

## 1. Préparer son voyage

### QUAND Y ALLER ?

Le printemps reste la saison idéale pour visiter les Pouilles, surtout si vous voyagez à Pâques, qui donne lieu à de nombreuses festivités, dont certaines spectaculaires (notamment à Tarente).

### ADRESSES UTILES

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

**Ambassade de France en Italie**, Piazza Farnese, 67, 00186 Rome. Tél. : (00.39) 06.68.60.13.01.  
[www.ambafrence-it.org](http://www.ambafrence-it.org)

**L'Enit (Office national de tourisme italien)**, 23, rue de la Paix, 75002 Paris.  
Tél. : 01.42.66.66.68.  
[www.enit-france.com](http://www.enit-france.com)

**La Libreria**, 89, rue du Fbg Poissonnière, 75009 Paris. Tél. : 01.40.22.06.94.  
Mail : [lalibreria.paris@gmail.com](mailto:lalibreria.paris@gmail.com)  
Pour les amateurs de littérature italienne, en vo comme en vf.

### SITES INTERNET

**[www.viaggiareinpuglia.it](http://www.viaggiareinpuglia.it)**  
Portail institutionnel du

LE GUIDE DES GUIDES				
EN LIBRAIRIE		POUR QUI	POINTS FORTS	POINTS FAIBLES
	"Pouille, Calabre et Basilicate", Petit Futé, 2006/2007, 14 €.	Pour les voyageurs qui veulent des informations à la fois générales, pratiques et culturelles.	Le plus complet de tous les guides sur la région. On a aimé ses nombreuses cartes claires et détaillées.	Une maquette parfois austère, avec ses photos en noir et blanc. Aucune information concernant les enfants.
	"Italie du Sud", Guides Bleus, Hachette Tourisme, 2006, 23,90 €.	Pour les voyageurs exigeants, intéressés avant tout par l'art et l'histoire de la région.	On a aimé sa documentation approfondie, ses choix éditoriaux originaux et ses nombreuses pages et notices didactiques.	On peut regretter l'absence d'adresses d'hôtels et de restaurants. Pas d'information concernant les enfants.
	"Italie du Sud", Rome Voyager pratique, Michelin, 2006, 14,90€.	Pour ceux et celles qui recherchent des informations pratiques et condensées.	Une maquette très agréable, claire et dynamique, avec de belles photos.	Les Pouilles ne représentent qu'une partie de ce guide consacré à l'Italie du Sud.

tourisme de la région des Pouilles. Tout ce qu'il faut savoir sur la région pour venir y passer ses vacances, avec la liste complète des différentes structures d'accueil (hôtels, gîtes, B & B, locations, campings, etc.). Exhaustif. On y trouve même la météo détaillée et l'état de la mer sur une semaine, ou encore la liste des plages bénéficiant du label

européen du pavillon bleu. Pas de version en français, mais une version en anglais.

**[www.pugliaturismo.com](http://www.pugliaturismo.com)**  
Autre portail institutionnel dédié au tourisme dans les Pouilles, regroupant les cinq provinces de la région.

**[www.parks.it/parco.nazionale.gargano](http://www.parks.it/parco.nazionale.gargano)**  
Un site pour tout savoir sur cette magnifique

réserve naturelle de 121 000 hectares, qui fournit également la liste des structures d'hébergement, mais aussi des excursions et activités proposées.

**[www.pugliaimperiale.com](http://www.pugliaimperiale.com)**

**[www.stupormundi.it](http://www.stupormundi.it)**  
Deux superbes sites très complets liés à l'empereur Frédéric II de la dynastie des Hohenstaufen qui eut une profonde influence

sur la région.  
Le premier regroupe les onze communes abritant les châteaux de l'ère impériale, tandis que le second est davantage axé sur le personnage historique. Tous deux sont traduits en français.

**www.tipicipuglia.it**  
Pour tout savoir sur les produits typiques de la gastronomie des Pouilles.

**www.laterradipuglia.it**  
Pour ses excellentes recettes de cuisine locale, toutes traduites en français.

**www.mtvpuglia.it**  
Rien à voir avec la chaîne musicale. Ici, on parle de tourisme du vin, avec notamment des itinéraires pour visiter les caves de la région.

