les plaies laissées par les clous. Dans la crypte, on pourra s'étonner devant les « machines anatomiques », fruits des expériences de Raimondo di Sangro qui parvint à pétrifier le réseau sanguin de deux cadavres... Enfin, et comme beaucoup l'ignorent sauf les initiés, la chapelle Sansevero fut construite dans une zone où habitaient les Alexandrins d'Égypte durant l'Antiquité. Ainsi, avant d'être une chapelle, elle fut un temple où l'on vénérât une statue voilée de la déesse Isis.

■ COMPLEXE MONUMENTAL**DONNAREGINA**

Largo Donnaregina

☎ +39 081 557 1365

www.museodiocesanonapoli.com

Ouvert de 9h30 à 16h30, le dimanche jusqu'à 14h. Fermé le mardi. Entrée : 6 €. Billet cumulatif spectacle et entrée : 10 €.

Du vaste ensemble conventuel occupé par les sœurs franciscaines du XIII^e siècle à 1861, on peut visiter l'église gothique du XIV^e siècle Santa Maria Donnaregina Vecchia, l'église baroque du XVII^e siècle Santa Maria Donnaregina Nuova, et le musée diocésain. Car au lieu d'opter pour la transformation complète de leur église en vue de se conformer aux goûts baroques de l'époque, les sœurs préférèrent construire une nouvelle église adjacente la première. L'église gothique et ses fresques ont ainsi survécu jusqu'à nos jours pour le plus grand bonheur des férus d'art !



Orangers dans le monastère de Santa Chiara.



Monastère et cloître de Santa Chiara.

► **Santa Maria Donnaregina Vecchia.** Sa construction, en 1307, a été financée par Marie de Hongrie, l'épouse de Charles II d'Anjou. On peut d'ailleurs y contempler le monument funéraire de la reine, sculpté par le siennois Tino di Camaino, et soutenu par quatre Vertus. Sous la défunte allongée sur un sarcophage, les sept niches à arcs trilobés abritent les représentations de ses sept enfants. Une merveilleuse œuvre médiévale, qui devint le modèle de sépulture de la Cour. La nef unique de l'église est surmontée au premier étage par le chœur des religieuses, aux parois entièrement recouvertes de fresques du XIV^e siècle dues à l'école de Pietro Cavallini, un peintre romain qui travailla également à l'église San Domenico Maggiore. Leur teinte rougeâtre est la conséquence d'un incendie qui, en 1390, en altéra les couleurs. Ne pas manquer non plus la chapelle Loffredo, elle aussi recouverte de fresques.

► **Santa Maria Donnaregina Nuova et Museo Diocesano.** Les travaux de la nouvelle église débutèrent en 1617 et les grands artistes de l'époque y participèrent, tels Solimena et Luca Giordano. La nef unique, couverte d'une voûte surbaissée ornée de fresques, et flanquée de chapelles, est très harmonieuse avec son exubérante décoration de marbres polychromes et de dorures. Le musée diocésain s'articule autour de la nef, à l'étage, et permet d'admirer de nombreuses peintures d'artistes, majoritairement régionaux, et du mobilier liturgique. Des spectacles sont régulièrement organisés le dimanche avant-midi dans l'église ; assister à un concert de musique classique ou à une représentation des tableaux vivants du Caravage dans cet écran chatoyant est un grand moment d'émerveillement. Le billet d'entrée permet en outre de visiter ensuite le complexe. Une opportunité à saisir, donc.

■ DUOMO SANTA MARIA ASSUNTA ★★

Via Duomo, 147

☎ +39 081 449 065

Ouvert du lundi au samedi, de 8h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h ; dimanche de 8h à 13h30 et de 17h à 19h30. Accès à la zone archéologique : 3 €. Construite sous Charles II d'Anjou à la fin du XIII^e siècle et inaugurée en 1315, en présence de Robert d'Anjou et de son épouse Sancia de Majorque, la cathédrale, consacrée à sainte Marie de l'Assomption, s'élève sur le site autrefois occupé par une basilique paléochrétienne. Un autre édifice, la basilique Santa Restituta, la plus ancienne de la ville (IV^e siècle), fut englobé dans la construction (accès à gauche du Duomo en entrant). Les formes gothiques d'origine seront restaurées et remaniées à partir de la seconde moitié du XV^e siècle, et ce jusqu'au XX^e siècle. Les trois portails, réalisés

au début du XV^e siècle, appartiennent encore à la structure d'origine : celui du centre est le plus remarquable avec ses sculptures élégantes, réalisées notamment par Tino di Camaino et des élèves de Nicola Pisano. L'intérieur solennel, aux proportions grandioses, est en forme de croix latine. La nef centrale, aux murs décorés de splendides fresques de Luca Giordano, est surmontée d'un plafond en bois du XVII^e siècle, enrichi de gravures et de dorures. Autre élément essentiel : la chapelle de San Gennaro, édifée au début du XVII^e siècle, en hommage au saint patron de la ville, invoqué par la population suite à une épidémie de peste. La chapelle abrite notamment des fioles qui contiendraient le sang solidifié du saint homme. Trois fois par an, les fidèles assistent au miracle de la liquéfaction du sang, synonyme de prospérité pour la ville. Notez également, dans une chapelle du transept droit, l'un des chefs-d'œuvre du Pérugin, *L'Assomption*. Enfin, la zone archéologique révèle les vestiges d'un temple grec dédié à Apollon, d'une *domus* romaine et d'une partie de l'aqueduc romain.

■ ÉGLISE DEI SANTI FILIPPO E GIACOMO

Via San Biagio dei Librai, 118

Ouverte de 9h à 13h. Visites guidées par les bénévoles de l'association Respiriamo Arte, en italien et en anglais, le samedi de 11h à 18h et le dimanche de 12h à 18h : 4 €.

L'église a été construite à partir de 1593 par l'Art de la Soie, une corporation très importante puisque, entre le XVI^e et le XVII^e siècle, la soie représentait l'un des secteurs économiques majeurs de la ville. Non seulement elle y était transformée et commercée, mais elle y était également produite : il existait des élevages de ver à soie dans le Royaume de Naples. L'édifice a conservé peu d'éléments originels, une restructuration complète ayant été effectuée par Gennaro Papa en 1758. Contemplez la belle façade avec ses niches abritant la Religion, la Foi et les saints Filippo et Giacomo, ces deux derniers sculptés par Sanmartino, l'auteur du Christ voilé de la chapelle Sansevero. A l'intérieur, nef unique au magnifique pavement de majoliques, couverte d'une voûte peinte par Giacomo Cestano. Les visites guidées organisées le week-end vous ouvrent les portes de certains espaces autrement inaccessibles : la crypte, les vestiges de la première église, et surtout la sacristie où est conservé un autel en bois sculpté qui représente une très ingénieuse perspective, dont l'auteur aurait été inspiré par Borromini, artiste majeur de la Rome baroque.

■ ÉGLISE DEI SANTI SEVERINO E SOSSIO

Via Bartolomeo Capasso 2

Ouverte de 9h15 à midi. Du jeudi au dimanche à partir de 10h, visites guidées organisées par des volontaires du Touring Club Italiano.

Ce complexe religieux monumental comptant deux églises et quatre cloîtres a été érigé au X^e siècle et remanié dès le XII^e siècle jusqu'à la fin du XVI^e siècle. On y vient entre autres pour le cycle de fresques du cloître del Platano figurant des scènes de la vie de saint Benoît, qui fut réalisé au XVI^e siècle par Antonio Solario, dit le Zingaro (le gitan).

■ ÉGLISE DEL GESÙ NUOVO



Piazza del Gesù Nuovo 2

☎ +39 081 557 8151

www.gesunuovo.it

parroco@gesunuovo.it

Ouverte de 8h à 13h et de 16h à 19h30.

Elevée au XVI^e siècle par les jésuites à la place du palais des Sanseverino dont elle a conservé la curieuse façade de piperno, une pierre volcanique, taillée en pointes de diamant. Intérieur majestueux de style baroque. Entre le XVII^e et le XIX^e siècle, l'église subit d'importants travaux à la suite d'un incendie et d'un tremblement de terre qui provoque l'écroulement de la coupole d'origine. En forme de croix grecque, à trois nefs flanquées de chapelles latérales, les marbres polychromes et les peintures précieuses rivalisent d'éclat. S'intéresser notamment aux fresques de Francesco Solimena, aux œuvres de Luca Giordano et aux deux peintures de Ribera. Grandiose, le presbytère est délimité par une balustrade en albâtre et agrémenté d'une voûte ornée de belles fresques du XVII^e siècle. Attardez-vous aussi sur le superbe maître-autel (XIX^e siècle).

■ ÉGLISE DES SAINTS APÔTRES (SANTI APOSTOLI)

Largo Santi Apostoli, 9

Ouverte de 9h à midi et de 17h à 20h.

L'église originelle datait du V^e siècle. En 1574, la famille Caracciolo décide de reconstruire l'ensemble, confiant la direction des travaux à Francesco Grimaldi, en 1609, puis à Giovan Giacomo di Conforto et à Agostino Pepe. Nef unique flanquée de quatre chapelles latérales et d'une abside semi-circulaire. L'intérieur a été peint par Lanfranco entre 1638 et 1646. S'attarder notamment sur *Le Martyre et la Gloire des Apôtres* de la voûte. Voir également *Prophètes et Patriarches* dans les lunettes supérieures. La coupole abrite une belle œuvre de Beinaschi, *Le Paradis*, réalisée en 1680.

■ ÉGLISE ET CLOÎTRE DE SAN GREGORIO ARMENO



Via San Gregorio Armeno 1

☎ +39 081 552 0186

Ouverte de 9h30 à 12h. Fermée le mardi.

Plus communément appelée église Santa Patrizia depuis que les reliques de la sainte y furent transférées en 1864, elle fut édiflée par des

religieuses sur les ruines d'un temple dédié à Cérés. Sa façade est précédée d'un portique à piliers toscans. A l'intérieur, la nef unique et ses chapelles latérales déploient une orgie de stucs, de marqueteries et de dorures dans un style baroque assumé. La coupole est décorée d'une *Gloire de San Gregorio* due à Luca Giordano.

► **Le cloître.** On y accède par le côté du couvent, depuis le Vico Giuseppe Maffei, en grimpant le large escalier aux parois ornées de fresques. Le cloître de San Gregorio Armeno est, avec celui de Santa Chiara, l'un des plus grands et des plus agréables de Naples, un îlot de calme et de verdure à l'écart de l'effervescence de la ville. La végétation y est soignée et on flâne entre statues en terre cuite, citronniers et fontaines. Remarquez les deux chapelles du petit bâtiment central. L'une des deux, dernier vestige du couvent médiéval (bien qu'entièrement redécorée au XVIII^e siècle) est dédiée à la Madone de l'Ildria, un culte d'origine chrétienne orientale. Les restes d'une icône sont conservés sur l'autel. C'est enfin par le cloître que l'on peut pénétrer dans le chœur des sœurs qui domine la nef de l'église San Gregorio Armeno.

■ ÉGLISE SAN DOMENICO MAGGIORE



Piazza San Domenico Maggiore, 8

☎ +39 081 459 188

Ouverte de 10h à 19h ; entrée gratuite. Musée de l'Opera di San Domenico Maggiore : en semaine, de 10h à 13h et de 16h à 18h ; le week-end de 9h30 à 18h30. Entrée : 5 € ; réduit : 3 €.

Le roi Charles d'Anjou lance les travaux, qui s'étalent entre 1283 et 1324, à l'emplacement d'une ancienne église romane. A partir du XV^e siècle et jusqu'au XIX^e siècle, les remaniements successifs et les restaurations modifient son aspect d'origine. Intérieur imposant en croix latine et à trois nefs. Les deux nefs latérales sont flanquées de chapelles abritant de belles fresques et de splendides monuments funéraires. La chapelle Brancaccio, en particulier, conserve un cycle de fresques dues à Pietro Cavallini, un important peintre romain du début du XIV^e siècle qui fut influencé par les Florentins Cimabue et Giotto. Il s'agit, en outre, des seules fresques de l'église remontant à l'époque angevine et donc à la construction de l'édifice. C'est également ici que reposent les sépultures de nombreux rois de la maison d'Aragon. La vieille église, à droite, abrite le plus ancien portrait connu de saint Dominique (début du XIII^e siècle). Le petit musée de l'Opera de San Domenico Maggiore permet d'accéder à la sacristie dont la voûte est décorée d'une fresque grandiose signée Francesco Solimena. Y sont aussi exposés des coffres de l'époque aragonaise, des habits du XVI^e siècle, etc.

■ ÉGLISE SAN FERDINANDO

Piazza Trieste e Trento, 1

☎ +39 081 418 118

Ouvert de 8h à 12h et de 17h à 19h.

Cette église, édifée en 1622 et largement remaniée en 1767, appartenait à l'origine aux jésuites qui la consacrèrent à San Francesco Saverio. Durant la seconde moitié du XVIII^e siècle, elle changea de nom en l'honneur du roi de Naples Ferdinand I^{er} de Bourbon. Intérieur à nef unique où la plupart des peintures représentent San Francesco Saverio (saint François Xavier). Saint Ferdinand apparaît néanmoins à hauteur du maître-autel dans un tableau du Napolitain Filippo Maldarelli.

■ ÉGLISE SAN GIORGIO MAGGIORE

Via Duomo, 237

☎ +39 081 287 932

Ouverte de 8h à midi et de 17h à 19h30. Jeudi et vendredi : ouverte de 10h à 17h et visites guidées organisées par des volontaires du Touring Club Italiano.

Église construite entre la fin du IV^e siècle et le début du V^e siècle à l'époque paléochrétienne. Au début, elle était appelée la Severiana, car c'est l'évêque San Severo de Naples qui en avait demandé la construction. Son nom actuel viendra plus tard, au IX^e siècle, lors des luttes contre les Lombards, en hommage au guerrier-martyr. L'originalité de cette église vient de ses deux absides : l'une remontant à l'époque paléochrétienne, l'autre datant de 1640, lorsque l'édifice fut reconstruit dans un style baroque et que son orientation fut inversée. Elle ne possède plus que deux nefs, la troisième ayant été abattue lors des travaux d'élargissement de la via Duomo adjacente. Autre curiosité : lors de travaux de restauration de l'abside dans les années 1990, on décrocha le tableau du chœur d'Alessio d'Elia, dévoilant ainsi une autre toile dont l'existence était inconnue. Il s'agit d'une peinture de saint Georges due à Aniello Falcone, peintre du XVII^e siècle. Dissimulée durant des siècles, cette œuvre est la mieux conservée de l'artiste car les couleurs ont été préservées. Un système de charnières a été mis en place pour permettre d'admirer les deux œuvres simultanément. Adressez-vous au sacristain pour voir le tableau caché de Falcone : il se fera un plaisir d'actionner l'ingénieux système.

■ ÉGLISE SANTA MARIA DELLE ANIME DEL PURGATORIO AD ARCO

Via Tribunali 39

☎ +39 081 440 438 / +39 334 607 7812

www.purgatorioadarco.it

progettomuseo@email.it

Ouverte en semaine et le dimanche de 10h à 14h, le samedi de 10h à 17h. Départ des visites guidées toutes les 40 minutes. Billet : 5 €.

L'édifice, construit au début du XVII^e siècle, est conçu sur deux niveaux : l'église supérieure de style baroque, liée au monde des vivants, et l'hypogée, avec son église inférieure, rattaché à l'au-delà. La visite guidée permet d'accéder au niveau purgatoire et de découvrir ce culte des âmes du purgatoire qui n'existe qu'à Naples. Ici, les gens « adoptaient » les crânes d'anonymes et, par leurs prières et leur dévotion, accompagnaient leurs âmes du purgatoire au paradis. En contrepartie, ces âmes devaient intercéder en leur faveur dans l'au-delà. On peut encore y apercevoir des crânes placés dans des niches et des petites chapelles, et entourés d'ex-voto, de photographies, de chapelets et de tissus brodés.

■ ÉGLISE SANTA MARIA LA NOVA

Largo Santa Maria la Nova 44

☎ +39 0815 521 597

www.santamarialanova.info

Ouverte de 9h à 13h, fermée le dimanche.

L'église dépend d'un grand complexe monastique, composé de deux cloîtres et d'un musée d'art religieux contemporain (Museo ARCA). Fondée en 1279, elle est embellie au XVI^e siècle. Splendide plafond peint et doré, où se succèdent une quarantaine de tableaux glorifiant la Vierge. Dans la chapelle, on peut admirer des tableaux de Battistello Caracciolo (1578-1635), disciple du Caravage, et des sculptures de Nicolò Carletti et Domenico Monterosso. Notez également le superbe cloître.

■ ÉGLISE SANT'ANGELO A NILO

Piazzetta del Nilo, 23

☎ +39 081 211 0860

Ouverte de 9h à 13h et de 16h30 à 19h.

Cette église à la large façade baroque rouge et grise doit son nom au fait que, au I^{er} siècle de notre ère, le quartier fut occupé par une colonie de marchands égyptiens venus d'Alexandrie. En témoigne également la statue du dieu Nil, allongé sur son haut socle au centre de la petite place voisine. Achevée en 1384, l'église est également connue sous le nom de chapelle Brancaccio, en raison du splendide monument funéraire – placé à droite du maître-autel – du cardinal Rinaldo Brancaccio, son fondateur, mort en 1423. L'exécution de cette œuvre, réalisée à Pise entre 1426 et 1428, sera confiée à plusieurs grands artistes de l'époque, dont Donatello, qui réalise notamment le merveilleux bas-relief de *L'Assomption* ornant le premier plan.

■ ÉGLISE SANT'ANNA DEI LOMBARDI (OU SANTA MARIA DI MONTEOLIVETO) ★

Piazza Monteliveto, 3

☎ +39 0815 513 333

Ouverte du lundi au samedi, de 9h à 13h et de 16h à 18h.

Érigée dès 1411, en même temps que le couvent des Olivétains et ses quatre cloîtres, elle est profondément remaniée au XVII^e siècle, puis restaurée à la suite des bombardements de la Seconde Guerre mondiale. Malgré cela, trois chapelles sont demeurées intactes, témoignant de l'ouverture de Naples, dans la seconde moitié du XV^e siècle, à la Renaissance artistique qui s'épanouissait à Florence et dans le nord de l'Italie. Construites sur le modèles des chapelles florentines de l'époque, elles abritent de magnifiques œuvres sculptées, comme le tombeau de Marie d'Aragon par le Toscan Antonio Rossellino, ou le retable de l'Annonciation au relief subtil et à l'effet de perspective remarquable, réalisé par Benedetto da Maiano, artiste de Florence. Au siècle suivant, c'est un autre Toscan, Giorgio Vasari, qui est appelé pour décorer de fresques la sacristie et la chapelle de l'Assunta. Dans la sacristie également, stalles de bois marqueté réalisées par Giovanni da Verona, figurant des instruments de musique et des panoramas, dont une vue du port de Naples avec le Castel Nuovo. Le couvent des Olivétains a longtemps joui des faveurs des Aragonais, qui contribuèrent à l'embellir et à l'enrichir en lui faisant don, notamment, d'une précieuse bibliothèque de Codes. Autre élément incontournable, enfin : le groupe de la Piété du sculpteur natif de Modène Guido Mazzoni. A l'origine, les huit statues en terre cuite la composant étaient polychromes avant une restauration du XIX^e siècle. L'effet de ces personnages expressifs grandeur nature est saisissant.

■ FONTAINE DE MONTEOLIVETO

Piazza Monteoliveto

Dessinée par Antonio Cafaro, élève de Cosimo Fanzago, dans la seconde moitié du XVII^e siècle (1669), elle est constituée de marbre blanc. La vasque, très ample, met en scène aigles et lions censés traduire la puissance et la splendeur de l'autorité royale. Au sommet, une grande statue en bronze représente le roi Charles II, jeune homme.

■ FONTAINE DE NEPTUNE

Via Medina

C'est certainement la plus belle fontaine de Naples, édifée en l'honneur du vice-roi espagnol Enrico Guzman. Témoignage prestigieux du réaménagement urbain de la ville au XVII^e siècle réalisé d'après les dessins de Giovanni Domenico d'Auria, elle sera finalement remaniée par Domenico Fontana. Grand ensemble de forme circulaire composé de quatre séries de gradins à la base. Balustrades décorées de lions. Les nymphes, les cavaliers marins, les satyres et les tritons sont signés Pietro Bernini. Naccherino a quant à lui réalisé la *Neptune au trident*.

■ GALLERIA PRINCIPE DI NAPOLI

Via Broggia

Entrée par la piazza Cavour.

Construite sur le projet des architectes Nicola Breglia et Giovanni de Novellis, entre 1870 et 1883, la galerie s'inspirera du modèle de celle d'Umberto I^{er}, savante combinaison de fer et de verre. Elle annonce un certain modernisme technologique et urbanistique. Depuis 2009, la galerie est de nouveau ouverte au public, suite à des travaux de restauration.

■ GALLERIA UMBERTO I



Via San Carlo (entrée principale)

L'épidémie de choléra en 1884 débouche sur un réaménagement urbain important. De nouvelles artères sont percées, on tente d'aérer la ville. La galerie, édifée entre le théâtre San Carlo et la rue Toledo, s'insère dans ce vaste projet. Conçue par l'ingénieur napolitain Emanuele Rocco, elle repose sur une vaste base octogonale surmontée par une grande coupole de verre haute de 57 m soutenue par une structure en fer. Superbe intérieur en croix grecque avec un pavement en marbre polychrome de toute beauté. Admirez sur la façade principale les statues réalisées par Carlo Nicoli. Au centre, les 12 signes du zodiaque rappellent l'importance de l'astrologie à Naples. Lieu de passage et de promenade de tous les Napolitains, la galerie abrite bon nombre de boutiques, restaurants et magasins.



Fontaine de Neptune.

■ MONUMENT NATIONAL DEI GIROLAMINI

Via Duomo, 142

☎ +39 0812 294 571

mn-gir@beniculturali.it

Ouvert en semaine (sauf mercredi) de 8h30 à 19h, et le week-end de 8h30 à 14h. Entrée : 5 €. Visite guidée : info@culturafelix.it – tél. +39 3334 338 049.

Le complexe des Girolamini, de la fin du XVI^e (1592), se dresse sur une vaste place du centre historique. Giovanni Antonio Dosio, architecte florentin et maître d'œuvre de l'édifice, a également dessiné les plans de la chartreuse San Martino (quartier du Vomero). Consacrée en 1619, la décoration de l'église est confiée à des artistes célèbres : Pietro da Cortona (*Saint Alexis mourant*), Guido Reni (*Saint François en extase*) et, bien sûr, le grand Luca Giordano (*Les Marchands chassés du Temple*, 1684). A noter aussi quelques toiles de Jusepe de Ribera, dont *Le Martyre de saint Andrea*, *Le Christ attaché et saint Pierre*.

■ MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN MADRE

Via Luigi Settembrini, 79

☎ +39 081 1931 3016

www.madrenapoli.it

info@madrenapoli.it

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h30, le dimanche de 10h à 20h. Fermé le mardi. Entrée : 7 € (tarif réduit : 3,50 €). Gratuit le lundi.

Ouvert en 2005, le Madre est le premier musée d'art contemporain de Naples. Il est situé à 100 m du Musée archéologique, dans l'ancien couvent de Santa Maria Donnaregina. Les espaces restaurés et transformés par l'architecte portugais Alvaro Siza sont lumineux. Un étage est réservé aux expositions et les deux autres permettent d'admirer les œuvres de la collection du musée. Les artistes permanents comptent parmi les grands noms de l'art contemporain.

■ MUSÉE NATIONAL ARCHÉOLOGIQUE

Piazza Museo Nazionale, 19

☎ + 39 06 399 67 050

www.museoarcheologiconapoli.it

A deux pas de la piazza Cavour.

Ouvert tous les jours de 9h à 19h30. Fermé le mardi. Entrée : 8 €, 4 € (tarif réduit). Gratuit pour les moins de 18 ans et les plus de 65 ans. Audioguide en français à 5 €, ou 3,50 € avec la Campania Artecard. Il est conseillé de réserver la visite du Cabinet secret quelques jours à l'avance afin de s'assurer de la présence du préposé qui vous donnera accès aux salles.

Incontournable lors de votre séjour à Naples. Certainement l'un des musées archéologiques les plus impressionnants au monde. Le bâtiment du XVI^e siècle accueillant le musée a d'abord

abrité les troupes de la cavalerie puis l'université au XVII^e siècle. A partir de la fin du XVIII^e siècle (1777), Ferdinand I^{er} décide d'y transférer la collection Farnèse et les trésors de Pompéi, d'Herculanum et de Stabia, découverts lors de fouilles archéologiques. La richesse et la qualité de ses collections sont immenses. Aujourd'hui encore, d'importants travaux sont en cours pour une mise en valeur des différents fonds. A noter : le musée manquant cruellement de moyens et donc de personnel, les salles sont partiellement fermées à tour de rôle. Se renseigner au préalable sur les fermetures du jour...

► **La visite** : il est conseillé de prévoir un minimum de 2 heures pour profiter pleinement de la richesse des collections du musée.

Le rez-de-chaussée accueille les sculptures de la collection Farnèse, une collection d'œuvres d'art constituée à partir de la Renaissance par le pape Paul III Farnèse et les membres de sa puissante famille. Il s'agit d'une des plus grandes collections de sculptures antiques au monde. On y admire notamment le *Taureau Farnèse*, découvert dans les thermes de Caracalla à Rome. Ce groupe statuaire magistral, l'un des plus monumentaux que nous ait léguée l'Antiquité classique (plus de 5 m de haut !), fut sculpté dans un seul bloc de marbre. A voir aussi : l'imposant *Hercule Farnèse*, les *Tyrannoctones* ou encore la surprenante *Artémis d'Ephèse* d'inspiration orientale. Cet étage accueille également des expositions temporaires.

Le sous-sol abrite la section égyptienne qui, après six années de travaux, a rouvert au public en octobre 2016.

On découvre ensuite, au premier étage, un ensemble de mosaïques prestigieuses issues pour la plupart des villas romaines de Pompéi et d'Herculanum. La plus célèbre est *La Bataille d'Alexandre* : mise au jour dans la Maison du Faune à Pompéi, sa reproduction orne la couverture des dictionnaires de tous les étudiants latinistes ! Elle représente la victoire d'Alexandre le Grand contre le Perse Darius. Ne pas manquer, également, la visite du Cabinet secret, collection d'œuvres érotiques (sculptures, peintures, mosaïques) retrouvées lors des fouilles des sites enfouis sous la lave du Vésuve.

Enfin, le deuxième étage abrite les ensembles suivants : des fresques de Pompéi, Herculanum et Stabies, inspirées par la mythologie, la tragédie, la nature (observez la délicatesse des couleurs et la perspective réussie des encadrements architecturaux peints) ; le temple d'Isis ; une maquette de Pompéi ; des collections dédiées à l'Orient, à Naples antique, à la préhistoire et la protohistoire ; enfin, la Villa des Papyrus, villa aristocratique d'Herculanum d'où provient un riche ensemble de sculptures de bronze et de marbre.





Sarcophage représentant le mythe de Prométhée.

© STEPHAN SZEREMETA



Dans la majestueuse salle della Meridiana.

© STEPHAN SZEREMETA



La monumentale façade du palais date du XVI^e siècle.

© MON6716 - ISTOCKPHOTO.COM



Cette mosaïque de la Maison du Faune retrouvée à Pompéi est exposée dans le musée.

© STEPHAN SZEREMETA

MUSEO CIVICO GAETANO FILANGIERI

Via Duomo, 288
 ☎ +39 081 203 175
 museofilangieri@libero.it

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 16h, dimanche et jours fériés de 10h à 14h. Fermé le lundi. Entrée : 5 €, réduction Campania Arte Card : 3 €.

En plein cœur du centre historique, se dresse l'imposant palais Cuomo datant de la seconde moitié du XV^e siècle. Riche marchand florentin, Angelo Cuomo décida de se faire construire une demeure dans la ville de Naples. Au XIX^e siècle, le palais fut démolí pour le percement d'une nouvelle rue et rebâti à l'identique par le prince Gaetano Filangieri. Il réserva une partie du bâtiment pour sa collection d'œuvres d'art, qu'il offrit en cadeau à la ville de Naples. Le palais Cuomo abrite aujourd'hui le museo civico Filangieri. Au rez-de-chaussée, vous y trouverez des armes et des armures orientales et africaines, des objets de l'antiquité romaine ainsi que diverses sculptures, des bas-reliefs et des tableaux des plus grands peintres napolitains tels que Giordano, Vaccaro ou encore Preti. Montez les escaliers et découvrez à l'étage des vases, porcelaines, céramiques, dentelles et broderies fines.

NAPOLI SOTTERRANEA

Piazza San Gaetano, 68
 ☎ +39 081 296 944
 www.napolisotterranea.org
 info@napolisotterranea.org
 Sur la via dei Tribunali.

Visite d'environ 2 heures, en italien ou anglais (en français sur réservation à l'avance). Toutes les heures, de 10h à 18h. Entrée : 10 €.

Ce labyrinthe souterrain en plein centre historique est constitué de galeries et d'aqueducs antiques, creusés dans le tuf à l'époque grecque (IV^e siècle av. J.-C.). C'est, en définitive, une ville en miroir que vous découvrirez, puisque les pierres extraites du sous-sol furent utilisées pour édifier la ville en surface. Votre guide vous emmènera d'abord dans les sous-sols des habitations actuelles, à la découverte des vestiges antiques qui servirent de fondations aux constructions successives. Il vous guidera ensuite dans les cavités de Naples à plus de 40 m. Par précaution, prévoyez un pull car il fait assez frais en bas.

PALAIS DI CAPUA (OU MARIGLIANO)

Via San Biagio dei Librai, 39
 Quartier Spaccanapoli.
Ne se visite pas.

Palais construit en 1513, sur les plans de l'architecte Giovanni Francesco di Palma ; encore considéré comme l'un des plus beaux du style Renaissance à Naples. Admirez la très belle

façade du XVI^e siècle et son portique en marbre. Maîtrise des volumes et de l'espace à tous les étages. Du grand art. N'hésitez pas à entrer dans la cour intérieure.

PALAIS FILOMARINO

Via Benedetto Croce, 12
 Spaccanapoli (decumanus inférieur).

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h. Visite gratuite.

C'est dans ce palais que vécut et mourut le grand philosophe et historien napolitain Benedetto Croce (1866-1952). Datant des Angevins mais reconstruit en 1512, le palais subit le contrecoup de la révolte de Masaniello en 1647.

Une nouvelle fois restauré au XVIII^e siècle, il est alors doté d'un splendide portail baroque signé Sanfelice. En 1947, Croce fonde et installe dans le palais l'Institut italien des études historiques.

PALAZZO ZEVALLOS STIGLIANO – GALLERIE D'ITALIA

Via Toledo, 185
 ☎ +39 081 7917233
 www.gallerieditalia.com
 info@palazzozevallos.com

De mardi au vendredi de 10h à 18h. Les samedis et dimanches de 10h à 20h. Fermé le lundi. Entrée : 5 €.

Ce palais magnifique du XVII^e siècle a, par le passé, appartenu à plusieurs familles de la noblesse napolitaine, mais aussi à des collectionneurs d'art venus de l'étranger. Depuis 1898, la propriété est progressivement passée dans les mains de la Banque Commerciale Italienne, qui est responsable de la dernière rénovation de l'établissement (dans un style néoclassique et Liberty, voir par exemple les grands vitraux polychromes ou les galeries qui s'ouvrent à l'étage) et possède aussi des galeries à Milan et à Vérone. En 2007, la Banque décide d'en faire une galerie d'art pour donner la possibilité au public d'admirer la collection : 20 œuvres datant des XVII^e et XVIII^e siècles, exposées sur une superficie de 900 m². Outre les peintures et dessins de Van Wittel, Gentileschi, Luca Giordano et Francesco De Mura, on trouve ici l'un des trésors de la collection de la Banque, *Le Martyre de sainte Ursule* (1601) du Caravage, la dernière œuvre documentée de ce peintre légendaire.

PIO MONTE DELLA MISERICORDIA

Via dei Tribunali, 253
 ☎ +39 081 446 944
 www.piomontedellamiseriordia.it

Tous les jours de 9h à 14h30. Fermé le mercredi. Entrée (église et musée) : 7 €, comprenant l'audio-guide.

Fondé en 1601, le bâtiment était originellement destiné à accueillir les esclaves affranchis, les pauvres, les pèlerins et les infirmes de la ville. Aujourd'hui, il présente une galerie de tableaux datant du XV^e au XIX^e siècle. Les œuvres sont de peintres célèbres italiens, comme Luca Giordano, Vaccaro, Stanzione, Caracciolo et Ribera. Pièce maîtresse : la peinture du Caravage, *Les Sept œuvres de Miséricorde*, datant de 1607.

■ PORTE CAPUANA

Piazza Enrico de Nicola

Entre le château Capuano et la piazza San Francesco di Paola.

Datant de la fin du XV^e siècle (1484), cette porte est le plus célèbre exemple de l'architecture Renaissance à Naples. Voir l'aigle impérial représentant Charles V. Les deux tours aragonaises, qui faisaient partie des fortifications, symbolisent la vertu et l'honneur. A noter le haut-relief en marbre qui représente la guerre et deux anges qui soutiennent les armes de la maison d'Aragon. Cet imposant bâtiment est ainsi nommé car il est orienté vers Capoue.

■ VIA SAN GREGORIO ARMENO ★

Ruelle charnière du centre historique, la via San Gregorio Armeno est plus communément appelée la rue de la nativité. On y trouve de nombreuses boutiques artisanales célébrant l'art santonnier. Les vitrines des magasins sont remplies de santons de toutes tailles et de toutes formes. En période des fêtes de Noël, la rue vaut le coup d'œil, pour son ambiance très festive ; napolitains et touristes aiment se balader et partir en quête des dernières figurines à la mode. Ici, on trouve tout ce dont on a besoin pour créer une crèche inoubliable ; du petit Jésus aux Rois Mages, en passant par le boulanger et le tavernier, sans oublier Steve Jobs et le couple princier William et Kate ! L'origine de cette rue de santons remonte à l'époque de la domination romaine, où un temple en l'honneur de la déesse Cérès s'élevait autrefois. Les habitants avaient pour habitude de lui offrir, comme ex-voto, des petites statues faites en argile.

Mercato ★★

Le Mercato offre quelques lieux intéressants à visiter, notamment pour les amateurs d'art et plus particulièrement de Giotto, qui doivent visiter l'église Santa Maria Incoronata. L'église San Giovanni a Carbonara, quant à elle, conserve des œuvres peintes et sculptées du XV^e siècle. De l'autre côté, près de la piazza Municipio, vous pourrez admirer le Castel Nuovo, qui reste l'édifice le plus spectaculaire du quartier. Son arc de triomphe est considéré comme l'une des plus belles œuvres de la Renaissance en Italie du Sud. L'autre établissement religieux incon-

turnable de ce quartier est l'église Santa Maria del Carmine, chère au cœur des Napolitains.

■ BASILIQUE SAN PIETRO AD ARAM

Via Santa Candida, 4

Ouverte de 8h30 à 10h30 et de 17h à 19h.

C'est l'église la plus ancienne de Naples (vers 44 apr. J.-C.). La légende raconte que saint Pierre lui-même y aurait célébré sa première messe et baptisé les premiers Napolitains convertis au christianisme, un épisode représenté sur une fresque de 1450.

■ CHÂTEAU CAPUANO

Via Concezio Muzii – Piazza Enrico de Nicola

☎ +39 081 7957 2400

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h30. Compter environ 1h30 de visite. Entrée libre.

Construit en 1154 par Guillaume le Normand, il sera restauré à plusieurs reprises. Au XVI^e siècle, le vice-roi espagnol Don Toledo y transfère le palais de justice, qui sert accessoirement de prison. L'entrée du château donne sur une tour avec son aigle impérial à deux têtes et la grande horloge. Voir, au 1^{er} étage, la chapelle della Sommaria, édifée en 1548, et le magnifique salon des Bustes, dont la voûte et le plafond sont couverts de fresques du XVI^e siècle, signées par l'artiste espagnol Pietre Roviale. Le château abrite aujourd'hui le siège du tribunal de Naples.

■ ÉGLISE DELLA PIETÀ DEI TURCHINI

Via Medina, 19

Ouverte de 8h à 11h et de 17h à 19h, le samedi de 17h à 19h et le dimanche de 9h30 à 13h30.

Lieu de culte fondé en 1592 pour l'accueil des orphelins turcs. Parmi les tableaux de l'église, remarquez la *Sainte Famille* (1617) de Battistello Caracciolo et la *Flagellation* (1660) de Luca Giordano.

■ ÉGLISE SAN DIEGO

Via Medina, 3

Ouvert les jeudis et vendredis de 10h à 17h. Le samedi de 10h à 13h.

Construite en 1514 par les franciscains et remaniée au XVIII^e siècle, elle présente une belle façade baroque. À l'intérieur sont conservés des restes de fresques de Caracciolo, *Episodes de la vie de la Vierge*.

■ ÉGLISE SAN GIACOMO DEGLI SPAGNOLI

Piazza del Municipio, 27

Ouverte de 7h30 à 11h30, le dimanche de 10h30 à 13h.

Construite en 1540 sur ordre de Don Pedro de Tolède (vice-roi espagnol), dont on retrouve à l'intérieur le mausolée signé Giovanni da Nola en 1570, cette église a su conserver son aspect Renaissance malgré de nombreux remaniements. Le grand autel orné de superbes bas-reliefs en marbre blanc représentant *Le Christ mort* est l'œuvre de Lorenzo Vaccaro.

■ ÉGLISE SAN GIOVANNI

A CARBONARA



Via Carbonara, 5

☎ +39 081 295 873

A proximité de la via Foria au nord-ouest de la gare.

Ouverte du lundi au vendredi de 9h30 à 17h30. C'est certainement l'une des plus belles églises de Naples, édifiée vers 1344 mais restaurée en 1400. Elle conserve des œuvres peintes et sculptées des XV^e et XVI^e siècles et peut être considérée comme l'un des édifices Renaissance les plus importants de la ville de Naples. On y accède par un double escalier très scénographique, en forme de tenaille, œuvre de Sanfelice au XVII^e siècle. L'intérieur de l'église, à une nef et en forme de croix latine, est remarquable par son grand autel dessiné par Solimena en 1746. Voir également le mausolée de Ladislao de Durazzo, fils de Charles III, roi de Naples de 1386 à 1414. Réalisé en 1428, il est orné de quatre grandes figures allégoriques (les Vertus), qui soutiennent le second niveau où apparaissent Ladislao et son épouse Giovanna. Dans la niche supérieure repose la statue du roi gisant et tout en haut se dresse la statue équestre de Ladislao. En passant sous le mausolée, on parvient à la chapelle Caracciolo del Sole, de forme octogonale couverte d'une coupole. Commanditée en 1427 par Sergianni Caracciolo, elle conserve son mausolée de marbre, attribué à Andrea Guardi da Firenze. Les fresques de la première moitié du XV^e siècle qui ornent l'entièreté des parois sont remarquables : elles figurent la vie de la Vierge et des scènes érémitiques.

■ ÉGLISE SANTA CATERINA A FORMIELLO

Piazza Enrico de Nicola 49

☎ +39 081 444 297

Ouvert de 8h30 à 20h. Le dimanche de 9h à 13h30.

A deux pas du château et de la porte Capuana. Conçue sur les plans de l'architecte Romolo Balsimelli, l'église fut construite entre 1500 et 1593. Intérieur en forme de croix latine, à nef unique flanquée de cinq chapelles latérales. Parmi les peintures ornant l'église, notez deux œuvres intéressantes de Paolo de Matteis, *La Fuite en Egypte* et *La Présentation au temple*.

■ ÉGLISE SANTA MARIA DEL CARMINE ★

Piazza del Carmine, 5

☎ +39 081 201 196

www.santuariocarmine maggiore.it

info@santuariocarmine maggiore.it

Ouvert de 6h30 à 12h30 et de 16h à 20h.

Débutés en 1283, les travaux de l'église et son couvent se poursuivent jusqu'en 1300. Le campanile n'est achevé qu'en 1632 ; avec ses 75 m, c'est le plus haut de la ville. Notez la richesse des marbres polychromes. S'attarder sur

la Madone Bruna, sainte Vierge héritée du culte byzantin de la fin du III^e siècle. Voir également au sein du carmel, la tombe de Conradin le Souabe, dernier fils de la dynastie Hohenstaufen, exécuté sur ordre du roi Charles I^{er} d'Anjou (fin XIII^e siècle), en dépit de la rançon tardive livrée par sa mère qui servira finalement à l'extension du monastère. L'église et son campanile accueillent encore la grande fête de la *Madonna del Carmine* (16 juillet) où feux d'artifice et pétards font le bonheur des Napolitains.

■ ÉGLISE SANTA MARIA EGIZIACA

ALL'OLMO

Corso Umberto I, 208

☎ +39 081 266 055

Ouverte de 8h à 11h30 et de 17h à 19h30.

Inaugurée en 1342 par l'archevêque Gaspard Diano, auquel on doit aussi le couvent, cette église fut considérablement remaniée au XVII^e siècle. Intéressante pour les parois latérales du presbytère, l'autel en marbre de Gennaro Ragozzino de 1713 et les deux grandes toiles peintes par Luca Giordano en 1702 : *La Vision de Santa Maria Egiziaca* et *La Fuite de la Sainte dans le Désert*. Les tonalités sombres des tableaux soulignent l'aspect dramatique des scènes.

■ ÉGLISE SANTA MARIA INCORONATA

Via Medina, 19

Ouverte de 9h à 14h30, fermée le dimanche. Entrée gratuite.

Construite en 1300 sur ordre de la reine Jeanne I^{re} d'Anjou. Intérieur articulé autour de deux nefs. A droite, voir la fresque datant de 1340 (*La Triomphe de la religion*) réalisée par Roberto d'Oderisio (influencé par Giotto). Après des travaux de rénovation, elle a de nouveau ouvert ses portes au public en juin 2014.

■ ÉGLISE SANT'ELIGIO MAGGIORE

Via Sant'Eligio

Ouverte de 8h à 12h30 et de 17h à 19h, le dimanche de 8h à 13h.

L'église Sant'Eligio est la plus ancienne construction des Angevins à Naples. Elle fut fondée, ainsi que l'hôpital, en 1270. Remaniée à plusieurs reprises et reconstruite suite au bombardement de 1943, l'église a retrouvé aujourd'hui son aspect d'antan. Elle est adossée à ce qui fut l'hôpital et à une belle porte gothique. A l'intérieur, le croisement de styles bien distincts (gothique, Renaissance) – voir notamment la quatrième nef ajoutée au XVI^e siècle – lui donne une élégante singularité.

■ PALAIS DE L'UNIVERSITÉ FEDERICO II

Corso Umberto I, 40

Fondée par Federico II en 1224, c'est l'une des plus anciennes universités d'Europe avec la Sorbonne, Bologne et Salamanque. Le palais

majestueux, doté d'une église et d'un couvent, comprend également une bibliothèque, un musée minéralogique et zoologique. Voir sa façade baroque, notamment le portail enrichi de colonnes doriques.

■ PIAZZA DEL MUNICIPIO

Cossue et majestueuse, la place municipale est l'une des plus grandes de Naples. Elle est bordée par d'impressionnants édifices, tels que l'Hôtel de Ville et le théâtre municipal. Mais le monument le plus imposant reste le Castel Nuovo ou le Maschio Angioino, comme il était autrefois appelé par les Napolitains du XVII^e siècle, par son histoire et son architecture. Datant de 1279, ce château fut pendant très longtemps le cœur défensif de la ville. Au centre de la place, entourée d'arbres, se trouve la statue en hommage à Victor-Emmanuel II de Savoie, premier roi d'Italie. Si autrefois la place était principalement un lieu dédié à la vie politique et administrative de la ville, aujourd'hui, elle devient un centre convivial, où les Napolitains aiment venir se promener et discuter.

Chiaia et le Lungomare



C'est le quartier bourgeois par excellence, son principal intérêt est son bord de mer. Une balade le long du Lungomare est un incontournable, vous vous trouverez plongé dans une oasis de calme en opposition à l'agitation de la ville. Sur le bord de mer, vous trouverez également le Castel dell'Ovo et son Borgo Marinaro. Un peu plus haut, la piazza Plebiscito est un peu plus touristique mais n'en demeure pas moins grandiose. Elle concentre plusieurs monuments importants de la ville.

■ BASILIQUE SAN FRANCESCO DI PAOLA

Piazza del Plebiscito, 48

☎ +39 0817 645 133

Ouverte du lundi au samedi de 9h à 18h, dimanche de 10h à 12h30.

Face au palais royal, se dresse la majestueuse basilique ceinte d'un grandiose portique. Commencée en 1817 et achevée en 1846, elle est édifée sur ordre de Ferdinand I^{er} de Bourbon (1751-1825), en hommage à San Francesco censé l'avoir aidé dans la reconquête de son royaume, entériné par le traité de Catalanza signé le 20 mai 1815. L'architecte, Pietro Bianchi, s'inspira amplement du Panthéon de Rome. Notez la grande coupole, l'imposant tambour et l'élégant vestibule posé sur six colonnes centrales et deux piliers latéraux d'inspiration ionique supportant un tympan triangulaire. A l'intérieur, une splendide rotonde de 34 m de diamètre est ceinturée par 34 colonnes en marbre de style corinthien.



© HUBO CANALI - ICONEC

Basilique San Francesco di Paola.

■ CASTEL NUOVO (MASCHIO ANGIOINO)



Piazza del Municipio

☎ +39 0814 201 241

Ouvert de 9h à 19h, fermé le dimanche. Entrée : 6 € (château et musée civique).

Charles d'Anjou décide, en 1279, la construction d'un nouveau château, façon de se démarquer de ses prédécesseurs, « locataires » du castel dell'Ovo. Alphonse d'Aragon, qui chasse la dynastie angevine dans la seconde moitié du XV^e siècle, fait entièrement remanier l'ensemble par des artistes espagnols et toscans. D'ultimes retouches suivront au XVIII^e siècle. Impossible de manquer ses cinq tours massives et crénelées à la base cylindrique, couvertes de roches éruptives de couleur grise (*piperno*). Autre élément central : le large portail en arc de triomphe en l'honneur de la prise de pouvoir, en 1443, d'Alphonse I^{er} d'Aragon. Le bas-relief, signé Francesco Laurana, en traduit bien l'hommage. Au premier niveau, entre les colonnes corinthiennes, se découpe la figure du souverain entouré de sa famille et des membres de son royaume. Au-dessus, un vaste attique où figure *Le Triomphe*. Au dernier étage, notez les statues représentant la tempérance, la force, la justice et la magnanimité. Voir également le tympan circulaire représentant deux fleuves. Saint Michel surmonte l'ensemble.

■ CHÂTEAU DE L'ŒUF**(CASTEL DELL'OVO)**

Via Eldorado 3

☎ +39 817 954 592

casteldellovo@comune.napoli.it

De 8h à 18h45 du lundi au samedi, de 8h à 13h45 le dimanche et les jours fériés. Entrée gratuite.

Occupé par les premiers colons grecs, puis par la villa du riche romain Lucullus au I^{er} siècle av. J.-C., et enfin par une communauté de moines à la fin du V^e siècle, le site est transformé par les Normands en forteresse à partir du XII^e siècle. Elle demeura le siège du pouvoir de la dynastie angevine jusqu'au milieu du XV^e siècle et l'avènement de la maison d'Aragon. Son usage militaire perdure jusque dans les années 1970, lorsque l'édifice est finalement rendu à la municipalité. Pourquoi cet étrange nom de château ? La légende dit que Virgile, le célèbre poète latin, y aurait déposé un œuf en or, qui ne devait en aucun cas être déplacé, au risque de faire encourir à la ville les pires dangers... Témoin de maintes intrigues – Conradin le Souabe, dernier descendant de la dynastie Hohenstaufen, y mourut au XIII^e siècle sur ordre de Charles I^{er} d'Anjou, nouveau maître de Naples –, il sera également bombardé en 1733 par les troupes de Charles de Bourbon. Voir aussi les vestiges de la vie monastique (ruines de l'église San Salvatore du VII^e siècle) et les cellules creusées à même la roche. Allez-y de préférence en fin de journée, lorsque le ciel s'irise de teintes orangées et que les passages voûtés et escaliers pavés, coincés entre les murs de pierre et les tours massives, sont éclairés par les réverbères : la balade se transformera rapidement en déambulation romantique pour les amoureux, en aventure trépidante pour les bambins apprentis pirates. Le panorama sur les flots et sur la côte qui se pare d'un chapelet de points lumineux au fur et à mesure que la nuit tombe est un enchantement.

■ FONDATION PLART

48 Via Giuseppe Martucci 48

☎ +39 081 1956 5703

www.fondazioneplart.it

info@plart.it

Ouvert de mardi à vendredi de 10h à 13h et de 15h à 18h. Samedi de 10h à 13h. Fermé lundi et dimanche. Entrée : 8 €

La collection est composée de plus de 1 500 objets de design faisant partie de notre vie quotidienne, mais aussi d'œuvres d'artistes contemporains. Maria Pia Incutti est la propriétaire de la collection, qui, depuis trente ans, a réuni ce trésor et l'a exposé partout en Italie et à l'étranger. Il s'agit de l'une des collections d'art plastique les plus importantes au monde ;

elle comprend des lampes, des jouets anciens, des sacs à main, des bibelots de toute sorte... Parmi les artistes présents, citons entre autres Lucio Fontana, Enrico Baj, Tony Cragg, Fabio Novembre et Gaetano Pesce.

■ GALLERIA BORBONICA

Vico del Grottone, 4

☎ +39 081 764 5808 / +39 366 248 4151

www.galleriaborbonica.com

mail@galleriaborbonica.com

Tous les vendredis, samedis et dimanches. Visites entre 10h et 17h30, selon le parcours choisi. Entrée : 10 €.

Pour retracer l'histoire de ce labyrinthe souterrain, il faut remonter dans le passé de la ville, plus précisément en 1853 quand Ferdinand II de Bourbon ordonna à l'architecte Errico Alvino de bâtir un viaduc souterrain pour relier le Palais Royal à la place Vittoria en passant par le mont Echia : la galerie devait représenter un chemin aisé et plus rapide pour l'armée en cas d'invasion de la cité. Après de nombreuses interruptions, les travaux se terminèrent en 1939 et le tunnel fut utilisé comme hôpital militaire. Les objets retrouvés datant de cette période sont nombreux : voitures anciennes, statues fascistes, ainsi que des gravures sur les parois et des documents remontant aux années 1970. Pendant très longtemps, ces lieux étaient restés inexplorés, et ce n'est qu'en 2005 que les géologues s'intéressèrent à nouveau au site et en découvrirent de nouvelles parties. Après les travaux d'agrandissement et la mise en sécurité réalisée par des volontaires, sans aucune contribution publique, les tunnels sont aujourd'hui ouverts aux visites grâce à l'action d'une association culturelle, et des visites guidées y sont organisées pendant le week-end (seulement en italien et en anglais). La descente dans ce monde souterrain est fascinante et passionnera petits et grands.

► **Autre adresse** : Via Domenico Morelli 61

■ ÎLE DE NISIDA

Extrême sud-ouest de la ville près de Posillipo.

Petite île pratiquement arrondie, de 2 km, qui abritait auparavant un cratère volcanique partiellement recouvert de vignes. On y accède facilement en traversant le pont qui la relie à la terre ferme à Coroglio, non loin du parc Virgiliano.

■ PALAIS ROYAL

Piazza del Plebiscito, 1

Tous les jours sauf le mercredi, de 9h à 20h (dernière entrée à 19h). Billet : 4 € (audioguide en français inclus).

Construit par Fontana, entre 1600 et 1602, pour le vice-roi espagnol Fernandez Ruiz de

Castro, il présente un aspect monumental. Agrandi et transformé vers la moitié du XVIII^e siècle, l'intérieur et le portique seront ainsi partiellement réaménagés par Vanvitelli. Le palais accueille aujourd'hui un musée aux grandes salles richement décorées. Meubles et objets d'époque pour certains « empruntés » aux Tuileries de Paris sur ordre de Joachim Murat. Visite des appartements royaux incontournable.

■ PAN (PALAZZO DELLE ARTI NAPOLI)

Via dei Mille, 60
www.palazzoartinapoli.net
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30, le dimanche de 9h30 à 14h30. Fermé le mardi. Entrée 5 €.

Dans la mythologie grecque, le Pan est un dieu aux pattes de bouc avec des cornes sur la tête. Protecteur de la nature et dieu de la foule dans *L'Odyssee*, il était très populaire. Le christianisme luttant contre le paganisme le diabolisa. A Naples, le Pan, c'est surtout le palais des Arts, dans un palais du XVIII^e. Il permet surtout de découvrir de nouveaux artistes napolitains d'horizons divers. Le 2^e étage est réservé aux expositions. Le rez-de-chaussée permet de visionner des vidéos. L'autre étage est occupé par une librairie. Le lieu est contesté dans le quartier car il a coûté très cher et tarde à prouver le bien-fondé de sa création. La visite est toutefois intéressante pour les amoureux de l'art contemporain. Sculpture, peinture, photo, design, cinéma, architecture, le Pan est là pour promouvoir les nouveaux créateurs.

■ PARC ARCHÉOLOGIQUE ENVIRONNEMENTAL DU PAUSILYPON ★

Discesa Coroglio 36
☎ +39 081 230 1030
info@gaiola.org
Bus 140 depuis la Piazza della Vittoria (Chiaia) jusqu'au terminus (arrêt Coroglio).
Visite gratuite libre du lundi au samedi sur réservation au +39 0812 301 030 (vous serez accompagné d'une personne des services communaux). Visite guidée du mardi au vendredi à 12h et le week-end à 10h et 12h, sur réservation au +39 0812 403 235 ou au +39 328 594 7790. Entrée : 5 €.

Contigu au parc immergé de Gaiola dont il constitue le prolongement terrestre, le Pausilippe était un lieu de villégiature prisé des Romains aisés. Ce nom dérive du grec ancien et signifie « (lieu) où finissent les chagrins ». Il avait été donné à la somptueuse villa que s'était fait construire l'aristocrate Publio Vedio Pollione au 1^{er} siècle av. J.-C. La visite débute par la traversée de la grotte de Seiano, un tunnel creusé dans le tuf volcanique au temps de

l'empereur romain Tibère et qui permettait de rejoindre aisément la baie de Pouzzoles. On découvre ensuite les vestiges du théâtre, de l'odéon et de la villa dans le cadre enchanteur des falaises de tuf surplombant la mer.

■ PARC SUBMERGÉ DE GAIOLA ★

Discesa Gaiola
☎ +39 081 240 3235 / +39 081 575 4465
www.gaiola.org/Itinerari_Visite.htm
info@gaiola.org
Bus 140 depuis la Piazza della Vittoria (Chiaia) jusqu'au terminus (arrêt Coroglio).
Ouvert d'octobre à mars de 10h à 14h, et d'avril à septembre de 10h à 16h. Fermé le lundi. Entrée gratuite. La partie submergée est uniquement accessible par visite guidée.

Fondé grâce à un décret interministériel du 7 août 2002, le parc porte le nom des deux îlots qui s'élevaient à une courte distance de la côte de Posillipo. Voici l'un des sites les plus pittoresques de la baie, avec son littoral rocheux et les falaises de tuf jaune : le panorama est d'une rare beauté et sa principale particularité est due à la fusion entre éléments volcaniques, archéologiques et biologiques. Sur les fonds marins du parc, il est possible d'observer les vestiges de ports, de nymphées et de viviers mais aussi une riche faune et flore marine, un patrimoine naturel unique dans la région. Les normes de protection de l'environnement limitent le nombre de visiteurs à 100, et il est nécessaire de présenter une pièce d'identité en cours de validité. Différentes formules permettent de découvrir les richesses de ce littoral : bateau à fond de verre, kayak, snorkeling...

■ PARC VIRGILIANO

virgiliano.it
Sur la colline de Posillipo.
Situé non loin de l'île de Nisida à l'extrémité du golfe de Naples. Inauguré en 1930, ce parc en terrasse, honorant la mémoire du poète latin Virgile, offre un beau panorama sur la mer.

■ THÉÂTRE SAN CARLO ★★

Via San Carlo, 98/F
☎ +39 0817 972 331
www.teatrosancarlo.it
biglietteria@teatrosancarlo.it
Visite guidée du lundi au samedi de 10h à 17h30, dimanche de 10h30 à 13h30. Entrée : 6 €.
Commandé par le roi Charles de Bourbon, le théâtre est inauguré en 1737. Certainement l'un des plus beaux opéras au monde. Après la Scala de Milan, c'est la référence en Italie. Ecole de danse à une époque, la musique lyrique a trouvé ici son temple. Remanié aux XIX^e et XX^e siècles, il compte toujours une magnifique scène d'une trentaine de mètres dominée par six niveaux.

■ VILLA COMUNALE

Via Caracciolo, 1
Immense jardin, aménagé par Vanvitelli en 1780 à la demande du roi Ferdinand I^{er}, longeant la Riviera di Chiaia et le front de mer. La promenade attire alors les grandes familles napolitaines. D'élégants palais des XVIII^e et XIX^e siècles, construits dans la foulée, bordent le parc. Régulièrement agrandi et embelli, ses palmiers et autres eucalyptus constituent encore un havre de fraîcheur et de calme au cœur de la frénésie napolitaine. Vaste allée centrale flanquée d'une série de statues et de monuments. Voir notamment les belles fontaines, dont une est dotée d'un bassin découvert sur le site de Paestum. Jetez également un œil au kiosque à musique du XIX^e siècle, au petit palais du Cercle de la Presse et au petit temple ionique. Au cœur des jardins, la « station zoologique », consacrée à l'étude de la faune et de la flore marines, abrite également le plus ancien aquarium d'Europe. Celui-ci est actuellement fermé au public pour des travaux de restructuration. Aucune date de réouverture n'a encore été prévue.

■ VILLA PIGNATELLI

Riviera di Chiaia 200
☎ +39 081 7612356
www.polomusealenapoli.beniculturali.it
sspsae-na.pignatelli@beniculturali.it
A 200 m de la mer.
Ouvert de 8h30 à 19h. Fermé le mardi. Entrée : 5 €.

Fastueuse demeure néoclassique et principal édifice de la Riviera di Chiaia, élevée au cours de la première moitié du XIX^e siècle par le Napolitain Pietro Valente. Les princes d'Aragon Pignatelli Cortes la rachètent à la fin du XIX^e siècle pour en faire l'un des grands salons artistiques et littéraires de la ville. Désormais propriété de l'Etat, elle abrite le musée Pignatelli dont le premier étage renferme des expositions permanentes mais aussi la collection d'art de la Banco di Napoli. On y trouve également une bibliothèque comprenant plus de 2 000 livres, 4 000 enregistrements d'opéra et de musique classique et le musée des Carrosses.

Les hauteurs de Naples ★★★★★

La bourgeoisie napolitaine en a fait son quartier, décidée à fuir l'effervescence du centre historique. Cette zone a plusieurs visages, tantôt chic, tantôt plus populaire. Commencez par le Vomero et son ambiance BCBG, vous pourrez y visiter le Castel Sant'Elmo, un des symboles de Naples, et la Chartreuse de San Martino. De l'autre côté, il est indispensable de visiter le musée de Capodimonte et la collection Farnèse pour ses toiles des plus grands maîtres italiens

dont Le Titien et Le Caravage. Profitez des hauteurs pour contempler la ville et son golfe, les plus beaux panoramas sur Naples défilent sous vos yeux. Plus bas, du côté de la Sanità, prenez le pouls de la ville et baladez-vous dans ses rues populaires. Vous y trouverez également les catacombes de l'ancienne cité parthénoépéenne.

■ BASILIQUE SANTA MARIA DELLA SANITÀ

Piazza Sanità, 14
Ouverte de 8h30 à midi et de 17h à 19h ; le dimanche de 8h30 à 13h30.

Elevée en 1584 sur les catacombes San Gaudioso, l'église dispose d'un grand campanile et d'une coupole couverte de majoliques. Intérieur simple en forme de croix grecque avec de nombreuses œuvres de très grands artistes : Luca Giordano, B. Azzolino, Antonio Vaccaro... De la sacristie, on accède à la crypte ou catacombes de San Gaudioso (fresques de différentes époques). Un couloir du XVII^e siècle renferme des squelettes emmurés.

■ CATACOMBES SAN GAUDIOSO & SAN GENNARO ★

Via Tondo di Capodimonte 13
☎ +39 081 744 3714
www.catacombedinapoli.it
info@catacombedinapoli.it
En bus, lignes 168, 178, C63 ou R4 depuis le Musée archéologique, arrêt Basilica Incoronata – Catacombe San Gennaro.

Tous les jours, visite guidée entre 10h et 13h pour San Gaudioso, et entre 10h et 17h pour San Gennaro. 8 € l'entrée pour les 2 catacombes. Creusée dans le tuf, Naples est constituée de nombreuses grottes et larges cavités : on en compte au moins 700 dans toute la ville. L'histoire de ces cavités remonte aux origines de la cité. Les Grecs seront les premiers à creuser les sous-sols entre les V^e et VI^e siècles av. J.-C., pour y célébrer des cultes. Aujourd'hui, on peut visiter plusieurs d'entre elles, notamment les catacombes de San Gennaro et San Gaudioso. Attardez-vous aussi dans celles de San Eframo Vecchio et San Severo, qui sont toutes deux également situées dans le quartier de la Sanità. La plupart sont d'anciennes sépultures. Durant la Seconde Guerre mondiale, les catacombes ont été utilisées comme abris lors des bombardements.

► **Autre adresse :** Piazza Sanità 14

■ CHARTREUSE SAN MARTINO ★★

Largo San Martino, 5
☎ +39 081 229 4502
pm-cam.sanmartino@beniculturali.it
Funiculaire ligne Montesanto (arrêt Morghen) ou M^o Vanvitelli.

Tous les jours de 8h30 à 19h30, sauf le mercredi. Certaines sections ferment à 17h10. D'autres, comme les souterrains gothiques, se visitent uniquement le samedi et le dimanche ; la réservation est obligatoire. Informations complètes sur le site internet. Entrée : 6 €.

L'un des sites les plus marquants de la ville, réalisé entre 1325 et 1368. Charles d'Anjou, roi de Naples et proche de l'ordre des Chartreux, veut alors laisser durablement sa trace. Profondément remaniée entre le XVI^e et le XVIII^e siècle, elle demeure une formidable illustration du baroque napolitain sous la direction du grand architecte et sculpteur Cosimo Fanzago (1591-1678).

On entre par l'élégant *Cortile* monumental, réalisé par Giovanni Antonio Dosio à la fin du XVI^e siècle et dominé par l'imposante masse du Castel Sant'Elmo. Au fond s'ouvre l'église qui représente un véritable manifeste de la peinture et de la sculpture napolitaines des XVII^e et XVIII^e siècles. Notez les superbes marbres resplendissants réalisés entre la fin du XVI^e et le début du XVII^e siècle, à partir d'un projet du Toscan Giovanni Antonio Dosio. Retouchés au XVIII^e siècle, ils n'ont rien perdu de leur éclat. Les fresques de la voûte sont dues à Giovanni Lanfranco (1637-1640) et figurent l'*Ascension du Christ*. Les œuvres exposées dans le chœur sont de la main d'artistes majeurs du XVII^e siècle tels que Guido Reni ou José de Ribera. La peinture la plus célèbre, *La Grande Déposition* de 1838, par Massimo Stanzione, est exposée à hauteur du portail. Dans la chapelle du Trésor, *Pietà* de Ribera et *Triomphe de Judith* de Luca Giordano. Également plusieurs cloîtres, une salle des carrosses et une vue panoramique sur Naples, la mer et le Vésuve en toile de fond depuis le *Quarto del Priore* et les jardins.

Pour regagner le centre historique, empruntez la *pedamentina* et ses 414 marches. C'est l'un des passages les plus anciens de la ville. Il descend la colline le long d'une charmante ruelle pour arriver au Corso Vittorio Emanuele.

■ CHÂTEAU SANT'ELMO

Via Tito Angelini, 22

Largo Sant Martino

☎ +39 0812 294 401

Ouvert tous les jours de 8h30 à 19h30, sauf le mardi. Entrée 5 €.

C'est la dynastie angevine qui ordonne, en 1329, sa construction. Tino di Camaino, originaire de Sienne, y participe en parallèle de son travail sur la chartreuse San Martino. Achevé une vingtaine d'années plus tard, le château est transformé en forteresse au cours de la première moitié du XVI^e siècle sur décision du vice-roi espagnol don Pedro di Toledo. Ce bâtiment austère, en forme d'étoile, partiellement creusé à même le

tuf du Vomero, dépourvu de tours et ceinturé par un profond fossé, constitue l'un des symboles de Naples.

■ CIMETIÈRE DELLE FONTANELLE

Via Fontanelle, 80

☎ +39 0817 956 160

M° Materdei

Accès libre, tous les jours de 10h à 16h30.

La grande peste de 1656 est un épisode dramatique pour la ville, qui l'a conduite à construire ce cimetière – sur les 450 000 habitants de la ville, 250 000 personnes périrent. Le *'o campusanto d'e Fontanelle* (en napolitain) est composé de trois grandes caves de tuf et peut accueillir ainsi des milliers de corps. En 1857, l'ossuaire est rouvert au public, donnant naissance à un étrange culte entre christianisme et idolâtrie. Au sein de nombreuses familles napolitaines, chaque membre prenait soin d'un crâne en lui apportant des fleurs (pratique devenue interdite en 1969). Pour la petite histoire, aujourd'hui encore, quelques vieilles femmes s'attardent dans le cimetière.

■ ÉGLISE SANTA MARIA DEGLI ANGELI ALLE CROCI

Via della Veterinaria, 2

☎ +39 081 440 756

Ouverte du lundi au samedi de 7h à 12h, puis de 17h à 20h ; et le dimanche de 8h à 13h.

Le tremblement de terre de 1980 a détruit une partie de l'édifice. Fondée au XVI^e siècle (1581), l'église abrite dans sa nef la statue de San Francesco et le splendide Pergamo, réalisés par Cosimo Fanzago.

Dans le cloître (aujourd'hui siège de la Faculté de médecine vétérinaire), se trouvent des fresques évangéliques de Corenzio Belisario, ainsi qu'un extraordinaire répertoire des armoiries de l'aristocratie napolitaine.

■ JARDIN ZOOLOGIQUE

Viale Kennedy, 76

Quartier de Fuorigrotta Mostra d'Oltremare

☎ +39 081 1936 3154

www.lozoodinapoli.it

info@lozoodinapoli.com

Prendre la Cumana, arrêt Edenlandia.

Ouvert de 9h30 à 18h en été, 17h en hiver. Entrée : 10 €. Gratuit pour les enfants de moins de 80 cm.

Ce jardin zoologique vous permet d'admirer différentes espèces d'animaux exotiques, comme les tigres, les ours, les girafes, les antilopes, mais également des espèces de la faune italienne et plusieurs plantes rares. C'est une visite idéale à faire en famille, le zoo propose également des visites guidées et ateliers, inclus dans le prix du billet. Dans la ferme, vous pourrez approcher les animaux de plus près.

■ MUSÉE DE CAPODIMONTE



Via Miano, 2

☎ +39 081 749 9111

www.museocapodimonte.beniculturali.it

Accès par le bus n° 110 depuis la Piazza Garibaldi, et bus R4 depuis la Piazza Dante ou la Musée archéologique (arrêt Miano).

Ouvert de 8h30 à 19h30 (dernière entrée à 18h30). Ouvert jusque 22h30 le jeudi en été. Fermé le mercredi. Entrée : 8 €, 4 € pour les 18-24 ans, gratuit pour les moins de 18 ans.

Audioguide en français à 5 €.

Encore un témoignage du règne de la dynastie des Bourbons-Sicile, qui prendra les rênes du pouvoir à Naples à partir de 1739. La construction du palais, sous l'impulsion du roi Charles de Bourbon, débute en 1747 pour ne s'achever qu'un siècle plus tard en 1838. Il demeure l'un des symboles du baroque et du rococo napolitain. Ceinturé d'un vaste parc boisé (117 ha) et de jardins à l'anglaise aménagés par Sanfelice, le palais abrite naturellement les appartements royaux et de magnifiques collections d'art médiéval et moderne. Superbes peintures issues en partie de la collection Farnèse (Le Caravage, Titien, Le Greco, Giovanni Bellini, Brueghel...). Le quattrocento italien est également représenté avec des œuvres de Masaccio, Filippo Lippi, le Pérugin, Luca Signorelli. Voir également la galerie dédiée à l'univers de la porcelaine. Profitez-en naturellement pour prolonger le plaisir dans le parc à l'ombre de ses pins, cèdres et autres eucalyptus. Aménagé en 1734 sur ordre de Charles de Bourbon, le parc de 20 ha est en effet enrichi d'une grande variété d'arbres : cèdres du Liban, cyprès, palmiers... C'est le poumon de la ville mais aussi le lieu idéal pour la conservation des plantes rares.

■ MUSÉE DU VINGTIÈME SIÈCLE

Via Tito Angelini, 22

☎ +39 081 22 94 401

sspsae-na.santelmo@beniculturali.it

Dans le château de Sant'Elmo.

Ouvert de 9h à 18h. Fermé le mardi. Entrée : 5 €. Une sélection d'environ 170 œuvres d'artistes originaires de la Campanie résume l'histoire de l'art de la région au cours du XX^e siècle. La collection permanente du musée se concentre sur la peinture et la sculpture, et propose un parcours chronologique très intéressant qui accompagne le visiteur jusqu'aux années 1970 et 1980.

■ PARC DEL POGGIO

Viale Poggio di Capodimonte

Quartier Colli Aminei.

Parc où vous pourrez profiter d'un lac alimenté par des cascades, avec une vue imprenable sur le golfe de Naples. Il est parfois animé par des projections de films en soirée. Planté en abondance de pins et de bambous, il renferme également un petit jardin botanique.

■ PARC VIVIANI

Via Girolamo Santacroce

Ouvert de 7h à une heure avant le coucher du soleil.

Ce parc très agréable domine le golfe de Naples, offrant ainsi une jolie vue panoramique. Parmi la riche végétation et la roche, notez les agrumes, figuiers, abricotiers et autres pommiers.

■ VILLA FLORIDIANA

Via Cimarosa, 77

☎ +39 0815 788 418

Tous les jours de 8h30 à 14h, fermé le mardi. Gratuit.

Splendide résidence du roi Ferdinand I^{er} qui, en 1814, épouse la duchesse Florida en secondes noces. Cette dernière, n'ayant pas le titre de reine, ne pouvait habiter le palais royal des Bourbons. Par respect des convenances, le roi lui acheta un terrain et lui fit construire une villa... Au cœur d'un beau parc, le bâtiment principal néoclassique rappelle l'opulence des villas de Pompéi. Il abrite aussi une riche collection d'arts décoratifs et également une collection d'art oriental (Chine et Japon).

BALADES

Plusieurs balades thématiques sont possibles lors de votre séjour. A combiner selon les goûts.

Parcours médiéval

L'art médiéval français a été introduit par les Normands (XII^e) et les Angevins (XIII^e-XV^e), dont les dynasties successives ont laissé leur empreinte dans le tissu urbain (châteaux, églises, palais).

► **A commencer par le Castel dell'Ovo (château de l'Œuf).** Cette forteresse massive

de forme ovoïdale se dresse sur la petite île du Borgo Marinaro. Parfaite illustration de l'art médiéval, le château est édifié par les Normands à partir du XII^e siècle. Il demeurera le siège du pouvoir de la dynastie angevine jusqu'au milieu du XV^e siècle et l'avènement de la maison d'Aragon. La légende dit que Virgile, le célèbre poète latin, y aurait déposé un œuf en or, qui ne devait en aucun cas être déplacé, au risque de faire encourir à la ville les pires dangers...

► **Poursuivez la découverte avec le Castel Nuovo ou Maschio Angioino,** pour

le différencier du Castel dell'Ovo. Il se dresse sur la piazza del Municipio. Érigé entre 1279 et 1282 sur ordre de Charles d'Anjou, il conserve aujourd'hui encore son aspect monumental. Alphonse d'Aragon, dans la seconde moitié du XV^e siècle, fait entièrement remanier l'ensemble. D'ultimes retouches suivront au XVIII^e siècle. Impossible de manquer ses cinq tours massives et crénelées à base cylindrique, couvertes de roche volcanique de couleur grise (*piperno*). Autre élément central : le large portail en arc de triomphe en l'honneur de la prise de pouvoir, en 1443, d'Alphonse I^{er} d'Aragon.

► **Le quartier du Vomero (dans les hauteurs de Naples)** renferme deux monuments notoires : le Castel Sant'Elmo, un château d'aspect massif, réalisé sur les directives de Robert d'Anjou en 1329 ou bien encore les souterrains gothiques de la chartreuse de San Martino qui remontent au XIV^e siècle.

► **Autres options autour de la piazza del Gesù Nuovo** : les monastère et cloître de Santa Chiara. Si le monastère est bâti en 1310 sur ordre du roi Robert d'Anjou, un tremblement de terre (1456) obligera à le reconstruire entièrement dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, dans un style baroque donc ; le cloître des carmélites, quant à lui, est recouvert de majolique. Non loin, l'église Santa Maria Donnaregina Vecchia, construite en 1307, abrite, dans la nef, le sublime monument funéraire médiéval de la reine Marie de Hongrie, réalisé par Tino di Camaino.

► **Enfin, ce parcours médiéval peut s'achever avec la visite de l'église San Lorenzo Maggiore (piazza San Gaetano)**, au cœur de la ville antique (*decumanus* majeur), construite en 1266 suite à la bataille de Benevento et abritant l'un des ensembles gothiques les plus significatifs d'Italie du Sud, ou par celle du château et de la porta Capuana (piazza Enrico De Nicola), château construit en 1154 et restauré à plusieurs reprises au cours des siècles, et porte, datant de la fin du XV^e siècle, édifée en 1484 sur le modèle des arcs de triomphe.

Parcours baroque

Le baroque est très présent dans la capitale napolitaine et s'observe dans les églises, les palais, les sculptures et les peintures. Lorsque la famille des Bourbons décide de remodeler la ville, une multitude d'œuvres sont réalisées. Par ailleurs, la crise religieuse du XVI^e siècle et la Contre-Réforme influenceront sur le répertoire iconographique des églises, qui se couvrent de dorures, de peintures, de sculptures et de pierres précieuses.

► **A voir, l'église del Gesù Nuovo**, dont l'intérieur majestueux est de pur style baroque. Puis, **la chapelle Sansevero** dont

les magnifiques sépultures et les fresques baroques de la voûte, réalisées par le peintre napolitain Francesco Maria Russo, retiennent l'attention. On y admirera aussi le *Christ voilé* de Sanmartino, sculpté en 1753.

► **Bien sûr, il faudra également s'arrêter au Duomo** : la nef centrale, aux murs décorés de splendides fresques de Luca Giordano, est surmontée d'un plafond en bois du XVII^e siècle. La chapelle de San Gennaro, où sont conservées les fioles contenant le sang solidifié de saint Janvier, a été édifée au début du XVII^e siècle.

► **Le baroque à Naples** s'observe également dans des monuments religieux aussi significatifs que **l'église des Girolamini**, édifice proche du Duomo datant de la fin du XVI^e siècle (1592), et dont la décoration picturale a été confiée aux grands artistes du baroque napolitain. Il y a aussi le **Pio Monte della Misericordia** dont la pièce maîtresse est la peinture du Caravage, *Les Sept œuvres de Miséricorde*, datant de 1607, et l'église **Santa Maria Donnaregina Nuova** à l'exubérante décoration de marbres polychromes et de dorures.

► **La chartreuse San Martino** constitue une étape indispensable pour se familiariser au baroque napolitain : son église constitue à elle seule un véritable manifeste de la peinture et de la sculpture napolitaines des XVII^e et XVIII^e siècles. Les plus grands artistes ont participé à la décoration de l'édifice : Luca Giordano, Jusepe de Ribera, Massimo Stanzione, Guido Reni...

► **Pour finir, le palais-musée de Capodimonte**, ceinturé d'un vaste parc boisé (117 ha) et de jardins à l'anglaise aménagés par San Felice, abrite naturellement les appartements royaux et de magnifiques collections d'art.

Parcours rococo

Sans être omniprésent comme le baroque, le style rococo a néanmoins marqué quelques édifices.

► **Citons le palais Filomarino**, construit au XIV^e siècle par la famille Brancaccio et restauré au XVIII^e siècle, sous l'impulsion de la famille Filomarino della Rocca.

► **L'église San Pietro a Maiella** dont le plafond à caissons dorés, réalisé par un ensemble d'artisans napolitains sur les dessins de l'architecte Bartolomeo Presti et inspiré de la Renaissance, date pourtant de la fin du XVII^e siècle.

► **L'église dei Santi Filippo e Giacomo**, construite en 1593 et entièrement remaniée en 1758.

► **La chapelle del Monte di Pietà** dont les premiers travaux remontent au XVIII^e siècle.



Ruelle typique du vieux Naples.

SHOPPING

Centre historique

Le centre historique possède une offre abondante de boutiques : dans la via Santa Maria di Costantinopoli, vous trouverez le quartier des antiquaires, dans la via San Gregorio Armeno, celui des artisans de crèches de Noël, enfin, dans la via Port'Alba, celui des libraires. Pour faire le plein de vêtements, descendez la via Toledo, la plupart des marques internationales s'y trouvent ainsi que des marques napolitaines.

Artisanat - Déco - Maison

■ AFFAITATI

Via Benedetto Croce, 21

☎ +39 0814 203 182

M° Dante

De 10h à 19h, fermé le lundi.

Des antiquités de 1500 à nos jours, de Naples principalement mais aussi du reste du pays. Depuis 1885, cette boutique napolitaine est une référence en la matière, faisant la part belle aux vieilles pastorales si typiques de la ville. Mais il est aussi possible d'y trouver de beaux tableaux, des couverts, des assiettes peintes, du mobilier, des pièces en argent, poterie... La liste est longue. Pour résumer, y aller, c'est trouver son bonheur de collectionneur.

■ ALEPH DESIGN

Via San Biagio dei Librai 121

☎ +39 338 409 9173 – www.alephdesign.info
info@alephdesign.info

A l'intérieur du Palazzo Diomede Carafa.

Visite à réserver par téléphone ou par e-mail.

Alessandra peut parler le français.

Pas un magasin à proprement parler mais plutôt une salle d'exposition où Alessandra, céramiste et créatrice de mobilier design en cuir, présente

ses réalisations. Si vous êtes lassé des céramiques aux motifs traditionnels, vous apprécierez les formes contemporaines et les recherches colorées de l'artiste qui se dit profondément inspirée par sa ville. Parmi les réalisations en cuir : tabourets, fauteuils, stores...

■ FERRIGNO

Via San Gregorio Armeno, 8

☎ +39 081 552 3148 – www.arteferrigno.it
info@arteferrigno.it

M° Dante

De 350 € à 1 000 € la figurine de 30 cm.

La boutique des frères Ferrigno est une institution. Vous trouverez dans leur boutique les plus belles crèches de Noël. C'est un vrai petit musée, avec toutes sortes de figurines, des saints jusqu'à des célébrités contemporaines, notamment Maradona. Pour la petite information, il faut au moins deux jours pour fabriquer une figurine de 30 cm.

■ LA SCARABATTOLA NAPOLI

Via Tribunali, 50

☎ +39 081 291 735 – Inx.lascarabattola.it

M° Dante

Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 19h30.

Prix de 100 à 1000 €.

Le magasin est né en 1996 sur une idée des frères Scuotto, Salvatore et Raffaele. Il amène l'art de la figurine napolitaine dans la modernité, toutes les sculptures étant des pièces uniques de collection. Remarqués pour l'excellence de leur travail, les frères Scuotto ont eu l'honneur d'être choisis par le roi d'Espagne pour réaliser les pièces de sa crèche. Bien sûr, l'excellence a un prix, mais pour ceux qui n'ont pas les moyens, des cartes postales sont en vente et le coup d'œil vaut toujours le détour.

Via San Gregorio Armeno

Ruelle charnière du centre historique de la ville, la Via San Gregorio Armeno est plus communément appelée la rue de la Nativité. On y trouve de nombreuses boutiques artisanales célébrant l'art santonnier. Les vitrines et les étagères des magasins sont remplies de santons de toutes tailles et de toutes formes qui s'entassent les uns sur les autres. En période des fêtes de Noël, la rue vaut le coup d'œil pour son ambiance très festive ; Napolitains et touristes aiment se balader et partir en quête des dernières figurines à la mode. Ici, on trouve tout ce dont on a besoin pour créer une crèche inoubliable, du petit Jésus aux Rois mages, en passant par le boulanger et le tavernier, sans oublier Steve Jobs et le couple princier William et Kate ! L'origine de cette rue de santons remonte à l'époque de la domination romaine, où un temple en l'honneur de la déesse Cérès s'élevait autrefois. Les habitants avaient pour habitude de lui offrir, comme ex-voto, des petites statues faites en argile.

■ **SPAGNUOLO**

Via Benedetto Croce, 55
 ☎ +39 0815 521 102

Ouvert toute la semaine de 10h à 19h30.

Le magasin est la vitrine de la grande école napolitaine de porcelaine de Capodimonte. Les fleurs sont depuis maintenant plusieurs années à l'honneur dans l'école, ainsi ne soyez pas surpris par le nombre de compositions florales proposées. Des personnages inspirés de l'art pastoral napolitain et des petits porte-clés diversifient le choix, si vous ne voulez pas vous faire de fleurs.

Bijouterie

■ **ARTE IN ORO**

Via Benedetto Croce, 20
 ☎ +39 0815 516 980

M^o Dante

Ouvert tous les jours de mai à septembre de 9h à 13h30 et de 16h30 à 19h30.

Un magasin spécialisé dans les beaux bijoux anciens, corail, pierres précieuses et semi-précieuses. La réputation de la boutique vient de la qualité de ses montures en or ou en argent. Il est possible de passer commande d'une bague, d'un bracelet ou d'un collier. Le travail est toujours d'une qualité irréprochable. Une excellente adresse pour les amoureux des vieux bijoux et surtout des belles montures.

Cadeaux

■ **TIPOGRAFIA DI CARMINE CERVONE**

Strada dell'Anticaglia, 10
 ☎ +39 081 295 483

carmine.cervone@libero.it

Du lundi au samedi de 9h à 19h.

Ce charmant atelier est un *must* pour les amateurs d'estampes et de typographie. Le passionné Carmine Cervone détient notamment une Linotype de la fin du XIX^e siècle, que vous pouvez admirer en fonctionnement. Idéal pour un souvenir original et unique ou, si vous avez quelques jours devant vous, lui demander de réaliser vos cartes de visite !

Centres commerciaux

■ **GRANGUSTO**

Via Marina 5
 ☎ +39 081 19376 800

www.gran-gusto.it – info@gran-gusto.it
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 22h, samedi et dimanche de 9h à 22h.

Grangusto, c'est plus qu'un supermarché : ici, le *caciocavallo* se décline sous toutes les tailles et nuances de jaune, et vous déambulez dans les rayons, entouré par une odeur persistante de jambon cru, en rêvant devant l'infinité des condiments à de futures agapes. Grangusto propose aussi un espace Enoteca, un restaurant et un bar.

Librairie

■ **COLONNESE**

Via San Pietro a Majella, 7

☎ +39 0814 420 074 – www.colonnese.it
De 9h à 19h30 du lundi au vendredi ; de 9h à 13h30 le samedi.

Libraire et antiquaire, Gaetano Colonnese est un pur produit de l'amour des lettres et des belles œuvres en général (photographies, gravures, masques, timbres). Tout est en relation avec la culture napolitaine. Passionnant pour en savoir davantage sur la cité parthénoépéenne.

© SALVATORE MICALLO – ISTOCKPHOTO



Vue sur le golfe de Naples et sur le Vésuve.

■ REGINA

Via Santa Maria di Costantinopoli, 51
 ☎ +39 081 459 983 – www.libreriaregina.it
 M° Dante

Du lundi au samedi, de 10h à 19h.

Installée depuis 1920 dans la grande rue des antiquaires de Naples, non loin de la Piazza Bellini et du Musée archéologique, la librairie Regina recèle une collection rare d'ouvrages sur le Mezzogiorno et fournit les plus grandes bibliothèques italiennes. Voir également les lithographies.

Marchés

■ MARCHÉ DE LA PIGNASECCA

Via Pignasecca

Tous les jours de 8h à 13h.

C'est l'un des marchés les plus anciens de Naples, et l'un des plus populaires avec celui de la Porta Nolana (quartier Mercato). C'est à la base un marché alimentaire, connu dans la toute la ville. L'intérêt de ce lieu est son atmosphère populaire et vivante. Tout autour, jetez également un œil aux petites épicerie qui offrent des spécialités locales en dégustation.

Mode - Sport

■ MARIO TALARICO

Vico Due Porte a Toledo 4/b

☎ +39 081 407 723 – www.mariotalarico.it

Ouvert du lundi au samedi, de 8h à 20h. Parapluies à partir de 50 €.

Mario Talarico a créé à la force de son poignet en 1860 cette institution du parapluie napolitain. C'est par la qualité de son travail, sa connaissance des tissus et la beauté de ses sculptures sur corne qu'il s'est imposé dans le monde fermé du parapluie de luxe. Mario a légué ses connaissances, son savoir-faire et sa passion, à Luca et Pietro Domizio, les actuels propriétaires. La légende dit qu'il stopperait les lapidi du Vésuve.

Panier gourmand

■ CHARCUTERIE ESPOSITO

Via Benedetto Croce, 43

☎ +39 0815 516 981

De 9h à 21h, sauf le dimanche.

« Comme en français », dit fièrement Giuseppe Esposito, le patron de l'épicerie, en regardant ses jambons. Par contre au niveau des produits, c'est comme à *Napoli, mozzarella di bufala*, pâtes artisanales, vins et tous les bons produits qui font le bonheur des papilles gustatives.

■ ENOTECA VINORUM HISTORIA

Via dei Tribunali, 33

☎ +39 0812 110 079

M° Dante

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 20h30.

Avec son carrelage fendu et ses bouteilles de vin tapissant les murs de haut en bas, on peut dire que ça sent le terroir. Tous les meilleurs produits de la région sont rassemblés ici.

■ GAY-ODIN

Via Toledo, 214

☎ +39 081 400 063

www.gay-odin.it

Tous les jours, de 9h30 à 13h30 puis de 16h30 à 20h.

Il suffit de se rendre compte du nombre de points de vente pour comprendre que Gay-Odin est de loin la première chocolaterie de Naples. S'il est né dans le Piémont, Isodore Odin fut le premier à ouvrir une chocolaterie dans sa ville d'adoption, en 1894. La première boutique n'ouvrira qu'en 1922, du prénom de sa femme Gay, et le succès sera immédiat grâce à la qualité de ses douceurs. Sa réussite est due à trois innovations : la couleur bleu russe des emballages, ses délicieux chocolats *foresta* (que nous vous recommandons) et le *nudi*. Aujourd'hui certains amoureux de ces chocolats introuvables en dehors de Naples, Rome et Milan n'hésitent pas à se faire envoyer des colis entiers par leurs amis italiens. Une institution à ne manquer sous aucun prétexte.

► **Autres adresses :** Via Cervantes, 37 • Via Cilea, 189 • Via Luca Giordano, 21

■ IL PANDORINO

Via San Carlo, 17

☎ +39 081426300

Ouvert tous les jours de 8h à 20h.

Magasin vendant les produits typiques de la région, un souvenir sûrement plus apprécié qu'un nouvel aimant inutile pour le réfrigérateur... Vous y trouverez de tout : pâtes artisanales, fromages, bons vins et charcuterie. Antonio, le propriétaire, sera ravi de vous faire goûter à sa liqueur de pistache, faite maison avec fierté, ou à son jus de citrons de Sorrente.

■ STREGA

Via Benedetto Croce 4

☎ +39 081 341 9640

www.strega.it

Ouvert tous les jours de 10h à 20h.

Le magasin, ouvert depuis l'automne 2016, est entièrement dédié à l'enseigne créée à Benevento en 1860 par la famille Alberti. On y trouve la liqueur Strega, obtenue par distillation de septante herbes et épices du monde entier, parmi lesquelles le safran, ainsi que les desserts Alberti. Leur spécialité : le nougat, aux amandes, au citron ou au chocolat, mais aussi des gâteaux comme le panettone et le pandoro, et des chocolats fourrés.

Mercato

Le quartier du Mercato n'est pas vraiment spécialisé dans le shopping. Vous y trouverez néanmoins l'un des marchés les plus traditionnels de Naples, le marché de la Porta Nolana, très caractéristique par son atmosphère vivante et populaire, avec des étals de fruits et légumes et surtout de poissons. Pour le shopping, vous pourrez trouver quelques boutiques de mode dans le nouveau centre commercial de la gare, la partie du quartier qui est en pleine réhabilitation.

■ M. CILENTO & F.LLO

Via Medina, 61 A-B

☎ +39 0815 513 363 – www.cilento1780.com

Ouvert du mardi au samedi, de 10h à 19h30.

Ne dit-on pas que les plus beaux tailleurs sont fabriqués à Naples ? Voici une adresse incontournable pour observer de plus près ce travail de maître qui a fait la réputation de la ville. Cette maison, fondée en 1780, d'abord installée dans le centre historique, a finalement trouvé ses quartiers dans la via Medina. La tradition de la confection de tailleur se transmet ici de génération en génération. Vous craquerez pour les magnifiques tissus et les cravates faites main.

■ MERCATO DI PORTA NOLANA

Piazza Nolana

Tous les jours de 8h à 14h.

C'est l'un des marchés les plus anciens de Naples et l'un des plus populaires avec celui de la Pignasecca dans le centre historique. Marché alimentaire à l'origine, il était réputé dans la ville pour son poisson frais ; aujourd'hui, vous y trouverez un peu de tout. Atmosphère de petit marché traditionnel, qui continue à être très vivant, mais où la pauvreté de cette partie de la ville peut parfois se faire sentir...

Chiaia et le Lungomare

Quelques axes à retenir pour les amateurs de boutiques élégantes ou pour le simple passant désireux d'ouvrir grand les yeux : Piazza Amedeo, Via dei Mille, Via Filangieri et Via di Chiaia. Distinction et raffinement à tous les étages, avec une petite préférence pour la Piazza dei Martiri, autour de laquelle les boutiques de luxe prospèrent : Giorgio Armani, Salvatore Ferragamo, Mario Valentino, Paolo Fiorillo, Cesare Paciotti, Gucci pour les Italiens, mais aussi Cartier, Prada, Knight, Louis Vuitton et bien d'autres.

Artisanat - Déco - Maison

■ GIALLO NAPOLI

Via Carlo Poerio, 114

☎ +39 0817 640 622

www.giallonapoli.it

Fermé le dimanche.

La marque de fabrique de Giuseppe De Angelis, le charismatique patron de Giallo Napoli, est la céramique. Ses productions en pierre jaune, ouvertes à toutes les influences, sont variées et plaisent au plus grand nombre. Des vaches amusantes et design, aux tables que certains avocats italiens de Paris commandent directement chez lui, tout est d'une qualité et d'un savoir-faire d'exception. Les couleurs du Sud s'allient pour donner à l'ensemble de la création une touche unique.

