

1. Préparer son voyage

QUAND PARTIR ?

Comme pour beaucoup de régions en Italie, le printemps est sans doute la période idéale pour visiter l'Ombrie. Mais les couleurs de l'automne raviront les amoureux de la nature et les brumes de l'hiver séduiront les âmes romantiques. Même si, l'été, le mercure grimpe facilement, la région

reste très agréable, assez peu envahie par les hordes de touristes.

FORMALITÉS

Pensez à demander votre carte européenne d'assurance maladie (l'ancien formulaire E111), valable un an, au moins quinze jours avant votre départ auprès de votre caisse de sécurité sociale.

ADRESSES UTILES

Ambassade d'Italie en France, 51, rue de Varenne, 75007 Paris.
Tél. : 01.49.54.03.00.
<http://sedi.esteri.it/ambparigi/> Mail : ambasciata.parigi@esteri.it



Ambassade de France en Italie, Piazza Farnese, 67, 00186 Rome. Tél. : (00.39) 06.68.60.13.01.
www.ambafance-it.org

Enit (Office national de tourisme italien)

23, rue de la Paix, 75002 Paris.
Tél. : 01.42.66.66.68.
www.enit-france.com

La Libreria, nouvelle adresse pour les amateurs de littérature italienne, en v.o. comme en v.f., 89, rue du Fg-Poissonnière, 75009 Paris.
Tél. : 01.40.22.06.94. ▶

LE GUIDE DES GUIDES

EN LIBRAIRIE	POUR QUI	POINTS FORTS	POINTS FAIBLES	ENFANTS	
	"Toscane et Ombrie", Lonely Planet, 2006, 18 €.	Pour les voyageurs qui veulent des informations à la fois générales, pratiques et culturelles.	Le préféré de bien des voyageurs. En tout cas, de loin le plus clair et le plus complet.	Certaines informations mériteraient d'être mises à jour.	Quelques indications, de temps à autre.
	"Toscane Ombrie", GéoGuide, Gallimard, 2007/2008, 12,90 €.	Pour celles et ceux qui souhaitent des informations synthétiques mais complètes.	De bonnes adresses et des idées originales, comme celle d'indiquer les emplacements des ascenseurs et des escalators à Pérouse.	L'Ombrie est le parent pauvre de ce guide consacré à la Toscane. La maquette est un peu triste.	Des enfants ? Qu'est-ce que c'est ?
	"Toscane et Ombrie", Guides Bleus, Hachette Tourisme, 2005, 25,90 €.	Pour les voyageurs exigeants et intéressés avant tout par l'art et l'histoire de la région.	On aime son introduction au pays, ses illustrations en couleurs, sans oublier son petit dictionnaire et glossaire des artistes.	Portion congrue réservée à l'Ombrie : le guide n'aborde que les villes d'Assise, Orvieto et Pérouse. Et absence de bonnes adresses ville par ville.	On ne voit vraiment pas de quoi vous voulez parler !

1. Préparer son voyage

SITES INTERNET

www.umbria2000.it

Portail institutionnel de la région de l'Ombrie. Toutes les informations touristiques, les itinéraires et les manifestations culturelles de la région. Il n'y a pas plus complet.

www.bellaumbria.net/

Autre portail sur l'Ombrie, tout aussi exhaustif.

www.bed-and-breakfast-in-umbria.it

Un site complet qui recense tous les bed & breakfast, mais aussi les hôtels, les restaurants et les agritourismes de l'Ombrie. Il présente également des notices

sur les villes et villages de la région, avec leur histoire et les lieux à visiter.

www.archeopg.arti.beniculturali.it/

Superbe site du patrimoine archéologique de l'Ombrie, répertoriant, entre autres, tous les musées de la région. Petit + : si vous n'avez pas eu le temps d'écrire à vos amis lors de votre séjour en Ombrie, vous pourrez toujours vous rattraper en envoyant les cartes postales virtuelles proposées sur ce site.

COMMENT Y ALLER ?

