

Récents : [VAR - Découverte de Azur Bike Park](#)



Grand Sud Mag

Les Reporters du Grand Sud

- [🏠 TRAVEL FRANCE](#)
- [TRAVEL EUROPE](#)
- [TRAVEL MONDE](#)
- [SPORTS & LOISIRS](#) ▾
- [ART DE VIVRE](#) ▾
- [SHOPPING](#)
- [ESSAIS AUTO](#)
- [🔍](#) [🔗](#)



ITALIE : Les Marches, côté Adriatique

Sommaire [\[Découvrir\]](#)



San Benedetto del Tronto : Hôtel Smeraldo

Les Marches ? Nous avions déjà fait un reportage sur cette région d'Italie – parfaitement atypique – il y a quelques mois (voir : <http://www.grand-sud-mag.com/italie-marches-rurales>). Aujourd'hui, nous y revenons pour visiter d'autres endroits et surtout découvrir la Côte Adriatique à l'initiative du réceptif comitelpartners.it, qui nous a proposé la réalisation de ce reportage. La façade littorale adriatique offre 180 kilomètres de côtes avec 26 stations balnéaires arborant le

Essais Auto



CITROËN : LA NOUVELLE C3



VOLVO S90 et V90



RENAULT : NOUVEAUX SCÉNIC & GRAND SCÉNIC

Shopping



Schöffel, les pantalons taillés pour la rando



NIKON – des mamans branchées...



TEST – Feiyu GW 100 – PNJ Cam



TEST – Caméra TecTec Xpro4

Livres



Jean-Jacques Goldman Confidential

VTT



VAR – Découverte de Azur Bike Park



VTT : entraînement hivernal à Garéoult

« drapeau bleu » pour la plupart d'entre elles. Nous sommes sur la « Riviera des Palmiers » comme à San Benedetto del Tronto, notre première destination !



TEST : l'application Strava

C'est « une petite Italie à elle seule » disent les poètes ! Châteaux fortifiés, citadelles, littoral, plages de sable fin, falaises qui tombent à pic dans la mer, plaines cultivées, vertes collines, présence de l'olivier et de la vigne... Les routes panoramiques dévoilent un pays entre mer et montagne où l'Appennin se mire dans l'Adriatique...



AHP : le Bike-Park de Pra-Loup

On trouve, dans cette région, une rare concentration de richesses naturelles authentiques auxquelles s'ajoutent celles créées par les hommes. Les voyageurs, célèbres ou inconnus, qui sont passés par là au cours des siècles, n'ont eu de cesse de retrouver cette douceur de vivre, ce terroir, cette gastronomie et ces fameux crus (une bonne douzaine) déjà renommés sous l'Empire Romain !



Théâtre de Fermo

Ici, la culture a un sens et est omniprésente avec 500 places traditionnelles, plus de 1.000 monuments majeurs, 37 forts, 106 châteaux, 15 forteresses et 170 tours auxquels s'ajoutent des centaines d'églises dont 200 romanes, 96 abbayes, 183 sanctuaires, 72 théâtres historiques, 400 musées et 315 bibliothèques... Une région où la connection entre la culture et l'entreprise, l'art et l'inventivité, la création et l'artisanat rendent unique ce « Made in Marche » reconnaissable dans le monde entier !

Ascoli Piceno : la « petite Sienne »



Son architecture compacte et préservée la fait surnommer la « Petite Sienne ». Ascoli Piceno doit son harmonie au matériau utilisé depuis plus de 2.000 ans (la création d'Ascoli serait antérieure à celle de Rome) le travertin (roche sédimentaire calcaire), pierre qui servit aux plus beaux édifices de la Rome

Antique comme le Colisée. Elle est appelée « Travertino » en italien et, en latin, lapis Tiburtinus, « Pierre de Tivoli ». Les carrières de travertin, près d'Ascoli, sont réputées.



Imaginée suivant le système classique des castrums romains, la ville est protégée entre les fleuves Tronto et Castellano. Jadis, le bourg médiéval comptait 200 tours nobiliaires : il en reste une cinquantaine dont certaines transformées en... clochers d'églises ! La Piazza del Popolo avec ses harmonieux édifices à arcades et le Palazzo dei Capitani del Popolo avec son parcours archéologique souterrain est typique des belles places « à l'italienne ». La colonne aérienne du portique avait pour rôle de cacher le désordre des ateliers d'artisans !

Le mythique Caffè Meletti



Le Caffè Meletti », sur la piazza del Popolo, inauguré en 1907, historique et mythique, est une halte incontournable pour déguster l'anisetta con la mosca appelée aussi sambuca (anisette à laquelle on rajoute, dans le verre, un grain de café). L'anisette maison est une liqueur à base d'anis préparée selon la recette de la casa Meletti, perfectionnée en 1870 par Silvio Meletti.