### Y ALLER

Il n'existe pratiquement pas de liaison aérienne directe pour se rendre dans les Pouilles, même si la région est dotée de quatre aéroports, à Bari, Brindisi, Foggia et Tarente. La compagnie italienne low-cost AirOne propose des vols Paris-Bari avec escale à Turin ou Toulon-Bari avec escale à Rome. Tarifs variables selon la saison.  
Tél. : (00.39) 06.488.800.69.  
Site : [www.flyairone.it](http://www.flyairone.it)

## 2. Sur place

### SE DÉPLACER

Avec une surface de plus de 19 000 km<sup>2</sup> et quelque 800 km de côtes, les Pouilles s'étendent sur un vaste territoire. Il est donc indispensable d'avoir une voiture pour visiter la région. À l'aéroport

Palese de Bari, l'agence Avis propose la location d'un véhicule de modèle économique 5 places, diesel, air conditionné, kilométrage illimité, pour 264 € la semaine.  
Tél. : (00.39) 080.531.61.68. Site : [www.avisautonoleggio.it](http://www.avisautonoleggio.it)



### Un havre de paix dans un écrin de verdure

Depuis quelque temps, l'Italie se passionne pour la restauration de ses anciennes masseries, de vastes bâtiments agricoles aujourd'hui reconvertis en structures hôtelières. C'est le cas du Victor Country Hotel, ouvert il y a tout juste un an, à trois kilomètres d'Alberobello, au milieu des champs où dominent l'olivier et le chêne. Son originalité, cependant, réside dans le choix résolument moderne de son aménagement, confié à un célèbre architecte enseignant à l'université de Naples. Le bois, la pierre et le cuivre y sont à l'honneur, conférant à l'ensemble une atmosphère chaleureuse et inédite. Ajoutez à cela une cuisine raffinée et audacieuse concoctée par un chef passionné, sans oublier un accueil d'une gentillesse toute italienne, avec de réelles bonnes idées, comme la mise à disposition de VTT pour parcourir les vingt hectares du domaine et le wi-fi gratuit, plutôt rare dans les hôtels de la Botte. ■

Victor Country Hotel, tél. : (00.39) 080.432.60.54 - [www.victorcountry.com](http://www.victorcountry.com) - [info@victorcountry.com](mailto:info@victorcountry.com)

## Alberobello

### OÙ MANGER ?

**La Cantina**  
Vico Lippoli, 8,  
70011 Alberobello  
Tél. : (00.39) 080.432.34.73  
[www.ilristorantela.cantina.it](http://www.ilristorantela.cantina.it) Une très bonne adresse pour découvrir la gastronomie locale. Le restaurant est aménagé dans une jolie cave de pierre.

### À FAIRE

**Le Museo del territorio**, Casa Pezzolla  
Piazza XXVII Maggio  
70011 Alberobello  
Tél. : (00.39) 080.432.25.80  
Entrée gratuite.  
Visite guidée : 1,50 €. Les *trulli* n'auront plus de secrets pour vous après une visite guidée dans ce musée, installé dans le plus grand trullo du village. Ne manquez pas non plus la visite du Trullo sovrano, construit dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle et déclaré monument national en 1923. **Casa-museo Trullo Sovrano**, 10,11  
Piazza Sacramento,  
70011 Alberobello.  
[www.alberobellonline.it](http://www.alberobellonline.it)  
**Des visites guidées en français...** L'équipe de Luca De Felice de l'association SylvaNet propose des visites guidées des *trulli* d'Alberobello et des villes voisines de

## 2. Sur place

► Locorotondo, Martina Franca, Cisternino et Ostuni. En français. Contacter Sylvanet au Musée du territoire Casa Pezzolla. Tél. : (00.39) 080.432.18.38 Portable : (00.39) 380.411.12.73. [www.sylvanet.it](http://www.sylvanet.it) [centrostudi\\_sylva@libero.it](mailto:centrostudi_sylva@libero.it)

### Le Gargano

#### SE LOGER

**Baia dei Faraglioni**, Litoranea Mattinata-Vieste Km 16, 71030 Mattinata. Tél. : (00.39) 0884.559.584/5. [www.baiadeifaraglioni.it](http://www.baiadeifaraglioni.it) Un hôtel de rêve dans un décor paradisiaque. Un ascenseur creusé dans la roche vous mène jusqu'à la crique privée de l'hôtel, avec vue sur les deux îlots rocheux auxquels l'établissement doit son nom.

