

PARME • DESTINATION EMILIE
PIACENZA • REGGIO EMILIA





Bienvenue à Parme



<i>Arriver en Émilie</i>	4
<i>Les immanquables</i>	6
<i>Nos coups de cœur</i>	7
<i>Parme en 3 jours</i>	8
<i>L'Émilie en 5 jours</i>	10

Baptistère de la cathédrale de Parme.

CSP_milla74/Fotosearch LBRF/age fotostock





Arriver en Émilie

Piacenza, Parme et Reggio Emilia, qui composent le territoire indiqué sous le nom de « **Destination Émilie** », sont alignées le long de la Via Emilia (SS 9). Parme, au centre, est presque équidistante de Milan au nord-ouest (130 km, 1h45) et de Bologne au sud-est (100 km, 1h15). Piacenza se trouve à 67 km au nord-ouest de Parme et Reggio Emilia à 40 km au sud-est de Parme.

EN AVION

L'aéroport de Parme (www.parma-airport.it) assurant essentiellement les vols nationaux, la solution la plus pratique consiste à atterrir à Milan ou à Bologne.

AÉROPORTS DE MILAN

Milano-Linate – À 7 km à l'est de Milan - www.milanolate-airport.com - ☎ 02 232 323.

Milano-Malpensa – À 50 km au nord-ouest de Milan - www.milanomalpensa-airport.com - ☎ 02 232 323.

Bergamo Orio Al Serio – À 45 km à l'est de Milan - www.milanbergamoairport.it - ☎ 035 326 323. Les bus Flixbus relie Orio Al Serio à Parme en env. 3h (www.flixbus.fr).

AÉROPORT DE BOLOGNE

Guglielmo-Marconi – À 6 km au nord-ouest de Bologne - www.bologna-airport.it - ☎ 051 647 96 15. L'Aerbus (www.aerbus.it) assure la liaison avec Reggio Emilia en env. 1h.

EN TRAIN

Les liaisons ferroviaires entre la France, la Belgique et la Suisse et l'Émilie passent par Milan.

Arrivée à la gare **Milano Centrale** ou **Garibaldi**. 🚶 Voir p. 133.

🚶 Liaisons au départ de Milan avec Parme, Piacenza et Reggio Emilia, voir p. 133.

Gare de Parme – Piazza Carlo Alberto Dalla Chiesa, 11.

Gare de Piacenza – Piazzale Marconi, 22.

Gare de Reggio Emilia – Piazzale Marconi, 1.

Gare AV Mediopadana – Gare TGV (liaisons avec Milan et Bologne), à 4 km au nord-est de Reggio Emilia.

EN CAR

Plusieurs liaisons hebdomadaires relient Paris et Bruxelles à Parme, Piacenza et Reggio Emilia. Comptez environ 16h de Paris et 22h de Bruxelles.

Eurolines – www.eurolines.fr.

Flixbus – www.flixbus.fr.



Les incontournables

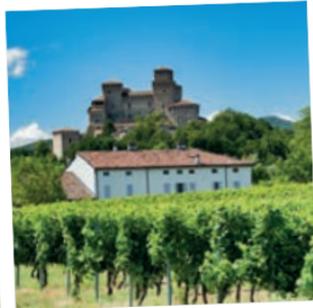
notre sélection des plus beaux sites



Piazza Duomo★★★ à Parme
Plan F4 - 📍 p. 18



Teatro Farnese★★★ à Parme
Plan E3 - 📍 p. 28



Castello di Torrechiara★★
📍 p. 47



Piazza Cavalli★★ à Piacenza
📍 p. 62



San Prospero★
à Reggio Emilia
 p. 83



Terre Matildiche★
 p. 90



**Busseto★ et
les sites verdiens★★**
 p. 58



Castell'Arquato★★
 p. 75



Colli piacentini★
 p. 71



Nos coups de cœur

♥ Assister à un opéra de Verdi

au théâtre Verdi de Busseto ou au Regio à Parme, ou au Municipale de Piacenza, ou au Romolo Valli de Reggio Emilia..., le choix ne manque pas. *Voir p. 60, 124, 125 et 140.*

♥ Se perdre dans le labyrinthe de bambous

du Labirinto della Masone. Et oublier toute notion du temps et de l'espace dans cet endroit grandiose et mystique voulu par l'éditeur Franco Maria Ricci. À Fontanellato. *Voir p. 44.*

♥ Apprendre à faire la différence

entre un Parmesan 12, 24, 36 et même 72 mois, et découvrir les mille et une nuances de saveur, couleur et aspect du roi des fromages. *Voir p. 158.*

♥ Partir en randonnée à la

Pietra de Bismantova en faisant des pauses gourmandes chez les producteurs locaux de l'Apennin. Parmigiano Reggiano de montagne, safran de Ventasso, jambons et saucissons, miels et cèpes, sans oublier le *savurett*, une friandise à base de pommes et de poires, préparée uniquement dans l'Apennin. *Voir p. 93.*

♥ Arriver à identifier

sans se tromper les *tortelli*, les *cappelletti*, les *anolini*, les *caramelle*... Les spécialités de pâtes farcies, piliers de la gastronomie émilienne, se distinguent par leur forme et la composition de leur farce. Elles sont toutes plus délicieuses les unes que les autres. *Voir p. 159.*

♥ Lire les histoires de la vie de

San Donnino gravées dans la pierre de la façade de la cathédrale à Fidenza. C'est un véritable livre d'images foisonnantes de détails, aux personnages étonnants d'expressivité et d'une extraordinaire qualité narrative. *Voir p. 45.*

6



P. Orain/Michelin

Teatro Municipale Valli, Reggio Emilia



Cave d'affinage du Culatello di Zibello à l'Antica Corte Pallavicina.

♥ **Se chouchouter** dans les salles Mari d'Oriente des Terme Berzieri de Salsomaggiore Terme. Comme dans les anciens termes romains, *tepidarium laconicum* et *frigidarium* se succèdent pour vous procurer une sensation de bien-être et de légèreté sans pareille. *Voir p. 47.*

♥ **Respirer les arômes** de la cave d'affinage du Culatello di Zibello à l'Antica Corte Pallavicina. Puis découvrir la saveur exceptionnelle de « sa majesté » à l'Ostaria de l'Antica Corte, accompagné d'un bol de lambrusco. À Polesine Parmense. *Voir p. 56 et 105.*

♥ **Apprendre à prédire l'avenir** en suivant les instructions très précises, et un peu hermétiques, du

foie étrusque exposé aux Musei Civici du Palazzo Farnese à Piacenza. Cette pièce singulière est l'une des trois seules existantes dans le monde. *Voir p. 70.*

♥ **Avoir des visions** sous la coupole de San Giovanni Evangelista à Parme, et retrouver saint Jean qui se cache au bord des nuées éblouissantes du Corrège. *Voir p. 24.*

♥ Se prendre pour un local et **glisser silencieusement à vélo** dans les ruelles bordées de palais de Parme, Piacenza ou Reggio Emilia. Et se laisser au plaisir tellement agréable de découvrir ces villes au rythme lent d'une bicyclette! *Voir p. 139.*



Parme en 3 jours

JOUR 1

► **Matin**

Après un cappuccino à la *Pasticceria Provinciali* (p. 112), rendez-vous sur la **Piazza Duomo**★★★ (p. 18) pour une visite du **Baptistère**★★★. La place est le point de départ de la visite des trois coupoles du Corrège : celles du **Duomo**★★, de **San Giovanni Evangelista**★★ (p. 24) et de la **Camera di San Paolo**★★ (p. 26). Déjeunez à l'*Angiol d'Or* (p. 96) ou à *La Filoma* (p. 97) pour découvrir les spécialités de Parme.

► **Après-midi**

Il est consacré à la visite des sites incontournables de la **Pilotta**★★ (p. 27) : le **Teatro Farnese**★★★, la **Galleria Nazionale**★★ et, si vous avez le temps, le très intéressant **Museo Bodoniano**★ (p. 30). En sortant, faites un tour dans le **Parco Ducale**★ (p. 36), de l'autre côté de la Parma, et dans l'intéressant quartier de l'Oltretorrente (p. 35).

► **Soirée**

Dîner dans une *osteria* de l'Oltretorrente ou autour de la Strada Farini (p. 96). Si vous êtes mélomanes, opéra au **Teatro Regio**★ (p. 124) ou concert à l'**auditorium Paganini** (p. 124). Nuit à Parme (p. 126).

8



P. Orain/Michelin

L'Esclave turque, par le Parmesan, Galleria Nazionale.

JOUR 2

► **Matin**

Après la visite du **Teatro Regio**★ (p. 32), allez admirer les *Vierges folles et les vierges sages* du Parmesan à **Santa Maria della Steccata**★ (p. 32). Non loin, le **Museo Glauco Lombardi**★ (p. 26) ravira les amoureux de Marie-Louise. Complétez votre visite de Parme par une balade sur la **Piazza Garibaldi**★ (p. 33) et dans la commerçante **Strada Farini** (p. 34), où vous pourrez déjeuner.

► **Après-midi**

Direction nord-ouest vers **Fontanellato** et la **Rocca Sanvitale**★



Ambiance nocturne sur la Strada Farini.

(p. 42), avec son époustouflante **salle de Diane et Actéon**★★ peinte par le Parmesan. Découvrez ensuite la **Rocca Meli Lupi**★★ à **Soragna** (p. 42).

► **Soirée**

Offrez-vous un dîner inoubliable à l'**Antica Corte Pallavicina** (p. 105), à Polesine Parmense, pour une étape gourmande dans le berceau du Culatello di Zibello. Nuit à Polesine Parmense (p. 105).

JOUR 3

► **Matin**

Cap au sud de Parme pour découvrir la splendide collection de la **Fondazione Magnani Rocca**★★

à Mamiano di Traversetolo (p. 47). Puis, visite du féérique château de **Torrechiara**★★ (p. 47) avant de déjeuner au **Masticabrodo** (p. 102) à Pilastro.

► **Après-midi**

Deux options s'offrent à vous : descendre à **Langhirano** (p. 47), le berceau du Prosciutto di Parma, puis rejoindre **Varano de' Melegari** (p. 55), porte d'entrée de la Valle del Ceno que vous remonterez jusqu'à **Bardi**★ (p. 54). Sinon : visiter la **Rocca Sanvitale de Sala Baganza** (p. 51) et le **Casino dei Boschi** (p. 52) et faire un détour par la **cathédrale de Fidenza**★ (p. 45) avant de rentrer à Parme.



L'Émilie en 5 jours

JOUR 1 : PARME

Voir page précédente.

JOUR 2 : LES CHÂTEAUX DU PARMENSE (85 KM)

► **Matin**

Direction **Colorno** pour visiter la **Reggia**★ (p. 39). En chemin, faites une halte à l'**Abbazia di Valsereana**★ (p. 38), important centre d'art contemporain.

Déjeunez au **Al Vedel** à Colorno (p. 100) ou à **Fontanellato** (p. 101).

10 ► **Après-midi**

La **Rocca Sanvitale**★ (p. 42) à Fontanellato avec la **salle de Diane et Actéon**★★ du Parmesan et, à 5mn en voiture, l'étonnant **Labirinto della Masone**★ (p. 44). Faites un détour par la **cathédrale de Fidenza**★ (p. 45) avant de remonter vers le nord en direction de la Bassa. Arrêt à la **Rocca Meli Lupi**★★ à Soragna (p. 42).

► **Soirée**

Dîner et nuit à l'**Antica Corte Pallavicina**, le berceau du Culatello di Zibello (p. 105).

JOUR 3 : LA BASSA ET PIACENZA (75 KM)

► **Matin**

Découverte des **sites verdiens**★★ (p. 58). Balade à **Busseto**★ (p. 58),

Roncole Verdi (p. 61) et **Sant'Agata di Villanova sull'Arda** (p. 61), pour rendre hommage au plus grand compositeur italien. Déjeuner chez **Campanini** à Madonna Prati (p. 105).

► **Après-midi**

Halte à l'**Abbazia di Chiaravalle della Colomba**★ (p. 57) avant d'arriver à **Piacenza**★. Rendez-vous sur la magnifique **Piazza Cavalli**★★ (p. 62) où veillent les **statues équestres**★★ des Farnèse, chefs-d'œuvre de Mochi (p. 62). Visitez ensuite les très riches **Musei Civici**★ du Palazzo Farnese (p. 69) ou la **Galleria d'Arte Moderna Ricci-Oddi**★ (p. 67), qui offre un panorama très complet de la peinture italienne des 19^e et 20^e s.

► **Soirée**

Dîner (p. 105) et nuit à Piacenza (p. 128).

JOUR 4 : LES COLLI PIACENTINI ET REGGIO EMILIA (150 KM)

► **Matin**

Ne quittez pas Piacenza sans avoir admiré sa **cathédrale**★ (p. 65), ornée de fresques de Guercino, et **Santa Maria di Campagna**★ (p. 70) sous sa **coupole**★★ peinte par Pordenone et Gatti.

Puis, traversée des **Colli piacentini**★ (p. 71) avec halte et déjeuner à **Castell'Arquato**★★ (p. 75 et 107).



Reggio Emilia : Piazza Prampolini avec la cathédrale sur la gauche.

► **Après-midi**

Sur la route de Reggio Emilia, prenez le temps de visiter le château de **Torrechiara**★★ (p. 47). Ensuite, visite de **Reggio Emilia**★ (p. 78) avec ses belles places et ses églises : la cathédrale (p. 82), **San Prospero**★ (p. 83) et **Madonna della Ghiara**★ (p. 83), superbe anthologie de la peinture émilienne du 17^e s. Terminez l'après-midi sur la charmante **Piazza Fontanesi**★ (p. 84), l'endroit idéal pour un apéritif.

► **Soirée**

Dîner au *Caffè Arte e Mestieri* ou chez *A mangiare* (p. 109). Nuit à Reggio Emilia (p. 129).

JOUR 5 : LES PETITES CAPITALES ET L'APENNIN (150 KM)

► **Matin**

Départ vers **Correggio**★ (p. 88) et visite du Palazzo dei Principi, puis arrêt à **Guastalla**★ (p. 87) et à **Gualtieri** (p. 86) pour le **Palazzo Bentivoglio**★. Déjeuner à **Scandiano** (p. 89 et 110), sur la route des **Terre Matildiche**★ (p. 90).

► **Après-midi**

Les châteaux de **Canossa** (p. 92) et de **Rossena** (p. 90), sur les contreforts de l'**Apennin**★ (p. 90), puis cap sur la **Pietra di Bismantova**★ (p. 93).

► **Soirée**

Dîner et nuit dans un des agréables agritourismes de l'Apennin (p. 111).



Visiter la région



<i>La destination aujourd'hui</i>	14
<i>Parme, capitale italienne de la culture</i>	16
<i>Parme</i> ★★.....	18
<i>Sur la route des châteaux</i> ★★.....	38
<i>Les vallées du Parmense</i>	50
<i>La Bassa et les sites verdiens</i> ★★.....	56
<i>Piacenza</i> ★.....	62
<i>Colli piacentini</i> ★.....	71
<i>Reggio Emilia</i> ★.....	78
<i>Les petites capitales du Reggiano</i> ★.....	86
<i>L'Apennin</i> ★.....	90



La destination aujourd'hui

Ainsi sont les Émiliens. S'il faut produire un fromage, ils inventent le Parmigiano Reggiano. S'ils veulent un plat de spaghetti, ils fondent Barilla... La quête de l'excellence, la passion pour les choses bonnes et bien faites les caractérisent. C'est une de leurs qualités les plus appréciables, l'autre étant leur convivialité et l'extrême gentillesse avec laquelle ils partagent cette passion.

Une mosaïque de paysages

Entre la Lombardie et la Toscane, la partie occidentale de l'Émilie regroupe les provinces de Piacenza, Parme et Reggio Emilia. Dans ce territoire peu étendu – 90 km sur la A1 séparent Piacenza de Reggio Emilia –, on passe d'un paysage à l'autre en l'espace de quelques heures : collines tapissées de vignobles dans les **Colli piacentini**, étendues plates de la **Bassa** le long du Pô, reliefs escarpés de l'**Apennin** aux sommets culminant à plus de 2000 m, autour de vallées verdoyantes parsemées de **châteaux**. Et quand arrive l'automne, le brouillard, qui souvent couvre les champs et habille les arbres le long du Pô, ajoute à la région un charme silencieux.

La diversité des paysages et des cultures de ce territoire a été reconnue deux fois par l'UNESCO : en 2015 et en 2019, quand une partie du

parc national de l'Apennin toscano-émilien (www.mabappennino.it) puis le « **Po Grande** », la partie médiane du fleuve entre la province de Piacenza et la Vénétie (www.pogrande.it), ont rejoint le prestigieux réseau de **réserves MAB**, le programme sur « l'Homme et la Biosphère ».

Au cœur de la Food Valley

Grâce à la fertilité de la plaine du Pô, qui occupe le tiers de son territoire, aux ouvrages d'assainissement menés dès le haut Moyen Âge et à une stricte organisation familiale, structurée autour du travail aux champs, la production agricole domine l'économie de la région. L'Émilie occidentale, au cœur de la Food Valley italienne, produit du blé, des fruits, des légumes et du vin. Les Émiliens sont surtout passés maîtres dans l'élevage des porcs et des bovins, ainsi que dans la production de **fromage** (Parmigiano Reggiano, Grana Padano et Provolone Valpadana) et de **charcuterie** (Prosciutto di Parma, Culatello di Zibello, Salame Felino, Coppa Piacentina et Pancetta Piacentina), dont la renommée s'étend dans le monde entier. Grâce à l'excellence de son savoir-faire, qui repose sur le respect des techniques traditionnelles de production, l'Émilie occidentale peut se vanter de compter quinze produits AOP

(appellation d'origine contrôlée) ou IGP (indication géographique protégée).

La région est aujourd'hui une référence mondiale en matière de production alimentaire. C'est à Parme,

Ville créative de la gastronomie de l'Unesco depuis 2015, que se trouvent la **SSICA**, un des centres de recherches les plus importants au monde pour la conservation des aliments, et le siège de l'**EFSA**, l'agence européenne de sécurité alimentaire. C'est aussi à Parme que se tient le **Cibus**, Salon international de l'alimentation, qui accueille tous les ans près de 100 000 professionnels de l'alimentation venus de toutes les régions du monde.

Une région prospère

Parme et l'Émilie occidentale sont incluses dans l'Émilie-Romagne, 3^e région la plus riche d'Italie, après la Lombardie et la Vénétie. En premier lieu, il faut bien sûr citer l'industrie agro-alimentaire. Son fer de lance, le **groupe Barilla** de Parme, entreprise familiale fondée en 1877, est devenu le leader mondial dans la production de pâtes alimentaires (5 000 tonnes/j dont 1 000 produites par l'usine de Parme, la plus grande usine de pâtes du monde). Autre groupe agro-alimentaire majeur, Parmalat est l'un des premiers fabricants de produits laitiers dans le monde. Il a été acheté par le groupe français Lactalis en 2011. Autour de Piacenza et Reggio Emilia s'est développé un réseau industriel très dense : énergie (Antas), packaging hi-tech (Nordmeccanica), industrie textile (Max Mara), mécanique

(OM, Landini, Goldoni, Lombardini, Interpump, Walvoil, Interacciai, Brevini), chimique (ICE, ICR Sprint) et fabricant d'électroménager (SMEG). Piacenza est en outre un des plus importants pôles logistiques de l'Italie. Le dynamisme de son activité industrielle et un taux de chômage très bas ont placé l'Émilie parmi les régions ayant le plus haut niveau de vie en Italie.

Sous le signe de la convivialité

L'Émilie est la région d'Italie où se trouvent le plus grand nombre de restaurants **Bib Gourmand** du Guide Michelin (33 en 2020, dont 12 dans la région concernée par ce guide), lesquels proposent des menus de qualité à prix raisonnables.

Pour les Émiliens, le plaisir de la conversation autour d'une table est aussi important que le contenu de l'assiette. Après huit siècles de rivalités entre villes voisines, il n'est pas étonnant que la cuisine soit aussi variée. Chaque ville, presque chaque village, a élaboré sa recette de pâtes farcies, et un *tortello* à Parme n'a rien à voir avec son homologue de Piacenza ou de Reggio Emilia.

Le moindre repas est l'occasion d'un commentaire, d'une comparaison, d'une discussion sur telle ou telle recette. C'est l'un des charmes de l'Émilie que d'assister à ces interminables conversations autour de la farce d'un *cappelletto* ou de la forme à donner à un *tortello con la coda*. Le sujet est vaste : on raconte que la cuisine émilienne compte 4 000 recettes, de quoi remplir les conversations des repas dominicaux !



Parme, capitale italienne de la culture

« La culture bat le temps »

Une ville nichée entre les montagnes et la plaine, entre les sommets de l'Apennin et le lent flux du Pô, une ville qui fut un carrefour culturel et politique, une ville élégante et moderne, mais capable de préserver les valeurs de sa terre et de ses traditions. De cette idée est né le projet Parme 2020 : entre tradition et avant-garde, mémoire et innovation, le programme de **Parma Capitale Italiana della Cultura 2020** révèle et compare les différentes époques de l'histoire de la cité ancienne et les fait dialoguer avec la réalité de la ville au 21^e s. Plus de 300 expositions, productions théâtrales, musicales et sites culturels transforment Parme en métaphore de l'innovation ouverte sur le monde, selon le slogan : « La culture bat le temps ». L'occasion de mettre en lumière non seulement la ville elle-même, mais toute sa province et celles de Piacenza et Reggio Emilia à travers le programme Emilia 2020. Le choix des événements est vaste. Voici l'agenda de quelques-uns parmi les plus importants.
Programme complet sur www.parma2020.it et www.visitemilia.com.

À Parme

Theatrum mundi - Mars-sept. - *Palazzo della Pilotta*. Un dialogue entre les œuvres classiques de

la Pilotta et celles du peintre et designer Piero Fornasetti (1913-1988).

Hommage à Franco Maria Ricci - 4 avr.-18 août - *Palazzo Pigorini, qui ouvrira ses portes pour l'occasion - Strada della Repubblica, 46.*

Les mois et les saisons - Mai-nov. - *baptistère*. Les statues des mois et des saisons du sculpteur et architecte **Benedetto Antelami** (12^e s.) sont descendues à terre afin de permettre au visiteur de les admirer de près. Cette exposition exceptionnelle, est complétée par une série de conférences et de concerts donnés par le Conservatoire A. Boito.

Festival Arturo Toscanini - 6-21 juin - *Auditorium Paganini*.

La vita è sogno - Fin juin - *Palazzo della Pilotta*. Hommage à l'œuvre de **Pedro Calderón de la Barca** avec performances théâtrales, musicales et vidéoprojections dans le cadre incomparable du Teatro Farnese.

Festival Verdi - 19 sept.-18 oct. *Rigoletto* au Teatro Verdi de Busseto, *Les Lombards à la première croisade*, *Ernani* et un *Gala Verdi* au Teatro Regio, *Macbeth* (en version française) à San Francesco del Prato.

Polifonia Interattiva - Fin sept. - *Teatro Farnese*. Une installation qui explore le rapport entre l'espace et le son à travers la voix et la musique.

Time Machine – *Janv.-mai* - Palazzo del Governatore. L'exposition invite à une réflexion sur notre perception du temps en s'appuyant sur des images de film et des œuvres en vidéo.

Opera! – *À partir de sept.* - Palazzo del Governatore. Exposition sur la relation entre Parme et l'opéra.

Citons aussi les journées portes ouvertes de l'**usine Barilla** (*ts les mardis - inscr. Vivaticket*), l'installation de l'artiste britannique

Rebecca Louise Law à l'Oratorio di San Tiburzio (*à partir du 29 fév.*), le projet **Pharmacopea** (*mars-déc.*) à la découverte de la vocation pharmaceutique de Parme,

l'**exposition Stendhal** au Palazzo Bosso Bocchi (*fév.-mai*) et, enfin,

Imagine Parma, une exposition photo organisée par le photographe **Oliviero Toscani**, dans différents espaces de la ville pendant toute l'année 2020.

L'année se termine avec une splendide exposition sur le **mécénat artistique des Farnese** au Palazzo della Pilotta.

Dans les environs de Parme

Le **Labirinto della Masone** (p. 44) organise une magnifique exposition sur le thème du labyrinthe (*18 avr.-27 sept.*).

La cathédrale de **Fidenza** (p. 45) accueille une présentation multimédia autour de la Passion de San Donnino, sculptée par Benedetto Antelami (*avr.-oct.*).

À l'**abbaye de Valserena** (p. 38), le CSAC, centre de recherche de l'université de Parme, organise une exposition sur le design (*mai-sept.*),

suivie d'une réflexion illustrée par des artistes contemporains sur la mémoire (*juin-déc.*).

Au **palais de Colorno** (p. 39), les porcelaines des ducs de Parme seront le point fort d'une exposition sur les arts de la table au 16^e s. (*avr.-juin*).

À Piacenza

L'année 2020 est marquée par des inaugurations. Le nouvel

Espace XNL Piacenza

Contemporanea, dédié à l'art contemporain, la **section romaine** du musée archéologique du Palais Farnese, et les nouvelles **salles d'art contemporain** de la Galleria Ricci Oddi.

En mai s'ouvre à San Sisto une exposition autour de la **Madone Sixtine** de Raphaël, peinte pour cette église.

En septembre, les célèbres chevaux de la **Piazza Cavalli** sont à l'honneur, entourés d'œuvres de sculpteurs modernes comme Fernando Botero, Henry Moore, Marino Marini. L'année se conclut avec une grande exposition sur la **nature morte** aux 17^e et 18^e s., organisée par le Palais Farnese (*oct.-janv. 2021*).

À Reggio Emilia

La Fondazione Palazzo Magnani accueille dans les **Chiostri di San Pietro** le célèbre *Portrait d'une dame* du Corrège, prêté par le musée de l'Ermitage de Saint-Petersbourg. Suivent une exposition de **photographie européenne** et, à la fin de l'année, une grande exposition consacrée à la **danse**.



Parme★★

Peu de villes ont développé un art de vivre aussi raffiné que Parme. Cette petite cité aux allures aristocratiques, si bien décrite par Stendhal, déploie ses célèbres façades jaunes le long de ses ruelles silencieuses. Aux monuments les plus emblématiques de l'architecture médiévale italienne, aux grâces colorées du Parmesan et du Corrège, aux richesses du palais de la Pilotta, il faut ajouter la présence de Verdi, dont les airs les plus célèbres sont familiers même aux oreilles les plus réfractaires, et les saveurs inégalées d'un Prosciutto di Parma ou d'un Parmigiano Reggiano affinés à point. Ces délices gustatives participent d'une gastronomie locale de haut niveau, qui a valu à Parme d'être nommée en 2015 Ville créative de la gastronomie par l'Unesco. La cité élégante, qui voue une reconnaissance émouvante à sa chère duchesse Maria Luigia, l'ex-impératrice Marie-Louise, épouse de Napoléon I^{er}, méritait bien d'être élue Capitale italienne de la culture 2020.

18

► **Accès** : le centre-ville est classé ZTL. Du 31 octobre au 31 mars, la circulation est interdite lun.-vend. et certains dim. aux voitures répondant aux normes Euro 0, Euro 1, Euro 2 et Euro 3 (🚗 p. 138). Si votre hôtel ne dispose pas de parking, gardez-vous au Parcheggio Toschi (Viale Paolo Toschi, 2 - payant) ou au Parking Goito (Via Goito, 1/A - payant).

Plan p. 20-21 et plan détachable de Parme à l'intérieur de la couverture.

► 🏠 **IAT Parma** – Piazza Giuseppe Garibaldi, 1 - ☎ 0521 21 88 89 - www.parmawelcome.it/fr/ - 9h-19h.

PIAZZA DUOMO★★★

Un peu à l'écart de l'agitation toute temporelle de la ville, la silencieuse Piazza Duomo marque le centre du pouvoir spirituel de Parme. L'ensemble est d'une remarquable homogénéité, tant par la couleur de la pierre que par les proportions des édifices. À la façade aux fenêtres romanes séparées de colonnettes du **palais épiscopal** répondent les arcatures du Duomo, elles-mêmes reprises par les ravissantes galeries du baptistère qui domine la place.

Les trois édifices ont été construits en moins de 200 ans : le palais épiscopal date de 1055, le duomo a été consacré en 1106, et le baptistère en 1216. Avant d'entrer dans le Duomo, levez les yeux pour regarder l'Angiol d'Oro, la statue en cuivre de l'archange Raphaël, qui veille sur la ville du sommet du campanile. L'original est au Museo Diocesano.

DUOMO★★

☎ 0521 20 86 99 - www.piazzaduomoparma.com - 8h-19h.
C'est l'un des exemples les plus



Piazza Duomo.

caractéristiques du style roman lombard en Émilie : toiture à double pente, façade sobre avec arcatures en plein cintre, portail sous un porche surmonté d'une loggia et reposant sur des lions.

Intérieur – Arrêtez-vous un instant pour observer les fresques de la nef centrale. Elles illustrent des épisodes du Nouveau Testament dans le style maniériste de Lattanzio Gambara (1530-1574), qui a laissé beaucoup d'œuvres à Brescia. La coupole centrale est célèbre pour ses **fresques★★**, chef-d'œuvre du **Corrège** réalisé entre 1526 et 1530. Le thème de l'Assomption de la Vierge (dont la figure est noyée dans un tourbillon d'anges) est le prétexte à une

vertigineuse construction ascendante. La maîtrise de la perspective et de l'anatomie en mouvement donne lieu à une inventivité déjà toute baroque, qui n'a pas manqué de scandaliser ses contemporains.  p. 151.