Le moyen le plus rapide, le plus pratique

et le plus économique est de prendre l'avion jusqu'à Rome, puis de louer une voiture et suivre l'autoroute jusqu'à Orvieto (200 km environ). Air France propose plus d'une dizaine de vols quotidiens entre Paris et Rome, à partir de 178 € A/R. Site : www.airfrance.fr Comptez dans les 300 € pour la location d'un véhicule de catégorie B pour une semaine, kilométrage illimité. Agence Maggiore/National à l'aéroport Leonardo Da Vinci de Rome Fiumicino. Réservations depuis l'étranger : (00.39) 06.22.45.60.60. Site : www.maggiore.it

SE DEPLACER

Impossible de visiter l'Ombrie sans voiture, la région étant plutôt mal desservie par le train.

Toutefois, à l'abord des principales villes, il faudra laisser votre véhicule dans des parkings aménagés et poursuivre votre visite à pied. En effet, les bourgs et villages de l'Ombrie ayant conservé leurs structures médiévales, la circulation y est très souvent limitée, voire interdite. Les hôtels haut de gamme situés au cœur des cités médiévales proposent toutefois un service de voiturier.

Décollez avec vos oreilles

Pour prouver que l'on voyage aussi avec ses oreilles, participez au premier **Concours du carnet de voyage sonore**

Pour plus de renseignements connectez vous sur
www.radiofrance.fr/franceinter/em/audetourdumonde/

Un concours organisé par

Ulysse



2. Sur place

Notre sélection
d'adresses en Ombrie
par Régine Cavallaro,
notre envoyée spéciale.

Orvieto

OÙ DORMIR ?

Hôtel Valentino,
via Angelo da Orvieto,
30-32, 05018 Orvieto.
Tél. : (00.39) 0763.342.464
Mail : hotelvalentino@
libero.it
Site : www.
valentinohotel.com

Un charmant hôtel trois
étoiles au cœur de la
ville médiévale.

OÙ MANGER ?

Trattoria La Grotta,
via Luca Signorelli, 5,
Orvieto.
Tél. : (00.39) 0763.341.348.
Fermé le mardi.
Expérience mystique
garantie ! La cuisine y
est divine, les vins
excellents, l'accueil
chaleureux et les prix
abordables.

Al San Giovenale,
piazza San Giovenale,
6, Orvieto.
Tél. : (00.39) 0763.340.641.
www.alsangiovenale.it
L'imposante façade
en verre de ce vaste
restaurant logé dans un
édifice du XIII^e siècle
mérite le détour.

OÙ SORTIR ?

Caffè Montanucci, corso
Cavour, 21-25, Orvieto.
Tél. : (00.39) 0763.341.261.

Le festival Umbria Jazz

La prochaine édition aura lieu du 6 au 15 juillet.

Créé en 1973 par une bande de passionnés, ce festival est vite devenu un rendez-vous incontournable pour tous les musiciens et les amoureux de jazz. Tous les plus grands noms y ont participé, de Miles Davis à Michel Petrucciani, en passant par Chet Baker, Charlie Mingus, Sarah Vaughan, Stan Getz ou encore Keith Jarrett. Au départ, l'idée était d'allier les contrastes entre jazz moderne et cité médiévale, tout en faisant connaître le riche patrimoine artistique de l'Ombrie. Pari réussi puisque Umbria Jazz est devenu la principale manifestation culturelle de la région, attirant jusqu'à 400 000 visiteurs. Le temps d'une semaine en juillet, Pérouse se transforme en une gigantesque salle de concert, dans les rues, les clubs, les théâtres et lors d'un mégaconcert rassemblant 5 000 spectateurs. Fort de ce succès, le festival se décline désormais en deux éditions, la principale en été, à Pérouse, l'autre en hiver, à Orvieto. ■

En savoir+ www.umbriajazz.com

Le rendez-vous des
Orviétans. Il est très
difficile de résister aux
incroyables chocolats
exposés sur une longue
table comme autant
d'œuvres d'art, un vrai
délice tant pour les pa-
pillés que pour les
yeux.

À FAIRE

Speleotecnica, piazza
Duomo, Orvieto. Tél. :
(00.39) 0763.344.891
et (00.39) 0763.340.688.
www.orvietounder-
ground.it Une visite
guidée et insolite
de la ville souterraine,
à faire si l'on veut
avoir une vision
complète du riche
passé d'Orvieto.