L'activité de l'établissement remonte au début du 20^{ème} siècle. Il est devenu le rendez-vous incontournable des « people » italiens. L'histoire du café commence le 22 décembre 1905 quand Silvio Meletti, fabricant de liqueur, acquiert l'édifice lors d'une vente aux enchères publiques. Il décide d'y créer un café raffiné qui prend le nom de son propriétaire « Le caffè Meletti » inauguré le 18 mai 1907.

En 1981, le Ministère de la Culture le déclare d'intérêt historique et artistique. Après 83 ans d'activité, il





est fermé en 1990 laissant un énorme vide dans la vie sociale de la cité. Huit ans plus tard, il est racheté par la « Fondazione Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno » (Caisse d'Épargne) qui le restaure soigneusement et le restitue à la ville le 19 décembre 1998.



Aujourd'hui, l'édifice conserve sa décoration de style Art Nouveau. La couleur dominante rose antique de sa façade se distingue de tous les autres édifices historiques. Le café a connu des clients célèbres : le ténor Mario Del Monaco, Ernest Hemingway, Jean-Paul Sartre, Simone de Beauvoir, Federico Fellini (né à Rimini, à côté d'Ascoli Piceno), Michelangelo Antonioni, Umberto Eco, ou encore Gabriele d'Annunzio ou Patrick Modiano... L'aménagement se caractérise par de grands miroirs, des divans revêtus de velours vert, de petites tables rondes et carrées en marbre de Carrare et aux pieds de fonte. Le plafond de la salle du rez-de-chaussée s'orne d'une fresque créée par Pio Nardini (1907) dédiée à l'anisette. A ne rater sous aucun prétexte lors de votre visite à Ascoli Piceno ! Site : caffemeletti.it

Le Restaurant « Il Desco » et le cours de cuisine...



Le Restaurant « Il Desco » (La Table, en Français) situé dans le centre historique d'Ascoli Piceno, dans un ancien Palais, a ouvert ses portes en 2010. Ambiance élégante, cosy, accueillante et résolument jeune à l'image du Chef, Riccardo Lupi qui s'enorgueillit d'une cuisine traditionnelle, réalisant, lui-même, pâtes, pains et pâtisseries. « Le menu varie en fonction des saisons, dit-il, et nous réalisons tous nos plats avec le meilleur de la nature et de notre territoire ».

Ce matin, nous avons rendez-vous avec lui pour apprendre à préparer les fameuses « Olives all'Ascolana » ! Il s'agit d'olives vertes régionales farcies à la viande puis frites dans l'huile. Ce cours de cuisine est dispensé à tous les touristes qui en font la demande... Recette : Pour farcir les olives : 50 g de bœuf haché, 50 g de porc haché, 50 g de poulet haché, mie de pain, noix muscade, 1/2 cébête, sel, poivre, un zeste de citron, une carotte, une côte de céleri, parmesan râpé affiné 24 mois, un peu de vin rouge local... Le Chef nous explique toute la difficulté de dénoyauter l'olive (en spirale) et de mettre la farce ainsi obtenue en remplacement du noyau ! Nos mains d'experts internationaux y sont arrivées ! Nous avons ensuite dégusté nos préparations ainsi qu'un délicieux menu concocté à la cuisine ! Site : ildescoristorante.it



Ascoli est depuis toujours la ville de la céramique : en attestent les nombreux fragments retrouvés enterrés sous la ville. A l'époque de l'Empire Romain, il fallait des amphores et des vases pour faire voyager les fameuses productions locales : olives, huile et vin ! Aujourd'hui, la spécialité culinaire est le « Fritto misto all'ascolana » à base de la fameuse olive tendre d'Ascoli que l'on arrose du Rosso Piceno Superiore.

A Ascoli Piceno, l'événement de l'année est la Quintana (premier dimanche d'août), une fête médiévale costumée réunissant plus de 1.500 citoyens. C'est l'évocation historique la plus importante de la région. Une joute au cours de laquelle s'affrontent les chevaliers des différents quartiers (sesteri) de la ville et qui rappelle fortement le fameux « Palio » de Sienne !

Offida, antique bourg médiéval





Offida est surtout réputée pour ses dentelières : « Il Merletto a Tombolo » est connu dans le monde entier. Nous en avons déjà parlé lors de notre précédent reportage (<http://www.grand-sud-mag.com/italie-marches-rurales>). Une tradition qui se perpétue à travers tout un enseignement à destination des enfants dispensé par les plus anciennes qui ont été, elles-mêmes, initiées à cet art, dans leur jeunesse ! Vraiment, faut pas se faire des « nœuds »... c'est le cas de le dire !