Le bras droit du transept conserve la célèbre **Déposition de Croix★★** (1178) de **Benedetto Antelami** (1150-1215). Chef-d'œuvre de la sculpture romane italienne, la plaque de marbre sculpté touche par sa simplicité et par l'humanité qui se dégage de certains gestes, en particulier celui de la Vierge, qui prend la main du Christ pendant que le corps est détaché de la croix. Remarquez, sur la droite, les soldats romains qui tirent au sort la tunique du Christ.



SE RESTAURER

Alfione	1
Angiol d'Or	2
Antica Cereria	4
Antica Osteria della Ghiaia	19
daMAT	6
La Filoma	11
La Greppia	13
Officina Alimentare Dedicata	15
Operaviva	16
Osteria del 36	17
Osteria della Gatta Matta	18
Osteria dello Zingaro	20
Panino d'Artista	21
Parizzi	22
Pepén	23
Sorelle Picchi	24
Tra l'uss e l'asa	25
Trattoria del Ducato	26

PRENDRE UN VERRE

Antica Pasticceria Pagani	1
---------------------------------	---

Bread	2
Caffetteria La Pulcinella	3
Enoteca Fontana	5
Enoteca Tabarro	6
Gelateria Ciacco	7
Gran Caffè del Teatro Regio	9
Ombre Rosse	11
Pasticceria Provinciali	13

SHOPPING

Antica Salumeria Alimentaria Rastelli	4
Casa del Formaggio	8
Cioccolato Banchini	6
Enoteca Cavalli	9
La Prosciutteria di Silvano Romani	2
Libreria Fiaccadori	10
Panetteria del Correggio	11
Pasticceria Torino	12
Profumeria Borsari	1
Salumeria Garibaldi	3

SORTIR

Auditorium Niccolò Paganini	1
Cocktail Bar Gazebo di Nottingham	13
Enoteca Oltrevino	3
J Roger Speakeasy	14
Teatro Pezzani	2
Teatro Regio	4

SE LOGER

Al Battistero d'Oro	2
Grand Hotel de la Ville	14
Palazzo Dalla Rosa Prati	4
Parizzi Suites and Studio	5
Park Hotel Pacchiosi	3
Star Hotel du Parc	1
Stendhal	7

Palazzo del Governatore .. G**Museo Diocesano** D**Fondazione-Museo****Glauco Lombardi** M**Casa del Suono** S

Un peu plus loin, le long du latéral droit, s'ouvre la **Cappella del Comune**, joliment décorée de fresques représentant la vie de saint Sébastien. Elles ont été réalisées par **Bertolino de Grossi** (1393-1464), ainsi que l'*Ecce Homo* et les scènes de la vie de sainte Catherine, saint Christophe et saint André de la Cappella Valeri, dans le latéral gauche. Sous le chœur, une vaste crypte romane est soutenue par une vingtaine de colonnes à chapiteaux.

Sur le côté gauche de la crypte, dans la Cappella Ravacaldi, remarquez, parmi les scènes de la vie de la Vierge dues à l'atelier de Grossi, celle consacrée à l'*Annunciation*. Elle présente d'amusants détails triviaux, comme les servantes qui épient la

scène, une sur la terrasse, l'autre par la fenêtre dans le dos de la Vierge.

MUSEO DIOCESANO★

Vicolo del Vescovado, 3 - ☎ 0521 20 86 99 - www.piazzaduomoparma.com - 9h30-18h30 - 8 € combiné avec le baptistère.

Le musée conserve l'archange en cuivre doré (1284) jadis juché à la pointe du campanile, mais ses fleurons sont les originaux des **statues d'Antelami**★★ qui ornent l'extérieur du baptistère, dont les très hiératiques Roi Salomon et Reine de Saba, et à côté, les archanges Michel et Gabriel. Les belles mosaïques paléochrétiennes (4^e s.) ont été découvertes en 1955 lors de fouilles sur la place.





BATTISTERO ★★★

www.piazzaduomoparma.com - 9h30-18h30 - 8 € combiné avec le musée diocésain.

Cet élégant édifice octogonal frappe par l'homogénéité de son architecture et du décor sculpté. Réalisé en marbre rose de Vérone, il est sans doute l'œuvre de **Benedetto Antelami**, le grand sculpteur roman italien, dont on reconnaît la main dans les sculptures raffinées qui le décorent (*originaux au Museo Diocesano*).

Avant d'entrer, prenez le temps de faire le tour de l'édifice pour apprécier l'élégance des sculptures des chapiteaux et des lunettes des portails. Le portail nord, utilisé par l'évêque qui arrivait en procession du Duomo, est dédié à la Vierge avec l'enfant Jésus et les rois mages. Sur le linteau figure la signature d'Antelami, « scultor Benedictus », et la date du début du chantier : 1196.

Continuez sur votre droite.

À l'ouest, le portail du Jugement Dernier était l'entrée principale du baptistère, qu'empruntaient les fidèles. Son tympan est orné d'un Christ rédempteur.

Un peu plus loin, le portail sud était dédié au passage des futurs baptisés. Antelami a choisi un sujet oriental pour orner le tympan, la légende de Barlaam et la conversion de Josaphat.

Intérieur – *Entrée par le portail de la Vierge.* Il abrite un extraordinaire cycle de **fresques** du 13^e s. dont on ne connaît malheureusement pas les auteurs. L'exceptionnelle coupole en ombrelle est décorée de cinq registres concentriques. À partir du

centre, où l'empyrée est figuré par un rouge profond, sont représentés : le Paradis avec les étoiles; les apôtres; le Christ, la Vierge, saint Jean Baptiste et les prophètes; la vie de saint Jean Baptiste et enfin le cycle d'Abraham. En dessous, des sculptures d'Antelami représentent les signes du zodiaque et l'évocation des mois et des saisons.

SAN GIOVANNI EVANGELISTA★

Piazzale San Giovanni, 1 - ☎ 0521 23 53 11 - www.monasterosangiovanni.com - 8h30-11h45 (dim. 12h45), 15h-18h.

Édifié par Bernardino et Giovan Francesco Zaccagni, cet édifice Renaissance affiche une façade baroque (1604) couronnée d'un impressionnant aigle en cuivre, symbole de saint Jean l'évangéliste. L'église est importante pour sa

coupole★★, peinte par le **Corrège** entre 1520 et 1524 (avant celle du Duomo), où l'artiste a représenté la *Vision de saint Jean à Patmos*.

La scène montre le Christ dans une gloire de lumière descendant vers saint Jean qui tend son visage vers la vision. Ce dernier est peint au bord de la coupole, dans le prolongement du regard et du bras du Christ. Il est uniquement visible du chœur et donc interdit au regard des simples fidèles depuis la nef (👁 p. 151).

La frise monochrome qui court le long de la nef a été peinte d'après des dessins du Corrège, lequel a réalisé la frise du chœur et la lunette montrant *Saint Jean écrivant l'Évangile* au-dessus de la porte menant au cloître du chapitre, dans le bras gauche du transept.

On doit au pinceau du **Parmesan** les fresques des arcs des chapelles de gauche (1^e, 2^e et 4^e).

Monastère

9h-11h30, 15h-17h - fermé jeu. et dim. et l'après-midi de juil. à sept.

Le monastère contigu ouvre à la visite ses trois ravissants cloîtres Renaissance et sa bibliothèque monumentale.

ANTICA SPEZIERIA DI SAN GIOVANNI EVANGELISTA

Borgo Pipa, 1 - ☎ 0521 28 71 95 - 14h-18h - 2 € - fermée pour travaux.

À deux pas de l'église, se trouve l'apothicairerie du monastère, fondée par les moines bénédictins au 13^e s. et redécorée au 17^e s. Les salles conservent le mobilier et les instruments utilisés aux 15^e-16^e s. pour les préparations des médicaments.

PINACOTECA STUARD

Borgo del Parmigianino, 2 - ☎ 0521 50 81 84 - 10h-17h (w.-end 10h30-18h30) - fermé mar. - gratuit - visite guidée le w.-end à 16h30.

Installée dans le monastère de San Paolo, la collection rassemble des œuvres du 14^e au début du 20^e s. Le parcours débute avec le *sacellum*, salle presque cubique provenant d'une villa romaine. Cette structure massive a servi de base à l'édification d'une tour défensive, autour de laquelle a été édifié en l'an 1000 le couvent de San Paolo.

Au cours de la visite, voyez en particulier les peintures « fond

or » du 14^e s. (*Madone à l'Enfant et Lamentation sur le Christ mort* - salle 3), deux tableaux de saints de Bicci di Lorenzo (salle 4) et l'entrée du Christ à Jérusalem de Pietro di Giovanni di Ambrogio (1409-1449 - salle 5). Dans la salle 7 vous attend le petit lévrier du **Parmesan**, juste avant le très expressif *Judith et Holopherne* de Lavinia Fontana (salle 8), une des rares femmes peintres du 16^e s. à avoir atteint une certaine notoriété. La dernière salle (salle 21) est consacrée au Parmesan **Amedeo Bocchi**, dont est exposée l'œuvre la plus emblématique, *Fior di Loto*, à mi-chemin entre symbolisme et Liberty, réalisée en 1905.



M. Marca/Michelin

La Camera di San Paolo par le Corrége.



CAMERA DI SAN PAOLO★★

Via Melloni, 3 - ☎ 0521 53 32 21 - 13h10-18h20 - fermé dim. - 6 € - l'émission des tickets d'entrée s'effectue par une borne qui n'accepte pas de billets et ne rend pas la monnaie.

On y visite quelques salles des appartements privés de Giovanna da Piacenza, abbesse de San Paolo entre 1507 et 1524. Cultivée, elle ouvrit les portes du couvent aux artistes les plus en vue. En 1514, Araldi couvrit le plafond de l'une de ses chambres de grotesques, selon les goûts de l'époque. Quatre ans plus tard, le **Corrège** réalisa son premier décor monumental dans l'une des salles privées de l'abbesse. Il peignit à fresque une lumineuse évocation mythologique sur la voûte de ce qu'on appelle aujourd'hui la Camera di San Paolo. L'influence de Mantegna, que le peintre côtoya dans sa jeunesse à Mantoue, se retrouve ici dans les guirlandes de fruits et de treilles, et dans les reliefs et détails d'architecture peints à la base de la voûte. On pense aussi à la Villa Farnesina de Rome décorée par Raphaël ou à la fresque de la Sala delle Asse que Léonard de Vinci avait peinte au château des Sforza de Milan. La finesse et la sensualité de ces peintures correspond à la culture raffinée et à l'esprit indépendant de l'abbesse Giovanna, qui s'est fait représenter en Diane Chasseresse au-dessus de la cheminée. 📖 p. 25.

CASTELLO DEI BURATTINI - MUSEO GIORDANO FERRARI

Via Melloni, 3A - ☎ 0521 03 16 31 - www.castellodeiburattini.it - 10h-17h, w.-end 10h30-18h30 - fermé mar. - gratuit.

Dans d'autres salles du monastère de San Paolo, quelque 500 marionnettes à gaine ou à fils (fin 18^e s.-mi-20^e s.) composent la collection de ce musée, l'un des plus importants d'Italie en la matière.

FONDAZIONE-MUSEO GLAUCO LOMBARDI★

Strada Garibaldi, 15 - ☎ 0521 23 37 27 - www.museolombardi.it - 9h30-16h, dim. 9h30-19h (14h en juil. et août) - fermé lun. - 5 €.

Journaliste né à Colorno et passionné d'histoire, Glauco Lombardi (1881-1970) a consacré sa vie à revendiquer la restitution du mobilier et des très riches collections d'œuvres d'art des Bourbon-Parme, emportées au cours des siècles à Naples (aujourd'hui au musée Capodimonte) ou, après l'unification d'Italie, dans les résidences de la maison de Savoie. Il a récupéré plusieurs œuvres des Farnese, actuellement conservées à la Galleria Nazionale du Palazzo della Pilotta et aux Musei Civici de Piacenza (📖 p. 69). Lombardi a également acquis une importante collection de documents et d'objets ayant appartenu à la duchesse Marie-Louise, exposés aujourd'hui dans les belles salles néoclassiques de la fondation, installée dans le Palazzo della Riserva. Y sont représentés de



Le Teatro Farnese à l'intérieur du complexe de la Pilotta.

nombreux peintres italiens du 19^e s., ainsi que quelques français (Horace Vernet, Gros, etc.), et même des petits tableaux peints par Marie-Louise en personne. Figurent aussi des bijoux de la duchesse, dont un collier réalisé avec ses cheveux, des vêtements, des lettres à sa fille Albertine, des dessins, gravures, meubles. Cet élégant musée est l'hommage reconnaissant d'un Parmesan à sa duchesse bien-aimée.

COMPLESSO MONUMENTALE DEL PALAZZO DELLA PILOTTA★★

Piazzale della Pilotta, 15 - ☎ 0521 23
33 09 - pilotta.beniculturali.it -

*mar.-sam. 8h30-19h, dim. 13h-19h -
billet unique 10 € pour Teatro
Farnese, Galleria Nazionale et Museo
Archeologico, 12 € entrée valable
2 j - gratuit le 1^{er} dim. du mois (voir
autres dates gratuites sur www.iovadoalmuseo.it).*

Ainsi nommé parce qu'on y jouait à la pelote basque dans les cours, cet austère et immense édifice abrite le théâtre Farnese, la Galerie nationale, la bibliothèque Palatine, le Musée archéologique et le Museo Bodoniano. Il fut construit sous l'impulsion d'Ottavio Farnese (1524-1586) pour y abriter les services destinés au palais ducal, qui se dressait sur l'actuelle **Piazza della Pace** (récemment réaménagée par Mario Botta). Son



espace était divisé en deux : dans sa partie septentrionale, la plus éloignée du palais en raison des bruits et des odeurs, se trouvaient les écuries, les manèges, les remises des carrosses, les habitations des écuyers et des palefreniers. La partie sud accueillait au contraire un somptueux théâtre, une bibliothèque, une imprimerie, des salles et des couloirs interminables, où étaient conservées les fabuleuses collections d'art des Farnese. L'âge d'or de la Pilotta s'est éteint avec l'arrivée de Charles I^{er}, duc de Bourbon-Parme. Nommé roi de Naples en 1734, il a déménagé les trésors de la Pilotta à Naples. Plusieurs de ces œuvres ont été récupérées sous l'impulsion de son frère Philippe I^{er} et de sa femme Louise-Élisabeth de France, la fille de Louis XV.

28

Le Palazzo Ducale, qui faisait partie du complexe, a été partiellement détruit, ainsi que certaines parties de la Pilotta, par un bombardement aérien en mai 1944. Ce qu'il en restait a été démoli au cours de l'après-guerre.

TEATRO FARNESE ★★★

Au 2^e étage.

Ce magnifique théâtre fut bâti entièrement en bois par Giovan Battista Aleotti en 1618, sur le modèle du Teatro Olimpico de Vicence et du Teatro all'Antica de Sabbioneta. Il fut construit à la hâte, en un an à peine, en vue de la visite de Cosme I^{er} de Médicis, que Ranuccio Farnese voulait recevoir avec faste. Si bien que les statues ont été réalisées en plâtre et non en marbre et les

décors en carton peint et non en stuc, sous la « direction artistique » de Luca Reti, l'auteur, entre autres, des deux statues équestres en stuc d'Ottavio et Alessandro Farnese. La rapidité des travaux n'a pas empêché l'accomplissement du théâtre, où la majesté du style Renaissance côtoie la fantaisie du baroque naissant, visible dans de nombreux détails. Un ingénieux système de machines, installées sous la scène, permit de réaliser les premières scènes mobiles de l'histoire du théâtre. Après que Cosme de Médicis, malade, eut annulé sa venue, il fallut attendre dix ans pour inaugurer le théâtre. Ce fut à l'occasion du mariage de Marguerite de Médicis, la fille de Cosme, avec Edoardo Farnese. On y donna un spectacle somptueux, *Mercurio et Mars*, mis en musique par Monteverdi, avec tournoi et même une bataille navale, pour laquelle on a inondé le parterre. Mais les coûts de production et la complexité du fonctionnement de la machinerie étaient tels que seules huit représentations ont été données au Farnese entre 1628 et 1732, à l'avènement des Bourbons. À partir de cette date, le théâtre a été abandonné. Presque totalement détruit par les bombardements en 1944, il fut reconstruit à l'identique dans les années 1950. Le parterre du Farnese est utilisé sporadiquement pour des représentations ou des expositions. Le Teatro Farnese, le Teatro Olimpico de Vicence et le Teatro all'Antica de Sabbioneta sont les seuls théâtres de la Renaissance à être parvenus jusqu'à nous.

GALLERIA NAZIONALE★★

Au 2^e étage. *Le parcours de la galerie était en train d'être modifié au moment de notre passage. Pour se repérer, se munir d'un plan à la billetterie au rdc.*

Les riches collections des Farnese sont exposées dans un cadre agréable, où se conjuguent classicisme et modernité. La vocation des lieux a pris un tournant sous le règne de la duchesse Marie-Louise, qui a souhaité que la Pilotta soit transformé en musée afin de mettre en valeur les collections des Farnese, d'accueillir les grandes toiles du Corrège et d'exposer les œuvres rendues à Parme après la chute de Napoléon.

La salle de la Collezione Farnese (salle E) mène à la salle 9, qui abrite quelques-uns des chefs-d'œuvre de la galerie : la ravissante **Schiava Turca★★** du **Parmesan**, les **fresques★** du *Couronnement de la Vierge* et de la *Madone à l'escalier* du **Corrège**, et une *Annonciation* du même artiste.

Revenez sur vos pas pour passer à la salle 10, la **salle du Triomphe**, où sont exposés des objets témoins du raffinement des arts décoratifs de la cour ducale, comme le somptueux surtout de table, dit *Trionfo da Tavola*, conçu par le sculpteur catalan Damià Campeny (1771-1855).

Une passerelle sur la gauche conduit vers l'**aile nord**, qui abrite une collection de tableaux des écoles toscane (Fra' Angelico), vénitienne (Cima da Conegliano) et émilienne (Francesco Francia)

des 13^e -16^e s. Ne manquez pas, au fond de la galerie, l'ébauche de tête d'adolescente, dite **La Scapigliata★** (« échevelée »), chef-d'œuvre de **Léonard de Vinci** (1508).

La peinture émilienne du 16^e s. (les Carrache) se poursuit dans l'**aile est** qui abrite également des œuvres des 17^e et 18^e s. dans une mise en scène rénovée, mais respectueuse des structures réalisées par l'architecte Guido Canali dans les années 1970. On y admire en particulier des œuvres de la peinture espagnole et italienne : Guerchin, Lanfranco, Murillo (Apôtres), Canaletto et Tiepolo. Revenez sur vos pas par la **Passerella Farnese**, qui retrace l'histoire de la famille.

Dans les imposants Saloni Ottocenteschi voulus par la duchesse Marie-Louise, son marbre en déesse de la Concorde, réalisé par **Antonio Canova** (🕒 p. 149), commande une importante collection de portraits des Bourbons de Pietro Melchiorre Ferrari et Giuseppe Baldrighi et, dans le salon suivant, douze grandes toiles à sujets mythologiques de Sebastiano Ricci. Les magnifiques **colosses** en basalte proviennent des Orti Farnesiani de Rome.

La porte située au bout de la galerie à droite conduit à la partie dite La Rocchetta, qui abrite d'autres chefs-d'œuvre du **Corrège**, en particulier la **Madonna di San Girolamo★★** et la *Madonna della Scodella* (Vierge au bol).

Avant de partir, entrez dans la salle 7, la première sur votre gauche après la sortie. Elle contient un ensemble d'œuvres de **Benedetto Antelami**.



BIBLIOTECA PALATINA★

9h-18h (13h vend. et sam.) - fermé dim. Fondée au 18^e s. sous l'impulsion des ducs Philippe et Ferdinand de Bourbon, elle conserve plus de 700 000 ouvrages. Son architecture fut confiée à Ennemond Alexandre Petitot, un Lyonnais travaillant à la cour des Bourbons, qui réalisa la longue **galerie** décorée de boiseries, dont la voûte à caissons peints en trompe l'œil accentue l'effet de perspective.

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE

C'est l'un des plus anciens musées archéologiques d'Italie. Il s'est constitué à partir des fouilles réalisées à la fin du 18^e s. à Veleia, cité romaine découverte à 60 km à l'ouest de Parme (📍 p. 75). Le musée a été par la suite considérablement enrichi par les collections égyptiennes, grecques et étrusques acquises par Marie-Louise.

La pièce la plus importante du musée est la **tabula alimentaria** retrouvée à Veleia. Cette énorme plaque de bronze contient les dispositions prises en 103 par l'empereur Trajan, relatives à l'établissement d'un prêt hypothécaire (*alimenta*) dont les intérêts (5 %) seraient ensuite utilisés en faveur d'enfants dans le besoin. La table indique très précisément les noms des propriétaires à qui est destiné ce prêt « humanitaire » et les bénéficiaires : 246 garçons et seulement 35 filles.

Voyez également les statues provenant des collections Gonzaga et Farnese, dont une belle tête de Zeus provenant des Orti Farnesiani de Rome. À voir également une copie d'un Éros de Praxitèle.

MUSEO BODONIANO★

Sam. 9h-12h15, les autres jours visite sur réserv. au ☎ 0521 22 04 11 ou museobodoni@beniculturali.it - museobodoniano.it.

L'élégante police Bodoni, avec ses pleins et ses déliés et son empattement caractéristique, est aujourd'hui l'une des plus utilisées en imprimerie. Elle porte le nom de son inventeur, le typographe **Giambattista Bodoni** (1740-1813). Nommé en 1798 directeur de l'imprimerie ducale installée au palais de la Pilotta, Bodoni avait alors plusieurs éditions prestigieuses à son actif, qui ont valu à Parme dans le domaine de l'imprimerie une renommée aussi importante que celles de Madrid ou de Vienne. Bodoni était connu pour la qualité de ses éditions, mais surtout pour son *Manuel typographique*, dont la première édition date de 1788. Encore utilisé aujourd'hui, il est considéré comme la première charte graphique de l'histoire.

DE LA STRADA GARIBALDI À LA STRADA DELLA REPUBBLICA★

La **Strada Garibaldi**, qui traverse le centre historique du nord au sud, est une des artères commerçantes de la ville.





TEATRO REGIO★

Strada Garibaldi, 16/a - ☎ 0521 20 39 95 - www.teatroregioparma.it - visite guidée (30mn) ttes les h - 9h30-12h30, 14h30-17h30, dim. 10h-16h - fermé lun. - 5 € - visite des coulisses, loges et de la scène 25 € - sur réserv. par tél. 📞 « Nos adresses » p. 124.

Édifié entre 1821 et 1829 à la demande de la duchesse Marie-Louise, le Regio est l'un des théâtres lyriques les plus prestigieux d'Italie. Il est considéré comme le symbole de la tradition musicale et l'exigence, voire l'intransigeance, de son public a causé des sueurs froides à plus d'un. Même Verdi refusait de se produire au Regio, prétextant qu'il « préférerait triompher à Milan ». Derrière sa façade néoclassique, le Regio cache une salle au décor de stuc blanc et doré de Girolamo Magnani (1853). Mais l'élément le plus spectaculaire est son magnifique rideau de scène représentant *Le Triomphe de Minerve*, œuvre de Giovan Battista Borghesi (1790-1846). Haut lieu de la culture parmesane, le théâtre fut inauguré avec l'opéra de Bellini, *Zaira*, le 16 mai 1829 en présence de Marie-Louise. Les chroniques de l'époque rapportent que l'accueil fut assez mitigé, ce qui n'a pas empêché le théâtre de devenir l'une des scènes les plus emblématiques de l'art lyrique en Italie.

SANTA MARIA DELLA STECCATA★

Piazza Steccata, 9 - ☎ 0521 234937 - 7h30-12h, 15h-18h30.

Typique de la Renaissance parmesane, cette vaste église en forme de croix grecque a été édifée en 1521 par Bernardino et Giovan Francesco Zaccagni, les architectes de San Giovanni Evangelista. Sa coupole fut édifée en 1526 d'après un dessin d'Antonio da Sangallo le Jeune, l'architecte du palais Farnese de Rome. L'église abrite des **fresques★** du **Parmesan** représentant les *Vierges folles et les vierges sages*, qui couvrent l'arc au-dessus du chœur. L'*Assomption de la Vierge*, sur la coupole, a été peinte en 1560 par Bernardino Gatti dans un style influencé par le Corrège.

La **crypte** a été réalisée plus tard par la volonté de Marie-Louise, qui a voulu y réunir les tombes de 26 princes et ducs Farnese et Bourbon-Parme. Au centre, se trouve le tombeau d'une étonnante sobriété du grand Alessandro Farnese, l'un des protagonistes de la bataille de Lépante, mort en 1592. On visite également le mausolée du comte de Neipperg, le second mari de Marie-Louise.

Museo Costantiniano della Steccata

Via Dante Alighieri, 8/a - ☎ 0521 28 28 54 - 9h30-12h, 15h30-18h, w.-end 15h30-18h; juil.-août lun.-vend. 9h30-12h - fermé déc.-févr. - 5 €.

Vous pouvez compléter votre visite par le musée de l'Ordre Constantinien de St-Georges, propriétaire de l'église de la Steccata, qui expose une collection de peintures des 16^e-18^e s., ainsi que des objets provenant des maisons Farnese et Bourbon,



Le Palazzo del Governatore, Piazza Garibaldi.

y compris le manteau de mariage en velours brodé d'or de Marie-Louise de Bourbon-Parme, et la chemise que portait Louis XVI le jour de son exécution.

PIAZZA GARIBALDI★

Centre névralgique de Parme, cette place occupe l'emplacement du forum romain, à l'intersection du decumanus, la Via Emilia (l'axe est-ouest formé par les actuelles Via Mazzini - Strada della Repubblica) et du cardo (les Strade Cavour et Farini, dans la direction nord-sud). Autant la Piazza Duomo est le centre spirituel de la cité, autant la Piazza Garibaldi en est le centre administratif.

Palazzo del Governatore

Il domine le côté nord de la place. Édifié au 13^e s. pour abriter les corporations des marchands, il a été énormément remanié en 1760 par l'architecte de la cour, le Français Ennemond Petitot, qui lui a donné sa façade néoclassique. C'est un autre français, Jean-Baptiste Boudard, qui a sculpté la statue de la Vierge de la **tour de l'horloge**. Les cadrans solaires qui l'entourent constituaient à l'époque un système de mesure du temps sophistiqué. Ils donnent l'heure, le jour de la semaine, le mois, le signe zodiacal, les heures des lever et coucher du soleil, et le midi solaire de quelques grandes villes (à droite). Le Palazzo del Governatore est



devenu un grand centre d'expositions et d'événements culturels.

La **statue de Garibaldi** a été réalisée par Davide Calandra en 1893.

Palazzo del Comune

De l'autre côté de la place, au coin avec la Strada della Repubblica, on reconnaît l'Hôtel de Ville à ses imposantes arcades de briques et à la statue du Corrège par Agostino Ferrarini (1828-1898), qui marque son entrée. Juste à côté se dresse la façade médiévale du **Palazzo del Podestà** (1221), couronnée de merlons gibelins (en forme de queue d'hirondelle, par fidélité au parti de l'empereur). Il est aujourd'hui une annexe de l'Hôtel de Ville.

Sur le côté ouest de la place, s'élève la façade de **San Pietro**, à l'emplacement d'une église datant de 955, démolie en 1707 et reconstruite au goût du jour par Petitot en même temps que le Palazzo del Governatore.

STRADA FARINI

Cette rue, qui débouche au sud de la place, est la plus animée de Parme. Elle est bordée de terrasses de cafés, de bars à vins et de restaurants. Dans les ruelles attenantes, plus silencieuses, s'alignent les maisons jaunes aux façades dépourvues de balcons, typiques de Parme.

APE Parma Museo

Via Farini, 32/A – ☎ 0521 20 34 – www.apeparmamuseo.it – 10h30-17h30 – fermé lun. – 12 €. Inauguré en juin 2018, APE (Arts, Performances, Événements) est le nouveau centre culturel de Parme. Les locaux de

l'ancien siège de la Banca d'Italia, restaurés par la Fondazione Monteparma, abritent des expositions temporaires (en particulier de la collection Bocchi-Vernizzi, propriété de la Fondation), des concerts, des conférences, des événements artistiques et des présentations littéraires.

PALAZZO BOSSI BOCCHI

Strada Ponte Caprazucca, 4 – ☎ 0521 532 111 – www.fondazioneecrp.it – fév.-mai et oct.-déc. – mar.-jeu. 15h30-18h – w.-end 10h-12h30, 15h30-18h – gratuit. La fondation Cariparma expose dans les salles de ce palais sa collection de céramiques, mobilier, monnaies, tableaux et sculptures d'artistes actifs à Parme entre le 16^e et le 20^e s.

STRADA DELLA REPUBBLICA

C'est au centre de cette rue qu'a lieu la *Cena dei Mille*, un dîner gastronomique qui réunit tous les ans début septembre 1000 personnes autour d'une table longue de 500 mètres. C'est l'une des manifestations les plus courues de la ville, un rendez-vous incontournable avec les plus grands noms de la gastronomie de Parme et ses environs.