La Scarzuola

05010 Montegabbione
Tél. : (00.39)
0763.837.463 À 40 km
d'Orvieto, dans un
couvent du XIII^e siècle
fondé par saint
François d'Assise, le
jardin initiatique d'un
architecte visionnaire.
Visites sur réservation.

Pérouse

OÙ DORMIR ?

Hôtel Fortuna
Via Bonazzi 19,
06123 Perugia.
Tél. : (00.39)
075.572.2845.
Mail : fortuna@
umbriahotels.com
www.umbriahotels.com

Bel hôtel trois étoiles
situé juste derrière
le Corso Vannucci,
la principale artère de
la cité médiévale. On
peut accéder à l'hôtel en
voiture pour y déposer
ses bagages. Un
voiturier se charge
ensuite d'aller garer
votre véhicule au
parking (payant).

OÙ MANGER ?

Ristorante Altromondo
Via Caporali Cesare, 11,
06123 Perugia.
Tél. : (00.39)
075.572.6157. Une des
adresses préférées des
Pérousin, qui
apprécient sa cuisine
raffinée et innovante.

Gubbio

OÙ DORMIR ?

Relais Ducale
Via Galeotti, 19,
06024 Gubbio.
Tél. : (00.39)
075.922.0157.
Site : www.
mencarelligroup.com
Cette ancienne
et splendide annexe
du palais des ducs
de Montefeltro
offre une vue
imprenable sur la cité
médiévale. L'accueil
est d'une gentillesse
à toute épreuve
et l'on peut même se
restaurer ou siroter un
café sur la magnifique
piazza Grande, le cœur
même de la ville. ▶

2. Sur place

OÙ MANGER ?

La Taverna del Lupo

Via Ansidei, 21,
06024 Gubbio.

Tél. : (00.39)

075.927.4368.

De loin, la meilleure table de toute la ville et ses environs. Cuisine locale riche et raffinée.

À FAIRE

Balade dans les airs

Insolite, le téléphérique vous emmène jusqu'à la basilique Sant'Ubaldo au sommet du mont Ingino (908 m), avec une vue superbe sur les Apennins et les pinèdes environnantes. Mais ne vous attendez pas à monter à bord d'une cabine. Vous devrez plutôt saisir au vol une sorte de petite cage (2 pers. max.) où vous resterez suspendus dans les airs le temps de la balade.

Spolète

OÙ DORMIR ?

Palazzo Leti

Via degli Eremiti, 10,
06049 Spolète. Tél. :

(00.39) (0)743.224.930.

Mail : info@palazzoleti.

com Site : www.

palazzoleti.com

Un décor de rêve dans une demeure ayant appartenu à une famille noble de la Renaissance.

Les chambres, d'une rare distinction, donnent sur le Monteluco, le mont sacré de Spolète.

Bercé par le silence et

Le bien-être à la Casella



C'est là que les Romains, fuyant le bruit et la fureur de la capitale, se réfugient le temps d'un week-end, histoire de se ressourcer dans une nature tout en collines verdoyantes. À une vingtaine de kilomètres d'Orvieto, la Casella s'étend sur 450 hectares et comprend douze fermes retapées, dont quatre aménagées en résidences et quatre autres en auberges, pour 32 chambres en tout. Amoureux de la campagne et des chevaux, le maître des lieux reçoit ses hôtes avec un sens de l'hospitalité peu commun. Tout le monde partage le même repas à une longue et même table. On part faire de grandes balades à cheval dans la forêt environnante et on peut même se faire choyer dans la beauty farm de l'agritourisme, qui propose hammam, sauna et massages avec une ligne de cosmétiques naturels inspirée de l'étruscothérapie, sans oublier la salle de gym, les cours de tennis et la piscine. ■

Agritourisme La Casella, 05016 Ficulle. Tél. : (00.39) 0763.86684. Mail : lacasella@tin.it Site : www.lacasella.it

noyé dans la verdure, vous passerez un séjour inoubliable, à quelques pas des plus importants monuments de la ville.

OÙ MANGER ?

Ristorante La Torretta,

Via Filitteria, 43,

06049 Spolète.

Tél. : +39.0743.44.954.

Une cuisine locale riche

en viandes mais où les pâtes ne sont pas en reste. Les ravioli *Brancaleone*, farcis de fromage dans une sauce de tomates fraîches et de marjolaine, sont un régal.