#### OÙ MANGER ?

**Ristorante Bar Il Trabucco**, Località Punta Manaccora, 71010 Peschici. Tél. : (00.39) 0884.911.008 [www.valleolivo.it](http://www.valleolivo.it) Pour déguster du poisson tout juste pêché dans un endroit insolite, dressé quelques mètres au-dessus de la mer. Le patron loue également des maisonnettes et des emplacements pour le camping.

#### À FAIRE

**Faire une excursion dans le Parc du Gargano et les îles Tremiti...** Laissez-vous tenter par une immersion dans le vert, avec des excursions et des séjours dans le parc et la Foresta Umbra. Tél. : (00.39) 0884.565.444 [www.ecogargano.it](http://www.ecogargano.it) Vous pouvez aussi faire appel aux services d'une guide locale, Angela Iacovino, qui parle un français impeccable pour avoir vécu en Suisse. Pour découvrir des endroits enchanteurs qui ne



Régine Cavallaro

figurent pas sur les cartes. Rens. : Agrifoglio Tour Piazza Sant'Antonio, 3 71010 Peschici. Tél. : (00.39) 088.496.27.21 [www.agrifogliotour.it](http://www.agrifogliotour.it)

### Tarente

#### SE LOGER

**Hôtel Akropolis**, Vico I Seminario, 3 (Città Vecchia) 74100 Tarente. Tél. : (00.39) 099.470.41.10 [www.hotellakropolis.it](http://www.hotellakropolis.it) Que diriez-vous de loger dans un palais baroque du XVIII<sup>e</sup> siècle au cœur de la vieille

ville ? Les chambres ont un charme indéniable et la terrasse, pourvue d'un bar, offre une vue splendide sur la mer.

#### OÙ MANGER ?

À la **Taverna Le Fogge** de l'hôtel Akropolis (voir plus haut), vous pourrez déguster les meilleurs vins des Pouilles, comme le Rosato di Negramaro ou le Primitivo dolce naturelle, et découvrir la riche cuisine tarentaise. Ce restaurant/bar à vins, aménagé dans les caves, réserve aussi quelques surprises archéologiques, comme ces fosses à blé creusées dans le sol et datant du Moyen Âge.

#### À FAIRE

**Le Museo Nazionale Archeologico di Taranto**, via Cavour, 10, 74100 Tarente. Tél. : (00.39) 099.453.21.12 [www.museotaranto.it](http://www.museotaranto.it) Brillant comme un sou neuf dans ses bâtiments fraîchement restaurés, celui que les Tarentais surnomment le Marta a rouvert ses portes en décembre dernier, après sept années de travaux. Une visite de ses collections est indispensable si l'on veut se faire une idée de la richesse de cette ancienne capitale de la Magna Grecia. Admirez notamment sa célèbre collection d'ors, qui rassemblent des bijoux de l'Antiquité.

**Un tour de la ville en bateau pour découvrir le Mar Piccolo et le Mar Grande**, les deux mers qui font toute la fierté des Tarentais. La minicroisière du matin dure deux heures et coûte 10 €, tandis que celles de l'après-midi durent une heure pour un tarif de 6 €. Rens. : Cala Junco Via Metaponto, 205 74100 Tarente. Tél. : (00.39) 099.475.28.59 [www.navecalajunco.it](http://www.navecalajunco.it) Pour les visites guidées, vous pouvez faire appel à Grazia Cartini (Tél. : 00.39.347.754.78.13 - [cartinitur@libero.it](mailto:cartinitur@libero.it)) Cette passionnée d'histoire et d'archéologie vous dévoilera, en français, les secrets du passé glorieux de Tarente et vous guidera dans les riches allées du Marta.

### Lecce

#### SE LOGER

**Tenuta Monacelli** Località Cerrate – Casalabate – Contrada Monacelli, 73100 Lecce. Tél. : (00.39) 0832.382.037 [www.tenutamonacelli.com](http://www.tenutamonacelli.com) Une autre *masseria* (masserie) convertie en hôtel luxueux. Le domaine couvre 350 ha et compte quelque 50 000 arbres produisant 4 000 quintaux d'huile par an.