Au tout début de la Strada Farini, au n° 3, entrez regarder l'intérieur baroque de l'église **San Vitale**. Le *Monumento Beccaria*, chef-d'œuvre en stuc de Luca e Domenico Reti, est conservé dans la chapelle de la Vierge de Constantinople, dans le bras gauche du transept.

Au n° 76, l'église **San Sepolcro**, d'origine médiévale, est dominée par un élégant campanile baroque.

STRADA MAZZINI

De l'autre côté de la Piazza Garibaldi, la Strada Mazzini part vers le **Ponte di Mezzo**, au-dessus de la Parme, et rejoint le quartier Oltretorrente.

OLTRETORRENTE

De l'autre côté de la tumultueuse rivière Parma, à quelques centaines de mètres des ors du Teatro Regio, s'étend une autre Parme, populaire et colorée, où subsistent des boutiques d'un autre temps, où les maisons sont plus basses et certains coins de rues semblent parfois sortis tout droit d'un tableau réaliste du 19^e s. Ce quartier est désormais le quartier branché de la movida de la ville.

STRADA MASSIMO D'AZEGLIO

La rue principale d'Oltretorrente prolonge le Ponte di Mezzo. La balade le long de la rue mène aux arcades de

l'**Ospedale Vecchio**, l'édifice le plus emblématique du quartier. Cet hôpital fondé au 15^e s. a conservé sa vocation première jusqu'en 1926. Reconverti en centre culturel, il abrite une bibliothèque, ainsi que les archives historiques de la ville et du Teatro Regio.

De l'autre côté de la rue s'impose la silhouette massive de l'église de la **Santissima Annunziata**, édifiée en 1566. Si elle est ouverte, entrez regarder le plan en ellipse que lui a donné son architecte Giovanni Battista Fornovo.

La première rue à gauche, Via Borgo Pietro Cocconi, mène à la Piazza Guido Picelli, du nom d'un héros des journées des barricades de 1922 (🕒 voir l'encadré ci-dessous). Elle est dominée par la curieuse église **Santa Maria del Quartiere**, qui cache derrière des allures de grosse bâtisse une coupole tourbillonnante qui représente le Paradis, peint en 1629 par Bernabei, l'un des artistes du Teatro Farnese.

De la Strada Massimo d'Azeglio, on rejoint le Parco Ducale.

L'Oltretorrente

Le quartier « au-delà du torrent » a commencé à se développer au 13^e s. Pendant toute son histoire, il a accueilli les plus démunis, venus de terres lointaines, attirés par la lumière de la ville des Farnese ou, plus tard, par la réputation de générosité, très justifiée, de la duchesse Marie-Louise. On venait parfois de si loin que certaines parties du quartier étaient appelées la Suisse ou l'Écosse. Cette longue tradition d'hospitalité rend le quartier particulièrement attachant.

*« Parma vecchia » – comme on appelait l'Oltretorrente – est célèbre aussi pour avoir été le théâtre de la résistance contre le fascisme. Cette révolte, dont on se souvient sous le nom de **Barricades de 1922**, a vu s'opposer les socialistes « arditi del popolo » de Guido Picelli aux très violents « squadristi » commandés par Italo Balbo (🕒 p. 148).*



Palazzo Ducale.

36

PARCO DUCALE★

Au temps des Farnese, plus qu'un parc, il y avait ici une forêt foisonnante de pins, de hêtres et de chênes au milieu desquels on avait creusé des bassins poissonneux. L'endroit servait souvent de décor à des spectacles où l'on a même pu voir combattre des lions et des tigres. Les Bourbons mirent un terme à ces prodigalités et donnèrent au parc l'aspect policé qu'on lui voit aujourd'hui. De cette époque date la ravissante **fontaine du Trianon** d'Ennemond Alexandre Petitot, très inspirée du Buffet d'eau du Grand Trianon de Versailles, le petit temple d'Arcadie, les larges allées

arborées et les statues de Boudard. Le même Petitot a donné sa façade néoclassique au **Palazzo Ducale del Giardino**, édifié par les Farnese. Siège des Carabinieri, le palais abrite des fresques des 16^e et 17^e s. et des stucs du 18^e s. *Pour les visites, se rends. à l'OT de Parme.*

MUSEO CASA TOSCANINI

Borgo Rodolfo Tanzi, 13 - ☎ 0521 03 17 69 - www.museotoscanini.it - 9h-13h, 14h-18h, dim. 10h-18h - fermé mar. apr.-midi et lun. - gratuit.

La maison natale du célèbre chef d'orchestre (1867-1957) intéressera les passionnés de musique. On y découvre distinctions et décorations reçues par Arturo Toscanini,

sculptures et objets liés à sa famille, ainsi qu'à Verdi et Wagner. Y sont conservées également des lettres de Mazzini, Garibaldi, D'Annunzio et Einstein, et de nombreux témoignages de l'activité américaine du maître. Un audiovisuel retrace la carrière de l'artiste.

AUTOUR DE SAN FRANCESCO

Au nord de la cathédrale, ce vieux quartier séduit par la quiétude de ses rues colorées, certaines bordées d'arcades.

PIAZZALE SAN FRANCESCO

La magnifique église du 13^e s. du couvent **San Francesco del Prato** (www.sanfrancescodelprato.it) a beaucoup souffert de la suppression des ordres religieux aux 18^e et 19^e s. Lors de sa transformation en prison, ses arcades ont été murées pour créer des cellules et les fresques ont été recouvertes d'un enduit grisâtre. Afin de lui rendre sa splendeur originelle, une immense opération de restauration a été entreprise, dont le résultat promet d'être exceptionnel. Sur la place se trouvent réunis deux

musées qui raviront les mélomanes : le Museo dell'Opera et la Casa del Suono.

MUSEO DELL'OPERA

Piazzale San Francesco, 1 - ☎ 0521 03 11 70 - www.operamuseo.parma.it - 10h-18h - fermé lun. et mar. - gratuit.
Le **Palazzo Cusani** est le siège de la **Casa della Musica**, une institution dédiée à la recherche et à la documentation musicale. Il abrite ce petit musée, qui présente de manière interactive une histoire de l'opéra à Parme du 17^e au 20^e s. La jolie cour du palais accueille régulièrement des concerts. *Infos sur www.lacasadellamusicait ou www.societaconcertiparma.com.*

CASA DEL SUONO

Piazzale Salvo d'Acquisto - ☎ 0521 03 11 03 - www.casadelsuono.it - merc.-dim. 10h-18h - gratuit.
Juste en face de la Casa della Musica, l'**église Sant'Elisabetta** abrite un musée d'un genre particulier. La Casa del Suono propose un parcours multimédia élaboré avec l'Université, qui invite à réfléchir sur notre façon d'écouter et de comprendre la musique.



Sur la route des châteaux★★

Le long du Pô ou en position stratégique pour contrôler les cols de l'Apennin, les châteaux de la région de Parme composent un vaste complexe de défense. Sanvitale, Da Correggio, Meli Lupi, Rossi, Terzi et Pallavicino, autant de noms autant de condottieri que leur bravoure au service des Farnese et des Visconti a élevés au rang d'aristocrates dès le 15^e s. Ils transformèrent leurs fiefs en véritables petites cours, fréquentées par les artistes les plus célèbres. Tous ces édifices sont parvenus jusqu'à nous dans un état de conservation exceptionnel. À 30mn en voiture de Parme, la route des châteaux vous réserve plus d'une surprise : un centre d'art contemporain de premier ordre dans les murs d'une chartreuse du 13^e s., une cathédrale dont vous ne vous lasserez pas de contempler la façade, un labyrinthe unique en son genre, une halte bienfaisante dans des eaux thermales bouillonnantes... Et, partout, de bonnes tables qui vous attendent pour vous régaler des délices de la région.

38

► **Accès** : Circuit d'env. 150 km proposé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre du nord au sud. À l'exception de Torrechiara, tous les châteaux décrits se trouvent au nord de Parme. Les horaires et les modalités de visite sont disponibles à l'OT de Parme. Sur le site de l'association **Castelli del Ducato**, qui réunit env. 50 châteaux des provinces de Parme, Piacenza et Reggio Emilia, vous trouverez toutes les infos sur la visite et sur les demeures de charme qui proposent des chambres d'hôte. www.castellidelducato.it

Carte ci-contre et carte 3^e de couverture.

► **Conseils** : Prévoyez deux jours de visite.

ABBAZIA DI VALSERENA★

**Museo dello CSAC - Centro Studi
e Archivio della Comunicazione**

À 10 km au nord de Parme sur la
SP343 - Strada Viazza di Paradigna, 1 -
☎ 0521 60 77 91 - www.csacparma.it -
15h-19h, w.-end 10h-20h - fermé
lun.-mar. - 10 €.

Dite aussi **chartreuse de Paradigna**,
cette abbaye cistercienne aurait,
dit-on, inspiré le roman de Stendhal

La Chartreuse de Parme. Rien n'est
moins sûr, mais la visite de ce
monument est une belle découverte
pour les amateurs d'art médiéval et
contemporain.

On aperçoit de loin l'abbaye posée
en majesté au milieu des champs.
Son **église** à trois nefs, construite
au 13^e s. et agrandie au 16^e s., est un
superbe exemple de style gothique.
Les hautes voûtes abritent désormais
les remarquables expositions du



centre de recherches de l'université de Parme. Riche de milliers de photos, de sculptures, maquettes, dessins et tableaux, ce centre constitue un des hauts lieux de l'art contemporain en Italie.

REGGIA DI COLORNO★

À Colorno, à 10 km au nord de l'abbaye de Valserena par la SP 343. Piazza Garibaldi, 26 - ☎ 0521 31 25 45 - www.reggiadicolorno.it - visite guidée (80mn) - rés. sur Internet - horaires et jours variables selon la date (rens. sur le site) - 6,50 €.

Le destin de cette résidence « royale », qui malgré son nom n'a pas été construite pour un roi, a été mêlé à celui de deux femmes

liées à l'histoire de France : Louise-Élisabeth, fille aînée de Louis XV, lui a donné sa splendeur grâce à l'intervention et à la générosité de son père, et, cent ans plus tard, la duchesse Marie-Louise, comtesse de Colorno (comme elle aimait se faire appeler), en a fait pendant plus de trente ans sa résidence préférée. Moins féminine, l'origine de Colorno remonte à Azzo da Correggio qui érigea une forteresse en 1337, laquelle fut agrandie jusqu'à acquérir ses dimensions actuelles sous la domination des Farnese, au début du 17^e s. À la mort d'Antonio Farnese, le dernier duc de Parme, une fois le duché passé aux mains de Charles de Bourbon, le palais fut dépeuplé de ses œuvres au profit



dav76/iStock

Reggia di Colorno.

de la nouvelle capitale de Charles, devenu roi de Naples. Heureusement, son frère Philippe et sa femme Louise-Elisabeth, rendirent à la *reggia* son ancienne splendeur. Un remaniement complet commence en 1749, sous la direction de l'architecte français Petitot. On fait appel à des artistes français, dont Jean-Baptiste Boudard (le sculpteur officiel de la cour du duché), on fait venir meubles et objets d'art de Versailles; rien n'est laissé au hasard pour donner aux lieux le lustre que Louise-Élisabeth avait connu à Versailles. Le palais atteint à cette époque une splendeur qui durera un siècle. Lorsque Napoléon annexe le duché à la France, en 1808, Colorno est

déclaré « palais impérial » : ainsi s'explique la présence de l'escalier d'apparat, réalisé pour l'empereur, et les fresques célébrant la puissance de Napoléon dans les deux premières salles. Quand, en 1815, le duché de Parme est donné à Marie-Louise, épouse de Napoléon, celle-ci y séjourne fréquemment et fait remanier le grand **jardin**★. L'âge d'or de Colorno s'achèvera bientôt. Après l'annexion de Parme au royaume de Piémont, le palais est dépouillé une seconde fois, par le roi Victor-Emmanuel II, pour meubler les résidences de la maison de Savoie. **Intérieur** – On visite des salles ornées de magnifiques fresques et de sols d'origine en marqueterie de marbres

polychromes. La splendide **Sala Grande**, chef-d'œuvre de Petitot (1755), est décorée de stucs et de sculptures de Boudard. À remarquer aussi, l'appartement du duc Ferdinand de Bourbon et deux ravissants petits **salons chinois**.

Chapelle privée de Ferdinand de Bourbon, la **Cappella San Liborio** est en réalité une église imposante, de style néoclassique. Contrairement au palais, elle a conservé son mobilier et ses œuvres d'origine. L'orgue, de près de 3 000 tuyaux, date de 1792. À droite de l'église, on accède à l'**observatoire**, au plafond décoré des signes du zodiaque et de la rose des vents, œuvre d'Antonio Bresciani.

CASTELLO DI ROCCABIANCA

À *Roccabianca*, 17 km à l'ouest de Colorno sur la SP 33. *Piazza Giuseppe Garibaldi*, 14 - ☎ 0521 37 40 65 - www.castellidelducato.it - sam. 15h-18h et dim. 10h-11h et 15h-18h (mars, nov. et déc. sam. 14h30-17h30 et dim. 10h-11h 14h30-17h30) - fermé janv.-févr. - visite guidée - 6 €.

Construite au milieu du 15^e s., la forteresse était déjà obsolète militairement lors de sa construction, fait surprenant de la part d'un stratège aussi exercé que le condottiere **Pier Maria Rossi**, mais qui s'explique par sa destination : une résidence destinée à sa maîtresse, Bianca Pellegrini.

En face de l'entrée s'élève le donjon, à l'origine accessible par un pont-levis. La majorité des murs d'enceinte ont disparu. Des travaux de restauration ont mis au jour des stucs et des

fresques, comme celles du **portique d'honneur**, d'une étonnante fraîcheur puisque recouvertes de chaux lors d'une épidémie de peste. Elles montrent les armoiries de Bianca Pellegrini ainsi que des néfliers, arbre symbolique dont le fruit amer devient doux en mûrissant. Ici, comme à Torrechiara (☞ p. 47), l'amour de Pier Maria Rossi pour sa maîtresse a influencé la décoration et donné lieu à d'extraordinaires cycles picturaux. Le donjon abrite une **cave d'affinage** du Culatello di Zibello, lesquels sont suspendus au-dessus d'une grande cuve de moût de raisin, dont les vapeurs imprègnent doucement les noix de jambon et leur donnent un goût incomparable. Au sous-sol, se trouvent une distillerie de liqueurs et une cave d'affinage de vinaigre balsamique, avec possibilité d'en acheter sur place.

ROCCA DEI ROSSI DI SAN SECONDO

À *San Secondo Parmense*, 12 km au sud de Roccabianca sur la SP 10 - *Piazza Giuseppe Mazzini*, 12 - ☎ 0521 87 32 14 - www.castellidelducato.it - visites guidées ttes les h sam. 15h-18h et dim. 10h-11h et 15h-18h - fermé déc.-mars. - 6 €.

De la forteresse médiévale à la somptueuse résidence de la Renaissance, cette demeure fut celle d'une des plus illustres familles de la région de Parme, les Rossi di San Secondo. Le château occupait une position stratégique et commerciale d'importance sur le tracé de la Via Francigena.



Toutes les pièces sont décorées de fresques qui couvrent environ 3000 m² et dont les thèmes puisent dans les fables d'Ésope et la mythologie classique. La **Chambre de l'âne d'or** (vers 1530) dépeint en 17 tableaux le roman homonyme d'Apulée. Dans la **galerie d'Ésope**, l'iconographie reflète la splendeur des Rossi. La **Sala delle Gesta Rossiane**★, avec ses 1200 m² de fresques, célèbre les grands moments et les fastes des Rossi de 1199 à 1542.

ROCCA MELI LUPI DI SORAGNA★★

À Soragna, 12 km à l'ouest de San Secondo Parmense sur la SP50. Piazza Bonifacio Meli Lupi, 5 - ☎ 0524 59 79 78 - www.roccadisoragna.it - visite guidée 9h-11h, 15h-18h (oct.-mars 14h30-17h30) - fermé lun. - 9 €.

Construite en brique et bordée d'un fossé profond, la forteresse s'élève au centre du bourg. Deux lions de pierre gardent l'entrée. Édifiée vers 1385 par les seigneurs de Soragna, Bonifacio et Antonio Lupi, elle s'est progressivement transformée en luxueuse résidence pour les princes Meli Lupi, toujours propriétaires. En excellent état de conservation, la demeure est décorée dans un style baroque et garnie de meubles néoclassiques.

La visite commence par la cour quadrangulaire, pourvue d'un portique dont la voûte est entièrement décorée de pampres, par la **salle de Cesare Baglione**, du nom du peintre baroque qui l'orna de grotesques, et par celle

des **Travaux d'Hercule**, peints par Nicolò dell'Abate au 16^e s. La **galerie des Poètes**, longue de 62 m, mène à une petite terrasse surplombant le jardin. Le **grand escalier**, avec sa balustrade de marbre rouge et ses putti en pierre blanche, est orné des armoiries des familles alliées des Meli Lupi. La **grande galerie** du 1^{er} étage est décorée de fresques montrant des événements historiques de la famille Meli Lupi par les frères **Bibiena** : la rencontre de Nicolò Lupi avec le doge de Venise, et le banquet où l'empereur Charles V, imposant personnage, consomme une volaille en compagnie du marquis de Soragna. Les fresques de la **salle des Femmes fortes** dépeignent des événements bibliques où les femmes jouent un rôle majeur. Enfin, la somptueuse **chambre nuptiale**, meublée à l'occasion du mariage d'Ottavia Rossi de San Secondo avec Giampaolo Meli Lupi, prince du Saint-Empire romain et de Soragna et Grand d'Espagne, comprend deux exceptionnels miroirs de Murano. Au nord s'étend un **parc à l'anglaise**. À côté de la forteresse, la Corte Castellazzi accueille le **Museo del Parmigiano Reggiano**, qui fait partie du réseau Musei del Cibo. Via Volta, 5 - ☎ 340 19 390 57 - parmigianoreggiano.museidelcibo.it - mars-8 déc. : w.-end 10h-13h, 14h-18h - 5 € ou carte Musei del Cibo, 📖 p. 139.

ROCCA SANVITALE À FONTANELLATO★

À Fontanellato, 7,5 km au sud-est de Soragna sur la SP11. Piazza Giacomo





Matteotti, 1 - ☎ 0521 82 90 55 - www.fontanellato.org - visites guidées à 9h30, 11h45, 14h30, 15h45 et 16h45, dim. ttes les 30mn de 9h30 à 11h45 et de 14h à 16h45 - fermé lun. de nov. à mars - 4 €, 8 € parcours complet avec les appartements privés.

Propriété des puissants comtes de Sanvitale jusqu'en 1948, la forteresse, entièrement entourée de douves, occupe le centre du bourg aux charmantes ruelles.

Salle de Diane et Actéon★★ – Le petit boudoir de Paola Gonzague constitue le chef-d'œuvre du château. Sur la voûte et les lunettes, des fresques dues au **Parmesan**, qui s'inspirent de la Camera di San Paolo du Corrège, racontent la fable où Diane, surprise au bain par un chasseur, le transforme

44

en cerf. Le malheureux Actéon est alors dévoré par ses chiens. Les peintures ont gardé des couleurs magnifiques, fait d'autant plus étonnant qu'elles furent réalisées à la lueur de la bougie, la pièce n'ayant pas de fenêtre au moment de leur exécution. La **chambre optique** occupe l'une des tours. Par un judicieux jeu de verres et de prismes, datant du 19^e s., on peut y voir, projeté sur une surface courbe, le reflet de la place située face au château.

Appartements privés – Ils ont gardé leur mobilier et leur décoration des 16^e, 17^e et 18^e s. ainsi que des tableaux de Felice Boselli. La salle des armes, où des fresques couvrent totalement le plafond, montre des pièces du 16^e au 19^e s. et surtout un coffre-fort du 17^e s., toujours en état de marche. La salle de billard est pavée d'un carrelage datant de 1480.

LABIRINTO DELLA MASONE★

À 4 km au sud de Fontanellato. Strada Masone, 121 - ☎ 0521 82 70 81 - www.labirintodifrancomariaricci.it - tlj sf mar. 10h30-19h (nov.-mars 9h30-18h) - fermeture des caisses 1h avant - fermé en janv. - comptez 1h30 - 18 € - visites guidées : rés. au ☎ 0521 82 70 81. Célèbre éditeur et collectionneur parmesan né en 1937, **Franco Maria Ricci** a réalisé les rêves utopiques de Boullée et Ledoux, deux architectes classiques français qui avaient imaginé des édifices inspirés de la philosophie des Lumières, avec des figures géométriques simples mais à une échelle gigantesque. L'ensemble est impressionnant par



M. Marca/Michelin

La pyramide centrale du Labirinto della Masone.

sa perfection géométrique et la façon dont il s'harmonise avec le paysage environnant. Les édifices abritent une **collection éclectique** d'environ 500 œuvres d'art du 16^e au 20^e s., exposées non de façon chronologique mais en privilégiant les associations, ce qui donne beaucoup de dynamisme à la visite.

Une **bibliothèque** conserve les collections d'ouvrages de Ricci (dont plusieurs sont consacrés à la typographie et au graphisme, en particulier des livres de Bodoni, le célèbre imprimeur de Parme) ainsi que tous les livres qu'il a édités en 50 ans d'activité.

Les enfants, mais pas seulement eux, adorent le **labyrinthe**★ de bambous de 7 ha, au centre duquel s'ouvre une grande place entourée d'arcades et surmontée par une chapelle en forme de pyramide. Un lieu épuré et mystique qui invite à la réflexion. Pour une expérience exceptionnelle, bien que plutôt exclusive, les deux **suites** du Labirinto della Masone proposent le confort d'un hôtel de grand luxe dans un décor signé Franco Maria Ricci. *Rens. sur www.labirintodifrancomariaricci.it.*

FIDENZA★

À 12 km au sud-ouest de Fontanellato par la SP63.

 **Piazza Duomo, 16 - 9h-12h30, 15h30-17h30 - fermé lun. (aussi mar. nov.-mars).**

Cattedrale di San Donnino★

Fidenza mérite sans aucun doute une halte pour sa cathédrale (13^e s.), et

en particulier pour sa remarquable façade. C'est l'une des œuvres les plus représentatives de **Benedetto Antelami** (1150-1230) et de ses élèves.

Le **portail central**★★, soutenu par des lions, est flanqué, à gauche, par le portail de la Mort et, à droite, par le portail de la Vie. Tout autour, c'est un véritable livre d'images sculptées qui décore la façade. Prenez le temps d'apprécier les détails, la composition, la qualité narrative de cet extraordinaire ensemble de bas-reliefs. Parmi eux, on reconnaît en particulier des épisodes de l'Ancien et du Nouveau Testament (le roi Hérode, les rois Mages, sur la tour de gauche, le prophète Élie et son char, entre le portail central et celui de droite), des scènes de la vie de San Donnino, le saint patron de Fidenza (le pape Hadrien le nomme évêque, au-dessus du portail de gauche, sa fuite et sa décapitation, au-dessus du portail central, le miracle de la femme enceinte sauvée de l'effondrement d'un pont, sous le char d'Élie, à droite du portail central). Entre les portails, des niches abritent le roi David (à gauche) et le prophète Ezéchiel (à droite). Le personnage qui se tient au sommet de la colonne entre le portail de la Mort et le portail central est saint Simon. Il tient un parchemin qui indique le chemin vers Rome, indication importante pour les pèlerins de la Via Francigena qui faisaient étape à Fidenza.

Intérieur – Remontez l'imposante nef jusqu'à la crypte, où sont conservés les restes de San Donnino. Sur le bas-côté gauche s'ouvre une porte qui mène au **Museo Diocesano**, où

*Terme Berzieri à Salsomaggiore.*

46

est conservée la magnifique *Vierge à l'Enfant*, l'un des chefs-d'œuvre d'Antelami, qui se trouvait dans la cathédrale. Regardez aussi le précieux aquamanile en forme de colombe et, à côté, le calice-reliquaire de San Donnino en vermeil, tous deux du 13^e s. et provenant de Saxe, ainsi que les belles sculptures qui entourent les fonts baptismaux du 12^e s. Le musée contient une riche collection d'objets et parements liturgiques, et des œuvres peintes dont une fresque de Saint Georges et le dragon du 14^e s. www.museocattedraledifidenza.it - 9h30-12h, 15h-18h - fermé lun. - 3 €. Avant de quitter Fidenza, faites un tour **Piazza Garibaldi** pour voir le **Palazzo Comunale**. Partiellement démolé et très abîmé au cours de ses

700 ans d'existence, le palais a été complètement restauré au 19^e s. en style néogothique par le décorateur du Regio, Girolamo Magnani, comme s'il s'agissait d'un décor de théâtre. Juste derrière, se trouve le **Teatro Magnani**. S'il est ouvert, entrez jeter un coup d'œil à sa ravissante petite salle qui a gardé intacte son atmosphère du 19^e s. **Piazza Giuseppe Verdi**, 1 - ☎ 0524 51 75 10.

SALSOMAGGIORE TERME

À 10 km au sud-ouest de Fidenza sur la SP359R.

📍 **Galleria Warowland - Piazzale Berzieri** - ☎ 0524 580211 - www.portalesalsomaggiore.it - avr.-oct. : 9h30-12h30, 15h30-18h30 - nov.-mars :

9h30-12h30, vend.-sam. 9h30-12h30, 15h-18h.

Cette petite ville thermale possède le charme de toutes ses consœurs : établissements de style Art nouveau, promenades arborées, parcs, nombreux cafés et salons de thé, boutiques... Elle est située au pied de l'Apennin parmesan, et la qualité de ses eaux salées, qui affleurent naturellement, a été reconnue dès la période romaine. Le docteur Lorenzo Berzieri, qui en avait découvert les propriétés curatives, entreprit la transformation de ce bourg rural en station thermale : il a laissé son nom aux superbes **Terme Berzieri**★, un établissement inauguré en 1923 dans le plus pur style Art nouveau et qui, près de cent ans plus tard, accueille toujours les curistes. Autre grand établissement construit au début du 20^e s. est le **Grand hôtel des Thermes**, occupé aujourd'hui par le palais des congrès.

À 7,5 km au sud-ouest, **Tabiano Terme** est une autre localité thermale très appréciée.

TORRECHIARA★★

À 20 km au sud-ouest de Parme par la SP665. Borgo del Castello, 1 - ☎ 0521 35 52 55 - www.castellidelducato.it - 8h10-13h50, dim. 10h-19h (16h en juil., août et nov.-mars, 20h en oct.) - 5 €.

Cet imposant exemple d'architecture militaire, l'un des plus importants du 15^e s., domine dans un superbe site de collines et de vignobles, à près de 80 m d'altitude, la vallée de Parme. Édifié par le condottiere **Pier Maria**

Rossi entre 1448 et 1460, il présente trois cercles de murs d'enceinte successifs, à l'origine crénelés, et un plan carré avec une cour centrale à quatre tours d'angle. D'élégantes terrasses, aménagées au 16^e s., complètent les deux ailes face à la vallée. Les **appartements**★ sont ornés d'importants cycles de paysages et de grotesques peints à fresque au 16^e s. par **Cesare Baglione**. La **Camera d'Oro**★★, dans la tour sud-est, doit son nom à l'éclat de sa décoration réalisée par **Benedetto Bembo** entre 1460 et 1463. Commandées par Pier Maria Rossi, les fresques y célèbrent à la fois son amour pour Bianca Pellegrini et la force du clan à travers la représentation des châteaux des Rossi. Dans les lunettes, l'amour de Pier Maria et de Bianca est signifié selon les codes courtois, tandis que sur la voûte Bianca apparaît comme un pèlerin (allusion à son nom) visitant les possessions de son amant. À 5,5 km au sud de Torrechiara, se trouve **Langhirano**, le principal site de production du Prosciutto di Parma (🍷 p. 155). Le village accueille un musée dédié à ce produit phare de la gastronomie italienne, le **Museo del Prosciutto di Parma Ex Foro Boario** - Via Fabio Bocchialini, 7 - ☎ 340 19 39 057 - prosciuttodiparma.museidelcibo.it - mars-8 déc. : w.-end 10h-18h - 5 € ou carte Musei del Cibo, 🍷 p. 139.

FONDAZIONE MAGNANI ROCCA★★

À Mamiano di Traversetolo, à 17 km au sud de Parme par la SP16.



Via Fondazione Magnani Rocca, 4 -
☎ 0521 84 83 27 - www.magnanirocca.it - *tlj sf lun. 10h-18h (19h le w.-end) - fermé déc.-mars - 12 €.*

La collection d'œuvres d'art léguée par **Luigi Magnani** (1906-1984), musicologue et essayiste, est installée dans la villa du collectionneur, au cœur d'un grand parc arboré. Elle réunit un ensemble d'œuvres de tout premier ordre du 14^e au 20^e s., exposées dans des salles dont on a conservé le mobilier Empire d'origine (remarquez la somptueuse coupe en malachite qui a appartenu à Napoléon).