Ristorante Il Tartufo,

Piazza Garibaldi, 24,

06049 Spolète. Tél. :

(00.39) 0743.40.236.

Ici, la truffe, grande vedette de la gastronomie ombrienne, est déclinée à l'infini par un chef qui s'est formé auprès de Paul Bocuse. Incontournables, les spaghetti aux truffes noires.

OÙ SORTIR ?

Teatro Caio Melisso,

Piazza del Duomo,
06049 Spolète. Tél. :

(00.39) 0743.222.209.

Site : www.

teatrostabile.umbria.it

Ce petit théâtre de 300 places, bâti au XVI^e siècle et restructuré en 1880, est un pur bijou architectural. Outre sa belle programmation, il accueille un certain nombre de concerts du Festival des Deux Mondes, connu sous le nom de Spolète Festival, qui a lieu tous les ans fin juin-début juillet et fêtera cette année sa 50^e édition (www.spoletofestival.it)

À FAIRE

Galleria Civica d'Arte Moderna, piazza Collicola, 06049 Spolète. Tél. : (00.39) 0743.464.34
Mention spéciale pour ce superbe musée d'art moderne et sa riche collection. Y sont présents des artistes internationaux (Alexander Calder, Henry Moore, Sol Lewitt, Lynn Chadwick,

Giò Pomodoro, Pietro Consagra ou encore Leoncillo). Après les fresques du Moyen Âge, les madones de la Renaissance et les angelots du Baroque, un peu de sculptures modernes devraient ravir les candidats au dépaysement.

ACHATS

Huile d'olive

Avec sa saveur riche et fruitée, l'huile d'olive d'Ombrie a été la première en Italie à bénéficier de l'Appellation d'origine contrôlée. On dit que la meilleure est celle de Spello et d'Orvieto.

Un baiser au goût chocolat

En octobre prochain, le célèbre chocolatier Perugina fêtera ses cent ans.

À Pérouse et dans le reste de l'Italie, Perugina est une institution, tout comme son produit-phare, le *bacio* (le baiser), une boule de chocolat au lait qui renferme en son cœur une noisette et une phrase d'amour, chaque fois différente, sous son papier d'emballage. En 2003, à l'occasion de la grand-messe du chocolat Eurochocolate, Perugina confectonnait un *bacio* de 7 m de diamètre et 5 980 kg, dont les morceaux ont été distribués aux Pérousinos dans la journée. Avec ses 64 000 visiteurs en 2006, le Musée historique Perugina est le deuxième musée de la région et son École du chocolat, qui propose un "master en chocologie", a attiré 3 000 personnes en deux ans. En octobre prochain, Perugina fêtera ses 100 ans. Avis aux gourmands ! ■



En savoir+ www.perugina.it ; www.baciperugina.it ; www.alebaci.it

Vin

L'Orvieto Classico était le vin préféré des papes et des artistes travaillant au chantier de la cathédrale (le contrat du peintre Luca Signorelli stipulait qu'il devait en recevoir 1000 litres par an).

Céramique.

L'Ombrie a une longue tradition de céramiques artisanales, dont la production se concentre autour des villes de Deruta, Gualdo Tadino, Gubbio et Orvieto. Si le sujet vous passionne, ne manquez pas de visiter le Musée de la céramique de Deruta, fondé en 1898. ►

Tous les lundis, retrouvez dans *les Visiteurs du jour* la chronique d'*Ulysse*.

Les Visiteurs du jour sont journalistes, envoyés spéciaux, conteurs, chasseurs et preneurs de son. Ils habitent sur tous les continents, ont l'esprit vif et les oreilles qui traînent.

Ils s'intéressent avec vous aux sociétés du monde et aux débats qui les traversent. Chaque jour, un dossier, des témoignages, des histoires singulières, des créations radiophoniques...

du lundi au jeudi, 10h00-11h30

paris**89**fm

toute la diversité du monde

rfi

3. Connaître le pays

Notre sélection de livres, de CD et de DVD, à découvrir sans modération.

À LIRE

Les Étrusques, la fin d'un mystère ?, de Jean-Paul Thuillier, éd. Gallimard, coll. Découvertes, 1992. Pour mieux comprendre une civilisation qui a marqué la région de l'Ombrie et une bonne partie de l'Italie.