## Castel del Monte, un château tout en symboles

C'est sans aucun doute le plus beau des châteaux souabes construits par l'empereur Frédéric II de Hohenstaufen dans la région. Le plus mystérieux également. Le chiffre huit, symbole de l'infini, de l'équilibre parfait entre le ciel et la terre, y est omniprésent, à commencer par sa forme octogonale, flanquée de huit tours, octogonales elles aussi. À l'intérieur, les huit salles du premier étage et les huit salles de l'étage supérieur donnent sur une cour octogonale, jadis ornée d'une fontaine... octogonale. Bâti en 1240, le château reflète les influences arabes et gothiques cisterciennes chères à l'empereur souabe. Depuis 1996, le site fait partie de la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. Il faut impérativement arriver par la route en provenance d'Andria (SS 170) pour voir se dresser l'édifice de pierre blonde dans son imposante majesté, après plusieurs kilomètres parcourus dans les paysages enchanteurs des collines des Murge. Pour l'anecdote, le château figure sur la pièce italienne d'un centime d'euro. ■

Renseignements : [www.pugliaimperiale.com](http://www.pugliaimperiale.com)

### Malia Bed & Breakfast

Via G. Paladini, 33  
73100 Lecce  
Tél. : (00.39) 0832.307.573  
[www.maliabb.com](http://www.maliabb.com)  
Malia, architecte de talent, vous ouvre les portes de son B & B aménagé dans un hôtel particulier du XIX<sup>e</sup> siècle au cœur de la ville.

### OÙ MANGER ?

**Osteria Degli Spiriti**  
Via Cesare Battisti, 4

73100 Lecce  
Tél. : (00.39) 0832.246.274  
Une très bonne table pour découvrir la cuisine traditionnelle du Salento : purée de fèves et chicorée sauvage avec de croûtons frits, spaghetti d'épeautre aux aubergines et fromages de brebis, et, en dessert, torta pasticciotta, une spécialité des Pouilles.

### À FAIRE

#### Découvrir l'architecture baroque avec un guide...

Il y a une dizaine d'années, Stefania Marchesi a eu le coup de foudre pour Lecce et ses environs. Elle est incollable sur la ville baroque et sur l'ensemble du Salento.  
Tél. : (00.39) 0832.205.121  
Port : (00.39) 329.024.03.67  
[marchesistefania@tiscali.it](mailto:marchesistefania@tiscali.it)

## Otrante

### SE LOGER

#### Palazzo Papaleo

Via Rondacchi, 1  
73028 Otrante  
Tél. : (00.39) 0836.802.108  
[www.hotelpalazzo.papaleo.com](http://www.hotelpalazzo.papaleo.com)  
Superbe hôtel cinq étoiles situé au cœur de la vieille ville, dans un palais à deux pas de la cathédrale.

### OÙ MANGER ?

#### Ristorante Zia

**Fernanda**, via XXV Aprile, 1, 73028 Otrante  
Tél. : (00.39) 0836.801.884.  
Mieux vaut réserver votre table si vous voulez goûter aux délices que proposent la maison.  
Notre suggestion : les gnocchi faits maison accompagnés de homard, de cèpes et de tomates fraîches, suivis d'une soupe de poisson et d'une tarte aux amandes selon une recette traditionnelle.

## Gallipoli

### SE LOGER

#### Hotel Club Bellavista

Corso Roma, 219  
73014 Gallipoli  
Tél. : (00.39) 0833.261.831  
[www.attiliocaroli.it](http://www.attiliocaroli.it)  
L'hôtel dispose d'une vue spectaculaire sur l'île qui abrite le vieux Gallipoli.

### OÙ MANGER ?

#### Trattoria Scoglio delle

**Sirene**, Riviera Nazario Sauro, 83,  
73014 Gallipoli  
Tél. : (00.39) 0833.261.091  
Sans doute la meilleure table de tout Gallipoli. Il faut goûter aux fameuses *orecchiette alla cima di ripa* (pâtes aux pousses de navet), typiques de la gastronomie pouillaise, sans oublier les plats de poissons et de fruits de mer.

