

TOURISME

Les Pouilles... à s'en gaver

Cette région du sud-est de l'Italie séduit les gourmands de tout : de bonne chère, de bons vins, de beauté

CAROLYNE PARENT
COLLABORATION SPÉCIALE

Le port digne d'une carte postale de Monopoli, typique des cités de la Grèce antique



Pleine de charme, la Bari médiévale!



À Alberobello, la vue sur les quelque 1500 trulli est saisissante.



La burrata, fromage traditionnel des Pouilles, et jambon cru, ici proposés à Bari
PHOTOS CAROLYNE PARENT

Elle est promesse de pittoresque et de plages sauvages. De festins et de *dolcissima vita*. Elle, c'est les Pouilles, la région italienne qui correspond au talon de la botte. Un coin de pays baigné par deux mers : l'Adriatique à l'est, l'Ionienne à l'ouest. Un bout du monde modelé par la peur et le vent.

De ces mers sont venus tant de conquérants... Les Grecs. Les Normands. Les Ottomans. Pour s'en protéger, les villages du littoral se sont recroquevillés derrière les murs d'impressionnantes forteresses et ceux de l'arrière-pays se sont fait labyrinthes. Aujourd'hui, ce sont ces mêmes bourgades, où s'enroulent mille venelles, qui nous émerveillent. On s'y aventure pour y traquer le typique des vestiges des civilisations passées et des spécialités culinaires archilocales à se mettre sous la dent.

Invariablement, ces spécialités seront issues d'une cuisine *casareccia*, faites maison, nourrie des traditions de la *campagna* et des fricotages de fonds de cour.

Ainsi, dans la cité médiévale de Bari, la capitale de la région, des *mammas* confectionnent des *orecchiette*, des pâtes en forme d'oreille, devant leur maison et les mettent à sécher au soleil sur de grandes claies. La recette ? « De la semoule de blé, de l'eau chaude et des années de pratique ! » confie Angela Lastella, une mamie qui a appris la technique de sa mère à l'âge de sept ans, qui elle-même la tenait de sa mère et ainsi de suite depuis Mathusalem.

Derrière son microcomptoir, voilà Maria plongeant des briques de polenta — on dirait des éponges — dans une marmite d'huile bouillante. À l'heure de l'apéritif, on dévore ses *sgagliozze* avant de décider où s'attabler. Au menu des restaurants : bur-

rata (fromage local par excellence), friture de poulpe, *orecchiette* en sauce à la viande, riz aux moules et pommes de terre (un parent de la paella), le tout précédé de *taralli*, biscottes au vin blanc qui seraient nées au... XV^e siècle, en temps de famine. Avis aux brouteurs : les salades se font rares !

Un garde-manger dans la vallée

Non loin de Bari, sur la côte, Monopoli est un autre de ces fabuleux bourgs à maisons-tours et aux églises beaucoup trop riches pour avoir été charitables avec qui que ce soit. C'est aussi un parfait camp de base duquel explorer le pays de l'huile d'olive et du vin : la vallée d'Itria.

Et c'est parti pour une tournée rurale en compagnie du guide Alessandro Perrone, qu'emploie la boîte canadienne ToursByLocals. Entre vergers et vignobles surgissent des *masserie*, des fermes fortifiées, et des *trulli*, de rondes habitations de pierres sèches à toit conique où vivaient autrefois les ouvriers agricoles. Droit devant, M. Perrone pointe en direction d'un océan d'oliviers, véritables sculptures vivantes.

« Certains de ces arbres monumentaux sont millénaires ! » s'exclame-t-il. Il précise que la région en compte 60 millions et qu'avec leurs olives, on produit 40 % de l'huile du pays et 10 % de celle du monde. Espérons que l'invincible bactérie qui tue les arbres du Salento depuis une décennie, *Xylella fastidiosa*, ne monte pas jusqu'ici.

Nous débarquons ensuite à Alberobello. La vue des quelque 1500 *trulli*, ces habitations aux murs et à la coupole en pierres sèches inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO, est saisissante. Au détour d'une ruelle du quartier Aia Piccola, la douce

odeur de la figue nous mène au Giardino di Anna, où l'ardent soleil est justement en train de confire ces fruits, fourrés d'amandes.

S'élevant au-dessus des vignes, le beau village perché de Locorotondo invite à la dégustation de vins faits de primitivo (zinfandel) et de minutolo, un cépage blanc qui donne un vin de soif aux arômes d'agrumes.

Enfin, à Ostuni, on se perd dans des venelles pentues avant d'aboutir chez Typicus. Belle à croquer, cette boutique réunit les meilleures huiles d'olive de la région, qu'on peut goûter, tout comme le limoncello local, le Rosolio di quattro agrumi.

Les Pouilles à nu

Plus on file vers le sud, plus les oliveraies sont décimées. C'est un brin tristounet, mais l'œil s'y fait, *piano, piano*, jusqu'à ce que la beauté du Salento reprenne le dessus. Celle de Lecce, une Florence méridionale, parsemée de splendeurs baroques en pierre blonde et de vestiges romains vieux de 2000 ans. Celle d'Otrante, tout à l'est, à une bourrasque des Balkans.

Otrante est carrément spectaculaire. Elle s'entortille à l'ombre de murailles, de remparts et du plus beau des châteaux forts de Charles Quint.

Ce jour-là, dans une cathédrale au sol couvert d'une mosaïque millénaire, une grand-messe est célébrée pour commémorer les 800 victimes du siège de la ville par les Turcs en 1480. Dans la foulée, la chapelle qui expose leurs ossements dans de hautes vitrines est ouverte aux fidèles, qui s'y ruent. Mais après ce *memento mori*, ce rappel de notre mortalité, *basta !* On boucle le tout jusqu'à l'an prochain. Et place à la fête, aux feux d'artifice, à la *puccia con pezzetti di cavallo* (petit pain rond garni de viande de cheval), au bon vin. Place à la vie !

Ciao, l'Italie !

- En automne, les journées, plus fraîches mais encore chaudes, sont parfaites. En voiture, pas de risque de perdre patience sur les routes côtières ou de chercher pendant des heures un stationnement dans les localités touristiques.
- On s'envole pour Bari ou pour Brindisi, principaux points d'entrée dans les Pouilles, grâce à connectair par Air Transat. Ce service permet de combiner des vols d'Air Transat et de ses partenaires sur un même billet et d'enregistrer les bagages jusqu'à la destination finale, meilleures correspondances et meilleurs tarifs à la clé. connectair.airtransat.com
- À Monopoli, on se loge de manière durable, dans une auberge en pièces détachées. « Au lieu d'une communauté verticale — réception d'hôtel, ascenseur, chambre —, nous créons une communauté horizontale, notre réception, nos chambres et appartements étant situés dans différents bâtiments dans le village, ce qui fait que les touristes se mêlent aux habitants », explique Anna Trunfio, copropriétaire de l'Albergo Diffuso Monopoli. L'établissement compte sept immeubles qui étaient vacants ou abandonnés avant qu'on leur donne cette nouvelle vocation. albergodiffusomonopoli.it