Au rez-de-chaussée sont exposés les tableaux des maîtres anciens : Filippo Lippi (*Vierge à l'Enfant*); Carpaccio (*Le Christ mort soutenu par deux anges*), Titien (*La Conversation sacrée*), Tiepolo, ainsi que des toiles de Van Dyck, Rubens, Albert Dürer (*Vierge à l'Enfant*) et la *Famille de l'infante Don Luis*, de **Goya**. Le 1^{er} étage est consacré à la peinture moderne avec une riche collection de tableaux d'artistes italiens, dont Filippo De Pisis (1896-1956), la superbe *Énigme du départ* (1914) de Giorgio De Chirico, et surtout, largement représenté, **Giorgio Morandi**, ami du collectionneur. Les artistes français figurent ici également avec Nicolas de Staël, Monet, Renoir, Braque et Cézanne.

MONTECHIARUGOLO ★

À 8 km au nord de Mamiano di Traversetolo. Piazza Mazzini, 1 -
☎ 0521 686 643 - [www.](http://www.castellodimontechiarugolo.it)

castellodimontechiarugolo.it - visite guidée mars-nov. : dim. 10h-12h, 15h-18h; mars-mai : sam. 15h-18h, dim. 10h-12h, 15h-18h - 6 €.

Montechiarugolo été construit pour contrôler la vallée de l'Enza, frontière naturelle entre le duché de Parme et le duché de Modène. Le condottiere Guido Torelli a fait édifier cette imposante bâtisse en 1406. Il n'y demeura que très peu, mais n'eut de cesse de la renforcer, non sans une pointe de mégalomanie, jusqu'à sa mort en 1449. Son mur d'enceinte triangulaire, pour mieux protéger le château des attaques de projectiles, lui donne un air d'immense bateau de pierre sur une mer de verdure. Une fois franchi le pont-levis, la forteresse imprenable se transforme en palais raffiné. Il a accueilli, entre autres, le pape Paul III (Alessandro Farnese) et François I^{er}, reçu au lendemain de la victoire de Marignan par le comte François Torelli, habile condottiere qui avait combattu à ses côtés.

Lors de la visite, ne manquez pas les fresques de la **Camera Antica**, attribuées à Cesare Baglioni, l'auteur des grotesques de Torrechiara, ni la charmante **loggia**, dont la vue s'étend sur la vallée de l'Enza.

Ne quittez pas le château sans avoir fait un tour dans le **Castellazzo**, un ravissant jardin particulièrement agréable au printemps.

À 4,5 km au nord Montechiarugolo, la petite localité de **Monticelli Terme**, célèbre pour ses thermes, fut fréquentée par l'écrivain Gabriele d'Annunzio en 1930.





Les vallées du Parmense

Au sud-ouest de Parme, le Taro creuse une vallée qui a conservé, gravé sur les portails de ses églises, le souvenir des millions de pèlerins de la Via Francigena, qui, sur ce tronçon, longe la rivière. Impétueuse en amont, la rivière s'apaise, s'élargit à la confluence avec le Ceno, et poursuit son cours entre des îlots de galets avant d'aller se jeter dans le Pô. La Val di Taro et la Valle del Ceno présentent des caractéristiques semblables : collines verdoyantes, forêts où l'on trouve les meilleurs champignons d'Italie), villages paisibles au charme médiéval, châteaux imposants qui surveillent en silence un territoire séculaire. Cette région préservée a été française pendant six ans : créé par Napoléon en 1808, le département du Taro a remplacé pour un temps le duché de Parme...

► **Accès :** Circuit d'env. 200 km. Sortir de Parme de la Via La Spezia puis prendre la SS 62.

► **Carte 3^e de couverture.**

► **Conseils :** Prévoir deux jours

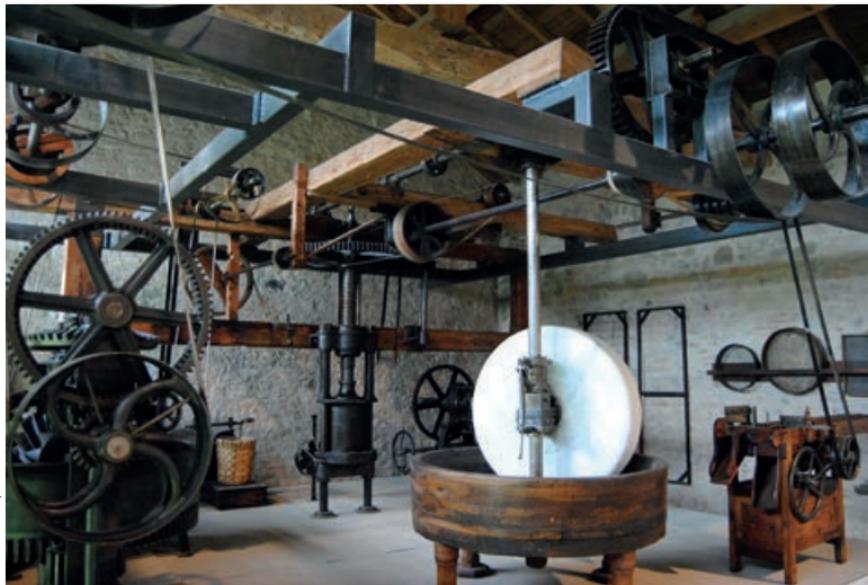
50 CORTE DI GIAROLA

À Giarola di Collecchio, 17 km au sud-ouest de Parme par la SS 62.

Ferme en activité depuis sa construction au 11^e s. jusqu'en 1957, la Corte di Giarola a conservé intacte sa structure originelle, avec sa grande cour carrée, son église et son moulin. C'est ici que se trouvent le **Museo del Pomodoro** et le **Museo della Pasta**, appartenant au réseau des **Musei del Cibo** (musées de l'Alimentation - www.museidelcibo.it). Ils présentent de façon ludique et passionnante l'histoire et les procédés de fabrication des pâtes et des conserves de tomates, une activité qui s'est tenue à Corte di Giarola jusqu'en 1957. *Strada Giarola, 11 - ☎ 0521 931 800 - pomodoro.museidelcibo.it et pasta.museidelcibo.it - mars-8 déc. w.-end 10h-18h - 5 € ou carte Musei del Cibo.*

Du 24 au 29 avril 1945 s'est déroulée ici la **Sacca di Fornovo**, dernière grande bataille de la 2^e Guerre mondiale en Italie. Elle a opposé les Partigiani (forces de la résistance), secondés par la Force expéditionnaire brésilienne, aux troupes nazies et à quelques milliers d'Italiens de la République sociale italienne. La Corte abrite aujourd'hui le siège du **Parco Fluviale Regionale del Taro**, une aire protégée que quelque 250 espèces d'oiseaux ont choisie comme site de nidification et d'étape sur la route des migrations.

☞ Un réseau de sentiers procure un bon moyen de découvrir les lieux. Les plus faciles sont le sentier 13 (boucle - 1h20) et le 15 (boucle - 1h), qui partent à gauche de l'église. L'étang **Le Chiesuolo** offre la possibilité d'observer les oiseaux. *Entrée par Strada Varra*



Corte Giarola, Museo della Pasta.

Inferiore - Collecchio, à 8 km au nord de Corte di Giarola - avr.-nov. dim. 15h-19h - 1 €.

Sur la route entre Corte di Giarola et Sala Baganza, on aperçoit sur la droite un panneau jaune indiquant *Pieve Romanica*. Faites le détour pour aller voir, 200 m plus haut, l'amusante pesée des âmes, que saint Michel et le Diable se disputent âprement, sculptée au-dessus du portail de la petite **Pieve di San Biagio**.

SALA BAGANZA

À 7 km à l'est de la Corte di Giarola. Cette petite cité de 5 000 habitants est connue pour la **Rocca Sanvitale**. Cet imposant palais, dont une partie est fermée au public, mérite une

visite pour la décoration de quelques salles : la salle de l'Énéide, la salle de Cesare Baglione, intéressante pour le trompe-l'œil de son plafond, la loggia, la chapelle palatine et la salle d'Hercule, ces deux dernières probablement décorées par Bernardino Campi et Orazio Sammachini. Elles servent de cadre privilégié aux œuvres du sculpteur contemporain Jucci Ugolotti. *Piazza Gramsci, 1 - ☎ 0521 331 342 - www.castellidelducato.it - palais : 10h-13h, 15h-18h (nov.-fév. 17h) - fermé lun.-mar. d'avr. à oct., lun.-merc. de nov. à fév. et lun.-jeu. en mars - jardins : 9h-21h (oct.-mars 18h).*

Le sous-sol de la Rocca abrite le **Museo del Vino**, lequel compte une



intéressante section archéologique. Dégustation possible à l'œnothèque **Il Grappolo**, à côté du musée. ☎ 0521 67 81 74 - vino.museidelcibo.it - mars-8 déc. w.-end 10h-13h, 14h-18h - 5 € ou carte Musei del Cibo. La Rocca est entourée d'un beau jardin au cœur du parc des Boschi di Carrega.

PARCO NATURALE REGIONALE DEI BOSCHI DI CARREGA

i Centro Visite Parco Boschi di Carrega - Via Olma, 2 - Sala Baganza - ☎ 0521 83 60 26 - avr.-nov. - w.-end 14h-18h (15h-19h l'été - fermé en août).

Le parc abrite le **Casino dei Boschi**, un magnifique édifice néoclassique où la duchesse Marie-Louise avait l'habitude de séjourner l'été. L'architecte Nicola Bettoli a donné son allure aristocratique à une villa agricole, qui fut complétée par un « casinetto », petit théâtre destiné aux représentations théâtrales de la cour. Non loin de là, se trouve la **Villa del Ferlaro** que Marie-Louise a fait construire pour ses enfants Albertine et Guillaume de Montenuovo. Ces résidences ne sont malheureusement pas ouvertes à la visite, mais l'accès au parc est autorisé.

FELINO

À 4 km au sud-est de Sala Baganza. Le **château** de Felino, l'une des nombreuses propriétés de la puissante famille Rossi, accueille le **Museo del Salame Felino** (musée du Saucisson), dont Felino est la patrie incontestée. ☎ 0521 83 18 09 -

salamedifelino.museidelcibo.it - mars-8 déc. w.-end 10h-13h, 14h-18h - 5 € ou carte Musei del Cibo - entrée avec dégustation 7 €. Le château ne se visite pas.

BERCETO

À 40 km au sud-ouest de Felino sur la SP15.

Dernière étape avant le célèbre col de la Cisa qui marque la frontière entre l'Émilie et la Toscane, le petit village de Berceto est très apprécié l'été par les vacanciers sportifs, qui sillonnent ses routes de montagne à vélo ou arpentent ses sentiers de randonnée dans l'Apennin. Berceto vaut une halte aussi pour son église, **San Moderanno**★ (12^e s.), précédée d'un magnifique portail roman décoré d'une Crucifixion de toute beauté. Remarquez les allégories de l'ouïe et de la vue qui soutiennent le linteau. À l'intérieur, vous serez frappé par les proportions harmonieuses de ses nefs aux arcs brisés. La *Vierge à l'Enfant avec les saints François, Marguerite et Vincenzo Ferrer* est l'œuvre de Paolo Ferrari. Le sarcophage en marbre contiendrait les restes de saint Broccardo.

BORGO VAL DI TARO

À 28 km au sud-ouest de Berceto sur la SP523.

La « capitale » de la vallée du Taro est une petite ville aux façades ornées, qui bordent son axe principal, la Via Nazionale. Remarquez, au n° 21, le **Palazzo Boveri**, décoré à l'occasion de la visite d'Elisabetta Farnese et,

plus loin, le **Palazzo dei Marchesi di Manara**, sur la petite place du même nom.

L'endroit est connu pour ses spécialités gastronomiques, à commencer par le cèpe (**porcino**), célèbre depuis le 17^e s., qui bénéficie d'une IGP réduite aux communes de Borgo Val di Taro, Albareto, Pontremoli, Compiano, Bedonia, Berceto et Tornolo. Tous les ans, pendant les deux derniers w.-ends de septembre, des milliers de touristes et de « chasseurs » de champignons se pressent à la *Fiera del Fungo di Borgotaro IGP* pour sentir, goûter, commenter la récolte de l'année.

L'autre spécialité locale est l'**amor**, un dessert à la crème de vanille dont la recette a été apportée par un pâtissier suisse au début du 20^e s.

COMPIANO

À 10 km à l'ouest de Borgo Val di Taro sur la SP3.

Ce tout petit village est constitué de deux rues qui dégringolent de son imposant château médiéval pour se rejoindre à l'église St-Jean Baptiste, à l'autre extrémité, à côté d'une place d'où la vue embrasse la vallée du Taro. À l'entrée du **château**, une plaque de marbre résume de façon laconique 1200 ans de son histoire. De la liste des différents seigneurs de Compiano, se détache le nom des Landi, illustre famille de Piacenza apparentée à celle des princes de Monaco par le mariage de Maria Landi avec Ercole Grimaldi en 1595. La visite du château pénètre dans l'univers de sa dernière propriétaire,

la marquise Raimondi Gambarotta, qui l'a habité jusqu'à sa mort en 1987. Les salles ont conservé le mobilier et les souvenirs personnels de la marquise. De cet ensemble éclectique, se détachent une tapisserie d'Aubusson (17^e s.) dans le bureau, un magnifique paravent (fin 17^e s.) et un temple bouddhiste de voyage (début 19^e s.) dans le salon chinois. Le château abrite dans trois petites salles un curieux musée de la franc-maçonnerie, géré par le Grand Orient d'Italie. *Via Marco Rossi Sidoli, 15 - ☎ 0525 82 55 41 - www.castellodicompiano.com - visite guidée 10h-18h, juil.-août t/lj, reste de l'année seult w.-end - fermé janv. - 7 €.*

BEDONIA

À 3,5 km à l'ouest de Compiano. Petit bourg de la haute vallée du Taro, Bedonia est connu pour son **Seminario Vescovile**. Il abrite pas moins de neuf petits musées et centres de documentation, parmi lesquels il faut citer le Musée archéologique pour sa statuette anthropomorphe du paléolithique, la pinacothèque Parmigiani (*Chute du Christ* de Ludovic Carrache), le musée d'Histoire naturelle pour les enfants, et la Biblioteca Antica, qui conserve un précieux livre imprimé par Bodoni. À voir également, les salles dédiées au graveur et illustrateur Romeo Musa. *Via Don Stefano Raffi, 30 - ☎ 0525 824 420 - www.seminariobedonia.it - juil.-août visites guidées 10h-12h, 15h30-18h30 - reste de l'année sur rés. - fermé lun. - gratuit.* La route vers Bardi passe d'une vallée



Rocca di Bardi

à l'autre, du Val di Taro à la **Valle del Ceno**, par le passo Colla (996 m), un col bien connu des coureurs cyclistes, à travers un harmonieux paysage de basse montagne, à la lisière de l'Apennin.

BARDI★

À 25 km au nord-est de Bedonia sur la SP66.

La **Rocca di Bardi**★ domine la haute vallée du Ceno depuis le 9^e s. Édifiée en 869 par l'évêque de Piacenza pour protéger les populations des invasions des Hongrois, elle est passée en 1257 aux Landi, qui ont dominé la vallée jusqu'en 1682, avant de laisser le pouvoir aux Farnese. Plus de 400 ans de luttes et d'alliances éphémères

ont maintenu l'indépendance du petit état des Landi, qui firent preuve d'une fidélité sans faille envers le Saint Empire romain germanique. Leur histoire tumultueuse est illustrée aux plafonds des deux salles les plus intéressantes du château : la salle Grimaldi illustre l'alliance des deux familles à la suite du mariage de Maria Landi avec Ercole Grimaldi, et la salle Landi réunit les vues de toutes les possessions des Landi à la fin du 16^e s., sans oublier les aigles du Saint Empire romain germanique, auquel ils doivent leur puissance. Le château abrite un petit **musée de la Faune et du Braconnage** où l'on apprend, entre autres, les techniques (toutes illégales) pour capturer un

animal sauvage. ☎ 0525 733021 - www.castellodibardi.info - avr.-mai : 14h-17h, w.-end 10h-19h ; juin et sept. : 14h-19h, w.-end 10h-19h ; juil.-août : t/lj 10h-19h ; nov.-déc. : w.-end 10h-17h ; janv.-fév. : sur rés. - mars : sam. 14h-17h, dim. 10h-18h - 6 €.

Avant de quitter ce joli village, faites un tour à l'église **Santa Maria Addolorata** voir la *Pala di Bardi*, représentant les Noces mystiques de sainte Catherine. Elle a été peinte par le **Parmesan** en 1521, à 18 ans.

VARANO DE' MELEGARI

À 30 km à l'est de Bardi sur la SP28. La basse vallée du Ceno était, entre le 13^e et le 16^e s., le domaine des Pallavicino, comme les Landi fidèles alliés du Saint Empire romain germanique et, comme eux, à la tête d'un petit état indépendant qui correspondait à toute la région à l'ouest de Parme, de Varano, sa limite méridionale, jusqu'au Pò. Stratégique en raison de sa position à la frontière avec le duché de Parme, le **château** de Varano est un modèle d'architecture défensive, pensé dans ses moindres détails en fonction des mouvements de ses possibles attaquants (la visite guidée est sur ce point passionnante). On parcourt

les salles du *piano nobile*, le chemin de ronde, le salon d'honneur (avec, incrusté dans le sol, l'emblème à la vache de Roland Levacher, son propriétaire au début du 20^e s.), les cuisines et les prisons. ☎ 327 379 72 53 - www.castellodivarano.it - visites guidées sam. 14h, 15h, 16h, 17h (et 18h d'avr. à sept.) - dim. : visites supp. à 10h, 11h et 12h - fermé nov.-fév. - 5 € - visites en italien (en anglais sur rés. par tél.).

Sur la route de Parme à la sortie de Varano, dans un édifice ultramoderne pourvu d'une grande baie vitrée, sont installés les **établissements Dallara**. Fondés en 1972, ils conçoivent et produisent des voitures de courses Formule 3, à Varano même, et dans leur site d'Indianapolis. En visitant la **Dallara Academy**, on découvre des voitures au design et à la mécanique exceptionnels, depuis la Lamborghini Miura, conçue par Gian Paolo Dallara en 1963, jusqu'à la Dallara Stradale, une voiture de course de dernière génération, pensée pour être utilisée aussi sur route. Elle vous coûtera entre 189 000 et 250 000 €, selon les options choisies ! *Via Provinciale, 33* - ☎ 0525 198 29 80 - www.dallara.it - 11h-18h (10h le w.-end) - fermé lun. - 10 €.



La Bassa et les sites verdiens★★

Cette bande de terre qui s'étend entre la rive droite du Pô et la Via Emilia, l'actuelle SS9, présente le charme particulier des terres basses : on sent la présence du fleuve mais on ne le voit jamais. Cette région que le brouillard habille si bien l'hiver est aussi celle qui a vu naître le musicien le plus célèbre et le plus aimé en Italie : Giuseppe Verdi.

► **Accès** : La partie décrite ici de la basse plaine du Pô touche les provinces de Parme et Piacenza. Depuis Parme (env. 40 km au sud), suivez la SP10; depuis Piacenza (40 km à l'ouest), prenez la SP586.

Carte 3^e de couverture.

POLESINE PARMENSE

56

Ce petit village d'un peu plus de 600 habitants est connu pour sa ravissante **Corte Pallavicina**, que Uberto Pallavicino a fait construire au bord du Pô en 1249, quand Frédéric de Hohenstaufen, l'empereur du Saint Empire romain germanique, l'a investi du fief de Polesine. Le charme de cette demeure, à mi-chemin entre château et ferme, tient au fait qu'elle reste vivante : ici se poursuit la tradition de la production du **Culatello di Zibello** (noix de jambon), qui s'affinent doucement dans ses caves, avec chacun l'étiquette de son futur propriétaire; ses jolies salles couvertes de fresques sont confortablement meublées et à disposition des visiteurs qui s'y installent au coin du feu. La Corte abrite aussi des chambres d'hôtel, un restaurant étoilé ainsi qu'une auberge, et ses dépendances accueillent

le **Museo del Culatello di Zibello**, forcément. La visite du musée peut se compléter par une balade à travers le sous-bois peuplé de faisans qui longe le Pô, au cours de laquelle vous verrez les élevages de cochons noirs de la propriété (*comptez 1h*). La Corte Pallavicina appartient depuis 1990 à la famille Spigaroli, dont le représentant le plus célèbre est le chef étoilé Massimo Spigaroli.

Strada Palazzo delle Due Torri, 3 - ☎ 0524 93 65 39 - www.acpallavicina.com - 10h-18h - fermé lun. et janv. - Corte : 3 € - Museo del Culatello : 7 € - balade 8 €.

ZIBELLO

Zibello a conservé quelques traces de ses anciens seigneurs, parmi lesquels le **Palazzo Pallavicino**, en briques, soutenu par des arcades en ogive qui abritent boutiques et restaurants. À voir aussi, l'église gothique **Santi Gervasio**



Antica Corte Pallavicina.

e Protasio dont l'abside et le baptistère ont été aménagés par le décorateur de théâtre Gerolamo Magnani.

CASTELLO DI SAN PIETRO IN CERRO

Via Roma, 19 - ☎ 0523 83 90 56 - www.castellodisanpietro.it - mars-oct. visite guidée dim. à 11h, 15h, 16h, 17h (et 18h de mai à août) - 8 €.

Le château fut construit en 1491 par Bartolomeo Barattieri, conseiller et ambassadeur à la cour du pape Jules II. Ses descendants l'ont conservé jusqu'en 1993. Le bâtiment, qui n'a pas connu de modifications majeures au cours des siècles, offre un fidèle témoignage d'une demeure du 15^e s. L'édifice compte trente pièces

meublées, deux halls d'honneur, des cuisines, deux donjons et accueille le **MIM (Museum In Motion)**, une collection de plus de 400 œuvres (peintures et sculptures) d'artistes contemporains italiens et étrangers. Le château accueille aussi une installation inattendue : 45 statues en terre cuite, copies parfaites, autorisées par le gouvernement chinois, des originaux de l'armée de terre cuite de Qin.

ABBAZIA DI CHIARAVALLE DELLA COLOMBA★

Via San Bernardo - Alseno - ☎ 0523 94 01 32 - www.chiaravalledellacolomba.it - 8h30-11h30, 14h30-17h30.



Fondée par Bernard de Clairvaux en 1136, cette abbaye est l'un des centres cisterciens les plus importants d'Italie. L'abbé envoya un groupe de moines de Clairvaux afin d'édifier une abbaye selon les règles de l'architecture cistercienne : pureté des lignes, luminosité des espaces, absence d'ornements, simplicité du plan. Au sud de l'église, un cloître est érigé, autour duquel sont réparties les salles de vie et de prière.

L'église abbatiale n'échappe pas aux règles de dépouillement et de simplicité imposées par l'ordre. Derrière sa sobre façade (le porche a été ajouté au 14^e s.), elle présente une austérité toute cistercienne, à peine altérée par l'alternance de la brique et de la pierre qui souligne les arcs romans. Ce n'est que beaucoup plus tard, au 16^e s., qu'a été ajouté l'orgue. En 1746, des trompe-l'œil ont été peints dans les chapelles latérales et l'abside.

L'escalier sur le côté sud du transept donnait accès au dortoir des moines. Il accueille aujourd'hui un petit **musée** consacré à l'ordre des Cisterciens. *La porte à côté de l'escalier mène au cloître.*

Cloître ★ – C'est le joyau de l'abbaye. Parvenu quasiment intact jusqu'à nous, ce carré parfait de 49 m de côté est ouvert sur chaque côté par 96 arcs soutenus par 130 colonnes géminées de marbre rose, d'une harmonie rare. Remarquez les colonnes entrelacées qui marquent les angles, et que l'on retrouve à l'abbaye de Chiaravalle de Milan.

Sacristie – La première porte sur la gauche (côté est) mène à la sacristie,

qui conserve une magnifique fresque de la *Crucifixion* (14^e s.). C'est ici qu'est conservée la relique de la sainte Épine, don de St-Louis à l'abbaye.

Un peu plus loin, la **salle capitulaire** contient une série de panneaux intéressants où sont expliquées et illustrées les techniques et les mesures employées par les moines bâtisseurs, à l'époque où le système métrique n'existait pas encore. Sur le côté sud s'ouvre l'accès au **réfectoire**. Remarquez le beau chapiteau qui représente la Vierge à l'Enfant flanquée d'apôtres et prophètes, parmi lesquels on reconnaît bien saint Pierre, à gauche de la Vierge.

LES SITES VERDIENS ★★

BUSSETO ★

📍 Rocca Pallavicino - Piazza Verdi, 10 - ☎ 0524 92 487 - www.bussetolive.com - 9h30-12h30, 14h30-17h (avr.-oct. 15h-18h) - fermé lun. - la Verdi Tourist Card, disponible à l'IAT, est gratuite et donne droit à des réductions sur les billets d'entrée aux sites verdiens.

Busseto est la ville de Verdi. C'est à lui qu'est dédiée la place principale, la Piazza Verdi, dominée par une belle statue du maestro, réalisée par Luigi Secchi en 1913. Derrière Verdi, se dresse la façade de la **Rocca Pallavicino** (13^e s.), couronnée de merlons gibelins, et presque entièrement reconstruite au 19^e s. dans le style néogothique. C'est à cette occasion qu'a été aménagé le Teatro Verdi. De l'autre côté de la place, se dresse l'église **San**





Bartolomeo (16^e s.). Dans le petit oratoire de la **Santa Trinità**, à droite de l'église, Verdi s'est marié le 4 mai 1836 avec Margherita, la fille de son bienfaiteur, Antonio Barezzi.

Teatro Verdi★

Rocca Pallavicino - ☎ 0524 92 487 - 9h30-12h30, 14h30-17h (avr.-oct. 15h-18h) - fermé lun. - visite guidée 4 € - billet combiné Teatro Verdi, Casa Natale, Casa Barezzi 11 €.

Construit malgré l'opposition du maestro, qui jugeait le projet « trop onéreux et inutile pour l'avenir », il fut inauguré le 15 août 1868 par la représentation de *Rigoletto*. Pour l'occasion, les dames étaient priées de s'habiller en vert et les messieurs de porter une cravate de même couleur. Malgré ces attentions, on inaugura le théâtre en l'absence du maestro, qui n'y mettrait jamais les pieds. Toscanini a dirigé dans ce lieu la *Traviata* et *Falstaff*, respectivement en 1913 et 1926, à l'occasion du centenaire de la naissance et du 25^e anniversaire de la mort de Verdi. D'une capacité de 300 places, le théâtre accueille chaque année le concours international des *Voci Verdiane* et les spectacles du *Festival Verdi*.

Casa Barezzi

Via Roma, 119 - ☎ 0524 93 11 17 - www.museocasabarezzi.it - mars-nov. : tlj sf lun. 10h-12h30, 15h-18h30 (14h30-17h30 en hiver) - déc.-fév. : seult dim. - 5 € - billet combiné Teatro Verdi, Casa Natale, Casa Barezzi 11 €.

Commerçant de liqueurs, passionné de musique, **Antonio Barezzi** (1787-1867) organisait volontiers

des concerts dans le grand salon bleu de sa maison. Lors d'une de ces représentations, en 1830, il fait connaître publiquement le talent de Giuseppe Verdi, qu'il avait accueilli chez lui comme un fils depuis qu'il l'avait entendu jouer à l'âge de 10 ans dans l'église de Roncole. Barezzi a été le mécène, le deuxième père, puis beau-père, de Verdi. Il finança ses études à Milan et fut toute sa vie son plus grand soutien. Dans le salon bleu de la maison Barezzi, le piano est celui sur lequel le maestro a joué le *Va pensiero* pour adoucir l'agonie de Barezzi, qui est mort en disant « Il mio Verdi », mon Verdi. Les autres salles de la maison exposent des souvenirs, des lettres et des tableaux de Verdi, dont le portrait peint par Francesco Paolo Michetti (1851-1929).

Museo Nazionale Giuseppe Verdi

Villa Pallavicino - Via Ferdinando Provesi, 35 - ☎ 0524 93 10 02 - www.museogiuseppeverdi.it - de mi-mars au 6 janv. : tlj sf lun. 10h-18h30 (17h30 en hiver) - de janv. à mi mars : seult w.-end - 9 €.

Il occupe la Villa dei Marchesi Pallavicino (16^e s.), une somptueuse demeure entourée d'eau, à laquelle on accède par un arc de triomphe décoré d'éléments en terre cuite. Les espaces distribués en quatre ailes carrées réunies par un corps central, présentent les 27 opéras du « cygne de Busseto » parmi des documents d'époque.

Museo Renata Tebaldi

Scuderie Villa Pallavicino - Via Ferdinando Provesi, 41 - ☎ 0524 97

870 - www.museorenatatebaldi.it - w.-end : 10h-12h30, 15h-17h - 5 €.

Une jolie balade dans l'univers de la plus célèbre *diva* italienne (1922-2004), grande rivale de la Callas et réputée pour avoir la plus belle voix de soprano du 20^e s. Y sont exposés les objets, les costumes, les bijoux et les documents de la vie de celle que les critiques ont appelée « œuvre de dieu » ou « voix de lait et de lumière ».

RONCOLE VERDI

À 5 km au sud-est de Busseto.

Casa Natale di Giuseppe Verdi

Via della Processione, 1 - ☎ 0524 97 450 - www.casanataleverdi.it - 9h30-12h10, 14h30-17h10 (20 nov.-fév. seult w.-end) - fermé lun. - 5 € - billet combiné Teatro Verdi, Casa Natale, Casa Barezzi 11 €.