Bijouterie

■ DEMARIA

Via D. Morelli, 16B

☎ +39 08119 505 779

www.demariaofficina.it

Du lundi au samedi de 10h à 19h.

Les Demaria sont les rois de l'orfèvrerie depuis 1860. La boutique au rez-de-chaussée et l'atelier de confection à l'étage sont une institution à Naples, on y admire un superbe travail de la pierre dans la plus pure tradition napolitaine. Bagues, colliers, boucles d'oreilles, tout est fait à la main.

Librairie

■ LA FELTRINELLI

Via Santa Caterina a Chiaia, 23

☎ +39 0812 405 411

www.lafeltrinelli.it

Ouvert le lundi de 10h à 21h, du mardi au vendredi jusqu'à 22h et le samedi jusqu'à 23h.

La Fnac dans sa version italienne ! Disquaire-libraire, La Feltrinelli offre une sympathique sélection, notamment des Moleskine pour les globe-trotters (le seul endroit où en trouver en ville) et des disques de certains artistes napolitains. Le choix de livres en langues étrangères reste restreint. Souvent débordés mais toujours souriants, les vendeurs seront de bon conseil.

Marchés

■ BROCANTE DE NAPLES

Viale Dohrn

☎ +39 335 6212723

Troisième dimanche du mois.

La plus grande brocante de la ville a lieu une fois par mois (parfois deux selon la saison) dans un espace de 2 700 m² qui s'étend de la Villa Comunale à la via Caracciolo, au bord de la mer. Un cadre très agréable pour la promenade du dimanche ! Des centaines d'exposants viennent proposer de vieilles lampes ou de belles machines à écrire, comme celles qui décoraient les maisons de nos grands-parents. Véritable carrefour de l'art regroupant anti-quinaires, créateurs, artisans et artistes, chargé

d'histoire, le marché aux puces est également un lieu de rencontre et d'échange. Venez flâner parmi les stands plus variés et dénicher votre souvenir parfait.

Mode - Sport

■ ARGENIO

Via Filangieri 15
 ☎ +39 081 418 035
<http://argenionapoli.com>
info@salvatoreargenio.com
 M° Amedeo

Ouvert de 10h à 13h30 et de 16h30 à 20h. Fermé le dimanche en été et le lundi matin en hiver.

Bien sûr la boutique ne fait pas que des boutons mais elle est célèbre à travers le monde pour cela. La famille royale d'Espagne se procure les siens ici. Salvatore Argenio, le gentleman qui perpétue la tradition familiale, en est le fournisseur officiel. La majeure partie de ses créations, pour hommes, est fortement influencée par la dernière période bourbonnienne des Deux-Siciles, correspondant à la mode des nobles napolitains des XVII^e et XVIII^e siècles. Salvatore propose également des foulards, des cravates et des vestes en matières nobles made in Napoli.

■ BUONFANTINO

Via Filangieri, 16
 ☎ +39 081 421 612

De 10h à 13h30 et de 16h30 à 20h. Fermé le dimanche en été et le lundi matin en hiver.

Pour ceux qui recherchent des chemises italiennes élégantes, vous êtes au bon endroit. Elles sont toutes fabriquées sur place dans cette honorable maison fondée en 1949. Commandes, retouches, sur-mesure... Tout est envisageable pour un résultat de belle facture.

■ CIRO E BRUNO RICCI

Vico Belledonne a Chiaia, 23
 ☎ +39 081 414 698

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 17h. Prix à partir de 60 €.

Des sandales confectionnées à la main, qui ont fait le tour du monde depuis que Jackie Kennedy les a chaussées.

■ E. MARINELLA

Riviera di Chiaia, 287
 ☎ +39 0812 451 182
www.marinellanapoli.it

De 10h à 13h30 et de 16h à 20h.

Une *success story* qui s'étale sur trois générations, initiée par Eugenio Marinella le créateur et poursuivie par Luigi, son fils. Aujourd'hui, Maurizio le petit-fils perpétue la tradition avec le même sens des relations humaines que ses aînés. Tout commence en 1914, lorsqu'Eugenio alors âgé de 34 ans rachète les 20 m² du salon

de thé du très cossu Caffettuccio. Fasciné par le style anglais, le créateur va le transmettre à ses clients de plus en plus nombreux. Si, au début, la réussite est liée aux chemises, l'entreprise doit peu à peu abandonner sa production pour se tourner exclusivement vers la cravate haut de gamme. Aujourd'hui tous les plus grands de ce monde possèdent au moins une cravate Marinella. La firme a une boutique à Milan, Londres et Tokyo.

■ JP PARLATO

Via S. Pasquale, 27
 ☎ +39 081 406 677

Ouvert toute la semaine de 9h30 à 13h30 et de 16h30 à 20h.

La belle vendeuse Imalia Natalizzi et son joli sourire vous reçoivent dans cette boutique à la pointe du hype. C'est ici que vous trouverez les plus incroyables casques de scooter de la ville. Excentricité et créations originales dans un cadre qui l'est aussi. Voilà un programme alléchant pour les reines du shopping. Sacs, ceintures, porte-clés et petites fantaisies devraient permettre à la hype napolitaine de passer les frontières avec succès. A noter que dans le même quartier, sur la via Cavallerizza, une autre boutique de la même firme propose des créations d'excellente qualité mais plus classiques.

■ TRAMONTANO

Via Chiaia, 143-144
 ☎ +39 081 414 837
www.tramontano.it
 M° Amedeo

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h30 et de 16h à 20h.

La réputation de la maroquinerie napolitaine n'est plus à faire. Entre élégance et savoir-faire traditionnel, la griffe Tramontano a séduit bien au-delà des frontières.

Panier gourmand

■ L DI LEOPOLDO INFANTE

Via Vittoria Colonna 46/47
 ☎ +39 081 416 161
www.leopoldoinfante.it

Ouvert tous les jours à partir de 7h30.

Dans cette pâtisserie qui fait aussi bar, on peut découvrir les traditionnels *taralli* « *nzogna e pepe* » – saindoux et poivre – ces délicieux biscuits torsadés qui, au siècle passé encore, étaient vendus dans les rues de Naples par les *tarallari*, des marchands ambulants. L'enseigne propose aussi une gamme de biscuits traditionnels italiens et des pâtisseries comme le *babà* ou la *sfogliatella*, à emporter ou à déguster sur place.

► **Autre adresse** : Via Benedetto Croce 30/31

Paysage napolitain.

© VTI - ISTOCKPHOTO



Les hauteurs de Naples

Pour le shopping, dirigez-vous plutôt dans le quartier du Vomero ; les plus grandes marques de mode et autres boutiques y sont regroupées. Les artères commerçantes sont la via Scarlatti et toutes les rues autour de la piazza Vanvitelli. Vous y trouverez des marques de prêt-à-porter internationales et napolitaines.

Artisanat – Déco – Maison

■ CAMEO FACTORY DE PAOLA

Via Annibale Caccavello, 67/69
cameofactorydepaola.it
M° Vanvitelli

Du lundi au samedi de 9h à 20h, et le dimanche jusqu'à 14h.

Tous les bijoux en coquillage ou corail que vous pourrez admirer sont fabriqués à Naples, dans un atelier en plein centre sur la piazza Plebiscito. La boutique est facile à repérer : elle se trouve juste à côté de la Chartreuse San Martino en descendant la rue. Renato et son frère sont depuis longtemps les vendeurs attirés, dans cet espace que leur père, monsieur De Paola, a ouvert en 1932. Les pièces sont toutes de qualité, certaines sont plus anciennes, d'autres plus fines, mais toutes uniques.

Marchés

■ MERCATINO DI ANTIGNANO

Piazza Antignano
Quartier Vomero.

De 7h à 13h du lundi au samedi.

Marché aux puces, spécialisé dans les fripes. Si vous cherchez des vêtements originaux ou accessoires vintage, n'hésitez pas à y jeter un œil.

Panier gourmand

■ DOLCE IDEA

Via Pietro Castellino, 132
☎ +39 081 240 5100
www.gennarobottone.it
info@dolceidea.com

Ouvert du mardi au samedi, de 11h à 18h.

Pour les becs sucrés, voici une chocolaterie, qui propose divers types de chocolats tous délicieux. Il existe plusieurs boutiques dans la ville, mais la principale se situe dans le Vomero. Ici, le chocolat est confectionné de manière artisanale, de tous les goûts et formes, chocolat blanc, au lait, noir...

► **Autre adresse** : Via Gennaro Serra 78 (près de Piazza del Plebiscito)

■ MARIO GALLUCCI

Vico Lammatari 38
☎ +39 081 456 442
www.cioccolatonapoli.com
info@galluccioccolato.it

Ouvert du mardi au samedi, de 11h à 18h.

Située dans le quartier de la Sanità, à deux pas des catacombes de San Gaudioso, cette chocolaterie mise sur l'authenticité, en ne proposant que des bonbons chocolatés faits artisanalement. Succombez au *nocciolo* (chocolat avec des morceaux de noix) ou bien à la *castagna fondente* (un chocolat noir tendre et moelleux).

■ SALUMERIA IOVINO

Via della Cavallerizza, 61
☎ +39 081 421 516

De 8h à 14h puis de 17h à 20h. Fermé jeudi après-midi et dimanche.

Ouverte depuis 1936, cette épicerie propose des produits de premier choix qui ont fait sa réputation et son succès. Ses pains spéciaux, son vaste choix d'aliments et la bonne humeur du personnel en font un incontournable du quartier.

■ TARALLIFICIO ESPOSITO

Via della Sanità, 129
☎ +39 081 454 906

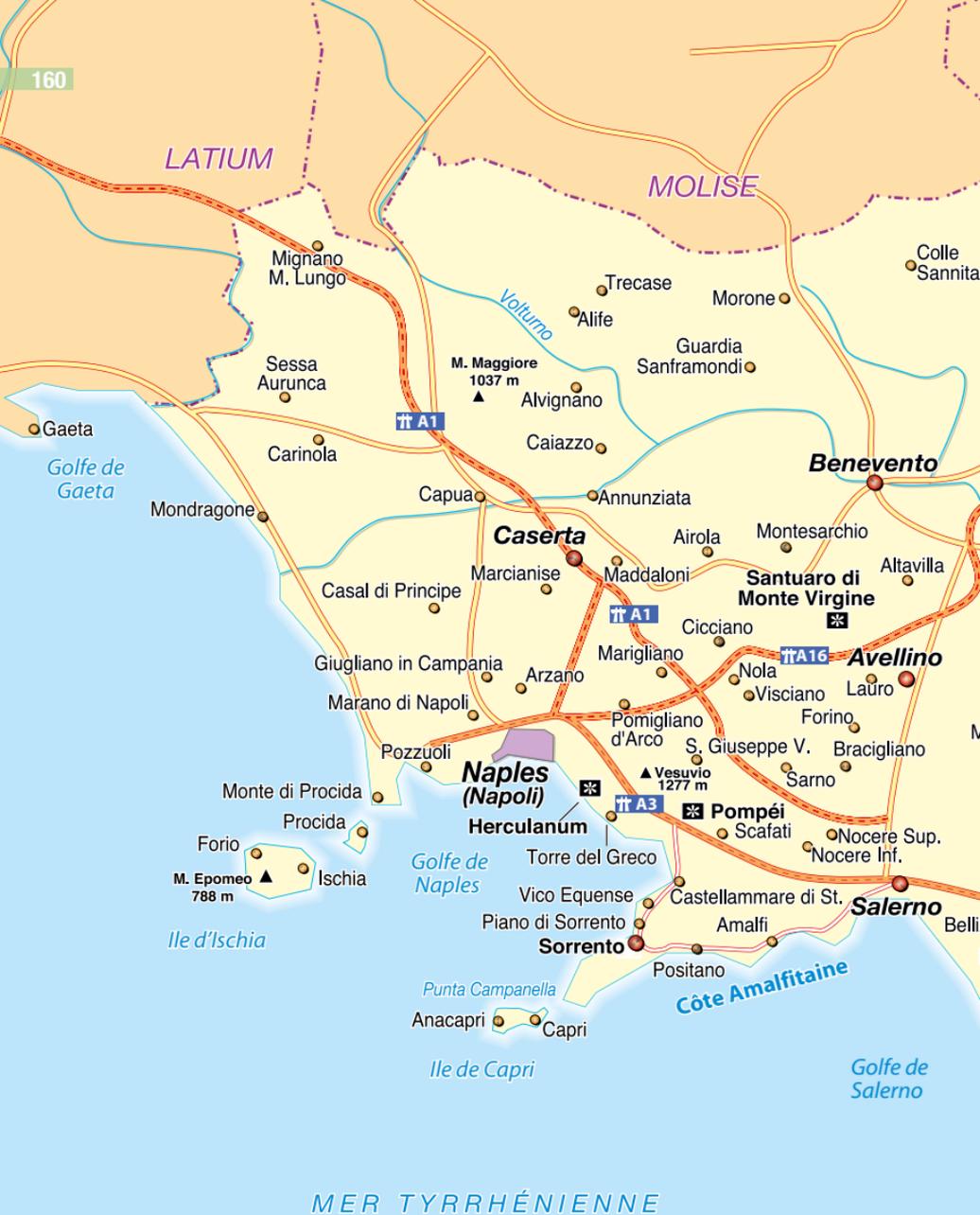
Du lundi au samedi de 8h à 19h30, et le dimanche de 8h à 13h30.

Cette petite épicerie de la famille Esposito vous fait découvrir l'univers des *taralli*, ces biscuits salés que l'on mange à Naples pour l'apéro. Il en existe plusieurs sortes aux saveurs variées, par exemple au saindoux, au poivre, mais également sucrés comme les *taralli* aux amandes.

SPORTS – DÉTENTE – LOISIRS

Naples n'a pas à proprement parler de plage. Mais le long du littoral, plusieurs endroits sont accessibles à la baignade. Les plages les plus agréables sont situées aux abords de Posillipo vers Marechiaro. Pour les trois plages privées de cette zone, compter environ 10 € l'accès. Il est préférable de louer un transat, car le sol n'est pas en sable mais en béton. On trouve de nombreux établissements balnéaires sous

le Palazzo Donn'Anna. A Mergellina, des petites embarcations font la navette pour environ 5 € vers les plages privées de Marechiaro. Enfin, certains Napolitains n'hésitent pas à se baigner le long de la côte de Mergellina. La baignade est autorisée, et il n'est pas obligatoire de payer pour accéder aux criques. En revanche, les plus belles de la ville sont payantes.



Punta Licosa

Foggia

POUILLES

Campanie

Bisaccia

Aquilonia

Sant'Angelo dei Lombardi

Ofanto

BASILICATE

Montella

Acerno

Monte Cervialto
1809 m

S. Gregorio
Magno

Buccino

A3

Potenza

Eboli

Serre

Battipaglia

Polla

Sant'Arsenio

Paestum

Rocccaspide

Teggiano

Agropoli

Ogliastro

Torchiaro

Monte San Giacomo

Padula

Castellabate

Monte delle Stella
1131 m

Monte Cervati
1898 m

Acciaroli

Futani

Lagonegro

Sapri

San Giovanni da Piro

Capo Palinuro

Palinuro

Golfe de Policastro



0 40 km

LES ENVIRONS

Que vous soyez amateurs de nature, passionnés d'archéologie ou simples gourmands, vous trouverez sûrement une destination qui vous convient à moins d'une heure de route de Naples. Les trains relient les localités touristiques principales tout au long de la côte, mais les lignes sont vieilles et parfois très lentes, prenez donc votre mal en patience, ou choisissez de louer une voiture ou un scooter pour éviter la circulation très dense en haute saison. Le golfe et ses environs sont une succession de beautés à découvrir : la ville de Caserta avec son majestueux Palais Royal, les cratères volcaniques et bassins d'eau thermale dans la zone des Champs Phlégréens, les sites archéologiques de Pompéi et Herculaneum... Laissez-vous porter par la brise marine et découvrez l'authenticité de cette région et l'amabilité de ses habitants.

CASERTA

Situé au pied du mont Tifata, le petit bourg médiéval de Caserta Vecchia s'est développé à partir d'origines lombardes. Sa cathédrale du XII^e siècle intègre des éléments arabo-siciliens. A proximité, la petite église gothique de la fin du XIII^e siècle, édifée sur les ruines d'un château, est dédiée à saint Pierre. Mais qui dit Caserta, dit palais royal (situé dans la ville nouvelle). Charles III de Bourbon, roi de Naples (1734-1759) soucieux de restaurer le prestige de la ville, décide l'édification d'un immense palais construit sur le modèle de Versailles. Les plus grands artistes sont invités à prendre part au projet, comme le célèbre architecte Luigi Vanvitelli, qui en dessine les plans. En 1773, à sa mort, son fils Carlo lui succède. L'architecture de

cette grandiose *reggia*, symbole de la puissance royale, marie deux styles : baroque napolitain et néoclassique.

Transports

Comment y accéder et en partir

Situé à une trentaine de km au nord-est de Naples. Prendre l'autoroute A1 en direction de Rome (sortie Caserta nord). Liaison également envisageable par le train depuis la gare centrale (piazza Garibaldi). Départs très fréquents (toutes les 20 à 60 min), durée du trajet 40 min. Trajet en bus beaucoup plus long.

Pratique

■ EPT CASERTA

Viale Giulio Douhet
Palazzo Reale

☎ +39 0823 321 137

www.eptcaserta.it

enturismo.caserta@pec.it

Ouvert en semaine de 8h30 à 12h30 et de 15h à 17h30, fermé le weekend.

Informations touristiques, nombreuses brochures et structures d'accueil.

Se loger

■ L'ANTICO CORTILE

Via Tanucci, 55

☎ +39 0823 1872588

www.lanticocortile.it

info@lanticocortile.it

Chambre double entre 60 et 80 €.



Palais royal de Caserta.

Un B&B réaménagé dans un palais du début du XIX^e siècle. Les chambres, décorées avec simplicité, sont enrichies de céramiques artisanales et donnent sur la cour intérieure. Salle de bains privative et petit déjeuner inclus. Idéal pour un séjour reposant en plein centre.

Se restaurer

■ OFFICINA 14

Via Generale Alberto Pollio, 14
 ☎ +39 08231546152

Menu à 8 € le midi.

Juste à côté de la Piazza Vanvitelli, ce petit restaurant offre un menu assez varié et une formule très intéressante à midi : un repas complet, à choisir parmi les plats du jour, à 8 €. Idéal pour une pause entre la visite du Palais Royal et une promenade en centre-ville.

■ LA TEGOLA

Via Domenico Mondo, 31
 ☎ +39 0823 444 562

Fermé le dimanche soir et le lundi. Autour de 25 €.

Restaurant géré par une famille très accueillante. Bonne cuisine classique. Spécialités de poissons. Essayer le risotto *alla pescatora* ou au *nero di seppia* (encre de seiche).

À voir – À faire

■ PALAIS ROYAL DE CASERTA



Viale Giulio Douhet, 2
 ☎ +39 0823 448 084

reggiadicaserta.beniculturali.it
 sspasae-na.capodimonte@benicurali.it

Le parc (gratuit) est ouvert de 8h30 jusqu'à une heure avant le coucher du soleil. Possibilité de louer un vélo (4 € l'heure). Compter 12 € (appartements, parc et jardin anglais) ou 9 € (appartements). Visite guidée toutes les heures, de 8h30 à 17h en été, jusqu'à 14h30 en hiver. Fermé le mardi.

Charles III de Bourbon voulait « son Versailles ». Vanvitelli en dessina les plans à partir de la seconde moitié du XVIII^e siècle. S'étendant sur une superficie de 47 000 m², le palais, large de 190 m, s'articule autour de quatre cours. Sans vouloir vous assommer de chiffres, il compte également 1 200 pièces, 1 790 fenêtres, 34 escaliers et un parc de 120 ha. L'harmonieuse façade du palais présente une savante alternance de pleins et de vides équilibrant bien les volumes. Emprunter le magnifique escalier d'honneur de marbre qui mène au grand vestibule et aux appartements royaux. Du vestibule, profitez de la vue sur

l'allée centrale du parc. Passez ensuite dans la chapelle Palatine, une quasi-réplique de celle de Versailles.

► **Les appartements royaux.** Voir dans la salle des Hallebardiers, longue de 22,50 m et large de 14,25 m, la voûte et les fresques de Domenico Mondo, représentant les armes des Bourbons soutenues par les Vertus. La salle des Gardes du corps abrite douze hauts-reliefs illustrant de grands événements liés à l'histoire du royaume. Notez, sur la voûte, ornée de stucs et d'arabesques, la fresque *La Gloire des princes*, mettant en scène les douze provinces du royaume. Attardez-vous également dans le somptueux salon Alexandre le Grand : superbe fresque (mariage du roi macédonien et de Roxanne) et splendides marbres. Vous passez ensuite dans les « vieux » appartements, les premiers à avoir été habités. Les saisons sont à l'honneur avec la salle du Printemps qui s'inspire de la grande fresque ornant la voûte. Suit le salon d'Été avec sa fresque de Cérès et Proserpine. L'automne n'est pas en reste avec une voûte dédiée à Bacchus et Ariane. Sur les parois, plusieurs natures mortes sont l'œuvre de l'école napolitaine. Le salon d'Hiver constituait également le fumoir. Le studio, de style oriental, était particulièrement prisé par le roi Ferdinand I^{er} (1751-1825). Voir également sa chambre à coucher et le lit de style Empire. Intéressez-vous dans la foulée au salon de réception de la reine, meublé avec élégance. La bibliothèque, étirée sur trois salles, regroupe plus de 12 000 volumes. A proximité, notez la célèbre crèche napolitaine (*presepe*). Les « nouveaux » appartements, achevés en dernier, comptent une belle salle de Mars de style Empire. Remarquez en son centre la coupe d'albâtre oriental, don de Pie IX à Ferdinand II (1810-1859). Voir naturellement la très solennelle salle du Trône couverte de peintures et dorures. Une série d'une cinquantaine de médaillons à l'effigie des rois de Naples ceinturent la salle. A deux pas, la chambre à coucher du roi renferme un beau lit en ébène et bronze doré de style Empire.

► **Le parc mérite également toute votre attention.** Bassins, fontaines monumentales et cascades se succèdent au milieu de jardins mêlant styles italien (labyrinthe) et français. Belles fontaines des Dauphins, d'Eole et de Cérès, symboles des éléments naturels. Voir également la fontaine de Vénus, grandiose groupe de marbre, dissuadant Adonis de se rendre à la chasse. Terminer votre visite par un crochet vers la grande cascade et la fontaine de Diane et Actéon, chasseur égaré qui aperçut Diane se baigner nue. La déesse, furieuse, le transformera en cerf et le fit dévorer par ses chiens...



Palais royal de Caserta

© MARIALAURADR - FOTOLIA

Un outlet de premier choix

■ MCARTHURGLEN – LA REGGIA DESIGNER OUTLET

S.P. 336 Sannitica,
Autostrada A1. uscita Caserta Sud, Marcianise (CE)
81025 Marcianise
☎ +39 0823 510244

www.McArthurGlen.it/Marcianise
info.lareggia@mcarthurglen.com

Ouvert tous les jours de 10h à 22h.

Situé à côté de Caserta, cet outlet est le dernier arrivé du groupe McArthurGlen. Seulement à 30 minutes de Naples, facilement accessible en voiture ou avec les navettes qui partent régulièrement du centre-ville (Piazza del Municipio). Occasion idéale pour organiser une journée de shopping... un rendez-vous incontournable pour les amateurs. On y trouve les marques les plus importantes telles que Converse, Brooks Brothers, Hugo Boss, Roberto Cavalli, Tru Trussardi, Pinko, Guess, Liu Jo, Patrizia Pepe et bien d'autres, avec 35 à 70 % de réduction. Ce sont en tout 200 marques internationales. Un village fait sur mesure pour mettre en valeur les boutiques, petites maisons élégantes qui forment un véritable quartier, un vrai plaisir de déambuler dans les rues aux gré des vitrines. Des points de restauration accompagnent la journée. Les bonnes affaires sont assurées !

CAPUA – CAPOUE



Cité fondée par les Etrusques au VII^e siècle av. J.-C. Elle fait alliance avec Rome au IV^e siècle av. J.-C. pour résister aux montagnards samnites. Conquise par Hannibal en 215 av. J.-C., lors des guerres puniques, elle est reprise par les Romains dans la foulée. Après l'effondrement de l'Empire romain d'Occident, les Lombards s'en emparent. En 840, les Sarrasins la détruisent. Capoue sera finalement reconstruite le long du fleuve Volturno. Les Normands conquièrent à leur tour la cité au XI^e siècle. Longtemps restée l'une des places stratégiques du royaume de Naples, la ville compte aujourd'hui près de 18 600 habitants. Ses beaux palais témoignent de sa richesse passée.

Transports

Comment y accéder et en partir

- ▶ **De Naples**, prendre l'autoroute A1 en direction de Rome (sortie Capua). En train depuis la piazza Garibaldi (gare centrale), départ toutes les 60 minutes environ. Durée du trajet : 50 minutes.
- ▶ **De Caserta**, bus (1,60 €), compter 30 minutes.

Pratique

■ OFFICE DE TOURISME

Via Corte della Bagliva,1
☎ +39 0823 560 307
www.comunedicapua.it
Ouvert du lundi au vendredi, de 9h à 13h.

Se loger

■ HOTEL CAPYS

Via Santa Maria La Fossa, 24

☎ +39 0823 961 299

www.hotelcapys.it
info@hotelcapys.com

Simple à partir de 55 €, double standard à partir de 80 €, suite 240 €. Petit déjeuner inclus. Bar, restaurant ; parking et wi-fi gratuits.

Etablissement situé dans un lieu tranquille du centre historique de Capoue. Les chambres sont claires, spacieuses, confortables et décorées à l'ancienne. Il se dégage des lieux une belle atmosphère feutrée. Bon restaurant.

■ VILLAGGIO CAMPING BAIA DOMIZIA

Viale degli Eucalipti
Baia Domizia

☎ +39 0823 930 126

www.baiadomizia.it
info@baiadomizia.it

A 45 km de Capoue, via la SS7.

Emplacement tente de 11 à 22 € selon la saison. De 7,50 à 13 € par adulte. Wi-fi (payant), piscine, cinéma, discothèque, tennis.

Vaste complexe associant village de vacances et camping en bord de mer. Deux grandes piscines au cœur d'un agréable parc. Plage à proximité.

■ RELAIS TENUTA SAN DOMENICO

Via Casa Cerere
Sant'Angelo in Formis

☎ +39 0823 995470

www.tenutasandomenico.it
tenutasandomenico@live.it

Chambre double à partir de 80 €.

A 3 km de Capoue, cette structure se trouve dans le petit bourg de Sant'Angelo In Formis et s'étend sur une superficie de 10 hectares, plongée dans la nature entre oliviers et belles roseraies. Chambres élégantes et bien agencées, avec TV, Wi-Fi et bain hydromassant. Le parking est gratuit et les clients de l'hôtel pourront profiter de la piscine. Personnel très disponible, et toujours ravi de fournir quelques infos sur les environs ou d'organiser des visites.

Se restaurer

■ RISTORANTE ROMANO

Corso Appio, 34/36

☎ +39 0823 961 726

romano.pizza@tin.it

Ouvert de 12h30 à 15h, puis de 19h30 à 23h. Fermé le mardi et au mois d'août. Prix abordables (plats de 9 à 16 €).

Restaurant familial à l'ambiance chaleureuse. Cuisine régionale de bonne tenue.

À voir – À faire

■ DUOMO

Via Duomo, 1

Ouvert de 8h30 à midi et de 15h à 18h.

Consacrée aux saints Stefano et Agata, la cathédrale est fondée au XI^e siècle. Partiellement détruite par le bombardement de 1943, elle est finalement reconstruite. Campanile du IX^e et du XI^e siècles intégrant des pierres provenant de l'antique amphithéâtre de Santa Maria Capua Vetere (la vieille Capoue). Voir au cœur de la crypte de l'église un Christ mort, réalisé par Matteo Bottiglieri au XVII^e siècle. Sur l'autel de la crypte, belle Déploration sculptée par Canova au XVIII^e siècle.

■ ÉGLISE DE L'ANNONCIATION

Piazza dei Giudici

Elevé au XI^e siècle, l'édifice est inclus dans un vaste complexe comprenant notamment un hôpital. Des remaniements successifs lui ont donné son aspect baroque. Coupole dessinée par Domenico Fontana (1543-1607).

■ MUSEO CAMPANO

Palazzo Antignano

Via Roma, 68

☎ +39 0823 620 076

www.museocampano.it

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 13h30, de 15h à 18h les mardis et jeudis, et le dimanche de 9h à 13h. Entrée : 6 €.

Le musée, installé dans les murs d'un ancien palais de la maison d'Aragon (XV^e siècle), abrite une riche collection de pièces historiques, artistiques et archéologiques (superbes vases et

ex-voto du V^e au I^{er} siècle av. J.-C.). Pinacothèque avec des œuvres du XIII^e au XVIII^e siècle et bibliothèque regroupant plus de 50 000 ouvrages. Le splendide portail du bâtiment, sa cour carrée, son escalier ouvert et son porche illustrent l'influence du style catalan.

■ TORRI DI FEDERICO II

Via Fabio Vecchione

Ancienne porte monumentale construite en 1234 en hommage au roi de Sicile (1197-1250) et maître de Naples (subsistent aujourd'hui les fondations de ces deux tours). Les sculptures qui l'ornaient ont été transférées au musée de Capoue.

SANTA MARIA CAPUA VETERE ★

L'antique Capoue est fondée au VII^e siècle av. J.-C. par les Etrusques, qui en font un centre commercial important. On y fabrique alors notamment des vases en bronze et des objets en céramique. Après sa défaite contre Rome, plusieurs rébellions éclatent. Spartacus à la tête d'une armée d'esclaves y mena d'ailleurs sa plus célèbre bataille. Cicéron en parla durant l'Antiquité comme d'une « seconde Rome » du fait de son influence et de sa beauté.

► **Pour plus d'info** : www.comune.santa-maria-capua-vetere.ce.it

À voir – À faire

Un ticket à 2,50 € est disponible pour accéder aux quatre sites du circuit Antica Capua (musée archéologique, amphithéâtre, musée des gladiateurs et *mithraeum*).

■ ANFITEATRO CAMPANO

Piazza l' Ottobre

☎ +39 0812 395 653

Ouvert du mardi au dimanche, de 9h jusqu'à une heure avant le coucher du soleil. Entrée : 2,50 € (réduit : 1,25 €).

Érigé entre le I^{er} et le II^e siècles av. J.-C., il comportait alors 4 étages et demeure l'un des amphithéâtres les mieux conservés d'Italie. Avec ses 170 m de diamètre et ses 40 m de haut, il rivalisait presque à l'époque avec le Colisée. Les nombreux pillages au cours du Moyen Âge prennent fin au XVIII^e siècle sous le règne de Charles III de Bourbon. Aujourd'hui, seuls trois niveaux sont encore apparents. Le deuxième et le troisième devaient être ornés de nombreuses sculptures de divinités. Certaines d'entre elles sont exposées au musée de Capoue. Avec quatre entrées principales (les quatre points cardinaux) destinées respectivement aux autorités, au personnel de service et au peuple, l'amphithéâtre était également une scène sociale.

■ BASILICA BENEDETTINA DI SANT'ANGELO IN FORMIS

Via Luigi Baia, 120
Sant'Angelo in Formis

A environ 5 km au nord de Santa Maria Capua Vetere, via la SP4. Train pour Sant'Angelo in Formis (ligne Napoli-Piedimonte).

Ouverte de 9h à 17h en semaine, de 9h à 12h30 puis de 15h à 18h le week-end. Entrée libre.

Perchée sur le mont Tifatata, la basilique de Sant'Angelo in Formis est incontournable. Construite sur les fondations d'un temple antique dédié à Diane (déesse protectrice des bois et de la chasse), elle date probablement du VI^e ou VII^e siècle, époque où le christianisme l'emportait sur le paganisme. Ses trois nefs s'achèvent sur trois absides semi-circulaires. Deux lunettes dans le prolongement de la nef centrale, représentant la Vierge entre les anges et l'archange saint Michel, ont été ajoutées en 1922. Pavement non homogène essentiellement en mosaïque de cosmédine (XII^e siècle). Admirez les nombreuses fresques d'influence byzantine, illustrant des épisodes de l'Ancien (le Paradis, Adam et Eve, le Jugement dernier, la Crucifixion) et du Nouveau Testament (les miracles, les paraboles, la Passion, la Résurrection...). Notez également le campanile et ses énormes blocs de marbre. Jolie frise zoomorphe avec ses motifs végétaux entre le premier et le second niveau.

■ MITHRAEUM

Via D'Angiò, 48
☎ +39 0823 844 206

Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 18h.

Temple païen bâti au II^e ou III^e siècle apr. J.-C. et consacré au culte de Mithra. Ce dieu originaire de Syrie fera également des adeptes en Asie et en Grèce. Si de nombreuses représentations de Mithra existent à Rome, le plus souvent sous forme de sculptures, seule Capoue abrite une peinture. Le temple, mis au jour en 1922, est formé d'une salle souterraine rectangulaire à la voûte recouverte d'étoiles figuratives. Voir sur la paroi du fond l'autel et la fresque représentant Mithra (en bonnet phrygien) tuant un taureau. Bancs des fidèles et fresques, mal conservées, témoignent aussi à leur façon de cette religion. Toléré par les autorités politiques, l'observation du culte de Mithra s'explique en partie par la présence de gladiateurs et de marins originaires d'Orient.

BENEVENT

Ancien centre samnite alors appelé Maloentum, Bénévent apparaît à plusieurs reprises dans les manuels d'histoire comme le lieu de

batailles importantes. Il y a d'abord la bataille des Fourches Caudines, en 321 av. J.-C., au cours de laquelle Rome subit une humiliante défaite face aux armées samnites. Plus tard, en 275 av. J.-C., c'est l'armée de Pyrrhus, roi d'Épire, qui y affronte les légions romaines. Ayant remporté la victoire, les Romains rebaptisent la ville de Maleventum, nom latin dérivé de Maloentum, et qui avait une connotation négative – « mauvais événement » –, en Beneventum – « bon événement ». Puissant duché lombard au Moyen Âge, Bénévent tombe dans l'escarcelle papale au XI^e siècle et le restera jusqu'en 1860. En 1266, au terme d'une lutte pluriséculaire entre l'Empire germanique et la papauté, une troisième bataille historique fait trembler ses murs : elle oppose Manfred de Hohenstaufen, roi de Sicile, à Charles d'Anjou, mandaté par le pape. Les troupes de Manfred sont mises en déroute et ce dernier perd la vie sur le champ de bataille. À l'issue de ce combat, Charles instaure la domination angevine en Italie du Sud.

Transports

► **En voiture.** Depuis Naples par l'A16, sortie Benevento-Castel del Lago.

► **En train.** Plusieurs liaisons quotidiennes relient Naples à Benevento, parfois avec changement à Caserta. Durée du trajet : entre 1h45 et 2h.

► **En bus.** De Naples, départs réguliers depuis la gare routière de Porta Nolana, devant la Stazione Circumvesuviana, au n° 387 corso Garibaldi. Arrivée à la gare routière de Benevento, piazzale Venanzio. Durée du trajet : environ 1h30.

Pratique

■ EPT BENEVENTO

Via Nicola Sala 31
☎ +39 0824 319 911
www.eptbenevento.it

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 16h.

Divers guides et brochures permettent de découvrir Bénévent et la région du Sannio.

► **Autre adresse :** Corso Garibaldi 145

Se restaurer

■ LOCANDA SCIALAPOPOLO

Via Francesco Paga 69
☎ +39 329 875 0288
☎ +39 331 792 0783

Ouvert tous les jours, midi et soir. Réservation conseillée. Compter 15 à 20 € par personne.

La petite façade aux châssis en aluminium évoque davantage la devanture d'un café des sports local, mais une fois à l'intérieur, le personnel charmant vous met directement à l'aise. La Locanda veut offrir à ses hôtes une cuisine simple et savoureuse, une cuisine populaire d'autrefois, avec des produits frais et de saison. Bons assortiments d'antipasti avec fromages et charcuteries de la région, et bruschette à l'huile d'olive fruitée. Plats de viandes et de poissons, comme la *gallinella all'acqua pazza*, un poisson à la vilaine face mais à la chair blanche et ferme, cuit au court-bouillon avec des tomates cerises et du persil plat.

À voir – À faire

■ CORSO GARIBALDI

C'est la très plaisante artère principale du centre historique, entièrement réaménagée et désormais piétonne. Elle relie la plupart des monuments principaux de Bénévent et est bordée de beaux palais restaurés aux tons pastel. A son extrémité est, la Rocca dei Rettori est un palais à l'allure de forteresse – il fut édifié sur le modèle des grandes constructions papales d'Avignon -, construit en 1321 pour accueillir les recteurs pontificaux. Le *corso* croise ensuite l'église Santa Sofia, puis la via

Traiano, au bout de laquelle se dresse l'arc de Trajan. Plus loin, l'obélisque néo-égyptien du 1^{er} siècle ap. J.-C., qui ornait un temple dédié à Isis. Un détour par les ruelles à droite permet d'atteindre un ensemble d'arches médiévales. Le *corso* prend fin piazza Duomo ; la cathédrale y a conservé sa belle façade romane flanquée de son campanile, l'ensemble datant du XIII^e siècle. Le reste de l'édifice, détruit par les bombardements alliés, a été entièrement reconstruit. La crypte de l'église primitive du VIII^e siècle, ornée de fresques du XIII^e siècle, mérite une visite.

■ EGLISE SANTA SOFIA



☎ +39 0824 21206

info@santasofiabenevento.it

Ouverte de 8h à 12h, puis de 16h30 à 20h en été, de 16h à 19h en hiver. Entrée gratuite. Accès au cloître : 2 €.

Inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2011, l'église Santa Sofia est l'un des monuments lombards les plus importants conservés en Italie. Elle fut consacrée en 762 sous le règne du duc Arigis II de Bénévent. Edifice circulaire de petite dimension, elle présente un espace central hexagonal, délimité par six colonnes antiques provenant du temple d'Isis, entouré de deux galeries séparées par des pilastres et dont le plan est décagonal. Les parois étaient originellement recouvertes de fresques dont il reste quelques vestiges. A voir également : le cloître de l'ancien monastère bénédictin qui était adossé à l'église (accès payant par le museo del Sannio). Daté du XII^e siècle, il fut édifié à l'aide de blocs issus de constructions antiques démantelées.

■ MUSEO DEL SANNO

☎ +39 0824 774 763

www.museodelsannio.it

info@museodelsannio.it

Ouvert de 9h à 19h. Fermé le lundi. Le billet à 4 € donne accès aux sections du cloître. Le billet à 6 €, valable 2 jours, permet de visiter également la section égyptienne, la pinacothèque et le musée de l'Arc de Trajan.

Les collections du musée couvrent l'histoire et la production artistique de Bénévent et de sa région depuis la Préhistoire jusqu'à l'époque contemporaine. Elles sont exposées dans les salles entourant le cloître de l'église Santa Sofia. On y trouve une section archéologique riche d'objets de la culture sannite et de témoignages de la présence grecque dans le sud de l'Italie. L'époque romaine est illustrée par des statues, sarcophages et divers éléments décoratifs en pierre. Section lombarde assez fournie, avec des sculptures, bas-reliefs, armes, etc. Les objets issus du temple d'Isis à Bénévent

petit fute

Des guides de voyage
sur plus de **700** destinations

VERSION NUMÉRIQUE
OFFERTE POUR L'ACHAT
DE TOUT GUIDE PAPIER

www.petitfute.com

sont rassemblés dans la section égyptienne où l'on peut voir une reconstitution 3D du bâtiment. La pinacothèque conserve des œuvres de la Renaissance au XX^e siècle, avec des tableaux de Luca Giordano, Solimena, Guttuso, ainsi que d'artistes locaux.

■ VESTIGES ROMAINS



► **Arc de Trajan.** Via Traiano. Erigé entre 114 et 117 ap. J.-C., il commémore l'ouverture de la via Appia Traiana qui reliait de manière plus directe Rome à Brindisi. Il s'agit de l'un des arcs de triomphe romains les mieux conservés, dont les hauts-reliefs nous sont quasi intégralement parvenus. Ceux-ci représentent, côté ville, des scènes de paix civile, et côté campagne, des scènes de guerre et des illustrations de l'activité de l'empereur dans les provinces. Sous l'arc,

l'empereur Trajan est représenté dans ses rapports avec Bénévent.

► **Pont Leproso.** Enjambant de ses quatre arches (cinq à l'origine) le fleuve Sabato, il fut construit au IV^e siècle av. J.-C. sur le parcours de la via Appia qui reliait Rome et Bénévent au port de Brindisi et, de là, à l'Orient. Son nom proviendrait d'une léproserie installée à proximité au Moyen Âge.

► **Théâtre romain.** Piazza Caio Ponzio Telesino. Ouvert de 9h à une heure avant le coucher du soleil. Entrée : 2 €. Inauguré en l'an 126 par l'empereur Hadrien et agrandi par Caracalla au siècle suivant, il mesure 90 m de diamètre et pouvait accueillir 10 000 spectateurs. Sont conservés la *cavea*, la scène et deux de ses trois niveaux d'arches.

LES CHAMPS PHLÉGRÉENS

Campi Flegrei en italien (champs ardents). Ce territoire d'origine volcanique est situé à l'ouest de Naples entre le cap Misène et Cumès. La zone, avec ses collines basses, très fertiles, couvertes de végétation et parsemées de petits lacs, est travaillée par des phénomènes volcaniques secondaires. Fumerolles (émissions de gaz ou de vapeur) et solfatares (émissions de vapeur d'eau et de soufre) agitent encore le sous-sol. Durant l'Antiquité, la richesse des cités de Cumès, Pouzzoles et Misène suscite l'engouement auprès des aristocrates et notables romains. Villas et autres grands édifices témoignent encore du passé florissant de la région.

LE VOLCAN SOLFATARA

Volcan très actif, sans danger cependant pour les visiteurs et les campeurs. Strabon, le géographe latin (de 66 av. J.-C. à 24 apr. J.-C.), l'évoque déjà au cours de l'Antiquité. Entre le XVIII^e et le XIX^e siècle, le volcan attire les curistes de toute l'Italie, soucieux de profiter de ses bienfaits. Fumerolles (de 105 à 160 °C) et autres vibrations sismiques attestent encore de son activité. Voir le cratère essentiellement constitué d'argile et de silice, dont les failles libèrent les vapeurs du sous-sol. Très forte odeur de soufre garantie. Côté minéraux, les connaisseurs reconnaîtront un certain nombre de pyrites et d'opales.

Transports

Comment y accéder et en partir

► **En métro.** Prendre la ligne 2 depuis Naples et descendre à Pozzuoli-Solfatara, à moins d'1 km

du volcan. Ceux qui ne souhaitent pas marcher emprunteront le bus P9 depuis la station.

► **En bus.** Le n° 152 au départ de la piazza Garibaldi à Naples.

► **En voiture.** Prendre à Naples la *tangenziale* (périphérique) en direction de l'ouest. Sortie n° 11 à Agnano située à 4 km du volcan. Suivre les indications.

Pratique

■ CENTRE D'ACCUEIL

Via Solfatara, 161
Pozzuoli

☎ +39 0815 262 341

www.vulcanosolfatara.it/it – info@solfatara.it
Ouvert tous les jours de 8h30 à 17h (hiver) et 19h (été). Entrée : 7 € (plein tarif), 4,50 € (pour les enfants jusqu'à 12 ans), 5,60 € (avec le pass Artecard).

Se loger

■ CAMPING INTERNATIONAL VULCANOSOLFATARA

Via Solfatara

☎ +39 0815 267 413 – www.solfatara.it
info@solfatara.it

Ouvert toute l'année. Compter entre 10 et 11 € par personne selon la saison. Emplacement tente entre 5,50 et 10,50 €, selon la taille et la saison. Piscine, sauna, wi-fi, snack-restaurant. Situé au cœur du parc naturel de la Solfatara, dans le cratère d'un ancien volcan des Champs Phlégréens. La forêt offre l'ombrage suffisant. Idéal pour visiter Naples et ses environs, tout en étant au vert.

POZZOLES - POZZUOLI ★★

Fondée au VI^e siècle av. J.-C. par les Grecs, Pozzuoles saura jouer à merveille d'un accès stratégique à la mer. Son port s'impose alors comme un carrefour commercial important avec la Sicile, l'Afrique et l'Orient. On échange à l'époque du fer, du verre, des colorants ou encore des parfums. Pozzuoles passe sous domination romaine au III^e siècle av. J.-C. Sous l'impulsion des empereurs Néron et Vespasien, son développement s'accélère. A partir du I^{er} siècle, la ville se dote ainsi d'un superbe amphithéâtre (69-79 apr. J.-C.), de thermes publics, de fontaines, de temples, d'un stade et de marchés. Au V^e siècle, les invasions barbares annoncent pourtant le déclin d'une cité, par ailleurs soumise à un bradyséisme imprévisible – phénomène d'affaissement et de soulèvement de la terre, lié à la lave souterraine circulant dans la région. Naples accueille alors bon nombre de ses habitants. Aujourd'hui, Pozzuoles ne se résume pas à un musée archéologique à ciel ouvert ; c'est une localité très vivante et animée, avec un agréable centre piétonnier.

Transports

Comment y accéder et en partir

- ▶ **En train.** Prendre la Cumana au départ des stations Montesanto ou Corso Vittorio Emanuele depuis Naples. Arrivée au centre de Pozzuoli, très pratique. Compter 40 minutes environ.
- ▶ **En métro.** Prendre la ligne 2 depuis Naples à partir des stations Garibaldi, Piazza Cavour, Montesanto ou Piazza Amadeo. Descendre à l'arrêt Pozzuoli Solfatara. Compter 45 minutes environ.
- ▶ **En bus.** Le n° 152 au départ de la piazza Garibaldi.
- ▶ **En voiture.** Prendre à Naples la *tangenziale* en direction de l'ouest. Sortie à Pozzuoli, compter une dizaine de km.

Pratique

■ OFFICE DE TOURISME

Largo Matteotti, 1
 ☎ +39 0815 261 481
 www.infocampiflegrei.it
 Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 15h30.

Se loger

■ CAMPING AVERNO DAMIANI

Via Monte Nuovo Licola Patria, 85
 ☎ + 39 0818 042 666 – www.averno.it
 info@averno.it

Compter 12 € par personne et 12 € par emplacement. Bungalow standard pour 2 à 3 personnes de 130 à 160 € selon la saison. Piscine, restaurant, bar, tennis, centre fitness, wi-fi gratuit.

Complexe touristique sur les pentes du Monte Nuovo. Havre de paix et de verdure.

■ HOTEL GLI DEI

Via Coste di Agnano, 21
 ☎ +39 0815 263 191
 www.hotelglidei.com
 info@hotelglidei.com
 Chambre double de 150 à 250 €, petit déjeuner compris. Prix réduits pour les réservations sur le site Internet. Wi-fi (gratuit), bar, restaurant, jardin, piscine.

En haut d'une colline dominant la ville et à quelques mètres du cratère du volcan Solfatara, cet hôtel moderne jouit d'une vue magnifique sur la baie de Pozzuoles, l'île d'Ischia et celle de Procida, toute proche. En revanche, pour s'y rendre, il est préférable d'être véhiculé car la pente est raide. Toutes les chambres (une quarantaine) ont un balcon et un panorama sur la mer ; nous vous conseillons d'opter pour celles situées au 2^e étage, pour une vue totalement dégagée. L'établissement est le favori des jeunes de la ville et des environs, qui le choisissent pour leur voyage de noces. Le meilleur hôtel de la ville.

■ HOTEL VILLA VERDE

Via Montenuovo, 99
 Licola Patria
 ☎ +39 0818 661 342
 Chambre simple à partir de 60 €, double à partir de 75 €, petit déjeuner inclus.
 Hôtel à proximité du lac d'Averno, qui offre calme, confort et vue panoramique.

Se restaurer

■ BAIAMARINELLA

Via Napoli 4
 ☎ +39 081 853 1321
 www.baiamarinella.it
 info@baiamarinella.it
 Ouvert tous les jours midi et soir. Environ 40 € pour un repas.

Qui souhaite déguster des produits de la mer à la fraîcheur garantie, face au cadre enchanteur de la baie de Pozzuoles, s'attablera à ce restaurant panoramique. Il est fortement conseillé de réserver une table pour le dîner, au bord de l'une des deux terrasses (la Nisida et la Posillipo) qui surplombent directement les flots. Vos tartares de poissons, coquillages et crevettes grillées, sublimés par le spectacle du coucher de soleil, vous laisseront le souvenir d'un repas magique.

■ PIZZERIA PICEA

Corso della Repubblica, 131

☎ +39 0818 030 195

Ouvert de 11h à 16h30, puis de 18h30 à 2h.

Fermé le lundi. Compter de 5 à 12 € la pizza.

Une pizzeria très prisée et connue des locaux, entre le port et la place de la République. Excellentes pizzas, cadre agréable, service convivial et lieu animé le week-end.

■ LA PULPERIA

Via Matteotti, 20

☎ +39 081 1966 9707

Ouvert de 13h à 16h à midi, et de 20h à 1h le

soir. Fermé le lundi. Ce petit restaurant propose un mélange de plats typiquement grecs et de spécialités napolitaines, en n'utilisant que des produits frais et de bonne qualité. A la base de la plupart de ses recettes, comme le dit son nom, le poulpe et la fantaisie du chef ! Emplacement stratégique, idéale après une promenade le long de la mer. Cadre sympa et, pour citer le propriétaire, « l'addition est petite, comme le restaurant » !

Sortir

■ MACELLUM

Via Serapide

☎ +39 081 1966 9047

www.macellumbar.com

Ouvert tous les jours sauf le lundi.

Alfonso, le maître des lieux, a sillonné le monde et remporté plusieurs concours prestigieux de barman. Il est ainsi le créateur du Cointreapolitain. En 2015, il se fixe dans sa ville natale de Pouzzoles et fonde le Macellum, épaulé par son fils. Inutile de préciser que les cocktails y sont fameux ! Mais le bar possède également une belle sélection de vins (50 étiquettes, essentiellement des crus de Campanie et d'Italie) et de bières. Le midi, petite restauration, et le soir, menu fixe entre 30 et 35 € qui privilégie les produits de la mer à la fraîcheur garantie.

L'établissement organise très régulièrement des concerts le vendredi ou le samedi soir. Une adresse complète, donc, et qui bénéficie de surcroît d'une terrasse avec vue plongeante sur le temple de Sérapis, illuminé le soir.

■ MADIGAN'S

Via Carlo Rosini, 47

☎ +39 081 526 0545 – www.madigans.it

Depuis le centre-ville, il faut remonter vers la gare. Rue juste au-dessus de l'amphithéâtre.

Ouvert de 17h30 à 1h en semaine, jusqu'à 2h le week-end (concerts les vendredis et samedis).

Fermé le lundi.

Ce bar a un bon choix de bières pression : c'est le pub irlandais de Pouzzoles. Fréquenté autant par les locaux que par les jeunes visiteurs, l'endroit est convivial et on n'y reste jamais seul longtemps. Décor caractéristique : bibelots et effigies à la gloire de la bière. Pour ceux qui ne parlent pas italien, c'est un endroit idéal pour exercer son anglais ! En effet, et c'est l'originalité du Madigan's, on y entend plus la voix des Américains que celle des Italiens. Les concerts sont d'ailleurs assez drôles, car les Italiens chantant en anglais ne valent pas mieux que les Français sur ce point... Plus calme en semaine, mais les habitués viennent quand même y suivre les matchs de football sur écran géant.

À voir – À faire

■ ANFITEATRO FLAVIO



Corso Nicola Terracciano, 75

A 5 minutes à pied de la station de métro.

Ouvert tous les jours, sauf le mardi, de 9h à 14h.

La billetterie ferme une heure avant. Entrée : 4 € (billet également valable pour le temple de Sérapis, le parc archéologique, thermes et château de Baia).

Troisième amphithéâtre d'Italie après le Colisée et celui de Capoue, où l'on peut assister à de jolis jeux de lumière. Initié par Néron, l'amphithéâtre de Flavius ne sera achevé que sous le règne de Vespasien entre 69 et 79 apr. J.-C. Ses dimensions (149 m sur 116 m) attestent de son importance. Essentiellement construit de briques et de pierres, il pouvait abriter près de 40 000 spectateurs, reflet des capacités techniques et architecturales romaines. L'édifice, encore très bien conservé, s'articule autour de trois étages surplombés d'un attique. Un ingénieux système de trappes reliées aux sous-sols permettait d'introduire les décors et les cages des fauves au cœur de l'arène. Sénateurs et magistrats prenaient place sur les places d'honneur qui leur étaient réservées. Le spectacle pouvait alors commencer aux dépens de gladiateurs à qui on ne demandait naturellement pas leur avis...

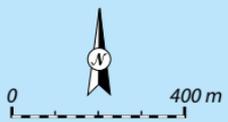


La Solfatara.



Pozzuoles

Golfe de Pozzuoli



■ DUOMO DI SAN PROCOLO MARTIRE

Via del Duomo, 39

Rione Terra

www.cattedralepozzuoli.it

Ouvert le samedi de 10h à 12h, puis de 17h30 à 18h30 (messe à 19h) et le dimanche de 10h à 11h30 (messe à midi).

Cathédrale monumentale édifée au XI^e siècle sur les ruines du capitole, lui-même transformé en temple en l'honneur de l'empereur Auguste. Ce temple sera découvert lors d'un incendie dévastateur en 1964. Désormais reconstruite et réouverte au culte depuis mai 2014, l'église abrite une Adoration d'Artemisia Gentileschi et des toiles de Luca Giordano. Le compositeur G. B. Pergolesi (Pergolèse) y est enterré.

■ OASI CRATERE DEGLI ASTRONI

Via Agnano Astroni, 468

☎ +39 0815 883 720

oasiastroni@wwf.it

Ouvert du vendredi au dimanche, de 9h30 à 16h30. Dernière entrée 14h.

Les Aragonais venaient chasser ici et la nature du lieu a toujours été préservée (et aujourd'hui protégée par le WWF). Bel exemple de la biodiversité régionale, ce parc est situé dans le cône d'un ancien volcan. La balade est vraiment belle au milieu des arbres, des fleurs et des lacs. Elle n'est pas très longue, si l'on ne s'attarde pas, en moins d'une heure le tour est joué.

■ OASI NATURALISTICA DI MONTE NUOVO

Via Virgilio

Arco Felice

A moins de 3 km au sud de Pouzzoles.

Visites de 9h jusqu'à une heure avant le coucher du soleil et jusqu'à 13h les dimanches et jours fériés.

L'éruption du volcan Monte Nuovo en septembre 1538 détruisit presque entièrement Pouzzoles et fit disparaître le village de Tripergole. Une nuit suffit à l'émergence de ce cône volcanique de 130 m de haut. Déclaré réserve naturelle en 1996, ce paysage arbore aujourd'hui une végétation riche et diversifiée.

■ RIONE TERRA



Ouvert samedi et dimanche de 9h à 18h. Entrée : 3 €.

Voilà un site très particulier, sorte de conglomérat urbain qui est le fruit de milliers d'années d'occupation. Sur ce promontoire rocheux en bord de mer, les Grecs édifièrent une forteresse. A l'époque romaine, le site devint le cœur palpitant du vaste port. Avec son déclin inexorable, Pouzzoles se réduisit au Rione Terra qui commença à se stratifier en constructions successives. Le 2 mars 1970, le Rione Terra, qui était alors un quartier populaire densément peuplé, fut définitivement évacué : un soulève-

ment du sol dû au phénomène de bradyséisme rendait le site instable. Les fouilles archéologiques commencèrent des années plus tard, révélant les différents niveaux d'occupation et de nombreux objets qui sont exposés au musée archéologique des Champs Phlégréens de Baia. La visite du site permet de découvrir cette « Pompéi souterraine », avec ses rues romaines bordées de magasins.

■ TEMPIO DI SERAPIDE

Via Terracciano, 75

Visite incluse dans l'entrée à l'amphithéâtre (4 €). Fermé le mardi.

Le temple de Sérapis est un nom qui prête à confusion, car en réalité cet édifice romain est un *macellum*, l'ancien marché de Pouzzoles, construit autour d'un portique. Ouverte sur la mer, l'entrée principale est ceinturée de socles destinés à recevoir les divinités protectrices de la ville. Au-delà de son rôle commercial, le marché avait également une fonction religieuse, comme en témoigne la statue du dieu gréco-romain Sérapis, retrouvée sur le site en 1750. Il est par ailleurs intéressant d'observer l'ampleur des effets du bradyséisme sur les colonnes. Les taches sombres sont le résultat des coquillages qui ont rongé la pierre, car l'enfoncement du sol immerge les colonnes.

Sports – Détente – Loisirs

■ THERMES PUTEOLANE

Corso Umberto I, 195

☎ +39 0815 261 303

Ouvert d'avril à décembre.

Centre thermal, de bien-être, spa (et même hôtel)... Parfait pour profiter des vertus thermales et minérales du sous-sol des *Campi Flegrei*.

Visites guidées

■ LA TERRA DEI MITI

☎ +39 335 6211058

www.laterradeimiti.it

info@laterradeimiti.it

Maria, une architecte de Pouzzoles passionnée par sa région et désireuse de la promouvoir, a fondé cette société qui organise des visites guidées. Plusieurs itinéraires emmènent le visiteur à la découverte des champs Phlégréens, faisant revivre chaque site au travers de son histoire plurimillénaire, des nombreux mythes qui l'entourent et de son contexte géologique et environnemental si particulier. Des parcours personnalisés peuvent également être organisés. Les déplacements, en voiture ou en transports en commun, sont aussi prévus. Demandez un guide parlant le français lors de votre réservation.

THERMES D'AGNANO

Agnano est un volcan en sommeil des Champs Phlégréens qui correspond aujourd'hui à une municipalité de Naples, entre les quartiers de Fuorigrotta, Bagnoli et Pianura.

Transports

- **En métro.** Prendre la ligne n° 2 jusqu'à Campi Flegrei et le bus C2 ou C6.
- **En voiture.** Accès par la *tangenziale* direction Pozzuoli (sortie n° 11 Agnano).

À voir – À faire

■ THERMES D'AGNANO

Via Agnano Astroni, 24
 ☎ +39 0816 189 111
 www.termediagnano.it
Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche. Bain thermal à partir de 13 €.

Les fouilles archéologiques ont mis au jour l'importance de ces thermes. Situé sur un ancien cratère volcanique, formé il y a plus de 8 000 ans, dans la zone des champs Phlégréens, le site était déjà exploité par les Romains. Les Grecs semblaient également connaître les vertus thérapeutiques des eaux thermales et des gaz. Aujourd'hui, un complexe moderne (au sein d'un hôtel) propose un grand nombre de soins, grâce aux qualités minérales de l'eau d'Agnano.

BAIA

Baïos apparaît dans la mythologie grecque comme l'un des compagnons d'Ulysse. Inhumé sur ce site, il aurait donné son nom à la localité, qui l'a latinisé sous la forme Baia. Très fréquentée durant l'Antiquité par l'aristocratie romaine pour la beauté de son site et la qualité des thermes, la cité abrita longtemps les somptueuses villas des plus grandes figures de l'époque comme César, Auguste, Pompée ou encore Cicéron. Malheureusement, la majeure partie de la vieille ville romaine a été submergée par la mer. Les vestiges permettent cependant d'imaginer la splendeur passée.

Transports

- **En train.** Prendre la Cumana à Naples au départ des stations Montesanto ou Corso Vittorio Emanuele jusqu'à Baia (arrêts Lucrino ou Fusaro).
- **En voiture.** Située à une vingtaine de km de Naples. Prendre la *tangenziale* direction Pozzuoli (sortie Arco Felice-Cuma).

Pratique

■ PRO LOCO

Via Lucullo, 50
 ☎ +39 0818 688 987
Ouvert tous les jours, de 10h à 13h puis de 16h à 18h. Informations touristiques.

Se loger

■ IL GABBIANO HOTEL

Via Cicerone, 21
 ☎ +39 0818 687 969
 www.ilgabbianohotel.com
 info@ilgabbianohotel.com
Compter entre 75 et 120 € pour une chambre simple, de 90 à 170 € pour une double. Wi-fi, spa, restaurant.
 Chambres très élégantes dont le panorama sur la mer et le lac Lucrino n'est pas pour déplaire. Equipements toujours à la hauteur (air conditionné, minibar, sauna privé, etc.). Bon restaurant, doté de plusieurs salles (Liberty, Baia, Neron, Lucrino) et d'une terrasse offrant une très belle vue.

Se restaurer

■ L'ALTRO CUCCHIARO

Via Lucullo, 13
 Baia Porto
 ☎ +39 0818 687 196
Environ 30 €. Réservation recommandée.
 Cuisine classique de bonne tenue avec un grand choix de poissons. Essayer notamment les *antipasti*, le *riso alla pescatora*, ou encore le *pesce e cassata*.

■ RISTORANTE DAL TEDESCO

Via Bagni di Tritoli, 22
 ☎ +39 0818 687 175
 www.lagoaverno.it/hoteldaltesesco
A partir de 25 € par personne. Bar, jardin, parking.
 Restaurant spécialisé dans les produits de la mer. Belle et grande salle avec vue panoramique.

À voir – À faire

■ BAIÀ SOMMERSA



Porto di Baia
 ☎ +39 3494 974 183 – www.baiaisommersa.it
 prenotazioni@baiaisommersa.it
Départs le samedi à 12h et 15h, et le dimanche à 10h, 12h et 15h. Réservation nécessaire au moins 48h à l'avance. Compter 10 €, 7 € pour les enfants de 4 à 12 ans.
 Les ruines de cette « petite Rome », comme le disait Cicéron, s'admirent aussi sous l'eau, par le biais de ce bateau à fond de verre.

■ CHÂTEAU ARAGONAIS ET MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE DES CHAMPS PHLÉGRÉENS



Via Castello, 39

☎ +39 0815 233 797

Ouvert de 9h à 14h30. Fermé le lundi. Entrée 4 € (billet cumulatif avec l'amphithéâtre Flavio, la zone archéologique de Baia et les ruines de Cuma). Dominant le golfe de Pouzzoles, cet impressionnant château édifié sur ordre de la Maison d'Aragon (XV^e siècle) – d'aucuns disent même sur les ruines de la villa de César – abrite le Musée archéologique des Champs Phlégréens. Nombreuses sculptures romaines, poteries grecques et fresques en bon état, issues des nécropoles, temples et villas de la région. Ne manquez pas la belle vue depuis la terrasse !

■ PARC ARCHÉOLOGIQUE



Via Sella di Baia, 22

☎ +39 0818 687 592

Ouvert de 9h à une heure avant la tombée de la nuit. Fermé le lundi. Entrée 4 €, 2 € pour les 18-24 ans, gratuit pour les moins de 18 ans et plus de 65 ans ; valable sur les 4 sites des Champs Phlégréens pendant 2 jours (parc archéologique, thermes et château aragonais de Baia, site de Cumae et amphithéâtre de Pozzuoli). Billet à acheter dans l'un de ces autres sites, pas de billetterie sur place.

Complexe imposant de portiques, nymphées et terrasses qui formaient le palais impérial, construit du I^{er} au IV^e siècles.

► **Temple de Diane.** Large coupole du III^e siècle à plan octogonal. Notez aussi l'intéressante calotte ogivale réalisée dans un matériau léger, d'ailleurs repris pour la coupole du Panthéon de Rome.

► **Temple de Vénus.** Ensemble de bâtiments du II^e siècle, qui devaient faire office de grandiose édifice thermal. Observez la coupole de 27 m de diamètre, octogonale à l'extérieur et circulaire à l'intérieur.

► **Thermes de Mercure.** Notez la grande salle circulaire, qui devait servir de piscine avec un frigidarium (zone froide). Voir également le toit à coupole (plus de 21 m de diamètre), l'un des premiers exemples connus de ce genre de l'architecture romaine, également utilisé pour couvrir le Panthéon. On est globalement saisi par la quasi parfaite régularité géométrique... Ces vestiges archéologiques, qui accueillent la cour romaine en villégiature, permettent d'imaginer la luxueuse douceur de vivre à Baia durant l'Antiquité.

Sports - Détente - Loisirs

■ CENTRO SUB CAMPI FLEGREI

Via Miliscola, 157

Lucrino

☎ +39 0818 531 563

www.centrosubcampiflegrei.it

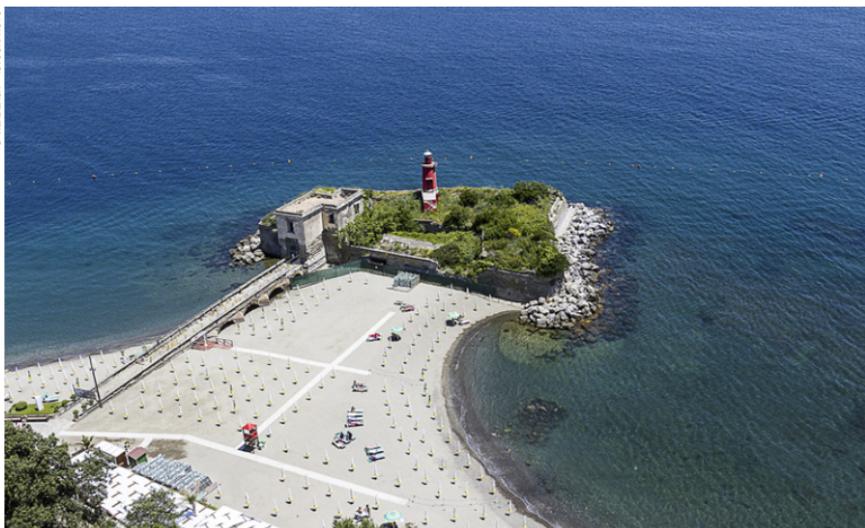
info@centrosubcampiflegrei.it

En été, ouvert tous les jours de 8h30 à 17h30 ; en basse saison, le week-end uniquement.

Plongée sous-marine à la découverte de colonnes de marbre, de mosaïques, de statues... Un vrai parc archéologique immergé.

BACOLI

Joli village de pêcheurs et station balnéaire, Bacoli est situé à l'extrémité occidentale du golfe de Pouzzoles. Dans l'Antiquité, le site (Bauli)



Vue aérienne sur Bacoli.

était très couru des grandes familles romaines, désireuses de profiter de la douceur du climat et de la beauté des lieux. Peu de traces de ce bâti antique ont cependant subsisté.

Transports

► **En voiture.** Située à une trentaine de km de Naples. Prendre la *tangenziale* direction Pozzuoli (sortie n° 14 Arco-Felice).

► **En bus.** Depuis la piazza Garibaldi à Naples, prendre l'autobus de la compagnie SEPSA en direction de Torregaveta et descendre à Bacoli, arrêt Miliscola.

► **En bateau.** En saison, le Metrò del Mare relie Naples (Molo Beverello) à Bacoli.

Se loger

■ CALA MORESCA HOTEL

Via Faro, 44
Capo Miseno
☎ +39 0815 235 595
www.calamoresca.it
info@calamoresca.it

Compter entre 70 et 80 € pour une chambre simple, entre 90 et 140 € pour une double. Petit déjeuner inclus. Réductions via leur site Internet. Piscine, accès à la mer, tennis, 3 restaurants, wi-fi.

Chambres bien équipées dont les balcons donnent sur la mer et surplombent le cap Misène. Piscine avec vue panoramique irréprochable sur le golfe et jolie crique privée.

Sortir

■ NABILAH

Via Spiaggia Romana, 15
☎ +39 0818 689 433
nabilah.it
info@nabilah.it

Ouvert de mars à septembre. Fermé en août. Tous les soirs de la semaine, à partir de 19h. Restaurant, bar à sushis.

Bar lounge-discothèque au bord de la mer qui offre un cadre élégant et prisé des jeunes le jour, puis des apéritifs animés par des DJ internationaux le soir.

À voir – À faire

■ CAP MISÈNE

Capo Miseno
Ceux qui arrivent par la mer via le Metrò del Mare ne pourront pas rester insensibles à l'impressionnante falaise rocheuse (167 m de hauteur), qui s'avance dans les eaux.

La configuration particulière des lieux – une surface semi-circulaire avec en arrière-plan le lac Misène – prédestinait ce site à accueillir la principale base navale romaine de la mer Tyrrhénienne.

■ CENTO CAMERELLE

Via Cento Camerelle
☎ +39 0815 233 221
Rouvert au public en mai 2016, après avoir été fermé pendant 15 ans.

Ensemble grandiose témoignant de l'ingéniosité et de la maîtrise technique des Romains. Cette citerne aux galeries multiples récoltait et alimentait en eau une villa proche (vers la fin de la République et au début de l'Empire).

■ OASIS A BAIÀ

☎ +39 081 561 004
Superficie : 12 ha. Lambeau résiduel du maquis méditerranéen typique. Le refuge appartient au parc monumental de Baia, véritable poumon vert dans une zone où l'intervention de l'homme est intense. Complément intéressant par rapport aux sites historiques et archéologiques de la région.

■ PISCINA MIRABILIS

Via Piscina Mirabile
☎ +39 0815 233 199
Accès libre tous les jours sauf le lundi, de 9h à 18h. S'adresser au gardien via Piscina Mirabile, 9 pour avoir la clé (don apprécié).

Construite sous Auguste, la « Piscine merveilleuse » correspond en fait à une gigantesque citerne située sur l'étroit promontoire dominant le petit golfe de Misène. Elle rejoignait ainsi l'aqueduc de Serino assurant l'approvisionnement en eau potable des bateaux de la flotte impériale romaine. Ses dimensions demeurent impressionnantes : 70 m de long sur 25,5 m de large pour une capacité de 12 600 l d'eau. Elle est divisée en 5 nefs et 48 robustes pilastres. C'est la plus grande citerne romaine du monde !

■ SÉPULTURE D'AGRIPPINE

Via Spiaggia, 36
☎ +39 0815 233 797
Ouvert tous les jours de 9h à une heure avant la tombée de la nuit. Entrée gratuite. Il faut appeler pour réserver la visite.

Ces vestiges ne correspondent pas au tombeau d'Agrippine, assassinée dans sa villa proche du lac Lucrino. Une tradition tenace voudrait qu'il s'agisse de la tombe de la mère de l'empereur Néron. La réalité est tout autre. Ces ruines correspondent en fait à un odéon – petit théâtre consacré à la musique – dépendant à l'époque d'une grande villa romaine installée sur la côte.

CUMES – CUMA

Première colonie grecque d'Italie continentale, Cumes est fondée au VIII^e siècle av. J.-C. par les colons de Chalcide (sur l'île d'Eubée), déjà installés à Ischia quelques années auparavant. C'est d'ailleurs de Cumes que partiront les fondateurs de Neapolis (Naples). L'empreinte hellénistique laissée par la cité dans l'ensemble du golfe sera durable. Dominée par les Samnites à la fin du V^e siècle av. J.-C., Cumes est prise par les Romains en 334 av. J.-C. Son déclin, déjà amorcé, se confirme plusieurs siècles plus tard avec le pillage des Sarrasins en 915. Néanmoins, des vestiges de la ville haute subsistent comme l'Acropole. Cumes est également connue pour héberger l'un des hauts lieux du monde antique : l'Antre de la Sibylle.

Transports

Située à une vingtaine de km de Naples à l'extrémité occidentale des champs Phlégréens.

► **En train.** Emprunter la Circumflegrea au départ de la station Montesanto à Naples jusqu'à Cuma.

► **En voiture.** Prendre la *tangenziale* direction Pozzuoli (sortie n° 13 Cuma). Accessible également par bus depuis Baia.

Se restaurer

■ AGRITURISMO IL CANNETO DELL'AVERNO

Via Prima Rampa Averno 2

Au bord du lac d'Averne.

☎ +39 339 4417142

Ouvert tous les jours midi et soir, sauf le lundi. Repas à 25 €. Réservation conseillée.

Un écrin de tranquillité niché au bord du lac d'Averne. Le cadre est bucolique à souhait. Le menu unique est concocté à partir des produits du potager et le vin est issu des vignes de Falanghina et de Piediroso qui s'épanouissent au creux de ce volcan éteint. Une adresse rustique et dépayssante, à l'écart de l'effervescence bouillonnante de la baie de Pouzzoles.

À voir – À faire

■ ARCO FELICE

Au sud de Cumes, sur le mont Grillo, qui sépare la ville du lac d'Averno.

Faites un détour par l'arc, construit sous Domitien (fin du I^{er} siècle apr. J.-C.) et haut d'une vingtaine de mètres, au-dessus de l'antique via Domitiana.

■ LAC D'AVERNE

Mal indiqué. 2 accès : par la Via Montenuovo Licola Patria, prendre la Rampa l'Averno au niveau du Chalet Averno ; ou bien, tout au bout de la Via Italia.

La mythologie relie Pluton, dieu des Enfers, aux eaux croupissantes et sulfureuses du *lago Averno*, reposant au fond d'un cratère. Ses rivages auraient abrité l'oracle des Ombres dont parle Homère, et qu'Ulysse consultera à son retour. C'est ici que la prêtresse Sibylle accompagnera aux enfers Enée, parti à la recherche de son père. Difficile, aujourd'hui, d'imaginer que le lieu, si calme et reposant, ait pu être à l'origine de tant de sombres mythes. Végétation luxuriante et vestiges d'un temple d'Apollon.

■ SITE ARCHÉOLOGIQUE



Via Monte di Cuma, 3

☎ +39 0639 967 050

ssba-na@beniculturali.it

Ouvert tous les jours de 9h jusqu'à une heure avant la tombée de la nuit. Entrée : 4 € (ou Artecard).

Parc aménagé pour protéger les ruines antiques, avec panneaux explicatifs.

► **Antre de la Sibylle.** Creusé dans le tuf par les Grecs au VI^e siècle av. J.-C., ce *dromos* – un long couloir – trapézoïdal de 130 m compte 6 galeries latérales ouvertes sur la mer. La Sibylle, vierge prophétique, y délivrait ses oracles. Son culte sera officiellement abandonné aux débuts de l'Empire (I^{er} siècle av. J.-C.). Virgile l'évoque dans *L'Énéide* : « Cependant le noble Enée gravit les hauteurs où règne le grand Apollon et il gagne la retraite de l'effrayante Sibylle, antre monstrueux où le dieu de Délos souffle à sa prêtresse sa puissante pensée, sa volonté et lui découvre l'avenir... L'énorme flanc de la montagne de Cumes est taillé en forme d'antre ; c'est là que conduisent cent larges avenues, cent ouvertures d'où s'échappent comme autant de voix les réponses de la Sibylle. On était arrivé sur le seuil lorsque la vierge s'écria : « C'est le moment d'interroger les destins : le dieu ! Voici le dieu ! » Comme elle prononçait ces mots devant les portes, elle changea de visage, elle changea de couleur, l'ordonnance de sa chevelure se défit, sa poitrine halète, son cœur farouche se gonfle de rage ; elle semble grandir et parler d'une voix plus humaine : car elle a senti le souffle et l'approche du dieu... » (Virgile, *L'Énéide*, Livre VI).

► **Crypte romaine.** Notez le passage souterrain qui reliait la partie basse de Cumes au port. Longue de 180 m et haute de 5 m, la galerie est éclairée par des puits de lumière obliques.

► **Forum.** Au cœur de la grande place rectangulaire, s'ouvrant sur la ville basse,

s'élevait dans l'Antiquité le Capitolaïn (IV^e siècle apr. J.-C.). Le torse de Zeus-Jupiter, exposé au Musée archéologique de Naples, en est probablement issu. Ceinturant le forum, remarquez les ruines d'un second temple et d'un grand édifice public. Au nord se trouvent des thermes du II^e siècle.

► **Acropole.** Site abritant les temples dédiés aux panthéons grec et romain. Sur la terrasse inférieure se dressait le temple d'Apollon, qui, selon la légende, fut édifié par Dédale. Ses ruines sont cachées sous les vestiges de l'église paléochrétienne bâtie à son emplacement au V^e siècle. Surplombant l'ensemble, imaginez le temple de Jupiter, lui aussi transformé en basilique au V^e siècle de l'ère chrétienne et dont il ne reste que le tracé du podium (V^e siècle av. J.-C.). Ne pas manquer le beau panorama du haut de l'acropole.

► **Tombe de la Sibylle et amphithéâtre.** A quelques pas du forum (entrée séparée), voir les ruines des thermes au titre évocateur, puis les vestiges de l'amphithéâtre.

LE VÉSUVÉ

Icône la plus célèbre de Naples, le volcan a sa place dans bon nombre de restaurants, pizzerias et bars... En peinture, en photographie ou en vrai (!), il s'est naturellement imposé comme le symbole d'une ville dont le rythme épouse le bouillonnement des entrailles de la Terre toutes proches. Sa masse grise rappelle la force d'une nature qui, à plusieurs reprises, s'est déchaînée. Vénééré, craint, admiré, le grand cône tient une place essentielle. Visite incontournable donc. Avec ses deux sommets, culminant respectivement à 1 281 m et 1 132 m et son unique cratère – 600 m de diamètre pour 200 m de profondeur –, le Vésuve n'a rien d'un enfant de chœur... En dépit d'un semblant d'apaisement, le géant campanien continue de travailler sans relâche le sous-sol. Historiquement, l'éruption restée dans toutes les mémoires remonte à 79 apr. J.-C. Les historiens s'accordent à dire que près de 10 000 personnes périrent au cours de la catastrophe. Pompéi et Herculaneum, deux des cités édifiées au pied du Vésuve, seront « figées » dans le temps sous l'effet des cendres et de la boue. La dernière éruption, en 1944, a détruit le village de San Sebastiano aujourd'hui reconstruit. Néanmoins, malgré sa dangerosité – le magma accumulé atteindrait 400 km² selon les estimations (!) –, les pentes et les environs du Vésuve abritent toujours un grand nombre d'habitants. La relative faiblesse des loyers et l'incapacité des pouvoirs publics à faire respecter la loi expliquent en partie cette urbanisation sauvage. Sur un plan plus agronomique, la

nature volcanique du sous-sol fait le bonheur des agriculteurs. Très fertile, la terre de Naples et de ses environs offre en effet des possibilités de culture d'une rare diversité. Ainsi, le Lacrima Christi, vin d'appellation le plus célèbre de la région, jouit d'une saveur incomparable. Terrain d'étude privilégié des géologues, le volcan le plus célèbre du monde accueille également un observatoire scientifique créé sur décision du roi Ferdinand II de Bourbon (1810-1859) et partiellement transformé depuis en musée.

■ ASCENSION DU VÉSUVÉ



Via S. Vito, 151

Herculaneum

☎ +39 081 777 5720

www.guidevesuvio.it

guidevesuvio@virgilio.it

Ouvert de 9h à 16h, jusqu'à 18h en juillet-août.

Entrée : 10 € par adulte, 8 € par enfant. Les prix incluent le guide. Durée totale de la visite : 1h30 à 2h.

► **En train.** Prendre la *Circumvesuviana* (gare centrale, piazza Garibaldi à Naples) en direction de Sorrente. Arrêt à la station Ercolano (Herculaneum). Bus *Vesuvio Express* depuis la gare jusqu'au volcan (départs fréquents, compter 20 minutes, 10 €).

► **En bus.** Depuis Pompéi, départs quotidiens de la piazza Anfiteatro ou porta Marina avec la compagnie *Trasporti Vesuviani*. Arrêt durant le trajet à la gare ferroviaire d'Ercolano.

► **En voiture.** Par l'autoroute A3, sortie Torre del Greco ou Ercolano. Suivre ensuite Vesuvio (13 km). Parking : 2,50 €. Billetterie au Quota 1000, à 20 minutes à pied du cratère.

L'office de tourisme est à une centaine de mètres de la gare d'Ercolano. Départ en bus jusqu'au volcan. Comptez 20 min d'ascension pour rejoindre le cratère. Une fois au sommet, prenez un peu la mesure du gouffre. Par beau temps, profitez également du panorama sur les golfes de Naples et Sorrente. La descente dans les cendres a un côté un peu lunaire. Très beau.

POMPÉI



Idéalement placée sur le versant méridional du Vésuve, en haut d'une colline surplombant la vallée du Sarno, Pompéi regroupait les caractéristiques favorisant l'agriculture, le commerce et l'industrie à l'époque antique. Terre fertile des pentes du volcan, à proximité de la mer et des grandes cités de la Campanie voisine, elle prospéra rapidement. Habitée depuis la préhistoire, la ville tirerait son nom du regroupement de 5 villages osques. En effet chez les Osques qui ont fondé la ville au VIII^e siècle av. J.-C., le mot cinq était formé sur la racine « pompe ».

Les siècles suivants, les Grecs s'installent à Pompéi, l'agrandissant vers le nord. Le temple dorique situé sur le forum triangulaire en témoigne. Mais les Etrusques, grands rivaux des Grecs, contestent l'hégémonie hellénistique et s'imposent peu à peu. C'est sous cet aspect à la fois complexe et composite que Pompéi se présente aux Samnites. La ville tombe en 424 av. J.-C. aux mains de ce peuple robuste de montagnards, dont les plus fiers guerriers feront plus tard la légende des gladiateurs. Attirés par la richesse de la côte, ce sont les premiers à réellement fortifier la cité. Entourée de solides murailles, Pompéi prospère, s'agrandit et atteint un haut niveau artistique. Durant la période samnite, l'influence de l'art hellénistique sera majeure comme l'attestent les réfections successives des édifices. Architecture, sculpture, peinture murale figées dans la cendre des temps maudits témoignent avec force aujourd'hui de ces échanges avec la Grèce voisine. A partir de 355, les Campaniens, en particulier de la grande Capoue de l'époque, font appel aux Romains pour les protéger des agressions samnites. Les guerres samnites dureront jusqu'en 295, Rome en profitera par le biais d'accords pour s'implanter durablement en Campanie. Peu à peu les Romains gagnent du terrain, et en l'an 80 av. J.-C., pour éviter d'être pillés par les troupes de Sylla, les Samnites se rendent « honorablement ». Ainsi ils épargnent à Pompéi les saccages qu'ont subis les villages voisins plus rebelles. Pompéi devient alors la *colonia veneria comelia pompeianorum*. Mot à mot, *colonia* car elle héberge une colonie de soldats romains démobilisés, *veneria* puisqu'elle est sous la protection de Venus, *comelia* comme le nom de famille Cornelius de son vainqueur Sylla. Suite à cette conquête, les familles romaines viennent s'installer ou bâtir leur résidence secondaire dans ce lieu considéré alors comme béni des dieux. Au I^{er} siècle de notre ère, la ville qui avait fait sa fortune grâce aux terres fertiles du Vésuve se tourne vers l'industrie au sens antique du terme. Les boutiques et les fabriques des grandes demeures prennent de plus en plus d'ampleur. Ce sont les esclaves et les affranchis, sous le joug de leur maître, qui en sont les producteurs. L'organisation sociale change avec l'arrivée des Romains, la ville aussi. Avec les nouveaux rapports qui s'instaurent entre la capitale et Pompéi, l'art hellénistique laisse la place à l'influence de l'art de la Rome éternelle. Un grand nombre d'édifices privés et publics voient le jour, les Romains bâtissent notamment un temple en l'honneur d'Auguste ainsi qu'un autre pour Vespasien. Pompéi se refait une beauté, rénove son forum, le temple de Jupiter, ses théâtres, ses monuments publics. Les nouvelles demeures adoptent des styles décoratifs variés, puisant dans la force créatrice

locale ou plagiant les modes de la capitale. Tout va pour le mieux dans le meilleur des mondes lorsque, tel un oracle, un tremblement de terre en l'an 62 endommage gravement la cité. Les habitants reconstruisent avec ardeur. A l'époque, personne n'a connaissance de la précédente éruption du Vésuve survenue 3 500 ans auparavant. Les Romains n'imaginent donc pas que la montagne fertile, dominant le golfe de Naples, loge en fait un volcan... Le réveil du Vésuve sera terrible en 79, Pompéi disparaît sous les cendres. Longtemps demeuré introuvable, le site est découvert par les archéologues au XVIII^e siècle. C'est aujourd'hui le plus fouillé au monde. Pompéi, au-delà de l'histoire et avec ses 30 000 habitants, appartient désormais à la grande banlieue de Naples. Outre la cité antique, le sanctuaire de la Madonna del Rosario mérite le coup d'œil. Une fois ces deux visites effectuées, passez votre chemin. Le reste n'a en effet guère d'intérêt.

Transports

Comment y accéder et en partir

- **En voiture.** De Naples, prendre l'autoroute A3 en direction de Salerno (sortie Pompei). Compter 25 km.
- **En train.** Prendre la *Circumvesuviana* (gare centrale de Naples, piazza Garibaldi) en direction de Sorrento (2,40 €). Arrêt à la station Pompei Scavi-Villa dei Misteri. Prévoir 25 à 40 minutes selon les trains. Une alternative consiste à prendre la *Circumvesuviana* vers Poggioreale et descendre à Pompei Santuario ; cette solution permet, en outre, d'éviter la foule qui tend à privilégier l'autre ligne. L'accès au site peut alors se faire par la seconde entrée, Piazza Anfiteatro (bien qu'il faille reconnaître que l'entrée par la Porta Marina est plus pittoresque ; on se sent comme un Pompéien regagnant sa ville depuis le port antique !).
- **En bus.** Pas vraiment conseillé en raison du trafic. Ligne Sita au départ de la via Pisanelli Varco Immacolatella à Naples.

Pratique

■ OFFICE DE TOURISME

Via Sacra, 1

☎ +39 0818 507 255 – www.pompeiturismo.it
info@pompeiturismo.it

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 15h30 et le samedi de 8h à 13h.

Accueil, information, idées d'itinéraires et brochures pour aider votre visite. Un autre point d'informations, plus petit, se situe sur la piazza Porta Marina Inferiore.

Se loger

Bien et pas cher

■ AGORÀ HOSTEL DELUXE

Via Duca D'Aosta, 15
 ☎ +39 0810 582 826
 www.agorapompei.com
 agorahosteldeluxe@gmail.com
Lit en dortoir à partir de 19 €, chambre double à partir de 49 €. Wi-fi gratuit, terrasse, bar, petite discothèque, piscine (gonflable !), petit déjeuner et parking payants.
 Nouvelle auberge de jeunesse aux nombreux arguments : excellent accueil, terrasse ensoleillée, chambres spacieuses, bon équipement et situation centrale.

■ CAMPING SPARTACUS

Via Plinio, 127
 ☎ +39 0818 624 078
 www.campingspartacus.it
 staff@campingspartacus.it
 A proximité de la gare ferroviaire et du site archéologique.
Ouvert toute l'année. Compter entre 4,50 et 7 € par personne et de 1 à 5 € par emplacement. Bungalow entre 15 et 17,50 € par personne. Bar, restaurant, pizzeria, wi-fi.
 Camping situé sur une ancienne plantation d'agrumes, avec des emplacements spacieux, bien délimités et partiellement ombragés.

Confort ou charme

■ B&B ECO

Via Sacra, 29
 ☎ +39 327 1368348 / +39 081 19970183
 www.bbepompei.it
 info@bbepompei.it
Chambre double de 55 à 80 €.
 Petit B&B respectueux de l'environnement situé au centre même de Pompéi, tout proche de l'entrée des sites archéologiques et de la gare. La durabilité est la ligne directrice de la gestion de l'établissement : économie d'eau et électricité, tri sélectif, double vitrage et panneaux solaires sur le toit... Les chambres ne sont qu'au nombre de quatre, mais bien aménagées et dotées de la climatisation, de la TV, d'un bureau et d'une salle de bains privative. Cet établissement propose en outre à ses visiteurs la location de vélos électriques, un moyen idéal de visiter la ville et ses environs tout en préservant l'environnement.

■ CERTE NOTTI B&B

Via Nolana, 128
 ☎ +39 0818 636 667
 bebcertenotti.com
 certenottibeb@gmail.com

Chambre double de 60 à 80 € selon la saison. Wifi et parking gratuits.

Etablissement soigné, avec des chambres climatisées et confortablement équipées : sèche-cheveux, télévision et salon privatif pour certaines. Le petit déjeuner est copieux et varié.

■ HOTEL AMLETO

Via Bartolo Longo, 10
 ☎ +39 0818 631 004
 www.hotelamleto.it
 info@hotelamleto.it
Chambre double entre 60 et 100 €. Restaurant, terrasse ; parking et wi-fi gratuits.
 Emplacement idéal pour cet hôtel très bien tenu, doté d'une belle terrasse et de chambres agréables et parfaitement équipées.

■ HOTEL FORUM

Via Roma 99
 ☎ +39 081 850 1170
 www.hotelforum.it – info@hotelforum.it
 A 100 m de l'entrée du site archéologique (piazza Anfiteatro) et 150 m du sanctuaire Madonna del Rosario (piazza Longo).
Chambre double de 80 à 150 € (prix variables en fonction de la saison et de la catégorie de la chambre). Petit déjeuner inclus. Egalement demi-pension. Restaurant, bar, jardin, terrasse. Wifi et parking gratuits.
 Hôtel moderne, à l'intérieur élégant et aux équipements de qualité. On prendra son petit déjeuner dans le charmant jardin, sous les grappes de raisin qui coulent de la tonnelle ou parmi les citronniers.

■ VILLA DEI MISTERI

Via Villa dei Misteri, 11
 ☎ +39 0818 613 593
 www.villadeimisteri.it
Chambre double à partir de 65 €, petit déjeuner inclus. Bar, restaurant, piscine ; parking et wifi gratuits. Prévoir un petit supplément pour l'air conditionné.
 La seule piscine de la ville, ronde et assez grande, constitue l'atout numéro un de cet établissement. Rien à dire sur les chambres propres et en bon état. De plus, l'hôtel abrite un restaurant, avec une terrasse circulaire, tel un échangeur d'autoroute, surplombant la piscine.

Luxe

■ HOTEL PALMA

Via Piave, 15
 ☎ +39 0818 631 168
 www.pompeihotelpalma.com
 info@pompeihotelpalma.com
Chambre double à partir de 95 €, suite à partir de 135 €. Restaurant, bar, terrasse, bain à remous, wi-fi gratuit.



© CAROLINE GEORGE

Une maison de Pompéi.

Palais restauré de la fin du XIX^e siècle aux espaces généreux. Chambres élégantes et confortables, de style classique. L'atout de cet hôtel est sa terrasse offrant une vue imprenable sur le Vésuve.

Se restaurer

Pause gourmande

■ PASTICCERIA DE VIVO

Via Roma, 26

☎ +39 08118 631 163

www.lapasticceriadevivo.it

info@lapasticceriadevivo.it

Ouverte tous les jours dès 5h30.

La meilleure et la plus ancienne pâtisserie de la ville (ouverte en 1955). Les babas ont fait son succès, le café est lui aussi excellent. Idéal pour un en-cas.

Bien et pas cher

■ OSTERIA DA PEPPINO

Via Duca d'Aosta, 39

☎ +39 0818 504 821

www.osteriadapeppino.it

ristorante@osteriadapeppino.it

Comptez 18 € le repas complet.

Da Peppino est une légende ici. Petit restaurant familial qui propose une excellente cuisine typiquement napolitaine. Le cadre est rustique, l'atmosphère chaleureuse et le jardin joli. Par contre il vaut mieux réserver durant la saison. Meilleur rapport qualité/prix de la ville.