Depuis 2011, un motif supplémentaire rend le bourg plus attractif : la création de « l'Enoteca Regionale », en étroite collaboration avec la coopérative vinicole Oikos locale qui met en exergue vins et produits du terroir. Cet espace appelé « Spazio Vino » propose tout ce que la région « Marche » offre de meilleur et organise aussi des événements gastronomiques liés au vin. Les vins locaux du Piceno côtoient les vins nationaux et accompagnent les recettes traditionnelles locales autour de la charcuterie ou des fromages, produits parmi les plus réputés... Site : spaziovino.it



Fermo : cachées et secrètes, les citernes romaines !



Fermo est un petit bourg qui garde parfaitement son aspect médiéval avec ses remparts et le vieux centre dominé par la Cathédrale de l'Assomption. Mais le plus intéressant est... en-dessous ! En effet, la Citerne Romaine (Premier siècle après J.C.) pour l'approvisionnement hydrique de la ville ancienne est vraiment une curiosité à visiter ! Cet énorme ouvrage est constitué de 30 salles communicantes occupant une surface totale de plus de 2.000 m2 qui était utilisée comme réservoir hydraulique pour la ville et le port. Très complexe, l'ensemble homogène était vraiment astucieux et géré scientifiquement ! La visite permet d'en comprendre le judicieux mécanisme.

Montegrano : les chaussures Fausto Ripani, reconnues dans le

monde entier !



A



Montegranaro, nous avons rendez-vous avec Andrea Ripani, fils du créateur. La fabrique artisanale de chaussures de luxe « Fausto Ripani » aujourd'hui reconnue dans le monde entier (Même Dustin Hoffman les promotionne !), fut initiée en 1978 par Fausto Ripani (Né en 1951) qui la créa après s'être fait la main dans les vieilles boutiques locales spécialisées. Les chaussures Fausto Ripani sont élaborées à partir de matériaux nobles et éco-compatibles, du cuir (la plupart du temps venu de France) à la semelle ! La fabrication est certifiée 100% artisanale et les chaussures sont essentiellement de deux types : modèles classiques et modèles plus sportifs, versions hiver et été. Naturellement, le fabricant est aussi à l'écoute de sa clientèle pour imaginer des chaussures sur mesure suivant la qualité et la couleur désirées. Compte tenu de la belle ouvrage, les prix sont très sages ! Site : faustoripani.com

Macerata et son célèbre Festival Lyrique d'été



S'élevant sur une colline à 313 mètres au-dessus du niveau de la mer, Macerata domine les vallées des fleuves Potenza, au nord, et Chienti, au sud. La ville se trouve à 30 km à l'ouest de la mer Adriatique et à environ 60 km de l'Appennin central. Au cours de son voyage en Italie, en 1580-1581, Michel de Montaigne est passé à Macerata. Voici ce qu'il en écrivit : « Belle ville de la grandeur de Libourne assise sur un haut en forme...J'y remarquais un palais de pierre de taille, tout taillé par le dehors en pointe de diamants comme le Palais du Cardinal d'Este à Ferrare. L'entrée de cette ville est une porte neuve, où il y a écrit : Porta Boncompaigno, en lettres d'or. C'est ici le siège du Legat pour le pays de la Marche »...

L'amphithéâtre, Arena Sferisterio construit entre 1820 et 1829, fut d'abord un stade puis est devenu, grâce à son excellente acoustique, un théâtre où se déroule, tous les étés, un Festival Lyrique réputé « Macerata Opera Festival ». Cette année (53^{ème} édition) il aura pour titre « Oriente » et se tiendra du 20 juillet au 14 août avec une affiche prestigieuse : Turandot, Madame Butterfly, Aïda... Les plus grands ténors et divas se sont produits ici comme Pavarotti, Montserrat Caballé ou encore Plácido Domingo ! Site : sfisterio.it

La Place de la Liberté au cœur de la ville offre les immeubles les plus représentatifs : le Palais Municipal (18^{ème}), la « Loggia dei Mercanti (Loge des Marchands), exemple d'architecture renaissance, le Palais de la Préfecture, la Tour Civique, le Théâtre historique « Laura Rossi » et le siège de l'Université de Macerata fondée en 1540. Malgré le mélange des styles, la place garde harmonie et homogénéité.