Au carrefour du village s'élève la maison où naquit Verdi le 10 octobre 1813. Son père était aubergiste et la famille modeste, mais non indigente et illettrée comme le voudrait la légende.

Roncole est aussi le village où est né **Giovanni Guareschi** (1908-1968), le journaliste et romancier auteur de la série de romans **Don Camillo et Peppone** que Gino Cervi et Fernandel ont incarnés avec talent pour le plus grand bonheur de générations de spectateurs (📍 encadré p. 88). Le restaurant qu'avait ouvert Guareschi en 1964 accueille la **Casa Archivio Giovannino Guareschi**, qui conserve les archives de l'auteur, pas moins de 200 000 documents et souvenirs personnels qui retracent sa vie, la

fondation de la revue humoristique *Candido* avec Giovanni Mosca (1908-1983) et la genèse du *Petit Monde de Don Camillo*. Vous serez accompagnés lors de la visite par son fils, Alberto Guareschi. Via della Processione, 160 - ☎ 0524 20 42 22 - 8h30-12h, 15h-18h - gratuit.

SANT'AGATA DI VILLANOVA SULL'ARDA

À 3 km au nord de Busseto.

Villa Verdi

Via Verdi, 22 - ☎ 0523 83 00 00 - www.villaverdi.org - tlj sf lun. 9h30-11h45, 14h30-17h45 (nov.-fév. seult w.-end) - visite accompagnée - 9 €, billet combiné avec Casa Barezzi 12 €.

Verdi acheta cette propriété agricole en 1848, fit des travaux, acquit des terres et, dès 1851, y vécut avec sa seconde femme, la célèbre soprano Giuseppina Streponi. La résidence est aujourd'hui la propriété privée de la famille Carrara Verdi, descendants directs de l'artiste, qui l'habitent encore. La maison a conservé intacte l'atmosphère du temps de Verdi. Vous y verrez les pianos du maestro, sa bibliothèque musicale, le buste de Giuseppina par Pietro Tenerani (1789-1869), des autographes de Manzoni, des photographies d'époque... L'une des pièces montre la chambre reconstituée du Grand Hôtel de Milan dans laquelle Verdi mourut le 27 janvier 1901. Le grand parc romantique qui entoure la maison a été dessiné par Verdi lui-même.



Piacenza★

Piacenza a le charme discret des villes éloignées des circuits touristiques. Et c'est un plaisir d'arpenter ses rues paisibles aux palazzi protégés par des arabesques en fer forgé. Pourtant, que de surprises se cachent derrière ses murs ! Les Farnese y ont édifié un palais somptueux, Guerin et Pordenone ont laissé des témoignages splendides de leur passage, des œuvres majeures de la peinture et sculpture italiennes sont conservées ici, et plusieurs théâtres affichent les plus grands noms de l'art lyrique au long d'une saison musicale remarquable et très courue. Enfin, il faut déguster la fameuse Coppa Piacentina, l'un de délices de la région, à savourer accompagnée d'un gutturnio, le célèbre vin des Colli piacentini.

► **Accès :** Piacenza est à 67 km au nord-ouest de Parme. Il faut compter 45mn en voiture par l'A1 et 35mn en train (trains toutes les 20/30mn env.).

Plan p. 64.

► **Conseils :** le centre-ville est classé ZTL. Du 31 octobre au 31 mars, la circulation est interdite lun.-vend. et certains dim. aux voitures répondant aux normes Euro 0, Euro 1, Euro 2 et Euro 3. Le parking le plus commode est le Parcheggio Cavallerizza - Stradone Farnese, 39 (1 €/h - max. 4 €/j).

📍 Piazza Cavalli, 10 - ☎ 0523 49 20 01 - www.piacerepiacenza.it - 10h-12h, 15h30-17h30 - dim. 9h30-12h30 - fermé lun. - pendant les horaires de fermeture, adressez-vous au bureau d'information au public de la commune, Quinfo, au rez-de-chaussée du Palazzo Comunale. Vente de billets combinés Musei in Rete.

PIAZZA CAVALLI★★

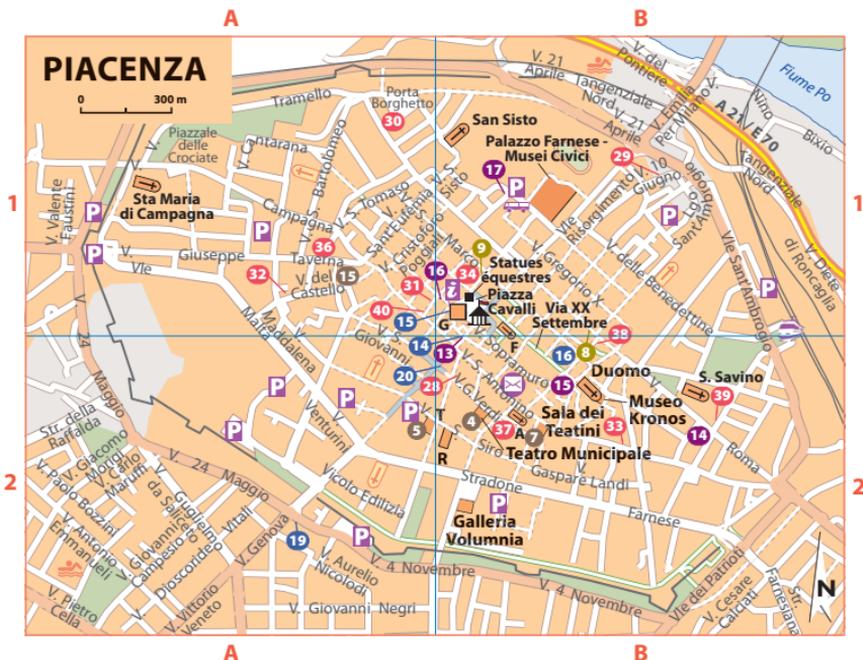
Depuis 800 ans, le centre de la vie politique et économique de Piacenza se situe sur cette place. La Piazza Cavalli est dominée par la splendide façade bicolore du **Palazzo Gotico★★**, l'ancien hôtel de ville, magnifique exemple de l'architecture gothique lombarde (13^e s.). L'édifice affiche une allure à la fois sévère et harmonieuse, marquée par le contraste entre la partie inférieure en marbre, percée de grandes arcades, et le revêtement en brique de l'étage supérieur, agrémenté de gracieuses fenêtres triples séparées

de colonnettes. Les merlons en queue d'hirondelle sont le signe que Piacenza appartenait au parti des Gibelins, la faction fidèle à l'Empereur du Saint Empire romain germanique, qui, à partir du 12^e s., s'est opposée aux Guelfes, partisans du pape. Au *piano nobile* du palais s'ouvre un salon d'honneur grandiose, qui sert de cadre à des manifestations culturelles.

STATUES ÉQUESTRES★★

Les deux statues placées de part et d'autre du Gotico sont dues à **Francesco Mochi** (1580-1654),





SE RESTAURER

Castiglia	28
La Carrozza	29
La Pireina	30
Lo Fai	31
Osteria del Trentino da Marco	32
Peppino	33
Ristorante del Ducato	34
Taverna del Gusto	36
Taverna Inn	37
Tosello	38
Trattoria dell'Angelo	39
Trattoria San Giovanni	40

PRENDRE UN VERRE

Bar Barino	14
------------------	----

Caffè dei Mercanti	15
Caffè di Piacenza	16
Pasticceria Falicetto	19
Pasticceria Galetti	20

SHOPPING

Cioccolateria Bardini	13
Il Salumaio Valla	14
Salumeria Garetti	15
Salumeria Montanari Eugenio	17
Spaccio Serafini	16

SORTIR

Sala dei Teatini	7
Teatro dei Filodrammatici	5

Teatro Municipale	4
Teatro San Matteo	15

SE LOGER

Domus San Martino	8
Grande Albergo Roma	9

Sant'Antonino	A
San Francesco	F
Palazzo Gotico	G
Galleria d'Arte Moderna Ricci-Oddi	R
Teatro dei Filodrammatici	T

brillant élève de Giambologna et l'un des premiers sculpteurs baroques italiens. Il a travaillé à ses chevaux pendant douze ans, entre 1612 et 1628. Remarquez comme, apparemment semblables, elles sont en réalité à l'antithèse l'une de l'autre. À droite, **Ranuccio Farnese**, sculpté en premier (1620), sur le modèle classique de la statue de Marc-Aurèle du Capitole. Mochi le représente avec le même costume et le même geste de la main, dans une pose contenue, presque statique. À gauche, en revanche, pour camper **Alessandro Farnese**, père de Ranuccio, Mochi a réalisé cinq ans plus tard un chef-d'œuvre d'une fougue toute baroque. On voit Alexandre interrompu dans son mouvement, le vent gonfle son manteau, son cheval frémit d'impatience... ici, tout est dynamique.

SAN FRANCESCO

8h30-12h, 15h-18h.

Au sud-est de la place, l'église que vous voyez un peu en retrait est un bel exemple d'architecture gothique franciscaine (13^e s.). Elle conserve la *Déploration sur le Christ mort*, un groupe de sculptures baroques en stuc de Domenico Reti (1598-1657), le frère de Luca, auteur des statues équestres de Ranuccio et Alessandro Farnese du Teatro Farnese de Parme.

Empruntez la très commerçante **Via XX Settembre** jusqu'à la Piazza Duomo.

DUOMO★

☎ 0523 07 08 24 - www.cattedralepiacenza.it - 7h30-12h30, 15h30-19h30.

Avec sa façade ornée d'arcatures et son porche à colonnes soutenu par deux lions, le duomo de Piacenza, édifié entre 1122 et 1233, s'inscrit dans le style roman lombard. Le revêtement en marbre rose de Vérone n'atteint que la moitié de la hauteur de l'édifice. La partie supérieure est recouverte de blocs d'arénite et percée d'une rosace aux allures déjà gothiques. Le **campanile**, élevé en 1341, est surmonté d'un ange en cuivre doré en guise de girouette. La curieuse cage que vous voyez accrochée au campanile a été ajoutée en 1495, sur ordre de Ludovic le More, pour y exposer les malfaiteurs et autres délinquants à la risée du public. À l'**intérieur**, ne manquez pas la **coupole★** que **Guerchin** a peinte en 1625, prenant la suite de **Morazzone**, qui n'a eu le temps de peindre que les prophètes Jérémie, David et Isaïe. Si vous le pouvez, prévoyez de monter pour en avoir un meilleur aperçu ( *Museo Kronos, ci-dessous*). Sur le maître-autel, remarquez le magnifique **polyptyque★** en bois polychrome du 15^e s., et amusez-vous à retrouver les curieux bas-reliefs sculptés un peu au hasard dans les piliers. Ils illustrent les corps de métier qui ont participé à la construction de l'édifice. Une centaine de colonnettes romanes soutiennent la **crypte** où sont conservées les reliques de sainte Justine.

MUSEO KRONOS

Via Prevostura, 7 - ☎ 331 46 06 435 - www.cattedralepiacenza.it -



66

Sant'Antonino.

mar.-vend. 15h-18h, w.-end 10h-19h - montée à la coupole : w.-end ttes les h - avr.-sept. 10h-19h - oct.-mars 15h-18h - musée seul 6 € (ou billet Musei in Rete, voir p. 62) - musée + coupole 12 €.

Derrière le Duomo, le musée de la cathédrale rassemble d'intéressants objets d'art liturgique (reliquaires, parements, un beau triptyque du 14^e s. de Serafino de' Serafini et la jolie *Madonna del Zitto* de Tagliasacchi) et, en particulier, le **Codex 65**. Ce manuscrit du 12^e s. est très important non seulement d'un point de vue artistique et liturgique, mais surtout parce qu'il contient un répertoire complet de chants grégoriens ainsi que l'ensemble

des connaissances de l'époque en matière de médecine, agriculture, sciences ésotériques et histoire de la musique. Il est à lui seul une sorte d'encyclopédie du savoir au 12^e s. Le numéro 65 correspond à sa nomenclature dans le classement des archives de Piacenza.

L'accès à la coupole de la cathédrale se fait au 3^e étage du musée (136 marches).

SANT'ANTONINO

Piazza Sant'Antonino - 8h-12h, 16h-18h30, dim. 9h-12h30, 20h-21h30.

La cathédrale paléochrétienne a été remaniée au 11^e s. L'édifice est intéressant pour sa tour octogonale de 40 m de hauteur, ses lanternons et

Le mystérieux destin de la dame de Klimt

Elle a réapparu après 23 ans de recherches qui avaient mené ses enquêteurs de fausse piste en fausse piste. La dame la plus recherchée du monde a été retrouvée dans un sac poubelle par un jardinier de la galerie Ricci-Oddi, à quelques mètres de l'endroit où elle avait été volée de façon inexplicable le 22 février 1997. Le célèbre portrait était en excellent état, ce qui est étrange après 23 ans sous une trappe exposée à l'humidité. D'autant que la marque du sac poubelle n'existait pas en 1997 et que la galerie a été maintes fois passée au peigne fin depuis. Alors ? Le tableau a-t-il été « rendu » par le voleur ? Depuis quand était-il sous cette trappe ? Que s'est-il passé pendant ces 23 ans ? Et, surtout, qui l'a volé ? Le mystère reste entier, mais la commission d'experts nommée pour étudier la toile retrouvée a déclaré en janvier 2020 qu'il s'agit bien du tableau original. On attend donc de le revoir au plus tôt à sa place !

son vestibule nord, gothique, dit du Paradis (1350).

TEATRO MUNICIPALE

Via Verdi, 41 - ☎ 0523 49 22 51 - www.teatripiacenza.it - mar.-sam. 10h30-13h (merc. et vend. 15h) - visite gratuite de la salle et du foyer.

Stendhal disait que c'était le plus beau théâtre d'Italie. Il est vrai que la forme de sa salle en 3/4 d'ellipse, et non en fer à cheval ou en U, comme c'était l'habitude à l'époque, donne beaucoup de majesté à l'ensemble. Sa fastueuse décoration en blanc et or est due à Gerolamo Magnani, le décorateur de Verdi, et le fond de scène a été peint par Domenico Menozzi (1777-1841). Inauguré en 1804, il a été le premier théâtre italien éclairé à l'électricité en 1895.

SALA DEI TEATINI

Via Scalabrini, 9 - ☎ 0523 49 22 51 - www.teatripiacenza.it - visite sur rés. par tél. 0523 49 22 59.

L'église baroque de San Vincenzo est devenue, après une restauration

soignée, une des plus belles salles de concerts de la ville. Elle bénéficie en outre d'une acoustique excellente grâce à la chambre en panneaux de polycarbonate qui entoure l'orchestre.

GALLERIA D'ARTE MODERNA RICCI-ODDI★

Via San Siro, 13 - ☎ 0523 32 07 42 - www.riccioddi.it - tlj sf lun. 9h30-12h30, 15h-18h - 8 € (ou billet Musei in Rete, voir p. 62).

Cette galerie expose les collections que le très généreux **Giuseppe Ricci Oddi** (1868-1936) a constituées pendant toute sa vie, puis léguées à sa ville avec l'édifice pour les conserver et toute sa fortune pour l'entretien de la galerie. Cette villa aux proportions harmonieuses présente un panorama très complet de la peinture italienne, du romantisme au 20^e s. À ne pas manquer : la *Colazione del mattino* d'Amedeo Bocchi (1919), les œuvres du paysagiste **Antonio Fontanesi** (1818-1882), des Macchiaioli (**Fattori**), de peintres au goût français (*Ritratto di Signora* de **Boldini** et *La*



Sauvez les meubles

L'imposante construction du palais Farnese représente moins de la moitié du projet originel de son architecte, Vignola (1507-1573). Il fallait au moins ça pour représenter le pouvoir des Farnese dans la ville la plus proche de la frontière avec le duché de Milan. Cependant, les travaux se sont interrompus en 1602, faute d'argent, et le palais est devenu le « pied-à-terre » de la cour des Farnese, établie à Parme. Avec l'arrivée des Bourbons en 1731, ce somptueux palais a été peu à peu dépouillé de ses meubles au profit du palais de Naples, dont Charles de Bourbon était le nouveau souverain. Quinze ans plus tard, grâce à Louis XV, son beau-père, Philippe de Bourbon a pu récupérer ses meubles. Mais le palais n'a jamais retrouvé le faste de ses origines. D'autant moins que les troupes de Napoléon le saccagèrent et que les Autrichiens le transformèrent en caserne en 1822. Après de nombreuses négociations, pas toujours très pacifiques, avec le musée de Capodimonte de Naples, le palais a retrouvé quelques-unes de ses œuvres.

Piazza di Anvers de l'impressionniste **Zandomeneghi**), la salle consacrée aux orientalistes et aux figuratifs (**De Pisis**), les futuristes (**Boccioni**), la peinture métaphysique (**De Chirico**, **Carrà**).

Sont exposées aussi quelques sculptures intéressantes de **Medardo Rosso**, Paul Troubetzkoy et Francesco Messina.

Au moment de la rédaction de ce guide, la galerie était en train d'aménager une nouvelle section consacrée à l'art contemporain.

TEATRO FILODRAMMATICI

Via Santa Franca, 33 - ☎ 0523 31 55 78 - www.teatripiacenza.it - visite sur rés. par tél. 0523 49 22 59

Marie-Louise avait confié cet ancien couvent à la ville de Piacenza pour y installer son école des Filodrammatici, mais il a fallu attendre 1908 pour que l'édifice soit transformé en théâtre et acquière sa jolie façade Liberty. La restauration de son intérieur, faite en 1999, a respecté au maximum l'esprit

de la façade : décorations florales, couleurs pastel et lampadaires boules.

GALLERIA VOLUMNIA

Stradone Farnese, 33 - www.volumnia.space-mer-sam. 10h-18h. La galeriste Enrica De Micheli a eu la très belle idée d'installer sa collection permanente d'objets de design et d'art contemporain dans l'église Renaissance **Sant'Agostino**. Une cohabitation réussie, où contenant et contenu se mettent en valeur l'un l'autre. Le centre organise également des expositions d'art contemporain.

SAN SAVINO

Via Alberoni, 35 - 9h30-12h, 16h-18h - sam. 9h-10h, 16h-17h - dim. 9h-10h, 16h-17h.

Cette église a été remaniée à plusieurs reprises depuis sa construction au 12^e s. jusqu'à la réalisation de la façade actuelle, au début du 18^e s. Heureusement, les remaniements ont épargné les deux magnifiques pavements de **mosaïques**★ du 12^e s. du presbytère (remarquez la roue de



Fresque de Pordenone à Santa Maria di Campagna.

la fortune et la partie d'échecs) et de la crypte, où les mois de l'année sont représentés sur un fond marin peuplé de sirènes et de poissons. Ce motif a été repris en 1920 pour le sol de la nef.

PALAZZO FARNESE - MUSEI CIVICI★

Piazza Cittadella, 29 - ☎ 0523 49 26 58 - www.palazzofarnese.piacenza.it - 9h-13h (dim. 9h30), vend. et w.-end aussi 15h-18h - fermé lun. - 6 € (ou billet Musei in Rete, voir p. 62).

🌀 Pour l'histoire du palais, voir l'encadré page de gauche.

La visite commence au rez-de-chaussée par la salle des sculptures médiévales. Provenant du château de Montechiaro, la **stèle du Benvegnù**

(1330) est l'inscription en langue vulgaire la plus ancienne connue à ce jour. Elle est considérée comme le symbole de l'hospitalité des habitants de Piacenza. Après la grande salle des fresques (cycle de la vie de sainte Catherine d'Alexandrie, 14^e s.), on atteint l'appartement ducal, où le cycle grandiose des **Fastes des Farnese★**, encadré de stucs peints par **Sebastiano Ricci** (1659-1734) et **Giovanni Draghi** (1657-1712), relate les exploits du condottiere Alessandro Farnese et du pape Paul III. La renouvelée **collection de céramiques** expose des pièces italiennes et étrangères des 16^e-19^e s. Au 1^{er} étage, la **pinacothèque** renferme une collection d'œuvres



émiliennes, lombardes et ligures des 16^e-19^e s., la **Vierge à l'Enfant avec saint Jean**★★ du toscan Botticelli, et les grandes toiles de batailles d'Ilario Spolverini, le peintre préféré de Francesco Farnese.

Descendez au sous-sol pour visiter la **section romaine** où est exposée une pièce unique, le **fegato di Piacenza**★★, foie divinatoire étrusque en bronze (2^e-1^{er} s. av. J.-C.), utilisé par les aruspices pour interpréter les foies des animaux sacrifiés. Au sous-sol également se trouve un **musée de Carrosses**, intéressant pour le nombre et la variété des véhicules mais aussi pour leur état de conservation exceptionnel.

À l'entresol, le **musée du**

Risorgimento nous rappelle que Piacenza a été la première ville à rejoindre le royaume du Piémont le 10 mai 1848, ce qui lui a valu le surnom de « fille aînée de l'Italie ».

SAN SISTO

Œuvre du Placentin Alessio Tramello, l'église (16^e s.) est précédée d'un long atrium bordé d'arcades. Elle mérite une visite pour son splendide chœur (16^e s.) en marqueterie de bois. C'est pour cette église que Raphaël avait peint sa célèbre *Madone Sixtine*, actuellement conservée à Dresde et remplacée ici par une copie.

SANTA MARIA DI CAMPAGNA★

Piazzale delle Crociate, 5 - 8h-12h, 15h30-18h, dim. 7h-12h, 15h30-19h.

Cette admirable église en croix grecque, réalisée par Alessio Tramello dans un style inspiré de Bramante, s'élève à l'endroit où le pape Urbain II a proclamé la première croisade en Terre Sainte, en 1095. C'est l'un des ensembles les plus importants de la Renaissance italienne. L'**intérieur** renferme de splendides **fresques**★★ de **Pordenone** (1484-1539), qui a peint le saint Augustin à gauche de l'entrée, ainsi que la coupole (avec Bernardino Gatti, un élève du Corrège) et les chapelles du bas-côté gauche (chapelle des Mages et chapelle de Ste-Catherine).

HORS DU CENTRE

GALLERIA ALBERONI

À 4 km au sud-est de la Piazza Cavalli - Via Emilia Parmense, 77 - ☎ 0523 32 26 35 - www.collegioalberoni.it - dim. 15h30-18h - 4,50 € - visite guidée à 16h (6 €) - lun.-sam. rés. par tél. - 10 €.

Les liaisons en bus ne sont pas fréquentes le dim., mieux vaut prendre sa voiture ou un taxi (☎ 0523 59 19 19). Située dans l'enceinte d'un collège fondé au 18^e s. par le cardinal Alberoni, elle abrite en particulier un magnifique ensemble de **tapisseries** flamandes et italiennes des 16^e et 17^e s. et une collection de peintures italiennes (Guido Reni, Baciccia, Luca Giordano) et flamandes (Jan Provost) des 15^e-19^e s., dont le joyau est l'**Ecce homo**★★ d'Antonello da Messina.

Colli piacentini★

Au sud-ouest de Piacenza, sur les contreforts de l'Apennin, s'étend un ensemble de collines couvertes de vignobles qui produisent des vins renommés depuis l'Antiquité. La région des Colli piacentini est creusée de quatre vallées remarquables, Val Tidone, Val Nure, Val d'Arda et Val Trebbia, dont on raconte qu'en 1945 Hemingway, alors correspondant de guerre américain, aurait écrit en quittant Marsaglia : « Aujourd'hui j'ai traversé la plus belle vallée du monde ». Parsemés de bourgs médiévaux miraculeusement préservés, les Colli piacentini réunissent la beauté des paysages, le charme de villages intacts et les délices de la gastronomie émilienne.

► **Accès :** La région des Colli piacentini s'étend au sud de Piacenza. Circuit d'environ 150 km. Sortez par la SS45 pour rejoindre la Val Trebbia et le château de Rivalta Trebbia.

► **Carte 3^e de couverture.**

► **Conseils :** La voiture est indispensable pour visiter la région.

CASTELLO DI RIVALTA TREBBIA★

À 15 km au sud-ouest de Piacenza (SS45). ☎ 366 693 56 22 - www.castellodirivalta.it - visites guidées nov.-fév. : vend. à 11h, 15h30, sam. à 11h, 14h, 15h20, 16h40, dim. à 10h30, 12h, 14h, 15h20, 16h40 ; mars-oct. aussi merc. à 11h, 15h30 et w.-end à 18h - visite standard (1h20) 12 € ; visite Silver (étage inférieur et sous-sols - 30mn) 10 € (cartes de crédit non acceptées) - les prix peuvent être majorés en cas d'expositions temporaires.

Le château de Rivalta (13^e s.) se dresse au pied des premières collines de Piacenza, à côté d'un bourg qui a conservé intacts ses habitations médiévales. Derrière son aspect massif, il cache une cour intérieure ravissante, ajoutée au 15^e s. en même temps que la tour, au cours du remaniement réalisé par Pietro

Antonio Solari, l'architecte du palais du Kremlin à Moscou.

Sur la façade, achevée au 18^e s. remarquez l'inscription SVEVO SANGUINE LAETA. Elle rappelle les liens de parenté entre les Landi, propriétaires du château depuis le 13^e s., et la dynastie des Souabe. Après avoir traversé la cour, on atteint les salles intérieures, toutes meublées. L'étage supérieur accueille un musée du costume militaire, une salle d'armes (15^e-18^e s.) et une petite collection d'objets d'art sacré.

Le château est encore aujourd'hui la propriété de la famille Landi qui, au cours du 20^e s., a restauré avec soin le jardin et les maisons médiévales du bourg.

Prenez le temps de traverser le **jardin**, au tracé dessiné au 18^e s., pour descendre jusqu'à la Trebbia.



TRAVO

À 12 km au sud de Rivalta sur la SS45. La route qui remonte la Trebbia passe non loin du **Castello di Statto** (fermé à la visite). Vous le reconnaîtrez à ses merlons gibelins en queue d'hirondelle.

Quelques kilomètres plus loin, on atteint Travo, site occupé depuis la préhistoire, comme en témoignent les vestiges d'un **village paléolithique** découvert un peu à l'écart de la localité actuelle. Le musée en plein air installé sur le site présente une reconstruction à grandeur réelle du village. Les objets mis à jour sont exposés au **Musée archéologique** dans le Castello Anguissola. *Piazza Trieste, 16 - ☎ 348 396 75 11 - www. archeotravo.com - w.-end 10h-13h, 15h-18h (juil.-août 17h-21h) - 5 € (le tarif inclut la visite guidée du village paléolithique).*

72

BOBBIO★

À 18 km au sud de Travo sur la SS45. **☑ Piazza San Francesco - ☎ 0523 96 28 15 - www. sulleormedisancolombano.it - avr.-juin et sept. : merc.-dim. 9h30-12h30, 15h-18h ; juil.-août : tlj 9h30-12h30, 15h30-18h30 ; reste de l'année : vend.-lun. 9h30-12h30, 14h30-17h30.**

Abbazia di San Colombano★

www.sulleormedisancolombano.it. L'un des plus grands centres du monachisme occidental fut fondé par saint Colomban en 614. Son célèbre *scriptorium* fit de Bobbio un centre culturel majeur de l'Italie du Nord aux 10^e et 11^e s. À partir du 17^e s., les plus

beaux manuscrits furent acquis par la Biblioteca Ambrosiana de Milan et par celle du Vatican. Le monastère fut supprimé en 1803.

Museo dell'Abbazia – ☎ 340 549 06 74 - mars-oct. : sam. 15h30-18h, dim. 10h30-12h30, 15h30-18h ; juil.-août : merc.-sam. 15h30-18h, dim. 10h30-12h30, 15h30-18h) - 3 €, billet combiné avec Museo Collezione Mazzolini 6 €. Les salles du *scriptorium* et de la bibliothèque accueillent ce musée qui réunit des objets provenant de fouilles réalisées dans la région et dans la crypte de la basilique. Parmi les pièces les plus importantes, citons l'élégant reliquaire en ivoire sculpté (4^e s.) et le grand vase d'albâtre (4^e s.) offert au monastère par le pape Honorius I^{er}. Regardez aussi la collection d'ampoules en argent (6^e s.) dans lesquelles les pèlerins rapportaient de l'huile des Lieux Saints, qu'on utilisait pour prévenir les maladies.

Collezione Mazzolini – *Mêmes horaires et conditions qu'au Museo dell'Abbazia.* L'abbaye abrite aussi une collection qui offre un panorama complet de la peinture moderne italienne : œuvres du Gruppo Novecento (Mario Sironi, Achille Funi, Massimo Campigli), du mouvement milanais Corrente (1934-1943) et du Chiarismo (Umberto Lilloni, Ottone Rosai), art abstrait (Lucio Fontana) et mouvement nucléaire (Enrico Baj).

Museo della Città – ☎ 0523 96 28 13 - avr.-oct. : w.-end 10h-12h30, 15h30-18h30 (juil.-août merc.-dim.) ; nov.-mars : sam. 15h-18h, dim. 10h-12h30, 15h-18h - 3 €. Les salles du



Ponte Gobbo à Bobbio.

réfectoire abritent un petit musée où se distingue une Crucifixion du 15^e s. Remarquez l'avertissement aux moines avant d'entrer dans le réfectoire : NE QUID NIMIS, pas d'excès !