■ PIZZERIA ALLERIA

Via Sacra, 25

☎ +39 0818 567 197

Ouvert de 11h à 15h puis de 18h à 1h. Compter entre 20 et 25 € pour un repas complet.

Les fresques réussies de Pulcinella qui ornent les murs de ce restaurant biologique sont signées Alleria, un artiste local dont le nom, diminutif d'allegria, signifie « la joie » en napolitain. Cioffi Bartolomeo, le jeune manager de ce restaurant, est un fin gourmet et vrai amateur de gastronomie. Cela se retrouve dans la présentation des assiettes et dans le ton donné aux plats. La pizza est délicieuse, le reste aussi. Le prix est un peu plus élevé mais ça en vaut la peine. L'équipe est jeune, l'ambiance décontractée et la décoration ne manque pas de goût.

■ PIZZERIA MARGHERITA

Piazza Vittorio Veneto, 6

☎ +39 0818 562 667

Environ 8 € la pizza. Fermé le lundi.

La pizzeria *numero uno* de la ville, la salle est minuscule avec ses dix tables et son four en mosaïque rouge. L'ambiance est très conviviale. Il vaut mieux réserver car ce petit local est pris d'assaut par les habitués. La pizza du nom du restaurant est la base de son succès.

Bonnes tables

■ IL MACHIAVELLI

Via Vittorio Emanuele 15/17

☎ +39 081 850 5367

www.ristoranti.pompei.na.it

ilmachiavellipompei@gmail.com

Ouvert tous les jours midi et soir. Fermé le lundi.

Menu 4 services à 35 € ou 50 € avec les vins.

Cuisine gastronomique inventive qui fait la part belle aux produits de la mer. Les assiettes colorées sont bien présentées, avec des associations de saveurs recherchées. Les gros appétits risquent toutefois de rester sur leur faim s'ils ne prennent pas un menu complet. Belle carte des vins avec des bouteilles à prix raisonnables autour de 20 €.

■ TRATTORIA ADD'Ù MIMI

Via Roma, 61

☎ +39 0818 635 451

www.addumimi.it

info@addumimi.it

Repas complet environ 35 €. Fermé le vendredi et dimanche soir.

Ce restaurant est à deux pas du centre historique et l'un des meilleurs de Pompéi. Il propose des plats typiques de la région et du terroir. Ici, tout est fait pour régaler vos papilles dans une décoration sobre et sans prétention. Le service est impeccable et très aimable. Faites-vous plaisir et goûtez aux *antipasti* et autres plats succulents. Et surtout, en dessert, testez le gâteau ricotta-poire, un vrai délice.

Luxe

■ RISTORANTE PRESIDENT

Piazza Schettini, 12

☎ +39 0818 507 245

www.ristorantepresident.it

info@ristorantepresident.it

Fermé le lundi, le dimanche soir et du 10 au 20 août. Ouvert de midi à 15h et de 19h à minuit. Compter 30 à 40 € pour un repas ; menu dégustation à 50 €. Parking gratuit.

L'une des meilleures tables de la ville tenue par la famille Gramaglia. Grand choix de plats raffinés à base de poisson. Menu créatif inspiré des recettes napolitaines traditionnelles. Bonne carte des vins. C'est l'endroit chic où l'on paie aussi le prix du prestige.

Sortir

■ IL GRECO

Viale Mazzini, 103

☎ +39 0818 632 166

Ouvert de 21h jusqu'à 2h, parfois plus.

Bar sympa, jeune et qui permet de rencontrer des gens assez facilement. De plus, c'est le seul de la ville à organiser régulièrement des concerts. Prix raisonnables.

À voir – À faire

La cité prospère de Pompéi est anéantie par l'éruption du Vésuve le 24 août 79. En deux jours, elle est ensevelie sous une très épaisse couche de cendres (de 6 à 7 m) entraînant la mort par asphyxie d'une dizaine de milliers de personnes. Les premières fouilles archéologiques ne débuteront qu'en 1748. Herculanium (Ercolano), ville antique située à proximité et enfouie sous la boue, est mise au jour à la même époque. Auberges, palais, boutiques et villas témoignent encore de l'activité et de la vie quotidienne à Pompéi où l'art,

avec ses mosaïques, ses sculptures et autres objets précieux ou usuels, tenait une place essentielle.

C'est également l'occasion de se familiariser avec les théâtres, le forum, les temples et les thermes aux décors raffinés et à la modernité surprenante. Un éclairage en somme unique sur le monde antique.

Infos pratiques sur le site archéologique de Pompéi :

► **Horaires d'ouverture.** Tous les jours de 9h à 19h30 (17h de novembre à mars).

► **Tarifs.** Fouilles archéologiques de Pompéi : 13 €, réduit : 7,50 €, Artcard. Audioguide : 5,50 €. Billet global (Pompéi, Herculanium et Oplontis, Stabia, Antiquarium de Boscoreale – valable 3 jours) : 22 €, réduit : 12 €.

Attention, la CB n'est pas acceptée aux guichets. Plus d'infos : pompeisites.org.

► **Accès.** Porta Marina Superiore, piazza Anfiteatro et piazza Esedra.

► **Prévoir une bonne demi-journée minimum.** Certaines maisons sont parfois fermées pour cause de restauration.

■ AMPHITHÉÂTRE

Via di Castricio

A l'est du site.

Construit vers 80 av. J.-C., le verdoyant amphithéâtre de Pompéi est le plus ancien du monde romain. Il pouvait recevoir 20 000 spectateurs, d'où sa position excentrée pour ne pas perturber la vie alentour.

■ BASILIQUE

Près de l'angle sud-ouest du Forum.

Construite vers le II^e siècle av. J.-C., elle s'articule autour d'un plan rectangulaire à trois nefs, une couverture à double versant soutenue par les colonnes centrales et par les demi-colonnes de la partie supérieure des parois. On s'intéressera notamment aux fresques géométriques du premier style (150-80 av. J.-C.). L'édifice était destiné à l'administration judiciaire et commerciale.

■ FORUM

Au bout de la via Marina.

Centre de la vie politique, sociale, économique et religieuse de la cité, le forum est un peu le pendant de l'agora grecque. Certainement l'une des meilleures illustrations architecturales en la matière au sein du monde romain. Inséré au croisement des principaux axes du noyau urbain, il regroupe notamment la basilique, le capitole dédié à Jupiter, Junon et Minerve (qui conservait les trésors de la ville), le temple de Vespasien ainsi que le marché (*macellum*, à l'origine couvert).



Le remarquable temple de Jupiter avec le Vésuve en toile de fond.

© MICHELLE SALTER - ISTOCKPHOTO.COM



Statue de Diane dans le temple d'Apollon.



Des corps pétrifiés, retrouvés sur le site de Pompéi.

© SURINCOLAC - ISTOCKPHOTO.COM

© EDELLA - ISTOCKPHOTO.COM

© SURINCOLAC - ISTOCKPHOTO.COM



La Basilique de Pompéi avait une fonction civile, celle d'accueillir les activités commerciales et judiciaires de la Cité.

■ GRAND THÉÂTRE

Via dei Teatri

Le *Teatro Grande* est édifié au II^e siècle av. J.-C. La pente naturelle a permis l'édification de gradins en fer à cheval selon les techniques grecques en vigueur à l'époque. La *cavea* comprenait notamment trois zones de marbre destinées aux célébrités. 5 000 spectateurs pouvaient s'y rassembler. Le plateau et la scène – ornés de marbres et de statues – datent quant à eux de la restauration effectuée après le tremblement de terre de 63.

■ JARDIN DES FUGITIFS

Vicolo dei Fuggiaschi

Accès parfois interdit en raison de travaux de conservation ou de fouilles.

L'*Orto dei Fuggiaschi* est un jardin d'essences aromatiques et d'oliviers abritant les moulages bouleversants de quelques victimes de l'éruption du Vésuve. Giuseppe Fiorelli, directeur des fouilles entre 1860 et 1875, en introduira la méthode restée pratiquement inchangée aujourd'hui. Le plâtre, versé à l'intérieur de la cavité laissée dans le banc de cendres par la décomposition progressive du corps de la victime, en reproduit la forme après solidification.

■ LUPANAR

Vicolo del Lupanare, 18

Lupa en latin signifie prostituée. Pas la peine donc de vous faire un dessin... Cette impressionnante maison close, parmi la trentaine de bordels que comptait Pompéi, est répartie sur deux étages : cinq salles au rez-de-chaussée et cinq au premier. Attardez-vous sur les peintures érotiques recouvrant les murs des chambres, dont les lits en pierre étaient recouverts de coussins. Les prostituées étaient généralement des esclaves grecques ou orientales, mais aussi des jeunes femmes de bonne famille ou des itinérantes.

■ MACELLUM

A droite du capitole.

Datant du II^e siècle av. J.-C., il s'agissait en fait du principal marché couvert de la ville. A proximité du portique d'entrée, les socles soutenaient les statues élevées en l'honneur des notables. Intérieur composé d'une cour à arcades qui accueillait des boutiques nombreuses et variées. Les éléments décoratifs représentaient probablement des sujets mythologiques et des natures mortes...

■ MAISON DE LA PETITE FONTAINE

Via Mercurio

Schéma traditionnel, avec un atrium et son tablinum (hall d'entrée somptueux, pour que le visiteur comprenne instantanément le statut social du propriétaire de la maison). Toit à pans

inclinés vers l'intérieur, le *compluvium*, destiné à évacuer l'eau de pluie dans une vasque centrale creusée dans le sol, l'*impluvium*. Notez les parois du péristyle du jardin richement décorées de fresques illustrant des paysages et des édifices maritimes.

■ MAISON DE PANSA

Via dell'Abbondanza

Immense demeure datant de 140-120 av. J.-C., qui répond au schéma « à atrium ». Pierres colorées, mosaïque et fragments de terre cuite pavent le trottoir à l'entrée et dans le vestibule. Chaque pièce est différemment décorée (figures d'animaux, divinités, motifs de nature marine, etc.). Dans l'une des chambres, sept jeunes gens ont péri suite à l'effondrement du plafond lors du séisme.

■ MAISON DES DIOSCURES

Vicolo di Mercurio

L'une des plus somptueuses maisons de Pompéi aux superbes peintures du quatrième style (68 apr. J.-C.). Disposition des espaces en plein air intéressant. Dans la mythologie, les Dioscures (*Dioscuri*) correspondent aux deux frères Castor et Pollux.

■ MAISON DES VETTII

Via di Mercurio

Deux bagues du sceau des Vettii, riches affranchis, sont apposées sur la demeure. A l'entrée, notez le « laraire », un édicule dont le fond peint représente les Lares et le Genio du maître de maison. Atrium du quatrième style (68 apr. J.-C.) aux peintures d'une grande finesse et *compluvium* dont les gouttières sont en terre cuite. Le salon de cette maison est connu pour ses panneaux rouge pompéien et sa frise des petits amours.

■ MAISON DU CHIRURGIEN

Via delle Terme

Les instruments chirurgicaux en fer ou en bronze découverts (et aujourd'hui exposés au musée de Naples) ont donné son nom à la maison. C'est l'une des plus anciennes de Pompéi (III^e siècle av. J.-C.), construite en gros blocs de pierre taillée (selon le procédé *opus quadratum*).

■ MAISON DU FAUNE

Vicolo del Fauno

Superbe exemple de demeure antique construite au II^e siècle av. J.-C. C'est en outre la plus vaste de Pompéi. Voir en son centre, l'atrium dont le toit est ici soutenu par quatre colonnes. Fresques du premier style (de 150 à 80 av. J.-C.). Cette immense maison doit son nom à la statue du faune en bronze, placée au centre de l'*impluvium*. C'est également ici qu'on a trouvé la célèbre mosaïque de *La Bataille d'Alexandre* exposée au Musée archéologique de Naples.

■ MAISON DU FOUR

A côté de la Maison du Chirurgien (Casa del Chirurgo).

Première boulangerie (II^e siècle av. J.-C.) mise au jour à Pompéi. On pourra découvrir plusieurs éléments dans le jardin, où se trouvent des installations de broyage du blé, de fabrication et de cuisson du pain.

■ PETIT THÉÂTRE

Via Stabiana

Odéon ou *Teatro Piccolo* bien conservé, édifié au cours des premières années de la colonie de Sylla (80 av. J.-C.), voué aux auditions musicales, déclamations poétiques et spectacles de mimes.

■ SANCTUAIRE DE NOTRE-DAME DU SAINT ROSAIRE

Piazza Bartolo Longo, 1

☎ +39 0818 577 111 – www.santuario.it

Dans la nouvelle ville.

Édifiée en 1876 et achevée en 1939, la basilique accueille des milliers de pèlerins affluant chaque année de toute l'Italie pour adorer la Vierge du Rosaire. Bartolo Longo (1841-1926), laïc catholique fervent et amoureux de Pompéi, en sera la cheville ouvrière. L'impressionnante masse blanche à plusieurs coupoles et le campanile baroque non moins saisissant dominant la place et le quartier tout entier. Le peintre Angelo Sandi da Salo a réalisé la coupole. Les marbres polychromes, les mosaïques de Bergame et la voûte sont visuellement puissants.

■ SANCTUAIRE DES LARES PUBLICS

Via del Foro

Bâtiment érigé sur le Forum, probablement sous Néron, à l'architecture complexe, consacré aux dieux protecteurs de Pompéi. Les niches et les colonnes sont adossées aux parois, lesquelles devaient présenter une riche décoration de marbre. L'autel des sacrifices, dont il ne reste que la base, se dressait au centre du sanctuaire.

■ TEMPLE D'APOLLON

Via Marina

A deux pas du forum, le plus ancien sanctuaire de Pompéi date de 575-550 av. J.-C. On observera sur les ailes du portique les copies en bronze des statues d'Apollon et de Diane. A l'intérieur, l'omphalos (symbole en pierre du dieu et du nombril terrestre) est toujours en place. L'autel au pied de l'escalier date de l'époque de Sylla (vers 80 av. J.-C.).

■ TEMPLE DE FORTUNE AUGUSTE

Via del Foro

A Rome comme dans d'autres villes d'Italie, la pratique du culte de la Fortune débute au retour des expéditions de l'empereur d'Auguste (de 63 av. J.-C. à 14 apr. J.-C.), figure déterminante

de l'âge d'or du classicisme romain. Découvert en 1823, ce temple est en mauvais état, mais un des plus pittoresques de Pompéi.

■ TEMPLE DE JUPITER

Via degli Augustali

Haut podium et grand escalier d'accès datant du II^e siècle av. J.-C. En 80 av. J.-C., l'édifice est transformé en capitole et dédié à la triade : Jupiter, Junon et Minerve. Deux arcs de triomphe, autrefois recouverts de marbre, l'encadrent.

■ THERMES DE STABIES

Via dell'Abbondanza

C'est l'édifice thermal le mieux conservé et le plus ancien de la ville (II^e siècle av. J.-C.). A l'est, la palestres centrale à arcades, une salle réservée aux bains, avec une section pour les femmes et une autre pour les hommes. Au nord, de vastes latrines, à l'ouest, la piscine en plein air. Décorations en stuc polychrome d'époque flavienne encore visibles.

■ THERMES DU FORUM

Via delle Terme

Datant de 80 av. J.-C., ils reprennent le plan traditionnel : l'apodyterium (vestiaire), le frigidarium (salle pour les bains à eau froide), le tepidarium (salle à eau tiède), le caldarium (salle à eau chaude). Notez les stucs en relief de la voûte, les divisions géométriques et les figures mythologiques.

■ VILLA DES MYSTÈRES

Via Villa dei Misteri

Au nord-ouest du site. Accès par la porte d'Herculanum.

Vaste et imposante demeure patricienne (90 pièces) construite au II^e siècle av. J.-C., où l'exploitation agricole tenait une place primordiale. Nombreuses dépendances et servitudes. Notez également la superbe décoration (I^{er} siècle av. J.-C. – 62 apr. J.-C.) et la célèbre fresque sur fond rouge pompéien qui court le long des parois du triclinium (salle à manger), illustration du rite initiatique dionysiaque, destinée à une jeune épouse. Cette immense fresque se contemple de gauche à droite et représente l'une des plus grandes peintures antiques au monde.

HERCULANUM (ERCOLANO)



Plus petite que Pompéi, mais non moins intéressante, Herculanum fondée par les Italiques au VI^e siècle av. J.-C. passe successivement sous domination grecque, samnite et finalement romaine à partir de 290 av. J.-C. Dévastée par l'éruption du Vésuve en 79, qui l'éloigne du front de mer, la cité d'Hercule restera ensevelie sous la boue jusqu'à sa mise au jour.

Sans jamais connaître la fortune commerçante de sa prestigieuse voisine, l'excellence de l'artisanat local semble avoir largement dépassé ses frontières (travail du marbre, ébénisterie, sculpture). Son plan urbain, régulier et orthogonal, obéit au modèle romain avec des rues à angle droit (*cardo* et *decumanus*).

Transports

Comment y accéder et en partir

► **En train.** Prendre la Circumvesuviana à Naples (gare centrale, piazza Garibaldi) en direction de Sorrente (compter 20 minutes). Arrêt : Ercolano Scavi. Puis suivre les panneaux indiquant *Scavi* (« fouilles ») le long de la via IV Novembre, vers la mer.

► **En bus.** Liaison avec le bus n° 157 au départ de la piazza Garibaldi à Naples.

► **En voiture.** Prendre l'A3 en direction de Salerno, sortie Ercolano et suivre les indications *Scavi Ercolano*.

Se loger

■ ANDRIS HOTEL

Via San Vito, 130
 ☎ +39 0817 777 220
 www.andrishotel.it
 info@andrishotel.it

Compter entre 69 et 94 € la chambre double. Restaurant, bar, piscine ; wi-fi et parking gratuits. Situé sur les hauteurs d'Herculaneum, non loin des forêts du parc du Vésuve, l'établissement offre un joli panorama sur le golfe de Naples. Une bonne adresse moderne installée dans un ancien palais rénové.

■ HERCULANEUM B&B

Via Luigi Palmieri, 173/H
 ☎ +39 0810 126 204
 www.herculaneumbb.it

Entre 50 et 80 € pour une chambre double. Terrasse ; wi-fi et parking gratuits.

Que l'on parle de la chambre Capri, Ischia ou Procida, les trois sont accueillantes et décorées dans un style frais et contemporain. Elles sont équipées d'une salle de bains moderne. Un autre atout de ce B&B : le petit déjeuner, servi sur la terrasse, face à la baie de Naples...

Se restaurer

■ TUBBA CATUBBA

Corso Resina, 302
 ☎ +39 0813 443 503
 Carte affichée chaque jour au tableau. Comptez environ 30 à 40 € pour un repas complet. Fermé le dimanche soir et le lundi.

Tubba Catubba vient du nom ancien de la *tarantella*, danse traditionnelle des régions du sud de l'Italie, qui se dansait à trois : un homme et deux femmes ! Tenu par Rosaria et son mari Fabio, il propose une cuisine napolitaine typique mais revue et savoureusement rehaussée par le chef Salvatore Ciaravolo. Voyagez dans les saveurs de la Méditerranée grâce aux spécialités de la maison dont la présentation vaut celle d'une restauration de luxe ! On commence par les *cicinielli*, hors-d'œuvre de poissons, on poursuit avec les primi comme les *paccheri* – pâtes napolitaines maison –, ou les tagliatelles avec les petites tomates qui poussent sur les collines du Vésuve, on continue avec les *salsicce di vitello* – saucisses de veau –, accompagnées de *friarelli* – de la famille des brocolis, que l'on trouve uniquement dans la région de Naples – et en dessert, des *sfogliatelle* à la ricotta, sublimes. Une cave avec les meilleurs vins du Vésuve : le Lacryma Christi – les larmes du Christ – blanc ou rouge, Gragnano (Sorrente) rouge, Fiano di Avellino (blanc), Greco di Tufo (blanc), qui accompagneront divinement votre repas.

À voir – À faire

L'exceptionnelle qualité de conservation des thermes et de diverses demeures rend la visite du site archéologique d'Herculaneum incontournable. Infos pratiques :

► **Horaires d'ouverture.** De novembre à mars de 9h à 17h (dernière entrée à 15h30). D'avril à octobre de 9h à 19h30 (dernière entrée à 18h). Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai et à Noël.

► **Tarifs.** 11 € (tarif réduit : 5,50 €). Valable 24 heures. Billet global (Pompéi, Herculaneum, Oplontis, Stabia, Antiquarium de Boscoreale – valable 3 jours) : 22 €, réduit : 12 €. Audioguide en français : 6,50 €. Compter au moins deux heures.

► **Plus d'infos.** Point d'accueil touristique à l'entrée des fouilles, et renseignements sur le site www.pompeisites.org.

■ MAISON À LA CLOISON DE BOIS

Cardine IV
 Façade la mieux conservée du site. Les poutres de bois, surplombant la corniche, soutenaient la coursive érigée peu de temps avant la catastrophe. Voir à l'intérieur le grandiose atrium et l'impluvium en marbre. Le nom de cette maison patricienne provient de la cloison de bois à trois portes, sorte de porte coulissante, qui préservait l'intimité de ses propriétaires.

■ MAISON D'ARGUS

Cardine III
 Le nom de cette belle demeure aristocratique s'inspire d'une peinture aujourd'hui disparue illustrant le mythe d'Io et Argus. Notez le grand péristyle autour du jardin.

■ MAISON DE LA BELLE COUR

Cardine IV

Souvent fermée pour restauration.

Cour intérieure surélevée originale, ornée d'un beau pavement de mosaïques. Salon à l'entrée décorée de fresques du III^e style (fin du règne d'Auguste).

■ MAISON DE L'ATRIUM AUX MOSAÏQUES

Cardine IV

Parfois fermée pour restauration.

Belles mosaïques, peintures à motifs architecturaux et jardin au large portique. La demeure est complétée d'un appartement, dont la terrasse panoramique donne sur la mer.

■ MAISON DE L'AUBERGE

Cardine III

L'une des plus vastes demeures d'Herculanium possédait aussi une grande terrasse à portique. Intéressant également dans la mesure où des thermes y ont été mis au jour.

■ MAISON DE NEPTUNE ET AMPHITRITE

Cardine IV

Pour vous faire une idée d'un commerce de l'époque avec cette boutique de vin et son comptoir donnant sur la rue. À l'intérieur, notez l'exceptionnelle conservation du mobilier. Voir aussi le superbe panneau en mosaïques représentant Neptune, dieu des océans, et sa femme Amphitrite, déesse de la mer.

■ MAISON DES CERFS

Cardine V

L'une des plus grandes et des plus riches demeures d'Herculanium donnait à l'époque sur le front de mer. Son jardin était agrémenté de deux groupes en marbre évoquant l'univers de la chasse (cerfs assaillis par des chiens). Notez également l'atrium entièrement couvert. Voir aussi dans le triclinium (salle à manger) les murs à fond rouge et noir, les fresques et le beau pavement.

■ MAISON DU BICENTENAIRE

Decumanus Maximus

Souvent fermée pour rénovation.

Découverte en 1938, date du bicentenaire du début des fouilles, d'où son nom. L'édifice, classique, comprend un vestibule, un atrium, un bel impluvium, un triclinium (salle à manger) et une cour avec portique. Un des plus anciens témoignages du culte chrétien connu dans l'Empire romain : la croix retrouvée gravée dans un panneau de stuc.

■ MAISON DU SQUELETTE

Cardine III

Lors des fouilles de 1831, les archéologues y ont découvert un squelette au premier étage. Beau pavement en marbre et autel couvert de

mosaïques et coquillages, en l'honneur des Pénates (divinités qui veillent à la prospérité de la famille). Atrium entièrement couvert.

■ MAISON SAMNITE

Cardine IV

Souvent fermée.

Demeure datant du II^e siècle av. J.-C., l'une des plus anciennes, et dotée d'un splendide atrium. À l'entrée, joli portail aux chapiteaux corinthiens. Attardez-vous également sur la loggia à colonnes ioniques aux nombreuses fresques.

■ PALESTRE

Decumanus Inferior

Le decumanus inferior, qui sépare les quartiers sud et nord, s'ouvre sur cet immense gymnase. Bassin cruciforme, long de 35 m, alimenté d'une belle fontaine en bronze représentant l'hydre de Lerne (créature de la mythologie grecque aux multiples têtes, battue par Héraklès lors de l'un de ses douze travaux). Notez également l'aile ouest du portique, d'une longueur de 80 m, encadrée de colonnes corinthiennes.

■ THERMES SUBURBAINS

Porta Marina

À l'extrémité sud-est du site.

Souvent fermés pour rénovation du plafond.

Situés dans l'ancien quartier maritime aujourd'hui beaucoup plus éloigné de la mer. Belles décorations, bassins profonds, stucs et peintures datant du règne des Flaviens (69-96). Voir sur l'esplanade des thermes le socle d'une statue aujourd'hui disparue. Fait inhabituel : la séparation entre hommes et femmes au sein du bâtiment est inexistante.

■ THERMES URBAINS

Cardine IV

Thermes du I^{er} siècle apr. J.-C. (époque d'Auguste), plus petits que ceux de Pompéi mais très bien conservés. Conformément à la tradition, ils s'articulent autour de deux sections : l'une réservée aux femmes, l'autre aux hommes. On y retrouve le bain froid (*frigidarium*), le bain tiède (*tepidarium*, avec des banquettes de marbre) et le bain chaud (*caldarium*). La décoration retrace les différentes phases du bain. Attardez-vous notamment sur la superbe mosaïque du Triton dans le vestiaire des femmes.

■ VILLA DEI PAPIRI

Via Villa dei Papiri

☎ +39 0817 324 311

infopompei@tin.it

À 250 m au nord-ouest du site archéologique.

Parfois fermée pour restauration. Ouvert les samedis et dimanches de 9h à 12h. Entrée : 1 €. Visite à réserver. Les lieux sont difficiles d'accès, se renseigner à Herculanium.



Ceux qui sauront s'arranger pour la visiter découvriront une superbe villa de 250 m de long (!) mise au jour au XVIII^e siècle. On dit que cette somptueuse construction appartenait au beau-père de César. C'est ici que les archéologues mirent la main sur des papyrus extrêmement rares (philosophie grecque) et sur un exceptionnel ensemble de sculptures aujourd'hui hébergé par le musée de Naples.

TORRE ANNUNZIATA

Station balnéaire sans grand intérêt, à quelques kilomètres de Naples. La ville est surtout célèbre pour son magnifique site archéologique d'Oplontis, du nom de la cité également détruite en 79 lors de l'éruption du Vésuve.

Transports

► **En train.** Prendre la Circumvesuviana depuis la gare centrale de Naples (Piazza Garibaldi) en direction de Sorrente. Arrêt Torre Annunziata.

► **En voiture.** Prendre l'A3 depuis Naples en direction de Salerno (sortie Torre Annunziata Sud).

Pratique

■ PRO LOCO

Via Sepolcri, 18

☎ +39 0818 623 163

Ouvert le lundi de 9h à 15h30 et du mardi au vendredi de 9h à 12h30.

Infos sur la cité vésuvienne d'Oplontis. Liste des hébergements.

À voir – À faire

■ SITE ARCHÉOLOGIQUE D'OPLONTIS ET VILLA DE POPPÉE



Via dei Sepolcri

☎ +39 0818 575 347

www.pompeisites.org

pompei.info@beniculturali.it

De novembre à mars de 8h30 à 17h (dernière entrée à 15h30). D'avril à octobre de 8h30 à 19h30 (dernière entrée à 18h). Fermé le 1^{er} janvier, 1^{er} mai et à Noël. Entrée : 5,50 € (valable 24 heures pour Stabia et Boscoreale). Pour 22 €, vous pouvez aussi opter pour un billet donnant accès à ces trois sites, plus Herculaneum et Pompéi.

Situé à proximité de Pompéi et Herculaneum, Oplontis partagera leur sort lors de l'éruption du Vésuve en 79. Ce quartier occupé durant l'Antiquité par les grands aristocrates et patriciens romains – *oplontis* signifie littéralement « opulence » – sera mis au jour lors de fouilles archéologiques. C'est dans ce contexte que l'on découvre la monumentale Villa Poppée, du nom

de la seconde femme de Néron. Ceinturé par un beau jardin et un élégant portique à colonnade, l'ensemble comptait 94 pièces : atrium, triclinium (salle à manger), jardins d'hiver, cuisines, salles de bains, thermes et une immense piscine de 60 mètres. Peintures et sculptures de toute beauté. S'attarder également sur les fresques en trompe-l'œil du II^e style (I^{er} siècle av. J.-C. – 62 apr. J.-C.) étonnantes de modernité.

CASTELLAMMARE DI STABIA

Grecs, Etrusques et Romains se sont étroitement mêlés au sein de cette cité antique. Longtemps recherchée au cours du Moyen Âge pour la qualité et les vertus de ses sources thermales (vantées par Cicéron et Sénèque), les fouilles archéologiques de 1738 mettront également au jour des vestiges relativement intéressants. Castellammare est aujourd'hui un port actif, et un pôle industriel et commercial avec des chantiers navals, fondés par les Bourbons au XVIII^e siècle.

Transports

► **En train.** Prendre la Circumvesuviana à Naples (gare centrale) en direction de Sorrente. Arrêt Castellammare di Stabia.

► **En voiture.** A 28 km de Naples. Prendre l'A3 en direction de Salerne (sortie Castellammare di Stabia).

Pratique

■ AZIENDA AUTONOMA DI SOGGIORNO E TURISMO

Piazza Matteotti Giacomo, 34-35

☎ +39 0818 711 334

www.stabiatourism.it

aziendaturismocastellammare@pec.it

Office de tourisme : renseignements sur les événements, visites, randonnées (un téléphérique mène au sommet du mont Faito d'où partent plusieurs parcours), cartes, hébergements...

Se loger

■ HOTEL DEI CONGRESSI

Viale Puglia, 45

☎ +39 0818 722 277

www.hoteldeicongressi.it

info@hoteldeicongressi.it

Chambre double à partir de 90 €, suite à partir de 125 €. Deux restaurants, bar, piscine, jardin, terrasse, wi-fi, parking gratuit.

Un hôtel confortable, proche des thermes de Stabia ; toutes les chambres disposent d'un balcon, et certaines ont vue sur la mer.

Vue générale de Castellamare di Stabia.

© STÉPHAN SZEREMETA



À voir – À faire

■ CHÂTEAU MÉDIÉVAL

Via Panoramica, 62
www.castellomedioevale.com
castello@castellomedioevale.com
Ne se visite pas.

Ancienne forteresse du IX^e siècle, dominant l'ensemble de Castellammare et qui a laissé son nom à la ville (*castrum ad mare*, « château au-dessus de la mer » auquel on ajouta le toponyme de l'antique cité de Stabiae).

■ DÔME

Piazza Giovanni XXIII
Ouvert de 9h à midi et 17h à 20h.
Il s'agit de la plus importante construction de la place Giovanni XXIII.
Adossé au dôme, l'ancien palais, construit au début du XVII^e siècle et qui abrite aujourd'hui la mairie, semble s'inspirer du palais Farnèse de Michel-Ange à Rome.

■ SITE ARCHÉOLOGIQUE DE STABIA

Via Passeggiata Archeologica 
☎ +39 0818 575 347
www.pompeisites.org
pompei.info@beniculturali.i
Ouvert tous les jours d'avril à octobre entre 8h30 et 19h30 (fermeture des caisses à 18h), de novembre à mars entre 8h30 et 17h (fermeture des caisses à 15h30). Entrée libre.

Le quartier résidentiel, à l'époque impériale, se situait sur la colline de Varano, au nord-est de la ville actuelle. On s'intéressera notamment à la nécropole romaine et la Villa d'Ariane pour les belles fresques qui les ornent, ainsi que la Villa San Marco. Ces deux résidences patriciennes, profitant d'un magnifique panorama sur la baie de Naples, se composent de pièces à la décoration raffinée, de jardins, de terrasses, de piscines...

GRAGNANO

Située au pied des monts Lattari, cette localité est célèbre en Italie et dans le monde entier pour sa production de pâtes de haute qualité. Souvent appelée *città della pasta* (« la ville des pâtes »), Gragnano a vu naître les premiers fabricants artisanaux de pâtes alimentaires à la fin du XVI^e siècle : le microclimat spécial de cette commune, ensoleillée et rafraîchie en même temps par la douceur de la brise marine, s'est révélé particulièrement favorable à la production et au séchage des macaronis, devenus la spécialité locale et protégés depuis 1789 par un monopole exclusif octroyé par le roi de Naples en personne.

Transports

► **En voiture** : depuis Naples, prendre l'autoroute A3 en direction de Pompéi, sortie Castellammare di Stabia, puis suivre les indications pour Gragnano.

► **En bus** : Ligne 5080 SITA au départ de Naples, direction Amalfi. Compter une heure de trajet.

Se loger

■ IL PENDOLO B&B

Via Pendolo di Sopra, 8
Pimonte
☎ +39 338 454 4679
☎ +39 081 870 4064
reception@ilpendolo-bb.it
Chambre double de 60 à 84 €.

Petit hôtel familial disposant de 6 chambres, pas très spacieuses et un peu vieilles, mais dans l'ensemble correctes. Position pratique pour visiter Gragnano (à 4 km) et ses environs, tout en profitant du calme de la colline. Le petit déjeuner est servi sur une belle terrasse, qui par les beaux après-midi ensoleillés se transforme en vrai solarium. Bon rapport qualité/prix.

Se restaurer

■ MACCARONERIA DI GRAGNANO

Via Roma, 8
☎ +39 081 873 6760
www.maccaroneria.com
info@maccaroneria.com
Fermé le lundi et le dimanche soir. Compter 25 à 30 € par personne.

Le restaurant du célèbre Premiato Pastificio Afeltra, la plus ancienne fabrique de pâtes alimentaires et véritable institution à Gragnano. La famille Pandolfi prépare les plats typiques de la cuisine italienne à partir des produits haut de gamme Afeltra, pour faire retrouver un goût nouveau à une « simple » *pasta al sugo*. A la carte les prix grimpent un peu, demandez plutôt un menu fixe et faites trésor des conseils des tenanciers, très sympas.

À voir – À faire

■ ÉGLISE SANTA MARIA DELL'ASSUNTA

Castello – Fraction de Gragnano
Prolongement naturel de la balade le long de la Vallée des moulins, la visite du petit bourg médiéval de Castello, comme suspendu dans une atmosphère enchantée où le temps semble s'être arrêté, est incontournable. Son église, datant selon toute vraisemblance du V^e siècle,

mérite le détour. Les escaliers en pierre volcanique qui mènent à l'entrée datent du VI^e siècle. L'édifice que l'on observe aujourd'hui est le fruit des travaux de rénovation rendus nécessaires après le tremblement de terre de 1980.

■ VALLÉE DES MOULINS

En plein centre historique, juste derrière le clocher de l'église du Corpus Domini, s'étale la rue appelée Vallée des moulins qui, au Moyen Âge, conduisait jusqu'à Amalfi. Le long de cette belle balade, on admire une succession de ce qui reste des anciens moulins à eau utilisés jusqu'à la fin du XVII^e siècle pour le broyage du blé. Les artisans du coin pratiquaient ce que l'on appelle l'Art blanc, qui comprend toutes les phases de la production des pâtes et de leurs produits dérivés.

Visites guidées

■ SODES

☎ +39 081 048 5576 / +39 333 8146153
info@sodes.it

Compter 25 € par personne pour la visite, repas compris. Visites organisées pour les groupes de minimum 7 personnes, sur réservation.

Cette entreprise, spécialisée dans l'organisation de visites personnalisées et d'événements, propose un parcours fascinant à la découverte de la tradition italienne, de la fabrication artisanale jusqu'aux modernes méthodes de production industrielle des pâtes. Possibilité de visiter les établissements de production, de pétrir la pâte soi-même et enfin de déguster le produit de son travail, assis à table avec un bon vin local.

L'IRPINIA

La région du bon vivre : c'est ainsi que les Irpiniens qualifient eux-mêmes leur territoire. Et il est vrai que l'Irpinia, méconnue des voyageurs, alors qu'elle n'est qu'à une heure de route de Naples et de la côte amalfitaine, se révèle extrêmement séduisante.

L'Irpinia, qui recouvre *grosso modo* la province d'Avellino, c'est d'abord une histoire de terroir. Avec de nombreuses rivières et de vastes nappes phréatiques, la région possède les ressources hydriques les plus importantes de l'Italie du Sud, à tel point que, depuis des siècles, elle alimente en eau la Campanie et les Pouilles jusqu'à Leuca via un réseau d'aqueducs. Il faut ajouter à cela un climat méditerranéen et une altitude comprise entre 300 et 1 800 mètres (on est, en effet, sur la dorsale des Apennins), et l'on comprendra que l'Irpinia est une terre très verte, loin des clichés de terres du Sud brûlées par le soleil. Elle est couverte de forêts et propice à la culture de la vigne, de l'olivier, des fruits et des légumes. Plusieurs produits sont très réputés : les châtaignes de Montella et Serino, les noisettes d'Avella, la truffe noire de Bagnoli Irpino, les fromages (pecorino de Carmasciano, caciocavallo, ricotta) et les charcuteries. Vous pourrez les savourer dans l'un des nombreux restaurants et agritourismes qui proposent une cuisine généralement de haute qualité à des prix abordables. Il faut, bien sûr, ajouter à cela le vin : avec celles de Cuneo dans le Piémont et de Sienne en Toscane, la province d'Avellino peut s'enorgueillir de compter le plus d'appellations DOC et DOCG. Les trois grands vins de l'Irpinia, certifiés DOCG, sont le Taurasi et les deux blancs Fiano di Avellino et Greco di Tufo, ce dernier déjà apprécié par Pliny l'Ancien.

L'Irpinia est aussi une région chargée d'histoire : sa position stratégique entre mer Tyrrhénienne et mer Adriatique en fit une terre convoitée de tout temps. Occupée dès la Préhistoire, elle tira ensuite son nom de la tribu samnite des Irpini : *hirpus*, « le loup » en langue osque, était leur emblème. Parmi leurs centres les plus importants, on retrouve *Aeclanum* (Mirabella Eclano), *Abellinum* (près de l'actuel Avellino) ou encore *Romulea* (Bisaccia). Emportée dans la tourmente des guerres samnites face aux velléités d'expansion de Rome, elle fut assujettie à cette dernière suite au traité de paix signé en 290 av. J.-C., qui mettait implicitement fin aux libertés des peuples samnites. L'Irpinia devint un lieu de transit important pour l'Empire romain puisqu'elle fut traversée par la Via Appia qui reliait Rome au port de Brindisi, d'où partaient les voies commerciales vers la Grèce et l'Orient. La région fut ensuite intégrée au royaume des Lombards qui la couvrirent de châteaux et de tours face aux Byzantins, maîtres de Naples à partir de 537. Avec l'arrivée des Normands, elle fut absorbée par le royaume de Sicile et en partagea la destinée.

Le 23 novembre 1980, un séisme frappa la Campanie, la Basilicate et les Pouilles. La secousse fut si violente qu'elle fut ressentie dans tout le pays. La province d'Avellino fut la plus touchée, avec des centaines de morts et des dégâts considérables. Paradoxalement, cette catastrophe fut le déclencheur d'une petite révolution économique : des descendants de migrants revinrent, créèrent des *aziende*, les centres historiques furent reconstruits. Désormais, l'Irpinia, consciente de la richesse de son patrimoine, s'ouvre au monde.

AVELLINO

Chef-lieu de la province du même nom et porte d'entrée de l'Irpinia, Avellino n'a pas le charme des localités voisines. Il faut dire que, durement touchée par le tremblement de terre de 1980, elle fut largement et rapidement reconstruite avec des choix parfois malheureux. Avellino peut, néanmoins, constituer une bonne halte pour une entrée en matière de la gastronomie régionale, et son musée mérite une visite.

Transports

Il est préférable d'être motorisé pour pouvoir découvrir en toute liberté les richesses de cette région.

Comment y accéder et en partir

- ▶ **En voiture** : autoroute A16 Naples-Bari.
- ▶ **En bus** : depuis Naples, navettes régulières depuis le Terminal Bus Metropark, à côté de la gare centrale. Durée du trajet : 1h.
- ▶ **En train** : 5 liaisons quotidiennes relient Benevento à Avellino. Durée : 40 minutes.

Se déplacer

■ AIR – AUTOSERVIZI IRPINI

Zone industrielle – Localité Pianodardine
Via Fasano
☎ +39 0825 204250 / +39 0825 2041
www.air-spa.it – air@air-spa.it

Cette compagnie de bus assure les liaisons entre les différentes localités de l'Irpinia ainsi qu'avec Naples, Benevento, Caserta ou encore L'Aquila. Horaires sur le site internet.

Pratique

■ ENTE PROVINCIALE PER IL TURISMO

Via dei Due Principati 32/A
☎ +39 0825 74695 / +39 0825 74731
www.eptavellino.it
info@eptavellino.it
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 13h.
Plan d'Avellino, carte et brochures touristiques de la région.

Se restaurer

■ ANTICA TRATTORIA MARTELLA

Via Chiesa Conservatorio 10
☎ +39 0825 311 117
www.ristorantemartella.it
info@ristorantemartella.it
Ouvert tous les jours midi et soir. Fermé le dimanche soir et le lundi. Compter 30 € pour un repas.

La réputation de cette trattoria, la plus ancienne d'Avellino, n'est plus à faire. Derrière une devanture discrète, dans une grande salle à la décoration passée, on vous proposera une cuisine traditionnelle et goûteuse avec les meilleurs produits du cru. Antipasti sous forme de buffet et tagliatelles à la truffe d'été de l'Irpinia très généreusement servies. Belle carte des vins de la région ; même le vin de la maison, un Aglianico, est à recommander.

■ PARTHENOS

Piazzale San Guglielmo
Mercogliano
☎ +39 0825 760 761 / +39 349 242 1320
www.ristoranteparthenos.it
A l'intérieur du sanctuaire de Montevergine.
Ouvert tous les midis. Menus entre 18 € et 27 €. Grand antipasto à 7 €.

Si un êtes pris d'une fringale lors de votre visite du sanctuaire de Montevergine ou que la simple vue panoramique depuis le site vous a ouvert l'appétit, rendez-vous sans attendre au Parthenos pour vous repaître d'une excellente cuisine de l'Irpinia.

Le grand antipasto, composé de moult charcuteries et fromages régionaux, de beignets, de légumes à l'huile et d'une soupe revigorante aux pois chiches et aux cèpes, comblera à lui seul les estomacs. Mais l'on peut aussi opter pour un menu complet, avec plat de pâtes et grillades. En dessert, délicieuse crème à la châtaigne accompagnée de biscuits aux noisettes. On ne vous laissera probablement pas quitter votre table sans vous avoir fait goûter à l'une des liqueurs préparées par les moines du sanctuaire.

À voir – À faire

■ DUOMO

Piazza Duomo
☎ +39 0825 74594
Le Duomo, ou cathédrale Santa Maria Assunta, domine la colline sur laquelle les Lombards fondèrent la ville d'Avellino. Il ne reste plus rien de l'édifice original ; la construction actuelle remonte au XII^e siècle, avec une façade néoclassique du XIX^e siècle. A l'intérieur, plafond à caissons avec une fresque du XVIII^e siècle représentant l'Assomption. Egalement une statue de bois de la Vierge portée chaque année en procession le 15 août. La crypte à elle seule justifie la visite de l'édifice avec sa forêt de colonnes supportant des voûtes ornées de stucs et de peintures du XVIII^e siècle. A la droite du Duomo, le campanile roman repose sur une base échafaudée avec des fragments de vestiges romains du I^{er} siècle av. J.-C.

■ MUSEO PROVINCIALE IRPINO



Corso Europa 251

☎ +39 0825 790 253

<https://museoirpino.culturalspot.org>

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 13h45, ainsi que de 15h à 17h45 le mardi et le jeudi. Entrée gratuite.

L'établissement présente une intéressante collection d'objets qui témoignent de l'occupation du territoire de la préhistoire à l'époque romaine. Le musée est né dans la seconde moitié du XIX^e siècle, suite à la donation de la collection d'antiquités de l'avocat Giuseppe Zigarelli. Au fur et à mesure des fouilles archéologiques entreprises dans la région, le musée s'enrichit des nombreux objets découverts. Il constitue une bonne entrée en matière de l'histoire de l'Irpinia.

A voir, en particulier : une section dédiée à Mefite, la divinité italique des eaux, dont le sanctuaire de la vallée de l'Ansanto est le lieu de pèlerinage depuis le VI^e siècle av. J.-C. Statues en bois représentant la déesse ou encore un notable irpinien, et nombreux objets votifs. Également, nombreuses pièces de l'époque romaine : pièces lapidaires, fragments d'enduits peints...

■ SANCTUAIRE DE MONTEVERGINE



Mercogliano

☎ +39 0825 72924

www.santuariodimontevergine.com

info@santuariodimontevergine.com

A 24 km d'Avellino. Depuis l'A16 Naples-Bari, sortir à Avellino-Ouest, suivre la SS374 jusqu'à Ospedaletto d'Alpinolo et emprunter la route touristique qui, après 11 km de lacets, mène au sanctuaire.

Autre possibilité : le funiculaire depuis Mercogliano : 7 min de trajet et 3 € l'aller-retour.

Basiliques ouvertes tous les jours. Horaires du musée : du 15 juillet au 15 septembre : tous les jours de 9h30 à 12h30 (13h le week-end) et de 15h à 18h. Le reste de l'année : ouvert uniquement le week-end de 9h30 à 13h et de 15h à 17h. Palazzo abbaziale di Loreto : uniquement le samedi après-midi et le lundi matin, et sur rendez-vous.

Perché dans le massif du Parthenio à une altitude de 1 270 m, le sanctuaire draine chaque année plus de deux millions de pèlerins qui y prient la Vierge Marie et San Guglielmo de Vercelli, le fondateur du premier monastère au XII^e siècle. Lorsque éclata la Seconde Guerre mondiale, le Saint-Suaire y fut mis en sécurité. L'imposante et vaste structure est aujourd'hui occupée par des moines bénédictins. On y visite l'ancienne basilique, la basilique moderne et le musée, et on y profite

du vaste panorama : par temps clair, le regard porte jusqu'à l'île d'Ischia.

► **L'ancienne basilique.** Edifiée dans la première moitié du XVII^e siècle par l'architecte napolitain Gian Giacomo Conforti, elle remplace l'église fondée par San Guglielmo. Le portail est cependant plus ancien : de style gothique, il remonte au XIII^e siècle. Dans le chœur, un maître-autel recouvert de mosaïques florentines en pierres précieuses, et des stalles de bois sculpté du XVI^e siècle. La chapelle de la Madonna di Vercelli conserve une peinture sur bois du XIII^e siècle représentant la Vierge à l'Enfant, et qui fait l'objet d'une intense dévotion depuis des siècles.

► **La basilique moderne.** C'est sous l'autel de cette imposante construction, initiée en 1952, que sont conservées les reliques de San Guglielmo de Vercelli.

► **Le musée.** Il abrite des pièces très intéressantes, en particulier des sculptures et bas-reliefs de l'époque romaine et du Moyen Âge : sarcophages, gisants, mobilier, et un Christ en bois du XIII^e siècle. La collection de peintures comprend les œuvres de quelques grands noms de la peinture régionale, comme Luca Giordano et Andrea Vaccaro, et des copies d'époque de tableaux du Caravage et de Véronèse. On y trouve enfin du mobilier liturgique.

► **Palazzo abbaziale di Loreto.** Dans la vallée, à Mercogliano, c'est un magnifique bâtiment baroque du XVIII^e siècle, dessiné par Domenico Antonio Vaccaro. Seules une partie du rez-de-chaussée et la pharmacie, avec sa collection de vases en majolique, se visitent ; le reste du bâtiment est encore occupé par des moines qui suivent une discipline claustrale. Ne pas manquer le *cortile* aux lignes harmonieuses, où se tiennent parfois des concerts de musique classique.

TAURASI



Ce petit centre médiéval de moins de 3 000 habitants a légué son nom à l'un des plus grands vins rouges d'Italie, doté d'une appellation DOCG depuis 1970. Il est, de fait, au cœur d'une région de vignobles et d'oliviers qui évoque parfois la Toscane. Les villages semblent agrippés au sommet de leur colline, comme pour laisser galamment la place aux précieuses vignes qui s'étalent en rang ou en pergola sur les pentes. Sant'Angelo all'Esca, Castelvetere sul Calore, Luogosano... Ces paisibles villages, aux maisons colorées et fleuries et aux belvédères révélant de beaux points de vue, constituent des étapes agréables au cours de promenades bucoliques... et œnogastronomiques !

Se loger

■ L'ANTICA FATTORIA

Via Piergolo

Sant'Angelo all'Esca

☎ +39 0827 73766

info@tenutacavalierpepe.it

40 € par personne, petit déjeuner compris.

Cette chambre d'hôte se compose de deux appartements immergés au milieu des vignes et des oliviers du domaine Cavalier Pepe. Les deux logements, très spacieux, disposent chacun de deux chambres doubles, d'un salon avec canapé-lit, d'une salle de bains et d'une cuisine équipée. Dans le jardin, transats, balançoires et barbecue. L'endroit est idéal pour des vacances en famille.

■ B&B AL CAMPANARO

Viale Italia 13

☎ +39 338 523 4241

www.alcampanaro.it

info@alcampanaro.it

Chambre double entre 50 et 70 €. Petit déjeuner inclus. Salle de bains privée pour une chambre, commune pour les deux autres. Pour les séjours supérieurs à 2 nuits : réduction de 10 % et bouteille d'Aglianico offerte.

Dans le petit centre historique de Taurasi, trois chambres portant les doux noms d'Aglianico, Fiano et Greco, les trois cépages cultivés dans la région, qui sont à l'origine des trois DOCG de Campanie. Toutes disposent d'un balcon. Deux sont aménagées avec un mobilier de style Liberty, et la troisième avec un lit à baldaquin. Le B&B conserve également un trésor : une cantina typique, aux voûtes de pierre, riche d'une collection d'un millier de bouteilles de

vin. Alessandro, le propriétaire, y organise des dégustations sur demande, accompagnées ou non d'un repas.

■ BORGO DI CASTELVETERE

ALBERGO DIFFUSO

Via Castello 1

Castelvetero sul Calore

☎ +39 0827 65300 / +39 0827 69244

www.borgodicastelvetero.it

info@borgodicastelvetero.it

80 € pour une chambre double, 120 € pour un appartement de 4 personnes.

17 logements, pouvant accueillir de une à huit personnes, sont répartis dans le petit bourg médiéval de Castelvetero sul Calore, au sein des maisons de pierre aux poutres apparentes. Ils ont été aménagés dans le strict respect de l'architecture locale, avec des matériaux traditionnels, mais, bien sûr, sans sacrifier au confort moderne : TV, wifi, coin cuisine. Le bureau d'accueil vous fournira toutes les informations nécessaires à l'organisation de votre séjour. L'Albergo Diffuso possède également un restaurant au centre du bourg, où les recettes traditionnelles sont élaborées avec les produits du terroir, et accompagnées des grands vins de l'Irpinia.

Se restaurer

Bien et pas cher

■ DA PINO

Via G. Matteotti 1

☎ +39 0827 74075

Fermé le mardi. Compter 20 € pour un repas, de 4 à 8 € pour une pizza.



Vignoble de l'Irpinia.

L'endroit ravira les amateurs de pizzas. Les autres se rabattront sur les plats de pâtes fraîches et les *secondi* de viandes. Les portions sont généreusement servies, à l'inverse de l'addition qui, elle, demeure très légère !

Bonnes tables

■ AGRITURISMO IL RIFUGIO DEL BARONE

Contrada Piano D'Angelo
 ☎ +39 0827 74624 / +39 333 8788178
 www.ilrifugiodelbarone.com
Ouvert tous les jours midi et soir. Fermé le lundi. Compter 30 € pour un repas.

Dans cet agriturismo environné par les vignes et les oliviers, vous dégusterez des recettes traditionnelles, qui se transmettent dans la famille depuis des générations. Goûtez, par exemple, à la spécialité de la maison : la *Faraona del Barone* (plat à base de pintade). On peut également s'y procurer tous les produits de la ferme : huile d'olive, vin, confiture aux raisins Aglianico, œufs et légumes.

■ AGRITURISMO LE CONTRADE

Contrada Molara 2
 Luogosano
 ☎ +39 0827 73711 / +39 340 690 4085
 www.agrlecontrade.it
 info@agrlecontrade.it

Ouvert midi et soir. Fermé le lundi. Environ 30 € pour un repas.

Dans l'assiette, des produits de la terre garantis 100 % locaux et naturels puisque l'agritourisme a fait le choix de la culture bio pour ses fruits et légumes, ses vignes et ses oliviers. Les plats, concoctés dans le respect de la tradition irpinienne, sont simples et savoureux, les assiettes sont joliment présentées. On pourra opter pour de généreux antipasti ou des pâtes aux légumes. L'agritourisme met également à disposition des voyageurs quatre chambres et une piscine, avec une possibilité de demi-pension.

■ LA COLLINA

Contada Bosco
 Sant'Angelo all'Esca
 ☎ +39 0827 78012 / +39 347 085 0237
 www.lacollinaristorante.it
 info@lacollinaristorante.it

Ouvert tous les jours midi et soir. Fermé le lundi. Compter 30 € pour un repas.

Au sommet d'une colline couverte par les vignes de la Tenuta Cavalier Pepe, ce restaurant peut se vanter de bénéficier du plus beau panorama de la région. L'endroit est particulièrement agréable le soir lorsque, depuis l'esplanade, on déguste antipasti, pizzas et grillades face au coucher du soleil sur les collines coiffées

de leurs bourgs médiévaux. L'établissement est fort prisé et, le week-end, les familles s'y réunissent autour de longues tablées joyeuses et animées. Il est donc conseillé de réserver en fin de semaine.

Luxe

■ MEGARON

Via Neviera 11
 Partenopoli
 ☎ +39 0827 71588

Fermé le lundi. Compter 40 € sans les boissons.
 A la tête de cet établissement gastronomique, Valentina Martone, connue en Italie pour avoir participé à diverses émissions culinaires sur la RAI. Ici, c'est toute la richesse du terroir de l'Irpinia qui est mise au service d'une cuisine raffinée et inventive. Les produits sont ceux du potager du restaurant, l'huile d'olive et la farine sont produites par la famille Martone. Le tout est sublimé dans des recettes traditionnelles revisitées. Quant au vin, il reste à des prix tout à fait raisonnables.

À voir - À faire

■ CASTELLO MARCHIONALE

Largo Duomo
 ☎ +39 0827 74004

comune.taurasi@libero.it

Ouvert le samedi et le dimanche de 10h à 13h et de 15h à 17h. Entrée gratuite.

A l'entrée de Taurasi, à côté de la porte de ville dont l'arc en plein cintre est surmonté par une horloge, se dresse le château aux origines lombardes. L'édifice connut diverses transformations au cours du temps. Le donjon fut ajouté par les Normands. Détruit partiellement par les troupes d'Alphonse d'Aragon en 1461, le château fut reconstruit au début du siècle suivant, puis remodelé à la sauce Renaissance et aménagé en palais à la demande de Carlo Gesualdo. Ce personnage, à la tête d'un fief très puissant, est surtout connu pour ses talents de musicien, compositeur de madrigales, et, accessoirement, pour avoir été l'auteur d'un crime passionnel : ayant surpris sa première épouse, Maria d'Avalos, en flagrant délit d'adultère, il l'assassina ainsi que l'amant. Il épousa en secondes noces Eléonore d'Este ; au-dessus du portail d'entrée est encore visible le blason sculpté à l'occasion de l'union des deux familles. Sarcophage romain conservé dans le cortile, et escalier menant à l'étage où se trouve un salon avec une grande cheminée du XVII^e siècle. Depuis 2004, le château est le siège de l'*Enoteca Regionale dei Vini d'Irpinia* qui organise divers événements pour la promotion des vins du territoire.

Shopping

Pour les amateurs de vin, il serait dommage de séjourner en Irpinia sans visiter l'un de ses domaines viticoles. Il s'agit, en effet, de la région des trois grandes appellations DOCG de Campanie : le Taurasi, le Fiano di Avellino et le Greco di Tufo. Seize DOC d'excellente qualité y sont aussi produits. Nous vous proposons quelques domaines, mais d'autres sont également renommés : Terredora à Montefusco (www.terredora.com), Mastroberardino à Atripalda (www.mastroberardino.com), Quintodecimo à Mirabella Eclano (www.quintodecimo.it). Arrêtez-vous dans les *fattorie* et agritourismes que vous croiserez au hasard de vos pérégrinations : vous ferez certainement de belles découvertes et vous rencontrerez des personnes passionnées.

■ CANTINE ANTONIO CAGGIANO

Contrada Sala Taurasi

☎ +39 0827 74723

www.cantinecaggiano.it

info@cantinecaggiano.it

Ouvert au début des années 1990, cette cantina familiale a remporté de nombreux prix et récompenses. Elle produit une excellente gamme de vins, du Taurasi DOCG au vin de table. Lors de la visite du domaine, on descend dans des caves voûtées creusées jusqu'à 12 mètres de profondeur. C'est là que reposent les fûts. Un petit musée de la tradition paysanne y est également installé, avec une presse séculaire et divers outils anciens.

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30. Les après-midi et le dimanche matin : ouvert sur réservation. Visite gratuite. La dégustation, qui peut être accompagnée de fromages et salaisons, est payante.

■ TENUTA CAVALIER PEPE

Via Santa Vara

Sant' Angelo All'Esca

☎ +39 0827 73766 / +39 349 317 2480

www.tenutapepe.it

info@tenutacavalierpepe.it

*Ouvert en semaine de 9h à 18h, le week-end de 10h à 13h et de 15h à 18h. Formule « Un giorno in Irpinia » sur réservation : 45 € par participant. Le domaine est géré avec poigne et passion par Milena Pepe, une jeune Belge qui, son diplôme de marketing en poche, est partie en France pour y étudier l'œnologie et la viticulture, dans des écoles de Provence et de Bourgogne et auprès de grandes maisons françaises. En 2005, à seulement 25 ans, elle réalise sa première vendange dans le vignoble familial de l'Irpinia. Depuis lors, c'est une véritable *success story* : 55 hectares de vignes (et 11 hectares d'oliviers), 350 000 bouteilles de vin par an et différents prix internationaux. Le point de vente est ouvert tous*

les jours et la Tenuta Cavalier Pepe organise des dégustations. La formule « Un giorno in Irpinia » inclut : un petit déjeuner, la visite du vignoble et de la *cantina*, une dégustation de vins DOC et DOCG, un menu 4 services au restaurant La Collina et une visite au choix l'après-midi, le tout en français avec Milena qui vous fera vivre sa passion.

MIRABELLA ECLANO

La ville est réputée pour son parc archéologique ainsi que pour son folklore : le samedi précédant le troisième dimanche de septembre, a lieu la *Grande Tirata*, en l'honneur de la *Madonna Addolorata*. A cette occasion, un obélisque en bois de 25 mètres de haut, surmonté d'une statue de la Vierge et recouvert de tresses de paille, est promené dans la ville sur un char tiré par des bœufs. La structure est maintenue en équilibre par des cordes tenues par les *funaioli*, à grand renfort de cris et de chants.

■ ALOHA

Via Nazionale

Pianopantano

☎ +39 0825 449 200

www.gelatialoha.it

info@gelatialoha.it

Probablement le glacier préféré des Irpiniens. Les différents goûts sont élaborés avec les produits cultivés dans la région. Si elle est disponible, goûtez à la glace à la châtaigne IGP de Montella, onctueuse à souhait. Egalement des saveurs originales, comme la glace à l'oignon IGP de Montoro.

■ PARC ARCHÉOLOGIQUE D'AECLANUM ★

Via Nazionale delle Puglie

Passo di Mirabella Eclano

☎ +39 0825 449175

Ouvert tous les jours de 9h à une heure avant le coucher du soleil. Entrée gratuite. Visite guidée sur réservation.

Fondée au III^e siècle av. J.-C. par la tribu samnite des Irpini, l'antique *Aeclanum* fut un de leurs centres les plus importants. A l'époque romaine, sa position stratégique le long de la Via Appia, qui reliait Rome au port de Brindisi, contribua à son développement. En l'an 120, l'empereur Hadrien lui conféra le titre de colonie *Aelia Augusta Aeclanum*. Les fouilles archéologiques conduites dès 1900, puis dans la seconde moitié du XX^e siècle, ont mis au jour d'importants vestiges romains : complexe thermal, *macellum* (marché couvert), *domus* de type pompéien avec un péristyle soutenu par des colonnes, remparts, rues et habitations privées. Les restes d'une basilique paléochrétienne, datée de l'époque de l'empereur Justinien (VI^e siècle), ont également été découverts.



Les grands vins de Campanie au cœur de l'Irpinia.

TENUTA CAVALIER PEPE

Via Santa Vara, Sant'Angelo all'Esca (Avellino)
+39 0827 73766
info@tenutacavalierpepe.it

Les objets issus des fouilles sont conservés au musée Irpino d'Avellino. Actuellement, des campagnes archéologiques ont repris, présageant de nouvelles découvertes...

GESUALDO



La promenade le long des rues piétonnes qui serpentent entre les habitations de pierre, à l'assaut du château impérieux qui se dresse au sommet de la colline, est très agréable. La commune de Gesualdo présente toutes les caractéristiques des centres historiques construits sur des élévations ; ce n'est, d'ailleurs, pas un hasard si, dans les années 1980, la faculté d'architecture de Naples se basa sur le site pour une étude approfondie des structures urbaines établies sur des éminences ! On y croise également quelques belles églises.

■ AGRITURISMO FONTANA MADONNA

Contrada Fontana Madonna 16
Frigento
☎ +39 0825 444647 / +39 333 7969793
www.fontanamadonna.it
info@fontanamadonna.it

L'entreprise familiale existe depuis le début du XX^e siècle. C'est, à présent, la quatrième génération qui en a repris les rênes, avec le même souci de garantir des produits bio de qualité. Dans les salles spacieuses du restaurant aux murs de pierre, on s'attable devant des plats élaborés avec les produits locaux, ceux du domaine, mais aussi les fromages, charcuteries et viandes de la région, ainsi que les pâtes faites maison. On peut, enfin, se fournir en huile d'olive, confiture de figues et sauce tomate confectionnées sur place.

■ CHÂTEAU DE GESUALDO

Piazza Neviera
☎ +39 0825 401950
sindaco@comune.gesualdo.av.it
Ouvert le week-end de 9h à 19h, en semaine sur réservation. Entrée gratuite.

L'édifice, massif, comporte quatre tours circulaires et une cour intérieure aménagée à la Renaissance, avec un puits à la margelle finement ouvragée. Ses origines remonteraient à l'époque lombarde. Occupé au XII^e siècle par des seigneurs

normands, il accueille plus tard Carlo Gesualdo, musicien et noble à la tête d'un fief puissant, entre le XVI^e et le XVII^e siècles. Désireux d'y accueillir une cour princière digne de l'époque, ce dernier transforme le bâtiment en une demeure seigneuriale de style Renaissance, avec un cortile, une loggia percée dans la tour méridionale, de nouveaux appartements et cuisines. Gravement endommagé par le tremblement de terre de 1980, le château devient propriété publique au début des années 2000 et fait l'objet de travaux de restauration qui sont toujours en cours à l'heure actuelle. De ce fait, certaines parties du château sont fermées au public.

■ LA PERGOLA

Via Freda 4
☎ +39 0825 401435
<http://lapergoladigesualdo.it>
Fermé le mercredi. Réservation conseillée. Menus entre 15 et 35 €. Menus végétariens.
Franca et Antonio, les charmants propriétaires de la Pergola, se relaient en cuisine et en salle pour faire découvrir à leurs hôtes les saveurs de leur territoire. Gesualdo a de tout temps été une terre de potagers, et les légumes entrent dans la composition des plats de la tradition irpinienne magnifiés par des notes de modernité et d'originalité. La purée de pommes de terre au carpaccio de veau, stracciatina et truffe noire de Bagnoli Irpino est un délice. Alléchants plats de pâtes et de viandes, comme les ravioli maison aux fleurs de courgettes et tomates confites, ou le gigot d'agneau cuit au foin. Belle sélection de fromages : c'est l'occasion de goûter le fameux *pecorino di Carmasciano*, rare et prisé.

■ PRO LOCO CIVITATIS IESUALDINAE

Via Municipio
☎ +39 349 0565272
<http://prolocogesualdo.jimdo.com>
prolocogesualdo@yahoo.it
Chaque localité a son *pro loco*, qui fournit diverses informations touristiques et un calendrier des événements et manifestations. S'agissant d'associations de bénévoles, il n'y a pas d'horaires d'ouverture fixes. Si le bureau est fermé, n'hésitez pas à téléphoner ou à envoyer un e-mail : ces personnes sont disponibles et accueillantes.

ROCCA SAN FELICE



Ce village pittoresque a conservé son caractère moyenâgeux, ce qui lui vaut d'accueillir régulièrement des fêtes médiévales drainant de nombreux spectateurs. Les maisons basses, construites en pierre locale, ont fait l'objet d'une restauration réussie après le tremblement de terre de 1980. Avec leurs fenêtres en ogive, leurs arcs et trappes, souvenirs d'anciennes boutiques, leurs seuils sculptés, elles confèrent à la bourgade un attrait incontestable. Agrippé à son roc, le château domine l'ensemble. Bien qu'à l'état partiel de ruine, le site demeure très suggestif, avec son donjon cylindrique du XII^e siècle et ses épais murs de pierre. La place du village, bordée par une rangée d'arcades et par une fontaine aux lignes classiques, est ombragée par un tilleul séculaire. Les habitants y sont très attachés : planté au temps de la République parthénopeenne (en 1799), il est un symbole de liberté.

■ LA MEFITE

Valle d'Ansanto

A 4,3 km de Rocca San Felice, par la SP78. Gratuit.

Il s'agit d'un petit lac caractérisé par les gaz provenant du sous-sol qui, au contact de l'eau, provoquent bouillonnements et fumées toxiques, riches en dioxyde de carbone et acide sulfurique. Ses environs immédiats sont, de ce fait, dénués de végétation, à l'exception d'une plante rarissime, la *Genista anxantica*, qui intéressera les férus de botanique. La dénomination du site provient de la déesse Mefite, vénérée par les Irpini, qui lui dédièrent un sanctuaire au VII^e siècle av. J.-C. Les nombreux objets découverts lors des fouilles, ex-voto et statues de bois, sont exposés au musée Irpino d'Avellino. Le phénomène naturel, quant à lui, peut être observé depuis le belvédère aménagé qui surplombe le site ; il est interdit de s'approcher davantage du fait de la toxicité des émanations.

NUSCO



Nusco, « le balcon de l'Irpinia », domine les vallées du Calore et de l'Ofanto depuis son éperon à une altitude de 900 mètres. Palais nobiliaires, portails de pierre, balcons en fer forgé, arcades et voûtes composent son centre historique qui peut s'enorgueillir de faire partie des *borghi più belli d'Italia*. La cathédrale Sant'Amato, avec sa crypte romane qui renferme les reliques du saint patron, mérite une visite. Et puis, comme partout en Irpinia, on se réglera d'une cuisine authentique, avec des spécialités culinaires telles que les *cicalucculi al ragù* (*gnocchi* artisanaux accompagnés de sauce à la viande) ou les *ravioli* farcis à la ricotta locale.

■ ABBAZIA DEL GOLETO



Contrada San Guglielmo
Sant'Angelo dei Lombardi

☎ +39 0827 24432

www.goleto.it – info@goleto.it

Ouvert tous les jours de 8h à une heure avant le coucher du soleil. Entrée gratuite.

L'abbaye fut fondée au XII^e siècle par saint Guglielmo de Vercelli et accueillit une communauté mixte de moines et de religieuses, sous la direction d'une abbesse. Le complexe religieux connut une longue période d'abandon à partir de 1807, jusqu'à sa renaissance récente grâce au moine bénédictin Lucio Maria De Marino qui secoua les consciences et réussit à sauver ce patrimoine architectural et spirituel en péril. Depuis 1990, l'abbaye abrite une communauté de frères mineurs. Les imposants vestiges de ce complexe de pierre surgissant en pleine campagne sont encore très suggestifs. La Chiesa del Vaccaro, du nom de son architecte, Domenico Antonio Vaccaro (XVIII^e siècle), privée de sa couverture, est désormais à ciel ouvert, mais on y admirera néanmoins les deux rampes d'accès symétriques, les arcs d'entrée, les restes de stucs qui ornaient les murs et le très beau pavement. La massive tour Febronia fut édifée en 1152 à l'aide de blocs récupérés d'un mausolée romain ; d'antiques bas-reliefs sont encore visibles. Le passage entre art roman et art gothique est visible dans l'atrium inférieur, à partir duquel s'articulaient les différents espaces du monastère. Ne pas manquer, enfin, la chapelle San Luca, érigée au XIII^e siècle pour accueillir une relique du saint éponyme.

■ OASI NATURALE VALLE DELLA CACCIA

A Senerchia

☎ +39 331 966 3717 / +39 331 938 1978

www.oasivalledellacaccia.it

En été, ouvert tous les jours de 9h à 19h. Se renseigner avant la visite car les horaires varient en fonction de la météo. Entrée : 2 €.

Cette réserve naturelle de 450 hectares se trouve dans le parc régional Monti Picentini. La visite dure environ 1 heure. Le sentier longe le torrent Acquabianca, jusqu'à l'endroit où il se déverse en une cascade haute de 30 mètres.

■ PARCO REGIONALE MONTI PICENTINI



Palazzo di Città

Via Roma

☎ +39 0827 64413

www.parcoregionalemontipicentini.it

Cette aire naturelle protégée, dont le siège est à Nusco, couvre une trentaine de communes des provinces d'Avellino et de Salerne. Sur une superficie de 63 000 hectares, se déploient des forêts de chênes, hêtres et châtaigniers, traversées par des rivières qui se déversent en cascades le

long de leur parcours, et peuplées d'une faune variée : loup, chat sauvage, aigle royal... C'est une zone d'altitude avec plusieurs sommets culminant jusqu'à 1 800 mètres. Le siège du parc propose différents itinéraires de promenades : parcours le long des rivières, sur les cimes, de village en village, etc. Ils sont disponibles à leur bureau ou sur leur site internet.

MONTELLA

Environnée par des montagnes couvertes de forêts, Montella est réputée pour sa châtaigne, qui bénéficie d'une IGP, mais aussi pour les champignons, la truffe noire, les noisettes et divers fromages, essentiellement à base de lait de vache. Le centre présente plusieurs édifices intéressants : sur la place principale, le palais Abiosi possède des jardins à l'italienne, tandis que l'église Santa Maria del Piano a conservé sa porte en noyer sculpté du XVI^e siècle. Il est aussi recommandé de grimper (en voiture ou à pied, pour les plus courageux) jusqu'au sanctuaire du Santissimo Salvatore qui, isolé sur sa montagne, domine toute la vallée. Le panorama y est époustoufflant. Par temps clair, on peut même apercevoir la mer Tyrrhénienne.

■ COUVENT SAN FRANCESCO À FOLLONI

Via San Francesco
Folloni di Montella
☎ +39 0827 69221

Ouvert de 9h à 13h. Fermé le mardi. Entrée gratuite.

La tradition raconte que, lors de ses pérégrinations jusqu'à Gargano, saint François d'Assise, accompagné de ses confrères, fut contraint de passer la nuit dans le bois de Folloni. Bien qu'il neigeât toute la nuit, les habitants de Montella découvrirent, à l'aube, que le chêne qui avait abrité le saint homme avait été épargné par les intempéries. Face à ce miracle, ils prièrent saint François de laisser à Montella deux de ses confrères afin qu'ils fondent un couvent. Le complexe a été réaménagé au XVIII^e siècle et l'église fut pivotée de 90°. À l'intérieur, beau pavement de majoliques. Le monument funéraire de Diego I^{er} Cavaniglia, sculpté au XV^e siècle, est aussi appelé « monument des Amoureux » : le jeune homme mourut à la bataille d'Otrante contre les Turcs, et son épouse, Marguerite Orsini, bien que contrainte au remariage, demanda à ce qu'à sa mort, sa tombe soit placée aux pieds du mausolée de Diego en signe d'amour éternel. Dans le musée aménagé dans le couvent sont visibles les fouilles archéologiques effectuées sous le complexe, une petite collection de peintures, ainsi que les vêtements, très bien conservés, que portait la dépouille de Diego retrouvée en 2004.

■ FATTORIA ROSABELLA

Via Santissimo Salvatore
☎ +39 324 923 3193 / +39 388 998 2814
www.fattoriarosabella.it
info@fattoriarosabella.it

Accès au site tous les jours de 9h à 19h30. Entrée : 5 € (7 € du 15 juillet au 31 août et les jours fériés).

Le site combine une ferme spécialisée dans la production de fromages au lait de vache, avec une finalité didactique, et un bioparc de 10 hectares autour de la rivière Calore. De nombreuses activités sont proposées : parcours comprenant la visite des étables et la fabrication des fromages (dont la mozzarella et la ricotta) ; excursions autour de la châtaigne de Montella avec participation aux récoltes ; laboratoire de pâtes faites à la main. Bien sûr, des dégustations sont aussi prévues ! On peut acquérir un panier pique-nique composé de pain, fromages, charcuteries et vin ; il faut, en revanche, amener sa nappe, ses couverts et ses verres. La *fattoria* dispose d'un restaurant et d'un magasin où elle vend des charcuteries, légumes et autres produits typiques. Pour les enfants, balades en poney et aire de jeux. Enfin, le bioparc est le lieu de belles promenades, notamment jusqu'à la *cascata della Madonella*, haute de 14 mètres. Le long de la rivière Calore, des berges ont été aménagées pour la baignade. Bref, un endroit où l'on peut facilement rester toute une journée, entre découverte des traditions culinaires et détente dans la nature.

■ PRO LOCO MONTELLA

Via Ippolita Panico
☎ +39 327 877 89 56
www.prolocomontella.it
info@prolocomontella.it

BISACCIA

En arrivant à Bisaccia, le paysage change de physionomie : on traverse des plateaux d'altitude couverts de champs de blé et de sous-bois, et balayés par les vents. Les territoires des Pouilles et de la Basilicate se profilent. Les petites rues du centre historique regorgent de détails architectoniques amusants : il faut observer les portails de pierre sculptés de créatures composites ou les vieilles portes de bois. La cathédrale, du XVIII^e siècle, présente une façade harmonieuse en blocs de pierre calcaire.

■ CASTELLO DUCALE ET MUSEO CIVICO ARCHEOLOGICO DI BISACCIA

Corso Romuleo
☎ +39 0827 89196 – www.museobisaccia.it
Ouvert tous les jours de 11h à 13h et de 17h à 19h. Le lundi, ouvert seulement l'après-midi. Entrée : 1€.

Du haut de son puissant glacis, la silhouette du château de Bisaccia est assez caractéristique, avec sa longue loggia aux arcs en plein centre et son donjon penché d'origine souabe. C'est, en effet, à Frédéric II que l'on doit la construction de l'édifice, au XIII^e siècle. Il succède à des fortifications plus anciennes remontant à la domination lombarde. Au XVI^e siècle, il fut réaménagé en palais dans le style Renaissance, conformément aux goûts de l'époque. Le Musée archéologique retrace l'occupation du territoire aux époques protohistorique et archaïque, à partir des objets découverts lors des fouilles effectuées sur la colline du *Cimitero Vecchio*. Celles-ci ont révélé la présence d'une importante nécropole de l'âge du fer (fin IX^e-VII^e siècle av. J.-C.), dont les tombes recelaient un riche mobilier.

■ OASIS SAPORI ANTICHI

Via Provinciale 8/10

Vallesaccarda

☎ +39 0827 97021 / +39 0827 97444

www.oasis-saporiantichi.it

info@oasis-saporiantichi.it

A16 sortie Vallata, puis suivre la SP144 pendant 6 km.

Ouvert midi et soir. Fermé le jeudi. Menus de 25 € à 60 € (+ 20 € avec la sélection des vins). Environ 50 € à la carte.

Il faut faire un détour par Vallesaccarda, petite localité de l'Irpinia profonde, pour vivre une belle expérience gastronomique à cette enseigne étoilée, gérée par la famille Fischetti. Micheliniana en cuisine, secondée par une équipe à la fois professionnelle et très cordiale, cherche à faire redécouvrir les saveurs anciennes, transmises de génération en génération, qu'elle modèle avec beaucoup de délicatesse et de virtuosité. Bel assortiment de soupes à l'ancienne, et viandes aux atours raffinés. On a particulièrement craqué pour les ravioli de burrata et herbes aromatiques à la truffe noire de Bagnoli Iripino, amenés sous cloche, libérant un fumet affriolant. Carte des vins fournie dont les prix ont tendance à s'envoler ; vous pouvez alors opter pour la sélection des vins avec votre menu, ou pour le vin de la maison qui est excellent. Beaux desserts, et mignardises pour accompagner le café.

MONTEVERDE

Autre charmant village de l'Irpinia, qui fait partie des *borghi più belli d'Italia*. Depuis l'imposant château qui en coiffe le sommet, la marée de toits rouges couvre les pentes de ses trois collines. A quelques kilomètres se trouve le lac San Pietro Aquilaverde, une étendue d'eau artificielle formée par le barrage San Pietro, construit sur la rivière Osento. Le lieu, entouré

de forêts, est propice aux promenades. En été, c'est le long de ses berges que se tient le *Grande Spettacolo dell'Acqua*, qui a lieu tous les soirs, sauf le mardi. La narration de l'histoire de San Gerardo (un religieux régional du XVIII^e siècle) est accompagnée d'un spectacle son et lumière avec des jeux d'eau.

■ PRO LOCO MONTEVERDE

Viale Michelangelo

☎ +39 345 770 4535 / +39 340 550 9183

www.prolocomonteverde.it

info@prolocomonteverde.it

Ouvert du lundi au vendredi, de 9h à 12h.

CALITRI



Le centre historique de Calitri évoque une toile géométrique, avec son empilement de maisons rectangulaires blanches et ocres qui s'étagent jusqu'au sommet de la colline. Il est conseillé de se perdre dans ses ruelles escarpées et ses passages voûtés pour en apprécier la beauté et l'authenticité. La promenade révèle quelques palais élégants et divers édifices religieux. La colline de tuf de Calitri a été creusée par l'homme de cavités qui servirent d'habitations ou d'entrepôts et d'écuries pour les plus riches qui se faisaient bâtir des palais aux niveaux supérieurs. Actuellement, ces *cantine* sont encore partiellement intégrées aux maisons ou transformées en restaurants ou en caves d'affinage pour les fromages et les charcuteries. Si la majeure partie du bourg a été habilement restaurée suite au tremblement de terre de 1980, une zone du sommet de la colline est encore à l'abandon, avec des maisons ouvertes à tous les vents qui n'ont pas été vidées de leur mobilier...

Pratique

■ PRO LOCO CALITRI

Via Campo Sportivo 32

☎ +39 0827 38058

www.prolococalitri.it

info@prolococalitri.it

Se restaurer

■ LA GATTA CENERENTOLA

Via Tozzoli

☎ +39 0827 38480

De mercredi à vendredi : ouvert uniquement le soir. Samedi : ouvert midi et soir. Dimanche et jours fériés : ouvert uniquement à midi. Entre 20 € et 25 € le repas.

Dans ce local intimiste aux murs rouges et voûtes de pierre, en partie creusé dans la roche, Filomena vous accueille chaleureusement et

vous énonce les plats du jour qu'elle concocte avec amour et générosité. Le menu est fidèle aux traditions culinaires de Calitri, avec de-ci de-là quelques touches d'originalité, et les matières premières sont locales. Un incontournable : les *cannazze* de Calitri, des pâtes courtes allongées et percées au milieu, servies avec une sauce tomates ou *al ragù*.

■ LA LOCANDA DELL'ARCO

Via Arco Zampaglione 5

☎ +39 0827 310 951 / +39 346 723 5766

locandadellarco@libero.it

Ouvert midi et soir. Fermé le mardi. Compter 20 € par personne.

La salle du restaurant est très suggestive puisqu'il s'agit de la *cantina* creusée dans le tuf qui servait d'écurie aux Zampaglione, famille noble de la ville qui occupait le palais au niveau supérieur. Au menu, cuisine régionale roborative avec des viandes et charcuteries dont la qualité et l'origine sont garanties car elles proviennent de la boucherie familiale. Plats de pâtes typiques de la région, comme les *catavelli*, des pâtes courtes réalisées à trois doigts, accompagnés de sauce *al ragù*. Le *caciocavallo* de Calitri est aussi à la carte, frit dans de la pâte filo, avec du miel et des graines de sésame.

À voir – À faire

■ MUSEE DE LA CERAMIQUE DU BORGO CASTELLO

Borgo Castello

☎ +39 0827 38058 / +39 339 175 8127

digu80@libero.it

Visite libre le samedi et le dimanche de 9h30 à 12h et de 16h30 à 19h (17h30 en basse saison). En semaine, visite guidée organisée sur réservation par téléphone.

Le sommet de la colline de Calitri était occupé par un château qui s'écroula lors du séisme de 1694. Il ne fut jamais reconstruit, mais le site connut une seconde vie : les pierres

et matériaux furent réutilisés pour édifier un quartier populaire densément peuplé. Les ruines servirent de fondations aux habitations et aux rues. Cependant, le tremblement de terre de 1980 entraîna l'abandon total du *Borgo Castello* par ses habitants. Celui-ci devint propriété communale et fut en partie restauré. Depuis 2008, il accueille ce Musée de la Céramique articulé le long d'un parcours suggestif qui permet de découvrir le *Borgo Castello* en même temps que la production céramique de Calitri et de l'Alta Valle dell'Ofanto, de la Préhistoire à nos jours.

Shopping

■ CASEIFICIO D&D

Via Francesco Tedesco 18

☎ +39 0827 34840 / +39 338 389 2835

www.caseificioded.it

info@caseificioded.it

Magasin ouvert de 8h30 à 13h et de 17h à 20h30.

Visite des grottes d'affinage sur réservation.

L'*azienda* produit du *caciocavallo* ainsi qu'une alléchante gamme de pecorino (affinés à l'Aglianico, au foin...) à partir du lait frais du jour provenant d'élevages de la région. Intéressante visite des grottes d'affinage qui sont disséminées dans le centre historique de Calitri. Les *caciocavallo* y sont pendus en rang à des poutres de bois, à une température naturelle constante de 13 °C.

L'affinage en grotte varie de six mois à un an voire plus afin d'obtenir un fromage plus dur et plus piquant.

■ SALUMIFICIO TORNILLO

Corso Giacomo Matteotti 98

☎ +39 0827 30851

www.salumificiotornillo.it

Les charcuteries (*soppressata irpina*, *salsiccia calitrana*, *pancetta*...) sont élaborées manuellement à partir de viande de porcs autochtones nourris aux aliments naturels.



Vue aérienne des îles du golfe de Naples, Procida.

© ANDREAMUSCATELLO - ISTOCKPHOTO

LES ILES DU GOLFE DE NAPLES



LES ÎLES DU GOLFE DE NAPLES

Là encore la Campanie frappe par la beauté et la diversité de ses sites. Face à la singulière et inoubliable ville de Naples, se dressent quelques-unes des plus belles îles de la Méditerranée : Capri, Ischia et Procida. Oubliez la frénésie du

centre urbain et éloignez-vous un peu de ce Vésuve qui n'en finit pas de rappeler sa présence. Prenez donc le large, histoire de vous imprégner d'un monde où l'eau, la terre et l'air ne font qu'un. Le feu napolitain est déjà derrière vous...

CAPRI

A tout seigneur, tout honneur. Des trois îles ancrées dans le golfe de Naples, Capri demeure en effet la plus célèbre mais la plus touristique aussi. Hors de question de faire la fine bouche cependant. Une fois débarqué, on ressent vite la magie des lieux. Pics vertigineux, eaux turquoise, superbes criques, élégantes villas aux jardins en terrasse, grottes et panorama unique narguent presque le visiteur. Sur un plan pratique, deux communes se partagent l'île : Capri et Anacapri. Durant l'Antiquité déjà, les empereurs romains saisissent rapidement tout l'intérêt d'aller un peu se délasser là-bas... Auguste (63 av. J.-C. -14 apr. J.-C.) et Tibère, son successeur, y font ériger de somptueuses demeures. Les artistes toujours en quête d'inspiration relancent le mouvement deux millénaires plus tard. Entre le XIX^e et le XX^e siècle, Capri accueille peintres, écrivains et musiciens, qui tous lui rendront hommage. Curzio Malaparte y a laissé une villa (lieu de tournage du *Mépris* de Godard), Gorki s'y est entretenu avec Lénine et Neruda a encore une rue à son nom.

Revers de la médaille : l'île attire en été un nombre considérable de visiteurs qui se mêlent aux 15 000 habitants. Le point noir de Capri est là. Les anciens qui ont connu la période *dolce vita* de la ville, lorsque les touristes et les locaux festoyaient ensemble, ont bien du mal à

s'en remettre. Ils acceptent difficilement de voir tous les jours les groupes de touristes envahir leur île durant la journée.

CAPRI



Un mythe ! La petite ville de Capri et son décor féérique se transforment dès l'arrivée des premiers bateaux de touristes le matin en Montmartre géant et ce jusqu'à la fin de la journée. Une fois le dernier bateau parti, la belle retrouve son charme dans le calme. Dans tous les cas, Capri n'est pas conseillée en saison, sauf si l'on aime les bains de foule. Anacapri, moins fréquentée, est, pour un séjour sur l'île, plus agréable.

Transports

Comment y accéder et en partir

► **Depuis Naples.** Au départ du Molo Beverello (à proximité de Castel Nuovo et de la piazza Municipio). Différentes navettes maritimes : hydroglisseurs (*aliscafi*), compter 45 minutes, 19 € l'aller, et ferries (*traghetti*), compter 1h20 et 13 € l'aller. Hors saison, prévoir une fréquence de 2 heures pour les navettes entre 7h et 18h30. En été, la cadence augmente sensiblement entre 6h et 22h20. Les départs pour Capri s'enchaînent alors toutes les demi-heures.

Les immanquables des îles du golfe de Naples

- **A Capri, enfilez vos chaussures de marche** pour emprunter les sentiers côtiers et les chemins enfouis dans la pinède. Rejoindre la Villa Jovis ou l'Arco naturale pour jouir de panoramas époustoufflants.
- **Se promener dans les ruelles blanchies à la chaux d'Anacapri**, puis prendre le télésiège pour le Monte Solaro, point culminant de l'île.
- **Louer une voiture ou, mieux, un scooter, pour faire le tour de l'île d'Ischia** à la découverte de ses plages de sable fin, de ses falaises escarpées, de sa nature généreuse.
- **A Procida, déambulez le long de la Marina de Corricella**, ce village de carte postale aux maisons colorées, puis grimper jusqu'à l'ancien bourg de Terra Murata.

► **Depuis Sorrente.** Liaisons toute l'année. Prévoir entre 20 et 45 minutes selon le type de bateau sélectionné. Compter 15 € l'aller simple.

► **Depuis l'île d'Ischia.** De mars à octobre, liaison en ferry (1h30) ou hydroglisseur (40 minutes). Attention les départs n'ont lieu que le matin. Compter 19,50 €.

► **Depuis Marina Grande,** le port de Capri, il est possible de se rendre à Ischia, Sorrente, Amalfi, Positano et Salerne.

■ ALILAURO

☎ +39 0814 972 201

www.alilauro.it – alilauro@alilauro.it

Permet de rallier Capri à Ischia, Castellammare, Sorrente, Salerne, Amalfi et Positano.

■ CAREMAR

☎ +39 081 551 3882 / +39 081 580 5111

www.caremar.it

Entre 11,30 € et 16,50 € pour Naples, 13,30 € pour Sorrente.

Effectue les liaisons avec Naples (Molo Beverello) et Sorrente.

■ MARINA GRANDE

Port d'arrivée des bateaux

Départ du funiculaire situé sur votre gauche dos à la mer. A droite, la route relie les centres de Capri et d'Anacapri, situés sur les hauteurs. Boutiques et restaurants également accessibles. Excursions en bateau autour de l'île ou à la grotte Bleue. Les pêcheurs n'ont heureusement pas entièrement disparu, les barques suffisent à s'en convaincre.

■ NAVIGAZIONE LIBERA DEL GOLFO

☎ +39 081 552 0763

www.navlib.it – info@navlib.it

Environ 20 € le trajet. Relie Capri à Naples (Molo Beverello), Castellammare, Sorrente, Amalfi, Positano et Salerne.

■ SNAV

☎ +39 0814 285 555 – www.snav.it

Compter 45 minutes, environ 20 €.

Trajets de Napoli Beverello en hydroglisseur.

Se déplacer

Les véhicules étrangers à l'île sont interdits de juin à septembre.

► **Bus.** Lignes reliant Capri à Anacapri, Marina Piccola et Marina Grande, mais aussi la grotte Bleue et le phare (billet pour un trajet à 1,80 €).

► **Funiculaire.** De Marina Grande au centre de Capri (toutes les 15 minutes, 1,80 €).

■ CAPRI BOAT-BANANA SPORT

Via Marina Grande

☎ +39 081 837 5188 / +39 330 227 064

Directement à droite du débarcadère.

2 heures : 90 €, la journée : 200 €. Le bateau peut accueillir 5 personnes maximum. Permis bateau non requis.

Faciles à manœuvrer, les embarcations permettent de faire le tour de l'île et de visiter les grottes librement.

■ CAPRI SCOOTER

Via la Botteghe 16

☎ +39 081 362 0083

www.capriscooter.com

info@capriscooter.com

2 heures (minimum) : 30 €, 3h : 45 €, 1 jour : 50 €.

Location de scooters, moyen de locomotion agréable et pratique pour passer de plage en plage.

► **Autre adresse :** Via Provinciale Marina Grande 280

■ CAPRI SEA SERVICE

Via C. Colombo, 64

☎ +39 081 837 8781

www.capriseaservice.com

info@capriseaservice.com

La société se situe sur le port de Marina Grande.

Elle loue tous types de bateaux.

Pratique

■ AZIENDA AUTONOMA DI TURISMO

Piazza Umberto I

Marina Grande

☎ +39 0818 370 686

www.capritourism.com

capritourism@capri.it

Ouvert en saison du lundi au samedi de 9h à 13h30 et de 15h30 à 19h, et le dimanche de 9h à 15h. Hors saison, ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 15h30 à 18h30.

Vous y trouverez des cartes et plans de ville, une liste d'hébergements, des itinéraires...

Se loger

Bien et pas cher

■ HOTEL 4 STAGIONI

Via Marina Piccola, 1

☎ +39 0818 370 041

www.hotel4stagionicapri.com

Chambre simple de 40 à 60 €, double de 60 à 135 €, petit déjeuner inclus. Terrasse, wi-fi.

Ouvert en 1927, l'établissement est tenu depuis par la même famille. A 5 minutes du centre-ville, il est idéalement situé pour visiter la ville ou pour découvrir la plage Marina Piccola. Toutes les chambres ont des confort différents, en demander une avec terrasse pour profiter pleinement des avantages de l'hôtel.