Portonovo et la Riviera del Conero





Les genêts dont la couleur a inspiré le poète Leopardi et les peintres ornent des promontoires où se dissimulent les villages perchés « Paesi Alti ». A Portonovo, le « Trave » (la poutre) est un rocher émergeant que heurtent parfois des navigateurs distraits. La baie, protégée et tranquille est le bijou de cette riviera... Le Fort Napoléon « Fortino Napoleonico » construit par Eugène Beauharnais (1808) pour repousser les Anglais est devenu un hôtel. La Tour de guêt « Clementina » (construite à l'initiative du pape Clément XI en 1716) surveille les débarquements inopportuns... De là, le poète d'Annunzio s'extasia devant les couchers de soleil ! Nous aussi d'ailleurs ! (Photo ci-dessous !)



Portonovo : le petit lac près de notre Hôtel

La petite église Santa Maria di Portonovo (11ème siècle) joyau de l'architecture romane est aussi à découvrir. Elle s'accompagnait d'un monastère, aujourd'hui disparu, et dont il ne reste que le puits. La légende dit qu'ici, Saint Gaudenzin aurait transformé l'eau en vin !



« Prosecco » en main !

Sur les pentes abruptes de la colline, la végétation méditerranéenne type « maquis » est unique pour les Marches. Ces falaises calcaires sont le point de repère des oiseaux migrateurs (on recense quelque 200 espèces d'oiseaux dont 76 nidifient ici) avec de nombreux rapaces (faucon pèlerin), le cormoran... Les femmes de pêcheurs mijotent le délicieux « Brodetto » (homologue de la bouillabaisse marseillaise) avec les restes de poissons non vendus ; la différence du goût, suivant les villages, ne se fait pas à cause de la diversité des poissons mais par la proportion des légumes, tomates et aromates utilisés. Nous finissons notre voyage sur la plage de Portonovo directement accessible de notre hôtel (Excelsior La Fonte) par un joli sentier longeant un lac saumâtre habité par des dizaines de grenouilles croassant à la tombée du jour ! Après deux à trois cents mètres, nous voici arrivés au bord de mer pour assister au coucher de soleil, un verre de

CARNET DE VOYAGE : BONS PLANS

San Benedetto del Tronto : Smeraldo Suites & Spa





Le Smeraldo Suites & Spa est un bâtiment moderne situé sur le front de mer de San Benedetto del Tronto. Un ascenseur panoramique en verre conduit sur le toit-terrasse pourvu d'un bain à remous. Le spa Smeraldo comporte une piscine, une salle de sport ainsi qu'un sauna. Site : smeraldosuitehotel.com

San Benedetto del Tronto : Restaurant Angolo 57



Au restaurant « Angolo 57 », les frères Del Grande sont les spécialistes des champignons, de la pizza et des truffes ainsi que du poisson frais de l'Adriatique : bord de mer oblige ! Site : angolo57.it

Hôtel Excelsior La Fonte à Portonovo

Surplombant la baie de Portonovo, à 200 mètres de la plage, l'Excelsior La Fonte (4*) est entouré par le parc Conero et dispose d'une piscine de forme libre et de terrasses fleuries. Les chambres sont dotées d'une télévision par satellite. Climatisées, elles comprennent un minibar et une connexion Wi-Fi. Le parc est jonché de marronniers, de fontaines et d'une cascade. La piscine inclut un bain à remous. Site : excelsiorlafonte.it



Portonovo : Restaurant « Il Laghetto »

« Il Laghetto », en bord de mer, doit son nom au petit lac saumâtre, riche de faune et de végétation et qui fait partie de la réserve naturelle du Monte Conero. Ici, Marcello propose du poisson frais. Un vral régal ! Site : ilaghetto.com

MERCI : Grazie mille a Emanuela e Claudia del comitelpartners.it per loro gentilezza, professionalismo e disponibilità durante tutto il viaggio nelle Marche !



← [Schöffel, les pantalons taillés pour la rando](#)

Vous pourrez aussi aimer



AUTRICHE : Marchés de Noël à Salzbourg



ITALIE : Les Marches Rurales



SICILE : "Italian Food Experience"

Catégories

[Travel France](#)
[Travel Monde](#)
[Travel Europe](#)
[Sports & Loisirs](#)
[Art de vivre](#)
[Essais auto](#)

À propos

[Mentions légales](#)
[Plan du site](#)

Nous contacter

Par e-mail : info@grand-sud-mag.com

Grand Sud Mag

Les Reporters du Grand Sud

Magazine en ligne de reportages touristiques et d'évasion animé par des journalistes et photographes professionnels réunis sous le label "LES REPORTERS DU GRAND SUD".

QUI SOMMES-NOUS

Copyright © 2004-2017 Les Reporters du Grand Sud tous droits réservés.