### À FAIRE

#### Le parc naturel régional de Porto Selvaggio,

dans la commune de Nardò, à quelques kilomètres de Gallipoli, est un éden de verdure sur 1 000 hectares de maquis méditerranéen, de grottes paléolithiques et de criques aux eaux cristallines.  
[www.portoselvaggio.net](http://www.portoselvaggio.net)



# 3. Connaître le pays

## À LIRE

**Le soleil des Scorta**, de Laurent Gaudé, Actes Sud, 2004, 19 €. Couronné par le prix Goncourt en 2004, ce roman raconte les vicissitudes d'une



famille pauvre des Pouilles sur plusieurs générations. Certaines scènes, comme le déjeuner familial sur le *trabucco* ou la tarentelle effrénée d'un personnage pour guérir son mal de vivre, évoquent avec force les traditions de cette région du sud de l'Italie.

**Je n'ai pas peur**, de Niccolò Ammaniti, Livre de poche, 2004, 5,50 €. Dans un hameau accablé de soleil, Michele, 9 ans, découvre un enfant de son âge retenu captif au fond d'un trou. À la fois roman noir et conte initiatique, c'est aussi le récit de la fin d'une enfance insouciante.

**Le château d'Otrante**, d'Horace Walpole, éd. José Corti, 1989, 14 €. Avec ce livre publié en

1764, peuplé de fantômes et de phénomènes surnaturels, l'auteur anglais signe le premier roman gothique, un genre littéraire qui allait connaître un vif succès en Europe à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

## À VOIR

**Pizzicata** (1996), **Sangue Vivo** (2000), **Il miracolo** (2003), d'Edoardo Winspeare. Récompensé notamment au Festival Sundance, *Sangue Vivo* est disponible en DVD, chez Art Malta, 16,77 €. Tous



les films de ce brillant réalisateur italien sont tournés dans le Salento et font la part belle au dialecte. Son quatrième long-métrage, *I Galantuomini*, devrait sortir dans les salles à l'automne prochain. En attendant, les spectateurs français pourront se régaler avec le court-métrage *Il*

## Le berceau de Valentino



FILMPlus des Archives

C'est à Castellaneta, une charmante petite ville de 17 000 habitants située à une trentaine de kilomètres de Tarente, que l'idole du cinéma muet a vu le jour. Né en 1895, année de naissance du cinéma, le jeune Rodolfo, dont la mère était française, quitta la ville à l'âge de 17 ans pour s'installer

à Paris, avant de s'embarquer à New York en 1913. La municipalité a fait ériger une statue (pour le moins colorée !) de l'acteur représenté sous les traits du "fils du Cheik" sur la promenade qui porte son nom. Outre la plaque de bronze apposée sur la façade de sa maison natale par des fans de Cincinnati depuis leur lointaine Amérique, un musée (actuellement fermé pour travaux) est consacré à cet enfant du pays, qui fut la première grande star internationale et le premier sex-symbol de l'histoire du cinéma. ■

*primo anniversario* réalisé par Edoardo Winspeare dans le cadre de l'exposition "Travelling" consacrée au 7<sup>e</sup> art à l'Espace Louis Vuitton. Exposition "Travelling"; projections jusqu' au 31 août 2008. Espace Louis Vuitton 60, rue de Bassano 75008 Paris En savoir + : [www.louisvuitton.com](http://www.louisvuitton.com)

**L'été où j'ai grandi**, de Gabriele Salvatores, 2005. Disponible en DVD sous son titre en anglais *I'm not scared*, distribué par TFM distribution, 17,23 €. Sorti en 2003 en Italie, le film tiré du roman de Niccolò Ammaniti (*Je n'ai pas peur*) a reçu entre autres l'Ours d'or au Festival de Berlin.

**La Tarentelle**, de Thibaut Mosneron Dupin, éd. Exils, 13 €.



Une belle évocation de la quête d'un homme marqué par le suicide de sa grand-mère italienne et les scènes de tarentisme, ces rituels de guérison jadis pratiqués dans toute l'Italie du Sud.

**Craj (domani),**  
de Davide Marengo,  
DVD + livre Bur,  
21,50 €. Ce film  
s'inspire du spectacle  
musical du même nom,  
de Teresia De Sio et  
Giovanni Lindo Ferretti.  
Une redécouverte des  
plus grands artistes  
de la tradition musicale  
des Pouilles.

### À ÉCOUTER

**Lamenti di mendicanti,**  
de Matteo Salvatore,  
Harmonia mundi, 2005,  
9 €.

Matteo Salvatore était  
un grand poète  
musicien des Pouilles  
qui continue  
d'influencer nombre  
d'artistes italiens.