■ LA TOSCA

Via Dalmazio Birago, 5
 ☎ +39 0818 370 989
 www.latoscahotel.com
 h.tosca@capri.it

Chambre simple de 50 à 105 €, double de 75 à 165 €, petit déjeuner inclus. Terrasse, wi-fi gratuit.

Le meilleur plan à Capri pour les budgets serrés ! Petit hôtel entièrement rénové, non loin du centre. Les chambres blanches sont simples et lumineuses, les couleurs des lits sont teintées de Sud. Certaines ont un balcon avec vue sur la mer et le monastère Santo Giacomo. Ettore, le patron, s'emploiera à vous rendre le séjour agréable. Il connaît très bien son île et peut tout y organiser à la demande. Un bon conseil, réservez longtemps à l'avance.

Confort ou charme

■ LA CERTOSELLA

Via Tragara 13/15
 ☎ +39 081 837 0713 / +39 081 837 0722
 www.hotelcertosella.com
 info@hotelcertosella.com

Chambre standard de 180 à 220 €, supérieure de 200 à 330 €. Petit déjeuner servi au bord de la piscine.

L'édifice fut construit par un Français, Camille du Locle, directeur du théâtre national de l'Opéra-Comique de Paris dans les années 1870, alors que cette zone de l'île était encore sauvage. Il devint, plus tard, la propriété du peintre d'épopées Jan Styka. L'hôtel est aujourd'hui largement réaménagé et étendu. La plupart des chambres, très spacieuses, disposent d'une terrasse donnant sur la mer. Jardin avec pergola et flore typiquement méditerranéenne. Belle piscine.

■ GATTO BIANCO

Via Vittorio Emanuele 32
 ☎ +39 081 837 0203
 www.gattobianco-capri.com
 h.gattobianco@capri.it

Chambre simple de 90 à 250 €, double de 150 à 500 € (selon la saison et la catégorie de la chambre). Centre wellness.

En plein centre-ville, coincé entre les magasins de luxe, cet hôtel garde en mémoire les grandes heures de l'île, celles des années 1950 et de la *dolce vita*. On vous racontera que, lorsqu'en 1952, les trois frères Esposito firent aménager l'hôtel, ils trouvèrent une chatte blanche dans le bosquet de citronniers. Depuis lors, le chat blanc est l'hôte privilégié de l'établissement et vous trouverez Matisse, la mascotte actuelle, assoupi sous un massif de fleurs. Les chambres avec vue sur la mer sont les plus grandes, toutes sont bien tenues et possèdent une baignoire.

Les murs blancs et les majoliques recouvrant l'entièreté des sols rendent l'ensemble très lumineux.

■ HOTEL EXCELSIOR PARCO

Via Provinciale Marina Grande, 179
 ☎ +39 081 837 9671 / +39 366 626 9143
 www.excelsiorparco.com
 info@excelsiorparco.com

Chambre double classique à partir de 187 €, chambre supérieure (terrasse avec vue sur la mer et bain à remous) à partir de 316 €. Petit déjeuner inclus. Bar, restaurant, service de navettes entre l'hôtel et la plage, wifi gratuit.

Très bel hôtel au style liberty. Chambres joliment décorées, certaines avec vue sur mer à couper le souffle. Tout est fait pour que vous passiez des vacances inoubliables. Le petit déjeuner propose des produits frais et délicieux, quant au personnel, il est toujours aimable et prêt à vous conseiller.

■ HÔTEL LUNA

Via G. Matteotti, 3
 ☎ +39 081 837 0433
 www.lunahotel.com
 luna@capri.it

Compter de 215 à 305 € pour une chambre double et jusqu'à 660 € pour la suite avec terrasse sur la mer. Petit déjeuner inclus. Salle de gym.

Le Luna vaut surtout pour ses chambres avec une vue saisissante sur les Faraglioni. Pour arriver à l'hôtel, on doit d'abord traverser son vaste jardin, passer devant sa grande piscine. Une fois le palier franchi, Franco, le réceptionniste, explique souvent avec les yeux brillants que, de l'hôtel, lorsque la lune éclaire les Faraglioni, ils semblent prendre vie. On le prend d'abord pour un fou. Mais lorsqu'on accède à la vue splendide sur la terrasse, on le comprend. On devient ivre à notre tour, ivre de la beauté de Capri. Les autres chambres ne valent pas la peine.

■ LA MINERVA

Via Occhio Marino, 8
 ☎ +39 0818 377 067
 www.laminervacapri.com
 laminerva@capri.it

Compter entre 140 et 290 € la double standard, 170 et 590 € la supérieure (terrasse avec vue sur la mer) et la deluxe (terrasse plus grande et bain à remous) à partir de 230 €. Bar, terrasse, piscine. Réservation conseillée 5 à 6 mois à l'avance.

Magnifique hôtel proposant des chambres avec vue sur la mer, belles, spacieuses et confortables, où le blanc est à l'honneur. Le service est aux petits soins. Comptez 10 minutes à pied pour rejoindre la piazzetta et les principales attractions de Capri.

■ VILLA KRUPP

Viale Matteotti, 12
 ☎ +39 0818 370 362
 www.villakrupp.com
 info@villakrupp.com

D'avril à octobre. Chambre simple à 120 €, double de 150 à 200 €. Bar, terrasse, wi-fi gratuit dans les parties communes.

Une adresse qui a l'avantage d'être proche du centre-ville de Capri et qui reste pourtant très calme. La décoration est vieillotte, mais c'est l'ancienne résidence de Maxime Gorki et l'on veut y préserver l'atmosphère qu'a connue l'écrivain. Depuis la terrasse de l'hôtel, la vue plongeante sur la mer est magnifique. Les jardins d'Auguste, juste à côté, donnent au lieu un voisinage inespéré d'arbres et de plantes semi-tropicales.

■ VILLA SARAH

Via Tiberio, 3/a
 ☎ +39 081 837 7817
 www.villasarahcapri.com

Compter de 160 à 180 € pour une chambre simple et de 195 à 310 € pour une double, petit déjeuner inclus.

Monsieur Esposito a toujours eu une grande admiration et beaucoup d'amour pour sa tante Sarah. Aujourd'hui la villa est tenue par son fils toujours prêt à se plier en quatre pour satisfaire ses clients. Les chambres sont très bien tenues et disposent d'un petit balcon avec vue sur le jardin ou le village. Fait rare, il est possible de se faire servir le petit déjeuner dans la chambre si on le demande. Enfin l'hôtel dispose d'une petite piscine avec un bain à hydromassage. Sur les hauteurs de Capri, il permet de vivre avec les villageois loin de la frime du centre. Une bonne adresse.

Luxe

■ GRAND HOTEL QUISISANA

Via Camerelle, 2
 ☎ +39 0818 370 788
 www.quisisana.com
 info@quisisana.com

Chambre double standard de 300 à 400 €, supérieure de 360 à 500 €. 2 restaurants, 3 bars, spa, piscine, wi-fi.

Centre de remise en forme au départ (son nom signifie littéralement « ici on vous soigne »), il est ouvert par le docteur écossais George Sidney Clark, convaincu des bienfaits du climat méditerranéen sur la santé. Le tourisme aidant, le docteur ouvre une petite pension. Le palace n'était pas encore né mais son esquisse se dessinait. Il est maintenant l'un des hôtels les plus célèbres et luxueux d'Italie. La famille Morgano, propriétaire des lieux, œuvre depuis des années au respect du mythe de Capri.

Equipements naturellement de premier ordre. Panorama depuis la piscine et le jardin sur les superbes rochers Faraglioni. Le palace possède un Spa et un centre de remise en forme, l'esprit du docteur est sauf.

Se restaurer

Bien et pas cher

■ BUCA DI BACCO

Via Longano, 35
 ☎ +39 081 837 0723
 enminier@tin.it

Ouvert de midi à 15h puis de 19h à minuit. Fermé le lundi. Compter entre 20 et 25 € pour un repas complet et environ 10 € pour une pizza. Petit restaurant situé non loin des anciens murs grecs. La décoration faite de tonnelles et d'anciennes casseroles, de fleurs et de lavande est plutôt réussie. Paolo le serveur, sème sa bonne humeur et récolte les éclats de rire de table en table. Tout en assurant le spectacle, il vous conseillera le *sfilatino*, la calzone maison. Sinon Serafina, la patronne toujours accueillante, propose une cuisine traditionnelle mêlée à des spécialités de fruits de mer et poissons. Carte des vins correcte.

■ MICHEL'ANGELO

Via Sella Orta, 10
 ☎ +39 0818 377 220
 www.caprimichelangelo.com
 caprimichelangelo@live.it

Ouvert midi et soir. Fermé le mercredi. Compter entre 20 et 30 € le repas.

Ici on sert de la cuisine « Caprese » dans un beau cadre lounge et accueillant. Le soir, les lieux se transforment en espace romantique, sous les lumières tamisées. La cuisine est simple et savoureuse. Bon rapport qualité-prix.

■ PULALLI WINE BAR

Piazza Umberto I, 4
 ☎ +39 0818 374 108
 pulallicapri@gmail.com

Ouvert de midi à 15h et de 19h à minuit. Fermé le mardi. Compter 20 à 30 € pour un repas complet.

Voici un vrai bon plan et la vue sur la petite place de Capri est la plus belle qui soit. Collé au clocher de l'église, le restaurant et sa terrasse dominent l'agitation touristique. Elle permet d'observer tranquillement le flux et reflux des visiteurs. Fabrizio, le patron, est un passionné de vin et le choix de sa carte l'atteste : plus de 300 bouteilles italiennes. Pour l'accompagner, des plats de pâtes ou encore la spécialité maison les *fritto misto*. La décoration de la salle intérieure réalisée par un architecte napolitain est moderne et réussie. Enfin pour y accéder

et c'est finalement le plus dur, vous devez, à droite de l'office de tourisme, prendre le petit escalier de la tour de l'horloge.

Bonnes tables

■ AL GROTTINO

Via Longano, 27

☎ +39 0818 370 584

www.ristorantealgotentino.net

g.arbace@libero.it

A deux pas de la piazzetta au cœur de Capri. Ouvert tous les jours midi et soir. Compter 35 à 45 €.

Installé dans un édifice du XIV^e siècle, l'établissement a toujours constitué une bonne adresse depuis maintenant une soixantaine d'années. La famille Arbace tient en effet à faire honneur à l'hospitalité et au savoir-faire insulaire. Bonne cuisine locale.

■ AURORA

Via Fuorlovado, 18

☎ +39 0818 370 181

www.auroracapri.com

aurora@capri.it

Fermé de janvier à mars. Ouvert tous les jours de 12h30 à 15h puis de 19h30 à 23h. Entre 35 et 40 € le repas. Pizzas assez économiques pour les petits budgets.

Le plus vieux restaurant de l'île (1912) est géré depuis trois générations par la famille D'Alessio. Sa cuisine fine et traditionnelle fait le bonheur des gourmets. Goûtez la *pizza all'acqua*, spécialité maison. Elle est faite d'une pâte très fine, délicate, et contribue à la réputation de l'établissement. Les menus varient en fonction des saisons, pas de congélateur pour le poisson acheté au jour le jour. Toutes les stars de passage sur l'île déjeunent ou dînent ici, comme l'attestent quelques photos. Le choix des vins de toute l'Italie est sans doute le meilleur de Capri. Mia, la petite-fille de monsieur Gennaro D'Alessio, est d'ailleurs une sommelière reconnue. Le service est efficace et même lors du coup de feu l'attente est courte. Les excellents desserts sont faits maison. Un conseil : la tarte de Capri au chocolat et à l'amande. Le bonheur est donc dans l'assiette du début à la fin du repas. Un restaurant à ne pas manquer.

■ LA CAPANNINA

Via Le Botteghe, 12bis

☎ +39 081 837 0732

www.capannina-capri.com

riscap2@libero.it

A 100 m de la piazzetta di Capri. Fermé le mercredi, et entre novembre-décembre. A partir de 40 € pour un repas complet sans vin.

Ouvert depuis 1931, il est l'un des plus vieux restaurants de l'île. L'un des plus célèbres

également : Versace, Armani, Marcello Mastroianni, Julia Roberts ou encore Dustin Hoffmann y ont déjeuné ou dîné. Antonio et sa femme Aurélia vous reçoivent avec une gentillesse innée. Des trois salles du restaurant, celle du milieu nous semble la plus intéressante. Le jardin de la famille De Angelis a fait place à la terrasse du fond. Elle l'est encore un peu aujourd'hui avec sa multitude de plantes et son carrelage vert. Le midi, le restaurant est assez calme, le soir, la réservation est obligatoire. Plus de 500 vins à la carte.

■ LE GROTTELLE

Via Arco Naturale, 13

☎ +39 081 837 5719

Situé à deux pas de l'Arco naturale (côte est).

Fermé le jeudi et en novembre-décembre.

Compter 30 à 40 €.

Prix corrects en rapport avec la qualité de la cuisine et la chaleur de l'accueil et l'exceptionnel panorama. Carte et cuisine simples. Par beau temps, on distingue même les côtes de Salerne et de la Calabre.

■ TERRAZZA BRUNELLA

Via Tragara, 24/A

☎ +39 0818 370 122

www.terrazzabrunella.com

villabrunella@capri.it

Ouvert de 12h15 à 15h30 et de 19h15 à 23h.

Plat à partir de 15 €, compter 40 € un repas complet sans vin et 60 € avec.

La petite balade d'une dizaine de minutes qui sépare la Terrazza Brunella du centre de Capri vaut la peine d'être entreprise et offre de jolis panoramas. De plus, le quartier résidentiel de cet hôtel-restaurant est très calme. L'atout principal de cette bonne adresse est d'offrir une vue imprenable sur toute la baie de Capri ; l'ambiance feutrée et confortable ajoute une touche romantique non négligeable. Bon choix de vins, nourriture de qualité et conseils avisés du personnel vous feront passer un agréable moment.

Luxe

■ LA COLOMBAIA

Via Camerelle, 2

☎ +39 081 837 0788

www.quisisana.com

info@quisisana.com

Compter plus de 50 € par personne. Pizzas à 18 €. Ouvert seulement à midi.

Les plus fauchés opteront pour la pizza. Restaurant très élégant situé dans les murs du Grand Hôtel Quisisana. Au bord de la piscine, on profite autant du cadre que des saveurs. Certainement la meilleure table de l'île pour les poissons. Carte des vins également très fournie.

Sortir

■ TAVERNA ANEMA E CORE

Via Sella Orta, 39
 ☎ +39 0818 376 461

D'avril à septembre, ouvert tous les jours de 17h à 2h.

Une taverne chic avec de nombreuses peintures en trompe-l'œil. Guido, chanteur populaire et maître des lieux, au physique de bellâtre, avec sa guitare, sa bonne humeur, ses chemises à fleurs et son énergie communicative met le feu. Il joue des airs italiens et napolitains classiques.

À voir – À faire

■ CERTOSA DI SAN GIACOMO (CHARTREUSE SAN GIACOMO)



Via Certosa
 ☎ +39 0818 376 218

www.polomusealenapoli.beniculturali.it

Tous les jours sauf le lundi, de 9h à 14h et de 17h à 20h. Entrée : 4 €.

Chartreuse construite en 1371 à la demande de Giacomo Arcucci, secrétaire de la reine de Naples Jeanne I^{re}. Notez aussi les peintures du XVII^e au XIX^e siècle. Dragut, célèbre corsaire turc du XVI^e siècle, mènera plusieurs expéditions dévastatrices sur l'île. La chartreuse en subira les frais avant d'être restaurée. Expositions et concerts y sont régulièrement organisés.

■ ÉGLISE DE SAN COSTANZO

Via Provinciale Marina Grande

Construite au V^e siècle sur les ruines d'un bâtiment romain, initialement dédiée à San Severino. Remaniée dans le style byzantin au X^e siècle, elle est agrandie sous l'impulsion de Giacomo Arducci au XIV^e siècle, déjà à l'origine de la chartreuse.

■ JARDINS D'AUGUSTE



Via Matteotti

Depuis la chartreuse San Giacomo, 5 minutes par la via Matteotti.

Beau parc dédié à la mémoire du célèbre empereur romain qui aurait échangé Ischia, pourtant beaucoup plus grande, pour Capri. Panorama grandiose depuis la terrasse sur la mer, les Faraglioni (formations rocheuses détachées des côtes) et la Marina Piccola, accessible par la via Krupp extrêmement sinieuse.

■ MARINA PICCOLA

Via Marina Piccola

A 2,5 km de Capri, sur la côte sud.

L'ancien village de pêcheurs abrite désormais une station balnéaire très prisée. On y accède

en bus ou à pied depuis les jardins d'Auguste et la via Krupp, célèbre héritier de la famille industrielle allemande tombé amoureux de l'île dans la seconde moitié du XIX^e siècle. Lieu de départ pour l'exploration des fonds marins et de la grotte Verde.

■ VILLA JOVIS



Via Tiberio

Monte Tiberio

☎ +39 0818 370 381

Au nord-est. Depuis la piazzetta, compter 1h à pied en suivant via Fuorlovado puis les panneaux.

Tous les jours de 11h à 15h. Entrée : 2 €, gratuit pour les moins de 18 ans.

Certainement l'une des plus belles balades de l'île. La demeure, construite sur ordre de l'empereur Tibère (42 av. J.-C.–37 apr. J.-C.), reste un témoignage précieux et spectaculaire de l'art romain. Saccagée à plusieurs reprises, elle fait l'objet de fouilles archéologiques méthodiques dans les années 1930. Le palais compte outre les appartements impériaux, des thermes et des dépendances. Voir notamment le déambulateur long de 92 m et ouvert sur les jardins. On imagine assez bien Tibère vaquer dans la galerie-belvédère, admiratif devant le panorama. Il vécut d'ailleurs les dix dernières années de sa vie sur place.

■ VILLA LYSIS

Via Lo Capo

Depuis la piazza Umberto, par les via Le Botteghe, Fuorlovado, Croce, Tiberio et Lo Capo.

Ouvert au public de mai à octobre. Tous les jours sauf le lundi, de 10h à 18h. Entrée libre. Des visites guidées sont parfois organisées (se renseigner auprès du syndicat d'initiative de Capri sur la place principale, la fameuse piazzetta).

Au nord-est de Capri, cette maison a été le refuge de l'exilé Jacques d'Adelswärd-Fersen (1880-1923), poète et écrivain excentrique français. D'abord appelée La Gloriette, la villa constitue un bel exemple d'Art nouveau ou « décadent néoclassique » selon certaines descriptions.

Sports – Détente – Loisirs

■ CARTHUSIA

Viale Matteotti, 2d

☎ +39 0818 370 368

www.carthusia.it

Depuis 1948, le parfumeur de Capri ravit élégantes et célébrités. Ce sont des parfums subtils, inspirés des senteurs naturelles de l'île. Parfums solides et d'ambiance également.



© ZIZET NOVAK YILMAZ - ISTOCKPHOTO.COM

Capri est célèbre pour ses faraglioni, des rochers émergeant de l'eau.

© MIKOLAJIN - ISTOCKPHOTO.COM



La Dolce Vita prend tout son sens sur la plage de Marina Piccola.



© YANITA - ISTOCKPHOTO.COM

Capri compte de nombreuses boutiques artisanales.



© MIKOLAJIN - ISTOCKPHOTO.COM

Architecture typique de l'île.

Balade de l'Arco

Durée : 1h30, bon marcheur

C'est la promenade à ne pas rater. Bien chaussé, vous partez de la piazza Umberto I, puis empruntez les rues Botteghe, Puorlovado, Croce et Matermania, attention à la montée. En arrivant au restaurant Le Grottelle, continuez tout droit jusqu'à l'Arco Naturale, une roche que l'érosion a superbement creusée. Repartez vers le restaurant Le Grottelle et puis prenez à gauche. Il s'agit de prendre le petit escalier qui serpente et descend dans la végétation luxuriante. C'est parti pour une petite heure de marche sportive. Les points de vue sont superbes. Vous découvrirez la grotte de la Matermania, antre naturel aménagé par les Romains et dédié à la Mater Magna. De temps en temps, vous apercevrez de magnifiques villas accrochées à la falaise. Pour l'anecdote, la Villa Malaparte a servi de décor au film *Le Mépris*. Continuez la balade en suivant le petit sentier, vous reviendrez ainsi par la via Tragara et sur les boutiques de luxe de Capri.

■ ARCO NATURALE ET GROTTA MATERMANIA ★★

Via Matermania

A partir du carrefour de la Croce, prendre la via Matermania jusqu'au bout. A l'embranchement, le chemin de gauche mène à l'Arco naturelle et le sentier descendant sur la droite à la grotte.

L'Arco *naturale* est une arcade colossale percée dans la falaise par l'érosion. Panorama époustouflant et lyrisme garanti. La grotte quant à elle abritait à l'époque romaine le culte de la Magna Mater (la « Grande Mère », Cybèle).

■ PIAZZETTA DI CAPRI

Piazza Umberto I

Plus qu'une place, c'est bien le centre de la vie locale. L'église Santo Stefano édifiée en 1683, mérite le coup d'œil pour ses coupes d'inspiration arabe et son pavement romain issu de l'antique villa Jovis (demeure préférée de l'empereur Tibère située au nord-est de Capri).

■ VILLA MALAPARTE

Via del Pizzolungo

Capo Massullo

Sur la côte est de l'île. Poursuivre après la grotte Matermania et longer le bord de la falaise. On s'en approchera mieux par bateau.

Fermée au public.

Villa dessinée sur les plans d'Adalberto Libera pour l'écrivain italien Curzio Malaparte (1898-1957). Ce bunker fut laissé en héritage par l'écrivain à la République populaire de Chine. Le legs fut contesté par la famille de Malaparte. Ce fut son petit-neveu, Niccolò Rositani, qui fut l'artisan de la restauration de la villa entre 1980 et 1990. La villa constitue aujourd'hui un lieu d'étude pour les architectes et les amateurs du monde entier. L'immense toit-terrasse, sans rambarde et donnant à pic sur la mer, est devenu une icône de l'architecture moderne. C'est l'occasion de s'imprégner de l'ambiance du film *Le Mépris* (1963) de Godard, avec Brigitte Bardot, Michel Piccoli, Fritz Lang et Jack Palance. Continuer ensuite jusqu'au belvédère Tragara pour multiplier les points de vue.

Visites guidées

■ LASER CAPRI

Via Don Giobbe Ruocco, 45

☎ +39 081 837 5208

www.lasercapri.com – info@lasercapri.com

Tour complet de l'île : 18 €. Durée : entre 1h et 1h45, selon que vous faites ou non un arrêt à la grotte Azzurra.

Laser Capri est une compagnie qui vous permet de faire le tour de l'île, dans ses bateaux adaptés pour une bonne vingtaine de personnes. Départs

environ toutes les heures de 9h30 à 16h. Attention, l'entrée à la grotta Azzurra est à payer en sus.

Shopping

■ AURORA VINO

Via Longano, 10

☎ +39 0818 374 458

www.auroravino.com

mia@capri.it

Ouvert de 10h à 13h et de 16h à 21h.

L'intérieur de cette boutique de vins, moderne et de bon goût, laisse présager qu'ici se cachent des trésors pour les amateurs. Madame Mia D'Alessio, la propriétaire (souvent présente), est aussi la sommelière du restaurant Aurora. Passionnée de vin depuis toujours, elle s'est constituée une cave hors du commun. Plus de 3 000 bouteilles en présentation, sans compter la cave. Elle vend certains de ses vins à travers le monde, aux acheteurs conquis une première fois, lors de leur passage à Capri. Tous les grands crus italiens sont bien sûr présents : Gaja, Sassicaia, Anfireri, entre autres. Mais aussi un large choix de vins fins de la Campanie. Des pentes du Vésuve à la péninsule de Sorrente, en passant par l'arrière-pays, tous les vignobles sont représentés. En grande connaissance, Mia conseille le Fiaro Oli Feuoli et le San Gregario pour le blanc, sa préférence va au Terre di Lavoro pour le rouge.

ANACAPRI



La discrète voisine de Capri, plus tranquille et authentique, est un joli bourg sur la partie haute de l'île. Son vieux centre aux ruelles ombragées, aux maisons blanchies à la chaux et aux murs dissimulant des jardins où résonnent des rires d'enfants, séduit le badaud.

Anacapri est plus indiquée pour ceux qui souhaitent circuler tranquillement et séjourner à des prix raisonnables. Autre avantage, sa situation : plus proche de Faro di Punta, la seule plage-crique qui offre un coucher de soleil. Le mont Solaro la domine, et à son pied la grotte Bleue vous attend.

Se loger

Bien et pas cher

■ ALLA BUSSOLA DI HERMES

Traversa La Vigna, 14

☎ +39 0818 382 010

www.bussolahermes.com

info@bussolahermes.com

Chambre double avec balcon à partir de 60 € ; avec vue sur la mer, à partir de 80 €. Appartement pour 4 à 6 personnes : entre 34 et 40 € par personne. Wi-fi gratuit.

C'est ici et pas ailleurs qu'il faut décerner la Palme d'or des chambres les moins chères de l'île. Alors bien sûr, ce n'est pas évident de s'y rendre, mais ne vous inquiétez pas, Ciro et Rita, les adorables propriétaires, peuvent vous prendre en charge depuis le port de Capri. La décoration de l'hôtel doit beaucoup au frère de Rita. Passionné d'antiquités, il a doté en partie le sol du même marbre que la Casa dei Misteri à Pompéi.

Confort ou charme

■ ANTICO MONASTERO

Piazza San Nicola

☎ +39 081 837 2547

www.anticomonasteroanacapri.com

anticomonasteroanacapri@gmail.com

2 suites, dont une avec terrasse sur le toit, et une chambre double « Economy » avec salle de bains privative à l'extérieur de la chambre. Entre 60 et 130 € la chambre. 30 € par lit supplémentaire. Installé dans une aile de l'ancien monastère adjacent à l'église San Michele, ce charmant B&B a conservé l'architecture capriote caractéristique du XVII^e siècle, avec ses voûtes basses et ses stucs, le tout réaménagé avec goût. Les trois chambres, joliment meublées dans le respect de l'ancienne attribution des lieux, sont confortables et accueillantes. Les propriétaires, disponibles et prévenants, vous aideront à organiser au mieux votre découverte de l'île.

■ HOTEL BELLAVISTA

via G. Orlandi, 10

☎ +39 0818 371 463

www.bellavistacapri.com

Chambre double à partir de 175 €, petit déjeuner inclus. Bar, jardin, tennis, wi-fi gratuit.

15 chambres, toutes dotées d'une terrasse, pour l'un des premiers hôtels de l'île. Ce n'est pas forcément le plus moderne mais le point de vue exceptionnel vaut à lui seul le détour.

■ HOTEL SENARIA

Via Follicara, 10

☎ +39 0818 373 222

www.senaria.it – info@senaria.it

Chambre double de 90 à 180 € selon la saison et la vue. Petit déjeuner inclus. Restaurant, centre fitness, jardin.

Quel est le secret pour profiter à 100 % de ce ravissant petit hôtel ? Descendre au troisième arrêt du bus qui dessert Anacapri. Là, à quelques mètres de la piazza Capril, la petite place commerçante, vous retrouverez tout le calme et le charme des ruelles typiques du village. Vicenzo et Veronica, le jeune couple qui tient le Senaria depuis une petite dizaine d'années, sont à l'image de leur hôtel, accueillants, simples et discrets. L'ambiance des lieux est reposante, confortable et raffinée.

■ VILLA EVA

Via La Fabbrica, 8

☎ +39 0818 371 549

www.villaeva.com – info@villaeva.com

Comptez de 100 à 180 € pour une double, de 160 à 240 € pour une familiale, de 40 à 70 € par personne pour un appartement de 4 à 6 personnes. Piscine, bar, wi-fi gratuit dans les parties communes.

Vincenzo a construit les chambres de ses mains, puis les a décorées et peintes de fresques originales. Enfin, il a créé un jardin unique sur l'île où les plantes diverses et farfelues surprennent toujours. Le gros avantage de cette guesthouse réside dans son espace, sa belle piscine et son jardin. Toutes les chambres sont des sortes de petites maisons éloignées les unes des autres. Nous vous conseillons la chambre 5 la plus romantique et la 10 adjacente. Quoi qu'il en soit, on s'y sent toujours chez soi. Une bonne adresse.

Luxe

■ CAPRI PALACE

Via Capodimonte, 14
 ☎ +39 0819 780 111
 www.capripalace.com
 info@capripalace.com

De 360 à 550 € la chambre double avec vue sur mer. Suite à partir de 800 €. Trois restaurants (étoilés), bar, piscine, jardin, spa, wi-fi gratuit. L'hôtel est à l'image de cette œuvre de Fabrizio Plessi, une vieille barque traditionnelle, à l'intérieur de laquelle, dans quatre écrans couleur, l'eau défile sans bruit. Comme la barque, l'hôtel a l'apparence d'un ancien palais et comme elle, à l'intérieur, la modernité prend place. Le propriétaire Tonino Cacace est un amoureux d'art contemporain ; de Lello Esposito à De Chirico, toutes les œuvres du palace sont splendides et en font le plus beau musée de l'île. Les chambres sont superbes, les plus belles suites sont dédiées à des stars de Monroe à Miro. Le top du top, la cerise sur le gâteau de Capri.

Se restaurer

Bien et pas cher

■ LE ARCATE

Viale T. De Tommaso, 24
 ☎ +39 0818 373 588

Ouvert toute l'année, de midi à 15h puis de 19h à minuit. Comptez 8 € pour une pizza, 25 € pour un repas complet.

Du chauffeur d'autobus au commerçant ou encore au pêcheur, en passant par le *Petit Futé*, tous vous conseilleront Le Arcate. C'est normal car ce restaurant tenu de père en fils est d'un excellent rapport qualité/prix. Luigi et Michele Cappiello s'activent sous les yeux de leur mère, pour satisfaire l'appétit de leurs clients. La salle évoque le terroir et la pêche ; au fond de magnifiques céramiques rappellent les activités principales du restaurant : la pizza, les fruits de mer et les poissons. Bonne carte de vins. Un succès.

■ LA RONDINELLA

Via G. Orlandi, 295
 ☎ +39 0818 371 223
 www.ristorantelarondinella.com
 marcogargiulo63@live.it

Ouvert de midi à 15h et de 19h à 23h. Fermé en janvier et février. Pizza de 6 à 10 €. Repas complet autour de 20 €.

L'un des plus vieux restaurants de la ville. Il fut un temps où les habitants venaient ici jouer aux cartes et regarder la télévision. Un temps où La Rondinella était le seul bistro d'Anacapri à avoir un tube cathodique. Aujourd'hui c'est un bon petit restaurant, dans une ancienne demeure. Les alcôves de la salle principale sont d'ailleurs un joli témoignage de l'architecture traditionnelle. N'hésitez pas à goûter les excellentes *linguine alla ciammorra*, la spécialité maison. Les raviolis *caprese* ne sont pas mal non plus. Les pizzas sont correctes mais ne valent pas celles du Arcate. La petite terrasse extérieure donne sur la rue commerçante. Bien ombragée, elle est l'endroit le plus agréable pour manger.

Bonnes tables

■ IL SOLITARIO

Via G. Orlandi 96
 ☎ +39 081 837 1382
 www.trattoriaisolitario.it
 info@trattoriaisolitario.it

Pâtes entre 10 et 18 € ; compter 40 € pour un repas complet.

Cette trattoria, l'une des plus anciennes de l'île, demeure une valeur sûre. En retrait de la passante via Orlandi, on déjeune au calme à l'ombre d'une tonnelle. Le pain et les pâtes fraîches sont faits maison et les ingrédients sont soigneusement sélectionnés. Tentez, par exemple, les fettucine au lapin, assorties de tomates cerises et de fromage de brebis, ou encore celles à l'espadon, agrémentées de pistaches et de citron. Également un excellent tiramisù.

■ LIDO DEL FARO

Strada Faro di Carena
 Punta Carena
 ☎ +39 0818 371 798

www.lidofaro.com
 info@lidofaro.com

De Pâques à fin octobre, tous les jours de midi au coucher du soleil ; en été, ouvert le soir du jeudi au dimanche. Comptez 40 € un repas complet.

Le père de l'actuel propriétaire des lieux, monsieur Di Esposito, a construit l'endroit, fait couler les dalles de ciment et c'est ainsi que, depuis, on peut venir se baigner à Al Faro. Un grand merci donc, car un coucher de soleil depuis ce restaurant n'a pas son pareil. La cuisine est de qualité, le poisson délicieux.

Le cadre de pierre et de paille donne par la couleur de ses murs, faite de la roche enviro-
nante, un peu l'impression d'être dans une
maison troglodytique. En revanche l'emplace-
ment idéal se ressent aussi un peu dans la note.

Luxe

■ IL RICCIO

Via Gradola, 4
Grotta Azzurra
☎ +39 0818 371 380
www.capripalace.com
info@ristoranteilriccio.com
*D'avril à octobre, ouvert de midi à 15h puis de
19h à minuit. Comptez à partir de 60 € le repas
complet. Menu à 95 €.*

C'est ici, à deux pas de la grotte Bleue, que
vous mangerez les meilleurs fruits de mer et
poissons. La réputation soupe au lait de Gabriele
Inserra est aussi célèbre que la qualité étoilée
de sa cuisine. De Naples à Sorrente, quand on
demande où manger du poisson à Capri, tous
le désignent. Si la salle n'a rien d'exceptionnel,
le panorama l'est.

■ L'OLIVO

Via Capodimonte, 14
☎ +39 0819 780 111
www.capripalace.com
info@capri-palace.com
*D'avril à octobre, ouvert le soir de 19h à minuit.
Compter à partir de 80 € le repas complet.*

Le seul établissement 2-étoiles de l'île, c'est
ici. Le chef concentre depuis plus de quinze ans
ses recherches culinaires sur les arômes de la
Méditerranée. Ouvert à toutes les influences, il
échange sans cesse ses histoires de goût avec
les plus grands chefs du monde. Le restaurant
se situe dans le Capri Palace. Sa salle très cosy
donne l'impression d'être l'hôte de ce prestigieux
palace le temps d'un repas. Au fond, la photo
de Cantaroni, représentant le dernier repas
du Christ, est plutôt bien vue. Enfin, après
le repas, prendre un café au bar des artistes
permet d'apprécier une partie de la magnifique
collection d'art contemporain du palace.

Sortir

■ LANTERNA VERDE

Via G. Orlandi, 1
☎ +39 0818 371 427
www.lanternaverdecapri.it
info@lanternacapri.it
D'avril à octobre, tous les soirs à partir de 19h.
Situé dans l'hôtel San Michele, ce bar a de
l'allure. Dans une cave moderne au parquet
foncé, éclairé par des lumières fluo, plafond
étoilé et concerts sont au programme.

L'immense baie vitrée offre une vue splendide
sur l'île et le golfe de Naples. Une adresse
« hype » à l'ambiance festive.

À voir - À faire

■ ÉGLISE SAN MICHELE



Piazza San Nicola
www.chiesa-san-michele.com
info@chiesa-san-michele.com
*D'avril à septembre, de 9h à 19h. D'octobre à
mars, de 10h à 15h. Entrée : 2 €.*
Sa façade baroque surprend un peu lorsque
l'on débouche sur la Piazza San Nicola depuis
les modestes rues blanches du vieux centre.
Construite en 1719 par l'architecte Domenico
Vaccaro, et de forme octogonale, elle mérite
une visite pour s'étonner devant le magni-
fique pavement polychrome de majoliques
napolitaines qui recouvre l'entièreté du sol.
Il représente la Création, avec une collection
d'animaux réels ou fantastiques, ainsi qu'Adam
et Eve chassés du paradis.

■ GROTTA AZZURRA



Via Grotta Azzurra
A 3,5 km du centre d'Anacapri (accès en bus
ou à pied). Accès depuis Marina Grande par
bateau.
*Entrée : 13 €. Bateau depuis Marina Grande :
15 €.*

Connue à l'époque romaine, la Grotta Azzurra
était considérée comme un *nymphaeum*, un
sanctuaire pour les nymphes aquatiques, ainsi
qu'un probable passage souterrain vers la villa
impériale de l'empereur Tibère. Redécouverte au
milieu du XIX^e siècle par deux artistes Allemands
installés sur l'île, cette merveille de la nature
fera beaucoup pour la réputation et le mythe
de Capri. Longue de 54 m et large de 30 m,
la grotte est emplie d'eau et peu de lumière
entre de l'extérieur. Une fois sur place, on y
pénètre donc uniquement par bateau via une
petite fissure. À l'intérieur, l'extraordinaire teinte
« bleu Ming » de l'eau et sa limpidité n'ont rien
de légendaire.

■ MONTE SOLARO



Via Monte Solaro
*Télesiège depuis la piazza Vittoria. Compter
7,50 € l'aller et 10 € l'aller-retour. Ouvert de
9h30 à 17h de mars à octobre, et de 10h30 à
15h de novembre à février.*

Si vous n'avez pas trop le vertige, hissez-vous
au sommet de l'île (589 m) en télesiège, puis
redescendez à pied vers Anacapri par la via
Monte Solaro (moins d'une heure). Quoi qu'il
en soit, une fois arrivé, difficile de rester insensible
à l'exceptionnelle beauté du point de vue sur le
golfe de Naples, le Vésuve et le golfe de Salerne.

Balades

Des Forts à Anacapri

Durée : 4-5 heures

Ce sentier qui longe toute la côte ouest de l'île doit son nom aux petites tours construites à l'époque sarrazine. Une promenade historique, en effet, car c'est par cette face que l'armée napoléonienne prit Capri aux Anglais. La balade commence au pied d'Anacapri, à côté de la Villa Galatà. Sur la gauche descend un petit escalier en pierre sur lequel est peint en rouge et blanc « via dei Fortini ». Il faut plonger dans la végétation qui longe la mer. Admirez les petites fleurs jaunes appelées *ruta chalepensis*, particulièrement présentes au début de l'itinéraire. Le premier fort d'Orrico se dessine rapidement, depuis sa tour on aperçoit celui de Mesola. Continuez le parcours et prenez plus loin l'escalier qui redescend vers la mer. Au bout, vous arriverez au fort de Mesola. Ensuite, l'itinéraire est plus sauvage, la nature devient reine et les fjords d'eau limpide se succèdent. Finissez la balade par le fort du Belvédère.

De la Migliera

Durée : 45 minutes à 1 heure, 2,5 km

Cette promenade est tranquille et convient à tous, elle commence dans le centre d'Anacapri sur la piazza Vittoria. Montez jusqu'au télésiège, empruntez la via Caposcurio et prolongez par la via Migliera. Elle s'étire tout au long du pied du mont Solaro jusqu'au magnifique Belvédère de la Migliera. Construite sur une ancienne voie romaine, elle passe par la vieille église de l'île, Santa Maria di Costantinopoli. Unique vestige de l'antique bourgade, elle a plus de mille ans. En continuant, vous découvrirez des vignobles, des potagers, des jardins et de sublimes villas. Aux bords des précipices, vous pourrez admirer des vues variées et sauvages. L'azurée de Lithodora, plus connue sur l'île sous le nom de la bleue de Capri, est une fleur endémique, qui se plaît beaucoup aux abords de la Migliera. La promenade se termine dans le parc philosophique.

■ PHARE DE LA PUNTA CARENA

Strada Faro di Carena

Punta Carena

Bus depuis la piazzetta Cimitero. A pied, depuis la piazzetta Caprile (40 minutes).

Extrêmement sud-ouest de l'île où se dresse notamment l'un des plus grands phares d'Italie, plus que centenaire désormais. Les lieux abritent également une station balnéaire. Bel endroit pour regarder le soleil se lever !

■ VILLA SAN MICHELE

Viale Axel Munthe, 34

☎ +39 0818 371 401

www.villasanmichele.eu

Ouvert tous les jours, en été de 9h à 18h ; hors saison de 9h30 à 17h. Entrée : 7 €.

Superbe résidence d'Axel Munthe (1857-1949), médecin suédois installé à Capri à partir de 1887. Munthe, également écrivain à ses heures perdues, rédigea *Le Livre de San Michele* (1929) dont le succès entretiendra le mythe de Capri. Comme l'empereur Tibère, 2 000 ans avant lui, il semblait avoir trouvé la paix sur cette île et parmi la population. Voir notamment les

pièces antiques et les nombreux chefs-d'œuvre. Beau jardin au superbe panorama sur le golfe de Naples. La demeure patricienne est aussi l'exemple typique de villa bourgeoise du début de siècle.

En effet cette résidence privée n'a pas changé depuis qu'elle s'est transformée en musée. Elle constitue donc une expérience unique de voyage dans le fascinant passé de l'île. La cuisine par exemple semble vraiment venir d'un autre temps.

Sports - Détente - Loisirs

■ CAPRI BEAUTY FARM

Capri Palace

Via Capodimonte, 14

☎ +39 0819 780 505

www.capripalace.com

beautyfarm@capripalace.com

Soins à partir de 65 €. Massages (50 minutes) : environ 150 €.

Le Spa du Capri Palace, hôtel 5-étoiles, n'est pas seulement réservé aux clients. Ses soins pour les jambes, adaptés aux recherches du professeur

Francesco Canonaco sur les différences de température de l'eau et leur influence sur la circulation sanguine, en font un Spa reconnu dans le monde entier. Les plus grands joueurs de football viennent régulièrement ici prendre soin de leur outil de travail. Outre les jambes, toutes les activités traditionnelles d'un Spa y sont proposées.

Shopping

■ L'ARTE DEL SANDALO CAPRESE

Via G. Orlandi, 75

☎ +39 0818 373 583

sandalocaprese.it

info@sandalocaprese.it

Ouvert de 10h à 14h et de 16h à 20h.

Pour mettre vos pieds en vacances eux aussi, ces confortables sandales s'imposent à vous. L'empereur Tibère lui-même en portait, c'est dire si la tradition est ancienne sur

l'île. Les sandales sont les chaussures des Méditerranéens, les sabots celles des Bretons, un constat évident, différence de climat oblige. Aujourd'hui dans le bourg d'Anacapri, Antonio Viva crée des modèles originaux pour une clientèle internationale. Les sandales de cet artisan natif de Capri sont de petits bijoux serties d'or et de belles pierres. La paire n'est pas donnée mais c'est très chic.

■ GENNARO TAVASSI

Via G. Orlandi, 123

☎ +39 0818 382 067

Ouvert de 10h à 13h et de 16h à 19h.

Monsieur Gennaro Tavassi est l'un des meilleurs artisans de l'île, travaillant encore traditionnellement l'art de la céramique. Formé par le potier, peintre et sculpteur Sergio Rubino dont la réputation n'est plus à faire, il suit son chemin. Ce jeune artisan propose des créations variées, raffinées et soignées.

ISCHIA

Moins touristique que Capri, c'est pourtant l'île la plus étendue et la plus peuplée de l'archipel (47 km² pour 50 000 habitants). Située à l'extrémité occidentale du golfe de Naples, la douceur de son climat, ses plages de sable fin et les vertus curatives de ses eaux thermales – liées à l'origine volcanique de l'île – ont beaucoup fait pour sa réputation. Ajoutez-y la beauté de la nature (lauriers, romarin, chênes, acacias, pinèdes) et un relief extrêmement découpé et vous aurez en main tous les ingrédients nécessaires à un séjour réussi.

Historiquement, les premiers colons grecs s'y installent au VIII^e siècle av. J.-C., une certaine d'années avant d'aborder Naples. Rapidement, l'île devient un centre riche et prospère au carrefour de nombreux échanges commerciaux.

Les Romains prennent pied à leur tour au II^e siècle avant notre ère. Éruptions et autres tremblements de terre paralysent néanmoins régulièrement l'activité. Auguste, l'empereur romain, l'échangera d'ailleurs contre Capri. Ischia traverse au Moyen Âge une longue période d'instabilité, suite aux incursions régulières des Barbares et des Sarrasins. En 1825, un terrible tremblement de terre détruit la ville de Casamicciola. L'île est définitivement rattachée à la province de Naples en 1862.

Plusieurs communes sont aujourd'hui disséminées le long des côtes. A retenir, Ischia, Casamicciola Terme (station thermale), Lacco Ameno ou encore Forio (deuxième ville par ordre d'importance).

ISCHIA



La commune d'Ischia est divisée en deux fractions, bien qu'elles ne soient distantes l'une de l'autre que d'un kilomètre : Ischia Porto, où se trouve le port et Ischia Ponte, village de pêcheurs à l'origine, qui tire son nom du pont qui, jusqu'au XVII^e siècle, reliait le château Aragonais au bourg. Ischia est la commune avec la plus grande population de l'île, et propose un large choix de prestations touristiques. Elle est constituée de rues commerçantes aux maisons de couleur pastel, de nombreux hôtels et de restaurants typiques, qui proposent du poisson frais. Évidemment, le soir venu vous y trouverez également plusieurs bars et clubs pour faire la fête. Il y a aussi la sublime plage, Spiaggia dei Pescatori, à ne pas rater, qui se trouve plus à l'est. Celle-ci vous offrira un moment de détente et un beau panorama sur les bateaux de pêche colorés.

Transports

Comment y accéder et en partir

► **Depuis Naples.** Prendre les différentes navettes maritimes sur le port de Mergellina (sud-ouest de Naples) ou le Molo Beverello (à proximité du castel Nuovo et de la piazza Municipio). Hydroglisseurs (*aliscafi*) et ferries (*traghetti*) effectuent les liaisons quotidiennement. Compter 45 minutes en *aliscafi* et 1h30 en *traghetti*. Plusieurs points de débarquement sur l'île : Ischia Porto, Casamicciola, Forio, Lacco Ameno.

► **A partir de Pouzzoles.** Liaison en ferry avec Ischia Porto (11,80 €) et Casamicciola, plusieurs départs par jour. Durée : 1h.

► **Au départ de Capri.** Liaison quotidienne en hydroglisseur en saison (durée : 40 minutes) ou en ferry (1h30).

► **Au départ de Sorrente.** Liaison en hydroglisseur d'avril à septembre (durée : 45 minutes, comptez 21 €).

■ ALILAURO

☎ +39 081 497 2242

☎ +39 081 497 2222

www.alilauro.it

Liaisons rapides entre Naples (Beverello et Mergellina), Sorrente, Salerne, Amalfi et Positano vers Ischia.

■ CAREMAR

☎ +39 081 984 818

www.caremar.it

De 11,30 € à 16,60 € pour Naples, moins de 10 € pour Procida.

Liaisons avec Naples (Molo Beverello), Procida et Pozzuoli.

■ MEDMAR

Banchina Olimpica

Palazzo D'Ambr

Ischia Porto

☎ +39 0813 334 411

www.medmargroup.it

info@medmarnavi.it

Liaisons de Naples, Pouzzoles, Procida vers Ischia Porto et Casamicciola.

Se déplacer

En taxi, microtaxi (Vespa-parasol à trois roues), *carrozzella* (calèche) et deux lignes de bus à retenir :

► **La CD (circolare destra)**, tour de l'île dans le sens des aiguilles d'une montre, d'Ischia Porto à Casamicciola Terme.

► **La CS (circolare sinistra)**, même trajet mais sens inverse.

Tickets en vente dans les *tabacchi*, kiosques à journaux (1,90 € pour 1h30, 6 € pour 24h) ou à bord du bus (2,50 € pour 1h30).

■ AUTONOLEGGIO MAZZELLA

Pl. Trieste Trento, 4

Ischia Porto

☎ +39 081 991 141

www.mazzellarent.it

info@mazzellarent.it

Au niveau de l'embarquement des bateaux.

Location de voitures à partir de 30 € par jour, scooters à partir de 25 € et vélos à partir de 10 €.

Pratique

■ AZIENDA AUTONOMA DI SOGGIORNO E TURISMO

Via lasolino

Ischia Porto

☎ +39 0815 074 211

www.infoischiaprocida.it

info@infoischiaprocida.it

De juin à septembre, ouvert du lundi au samedi de 9h à 14h et de 15h à 20h. Horaires des bus, cartes et autres brochures toujours utiles.

► **Autre adresse :** Via Sogliuzzo, 72 - Ischia Porto

Se loger

Bien et pas cher

■ ALBERGO MACRI

Via lasolino, 78/a

Ischia Porto

☎ +39 081 992 603

www.albergomacri.it

Comptez entre 25 et 60 € la chambre simple, 50

et 110 € la double. Air conditionné : 5 € par jour.

Idéalement placé au centre d'Ischia Porto : proche de la rue principale, de la station de bus et de la plage centrale. Monsieur Macri Pino, fils du propriétaire Antonio, est adorable. Il fait de son mieux pour rendre le séjour le plus agréable possible à chacun de ses clients. Pino a de plus passé avec de nombreux magasins, locations de véhicules et restaurants une convention accordant 10 % de réduction à ses hôtes. Les chambres aux murs blancs et carrelage bleu azur sont propres, et la plupart disposent d'un balcon et d'une télévision. Les murs de la réception sont en outre décorés des belles peintures à l'huile d'Antonio, peintre talentueux et reconnu à Ischia. En résumé, un bon rapport qualité/prix et un excellent accueil.

■ VILLA MARIA

Piazza Antica Reggia

Ischia Porto

☎ +39 081 992 117

www.villamariaischia.it

Ouvert toute l'année. Chambre double de 40 à 85 €, petit déjeuner inclus. Restaurant, jardin, terrasse.

Impossible d'être mieux placé dans la ville d'Ischia, à 200 m de la plage et à 2 minutes du port. La Villa Maria est une vieille demeure qui date de l'époque où les premiers clichés de Naples, que l'on peut observer un peu partout dans l'hôtel, ont été pris. De bonne tenue et bien équipé, il possède une quarantaine de chambres, dont dix avec vue sur mer.

Confort ou charme

■ ALBERGO IL MONASTERO

Castello Aragonese

Ischia Ponte

☎ +39 081 992 435

www.albergoilmonastero.it

ilmonastero@castelloaragonese.it

Bus n° 7 depuis Ischia Porto (piazza Trieste e Trento).

Fermé de novembre à mi-avril. Comptez de 110 à 135 € pour une double standard, de 160 à 190 € pour une double supérieure, selon la saison. Petit déjeuner compris. Restaurant (environ 35 €), terrasse, cafétéria, jardin, centre de bien-être.

Une adresse unique logée au sein du château aragonais, dans l'ancien couvent perché au sommet. La terrasse, où est servi le petit déjeuner, offre une vue panoramique sur la ville d'Ischia et la mer en contrebas. Le château appartenait au peintre natif de l'île, Gabriele Mattera ; ses tableaux et croquis servent aujourd'hui de décor. Aménagé avec goût et sobriété, l'hôtel, calme et reposant, dispose également d'un petit restaurant traditionnel.

■ HOTEL BELLEVUE

Via Morgioni, 95

Ischia Porto

☎ +39 081 991 851

www.bellevuehotel.it

info@bellevuehotel.it

Ouvert toute l'année. Chambre double de 60 € à 100 €. Petit déjeuner inclus. Supplément de 20 € pour une pension complète. Restaurant, bar, piscine, terrasse, centre de beauté (avec piscine couverte), wi-fi gratuit dans les parties communes.

Hôtel bien tenu à proximité de la plage, d'une pinède et du centre-ville. Presque toutes les chambres sont accompagnées d'un balcon pour profiter du soleil, qui brille ici toute l'année ! La terrasse dispose d'une magnifique vue sur le château aragonais, ainsi que sur les îles de Procida et de Vivara. Personnel courtois. Un des meilleurs rapports qualité/prix/plaisir sur l'île d'Ischia.

■ HOTEL DON FELIPE

Via Nuova Cartaromana, 121

Ischia Ponte

☎ +39 081 993 899

www.hoteldonfelipe.it

hoteldonfelipe@libero.it

Ouvert de mi-avril à fin octobre. Entre 50 et 150 € la chambre double en fonction de la typologie de la chambre (Economy, Standard et Superior) et de la saison. Offres régulières sur le site internet. Petit déjeuner compris. Piscine. A quelques encablures d'Ischia Ponte, cet établissement jouit d'une vue panoramique

sur la baie et le château aragonais, dont on peut profiter depuis la piscine, toujours à 30 degrés, et la vaste terrasse où est servi le petit déjeuner durant les beaux jours. Les chambres disposent toutes d'un balcon ou d'une terrasse. L'hôtel propose également un service de location de voitures, scooters et vélos électriques pour partir à la découverte de l'île.

■ HOTEL TERME ORIENTE

Via delle Terme, 5-11

Ischia Porto

☎ +39 081 991 306

www.orientehotel.it

info@orientehotel.it

Ouvert toute l'année. Compter de 80 à 130 € pour une double, selon la saison. Petit déjeuner inclus. Restaurant, 2 piscines (extérieure et couverte), centre thermal et de bien-être.

Situé non loin de la plage San Pietro et du corso Vittorio Colonna, ce grand hôtel est décoré sur le thème des fleurs : elles se déclinent partout, sur les portes des chambres, les meubles ou imprimées sur le carrelage. Une touche de gaieté pour un établissement bien équipé : deux piscines au rez-de-chaussée, une terrasse-solarium dotée de transats et de deux bains à hydromassage (à base de fer, excellent pour la peau). Quant aux chambres, la plupart avec balcon, elles sont propres et bien tenues. Bon rapport qualité/prix. Pensez à réserver à l'avance en saison.

■ HÔTEL VITTORIA

Ischia Porto

Via Casciaro, 31

☎ +39 081 991 429

www.hotelvittoria-ischia.it

info@hotelvittoria-ischia.it

Ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre. Chambre double economy de 90 € à 140 €, chambre double standard de 100 € à 150 €, petit déjeuner inclus. Petit hôtel, aux teintes intérieures pastel, entièrement réaménagé. Accès au jardin, à la piscine et au Jacuzzi. Salon de beauté et de massage également à disposition de la clientèle. Restaurant.

Luxe

■ GRAND HOTEL EXCELSIOR TERME

Via E. Gianturco, 19

Ischia Porto

☎ +39 081 991 522

www.excelsiorischia.it

excelsior@leohotels.it

Comptez entre 220 et 340 € pour une chambre double standard, de 400 et 560 € pour une suite junior. Restaurant, piano bar, piscine, centre de beauté (avec piscine thermale couverte), centre fitness, plage privée.

Village de pêcheurs.

© ALFREDO VENTURI - ICONOTEC



Installé dans une ancienne villa du XVIII^e siècle, à côté de la plage et de la rue commerçante, cet hôtel tient le haut du pavé à Ischia. Les plus : sa magnifique piscine, sa piscine thermale, sa plage privée et son agréable jardin fleuri. Toutes les chambres, assez spacieuses, ont un balcon, dont les plus chères avec vue sur mer. Le personnel est bilingue et très agréable. La carte du restaurant propose des plats méditerranéens et typiques de l'île. De bonne facture, il est ouvert à tous. Réserver en saison.

Se restaurer

Pause gourmande

■ LA DOLCE SOSTA

Via Colonna Vittoria, 101
Ischia Porto

☎ +39 081 991 678

Ouvert de 8h à 2h en été.

La plus belle pâtisserie-café d'Ischia, aérée, lumineuse et chic. Excellent choix de gâteaux (et glaces en été) dont la spécialité, la *delizia al limone*. Avec sa grande baie vitrée et sa belle terrasse ouverte aux beaux jours, La Dolce Sosta permet d'observer discrètement le mouvement de la rue. Bien placée au milieu de la principale artère commerçante de la ville, l'adresse est idéale pour faire une pause, après une séance shopping ou un bain de plage. Pianiste le soir.

Bien et pas cher

■ LA CANTINA

Via Nitrodi, 6
Barano d'Ischia

☎ +39 081 905 789

www.lacantinanitrodi.it/lacantina.htm

Ouvert d'avril à novembre, tous les jours de midi à 15h puis de 19h30 à minuit. Comptez 20 € pour un repas complet.

Adresse un peu perdue dans la forêt, un peu loin de tout, près d'une magnifique source thermale aux vertus apaisantes. Heureusement le bus s'arrête en bas de la via Nitrodi, à deux minutes du restaurant. Décoration rustique pour un rapport qualité/prix exceptionnel, sachant que les plats sont aussi copieux que savoureux : menu varié, bons vins de la région et service chaleureux. Un secret bien gardé des locaux.

■ PANE E VINO

Via Porto, 24
Ischia Porto

☎ +39 081 991 046

Ouvert tous les jours de 12h à 16h à midi et de 19h à 23h le soir.

Le nom de l'enseigne résume assez bien l'idée. Cuisine simple donc, mais toujours économique

sur une île où les prix, à l'instar de Capri, ont tendance à flamber. Malgré sa situation touristique, l'accueil est très chaleureux.

■ LA TERRAZZA

Corso Vittoria Colonna, 146
Ischia Porto

☎ +39 081 991 574

Ouvert de midi à 14h30 puis de 18h30 à 0h30. Comptez entre 20 et 30 € pour un repas et de 8 à 10 € pour une pizza.

Comme son nom l'indique, le plus de ce restaurant est sa grande terrasse, la seule de la rue commerçante à être suspendue un étage au-dessus de l'agitation. Avec plus de 300 couverts, c'est aussi l'un des plus grands restaurants de l'île. Il faut dire que vu le rapport qualité/prix de ce lieu, il est souvent rempli. Ainsi durant la saison il est préférable de réserver le soir pour avoir une place sur la terrasse, avec ses bougies. Qualité du service, rapide et souriant. Le menu est varié, les pizzas de bonne facture et la carte des vins est essentiellement composée de crus de la région.

Bonnes tables

■ BRACCONIERE

Via Falanga, 1
Serrara Fontana

☎ +39 081 999 436

D'avril à octobre, ouvert de 13h à 15h et de 19h30 à minuit. Fermé le mardi. Compter entre 30 et 40 € pour un bon repas. A noter que la station de bus la plus proche est à 1 km. Il est préférable d'y aller en voiture, surtout le soir. Spécialités de grillades (viandes, lapin) servies dans un cadre rustique, au sommet de l'île, à 700 m au-dessus de la mer. Panorama enchanteur. Une bonne adresse, au rapport qualité/prix satisfaisant.

■ DAMIANO

Via Variante Esterna ss 270, 5
Ischia Porto

☎ +39 081 983 032

Fermé à midi et de janvier à mars. Compter 40 €. Splendide situation panoramique. Cuisine typique de l'île, principalement de bons plats de poisson.

► **Autre adresse** : Via delle Vigne, 30 (Nuova Circonvallazione).

■ IL FOCOLARE

Via Vicinale Crataio 3
Barano d'Ischia

☎ +39 081 902 944

www.trattoriaifocolare.it
info@trattoriaifocolare.it

Bus n°16 depuis Casamicciola Terme (Piazza Marina)

En été jusque mi-août, ouvert tous les jours midi et soir. Le reste de l'année, ouvert tous les soirs, ainsi que le midi de jeudi à dimanche. Fermé le mercredi en hiver. Réservation conseillée.

Il Focolare, c'est une histoire de famille, la famille d'Ambra, très attachée à son terroir. L'aïeul cultivait déjà la vigne dans les années trente et était le plus gros exportateur de vin d'Ischia. En 1991 naît la trattoria, qui occupe toute la famille, un vrai équipage, comme ils se définissent eux-mêmes. Les garçons sont en cuisine, sous l'œil critique de la mamma, et Antonella vous conseillera les meilleurs crus pour accompagner votre repas. Dans l'assiette, des préparations typiques ischiotes cuisinées avec les produits de l'île et aromatisées aux herbes sauvages : raviolis aux scaroles, parmigiana, escargots. En 2002, la trattoria a d'ailleurs obtenu la « Lumaca d'Oro » récompensant le restaurant proposant les meilleurs escargots en Italie.

■ IL GIARDINO DEGLI ARANCI

Corso Vittoria Colonna
Ischia Porto

☎ +39 081 991 150

www.giardinodegliaranci.it
info@giardinodegliaranci.it

Comptez 14 € environ pour un plat et entre 5 et 12 € pour une pizza. Ouvert de midi à 15h puis de 19h à 2h.

Il giardino degli aranci, comme le beau jardin d'orangers qui sépare les deux salles de ce restaurant-bar tenu depuis des lustres par Monsieur Andrea. Les murs sont garnis de photos de toutes les stars passées ici, dont le plus illustre, le pibe del oro, Diego Armando Maradona. Tous les soirs, à partir de 21h, les excellents musiciens de l'établissement viennent mettre l'ambiance et faire chanter les clients sur fond de sérénades napolitaines. Côté cuisine, celle-ci est bonne, les pizzas sont copieuses et le menu est varié avec des plats originaux, comme les calamars au sucre ou les escargots

au curry. Un choix de vins et de champagnes intéressant nous rappelle que le lieu est aussi un bar. Réserver sa table en saison le midi pour le soir.

■ RISTORANTE ALBERTO

Via Cristoforo Colombo, 8
Ischia Porto

☎ +39 081 981 259 – www.albertoischia.it

Ouvert d'avril à octobre. Compter entre 35 et 45 € pour un repas complet.

Adorable établissement de poissons à la cuisine très raffinée, construit sur pilotis, sur la plage du Lido. Superbe vue sur la mer et le château aragonais.

■ RISTORANTE BAR COCÒ

Piazzale Aragonese, 1

Ischia Ponte

☎ +39 081 981 823

www.ristorantecocoischia.com

ristorantecoco@email.it

Fermé le mercredi. Comptez entre 30 et 50 € pour un bon repas à base de poisson frais.

Véritable institution d'Ischia Ponte, Cocò jouit d'une situation incomparable, au pied du château aragonais. Bar mais aussi excellent restaurant de poisson, fréquenté des touristes comme des locaux.

Sortir

■ JANE

Località Pagoda

Via lasolino, 1

Ischia Porto

En été, tous les soirs de 22h à 4h.

Seule la discothèque Jane, principalement fréquentée par les jeunes de 16 à 25 ans, se trouve sur le port, les pieds dans la mer. Sa programmation avec une musique actuelle, mêlant disco, R'n'B et rock voit le lieu se remplir le week-end.



Ischia Ponte.

■ RISTORANTE BAR COCÒ

Piazzale Aragonese, 1
Ischia Ponte
☎ +39 081 981 823
www.ristorantecocoischia.com
ristorantecoco@email.it

Depuis le restaurant ou le bar du même nom, il est possible de se rendre sur une petite plage charmante et peu fréquentée, la Carta romana. En été, les taxis-boats demandent en général 5 € par personne pour un aller-retour afin de vous y conduire. Sur place des chaises longues, des transats et un petit snack-bar permettent de profiter pleinement de cette plage. Elle est accessible uniquement en bateau et donc souvent paisible.

■ VALENTINO

Corso Vittoria Colonna, 97
Ischia Ponte
☎ +39 081 982 569 – www.valentinoischia.eu
info@valentinoischia.eu

Compter 30 € l'entrée avec une consommation. Le lieu le plus branché de l'île, qui fait la part belle aux trentenaires. Musique du monde et disco au programme.

À voir – À faire

■ CHÂTEAU ARAGONAIS

Via Pontile Aragonese
Ischia Ponte
☎ +39 081 992 834
www.castelloaragoneseischia.com
Bus n° 7 depuis Ischia Porto.

Ouvert toute l'année, tous les jours, de 9h au coucher du soleil. Entrée : 10 €.

Perché sur son promontoire rocheux, le château d'Ischia a traversé les époques. Simple site d'observation durant l'Antiquité, il sera fortifié au Moyen Âge. C'est le roi Alphonse d'Aragon qui, au milieu du XV^e siècle, après avoir chassé les Angevins de Naples, décide de la construction d'un ensemble largement plus imposant, dont la masse domine encore le port d'Ischia. Voir notamment la prison et la belle crypte gothique avec quelques traces de fresques Renaissance. Profitez également du panorama toujours impressionnant.

■ MONTE EPOMEO

Quasiment au centre de l'île. Point culminant à 788 m. Une fois au sommet (compter 1h d'ascension), on apprécie le panorama de l'île, du littoral et du golfe de Naples. Pour y accéder, partir du petit village de Fontana, le plus élevé d'Ischia, accessible par bus (lignes CS et CD). Le terrain, presque entièrement constitué de roche volcanique, témoigne de l'histoire mouvementée du sous-sol d'Ischia et explique la présence nombreuse des sources thermales.

■ SANT'ANGELO D'ISCHIA

www.santangelodischia.info
carla.civ@gmail.com
Vous pouvez le rejoindre en voiture en suivant les indications pour Casamiccio. Il faudra laisser votre voiture à l'entrée du village et utiliser les petites voitures électriques pour transporter vos bagages. A pied, vous pouvez prendre les lignes de bus CD, CS et 1. Petit village de pêcheurs mêlé aux grands hôtels très chics, situé sur la côte sud-ouest. Le site superbe et la non moins belle plage toute proche (Marina dei Maronti) magnétisent généralement celui ou celle qui s'y colle. A noter que la route reliant la commune au reste de l'île n'a été construite qu'en 1948. Imaginez donc à l'époque la vie des gens du coin...

Shopping

■ ISCHIA SAPORI

Corso Vittoria Colonna 206
☎ +39 081 991 600 – www.ischiasapori.it
amministrazione@ischiasapori.it
Ouvert de 9h à 13h et de 16h à 20h.

Un joli magasin permettant d'acheter tous les meilleurs produits du terroir d'Ischia. Une adresse de qualité, prisée également des habitants : limoncello et autres liqueurs, parfum, savon. En bref de quoi trouver son bonheur et rapporter un petit souvenir typique.

■ PERRAZZO

Via Porto, 36
Ischia Porto
☎ +39 081 991 600 – www.perrazzo.it
perrazzo@perrazzo.it
Fermé en janvier et février.
Cave du VIII^e siècle fréquentée par des célébrités. Large choix de vins régionaux.

CASAMICCIOLA TERME

Casamicciola Terme est une petite ville d'environ 8 000 habitants, qui se trouve entre Ischia Ponte et Lacco Ameno. Cette bourgade est surtout renommée pour ses stations hydrothermo-climatiques marines qui furent au siècle dernier fréquentées par une clientèle de célébrités, tels que Lamartine, Renan, Ibsen et même Garibaldi. Vous y trouverez donc plusieurs centres et hôtels qui proposent des soins à base d'eau. Au départ, elle s'appelait simplement Casamicciola, mais en 1956, le mot Terme a été ajouté au nom de la ville, pour rappeler la présence de nombreuses sources dans le périmètre de la commune.

■ HOTEL MATARESE

Via Principessa Margherita, 81
☎ +39 081 994 222 – www.hotelmatarese.it
info@hotelmatarese.it

Chambre double de 60 € à 160 €, petit déjeuner inclus.

Situé dans la commune de Casamicciola non loin des thermes et de la plage. Vue sur le jardin (arbres fruitiers, fleurs, vignes) et le golfe de Naples. Equipements corrects. Restaurant.

■ SNAV

☎ +39 081 428 5555

www.snav.it

Liaisons rapides (45 minutes) entre Naples (Molo Beverello) et Casamicciola.

LACCO AMENO

Lacco Ameno est la plus petite ville de l'île d'Ischia, avec environ 4 500 habitants. Elle se situe dans la partie nord-ouest de l'île. Ce fut l'une des premières colonies grecques de la Péninsule, fondée par la Magna Grecia au VI^e siècle av. J.-C. et nommée Poseidon, en hommage au dieu de la mer. En 200 avant J.-C., en devenant une colonie romaine, elle est renommée Paestum. Les Romains en profitèrent pour transformer la ville et y construire des thermes, un forum et des amphithéâtres. Dans les années 1950 et 1960, Lacco Ameno était surtout fréquentée par les stars de cinéma et les familles royales européennes. Aujourd'hui, ce sont surtout les touristes qui viennent se ressourcer et admirer cette petite ville constituée de maisons blanches et de petites églises ; son palais du XVIII^e siècle donnant sur la côte, l'ancienne tour d'Aragon et les belles rues bordées d'arbres sont autant d'arguments de charme. La ville est aussi connue pour ses eaux thermales et par l'emblématique Il Fungo, ce rocher volcanique qui ressemble à un champignon, d'une hauteur de 10 m, qui aurait été éjecté du mont Epomeo il y a plusieurs milliers d'années.

■ FOUILLES DE SANTA RESTITUTA

Piazza Santa Restituta

☎ +39 081 980 538

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 17h à 19h. Fermé de novembre à mars.

Musée : 3 €.

A côté de l'église Santa Restituta, vous trouverez ces fouilles, qui ont découvert des vestiges grecs et romains, ainsi qu'une basilique paléochrétienne. Toutes les pièces archéologiques trouvées sont exposées dans des vitrines. Parmi celles-ci, vous pourrez admirer des amphores et des bracelets antiques mais aussi d'autres objets datant du XVIII^e siècle.

■ MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE DE PITHECUSAE

Corso Angelo Rizzoli, 210

☎ +39 081 996 103 – www.pithecusae.it

pithecusae@libero.it

Situé sur la côte nord-ouest dans les murs de la villa Arbusto (XVIII^e siècle).

D'octobre à mai, de 9h30 à 13h et de 15h à 18h30 ; de juin à septembre, de 9h30 à 13h et de 16h à 19h30. Fermé le lundi. Entrée 5 €. Pour en savoir plus sur l'histoire de l'île. La plus grande partie du matériel exposé est relative à la colonisation grecque. On comprend mieux dès lors le réseau très dense de relations commerciales de la cité avec l'ensemble du pourtour méditerranéen. Voir également la coupe de Rhodes (VIII^e siècle av. J.-C.), retrouvée dans la vallée de San Montano utilisée comme nécropole pendant un millénaire. Attardez-vous également dans le très beau parc et profitez du point de vue.

■ PARC THERMAL NEGOMBO

Baia di San Montano

☎ +39 081 986 152

www.negombo.it

negombo@negombo.it

Au nord-ouest de l'île.

Visite : 8 €. Environ 25 € la demi-journée et 30 € la journée.

La plage de sable fin de Negombo au fond d'une profonde baie rocheuse est la cerise sur le gâteau de ce splendide centre thermal. Précédées par un jardin botanique luxuriant, des piscines et des œuvres d'art contemporaines s'emboîtent parfaitement les unes dans les autres. Tout est fait pour le plaisir des yeux et le bien-être du corps. Un restaurant et un bar permettent de se détendre en appréciant la beauté de la baie. L'entrée ne comprend que l'accès aux piscines et à la plage, pour les soins il faut payer en plus. Le Negombo est sans aucun doute le plus beau centre de l'île, l'essayer c'est l'adopter.

FORIO

Forio d'Ischia s'étend de Punta Caruso à Punta Imperatore, sur les pentes du mont Epomeo. Depuis les temps anciens, Forio était considérée comme la ville la plus importante de la partie occidentale de l'île, avec ses eaux minérales et ses terrains très fertiles. Elle attirait au départ de nombreux Romains qui exploitèrent les sources de cette région. Puis, dans les années 1950, elle devient la destination de célébrités internationales du divertissement, de la culture et de la politique, telles que Tennessee Williams et Truman Capote. Aujourd'hui, c'est un centre touristique très populaire et apprécié au niveau national et international, grâce aux nombreux avantages que Forio propose. Vous y trouverez de beaux jardins botaniques, des thermes et spas, des plages, mais aussi de quoi passer de bonnes soirées (discothèques, pubs et bars).

Se loger

■ HOTEL SEMIRAMIS

Spiaggia di Citara
ISCHIA

☎ +39 081 907 511

www.hotelsemiramisischia.it

info@hotelsemiramisischia.it

A partir de 120 € la chambre double standard et 156 € la supérieure avec vue mer, petit déjeuner inclus. Wi-fi et parking gratuits. Les chambres sont toutes dotées de ventilateurs de plafond. Compter un supplément pour la climatisation. Restaurant conventionné sur la plage.

Une position d'excellence pour ce charmant hôtel à 50 m de la plage de Citara et à 5 min des jardins de Poseidon ! Bien desservi par les transports publics : arrêt de bus à deux pas. L'hôtel possède un beau jardin exotique composé de palmes, bougainvilliers et agaves. En son centre, une agréable piscine avec eau thermale à 33°/36°, un vrai plaisir ! Le personnel est fort sympathique et la gestion familiale est assurément un de ses points forts. Toutes les chambres possèdent une terrasse ou un balcon et certaines avec une très belle vue sur la baie, elles sont lumineuses, confortables et soigneusement décorées. Un style simple qui s'adapte parfaitement aux exigences des voyageurs. Une vraie petite oasis de paix !

■ IL VITIGNO

Via Bocca, 31

☎ +39 0813 334 789

www.ilvitigno.com

info@ilvitigno.com

70 € la chambre double. Fermé entre décembre et février. Restaurant, piscine, jardin, wi-fi.

Etablissement agritouristique niché dans un écrin de verdure, bénéficiant d'un joli panorama et géré avec passion. Toutes les chambres, sobres mais attrayantes, disposent d'une terrasse.

■ RESIDENCE BAI DI SORGETO

Via Fumerie, 29

☎ +39 081 909 331

www.residencebaiadisorgeto.it

info@residencebaiadisorgeto.it

Logement pour 2 personnes de 260 € à 700 € la semaine, de 280 € à 750 € pour 3 personnes, et de 320 € à 790 € pour 4 personnes. Les tarifs varient selon la saison.

La structure est située dans les vignobles, à 2 km des jardins de Poséidon, 1,5 km de Sant'Angelo, 800 m du centre le plus proche (Panza) et à côté de la baie de Sorgeto (200 marches pour y arriver). 20 petites villas/logements, avec coin cuisine équipée, salle de bains avec douche, balcon ou porte-fenêtre donnant sur jardin, chauffage central, salle TV, réception. Piscine thermale couverte, d'eau chaude

naturelle (32/35 °C) avec hydromassage pendant toute l'année. La baie de Sorgeto d'Ischia est renommée pour ses eaux chaudes thermales, qui réchauffent la mer, où l'on peut se baigner même l'hiver. Merveilleuse vue de Sant'Angelo, Capri, Sorrente et Baia Sorgeto que l'on peut admirer de la grande et ample terrasse de 350m² de la piscine thermale. Un lieu idéal pour se relaxer. Réductions sur le prix d'entrée des établissements thermaux les plus renommés de l'île.

Se restaurer

■ BELLAVISTA

Via Montecorvo, 75

☎ +39 081 997 221

www.bellavista-ischia.it

info@bellavista-ischia.it

Fermé du 15 novembre au 20 mars. Ouvert de 11h à 14h et de 19h à minuit. Compter entre 35 € et 40 € pour un repas complet.

Situé sur les hauteurs de la commune de Forio (côte ouest). Excellentes pâtes faites maison et production viticole indépendante. Plats de poissons cuisinés sur réservation. Jolie terrasse avec superbe vue panoramique.

À voir - À faire

■ CANTINE PIETRATORCIA

Via Provinciale Panza, 267

☎ +39 081 908 206

www.pietratorcia.it

info@pietratorcia.it

Entre mi-juin et mi-septembre, à partir de 17h30. D'avril à début juin et de fin septembre à mi-novembre, de 10h à 13h, puis de 16h à 20h. Les caves en pierre du XVIII^e siècle de ce vignoble familial se visitent. La production combine les anciennes traditions locales avec des techniques modernes. Certains de leurs vins, tels les blancs Cuotto ou Chignole et le rouge Janno Piro, figurent fièrement dans les meilleurs guides œnologiques. A la suite de votre visite, goûtez à la production locale et à des produits du terroir (charcuterie et fromages artisanaux).

■ ÉGLISE SANTA MARIA DELLE SOCCORSO

Via del Soccorso

Ouverte de 10h au coucher du soleil.

Fondée au XIV^e siècle et dépendant à l'époque du couvent des Augustins. Le blanc quasi immaculé des façades nous ferait presque revenir en Grèce.

■ GIARDINI LA MORTELLA

Via Francesco Calise, 39

☎ +39 081 986 220

www.lamortella.org

info@lamortella.org



Ouvert d'avril à octobre, les mardis, jeudis, samedis et dimanches de 9h à 19h. Entrée : 12 €. Jardin botanique de La Mortella, l'ancienne villa du musicien sir William Walton. Elle fut conçue par l'architecte paysager Russell Page. C'est l'un des plus beaux d'Italie et son nom en napolitain signifie le myrte divin. On y trouve des plantes et des arbres de différents pays et continents. C'est un vrai jardin d'Eden, n'hésitez pas à vous y perdre. Il y a également un petit musée consacré au propriétaire des lieux et, tout au long de l'année, des concerts de musique classique.

■ GIARDINI RAVINO

Via Provinciale Panza, 140B

☎ +39 3294 983 923

www.ravino.it

info@ravino.it

Ouvert de 9h au coucher du soleil. Fermé les mardis et jeudis. Entrée : 9 €. Visites guidées sur réservation.

Un autre jardin qui regroupe des plantes rares, d'Europe et de la Méditerranée, collectées par le botaniste Giuseppe d'Ambra. Plongez dans cette verdure botanique et admirez ces superbes cactus. Le fonds botanique continue d'être régulièrement approvisionné en plantes du monde entier. La Villa Ravino propose également des événements culturels comme des concerts et des expositions.

■ VILLA LA COLOMBAIA

Via Francesco Calise, 142

☎ +39 3485 127 762

www.fondazioneacolombaia.it

info@fondazioneacolombaia.it

Dans le bois de Zaro. Bus 1-14-2-CD-CS.

Ouvert d'avril à octobre, du mardi au dimanche de 10h30 au coucher du soleil. Entrée : 6 €.

L'ancienne villa de vacances du grand réalisateur italien Luchino Visconti est devenue un musée dédié à sa mémoire. Situé dans la petite commune de Forio, il permet dans le même temps de découvrir cette charmante localité. La bâtisse construite entre la fin du XVIII^e et le début du XIX^e siècle a une architecture élégante, mariant le style de l'île avec une inspiration mauresque. A l'intérieur, le musée retrace la vie de Visconti et nous offre le spectacle intact de sa dernière demeure. En effet, c'est ici entre ciel et mer que le génie du cinéma italien s'est éteint. La balade dans le magnifique parc est un moment reposant à l'ombre des arbres. On comprend mieux pourquoi le réalisateur venait à Forio puiser force et inspiration. Enfin, de juin à octobre, de nombreux spectacles sont organisés : concert, cinéma en plein air, exposition, danse. Le plus astucieux est de consulter le site Internet pour connaître le programme lors de votre passage.

PROCIDA ★★

Confetti rocheux d'origine volcanique, dressé à l'extrémité occidentale du golfe de Naples face aux Champs Phlégréens, Procida est l'île la plus petite (4 km²) mais également la moins connue des trois. N'allez cependant pas croire qu'il n'y a rien à y faire, bien au contraire. Egalement riche d'un superbe biotope méditerranéen – belles plages, beaux arbres fruitiers et belles vignes –, l'île continue de vivre au rythme de la pêche, non pas pour le folklore mais bien parce qu'elle demeure encore l'une des activités essentielles. Lamartine (1790-1869), qui y séjourna au milieu du XIX^e siècle, en dresse d'ailleurs un tableau mémorable dans son roman *Graziella*. Bref, au-delà d'une simple solution de repli, Procida mérite que l'on s'y attarde. Schématiquement, consacrez-vous aux trois principaux sites que sont Terra Murata (nord-est), village médiéval perché sur le sommet de l'île à proximité de l'abbaye Saint-Michel, Coricella (nord-est) et Vivara, la partie la plus sauvage et la plus ancienne située à l'extrémité sud-ouest de l'île. Le plaisir renouvelé de s'imprégner de la nature insulaire et de circuler dans les ruelles gorgées d'ombre et de soleil avec ses maisons soudées les unes aux autres, dont les couleurs éclatantes

vous aveugleraient presque, devrait suffire à embarquer. Plus accessible financièrement, elle offre en outre un excellent compromis à ceux qui rêvent de la Grande Bleue sans forcément disposer de gros budget.

PROCIDA ★★

Transports

Comment y accéder et en partir

► **Depuis Naples.** Prendre les différentes navettes maritimes à Naples Calata di Massa ou depuis le Molo Beverello (à proximité du castel Nuovo et de la piazza Municipio). Hydroglisseurs (*aliscafi*) et ferries (*traghetti*) effectuent plusieurs liaisons quotidiennes toute l'année. Durée : 30 à 35 minutes en *aliscafi* (15,90 €) et 1 heure en *traghetti* (12,20 €).

► **Depuis Pouzzoles.** Liaisons quotidiennes en *aliscafi* ou *traghetti* (10 €). Durée : 30 minutes.

► **Depuis Ischia.** D'Ischia Porto et du port de Casamicciola, liaisons quotidiennes (10,50 €). Durée : 25 minutes.

Se déplacer

► **En bus.** Quatre lignes de bus de la compagnie SEPSA permettent de gagner les différentes parties de l'île. Départs fréquents (environ toutes les 20 min) depuis le port, à côté de l'église Maria Santissima della Pietà. Pour Corricella et Terra Murata, prendre la ligne C2.

■ SPRINT

Via Roma, 28
Procida Porto
☎ +39 0818 969 435
www.sprintprocida.com – aut.sprint@libero.it
Location de scooters : compter 25 € par jour.
Le tour de l'île peut facilement se faire sur une journée en scooter.

Pratique

■ PRO LOCO

Via Vittorio Emanuele, 173
San Giacomo
☎ +39 0818 960 952
www.procida.net/proloco.htm
prolocoinforma@libero.it
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 15h30 à 19h30 ; le dimanche de 9h à 15h. Sur le port face au débarcadère.
Le plan *Procida a passi* peut se révéler fort utile (itinéraires de balades à pied).

Se loger

■ ALBERGO LA VIGNA

Via Principessa Margherita, 46
Procida Porto
☎ +39 0818 960 469
www.albergolavigna.it
info@albergolavigna.it
Chambre double standard 90-180 €, supérieure 110-200 € et suite 140-230 € selon la saison.
Villa du XVIII^e siècle, à 15 minutes à pied du port, pour un séjour en toute quiétude. Chambres spacieuses, confortables, meublées avec sobriété sans luxe ostentatoire. Son jardin, reposant et bien entretenu, est véritablement l'atout de cet hôtel. Vous pourrez y déguster un verre de vin blanc (provenant de la production propre de la villa) devant une vue sublime sur la côte napolitaine.

Se restaurer

■ LA CONCHIGLIA

Via Pizzaco, 10
Spiaggia della Chiaia
☎ +39 0818 967 602
www.laconchigliaristorante.com
info@laconchigliaristorante.com

Ouvert d'avril à mi-novembre, tous les jours midi et soir. Compter 30 €.

Après une baignade dans l'eau turquoise de la plage de Chiaia, quoi de mieux que goûter les bons petits plats locaux dans ce charmant restaurant ? Cuisine tournée vers le poisson et les fruits de mer. Savoureux *primi*, *cappelletti con telline* (pâtes faites maison aux coques), *spaghetti alla povera*... A vous de choisir !

■ LA PERGOLA

Via Salette, 10
L'Olmo
☎ +39 0818 969 534
Ouvert toute l'année. Compter 35 € un repas complet.

Au cœur d'un beau jardin (citronniers, rosiers, pétunias), l'établissement se veut le fer de lance de la tradition culinaire locale. Un simple coup d'œil à la carte donne une idée des plats proposés. Nos préférences : *ravioli di carciofi al sugo di coniglio*, mais surtout le *coniglio alla procidana* (recette propre à l'île : la cuisson du lapin se fait avec tous les autres ingrédients, touche de romarin).

TERRA MURATA

Perché sur le plus haut piton rocheux de l'île, à 90 mètres d'altitude, le bourg porte le nom de l'ancien cratère qui domine le golfe de Naples. C'est l'ancien centre historique de Procida.

■ ABBAYE SAN MICHELE

Ouvert en été de 10h à 13h et de 15h à 18h. En hiver jusqu'à 17h. Fermé le dimanche après-midi.
L'abbaye San Michele (XVII^e siècle), très suggestive, renferme un labyrinthe de galeries et de catacombes. Voir notamment une toile de Luca Giordano, *Saint Michel chassant Lucifer*, et le bel autel de l'église, en marbre polychrome.

CORRICELLA

Au nord-est de l'île, la petite localité de Corricella forme une mosaïque colorée, en forme d'amphithéâtre. Vous repartirez avec des images plein la tête de ces barques multicolores, de ces hommes et femmes affairés au travail de la mer et de ces maisons éclatantes qui ceignent le port. Une vraie carte postale. C'est ici que les films *Le Facteur* (avec Philippe Noiret) et *Le Talentueux M. Ripley* (avec Jude Law et Matt Damon) ont été tournés.

Transports

Comment y accéder et en partir

Bus C2, arrêt via San Rocco.

Se loger

■ CASA GIOVANNI DA PROCIDA

Via Giovanni da Procida, 3
Corricella

☎ +39 08119 369 167

www.casagiovannidaprocida.it

A 5 minutes de la plage de Chiaia. Accès par le bus n° 1, arrêt San Antonio da Padova.

Compter entre 65 et 110 € pour une chambre double, entre 90 et 150 € pour une chambre familiale (3 à 5 personnes).

Ancienne ferme du XVIII^e siècle réaménagée en hôtel selon le style à l'œuvre au XV^e siècle sur l'île (arches remises au goût du jour). Avec ses couleurs pastel et son grand jardin aux beaux magnolias, difficile de ne pas céder à la douce tentation du farniente.

■ HÔTEL CASA SUL MARE

Via Salita Castello, 13

☎ +39 081 896 8799

www.lacasasulmare.it

info@lacasasulmare.it

Chambre double de 99 € à 170 €, petit déjeuner inclus.

Logé dans une ancienne villa du XVIII^e siècle entièrement réaménagée et surplombant le joli port de Corricella. Équipements à la hauteur (TV, réfrigérateur, téléphone) pour un agencement sobre et élégant.

■ HOTEL LA CORRICELLA

Via Marina Corricella, 88

Corricella

☎ +39 081 896 7575

www.hotelcorricella.it

Chambre double de 80 à 140 €, suite de 100 à 160 €. Petit déjeuner inclus et servi sur la terrasse qui surplombe le port.

Situé au nord-est de l'île, sur les hauteurs du petit port aisément repérable avec sa façade rose pastel. Intérieurs dépouillés mais confortables. Accueil en outre extrêmement charmant. Une bonne adresse.

Se restaurer

■ BAR PIZZERIA GRAZIELLA

Via Marina di Corricella, 14

☎ +39 0818 967 479

Ouvert tous les jours de mars à novembre, de 11h jusqu'à minuit. Compter 15 € pour un repas (pizzas plus économiques).

Idéal pour s'immerger dans l'animation et la vie du port. A noter que le nom du restaurant s'inspire directement de l'héroïne du roman de Lamartine, *Graziella*, consacré à la jeune femme dont le poète était tombé éperdument amoureux à Procida.

VIVARA

À la pointe sud-ouest. Relié au reste de l'île par un pont artificiel, l'îlot de Vivara abrite des fouilles archéologiques accessibles en été. Des commerçants mycéniens (1400 av. J.-C. – 1100 av. J.-C.) utilisaient visiblement les lieux comme escale au cours de leur traversée de la Méditerranée.

■ IL GALEONE RISTORANTE

Via Marina Chiaiolella

Ciracciello

PROCIDA

☎ +39 0818 969 622

A 100 m de la plage de Chiaiolella.

Entre 8 € (pizzas) et 25 €.

Cuisine essentiellement à base de poisson, pêché quotidiennement, dont le restaurant n'est finalement qu'à quelques pas puisque la salle donne directement sur la marina. Gestion familiale, accueil convivial.

FARO

■ RESIDENCE TIRRENO

Via Faro, 34

☎ +39 0818 968 341

www.tirrenoresidence.it

info@tirrenoresidence.it

Compter selon la saison entre 56 et 115 € pour une chambre double. Également des chambres/studios triples, quadruples et de cinq personnes.

A 100 m de la mer, l'établissement abrite des chambres, mais aussi des studios ou des deux-pièces bien agencés accueillant jusqu'à 5 personnes. Tous sont dotés d'une salle de bains, d'un coin cuisine, d'un réfrigérateur, de l'air conditionné et de la télévision. Accès au beau et grand jardin, où chaises longues et hamacs se mêlent aux arbres fruitiers.

SORRENTE ET LA CÔTE AMALFITAINE



Amalfi

© P. REARWIST - ISTOCKPHOTO

SORRENTE ET LA CÔTE AMALFITAINE

Quitter Naples pour s'aventurer le long de la côte signifie abandonner l'agitation de la ville, le bourdonnement de ses ruelles animées, la circulation sauvage et très chaotique pour retrouver la paix d'un paysage suspendu entre mer et ciel. La circulation, malheureusement, restera très dense en haute saison mais, au moins, en cas d'embouteillage, ici la vue saisissante vous aidera à retrouver votre calme. A l'époque où Surrentum était une colonie grecque, la légende raconte que les sirènes attiraient ici les marins à l'aide de leur chant séduisant. Visiblement, cette mélodie n'a jamais cessé de résonner dans ce paradis terrestre qui, depuis trois siècles, est considéré par les voyageurs comme une étape incontournable pendant leur tour à travers la Botte. Depuis 1997, la côte amalfitaine est inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco pour la beauté de ses paysages, typiquement méditerranéens, où l'homme, malgré la topographie très accidentée, a su respecter la nature exubérante et préserver sa splendeur originarie presque intacte.

SORRENTE – SORRENTO ★★★★★

Située sur une terrasse naturelle tombant à pic dans la mer, la ville jouit d'un climat exceptionnellement clément qui, associé à la beauté naturelle incomparable des petites anses et des délicieuses baies qui abondent tout au long de la côte, en fait un centre de villégiature renommé depuis l'époque romaine. Sorrente est truffée de petits escaliers et d'étroites

ruelles qui mènent au port et aux deux marinas (petite et grande), et encadrée de plantations d'oliviers et d'agrumes. Côté littérature, le plus illustre des Sorrentins demeure le grand poète Torquato Tasso, dit Le Tasse (1544-1595), auteur notamment de *La Jérusalem délivrée*. Par la suite, de nombreux écrivains, sur les traces de leur très cher confrère, vinrent séjourner sur place comme le Russe Maxime Gorki (1868-1936) ou le Norvégien Henrik Ibsen (1828-1906), qui y écrivit *La Maison de poupée* en 1879. A voir également, le principal monument de la ville, le palais Correale di Torranova, entouré d'un splendide jardin. Il abrite de précieuses pièces d'artisanat local (dont des marqueteries raffinées). La ville est un point de départ idéal pour visiter la côte amalfitaine, les cités antiques de Pompéi et d'Herculanium, et pour se rendre à Naples (à seulement 25 minutes en bateau). Elle possède, par ailleurs, de jolies plages à proximité. L'agitation durant la saison ne manque pas, de nombreux musiciens viennent des villes environnantes animer les soirées dans les restaurants. Du fait de cette fréquentation touristique importante, Sorrente pourrait paraître à certains un peu aseptisée.