Basilique – Tlj 8h-19h. Le bâtiment (1522) est orné de fresques de Bernardino Lanzani (1460-1530), auteur également de la ravissante *Vierge à l'Enfant avec saint Colomban et sainte Catherine* dans le bras gauche du transept. La décoration de la voûte du chœur date du 18^e s. (Francesco Natali).

La **crypte** vaut une visite pour son pavement en mosaïque provenant de l'ancienne basilique (9^e s.), remarquablement conservé. Les

scènes représentent les mois de l'année avec leur signe du zodiaque, des animaux fantastiques ainsi que des épisodes tirés du Livre des Macchabées. Le grand sarcophage contient les restes de saint Colomban.

Le bourg

En sortant de la basilique, vous vous trouvez juste en face de la rue qui mène au **château**, place forte édifée par les Malaspina en 1304, et très restaurée en 1973. *Strada del Torrino, 1 - ☎ 0523 93 65 00 - juin-sept. : 10h15-16h15, dim. 10h-13h, 15h-18h, oct.-mai : tlj sf dim. 9h-15h ; fermé lun. - 2 €.*

À voir aussi, la cathédrale **Santa Maria Assunta** conserve une Annonciation (15^e s.) dans la Cappella San Giovanni.



Les vins des Colli piacentini

La vocation viticole de Piacenza est ancienne, bien antérieure à l'époque romaine d'après les fossiles de vignes découverts dans la région. Parmi les 17 types de vins produits, le plus célèbre et le premier à avoir obtenu la DOC en 1967, est le **gutturnio** (de gutturnium, le pichet que les Romains utilisaient pour servir le vin). C'est un rouge obtenu à partir d'un mélange de barbera et de Croatina. En version mousseuse, il est parfait pour accompagner la fameuse coppa de Piacenza. Vient ensuite la **malvasia**, un vin blanc caractérisé par un bouquet riche et complexe, dans lequel on peut reconnaître des notes d'agrumes, de fruits, de fleurs et de minéraux. Citons également l'Ortrugo, le Trebbiano et le vin doux de Vigoleno, le vin santo.

74

Bobbio est aussi connue pour son **Ponte Gobbo**★ (bossu), qui enjambe la Trebbia de ses onze arches inégales. On l'appelle aussi le pont du diable. La légende raconte que saint Colomban aurait passé un pacte avec le diable, en vertu duquel celui-ci acceptait de construire un pont en une nuit en échange de l'âme du premier être qui le traverserait. Le lendemain, le pont terminé, saint Colomban l'a traversé... derrière un chien ou à son ours, selon la version de la légende.

GRAZZANO VISCONTI★

À 35 km au nord-est de Bobbio sur la SS45. Viale del Castello, 2 - ☎ 0523 87 09 97 - 351 27 78 162 - www.grazzanovisconti.com - visites guidées du château 10h-13h - fermé lun. - 16 € - visite libre du bourg.

Quand on se promène dans les ruelles de Grazzano, on se dit que chez les Visconti le don de la mise en scène doit être une affaire de famille. Grazzano est en effet un magnifique décor de cinéma, conçu dans ses moindres détails par l'entrepreneur milanais Giuseppe

Visconti di Modrone (1879-1941), père du réalisateur Luchino, qui dessina ce bourg néomédiéval autour du château familial. À l'origine, le projet visait à créer une sorte de petite cité idéale destinée aux artisans locaux, capable de combiner le charme médiéval avec le confort de l'ère moderne, y compris un théâtre, une école et un centre de santé. Aujourd'hui, ce cadre pittoresque, surtout occupé par des boutiques et des restaurants, attire un grand nombre de touristes. La visite du **château** des Visconti (14^e-19^e s.) et de ses ravissants jardins mérite une halte.

CASTELLO DI GROPPARELLO

À 25 km au sud-est de Grazzano Visconti sur la SP6 et la SP10. Via Roma, 84 - ☎ 0523 85 58 14 - www.castellodigropparello.it - visites guidées tlj à 11h, 15h, 16h - 10 € - activités : programme et rés. sur le site.

Perché sur un éperon rocheux et entouré de verdure, le **château** de Gropparello n'est pas très grand, mais il a le charme des demeures vivantes. Les propriétaires actuels, qui

y habitent toute l'année, organisent tous les dimanches des activités ludiques et sportives dans le château et son parc (le Parco delle Fiabe, parc des contes de fées), pour le plus grand bonheur des enfants : fêtes médiévales, tir à l'arc, combats à l'épée laser... La visite du château conduit dans les salles du *piano nobile* (salon d'honneur, salle de musique, salle des jouets), les cuisines, le parc et la roseraie (Museo della Rosa Nascente).

Le château accueille aussi un restaurant et un petit appartement pour 4 personnes dans le donjon (📍 Adresses p. 128).

VELEIA

À 10 km au sud de Gropparello par la SP6 et SP14.

Strada Provinciale 14 - Lugagnano Val d'Arda - ☎ 0523 80 7113 - 16 mars-nov. : de 9h au coucher du soleil ; déc. - 15 mars : 9h-15h - 2 €.

C'est ici qu'a été retrouvée la *tabula alimentaria*, la pièce la plus importante du musée archéologique de Parme (📍 p. 30). Sa découverte, en 1747, a donné le coup d'envoi à une campagne de fouilles qui a révélé une cité romaine prospère, dont l'apogée se situe à l'époque d'Auguste (1^{er} s. av. J.-C.).

La cité disposait d'un système complexe de récolte et de distribution de l'eau et les maisons étaient dotées de fenêtres en verre avec des châssis en bois. On a retrouvé toute une série d'objets précieux en bronze et en marbre (dont l'ensemble des statues de la basilique, visibles au musée de

Parme). Tous ces éléments, ajoutés à l'existence même de la *tabula*, font penser à un habitat très riche. Cette prospérité dura jusqu'au 3^e s. La visite parcourt le *cardo maximus*, l'axe nord-sud de Veleia, et révèle les vestiges du forum, des thermes, de la basilique.

L'**Antiquarium** présente quelques objets provenant des fouilles ainsi qu'une copie de la *tabula* et d'une belle tête de jeune fille en bronze, elle aussi exposée à Parme.

La **Pieve di Sant'Antonino**, qui domine le site, remonte au 16^e s. Elle contient un ciborium en bois doré du 17^e s.

CASTELL'ARQUATO★★

À 15 km au nord-est de Veleia par la SP47.

📍 Palazzo del Podestà - Piazza Municipio, 1 - ☎ 0523 80 32 15 - castellarquatoturismo.it - mar.-dim. 10h-13h, 14h-18h. Laissez votre voiture en bas (parking Piazza San Carlo).

Même très restauré, Castell'Arquato n'a pas perdu son âme. Le Palazzo del Podestà continue d'accueillir les réunions du conseil municipal et les rues sont encore sillonnées de Vespas. Le village s'étage sur les pentes d'une colline qui domine la vallée de l'Arda.

En suivant la Via Dante Alighieri, puis la Via Fontane del Duca, on passe devant le **Torrione Farnese**, grosse tour carrée en briques du 16^e s., probablement utilisée comme tour de guet. Un peu plus loin, se dresse la sobre façade du **Palazzo del Duca** (13^e s.), aujourd'hui propriété privée,



Castell'Arquato.

qui s'élève au-dessus des Fontane del Duca. Le duc en question est Alberto Scotti, seigneur de Piacenza. Il a fait construire le palais et les fontaines en 1292. Juste après le Palazzo del Duca, la **Via Sforza Caolzio** (à gauche) longe le Palazzo Stradivari et passe sous une belle fresque de saint Georges tuant le dragon.

Sur la Via Sforza Caolzio, au n° 57, le **Museo Geologico G. Cortesi** conserve une importante collection de fossiles. ☎ 0523 80 32 15 - www.museogeologico.it - horaires sur le site Internet - 3,50 €.

Cinquante mètres plus loin, le **Museo Luigi Illica** renferme les documents et les souvenirs personnels du célèbre librettiste de Puccini (*Manon Lescaut*,

Tosca, Madame Butterfly, La Bohème), et l'un des plus importants du 19^e s. **Via Sforza Caolzio, 47 - visite sur rés.** à l'☎ 2,50 € - *billet combiné château, Museo Geologico et Museo Illica* 8 €.

Piazza del Municipio

Le centre de Castell'Arquato est d'une harmonie exemplaire. Le **Palazzo del Podestà**, aux proportions parfaites, avec son escalier, sa galerie à l'étage, les armes de la cité et sa couronne gibeline, réunit tous les éléments caractéristiques d'un palais médiéval. En face du palais se dresse l'entrée, flanquée de la tour gibeline, de la **Rocca Viscontea**, édifiée par Jean Galéas Visconti entre 1342 et 1349. Contrairement aux autres châteaux de la région, il a toujours conservé

son rôle strictement militaire. Pas de salons d'honneurs ici, mais des salles d'armes et des prisons (utilisées jusque dans les années 1960).

La **vue★★** sur le village et la vallée de l'Arda depuis le sommet de la tour mérite vraiment l'ascension de l'escalier! *Nov.-fév. : sam.-dim. 10h-13h, 14h-17h, mar.-vend. 10h30, 14h30-16h; juil. : sam.-dim. 10h-13h, 15h-19h, mar.-vend. 10h30, 11h30, 15h30, 16h30, 17h30; reste de l'année : mar.-dim. 10h-13h, 15h-18h - ouv. lun. en avr., mai et sept. - 5 €.*

On distingue également sur la place, blotties les unes contre les autres, les absides de la **Collegiata di Santa Maria Assunta** (12^e s.). L'église mérite une visite pour son architecture romane, ses fonts baptismaux du 8^e s. et les remarquables fresques du 15^e s. représentant la Passion du Christ (chapelle Santa Caterina).

À côté de l'église, le petit **cloître** rectangulaire donne accès au **musée diocésain** qui conserve en particulier un polyptyque du 15^e s. et deux précieux parements d'autel en soie du 10^e s. *Piazza Don Cagnoni, 3 - ☎ 0523 80 51 51 - avr.-sept. 9h-12h30,*

15h-19h; oct.-mars 9h30-12h, 14h30-17h - 3,50 €.

VIGOLENO★

À 10 km au sud de Castell'Arquato.

On accède à ce village fortifié par une superbe route sinuant entre des collines couvertes de vignes. De ces raisins est issu un vin de dessert rare et somptueux, le **vin santo di Vigoleno**.

Après avoir passé la porte, autrefois pourvue d'un pont-levis, on atteint une jolie place entourant une fontaine. Le bourg s'organise autour d'un axe longitudinal, à l'extrémité occidentale duquel se trouvent le château et l'imposant donjon quadrangulaire, tandis que l'église San Giorgio s'élève à l'extrémité orientale. Le **château** (propriété privée), qui appartenait aux Visconti de Piacenza, fut cédé aux Scotti à la fin du 14^e s. Les fortifications actuelles remontent à cette période. L'église **San Giorgio**, édifiée au 12^e s., a été réaménagée au 17^e s. et restaurée en 1963. L'intérieur présente des chapiteaux historiés, et une fresque du 15^e s. figurant le combat de saint Georges contre le dragon.



Reggio Emilia★

Reggio Emilia est une ville aux multiples visages : cité romaine dont l'axe commerçant n'est autre que la majestueuse Via Emilia, bourgade médiévale aux places élégantes bordées d'arcades, ville mélomane dont le théâtre lyrique est depuis le 19^e s. au cœur de sa vie culturelle, centre industriel prospère, doté d'architectures audacieuses signées Santiago Calatrava, cité des délices enfin, où, quelle que soit la table, vous découvrirez une gastronomie sous le signe de l'excellence. C'est normal, vous êtes dans la Food Valley!

► **Accès** : Reggio Emilia est à 40 km au sud-est de Parme. Comptez 30mn en voiture par l'A1, 45mn en autobus (Flixbus - arrivée à la gare autoroutière de Piazzale Europa) et 20mn en train (gare de Piazza Marconi dans le centre-ville où gare TGV AV Mediopadana, à 4 km au nord-est de la ville).

Plan p. 80.

► **Conseil** : le centre-ville est classé ZTL. La circulation est interdite lun.-vend. et certains dim. aux voitures répondant aux normes Euro 0, Euro 1, Euro 2 et Euro 3. Les parkings Caserma Zucchi (Piazzale Lancieri d'Aosta - forfait 6 €/j) et Vallisneri (Piazza Antonio Vallisneri, 4) sont tout près de la Piazza della Vittoria. Les parkings de la Via Cecati et du Foro Boario (Via Fratelli Manfredi) sont gratuits. Possibilité de se garer dans les contre-allées des boulevards extérieurs (0,5€/h).

📍 Via Farini, 1/A - ☎ 0522 45 11 52 - www.turismo.comune.re.it - fermé lun. - se rends. sur les horaires sur le site.

78

PIAZZA DELLA VITTORIA

Cette vaste esplanade, qui se prolonge sur la **Piazza Martiri del 7 Luglio**, est aussi appelée la Piazza dei Teatri. Elle réunit en effet les trois théâtres de Reggio Emilia : au nord, la colonnade de l'impressionnante façade du grand **théâtre lyrique Romolo Valli**, sur le côté ouest, le **Teatro Ludovico Ariosto**, pour le théâtre en prose classique, et un peu à l'écart, installé dans d'anciennes écuries de l'armée, le **Teatro della Cavallerizza** pour le théâtre contemporain.

TEATRO ROMOLO VALLI★

Piazza Martiri del 7 Luglio, 7 - ☎ 0522 45 88 11 - www.iteatri.re.it - visites guidées (5 €) sur rés. à visiteguidate@iteatri.re.it - infos et rés. à la billetterie ou 0522 45 89 98.

Sous sa couronne de statues, la façade à double colonnade de ce théâtre, bâti en 1857, est spectaculaire, surtout la nuit. Le 29 avril 1961, a débuté sur cette scène un jeune ténor de 26 ans : Luciano Pavarotti.

Comme le Municipale de Piacenza et le Regio de Parme, il a été décoré



Les théâtres, Piazza Martini del 7 Luglio et Piazza della Vittoria.

par **Girolamo Magnani**. Avec ses cinq étages de balcons et une décoration d'inspiration rococo, la salle est remarquable.

Le théâtre porte le nom d'un célèbre acteur de cinéma de Reggio Emilia (1925-1980). En France, on l'a vu en père Pirrone dans le *Guépard* et dans le rôle du directeur du Grand Hôtel des Bains dans *Mort à Venise*.

PALAZZO DEI MUSEI - MUSEI CIVICI

Via Spallanzani, 1 - ☎ 0522 45 68 16 -
www.musei.re.it - 9h-12h, w.-end
10h-13h, 16h-19h (juil.-août : 9h-12h,
21h-23h, dim. : 21h-23h) - fermé lun. -
gratuit. Au moment de la rédaction

de ce guide, le 2^e étage (*Museo di Preistoria e Protostoria, Galleria Fontanesi*) était fermé pour travaux.

Les musées municipaux englobent plusieurs entités : le musée Spallanzani d'Histoire naturelle, un département de paléontologie et d'ethnologie, une section archéologique regroupant des pièces trouvées dans la région, des mosaïques romaines et médiévales, enfin une section de botanique et d'anatomie. Dans la **Galleria**

Antonio Fontanesi, toiles de peintres locaux (15^e-20^e s.), parmi lesquels le paysagiste **Antonio Fontanesi** (1818-1882), natif de Reggio, dont on voit le tableau **Solitude** ✕.

GALLERIA PARMEGGIANI

Corso Cairoli, 2 - ☎ 0522 45 10 54 - 9h-12h, w.-end 10h-13h, 16h-19h - fermé lun. - gratuit.

Ce curieux bâtiment néogothique date de 1925, excepté l'extraordinaire portail du 15^e s. provenant d'un palais de Valence, en Espagne. Luigi Parmeggiani (1860-1945) l'a fait construire à la fin de sa vie pour offrir à sa ville la collection d'objets et d'œuvres d'art qu'il a constituée au cours d'une existence mouvementée. Anarchiste en cavale entre Reggio Emilia, Londres et Paris, antiquaire frauduleux et probable faussaire, Parmeggiani n'en a pas moins réuni une collection parfois de grande facture, comme ce Greco magnifique (**Le Christ bénissant**★, 1612) qui attire tous les regards dans la grande salle. La salle espagnole abrite un ensemble d'œuvres de son ami, le peintre Ignacio Leon y Escosura. Remarquez en particulier le *Ritratto del matematico* de José Ribera (1591-1652). En fin de parcours, ne manquez pas la salle des bijoux où sont réunies les pièces d'orfèvrerie médiévale, toutes fausses, que Parmeggiani a réalisées sous le nom de Louis Marcy, et qu'il a réussi à vendre au Victoria and Albert Museum de Londres !

PIAZZA DEL MONTE

La place, qui doit son nom à la lointaine présence d'un Mont de Piété, est bordée de palais d'origine médiévale, comme le **Palazzo del Capitano del Popolo**, aujourd'hui **Hotel Posta** (📍 Adresses, p. 129),

restauré au début du 20^e s. dans le style « troubadour ».

De part et d'autre de la place partent la **Via Emilia Santo Stefano** à l'ouest et la **Via Emilia San Pietro** vers l'est. Cette agréable rue piétonne est pavée de grandes dalles de pierre et bordée de vitrines élégantes qui affichent des prix très intéressants.

CHIOSTRI BENEDETTINI DI SAN PIETRO★

Tout au bout de Via Emilia San Pietro, cet espace d'exposition a été réaménagé en 2019 par le studio Zamboni Associati Architettura. Un premier cloître aux arcades de brique, du début du 16^e s., montre des traces de fresques en grisaille. Le second, beaucoup plus vaste, fut réalisé dans les années 1580 et rappelle par son élévation l'architecture de Giulio Romano, avec ses bossages et ses larges ouvertures.

PIAZZA PRAMPOLINI

Cœur politique, religieux et commerçant de la ville, la Piazza Camilio Prampolini a toutes les caractéristiques de la place italienne fermée, dont on ne voit pas, ou à peine, le débouché des rues, car elle est destinée à réunir les habitants et à les protéger. Autour de ce rectangle aux belles proportions se dresse la cathédrale, qui domine l'espace, avec, à sa gauche, la discrète entrée du **baptistère** (*visites sur rés. auprès de la Curie au 0522 40 22 10*). De l'autre côté, se tient la **Torre del Bordello** (16^e s.), qui abrite les Archives de la ville, puis le **Palazzo del Comune**. En

*Chiostri Benedettini di San Pietro.*

face, s'élève le **Palazzo del Podestà** avec la tour de l'Horloge.

DUOMO

Piazza Prampolini - ☎ 0522 43 37 83 - 7h30-12h, 16h-18h30; dim. 9h-13h, 16h-19h.

La cathédrale **Santa Maria Assunta** (9^e s.) doit son aspect actuel à la transformation qu'elle a subie au 16^e s. et qui lui a donné sa façade Renaissance, dominée par une *Vierge à l'Enfant* en cuivre doré de Bartolomeo Spani, qui date de 1523. Les travaux de la façade ont été confiés au sculpteur et architecte Prospero Sogari (1516-1584), dont les statues d'Adam et Ève, au-dessus du portail, sont la preuve éclatante

de son admiration pour Michel-Ange. Il est l'auteur de la plupart des monuments sculptés de l'intérieur : l'élégant monument funéraire de Cherubino Forzani, juste à gauche en entrant, le petit temple de la Cappella del Sacramento (à gauche de l'autel) et le monument funéraire de l'évêque Ugo Rangone (à droite de l'autel). L'église conserve aussi un intéressant ensemble d'œuvres d'art contemporain, parmi lesquelles l'autel de Claudio Parmiggiani.

MUSEO DIOCESANO

Via Vittorio Veneto, 6 - ☎ 0522 175 79 30 - www.diocesi.re.it - juin-juil. : merc.-vend. 21h-22h30, w.-end 9h30-12h30, 16h-19h; sept.-mai : mar.-vend.

9h30-12h30, w.-end 9h30-12h30,
15h30-18h30 - gratuit.

Le rez-de-chaussée du palais épiscopal accueille un intéressant petit musée d'art sacré. À voir en particulier, la *Crucifixion* de Bartolomeo et Jacopino da Reggio, un ensemble de chapiteaux provenant de l'église San Vitale de Carpineti, un manuscrit portant la signature autographe de Matilde di Canossa, la fresque du *Christ entouré d'anges* (13^e s.), déposée de la façade de la cathédrale, et le bas-relief du *Christ entouré des évangélistes* (13^e s.) provenant de l'ancien ambon de la cathédrale.

SAN PROSPERO★

Piazza San Prospero - ☎ 0522
45 40 98 - 8h30-12h, 17h-19h,
dim. 8h30-12h.

Protégée par six lions en marbre rose, l'église dresse son élégante façade baroque et son clocher Renaissance sur la jolie **Piazza San Prospero★**. Les lions étaient probablement prévus pour soutenir les colonnes de trois porches qui n'ont jamais été réalisés. À l'intérieur, les fresques de la coupole ont été peintes par **Camillo Procaccini** (1598). Elles représentent un *Jugement Dernier* de façon particulièrement expressive. Les fresques de l'abside sont de **Bernardino Campi** (1589). Ne manquez pas d'admirer les précieuses stalles marquetées du chœur (fin du 15^e s.).

MUSEO DEL TRICOLORE

Piazza Casotti, 1 - ☎ 0522 45 64 77 -
0522 45 68 41 - www.musei.re.it -

9h-12h, w.-end 10h-13h, 16h-19h;
juil. : 9h-12h, 21h-23h, dim. 21h-23h;
août : mar.-dim. 21h-23h - fermé
lun. - gratuit.

Le musée est dédié à l'histoire de la république italienne. La Sala del Tricolore rappelle que c'est à Reggio que le drapeau italien a été créé, le 7 janvier 1797.

MADONNA DELLA GHIARA★

Corso Garibaldi, 44 - ☎ 0522 43 97 07 -
7h30-12h, 16h30-19h30 - ouv. dim.
pour les offices.

Cette belle église au plan en croix grecque a été érigée au début du 17^e s., à la suite d'un miracle de la Vierge, qui aurait rendu l'ouïe et la parole à un jeune garçon. Elle recèle un intérieur grandiose où fresques et retables constituent une magnifique anthologie de la peinture émilienne du 17^e s. Ici ont travaillé **Ludovic Carrache**, son élève Alessandro Tiarini (le plafond de la Cappella delle Sibille et le plafond du bras occidental, entre la coupole et le chœur), Luca Ferrari, disciple de Guido Reni (le plafond du bras oriental et du bras méridional), Camilo Gavassetti (les prophètes de la Cappella Pagani à côté de la porte de droite), Lionello Spada, élève des Carrache (plafond du bras septentrional), Pietro Desani (les évangélistes de la Cappella Calcagni e Casotti). La coupole, enfin, a été peinte par Lionello Spada. Le magnifique et tragique **Christ en Croix★** à gauche de l'autel est de Guerchin (1591-1666).



Reggio Emilia et l'art contemporain

Luigi Maramotti, président du groupe textile Max Mara (fondé en 1951 par son père Achille), possède une des plus riches collections italiennes d'art du 20^e s. (voir ci-dessous, la Collezione Maramotti). En plus de la collection Maramotti, il existe d'autres œuvres d'art contemporain dans la ville : fresque Whirls and Twirls de Sol Lewitt dans la bibliothèque Panizzi, sculpture Less Than de Robert Morris dans le cloître du couvent San Domenico, Araba Fenice de Luciano Fabro dans le bâtiment de l'université (Viale Allegrini 9) et Danza di Astri e di Stelle d'Eliseo Mattiacci à l'ancienne Fonderia - Fondazione Nazionale della Danza (Via della Costituzione 39). Ne manquez pas, enfin, les œuvres d'art contemporain exposées dans la cathédrale.

FONDAZIONE PALAZZO MAGNANI

Corso Garibaldi, 29 - ☎ 0522 44 44 46 - www.palazzomagnani.it - horaires et prix variables.

Le palais a été cédé en 1917 par le collectionneur et musicologue Luigi Magnani à la ville de Reggio Emilia pour abriter un centre d'exposition d'arts visuels : beaux-arts mais aussi arts décoratifs, photo et art numérique. La Fondation est désormais un rendez-vous incontournable de la vie culturelle de la ville. Les expositions aux thématiques bien pensées investissent des espaces d'exception : outre les salles du Palazzo Magnani, les Chiostri di San Pietro (📍 p. 81) et, depuis peu, le **Palazzo Da Mosto** (Via Giovanni Battista Mari, 7) une magnifique demeure du 15^e s. qui vient d'être restaurée.

PIAZZA FONTANESI★

Un peu plus loin, la Via Ariosto, sur la droite, conduit à cette place ombragée et intime, l'une des plus charmantes de la ville. Elle s'anime

le soir lorsque se remplissent les terrasses de café et le samedi matin quand les étals du marché de producteurs s'installent.

HORS DU CENTRE

COLLEZIONE MARAMOTTI★

Via Fratelli Cervi, 66 (à 5 km à l'ouest du centre) - ☎ 0522 38 24 84 - www.collezionemaramotti.org - visite accompagnée sur rés. - jeu. et vend. : 15h, w.-end 10h30 et 15h - gratuit.

La collection de Luigi Maramotti (📍 encadré ci-dessus), réunit des œuvres des principaux courants italiens et internationaux du 20^e s. : art informel, pop art, Arte Povera, Transavanguardia, néo-expressionnisme... Parmi les artistes exposés figurent Francis Bacon, Jean-Michel Basquiat, Alberto Burri, Lucio Fontana, Jannis Kounellis, Piero Manzoni, Osvaldo Licini, Arturo Martini, Mario Merz, Henry Moore, Giuseppe Penone, Michelangelo Pistoletto, Mario Schifano et Bill Viola. Les œuvres du 21^e s. font l'objet d'expositions temporaires.





Les petites capitales du Reggiano★

La région de Reggio Emilia est parsemée de petites villes qui, à la Renaissance, ont bénéficié d'un statut de cité-état. Indépendantes des gourmands duchés de Parme et de Modène, gouvernées par des familles aristocratiques qui en ont fait leurs capitales, ces cités sont dotées d'un patrimoine artistique et architectural qui témoigne de leur splendeur passée. Gualtieri, Guastalla, Novellara, Correggio et Scandiano sont autant d'étapes d'une tournée des grands ducs émiliens, qui vous conduit à la découverte de trésors insoupçonnés, loin des circuits touristiques classiques.

► **Accès** : Tout les villes, à l'exception de Scandiano, se trouvent au nord de Reggio Emilia.

► **Carte 3^e de couverture.**

► **Conseil** : Comptez une journée, avec une halte pour déjeuner à Correggio ou à Guastalla.

86

GUALTIERI

À 25 km au nord de Reggio Emilia par la SP63R.

L'histoire de Gualtieri est marquée par la personnalité de **Cornelio Bentivoglio** (1519-1585), condottiere élevé au rang de marquis de Gualtieri par le duc de Ferrare, Alphonse II d'Este, en 1567. La famille Bentivoglio n'a pas gouverné longtemps Gualtieri, tout juste 67 ans, mais leur empreinte a marqué durablement ce gros bourg devenu leur capitale. Les premières améliorations apportées par Cornelio sont les travaux d'assainissement, d'une importance majeure pour la région au 16^e s., indispensables dans une ville régulièrement soumise aux inondations (regardez sur la façade de Santa Maria della Neve, sur la Piazza Bentivoglio, la hauteur

de l'inondation de 1951). Le canal de drainage fonctionne encore aujourd'hui à la perfection.

Palazzo Bentivoglio★

Fermé déc.-avr. sf en occasion d'expositions. Ippolito, fils de Cornelio, fit bâtir ce palais qui domine la piazza du même nom. À l'intérieur, ne manquez pas la Sala dei Giganti, couverte de fresques du 17^e s. peintes par un élève de Guercino, Pier Francesco Battistelli. Les scènes illustrent des épisodes de la *Jérusalem délivrée* du Tasse. Le palais accueille le **Museo Antonio Ligabue** (1899-1965), dédié à l'un des plus grands représentants de l'art naïf italien du 20^e s. Les trois salles qui lui sont consacrées réunissent les œuvres les plus importantes de l'artiste, dont le célèbre *Autoportrait*



Gualtieri, Palazzo Bentivoglio.

au papillon et la Tête de tigre.
☎ 0522 22 18 53 - www.museo-ligabue.it - sam. 10h-13h, 15h-19h,
dim. 10h-19h - 8 €.

À la fin du parcours, on découvre la collection d'**Umberto Tirelli**, costumier de cinéma, qui a légué à la commune un ensemble de dessins et de peintures de très grande qualité signés, entre autres, de Balthus, De Chirico, Guttuso, Yannis Tsaroukis. Au centre de la pièce, la robe rouge a été portée par Romy Schneider dans le film de Visconti, *Ludwig*, où elle jouait le rôle de Sissi.

GUASTALLA★

À 6 km au nord de Gualtieri par la Via Cisa Ligure.