L'art italien, d'André Chastel, éd. Flammarion, 1999. Un ouvrage de référence incontournable.



Les Fioretti de Saint François d'Assise, anonyme, trad. par Alexandre Masseron, éd. du Cerf, 2002 et **Œuvres**, de Saint François d'Assise, trad. par Alexandre Masseron, éd. Albin Michel, coll. Spiritualités vivantes, 2006. Impossible de visiter l'Ombrie sans marcher sur les pas du saint qui parlait aux oiseaux et embrassait les lépreux. Le récit de sa

vie ou ses propres textes permettent de mieux saisir la richesse et l'importance de son iconographie.

Lourdes, de Rosa Matteucci, de Luise Chapis, éd. Christian Bourgois, 2002. Peu après la mort de son père, une jeune femme s'enrôle auprès des dames de charité d'Ombrie pour accompagner les malades

dans leur pèlerinage à Lourdes. Une vision acerbe et mystique de la souffrance d'une femme marquée par le deuil, écrite par une écrivaine considérée par Carlo Fruttero comme « la meilleure auteure italienne ».

Ardente, de Lily Prior, éd. Grasset, 2005. Un roman qui se lit comme un conte



mordant et débordant de fantaisie, rempli d'humour et d'amours déçues avec, en toile de fond, un charmant petit village de l'Ombrie.

La guerre d'Alcina, de Romana Petri, éd. Fayard, 2002. Situé au cœur de l'Ombrie durant la Seconde Guerre mondiale, le roman raconte la vie émouvante d'une jeune femme angoissée par la mort et la solitude qui prend le maquis pour fuir la répression des nazis et des Brigades noires.

À VOIR

Les onze Fioretti de François d'Assise, Roberto Rossellini, 1950. DVD Films de Ma Vie. Onze moments de la vie du saint, filmés avec une pauvreté de moyens délibérée par l'un des chantres du néo-réalisme afin de mieux rendre la simplicité et la grâce du « jongleur de Dieu », comme le qualifie le titre du film dans sa version

MOTS VAGABONDS

Néron, "l'homme fort"

L'ombrien ancien nous est connu par les tables Eugubines, découvertes à Gubbio. Il était apparenté à l'osque et aux autres langues sabelliques, dont le volsque, le sabin et le marse. Toutes disparurent après leur intégration dans l'Empire romain. Assez proches du latin, elles devaient descendre d'une même langue ancestrale non écrite, qu'on appelle par convention l'italique – un rejeton de l'indo-européen. Si proche fût-il du latin, l'ombrien s'en distinguait par la conservation de quelques mots indo-européens oubliés dans la langue de César. Ainsi le latin nommait-il le "feu" *ignis*, qu'on retrouve dans le sanskrit *agni* ou dans le russe *ogon* "feu". L'ombrien, lui, avait conservé un autre mot ancien avec *pir*, "feu", à l'instar du grec *pyr*, de l'anglais *fire* ou de l'allemand *Feuer*.

Un autre de ces mots perdus par le latin était l'ombrien *ner* – "homme (mâle), puissance" – belle illustration du machisme de nos aïeux. On retrouve cette racine en grec dans *anêr* et en sanskrit dans *nar* – "homme (mâle, bien sûr)", ainsi qu'en vieil irlandais dans *ner* – "force". L'ombrien en avait aussi dérivé l'adjectif *nero*, qualifiant un homme "fort et hardi", que les Romains empruntèrent pour en faire un sobriquet, *Nero*, parvenu en français sous la forme *Néron*. Ce nom de l'un des plus pervers tyrans de l'Antiquité nous transmet, avec le souvenir de l'ombrien et du lointain indo-européen, l'avertissement qu'un "homme fort" incontrôlé peut parfois aller très loin – jusqu'à brûler sa propre capitale.

Pierre Bancel

originale. Sur le même DVD, un autre film de Rossellini, *Anno Uno*.

Vié privée, Louis Malle, 1962, avec Brigitte Bardot et Marcello Mastroianni. DVD Warner Home Video. Un rôle presque autobiographique pour Brigitte Bardot qui incarne une star harcelée par les paparazzis. La vedette se réfugie à Spoleto pour tenter de retrouver une vie privée. La scène finale, où l'on voit la star, aveuglée par un flash, faire une chute interminable, a été tournée sur la superbe place du Duomo.