Transports

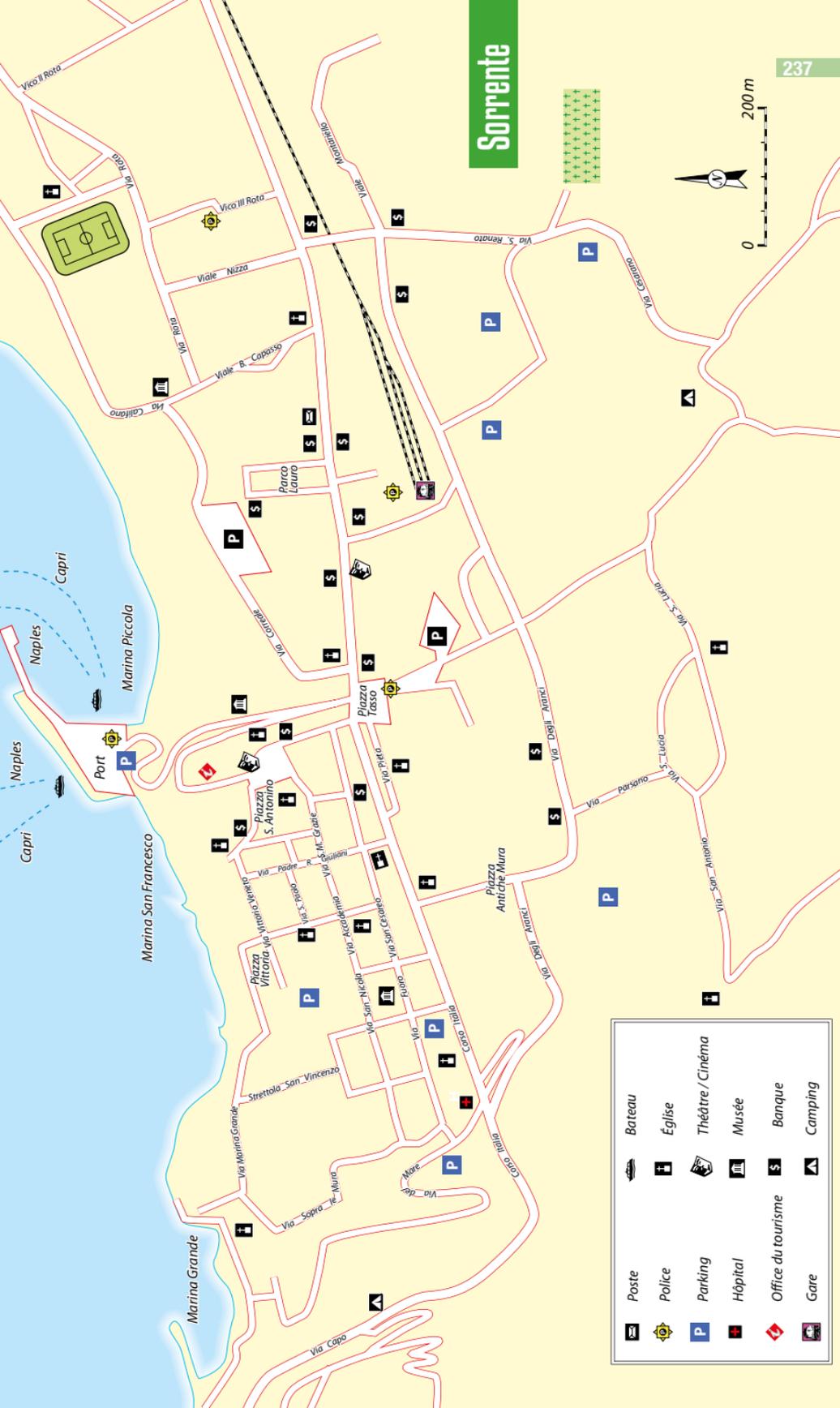
Comment y accéder et en partir

► **Train.** Depuis la gare centrale de Naples (Piazza Garibaldi), prendre la Circumvesuviana jusqu'à Sorrente. Comptez 1h30 de trajet.

Les immanquables de Sorrente et la côte amalfitaine

- **Découvrir Sorrente**, son cœur historique et son port de pêcheurs à Marina Grande, et contempler la vue romantique sur le golfe de Naples depuis ses belvédères.
- **Longer la côte en bateau de Salerne à Positano**, être ébloui par la beauté grisante de ses courbes tourmentées et par les reflets du soleil sur les coupoles de majolique de ses églises. Puis descendre à Positano et se perdre dans ses ruelles escarpées.
- **Visiter Amalfi**, son majestueux Duomo et ses venelles tortueuses, qui portent naturellement jusqu'à Atrani, sa charmante et discrète voisine.
- **Approcher du paradis en empruntant le Sentier des Dieux**, en balcon au-dessus de la Méditerranée.

Sorrente



	Poste		Bateau
	Police		Église
	Parking		Théâtre / Cinéma
	Hôpital		Musée
	Office du tourisme		Banque
	Gare		Camping

► **Voiture.** A partir de Naples, emprunter l'A3 direction Salerno-Reggio di Calabria. Sortir à Castellammare di Stabia, au nord de la péninsule sorrentine. La SS145 relie Sorrente et Positano. Compter 35 km. Simple rappel : la circulation est difficile de bout en bout.

► **En bateau.** Embarquer depuis Naples au départ du molo Beverello (à proximité du Castel Nuovo et de la piazza Municipio). Départs quotidiens avec Alilauro (www.alilauro.it, +39 0814 972 252). La compagnie NLG relie Sorrente à Naples, Capri, Positano et Salerne (www.navlib.it). SNAV effectue la liaison Sorrente-Capri (www.snav.it).

■ AUTOSERVIZI DE MARTINO

Via Parsano, 8

☎ +39 0818 782 801

www.admitaly.com

info@autoservizidemartino.com

Location de voiture (de 2 à 9 places) : de 54 à 232 € pour une journée. Comptez 95 € pour un cabriolet quatre-places. Location de scooter pour la journée : 33 € pour un 50 cc (une personne), 43 € pour un 125 cc et 49 € pour un 250 cc. Le plus intéressant de la ville, pour le prix ainsi que son choix. Plusieurs cabriolets.

■ SORRENTO CAR SERVICE

Corso Italia, 210

☎ +39 0818 781 386

www.sorrento.it

info@sorrento.it

Ouvert de 8h30 à 15h et de 18h à 19h30. 55 € l'après-midi pour une voiture, 45 € le scooter 125 cc.

Placé stratégiquement, à quelques mètres de la gare et dans la rue principale de la ville, ce loueur pratique les tarifs d'Europcar pour les voitures. Les scooters appartiennent à la société et il est possible de s'arranger pour de longues locations.

Se déplacer

Sorrente est le point de départ idéal pour découvrir la splendide côte amalfitaine qui s'étend jusqu'à Salerne. Une location de véhicule (deux-roues ou automobile) reste le moyen le plus pratique pour visiter plusieurs villes dans la même journée. L'autre avantage est que le mode de transport individuel permet aussi de pouvoir profiter du fjord de Furore, des criques et plages inaccessibles pour les utilisateurs de bus. Les trésors de cette côte sont nombreux, et il faut être indépendant pour les débusquer. Cependant, on ne cessera de vous prévenir, la circulation est dense en été et les routes qui longent la côte étroites.

Pratique

■ AZIENDA DI SOGGIORNO E TURISMO

Via Luigi de Maio, 35

☎ +39 0818 074 033

www.sorrentotourism.com

info@sorrentotourism.com

En été, ouvert tous les jours de 8h30 à 19h ; le reste de l'année, du lundi au vendredi de 8h30 à 16h.

Office de tourisme bien documenté et excellent site Internet traduit en français.

Une terre de randonnées

Qui a dit que des vacances sur la côte amalfitaine se limitaient à des séances de farniente sur la plage ou à des excursions en bateau ? Cette langue de terre creusée d'anfractuosités escarpées, aux pentes admirablement sculptées en terrasses par l'homme depuis des siècles, constitue un paradis pour les promeneurs. Les sentiers, en corniche au-dessus de reliefs vertigineux, ou enfouis dans la végétation luxuriante, offrent à voir des panoramas grisants, des kilomètres de côtes le long desquelles villages et stations balnéaires s'égrènent au gré du relief. Pour se dégourdir les mollets dans un cadre enchanteur, direction Punta Campanella, à l'extrémité de la péninsule sorrentine, face à l'île de Capri, ou bien le sentier des dieux, perché à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer, ou encore la valle delle Ferriere le long de la rivière Canneto, entre Scala et Amalfi.

■ PUNTA CAMPANELLA

Marina de Cantone

SORRENTE – SORRENTO

■ SENTIERO DEGLI DEI ★★

AGEROLA

■ VALLE DELLE FERRIERE

SCALA



Marina de Sorrente.



Baie de Sorrente avec vue sur le Vésuve.

■ INFO POINT

Piazza Tasso, 37

D'autres points d'informations à la gare, au port et au parking Correale.

Points d'informations éparpillés dans les endroits stratégiques de la ville pour accueillir les touristes et leur fournir toutes les infos utiles concernant les moyens de transport, les visites guidées, etc. Accueil en anglais et français. Audioguides gratuits à disposition, pour l'instant disponibles exclusivement en italien et en anglais.

Se loger**Bien et pas cher****■ HOSTEL LE SIRENE**

Via degli Aranci, 160

☎ +39 0818 072 925

www.hostellesirene.net

info@hostellesirene.com

Lits en dortoir : entre 16 et 27 € selon la saison. Chambres doubles : entre 55 et 80 €. Petit déjeuner compris. Bar, wi-fi gratuit.

En centre-ville, à 200 m de la Circumvesuviana, une auberge de jeunesse qui propose des lits en dortoirs (35) et des chambres doubles (15), entièrement rénovée en 2013.

■ INTERNATIONAL CAMPING NUBE D'ARGENTO

Via Capo, 21

☎ +39 0818 781 344

www.nubedargento.com

info@nubedargento.com

De 8 à 12 € par personne, 6 € pour une petite tente (5 € la voiture) et 10 € pour une grande tente. Possibilité de louer des bungalows (entre 50 et 85 € pour deux personnes). Restaurant, pizzeria, bar, piscine.

A 1 km à l'ouest de la place centrale de Sorrente, camping avec beau belvédère sur le golfe de Naples. L'ombre des oliviers est appréciable en été. Equipement moderne, piscine réservée aux résidents, surveillance jour et nuit, plage de Marina Grande en accès direct (200 m).

■ ULISSE DELUXE HOSTEL

Via del Mare, 22

☎ +39 0818 774 753 – www.ulissedeluxe.com
info@ulissedeluxe.com

Lit en dortoir de 18 à 28 €. Chambre double de 30 à 60 €. Bar, centre de sport, accès payant au spa (piscine, hammam), wi-fi gratuit, parking (15 € par jour).

Bel établissement proche du centre historique, qui ferait davantage penser à un 3-étoiles. Dortoirs non mixtes de 6 personnes maximum. Chambres spacieuses et parfaitement tenues. Personnel particulièrement agréable et disponible.

Confort ou charme**■ AMBROSIO RELAIS**

Corso Italia, 322

☎ +39 328 875 3318

www.ambrosiorelais.com

info@ambrosiorelais.com

Compter de 70 € à 150 € la chambre avec petit déjeuner. Parking privé 5 € par jour.

Une position centrale à environ 15 min à pied du centre ville et facilement accessible en voiture. Ce B&B est logé dans une demeure historique, entièrement restructurée avec élégance... une villa au cœur de Sorrente ! Les chambres sont situées dans l'édifice principal et bénéficient d'une terrasse avec vue surprenante sur le golfe de Naples et le Vésuve ! L'appartement en revanche est situé dans la dépendance à côté de la piscine, un plus certain avec le solarium et le jardin environnant. Trois logements de qualité où tout a été pensé pour le bien-être des hôtes et particulièrement soignés dans la décoration et le mobilier. Qualité, confort, élégance distinguent ce B&B. Une adresse à découvrir !

■ AGRITURISMO L'ANGOLO DI PARADISO

Via Monticelli

☎ +39 081 878 4213

www.angolodiparadisosorrento.it

info@angolodiparadisosorrento.it

A hauteur du Corso Italia 333 A.

Chambre double entre 100 € et 110 €, petit déjeuner compris. Supplément de 20 €, boissons non incluses, pour la demi-pension.



© Ambrosio Relais

Métairie du XIX^e siècle, miraculeusement préservée de la prospection immobilière, et transformée en agritourisme par Giusy, sa nouvelle propriétaire, en 2010. Dans le vaste jardin rustique planté d'agrumes et d'un potager, bercés par le chant des oiseaux, on se sent comme dans une bulle de tranquillité, à peine troublée par la rumeur du train de la Circumvesuviana en contrebas. Les chambres simples sont fraîches et coquettes. Le petit déjeuner se compose de confitures et autres douceurs préparées par la maîtresse des lieux et, si vous optez pour la demi-pension, Giusy vous fera découvrir les spécialités typiques sorrentines préparées avec les produits frais du jardin.

■ ASTAPIANA VILLA GIUSSO

Via Camaldoli, 51

☎ +39 081 802 4392 / +39 329 115 0475 /

+39 342 554 3221

www.astapiana.com

info@astapiana.com

A partir de 120 € la chambre double et de 140 € la suite dans l'édifice principal, à partir de 110 € dans la dépendance, petit déjeuner inclus. A partir de 680 €/semaine l'appartement. Villa Giusso est un ancien monastère qui bénéficie d'une position unique au sommet

d'un mont, au cœur du parc « dei Monti Lattari », au-dessus de Sorrente et de Vico Equense. Un tel emplacement garantit une vue spectaculaire sur le golfe de Naples et le Vésuve. Il s'élève dans une vaste propriété verdoyante parsemée d'arbres séculaires et d'oliviers où le silence est roi et où le murmure de la nature rythme les journées. Aujourd'hui, cet ancien ermitage est devenu une maison d'hôtes de charme. La plupart des chambres sont réparties dans le bastion principal et les autres près du potager. L'appartement, dans la dépendance, peut accueillir une famille nombreuse ou deux couples d'amis. L'âme du monastère a été préservée, le dallage dans sa majeure partie est originel du XVII^e siècle et le mobilier est d'époque. Confort et services de très bon niveau. Le petit déjeuner et les dîners sont servis dans la délicieuse cuisine, originale, décorée de majoliques du début du XVIII^e siècle, où sont aussi programmées des leçons de cuisine pour ceux qui le désirent. Bref, la convivialité, la quiétude et la courtoisie sont les mots d'ordre des propriétaires qui organisent également la visite du monastère et de son petit musée qui en raconte l'histoire. Dans le parc environnant, les balades possibles sont nombreuses et, pour les plus courageux, Positano n'est qu'à 3 heures de marche en empruntant les sentiers.



© Astapiana Villa Giusso





© Comfort Hotel Gardenia Sorrento Coast



■ CASALE ANTONIETTA

Via Traversa Pantano, 3

☎ +39 0818 782 649

www.casaleantonietta.com

info@casaleantonietta.com

A 1 km à l'ouest de Sorrente, par la SS145.

Chambre double à partir de 70 €, petit déjeuner compris, appartement de 4 à 6 personnes de 400 à 800 € la semaine. Bar, wi-fi, parking privé gratuit.

Ancienne ferme caractéristique, en pleine campagne, récemment transformée pour l'activité touristique, avec l'avantage de se trouver seulement à quelques minutes du centre de Sorrente et de la plage « Regina Giovanna ». Le silence et la tranquillité du lieu permettent un séjour des plus reposants. Cette demeure offre différentes typologies, de la chambre à l'appartement, toutes très confortables. L'accueil est chaleureux. Un ample jardin d'oliviers, citronniers et autres agrumes entoure la propriété. Le potager est à la disposition des hôtes, pour savourer la douceur de la campagne sorrentine. Le petit déjeuner, copieux et à base des produits du terroir, est servi dans le salon principal ou sur la terrasse. Idéal pour profiter des plaisirs de la nature et de la ville.

■ COMFORT HOTEL GARDENIA SORRENTO COAST

Corso Italia, 258

☎ +39 0818 772 365

www.hoteltgardenia.com

info@hoteltgardenia.com

Ouvert toute l'année. Chambre double de 70 à 170 €, petit déjeuner inclus. Piscine, terrasse, centre de sport, wi-fi gratuit dans les parties communes, parking gratuit sur présentation du guide.

L'hôtel Gardenia, sur la rue principale du cœur de Sorrente, possède une position stratégique qui permet un accès rapide et pratique aux principales attractions de la ville. Complètement restructuré à l'aide des nouvelles technologies mais dans le respect total de l'environnement et du paysage sorrentin, il offre au client tranquillité et calme grâce aux matériaux d'insonorisation utilisés et à un confort de haute qualité. Les chambres sont élégantes, soignées dans les moindres détails et avec tous les services d'un hôtel 4-étoiles. Les propriétaires italo-français offrent un accueil chaleureux et familial. Pour se détendre, la belle terrasse extérieure avec piscine et vue panoramique merveilleuse sur le golfe de Naples et le Vésuve est parfaite. Possibilité d'un petit snack ou cocktail au bar toujours à la disposition du client. Le petit déjeuner-buffet est copieux et réalisé exclusivement de pâtisseries faites maison. Un vrai délice... comme l'hôtel !

■ HOTEL CENTRAL

Corso Italia, 254

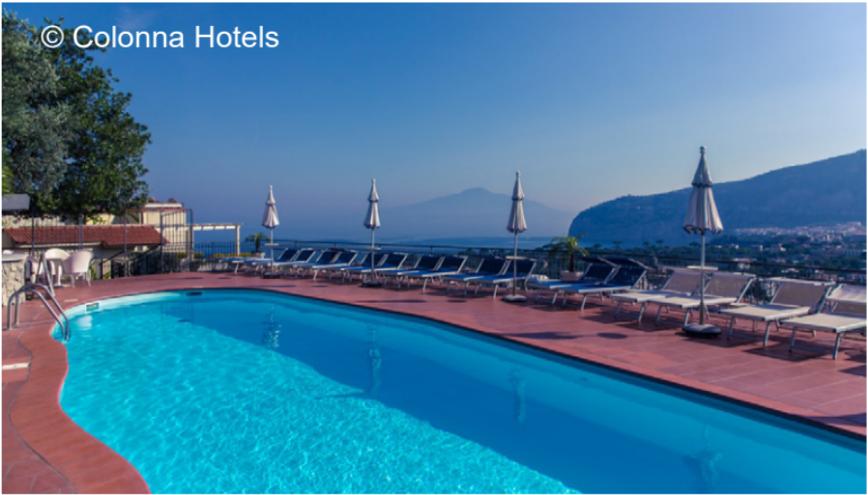
☎ +39 0818 781 646

www.hotelcentralsorrento.it

central@colonnahotels.com

Chambre double de 150 à 225 €, petit déjeuner inclus. Restaurant, bar, piscine, terrasse, salle de sport, parking payant, wi-fi gratuit.

L'hôtel Central est géré par la famille Colonna depuis plusieurs générations. De nombreux services à disposition rendront votre séjour parfait : un bar-jardin sur le toit, une piscine en plein air ouverte de mai à septembre, un court de tennis, un centre de fitness et un restaurant, qui propose une cuisine raffinée utilisant des produits de qualité. L'hôtel, entièrement rénové, a opté pour l'utilisation de matériaux naturels et pour une technologie bio-architecturale rendant ainsi



la structure plus noble, en accord avec les idéaux d'harmonie et de confort voulus par Alessandro, le directeur. Un 4-étoiles où l'on se sent chez soi.

■ COLONNA HOTELS

Corso Italia, 254

☎ +39 081 878 1646 / +39 081 807 3330

www.colonnahotels.com

info@colonnahotels.com

Le groupe Colonna Hotels possède deux hôtels 4 étoiles et des appartements entre Sorrente et Massa Lubrense. Il est le fruit de trois générations hôtelières, aujourd'hui encore c'est la famille Colonna qui dirige. Chaque établissement se distingue par une offre différente afin de répondre à toutes les demandes. L'Hôtel Central qui se trouve à 10 min à pied du centre possède une salle fitness et une piscine ; l'Hôtel Cristina légèrement plus décentré sur les flancs du mont a une position privilégiée : sa piscine au dernier étage domine entièrement le golfe de Naples ; Coltur Suites met à disposition des appartements lumineux et confortables en plein centre de Sorrente et à quelques pas de la plage ; enfin Casa Antonella à Massa Lubrense propose un grand appartement avec mobilier d'époque. Vaste choix !

■ HOTEL DEL MARE

Via del Mare, 30

☎ +39 0818 783 310

www.hoteldelmare.com

info@hoteldelmare.com

Chambre double sans vue de 90 à 140 €. Si vous souhaitez un balcon comptez 15 € supplémentaires et 20 € pour une vue sur la mer (réserver bien en avance !). Bar (avec choix de glaces artisanales), terrasse, wi-fi, parking payant. Bienvenue à l'hôtel de la Mer : lorsque la ville s'endort, on ne distingue plus que le murmure

des vaguelettes sur la plage... Un édifice qui se dresse sur l'ultime rampe de la descente menant à Marina Grande. Moderne et chaleureux, c'est un hôtel tranquille à l'atmosphère locale. Moins touristique, il est placé loin du centre pour un marcheur. A deux pas du romantique petit port de Marina Grande, c'est une halte reposante. Dans l'ambiance italienne du port, on se sent plus ailleurs ici que dans le centre près de la place Tasso. Chambres sobres, sans artifices, spacieuses et lumineuses.

■ HOTEL MIGNON MEUBLE

Via Antonino Sersale 9

☎ +39 081 807 3824

www.sorrentohotelmignon.com

info@sorrentohotelmignon.com

Chambre simple entre 50 et 89 €, double entre 69 et 169 €, petit déjeuner inclus. Wi-fi gratuit. Parking conventionné payant.

Un nom quelque peu désuet pour un hôtel tiré à quatre épingles, tout de bleu et de blanc, aux dallages en majolique de Vietri assortis. La salle du petit déjeuner, avec ses chaises pailonnées bleues et ses lampes marines vintage, évoque l'atmosphère du bord de mer. Les chambres, lumineuses et dotées de tout le confort moderne, possèdent un balcon. Situation centrale, et pourtant au calme, dans une petite rue à côté du Duomo. Personnel prévenant et souriant.

■ HOTEL RIVOLI

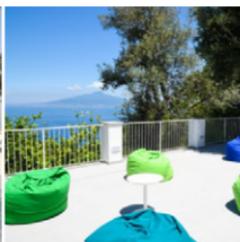
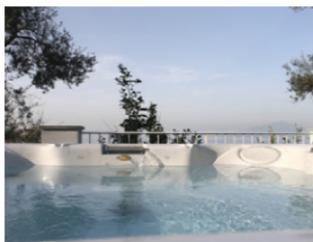
Via Santa Maria delle Grazie 16

☎ +39 081 365 4089

www.sorrentorivoli.com

info@sorrentorivoli.com

Chambre double de 69 € à 180 € suivant la saison. Appartement de 4 personnes à partir de 149 €. Petit déjeuner inclus, wifi gratuit. Parking conventionné payant.



© La Torre Sorrento Relais

Petite structure intimiste, puisqu'elle ne compte que six chambres et deux appartements répartis sur les deux étages de cet ancien palais du XIV^e siècle restauré avec goût. On gagne ses pénates par l'élégant escalier métallique en colimaçon, éclairé sur toute sa hauteur par la grande baie vitrée qui s'ouvre sur un puits végétal intérieur. Que l'on se rassure, il y a aussi un ascenseur pour les plus chargés ou les plus paresseux d'entre nous ! Chambres propres et confortables, certaines avec balcon. Sur le toit, terrasse panoramique avec vue sur le clocher de l'église voisine et sur le Vésuve par-dessus les toits de Sorrente.

■ PALAZZO STARACE

Via S. Maria della Pietà, 9
 ☎ +39 0818072633 / +39 3669505377
 www.palazzostarace.com
Chambre double standard entre 70 et 140 €. Appartement pour 5 personnes de 160 à 250 €. Pas facile à trouver car l'entrée se cache dans une ruelle à côté du Corso Italia, la principale rue marchande de Sorrente. Mais une fois déniché, ce B&B déçoit difficilement ses clients : 8 chambres et 2 appartements tous décorés de façon simple mais correcte, très propres et spacieux. Le petit déjeuner, sucré ou salé selon les envies, est servi jusqu'à tard le matin dans une agréable cuisine commune, lieu de rencontre et d'échange entre voyageurs. Massimo et Massimiliano font de leur mieux pour que la journée puisse bien commencer : un mot sympa sur le tableau, un vrai café moka à l'italienne et un bon jus d'orange fait maison.

■ LA PIAZZETTA GUEST HOUSE

Via San Francesco, 1
 ☎ +39 08119912960
 www.lapiazzettasorrento.com
 info@lapiazzaettasorrento.com
Chambres doubles de 70 à 120 € selon la saison et le confort désiré. Location d'appartements pour 4 à 6 personnes. Au premier étage d'un palais du XIX^e siècle, dans le calme de la place Sant'Antonino, cette structure rénove tous les ans quelques détails pour être toujours dans l'air du temps. La décoration est moderne, dans des tons pastels, et les chambres disposent toutes d'une salle de

bains privative ; certaines offrent même un petit balcon qui donne sur la place. Le personnel est très discret mais attentif aux besoins de ses clients. Le petit déjeuner, inclus dans le prix, est copieux et varié. Très bon rapport qualité/prix.

■ LA TORRE SORRENTO RELAIS

Via Nastro Verde, 48
 ☎ +39 338 833 24 04 / +39 335 629 52 45
 www.latorresorrento.com
 info@latorresorrento.com
Compter de 70 à 200 € par jour l'appartement. Cuisine et services complets. Parking privé gratuit.

Situé sur la route panoramique à 5 min de Sorrente, ce charmant relais propose trois logements différents, dans un contexte naturel particulier que l'élégance architecturale du lieu a su mettre en valeur. L'édifice articulé sur plusieurs niveaux permet de valoriser chaque appartement en fonction de ses caractéristiques : la vue, la terrasse ou le patio. Un petit coin de charme de qualité et de confort. Le design interne est moderne, harmonieux, aux couleurs vives comme le veut la tradition locale. Le jardin d'orangers au séduisant parfum qui entoure l'édifice est bien agréable pour se détendre et apprécier le calme de la campagne. Le plus important : le spa sur la terrasse pour un agréable moment de détente avec vue magnifique sur le golfe de Naples et le Vésuve

Luxe

■ HOTEL CRISTINA

Via Privata Rubinacci, 6
 Sant'Agnello
 ☎ +39 081 878 1646 / +39 081 878 3562
 www.hotelcristinasorrento.it
 cristina@colonnahotels.com
A partir de 150 € la chambre double, petit déjeuner inclus. Restaurant, bar, piscine, jardin, terrasse, salle de sport, wi-fi gratuit. Navette gratuite pour la gare de Sorrente. Un superbe établissement dominant le golfe, que l'on passerait des heures à contempler depuis son balcon ou depuis la grande terrasse avec piscine. Confort, décor, espace, qualité d'accueil et de services : un sans-faute.

■ LA MINERVETTA

Via Capo, 25
 ☎ +39 0818 774 455
 www.laminervetta.com
 info@laminervetta.com
Chambre double de 180 à 420 €, petit déjeuner compris. Bain à remous (ouvert de mai à octobre) ; wi-fi et parking gratuits.

Que dire ? On s'approche ici de la perfection... L'hospitalité, le confort et l'élégance de cet hôtel de charme, composé seulement de 12 chambres, sont divins. Construit au-dessus de la mer, le client bénéficie d'une des plus belles et étonnantes vues de Sorrente et du golfe ! Un design interne proche du minimalisme avec une touche de chaleur méditerranéenne. Les salles de bains sont de véritables petits bijoux. Une terrasse magnifique sert de solarium avec, légèrement en contrebas, un vaste bain bouillonnant à la disposition du client. Le petit déjeuner est délicieux. Bref un petit paradis.

Se restaurer**Pause gourmande****■ GELATERIA PRIMAVERA**

Corso Italia, 142
 ☎ +39 0818073252
 www.primaverasorrento.it
 info@primaverasorrento.it

A Sorrente, Antonio Cafiero est une véritable institution de la pâtisserie extrême : il se vante de plusieurs parutions dans le Guinness des records, avec la plus grande tasse de café jamais remplie, ou encore une baignoire de chocolat de 200 kg où des personnages plus ou moins populaires du petit écran italien ont plongé en son honneur. Aux murs, une véritable tapisserie réalisée avec les photos des starlettes et célébrités passées par ici, de Roberto Benigni au Pape, en passant par Lucio Dalla. Le choix de parfums des glaces est tout aussi vaste et chaque produit est réalisé artisanalement par la famille Cafiero, dans l'atelier situé sur place.

Bien et pas cher**■ CHANTECLER'S TRATTORIA**

Via Santa Maria della Pietà, 38
 ☎ +39 0818075868 – www.chanteclers.com
 info@chanteclers.com

Menu à 8-9 € le midi. Le soir, compter 15 €. Trattoria modeste, un peu sombre à l'intérieur. Profitez du beau temps, si vous en avez la possibilité, en vous attablant aux quelques tables dans la ruelle ombragée. Choix de plats assez limité à midi, mais qualité garantie. Ici, les locaux viennent déjeuner en semaine pendant leur pause et tout le monde connaît Gigi, le

propriétaire. Très bonne lasagna napolitaine, portions généreuses et goût authentique.

■ DA GIGINO

Via degli Archi, 15
 ☎ +39 0818 781 927
 www.dagigino.com – info@dagigino.com
Compter de 15 à 25 € le repas. Fermé le mardi. Restaurant-pizzeria honnête : assiettes copieuses, cuisine de qualité pour des prix qui restent corrects et service efficace.

■ MONDO BIO

Via degli Aranci, 108
 ☎ +39 0818 784 489
 www.mondobiosorrento.com
 info@mondobiosorrento.com
Ouvert du lundi au samedi, de 11h30 à 14h30, puis de 18h à 20h30. Compter entre 15 et 20 €. Un espace resto-bistrot-boutique entièrement tourné vers le bio : cuisine végétarienne et macrobiotique délicieuse !

■ O'PULEDRONE

Via Marina Grande 150
 ☎ +39 081 012 4134 / +39 333 358 6943
 www.opuledrone.com – info@opuledrone.com
Ouvert tous les jours midi et soir, d'avril à octobre. Plats aux alentours de 10 €.

L'enseigne est tenue par une coopérative de pêcheurs de Marina Grande. On y déjeune à la bonne franquette, face au port, dans une atmosphère détendue. Au menu, le poisson frais du jour cuisiné simplement : anchois frits, poisson grillé et pâtes aux fruits de mer. O'Puledrone organise aussi des sorties en mer avec les pêcheurs suivies de la dégustation des fruits de la pêche au restaurant.

■ PIZZERIA DA FRANCO

Corso Italia, 265
 ☎ +39 081 877 2066
Pour manger sur place ou à emporter. Compter de 6 € à 8 €. Les petits budgets apprécieront d'autant que les pizzas sont généreuses.

■ RISTORANTE S. ANTONINO

Via Santa Maria delle Grazie, 6
 ☎ +39 0818 771 200
 www.ristorantesantonino.com
Ouvert tous les jours, midi et soir. Compter 20 € le repas. Pizzas à emporter.

A l'entrée de la vieille ville, à quelques pas de la Piazza Tasso, ce restaurant propose une carte variée (pizzas, pâtes, viandes) et des spécialités typiquement napolitaines. Quoique vous choisissiez, les plats sont tous de qualité. Le chef a même remporté le concours de pizzaiolo de Rome. Le cadre est très agréable. En effet, perchés sur une terrasse, les citronniers vous abriteront du soleil. En bref, un excellent rapport qualité/prix.



Ristorante Caruso



Ristorante La Basilica

Bonnes tables

■ LA BASILICA

Via Sant'Antonino, 28

☎ +39 081 877 4790

www.ristorantelabasilica.com

info@ristorantelabasilica.com

Ouvert tous les jours de 11h30 à minuit. Compter 40 € pour un repas. Pizzas de 6 € à 16 €. Menu saisonnier.

La terrasse de ce restaurant, sur une petite place à l'abri du passage, est l'une des plus agréables du vieux Sorrente. Juste à côté du fameux Caruso, il appartient au même propriétaire et propose pratiquement la même cuisine, mais en moins cher. La grande salle de La Basilica, dans un vieil édifice, est un hommage fluorescent au Vésuve, signé Rosalinda, une artiste locale. Le service est efficace et distingué. Tous les soirs, un chanteur vient pousser la sérénade. Bon rapport qualité/prix pour ce restaurant.

■ DONNA SOFIA

Via Talagnano, 5

☎ +39 0818 773 532

www.ristorantedonnasofia.com

Info@ristorantedonnasofia.com

Ouvert tous les jours sauf le lundi (période hivernale). De 12h à 15h et de 19h à 23h. Compter 40 €. Navette gratuite absolument à utiliser, depuis le port et la gare de Sorrente (il suffit de téléphoner). A ne pas s'y rendre avec sa voiture au risque de rester bloqué dans la rue étroite qui conduit au restaurant.

Un lieu hors du commun, à la fois envoûtant, délicat et somptueux. Décoration et confort sans reproches. Quant aux menus, le chef mérite bien des félicitations car l'excellence, ici, est le mot d'ordre, un grand moment pour les amateurs de la cuisine locale. Dernier petit détail, le nom Sofia est un évident hommage à la grande Sofia Loren.

■ LA LANTERNA

Via San Cesareo 23

☎ +39 081 878 1355

www.lalanternasorrento.it

info@lalanternasorrento.it

Ouvert de midi à 15h puis de 19h30 à minuit. Fermé le mercredi en hiver. Compter 40 € le repas complet.

La petite ruelle étroite qui mène à la lanterne était éclairée autrefois avec... des lampes à huile. En fait, le nom fait référence à la petite lanterne dont les pêcheurs se servent pour s'éclairer lors de leurs sorties nocturnes. Ce restaurant est bâti sur d'anciennes fondations romaines. Avant que le Vésuve ne se réveille, c'est ici que les Romains venaient profiter des bains thermaux de Sorrente. Dans l'une des deux salles, deux tables attestent de ce temps révolu. Sous leur pied, le carrelage laisse la place à du Plexiglas® au travers duquel on aperçoit une mosaïque romaine en bon état. Voilà pour la petite histoire. Sinon l'éclairage des salles intérieures joue finement avec l'architecture, creusant l'espace du plafond. Habitée à recevoir beaucoup de touristes, la Lanterna a un menu varié qu'elle prépare correctement. Les portions sont plutôt copieuses. Le choix des vins lui aussi est large. La terrasse, qui donne sur la rue, est assez prisée en journée. Arrivez tôt pour en profiter !

■ O' MURZILL

Via dell'Accademia, 17

☎ +39 081 0202371

www.omurzill.blogspot.it

Fermé le lundi, compter 30 € pour un repas complet.

Cuisine classique et soignée dans ce petit restaurant géré par des Napolitains qui ont abandonné la grande ville pour s'installer à Sorrente et lancer cette activité, qui grâce à la qualité des plats et aux prix raisonnables attire non seulement les touristes, mais aussi les locaux qui apprécie la tranquillité de la petite salle. La carte des vins est correcte et le prix sont contenus. Pensez à réserver à midi pour le soir.

■ RISTORANTE MUSEO CARUSO

Via S. Antonino, 12

☎ +39 0818 073 156

www.ristorantemuseocaruso.com

info@ristorantemuseocaruso.com

Ouvert tous les jours, de midi à minuit. Autour de 50 €.

En plein centre de Sorrente, ce très bon restaurant à la gloire d'Enrico Caruso (1873-1921) est tapissé de photos du célèbre ténor originaire de Naples, dont la voix ne manque jamais de fournir le fond sonore des repas. Musique et gastronomie ont toujours fait bon ménage. La salle haute de plafond est un petit musée de la caricature. Le restaurant jouit d'une bonne réputation. La carte des vins est de premier ordre.

■ TAVERNA AZZURRA

Via Marina Grande 166

☎ +39 0818 772 510

www.tavernaazzurorasorrento.com

info@tavernaazzurorasorrento.com

Ouvert tous les jours midi et soir. Fermé le lundi en janvier, février et mars. Compter 30 € pour un repas.

La grand-mère de Salvatore, l'actuel propriétaire, a lancé le restaurant il y a plus de 70 ans. Depuis, comme de nombreux commerces italiens, l'affaire est restée familiale. La jolie terrasse donnant sur la plage de Marina Grande et la vue imprenable sur la baie de Sorrente plaisent toujours autant aux gourmands. La cuisine, essentiellement composée de poissons et fruits de mer, est toujours très fraîche, selon l'arrivée du jour.

■ TRATTORIA DA EMILIA

Via Marina Grande 62

☎ +39 081 807 2720 – www.daemilia.it

Fermé le mardi. Compter 25 € pour un repas complet.

Ce restaurant propose une cuisine typique et simple mais authentique. Emilia et sa famille accueillent ici les touristes comme des amis. Les falaises qui tombent à pic sur la mer forment un cadre enchanteur pour les tables sur le ponton, les meilleures pour profiter de la douce brise qui souffle pendant l'été. Il faut le dire, le restaurant n'est pas tout jeune mais l'attention à la qualité des produits y reste très élevée : bon choix de plats à base de poisson, toujours frais. Petit conseil : commandez vos plats au fur et à mesure car les portions sont assez copieuses.

Sortir

■ CIRCOLO DEI FORESTIERI

Terrazza delle Sirene

Via Luigi De Maio, 35

☎ +39 0818 773 263

www.circolodeiforestieri.com

info@circolodeiforestieri.com

De mars à octobre, tous les jours de 9h à minuit. L'atout de ce vaste bar (également restaurant) est sa terrasse de rêve, avec une vue magnifique sur la baie de Naples, le port de Sorrente et la péninsule. Ambiance plutôt raffinée.

■ FAUNO BAR

Piazza Tasso, 13

☎ +39 0818 781 135 – faunobar.it

Un beau café au look Art-Déco, sur la place principale. Idéal pour une pause-café.

■ GUARRACINO COCKTAIL BAR

Via Sant'Antonino 19

☎ +39 081 8781728

www.guarracino-fruitbar.it

info@guarracino-fruitbar.it

Une étape incontournable de la soirée-type des habitants du coin, vu le choix assez réduit que la ville offre aux jeunes. Le succès de ce petit bar, caché entre les dizaines de restaurants de la rue, est dû d'une part à sa position parfaite au centre de Sorrente, et d'autre part aux cocktails préparés avec professionnalisme avec de bons fruits de saison. Leur mojito est un excellent remède à la canicule estivale.

■ SHOT BAR

Via Santa Maria della Pietà 26

☎ +39 081 1966 6316

Ouvert tous les soirs de 18h à 2h du matin, jusqu'à 4h le samedi.

Petit bar sympa dans une ruelle parallèle au *corso* principal. Ambiance toujours festive, grâce à Vincenzo, propriétaire très sympathique, et à ses créations spéciales qui animeront votre soirée : *shots* de toutes les couleurs, pour tous les goûts, et ces amusantes seringues remplies d'une potion magique gélatineuse pour bien commencer la fête. Pour conclure, le karaoké est disponible tous les soirs et un tour en Beer Bike est proposé aux plus sportifs ! Ouvert depuis 2014, le Shot Bar est déjà le bar préféré des jeunes de tous horizons qui passent par Sorrente, comme en témoignent les drapeaux aux murs que les clients ont offert à Vincenzo.

À voir – À faire

■ BASILIQUE SANT'ANTONINO

Piazza Sant'Antonino

D'origine antique et entièrement remaniée à l'époque baroque, l'église est composée de trois nefs. Voir le beau plafond et les fresques du transept. Seules les colonnes de la nef et de la façade sont d'origine, tout comme le portail latéral. Notez la lunette surplombant le portail et combinant différentes couleurs de tuf (inspiration artistique amalfitaine).

■ BASTIONE DI PARSANO

Via Antonino Sersale

☎ +39 339 878 5826

www.antichemurasorrento.it

info@antichemurasorrento.it

Accessible du vendredi au dimanche de 10h à 12h, et de 18h à 20h. Entrée libre.

Occupé dès l'époque grecque, le site de Sorrente fut rapidement protégé par une puissante ceinture de remparts. Ceux-ci furent restaurés à plusieurs reprises, en particulier au XVI^e siècle, alors que les côtes méridionales de la péninsule étaient la proie d'incursions turques dévastatrices. La Porta di Parsano, percée plus tard, au XVIII^e siècle, est paradoxalement l'un des rares vestiges de l'enceinte qui soient encore debout, avec le bastion qui la flanque. La visite de cette portion du rempart s'accompagne d'un audioguide, en italien ou en anglais, téléchargeable via une application gratuite.

■ CENTRE HISTORIQUE

La piazza Tasso est le centre névralgique de ce quartier particulièrement animé. Fief notamment des artisans, toutes les formes de la créativité en la matière s'y côtoient – des spécialistes de la marqueterie aux céramistes et aux producteurs de *limoncello* et autres crèmes et liqueurs de fruits. Voir également les marchands de glaces et sorbets de vieille tradition.

■ DUOMO DEI SANTI FILIPPO E GIACOMO

Corso Italia

Largo Arcivescovado ☎ +39 0818 782 248

Tous les jours, de 8h à 12h et de 17h à 20h.

La cathédrale du XV^e siècle abrite des peintures d'artistes du XVII^e siècle de l'École napolitaine. Voir les fonts baptismaux où le poète Le Tasse notamment fut baptisé. Chœur en bois marqueté signé par des artisans de Sorrento au début du XX^e siècle.

■ ÉGLISE SANTA MARIA DELLE GRAZIE

Sant'Agata sui Due Golfi

www.santagatasuiduegolfi.it

info@santagatasuiduegolfi.it

A 11 km au sud de Sorrente. Bus depuis la gare, toutes les 25 minutes.

L'église, de structure Renaissance, est très connue pour son autel attribué à l'école de Florence du XVI^e siècle. Il s'agit d'une œuvre d'art unique dans la région, avec décoration en nacre, lapis-lazuli, malachite et toutes sortes de marbres spéciaux.

■ MASSA LUBRENSE

www.massalubrense.it

A 6 km au sud-ouest de Sorrente.

Petit village typique accroché à la falaise, c'est une escale intéressante pour sentir l'air du temps. Pour ceux qui aiment la randonnée, la pointe de la péninsule, autour de Massa Lubrense, offre de beaux paysages isolés, aux parfums méditerranéens. C'est ici, selon la légende, qu'Ulysse fut envoûté par le chant des sirènes.

■ MUSEE BOTTEGA DELLA TARSIA LIGNEA



Palazzo Pomarici Santomasi

Via San Nicola, 28

☎ +39 0818 771 942 – www.museomuta.it

info@museomuta.it

D'avril à octobre, ouvert tous les jours de 10h à 18h30 ; de novembre à mars, ouvert de 10h à 17h. Entrée : 8 €.

Flânerie à Marina Grande

Le village de pêcheurs niché dans une anse a conservé son charme authentique, avec ses ruelles et ses petits passages, et son agréable front de mer. Ici, pas de rues engorgées par le flux incessant des visiteurs. A l'écart du centre historique, et bien que touristique, on peut néanmoins s'imprégner de la quiétude du lieu et observer les pêcheurs nettoyant leurs filets. Pour s'y rendre, on peut emprunter la via Marina Grande depuis le belvédère de la piazza della Vittoria. Un autre parcours consiste à suivre la via San Nicola jusqu'au bout et prendre à droite la via Sopra le Mura, une ruelle coincée entre des murs de pierre, qui débouche sur une vue panoramique en surplomb du port. A Marina Grande, peu de commerces, et plusieurs restaurants sur le port, où il fait bon goûter les spécialités de poissons face au golfe, avec le Vésuve en toile de fond. Voici nos adresses préférées :

■ O'PULEDRONE

Via Marina Grande 150

☎ +39 081 012 4134

■ TAVERNA AZZURRA

Via Marina Grande 166

☎ +39 0818 772 510

■ TRATTORIA DA EMILIA

Via Marina Grande 62

☎ +39 081 807 2720

Chacun sa plage

- ▶ **Marina Grande**, comme son nom l'indique, est à la fois le port de pêche et la plage la plus étendue de la ville. Vous pourrez y poser votre serviette gratuitement tout en admirant la magnifique vue sur la baie de Naples. Pour ceux que le sable grisâtre dérangerait, possibilité de louer des transats (environ 5 €).
- ▶ **Marinella**, en contrebas de Sant'Agello, constitue également une bonne alternative. Là encore, comptez 5 € l'entrée. A elles deux, ces plages attirent un très grand nombre de touristes tout au long de l'année.
- ▶ **Pour ceux qui oseront s'aventurer un peu plus loin, il existe une sympathique petite plage de sable à Alimuri.** Moins bondée et gratuite, elle est facilement accessible en empruntant la ligne de bus A.
- ▶ **Les amateurs de *farniente* pourront se rendre à Punta del Capo**, à la pointe de la baie de Sorrento (autre terminus de la ligne de bus A). Les rochers bien plats permettent de s'étendre et de se baigner dans une eau transparente, et l'accès est gratuit. Les pêcheurs et les ruines romaines donnent un cachet particulier aux lieux.
- ▶ **Plusieurs excursions sont possibles dans la péninsule à la recherche d'un havre de paix dans les criques plus cachées et aux eaux cristallines : la plage de la Regina Giovanna**, par exemple, est assez facile d'accès et encore assez sauvage ; le chemin part de Capo di Sorrento, terminus des bus urbains.
- ▶ **Autre option, la Baia di Ieranto**, à l'extrémité de la péninsule, entre Capri et la côte. Propriété du FAI (Fonds Italien pour l'Environnement) et considérée zone marine protégée, elle est aujourd'hui accessible exclusivement à pied. Le chemin pour y arriver part de Nerano, fraction de Massa Lubrense : depuis la place principale, prenez la rue qui descend jusqu'à un petit parking ; là, suivez le sentier qui bifurque vers la droite, indiqué en jaune, qui vous conduira jusqu'à la plage du Capitello. Compter environ 40 minutes.
- ▶ **Pour ceux qui cherchent un peu plus de confort une fois posée leur serviette et étalée leur crème solaire, rendez-vous à la plage de Marina del Cantone**, à Nerano : une partie de la plage est équipée, une petite portion ne l'est pas, mais le parking est payant et les touristes y débarquent souvent en groupe. Allez-y très tôt le matin pour être sûrs de trouver une place.

Au début du XIX^e siècle, Sorrente était une étape du grand tour de l'aristocratie européenne. C'est à cette époque que se développa un art spécifique à la ville, celui de la marqueterie. Cet art est venu de Nice où passait aussi le grand tour ; d'ailleurs, les premiers artisans de la ville furent formés par leurs collègues du sud de la France. Les aristocrates participant à ce voyage ne dédaignaient pas de rapporter des meubles décrivant les endroits qu'ils avaient visités. La marqueterie fine des excellents artisans de Sorrente décrivait ainsi les scènes de vie traditionnelle. De ce point de vue, le musée est très intéressant et permet au visiteur de se replonger dans la Sorrente du XIX^e siècle. La majorité des pièces exposées dans ce splendide palais du XVII^e siècle datent des années 1810-1820, lorsque le tour battait son plein. Sur quatre étages sont exposées en majorité des pièces venant de la collection personnelle de monsieur Alessandro Fiorentino, le créateur du musée. Autres thèmes chers aux artisans de cette période : Pompéi et Herculaneum

qu'on venait juste de découvrir. Des tables aux lits en passant par les commodes, les pièces sont d'une finesse inégalable. Les plus grands maîtres de la marqueterie sont ici regroupés ; observez particulièrement la beauté du travail de Michele Grandeville ou de Luigi Gariulo et de son fils. Au rez-de-chaussée, une pièce est consacrée au design moderne des nouvelles pièces de marqueterie. Colorées et inventives, elles défendent avec éclat, tout comme ce musée, un art en pleine perte. Le déclin de la marqueterie est aussi l'une des raisons de la création de ce lieu.

■ MUSÉE CORREALE DI TERRANOVA

Via Correale, 50

☎ +39 0818 781 846

www.museocorreale.it

info@museocorreale.it

D'avril à octobre, ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 18h30 et le dimanche de 9h30 à 13h30. Le reste de l'année, du mardi au dimanche de 9h30 à 13h30. Entrée : 8 €.

Installé dans les murs du palais Correale (XVIII^e siècle), le musée met en avant une collection de marbres et sculptures issus des vestiges des villas romaines de la presqu'île. Voir également le mobilier, les pièces de porcelaine des XVII^e et XVIII^e siècles, les collections de peintures d'artistes locaux... Le jardin de citronniers, surplombant la mer, mérite un détour. A ne pas rater.

■ MUSEO ARCHEOLOGICO GEORGES VALLET

Villa Fondi
Via Ripa di Cassano
Piano di Sorrento
☎ +39 0818 087 078
museo.vallet@gmail.com

A 3 km au nord-est de Sorrente.
Ouvert de 9h à 13h et de 16h à 19h ; fermé les dimanches et lundis. Entrée gratuite.

Au-dessus d'un vide direct plongeant à pic dans la Méditerranée, cette villa au sommet de la falaise est un bien bel endroit pour abriter un musée. Il est dédié à l'archéologue français Georges Vallet qui fit de grandes découvertes dans la région. La visite est surprenante, sa collection singulière de pièces préhistoriques atteste de la présence de l'homme dans la péninsule, six millénaires avant notre ère. Toutes les pièces du musée proviennent de la région, qui était très prisée à l'époque romaine. Une visite qui vaut le détour.

■ PUNTA CAMPANELLA

Marina de Cantone
www.puntacampanellaresort.net
info@puntacampanellaresort.it

C'est l'extrémité de la péninsule sorrentine, à seulement 5 km de l'île de Capri. Ici se dressait le temple grec d'Athéna, ensuite dédié à Minerve. On peut y admirer quelques restes d'une villa romaine des I^{er} et II^e siècles. Un peu plus en bas, on peut observer la Torre Minerva, construite en 1334 et restaurée en 1567. Les plus courageux emprunteront la via Nula, un chemin en pente qui mène jusqu'à la petite baie de Crapolla ; il faut compter presque 30 minutes et des centaines de marches pour y arriver, mais une fois à destination, vous pourrez partager le calme du lieu avec d'autres aventuriers, souvent des habitants du coin. Pensez à emporter tout ce qu'il vous faut, car il n'y a ici ni bar, ni location de transats ou de parasols...

■ SEDILE DOMINOVÀ

Via San Cesareo
Non loin de la cathédrale, c'était le siège de l'administration urbaine à l'époque angevine. La loggia du XVI^e siècle est typique de Sorrente par sa coupole et ses chapiteaux archaïsants

en majolique. C'est un exemple unique dans la région puisque tous les « sièges » de Naples ont disparu. Aujourd'hui, le bâtiment appartient à la municipalité ; il est affecté à des activités sociales et abrite un cercle de rencontres pour ouvriers.

■ VILLA COMUNALE ET EGLISE SAN FRANCESCO

Via San Francesco

Les jardins publics de la Villa Comunale offrent un superbe panorama sur le golfe de Naples. A ne pas rater au coucher de soleil. Juste à côté, l'église baroque San Francesco, surmontée d'un campanile à bulbe. Intérieur du XVI^e siècle, date d'édification du sanctuaire, comme la majeure partie des édifices religieux de Sorrente.

Néanmoins, l'église conserve des traces antérieures comme son portail du XV^e siècle. A ne pas rater, dans le couvent adjacent (XIII^e siècle), le beau cloître et ses arches de la fin du XIV^e siècle, où les couples américains ont pris l'habitude de se marier.

Shopping

■ EURONEWS

Corso Italia, 168

Ouvert tous les jours de 7h à minuit.

Kiosque à journaux où vous trouverez chaque matin les principaux quotidiens de la presse française, mais aussi quelques hebdomadaires.

■ GARGIULO & JANNUZZI

Viale Enrico Caruso, 1

☎ +39 081 878 1041

www.gargiulo-jannuzzi.it

info@gargiulo-jannuzzi.it

Depuis 1863, A. Gargiulo & Jannuzzi a pignon sur rue. A quelques mètres de la piazza Tasso, la place centrale de Sorrente, cette grande boutique un peu rétro propose de nombreux articles typiques de l'artisanat local : meubles en bois, marqueterie, linge de maison, verre de Murano ou encore porcelaine et céramique. « 99 % de nos références sont produites dans la région de Sorrente. Nous avons une petite fabrique à l'extérieur de la ville, tout est fait à la main », assure Peppino Jannuzzi, l'actuel propriétaire de ce commerce familial. Pour attester du succès que remporte l'établissement depuis plus d'un siècle, de nombreuses photos sont affichées sur les murs. On reconnaît par exemple Enrico Caruso, la princesse Margaret, sœur de la reine Elisabeth d'Angleterre, ou encore Henry Truman. Un bémol important, les prix sont élevés, très élevés. Le magasin travaille beaucoup avec les Américains.

■ GIALLO NAPOLI

Via Tasso, 29
 ☎ +39 081 807 1842
 ☎ +39 081 532 9204

La marque de fabrique de Giuseppe De Angelis, le charismatique patron de Giallo Napoli, est la céramique. Ses productions ouvertes à toutes les influences sont variées et plaisent au plus grand nombre. Des vaches rigolotes aux tables que certains avocats italiens de Paris commandent directement chez lui, tout est d'une qualité et d'un savoir-faire d'exception. Les couleurs du Sud s'allient entre elles pour donner à l'ensemble de la création une touche unique. Une excellente adresse pour la céramique.

■ SINISCALCHI

Via San Cesareo, 83
 ☎ +39 342 734 4704
www.sandalisiniscalchi.it
A partir de 50 € la paire.

Depuis 1950, cette petite boutique fabrique des sandales sur mesure en cuir. Pour la fabrication, compter de 5 minutes à une journée selon le modèle demandé. Sur les murs, des photos, des cartes postales de la Sainte Vierge se mélangent avec les lettres et les photos de clients ravis.

■ STINGA TARSIA

Via Luigi de Maio, 16
 ☎ +39 081 878 1165
www.stingatarsia.com
info@stingatarsia.com

Des boîtes (selon le style entre 72 et 160 €), des tableaux, des meubles et divers objets en bois pour ce magasin spécialisé en marqueterie. L'atelier de fabrication est situé dans la via degli Aranci 102 et se visite à la demande. Toutes les pièces de ce magasin sont finement travaillées et constituent comme à l'époque du grand tour un souvenir typique de la ville.

MASSA LUBRENSE

Massa Lubrense, jolie ville balnéaire, fait tourner les têtes avec ses sentiers de randonnée très beaux et ses points de vue merveilleux sur l'île

de Capri. Un coin indiscutablement privilégié. Le petit bourg de Sant'Agata Sui Due Golfi, une fraction de Massa Lubrense, doit son nom à sa position stratégique sur les hauteurs de la péninsule de Sorrente, à 400 m au-dessus du niveau de la mer. On peut y admirer le golfe de Naples et le golfe de Salerne, et rien que pour ça, l'endroit mérite un petit détour. Les premiers habitants du village furent des colons grecs qui bâtirent ici une nécropole, aujourd'hui appelé « Désert ». Vous trouverez les meilleurs citrons de la région, et par conséquent le meilleur limoncello.

Transports

- **En voiture** : depuis Sorrente, emprunter la via Nastro Verde, plus ample et facile à parcourir.
- **En bus** : ligne SITA au départ de Sorrente.

Se loger

■ RELAIS BLU BOUTIQUE HOTEL

Via Roncato, 60
 ☎ +39 081 878 9552
www.relaisblu.com
info@relaisblu.com

A partir de 245 € la chambre double avec petit déjeuner.

Difficile de ne pas tomber amoureux de ce relais qui a une position et une architecture d'excellence ! Situé au cœur de la campagne, ce lieu encore intact du territoire bénéficie du calme et de la quiétude digne de cette demeure. Un séjour qui promet repos et tranquillité. Légèrement en surplomb de la montagne, devant l'île de Capri, la vue est une des plus belles de la péninsule... quel spectacle ! Contempler ce panorama du jardin ou de la piscine est une expérience unique. Le relais se distingue par son élégance et son architecture contemporaine parfaitement en harmonie avec la nature environnante. Les chambres, que dire, sont belles, élégantes, raffinées et au design de haut niveau ! Un charme qui envoûte le voyageur.



© Relais Blu Boutique Hotel

■ RESIDENZA VILLA TITINA

Corso Sant'Agata, 22/24
 ☎ +39 081 878 0907 / +39 339 790 9281
 www.villatitina.com
 info@villatitina.com
Chambre double standard de 90 à 100 €.
Chambre double avec vue sur la mer ou le jardin de 100 à 140 €.

Voici une résidence idéalement située à proximité immédiate de toutes les commodités. Elle possède de nombreux atouts : la possibilité de garer sa voiture gratuitement dans l'enceinte de l'établissement, un accueil impeccable de Tiziana et Francesca (qui parlent couramment français pour l'une et anglais pour l'autre), des chambres impeccablement tenues et spacieuses, un petit déjeuner complet servi tous les matins sur la terrasse, près de la piscine et sous une pergola couverte de kiwis... Excellent rapport qualité/prix dans cette région où les prix peuvent s'envoler en haute saison.

Se restaurer

■ DON ALFONSO 1890

Corso Sant'Agata, 11/13
 ☎ +39 0818 780 026
 www.donalfonso.com
 info@donalfonso.com
Menu à 150 €. Voici, dans un cadre exceptionnel, l'un des meilleurs restaurants d'Europe. Le Don Alfonso a une telle réputation que tous les gourmets du monde le visitent au moins une fois. Il faut dire que sa cave est incroyable (et visuellement très impressionnante). Les meilleurs vins d'Italie, de France, et de toutes les bonnes vignes du monde sont à la carte. Côté cuisine la philosophie de la maison s'appuie sur trois points fondamentaux : une base méditerranéenne, une touche de modernité et d'inventivité, et des produits d'une qualité absolue. Pour assurer l'excellence de leur cuisine, la famille Alfonso n'a pas hésité à acheter 6 hectares de terrain à Termini en face de Capri. La Perraciolo, nom de leur exploitation, leur assure une huile d'olive extra-vierge et du limoncello au goût unique. De plus, les fruits et les légumes produits dans l'exploitation font le bonheur des clients.

« La grande cuisine vient des champs » se plaît à répéter monsieur Alfonso junior. Géré depuis toujours en famille, c'est le grand-père de l'actuel propriétaire qui a fondé le restaurant en 1890 avec un ami allemand, monsieur Brandmeier, qui n'aura jamais fini son « grand tour ». Tombé amoureux de la région, il cèdera ses parts à son ami Alfonso avant de finir sa vie à Capri.

■ LO STUZZICHINO

Via Deserto, 1/A
 Sant'Agata sui Due Golfi
 ☎ +39 0815 330 010
 www.ristorantelostuzzichino.it
 mimmo@ristorantelostuzzichino.it
Fermé le mercredi. Repas autour de 30 €.
Service de navette gratuite.
 Restaurant familial, spécialisé en poissons et fruits de mer. Vous serez accueilli chaleureusement par Mimmo, qui vous conseillera les spécialités, comme les *pasta fagioli* ou bien les *scialatielli ai frutti di mare*. Les plats sont préparés avec des produits frais et de qualité. Il y a également un bon choix de vins et une terrasse agréable à l'heure du dîner.

■ RELAIS BLU RESTAURANT

Via Roncato, 60
 ☎ +39 081 878 9552
 www.relaisblu.com
 info@relaisblu.com
Compter un minimum de 60 € sans boissons.
 Une adresse pour les amoureux de la grande cuisine dans un cadre naturel unique : une petite merveille, une expérience passionnelle qui ne peut s'oublier. Relais Blu est situé sur le flanc de la montagne au cœur de la nature encore intacte de ce petit coin de la péninsule sorrentine, une architecture contemporaine, avec une touche d'élégance et de délicatesse dans la décoration, digne des plus grands noms du design. Déguster l'excellence des mets devant la magnifique vue sur Capri est une expérience remarquable !

■ TRATTORIA EUGHENES

Via Roncato 9
 Termini
 ☎ +39 081 8081989



© Relais Blu Restaurant

Compter entre 15 et 20 € le repas complet, vin de la maison compris.

Une vraie *trattoria* authentique, assez spartiate mais très chaleureuse, idéale pour plonger dans les traditions de la Campanie et partager un moment avec les habitants du coin qui se retrouvent ici pour discuter du match de foot de la veille ou prendre leur digestif. Pour les amateurs de cuisine simple et les petits budgets, c'est un incontournable de la péninsule. La spécialité de la maison : les pâtes aux courgettes.

Sortir

■ BAR ORLANDO

Corso Sant'Agata 2

Apéritif de 5 à 7 €.

Petit bistrot, juste à côté de la place de l'église, idéal pour boire un café sur la terrasse ombragée ou manger un sandwich sur le pouce avant de reprendre la route. Fréquenté par un mélange bien assorti d'habitues et de touristes curieux, tout le charme de ce lieu est personnifié par son patron : véritable expert en histoire de la région et homme plein d'esprit, il a toujours une anecdote sympa à vous raconter ou une adresse à conseiller. Venez ici respirer l'ambiance de l'Italie des années 1970, et demandez qu'il vous raconte la légende du chat qui fume, la star incontestée de la cour !

À voir – À faire

■ ÉGLISE DE SANT'AGATA

Corso Sant'Agata

Petit bijou architectural de la péninsule, l'église de Sant'Agata date de 1745. On y admire la statue de la sainte protectrice du village, dans une petite chapelle latérale, mais surtout l'autel précieux réalisé en 1600, en nacre et en marbre marqueté, par Dioniso Lazzari. Ce dernier, fils de l'artiste qui réalisa l'autel de la cathédrale de Sorrente, est le descendant d'une prestigieuse famille d'artisans florentins de la Renaissance.

■ MONTE SAN COSTANZO

Du centre de Termini, à 5 minutes en voiture, en empruntant la via Campanella et puis la via Del Monte, on atteint le mont San Costanzo, la plus haute colline de Massa Lubrense, qui domine la péninsule. Laissez la voiture au bord de la rue, et continuez à pied pour une petite balade agréable sous la pinède. Vous arrivez à l'église blanche au sommet, depuis lequel vous profiterez d'une vue fabuleuse sur les deux golfes, mais aussi sur la baie de Jeranto, les îles de Li Galli, le Vésuve et les îles d'Ischia et de Procida.

Shopping

■ NASTRO D'ORO

Piazza Santa Croce, 5

Massa Lubrense

☎ +39 081 808 1368

www.nastrodoro.com

info@nastrodoro.com

Dans la localité de Termini, à 5 minutes de route de Sant'Agata, voici un petit atelier artisanal spécialisé dans la production de limoncello. Impossible de le manquer, le parfum de citron est tellement enivrant qu'il attirera sûrement votre attention. Outre la fameuse liqueur de citron, on en trouve aussi au fenouil, à la réglisse, au melon et aux noix.

POSITANO



La côte amalfitaine débute ici, dans ce premier village perché entre mer et montagne. Oubliez les superlatifs et laissez-vous porter par la beauté des lieux, car c'est sans aucun doute l'un des sites les plus spectaculaires d'Italie. Imaginez simplement la roche et les à-pics frappés par le soleil, dont la réverbération sur l'eau turquoise semble presque irréaliste. Et au bout de ce ruban d'asphalte, aussi sinueux qu'étroit, émerge Positano avec ses maisons au blanc immaculé, suspendues à la paroi, comme de simples excroissances de la pierre, comme une évidence.

Pourtant, il faut bien se représenter les trésors d'imagination et d'adaptation nécessaires pour développer ici vignobles et vergers en terrasses sur les pentes basses, jusqu'aux grands pâturages des hautes terres. Si l'on affirme souvent que la ligne droite est le plus court chemin entre deux points, Positano dit le contraire. Tout n'est en effet que courbes et enchevêtrement de ruelles, d'escaliers, où les restaurants et les ateliers d'artistes se succèdent. Seul reste de verticalité : les falaises. Plus qu'à une ville, Positano ressemble à un miracle architectural. John Steinbeck écrivait à son propos : « C'est un lieu de rêve qui ne semble pas vrai quand vous y êtes, et vous ressentez une grande nostalgie au moment de le quitter. »

Transports

Comment y accéder et en partir

► **En voiture.** Depuis Naples : prenez l'autoroute A3 Salerno-Reggio di Calabria. Sortez à Castellammare di Stabia puis dirigez-vous vers Sorrente et Positano-Costiera Amalfitana. Comptez 58 km. La circulation automobile estivale prend des proportions hallucinantes.

Il ne s'agit naturellement pas d'une autoroute, attendez-vous donc à perdre beaucoup de temps dans les embouteillages. Une fois sur place, le stationnement relève un peu de l'exploit. Bref, si la côte est belle, la voiture l'est un peu moins...

► **En bateau.** De Naples, départs quotidiens avec Alilauro *via Sorrente* (www.alilauro.it, +39 0814 972 252) ou avec NLG *via Capri* (www.navlib.it). D'Amalfi et de Salerne : plusieurs départs quotidiens (www.travelmar.it). Travelmar et Alicost (www.alicost.it) sont les deux compagnies qui effectuent les liaisons le long de la côte amalfitaine.

► **En train.** Prenez le train (Circumvesuviana) depuis la gare centrale de Naples jusqu'à Sorrente. De là, prenez un bus de la SITA pour Positano (durée : 40 minutes ; environ 2 € la course) en direction d'Amalfi et Salerne à l'est.

► **En bus.** Au départ de Naples : liaison directe quotidienne avec la SITA (durée : 2 heures).

■ LUCIBELLO (LOCATION DE BATEAUX)

Via del Brigantino, 9

☎ +39 089 875 032 – www.lucibello.it

Ouvert de 8h à 20h. Excursions et locations à l'heure.

Loueur de bateaux placé directement sur le sable de la plage de Positano, il a aussi un bureau dans la Via del Brigantino. Les bateaux loués sont parfois de simples barques pour les moins chers et des Zodiac pour les plus rapides. Tous ont un moteur. La compagnie Lucibello organise aussi des excursions vers Capri, Amalfi et la grotta dello Smeraldo.

Se déplacer

■ POSITANO RENT A SCOOTER

Via Pasitea, 99

☎ +39 0898 122 077

www.positanorentascooter.it

Compter 60 € la journée pour un 50 cc et 70 € pour un 125 cc. De 350 à 450 € la semaine. Ajouter 5 € pour vous faire apporter le scooter devant votre hôtel.

Quand on voit le dénivelé des ruelles de Positano, on se dit qu'on serait mieux sur un scooter. Les prix sont normaux pour la côte.

Pratique

■ AZIENDA AUTONOMA DI SOGGIORNO E TURISMO

Via del Saracino, 4

☎ +39 089 875 067

www.aziendaturismopositano.it

Ouvert en saison de 8h30 à 19h30 ; le reste de l'année de 9h à 15h. Fermé le dimanche.

Liste des hébergements, plans, horaires des bus et bateaux...

Se loger

Locations

■ CASA LARA

Via dei Saracini, 1

☎ +39 089 875 475 / +39 333 342 5910

www.casalara.it

info@casalara.it

A partir de 1250 € la semaine. Minimum 3 nuits. Climatisation, cuisine équipée, lave-linge, TV câblée, wi-fi.

Casa Lara est un appartement pour 6 personnes situé au cœur de Positano. Position parfaite sur une petite place à côté de l'église de Santa Maria Assunta, à deux pas de la plage qu'on peut entrevoir du balcon... Un luxe sur la côte Amalfitaine et au cœur des ruelles où se trouvent les principaux restaurants et boutiques de la ville. L'appartement, entièrement rénové fin 2016, possède tout le confort et les services indispensables pour passer un agréable séjour. Il est composé d'une ample cuisine, de deux salles de bains, de trois chambres et d'un confortable salon. Les pièces sont grandes, lumineuses et la terrasse pleine de charme offre un angle fleuri bien romantique où, le soir venu, y dîner est une expérience inoubliable.

■ VILLA FIORENTINO

Via Guglielmo Marconi, 150

☎ +39 089 812 32 97

www.villafiorentino.com

info@villafiorentino.com

Comptez entre 2 000 et 3 000 € la semaine, en fonction des périodes et de la catégorie de la chambre.

Impossible de ne pas tomber amoureux de cette charmante villa au-dessus de Positano. Les couples en lune de miel choisissent souvent l'une de ses suites pour un séjour inoubliable. Les chambres, très spacieuses et dotées de tout le confort, sont illuminées par le soleil méditerranéen la plupart de l'année. Petit déjeuner servi en terrasse, solarium et piscine à disposition des clients au dernier étage. Connexion wifi dans tout l'établissement, jusqu'au bord de la piscine. Paola et tout le personnel rendent le séjour encore plus agréable avec leurs sourires et conseils précieux ; sur demande, ils organisent aussi des excursions privées sur l'île de Capri ou à Pompéi.

■ VILLA FLAVIO GIOIA

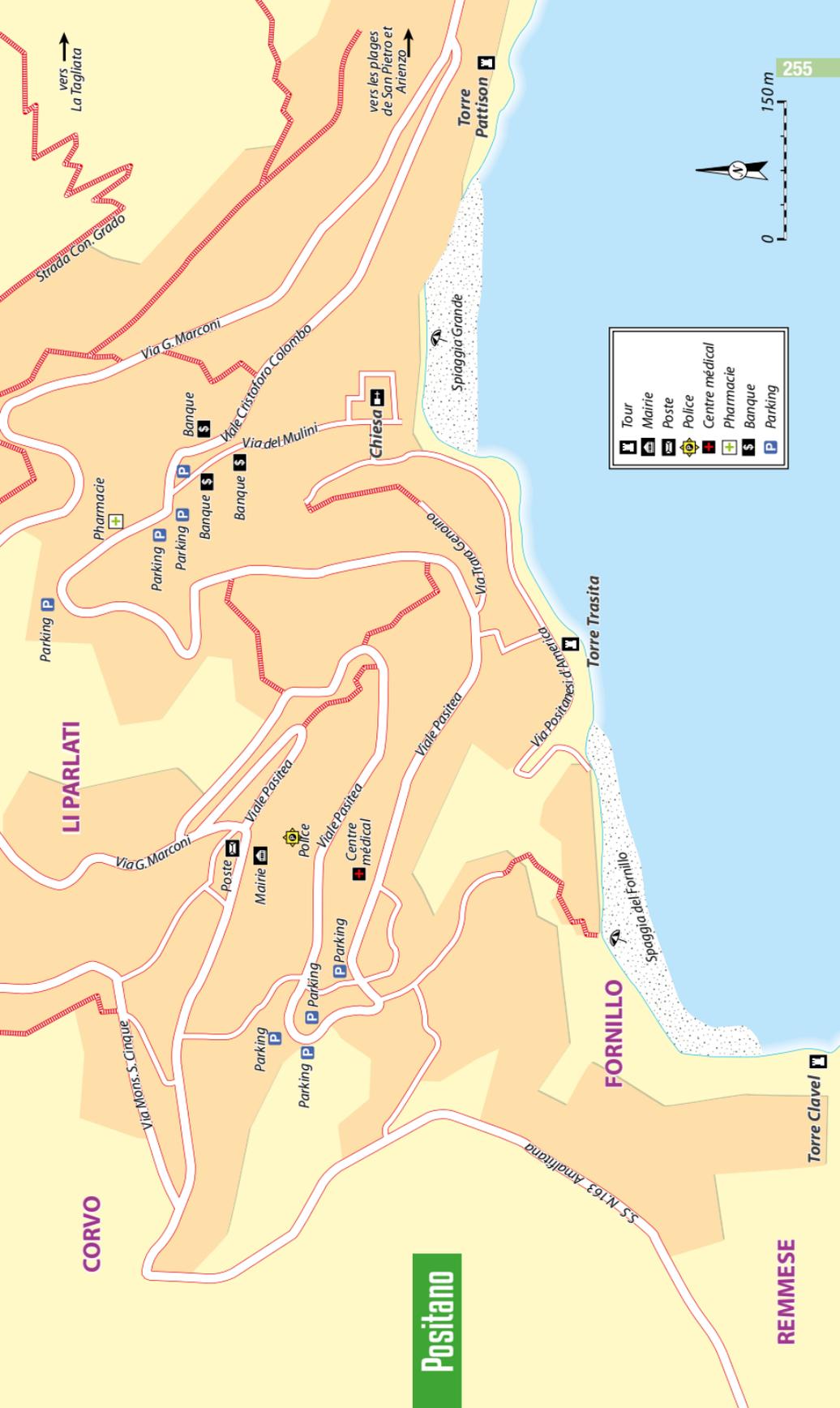
Piazza Flavio Gioia, 2

☎ +39 089 875 222

www.villafaviogioia.it

info@villafaviogioia.it

Appartements pour 2 à 4 personnes à partir de 110 € par jour et jusqu'à 600 € pour la garden villa. Coin cuisine, air conditionné, terrasse, TV satellite, wifi, parking.



	Tour
	Mairie
	Poste
	Police
	Centre médical
	Pharmacie
	Banque
	Parking

LI PARLATI

CORVO

FORNILLO

REMMESE

Positano

vers
La Tagliata

vers les plages
de San Pietro et
de San Pietro et
Arienzo

Strada Con Grado

Via G. Marconi

Viale Cristoforo Colombo

Viale del Mulini

Chiesa

Spiaaggia Grande

Torre Pattison

Pharmacie

Banque

Banque

Banque

Parking

Parking

Parking

Banque

Banque

Via Anna Genova

Torre Trasita

Via Positano

Viale Positea

Viale Positea

Viale Positea

Spaggia del Fornillo

Via G. Marconi

Viale Positea

Viale Positea

Viale Positea

Poste

Mairie

Police

Centre médical

Parking

Parking

Parking

Parking

Via Mons. S. Cinque

S.S. N.163 Amalfitana

Torre Clavel

Villa Flavio Gioia est née de la restructuration d'une demeure patricienne du centre de Positano. Sa façade principale jouit d'une très belle vue sur la mer ainsi que chaque appartement qui possède sa propre terrasse. Un petit jardin ombragé et fleuri soigneusement entretenu est également à la disposition des clients. Certainement une des meilleures positions de la ville. Boutiques, restaurants, plages sont tous à quelques pas seulement. Les appartements sont amples et lumineux avec tout le confort et les services de l'hôtellerie, comme par exemple le ménage journalier. Le must se trouve dans un édifice indépendant situé dans un ample jardin, (un luxe à Positano !) : l'appartement Garden Villa. Il est composé de deux chambres, trois salles de bains dont une avec Jacuzzi et une belle cuisine moderne. Ils sont tous de qualité... il ne reste plus qu'à choisir !

Bien et pas cher

■ HOSTEL BRIKETTE

Via Guglielmo Marconi, 358
hostel-positano.com
hostelpositano@gmail.com

A partir de 25 € en dortoir, 80 € en chambre double. Petit déjeuner (5 ou 10 €). Wi-fi.
Difficile de trouver meilleur marché dans le coin. La terrasse sur la mer vous assure des réveils tout en douceur. Un bon rapport qualité/prix. Réservation fortement recommandée en été.

■ PENSIONE MARIA LUISA

Via Fornillo, 42
☎ +39 089 875 023

www.pensionemarialuisa.com
info@pensionemarialuisa.com
D'avril à octobre. Chambre double de 55 à 120 €. Petit déjeuner en sus. Terrasse, wi-fi gratuit.
Petite pension modeste mais charmante, certainement la moins chère de Positano, tenue par l'adorable Carlo. Les chambres, simples et propres, profitent d'une jolie vue sur la plage du Fornillo.

Confort ou charme

■ B&B LIPARLATI

Via Liparlati, 53
☎ +39 089 875 216
www.liparlati.it
info@liparlati.it

Compter de 100 à 179 € pour une chambre double, petit déjeuner inclus. Wi-fi gratuit.
Pour découvrir et savourer pleinement l'atmosphère de cette petite ville typique, la meilleure façon est certainement de trouver un hébergement dans le vrai cœur de Positano comme le quartier Liparlati : un groupe de maisons

caractéristiques, accrochées au flanc de la montagne, où la vue sur la baie est d'une grande beauté. Là se trouve cette adresse pleine de charme. L'accueil est chaleureux et les trois chambres mises à disposition des hôtes sont grandes et lumineuses, toutes avec un balcon qui bien entendu offre une vue panoramique de premier choix sur la mer. L'ensemble est délicatement décoré et le choix du mobilier d'époque se marie parfaitement aux belles voûtes de l'architecture locale. Confort moderne et services de qualité. Une excellente adresse pour vivre au rythme des habitants et de leurs coutumes.

■ B&B VILLA MARY

Via Liparlati, 53
☎ +39 089 875 216 / +39 349 1385193
www.villamary.it
info@villamary.it

Chambre double à partir de 120 €, petit déjeuner inclus. TV satellite, climatisation indépendante, frigo-bar. Certaines chambres avec baignoire Jacuzzi, toutes avec terrasse ou balcon.

Un petit bijou de B&B : de la qualité, du goût, de l'élégance et du confort. Il est situé sur un des flancs de Positano, dans le quartier le plus antique de la ville, où les ruelles étroites, enchevêtrées à deux pas d'une adorable petite église, rendent le lieu très suggestif. Les cinq chambres sont soignées dans les moindres détails : couleurs chaudes, meubles d'époque, parquet et utilisation d'objets décoratifs locaux ; le tout donne un cachet tout particulier à ce lieu. Tout est fait pour rendre le séjour le plus confortable possible.

L'accueil et les conseils de Tiziana sont sans reproches. Petit déjeuner fait maison, excellent et, en plus, servi dans la chambre. Un véritable petit nid douillet. Chaque chambre possède sa terrasse délicatement décorée, fleurie de plantes méditerranéennes et où la vue est tout à fait surprenante. Difficile de ne pas se laisser émouvoir par le spectacle de cette merveilleuse côte Amalfitaine et par les couleurs de Positano !

■ DIMORA DEL PODESTA

Via Pasitea, 254
☎ +39 347 558 8230 / +39 339 310 0399
www.dimoradelpodesta.it
info@dimoradelpodesta.it

A partir de 90 € la chambre double avec petit déjeuner.

Trois belles chambres, lumineuses avec balcon et vue sur le restant de la ville et du golfe compose ce B&B où l'authenticité des personnes et du lieu en fait le charme. Toutes situées à l'étage d'une petite maison traditionnelle, elles offrent un bon confort et d'excellents services.



Une décoration classique assortie d'une touche personnelle lui attribue un cachet particulier. Un autre atout est la gentillesse et la disponibilité des propriétaires. Attention ! Ne pas s'y prendre au dernier moment pour réserver, car elles ne sont que trois.

■ HOTEL PUPETTO

Via Fornillo, 37
 ☎ +39 089 875 087
 www.hotelpupetto.it
 info@hotelpupetto.it

A partir de 130 € la chambre double. Supplément demi-pension : 30 €.

A Positano, il est facile de trouver un hébergement bien situé et nombreux sont ceux qui offrent de belles vues et un excellent confort mais un seul a le privilège d'être sur la plage la plus appréciée des résidents tout en restant à deux pas du centre : l'hôtel Pupetto. Quelle position ! L'accès s'effectue à pied, d'abord par un petit sentier très caractéristique qui longe la côte puis en empruntant un passage de quelques mètres sous la montagne... et là le petit golfe se révèle.

Pas de soucis, les bagages sont pris en charge et directement portés dans les chambres. Que demander de plus ? Le charme de l'hôtel fait le reste : ambiance familiale, accueil

chaleureux, chambres décorées avec goût et donnant toutes sur la plage. Pour profiter pleinement du spectacle, il suffit de se rendre sur la terrasse du restaurant qui domine la mer où se dégustent les spécialités de la cuisine amalfitaine.

■ HOTEL VILLA GABRISA

Via Pasitea, 223
 ☎ +39 089 811 498
 www.villagabrisa.it
 info@villagabrisa.it

Chambre double standard de 160 à 260 €, petit déjeuner inclus. Restaurant, bar, wi-fi gratuit.

Cette ancienne demeure à flanc de montagne, située dans l'un des quartiers résidentiels du centre historique de Positano, jouit d'une vue sans égale sur la mer et les habitations colorées. L'hôtel, aux lignes architecturales Liberty, allie élégance, confort et qualité de ses services. Ses quatre étoiles sont amplement méritées. Toutes les chambres sont orientées côté mer et possèdent une très belle terrasse où les tonalités des fleurs se marient merveilleusement aux couleurs de Positano, un petit havre de tranquillité. La qualité de l'accueil, le petit déjeuner et le restaurant sont excellents.



HOTEL VILLA GABRISA

Panorama unique!

www.villagabrisa.it

info@villagabrisa.it

+39 089 811498



■ HOTEL REGINELLA

Viale Pasitea, 154
 ☎ +39 089 875 324
 www.reginellahotel.it
 info@reginellahotel.it

D'avril à octobre. Comptez entre 90 et 200 € pour une chambre double, en fonction de la saison et de la vue sur la mer, directe ou partielle. Petit déjeuner compris. Bar, wi-fi gratuit.

Cette maison de famille, transformée en hôtel, longe la route principale, à 10 minutes de la plage. Vous pouvez demander votre petit déjeuner dans la chambre afin de profiter au mieux du balcon avec vue sur mer. Les chambres sont spacieuses et bien tenues. Elles ont toutes leur particularité. Le nom de l'hôtel provient d'une noble napolitaine, Reginella, qui venait passer tous ses étés à Positano, dans la maison des Maresca. Autre hôte de prestige, le peintre cubiste Korda, qui pendant quarante ans est venu puiser force et inspiration. La réception expose d'ailleurs quelques-unes de ses belles lithographies.

■ VILLA LIGHEA

Via Arienzo, 72
 ☎ +39 089 875 863
 www.villalighea.com
 info@villalighea.com

Compter 200 € pour la chambre double avec vue sur la mer. La formule B&B est disponible seulement en avril et en octobre. Une occasion à ne pas manquer ! Pour les autres mois, disponible seulement la location de la villa entière, à partir de 6000 €/semaine. Accès à la plage en 5 minutes par un petit escalier, centre-ville à 10 min à pied.

Cette délicieuse villa aux portes de Positano, à flanc de montagne et surplombant la mer, est un charmant B&B de 6 chambres avec la cuisine et le salon en commun. Elle est également à louer en totalité et à diviser entre plusieurs couples d'amis, une exclusivité. Tous les espaces sont amples et lumineux, avec vue sur le golfe, la côte amalfitaine et l'île des

Sirènes : un spectacle fascinant, quelle que soit l'heure de la journée. L'architecture, au style local mais aux racines byzantines, donne un cachet particulier à ce lieu où le mobilier et les décorations de faïence maïolique prennent toute leur valeur. Chaque chambre possède sa terrasse et sa salle de bains. Le jardin est agrémenté d'un espace barbecue et d'une zone solarium avec piscine et hydro-massage... Une petite merveille ! Ne pas oublier, au soleil couchant, d'aller y savourer un apéritif. Idéal pour les familles ou groupes d'amis, et parfait pour profiter en toute intimité de la poésie de Positano et de ses alentours.

■ VILLA YIARA

Viale Pasitea, 294
 ☎ +39 0898122379 / +393669374916
 www.villayiaara.it
 info@villayiaara.it

Bus SITA, arrêt Chiesa Nuova

Chambre double entre 100 € et 150 €.

Suite à la rénovation d'un immeuble du XVIII^e siècle, cette maison appartenant à la famille Caldiero depuis des générations s'est transformée en B&B en 2011. L'ambiance familiale n'a pas quitté les lieux, grâce à l'accueil chaleureux d'Imara et Silvio, des hôtes formidables et toujours disponibles. L'ancienne maison, sur trois étages, a été aménagée en 8 chambres très spacieuses (standard, supérieures ou deluxe), qui proposent toutes un balcon ou une terrasse pour profiter de la vue sur la mer au petit déjeuner, servi en chambre, ou du coucher de soleil. La structure est très bien entretenue : les chambres sont décorées en blanc et jaune, la couleur du soleil et des citrons, qui valorise la lumière et l'espace. Les salles de bains, récemment rénovées, disposent de grandes douches ou de bains hydromassants. Frigo, bar, coffre-fort, climatisation et accès wi-fi dans toutes les chambres. Parking conventionné à 2 minutes ; l'arrêt de bus pour découvrir la ville et ses environs est à 100 m.





Luxe

■ HOTEL L'ANCORA

Via Cristoforo Colombo 36

☎ +39 089 875 318

www.hotelancorapositano.com

info@hotelancorapositano.com

Chambre double à partir de 200 €, la suite à partir de 360 € petit déjeuner compris. 40 € environ sans boissons pour le restaurant (ouvert à tous).

L'hôtel est situé au cœur de Positano à proximité des petites boutiques et animations de la ville et à deux pas de la plage principale. Son emplacement privilégié, son élégance et son confort sont à la hauteur de ses 4 étoiles. Une attention toute particulière a été portée à l'architecture interne et à la décoration de l'hôtel, à l'image de la tradition de Positano, de son artisanat et de son savoir faire. Les chambres possèdent de très belles terrasses fleuries de merveilleux bougainvillées où la vue sur le golfe est simplement superbe. Un autre privilège, un bar et un restaurant ouvert à tous qui propose de succulentes spécialités de poissons, de fruits de mer et bien d'autres. Sa très belle terrasse permet d'apprécier la vue sur la plage et le petit golfe de Positano. Un charme irrésistible surtout pour un dîner aux chandelles ou la dégustation d'un cocktail. Que dire... l'adresse parfaite pour découvrir le romantisme de cette petite ville !

Se restaurer

Sur le pouce

■ IL GROTTINO AZZURRO

Via Guglielmo Marconi, 158

☎ +39 089 875 466

Panuzzo et pizza à partir de 10 €.

Petite salle et quelques tables sur le bord de la rue, four à pizza juste derrière le comptoir, pour suivre la préparation de votre pizza ou *panuzzo* (énorme sandwich fait avec de la pâte à pizza). Produits de qualité pour un repas sur le pouce ou à emporter : la meilleure saucisse de la ville intègre le *panuzzo montanaro*, achetée tous les jours à la boucherie Scirocco, la meilleure de la ville, dans la rue d'à côté. Petite suggestion : arrêtez-vous pour le café et achetez votre dessert ailleurs, dans le bar adjacent par exemple.

Bien et pas cher

■ LA TAGLIATA

Via Tagliata, 32b

Montepertuso

☎ +39 089 875 872

www.latagliata.com

info@latagliata.com

Ouvert de 12h30 à 15h puis de 19h30 à minuit. 30 € environ pour un repas complet.

Là-haut, dans la montagne, au-dessus de Positano, dans la localité de Montepertuso, voici un bon petit restaurant. Tenu par une ancienne famille de paysan, le rapport qualité/prix est excellent pour le site. La décoration est rustique et simple. Ici, pour ceux qui en ont marre du poisson, la spécialité, ce sont les plats à base de viande. Les brochettes accompagnées de légumes sont copieuses et délicieuses. Il faut dire que tous les produits viennent directement des champs ou des élevages voisins. La vue est splendide depuis la terrasse. L'ambiance est plus typique que dans les restaurants de la ville de Positano.

Bonnes tables

■ BUCA DI BACCO

Via Rampa Teglia, 4
 ☎ +39 089 875 699
 www.bucadibacco.it
 info@bucadibacco.it

Fermé de novembre à mars. Prévoir environ 40 € pour un repas complet. Situé au 1^{er} étage de l'hôtel.

Bonne cuisine privilégiant les produits de la mer et belle terrasse en plein air donnant sur la plage. Le personnel est chaleureux et attentif. Leurs recommandations sont excellentes. Les desserts sont faits maison.

■ DA VINCENZO

Via Pasitea 172/178
 ☎ +39 089 875 128
 www.davincenzo.it
 info@davincenzo.it

Ouvert tous les jours midi et soir, le week-end uniquement le soir. Antipasti et primi aux alentours de 15 €, secondi à environ 25 €.

Fondé en 1958, ce restaurant renommé propose une cuisine traditionnelle qui fait la part belle aux pâtes et aux produits de la mer. On a apprécié les *maccheroni alla genovese* qui, comme son nom ne l'indique pas, est un plat de pâtes napolitain accompagné d'une sauce aux morceaux de viande longuement mijotée avec des oignons. Belle carte des vins.

■ RISTORANTE MAX

Piazza dei Mulini, 22
 ☎ +39 089 875 056
 www.ristorantemax.it
 info@ristorantemax.it

Tous les jours, de 11h à 1h. A partir de 30 € pour un repas complet.

Une des adresses les plus courues du moment, située sur une place stratégique de la ville. Cadre très recherché pour cet établissement partagé entre le restaurant, où les peintures se mêlent avec bonheur aux présentoirs à vins, et la cantine plus informelle mais non moins agréable.

■ SARACENO D'ORO

Via Pasitea 254
 ☎ +39 089 812 050
 www.saracenodoro.it
 info@saracenodoro.it

Compter environ 25-30 € sans les boissons. Une adresse à découvrir pour la qualité des plats servis : poissons, crustacés, pâtes fraîches... Une cuisine traditionnelle bien présentée à la juste abondance et accompagnée d'une riche carte des vins du terroir et d'autres régions. La sympathique terrasse, installée sur le bord de la petite route qui sillonne Positano, est bien agréable, elle permet de profiter de la vivacité et du folklore de la ville. Un juste rapport qualité-prix.

Luxe

■ SAN PIETRO

Via Laurito, 2
 ☎ +39 089 875 455
 www.ilsanpietro.it
 reservations@ilsanpietro.it

Compter 70 € par personne. Réserver le soir en saison.

N'hésitez pas à arriver tôt le soir pour profiter du cocktail spécial coucher de soleil, sur la terrasse. Le moment est unique, voir l'astre disparaître et mourir d'un côté, et Positano passer dans la pénombre de l'autre côté. Ensuite le moment est venu de commander l'un des délicieux plats de la carte, originaux et traditionnels, de ce merveilleux restaurant. Les végétariens ne peuvent pas manquer l'entrée aux quatre variétés de tomate, provenant du jardin de l'hôtel. La base de la nourriture est méditerranéenne avec un fort accent napolitain. Le service est au niveau du lieu, haut de gamme. Le choix de vins est correct. Enfin, la terrasse de ce restaurant, avec ses mosaïques traditionnelles, est un bonheur pour les yeux puisqu'elle offre la plus belle vue de la côte sur Positano.

Sortir

■ BAR PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Via Guglielmo Marconi, 306
 ☎ +39 089 875 434

Ouvert tous les jours dès 7h.

Malgré son nom, ce petit bar situé tout en haut de Positano, au premier arrêt des bus qui viennent de Sorrente, est très local. Les Italiens aiment s'y retrouver pour boire un café ou une bière. Ils sont aux premières loges pour admirer le va-et-vient incessant des voyageurs. Les voitures les frôlent. La télévision diffuse les matchs de football. Possibilité de manger des pâtisseries ou des petits en-cas. Machines à tabac, cartes postales.

■ NEXT 2

Via Pasitea, 242

☎ +39 0898 123 516 – www.next2.it
info@next2.it

Ouvert de 20h à 3h. Cocktail : 7,50 €. C'est le bar lounge à la mode de la côte amalfitaine depuis quelques années maintenant. Placé sur les hauteurs de la ville, il offre une belle vue sur la mer. Dans une grotte, les lumières et leurs jeux astucieux font aussi partie du succès du lieu. Le week-end, la foule vient de toute la côte pour se rencontrer ici. Ajoutez à cela les touristes de tous les horizons et le cadre est posé. Cosmopolite, décor sophistiqué et DJ venant de toute l'Italie. Un lieu de fête immanquable sur la côte.