**Crita, d'Officina Zoè,**  
Polosud, 2006, 19,36 €.  
En plus de réaliser la  
musique et de jouer  
dans les films d'Edoardo  
Winspeare, Officina Zoè  
se produit sur scène.  
Dernier disque : *Live in  
Japan* (Polosud),  
enregistré en 2007.

**La Tarantella,  
l'Arpeggiata,** de  
Christina Pluhar, Alpha,  
2001, 20 €. Une superbe  
version baroque de  
la tarentelle.

**Tarantelle del Rimorso,**  
de Pino de Vittorio,  
Eloquentia, 2005,  
23,63 €. Une suite  
épurée du CD  
précédent réalisée  
par le spécialiste du  
genre qui continue  
de visiter le répertoire  
des tarentelles.

## TROIS QUESTIONS AUX MUSICIENS... d'Officina Zoè

À l'origine du renouveau de la pizzica, la musique traditionnelle du Salento, le groupe Officina Zoè est très populaire en Italie. Ses sept membres ont été les principaux acteurs et musiciens des films d'Edoardo Winspeare, consacrés à la pizzica.

### Votre musique est profondément liée aux Pouilles. Pourquoi ?

Tout d'abord, il faut préciser que notre région est très étendue. Jadis, on parlait même des Pouilles au pluriel [en italien, le nom de la région est au singulier : la Puglia]. Nous, nous venons de la dernière portion de terre qui regarde vers l'orient, située à l'extrême sud des Pouilles et que l'on appelle le Salento. En fait, plus qu'un choix, il s'agit plutôt d'une nécessité, celle de sauver une tradition musicale qui était en passe de disparaître, une tradition très riche qui ne subsistait plus que chez les anciens et risquait de mourir avec eux. Nous nous sommes donc consacrés à la recherche et à l'interprétation du répertoire traditionnel.

### Vous jouiez déjà vous-même le répertoire traditionnel du Salento ?

Quand notre histoire a commencé il y a quinze ans, nous avions tous déjà une certaine expérience de la musique ethnique. Moi [Donatello Pisanello], par exemple, je jouais de la guitare, mais quand je me suis aperçu qu'un instrument comme l'accordéon diatonique était sur le point de disparaître, n'étant plus joué que par quelques vieux, je me suis tout de suite fixé l'objectif de le faire renaître. Cinzia Marzo a mené le même travail sur les voix, et Lamberto Probo sur le rythme du tambourin. Par la suite, nous nous sommes rendus compte que nous ne pouvions pas nous limiter à la simple exécution des classiques, dont la connaissance, cependant, reste indispensable si l'on veut acquérir "l'alphabet" de cette musique. Pour rester vivante, une tradition doit continuer à créer. Nous avons donc conçu de nou-



Marsab Music

velles compositions. Nos recherches nous ont fait prendre conscience que la pizzica avait sa propre spécificité et qu'il ne fallait pas la confondre avec le terme plus générale de "tarentelle", comme cela avait été souvent le cas jusqu'alors et comme certains continuent à le penser encore aujourd'hui. La pizzica est directement liée au phénomène ethnologique appelé "tarentisme" dont on trouve les derniers vestiges dans le Salento.

### Existe-t-il une autre région dans le monde qui pourrait être pour vous une source d'inspiration similaire ?

Pour nous, toutes les régions du monde ont leur particularité, une force qui les caractérise. Conserver et protéger ces particularités contre la standardisation de la société de consommation et la mondialisation est le droit et le devoir de toute civilisation. Nous nous sentons donc forcément solidaires de tous les peuples qui défendent leur droit à rester fidèles à leur identité et leurs traditions, et ce, quel que soit le domaine dans lequel ils choisissent de s'exprimer : culturel, artistique, politique ou social, mais aussi à travers tout ce qui concerne leur quotidien, comme la gastronomie, l'artisanat, le travail, etc. Nous pourrions donc puiser notre source d'inspiration dans n'importe quel pays qui chercherait à préserver cette vision à laquelle nous sommes très attachés.

Propos recueillis par Régine Cavallaro.

En savoir + [www.officinazoe.com](http://www.officinazoe.com)