À ÉCOUTER

Saint François d'Assise, Olivier Messiaen, Deutsche Grammophon, 1999. Unique opéra du compositeur français, il en a écrit à la fois le livret et la musique. Une œuvre mystique, inspirée de la vie du saint, avec notamment le célèbre épisode du Prêche aux oiseaux.

Sonates pour violon et clavecin, opus n° 3 & 4, Giovanni Antonio Pandolfi Mealli, Harmonia Mundi, 1999. On connaît peu de choses sur ce compositeur et violoniste italien, sauf peut-être qu'il est né à Pérouse et qu'il a été au service de la cour d'Autriche vers 1650. Il

ne nous reste que ces deux recueils de six sonates, où s'exprime tout le génie de la musique baroque.

Lucilla Galeazzi

Née à Terni, elle est l'une des plus grandes voix de la musique populaire traditionnelle italienne. Son répertoire est vaste, puisqu'elle

a débuté avec le quatuor vocal de Giovanna Marini avant de flirter avec le jazz et la musique contemporaine. Elle a collaboré avec de nombreux artistes français (dont le musicien iconoclaste et arrangeur Philippe Eidel) et participe régulièrement à des

concerts ou des festivals en France. Elle chante également aux côtés de L'Arpeggiata, l'ensemble vocal et instrumental dirigé par Christina Pluhar dont le superbe CD **La Tarantella**, sorti en 2001 chez Alpha, remporte un vif succès auprès de la critique et du public. www.lucillagaleazzi.com

TROIS QUESTIONS À ...



DE

«Nous faisons l'éloge de la lenteur»

Pier Giorgio Oliveti est directeur de "Cittaslow", un réseau international de villes qui revendiquent le droit au "bon vivre". Son siège se trouve à Orvieto en Ombrie.

À quoi sert Cittaslow ?

Notre association, née en 1999, est une émanation du manifeste du Slow Food, signé à Paris en 1989. Elle rassemble des villes dont l'ambition est de promouvoir la qualité de vie sur leur territoire. Face aux dérives du productivisme, nous faisons l'éloge de la lenteur. Près de 70 villes en Italie, mais aussi en Europe, nous ont rejoint. Les premiers pays ont été l'Allemagne, la Norvège, le Royaume-Uni et l'Espagne. La Pologne et le Portugal sont en passe d'être homologués. La France sera présente cette année, avec Langres et Epemay.

Comment obtenir le label "Cittaslow" ?

Il faut respecter 59 critères, regroupés en six axes d'intervention : environnement, infrastructures, urbanisme, valorisation des produits locaux, hospitalité et sensibilisation de la population. La ville candidate est notée pour son degré de qualité de vie et ses actions en faveur de chacune de ces six catégories. Si elle passe l'examen, elle s'engage ensuite à soumettre ses décisions à la charte "Cittaslow", qui exige de respecter et favoriser le bien-être des habitants. Cela se traduit, entre autres, par le contrôle de la qualité de l'air ou le

développement de pistes cyclables mais aussi par un certain nombre de services à la population comme un accès garanti aux handicapés ou l'instauration de programmes d'éveil du goût dans les écoles.

Pensez-vous rallier les grandes agglomérations à votre cause ?

Nous y travaillons. Chaque année, notre comité scientifique récompense une grande ville ayant mis en place un projet proche de notre philosophie. Mais attention ! nous n'avons pas de penchant pour le passéisme. Nous aimons notre patrimoine mais nous le concevons uniquement relié à la modernité. La technologie doit être mise au service du développement durable. La construction d'ascenseurs reliant les parkings aménagés à l'entrée des villes ombriennes au cœur des cités médiévales en est un exemple. Pour contre-carrer les effets de la globalisation, la mise en valeur de ce qui fait l'identité d'une ville ou d'une région, ce que vous, les Français, appelez le "terroir", nous semble un bon moyen d'y parvenir. ■

Cittaslow Il Palazzo del Gusto, via Ripa Serancia I, 16, Orvieto. www.cittaslow.net