À voir – À faire

Boutiques de mode, galeries d'art et autres ateliers d'artistes et d'artisans (céramique, verrerie, gastronomie) se succèdent dans les ruelles étroites et pentues de la commune. C'est donc un vrai plaisir de déambuler de l'une à l'autre, comme une introduction magistrale à l'art de vivre italien. Celles et ceux qui n'apprécient que moyennement la foule en seront néanmoins pour leurs frais durant la période estivale. Positano est toujours très tendance, il est donc difficile d'y séjourner sans se frotter un peu à tous ceux qui, comme vous, souhaitent profiter des lieux...

■ ÉGLISE SANTA MARIA ASSUNTA

Via Marina

Ouverte de 8h à 12h, puis de 16h à 20h.

Voir une fois à l'intérieur *La Madone à l'Enfant*, œuvre byzantine jugée comme l'une des plus importantes peintures de l'Italie méridionale. Notez également l'omniprésence de la majolique typiquement héritée de l'art d'Amalfi.

■ PLAGES

Faire un tour sur Spiaggia Grande pour prendre la température en été. La comédie humaine sous toutes ses formes semble avoir trouvé là un théâtre à sa mesure... D'autres plages, plus en retrait, sont également accessibles. Voir notamment les Spiagge del Fornillo, la Porta, Ciunicello et Arienzo. Cadre invariablement admirable.

Shopping

■ ANTICA SARTORIA

Piazza Dei Mulini, 1/3

☎ +39 089 812 2712

www.anticasartoriapositano.com
info@anticasartoriapositano.it

Ouvert de 9h à 22h. C'est l'une des adresses les plus fameuses de la ville pour obtenir les jolis vêtements made in Positano. Très belles robes typiques, dans le style qu'a lancé la ville.

Les pièces sont souvent faites à peu d'exemplaires. Elles ne restent en été pas bien longtemps en vente. Heureusement le stock permet de faire tourner les créations. Des chapeaux pour dames sont aussi en vente. Du côté masculin, des pantalons souples et surtout de très belles chemises cousues main en lin. Plus pratique, le magasin vend aussi des matelas de plage, pour être plus à l'aise sur les galets de Positano.

■ DELICATESSEN

Via dei Mulini, 5/13/15

☎ +39 089 875 489

Ouvert de 7h à 21h.

Voilà un bon plan, outre le magasin qui vend tous types de produits artisanaux de la région : céramique, vin, parfum, limoncello. A l'étage, le supermarché permet à ceux qui le souhaitent de se restaurer à très bon prix. Les paninis avec des produits du terroir sont réalisés devant vos yeux par Emilia Cinque qui aime pratiquer son français. Gentille, elle l'est naturellement, et ses petits plats à emporter permettent d'économiser un repas souvent onéreux en bord de mer. La meilleure adresse pour la restauration à emporter de la ville. Enfin, ouverte depuis 80 ans, cette épicerie a vu le village changer et s'est elle aussi adaptée avec succès à la nouvelle clientèle.

■ I SAPORI DI POSITANO

Via dei Mulini, 6

☎ +39 089 812 055

www.saporidipositano.com

Ouvert de 9h à 21h.

Dans la rue commerçante qui descend vers la plage de la ville, un peu avant l'église. Les Saveurs de Positano est un joli magasin à l'image des articles qu'il vend. Les vendeuses sont charmantes et font de très beaux paquets cadeau. Il faut dire que l'adresse est faite pour offrir un souvenir de Positano et de la côte Amalfitaine. Céramique en premier lieu, limoncello ensuite, dans de belles bouteilles toutes différentes les unes des autres. Mais ce n'est pas tout, la vaisselle peinte du magasin rappelle les couleurs méditerranéennes en d'agréables ensembles. Les parfums et les bougies parfumées peuvent aussi devenir des cadeaux à l'odeur d'ailleurs. D'autres petites fantaisies, avec cette touche colorée des villes baignées par le soleil du Sud, sont autant de choix pour ramener un souvenir.

■ LA TARTANA

Via della Tartana, 5

☎ +39 089 875 645

Ouvert de 9h à 22h. Une institution du maillot de bain à Positano, depuis plus de 35 ans. Hommes et femmes, *bambini*, toute la famille peut être vêtue à la mode de la ville. Pour ces dames et demoiselles, quelques robes typiques. Pour ces messieurs, de belles chemises en lin.

Dans les environs

Nocella

On y accède à pied en passant par le village de Montepertuso, situé sur les hauteurs de Positano, à 3 km. Le bourg est agrippé à la falaise du mont Sant'Angelo. De là, on admire le golfe et les îles de Li Galli et, au loin, Capri. En haut de Positano, près du bar-pasticceria Internazionale et de la poste, le bus pour Nocella marque un arrêt. Montez-y et rendez-vous dans ce charmant petit village qui domine Sorrente et sa baie. Les étroites ruelles, l'église, le cimetière et les nombreuses statues dédiées à la Vierge vous raviront. Là, dans ce petit bourg de soixante âmes, mis à part une petite épicerie, il n'y a rien à vendre. En arrivant sur la terrasse devant l'église, vous trouverez un petit escalier sur votre droite. Sur le mur, un panneau en céramique vous rappelle que 1 700 marches vous séparent de Positano. Empruntez l'escalier qui serpente le long de la montagne. La balade est superbe. Dans une végétation luxuriante d'oliviers, de figuiers, de cactus, vous dominerez toute la baie et apprécierez d'entendre le chant des grillons, loin de la foule des ruelles de Positano. A la fin des marches, prenez sur votre droite, la route mène à Positano. Désormais, vous la partagerez avec les voitures, les bus et les scooters. Heureusement, la vue, toujours aussi magnifique, vous fera oublier ce petit désagrément. Comptez 1h30 de marche sportive. Ne pas emmener d'enfants ou de personnes ayant des difficultés à marcher car les escaliers rendent la promenade assez ardue.

© STEPHAN SZEREMETA



Vue générale de Positano.

Isola di Galli (îlots de Galli)

La mythologie grecque identifie les îlots comme la résidence des sirènes. Les belles chanteuses auraient séjourné longtemps ici, au pied des montagnes de la côte Amalfitaine. Et quand on voit à quelle vitesse le mont Sant'Angelo ai Tre Pizzi plonge de ses 1 400 m pour se jeter dans la mer, on se dit qu'elle devait être enivrante la sérénade des beautés palmées. En attendant, Ulysse, lui aussi, l'a entendue, fermement attaché aux mâts de son embarcation, afin de ne pouvoir rejoindre l'appel abyssal des sublimes notes de Parthénope, suivie de Leucosie et de Ligée, ses fidèles lieutenantes. Il a résisté. Son équipage rendu sourd par des bouchons de cire ne put lui non plus céder à la tentation. Ainsi humiliée, la reine des sirènes, habituée à faire chavirer les cœurs, se laissa mourir. Son corps dévina et finit sur une plage de Naples, à l'endroit où fut construit le château de l'Œuf. De ce fait, le premier nom de Naples fut issu de la légende de Parthénope. Une chose est certaine, ces îlots sont habités depuis l'époque romaine comme en attestent les ruines. Les Romains aimaient beaucoup cette côte splendide et ne croyaient pas aux sirènes.

Au temps de la gloire de l'empire d'Amalfi et de sa puissance commerciale, on les transforma en prison. L'un des doges d'Amalfi tombé en disgrâce y fut même enfermé. Puis les pirates qui, comme chacun le sait, ont un goût certain pour les sirènes, trouvèrent refuge ici, pour mieux piller les restes d'un empire en plein déclin, afin de ramener à leurs sirènes restées au pays des Sarrasins, de jolis cadeaux, et ainsi se faire pardonner leurs longues absences de fils de la liberté. Les îlots, trois perles perdues dans le bleu infini, restèrent ensuite longtemps sans résident. Enfin, au début du XX^e siècle, ils furent achetés par le chorégraphe Léonide Massine. Le chant des sirènes inspira ensuite les mouvements du grand danseur russe Rudolf Noureïev. Ils appartiennent aujourd'hui à une famille de Sorrente, et ne se visitent malheureusement pas.

PRAIANO



Après Positano, la route reprend de l'altitude, reste sinueuse et s'accroche aux parois rocheuses jusqu'à Praiano, un autre ancien village de la république d'Amalfi, au passé prestigieux. Les deux églises du centre et leurs dômes en faïence en sont le témoignage de belle manière aujourd'hui. Ancienne résidence d'été des doges d'Amalfi, elle fut aussi le siège d'une université angevine. Sa position centrale entre Positano et Amalfi, et sa vue sur les Faraglioni de Capri, Positano et les îlots de Galli en font



un arrêt de choix. La commune de Praiano est étendue le long de la côte, plus calme, moins « frime » que ses deux voisines.

Transports

► **En voiture depuis Naples.** Autoroute A3 Salerno-Reggio di Calabria, sortir à Castellammare di Stabia, puis se diriger vers Sorrente et Praiano. Comptez 67 km de trajet.

► **En train.** Prendre la *Circumvesuviana* depuis la gare centrale de Naples, piazza Garibaldi, jusqu'à Sorrente. De là, prendre un bus SITA pour Praiano (durée : 60 minutes).

► **En bus.** Au départ de Naples : liaison directe quotidienne avec la SITA (durée : 2 heures), tél +39 089 266 604. Pour Sorrente et les autres villes de la côte amalfitaine : navettes de la compagnie SITA, à prendre piazza dei Mulini.

Pratique

■ OFFICE DE TOURISME

Via G. Capriglione, 116b
 ☎ +39 089 874 557
 www.praiano.org
 info@praiano.org

Ouvert de 9h à 13h puis de 16h30 à 20h30.

Situé sur la nationale, juste à côté du distributeur d'argent de la Bancomat, il permet d'obtenir un plan de la ville, ainsi que les adresses de tous les magasins et restaurants. Les conseils sont intéressants pour ceux qui souhaitent aller à Furore, pas réellement facile d'accès.

Se loger

Confort ou charme

■ B&B VILLA IL FRANTOIO

Via Francesco Russo, 36
 ☎ +39 089 874 455
 www.frantoiopraiano.it
 info@frantoiopraiano.it

Chambre double à partir de 100 €.

Le charme est résolument au rendez-vous dans cet ancien moulin à huile d'olive : tomettes au sol, lits en fer forgé, classe et simplicité. Sans

oublier la vue sur la mer, l'autre atout charme de la côte amalfitaine. Une bonne adresse.

■ CALANTE LUNA

Via Guglielmo Marconi

☎ +39 089 874 102

☎ +39 339 310 0399

www.calanteluna.it

info@calanteluna.it

L'appartement de 60 à 170 € pour 2 personnes et de 150 à 240 € pour 4 personnes.

Calante Luna est un nom qui promet romantisme et tranquillité ! Sur une route panoramique, peu fréquentée, se trouve un petit escalier de 100 marches, chacune décorée par une céramique bleu cobalt, une touche d'élégance qui se remarque ! Arrivé à destination, une vue époustouflante de la côte de Praiano accueille le voyageur. Un havre de tranquillité, de charme et d'élégance ! Les quatre appartements proposés sont tous différents, décorés avec soin et goût, avec une attention personnelle sur les détails et le confort qui leur confère un cachet particulier... A découvrir !

■ HÔTEL LE FIORIERE

Via Gennaro Capriglione 138

☎ +39 089 874 203

☎ +39 339 669 0346

www.lefioriere.it

info@lefioriere.it

Chambre double à partir de 120 €, petit déjeuner inclus.

Juste à côté du restaurant La Brace, ce petit hôtel central vaut le détour pour sa position. A quelques minutes à pied de la plage et à quelques mètres de la vieille ville. Sept chambres, sur les 14 que compte l'hôtel, ont une vue sur la mer. Propres, modernes et bien tenues, elles sont décorées de natures mortes. Normal, c'est l'atmosphère de Rosanna, ancienne fleuriste, aujourd'hui aux commandes des affaires. D'ailleurs, dans l'hôtel, les fleurs sont partout et leur entretien demande beaucoup d'attention. L'ambiance est familiale et l'hôtel est ouvert toute l'année. Au sommet de celui-ci, un grand solarium permet de profiter d'une vue magnifique : les îlots de Galli, Positano et la suite de la côte jusqu'à son terme, Capri.



© Hotel Margherita



■ HOTEL MARGHERITA

Via Umberto I, 70

☎ +39 089 874 628

www.hotelmargherita.info

info@hotelmargherita.info

Chambre double de 130 à 350 €, petit déjeuner inclus. Compter 40 € pour la demi-pension et 70 € pour la pension complète. Terrasse, restaurant, wi-fi, parking, navette pour la plage gratuite.

Une position privilégiée sur ce morceau de côte entre Amalfi et Positano avec comme fond de toile l'île de Capri. Cet hôtel quatre étoiles offre un grand confort ; toutes les chambres ont vue sur mer. Le toit-terrasse est doté d'une très belle piscine hydromassante et d'une ample zone solarium, avec un panorama spectaculaire...

A ne pas manquer également le restaurant M'Ama, aux saveurs typiques de la cuisine locale et régionale.

■ PENSIONE PELLEGRINO

Via Gennaro Capriglione, 190

☎ +39 089 874 186

www.hotelpellegrino.it

info@hotelpellegrino.it

Fermé entre décembre et janvier. Chambre double de 120 à 180 €, suite de 180 à 350 €. Petit déjeuner compris. Restaurant, parking, wi-fi gratuit.

Impossible à manquer depuis la route, cette pension est un bouquet de plantes en face de l'immensité de la mer. Luigi s'occupe du jardin avec l'amour d'un horticulteur. Il a grandi ici au milieu du jasmin, des glycines et des bougainvilliers. Depuis la mort de son père, il a transformé la maison familiale en confortable pension avec dix chambres, dont certaines conviennent parfaitement pour les familles nombreuses. Bien tenues et bien équipées, elles ont une vue sur la mer. Les chambres situées aux étages les plus bas ont des mini jardins fleuris. Beaucoup d'Italiens viennent passer le week-end ici. Le rapport qualité/prix est intéressant. Seul hic : la route nationale qui passe juste devant.

Se restaurer

Bien et pas cher

■ LA STRADA

Via Gennaro Capriglione, 178

☎ +39 089 813 081

www.lastradaristorante.it

info@lastradaristorante.it

Pizza à 8-10 €. Repas complet : 30 € environ.

Ample choix de plats à base de poisson, évidemment, mais les pizzas ici sont tout aussi délicieuses, abondantes et cuites au four comme le veut la tradition. La terrasse panoramique est le plus du restaurant, raison pour laquelle la réservation est fortement conseillée si vous voulez profiter de la vue sur la baie. La carte des vins est riche et le sommelier saura vous conseiller le meilleur vin local pour accompagner vos plats.

■ TRATTORIA ARMANDINO

Via Praia, 1 – Località La Praia

☎ +39 089 874 087

Ouvert de 13h à 16h puis de 20h à minuit. Environ 10 € le plat. Fermé de novembre à la première semaine de mars.

Au début d'une merveilleuse via, un restaurant, petite bicoque dans les flots, au pied de la plage de Marina Praia (un bourg de pêcheurs). La suite de la ruelle déambule le long de la mer. Entre les deux sites, des poissons, des bateaux et des pêcheurs. Les embarcations, à l'image de la salle d'Armandino, sont pittoresques. D'où sortent finement cuisinés des poissons et des fruits de mer, venus des barques. Un régal, et son emplacement est terrible. Il faut descendre un peu à la verticale, pour arriver à cette crique angélique de Marina Praia. Avec la réputation, la qualité et le sourire du chef monsieur Armandino, il n'existe pas de déçus. L'été, le lieu est complet en soirée, mieux vaut réserver. A noter que le restaurant est aussi appelé Trattoria La Praia.

Bonnes tables

■ LA CALA DELLE LAMPARE

Via Campo, 5 ☎ +39 089 874 333

www.tritone.it – info@tritone.it

Ristorante Il Pirata ...



www.ristoranteilpirata.net

info@ristoranteilpirata.net

+39 089 874 377

Romantisme assuré!



Ouvert de 13h à 15h et de 20h à 1h. Fermé de mi-octobre à début avril. Entre 35 et 40 €.

Dans l'enceinte de l'hôtel Tritone, c'est avec sa terrasse suspendue à la falaise, la plus romantique de la ville, le restaurant des amoureux. La salle n'a rien d'exceptionnel mis à part son immense balcon, où il faut, pour avoir le panorama le plus incroyable, se poser au bout à gauche. En face, le *Farglioni* est une majestueuse formation rocheuse fine et dressée sur plus de 40 m. Au menu, plats de la région cuisinés avec finesse et servis avec discrétion. La cave offre le plus grand choix de crus italiens de Praiano. Elle figure parmi les meilleures caves d'Italie. Le soir, les pêcheurs partent dans leurs barques attraper les poissons en face du restaurant. Alors les différentes lanternes transforment la Méditerranée en un ciel étoilé. Le lendemain, les plus beaux poissons, calamars, poulpes et autres langoustes finissent dans les assiettes.

■ RISTORANTE IL PIRATA

Via Terramare

☎ +39 089 874 377

www.ristoranteilpirata.net

info@ristoranteilpirata.net

Comptez environ 35 € par personne, sans boisson. Ouverture saisonnière.

En passant par Praiano, une halte au restaurant « Il Pirata » est pratiquement obligatoire. Comment ne pas profiter de ce lieu si particulier ; tant par sa position que par son atmosphère intimiste ? A la fois lounge-bar et restaurant, il est agréable de s'y rendre, quelle que soit l'heure. Une zone solarium

avec douche est à la disposition des clients. L'exotisme est omniprésent : la cuisine et le bar sont intégrés dans la grotte et les tables sont harmonieusement distribuées le long de la promenade du bord de mer. Y manger au rythme du ressac est une sensation forte, au romantisme assuré. Le spectacle est surprenant, surtout au coucher du soleil. Cuisine de qualité, authentique, essentiellement à base de poissons mais aussi de viandes et de légumes du terroir.

■ M'AMA

Via Umberto I, 70

☎ +39 089 874 628

www.hotelmargherita.info

info@hotelmargherita.info

Comptez 40 € par personne, boissons non comprises. Le restaurant a obtenu 2 fourchettes Michelin. Fermé du 11 janvier au 1^{er} mars.

Pour trouver le restaurant M'ama, il suffit de demander : tout le monde le connaît ! Sa position est privilégiée : une merveilleuse terrasse qui domine la côte de Praiano. La vue y est splendide, surtout au coucher du soleil, mais le point fort est bien entendu sa cuisine. Plats typiques de la côte amalfitaine et plus spécialement ceux d'Amalfi et de Positano, à base de poisson et de viande, accompagnés de légumes et de produits frais exclusivement du terroir. Faire bonne chère est le mot d'ordre, mais la cave mérite aussi le détour : les vins proposés, tant locaux que nationaux, offrent un choix particulièrement étendu. Une excellente adresse pour les amateurs de bonne cuisine.



Ristorante M'ama!



Sortir

■ AFRICANA FAMOUS CLUB

Via Terramare, 2

☎ +39 3315 330 612

www.africanafamousclub.com

info@africanafamousclub.com

Restaurant ouvert de 20h à 23h30. Compter environ 50 € par personne, boissons non comprises. La discothèque est ouverte de minuit à 4h. Compter de 15 à 30 € l'entrée et 10 € le cocktail.

Dans un décor surréaliste, la boîte de nuit culte de la côte Amalfitaine dispose également d'un excellent restaurant à base exclusivement de poissons. Son nom est né à l'occasion du premier concert de percussions africaines, donné il y a presque 50 ans pour l'inauguration de la discothèque. Dans les années 1960-1970 à l'époque de la Dolce Vita de Capri, les plus grandes stars présentes sur la côte dansaient ici. Les yachts jetaient l'ancre comme ils le font encore dans le petit port en contrebas du dance-floor. Même si l'endroit est moins jet-set que par le passé, il vaut encore le détour. Imaginez une boîte de nuit troglodytique entourée par la roche et fermée par la mer. L'océan qu'elle surplombe d'une bonne quinzaine de mètres fait de l'Africana l'une des étapes mondiales du championnat de plongeon. Au centre de la piste de danse, des plaques de Plexiglas® laissent entrevoir le mouvement de la mer en contrebas. Une petite grotte naturelle, en dessous, permet aux couples d'aller passer un moment romantique aux abords de la Grande Bleue.

À voir – À faire

■ NICHES VOTIVES

Un peu partout dans la vieille ville des petites chapelles miniatures recouvertes de fresques ou de majoliques témoignent de la dévotion des habitants. Particularité de la ville, elles sont à l'instar des autels de Naples une invocation à la protection divine.

■ PLAGES

La plage de Marina de Praia, avec sa crique entourée d'imposantes falaises, se trouve à la sortie du bourg en direction d'Amalfi. Aux alentours, un petit chemin reposant offre d'autres points de baignade plus privés. La plage de l'hôtel Tritone est plantée dans un décor impressionnant avec son stack ou *faraglione*, une formation rocheuse de 40 m de haut.

AGEROLA

Agerola se situe dans une vallée verdoyante à environ 600 mètres au-dessus du niveau de la

mer ; son nom proviendrait du mot latin *ager*, qui signifie « champ ». Agerola se trouve à quelques kilomètres d'Amalfi, Positano, Ravello, Pompéi et Sorrento, et est un lieu idéal pour admirer la beauté de la côte et pour parcourir le Sentier des Dieux, la promenade la plus célèbre de la côte amalfitaine.

■ AGRITURISMO NONNO TOBIA

Via San Vincenzo, 9

☎ +39 081 879 1117 / +39 333 362 4560

www.nonnotobia.it

info@nonnotobia.it

Chambre double de 60 € à 75 €, petit déjeuner inclus. Demi-pension de 90 € à 105 €. Wifi disponible dans le salon. Parking privé gratuit. Produits gastronomiques de la maison en vente. Une véritable tradition dans cette charmante maison qui remonte au début du siècle : recevoir ! Au fil du temps, l'évolution de cette ancienne ferme a conduit à la naissance de l'agritourisme de Nonno Tobia. Perché sur les monts Lattari, ce lieu est idéal pour qui désire découvrir cette nature merveilleuse à la flore unique au cœur de la côte amalfitaine. C'est le départ d'une multitude de sentiers pour explorer les alentours, parmi lesquels le Sentier des Dieux. Bref le lieu parfait pour un tourisme vert. Au rez-de-chaussée, une ample salle à disposition, avec coin salon et cheminée, où le petit déjeuner et le dîner sont servis. Pour les timides, aucun problème, la maîtresse de maison a pensé à tout : le dîner ne se partage que lorsque l'ensemble des convives est présent... ambiance assurée ! Tous les produits proviennent exclusivement du potager ou du terroir local et le vin est celui de la maison. Les six chambres récemment restructurées sont chaleureuses et pourvues du confort nécessaire. Toutes avec balcon et vue panoramique.

■ SENTIERO DEGLI DEI



Environ 10 km. Compter 4 à 5 heures de marche. La compagnie de bus SITA relie Amalfi (piazza Flavio Gioia) à Agerola-Bomerano.

Ce chemin commence à Bomerano, frazione d'Agerola, traverse Nocelle et se termine à Positano. La majeure partie du parcours est suspendue à 500 m au-dessus de la mer. Ancien chemin de contrebande, il est aujourd'hui un sentier pédestre dont même certaines personnes de la région ne connaissent pas l'existence. Le « sentier des dieux » est signalé du début à la fin, le parcours est peu accidenté et facile. Au fur et à mesure de la randonnée, on découvre la beauté profonde de la péninsule, des paysages où l'on semble encore entendre le murmure des sirènes. Le sentier passe puis dépasse les villages de la côte en contrebas. La vue d'en haut est réellement ensorcelante et sans égale.

Fjord de Furore

Le fjord de Furore est la carte postale que l'on voit partout, de Sorrente à Salerne, mais aussi l'endroit que l'on ne trouve jamais. Entre les territoires de Conca dei Marini, Agerola et Furore, il se trouve au centre du fleuve Schiati. Juste après Praiano, la route nationale qui traverse la côte amalfitaine a tué ce village, mais son fjord attire toujours les touristes. On ne le voit pas directement, car le pont qui l'enjambe s'engouffre vite dans le tunnel qui lui fait face. Voilà pourquoi ce n'est souvent que sa photo que l'on a en tête. Le passage sur ce pont dure une poignée de secondes et quand on aperçoit le fjord, on croit rêver. Puis, le plaisant ruban d'asphalte de la côte reprend son cours. Les 3 000 marches qui descendent au fjord sont chargées d'histoire : c'est le chemin qu'empruntaient les pêcheurs pour remonter le poisson. Au temps de la république d'Amalfi, ce petit port toujours à l'abri du vent était prisé. Les vestiges de cette époque illuminent le village de Furore (notamment d'anciens moulins à papier). En bas, une plage sablonneuse met un point final au fjord où coule le torrent qui descend du mont Argerola.

FURORE

Rendue célèbre pour son « fjord », la bourgade de Furore (fureur) est située à mi-chemin entre Amalfi et Positano. Nichée dans une faille de la roche, Furore surplombe la mer, agitée par endroits.

Se loger

■ AGRITURISMO SERAFINA

Via Picola
 ☎ +39 089 830 347 / +39 333 8216772
 www.agriturismoserafina.it
 info@agriturismoserafina.it

Chambre double à 70 €, petit déjeuner inclus. Possibilité de demi-pension. Restaurant ouvert tous les soirs ; réservation obligatoire. Compter 25-30 € le repas.

Agriturismo à gestion familiale où l'on est accueilli à bras ouverts et traité aux petits oignons. La propriété s'étage à flanc de coteau, environnée d'une végétation luxuriante, avec la mer en arrière-plan. Ici, tout est fait maison à partir des produits du domaine où s'épanouissent arbres fruitiers (agrumes, kiwis, figues), légumes, vignes, oliviers, sans oublier le petit élevage de poules, chèvres et cochons ; bref, une gestion quasiment autonome ! Pour le petit déjeuner, le pain est enfourné le matin, de même que le gâteau au citron. Dans le cellier, les jambons et les fameuses tomates Piennolo de Furore, tressées en grappes, pendent au plafond. A côté, de grandes cuves contiennent l'huile d'olive et le vin de la maison. Pour le dîner, on ne peut plus local ! Vos hôtes, profondément attachés à leur terroir, vous feront découvrir les traditions culinaires de la côte, mais aussi ses richesses culturelles et naturelles. N'hésitez pas à leur demander conseil et empruntez les sentiers de promenade qui, de l'agritourisme, permettent de rejoindre le fjord de Furore ou la plage de

Marina di Praia. Les chambres, enfin, portent les prénoms en dialecte des membres féminins de la famille. Elles possèdent toutes un balcon pour mieux profiter de la quiétude des lieux.

■ HOLIDAYS FICO D'INDIA

Via Aldo Moro, 2
 ☎ +39 089 830 520
 www.holidayficodindia.com
Entre 70 € et 100 € la chambre double standard, petit déjeuner compris. Parking privé et Wi-Fi gratuit. Restaurant ouvert également au public. Ajouter 25 € pour la demi-pension et 45 € pour la pension complète.

Il n'est pas facile de trouver un hôtel, sur la petite commune de Furore car ils sont peu nombreux mais Holidays Fico d'India à tous les atouts pour offrir aux voyageurs un séjour de qualité. Dans un cadre naturel, l'hôtel attaché au flanc de la montagne qui domine le spectaculaire fjord de Furore, est à gestion familiale. L'accueil y est chaleureux et les services sont de qualité. Les chambres sont grandes, lumineuses, la plupart avec vue sur la mer et certaines avec une terrasse. Elles sont réparties sur deux maisons différentes. Le restaurant de l'hôtel jouit d'une excellente réputation grâce à sa cuisine et à sa terrasse panoramique. Pour se détendre, un angle bien-être avec bain à remous est à disposition dans le jardin.

■ RESIDENCE EDEN

Via Salita Pedata, 16
 84010
 ☎ +39 089 830 345 / +39 339 345 9965
 www.edencostadamalfi.it
Chambre double de 60 € à 85 €, petit déjeuner inclus. Appartement de 480 € à environ 1 000 € la semaine avec angle cuisine, salle à manger et deux chambres (4-5 personnes). Tous avec salle de bains et terrasse privée vue sur la mer. Parking privé gratuit.



© Ristorante Fico D'India



Perchée sur la montagne qui domine le fjord Furore dans la petite ville du même nom, Résidence Eden présente une position unique en son genre : petite demeure en première ligne devant la mer qui domine toute la côte Amalfitaine... un spectacle d'une rare beauté ! Cette charmante maison, qui possède tout le confort nécessaire pour passer un agréable séjour, met à disposition de la clientèle le barbecue et le jardin de la propriété. L'accueil est chaleureux. Le petit déjeuner, pour qui le désire, est servi sur la terrasse panoramique (fermée l'hiver par de grandes fenêtres). La mer est devant, mais pour y aller il faut quelques minutes en voiture, toutefois la petite piscine est à disposition et sans aucun déplacement : un vrai plaisir ! Cet établissement est un petit bijou au rapport qualité/prix excellent !

Se restaurer

■ RISTORANTE FICO D'INDIA

Via Aldo Moro, n.2 ☎ +39 089 830 520
www.hotelholidaysficodindia.it
info@hotelholidaysficodindia.com

Compter environ 25/30 € le repas sans boissons. Un restaurant bien connu qui a gagné sa renommée grâce à sa cuisine et à sa position particulière. Apprécié pour ses plats mais aussi pour sa magnifique vue sur le fjord de Furore et les eaux cristallines qui l'entourent. Un contexte privilégié qui permet de profiter pleinement des parfums et de la tranquillité de la campagne environnante. Son point fort est la cuisine à base principalement de poissons et de crustacés, accompagnée d'une sélection de recettes maison.

CONCA DEI MARINI

Avec ses petites maisons blanches, cet ancien port de pêche bordé de citronniers et de flamboyants ne manque pas de charme. Et il se trouve non loin de la grotte d'émeraude.

■ LA CONCA AZZURRA

Via Smeraldo, 35
☎ +39 089 831610 – www.concaazzurra.it
info@concaazzurra.it

Toutes les chambres ont un balcon ou une terrasse avec vue sur la mer. Double standard de 84 € à 144 €.

18 chambres de catégories différentes mais offrant toutes une belle vue sur la côte, encore plus étonnante que dans le reste du littoral car depuis cette perspective privilégiée, on entrevoit les îlots rocheux de Capri. La décoration de l'hôtel, parfois un peu vieillotte, reflète la longue histoire du bâtiment qui, depuis trois générations, accueille les voyageurs avec ce même jus de citron fait maison, une spécialité. Le petit déjeuner, très riche, est servi sur la terrasse face à la mer. La star du buffet gourmand est sans aucun doute la *sfogliatella santarosa*, à la confiture de griottes. Emplacement parfait pour découvrir la côte, accès privé à la mer, mais les chambres ne sont pas des plus confortables. Parking gratuit, restaurant et snack-bar dans l'établissement.

■ GROTTA D'EMERAUDE (GROTTA DELLO SMERALDO)

Baia di Conca

Accès par un escalier ou un ascenseur depuis la SS 163.

Ouvert tous les jours de 9h à 16h (15 h de mi-octobre à début avril). Entrée : 5 €. Navettes de bateaux depuis le Molo Pennello d'Amalfi (10 € l'aller/retour).

On y accède en empruntant un tunnel artificiel. Découverte en barque de cette cavité profonde connue pour la limpidité et les reflets émeraude de ses eaux. Présence de stalactites et stalagmites aux formes parfois étranges.

■ MONASTERO SANTA ROSA HOTEL & SPA

Via Roma, 2
☎ +39 089 8321199
www.monasterosantarosa.com
info@monasterosantarosa.com

Vignoble d'exception

■ MARISA CUOMO

Via Giambattista Lama, 16/18

☎ + 39 089 830 348 – www.marisacuomo.com

info@marisacuomo.com

Le domaine est né du projet ambitieux d'Andrea Ferraioli et de son épouse pour faire découvrir les caractéristiques particulières des vignes de leur territoire : Furore. Ce projet personnel plein de courage et d'ambition commença en 1980. Aujourd'hui, le vin de la propriété Marisa Cuomo est de renommée internationale. Un vin singulier au goût unique issu de ce territoire. Cultiver la vigne à Furore, située jusqu'à des hauteurs de 600 m et sur des pentes de 60 %, est un vrai défi car chaque mètre de terrain doit être conquis durement, avec courage et fatigue. Ses coteaux escarpés qui surplombent la mer, le long de la côte, sont uniques. Le vignoble est composé de cépages autochtones qui ont su s'adapter au fil des ans, aux conditions particulières de ce territoire afin de donner cet arôme au vin. Tradition et amour profond de cette terre... pour un vin héroïque. Une émotion, découvrir ces terrasses suspendues au-dessus de la mer. Depuis 1995, il a reçu l'appellation d'origine contrôlée de la côte Amalfitaine. Les vins, 60 % de blancs et 40 % de rouges, sont conservés dans la surprenante cave de Marisa Cuomo creusée dans l'âme de la montagne... à visiter, à déguster et à ne pas manquer.

FIORDUVA

Certains les définissent extrêmes, d'autres les appellent héroïques, ces vins sont le fruit de la fatigue et de la sueur de l'homme.



MARISA CUOMO



FURORE - ITALIA

 [CantineMarisaCuomo](https://www.facebook.com/CantineMarisaCuomo)

www.marisacuomo.com

Comptez de 400 à 600 € pour la supérieure, et de 1 200 à 1 500 € pour la suite de luxe (pour deux personnes). Petit déjeuner, centre bien-être, piscine, centre fitness, navette pour Amalfi et parking compris.

Situé à Conca dei Marini, le monastère Santa Rosa est perché sur un des plus hauts promontoires du lieu, là où il apparaît dans toute sa splendeur ! Un lieu unique qui a ouvert ses portes en 2012 après une longue restructuration qui a duré plus de 10 ans. Une vraie perle de la côte amalfitaine. L'architecture originale, tant intérieure qu'extérieure, a été entièrement préservée tout en y intégrant le meilleur du confort moderne. Sa sobre décoration et son

meublement respectent le caractère du lieu. Cet hôtel 5-étoiles n'offre que 20 chambres en exclusivité, avec vue splendide sur la mer, dont certaines sont dotées d'une magnifique terrasse. Luxe et simplicité sont les mots d'ordre de ce monastère. Un paradis pour ceux qui ont la chance de le découvrir... Le parc s'étend sur différentes terrasses, toutes richement fleuries, jusqu'à la piscine qui surplombe le précipice : une forte sensation et une vue époustouflante ! Un superbe centre de bien-être ajoute une qualité indispensable à ce lieu. Le restaurant haut de gamme, bien sûr, n'utilise que les légumes du potager de la propriété. Un séjour absolument unique !

AMALFI



La légende dit qu'Hercule, amoureux de la nymphe Amalfi, morte prématurément, décida de lui dédier la ville qu'il érigea. L'histoire, plus précise mais moins romancée, évoque une fondation romaine au VI^e siècle. Première république maritime de la péninsule italienne, elle s'impose tout au long du Moyen Âge comme un nœud essentiel du commerce entre Orient et Occident. Pays natal de Flavio Gioia, inventeur de la boussole, c'est également ici que naît le code maritime dit *Tabula de Amalphi* (les Tables amalfitaines), qui régira durant des siècles la navigation en Méditerranée. Elle concurrence alors Gênes, Pise et Venise. Riche et puissante, Amalfi se dote, sous l'impulsion de ses gouverneurs, de remarquables édifices. Le tourisme constitue aujourd'hui l'une des ressources principales pour les 7 000 habitants de la commune, qui a également donné son nom à l'ensemble de la côte. Il faut rapidement quitter la rue principale pour se perdre dans le petit labyrinthe de venelles en escaliers et de passages voûtés. Vous approcherez ainsi l'âme authentique du lieu.

Transports

Comment y accéder et en partir

- ▶ **Train.** Les gares ferroviaires les plus proches sont celles de Salerne et de Vietri sul Mare.
- ▶ **Bateau.** Plusieurs liaisons quotidiennes avec Salerne (piazza Concordia) et Positano (www.travelmar.it). Depuis le Molo Pennello à Amalfi, possibilité de se rendre en bateau à la grotte d'Emeraude à Conca dei Marini (10 € l'aller/retour).
- ▶ **Bus.** Liens quotidiens avec la compagnie SITA (tél +39 089 266 604) depuis Salerne. Depuis Naples, deux lignes : l'une passant par Agerola et l'autre par Positano et Sorrente.

Se déplacer

■ PARKING LUNA ROSSA

Via Pantaleone Comite
 ☎ +39 089 872 591
www.amalfimobilita.com
 Entrée directement après le tunnel séparant Atrani d'Amalfi.
 3 €/heure (4 € en août) et 20 €/journée.
 Vaste parking souterrain creusé dans le promontoire qui sépare Atrani d'Amalfi, très pratique pour visiter les deux localités. Une galerie vous amène directement à la piazza Municipio d'Amalfi, tandis qu'un ascenseur vous porte à la via Nuova Santa Maria, une rue calme en surplomb de la route, qui constitue par ailleurs une promenade fort agréable pour aller d'une ville à l'autre.

Évitez, quoi qu'il en soit, d'emprunter à pied le tunnel qui relie les deux communes, dangereux au vu de la circulation assez dense.

Pratique

■ AZIENDA AUTONOMA DI SOGGIORNO E TURISMO

Via delle Repubbliche Marinare
 ☎ +39 089 871 107
www.amalfitouristoffice.it
info@amalfitouristoffice.it
Ouvert en saison du lundi au samedi de 8h30 à 13h et de 14h à 20h ; hors saison du lundi au vendredi de 8h30 à 13h, puis de 15h à 17h30 et le samedi de 8h30 à 13h.

Se loger

Locations

■ AMALFI HOLIDAY RESORT

Via Cardinale Marino Del Giudice 21
 ☎ +39 345 849 6232 / +39 345 849 6233
www.amalfiholidayresort.it
Appartements de 2 à 5 personnes à partir de 90 € par jour.
 Tout au bout de la rue principale d'Amalfi, l'établissement s'organise le long de jardins privés en terrasses avec petite piscine et transats, un endroit reposant où prendre le frais après une journée d'exploration. Les appartements sont tout blancs, à la décoration épurée, entièrement équipés et propres ; un service de nettoyage est d'ailleurs organisé tous les jours.

Bien et pas cher

■ ALBERGO SANT'ANDREA

Piazza Duomo, 26
 ☎ +39 089 871 145
www.albergosantandrea.it
info@albergosantandrea.it
A partir de 70 € pour une chambre double, petit déjeuner compris. Wi-fi gratuit.
 En face de la cathédrale, ce sont les chambres les moins chères ; propres et décoration un peu vieillotte. N'hésitez pas à réserver en saison pour obtenir l'une des chambres avec vue sur le dôme d'Amalfi, de loin les plus intéressantes de l'hôtel.

Confort ou charme

■ L'ANTICO CONVITTO

1 Via Salita dei Curiali, 4
 ☎ +39 089 871 849
www.lanticoconvitto.com
info@lanticoconvitto.com
Compter de 70 à 220 € la chambre double, petit déjeuner compris. Wi-fi gratuit. Embarcations pour les îles à 300 m.

En plein cœur du centre historique, dans les petites ruelles typiques d'Amalfi, se situe cet hôtel au charme et au confort irréprochables pour un trois-étoiles. Les chambres modernes, lumineuses et spacieuses offrent une très belle vue sur les toits de la ville. Décoration simple et agréable. Idéal pour recueillir pleinement l'atmosphère de ce lieu de pêcheurs et de leurs traditions. Le toit de l'hôtel dispose d'un ample solarium avec douche rafraîchissante, bien agréable pour se détendre et jouir d'une vue sur le clocher de la cathédrale et la mer.

■ LA BUSSOLA

Lungomare dei Cavalieri, 16

☎ +39 089 871 533

www.labussolahotel.it

info@labussolahotel.it

Chambre double de 130 à 270 €, petit déjeuner inclus. Demi-pension : supplément de 20 € par personne. Parking privé payant (15 €/jour). Wi-fi gratuit.

Situé sur le front de mer au bout du *Lungomare*, l'hôtel est entièrement dédié à l'univers maritime. Sa position privilégiée est à la fois tranquille et centrale, puisque le centre n'est qu'à 5 minutes à pied. Pendant la saison estivale, une zone balnéaire privée sur palafittes est installée sur les rochers du front de mer permettant à la clientèle de profiter pleinement du plaisir de la baignade tout en étant au cœur d'Amalfi... un luxe ! Les chambres, confortables et accueillantes, possèdent presque toutes un balcon. Le dernier étage bénéficie d'une vaste terrasse, servant de solarium. A ne pas manquer : la très belle vue d'Amalfi ! Le restaurant est de qualité. Le staff très professionnel réserve un accueil chaleureux et efficace.

■ HOTEL BELLEVUE SUITE

Via Mauro Comite, 26

☎ +39 089 831 349

www.hotelbellevuesuite.it

info@hotelbellevuesuite.it

A 700 m du centre-ville.

Chambre double standard de 50 à 130 €, chambre avec terrasse et vue sur la mer de 70 à 150 €. Parking et wi-fi gratuits.

A 50 m de la plage, cet hôtel propose de belles et grandes chambres, avec terrasse pour certaines. Beau panorama sur le golfe de Salerne. Tarifs corrects, surtout pour Amalfi.

■ HÔTEL CENTRALE

Largo Piccolomini, 1

☎ +39 089 872 608

www.amalfihotelcentrale.it

info@amalfihotelcentrale.it

Chambre double de 80 € à 135 € et triple de 110 € à 165 €. Petit déjeuner inclus sur une jolie terrasse.

Situé face au Duomo. Difficile donc de faire plus central, comme l'indique son nom. On se réveille pour certains avec la vue sur la cathédrale, sa façade originale et l'imposant escalier.

■ VILLA LARA

Via delle Cartiere, 1

☎ +39 0898 736 358 – www.villalara.it

info@villalara.it

Chambre double à partir de 75 € en basse saison, et jusqu'à 400 € pour la Junior Suite. Petit déjeuner buffet inclus, face à la mer.

Joli hôtel, au calme, à 600 mètres en hauteur du centre historique d'Amalfi. Dans une belle demeure fin XIX^e, des chambres claires, amples et modernes. Nello et Luca vous réservent un très bon accueil.

Luxe

■ HOTEL LUNA CONVENTO

Via Pantaleone Comite, 33

☎ +39 089 871 002 – www.lunahotel.it

info@lunahotel.it

Chambre double de 190 à 250 €. Suite à partir de 440 €.

La famille Barbosa loue ce couvent depuis 1822. L'ancienne demeure des moines franciscains héberge depuis des touristes du monde entier. Le dépaysement est garanti. Le cloître daté de 1222 est idéal pour se reposer, boire un café ou un apéritif. Les chambres sont bien tenues et certaines ont une architecture unique. Toutes ont une vue sur la mer et le choix est vraiment varié. La piscine de l'hôtel en contrebas au niveau de la mer est assez grande ; elle dispose d'une belle situation mais est un peu difficile d'accès. Le cloître reste le point fort de cet hôtel à l'emplacement original.

Se restaurer

Pause gourmande

■ PASTICCERIA PANSA

Piazza Duomo, 40

☎ +39 089 871065

www.pasticceriapansa.it

Ouvert tous les jours de 8h à 21h. Le café historique de la Piazza Duomo depuis 1830. Tables sur la place pour profiter du soleil l'été avec un bon café et une pâtisserie. Élégant salon de thé à l'intérieur pour les après-midi plus froids.

Bien et pas cher

■ DA MARIA

Via Lorenzo D'Amalfi, 14

☎ +39 089 871 880

www.amalfitrattoriadamaria.com

info@amalfitrattoriadamaria.com



© STEPHAN SZEREMETA

Vue générale d'Amalfi.

Fermé le lundi. Pizza de 8 à 11 €. De 15 à 20 € pour un repas complet.

Situé au cœur d'Amalfi. Les lieux, avec le temps, continuent d'attirer bon nombre de locaux et touristes. Ambiance bon enfant et informelle. Mention spéciale pour la *delizia al limone*, dessert typique de la région. Bon rapport qualité/prix dans cette catégorie.

Bonnes tables

■ DA GEMMA

Via Frà Gerardo Sasso, 11

☎ +39 089 871 345

www.trattoriadagemma.com

info@trattoriadagemma.com

Fermé le mercredi. A partir de 45 € pour un repas complet.

Dans une ruelle face au Duomo. La trattoria ouvre ses portes comme *vineria* (bar à vin) en 1872. Depuis, la famille Gemma a considérablement fait évoluer les lieux pour l'inscrire au rang des très bonnes tables d'Amalfi. Si l'intérieur ne paie pas de mine, les plats en revanche sont excellents. Terrasse également accessible avec vue sur la cathédrale.

■ EOLO

Via Pantaleone Comite, 3

☎ +39 089 871 241

www.eoloamalfi.it

info@eoloamalfi.it

Fermé le mardi. A partir de 30 €.

Le restaurant de l'hôtel Marina Riviera abrite l'une des meilleures tables de la ville. Belle salle dont la superbe terrasse donne directement sur le golfe de Salerne, la plage et les versants de la côte Amalfitaine. Ambiance intime assurée en soirée. Spécialités de poisson.

■ LIDO AZZURRO

Via Lungomare dei Cavalieri, 5

☎ +39 089 871 384

www.ristorantelidoazzurro.it

Fermé le lundi. Compter au moins 30 € pour un repas complet.

Simple restaurant de plage au départ, l'établissement s'est progressivement taillé une solide réputation, grâce à la chaleur de l'accueil familial et à la créativité du chef. La terrasse ensoleillée, qui surplombe légèrement la mer, offre une occasion de se familiariser avec une cuisine authentique. Grande carte de vins et large choix de desserts.

■ TORRE SARACENA

Via Pantaleone Comite, 33

☎ +39 089 871 002 – www.torresaracena.net

info@torresaracena.net

Ouvert de 12h30 à 15h et de 19h30 à 23h.

Compter 45 € pour un repas sans le vin.

La situation exceptionnelle vaut à elle seule le déplacement. En effet, le restaurant est construit autour d'une tour de protection édifée pour protéger l'ancienne république d'Amalfi des Sarrasins. Datant de 1540, la salle circulaire donne le tournis à la mer qu'elle surplombe. C'est l'endroit le plus romantique de la ville. La nourriture napolitaine est correcte ainsi que le choix des vins. Amoureux, ce lieu est fait pour vous.

Luxe

■ LA CARAVELLA

Via Matteo Camera, 12

☎ +39 089 871 029

www.ristorantelacaravella.it

Ouvert de 12h à 14h30 puis de 19h à 23h. Fermé le mardi. Menus dégustation à partir de 80 €.

Restaurant-musée, il expose des céramiques du Portugais Cragaleiro et de l'Italienne Carla Garesio. Placé dans la rue principale de la ville en venant de Positano, la qualité de la cuisine n'est plus à vanter. Typiques, les plats puisent dans la fraîcheur du terroir pour donner de la couleur aux douceurs de la côte. La spécialité : les raviolis noirs avec crustacés et ricotta. En outre, la cave est incroyable et vaut à elle seule le voyage. Une adresse unique que les gourmets ne peuvent manquer.

À voir – À faire

■ ANCIEN ARSENAL DE LA RÉPUBLIQUE AMALFITAINE

Largo Cesareo Console 3

☎ +39 089 871 170

Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 20h.

Entrée : 2 €.

Témoignage de la puissance maritime de la cité. Voir à l'intérieur des statues médiévales et le galion d'Amalfi utilisé pour la régate, qui se tient par rotation tous les quatre ans dans l'une des quatre anciennes cités-Etats maritimes italiennes : Venise, Gênes, Pise et Amalfi.

■ DUOMO SANT'ANDREA



Via Duca Mansone I

www.diocesiamalficava.it

Accès libre de 7h30 à 10h et de 17h à 19h30.

En dehors de ces horaires, l'entrée coûte 3 € et donne accès à la crypte, au cloître du Paradis et au musée diocésain.

« L'art est le lieu de rencontre avec le mystère, parce que la beauté des choses créées suscite la nostalgie de Dieu. » (Jean Paul II dans la *Lettre aux artistes*) Symbole architectural de la ville et de l'ensemble de la côte Amalfitaine, édifié au sommet d'un escalier imposant, le Duomo est dédié à saint André, patron d'Amalfi. Fondé en 987, les remaniements successifs lui donneront son caractère baroque actuel avec sa façade zébrée de mosaïques polychromes. Notez le campanile roman élevé entre 1180 et 1276, mâtiné d'influences arabisantes et décoré de majolique verte et jaune. Admirez également la splendide porte byzantine en bronze fondue à Constantinople au XI^e siècle. Portail d'entrée également magnifique avec le Christ, la Vierge, Sant'Andrea et San Pietro. Intérieur à trois nefs de style baroque avec néanmoins deux colonnes monolithiques antiques. Belles voûtes en marqueterie. Voir également la crypte de saint André, où sont conservées ses reliques. Les os du saint produisent une substance, la *manna*, à laquelle on attribue le pouvoir de guérir les maladies.

► **Cloître du Paradis.** Accès par l'atrium gauche du Duomo. Le cloître fut édifié en 1266 à

la demande de l'archevêque Augustariccio, dans le style roman amalfitain, pour servir de cimetière à l'aristocratie amalfitaine. Attardez-vous sur la structure aux arcs entrelacés reposant sur plus d'une centaine de colonnes de marbre. Notez d'ailleurs les jeux de lumière étonnants. Au centre, beau jardin avec sa fontaine. Voir également les pièces lapidaires avec des sarcophages d'époques diverses et six chapelles patronales construites entre le XII^e et le XIV^e siècles. Poursuivez vers la petite chapelle avec des fresques du XIV^e siècle, dont un Christ en gloire et la magnifique *Crocifissione* de l'école de Giotto (Roberto d'Oderisio).

► Chapelle du Crucifix et Musée diocésain.

Depuis la cathédrale, on accède à cette chapelle qui fut la première cathédrale d'Amalfi. Édifiée au IX^e siècle sur un ancien temple paléochrétien, elle est aujourd'hui attenante à la nef principale du Duomo. Remaniée dans le style baroque, elle retrouve son style roman initial après restauration en 1994. Voir notamment le *matroneum* orné de fenêtres à une ou deux ouvertures, les majestueuses colonnes et l'abside. Admirez dans le musée diocésain la mitre angevine (fin XIII^e siècle) et ses pierres précieuses, la chaise à porteurs chinoise (XVIII^e siècle), le collier de la Toison d'Or et les rares pièces en argent de l'Ecole napolitaine.

■ MUSEO DELLA CARTA

Via delle Cartiere, 23

☎ +39 0898 304 561

www.museodellacarta.it

info@museodellacarta.it

Ouvert tous les jours, de 10h à 18h30 en saison ; de 10h à 15h30 en hiver (fermé lundi). Compter 3,50 € la visite guidée.

Cette ancienne papeterie du XIV^e siècle est l'unique témoignage d'une époque où Amalfi était la capitale d'un Etat prospère, d'un temps où elle publiait ses comptes avec ses débits et ses avoirs sur ses propres papiers. Le musée a été créé par le chevalier Nicola Milano en 1969 dans le but de conserver la noble tradition de la fabrication de papier à Amalfi. Il constitue un voyage dans le temps, un passage vers une dimension trop souvent oubliée par ceux qui ne voient que la plage et l'eau claire. Pourtant cet art presque millénaire, venu des Arabes, est une fierté pour les habitants de la ville. Ici, toutes les 20 minutes, un guide trilingue (français-anglais-italien) vous explique comment avec du chanvre, des chiffons de coton et de lin, on créait du papier. Au fil de la visite et des machines d'époque, vous allez découvrir tous les secrets de cette alchimie. Une visite agréable, au bruit de l'eau, un peu courte cependant.

■ PLAGES

Même chose qu'à Positano, la plage magnétise la plupart des touristes. Grosse affluence estivale en perspective comme partout ailleurs en Europe. La Spiaggia Grande d'Amalfi est la plus vivante de la côte amalfitaine, ceux qui cherchent un peu de tranquillité se tourneront vers la plage d'Atrani, plus petite et plus adaptée aux familles ; les sportifs préféreront la plage del Duoglio, plus difficile d'accès.

■ VALLE DEI MULINI

A partir du museo della Carta, un chemin mène aux ruines d'anciennes papeteries et de moulins à papier qui jalonnent le cours du Canneto. Balade bucolique au son de la rivière qui se déverse en formant des chutes d'eau.

Shopping

■ ANTICHI SAPORI D'AMALFI

Piazza Duomo, 39
Autre magasin via Supportico Ferrari, 4
☎ +39 089 872 062
www.antichisaporidamalfi.it
info@antichisaporidamalfi.it

Ouvert de 9h à 21h30. Le meilleur endroit de la ville pour acheter du limoncello. Le choix du style des bouteilles de liqueur de citron est vaste. La boutique vend aussi du vin, un peu de céramique et d'autres liqueurs de fruits. Cela fait 25 ans que les frères Cobaltoli font du limoncello et leur savoir-faire est exceptionnel. La fabrique des délicieuses liqueurs 100 % biologiques se situe juste à côté à Supportico Ferrari.

■ LA SCUDERIA DEL DUCA

Largo Cesareo Console, 8
☎ +39 089 872 976
www.carta-amalfi.it
info@delucaedizioni.it

Ouvert de 9h30 à 22h.
Un magasin à ne pas manquer pour les amoureux de souvenirs typiques et beaux. Que ce soit Paola ou Alexandra, sa collègue, les deux jeunes femmes sont passionnées d'antiquités. Elles trouvent en un temps et trois mouvements l'objet de vos souhaits. Livres anciens, figures de crèche napolitaine, papiers d'Amalfi, tableaux, calepins et surtout la spécialité maison : les vieux tirages des XVIII^e et XIX^e siècles de paysages ou cartes d'Italie. Une bonne adresse pour un cadeau qui sort du lot.

ATRANI



Ce petit centre enchâssé dans la masse rocheuse et surplombant la mer dévoile ses ruelles tortueuses et ses escaliers étroits. C'est à Atrani que se réunissaient les doges d'Amalfi

et où vivaient les notables de la République. Si l'église San Salvatore de Bireto date du XVIII^e siècle, ses fondations remontent en revanche à l'an mille. Voir également l'église Santa Maria Maddalena de style baroque et son portail médiéval fondu à Constantinople, comme celui du Duomo d'Amalfi.

Jouxant Amalfi, la ville est cependant plus séduisante, moins touristique. Ses ruelles et sa couleur blanche rappellent la Grèce par et pour la grâce des yeux.

Transports

Une promenade bien agréable permet de rejoindre à pied Atrani depuis Amalfi. Le long de la SS 163, directement à la sortie d'Amalfi, emprunter l'escalier qui part à l'assaut des maisons blanches accrochées à la colline, et gagner la via Roberto Il Guiscardo. Cette rue et la via Nuova Santa Maria, dans son prolongement, offrent de magnifiques échappées sur la mer et sur Atrani, et longent de belles maisons entretenues et des jardins à la végétation foisonnante et colorée. On atteint ensuite Atrani par un dédale de ruelles en escaliers. Si vous êtes garé au parking Luna Rossa d'Amalfi, un ascenseur permet de rejoindre directement la via Nuova Santa Maria. Ou bien, évitez le tunnel de la SS 163 en contournant l'extrémité du promontoire par un chemin qui mène à la plage d'Atrani.

Se loger

■ A'SCALINATELLA HOSTEL

Piazza Umberto I, 5/6
☎ +39 089 871 492
www.hostelscalinatella.com
info@hostelscalinatella.com
Compter environ 30 € en dortoir.

Une escale immanquable pour qui veut découvrir la côte des sirènes sans exploser son budget. La brochure le dit et nous le confirmons, c'est le paradis des voyageurs. Filippo et Gabriele, les deux frères qui s'occupent de tout, l'ont bien compris. Ainsi outre le toit, il est possible de laver son linge, de surfer sur Internet, de partir pour des excursions dans la région... Au niveau des chambres, les dortoirs sont bien tenus et les grands appartements permettent de vivre en totale indépendance. Par contre les chambres doubles ne valent pas la peine car elles sont presque aussi chères et moins commodes que celles de leur rival étoilé. Enfin l'hôtel est vraiment bien placé, à 5 minutes de la plage et à peine 2 minutes du mignon petit centre-ville. L'auberge des petits budgets, la seule sur la côte, est un lieu incontournable pour les voyageurs aux moyens limités.

Se restaurer

■ A' PARANZA

Via Dragone

☎ +39 089 871 840

www.ristoranteparanza.com

info@ristoranteparanza.com

Fermé le mardi et en novembre-décembre.

Autour de 35 €. Réservation obligatoire.

Excellente cuisine de fruits de mer. Mention spéciale pour les *scialatielli con vongole e frutti di mare*, servis dans des assiettes en céramique. Un des restaurants les plus renommés de la région.

■ LE ARCATÉ

Largo Orlando Buonocore

☎ +39 089 871 367 – www.learcate.net

info@learcate.net

Fermé le lundi et en janvier-février. Compter de 15 à 20 €.

Joyeuse ambiance et belle terrasse panoramique sur la mer. La cuisine est fidèle aux traditions italiennes, surtout en matière de poissons.

RAVELLO



Fondée au VI^e siècle, Ravello incarne le grand style et la beauté méridionale. A une époque

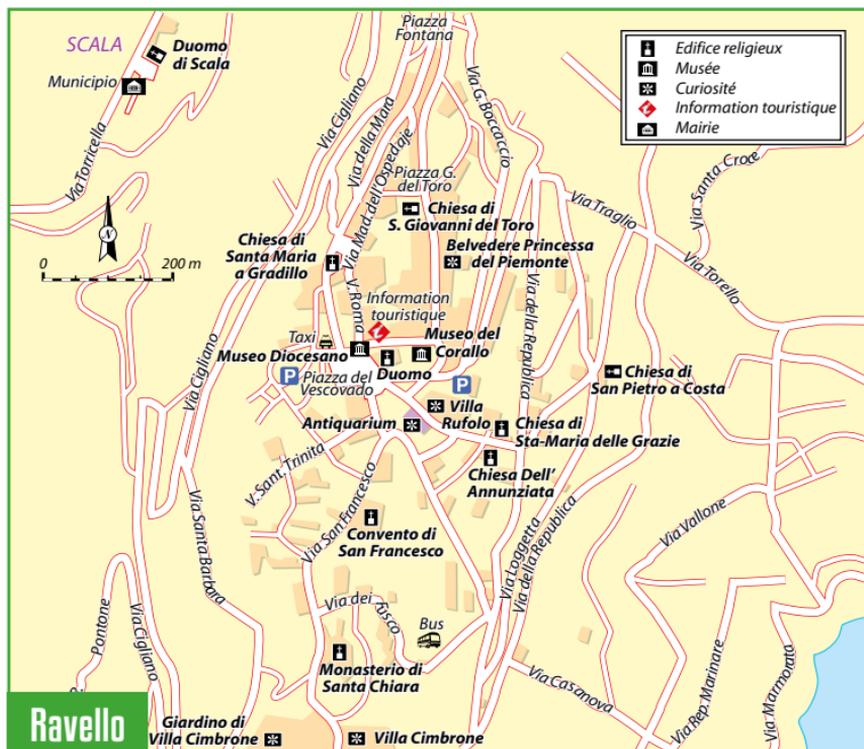
où le temps n'était pas encore cette denrée rare, qui fait aujourd'hui souvent confondre vitesse et précipitation, on a construit ici pour le plaisir. Héritière d'un savoir-faire traditionnel exceptionnel, la commune déploie ses élégantes églises, ses remarquables palais et ses magnifiques jardins (villa Rufolo, villa Cimbrone) avec autant de gourmandise et de facilité qu'un enfant facétieux. Perchée sur les versants de la vallée du Dragone, moins exposée au flux touristique, Ravello déploie sa magie sans forcer, juste en invitant le voyageur à prendre un peu de hauteur et s'élever face au golfe de Salerne. A l'image de l'éclatante féminité latine, Ravello séduit naturellement. Boccace (1313-1373), Wagner (1813-1883) et bien d'autres n'y ont pas résisté.

Transports

Comment y accéder et en partir

► **En voiture.** Ravello est à 75 km au sud-est de Naples et à 5 km au nord d'Amalfi, à l'intérieur des terres. Attention : le centre de Ravello est entièrement piéton.

► **En bus.** Départ quotidiens avec la compagnie SITA depuis Sorrente, Positano, Amalfi (Tél (089) 266 604 – 25 minutes) et Salerne.



Pratique

■ AZIENDA AUTONOMA DI SOGGIORNO E TURISMO

Via Roma, 18 bis

☎ +39 089 857 096 – www.ravellotime.it

A côté de Piazza Duomo.

Ouvert de 9h à 19h, jusqu'à 17h en hiver.

Bonne équipe toujours disposée à vous orienter.

Se loger

■ HÔTEL GARDEN

Via Boccaccio, 4

☎ +39 089 857 226 – www.gardenravello.com

Chambre double à partir de 100 €, petit déjeuner inclus. Intérieur très sobre avec ses murs blancs relativement dépouillés. Propreté et accueil encore une fois irréprochables. Beau panorama sur le golfe de Salerne. 10 chambres doubles.

■ HOTEL VILLA CIMBRONE

Via Santa Chiara, 26

☎ +39 089 857 459

www.villacimbrone.com

info@villacimbrone.com

Chambre double standard à partir de 488 €, Junior

Suite à partir de 980 €, petit déjeuner compris.

Restaurant : compter 95 à 125 €, sans le vin.

Sans l'ombre d'un doute, Villa Cimbrone est un des hôtels de charme les plus prestigieux. Une atmosphère unique où romantisme, délicatesse, élégance, beauté se côtoient pour le plaisir du voyageur. Cette ancienne demeure du XII^e siècle a déployé toute sa splendeur avec lord Grimthorpe qui acheta la propriété en 1904 et décida d'en faire un lieu unique sur la côte méditerranéenne. Dès cette époque, les personnalités les plus en vue du monde de l'aristocratie, les artistes comme Greta Garbo, Léopold Stokowsky et les hommes politiques comme Churchill y ont séjourné. Encore aujourd'hui, l'hôtel est le point de référence pour de nombreuses personnalités internationales comme la famille Clinton, Richard Gere, Justin Timberlake. Le lieu a su garder l'atmosphère d'autrefois en privilégiant intimité et détente. La sobre élégance est le fil rouge des 19 chambres, chacune différente et exclusive, où meubles d'époque, cheminées, voûtes avec fresques originales et faïence du XIX^e siècle les rendent uniques dans l'histoire de l'hôtellerie. Les services sont d'exception et la technologie a été finement insérée dans ce décor historique. A ne pas manquer, les salons de la villa et ses merveilleux jardins, parmi les plus beaux chefs-d'œuvre botaniques du sud de l'Europe. Panorama incontournable et très belle piscine pour un moment de détente.



■ HOTEL GRAAL

Via della Repubblica, 8
 ☎ +39 089 857 222
 www.hotelgraal.it
 info@hotelgraal.it

A 100 m du centre-ville et 20 minutes de la plage.
 Chambre double entre 80 et 210 € (vue pour la plupart sur le golfe). Petit déjeuner inclus. Restaurant, piscine.

Etablissement mariant bien l'architecture contemporaine et méditerranéenne. Chambres fonctionnelles, lumineuses et élégantes. Panorama exceptionnel sur la mer.

■ HOTEL TORO

Via Roma, 16
 ☎ +39 089 857 211
 www.hoteltoro.it
 info@hoteltoro.it

A proximité de la cathédrale.

Chambre double 125 €, petit déjeuner inclus. Wi-fi gratuit.

Propriété de la famille Schiavo depuis quatre générations, l'établissement se veut garant d'un certain respect de la tradition. Chambres soignées et irréprochables. Beau jardin où l'on vous sert le petit déjeuner.

Se restaurer

■ CUMPÀ COSIMO

Via Roma, 44/46
 ☎ +39 089 857 156

Fermé le lundi en hiver. Compter 30 € pour un repas complet.

L'une des bonnes tables de Ravello avec un excellent équilibre entre viandes et poissons. Pizzas toujours plus économiques naturellement. Affluence estivale quasi assurée.

■ DA SALVATORE

Via della Repubblica, 2
 ☎ +39 089 857 227

Fermé le lundi. Compter 45 € pour un repas complet.

Magnifiquement situé, avec vue sur les montagnes et les villages de Minori et Maiori, le Salvatore propose une bonne cuisine résolument régionale. Essayez notamment, s'ils sont à la carte, les *gnoccoloni al pomodoro e basilico* et le poisson cuisiné avec simplicité. Excellent dessert en général et petit faible pour le *spumone al torrone*.

■ IL FLAUTO DI PAN – VILLA CIMBRONE

Via S. Chiara, 26
 ☎ +39 089 85 7459
 www.villacimbrone.com
 info@villacimbrone.com

Compter de 95 à 125 €/personne, boissons non comprises.

Une halte au restaurant « Il Flauto di Pan » est indispensable pour les amateurs de grande cuisine. Le restaurant se trouve à l'intérieur de Villa Cimbrone. La cuisine est raffinée et de très haut niveau. Les plats typiquement locaux ont été retravaillés par le chef avec originalité et délicatesse. Les produits utilisés sont tous de la propriété ou du terroir : une cuisine authentique pour de grands gourmets !

■ VILLA MARIA

Via Santa Chiara, 2
 ☎ +39 089 857 255

www.villamaria.it
 villamaria@villamaria.it

Ouvert de 12h30 à 15h puis de 20h à minuit. Compter 40 €.

Restaurant agréable avec une vue plongeante sur la vallée et la mer en contrebas, et sur les villages nichés sur les pentes abruptes qui font face à Ravello. Les produits proviennent exclusivement du potager biologique de l'établissement, aménagé en terrasses à 100 mètres de là. Ils accompagnent viandes, poissons, crustacés et pâtes dans des assiettes joliment élaborées. Une bonne halte gustative sur le chemin des jardins de la Villa Cimbrone.

À voir – À faire

■ DUOMO

Piazza del Vescovado
 ☎ +39 089 858 311

Ouvert de 9h à 12h et de 17h30 à 19h. Entrée libre. Musée : de 9h à 19h en été, jusqu'à 18h en hiver. Entrée : 3 €.

Bâtiment médiéval édifié à la fin du XI^e siècle, largement remanié au XII^e siècle et entièrement réaménagé à l'époque baroque. Notez la sublime porte en bronze de 1179. Intérieur à triple nef. Attardez-vous sur les pièces maîtresses de l'église comme l'ambon, fortement influencé par l'art byzantin, et une magnifique chaire du XIII^e siècle. Voir également la crypte qui abrite bon nombre d'objets précieux.

■ ÉGLISE SAN GIOVANNI DEL TORO

Via San Giovanni del Toro, 3
 Érigée au XI^e siècle et entièrement refaite au XVIII^e siècle, elle présente trois nefs aux arcs aigus sur des colonnes dépouillées et un plafond couvert de chevrons. Notez aussi les belles mosaïques.

■ JARDINS DE VILLA CIMBRONE

Via S. Chiara, 26
 ☎ +39 089 857 459
 www.villacimbrone.com
 giardini@villacimbrone.com

Ouvert tous les jours de 9h jusqu'au coucher du soleil. Entrée : 7 €.





RESTAURANT
Il Flauto di Pan



Ravello - Amalfi Coast
www.villacimbrone.com
+39 089857459

Cette superbe propriété, abandonnée au début du XX^e siècle, fut rachetée par le lord anglais William Beckett en 1904 avec la détermination d'en faire un des lieux « les plus beaux du monde ». Avec, en son centre aujourd'hui, un hôtel de grand luxe, le parc séculaire d'environ 6 hectares est considéré comme un des plus importants exemples de la culture romantique, paysagiste et botanique anglo-saxonne créés en méditerranée. A découvrir et à contempler au fil des différents sentiers, la richesse et la variété de la végétation autochtone et exotique, les fragments de sculptures issues de divers monuments de Ravello qui ne sont pas sans évoquer un certain romantisme gothique. A ne pas manquer la vue splendide du belvédère.

■ MUSEO DEL CORALLO

Piazza Duomo, 9

☎ +39 089 857 461

www.museodelcorallo.com

info@museodelcorallo.com

Ouvert de 10h à midi et de 15h à 17h. Entrée gratuite.

Dans l'espace de la boutique Camo, ce petit musée est un régal pour les admirateurs du corail. Toutes les pièces appartiennent à la famille Filacamo. Génération après génération, elle a su constituer l'une des plus belles collections privées du monde. Un grand bouddha doré d'or est assis dans un coin de la pièce portant à son cou du corail japonais. Un peu partout, engoncé dans l'espace réduit, des vieux meubles où bois et corail se marient, des bagues, des colliers datant de plusieurs centaines d'années. Quelques rares pièces de l'Antiquité. Une petite collection de têtes de mort, enfermées dans un bocal, fait froid dans le dos. Mais comme les cornes rouges de corail, ce sont des porte-bonheur. La couleur rouge bœuf du corail a aussi une très forte représentation pour le christianisme. Le corail est censé faire fuir les esprits diaboliques et symbolise aussi le sang du Christ ; d'ailleurs de nombreux objets, telles de très belles croix sculptées l'illustrent. Une visite gratuite, courte et appréciable. Les plus chanceux recevront les explications du maître des lieux, monsieur Giorgio Filacamo.

■ VILLA RUFOLO

Piazza Duomo

☎ +39 089 857 621

www.villarufolo.it

info@villarufolo.it

Ouvert tous les jours de 9h à 17h (hiver) ou 20h (été). Entrée : 5 €.

La villa présente une architecture complexe due notamment aux remaniements effectués aux XIII^e et XIV^e siècles. Influence de l'art islamique évidente autant dans la conception

que dans la décoration. C'est le roi de Naples, Charles 1er d'Anjou (XIII^e), qui en ordonne l'érection en l'honneur du seigneur de Ravello, Nicola Rufolo. Baladez-vous un peu dans le jardin aux plantes exotiques. Divers festivals de musique classique et de jazz s'y tiennent généralement en été.

Sports - Détente - Loisirs

■ RAVELLO FESTIVAL

☎ +39 089 858422

www.ravellofestival.com

boxoffice@ravellofestival.com

Concerts et spectacles pendant les mois de juillet et août.

Chaque été, cette importante manifestation culturelle regroupe à Ravello les noms plus importants de la musique classique et jazz mais aussi du théâtre, du cinéma et de la littérature. L'événement le plus suggestif est sans aucun doute le concert organisé à l'aube à la Villa Rufolo où un orchestre de 35 éléments accompagne le lever du soleil dans le cadre magique d'une terrasse à pic sur la mer qui se transforme en cette occasion en une scène naturelle pour ce spectacle unique. Recommandé, pour les passionnés de musique mais pas que. Réservation obligatoire car les places partent vite.

Shopping

■ PROFUMI DELLA COSTIERA

Via Trinità 37

☎ +39 089 858 167

www.profumidellacostiera.it

info@profumidellacostiera.it

Producteur artisanal de liqueurs à base de citrons exclusivement récoltés sur la côte amalfitaine. On peut évidemment s'y fournir en limoncello, mais aussi en *crema di limone*, plus onctueuse, et en baba au limoncello. Également des liqueurs à base d'autres fruits (fraise, melon...). Le lieu de production étant directement à l'arrière du minuscule magasin, il y règne une odeur extrêmement plaisante. Idéal pour rapporter un cadeau ou un souvenir de son voyage sur la côte amalfitaine.

SCALA

Tout proche de Ravello et bien indiqué, ce village (VI^e siècle) a conservé tout son cachet avec son centre médiéval. La proximité de la république maritime d'Amalfi influa largement sur son développement au cours du Moyen Âge. Gerardo Sasso, fondateur de l'Ordre des chevaliers hospitaliers (ancêtre de l'Ordre de Malte), naîtra d'ailleurs sur place. Notez la



cathédrale du XI^e siècle, son beau portail roman, la mitre du XIII^e siècle et la crypte. A proximité, les villages de Santa Caterina, Campidoglio et Minuta hébergent également de jolies églises médiévales largement remaniées à l'époque baroque. Randonnées possibles le long de la Valle delle Ferriere et de la Valle dei Mulini pour rejoindre Amalfi.

■ RISTORANTE IL PINGUINO

Via Fra' Gerardo Sasso, 7
 ☎ +39 089 857 304
 www.pinguinobb.it
 bbpinguino@hotmail.com
 Repas environ 18 €.

Ce restaurant d'un bon rapport qualité/prix vous invite à goûter aux spécialités de la région. Dégustez une *parmigiana* (lasagne d'aubergines et mozzarella), des fusillis au thon ou fruits de mer ; sinon soyez fou et testez les spaghettis aux moules et haricots, typiques mais peu habituelles pour nos palais. Vous avez le choix, car ce restaurant propose une carte très riche. Terminez votre repas avec la *torta Salerno* (un gâteau à la ricotta), qui n'existe qu'ici.

■ VALLE DELLE FERRIERE

www.valledelleferriere.it
 Départ depuis les localités de Pontone ou de Campidoglio.

Jouissant de conditions géographiques particulièrement favorables, la réserve naturelle de Valle delle Ferriere abrite un écosystème d'une grande richesse, avec notamment quelques survivants de l'époque préglaciaire en Italie comme la *Woodwardia Radicans*, une fougère exotique, et cela grâce au cirque rocheux qui lui épargne les vents du nord et à une orientation au sud. Le nom de la vallée dérive des ruines d'une ancienne forge (*ferriera* en italien) où on y travaillait le fer importé de l'île d'Elbe. La randonnée de la Valle delle Ferriere suit le cours de la rivière Canneto qui rejoint la côte en formant des chutes d'eau scénographiques. Quelques points de vue fabuleux permettent d'embrasser du regard Amalfi, Atrani et la Punta d'Aglio, qui est le promontoire séparant les deux bourgades, mais aussi les jardins de la villa Cimbrone et les ruines de la Torre dello Ziro et son château attenant. Possibilité de prolonger les joies de la randonnée en rejoignant la Valle dei Mulini qui mène à Amalfi.

■ ZI'NTONIO

Via Torricella, 39
 ☎ +39 089 857 118
 www.hotelzintonio.it
 zintonio@zintonio.com
 Chambre double de 45 à 57,50 €, petit déjeuner inclus. Piscine (accessible de mai à septembre) et solarium.

Chambres simples, quelque peu surannées mais parfaitement propres. Vastes terrasses dont la vue sur les environs séduira les photographes en herbe. Jardin agréable. Restaurant centré sur les spécialités locales.

MINORI

Minori est connu pour sa jolie basilique romane, dédiée à Santa Trofimesa et largement remaniée au XVIII^e siècle. L'église de l'Annonciation n'offre quant à elle que peu d'intérêt, hormis son campanile roman du XII^e siècle recouvert à l'origine de tesselles de marbre. Parallèlement, les ruines d'une villa romaine de l'époque impériale (1^{er} siècle) ont été mises au jour à 1 km à l'ouest de Minori en direction d'Amalfi, où sont donnés des concerts en saison.

Transports

- **En voiture.** A 20 km de Salerne, à 5 km à l'est d'Amalfi et 75 km au sud-est de Naples.
- **En bus.** Depuis Salerne, départs quotidiens depuis le terminal de bus SITA, environ 30 minutes. De Positano et Amalfi, prendre le bus qui longe la côte amalfitaine (www.sitabus.it).

Pratique

■ PRO LOCO DE MINORI

Via Roma 30
 ☎ +39 089 877 087
 www.proloco.minori.sa.it
 Ouvert tous les jours de 9h à 13h et de 17h à 21h.
 Nombreuses brochures et dépliants sur Minori, la côte amalfitaine et la Campanie en général.

Se restaurer

■ SAL DE RISO

Piazza Cantilena, 1
 ☎ +39 089 853 618
 www.salderiso.it
 Fermé le mercredi sauf en été.
 Délicieuses douceurs concoctées par le célèbre Salvatore de Riso, élu pâtissier de l'année en 2011. Un triomphe de couleurs et de saveurs ! C'est ici que sont nés la *delizia al limone* et le gâteau *ricotta e pera*. Référence pour les gourmands de la côte entière, qui viennent ici de temps à autre pour goûter aux nouveaux parfums des glaces ou acheter des bonnes pâtisseries pour une occasion spéciale. Hélas, la qualité du service n'est pas toujours à la hauteur de la renommée de l'établissement, mais ces délices vous feront oublier ce petit désagrément.

Vue générale de Minori.

© STÉPHAN SZEREMETA



À voir – À faire

■ VILLA ROMANA ET ANTIQUARIUM

Via Capo di Piazza 28

☎ +39 089 852 893

Ouvert tous les jours de 9h à une heure avant le coucher du soleil. Hors saison, fermé le dimanche après-midi. Entrée gratuite.

A l'époque romaine, déjà, la côte amalfitaine était prisée pour la beauté de ses paysages et son climat clément. Les aristocrates s'y faisaient construire des villas de plaisance en bord de mer.

La villa maritime de Minori remonte au I^{er} siècle de notre ère. Organisée autour d'un *viridarium*, un jardin avec piscine, elle disposait d'un triportique ouvert sur la mer. La visite permet de traverser divers espaces, comme les thermes ornés de mosaïques et le triclinium. A l'étage, l'Antiquarium conserve les vestiges des fresques qui en décoraient les parois ainsi que du matériel provenant d'autres sites archéologiques de la région.

Shopping

■ CARLO MANSI

Via Vescovado 1

☎ +39 089 853717 / +39 335 424927

www.carlomansi.com

info@carlomansi.com

Après être passé sous le campanile de Santa Trofimenia qui enjambe la rue, on atteint l'atelier-magasin de ce *liquorificio artigianale*, baigné d'odeurs d'agrumes. Dégustation de *limoncello* et vente de liqueurs et crèmes diverses aux fruits ou au fenouil, ainsi que de babà au limoncello.

MAIORI

A l'abri des vents dans une anse naturelle, la plus grande plage de la côte amalfitaine se trouve à Maiori, un village peu touristique. Les historiens ne sont pas tous d'accord sur la fondation de la ville, certains l'attribuent aux Grecs, d'autres aux Etrusques ou encore aux Romains. Antiquement appelée *Rheginna Maior* pour la distinguer de *Rheginna Minor* (aujourd'hui Minori), la ville est moins connue mais tout aussi agréable pour quelques jours de farniente : profitez de la plage de sable fin et de la belle promenade en bord de mer, parsemée de cafés et de *lounge bars* pour satisfaire les exigences de tous. Elle héberge également quelques belles églises, dont Santa Maria A Mare, à la grande coupole ornée de majoliques. Suite à une terrible inondation en 1954, la reconstruction a donné à la ville un

aspect plus moderne par rapport aux autres localités de la région, sans étouffer le charme typiquement méditerranéen de l'endroit.

■ HOTEL PENSIONE BAI VERDE

Via Arsenale, 8

☎ +39 089 877 276

www.hotelbaiaverde.it

info@hotelbaiaverde.it

Chambre double de 45 à 120 €, avec petit déjeuner.

Les chambres sont simples mais propres. Belle salle de petit déjeuner (l'hôtel est aussi un restaurant) et terrasse donnant sur la mer. La vue depuis le balcon de certaines chambres est également très jolie.

■ MASANIELLO

Via Casale dei Cicerali, 6

☎ +39 081877671

www.masaniello.biz

info@masaniello.biz

Face à la mairie

Compter 30 à 35 €, pour un repas complet.

Recettes simples mais soignées, choix de poissons recherchés et entrées appétissantes. Une bonne *trattoria* de mer, un peu cachée à la fin de la rue piétonne principale de Maiori, qui mérite l'attente d'une table, parfois prises d'assaut pendant l'été. Accueil sympa et serveurs disponibles, prompts à vous raconter en détails le menu du jour.

■ PINETA 1903

Corso Regina 53

☎ +39 089 851750 / +39 328 881 5393

www.ristorantepineta1903.it

info@ristorantepineta1903.it

Ouvert midi et soir. Fermé le lundi. Pizzas entre 3,50 et 8 €. Plats entre 10 et 15 €.

Sur le Corso Regina, l'agréable artère principale de Maiori, le bar Pineta était le lieu de rencontre des habitants de la localité depuis 1903. Aussi, lorsqu'il fut revendu en 2015 à Carlo De Filippo par ses propriétaires historiques, la pression fut grande ! Le résultat : un restaurant à l'atmosphère familiale et au personnel charmant. Le bar est toujours là, derrière la devanture. Suivent la salle du restaurant et son four à bois, à côté duquel s'affaire le pizzaiolo, qui prépare son propre levain, et enfin la magnifique terrasse à l'ombre des citronniers bien taillés. Carlo, attentif au choix de ses ingrédients, privilégie les produits locaux et à kilomètre zéro : provolone del Monaco d'Agerola, tomates Piennolo de Furore, anchois de Cetara, charcuteries des Monti Lattari, *mozzarella di bufala*, et, bien sûr, citrons et poissons frais. On les retrouve à la carte dans les antipasti variés, les plats de pâtes, les *secondi* de viandes et de poissons, et les excellentes pizzas.

■ TORRE NORMANNA

Via Diego Tajani, 4
 ☎ +39 089 877 100
 www.ristorantetorrenormanna.it
 info@ristorantetorrenormanna.it
 Compter environ 80 €.

Emplacement spectaculaire, au sein d'une ancienne tour médiévale datée de 1250, à pic au-dessus de la mer ! Le menu propose une vision moderne de la cuisine méditerranéenne, en soulignant les meilleures matières premières de la région.

CETARA



Petit village de pêcheurs, installé entre la jolie plage d'Erchie et Vietri sul Mare, qui faisait partie d'Amalfi et était sa pointe la plus orientale. Cetara fut également un bastion des Sarrasins à la fin du IX^e siècle. Son nom proviendrait du latin *cetaria*, qui signifie « filet de pêche » ou « thon ». La tradition du poisson est restée et c'est toujours une des spécialités du village, notamment la *colatura di alici* (huile d'anchois maturés et pressés). Baladez-vous près du port et admirez la jolie plage avec sa tour.

Se loger

■ CE.TOUR

Piazza Martiri Ungheresi 59
 ☎ +39 089 261 042
 www.cetour.it
 info@cetour.it

Il s'agit de la principale agence de locations de vacances à Cetara. En plus de quelques appartements indépendants disséminés dans le village et alentour, Ce.Tour gère six B&B : deux situés en plein cœur de Cetara, deux sur les hauteurs de la commune, et les deux derniers à environ 2 km. Parkings conventionnés payants pour les personnes logeant dans le centre.

■ IL GLICINE BED & BREAKFAST

Località Fuenti
 Via Comunale, 61
 ☎ +39 327 584 6819
 ☎ +39 333 752 0918
 www.ilglicinebb.it
 info@ilglicinebb.it
 A 2 km de Cetara.

Chambre double de 50 € à 70 €, petit déjeuner inclus, parking gratuit. En été, navette gratuite du B&B au centre de Cetara et vice-versa. Charmant B&B près de Cetara, propose des chambres aux couleurs méditerranéennes et une terrasse avec vue sur la mer. Idéal pour visiter la côte Amalfitaine à petit prix.

Se restaurer

■ ACQUAPAZZA

Corso Garibaldi, 38
 ☎ +39 089 261 606
 www.acquapazza.it
 Comptez 30 € par personne. Fermé le lundi.
 Ce restaurant propose une cuisine raffinée et compose avec les spécialités de Cetara. Cadre romantique.

■ AL CONVENTO

Piazza San Francesco, 16
 ☎ +39 089 261 039
 www.alconvento.net
 Repas de 20 € à 30 €. Fermé le mercredi en basse saison.

Ce restaurant familial bénéficie d'une certaine renommée. Vous pourrez déguster une sélection de produits de Cetara, ainsi que des plats à base de poisson présentés d'une manière recherchée. Essayez donc le filet de thon aux herbes (*tagliata di tonno alle erbe*). En été, profitez de la terrasse.

■ RISTORANTE SAN PIETRO

Piazza San Francesco, 2
 ☎ +39 089 261 091 / +39 333 829 6251
 www.sanpietroristorante.it
 Fermé le mardi en hiver. Repas de 25 € à 40 €.
 Très bon restaurant de poisson frais, qui propose des spécialités de Cetara, avec sa fameuse *colatura di alici*. Laissez-vous tenter par un de leurs menus, et pourquoi pas, le menu cetarese.

À voir - À faire

Promenez-vous dans ce village pittoresque, en descendant la rue principale. Visitez l'église de San Pietro et dirigez-vous vers le port. Admirez les bateaux et la tour Vicerale (forteresse du XVI^e siècle). Profitez également de la petite plage de Cetara, ou sinon allez un peu plus loin à Erchie.

■ ÉGLISE DE SAN PIETRO

Au cœur du village.
 Eglise de style roman, avec une cloche du XIII^e siècle et une très belle coupole en faïence (majolique).

■ ERCHIE PLAGE

A un peu plus d'un kilomètre de Cetara en direction d'Amalfi, vous trouverez cette jolie petite plage de galets avec sa forteresse.

Shopping

■ CETARII

Via Largo Marina, 48/50
 ☎ +39 089 261 863
 www.cetarii.it
 info@cetarii.it

Cette petite boutique vous propose une sélection de produits de Cetara, de la fameuse *colatura di alici*, des anchois marinés, du thon cuisiné (pâté de thon, poivrons farcis au thon), mais également des produits de la côte Amalfitaine, comme les citrons, le limoncello, et des pâtes artisanales.

■ DELFINO BATTISTA

Corso Umberto I, 58
 ☎ +39 089 261069
 www.delfinobattistasrl.it

Boutique raffinée et élégante qui vend les spécialités de Cetara depuis 50 ans : *colatura di alici*, mais aussi pesto aux amandes et aux câpres, pâtes artisanales, thon de qualité... La recette spéciale est toujours fournie avec les produits achetés, pour se mettre à l'épreuve à la maison et essayer de ramener un peu d'Italie dans ses valises.

VIETRI SUL MARE



Première ville de la côte amalfitaine en arrivant de Salerne à l'est, la commune est surtout fréquentée pour son centre balnéaire. Elle doit sa célébrité à sa tradition de céramique, ancrée dans l'histoire locale depuis le Moyen Âge.

Transports

► **En voiture.** A 3 km à l'ouest de Salerne, 20 km à l'est d'Amalfi.

► **En bus.** La compagnie SITA relie Vietri sul Mare à Salerne et à toutes les stations de la côte amalfitaine.

► **En train.** La gare de Vietri sul Mare se trouve au bout du corso Umberto I et relie toutes les petites stations locales entre Naples et Salerne (horaires : www.prm.rfi.it). Compter 10 min pour rejoindre Salerne.

Se loger

■ B&B LA LANTERNA

Via Costiera, 45
 ☎ +39 089 261 046
 ☎ +39 333 74 61 463
 www.lalanternabeb.it
 info@lalanternabeb.it
 A 3 km de Cetara. Chambre double avec vue : de 50 à 80 €.

Entre Vietri sul Mare et Cetara, cette maison fait office de B&B, dans un cadre rustique-chic. Toutes les chambres, spacieuses, ont vue sur la mer, et sont décorées dans des tons simples et pastel (grands carreaux au sol, lits en fer forgé, etc.).

■ HOTEL RAITO

Località Raito
 Via Nuova Raito 9
 ☎ +39 0897634407
 www.hotelraito.it
 reservations@hotelraito.it
 Compter de 100 € à 350 € la chambre standard et de 200 € à 1200 € la suite pour deux personnes, petit déjeuner inclus.

Situé sur le flanc de la montagne, à l'entrée de la petite ville de Raito, l'hôtel s'avère être la halte idéale pour la découverte des environs : la côte Amalfitaine, la ville de Salerne et ses beaux parcs naturels tout proches. Le standing est de haut niveau et l'ensemble a été parfaitement conçu pour un séjour agréable et confortable. La majorité des chambres ont vue sur la mer et certaines disposent d'une terrasse, aménagée en vrai petit salon d'extérieur. Architecture et décoration s'insèrent parfaitement dans le paysage. Les jardins à la végétation typiquement méditerranéenne plantés de nombreux citronniers parfument l'atmosphère. Dans ce cadre magnifique, s'abandonner au spectacle du golfe de Salerne, sur le bord de la piscine, en dégustant une boisson ou une glace, est un moment particulièrement agréable ! Un somptueux centre bien-être complète l'ensemble hôtelier. Ne pas manquer le restaurant qui propose une série de recettes exclusives du chef, réalisées uniquement à base des produits du terroir.

Se restaurer

■ DAL PESCATORE

Via Cristoforo Colombo 50
 ☎ +39 089 211 595 / +39 333 549 7057
 www.dalpescatorevietrism.com
 info@dalpescatorevietrism.com
 Ouvert tous les jours midi et soir. Fermé le mardi soir. Compter 20 à 30 € le repas.

Une enseigne dédiée aux produits de la mer, et où toutes les matières premières ont été sélectionnées avec attention, des légumes et des pâtes à l'huile d'olive. La réputation de l'établissement n'est plus à faire et, sur la terrasse couverte face au front de mer, habitants du coin et touristes se retrouvent autour d'assortiments d'antipasti et de fritures de poissons. Pour débiter les réjouissances, commandez la *Fantasia dello chef* composée de préparations diverses et savoureuses de poissons, fruits de mer et légumes. Gardez quand même un peu de place pour l'un des délicieux *primi*, comme les ravioli de la mer faits maison aux *vongole* et pesto de roquette. Vraiment une bonne cuisine, qui aime revisiter ses classiques avec une certaine finesse et en maintenant toujours le cap vers le plaisir renouvelé des saveurs authentiques.



À voir - À faire

■ ÉGLISE SAN GIOVANNI BATTISTA

Créée au XVII^e siècle, l'église Parrocchiale di San Giovanni Battista semble avoir été conçue en fonction des produits de la région : coupole, façade et autel sont revêtus de majolique ! A deux pas, jetez un œil à l'église de l'Annonciation et du Rosaire avec une belle fresque du XVII^e siècle.

■ MUSÉE MANUEL CARGALEIRO

Palazzo dei Duchi Carosino

Corso Umberto, 5

☎ +39 089 763 076

info@museocargaleiro.it

Fermé le lundi. Ouvert de 10h à 13h et de 16h à 20h. Entrée 4 €.

Fondation passionnante ouverte depuis avril 2004. Entièrement dédiée à l'univers de la céramique, elle regroupe les œuvres de nombreux artistes, dont celles du Portugais Manuel Cargaleiro.

Shopping

■ CERAMICA ARTISTICA SOLIMENE

Via Madonna degli Angeli, 7

☎ +39 089 210 243

www.solimene.com

info@solimene.com

Cette imposante boutique en verre et céramique a été conçue par l'architecte italien Paolo Soleri. Elle propose une grande sélection d'objets en céramique pour la maison.

CAVA DE TIRRENI

Corpo di Cava, petit bourg de la commune de Cava de Tirreni, se trouve à environ 15 min de Vietri sul Mare. Sa position privilégiée à la naissance du relief de la côte amalfitaine

lui a permis de préserver intacte sa structure médiévale qui remonte à l'an 1000 ainsi que ses murs d'enceinte encore visibles aujourd'hui presque en totalité. Ne pas manquer la visite de l'Abbazia Benedettina qui date de 1092. Elle conserve aujourd'hui de nombreuses œuvres d'art comme des sculptures, sarcophages et fresques.