Guastalla a été, à partir de 1539 et jusqu'au milieu du 18^e s., la capitale d'une branche cadette des **Gonzague**, seigneurs de Mantoue. Pendant 200 ans, la ville a connu une période de prospérité, surtout sous Cesare (1530-1575), qui a appelé des architectes comme Volterra et Giunti pour redessiner le tracé de la ville. La Croce del Volterra, une intersection à angle droit menant directement à quatre églises, en est l'exemple le plus représentatif. C'est à Guastalla qu'a été tourné le film *Novecento* de Bernardo Bertolucci, grande fresque historique de l'Italie du Nord au début du 20^e s. Le coeur de la ville est occupé par la jolie **Piazza Mazzini★**. Entrez dans le **Palazzo Ducale**



À Brescello, le petit monde plein de poésie de Don Camillo

Sur la Piazza Matteotti de Brescello (à 10 km à l'ouest de Gualtieri), vous ne pourrez pas vous empêcher de revoir Fernandel en soutane en train de remonter ses manches pour se battre avec un Don Peppone en mal d'autorité. Les **Don Camillo** ont été tournés dans ce village, qui vit toujours dans le souvenir de ses deux héros. Ne manquez pas d'aller voir le Christ auquel Don Camillo parlait chaque fois qu'il avait quelque chose à se faire pardonner, dans l'église **Santa Maria Nascente**, sur la place Matteotti (7h30-12h, 15h-19h). Deux musées consacrés à ce moment culte du cinéma se font face : le **Museo Peppone** et **Don Camillo** rassemble articles et affiches relatifs aux films et objets utilisés lors des tournages ; le **Museo Brescello e Guareschi** propose quant à lui une reconstitution d'un plateau de tournage du film. www.visitbrescello.it - 9h30-12h30, 14h30-17h30, w.-end 9h30-12h30, 14h30-18h30 (14h-18h en hiver) - 6 € pour les deux musées - carte des lieux de tournage à l'IAT - Via Cavallotti, 24 - ☎ 0522 48 25 64.

pour visiter la **Quadreria Maldotti**.

Dans la 2^e salle, le groupe des huit grands portraits en pied, les *Dame di Villa Paralupi* (17^e s.) est peut-être un ensemble de tableaux destinés à présenter des modèles vestimentaires, comme un catalogue de mode grandeur nature. Dans les salles suivantes, portrait de *Saint Joseph avec l'Enfant Jésus* par Giulio Cesare Procaccini (1574-1625). Via **Gonzaga**, 16 - ☎ 0522 83 97 63 - www.bibliotecamaldotti.it - 9h30-12h30, 15h30-18h30 - gratuit.

NOVELLARA

À 12 km au sud-est de Guastalla par la SP42. Comme Guastalla, Novellara a été le fief d'une branche cadette des **Gonzague**, qui l'ont gouvernée de 1371 à 1737. La cité a atteint son apogée au 16^e s. grâce à l'assainissement de son territoire, qui a amené un développement considérable de son agriculture. À cette époque, l'architecte et peintre maniériste **Lelio Orsi** (1511-1587)

a complètement redessiné la ville pour en faire une véritable capitale, élégante et raffinée. Un peu en retrait de la Piazza Unità d'Italia, dominée par l'église Santo Stefano, se dresse la **Rocca**, surmontée d'une tour qui lui donne de faux airs d'église. Le *piano nobile*, transformé et décoré par Lelio Orsi, accueille le **Museo Gonzaga**. Il conserve en particulier des fresques et l'*Annonciation* de Lelio Orsi, ainsi qu'une remarquable collection de pots de pharmacie d'Europe. Une salle du musée est dédiée au peintre Vivaldo Poli (1914-1982), représentant du mouvement d'art abstrait *Concreta*, fondé à Milan en 1948. *Piazzale Marconi*, 1 - ☎ 0522 65 54 26 - www.comune.novellara.re.it - dim. 10h-12h30, 15h-18h30 - gratuit.

CORREGGIO★

À 12 km au sud-est de Novellara par la SP48. Les Da Correggio ont gouverné le territoire de façon ininterrompue pendant plus de 600 ans, entre l'an 1000 et 1635. L'âge d'or de cette

petite capitale est le 16^e s., époque où le comte de Correggio recevait des personnalités comme Ludovic le More, mais aussi des artistes, des poètes, des diplomates, des hommes de lettres (l'Arioste, Bernardo Tasso, Pietro Bembo, entre autres), qui ont donné à Correggio un rayonnement intense. En 1617, l'année suivant l'élévation de Correggio au rang de principauté, le prince Siro, accusé de battre de la fausse monnaie, a été incarcéré et la cité est passée sous la domination du duché de Modène. Correggio est surtout connue pour être la ville natale d'**Antonio Allegri, dit le Corrège** (1489-1534). Sur le Corso Cavour, les belles salles du 1^{er} étage du **Palazzo dei Principi** (16^e s.) accueillent le **Museo Civico Il Correggio**, qui expose, entre autres, neuf remarquables tapisseries flamandes du 16^e s., et une collection de peintures (deux œuvres du Corrège, une *Pietà* et un *Portrait du Christ*) dont le fleuron est le *Redentore* d'**Andrea Mantegna**, maître du Corrège. **Corso Cavour, 7 - ☎ 0522 69 18 06 - www.museoilcorreggio.org - 9h-12h, 15h-18h, dim. 10h-12h30, 15h30-18h30 - fermé sam. et lun. matin, et mar. et vend. apr.-midi - gratuit.**

En sortant du palais, sur la droite, on arrive à la **Piazza San Quirino**, où se distinguent la statue du Corrège par Vincenzo Vela et la basilique Renaissance S.S. Quirino e Michele, et, un peu plus loin, au **Corso Mazzini**, avec sa perspective d'arcades si photogénique.

Le **Correggio Art Home**, installé dans la maison natale du peintre,

met à la disposition des visiteurs les documents, vidéos, photos et publications relatives à la vie et l'œuvre de l'artiste. *Via Borgovecchio, 39 - ☎ 0522 73 20 72 - www.correggioarthome.it - tlj sf lun. 9h30-12h30, 15h-18h (fermé merc., sam. et dim. matin entre le 15 oct. et le 15 mars).*

SCANDIANO

À 25 km au sud de Correggio par la SP113. Scandiano est l'ancien fief des Boiardo, famille du célèbre poète **Matteo Maria Boiardo** (1441-1494), l'auteur de l'*Orlando Innamorato*. Elle est aussi la ville natale de **Lazzaro Spallanzani** (1729-1799), biologiste connu pour ses travaux expérimentaux sur la reproduction animale, la digestion et l'écholocation des chauve-souris.

Rocca★

Viale della Rocca - ☎ 0522 76 42 90 - mars-sept. visites guidées dim. à 10h15, 11h30, 15h15, 16h30, 17h45 - 3 €. Cette forteresse bâtie au 13^e s. fut plusieurs fois remaniée au gré des seigneurs qui s'y sont succédé : les Fogliano, puis les Boiardo à la Renaissance (les fresques du Camerino et de la Sala del Paradiso par Niccolò dell'Abate datent de cette période), ensuite les Thiene, les Bentivoglio, au début du 17^e s. (l'escalier d'honneur œuvre de l'Argentai), enfin les Este, qui ont apporté à la Rocca une touche baroque, dont les beaux appartements Estensi, au rez-de-chaussée de l'édifice.

L'Apennin★

Dressé entre la mer Tyrrénienne et la plaine du Pô, l'Apennin toscano-émilien marque la frontière climatique entre la Méditerranée et l'Europe du Nord. Son territoire, de ce fait, jouit d'écosystèmes variés, et du haut de ses sommets le regard porte loin, sur les terres des Canossa et des Farnese, vers la plaine du Pô, les reliefs de la Ligurie et les collines de Toscane, jusqu'à la mer. Ses versants accueillent depuis deux mille ans une agriculture réputée pour ses produits d'une qualité exceptionnelle. Pour toutes ces raisons, une partie de l'Apennin toscano-émilien est incluse depuis 2015 dans le Programme sur l'homme et la biosphère (MAB) de l'Unesco. Cette destination encore très préservée se trouve à moins d'une heure de Reggio Emilia.

► **Accès :** La région s'étend au sud-ouest de Reggio Emilia.

Carte 3^e de couverture.

LES « TERRE MATILDICHE »★

90 Ce nom désigne aujourd'hui la région de basse montagne qui s'étend au sud-ouest de Reggio Emilia, aux avant-postes de l'Apennin. Elle est parsemée de **châteaux** qui ont vécu les grandes heures de la comtesse **Matilde di Canossa** (Mathilde de Toscane, 1045-1115, ☞ p. 145), l'un des personnages les plus influents et les plus intéressants du Moyen Âge, à une époque où les femmes étaient généralement écartées des décisions politiques.

Castello di Bianello

Quattro Castella, à 18 km au sud-ouest de Reggio Emilia par la SP 72. ☎ 0522 24 78 24 - www.bianello.it - dim. 15h-19h (juil.-août 16h-20h) - fermé nov.-fév. - visite guidée - 6 €.

Mathilde aimait particulièrement ce château où elle reçut l'empereur Henri IV avant le pardon de Canossa

(☞ p. 91). Le fils de ce dernier, Henri V, la nomma en ces lieux « vicaire impériale en Italie », un événement dans l'histoire du Moyen Âge, car il marque un pas décisif vers la résolution de la querelle des Investitures qui durait depuis plus de 50 ans. En 1160, le château passe aux mains d'une branche cadette des Canossa, jusqu'en 1742. Bianello fut remanié à plusieurs reprises au cours des siècles, en particulier à l'époque du marquis Gaetano da Canossa (1664). Remarquez le portrait de Mathilde, qui tient à la main une grenade, symbole de l'Église.

Castello di Rossena

À 18 km au sud-ouest de Quattro Castella sur la SP 23 et la SP 54 - ☎ 0522 87 89 74 - 366 89 69 303 - sam.-dim. - 14h-17h, le dim. aussi 10h-13h - 4 €.

À l'origine simple tour de défense destinée à protéger le château de



Canossa, ce château s'est agrandi au cours des siècles, lorsque les Da Correggio en étaient les propriétaires (1300-1612). Les quelques fresques et les décorations conservées datent de cette époque. La tour de guet que vous voyez du chemin de ronde du château est la Rossenella : édifée en même temps que la tour défensive de Rossena, elle n'a jamais été transformée en château.

Castello di Canossa

À 4,5 km au sud-est de Rossena.
☎ 0522 87 71 04 et 366 89 69 303 -
www.castellodicanossa.com - mai-oct.
10h-19h (nov.-avr. 17h) - fermé lun. - 4 €.

Des ruines romantiques perchées sur un rocher entouré de ravines, au centre d'un paysage grandiose : voilà ce qui reste de l'imposant château de Canossa. C'est d'ici que Mathilde soutint une lutte de quarante ans contre l'empereur et en faveur du pape, lors de la querelle des Investitures (📖 p. 145). C'est ici également qu'eut lieu le célèbre épisode du **pardon de Canossa**. L'empereur Henri IV, excommunié après des années de lutte contre la papauté, vint le 27 janvier 1077, en chemise et pieds nus, faire amende honorable auprès de Grégoire VII, hôte de la comtesse. Le pape l'a fait attendre pas moins de trois jours et trois nuits à genoux dans la neige avant de lui accorder son pardon. L'excommunication était levée, mais pas sa destitution du trône impérial. De là vient l'expression « aller à Canossa », s'humilier après avoir résisté à quelqu'un. Le château abrite le **Museo Nazionale Naborre**

Campanini, qui raconte l'histoire et les hauts-faits de la *Grancontessa*. Il expose également quelques éléments provenant de l'ancienne église Sant'Apollonio, dont des fonts baptismaux du 10^e s.

Castello di Sarzano

À 13 km au sud-est de Canossa par la SP 54. Via Graziani - Sarzano di Casina- ☎ 0522 604712. Le château, connu déjà au 10^e s., défendait la route entre Reggio Emilia et les cols de la Toscane. Son aspect actuel remonte au 15^e s., époque du marquis Nicolò III d'Este. La tour (le *torrazzo*) est l'élément le plus intéressant du complexe. Après d'importants travaux de restauration, le château accueille aujourd'hui des expositions, des concerts, des rendez-vous culturels et des spectacles.

Non loin de Sarzano s'élève l'**Abbazia di Marola**, édifée entre 1076 et 1092 par la volonté de la comtesse Mathilde. Seule la façade a survécu, l'intérieur ayant été fortement restauré en 1955 pour restituer ses volumes romans.

Castello di Carpineti

À 11 km au sud de Casina par la SS 63.
☎ 339 23 13 875 - 333 23 19 133 - www.castellodicarpineti.it - avr.-sept. : pour les horaires se rends. sur le site - fermé oct.-févr. - visite guidée - 2,5 €.
Le château de Carpineti était la résidence du pape Grégoire VII. On ne visite que des ruines, mais le **panorama**★★ sur l'Apennin est à couper le souffle.
À 15 km au sud de Carpineti sur la SP 76 et la SP 90 se dresse la

ravissante petite **Pieve di Santa Maria Assunta** à **Toano**. Elle date du 10^e s. mais a été reconstruite à l'époque de Matilde di Canossa. Nombre d'éléments décoratifs (frises, tresses, motifs ornementaux entrelacés, etc.) sont représentatifs de ce qu'on a appelé *l'ars canusina* (art de Canossa).

PIETRA DI BISMANTOVA★

À *Castelnovo ne' Monti*, 14 km à l'ouest de *Carpinetti* par la SP7.

Surgi de nulle part au milieu d'un haut plateau, ce relief au profil incisif aurait inspiré à Dante le Mont du Purgatoire, le long duquel il fait monter les âmes des repentis. Long de 1 km, large de 240 m et d'une hauteur de 300 m, cet immense bloc de grès s'est formé à l'époque du Miocène, quand la région était recouverte par la mer. Riche en fossiles, il fait le bonheur des paléontologues.

☞ Pour explorer la Pietra di Bismantova, des chemins de randonnée balisés et adaptés à tous les niveaux partent du Piazzale Dante à Castelnovo ne' Monti (voir les itinéraires sur www.parcoappennino.it/percorsi.bismantova.php). Vous trouverez plusieurs producteurs de *Parmigiano Reggiano* dans les environs.

PARCO NAZIONALE APPENNINO TOSCO-EMILIANO ET RISERVA MAB UNESCO★

📍 IAT Appennino reggiano - Via Franceschini 1/a - Castelnovo ne' Monti - ☎ 0522 81 04 30 - www.appenninoreggiano.it. Le **parc** dispose

de plusieurs centres de visites (www.parcoappennino.it/centri.visita.php) qui proposent des activités sur place, des visites chez les producteurs, des randonnées et des balades à cheval. La région est dominée par les sommets de l'Alpe di Succiso, le Monte Prado et le Monte Cusna (jusqu'à 2121 m). Ces montagnes parsemées de lacs et sillonnées de ruisseaux sont couvertes de forêts de chênes et de conifères, peuplées de loups, mouflons, cerfs, aigles et sangliers et tapissées de bruyères et d'espèces botaniques rares, comme la *Primula Apennina*, une petite fleur mauve. L'Apennin toscano-émilien a su conserver un équilibre précieux entre la nature et les exploitations agricoles qui y sont implantées : producteurs de *Parmigiano Reggiano*, de *Prosciutto di Parma*, de produits à base de farine de châtaignes. Voir www.parcoappennino.it/prodotti.php. La zone MAB établie par l'UNESCO en 2015 (voir carte sur www.mabappennino.it) est caractérisée par une mosaïque de paysages et cultures liée à sa position de frontière climatique entre la Méditerranée et l'Europe du Nord.

☞ Les randonnées les plus spectaculaires longent le haut plateau de la ligne de crête (Crinale dell'Appennino) et le Sentiero 00. Elles sont longues (plusieurs jours) et réservées aux randonneurs expérimentés. Mais il existe tout un réseau de sentiers courts, accessibles à tous, à des altitudes inférieures (consultez www.parcoappennino.it/percorsi.piedi.php).



Non esiste un ricordo che non abbia u



Nos adresses



<i>Se restaurer</i>	96
<i>Prendre un verre</i>	112
<i>Shopping</i>	116
<i>Sortir</i>	124
<i>Se loger</i>	126

95



Se restaurer

Vous êtes au coeur de la Food Valley et donc assurés de faire un bon repas partout, même dans les établissements les plus modestes. À midi, un *tagliere* – une planche – de charcuterie et de fromages, accompagné de *gnocco fritto* ou *torta frita*, le pain frit typique de la région, fera un excellent déjeuner pour moins de 20 €. Si vous voulez un repas plus complet, avec une entrée de charcuterie et un plat de pâtes farcies, vous serez étonnés par la qualité des tables affichant des prix à moins de 35 €. Attention, le soir pensez à réserver.

96  **Repérez les adresses sur nos plans grâce aux pastilles numérotées (ex. 1). Les coordonnées en rouge (ex. C2) font référence au plan détachable de Parme à l'intérieur de la couverture.**

PARME

Plan de quartier p. 20-21

Moins de 25 €

21 Panino d'Artista – ES - Strada Farini, 27/A - ☎ 0521 18 56 150 - www.paninodartista.com - 8h-1h (2h vend.-sam.). C'est le bistrot le plus cool de la ville. Pas de recettes compliquées mais une ambiance sympa et un bon vin local pour accompagner *panini* (sandwiches) au Prosciutto di Parma, bien sûr, salades et *bruschette*. Idéal pour prendre l'apéritif.

6 daMAT – ES - Via Nazario Sauro, 3/A - ☎ 0521 20 72 67 - 12h45-15h, 19h45-0h15 - fermé lun. et mar. à midi. Des planches de charcuterie et des salades, ou bien juste un plat de pâtes fraîches, le menu est simple mais bon, et son prix défie toute concurrence.

23 Pepén – ES - Borgo Sant'Ambrogio, 2 - ☎ 0521 28 26 50 - 8h30-19h30 - fermé dim. et lun. Les *panini* de Pepén sont une institution à Parme depuis 1953. Les plus célèbres ? Le *panino al carciofo* (artichaut) et le *spaccaballe*, un *panino* bien pimenté à base de rôti de porc.

25 Tra l'uss e l'asa – E4 - Borgo San Biagio, 6/C - ☎ 0521 28 46 99 - www.tralusselasa.it - mar.-sam. 11h30-15h30, 19h-22h, dim. 12h-15h30 - fermé lun. Un petit restaurant sympa et accueillant où boire un verre accompagné d'une planche de charcuterie ou d'un *panino* toujours délicieux.

De 25 € à 50 €

1 Alfione – D1 - Viale Piacenza, 7 - ☎ 0521 77 36 77 - www.alfione.it - 12h-22h - fermé dim. et lun. à midi. Une déco pas du tout classique avec une cuisine à la vue de tous. Au menu : *tortelli* aux herbes, *tortelli* au potiron, *anolini* au bouillon, et les excellents saucissons et charcuteries de la Salumeria Bruno, à visiter avant le repas, pour vous mettre en appétit.

2 Angiol d'Or – F4 - Vicolo Scutellari, 1 - ☎ 0521 28 26 32 - www.angioldor.it - fermé lun. La nouvelle



équipe de ce restaurant traditionnel a maintenu une carte à base de produits régionaux de premier choix : Culatello di Zibello, Prosciutto di Parma de 30 mois d'âge, *tortelli* aux herbes et au potiron.

4 Antica Cereria - D3 - Borgo Rodolfo Tanzi, 5 - ☎ 0521 20 73 87 - www.anticacereria.it - fermé à midi *sf dim*. Le client choisit ses vins directement dans la cave pour accompagner des plats du terroir, avec des entrées particulièrement soignées, comme la mousse de ricotta.

11 La Filoma - F4 - Borgo 20 Marzo, 15 - ☎ 0521 20 61 81 - www.lafiloma.it - fermé merc. à midi. Ce restaurant historique de Parme a été repris par la soprano Antonella Manotti, passionnée de cuisine parmesane. Au menu, tous les grands classiques de la cuisine régionale sous les lustres des salons du Palazzo Conti Sacco.

13 La Greppia - E3 - Strada Garibaldi, 39 - ☎ 0521 23 36 86 - www.ristorantelagreppia.axeleroweb.it. Le chef de ce restaurant propose des recettes très travaillées à base de produits de la mer : coquilles saint-jacques au gingembre, calamars de Patagonie aux pois chiches et à la menthe.

15 Officina Alimentare Dedicata - E5 - Via Ferdinando Maestri, 11/A - ☎ 0521 23 05 05 - www.officinaalimentarededicata.it - fermé lun. Prosciutto di Parma, coppa, strolghino et pancetta ont été sélectionnés chez les meilleurs producteurs avant d'arriver sur votre table. Suit une carte assez courte de

pâtes fraîches du jour et de plats à base de viande. Simple et d'excellente qualité.

18 Osteria della Gatta Matta - F3 - Borgo degli Studj, 9/A - ☎ 0521 23 14 75 - www.osteriagattamatta.com - fermé dim. et lun. Une cuisine bio pleine de fantaisie, pensée pour le plaisir des sens et sans sacrifier aux modes du moment. C'est le credo de Paola Pesce. Au menu, foie gras avec banane et glace au café, *linguine* à l'anguille fumée et chou-fleur, viande de cerf avec sauce au chocolat.

26 Trattoria del Ducato - H6 - Via Niccolò Paganini, 5 - ☎ 0521 48 67 30 - fermé mar. Un décor simple mais soigné, et une cuisine bien ancrée dans la tradition. Parmi ses spécialités, la polenta à la truffe, incontournable.

20 Osteria dello Zingaro - F4 - Borgo del Correggio, 5B - ☎ 0521 20 74 83 - www.osteriadellozingaro.it - fermé dim. Une petite salle coquette et sobre servant les spécialités régionales, surtout à base de viande.

24 Sorelle Picchi - E5 - Strada Farini, 27/A - ☎ 0521 185 59 66 - www.trattoriasorellepicchi.com. La célèbre charcuterie est également un restaurant classique, avec tables en terrasse, servant les spécialités parmesanes : *tortelli* aux herbes et au potiron, *fettuccine* aux cèpes de Borgotaro, risotto à la « Giuseppe Verdi », un délice aux asperges, cèpes de Borgotaro et Culatello di Zibello.

19 Antica Osteria della Ghiaccia - D4 - Borgo Paggeria, 12/A - ☎ 0521 28 79 30 - www.osteriadellaghiaccia.com - fermé lun. Un salle accueillante à quelques pas de la place du marché



Michélin

98

Assiette de tortelli au restaurant Romani.

de la Ghiaia. Spécialités de Parme : *tortelli* et *cappelletti*, tripes à la parmesane, tartare de cheval.

De 50 € à 75 €

17 Osteria del 36 - G4 - Via Saffi, 26/A - ☎ 0521 28 70 61 - fermé dim.

Depuis 1880, la plus ancienne *osteria* du centre-ville vous accueille dans deux petites salles d'une conviviale simplicité. On y savoure des recettes de Parme, allant de délicieuses pâtes à une glace à la crème très onctueuse. Spécialité : le blanc de canard aux framboises et sa timbale au Parmigiano Reggiano.

16 Operativa - C4 - Strada Inzani, 15 - ☎ 0521 20 60 01 - www.ristoranteoperativa.it - fermé lun. et à midi sf w.-end. Un restaurant agréable

dans l'Oltretorrente. Plats à base de poissons et de crustacés.

Plus de 75 €

22 Parizzi - G5 - Strada della Repubblica, 71 - ☎ 0521 28 59 52 - www.ristoranteparizzi.it - fermé lun. Un véritable sanctuaire gastronomique : la créativité sophistiquée et bien pensée de Marco Parizzi revisite avec style les classiques italiens et les spécialités de Parme.

HORS DU CENTRE

Moins de 25 €

Humus Bio Bistrot - HP par A3 - Via Rolando de' Capelluti, 6/A - ☎ 0521



99 23 03 - www.humusbistrot.it - lun.-jeu. 7h30-16h, vend.-sam. 7h30-16h, 18h30-23h, dim. 10h-15h. Une cuisine saine et équilibrée, concoctée avec des ingrédients bio à la traçabilité sans faille. Beaucoup de recettes végétariennes et véganes.

De 25 € à 50 €

Al Tramezzo - HP par H6 - Via Alberto del Bono, 5/B - ☎ 0521 48 79 06 - www.altramezzo.it - fermé dim. Un restaurant à la décoration simple et classique, où toute l'énergie se concentre en cuisine pour proposer des plats traditionnels ou plus créatifs, parfois de poisson. La belle cave compte plus de 1000 étiquettes.

I Tri Siochètt - HP par B8 - Strada Comunale Farnese, 74 (à 4 km au sud du centre) - ☎ 0521 92 94 15 - www.itrisiochetti.it - fermé dim. soir. Il était une fois une sœur et ses deux frères un peu loufoques, les « tri siochètt », qui géraient une trattoria et une épicerie attenante. De cette époque, il reste une belle ferme où les gourmets se régalaient de délices régionaux comme les *tortelli* aux fines herbes à la parmesane.

Le Viole - Str. Nuova di Castelnuovo, 60/A - Castelnuovo, à 10 km au nord du centre par la SP9 - ☎ 0524 60 10 00 - www.trattorialevioleparma.com. Une cuisine régionale mais créative : coupole de riz à la parmesane, pâtes avec sauce aux quatre viandes. Bonne cave.

Trattoria ai Due Platani - Via Budellungo, 104/a - Coloreto, 7 km au sud-est du centre par la SP513R - ☎ 0521 64 56 26 - fermé lun. soir et mar. - 30/45 €. Dans cette

merveilleuse ambiance de trattoria de campagne, vous dégusterez des *tortelli* au potiron, des *pappardelle* farcies au pecorino, pignons et bolognaise de canard aux fines herbes, le filet de veau et sa sauce au thon à l'ancienne... Et ne ratez pas la somptueuse glace à la vanille préparée sur place!

La Maison du Gourmet - Strada Budellungo, 96 - Coloreto, 7 km au sud-est du centre par la SP513R - ☎ 0521 64 53 10 - www.lamaisondugourmet.it - fermé à midi sf vend.-dim. - lounge bar 19h-0h - fermé lun. Aux portes de la ville, mais déjà en rase campagne, un jeune couple sympathique a confié à un talentueux chef des Pouilles le soin de réaliser son rêve gastronomique. Plats inventifs, typiques de Parme ou des Pouilles.

Romani - Strada dei Ronchi, 2 - Vicomero, à 10 km au nord du centre par la SP9 - ☎ 0521 31 41 17 - www.ristoranteromani.it - fermé merc. et jeu. En pleine campagne, une ferme d'époque et sa grange sont investies par un restaurant à l'élégance sobre, où la passion pour la cuisine se traduit par une sélection rigoureuse des meilleurs produits locaux. Plats inoubliables, comme la daube de bœuf et de cerf. La boutique d'alimentation attenante vend charcuterie, fromages et autres produits typiques.

De 50 € à 75 €

Cocchi - HP par A3 - Via Gramsci, 16A - ☎ 0521 98 19 90 - www.ristorantecocchi.it - fermé sam. À 15mn à pied du centre-ville, Cocchi



conjugue depuis 1925 élégance, convivialité et gastronomie. Ingrédients d'excellente qualité, pâtes et glaces maison, ainsi qu'une impressionnante carte des vins.

Parma Rotta - *Strada Langhirano, 158 - sortie 15 Tangenziale Parma Sud, à 4 km au sud du centre* - ☎ 0521 96 67 38 - www.parmarotta.com - *fermé dim. et lun.* À l'intérieur d'une maison de maître, un labyrinthe de petites salles abrite une cuisine qui trouve sa plus grande expression dans les desserts et les spécialités au grill.

Plus de 75 €

Inkiostro -HP par FI - *Via San Leonardo, 124* - ☎ 0521 77 60 4 - www.ristoranteinkistro.it - *fermé dim. et sam. à midi.* Ce restaurant au beau design minimaliste propose des plats aux matières premières de qualité, travaillées avec intelligence et respect. Tournures créatives, présentation soignée : une adresse tout indiquée pour les amateurs d'originalité et de nouveauté.

LA ROUTE DES CHÂTEAUX

Colorno

De 25 € à 50 €

Al Vedel - *Via Vedole, 68* - ☎ 0521 81 61 69 - www.poderecadassa.it - *fermé lun. et mar.* Un temple de la production du Culatello di Zibello, que l'on retrouve dans l'assiette, mais aussi dans les caves d'affinage qu'il est conseillé de visiter. S'y ajoutent des spécialités de Parme, comme les pâtes farcies, et d'autres mets plus originaux.

Fidenza

De 25 € à 50 €

Podere San Faustino - *Via San Faustino, 33* - ☎ 0524 52 01 84 - www.poderesanfaustino.it - *fermé sam. à midi, dim. soir et lun.* Cette ferme fait revivre son passé romantique avec un goût moderne. La carte se plie volontiers à cette nostalgie révisitée : *tagliolini* aux jaunes d'œuf agrémentés de sauce à la saucisse, petites tomates séchées et oignon doux, joue de porc braisée et son carpaccio de fenouil mariné à l'orange, cuisse de lapin farcie aux figues et aux châtaignes. Ne vous étonnez pas de voir des saké proposés avec le plats : la patronne est une experte!

Antica Trattoria Al Duomo - *Vicolo Antini, 26* - ☎ 0524 85 13 0 - *fermé merc. et dim. soir.* Cette trattoria toute simple soigne sa délicieuse cuisine : *cotechino*, pâtes fraîches (goûtez les *pisarei e fasò*, des gnocchi avec des haricots blancs à la sauce tomate, une spécialité de Piacenza) et pour finir la célèbre *zuppa inglese* de la maison, une génoise imbibée de crème.