A noter son très beau dallage de céramique « Maiolica », le cloître situé sous la roche, sa crypte et son cimetière lombard. Elle est également connue pour ses archives. Chaque année en septembre les habitants du bourg organisent une fête médiévale pour faire revivre le passé. D'ici partent les premiers sentiers vers la côte amalfitaine, ils traversent des monts et donnent à voir des panoramas fantastiques. Il faut compter environ 3h pour rejoindre les principales villes avoisinantes comme Ravello !

■ HOTEL SCAPOLATIELLO

Piazza Risorgimento, 1

☎ +39 089 443 611 / +39 089 444 780

www.hotelscapolatiello.it

info@hotelscapolatiello.it

A partir de 59 € la chambre double, petit déjeuner inclus. 25 € la demi pension et 50 € la pension complète par personne. Parking privé, piscine et centre bien-être.

Situé dans le petit bourg médiéval de Corpo di Cava, sa position domine la vallée, un spectacle surprenant où le silence et la sérénité prévalent. Cette ancienne demeure a su concilier son charme au confort hôtelier, ambiance très chic au mobilier classique. Son jardin soigneusement entretenu avec ses jeux de couleurs contribue fortement au romantisme du lieu très british et néo-classique. La piscine qui surplombe la vallée est également accessible l'hiver. Le restaurant est très élégant avec une magnifique baie vitrée. Un cadre naturel d'exception pour un excellent hôtel de charme.

SALERNE ET LE CILENTO



Agropoli.

© ONARDA - ISTOCKPHOTO

SALERNE ET LE CILENTO

Les immanquables de Salerne et du Cilento

- ▶ **Visiter le site archéologique de Paestum** dont les temples sont parmi les mieux conservés du monde grec antique, puis s'arrêter au musée archéologique pour y admirer ses vestiges uniques.
- ▶ **Déambuler dans le centre historique de Salerne** à l'heure de la *passaggiata* pour profiter de son animation.
- ▶ **Se mettre au vert dans un agritourisme du parc du Cilento**, arpenter les sentiers de promenade et les villages authentiques.
- ▶ **Longer la côte du Cilento d'Agropoli à Marina di Camerota**, découvrir des criques secrètes et se prélasser dans ses villages côtiers ou sur ses plages de sable.

Cette partie de la Campanie a tout ce qu'il faut pour vous satisfaire. Salerne, avec son centre historique et ses rues commerçantes, une ville avec un quartier historique et une vraie movida, comme une petite Barcelone. Après, il y a un patrimoine historique important et notamment antique avec Paestum, un site incontournable de la Grande Grèce, dont les temples sont mieux préservés que ceux d'Athènes. N'oublions pas les stations balnéaires de la côte du Cilento et ses plages immenses au sable blanc. Le Cilento, c'est également la nature et son parc, des grottes, des cascades, des collines, où le temps semble s'être arrêté, comme ce village désert de Roscigno Vecchio. Ce sont aussi des bourgs anciens, où règnent le calme et la tranquillité et où l'on cultive la qualité de la vie et de la bonne nourriture. En bref, c'est un diamant à l'état brut, où le tourisme de masse n'est pas encore arrivé, alors profitez-en pour découvrir cette merveilleuse région. Un petit

conseil, mieux vaut être motorisé pour profiter au maximum des richesses du Cilento.

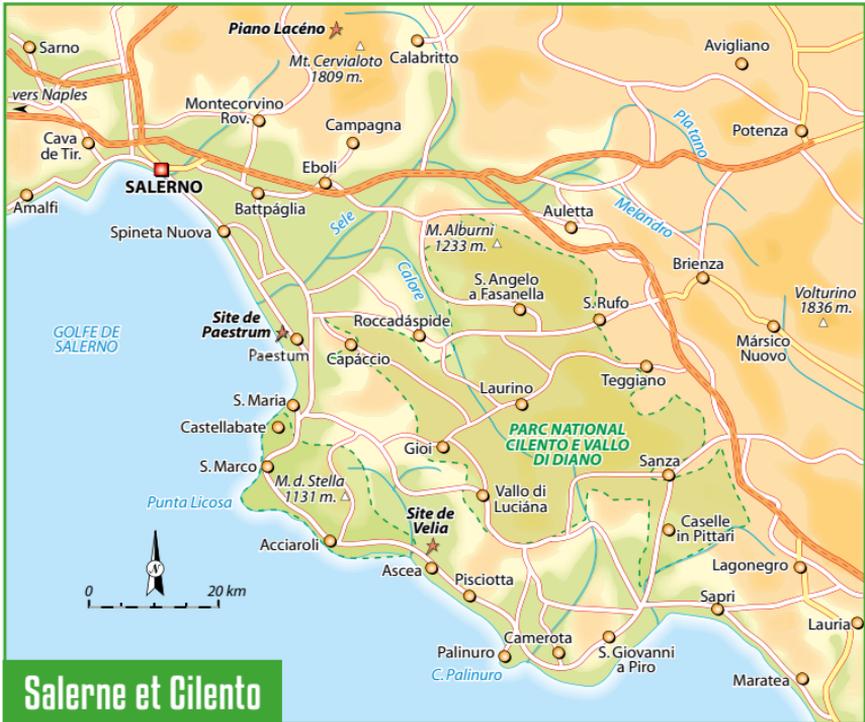
SALERNE – SALERNO



Outre son noyau médiéval construit en contrebas du château d'Arechi, Salerne (215 000 habitants) abrite de nombreux couvents. Développée à l'époque romaine, la ville connaît son heure de gloire entre les périodes lombarde (VIII^e) et normande (XI^e). Son école de médecine fera beaucoup pour le prestige acquis par la cité au Moyen Age. Privilégiant une médecine basée sur les traditions anciennes, ses connaissances seront diffusées dans l'ensemble de l'Occident chrétien. Joachim Murat, roi de Naples à l'époque napoléonienne, fermera cependant l'école en 1812. Historiquement, Salerne est également lié au débarquement des Alliés en septembre 1943, dont les bombardements



Le centre historique de Salerne.



détruisirent un grand nombre de témoignages de ce très riche passé. Largement supplantée par Naples, elle demeure néanmoins l'un des centres importants de la région (chef-lieu de province) avec une forte activité agro-industrielle, portuaire et commerciale. Salerno souffre du prestigieux voisinage de la côte amalfitaine à l'ouest, de Paestum au sud, et est injustement délaissée des voyageurs : pourtant, le centre historique se révèle très attachant et la ville peut constituer une base intéressante à partir de laquelle rayonner dans la région. Les offres de logements sont plus économiques que sur la côte amalfitaine et on trouve de bonnes tables.

Transports

► **En voiture.** Prendre à Naples l'A3 en direction de Salerno-Reggio di Calabria (55 km). Salerno est située à 70 km de Sorrente et à 25 km à l'est d'Amalfi.

► **En train.** Liaisons quotidiennes entre Naples (Stazione Centrale) et Salerno. Prévoir 30 minutes à 1h10 selon le train sélectionné.

► **En bus.** Plusieurs navettes quotidiennes de la compagnie SITA relient Salerno aux stations de la côte amalfitaine. Sur la place de la gare de Salerno : bureau d'information et d'achat des billets pour les compagnies de bus SITA

et CSTP. Les bus pour Paestum et le Cilento partent de la piazza della Concordia.

► **En bateau.** Plusieurs liaisons quotidiennes relient Salerno à Positano et Amalfi (www.travelmar.it).

Pratique

■ AZIENDA AUTONOMA DI SOGGIORNO E TURISMO

Lungomare Trieste, 7/9

☎ +39 089 224 916

www.aziendaturismo.sa.it

info@aziendaturismo.sa.it

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 15h à 19h.

Bon accueil et documentation pour parfaire votre séjour. Bon à savoir : accès au réseau wi-fi gratuit en centre-ville.

■ INFO POINT TURISTICO

Galleria Capitol

Corso Vittorio Emanuele

☎ +39 089 66295152

touristinformation@comune.salerno.it

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 13h30 et de 16h30 à 20h30.

Demandez la brochure proposant des itinéraires à la découverte du centre historique.

Idées de séjour

Patrimoine et sites archéologiques

- **Sites de la Magna Grecia** : Paestum et Elée-Velia.
- **Parcours médiéval** : le centre historique d'Agropoli, le château d'Arechi à Salerno, les petites villes de Castellabate et de Pisciotta.
- **Visite de la chartreuse de Padula** et son musée archéologique de la Lucania.

Mer, plages et faune marine

- **La côte du Cilento** : d'Agropoli à Marina di Camerota.
- **Les plus belles plages de sable fin de la Campanie** : Santa Maria di Castellabate, baie de Trentova et Marina d'Ascea, Palinuro et Marina di Camerota.
- **Visite du musée de la Mer à Pioppi**, plongée sous-marine et découverte en bateau des grottes et criques du cap Palinuro.

Nature et montagnes

- **Agritourisme dans le parc du Cilento** : vacances à la ferme et en pleine nature.
- **Randonnées dans le parc du Cilento** : il existe plusieurs sentiers, et diverses associations de trekking.
- **Découverte des grottes** de Castelcivita et de Pertosa.

Gastronomie et produits régionaux

- **Sur le littoral : privilégiez les plats de fruits de mer**, de poisson (souvent grillé) et les spécialités d'anchois (à Acciaroli et Marina di Pisciotta).
- **Visite et dégustation** de mozzarella, dans une *azienda* de bufflonnes.
- **Goûtez aux différents produits** typiques du parc du Cilento : les châtaignes (d'Acerno) et les noisettes (de Giffoni), les haricots (de Controne), les artichauts (de Paestum et blancs de Pertosa), l'huile d'olive extra-vierge (des *Colline Salernitane* et du Cilento), sans oublier les figes blanches (du Cilento).
- **Le vin du Cilento** : Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Fiano, Greco, Moscato, Piediroso et Sciascinoso.

Se loger

Bien et pas cher

■ OSTELLO AVE GRATIA PLENA

Via dei Canali
 ☎ +39 089 234 776
 www.ostellodisalerno.it
 info@ostellodisalerno.it

A 800 m de la gare vers le centre historique.
Chambre simple à 45 €, double de 52 à 65 €.
Compter 16 € en dortoir de 4 à 8 personnes.
Wi-fi gratuit, salle TV, salons et bibliothèque.
 Cette auberge de jeunesse se trouve en plein cœur de Salerne, au sein d'une bâtisse datant du XVI^e siècle. Chambres simples, accueil convivial et charmante cour intérieure où il fait bon prendre

un café. Elle propose des sorties culturelles, des excursions et autres divertissements.

Confort ou charme

■ B&B SALERNO ANTICA

Via Masuccio Salernitano, 8
 ☎ +39 089 253 156 / +39 328 331 1881
 www.salernoantica.com
 info@salernoantica.com

Chambre double de 60 à 100 €, petit déjeuner compris. Wi-fi gratuit.

Votre hôte Daniele vous accueillera très chaleureusement dans sa maison familiale, en plein centre historique, à deux pas de la place médiévale Portanova (aussi appelée *Il salotto di Salerno*). Confort, propreté et petit déjeuner copieux vous assurent de passer un bon séjour.

■ B&B VILLA AVENIA

Via Torquato Tasso, 83

☎ +39 349 196 1657

www.villaavenia.com

info@villaavenia.com

Chambre double de 75 à 90 € suivant la saison, avec petit déjeuner. Jardin. Wi-fi gratuit.

Véritable B&B prenant place dans une très élégante villa, proche de l'ascenseur public. Les trois chambres, colorées et de caractère, possèdent un balcon ou une terrasse avec une vue imprenable sur Salerne. Le petit déjeuner est très copieux.

■ MOLO 44

Via Benedetto Croce, 44

☎ +39 333 64 35 955 / +39 089 28 51 503

www.molo44.it

info@molo44.it

Chambre double entre 90 € et 120 €.

Ce B&B de charme ne compte que trois chambres mais garantit à ses clients un séjour intime et agréable. La décoration est parfaitement assortie à la position de l'hôtel : le blanc des meubles et le bois du parquet rappellent l'intérieur d'un des bateaux du port, en face, et dès l'arrivée vous feront rêver à une excursion dans les îles du Golfe. L'accueil de Beniamino est impeccable, le petit déjeuner délicieux. Pas d'ascenseur. Excellent rapport qualité/prix.

■ PLAZA

Piazza Vittorio Veneto, 42

☎ +39 089 224 477

www.plazasalerno.it

info@plazasalerno.it

Compter 65 € la chambre simple et de 85 à 100 € la double. Petit déjeuner inclus.

Situé sur la place de la gare ferroviaire et à deux pas du terminal des bus. Extrêmement fonctionnel, élégant sans jamais en rajouter. Bref, une adresse sûre et fiable qui fait parfaitement l'affaire.

Luxe

■ HOTEL MEDITERRANEA

Via Salvatore Allende, 8

☎ +39 0893 066 111

www.mediterraneahotel.it

info@mediterraneahotel.it

Chambre double de 100 € à 140 €, junior suite à 170 €, petit déjeuner inclus, parking gratuit, accueil 24h/24.

Cet hôtel est idéal comme point de chute pour visiter la côte amalfitaine, Salerne et le Cilento. En dehors du centre embouteillé de Salerne, vous pourrez rejoindre rapidement en voiture l'autoroute. L'hôtel est également très bien desservi par les transports en commun. La majorité des chambres donnent sur la mer et

disposent d'un balcon avec vue sur le Cilento ou la côte amalfitaine. En été, profitez de la terrasse pour vous relaxer au soleil ou prendre un verre au bar, ouvert jusqu'à minuit. Le personnel est très aimable et parle plusieurs langues dont le français. Des excursions dans la région sont également proposées.

■ VILLA RIZZO RESORT & SPA

San Cipriano Picentino

☎ +39 089 862 108

www.villarizzo.com

info@villarizzo.com

A partir de 120 € la chambre double, 145 € la Junior Suite et 200 €/nuit l'appartement. 10 € pour le petit déjeuner, 25 € pour la demi-pension et 50 € pour la pension complète.

Villa Rizzo Resort & Spa est une ancienne ferme entièrement restaurée au cœur d'un parc de 12 hectares d'oliviers et de noisetiers. Un lieu idéal pour passer des vacances reposantes à mi-chemin des principaux sites culturels et archéologiques de la région. L'hôtel soigné dans les moindres détails offre un confort de haut niveau, son ameublement de qualité et sa décoration harmonieuse le différencient de l'hospitalité habituelle. Les chambres et les appartements ont tous une terrasse ou un balcon. Beau Spa pour se détendre et élégante piscine extérieure pour profiter du bon air de la campagne. Le dîner est un parcours gastronomique de la cuisine régionale. Pour compléter son offre, l'hôtel met également à disposition des excursions accompagnées afin de découvrir les points forts de la région... que demander de plus !

Se restaurer

Sur le pouce

■ SANT'ANDREA

Piazza Sedile del Campo, 13

☎ +39 089 234068 / +39 329 7236672

www.ristorantesantandrea.it

Sandwich entre 4 et 7 €. Repas complet à la carte : 35 € environ.

Que vous cherchiez un restaurant pour goûter aux plats riches et savoureux de la tradition salernitaine, ou que vous préférerez un bon sandwich préparé avec des ingrédients de qualité à manger sur le pouce pour continuer la visite de la ville, vous êtes ici au bon endroit, sur l'une des plus belles petites places de la ville. Style rustique et bon rapport qualité/prix, mais l'accueil n'est pas toujours des plus enthousiastes. Spécialité du restaurant : seiche grillée et fritures de poissons. Le sandwich à tester : celui à la rate de veau, typique de Salerne.

Pause gourmande

■ PASTICCERIA PANTALEONE

Via Dei Mercanti, 75

☎ +39 089 227 825

www.dolceriapantaleone.it

Ouvert tous les jours, de 8h30 à 14h et de 16h30 à 20h30, sauf le mardi.

Cette pâtisserie située dans une ancienne chapelle où les condamnés à mort venaient effectuer leurs dernières prières, a été créée par Mario Pantaleone en 1868. Les vestiges de la chapelle sont encore visibles, mais c'est surtout pour ses gâteaux et ses chocolats que Pantaleone est connue. Celle-ci propose plusieurs spécialités, dont la *scazzetta* (pain d'épices avec fraises des bois et chantilly), le montblanc (gâteau à la châtaigne), ou la *zuppetta* (millefeuille à la ricotta). Plusieurs personnalités et hommes politiques sont passés par ici. Pantaleone est également le fournisseur de plusieurs grandes familles italiennes et de la famille royale de Savoie.

Bien et pas cher

■ ANTICA PIZZERIA VICOLO DELLA NEVE

Viccolo della Neve, 24

☎ +39 089 225 705

www.vicolodellaneve.it

info@vicolodellaneve.it

Fermé le mercredi. Autour de 12 €.

C'est l'une des plus anciennes pizzerias de Salerne et elle attire toujours autant les foules. Ambiance familiale et confortable. En fin de semaine, la file d'attente traduit assez bien le succès des lieux. Au menu, pizzas et des délices comme la *calzone di scarola*, la *parmigiana di melanzane*, la *ciambotta di verdure*, les poivrons farcis, les pâtes aux haricots, le *baccalà in casseruola*, les *braciola di cotiche*... Parmi les desserts, ne ratez pas la *scazzetta alle fragoline di bosco*, spécialité maison.

■ HOSTARIA IL BRIGANTE

Via Fratelli Linguiti 4

☎ +39 328 342 3428

Ouvert de 13h30 à 14h30 et de 20h30 à 23h.

Fermé le lundi. Compter entre 15 et 20 € pour un repas.

Une salle sommaire, de longues tables en bois, le ronronnement intempestif d'un frigo et une carte écrite à la main et photocopiée : il est vrai qu'on se sent un peu ici dans un repaire de brigands ou de vieux loups de mer, mis à part que l'accueil y est jovial et qu'il y règne une sympathique atmosphère de quartier. Au menu, une cuisine simple et familiale avec, par exemple, un délicieux plat de *baccalà alla bolognese*.

Bonnes tables

■ BOTTEGHELLE 65

Via delle Botteghe, 65

☎ +39 0892 32992 / +39 329 989 1410

www.botteghelle65.it

info@botteghelle65.it

Ouvert tous les jours midi et soir.

On salive rien qu'à l'approche de cette enseigne qui embaume la rue d'odeurs de salaisons. À côté de l'espace épicerie et œnothèque, une salle de restaurant est aménagée, où l'on peut savourer des plateaux de fromages et charcuteries soigneusement sélectionnés, accompagnés de miels, confitures et de vins de la région, un Colline Salernitane par exemple. Le propriétaire, amoureux de sa région et de ses spécialités, est disponible pour détailler chacun de ses produits. Le local accueille des expositions, et les livres disposés sur la petite étagère sont offerts aux clients qui souhaiteraient emporter un souvenir. Une adresse incontournable à Salerne.

■ LA BOTTE PAZZA

Vicolo Giovanni Ruggi d'Aragona, 3

Piazza Portanova

☎ +39 3292 929 013

bottepazzasas@libero.it

Du mardi au vendredi de 19h30 à 1h ; samedi de 12h30 à 15h30 et de 19h30 à 2h ; dimanche de 12h30 à 16h. Compter 25 €.

Nouvelle adresse très accueillante, rythmée par le jeune chef Marco qui travaille d'excellents produits majoritairement « à km 0 ». Cuisine régionale traditionnelle savoureuse et copieuse. La partie insolite se trouve au niveau des « robinets de vin », prenez votre verre et à vous de choisir !

Sortir

Cafés - Bars

La vie nocturne salernitaine est très animée, tous les habitants de la région se retrouvent ici, attention aux embouteillages le soir. La via Roma est l'avenue où se trouvent une grande partie des bars de Salerne, qui proposent tous une grande terrasse. Vous avez le choix, du bar à cocktail à l'irish pub. Sinon, le centre historique ou bien le *lungomare* proposent également des bars où se retrouve la jeunesse locale.

■ CERCOPITECO

Largo Dogana Regia, 14

Ouvert à partir de 20h. Situé sur une petite place du centre historique, c'est un bar à la clientèle éclectique et jeune mais décontractée. Le sympathique barman saura vous satisfaire avec une carte complète de cocktails, shots, plusieurs types de rhum et autres boissons.

■ IN CENTRO

Via Velia, 2/8

☎ +39 089 252 814

Apéritif et cocktail : 7 €.

Après une balade sur le *Lungomare*, arrêtez-vous dans ce bar tout blanc, apprécié par la bourgeoisie de Salerne, pour un apéro à l'italienne, avec petit buffet inclus dans le prix de la boisson.

Clubs et discothèques**■ VITTORIA ART&DISCO**

Via Roma, 69

☎ +39 089 234 395

www.teatrovittoriasalerno.it

info@teatrovittoriasalerno.it

Entrée : de 10 à 20 € avec une conso.

Après avoir sillonné les bars de la via Roma, si vous cherchez un endroit où danser, vous l'avez trouvé, situé sous les arcades, c'est un mélange entre un bar et une discothèque. Bonne musique house et ambiance très branchée.

À voir – À faire**■ AQUEDUC MÉDIÉVAL**

Via Arce

Au nord de la vieille ville, proche du chemin de fer.

Ruines monumentales de ce conduit réalisé par les Lombards au VIII^e siècle, restauré par les Normands, et destiné à alimenter en eau l'abbaye San Benedetto.

■ CHÂTEAU D'ARECHI

Via Croce

Località Croce

☎ +39 089 296 4015

www.ilcastellodiarechi.it

info@ilcastellodiarechi.it

Bus 19 de la compagnie CSTP à partir de la Piazza XXIV Maggio.

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 17h, le dimanche de 9h à 15h30. Entrée : 4 €.

A 300 m au-dessus du niveau de la mer, il domine toute la ville. Construit sur des fondations byzantines, l'édifice constituait un ensemble défensif essentiel sous le règne du prince Lombard Arechi II (VIII^e siècle). D'autres extensions suivront aux époques normande et argonaïse. Une fois en haut, panorama impressionnant sur le golfe de Salerne.

■ DUOMO SAN MATTEO ★

Piazza Alfano I

☎ +39 089 231 387

www.cattedraledisalerno.it

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h, le dimanche de 13h à 18h.

Fondé à la fin du XI^e siècle par le Normand Robert le Guiscard, dont on retrouve le nom sur la façade. Son allure baroque actuelle tient au réaménagement opéré après le tremblement de terre en 1688. La façade s'articule autour de trois portails, dont un central en bronze provenant de Constantinople. On verra également l'escalier du XVIII^e siècle conduisant à la porte des Lions. À l'entrée, notez l'atrium dont les colonnes du portique soutiennent des arcs d'inspiration islamique. À droite de l'atrium, le campanile roman n'est pas sans rappeler celui d'Amalfi. L'intérieur à trois nefs s'achève en absides semi-circulaires. Attardez-vous sur l'ambon du XIII^e siècle richement décoré de chapiteaux romans et le splendide monument funéraire de la reine Marguerite de Durazzo, réalisé au XV^e siècle. Jetez aussi un œil au trésor de la chapelle qui renferme plusieurs reliques gothiques (bras de saint Matthieu et statues des martyrs de Salerne).

Promenade dans le vieux Salerne

Après avoir parcouru le moderne corso Vittorio Emanuele, on atteint la via dei Mercanti, cœur de l'activité commerciale au Moyen Âge, et qui demeure très animée à l'heure actuelle. À l'époque, elle était appelée *drapperia* en référence aux nombreux commerces d'étoffes et de tissus qui s'y tenaient. Cette longue rue, qui a conservé son cachet médiéval, présente quelques passages voûtés et est bordée de nombreuses églises et de palais aux portails sculptés. Il faut entrer dans la cour du Palazzo Pinto, au n° 67, pour pouvoir admirer l'arc catalan, un grand arc surbaissé du XV^e siècle. À l'extrémité du vieux centre, on atteint la piazza d'Ajello. Des graffitis modernes apportent une touche de poésie dans ce quartier en difficulté. De là, l'ascenseur public permet d'accéder à la partie haute de la ville (attention : il est fermé de 14h30 à 16h, puis le soir à 22h !). Les jardins de la Minerve constituent une halte bucolique très agréable. On emprunte ensuite la via Torquato Tasso : on se sent, ici, comme dans un petit Naples, avec ses imposants palais, en partie abandonnés, en partie transformés en appartements, et ses détails d'architectures insolites. La via Duomo permet de regagner le centre-ville après une visite de la cathédrale.

■ ÉGLISE SAN BENEDETTO

Via San Benedetto

☎ +39 089 253 546

De 10h à 12h et de 17h à 19h.

Originellement, l'église était partie intégrante du monastère de San Benedetto fondé entre les VII^e et IX^e siècles. Détruit par les Sarasins en 884, il sera reconstruit pour devenir l'une des références spirituelles de l'Italie méridionale, avec un intérieur roman intéressant. Après la fermeture du monastère en 1807, l'église est utilisée comme théâtre. Elle retrouvera sa fonction initiale au milieu du XIX^e siècle.

■ ÉGLISE SAN GIORGIO

Via Duomo, 19

☎ +39 089 228 918

En semaine, de 9h30 à 12h30.

Certainement l'une des plus belles églises baroques de Salerne. Voir le beau portail. Elle dépendait au préalable du couvent des bénédictines. Intérieur richement orné de stucs dorés et d'impressionnantes peintures signées Andrea Da Salerno, Angelo et Francesco Solimena.

■ JARDIN DE LA MINERVE ★

Via Ferrante Sanseverino, 1

☎ +39 089 252 423

www.giardinodellaminerva.itinfo@giardinodellaminerva.it

Dans les hauteurs, prendre l'ascenseur gratuit via Fusandola.

Ouvert en hiver, tous les jours de 9h à 13h30 et du mardi au jeudi de 15h à 17h30 ; en été, de 9h30 à 13h et de 16h à 20h. Fermé le lundi. Entrée : 3 €.

Il se situe en hauteur dans le vieux Salerne, non loin du château d'Arechi. C'est un petit coin de paradis, constitué de terrasses, jardins et fontaines qui surplombent la ville, qui offre une vue panoramique sur le golfe et la côte

Amalfitaine. La famille Silvatico est propriétaire du jardin depuis le XII^e siècle. Les documents historiques montrent que ce fut le premier jardin botanique en Europe pour l'utilisation des plantes à des fins thérapeutiques.

■ MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE

Via San Benedetto 28

☎ +39 089 231 135

www.museoarcheologicosalerno.it*Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 19h.**Entrée : 4 €.*

Musée créé en 1927 dans les murs de l'ancien monastère San Benedetto et du palais des premiers rois normands. On se penchera notamment sur le matériel archéologique provenant de la région et principalement des nécropoles de l'âge de fer.

■ MUSÉE DE L'ÉCOLE DE MÉDECINE DE SALERNE

Via dei Mercanti, 72

☎ +39 089 241 292

sbap-sa@beniculturali.it

Dans l'église di San Gregorio.

Ouvert du vendredi au dimanche. Gratuit.

Il expose des documents et illustrations qui retracent l'histoire de la médecine de Salerne, surtout son apogée, du X^e au XIII^e siècle. Elle fut l'une des écoles les plus importantes en Europe durant le Moyen Âge. Depuis 2009, le musée est virtuel, il propose différents parcours et plusieurs documents informatisés de bibliothèques européennes.

■ PINACOTHÈQUE (PINACOTECA PROVINCIALE)

Palazzo Pinto

Via dei Mercanti, 63

☎ +39 089 258 3073

museiprovincialisalerno@virgilio.it

© STEPHAN SZEREMETA



Église San Giorgio.



SAVOY BEACH HOTEL

A proximité des temples grecs de Paestum.
Via Poseidonia 41, Paestum Capaccio

+ 39 0828 720100

www.savoybeachhotel.it

Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 19h45.
Fermé le lundi. Entrée libre.

Ce petit musée, installé dans le Palazzo Pinto en plein centre historique, présente une collection d'art de la Renaissance à la première moitié du XIX^e siècle. Œuvres d'artistes issus de la région, comme Andrea da Salerno qui travailla avec Raphaël, et une allée dédiée aux artistes étrangers qui se sont inspirés des paysages de la côte amalfitaine.

PAESTUM



Poseidonia a été fondée par les Grecs vers 600 av. J.-C., en l'honneur de Poséidon, le dieu de la mer. Elle fut ensuite occupée, entre 400 et 273 av. J.-C., par la population italique des Lucaniens et devint une colonie romaine sous le nom de Paestum en 273 av. J.-C. La chute de l'Empire romain coïncide avec la fin de la ville. Vers 500, elle fut abandonnée petit à petit par ses habitants, suite à une épidémie de malaria et à cause de l'insalubrité du territoire. Paestum fut redécouverte en 1762 et complètement mise au jour au XX^e siècle. C'est aujourd'hui un site archéologique incontournable de la Grande Grèce, constitué par trois temples grecs doriques, remarquablement bien conservés, et un musée. Depuis 1998, le site est inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco.

Transports

- ▶ **En train.** Ligne Salerno-Cosenza (arrêt Paestum), entrée principale au nord.
- ▶ **En bus.** Bus CSTP n° 34 depuis la piazza della Concordia à Salerno.
- ▶ **En voiture.** A3 Salerno-Reggio Calabria, sortir à Battipaglia et suivre Paestum-Capaccio.

Pratique

■ AZIENDA AUTONOMA DI SOGGIORNO E TURISMO

Via Magna Grecia, 887
☎ +39 0828 811 016
www.infopaestum.it
info@infopaestum.it

Ouvert tous les jours de 9h à 13h et de 14h à 16h.
Plans gratuits du site archéologique.

Se loger

■ CASALE GIANCESARE

Via Giancesare, 8
☎ +39 0828 728 061
www.casale-giancesare.it
info@casalegiancesare.it
5 chambres doubles de 65 à 140 €. 3 appartements (de 3 à 6 personnes), de 900 à 1200 € la semaine.

Cette ancienne maison rénovée est un îlot magique et romantique, entourée d'un jardin au milieu de la nature. En plus, le personnel du Casale saura vous recevoir et rendre votre séjour inoubliable.

■ HOTEL VILLA RITA

Zona Archeologica
Via Nettuno, 9
☎ +39 0828 811 081
www.hotelvillarita.it
info@hotelvillarita.it
Chambre double de 90 à 130 €, triple de 105 à 145 €, petit déjeuner inclus. Restaurant, piscine, parking gratuit.

Situé à deux pas du site archéologique de Paestum, cet hôtel est idéal pour découvrir la ville et les environs. La Villa Rita aux couleurs jaunes est décorée comme une maison traditionnelle à l'ambiance chaleureuse.

■ IL CANNITO

Via Cannito
☎ +39 0828 196 2277 / +39 333 365 2324
www.ilcannito.com
info@ilcannito.com

Ouvert de mars à octobre. Chambre double à 250 €, petit déjeuner inclus. Restaurant. Chambres d'hôtes installées dans une ancienne ferme, merveilleusement restaurée, c'est l'endroit parfait pour se reposer et se relaxer au milieu de la campagne salernitaine. Très bien tenu avec une ambiance familiale, Il Cannito dispose d'une piscine, d'un restaurant et se situe non loin de Paestum et du parc du Cilento.

■ SAVOY BEACH HOTEL

Via Poseidonia 41

☎ +39 0828 720 100

www.savoybeachhotel.it

info@hotelsavoybeach.it

Chambre double Superior de 110 € à 250 € ; chambres doubles De Luxe et Privilege de 130 € à 290 €. Petit déjeuner compris.

A proximité du site archéologique de Paestum et de son littoral, le Savoy Beach Hotel se présente comme une structure moderne dont l'architecture est inspirée des vestiges grecs voisins et du patrimoine régional. Au centre de l'esplanade agrémentée de jeux d'eau, l'imposant porche, relecture moderne du *pronaos* des temples grecs, ouvre sur un vaste hall aux colonnes d'inspiration dorique. Tout y est étudié dans les moindres détails. Les chambres sont spacieuses et d'une propreté irréprochable, ornées de céramique de Vietri. Certaines disposent d'une terrasse d'où l'on jouit d'une vue spectaculaire, au charme presque oriental, sur la palmeraie et les plateaux du Cilento. L'hôtel possède un parc de 4 hectares parfaitement entretenu, planté d'essences diverses d'arbres et de fleurs, avec une piscine et plusieurs espaces aménagés pour se relaxer. Également un bar américain avec terrasse. Plantureux buffet continental pour le petit déjeuner, avec entre autres la star régionale : la *mozzarella di bufala*. Enfin, si vous séjournez au Savoy Beach Hotel, ne manquez pas de réserver une table au restaurant Tre Olivi.

Se restaurer

■ NONNA SCEPPA

Via Laura, 45

☎ +39 0828 851 064

www.nonnasceppa.com

A 4 km au nord du site de Paestum.

Fermé le jeudi (sauf en été). Repas avec boisson : environ 30 €. Restaurant très réputé pour sa cuisine familiale et ses spécialités de poissons. Nonna Sceppa, littéralement « Mamie Sceppa », propose une cuisine de qualité, confectionnée avec des produits frais locaux. Vous pouvez y aller les yeux fermés.

■ TRE OLIVI

Via Poseidonia 41

☎ +39 0828 720 100

info@hotelsavoybeach.it

Ouvert tous les jours, midi et soir. Réservation conseillée. Entre 35 et 50 € sans les vins. Menus à 55 € et 70 €.

Dans le restaurant du Savoy Beach Hotel, la cuisine ciliotane est réinterprétée dans un langage moderne et raffiné, avec des produits régionaux de qualité. Un menu entier est dédié à la *bufala*, belle occasion de goûter à la viande

de bufflon, déglacée à l'Aglianico, ou aux gnocchetti de *ricotta di bufala*, délicieux avec des fèves et de la pancetta. Les produits de la mer sont aussi très bien représentés. Volumineuse carte des vins, avec 500 étiquettes italiennes et étrangères. Et pour terminer le repas en toute légèreté, tentez la boule de glace à la pistache arrosée d'huile d'olive extra vierge : un régal !

À voir - À faire

■ MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE



Via Magna Grecia, 919

www.paestumsites.it

Ouvert de 8h30 à 19h30. Fermé les 1^{er} et 3^e lundis du mois. Billet groupé (musée + site) : 8 €. Audioguide : 5 €.

Après le site de Paestum, il faut absolument compléter la visite par le musée. Celui-ci regorge de trésors issus du site archéologique et des fouilles faites dans les nécropoles grecques et lucaniennes des environs, notamment des objets funéraires, de nombreux vases, armes et fresques. Parmi les pièces maîtresses du musée, deux sections en particulier sont à retenir :

► **Les sculptures du temple d'Héra à l'embouchure du Sélé.** De ce sanctuaire à environ 9 km de Paestum, il ne reste que les fondations. Il nous a, en revanche, livré la plus importante collection de sculptures de style archaïque de toute la Grande Grèce. Le cycle le plus ancien est constitué de 40 métopes (bas-reliefs ornant la frise du temple) datées de la seconde moitié du VI^e siècle av. J.-C. et figurant les 12 travaux d'Héraclès ainsi que des scènes de la guerre de Troie. Les représentations ont le charme naïf caractéristique du style grec archaïque. Le relief est plat et était peut-être complété de couleurs. Le second cycle de métopes, plus récent, représente des danseuses : on remarquera que le relief y est plus creusé.

► **Les tombes peintes.** Elles se présentaient sous forme de cercueils en dalles de pierre dont les parois internes étaient peintes. La plus connue est la « Tombe du Plongeur » (*Tomba del Truffatore*) datant du V^e siècle av. J.-C. Sa valeur historique et artistique est inestimable : il s'agit de l'unique exemple de peinture grecque de l'antique Magna Grecia qui nous soit parvenu. Un banquet funéraire se déroule sur les parois latérales, tandis que sur la dalle supérieure est représenté le plongeur d'un homme dans l'eau, qui symbolise le passage de la vie à la mort. Les dalles peintes de tombes plus récentes, du IV^e siècle av. J.-C., c'est-à-dire de l'époque lucanienne, sont également exposées : elles figurent des guerriers à cheval pour les tombes masculines et des éléments décoratifs pour les tombes féminines.



■ SITE ARCHÉOLOGIQUE



Via Magna Grecia
 ☎ +39 0828 722 654
 www.paestumsites.it

Ouvert de 8h30 à 19h30 environ en été, jusqu'à 16h environ en hiver. Billet groupé (site + musée) : 8 € ; entrée gratuite pour les moins de 18 ans et les plus de 65 ans.

Paestum, dont les roses furent chantées par Virgile et Horace, offre un des ensembles architecturaux les plus imposants de la Grande Grèce, avec des temples parmi les mieux conservés du monde grec antique. D'autre part, à partir du 1^{er} juillet 2016, l'intérieur de ceux-ci est ouvert aux visiteurs, après avoir été fermé au public pendant 20 ans. On peut donc déambuler entre les majestueuses colonnes de pierre en toute quiétude ; une réelle opportunité. En outre, l'intérieur du temple d'Héra I devient accessible aux personnes à mobilité réduite.

► **Temple d'Athéna, dit temple de Cérès** (à l'entrée du site). Construit vers 500 av. J.-C., c'est-à-dire 50 ans environ après le temple d'Héra I et 50 ans avant celui d'Héra II. La présence de nombreux objets votifs dédiés à la déesse Athéna a démontré que la première attribution à la déesse Cérès s'avérait erronée. De plus, le temple se situe sur la partie la plus haute du site, comme c'était souvent le cas pour les temples d'Athéna chez les Grecs (que l'on pense, par exemple, au Parthénon à Athènes). Ce temple dorique est constitué de 6 colonnes transversales et 13 latérales. Le *pronaos* (sorte de vestibule précédant la *cella*) était composé de 8 colonnes de style ionique, le plus ancien exemple de ce style en Italie. Leurs restes (des bases et 2 chapiteaux) sont exposés dans le musée. Le temple fut transformé en église chrétienne au Moyen Âge.

► **Forum**. Cette vaste place rectangulaire remplaça l'agora grecque, lorsque la cité devint romaine. C'était le centre de la vie publique, constitué de nombreuses boutiques. Il y a également le *Gymnasium* et le temple de la Paix. En arrière, se situe ce qui reste de l'amphithéâtre romain, seulement une moitié qui a été sauvée de la construction de la route en 1930.

► **Temple d'Héra I, dit basilique** (au sud du site). Ce temple est le plus ancien de Paestum, il date de 550 av. J.-C. Il fut identifié par erreur au XVIII^e siècle à une basilique romaine, en raison de l'absence de certains de ses murs, qui donnait à son agencement un aspect plus proche d'une basilique civile. Il s'agit bien d'un temple dorique, dédié à Héra, épouse de Zeus et divinité particulièrement honorée à Poseïdonia. Il est doté de 9 colonnes en façade et de 18 colonnes sur les côtés, mesurant presque 5 m de haut. Les colonnes du *pronaos* sont toujours debout, ainsi

que certaines colonnes centrales qui étaient destinées à soutenir le toit. Les éléments de terre cuite peinte qui ornaient le couronnement de l'édifice sont exposés au musée.

► **Temple d'Héra II, dit temple de Neptune** (à quelques mètres au nord de la « basilique »). Construit vers 450 av. J.-C., ce temple est l'un des mieux conservés d'Europe, majestueux par ses dimensions impressionnantes et ses colonnes cannelées, parfaitement conservées. Les deux frontons sont toujours en place, de même qu'une importante partie de la structure interne. Il ressemble beaucoup au temple de Zeus à Olympie, duquel l'architecte grec a dû s'inspirer. Au XVIII^e siècle, les archéologues l'ont nommé « temple de Neptune », l'équivalent romain du dieu grec Poséïdon qui légua son nom à la cité, mais les recherches mènent à croire qu'il s'agirait d'un second temple dédié à Héra.

■ TENUTA VANNULO

Via Galileo Galilei 101
 Capaccio
 ☎ +39 0828 727 894
 www.vannulo.it
 info@vannulo.it

Accès par la SS18 (indiqué par un panneau) ou par Capaccio en suivant l'allée bordée d'arbres au bout de la via Galileo Galilei.
Tous les jours, de 8h à 19h30 (17h pour la fromagerie). Visite guidée sur réservation, en italien ou en anglais (1 heure) : 40 € le groupe, à diviser en fonction du nombre de participants (10 personnes max.).

Si vous avez toujours voulu tout savoir sur la fabrication de la mozzarella et êtes un grand gourmand, cette exploitation de bufflonnes est faite pour vous. Dans la région, la *mozzarella di bufala* est reine et fait partie de toutes les assiettes. C'est à Paestum et Battipaglia que vous trouverez la meilleure. Réputée dans le monde entier, la Tenuta Vannulo a été fondée par Antonio Palmieri. Profitez pour visiter l'exploitation et voir les bufflonnes de plus près se faire choyer. A la fin, passez par la boutique pour déguster ce délicieux fromage, ou une glace à base de lait de bufflonne, c'est divin.

PARC NATIONAL DU CILENTO



Idéal si vous souhaitez un moment de détente et de nature loin de la ville et des stations balnéaires. Le Parco del Cilento e Vallo di Diano situé à la pointe méridionale de la Campanie a été déclaré réserve de biosphère par l'Unesco. On y trouve de la faune et flore rares et protégées. Il est le deuxième plus grand parc d'Italie, avec 181 048 ha. Géographiquement isolé, il l'était déjà sous l'Empire romain.

PARCOURS EN VOITURE DANS LE PARC DU CILENTO

299

Il y a tellement de choses à voir et à faire dans le parc du Cilento, plusieurs parcours sont possibles, à vous de choisir celui qui vous convient le mieux, surtout profitez en pour admirer les paysages éblouissants et les villages qui sont restés authentiques.

► **Des Monts Alburni à la vallée du fleuve Calore.** Commencez par Castelcivita, son village médiéval et ses grottes. Puis, continuez vers Controne, connu comme le pays des haricots blancs, visitez son centre historique et goûtez aux pasta fagioli (pâtes aux haricots). Plus haut à 650 m se trouve Postiglione, petit village de montagne. Prenez la direction de Scignano degli Alburni, dont les origines anciennes ont laissé quelques vestiges, comme le château et des palais avec des porches en pierre. Plus loin, vous trouverez Auletta qui s'est développée au Moyen Âge : il reste encore des vestiges de sa muraille. Continuez jusqu'à Caggiano, avec le plus intéressant centre historique de la région. Ce fut une cité très importante à la fin de l'Antiquité. A Salvitelle, visitez le centre antique et son église baroque. A Ottati, vous trouverez le monastère de San Domenico et le sanctuaire de la Madonna di Cordoneto. C'est également un point de départ de plusieurs excursions. Repartez pour Sant'Angelo a Fasanella, une ville du XIII^e siècle avec un château normand et un très beau couvent franciscain du XVI^e siècle. Suivez les panneaux vers Corleto Monforte, une ancienne cité lucanienne. Visitez le musée des Alburni (sur la faune) et admirez le panorama de la vallée du Calore depuis le Bélvédère. Terminez par l'impressionnant Roscigno Vecchia, un village-musée, qui est resté intact après que la population ait quitté le village.

► **Dans le Vallo di Diano.** Commencez par Pertosa, son centre historique, et la piazza Benedetto avec sa fontaine. Ensuite, visitez la grotte dell'Angelo. Plus au sud, à San Pietro al Tanagro, village datant de l'an 1000, visitez l'église de San Pietro. Un peu plus loin, prenez un bol d'air et de nature à San Rufo. Poursuivez vers

Teggiano, un vrai petit bijou, avec sa cathédrale, ses églises et son château normand. Un village historique de plusieurs siècles, du Moyen Âge au XVIII^e siècle. Un peu plus à l'est se trouvent Padula et sa fameuse chartreuse de San Lorenzo, visite indispensable. Redescendez au sud vers Buonabitacolo. Visitez le village et les églises, notamment l'église dell'Annunziata. Un peu plus loin, terminez par Casalbuono, c'est dans ce village très pittoresque que le Vallo di Diano s'arrête. Admirez sa richesse architectonique et sa nature avec la Cerreta Cognome, repaire de plusieurs animaux, comme par exemple, des loups, sangliers et renards.

► **Du mont Bulgheria aux hauteurs du golfe de Policastro.** Commencez par Celle di Bulgheria et son Palazzo del Canonico de Luca. Poursuivez vers Roccagloriosa et le site de Fistelia, où se trouvent une tombe du V^e siècle et des vestiges étrusques. Un peu plus loin, vous trouverez Torre Orsaia, construit au XII^e siècle par les Normands. Ressourcez-vous à Morigerati, l'oasis WWF, et visitez la grotte de Buscento. Allez à Caselle in Pittari, un sanctuaire rupestre construit au XI^e siècle. Continuez à Casaletto Spartano et visitez son centre historique. Perché sur une colline, vous trouverez Torraca. Admirez son monastère et son château. Terminez par San Marina, petit village du X^e siècle, qui servait aux habitants de Policastro comme refuge contre les pirates sarrasins.

► **A l'intérieur du Cilento au mont Gebison.** Commencez par Castelnuovo Cilento, ville construite autour d'un château de l'époque normande. Puis dirigez-vous vers Salento, admirez ce village du XV^e siècle, l'église de Santa Barbara et la chapelle de la Madone de Loreto. Suivez la route vers Cicerale, baladez-vous dans son centre historique autour du château. A Campora, arrêtez-vous à la chapelle de la Santa Maria della Neve. Terminez par Laurino, le joyau du Cilento. Ce village très pittoresque a gardé les traces de l'histoire, avec ses églises et palais.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE

AVOUS DE JOUER !

my petit fute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

C'est au Moyen Age, sous les Lombards puis les Normands, que les villages vont s'organiser autour des châteaux. Mais tout au long de l'histoire, le parc du Cilento sera mis à l'écart, ce qui fait qu'encore aujourd'hui il est très peu connu et fréquenté par les touristes. C'est bien dommage, car il offre des paysages sublimes et des vues imprenables sur la côte, ainsi que des villages authentiques et des monuments impressionnants comme la chartreuse de San Lorenzo ou le village Roschigno Vecchio. Alors laissez-vous bercer par le mélange de ces paysages éblouissants et par la nature. Le meilleur moyen pour découvrir le parc est de séjourner dans un *agriturismo*.

Pratique

■ ENTE PARCO

Via Montesani
Vallo della Lucania
☎ +39 09747 199 200
www.cilentoediano.it
parco@cilentoediano.it
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 14h, jusqu'à 17h30 les mardis et jeudis.
Informations sur le parc et itinéraires de balade.

Se loger

Bien et pas cher

■ AGRITURISMO ACQUAFREDDA

Via Policeta
San Rufo
☎ +39 0975 395 532 / +39 3386 875 364
www.agriturismoacquafredda.it
info@agriturismoacquafredda.it
Chambre simple à 25 €, double de 30 à 40 €, petit déjeuner inclus.
Ferme en pierre typique, en plein milieu du parc, qui vous enchantera. Son nom vient de la rivière qui descend de la colline jusqu'à l'*agriturismo*. Les chambres sont décorées sobrement et se situent en face du restaurant.

■ AGRITURISMO LO SCARAIAZZO

Castelcivita
Via Provinciale loc. Rummolo
☎ +39 0828 975 533 / +39 333 228 4713
www.loscaraiazzo.it
info@loscaraiazzo.it
6 chambres, 35 € par personne, 55 € en demi-pension, 70 € en pension complète.
Ancienne bergerie transformée en agritourisme. Au calme du parc du Cilento, dans un cadre bucolique, parfait pour se détendre. Décoration simple avec vue sur Castelcivita. Possibilité de manger sur place des produits de la ferme.

■ AGRITURISMO TERRA NOSTRA

Contrada Galdo
Corleto Monforte
☎ +39 3334 560 287
www.agriturismoterranostra.it
info@agriturismoterranostra.it
Chambre double : environ 60 €. Compter 20 € de supplément pour la demi-pension.
Situé près des Monti Alburni, cet *agriturismo* est géré par la famille Belmonte. Ils sauront vous conseiller pour votre séjour dans le parc. Les chambres sont décorées simplement mais sont chaleureuses.

Confort ou charme

■ ANTICHI FEUDI – DIMORA D'EPOCA

Via San Francesco, 2
Teggiano
☎ +39 0975 587 329 – www.anticifeudi.com
info@anticifeudi.com
Chambre simple de 35 à 65 €, double de 70 à 95 €, suite de 130 à 145 €, petit déjeuner inclus.
Très bel hôtel avec un bon rapport qualité/prix, parfait pour visiter les alentours (Padula et Pertosa). Il se situe dans un magnifique palais médiéval, en plein centre historique de Teggiano et propose des chambres (avec lits à baldaquin) aux noms évocateurs de grandes familles (Médicis, Grimaldi...). Il dispose également d'un très bon restaurant, prenant place dans la cour centrale, où la cuisine typique du Cilento est mise à l'honneur.

■ CASALE ACQUA DEL FICO

Acqua del Fico
Postiglione
☎ +39 3333 619 996
www.casaleacquadelfico.com
info@casaleacquadelfico.com
Route statale 488, km 2.
Chambre double à 80 €, petit déjeuner inclus.
Ersilia Ambrosino vous reçoit dans son B&B installé dans une ancienne maison en pierre, caché dans la montagne, séjour nature et repos assuré. Les chambres ont une vue panoramique et sont dotées de salle de bains avec douche. Décorées simplement mais avec goût, chaque chambre porte un nom de fleur (lavande, pervenche et primevère). Pendant les beaux jours, profitez de la piscine ou bien d'un petit déjeuner aux saveurs régionales sur la terrasse.

Se restaurer

La plupart des agritourismes disposent d'un restaurant avec une cuisine à base de produits de la ferme. La gastronomie est de très haute qualité dans la région, n'hésitez pas à essayer un petit restaurant dans les villages où vous vous arrêterez.

■ IL PAPAVERO

Corso Garibaldi, 112
Eboli

☎ +39 0828 330 689

Fermé les lundis et dimanches soirs. Menu dégustation à 40 €, compter de 30 à 45 € à la carte.

Vous entrez dans une maison avec trois salles à manger, des chaises de différents styles, des peintures... Presque à l'image des coulisses d'un studio de cinéma. Il Papavero (« Le Pavot ») constitue un arrêt obligatoire, ne serait-ce que pour son excellence gastronomique campanienne. La cuisine du jeune Fabio Pesticcio se définit comme l'alliance entre le terroir et les techniques modernes.

■ LA LOCANDA DEGLI APOLIDI

Contrada Fuorchi, 20
Atna Lucana

☎ +39 0975 526 756

www.lalocandadegliapolidi.it

Repas complet à 22 €. En semaine, menu déjeuner (copieux) à 12 €.

Ce restaurant propose une cuisine locale encore et toujours avec de très bons produits. Commencez par un *antipasto* de *prosciutto* et de *mozzarella*, qui fond en bouche. Continuez avec des pâtes au *ragù* napolitain ou bien *agnolotti* à la truffe et bolets, tout simplement délicieux. Si vous préférez un plat de viande, essayez plutôt le sanglier cuit au four à bois (*cinghiale in forno a legno*) ou un filet de bœuf (*tagliata di manzo*). Très bon rapport qualité/prix.

■ RISTORANTE SANTO SPIRITO

Contrada San Martino
Castelcivita

☎ +39 0828 772 013

A partir de la grotte Castelcivita, suivez les flèches Santo Spirito.

Ouvert midi et soir. Fermé le lundi. Repas avec boisson : 20 €.

Très grand restaurant, accueillant parfois des mariages, près de la grotte de Castelcivita. Il offre un panorama imprenable sur les monts Alburni. Le personnel est très aimable, mais c'est surtout la cuisine et les produits qui sont d'une excellente qualité. Leurs spécialités sont des plats à base de bolets (*porcini*), comme la soupe bolets et haricots de Controne (*zuppa porcini e fagioli*). Tout est très bon, des *antipasti* à la viande délicieuse et tendre. Vivement recommandé.

■ LA STELLA DEL CALORE

Via Ponte Calore
Castel San Lorenzo

☎ +39 0828 944 117

www.lastelladelcalore.com

info@lastelladelcalore.com

Repas avec boisson environ 20 €.

Restaurant familial très accueillant. Ici tout est fait maison, même les pâtes. Le patron propose une sélection de produits typiques du Cilento. Essayez les fritures de poissons ou anchois marinés, sinon des pâtes aux asperges ou bien tout simplement une pizza.

À voir – À faire

■ CHARTREUSE DE SAN LORENZO ★★

Via Nazionale, 113

Padula

☎ +39 097 577 745

Ouverte de 9h à 19h, sauf le mardi. Musée ouvert du mardi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 15h, et le dimanche de 9h à 13h. Entrée : 4 €, tarif réduit : 2 €.

La plus grande chartreuse d'Italie, dédiée à saint Laurent, s'élève au pied du centre historique de Padula. Depuis 1998, elle est inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco. Fondée en 1306 par San Severino, elle couvre 400 ans d'histoire et de styles. 300 pièces dont un cloître d'environ 12 000 m², l'un des plus grands du monde. Il faudrait plus d'une journée pour tout visiter : privilégiez le cloître, la bibliothèque du couvent, sa chapelle en marbre, la cuisine et le grand escalier du XVIII^e siècle inspiré par Vanvitelli. A l'intérieur de la chartreuse, vous pouvez également visiter le Musée archéologique de la Lucania : pièces intéressantes retrouvées dans la région, datant de la préhistoire à l'Antiquité.

■ GROTTA DE CASTELCIVITA ★

Piazzale Nicola Zonzi
Castelcivita

☎ +39 0828 772 397

www.grottedicastelcivita.com

info@grottedicastelcivita.com

De 10h30 à 18h, jusqu'à 15h d'octobre à mars. Entrée : 10 €, tarif réduit : 8 € (visite guidée uniquement, 1h).

Cette grotte, habitée il y a 40 000 ans, s'étend sur un total de 5 000 m au pied des monts Alburni et offre aujourd'hui un parcours touristique de 1 700 m. Admirez les formations géologiques (stalactites, stalagmites, la Cascade rose, etc.) et la salle haute de 28 m surnommée « la Cathédrale ». C'est un spectacle impressionnant et surréel, à ne pas rater. Prévoyez de bonnes chaussures de marche et une veste.

■ GROTTA DE PERTOSA

Località Muraglione, 18-20
Pertosa

☎ +39 0975 397 037

grottedipertosa-auletta.it

De 10h à 19h en été, jusqu'à 16h en hiver. Visite guidée uniquement. 3 itinéraires : 1 km (1h, 13 €), 1,2 km (1h15, 16 €) et 1,5 km (1h30, 20 €).

Cette grotte date de plus de 35 millions d'années (époque néolithique), mais n'a été ouverte au public qu'en 1932. Creusé sur 2,5 km dans la montagne, le site servit de lieu de culte aux Grecs et aux Romains. Les premiers 200 mètres se font en bateau. Plus de 1 000 mètres de caves et passages souterrains s'offrent à vous.

■ PARC NATIONAL DU CILENTO ET VALLO DI DIANO

☎ +39 09747 199 200

Voir page 36.

Sports - Détente - Loisirs

Sports - Loisirs

Il existe plusieurs sentiers signalés dans le parc, avec différents niveaux de difficulté. Vous avez la possibilité de les faire avec ou sans guide. Les randonnées sont une bonne façon de découvrir la beauté du parc, c'est une immersion dans la nature avec une faune et une flore typiques du Cilento. Vous serez ébloui par la variété des fleurs et des paysages qui s'offrent à vous. Voici plusieurs contacts pour différentes excursions, à pied, à vélo ou, si cela vous tente, en quad. Certains agriturismes proposent également des excursions et des balades.

► **Associazione Trekking Cilento Agropoli** (via Cannetiello 6, Agropoli), tél +39 0974 843345, port : +39 338 3576805, info@trekkingcilentio.it, www.trekkingcilentio.it.

► **Noitour Associazione Naturalistica Culturale** (via Ianni 16, Agropoli), tél : +39 0974 823852, www.casevacanzenelcilentio.it/en/escursioni.htm.

► **Gruppo Escursionistico Trekking** (via Provinciale 29, Silla di Sassano), tél : +39 0975 72586, info@getvallodidiano.it, www.getvallodidiano.it.

► **Trekking Campania** (via Giovanni Amendola 23, Pellezzano), tél : +39 339 7456795, info@trekkingcampania.it, www.trekkingcampania.it.

Hobbies - Activités artistiques

■ COURS DE CUISINE

Agriturismo I Moresani

Casal Velino

☎ +39 0974 902 086

www.agriturismoimoresani.com

imoresani@hotmail.com

Demi-journée (petit déjeuner, théorie, cours, déjeuner et visite chez des petits producteurs locaux) : 210 €.

Au détour des collines couvertes de pâturages, d'oliviers et de vignes, se trouve l'établissement agritouristique familial I Moresani, qui produit entre autres ses propres fromages, sa propre huile d'olive et son propre vin.

Vous pouvez vous inscrire aux cours de cuisine, orientés vers des recettes typiques du Cilento (pâtes, sauces, viandes et plats d'accompagnement).

CÔTE DU CILENTO

Partez à la découverte de la côte du Cilento, elle est certes moins connue que la côte amalfitaine mais elle mérite largement le détour. Tout au long de la côte se cachent des petits villages pittoresques de pêcheurs et des bourgs médiévaux, qui n'attendent que vous. Laissez-vous porter par ces eaux bleues et limpides, considérées comme les plus propres d'Italie. Ici, vous trouverez des plages immenses au sable fin et des criques paradisiaques. Il est conseillé de s'y rendre de mai à fin septembre, car en automne et en hiver, la plupart des endroits sont fermés. Le meilleur moyen de découvrir la côte comme tout le Cilento, c'est en voiture : vous pourrez ainsi descendre le long de la côte sur la route qui longe le littoral.

AGROPOLI



Agropoli est une charmante ville entourée de collines et au bord de la mer. Elle possède un très joli centre historique situé sur les hauteurs. Elle fut habitée dès le néolithique et était située à l'embouchure du fleuve Testene. Il existait

en ce temps-là une baie naturelle aujourd'hui recouverte de sable. Pendant l'époque romaine, un port du nom d'Ercula se développa. Plus tard, les Byzantins fortifièrent le promontoire en le baptisant Akropolis, ce qui donna son nom actuel. Prise par les Sarrasins en 882, puis devenue normande jusqu'au XV^e siècle, la ville subit ensuite la domination de diverses populations jusqu'en 1806. Aujourd'hui, c'est une des plus grandes villes de la côte du Cilento et une importante station balnéaire. C'est également un bon point de chute pour découvrir le Cilento.

Transports

Comment y accéder et en partir

► **En bus.** De Salerne et Paestum par la compagnie CSTP (ligne 34). Compter 1h30 de trajet. A noter que la région manque de transports publics.

► **En train.** Agropoli est desservi par le train (ligne Naples-Reggio di Calabria). La gare

est excentrée, mais le trajet en train depuis Salerne est environ deux fois plus rapide qu'en bus (40 minutes).

► **En voiture.** Prendre l'A3 Salerno–Reggio Calabria et sortir à Battipaglia, suivre la direction Agropoli.

► **En bateau.** En saison, le Metrò del Mare relie Agropoli à Salerne, à la côte amalfitaine et aux stations balnéaires du Cilento (www.metrodelmare.it/aliscafi_e_traghetti/cilento).

Pratique

■ OFFICE DE TOURISME

Piazza della Repubblica, 3

☎ +39 0974 827 419

www.comune.agropoli.sa.it

Tous les jours de 10h à 13h et de 16h à 20h.

Bon accueil et personnel disponible. Plans de la ville et du parc du Cilento, calendrier des événements et manifestations, horaires des bus et des bateaux.

Se loger

Bien et pas cher

■ OSTELLO LA LANTERNA

Via della Lanterna, 8

☎ +39 0974 838 364

www.ostellolalanterna.it – lanterna@cilento.it

Ouvert de mars à octobre. Lit en dortoirs de 13 à 16 €, chambre double de 28 à 50 €, avec petit déjeuner. Dîner en option (10 €). Wi-fi gratuit. Auberge de jeunesse accueillante, avec jardin, à deux minutes à pied de la plage.

Confort ou charme

■ BAIA DI TRENTOVA

Via Eduardo de Filippo, 13

☎ +39 0974 829 444

www.baiaditrentova.com

Chambre double de 60 à 100 €, petit déjeuner inclus. Restaurant. Transfert gratuit de la gare d'Agropoli, parking et wi-fi gratuits. Cours de cuisine : 100 €.

Dans les hauteurs d'Agropoli, ce petit hôtel géré par Oreste et Adriana est à deux pas de la célèbre baie de Trentova et offre une vue spectaculaire sur la mer. On se sent comme à la maison, en plus Adriana parle français et saura vous conseiller pour rendre votre séjour inoubliable.

■ HOTEL IL CEPPO

Via Madonna del Carmine, 31

☎ +39 0974 843 044

www.hotelristoranteilceppo.com

info@hotelristoranteilceppo.com

A 4 km au sud-est du centre-ville.

Chambre simple de 40 à 65 €, double de 64 à 95 €, petit déjeuner inclus. Parking gratuit.

Cet hôtel moderne est parfait comme point de chute pour visiter le Cilento et sa côte. Le restaurant, très réputé, se trouve juste en face et appartient à la même famille. Vous serez très bien accueilli par le personnel, qui saura vous donner tous les renseignements sur la région. Les chambres sont sobres, dans des tons clairs, et très propres. Le petit déjeuner est également à souligner, car les produits sont frais et bons, mais ce n'est pas étonnant, nous sommes quand même dans le Cilento, région gastronome.

■ VILLA TRENTOVA

Via Isca Longa

Contrada Moio

☎ +39 0974 829 382

www.villatrentova.it

info@villatrentova.it

Chambre double de 50 à 90 €, petit déjeuner inclus.

Ce B&B se situe dans le Parc national du Cilento et à quelques kilomètres de la mer. Profitez d'un séjour agréable et de détente dans cette maison d'hôtes familiale. Les chambres sont meublées avec goût et il y a également un restaurant qui propose des plats régionaux.

Luxe

■ PALAZZO DOGANA

Via Riviera 1

☎ +39 0974 271 562

www.palazzodogana.it

info@palazzodogana.it

Chambre double entre 80 et 170 €, selon la saison et la vue, frontale ou latérale, sur la mer. Parking, plage privative, restaurant. 40 € par jour pour la demi-pension, 80 € pour la pension complète.

Belle bâtisse blanche cubique située en contrebas du centre historique d'Agropoli, presque les pieds dans l'eau puisqu'elle est directement au bord de sa plage privée. Les chambres impeccables sont lumineuses, avec de grandes baies vitrées donnant sur la mer pour les plus chères, ou sur le front de mer pour les autres. Le Palazzo Dogana propose également des formules demi-pension et pension complète.

Se restaurer

Agropoli et toute la côte du Cilento sont connues pour leur cuisine à base de poissons et fruits de mer. Si vous aimez le poisson, cette région est faite pour vous, tous les restaurants sont de bonne qualité et proposent du poisson frais. Par contre, évitez les pizzerias et restaurants, un peu trop touristiques, qui se trouvent dans la partie médiévale du centre-ville.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



JE CHOISIS MON ITINÉRAIRE N'IMPORTE
OÙ EN FRANCE OU DANS LE MONDE



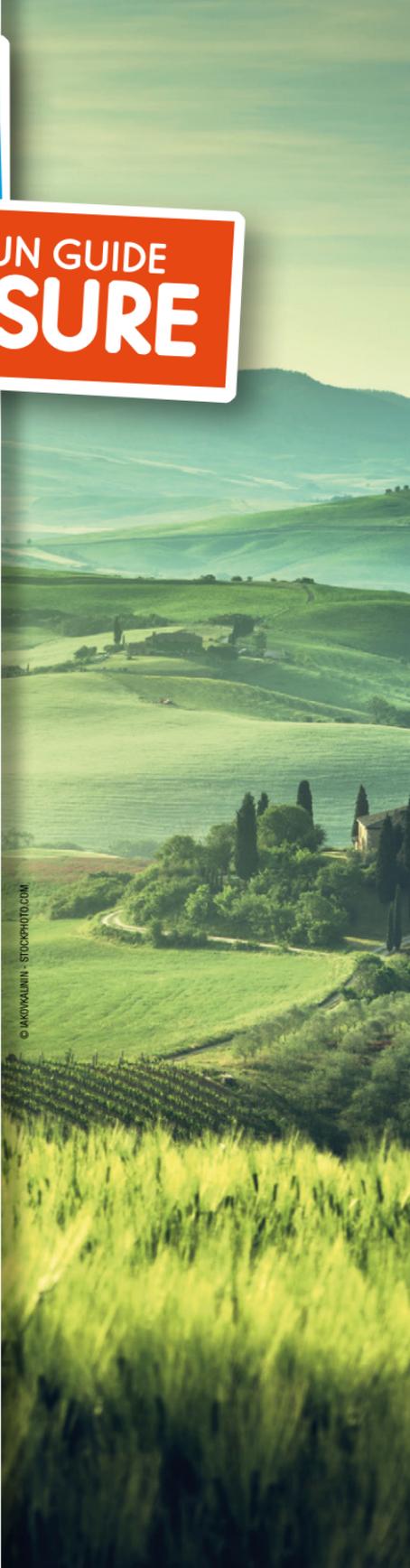
JE SÉLECTIONNE LES CATÉGORIES QUI
M'INTÉRESSENT ET MON NIVEAU DE PRIX. BUDGET
SERRÉ OU VERSION LUXE, IL Y A DES BONS PLANS
POUR TOUS LES VOYAGEURS



JE PEUX AJOUTER LES PHOTOS, LES CARTES
ET LES PARTIES DÉCOUVERTE POUR EN SAVOIR
PLUS SUR MA DESTINATION

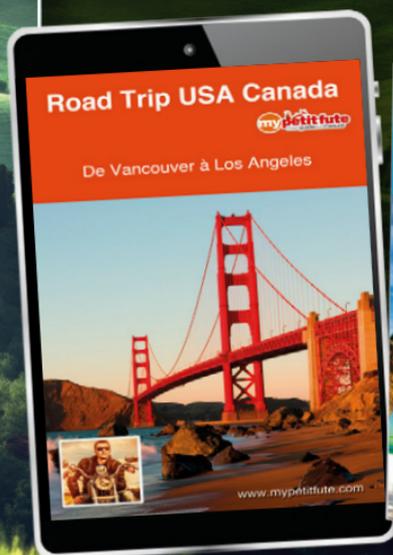


JE PERSONNALISE MA COUVERTURE AVEC
MON TITRE, MA PHOTO, MA DÉDICACE



© IANOVVALUNIN - STOCKPHOTO.COM

JE REÇOIS LA VERSION
NUMÉRIQUE DU GUIDE
TOUT DE SUITE ET LA VERSION
PAPIER EN QUELQUES JOURS.
ME VOICI PRÊT À PARTIR AVEC
**MON GUIDE SUR MESURE
PETIT FUTÉ !**



my petit fute
mon guide sur mesure

mypetitfute.com

Pause gourmande

■ BELINDA

Piazza della Mercanzia 15

☎ +39 0974 272 509

2,50 € pour une coupe moyenne.

Ce glacier se définit comme une *cremoseria artigianale*, et il est vrai que les glaces y sont crémeuses et onctueuses à souhait, élaborées à partir de produits soigneusement sélectionnés, comme la pistache DOP de Sicile ou la ricotta-poires d'Abate. Idéal pour accompagner sa promenade le long du front de mer.

Bien et pas cher

■ L'OSTERIA ANNA E LORENZO

Via Marco Polo 22/24

☎ +39 0974 270 282

www.losteriaannaelorenzo.com

info@losteriaannaelorenzo.com

A midi en semaine, menu à 10 € comprenant un primo, un secondo, un contorno, un fruit et de l'eau.

Dans une rue moderne près du point Info, l'établissement, à la décoration un peu vieillotte, sert une cuisine typique *cilentane* simple et généreuse. Les pâtes fraîches sont faites maison. Une adresse où l'on mange bien sans se ruiner.

Bonnes tables

■ DA CICCIO

Piazza Vittorio Veneto

☎ +39 0974 826 291

www.ristorantedaciccioagropoli.com

info@ristorantedaciccioagropoli.com

Repas (avec boisson) : de 30 à 40 €.

Situé en dehors du centre, ce restaurant propose un large choix de plats, allant du poisson à la viande, en passant par la pizza. Pour l'*antipasti*, prenez une assiette de charcuterie et, pour le plat, il faut absolument essayer leur spécialité de viande de bufflonne, qui ne se trouve que dans cette région. Alors ce soir, ce sera viande ou poisson ?

■ IL GAMBERO

Via Lungomare San Marco, 234

☎ +39 0974 822 894

www.gambero.it

info@gambero.it

Fermé le mardi (sauf en été). Repas : 25 €. Terrasse et parking.

Idéalement situé sur le lungomare, ce restaurant, géré par la famille Caruccio, est spécialisé dans la cuisine du Cilento et tout particulièrement dans les plats de poissons. Attablez-vous à la terrasse pendant les beaux jours

et dégustez un poisson grillé ou goûtez aux raviolis de crevettes et potiron.

■ RISTORANTE IL CETTO

Via Frascinelle, 1

☎ +39 0974 843 036

www.hotelristoranteilcetto.com

info@hotelristoranteilcetto.com

Suivre les flèches, 4 km au sud-est du centre-ville.

Fermé le lundi et en août. Repas avec boisson entre 35 et 40 €.

Ce restaurant à la cuisine traditionnelle du Cilento est très réputé. Laissez-vous tenter par un de leurs *antipasti* au potiron, leurs pâtes aux fruits de mer ou encore du poisson frais pêché sur la côte du Cilento. La cuisine est de haute qualité, ainsi que les vins proposés. Bonne dégustation...

Sortir

Agropoli est très animé le soir, surtout en été, quand les vacanciers envahissent la côte. Vous pouvez essayer les bars sur le lungomare San Marco, sinon il y a les bars et cafés du centre-ville, sur la place centrale.

■ NEW CARRUBO

Località Selva, 72

☎ +39 3389 058 213

www.newcarrubo.it

info@newcarrubo.it

Fermé en hiver. Entrée environ 20 € avec boisson.

Discothèque qui peut recevoir jusqu'à 4 000 personnes, l'une des plus connues du sud de l'Italie. Chaque salle a un style de musique et des jeux de lumières. Le clou du spectacle est sa piste de danse sur la terrasse, qui offre une vue époustouflante sur le golfe de Salerno.

■ SCALINATELLA VINERIA

Zona Porto

Piazza Roma 15

☎ +39 335 762 0161

En surplomb de la rue qui mène au port, une terrasse bien agréable d'où l'on observe, en contrebas, le va-et-vient des promeneurs tout en dégustant son verre de vin. La Scalinatella fait aussi restaurant et propose une cuisine du Cilento fort bien réussie.

■ VINARTE WINE BAR

Via Lungomare San Marco

☎ +39 0974 821 105

<http://vinartewinebar.it>

Ouvert à partir de 18h, sauf le mercredi.

Bar à vin au cadre élégant, qui propose une bonne sélection mais aussi de très bons cocktails.

À voir – À faire

La ville est dominée par son centre historique qui a conservé une grande partie de ses ruelles médiévales et de son enceinte. Pour y accéder, empruntez le large escalier Ennio Balbo Scaloni, jusqu'à la porte d'entrée principale. En haut, vous serez récompensé par la vue imprenable sur la ville. Vous trouverez l'église de Santa Costantinopoli (sainte protectrice des pêcheurs) datant du XVII^e siècle, ainsi que le château, indiqué par des flèches. En bas du centre-ville, se trouvent le *lungomare* et sa belle plage jusqu'au *scoglio San Francesco*, un minuscule îlot planté d'une croix où l'on raconte que saint François d'Assise prêcha aux poissons.

■ CHATEAU ARAGONAIS

Borgo Medievale

Le château a été construit par les Byzantins au V^e siècle et a subi diverses évolutions architecturales. Aujourd'hui, il ne reste que les murs d'enceinte et les trois tours circulaires. Promenez-vous le long des remparts et admirez la vue sur la mer.

Sports – Détente – Loisirs

■ SUB MANIA DIVING CENTER

Via Salerno, 19 ☎ +39 0974 825 604
www.submaniaagropoli.it

Fermé en hiver. Plongée à partir de 25 €.

Centre de plongée qui propose de découvrir au large de la côte du Cilento des vestiges anciens, mais aussi des épaves datant de la Seconde Guerre mondiale. Une expérience inoubliable à faire absolument.

Shopping

■ VITICOLTORI DE CONCILIIIS

Località Querce, 1
Prignano Cilento ☎ +39 0974 831 090
www.viticoltorideconciliis.it

A 10 km à l'est d'Agropoli, par la SP45.

Du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 15h à 18h.

La famille De Conciliis vous accueille pour déguster leurs vins. Il vaut mieux les contacter avant de leur rendre visite. Les vins du Cilento ressemblent un peu aux vins de Bourgogne, mais certains ont des notes de pêche. Les plus connus sont Donnaluna Aglianico Paestum igt et Naima Aglianico Paestum igt.

SANTA MARIA DI CASTELLABATE



Village de pêcheurs de 4 000 habitants, Santa Maria di Castellabate est envahi les mois d'été par les Italiens qui souhaitent profiter de ses

plages de sable fin aux eaux cristallines. Pour le moment, pas très connu du tourisme de masse qui préfère la côte Amalfitaine. Pourtant, ce village est un vrai petit bijou ; depuis 1998, il est inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco dans la liste des « villages les plus beaux d'Italie ». Au XVIII^e siècle, la commune est plus connue sous le nom de « Isca delle Chitarre », qui représente aujourd'hui son centre historique. Le centre-ville s'étend du corso Matarazzo, l'artère commerçante, jusqu'au Lungomare Perrotti, en passant par le petit port « delle Gatte ».

Transports

► **En voiture.** A3 Salerno-Reggio Calabria, sortie Battipaglia, suivre la direction Agropoli, et ensuite direction Santa Maria di Castellabate. Le village est à 60 km de Salerne, 12 km d'Agropoli, 3 km de Castellabate et 20 km d'Acciaroli.

► **En bus.** De Salerne et Agropoli par la compagnie CSTP (ligne 34).

► **En bateau.** En saison, la côte du Cilento est desservie par le *Metrol del Mare*, qui relie les petites villes entre elles mais part aussi en direction de Salerne, Capri, la côte amalfitaine et Naples. Pour Santa Maria di Castellabate, il faut prendre le bateau un peu plus loin à San Marco di Castellabate (www.metrodelmare.it/aliscafi_e_traghetti/cilento).

Se loger

■ RESIDENZA D'EPOCA 1861

Lungomare Perrotti

☎ +39 0974 961 454

☎ +39 339 768 3214

http://residenzadepoca1861.it

info@residenzadepoca1861.it

Chambre double standard à partir de 100 € (jusqu'à 150 € au mois d'août), suite à partir de 140 €.

Niché dans une résidence du XIX^e siècle qui a été habilement restaurée et transformée en structure hôtelière de charme, l'établissement séduira les âmes romantiques en quête d'un cocon douillet où se prélasser face à la mer. Car chacune des six vastes chambres dispose, en effet, d'une terrasse ou d'un balcon avec vue panoramique sur le littoral. Lumineuses et confortables, certaines sont aussi dotées de lits à baldaquin. Le petit déjeuner, composé de produits régionaux, est servi devant l'hôtel, sur le lungomare. Et pour prolonger votre découverte des saveurs cilentanes, n'hésitez pas à vous attabler au restaurant de l'hôtel, l'Osteria 1861.

■ VILLA SIRIO

Lungomare de Simone 15
 ☎ +39 0974 961 099
 www.villasirio.it – info@villasirio.it
Fermé en hiver. Chambre simple de 85 à 130 €, double de 130 à 230 €, suite à 310 €, petit déjeuner inclus.

Très bel hôtel situé au bord de mer au centre du village. Les chambres sont décorées dans des tons bleus et jaunes, quelques-unes donnent sur la mer. C'est un cadre parfait pour les amoureux. En plus, le personnel est serviable et aimable. Cet hôtel dispose également d'un restaurant qui n'est pas mauvais du tout.

Se restaurer**■ OSTERIA 1861**

Via Adolfo Cilento 1
 ☎ +39 0974 961 454
 www.residenzadepoca1861.it/ristorante
Ouvert tous les soirs sauf le lundi. Antipasti et primi de 13 à 15 €, secondi à 16 €. Menu 5 services à 45 €.

Depuis 2015, Antonio Tafuro, chef talentueux et passionné, dirige les cuisines de l'Osteria 1861, et ce après avoir acquis une solide expérience auprès d'établissements italiens et suisses, parmi lesquels la Taverna d'Estia à Brusciano en Campanie, deux étoiles au Michelin. C'est dans la chaleureuse salle aux murs de pierre et plafonds aux poutres de bois qu'il exprime sa virtuosité technique, toujours dans le respect du produit et sans perdre de vue la tradition culinaire du Cilento. Carpaccio de bufflonne, raviolis faits maison à l'aubergine et scamorza fumée, risotto crémeux aux fruits de mer, tartelette à la ricotta et aux figues blanches, chaque plat flatte le palais et les yeux. Belle carte des vins à prix contenus.

■ RISTORANTE BAR LE GATTE

Porte delle Gatte
 ☎ +39 0974 960 255
 www.legatte.it – felix@legatte.it
Réservation conseillée, repas de 20 à 30 €.

Cette célèbre pizzeria se trouve en plein centre, face à la mer, dans un cadre pittoresque. En plus de ses délicieuses pizzas, vous pouvez déguster des plats de la cuisine locale avec un vin du Cilento. Tard dans la soirée, le Gatte se transforme en bar, où les jeunes Italiens et les touristes aiment passer d'agréables soirées.

■ LA TAVERNA DEL PESCATORE

Via Ortenzio Pepi 33
 ☎ +39 0974 968 293
Ouvert tous les soirs. Environ 15 € les antipasti et les primi, secondi à 16 €. 10% de l'addition pour le service.

A la « Taverne du pêcheur », on se régale des produits de la mer cuisinés dans des recettes

raffinées qui mêlent à l'authenticité la recherche d'innovation. Les assiettes sont joliment présentées, et les pains sont faits maison, tels les *grissini* à l'encre de seiche ou les pains croquants aux algues. Belle sélection de vins à prix doux, essentiellement de Campanie : n'hésitez pas à demander conseil. Le personnel accueillant est aux petits soins... jusqu'à vous épargner d'avoir à décider du montant du pourboire en fin de repas, du fait des 10% de service facturés à l'addition !

À voir – À faire**■ CENTRE HISTORIQUE**

Déambulez dans le centre historique et les rues piétonnes de Santa Maria, et redescendez vers le lungomare. Il reste encore quelques vestiges du temps passé, comme la Torre Pagliarola, édifiée au XV^e siècle pour surveiller et défendre le littoral face aux incursions des pirates et des Turcs. A l'arrière, le palazzo Belmonte est transformé aujourd'hui en hôtel. Longez la baie jusqu'au port « delle Gatte », structure d'arcades sur deux étages remontant au XII^e siècle, où l'on entreposait les denrées échangées par voie de mer. Admirez sur le port les bateaux des pêcheurs et la Madonna degli Abissi.

■ PUNTA LICOSA

CASTELLABATE
 www.puntalicoso.it
 Punta Licosa est la dernière partie du golfe de Salerne. Son nom vient du grec *Leucosia*. La légende raconte que c'est l'une des sirènes rencontrées par Ulysse lors de son voyage, dans *L'Odyssée* d'Homère. Elle est constituée d'un parc naturel composé de maquis méditerranéen et en son centre, d'un petit village caché. En face, vous trouverez la petite île de Licosa et son phare, accessible en bateau. Très belle plage et mer spectaculaire.

Sports – Détente – Loisirs

Santa Maria est constituée de 4 km de plages, dont la plus connue et la plus fréquentée est spiaggia Lago. Elle a les plus belles plages et les plus propres. En effet, depuis 2003, elles arborent le fameux « Pavillon bleu ». Le « Parco Marino di Castellabate » n'est pas en reste, il possède l'une des plus importantes faunes aquatiques. Certaines espèces végétales et animales sont même uniques au monde.

CASTELLABATE

Anciens palais en pierre grise, arcs, escaliers en pente raide et belle vue sur la mer peuvent définir Castellabate, perché à 356 m. Cette jolie cité médiévale tient son nom du château

qui s'appelait à l'origine Saint-Ange en 1173, puis ensuite « Abattis Castrum » (château de l'abbé), en hommage à son fondateur, l'abbé Costabile Gentilcore, qui posa la première pierre le 10 octobre 1123. Le village devient célèbre en 2010 en devenant lieu de tournage du film *Benvenuti al Sud*, version italienne et à succès de *Bienvenue chez les ch'tis*.

Transports

► **En voiture.** A3 Salerno-Reggio Calabria, sortie Battipaglia, suivre direction Agropoli, et ensuite direction Castellabate.

Se loger

■ HOTEL CASTELLO

Via Amendola, 1

☎ +39 0974 967 169

www.hotelcastello.co.uk

Fermé de novembre à mars. Chambre double 70-100 €, petit déjeuner inclus. Possibilité de dîner, 25 € par personne avec boisson.

Franca Di Biasi vous reçoit dans cet hôtel, installé dans un édifice datant du XVII^e siècle, en plein cœur de Castellabate. Les chambres, avec une vue imprenable sur la mer, sont aménagées avec des meubles anciens et carrelage d'origine. Le petit déjeuner est servi sur la terrasse sous une pergola couverte de bougainvilliers.

■ PANORAMA CILENTO E AMALFI TRAVEL AGENCY

Via S. Leo

☎ +39 808 0457

www.villa-felice.de/en/cilento.html

info@villa-felice.de

Location d'appartements de 4 à 9 personnes de 450 € à 1 300 € la semaine, selon la saison et la taille de l'appartement.

Panorama Cilento est une agence de voyages qui dispose d'une sélection d'appartements sur le Cilento et également sur la côte Amalfitaine. C'est le moyen parfait pour passer des vacances en famille à prix raisonnable. La plupart des appartements ont une terrasse et une vue sur la mer.

Se restaurer

■ RISTORANTE VINERIA DIVINO

Piazza X Ottobre 1123

☎ +39 3398 080 457

www.divinoristorantevineria.it

Repas environ 25 €.

En plein cœur de Castellabate, ce restaurant spécialisé en poissons propose une cuisine traditionnelle revisitée par le chef. Profitez également de la terrasse pour les beaux jours

et de son magnifique panorama qui surplombe la côte du Cilento.

À voir – À faire

Déambulez dans ce village médiéval qui a gardé la structure d'une cité du Moyen Âge. Ses ruelles sont un vrai labyrinthe, avec d'anciens palais et églises. Au centre, se trouve la piazza 10 Octobre 1123, qui offre une vue imprenable sur la Valle dell'Annunziata.

■ BELVÈDÈRE

Il surplombe toute la côte, à l'entrée de la ville. Admirez ce panorama, avec Santa Maria en bas et l'île de Capri au fond. Le château est juste à côté et date du XII^e siècle, il ne reste que les murs d'enceinte.

Shopping

■ AZIENDA AGRICOLA SAN GIOVANNI

Punta Tresino

☎ +39 0974 965 136 / +39 334 115 3784

www.agricolasangiovanini.it

Accès à partir de frazione Lago, le long de la côte au nord de Santa Maria di Castellabate. *Uniquement sur réservation. Visite du domaine et dégustation des vins accompagnée de l'aperitivo composé de produits typiques locaux : 20 € par personne (en italien ou en anglais). Location de la dépendance : entre 100 et 170 € la nuit, et entre 630 et 1 071 € la semaine.*

Mario, architecte, et Ida, avocate, ont abandonné la ville dans les années 1990 pour rejoindre ce coin de nature préservé, au bord d'une aire marine protégée, et y cultiver la vigne. Ils produisent environ 20 000 bouteilles par an, deux vins blancs et trois vins rouges bio, à partir de leurs 4 hectares de vignoble. Un domaine « à taille humaine » donc, conforme au désir de ses propriétaires de vivre en symbiose avec leur environnement. La visite avec dégustation peut être une belle opportunité de découvrir leurs produits, qui jouissent peu à peu d'une reconnaissance méritée : leur *Paestum IGT* s'est ainsi vu attribuer *tre bicchieri* par le prestigieux Gambero Rosso. Il est, enfin, possible de loger à l'*azienda*, dans une petite dépendance de pierre restaurée dans le respect des techniques traditionnelles cilentanes. Bien aménagée, elle est enfouie parmi les vignes. Tranquillité garantie !

ACCIAROLI



On raconte qu'Ernest Hemingway se serait inspiré des pêcheurs d'Acciaroli pour son livre *Le Vieil homme et la mer*. Le petit port possède beaucoup de charme, avec son église dédiée à la Madonna dell'Annunziata, ses maisons de pêcheurs de pierre brute et sa massive tour de guet.

Le long de la plage, quelques maisons édifiées sur des affleurements de schiste aux strates bien marquées semblent littéralement se fondre dans la pierre. Dernièrement, le bourg a attiré l'attention de chercheurs californiens et italiens en raison de la longévité exceptionnelle de ses habitants : on y dénombre, en effet, pas moins de 81 centenaires parmi ses 700 habitants ! Les raisons de cette longévité : le régime alimentaire méditerranéen, un excellent patrimoine génétique, une activité mesurée : marche, jardinage et pêche, un environnement peu pollué et peu stressant. A bon entendre...

Transports

► **En voiture.** Depuis la S3 Salerne-Reggio Calabria, prendre la sortie Battipaglia, poursuivre par la SS18, sortir à Vallo Scalo et suivre la direction Acciaroli.

► **En bateau.** En saison, le Metrò del Mare relie Acciaroli à Naples, Salerne, Capri, et aux autres ports du Cilento (www.metrodelmare.it/aliscafi_e_traghetti/cilento).

Sortir

■ ENOTECA DOM FLORIGI

Piazzale Porto
☎ +39 347 691 7298

En saison, ouvert tous les jours à partir de 10h. Dans l'étroit local face au port, Dom Florigi fut le premier, dans les années 1990, à vendre les vins du Cilento et à encourager le développement de la viticulture dans sa région. Aujourd'hui, l'enseigne est toujours réputée pour la qualité et la diversité des crus qu'elle propose. A l'heure de l'apéro, on savoure son verre de vin accompagné de *stuzzichini*, face aux barques qui tanguent doucement le long de la jetée. Egalement petite restauration si l'on souhaite prolonger le plaisir.

PIOPPI

Si Pioppi ne possède pas le cachet de ses voisines, elle n'en demeure pas moins une petite station balnéaire agréable et nonchalante, où il fait bon déambuler le long de la digue ou sur la plage de sable.

Pioppi est réputée pour la qualité de ses eaux, parmi les plus propres d'Italie. Elle jouit également du titre prestigieux de Capitale mondiale de la Diète méditerranéenne car c'est ici que le chercheur américain Ancel Keys démontra les vertus de l'alimentation méditerranéenne, en l'occurrence cilentane, sur la santé et dans la prévention des maladies cardio-vasculaires.

■ MUSEO VIVO DEL MARE

Via Caracciolo 147
PIOPPI
☎ +39 0974 905 059
www.museovivodelmare.it
info@museovivodelmare.it

Ouvert de 10h à 12h30 et de 17h à 20h30. Fermé le mardi. Entrée : 3 €.

Le musée est installé dans le palais Vinciprova, édifié au XVII^e siècle par une famille de marchands espagnols. Plusieurs aquariums reproduisent les écosystèmes marins caractéristiques des côtes du Cilento. Une section multimédia est dédiée aux tortues marines ; une autre aborde le problème de la pollution des mers. Le premier étage du palais est consacré à la diète méditerranéenne et expose la bibliothèque personnelle d'Ansel Keys, rendant ainsi hommage à cet hôte illustre.

■ PARC ARCHEOLOGIQUE D'ELEE-VELIA ★

PIOPPI
☎ +39 0974 972 396 / +39 0974 271 016
sar-cam.velia@beniculturali.it

Depuis l'autoroute Salerne-Reggio Calabria, prendre la sortie Battipaglia, poursuivre par la SS18, sortir à Vallo Scalo et suivre la direction Ascea.

Ouvert tous les jours de 9h à une heure avant le coucher du soleil. Entrée 3 € ; réductions : 1,50 €. Durée de la visite : environ 2h.

Elée a été fondée vers 540 av. J.-C. par des Phocéens qui avaient fui leur cité d'Asie Mineure conquise par les Perses. La situation géographique de la colonie le long des voies de communication entre la Grande Grèce et l'Etrurie contribua à sa prospérité. Au V^e siècle av. J.-C., la cité abrita une école de philosophie présocratique, l'école éléatique. Son représentant le plus illustre, Parménide, s'interrogeait sur la notion d'Être, immuable et éternel. On l'oppose généralement à Héraclite d'Éphèse qui soutenait, à l'inverse, le mouvement perpétuel. Le disciple de Parménide, Zénon, est, lui, considéré comme l'inventeur de la dialectique. Plus tard, Elée devint une colonie romaine ; c'est alors qu'elle prit le nom de Velia. L'ensablement de son port et l'ouverture de nouvelles voies commerciales, davantage tournées vers la mer Adriatique, entraînèrent son inexorable déclin. Tout comme Paestum, le site fut définitivement abandonné en raison de l'insalubrité des lieux, propices aux épidémies de malaria.

► **La visite.** Le parc archéologique d'Elée-Velia est assez étendu et se compose de deux parties distinctes : la ville basse et l'acropole, reliées par la – pentue ! – via Porta Rosa. On accède à la ville basse par la Porta Marina Sud, percée dans l'enceinte qui remonte au VI^e siècle av. J.-C. Les différentes constructions de la ville datent des époques hellénistique et



© CAROLINE GEORGE

Pisciotta.

romaine. Parmi celles-ci : des thermes, dont le *frigidarium* est orné de mosaïques figurant des animaux marins, les fondations d'habitations et de magasins, et un hypogée à l'aménagement scénographique, sur plusieurs niveaux, dont la fonction n'a pas encore été déterminée. La via Porta Rosa mène à la partie haute de la ville, avec, à mi-chemin, les restes d'un sanctuaire dédié à Asclépios, le dieu de la médecine. Tout en haut, dans une gorge tailladant le sommet de la colline, a été aménagée la Porta Rosa, ouvrage massif et soigné du IV^e siècle av. J.-C., rare exemple de l'utilisation de l'arc dans l'architecture civile grecque. Elle permettait de rejoindre le quartier sud de la ville, non encore exploré. Sur l'acropole, il ne reste rien du temple, probablement dédié à Athéna : au Moyen Age, il servit de fondation à un château dont la massive tour cylindrique domine toujours le paysage. A voir également : les vestiges d'un théâtre romain ainsi que deux structures bien aménagées, abritant les objets retrouvés lors des fouilles et retraçant l'histoire et la vie quotidienne à Elée-Velia.

■ PIOPPI CAFÈ

Via Caracciolo 187/189
 ☎ +39 0974 273 861

Paisante terrasse sur le front de mer, aux tables blanches et chaises bleues à l'ombre des oliviers. On y savoure la douceur de vivre à la cilentane en sirotant son verre de vin ou son cocktail accompagné d'anchois marinés et de *crostoni* à la *mozzarella di bufala*.

■ SUSCETTIBILE

Via Giuseppe Ungaretti 27
 ☎ +39 0974 271 807
 www.suscettibile.it
 info@suscettibile.it

De juin à octobre, ouvert tous les soirs et dimanche midi. Fermé lundi. De décembre à mai, ouvert vendredi et samedi soir, et dimanche midi. Congés annuels en novembre. Environ 30 à 40 € le repas.

Restaurant familial, né de la passion de deux frères pour leur territoire, pour l'abondance et la qualité de ses matières premières. Le menu est susceptible de varier en fonction des produits du marché, de la pêche du jour, des saisons. Car ici, on ne veut servir que du local et du frais. L'huile d'olive est de production familiale et les pâtes sont faites à la main. La cuisine, fidèle à la tradition cilentane, est rehaussée d'une pointe de fantaisie et de modernité. Pour couronner le tout, grande terrasse panoramique pour profiter du coucher de soleil sur la mer les soirs d'été.

PISCIOTTA



Charmant village médiéval situé à 170 m au-dessus du niveau de la mer et dont les maisons semblent s'étreindre pour éviter de dégringoler de leur promontoire. Depuis la piazza Raffaele Pinto, à l'agréable animation, on part à la découverte du bourg en empruntant le large escalier qui mène au palazzo Marchesale, demeure nobiliaire du XVIII^e siècle qui accueille actuellement la bibliothèque communale. Des chapelles privées de style baroque créent la surprise au détour des ruelles étroites et sombres. Derrière les murets ou depuis les venelles en escaliers, quelques belles échappées sur le littoral, à 1 km de là. Il faut ensuite se rendre à Marina di Pisciotta pour arpenter son lungomare et déguster les anchois de *menaica* qu'on ne trouve qu'ici.

Se loger

■ LA CASA SUL BLU OSPITALITA DIFFUSA

Via Praiano 12
 ☎ +39 0974 973 834 / +39 333 127 6971
 www.lacasasulblu.it
 info@lacasasulblu.it

Chambre double avec petit déjeuner à partir de 60 € la nuit et 300 € la semaine. Formule économique sans le petit déjeuner à partir de 40 €.

Trois structures distinctes pour cet établissement : La Casa sul Blu, dans le bourg de Pisciotta, propose des chambres avec vue sur le golfe de Palinuro. La Casa della Stella est immergée dans les oliviers et l'on peut y séjourner suivant la formule B&B ou bien louer la maison entière qui peut accueillir 5 personnes. Enfin, le Palazzo Saulle, une bâtisse du XVII^e siècle abritant également un petit musée de l'identité cilentane, dispose d'appartements et d'une chambre double. Une cuisine, ainsi que le « jardin secret d'agrumes », sont à la disposition des hôtes. A la table du petit déjeuner, produits locaux et fruits du jardin.

Se restaurer

■ ANGIOLINA

Via Passariello 2
Marina di Pisciotta

☎ +39 0974 973 188 / +39 333 169 3993
www.ristoranteangiolina.it

Directement à gauche en arrivant sur le front de mer.

Ouvert tous les jours de Pâques à octobre. Compter 30 à 40 € le repas. Réservation conseillée.

Angiolina, c'est le prénom de la mère de Rinaldo, le chef de ce restaurant. En 1958, déjà, elle était aux fourneaux pour les nombreux ouvriers qui travaillaient sur le réseau ferroviaire voisin. Au fil du temps, la cuisine s'est résolument tournée vers la mer. Elle est, aujourd'hui, réputée pour ses plats de poissons sauvages fraîchement pêchés et pour ses préparations d'anchois de *menaica* (nom donné à une technique de pêche ancestrale qui n'est plus pratiquée qu'ici), typiques de Marina di Pisciotta. Goûtez, par exemple, au *tortino di alici*, un petit gâteau d'anchois avec de la panure, du persil, du citron, de l'ail et de l'huile d'olive. On dîne sur la terrasse face à la mer, à l'ombre d'un grand ficus, bercé par le ressac.

■ I TRE GUFÌ

Via Roma 14

☎ +39 0974 973 042 / +39 339 369 5064
www.ristoranteitregufi.it

Ouvert tous les jours, midi et soir. Compter 20 € par personne.

Sans conteste la plus belle terrasse de Pisciotta, en surplomb au-dessus de la mer d'oliviers qui dévale la pente du promontoire jusqu'au golfe de Palinuro et ses eaux limpides. Pour accompagner ce spectacle, une cuisine cilentane honnête et sans esbroufe, et de bons produits du terroir, que l'on pourra apprécier dans les assortiments d'antipasti de la terre ou de la mer. Les pâtes aux fruits de mer ou à la sauce aux anchois sont fort bien réussies, enrobées d'un jus savoureux et parfumé.

À voir - À faire

■ CAP PALINURO

www.capopalinuro.it

A 12 km au sud de Pisciotta.

Le promontoire calcaire s'étire sur 2 km dans la mer Tyrrhénienne, délimitant ainsi le golfe de Palinuro. Des excursions en bateau permettent d'admirer ses calanques et ses impressionnantes falaises, creusées de nombreuses grottes. Parmi celles-ci, la Grotta Azzurra qui, tout comme son homologue capriote, doit son atmosphère bleutée au jeu de réfraction de la lumière du soleil pénétrant dans l'eau. Dans la pinède protégée qui recouvre le cap, des parcours de promenade ont été aménagés, avec de belles perspectives sur la côte cilentane : accès depuis le port de Palinuro ou depuis la via Faro.

■ PLAGES DE MARINA DI CAMEROTA

www.marinadicamerota.it

A 21 km au sud de Pisciotta.

De longues étendues sableuses dessinent la côte autour de Marina di Camerota. La Spiaggia del Troncone, sur la SR562 entre Palinuro et Marina di Camerota, ou la Spiaggia Lentiscelle, juste après le village, attirent familles et touristes. Ceux qui, à l'inverse, préfèrent la beauté sauvage d'un littoral rocheux et tourmenté, et les criques secrètes, se rendront plus à l'est vers la costa degli Infreschi qui constitue une aire marine protégée. Un sentier partant de la Spiaggia Lentiscelle permet d'atteindre certaines calanques paradisiaques, uniquement accessibles à pied ou en bateau.

Visites guidées

■ PALINURO PORTO COOPERATIVA

Corso Carlo Pisacane 37

☎ +39 0974 931 604

www.palinurocoop.com

info@palinurocoop.com

Départs depuis port de Palinuro, Via Porto.

15 € par personne pour l'excursion classique.

Durée : 1h30. Départ toutes les 20 minutes à partir de 9h. Les excursions peuvent être suspendues en fonction de la météo.

Cette société coopérative propose plusieurs formules d'excursions en bateau autour du cap Palinuro. L'itinéraire classique permet de découvrir la Grotta Azzurra, diverses formations rocheuses spectaculaires, creusées par l'eau ou érodées par le vent, et la Baia del Buon Dormire, une crique accessible uniquement par bateau, où une courte halte est prévue pour se baigner. La société organise également un service de navettes amenant les amateurs de farniente le matin à la Baia del Buon Dormire et les récupérant l'après-midi.

PENSE FUTÉ



Île de Capri.

© ALFREDO VENTURI - ICONOTEC

PENSE FUTÉ

ARGENT

Monnaie

L'Italie est dans la zone euro. Les Suisses et les Canadiens trouveront naturellement sur place tous les bureaux de change nécessaires.

Coût de la vie

Avant le passage à la monnaie unique européenne, Naples était souvent considérée comme l'une des villes les moins chères d'Italie. L'introduction de l'euro a cependant considérablement pesé sur la hausse des prix. Si l'on s'en sort toujours à bon marché pour une pizza, côté logement et shopping en revanche, les prix sont sensiblement les mêmes (peut-être légèrement inférieurs) qu'à Paris.

► **Concernant les restaurants**, les prix affichés n'incluent pas le service et le couvert. Néanmoins, ces derniers vous seront systématiquement facturés. L'eau minérale et le pain font également l'objet d'un supplément. Prévoyez donc en général 3 € de plus.

► **Ticket de bus, métro, tram, funiculaire** : 1,50 € pour une durée de 90 min ou 4,50 € pour un titre de transport journalier.

► **Un petit déjeuner (colazione)** : un café ou cappuccino : 1 €, et le croissant (*cornetto*) : près de 1 €.

► **Un déjeuner rapide** avec une entrée, un plat principal et un demi-litre de vin : de 10 à 15 €.

► **Le soir**, pour une pizza, un peu de vin et un dessert, prévoir 15 €.

► **Prix moyen de l'entrée d'un musée** : 5 €.

Budget

Voici des budgets indicatifs par jour et par personne (logement compris) :

► **Petit budget** : 60 €.

► **Budget moyen** : 90 €.

► **Gros budget** : entre 150 et 250 €.

► **Pour le logement**, compter au minimum dans la catégorie petit budget entre 55 et 70 € pour une chambre double à Naples. Dans la catégorie confort, prévoir 80 € minimum.

Banques

Les banques sont généralement ouvertes du lundi au vendredi de 8h30 à 13h30 et de 15h à 16h. Certaines ouvrent également le samedi matin.

Carte bancaire

L'Italie étant un pays de la zone euro, vous pouvez y effectuer vos retraits et paiements par carte bancaire (Visa, MasterCard, etc.) comme vous le feriez en France. Inutile d'emporter des sommes importantes en liquide. Tous vos paiements par carte sont gratuits et vos retraits sont soumis aux mêmes conditions tarifaires que

© CAROLINE GEORGE



Cetara.

Visa Premier, la carte à privilégier pour vos voyages !

- **La carte Visa Premier est indispensable pour vos séjours à l'étranger** puisqu'à de nombreuses occasions elle facilitera votre voyage et vous permettra de faire des économies.
- **Lors de la planification de votre séjour par exemple**, payer vos billets avec une carte Visa Premier vous permet de bénéficier automatiquement d'une garantie modification/annulation de voyage. De même, pour votre location de voiture, inutile de prendre l'assurance vol et dommages proposée par le loueur. Si vous avez utilisé une carte Visa Premier, vous êtes couverts.
- **Sur place, c'est la carte qui vous rendra service.** En cas de perte ou de vol par exemple le Service Premier vous permettra de disposer d'une carte de secours ou d'argent de dépannage en moins de 48h à l'étranger. Pour cela, pensez à noter avant de partir le numéro de téléphone qui se trouve au dos de la carte. Pour vos dépenses sur place, vous bénéficierez de plafonds de paiement plus élevés qu'avec une carte Visa Classic.
- **Enfin, en cas de problème de santé**, votre carte pourra prendre en charge vos frais médicaux jusqu'à 155 000 €, en plus du service de rapatriement proposé par toutes les cartes Visa pour vous et votre famille.

Toutes les conditions ainsi que l'intégralité des services proposés sont bien sûr disponibles dans les notices assurances-assistance qui vous sont remises avec votre carte Visa ou disponibles dans votre agence bancaire.

ceux effectués en France (ils sont donc gratuits pour la plupart des cartes bancaires). De plus, les distributeurs et terminaux de paiement sont aussi sécurisés que dans l'Hexagone. Enfin, si la signature du ticket de caisse sans composition du code PIN est une méthode encore appliquée en Italie, les paiements sont toutefois majoritairement validés par code PIN. En cas de perte ou de vol de votre carte à l'étranger, votre banque vous proposera des solutions adéquates pour que vous poursuiviez votre séjour en toute quiétude. Pour cela, pensez à noter avant de partir le numéro d'assistance indiqué au dos de votre carte bancaire, ou disponible sur le site Internet de votre banque. Ce service est accessible 7j/7 et 24h/24. En cas d'opposition, celle-ci est immédiate et confirmée dès lors que vous pouvez fournir votre numéro de carte bancaire. Sinon, l'opposition est enregistrée mais vous devez confirmer l'annulation à votre banque par fax ou lettre recommandée.

► **Conseils avant départ.** Pensez à prévenir votre conseiller bancaire de votre voyage. Il pourra vérifier avec vous la limitation de votre plafond de paiement et de retrait. Si besoin, demandez une autorisation exceptionnelle de relèvement de ce plafond.

Retrait

► **Trouver un distributeur.** On trouve partout en Italie des distributeurs automatiques de billets, ils peuvent certes être un peu lents mais sont opérationnels. Pour connaître le

plus proche, des outils de géolocalisation de distributeurs sont à votre disposition sur : visa.fr/services-en-ligne/trouver-un-distributeurou-mastercard.com/fr/particuliers/trouver-distributeur-banque.html.

► **Utilisation d'un distributeur anglophone.** De manière générale, le mode d'utilisation des distributeurs automatiques de billets (« ATM » en anglais) est identique à la France. Si la langue française n'est pas disponible, ce qui est relativement assez rare en Europe, sélectionnez l'anglais. « Retrait » se dit alors « withdrawal ». Si l'on vous demande de choisir entre retirer d'un « checking account » (compte courant), d'un « credit account » (compte crédit) ou d'un « saving account » (compte épargne), optez pour « checking account ». Entre une opération de débit ou de crédit, sélectionnez « débit », ». (Si toutefois vous vous trompez dans ces différentes options, pas d'inquiétude, le seul risque est que la transaction soit refusée). Indiquez le montant (« amount ») souhaité et validez (« enter »). A la question « Would you like a receipt ? », répondez « Yes » et conservez soigneusement votre reçu.

► **Cash advance.** Si vous avez atteint votre plafond de retrait ou que votre carte connaît un dysfonctionnement, vous pouvez bénéficier d'un *cash advance*. Proposé dans la plupart des grandes banques, ce service permet de retirer du liquide sur simple présentation de votre carte bancaire au guichet d'un établissement bancaire, que ce soit le vôtre ou non.

On vous demandera souvent une pièce d'identité. En général, le plafond du *cash advance* est identique à celui des retraits, et les deux se cumulent (si votre plafond est fixé à 500 €, vous pouvez retirer 1 000 € : 500 € au distributeur, 500 € en *cash advance*). Quant au coût de l'opération, c'est celui d'un retrait à l'étranger.

Paiement par carte

De façon générale, évitez d'avoir trop d'espèces sur vous. Celles-ci pourraient être perdues ou volées, vous laissant sans recours possible. Préférez payer avec votre carte bancaire quand c'est possible.

► **Acceptation de la carte bancaire.** La carte bancaire (Visa, MasterCard, etc.) est acceptée dans la plupart des hôtels, restaurants et stations-service. Si vous faites face à un refus, orientez-vous vers le distributeur le plus proche.

Transfert d'argent

Avec ce système, on peut envoyer et recevoir de l'argent de n'importe où dans le monde en quelques minutes. Le principe est simple : un de vos proches se rend dans un point MoneyGram® ou Western Union® (poste, banque, station-service, épicerie...), il donne votre nom et verse une somme à son interlocuteur. De votre côté de la planète, vous

vous rendez dans un point de la même filiale. Sur simple présentation d'une pièce d'identité avec photo et la référence du transfert, on vous remettra aussitôt l'argent.

Pourboires, marchandage et taxes

► **Pourboire (*mancia*).** Le pourboire n'est pas obligatoire : à vous de décider en fonction du service. Simple précision pour les bars : vous paierez généralement le double entre une consommation prise en salle ou au comptoir. Côté taxis, la réglementation n'impose aucun pourboire. En revanche, les bagagistes des hôtels apprécieront toujours le geste.

► **Marchander.** Vous êtes dans le Sud, marchander n'a donc rien de déshonorant. C'est un peu une façon d'entretenir la discussion. Pas la peine non plus d'être insistant.

► **Taxes.** Comme en France, la IVA (*imposta sul valore aggiunto*) italienne est au taux de 21 %. Dans les restaurants et les hôtels, elle est de plus en plus souvent incluse dans le prix, mais pensez tout de même à vérifier.

Duty Free

Lorsque vous vous rendez dans un pays membre de l'Union européenne, vous ne pouvez pas bénéficier des offres Duty Free (achats exonérés de taxes).

ASSURANCES

Touristes, étudiants, expatriés ou professionnels, chacun peut s'assurer selon ses besoins et pour une durée correspondant à son séjour. De la simple couverture temporaire s'adressant aux baroudeurs occasionnels à la garantie annuelle, très avantageuse pour les grands voyageurs, chacun pourra trouver le bon compromis. À condition toutefois de savoir lire entre les lignes.

L'assurance futée !

Leader en matière d'assurance voyage, Mondial Assistance vous propose une offre complète pour vous assurer et vous assister partout dans le monde pendant vos vacances, vos déplacements professionnels et vos loisirs. Son objectif est de faire que chacun puisse bouger l'esprit tranquille.

Choisir son assureur

Voyagistes, assureurs, secteur bancaire et même employeurs : les prestataires sont aujourd'hui très nombreux et la qualité des produits proposés varie considérablement d'une enseigne à une autre. Pour bénéficier de la meilleure protection au prix le plus attractif, demandez des devis et faites jouer la concurrence. Quelques sites Internet peuvent être utiles dans ces démarches comme celui de la Fédération française des sociétés d'assurances (www.ffsa.fr), qui saura vous aiguiller selon vos besoins, ou le portail de l'Administration française (www.service-public.fr) pour toute question relative aux démarches à entreprendre.

► **Êtes-vous couvert avec votre carte bancaire ?** Avant d'entamer toute démarche de souscription à une assurance complémentaire pour votre voyage, vérifiez que vous n'êtes pas déjà couvert par les assurances-assistance incluses avec votre carte bancaire.

POUR AIDER LES PLUS PAUVRES, JE CHOISIS D'AGIR AVEC EUX



Photo : Jean-Luc Perreard

FAITES UN DON

secours-catholique.org

BP455-75007 PARIS



 caritasfrance  Secours Catholique-Caritas France



**ENSEMBLE,
CONSTRUIRE
UN MONDE JUSTE
ET FRATERNEL**

Visa®, MasterCard®, American Express®, toutes incluent une couverture spécifique qui varie selon le modèle de carte possédé. Responsabilité civile à l'étranger, aide juridique, avance des fonds, remboursement des frais médicaux : les prestations couvrent aussi bien les volets assurance (garanties contractuelles) qu'assistance (médicale, aide technique, juridique, etc.). Les cartes bancaires haut de gamme de type Gold® ou Visa Premier® permettent aisément de se passer d'assurance complémentaire (Voir encadré plus haut détaillant les prestations incluses avec la carte Visa Premier). Ces services attachés à la carte peuvent donc se révéler d'un grand secours, l'étendue des prestations ne dépendant que de l'abonnement choisi. Il est néanmoins impératif de vérifier la liste des pays couverts, tous ne donnant pas droit aux mêmes prestations. De plus, certaines cartes bancaires assurent non seulement leurs titulaires mais aussi leurs proches parents lorsqu'ils voyagent ensemble, voire séparément. Pensez cependant à vérifier la date de validité de votre carte car l'expiration de celle-ci vous laisserait sans recours.

► **Voyagistes.** Ils ont développé leurs propres gammes d'assurances et ne manqueront pas de vous les proposer. Le premier avantage est celui de la simplicité. Pas besoin de courir après une police d'assurance. L'offre est faite pour s'adapter à la destination choisie et prend normalement en compte toutes les spécificités de celle-ci. Mais ces formules sont habituellement plus onéreuses que les prestations équivalentes proposées par des assureurs privés. C'est pourquoi il est plus judicieux de faire appel à son apériteur habituel si l'on dispose de temps et que l'on recherche le meilleur prix.

► **Assureurs.** Les contrats souscrits à l'année comme l'assurance responsabilité civile couvrent parfois les risques liés au voyage. Il est important de connaître la portée de cette protection qui vous évitera peut-être d'avoir à souscrire un nouvel engagement. Dans le cas contraire, des produits spécifiques pourront vous être proposés à un coût généralement moindre. Les mutuelles couvrent également quelques risques liés au voyage. Il en est ainsi de certaines couvertures maladie qui incluent une protection concernant par exemple tout ce qui touche à des prestations médicales.

► **Employeurs.** C'est une piste largement méconnue mais qui peut s'avérer payante. Les plus généreux accordent en effet à leurs employés quelques garanties applicables à l'étranger. Pensez à vérifier votre contrat de travail ou la convention collective en vigueur dans votre entreprise. Certains avantages non négligeables peuvent s'y cacher.

► **Précision utile :** beaucoup pensent qu'il est nécessaire de régler son billet d'avion à l'aide de sa carte bancaire pour bénéficier de l'ensemble de ces avantages. Cette règle s'applique à toutes les assurances voyage (garantie annulation du billet de transport, retard du transport, retard des bagages) – si elles sont prévues au contrat – et ne concerne en aucun cas l'assistance sur place. Cette règle s'applique également à la location de voiture, vous ne pourrez bénéficier de l'assurance que si vous payez la prestation avec votre carte bancaire.

Choisir ses prestations

► **Garantie annulation.** Elle reste l'une des prestations les plus utiles et offre la possibilité à un voyageur défaillant d'annuler tout ou partie de son voyage pour l'une des raisons mentionnées au contrat. Ce type de garantie peut couvrir toute sorte d'annulation : billet d'avion, séjour, location... Cela évite ainsi d'avoir à pâtir d'un événement imprévu en devant régler des pénalités bien souvent exorbitantes. Le remboursement est la plupart du temps conditionné à la survenance d'une maladie ou d'un accident grave, au décès du voyageur ayant contracté l'assurance ou à celui d'un membre de sa famille. L'attestation d'un médecin assermenté doit alors être fournie. Elle s'étend également à d'autres cas comme un licenciement économique, des dommages graves à son habitation ou son véhicule, ou encore à un refus de visa des autorités locales. Moyennant une surtaxe, il est également possible d'élargir sa couverture à d'autres motifs comme la modification de ses congés ou des examens de rattrapage. Les prix pouvant atteindre 5 % du montant global du séjour, il est donc important de bien vérifier les conditions de mise en œuvre qui peuvent réserver quelques surprises. Dernier conseil : s'assurer que l'indemnité prévue en cas d'annulation couvre bien l'intégralité du coût du voyage.

► **Autres services.** Les prestataires proposent la plupart du temps des formules dites « complètes » et y intègrent des services tels que des assurances contre le vol ou une assistance juridique et technique. Mais il est parfois recommandé de souscrire à des offres plus spécifiques afin d'être paré contre toute éventualité. L'assurance contre le vol en est un bon exemple. Les plafonds pour ce type d'incident se révèlent généralement trop faibles pour couvrir les biens perdus et les franchises peuvent finir par vous décourager. Pour tout ce qui est matériel photo ou vidéo, il peut donc être intéressant de choisir une couverture spécifique garantissant un remboursement à hauteur des frais engagés.

BAGAGES

Que mettre dans ses bagages ?

Préférez des vêtements sobres et pratiques pour la journée et les visites et quelques pièces plus coquettes de votre garde-robe pour les sorties de nuit. Au moins une soirée en boîte de nuit semble être indispensable ! Les Italiens peuvent être regardants sur la tenue dans les lieux chic ou haut de gamme. N'oubliez pas d'emporter un parapluie au printemps et des vêtements imperméables en automne, où les pluies sont plus fréquentes. Pour l'été, maillot de bain, chapeau et crème solaire sont des incontournables. Pour faire couleur locale, choisissez les lunettes de soleil les plus larges de votre collection !

Réglementation

► **Bagages en soute.** Généralement, 23 kg de bagages sont autorisés en soute pour la classe économique (exception sur l'Afrique pour la majorité des compagnies : 2 x 23 kg) et 30 à 40 kg pour la première classe et la classe affaires. Certaines compagnies autorisent deux bagages en soute pour un poids total de 40 kg. Renseignez-vous avant votre départ pour connaître les dispositions de votre billet.

► **Bagages à main.** En classe éco, un bagage à main et un accessoire (sac à main, ordinateur portable) sont autorisés, le tout ne devant pas dépasser les 12 kg ni les 115 cm de dimension. En première et en classe affaires, deux bagages sont autorisés en cabine. Les liquides et gels sont interdits : seuls les tubes et flacons de 100 ml maximum sont tolérés, et ce dans un sac en plastique transparent fermé (20 cm x 20 cm). Seules exceptions à la règle : les aliments pour bébé et médicaments accompagnés de leur ordonnance.

Excédent

Lorsqu'on vient à parler d'excédent de bagages, les compagnies aériennes sont désormais plutôt strictes. Si elles vous laisseront parfois tranquille pour 1 ou 2 kg de trop sur certaines destinations, vous n'aurez aucune marge sur les destinations africaines, tant la demande des passagers est importante ! Si vous voyagez léger, ne soyez pas étonné d'être plusieurs fois accosté en salle d'enregistrement par d'autres voyageurs afin de prendre, à votre compte, ces kilos que vous n'utilisez pas. Libre à vous de choisir, mais cette pratique est interdite, surtout si vous ne savez pas ce que l'on vous demande de transporter. Car il est vrai que passé le poids autorisé, le couperet tombe, et il tombe

sévèrement : 30 € par kilo supplémentaire sur un vol long-courrier chez Air France, 120 € par bagage supplémentaire chez British Airways. À noter que les compagnies pratiquent parfois des remises de 20 à 30 % si vous réglez votre excédent de bagages sur leur site Web avant de vous rendre à l'aéroport. Si le coût demeure trop important, il vous reste la possibilité d'acheminer une partie de vos biens par voie postale, si la destination le permet.

Perte - Vol

En moyenne, 16 passagers sur 1 000 ne trouvent pas leurs bagages sur le tapis à l'arrivée. Si vous faites partie de ces malchanceux, rendez-vous au comptoir de votre compagnie pour déclarer l'absence de vos bagages. Pour que votre demande soit recevable, vous devez réagir dans les 21 jours suivant la perte. La compagnie vous remettra un formulaire qu'il faudra renvoyer en lettre recommandée avec accusé de réception à son service clientèle ou litiges bagages. Vous récupérez le plus souvent vos valises au bout de quelques jours. Dans tous les cas, la compagnie est seule responsable et devra vous indemniser si vous ne revoyez pas la couleur de vos biens (ou si certains biens manquent à l'intérieur de votre bagage). Le plafond de remboursement est fixé à 20 € par kilo ou à une indemnisation forfaitaire de 1 200 €. Si vous considérez que la valeur de vos affaires dépasse ces plafonds, il est fortement conseillé de le préciser à votre compagnie au moment de l'enregistrement (le plafond sera augmenté moyennant finance) ou de souscrire à une assurance bagages. À noter que les bagages à main sont sous votre responsabilité et non sous celle de la compagnie.

Matériel de voyage

■ INUKA

www.inuka.com

Ce site vous permet de commander en ligne tous les produits nécessaires à votre voyage, du matériel de survie à celui d'observation en passant par les gourdes ou la nourriture lyophilisée.

■ TREKKING

trekking.fr/bagage

Trekking propose dans son catalogue tout ce dont le voyageur a besoin : trousse de voyage, ceintures multi-poches, sacs à dos, sacoches, étuis... Une mine d'objets de qualité pour voyager futé et dans les meilleures conditions.

DÉCALAGE HORAIRE

L'Italie se trouve dans même fuseau horaire que la France, la Belgique et la Suisse. A la fin du mois de mars, on passe à l'heure d'été (on

avance d'une heure) et en octobre à l'heure d'hiver (on rétrograde d'une heure). Le décalage horaire avec Montréal est de 6 heures.

ÉLECTRICITÉ, POIDS ET MESURES

► **Electricité.** L'Italie dans ce secteur est aux normes européennes : 220 volts. Munissez-vous cependant d'adaptateurs pour les prises à la configuration différente. En effet, les fiches sont alignées, et non en triangle. Vous trouverez

facilement un adaptateur dans n'importe quelle grande surface sur place si vous n'avez pas pu en emmener un avec vous.

► **Poids.** On utilise en Italie les mêmes unités de poids qu'en Europe.

FORMALITÉS, VISA ET DOUANES

► **Formalités.** Les citoyens de l'Union européenne et de la Suisse n'ont besoin, pour un séjour d'une durée inférieure à trois mois, que d'une carte d'identité ou d'un passeport en cours de validité (ou bien périmé depuis moins de cinq ans). Au-delà de trois mois, il vous faudra faire une demande de permis de séjour (*permesso di soggiorno*) qui sera valable pendant cinq ans. Les citoyens canadiens ont besoin d'un passeport en cours de validité pour un séjour inférieur à trois mois ou bien d'un visa délivré par le consulat italien pour les séjours de durée supérieure. Il est également possible,

sur place, de demander une prolongation mais elle est rarement délivrée.

► **Animaux domestiques.** Attention aux conditions d'entrées pour vos animaux de compagnie. Renseignez-vous avant votre départ pour savoir comment ils pourront vous accompagner.

Obtention du passeport

Tous les passeports délivrés en France sont désormais biométriques. Ils comportent votre photo, vos empreintes digitales et une puce

© FRED FRIESE



Procida.

sécurisée. Pour l'obtenir, rendez-vous en mairie muni d'un timbre fiscal, d'un justificatif de domicile, d'une pièce d'identité et de deux photos d'identité. Le passeport est délivré sous trois semaines environ. Il est valable dix ans. Les enfants doivent disposer d'un passeport personnel (valable cinq ans).

► **Conseil.** Avant de partir, pensez à photocopier tous les documents que vous emportez avec vous. Vous emporterez un exemplaire de chaque document et laisserez l'autre à quelqu'un en France. En cas de perte ou de vol, les démarches de renouvellement seront ainsi beaucoup plus simples auprès des autorités consulaires. Vous pouvez également conserver des copies sur le site Internet officiel (mon.service-public.fr). Il vous suffit de créer un compte et de scanner toutes vos pièces d'identité et autres documents importants dans l'espace confidentiel.

Douanes

■ INFO DOUANE SERVICE

☎ 08 11 20 44 44

☎ 01 72 40 78 50

www.douane.gouv.fr

ids@douane.finances.gouv.fr

Standard téléphonique ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 18h.

Le service de renseignement des douanes françaises à la disposition des particuliers. Les téléconseillers sont des douaniers qui répondent aux questions générales, qu'il s'agisse des formalités à accomplir à l'occasion d'un voyage, des marchandises que vous pouvez ramener dans vos bagages ou des informations utiles pour monter votre société d'import-export.

A noter qu'une application mobile est également disponible sur le site de la douane.

HORAIRES D'OUVERTURE

► **Les magasins** sont le plus souvent ouverts sans interruption, surtout dans le centre-ville. En général de 10h à 19h30/20h du lundi au samedi. Dans les villes moyennes, on

s'accorde volontiers une pause entre 13h et 15h.

► **Les musées nationaux** ferment en général le lundi ou le mardi. Cependant en été, ils peuvent rester ouverts en continu de 9h à 19h.

INTERNET

Il existe de nombreuses stations Internet où vous pourrez surfer, ouvrir votre boîte aux lettres, envoyer vos messages et faire autant de recherches que vous voulez. Dèsormais beaucoup d'hôtels et B&B mettent

gratuitement à disposition de leurs clients un accès wi-fi.

► **Vous pouvez consulter le site** www.cybercaptive.it pour connaître le cybercafé le plus proche de votre lieu d'hébergement.

JOURS FÉRIÉS

► **1^{er} janvier** : Jour de l'An ; *Capodanno*.

► **6 janvier** : Epiphanie ; *la Befana*.

► **Lundi de Pâques** ; *Pasquetta*.

► **25 avril** : fête de la Libération ; *festa della Liberazione*.

► **1^{er} mai** : fête du Travail ; *festa del Lavoro*.

► **2 juin** : fête de la République.

► **15 août** : Assomption de la Vierge ; *Ferragosto*.

► **1^{er} novembre** : Toussaint ; *Ognissanti*.

► **8 décembre** : Immaculée Conception ; *Immacolata Concezione*.

► **25 décembre** : Noël ; *Natale*.

► **26 décembre** : Saint Etienne ; *Santo Stefano*.

LANGUES PARLÉES

De nombreux Napolitains parlent français. Maîtriser quelques rudiments d'italien n'est cependant jamais inutile. En outre, la

proximité des deux langues favorise les rapprochements. Possibilité également de s'exprimer en anglais.

POSTE

Les bureaux de poste sont ouverts du lundi au vendredi de 8h30 à 18h, et le samedi de 9h30 à 13h. En cas d'urgence, prévoir d'arriver tôt : la file d'attente est souvent interminable... Pour recevoir son courrier en poste restante, il suffit de se le faire adresser comme suit : M., Mme, Mlle X, poste restante, nom de la localité. Le bureau de la poste restante se trouve toujours au bureau de poste principal de la localité en question. Service gratuit. Les timbres (*fran-*

cobolli) coûtent 0,95 € pour un courrier vers l'Italie et 1 € pour une lettre ou carte postale vers l'Europe (de 2 à 2,50 € vers le Canada, l'Afrique et les Etats-Unis). Ils sont vendus dans les bureaux de poste et les bureaux de tabac (*tabacchi*) que l'on reconnaît à leur enseigne en forme de T.

En Italie, les boîtes aux lettres sont rouges. Ne pas hésiter à consulter le site de la poste italienne : www.poste.it.

QUAND PARTIR ?

Climat

► **Le climat italien** est beaucoup plus doux que celui de la France. Tout au long de l'année, le temps est agréable. L'été est extrêmement chaud et sec.

En hiver, le mercure descend rarement au-dessous de 10 °C en janvier.

► **Les saisons les plus agréables** restent le printemps et l'automne même si, occasionnellement, la région peut être sujette à de fortes pluies, mais de courte durée.

MÉTÉO CONSULT

www.meteoconsult.fr

Retrouvez les prévisions météorologiques pour le monde entier.

Haute et basse saisons touristiques

Naples est une ville touristique toute l'année. Cependant, on peut considérer comme basse saison la période qui s'étend de novembre à mars. Au mois d'août, l'affluence touristique est à son plus haut. Les hôtels, plages et restaurants sont vite remplis. D'autant que les Italiens prennent également leurs vacances à cette même période. En automne et en hiver, beaucoup d'établissements ferment, particulièrement en novembre et début décembre, avant un nouveau pic de fréquentation pour les fêtes de fin d'année.

Manifestations spéciales

Les manifestations traditionnelles et événements sont mentionnés dans la partie « Découverte » du guide.

SANTÉ

Aucune précaution particulière à prendre si ce n'est de vérifier que vos vaccins sont à jour. Munissez-vous simplement de votre trousse à pharmacie habituelle et de bonnes crèmes solaires.

En cas de problème sérieux, les secours sont bien organisés dans toute la ville. Composez le ☎ 118 (urgences). Les pharmacies sont généralement ouvertes du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 16h à 20h.

Les cartes postales futées !

Pour les amoureux de carte postale, en envoyer peut être parfois compliqué voire mission impossible. Trouver la bonne carte, un timbre, mais aussi une boîte aux lettres pour éviter de traverser tout l'aéroport en fin de séjour, relève parfois de la gageure. L'astuce c'est d'utiliser l'Application OKIWI depuis votre smartphone. Vous sélectionnez l'une de vos photos sur votre téléphone, vous écrivez votre message puis l'adresse de votre destinataire, seule une connexion wifi est nécessaire. L'avantage, OKIWI imprime votre carte et s'occupe de l'envoyer directement par la Poste à votre correspondant. Voilà au moins vous êtes sûr d'envoyer une photo qui vous plaît, et puis surtout qu'elle n'arrive pas deux mois après votre retour. Sur internet www.okiwi-app.com et disponible sur *Appstore* et *Android Market*.

3 astuces pour réaliser de belles photos avec son smartphone.

PHOTOCITE
by  cewe

1. Horizon droit. L'arbre est penché ? Le clapot de la mer est orienté vers la droite ? Et hop, le smartphone est penché aussi ! Même des photographes expérimentés font cette erreur. Prenez votre temps et vérifiez avant de déclencher l'appareil si l'horizon est bien droit. Astuce : vous pouvez afficher des lignes d'aide sur la plupart des smartphones.

2. Immobilité parfaite. Au crépuscule ou au coucher du soleil, les paysages sont les plus beaux. Mais avec peu de lumière, les fonctions automatiques de l'appareil photo rencontrent des difficultés et les temps d'exposition s'allongent tellement que la main peut se mettre à trembler.

Dans ce cas, veillez à maintenir le smartphone immobile. L'idéal est de le poser sur un élément quelconque. Il existe aussi des adaptateurs de trépieds avec des clips spéciaux pour les smartphones.

3. Zoom interdit ! Vous souhaitez photographier cette magnifique branche dans une dimension un peu plus grande ? Il est alors fort tentant de zoomer tout simplement. Surtout pas ! La plupart des smartphones sont équipés uniquement d'un zoom numérique qui ne produit qu'une qualité d'image vraiment médiocre. Il vaut mieux vous rapprocher de quelques pas jusqu'à ce que le cadre convienne.

► Maintenant que vous êtes un pro, tirez le meilleur parti de vos photos. Téléchargez dès maintenant l'application gratuite cewe photo pour créer des produits photo uniques directement depuis votre smartphone !

Conseils

Pour recevoir des conseils avant votre voyage, n'hésitez pas à consulter votre médecin. Vous pouvez aussi vous adresser à la société de médecine des voyages du centre médical de l'Institut Pasteur au ☎ 01 45 68 80 88 (www.pasteur.fr/fr/sante/centre-medical) ou vous rendre sur le site du Cimed (www.cimed.org), du ministère des Affaires étrangères à la rubrique « Conseils aux voyageurs » (www.diplomatie.gouv.fr/voyageurs) ou de l'Institut national de veille sanitaire (www.invs.sante.fr).

► **En cas de maladie** ou de problème grave durant votre voyage, consultez rapidement un pharmacien puis un médecin.

Centres de vaccination

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le site Internet du ministère de la Santé (www.sante.gouv.fr) pour connaître les centres de vaccination proches de chez vous.

■ INSTITUT PASTEUR

209, rue de Vaugirard (15^e)
Paris

☎ 08 90 71 08 11 / 03 20 87 78 00
www.pasteur.fr

Sur le site Internet, vous pouvez consulter la liste des vaccins obligatoires pays par pays.

L'Institut Pasteur, créé en 1888 par Louis Pasteur, est une fondation privée à but non lucratif dont la mission est de contribuer à la prévention et au traitement des maladies, en priorité infectieuses, par la recherche, l'enseignement, et des actions de santé publique. Tout en restant fidèle à l'esprit humaniste de son fondateur Louis Pasteur, le centre de recherche biomédicale s'est toujours situé à l'avant-garde de la science, et a été à la source de plusieurs disciplines majeures : berceau de la microbiologie, il a aussi contribué à poser les bases de l'immunologie et de la biologie moléculaire. Le réseau des Instituts Pasteur, situé sur les 5 continents et fort de 8 500 collaborateurs, fait de cette institution une structure unique au monde.

► **Autre adresse** : 1, rue du Professeur Calmette 59019 Lille.

En cas de maladie

Un réflexe : contacter le consulat de France. Il se chargera de vous aider, de vous accompagner et vous fournira la liste des médecins francophones. En cas de problème grave, c'est aussi lui qui prévient la famille et qui décide du rapatriement. Pour connaître les urgences et établissements aux standards internationaux : consulter les sites www.cimed.org – www.diplomatie.gouv.fr et www.pasteur.fr

Assistance rapatriement – Assistance médicale

Si vous possédez une carte bancaire Visa® et MasterCard®, vous bénéficiez automatiquement d'une assurance médicale et d'une assistance rapatriement sanitaire valables pour tout déplacement à l'étranger de moins de 90 jours (le paiement de votre voyage avec la carte n'est pas nécessaire pour être couvert, la simple détention d'une carte valide vous assure une couverture). Renseignez-vous auprès de votre banque et vérifiez attentivement le montant global de la couverture et des franchises ainsi que les conditions de prise en charge et les clauses d'exclusion. Si vous n'êtes pas couvert par l'une de ces cartes, n'oubliez surtout pas de souscrire une assistance médicale avant de partir.

■ PORTAIL DU SERVICE PUBLIC DE LA SÉCURITÉ SOCIALE

www.securite-sociale.fr

En dehors des informations générales du site principal, vous trouverez davantage d'informations sur l'assistance médicale à l'étranger sur le site du Centre des Liaisons Européennes et Internationales de la Sécurité Sociale (Cleiss). Pour les voyages dans la communauté européenne (ou via cette dernière), n'oubliez pas de demander votre carte européenne d'assurance maladie avant votre départ.

Hôpitaux – Cliniques – Pharmacies

■ HOPITAL CARDARELLI

Via Antonio Cardarelli, 9, Naples

☎ +39 0817 471 111

www.ospedalecardarelli.it

SÉCURITÉ ET ACCESSIBILITÉ

Dangers potentiels et conseils

Évitez de mettre trop en évidence bijoux, sacs et appareils photo. En ville, méfiez-vous des Vespa qui vous frôlent d'un peu trop près. Une fois ces précautions élémentaires prises, vous pouvez tranquillement sortir le soir. Pas paranoïaque, juste prudent. Sans céder à la panique ou à l'air du temps, on ne peut ignorer le phénomène mafieux qui, à Naples et dans la région, porte un nom : la Camorra, qui contrôle le marché de la drogue et dont la ville constitue l'un des grands points de passage en Europe. Soyez raisonnablement prudent donc.

Pour connaître les dernières informations sur la sécurité sur place, consultez la rubrique « Conseils aux voyageurs » du site du ministère des Affaires étrangères : www.diplomatie.gouv.fr/voyageurs. Sachez cependant que le site dresse une liste exhaustive des dangers potentiels et que cela donne parfois une image un peu alarmiste de la situation réelle d'un pays.

Femme seule en voyage

Pour les femmes, il n'y a *a priori* aucun problème pour voyager seule. Les Italiens sont galants même s'ils aiment paraître. Évidemment, il ne faut pas s'offusquer des regards qu'ils pourraient lancer sur vous, ça n'ira pas plus loin. Malgré tout, comme dans tous les pays occidentaux, certains endroits la nuit dans les grandes villes sont à éviter, mais aucunes règles ne pourraient être données sur cette simple affirmation si ce n'est celle du bon sens.

Attention dans les églises, les tenues « correctes » sont exigées et cela correspond

à de plus grandes contraintes pour les femmes que les hommes. Pas de shorts mais aussi pas de décolletés ni d'épaules dénudées. Prévoyez donc un petit foulard dans votre sac. Si certaines églises pourraient être refusées aux dames qui ne se soumettent pas à ces règles, dans d'autres, elles pourraient essuyer des regards de reproche ou des remarques.

Voyager avec des enfants

Les enfants profitent souvent de réductions pour les entrées, voire de la gratuité, généralement pour les moins de 12 ans. Renseignez-vous auprès des différents offices du tourisme. Les enfants sont très bien accueillis en Italie. Au restaurant, nombreuses sont les familles qui viennent avec les *bambini*, aussi mettez-vous à l'aise, on ne vous regardera pas avec de gros yeux si vous êtes en compagnie d'enfants en bas-âge... Les hôtels mettent à disposition des lits parapluies (le plus souvent gratuitement), vous pourrez donc voyager léger ; d'autant que vous trouverez tout sur place.

Voyageur handicapé

Plus qu'en France, semble-t-il, on prend soin ici de faciliter la vie des handicapés. Les trottoirs ont des accès pour les fauteuils roulants. Il y a des plans inclinés presque partout, notamment dans les hôtels, à côté des marches. Pour l'hébergement justement, de nombreux établissements sont équipés d'au moins une chambre pour personnes handicapées. Dans les ascenseurs modernes, chaque étage est signalé par un numéro traduit en braille.

Si vous présentez un handicap physique ou mental ou que vous partez en vacances avec une personne dans cette situation, différents organismes et associations s'adressent à vous.

■ ACTIS VOYAGES

www.actis-voyages.com
actis-voyages@orange.fr
Voyages adaptés pour le public sourd et malentendant.

■ AILLEURS ET AUTREMENT

www.ailleursetautrement.fr
contact@ailleursetautrement.fr
Pour des personnes souffrant de handicap physique et/ou mental.

■ ASSOCIATION DES PARALYSÉS DE FRANCE

www.apf.asso.fr
Informations, conseils et propositions de séjours, en partenariat avec Événements et Voyages.

■ ÉVÉNEMENTS ET VOYAGES

47, chemin des Barbières
Chasse-sur-Rhône
☎ 04 72 49 72 41
www.evenements-et-voyages.com
info@eevoyages.com

Sports mécaniques, sports collectifs, festivals et concerts, cette agence est spécialiste des séjours F1, Rallye WRC, Nascar, football. Elle propose à ses clients d'assister à la manifestation de leur choix tout en visitant la ville et la région. Grâce à son département dédié aux personnes handicapées, Événements et Voyages leur permet de voyager dans les meilleures conditions.

■ YOOLA

84, quai de Jemmapes (10^e)
Paris
☎ 01 83 64 70 06 – www.yoola.fr
info@yoola.fr

Possibilité de devis en ligne. Conseils et réservations de 9h à 18h du lundi au vendredi.

Voyageur gay ou lesbien

En dépit de déclarations violemment homophobes de certains responsables politiques, ou des réprobations vaticanes, l'acceptation de l'homosexualité fait son chemin en Italie. Beaucoup de lieux à la mode sont ouvertement gay friendly et, grâce à des publications ou sites spécialisés, il est facile de trouver des bars ou des boîtes pour faire des rencontres sympathiques. La principale association gay du pays, Arcigay (www.arcigay.it), est un bon point de repère.

TÉLÉPHONE

Comment téléphoner ?

- **Pour téléphoner de France en Italie**, composez l'indicatif international 00 39 puis le numéro de l'abonné.
- **Pour téléphoner d'Italie en France**, composez d'abord le 00 33 et ajoutez les 10 chiffres de l'abonné sans le 0.

Téléphone mobile

► **Utiliser son téléphone mobile.** Les téléphones portables français fonctionnent parfaitement en Italie. Si vous souhaitez garder votre forfait français, il faudra avant de partir, activer l'option internationale (généralement gratuite) en appelant le service clients de votre opérateur. Qui paie quoi ? La règle est la même chez tous les opérateurs. Lorsque vous utilisez votre téléphone français à l'étranger, vous payez la communication, que vous émettiez l'appel ou que vous le receviez. Dans le cas d'un appel reçu, votre correspondant paie lui aussi, mais seulement le prix d'une communication locale. Tous les appels passés depuis ou vers l'étranger sont hors forfait, y compris ceux vers la boîte vocale.

Cabines et cartes prépayées

Les cartes téléphoniques sont vendues dans les bureaux de tabac (insigne T) et les kiosques à journaux. Compter 5 ou 10 € selon la durée choisie. Globalement, le réseau fonctionne bien.



Rue du vieux Salerne.

S'INFORMER

À VOIR – À LIRE

Librairies de voyage

Paris

■ ULYSSE

26, rue Saint-Louis-en-l'Île (4^e)

☎ 01 43 25 17 35

www.ulyse.fr

ulyse@ulyse.fr

M^o Pont-Marie

Ouvert du mardi au vendredi de 14h à 20h. Et sur rdv. Du 20 juin au 20 septembre la propriétaire est dans sa librairie d'été à Hendaye. Franchissement de l'entrée difficile, sonnez pour qu'on vienne vous aider.

C'est le « kilomètre zéro du monde », comme le clame le slogan de la maison, d'où l'on peut en effet partir vers n'importe quelle destination grâce à un fonds extraordinaire de livres consacrés au voyage. Catherine Domain, la libraire et fondatrice depuis quarante-cinq ans de la librairie, est là pour vous aider dans votre recherche, notamment si vous voulez vous documenter avant d'entreprendre un court ou un long séjour. Membre de la Société des Explorateurs, du Club International des Grands Voyageurs, fondatrice du Cargo Club, du Club Ulysse des petites îles du monde et du Prix Pierre Loti, elle est vraiment une spécialiste du voyage. Vous trouverez ici aussi de nombreuses cartes non disponibles dans les librairies habituelles. Depuis 2005, la propriétaire, Catherine Domain, part s'exiler pendant l'été dans sa librairie à Hendaye au Pays Basque.

Bordeaux

■ LIBRAIRIE MOLLAT

15, rue Vital-Carles

☎ 05 56 56 40 40

www.mollat.com

Tram B arrêt Gambetta

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30.

Ouvert le premier dimanche du mois de 14h à 18h.

2016 est une grande année pour Mollat qui fête ses 120 ans ! A l'occasion, de multiples projets voient le jour : attendant à la librairie entre la rue Porte-Dijéaux et le cours de l'In-

tendance, un garage de 1 000 m² a ouvert ses portes durant l'été 2016, proposant une salle de conférences (avec caméras), un studio d'enregistrement de pointe... Vous pourrez venir assister de nombreux concerts, expositions et spectacle vivant. On ne présente plus vraiment cette librairie connue de tous : agencement de 171 083 références, professionnalisme parfait des employés et l'une des plus grandes librairies indépendantes de France. Outre les romans, les poches et les polars, les rayons littérature étrangère, bien-être, tourisme et enseignement, le magasin propose également des CD, des DVD, des livres audios, et des BD et mangas. Le seul risque, pas très dangereux cela dit, est de rester des heures à flâner car la librairie est non seulement très agréable, mais aussi animée par 350 événements par an, dont de nombreuses conférences avec les auteurs (certaines sont retransmises en direct sur le site internet). Possibilité de commander en ligne où l'on retrouve les coups de cœur des libraires, des *podcasts* des rencontres avec les auteurs, une *newsletter* hebdomadaire, et plus de 2 000 portraits vidéos d'auteurs.

► **De plus, la librairie Mollat a créé le portail culturel Station Ausone** qui propose un agenda d'événements enrichi par des vidéos, des bibliographies, des liens vers des ressources en ligne et un blog avec des billets hebdomadaires. Le site internet a également été entièrement réactualisé.

► **Associé au quotidien Sud-Ouest, la librairie Mollat** crée le Prix du Réel. Ce prix distinguera chaque année un titre de langue française et un titre traduit dont le premier sera décerné en juin 2017.

Lille

■ LIBRAIRIE AUTOUR DU MONDE

65, rue de Paris

☎ 03 20 78 19 33

www.autourdumonde.biz

contact@autourdumonde.biz

Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 10h à 19h.

L'une de ces excellentes librairies indépendantes de province qui permet d'éviter la case Paris. Celle-ci offre un large choix de guides de

voyages (régions, France et monde), littérature de voyage (récits, carnets, essais), cartes, plans, atlas, mappemondes et IGN, livres photos, cuisines du monde, jeunesse (lié au voyage). 10 000 références ! Le classement est original, il se fait par continent et ensuite par zones géographiques (ex : Algérie à côté du Maroc). L'accueil est charmant et vous êtes sûr de trouver votre bonheur ici. Un coin salon pour consulter les guides est en projet avec une cour intérieure pour boire un petit café. Accès wifi. De plus, la librairie rachète vos livres de voyage, guides et cartes sous forme de bons d'achat ! Des rencontres sont aussi organisées au sein de la librairie ainsi qu'en dehors des murs de cette dernière. Le site internet est vraiment complet avec des conseils de lecture, mais aussi des dossiers dont les thèmes sont orientés autour du voyage. Par exemple autour d'une zone géographique : l'Amérique, le Brésil, mais aussi autour des modes de transport : en train, à vélo etc. Et pour les futurs voyageurs qui ne veulent pas se fatiguer avant de partir, la librairie fait aussi de la vente en ligne !

Lyon

■ RACONTE-MOI LA TERRE

14, rue du Plat (2^e)

☎ 04 78 92 60 22

www.racontemoilatterre.com

librairie2@racontemoilatterre.com

Ouvert le lundi de 12h à 19h30 ; du mardi au samedi de 10h à 19h30. Attention « petite » marche à l'entrée.

Le paradis des globe-trotters et des rêveurs de la planète Terre ! Un espace convivial, accueillant, où l'on trouve des guides de voyage, toutes les cartes, des livres de cuisine, un rayon enfants, la littérature classée par régions du monde. Un conseil avisé et sympathique de véritables libraires qui connaissent aussi bien leur ville, la France, l'Europe que les pays exotiques ! Il y a aussi des mappemondes, des globes terrestres, des objets artisanaux, de la musique autant d'idées cadeaux dépayés, des produits issus du commerce équitable. La librairie dispose aussi d'un restaurant, où vous aurez la possibilité de déguster des plats originaux venant des quatre coins du monde, et surtout équitables et bio. Situé sous une verrière dans un cadre enchanteur, le restaurant est fort agréable. À l'étage, un café où l'on propose des boissons chaudes, mais aussi des bières internationales et un espace Internet. Des rencontres sont régulièrement organisées. On peut ainsi venir écouter les récits de voyageurs et faire le tour du monde avec eux. Vous avez aussi la possibilité de commander vos livres directement sur le site internet, où des nombreux ouvrages sont

accompagnés du « mot du libraire » pour vous orienter et vous conseiller. Des guides de voyage aux polars en passant par les livres spécialisés dans le bien-être, vous avez de quoi satisfaire toutes vos envies !

► **Autre adresse :** Village Oxyane Décathlon – 332, avenue Général-de-Gaulle, BRON.

Marseille

■ LIBRAIRIE DE LA BOURSE – MAISON FREZET

8, rue Paradis (1^{er})

☎ 04 91 33 63 06

Du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Cette librairie fondée en 1876 propose plans, cartes et guides touristiques du monde entier. Terre, mer, montagne ou campagne, tous les environnements se trouvent parmi les centaines d'ouvrages proposés. Si jamais l'idée vous tente de partir à l'aventure, rien ne vous empêche de vérifier votre thème astral ou de vous faire tirer les cartes avec tout le matériel ésotérique et astrologique également disponible. Sachez aussi que la librairie a développé un rayon complet spécialisé en droit.

Montpellier

■ LES CINQ CONTINENTS

20, rue Jacques-Cœur

☎ 04 67 66 46 70

www.lescinqcontinents.com

contact@lescinqcontinents.com

Ouvert le lundi de 13h à 19h et de 10h à 19h non stop du mardi au samedi.

Les libraires globe-trotters de cette boutique vous aideront à faire le bon choix parmi les nombreux ouvrages sur les cinq continents. Récits de voyage, guides touristiques, ouvrages d'art, cartes géographiques, manuels de cuisine ou livres musicaux vous permettront de mieux connaître divers pays du monde et régions de France. Régulièrement, la librairie organise des rencontres et animations (programme trimestriel disponible sur place). Les Cinq continents, c'est un peu voyager depuis un livre, de façon originale et avec un accueil et un conseil adorables et très professionnels.

Nantes

■ LA GÉOTHÈQUE

14, rue Racine

☎ 02 40 74 50 36

www.facebook.com/Librairie-Géothèque

lageotheque@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.

Autrefois installée sur la place du Pilori, la librairie La Géothèque avait fermé ses portes en juillet 2015... Bonne nouvelle, tel le phœnix, elle a rouvert ses portes le 24 novembre 2015, au 14 de la rue Racine. Sur pas moins de 160 m² (un sacré gain de place par rapport à l'ancienne librairie) Benoît Albert et toute son équipe proposent ici de nombreux ouvrages de cartographie, des guides et bien sûr de la littérature de voyage, et a étoffé son assortiment depuis la réouverture. On trouvera également dans ce haut lieu « des ailleurs » des expos photos, tableaux et des rencontres avec des auteurs/voyageurs, ainsi que des objets insolites. Une bonne adresse à fréquenter assidûment avant tout début de périple, hexagonal ou plus lointain... Et bien sûr la collection des guides voyages Petit Futé est bien représentée. Qualifiée d'accessible, d'humaine et de chaleureuse, elle a bénéficié du soutien de deux éditeurs et d'un maraîcher pour sa réouverture, ainsi que de nombreux lecteurs tant elle est indispensable à la ville de Nantes. Pour se tenir au courant des dernières nouveautés ainsi que des rencontres et expositions à venir, la page facebook que la librairie est actualisée régulièrement.

Rennes

■ ARIANE LIBRAIRIE DU VOYAGE

20, rue du Capitaine-Dreyfus

☎ 02 99 79 68 47

www.librairie-voyage.com

Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h.

Entrer chez Ariane, c'est déjà partir un peu... Cartes, accessoires, guides touristiques par milliers, il y a ici tout ce qu'il faut pour préparer sa prochaine aventure. Les libraires, installés depuis 1989 et passionnés par leur métier, savent conseiller leurs clients. Les randonneurs y trouveront des cartes détaillées, les amateurs de destinations extrêmes des ouvrages pratiques, et ceux qui cherchent à entrer en contact avec la population locale des guides de conversation. Pratiques pour éviter les malentendus et de se voir servir un tord-boyaux à 95° en lieu et place du verre d'eau plate commandé.

L'Indiana Jones en herbe y trouvera aussi une variété d'accessoires pour voyager en toute sécurité : ceintures à billets, boussoles, oreillers pour l'avion, pochettes à divers usages. Bref, tout pour partir serein, équipé et éviter le fiasco. Ariane dispose aussi d'un rayon beaux-livres, et d'une section récits de voyages, avec des auteurs comme Nicolas Bouvier, Mac Orlan, Cendrars, et bien sûr Stendhal, qui avec ses

souvenirs d'Italie a inauguré un genre littéraire en soi. On y trouve enfin des livres sur des pays imaginaires, comme l'hilarant guide sur la Molvanie (« le pays que s'il n'existait pas, il faudrait l'inventer »). Près de 10 000 références, et un site internet sur lequel il est possible de commander vos livres. Une équipe jeune et pleine de connaissances qui fait de cette visite un bon moment. Et le guide papier prend ses lettres de noblesse : car il apporte tant. Le monde est un labyrinthe, Ariane tisse le fil pour vous.

Toulouse

■ AU VIEUX CAMPEUR

23, rue de Sienne

Labège-Innopole

☎ 05 62 88 27 27

www.auvieuxcampeur.fr

infos@auvieuxcampeur.fr

Ouvert de lundi de 10h30 à 19h, du mardi au vendredi de 10h30 à 19h30, et le samedi de 10h à 19h30.

Les magasins Au Vieux Campeur disposent d'une librairie dédiée au tourisme sportif. Vous y trouverez guides, cartes, beaux livres, revues et un petit choix de vidéos principalement axés sur la France.

Belgique

■ ANTICYCLONE DES AÇORES

Rue Fossé aux Loups 34

BRUXELLES – BRUSSEL

☎ +32 2 217 52 46

www.anticyclonedesacores.be

anticyclone@craenen.be

Ouvert du lundi au samedi de 11h à 18h.

Véritable spécialiste dans les ouvrages de voyages, la librairie est sans conteste la première étape de chaque périple. Voulez-vous jouer à Phileas Fog et faire le tour du monde en 80 jours ? Ou cherchez-vous une idée de balade tout aussi dépaysante dans la périphérie bruxelloise ? Les deux sont possibles et servis avec autant de professionnalisme. Entrer ici, c'est déjà voyager !

Québec

■ LIBRAIRIE ULYSSE

4176, rue Saint-Denis

MONTRÉAL

☎ +151 48 43 94 47

www.guidesulysse.com

st-denis@ulysse.ca

Lundi-mercredi, 10h-18h ; jeudi-vendredi, 10h-21h ; samedi, 10h-17h30 ; dimanche, 11h-17h30.

Ulysse, la librairie des guides éponymes. Vous y trouverez près de 10 000 cartes et guides Ulysse en français et en anglais.

► **Autre adresse** : 560, rue Président-Kennedy, ☎+151 48 43 72 22.

Suisse

■ LE VENT DES ROUTES

50 rue des Bains

GENÈVE

☎ +412 28 00 33 81

www.vdr.ch

info@vdr.ch

Du lundi au vendredi de 9h à 18h30 et le samedi de 9h à 17h

En 1979 on propose à deux amis bourlingueurs, Philippe et Alain d'ouvrir une librairie de voyage. Leur CV est en effet bien rempli, ils ont voyagé aux quatre coins du monde, Inde, Panama, ou encore Comores. Après avoir travaillé pendant 21 ans pour d'autres, nos deux amis décident d'ouvrir en 2000 leur propre boutique Le Vent des routes, qui réunit sous le même toit une librairie, une agence de voyages et un café-restaurant. Ils vous proposent guides, cartes, romans, (près de 6 000 références !), idées de voyage, et un personnel très disponible qui vous fera part de ses livres coup de cœur. Si vous souhaitez en savoir plus sur l'histoire de la librairie ou simplement vous informer sur son assortiment, Le vent des routes dispose d'un site internet nourri régulièrement de conseils coup de cœur, mais aussi d'informations sur les voyages organisés à venir, et sur les rencontres et vernissages qui auront lieu autour de la librairie. Bref de quoi vous satisfaire dans le pays d'un des plus célèbres bourlingueurs Nicolas Bouvier auteur du fameux ouvrage *Usage du monde*, auquel une partie de la décoration murale de la librairie est dédiée.

Cartographie et bibliographie

Bibliographie

Quelques livres pour vous plonger dans le voyage avant le départ.

► **Ben Jelloun (Tahar)**, *L'Ange aveugle*, Seuil, 1992.

► **Ben Jelloun (Tahar)**, *Le Labyrinthe des sentiments*, Stock.

► **D'Orta (Marcello)**, *J'espérons que je m'en sortira*, Seuil, coll. « Point Virgule », 1993.

► **De Lamartine (Alphonse)**, *Graziella*, Gallimard.

► **De Luca (Erri)**, *Montedidio*, Gallimard, poche.

► **Fernandez (Dominique)**, *Le Voyage d'Italie – Dictionnaire amoureux*, Perrin, coll. « Tempus », 2004.

► **Fernandez (Dominique)**, *Porporino ou les mystères de Naples*, Le Livre de Poche.

► **Fernandez (Dominique) et Schifano (Jean-Noël)**, *Volcan sous la ville*, Plon, 1983.

► **Franchini (Maria) et Ceva Grimaldi (Valerio)**, *Naples insolite et secrète*, Jonglez, 2014.

► **Galasso (Giuseppe)**, *L'Autre Europe*, Ecole française de Rome, 1992.

► **Gaudé (Laurent)**, *La Porte des enfers*, Actes Sud, 2008.

► **Giono (Jean)**, *Voyage en Italie*, Gallimard, coll. « Folio », 1979.

► **La Capria (Raffaele)**, *Blessé à mort*, Seuil, 1963.

► **Malaparte (Curzio)**, *La Peau*, Gallimard, coll. « Folio ».

► **Montesano (Giuseppe)**, *Dans le corps de Naples*, Métailié, broché.

► **Ortese (Anna Maria)**, *La Mer ne baigne pas Naples*, trad. Louis Bonalumi, Gallimard, 1993.

► **Ramondino (Fabrizia)**, *Althénopis*, Flammarion, 1990.

► **Rea (Domenico)**, *Naples : visite privée*, Éditions du Chêne, 1991.

► **Rea (Domenico)**, *Spaccanapoli*, trad. Michel Arnaud, Verdier, 1989.

► **Schifano (Jean-Noël)**, *Chroniques napolitaines*, Gallimard, coll. « Folio », 1989.

► **Schifano (Jean-Noël)**, *Everybody is a star, Suite napolitaine*, Gallimard, 2003.

► **Schifano (Jean-Noël)**, *Dictionnaire amoureux de Naples*, Plon, 2007.

► **Stendhal**, *Rome, Naples et Florence : 1826*, Gallimard Poche.

► **Vallat (Colette)**, *Naples, le paradis et les diables*, Autrement, 1994.

► **Yourcenar (Marguerite)**, *Anna Soror*, Gallimard.

Cartographie

L'ENIT à Paris et les CIT locales en France éditent d'assez bons plans des villes d'Italie. Vous pourrez vous les procurer dans leurs bureaux, gratuitement ou à un prix assez peu élevé. Certaines librairies spécialisées sur l'Italie vendent aussi les cartes Michelin des différentes régions italiennes ainsi que quelques cartes détaillées concernant les zones de montagne et de randonnées.

AVANT SON DÉPART

■ AMBASSADE D'ITALIE À PARIS

51, rue de Varenne (7^e)

Paris

☎ 01 49 54 03 00 – www.ambparigi.esteri.it

ambasciata.parigi@esteri.it

Ambassade de Paris ouverte du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 17h.

■ CONSULAT GÉNÉRAL D'ITALIE

5, boulevard Emile-Augier (16^e)

Paris

☎ 01 44 30 47 00

segreteria.parigi@esteri.it

■ ENIT FRANCE

23, rue de la Paix (2^e)

Paris

www.enit.it

infoitalia.paris@enit.it

Ouvert de 11h à 16h45 du lundi au vendredi.

L'ENIT, l'office national italien pour le tourisme, comme son nom l'indique, est une institution appartenant au ministère du Tourisme italien chargée de la promotion touristique de l'Italie à l'étranger. En visitant leur site Internet ou leur siège de Paris, ou en faisant un simple appel téléphonique, vous pourrez vous informer sur les dernières initiatives mises en œuvre par les différentes régions et villes italiennes. Vous pourrez également vous procurer les derniers prospectus (en français et en italien) édités par les offices du tourisme de la ville ou de la région que vous pensez visiter. Malheureusement, vous

n'aurez pas tout le matériel disponible en Italie mais vous pouvez avoir plus d'informations soit sur place, soit en consultant les sites Internet des offices du tourisme et les sites officiels des mairies, provinces et régions italiennes.

En effet, une fois sur place, dans toutes les grandes villes et pratiquement dans toutes les agglomérations d'importance touristique et même dans de petits villages, vous trouverez un office du tourisme ou un point d'informations, généralement appelés APT (Azienda di Promozione Turistica). La documentation proposée par ces bureaux est inégale mais généralement assez importante. Notamment vous pourrez vous procurer des plans de la ville, les offres concernant les transports, les horaires d'ouverture des musées, une liste d'hôtels et une liste de tous les systèmes de logements à disposition.

■ SERVICE ARIANE

www.diplomatie.gouv.fr

Ariane est un portail, proposé sur le site du ministère des Affaires étrangères, qui permet, lors d'un voyage de moins de 6 mois, de s'identifier gratuitement auprès du Ministère. Une fois les données saisies, le voyageur pourra recevoir des recommandations liées (par SMS ou mail) à la sécurité dans le pays. En outre, la personne désignée par le voyageur comme « contact » en France sera prévenue en cas de danger. De nombreux conseils et avertissements sont également fournis grâce à ce service !

MAGAZINES ET ÉMISSIONS

Presse

■ COURRIER INTERNATIONAL

6-8, rue Jean-Antoine de Baïf (12^e)

Paris

☎ 01 46 46 16 00

www.courrierinternational.com

Hebdomadaire regroupant les meilleurs articles de la presse internationale en version française.

■ RANDOS-BALADES

www.randosbalades.fr

Magazine mensuel sur les randonnées en France et à l'étranger. L'approche est thématique (sentiers du littoral, itinéraires sauvages, thèmes culturels...) et la publication est riche en actualités, trucs et astuces, tests matériels, fiches topographiques et, bien sûr, en guides de randonnée.



Castel Nuovo, Naples.

■ PETIT FUTÉ MAG

www.petitfute.com

Notre journal vous offre une foule de conseils pratiques pour vos voyages, des interviews, un agenda, le courrier des lecteurs... Le complément parfait à votre guide !

Radio

■ RADIO FRANCE INTERNATIONALE

www.rfi.fr

89 FM à Paris, également disponible sur Internet en streaming. Pour vous tenir au courant de l'actualité du monde partout sur la planète.

Télévision

■ FRANCE 24

www.france24.com

Chaîne d'information en continu, France 24 apporte 24h/24 et 7j/7, un regard nouveau à l'actualité internationale. Diffusée en 3 langues (français, anglais, arabe) dans plus de 160 pays, la chaîne est également disponible sur internet (www.france24.com) et les mobiles, pour vous accompagner tout au long de vos voyages.

■ PLANÈTE PLUS

www.planetepius.com

Depuis plus de 20 ans, Planète propose de découvrir le monde, ses origines, son fonctionnement et son probable devenir avec une grille de programmation documentaire éclectique : civilisation, histoire, société, investigation, reportages animaliers, faits divers, etc.

■ TREK

www.trekhd.tv

Chaîne thématique.

Chaîne du Groupe AB consacrée aux sports en contact avec la nature qui propose une grille composée le lundi par les sports extrêmes ; mardi, les sports en extérieur ; mercredi, les sports de glisse sur neige ; jeudi, les expéditions, avec des voyages extrêmes ; vendredi, le jour des défis avec des jeux télévisés de TV réalité ; samedi, deuxième jour de sports de glisse sur mer ; dimanche, l'escalade, à main nue ou à la pioche.

Remplaçant la chaîne Escales, Trek est disponible sur les réseaux câble, satellite et box ADSL.

■ TV5 MONDE

www.tv5monde.com

La chaîne de télévision internationale franco-phonie diffuse des émissions de ses partenaires nationaux (France Télévisions, RTBF, TSR et CTQC) et ses propres programmes.

■ USHUAÏA TV

☎ 01 41 41 12 34 – www.ushuaiatv.fr

La chaîne découlant du magazine éponyme a un slogan clair : « Des Hommes, une Planète ». Elle se veut télévision du développement durable et de la protection de la planète et propose nombre de documentaires, reportages et enquêtes.

■ VOYAGE

www.voyage.fr – info@voyage.fr

Terres méconnues ou inconnues, grands espaces et mégapoles, lieux incontournables ou insolites, cultures et nouvelles tendances : Voyage TV vous propose d'explorer le monde dans toute sa richesse à l'aide de documentaires ou en compagnie de guides éclairés.

Sites Internet

■ COMUNE DI NAPOLI

Italie

www.comune.napoli.it

webmaster@comune.napoli.it

Le site de la mairie de Naples (en italien).

■ CORRIERE DELLA SERA

Italie

www.corriere.it

Le quotidien *La Corriere della Sera* (en italien).

■ INAPLES

Italie

www.inaples.it

Le site de l'office de tourisme de Naples très détaillé pour peaufiner votre visite de la ville avec une foule d'infos pratiques sur les musées, les palais, les églises, les catacombes et sans oublier les visites vertes et le sport (en français).

■ NAPOLI DA VIVERE

Italie

www.napolidavivere.it

Un site très complet détaillant tous les événements à Naples et en Campanie, les nouveautés (ouverture d'établissements, inaugurations) et diverses informations pratiques. Un accent particulier est mis sur le patrimoine artistique (en italien).

■ NAPOLIKE

Italie

www.napolike.it

Tous les événements qui ont lieu à Naples et dans sa province : concerts, expositions, festivités, visites guidées... Mais aussi des recettes de cuisine et des suggestions pour vos soirées napolitaines (en italien).

■ REPUBBLICA

Italie

www.repubblica.it

La Repubblica en ligne (en italien).

RESTER

ÊTRE SOLIDAIRE

■ ACTION CONTRE LA FAIM

14/16, Boulevard Douaumont (17^e), Paris

☎ 01 70 84 70 84 / 01 43 35 88 88

www.actioncontrelafaim.org

Action contre la Faim est une ONG internationale spécialisée dans la lutte contre la faim dans le monde. Elle est présente dans une quarantaine de pays, dans les domaines de la nutrition, de la santé, de la sécurité alimentaire, de l'eau et de l'assainissement. Action contre la Faim intervient avant tout dans des situations de crise. Le but étant de rendre les populations

autonomes d'un point de vue alimentaire. Pour cela, il est impératif, après être venu en aide d'une manière concrète à la population, de former les infrastructures locales adéquates qui prendront bientôt le relais. Action contre la Faim propose des missions de volontariat de trois mois à un an en Afrique, Asie, Amérique, Europe centrale, dans le Caucase, au Moyen-Orient et dans les Caraïbes.

► **Autre adresse** : Service Gestion Relations Donateurs : 14/16 Boulevard Douaumont – CS 80060, 75854 PARIS CEDEX 17.

ÉTUDIER

Pour étudier ou poursuivre vos études supérieures, il vous faut prendre contact avec le service des relations internationales de votre université. Préparez-vous alors à des démarches longues. Mais le résultat d'un semestre ou d'une année à l'étranger vous fera oublier ces désagréments tant c'est une expérience person-

nelle et universitaire enrichissante. C'est aussi un atout précieux à mentionner sur votre CV.

■ AGENCE POUR L'ENSEIGNEMENT FRANÇAIS À L'ÉTRANGER

23, place de Catalogne (14^e)

Paris

☎ 01 53 69 30 90 – www.aefe.fr

communication.aefe@diplomatie.gouv.fr

Sous la tutelle du ministère des Affaires étrangères, l'AEFE est chargée de l'animation de plus de 480 établissements à travers le monde.

► **Autre adresse** : 1, allée Baco, BP 21509 – 44015 Nantes Cedex 1 ☎ 02 51 77 29 03.

■ CIDJ

www.cidj.com

La rubrique « Europe et International » sur le serveur du C.I.D.J. fournit des informations pratiques aux étudiants qui ont pour projet d'aller étudier à l'étranger.

■ ÉDUCATION NATIONALE

www.education.gouv.fr

Sur le serveur du ministère de l'Éducation nationale, une rubrique « International » regroupe les informations essentielles sur la dimension européenne et internationale de l'éducation.

■ MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES

www.diplomatie.gouv.fr

Les informations mises à disposition dans l'espace culturel du serveur du ministère des Affaires étrangères sont fort utiles.

© STEPHAN SZEREMETA



Dans le centre historique de Salerne.



© IAN BASTIEN

Port de Procida.

TRAVAILLER – TROUVER UN STAGE

La situation économique actuelle en Italie n'est pas des plus encourageantes pour un jeune ou un professionnel qui veulent démarrer ou relancer leur carrière ici, surtout pas en Campanie. Toutefois, cela dépend du secteur d'emploi que vous choisissiez. Naples et sa région ont un patrimoine culturel et touristique très riche mais souvent pas assez valorisé, alors si vous êtes pleins de bonne volonté, prêts à faire face à une bureaucratie parfois longue et compliquée mais déterminés à enrichir avec votre expérience les secteurs de l'hôtellerie, la restauration ou l'événementiel, Naples vous accueillera à bras ouverts.

■ ASSOCIATION TELI

27, route de la Fruitière
Chavanod

☎ 04 50 52 26 58

www.teli.asso.fr

contact@teli.asso.fr

Le Club TELI est une association loi 1901 sans but lucratif d'aide à la mobilité internationale créée il y a 20 ans. Elle compte 4 000 adhérents en France et dans 65 pays. Si vous souhaitez vous rendre à l'étranger, quel que soit votre projet, vous découvrirez avec le Club TELI des infos et des offres de stages, de jobs d'été et de travail pour francophones.

■ CAPCAMPUS

www.capcampus.com

Capcampus est le premier portail étudiant sur le Net en France et possède une rubrique spécialement dédiée aux stages, dans laquelle vous trouverez aussi des offres pour l'étranger. Mais

le site propose également toutes les informations pratiques pour bien préparer votre départ et votre séjour à l'étranger.

■ VIE – VOLONTARIAT INTERNATIONAL EN ENTREPRISE

www.civiweb.com

Si vous avez entre 18 et 28 ans et êtes ressortissant de l'Espace économique européen, vous pouvez partir en volontariat international en entreprise (VIE) ou en administration (VIA). Il s'agit d'un contrat de 6 à 24 mois rémunéré et placé sous la tutelle de l'ambassade de France. Tous les métiers sont concernés et vous bénéficiez d'un statut public protecteur. Offres sur le site Internet.

■ WEP

12, quai Saint-Antoine (2^e)

Lyon

☎ 04 72 40 40 04

www.wep.fr

info@wep.fr

Wep propose plus de 50 projets éducatifs originaux dans plus de 30 pays, de 1 semaine à 18 mois. Année scolaire à l'étranger, programmes combinés (1 semestre scolaire avec 1 projet humanitaire ou 1 chantier nature ou 1 vacances travail), projets humanitaires mais également stages en entreprise en Europe, Australie, Nouvelle-Zélande, Canada et États-Unis, et Jobs & Travel (visa vacances travail) en Australie et Nouvelle-Zélande : voici un petit aperçu des nombreuses possibilités disponibles.

► **Autre adresse** : Cour Saint Joseph, 5 rue de Charonne. 75011 Paris.

INDEX

A

ACCIAROLI.....	309
AGEROLA.....	266
AGROPOLI.....	302
AMALFI.....	270
AMPHITHÉÂTRE (POMPEI).....	184
ANACAPRI.....	217
ANCIEN ARSENAL DE LA RÉPUBLIQUE AMALFITAIN.....	274
ANFITEATRO CAMPANO.....	166
ANFITEATRO FLAVIO.....	172
AQUEDUC MÉDIÉVAL.....	293
ARCO FELICE.....	178
ATRANI.....	275
AVELLINO.....	196

B

BACOLI.....	176
BAIA SOMMERSA.....	175
BAIA.....	175
BASILICA BENEDETTINA DI SANT'ANGELO IN FORMIS.....	167
BASILIQUE (POMPEI).....	184
BASILIQUE SAN FRANCESCO DI PAOLA.....	145
BASILIQUE SAN LORENZO MAGGIORE.....	133
BASILIQUE SAN PAOLO MAGGIORE.....	134
BASILIQUE SAN PIETRO AD ARAM.....	143
BASILIQUE SANT'ANTONINO.....	247
BASILIQUE SANTA CHIARA.....	134
BASILIQUE SANTA MARIA DELLA SANITA.....	148
BASTIONE DI PARSANO.....	247
BELVÉDÈRE (CASTELLABATE).....	309
BENEVENT.....	167
BISACCIA.....	203

C

CALITRI.....	204
CANTINE PIETRATORCIA.....	230
CAP MISÈNE.....	177
CAP PALINURO.....	312
CAPRI.....	208
CAPUA – CAPOUE.....	165
CASAMICCIOLA TERME.....	228
CASERTA.....	162
CASTEL NUOVO.....	145
CASTELLABATE.....	308
CASTELLAMMARE DI STABIA.....	192
CASTELLO MARCHIONALE.....	199
CATACOMBES SAN GAUDIOSO & SAN GENNARO.....	148
CAVA DE TIRRENI.....	286
CENTO CAMERELLE.....	177
CENTRE HISTORIQUE (SANTA MARIA DI CASTELLABATE).....	308
CENTRE HISTORIQUE (SORRENTE – SORRENTO).....	248
CERTOSA DI SAN GIACOMO (CHARTREUSE SAN GIACOMO).....	214
CETARA.....	284

CHAMPS PHLEGREENS (LES).....	169
CHAPELLE SANSEVERO.....	134
CHARTREUSE DE SAN LORENZO.....	301
CHARTREUSE SAN MARTINO.....	148
CHATEAU ARAGONAIS (AGROPOLI).....	307
CHÂTEAU ARAGONAIS (ISCHIA).....	228
CHÂTEAU ARAGONAIS ET MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE DES CHAMPS PHLÉGRÉENS.....	176
CHÂTEAU CAPUANO.....	143
CHÂTEAU D'ARECHI.....	293
CHÂTEAU DE L'ŒUF (CASTEL DELL'OVO).....	146
CHÂTEAU MÉDIÉVAL (CASTELLAMMARE DI STABIA).....	194
CHÂTEAU SANT'ELMO.....	149
CHIAIA ET LE LUNGOMARE.....	84, 105, 120, 145, 156
CIMETIÈRE DELLE FONTANELLE.....	149
COMPLEXE MONUMENTAL DONNAREGINA.....	134
CONCA DEI MARINI.....	268
CORRICELLA.....	232
CORSO GARIBALDI.....	168
CÔTE DU CILENTO.....	302
CUMES – CUMA.....	178

D

DÔME (CASTELLAMMARE DI STABIA).....	194
DUOMO (CAPUA – CAPOUE).....	166
DUOMO (L'IRPINIA).....	196
DUOMO (RAVELLO).....	278
DUOMO DEI SANTI FILIPPO E GIACOMO.....	248
DUOMO DI SAN PROCOLO MARTIRE.....	174
DUOMO SAN MATTEO.....	293
DUOMO SANT'ANDREA.....	274
DUOMO SANTA MARIA ASSUNTA.....	136

E

ÉGLISE DE L'ANNONCIATION.....	166
ÉGLISE DE SAN COSTANZO.....	214
ÉGLISE DE SAN PIETRO.....	284
ÉGLISE DE SANT'AGATA.....	253
ÉGLISE DEI SANTI FILIPPO E GIACOMO.....	136
ÉGLISE DEI SANTI SEVERINO E SOSSIO.....	136
ÉGLISE DEL GESÙ NUOVO.....	137
ÉGLISE DELLA PIETÀ DEI TURCHINI.....	143
ÉGLISE DES SAINTS APÔTRES (SANTI APOSTOLI).....	137
ÉGLISE ET CLOÛTRE DE SAN GREGORIO ARMENO.....	137
ÉGLISE SAN BENEDETTO.....	294
ÉGLISE SAN DIEGO.....	143
ÉGLISE SAN DOMENICO MAGGIORE.....	137
ÉGLISE SAN FERDINANDO.....	138
ÉGLISE SAN GIACOMO DEGLI SPAGNOLI.....	143
ÉGLISE SAN GIORGIO MAGGIORE.....	138
ÉGLISE SAN GIORGIO.....	294
ÉGLISE SAN GIOVANNI A CARBONARA.....	144
ÉGLISE SAN GIOVANNI BATTISTA.....	286
ÉGLISE SAN GIOVANNI DEL TORO.....	278
ÉGLISE SAN MICHELE.....	219
ÉGLISE SANT'ANGELO A NILO.....	138

ÉGLISE SANT'ANNA DEI LOMBARDI (OU SANTA MARIA DI MONTEOLIVETO).....	138
ÉGLISE SANT'ELIGIO MAGGIORE	144
ÉGLISE SANTA CATERINA A FORMIELLO	144
ÉGLISE SANTA MARIA ASSUNTA.....	261
ÉGLISE SANTA MARIA DEGLI ANGELI ALLE CROCI.....	149
ÉGLISE SANTA MARIA DEL CARMINE.....	144
ÉGLISE SANTA MARIA DELL'ASSUNTA	194
ÉGLISE SANTA MARIA DELLE ANIME	
DEL PURGATORIO AD ARCO.....	138
ÉGLISE SANTA MARIA DELLE GRAZIE	248
ÉGLISE SANTA MARIA DELLE SOCCORSO.....	230
ÉGLISE SANTA MARIA EGIZIACA ALL'OLMO.....	144
ÉGLISE SANTA MARIA INCORONATA	144
ÉGLISE SANTA MARIA LA NOVA	138
EGLISE SANTA SOFIA	168
ERCHIE PLAGE	284

F

FARO	234
FONDAZION PLART.....	146
FONTAINE DE MONTEOLIVETO	139
FONTAINE DE NEPTUNE	139
FORIO	229
FORUM (POMPEI)	184
FURORE	267

G

GALLERIA BORBONICA	146
GALLERIA PRINCIPE DI NAPOLI	139
GALLERIA UMBERTO I	139
GESUALDO	201
GIARDINI LA MORTELLA	230
GIARDINI RAVINO	231
GRAGNANO	194
GRAND THÉÂTRE (POMPEI)	186
GROTTA AZZURRA.....	219
GROTTE DE CASTELCIVITA	301
GROTTE DE PERTOSA	301

H - I

HERCULANUM (ERCOLANO)	187
ÎLE DE NISIDA	146
ILES DU GOLFE DE NAPLES (LES)	208
IRPINIA (L')	195
ISCHIA	221

J

JARDIN DE LA MINERVE.....	294
JARDIN DES FUGITIFS.....	186
JARDIN ZOOLOGIQUE (NAPLES).....	149
JARDINS D'AUGUSTE	214
JARDINS DE VILLA CIMBRONE	278

L

LAC D'AVERNE.....	178
LACCO AMENO	229
LAES - NAPOLI SOTTERRANEA	132
LUPANAR (POMPEI)	186

M

MACELLUM (POMPEI).....	186
MAIORI	283
MAISON À LA CLOISON DE BOIS	188
MAISON D'ARGUS	188
MAISON DE L'ATRIUM AUX MOSAÏQUES.....	190
MAISON DE L'AUBERGE.....	190
MAISON DE LA BELLE COUR	190
MAISON DE LA PETITE FONTAINE.....	186
MAISON DE NEPTUNE ET AMPHITRITE.....	190
MAISON DE PANSA	186
MAISON DES CERFS	190
MAISON DES DIOSCURES.....	186
MAISON DES VETTII	186
MAISON DU BICENTENAIRE	190
MAISON DU CHIRURGIEN	186
MAISON DU FAUNE (POMPEI).....	186
MAISON DU FOUR (POMPEI)	187
MAISON DU SQUELETTE	190
MAISON SAMNITE	190
MARINA PICCOLA.....	214
MASSA LUBRENSE	248
MASSA LUBRENSE	251
MERCATO	84, 103, 118, 143, 156
MINORI	281
MIRABELLA ECLANO	200
MITHRAEUM	167
MONTE EPOMEO.....	228
MONTE SAN COSTANZO.....	253
MONTE SOLARO	219
MONTELLA	203
MONTEVERDE	204
MONUMENT NATIONAL DEI GIROLAMINI.....	140
MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE (PAESTUM)	296
MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE (SALERNE - SALERNO).....	294
MUSEE BOTTEGA DELLA TARSIA LIGNEA	248
MUSÉE CORREALE DI TERRANOVA	249
MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN MADRE	140
MUSÉE DE CAPODIMONTE	150
MUSÉE DE L'ÉCOLE DE MÉDECINE DE SALERNE	294
MUSEE DE LA CERAMIQUE DU BORGO CASTELLO	205
MUSÉE DU VINGTIÈME SIÈCLE	150
MUSÉE MANUEL CARGALEIRO	286
MUSÉE NATIONAL ARCHÉOLOGIQUE (NAPLES)	140
MUSEO ARCHEOLOGICO GEORGES VALLET.....	250
MUSEO CAMPANO	166
MUSEO CIVICO GAETANO FILANGIERI	142
MUSEO DEL CORALLO	280
MUSEO DEL SANNIO	168
MUSEO DELLA CARTA	274
MUSEO PROVINCIALE IRPINO	197

N

NAPLES	82
NAPOLI SOTTERRANEA	142
NICHES VOTIVES	266
NUSCO	202

O

O'PULEDRONE	248
OASI CRATERE DEGLI ASTRONI	174
OASI NATURALISTICA DI MONTE NUOVO	174
OASIS A BAIÀ	177

P

PAESTUM	295
PALAIS DE L'UNIVERSITÉ FEDERICO II.....	144
PALAIS DI CAPUA (OU MARIGLIANO).....	142
PALAIS FILOMARINO.....	142
PALAIS ROYAL (NAPLES).....	146
PALAIS ROYAL DE CASERTA.....	163
PALAZZO ZEVALLOS STIGLIANO – GALLERIE D'ITALIA.....	142
PALESTRE.....	190
PAN (PALAZZO DELLE ARTI NAPOLI).....	147
PARC ARCHÉOLOGIQUE (BAIA).....	176
PARC ARCHÉOLOGIQUE ENVIRONNEMENTAL DU PAUSILYPON.....	147
PARC DEL POGGIO.....	150
PARC NATIONAL DU CILENTO ET VALLO DI DIANO.....	302
PARC SUBMERGÉ DE GAIOLA.....	147
PARC VIRGILIANO.....	147
PARC VIVIANI.....	150
PETIT THÉÂTRE (POMPEI).....	187
PHARE DE LA PUNTA CARENA.....	220
PIAZZA DEL MUNICIPIO.....	145
PINACOTHÈQUE (PINACOTECA PROVINCIALE).....	294
PIO MONTE DELLA MISERICORDIA.....	142
PIOPPI	310
PISCINA MIRABILIS.....	177
PISCIOTTA	311
PLAGE (AMALFI).....	275
PLAGES (POSITANO).....	261
PLAGES (PRAIANO).....	266
PLAGES DE MARINA DI CAMEROTA.....	312
POMPEI	179
PORTE CAPUANA.....	143
POSITANO	253
POZZOLES – POZZUOLI	170
PRAIANO	262
PROCIDA	231
PUNTA CAMPANELLA.....	250
PUNTA LICOSA.....	308

R – S

RAVELLO	276
RIONE TERRA.....	174
ROCCA SAN FELICE	202
SALERNE – SALERNO	288
SALERNE ET CILENTO	288, 289
SANCTUAIRE DE MONTEVERGINE.....	197
SANCTUAIRE DE NOTRE-DAME DU SAINT ROSAIRE.....	187
SANCTUAIRE DES LARES PUBLICS.....	187
SANT'ANGELO D'ISCHIA.....	228
SANTA MARIA CAPUA VETERE	166
SANTA MARIA DI CASTELLABATE	307
SCALA	280
SEDILE DOMINOVA.....	250
SÉPULTURE D'AGRIPPINE.....	177
SITE ARCHÉOLOGIQUE (CUMES – CUMA).....	178
SITE ARCHÉOLOGIQUE (PAESTUM).....	298
SITE ARCHÉOLOGIQUE D'OPLONTIS ET VILLA DE POPPÉE.....	192
SITE ARCHÉOLOGIQUE DE STABIA.....	194
SORRENTE – SORRENTO	236
SORRENTE ET LA COTE AMALFITAINE	236

T

TAURASI	197
TAVERNA AZZURRA.....	248
TEMPIO DI SERAPIDE.....	174
TEMPLE D'APOLLON.....	187
TEMPLE DE FORTUNE AUGUSTE.....	187
TEMPLE DE JUPITER.....	187
TENUTA VANNULO.....	298
TERRA MURATA	232
THÉÂTRE SAN CARLO.....	147
THERMES D'AGNANO	175
THERMES D'AGNANO.....	175
THERMES DE STABIES.....	187
THERMES DU FORUM.....	187
THERMES SUBURBAINS.....	190
THERMES URBAINS.....	190
TORRE ANNUZIATA	192
TORRI DI FEDERICO II.....	166
TRATTORIA DA EMILIA.....	248

V – Y

VALLE DEI MULINI.....	275
VALLÉE DES MOULINS.....	195
VESTIGES ROMAINS.....	169
VÉSUVE (LE)	179
VIA SAN GREGORIO ARMENO.....	143
VIETRI SUL MARE	285
VILLA COMUNALE (NAPLES).....	148
VILLA COMUNALE ET EGLISE SAN FRANCESCO.....	250
VILLA DEI PAPIRI.....	190
VILLA DES MYSTÈRES.....	187
VILLA FLORIDIANA.....	150
VILLA JOVIS.....	214
VILLA LA COLOMBAIA.....	231
VILLA LYSIS.....	214
VILLA PIGNATELLI.....	148
VILLA ROMANA ET ANTIQUARIUM.....	283
VILLA RUFOLO.....	280
VILLA SAN MICHELE.....	220
VIVARA	234



Positano.



Vous avez toujours su
rester zen...

Restez serein,
les experts Air Indemnité
vous accompagnent pour
faire valoir vos droits



Air Indemnité, leader français gère les réclamations des voyageurs auprès des compagnies aériennes.

Du dépôt du dossier au versement des indemnités, Air Indemnité s'occupe de tout et se rémunère uniquement en cas de succès via une commission sur l'indemnité reçue.

 **Air indemnité.com**
nos experts engagés à vos côtés

Vol retardé,
annulé,
surbooké ?

Obtenez jusqu'à
600 €*
d'indemnisation

Rendez-vous sur
www.air-indemnite.com
pour déposer gratuitement
votre réclamation

* Selon la réglementation européenne 261/2004.

13,95 € Prix France



9 79 10 33 1 16 4 30 2

Rêvez Plus Fou

Grandes marques à prix outlet
#FashionReimagined

10% de remise supplémentaire*



Navette disponible depuis Naples
mcarthurglen.it/marcianise

LaReggia

Designer Outlet

TM

*Présentez votre Petit Futé à l'accueil pour
profiter de 10% de réduction

Marcianise