Al Canton 33 - *Via Mentana, 33* - ☎ 0524 52 20 30 - *fermé merc. et jeu.* Une bonne adresse pour goûter les recettes traditionnelles émiliennes. La carte est assez courte, signe de fraîcheur des plats. Mention spéciale pour les gnocchi de châtaigne et les *caramelle* à la ricotta et à la truffe.

Osteria di Fornio - *Loc. Fornio, 78* - ☎ 0524 60 11 8 - www.osteriafornio.it - *fermé lun. soir et mar.* Une salle agréable où vous serez accueilli chaleureusement et une belle cave où s'affine le Culatello di Zibello et le Prosciutto di Parma sont les deux



Terrasse du restaurant Autem.

atouts de cette *osteria*-œnothèque.
Pâtes fraîches maison.

Fontanellato

Trattoria del Teatro – Piazza Giuseppe Verdi, 3/5 - ☎ 0521 82 22 57 - www.trattoriadelteatrofontanellato.it - rés. obl. - fermé lun. et mar. Ce petit restaurant familial comble les palais les plus exigeants. Commencez par un *antipasto* de charcuterie et continuez avec les *cappellacci di asinina* (à la viande d'âne) ou les *tagliatelle* aux châtaignes et aux champignons.

Langhirano

De 25 € à 50 €

Autem – Via Enrico Berlinguer - ☎ 0521 35 42 99 -

www.autembylucanatalini.it - fermé lun. et mar. Le chef Luca Natalini et son équipe préparent votre repas sous vos yeux. Laissez-vous tenter par le menu *A mano libera*, qui fait vivre une belle expérience gastronomique. Également *light lunch* et apéritifs. Cuisine jeune et créative

Montechiarugolo

De 25 € à 50 €

Mulino di Casa Sforza – Via Maestà, 63 - Basilicanova di Montechiarugolo - ☎ 0521 68 31 58 - www.ristorantemulinodicacasforza.it - fermé dim. et lun. Un moulin du 15^e s. accueille des espaces pleins de cachet et de charme. Les anciennes meules en pierre sont encore visibles



et l'eau qui alimentait la roue coule toujours dans le canal. À la carte, au fort ancrage régional, pâtes fraîches, charcuterie et viande locales.

Paradigna

De 25 € à 50 €

Locanda Abbazia – Via Viazza di Paradigna, 1 - ☎ 0521 60 41 72 - www.csacparma.it. Le restaurant de l'abbaye de Valserena est très agréable les soirs d'été quand les tables sont montées dehors. Plats traditionnels d'Émilie, comme les *anolini* à la sauce de saucisse).

Roccabianca

De 25 € à 50 €

Hostaria da Ivan – Via Villa, 24 - ☎ 0521 87 01 13 - Fontanelle, à 5 km au sud de Roccabianca - www.hostariadaivan.it - fermé lun. et mar. Ici, les spécialités locales sont à l'honneur. Les menus varient selon les saisons et les productions du potager. On peut aussi choisir un menu composé des plats préférés de Don Camillo et Peppone : omelette aux oignons, Culatello di Zibello, lasagnes à la sauce de viande... et un bon verre de lambrusco.

Salsomaggiore Terme

De 25 € à 50 €

L'Osteria del Castellazzo – Via Borgo Castellazzo, 40 - ☎ 0524 57 82 18 - fermé merc. et jeu. Diplômée en lettres, la jeune gérante de l'*osteria* a troqué la plume contre la spatule. Elle prépare avec passion de savoureuses spécialités locales, telle la joue de veau braisée. Quelques

emprunts du côté de Piacenza et de Mantoue, comme les *pisarei* et la tarte *sbrisolona*.

Trattoria Ceriati – Strada di Cangelasio, 18 - ☎ 0524 57 36 54 - 10h-23h - fermé mar. Deux jeunes associés expérimentés pilotent cette belle trattoria contemporaine, située en retrait, au calme. La carte est ancrée dans la région de Parme : dimanche en hiver, chariot des pot-au-feu, et, au printemps et en été, grillades sous la véranda.

Soragna

De 25 € à 50 €

Osteria Ardenga – Via Maestra, 6 - Diolo, à 4,5 km au nord de Soragna - ☎ 0524 59 93 37 - www.osteriardenga.it - fermé mar. soir et merc. Le temps s'est arrêté il y a des décennies dans cette authentique trattoria, qui réchauffe les cœurs. À cheval entre deux provinces, elle privilégie dans l'assiette les spécialités de Parme. Culture de plusieurs produits, mais aussi vente de quelques conserves au vinaigre et confitures.

De 50 € à 75 €

Locanda Stella d'Oro – Via Giuseppe Mazzini, 8 - ☎ 0524 59 70 43 - www.ristorantestelladoro.it. Un petit restaurant plein de saveurs et de magie. Tout comme sa cuisine, traditionnelle sans être banale.

Torrechiara

Moins de 25 €

Masticabrodo – Strada Provinciale a Torrechiara, 45/A - Pilastro, à 2 km



au nord de Torrechiara - ☎ 0521 63 91 10 - www.masticabrodo.com - fermé dim. soir et lun. Une adresse raisonnable pour une cuisine typique de la région ? à deux pas du château de Torrechiara. C'est l'endroit idéal avec des enfants.

De 25 € à 50 €

Taverna del Castello – Strada del Castello, 25 - Langhirano - ☎ 0521 35 50 15 - www.tavernadelcastello.it - 12h-14h30, 19h45-22h30 - fermé lun. La taverna se trouve à l'intérieur du château de Torrechiara, et la cuisine est à la hauteur de son cadre. Privilégiant les produits régionaux et de saison, le chef concocte des menus dégustation qui associent art et cuisine, à travers des plats respectueux de la tradition italienne.

LES VALLÉES DU PARMENSE

Bardi

De 25 € à 50 €

Le Due Spade – Via Giordani, 9 - ☎ 0525 71 623 - www.leduespade.it - fermé mar. À part les spécialités régionales (pâtes, charcuteries, saucisson, truffes et cèpes), le patron prépare tous les vendredis un menu à base de poisson. Menu plus léger à midi.

Bedonia

De 50 € à 75 €

La Pergola – Via Garibaldi, 19 - ☎ 0525 82 66 12 - www.ristorante-lapergola.it. C'est l'un des restaurants les plus anciens de la région

(il remonte à 1789!), et il a toujours appartenu à la même famille. C'est peu dire que la tradition règne ici. Ses salles raffinées et la qualité de sa cuisine sont appréciées pour les célébrations de mariage. Il est conseillé de téléphoner avant de s'y rendre.

Berceto

Moins de 25 €

Pizzeria Romea – Via Romea, 30 - ☎ 0525 64 766. C'est de l'avis général la meilleure pizzeria de Berceto. Les pizzas sont déclinées en une multitude de versions que vous pouvez combiner à deux sur la même pizza.

De 25 € à 50 €

Locanda Pasquinelli – Via Martiri della Libertà, 33 - ☎ 0525 64 367 - www.trattorialocandapasquinelli.it - 7h30-22h - fermé mer. La vraie trattoria avec des nappes à carreaux et, aux beaux jours, quelques tables dehors. Pas de recettes très sophistiquées mais l'assurance d'un repas savoureux avec des ingrédients de première qualité.

Collecchio

De 25 € à 50 €

Corte di Giarola – Strada Giarola, 9 - ☎ 0521 30 50 84 - 12h-15h - le soir sur rés. Un très grand choix de *tortelli* : asperges, gorgonzola, cèpes, herbes, châtaignes, poivrons... Un conseil, choisissez un *tris* (trois petites portions) pour en goûter le plus possible. À côté de la Corte di Giarola.



Courtesy Antica Corte Pallavicina

Dans le potager de l'Antica Corte Pallavicina.

Felino

De 25 € à 50 €

Trattoria Leoni – Via Ricò, 42 – Barbiano di Felino, à 4 km au sud de Felino - ☎ 0521 83 11 96 - www.trattorialeoni.it - fermé lun.

Encadrée par douze collines, la salle classique propose des spécialités de Parme, mais aussi des plats plus montagnards, à base de gibier et de champignons. En été, le panorama est magnifique.

Sala Baganza

De 25 € à 50 €

I Pifferi – Via Zappati, 36 - ☎ 0521 83 32 43 - www.ipifferi.com - fermé lun.
Un kilomètre suffit pour abandonner

le village et se trouver en pleine nature, au cœur du parc des Boschi di Carrega. Ce relais de poste construit à l'époque de la duchesse Marie-Louise est un cadre enchanteur pour savourer une cuisine parmesane traditionnelle.

Locanda Mariella – Loc. Fragno, 59 - Fragnolo, à 20 km au sud de Sala Baganza - ☎ 0525 52 102 - fermé lun. midi. Mariella est depuis longtemps une institution. Préparez-vous à une étape gastronomique pleine d'émotions : spécialités émiliennes, complétées par d'alléchantes recettes plus créatives, et quelques plats du jour, que Mariella vient en personne conseiller. Carte des vins internationale.



LA BASSA

Busseto

De 25 € à 50 €

La Fiaschetteria – Loc. Bersano, 59^{bis}, à 4 km à l'ouest de Busseto - ☎ 0523 83 04 44 - www.la-fiaschetteria.it - fermé lun.-mar. et à midi. Excellente interprétation de la cuisine émilienne, dans une vaste propriété rurale du 18^e s. qu'éclairent des luminaires design et une grande cheminée. Élégance d'antan dans trois magnifiques chambres typiques du sud de la plaine du Pô.

Trattoria Campanini – Via Roncole Verdi, 136 - Madonna Prati, à 5 km à l'est de Busseto - ☎ 0524 92 569 - www.culatelloandwine.it - fermé mar., merc. et à midi sf dim. - rés. obl. Une trattoria on ne peut plus traditionnelle : Culatello di Zibello et *torta frita* sont des constantes au menu, qui propose une sélection de plats typiques de la Bassa.

Polesine Parmense

De 25 € à 50 €

Al Cavallino Bianco – Via Sbrisi, 3 - ☎ 0524 96 136 - www.ristorantealcavallinobianco.it - fermé mar. Le Cavallino Bianco comprend deux salles : le Ristorante Piccolo, qui vous propose une cuisine de très haut niveau, sous la houlette de Luciano Spigaroli, et la trattoria Tipico di Casa Spigaroli, qui vous offre en semaine (à midi) un choix de plats du cru à prix doux et des menus thématiques le w.-end.

Plus de 75 €

Antica Corte Pallavicina – Strada del Palazzo Due Torri, 3 - ☎ 0524

93 65 39 - www.acpallavicina.com - fermé lun. soir de mars à oct. - 9 ch. Cet édifice aux airs de château, qui était au 14^e s. un relais de douanes sur le Pô, est devenu l'un des royaumes du Culatello di Zibello, dont il héberge aussi un musée. Sous la direction du chef étoilé Massimo Spigaroli, la cuisine valorise les spécialités traditionnelles du Pô, de la volaille aux pâtes, et presque tous les ingrédients viennent de la propriété. À l'**Hosteria del Maiale**, cuisine plus rustique, axée sur les différentes façons d'accommoder le cochon. Ne manquez de visiter la belle cave d'affinage.

San Pietro in Cerro

De 25 € à 50 €

Trattoria Cattivelli – Via Chiesa di Isola Serafini, 2 - Monticelli d'Ongina - à 10 km au nord de San Pietro in Cerro - ☎ 0523 82 94 18 - www.trattoriacattivelli.it - fermé mar. soir et merc. Cette trattoria familiale se trouve au milieu du Pô, sur la petite île Serafini. On l'atteint par un pont, dans un paysage des plus typiques, composé d'eau et de champs. Les *pisarei e fasò* sont un incontournable, tout comme les spécialités de poisson : anguille, crevettes, friture de poisson d'eau douce, esturgeon au four.

PIACENZA

Plan p. 64

Moins de 25 €

Tosello – Via Francesco Daveri, 10 - ☎ 0523 32 48 24 -



www.tosellopiacenza.com - *fermé dim. à midi et lun.* Pizzas avec de la farine blanche traditionnelle, mais aussi avec de la farine intégrale et même de la farine d'épeautre. Côté garniture, goûtez la très originale pizza au potiron, ricotta, sauge et gorgonzola. Un délicieux buffet végétarien est également proposé tous les jours.

29 **La Carrozza** - *Via 10 Giugno, 122 - ☎ 0523 32 62 97.* *Pisarei e fasò, tortelli et anolini* au bouillon, les spécialités de Piacenza sont servies dans une ambiance sympathique.

31 **Lo Fai** - *Via Cavalletto, 4 - ☎ 0523 16 71 221 - fermé dim. et le soir lun., mar. et jeu.* Un restaurant destiné à l'origine aux végans qui a conquis un public de non-végans. Les recettes sont toujours créatives et le menu change chaque jour.

30 **La Pireina** - *Via Borghetto, 137 - ☎ 0523 33 85 78 - fermé dim. soir et lun.* Une salle qui ne paie pas de mine, mais un accueil chaleureux, et une excellente cuisine locale, accompagnée d'un bon gutturnio. Le tout à un prix très raisonnable.

37 **Taverna Inn** - *Piazza Sant'Antonino, 8 - ☎ 0523 33 57 85 - fermé lun.* L'endroit est idéal pour savourer une bonne pizza, fine et croustillante. Mais vous pouvez aussi demander la spécialité de la maison, une pizza épaisse couverte de charcuteries.

De 25 € à 50 €

36 **Taverna del Gusto** - *Via Taverna, 27 - ☎ 0523 33 28 14 - www.tavernadelgusto.it - fermé dim. - lun.* Cœnothèque en centre-ville,

idéale pour un repas rapide à base de fromages et de charcuteries, accompagnés d'un verre de vin. Sert aussi des plats chauds. Vente de produits régionaux.

40 **Trattoria San Giovanni** - *Via Garibaldi, 49/A - ☎ 0523 32 10 29 - www.trattoriasangiovanni.net - fermé à midi sf w.-end, dim. soir et lun. - 30/40 €.* Sous d'anciennes voûtes en ogive, dans une salle accueillante, on déguste les grandes spécialités d'Émilie : Coppa et Pancetta Piacentina, *pisarei e fasò*, tartare de viande de cheval, et le *salame di cioccolato*, un dessert typiquement piacentin.

32 **Osteria del Trentino da Marco** - *Via del Castello, 71 - ☎ 0523 32 42 60 - fermé dim.* Photos d'époque, casseroles en cuivre et vieux bijoux décorent les murs de cette auberge de quartier. Cuisine du terroir et plats de poisson. En été, agréable service en plein air.

28 **Castiglia** - *Via Giuseppe Verdi, 16 - ☎ 0523 69 19 59 - www.ristorantecastiglia.com - fermé mar.* Une salle raffinée à l'élégance minimaliste et un service impeccable vous attendent dans le restaurant du chef Paolo Castiglia. Cuisine traditionnelle très travaillée et aussi quelques recettes de poissons.

39 **Trattoria dell'Angelo** - *Via Tibini, 14 - ☎ 0523 32 67 39 - www.anticatrattoriadellangelo.com.* Le chef revisite avec bonheur les recettes traditionnelles de Piacenza : les *antipasti* de charcuterie, les *pisarei*, les *tortelli* au potiron et *alla ricotta*, les incontournables *anolini* au bouillon. Une valeur sûre à Piacenza.



De 50 € à 75 €

33 Peppino – Via Scalabrini, 49A - ☎ 0523 32 92 79 - fermé dim. soir et lun. Cuisine axée sur la mer, mais qui s'ouvre toutefois à d'autres horizons, dans les salles intimes d'un palais du 18^e s. La carte puise aux sources de la Sicile, terre natale du propriétaire.

34 Ristorante del Ducato – Via Cittadella, 12 - ☎ 0523 31 84 74 - www.ristorantedelducato.it. Le restaurant du Grande Albergo Roma, l'hôtel historique de Piacenza, propose les spécialités typiques la ville et des ses collines. Une cuisine savoureuse, copieuse et très soignée.

COLLI PIACENTINI

Bobbio

De 25 € à 50 €

Enoteca San Nicola – Contrada San Nicola, 11/a - ☎ 0523 93 23 55 - www.ristorantesannicola.it - fermé lun.-mar. - 3 ch. Situé au milieu du labyrinthe de ruelles autour de l'abbaye de San Colombano, cet établissement propose une cuisine originale, influencée par les canons du modernisme. Au **Book Bar**, on s'arrête pour prendre un verre de vin, un chocolat ou une infusion. Chambres à l'atmosphère chaleureuse, disposant toutes d'une cheminée.

Castell'Arquato

De 25 € à 50 €

Da Faccini – Strada Provinciale 6, 10 - Loc. Sant'Antonio, à 3 km au nord de Castell'Arquato - ☎ 0523 89 63 40 - www.ristorantecastellarquato.it -

fermé merc. Petit restaurant typique, de longue tradition familiale, fondé en 1932. Plats classiques ou plus créatifs, petite salle à l'élégance raffinée, avec cheminée, salle pour les fumeurs, et une boutique de bons produits régionaux.

Stradivarius – Via Sforza Caolzio, 36 - ☎ 0523 80 33 81 - www.ristorantestradivarius.it - fermé lun. Vous aurez du mal à choisir entre les trois menus (traditionnel, avec le meilleur des spécialités de Piacenza, un menu de viande, créatif et raffiné, et un menu à base de poisson, plus léger et inventif). Tous méritent d'être dégustés, de préférence sur la terrasse face à la jolie vue sur le village.

Taverna del Falconiere – Piazza Municipio, 5 - ☎ 0523 80 51 55 - www.tavernadelfalconiere.com. Une excellente adresse à Castell'Arquato, dont la spécialité est le risotto.

Gropparello

De 25 € à 50 €

La Taverna medievale – Castello di Gropparello - Via Roma, 84 - ☎ 0523 85 58 14 - www.castellodigropparello.it - jeu.-dim. 12h30-14h30 (sam. aussi 19h-21h30). Spécialités locales et cuisine médiévale sont servis dans le restaurant attenant au château. Le samedi soir, dîner avec animations et dîner *Magie et Mystère* (voir le programme sur le site Internet).

Plus de 75 €

Nido del Picchio – Viale Patrioti, 6 - Carpaneto Piacentino, à 12 km au sud de Gropparello - ☎ 0523 85 09 09 - www.ristorantenidodelpicchio.it -



fermé lun. et à midi sf dim. Ce restaurant étoilé à l'ambiance feutrée occupe une résidence privée, au sobre décor design. La carte concentre toute l'attention des propriétaires et reflète la personnalité du chef : plats créatifs et bien pensés, essentiellement à base de poisson.

Rivalta Trebbia

De 25 € à 50 €

Caffè Grande – *Piazza Paolo, 9 - Rivergaro, à 9 km au sud de Rivalta sur la SP 40 - ☎ 0523 95 85 24 - www.caffegrande.it - fermé mar.*

L'ancien et le moderne se marient tout naturellement dans ce beau restaurant récemment rénové. Cuisine ancrée dans la tradition locale, affichant, parmi ses incontournables, les spécialités de Piacenza ou les paupiettes de lapin aux légumes, aux amandes et aux truffes.

Locanda del Falco – *Castello di Rivalta, 4 - ☎ 0523 182 02 69 - www.locandafalco.com - fermé lun. soir et mar.* Dans une auberge typique au cœur du bourg médiéval, spécialités traditionnelles de Piacenza et recettes alternatives pleines d'imagination, le tout accompagné d'une carte exhaustive de vins du cru et d'autres régions. Grandes cheminées pour réchauffer les soirées d'hiver.

De 50 € à 75 €

La Palta – *Loc. Bilegno, 67 - Bornonovo Val Tidone, à 20 km à l'ouest de Rivalta Trebbia - ☎ 0523 86 21 03 - www.lapalta.it - fermé lun.* Derrière ses grandes baies vitrées ouvertes sur la nature, cet établissement moderne situé en rase

campagne sert une cuisine étoilée, honorant les saveurs locales, remises au goût du jour avec beaucoup de créativité.

Vigoleno

De 25 € à 50 €

Taverna al Castello – *Via Libertà, 12 - ☎ 0523 89 51 46 - fermé mar.* Dans ce bourg enchanteur, une trattoria toute simple et sans prétention sert une cuisine typique de la région devant le panorama magnifique de la vallée.

Grazzano Visconti

De 25 € à 50 €

Locanda Cacciatori – *Loc. Mistadello di Castione, 2 - Ponte dell'Olio, à 12 km au sud de Grazzano Visconti - ☎ 0523 87 51 05 - www.locandacacciatori.com - fermé merc.* Fondée il y a plus de 50 ans, cette auberge est toujours gérée par la même famille. Dans quatre salles tournées vers les collines, on redécouvre la cuisine régionale, comme les délicieuses pâtes maison, la pintade ou le canard au four, des pot-au-feu et des champignons accommodés de diverses façons.

REGGIO EMILIA

Plan p. 80

Moins de 25 €

42 Antica Salumeria Pancaldi – *Via Broletto, 1/p - ☎ 0522 43 27 95 - www.salumeriapancaldi.it - fermé jeu. apr.-midi.* Charcuterie historique, Pancaldi a disposé quelques tables parmi les Prosciutti di Parma et les



formes de Parmigiano Reggiano pour y servir un bon *primo piatto* ou des assiettes froides.

43 Bottiglieria – Via Palazzolo, 10/C – ☎ 348 335 03 28 – fermé à midi, dim. et lun. Un bistrot sympa pour boire un apéritif ou prendre un repas rapide. Assiettes généreuses (soupes, pâtes, risottos, tartares) et accueil chaleureux.

47 Piccola Piedigrotta – Piazza 25 Aprile, 1 – ☎ 0522 43 49 22 – www.piccolapiedigrotta.com – fermé lun. Le napolitain Giovanni Mandara prépare la meilleure pizza de Reggio Emilia. On choisit entre pizza fine ou épaisse, pour une liste interminable de garnitures.

De 25 € à 50 €

45 Il Pozzo – Viale Allegri, 7 – ☎ 0522 45 13 00 – fermé dim. et lun. à midi. Un édifice ancien où l'on peut déguster des plats plus ou moins traditionnels, dans une salle classique ou sous les voûtes de l'ancienne cave, à l'ambiance plus conviviale.

41 A Mangiare – Viale Monte Grappa, 3/a – ☎ 0522 43 36 00 – www.ristoranteamangiare.it – fermé dim. Ce restaurant à la gestion jeune et dynamique propose de savoureuses spécialités régionales mais aussi quelques recettes du Pays basque, berceau de la cheffe Olatz Agoues.

48 Tabarin – Galleria Santa Maria 1/B – ☎ 0522 43 33 94 – www.osteriapopolare.it – fermé jeu. et à midi sf w.-end. « Une cuisine simple pour des gens pas compliqués » : c'est le manifeste de ce restaurant où vous serez accueilli en ami. Des ingrédients de première qualité pour une cuisine excellente.

De 50 € à 75 €

46 Marta in Cucina – Vicolo Folletto, 1/C – ☎ 0522 43 57 55 – www.martaincucina.it – fermé à midi et dim.-lun. Une jeune cheffe s'émancipe de la tradition gastronomique d'Émilie pour proposer des recettes créatives et originales, selon des menus dégustation ou une carte succincte. Sobriété et minimalisme en salle.

44 Caffè Arti e Mestieri – Via Emilia a San Pietro, 14 – ☎ 0522 43 22 02 – www.giannidamato.it – fermé dim. soir et lun. Cuisine contemporaine, servie à l'étage l'hiver ou dans le ravissant jardin de la cour intérieur à la belle saison. Le chef Gianni d'Amato propose une cuisine de très haut niveau. Goûtez en particulier le célèbre *cubo bollito*, surmonté d'une mousse aérienne au Lambrusco, ou bien le calamar farci à l'oignon.

LES PETITES CAPITALES

Correggio

Moins de 25 €

Trattoria Tre Spade – Via Roma 3/A – ☎ 0522 64 15 00 – www.trattoria.trespade.it – fermé dim. soir et mar. Vous la reconnaîtrez à sa jolie porte vitrée et à son enseigne du début du 20^e s. Une adresse « slow food » où des recettes typiques de la région croisent quelques plats classiques préparés avec soin et générosité.

De 25 € à 50 €

Da Probo – Via Provinciale nord, 13 – Bagnolo in Piano, à 13 km à l'est de Correggio – ☎ 0522 95 13 00 – www.trattoriadaprobo.it – fermé dim.-mar.



Charcuterie, *gnocco fritto* (pâte à pain frite) et *erbazzone* (tourte aux blettes) en hors-d'œuvre, pâtes fraîches et chariots présentant viandes et desserts. Dans cette trattoria familiale au cadre simple et informel, il est bien difficile de sortir des dogmes émilien.

De 25 € à 50 €

Osteria del Filosso – Corso Cavour, 4 - ☎ 0522 63 23 67 - www.osteriadelfilosso.it - fermé lun. Juste en face du Palazzo dei Principi, ce restaurant-œnothèque propose une cuisine classique et très soignée, dans un cadre sobre et reposant. Dans la cave, de belles étiquettes de vins locaux et internationaux à découvrir.

Guastalla

Moins de 25 €

Osteria la Fratelansa – Corso Garibaldi, 34 - ☎ 0522 17 18 851 - fermé lun. À deux pas de la Piazza Mazzini se trouve une osteria sympathique, où vous attendent de bonnes spécialités éмилиennes (délicieux *tortelli* au potiron). Le patron, qui accueille chaleureusement ses clients, est toujours ravi de raconter l'histoire de Guastalla.

Novellara

De 25 € à 50 €

Stradora – Piazza dei Martiri, 29 - Reggiolo, à 10 km au nord-est de Novellara - ☎ 0522 97 35 20 - www.stradora.me - fermé sam. à midi et jeu. Dans une belle villa entourée d'un parc, la jeune direction a ouvert une accueillante brasserie-bar à cocktails,

dont la carte contemporaine tire profit des produits locaux.

Scandiano

Moins de 25 €

Salumoteca Bruno Parrucca – Piazza Lazzaro Spallanzani - ☎ 0522 08 24 59 - 18h-0h; mar., vend. et dim. aussi 12h-14h30 - fermé lun. L'ancienne *salumoteca*, qui vendait des saucissons sur la place de Scandiano, a été transformée en bistrot où prendre un apéritif ou un diner simple. Planches de fromages et charcuteries accompagnées de *gnocco fritto*, de pâtes fraîches et d'excellents hamburgers. Le tout accompagné de bons vins du cru.

De 25 € à 50 €

Osteria in Scandiano – Via Palazzina, 40 - ☎ 0522 85 70 79 - www.osteriainscandiano.com - fermé dim. soir et lun. Dans le cadre spectaculaire d'une villa du 15^e s., mais dont l'aspect actuel remonte au 19^e s., on prend place sous la véranda donnant sur le parc pour apprécier une cuisine d'Émilie, axée sur la viande, non sans quelques digressions plus créatives.

Bosco – Via Bosco, 133 - ☎ 0522 85 72 42 - www.ristorantebosco.it - fermé dim. soir et lun. La famille aux commandes a aménagé avec soin les salles où l'on sert des recettes de saison et du terroir, presque exclusivement à base de viande. L'intéressante carte des vins compte une belle sélection de cépages.

Badessa – Via Case Secchia 2A - San Donnino di Liguria, à 9 km au nord-est de Scandiano - ☎ 0522



98 91 38 - www.ristorantebadessa.it - fermé sam. à midi et lun. Dans une fromagerie du 19^e s., une jeune équipe passionnée propose des recettes du terroir issues de produits sélectionnés aux environs. Son concept : « Saveurs d'antan locavores et vinaigre balsamique traditionnel ».

L'APENNIN

Carpineti

De 25 € à 50 €

Ristorante del Castello - Via Castello delle Carpinete, 26 - ☎ 342 805 31 85 - www.castellodellecarpinete.it - vend. 20h-0h, sam. 12h30-16h et 20h-0h, dim. 12h30-16h. Des produits km 0, un choix de vins locaux et un panorama exceptionnel, tels sont les atouts de ce restaurant très agréable l'été.

Castelnovo ne' Monti

Moins de 25 €

Agriturismo Il Ginepro - Via Ginepreto, 7 - ☎ 0522 61 10 88 - www.ilginepro.coop. Une salle accueillante pour déguster des spécialités émiliennes et des Apennins : *erbazzone* ((tourte aux blettes), sanglier avec polenta aux haricots ou aux châtaignes... face à l'imposante Pietra di Bismantova. Chambres pour 2, 4 et 6 personnes. Une halte très appréciée des randonneurs.

Corniglio

Moins de 25 €

Rifugio Lagdei - Loc. Lagdei - ☎ 0521 88 93 53 - www.rifugiolagdei.it -

sam.-dim. - ouv. tlj 15 juin-15 sept. - 11 ch. C'est l'un des centres d'accueil du Parc national de l'Apennin toscano-émilien. Eau de source des Apennins, cuisine simple et traditionnelle, ingrédients bio, aucun conditionnement en plastique... voici une adresse écoresponsable et respectueuse de son magnifique environnement. Chambres simples et confortables.

Quattro Castella

Plus de 75 €

Ca' Matilde - Via Polita, 14 - Rubbianino, à 13 km au nord de Quattro Castella - ☎ 0522 88 95 60 - www.camatilde.it - fermé lun. - 4 ch. Une rationalité fonctionnelle et des lignes épurées caractérisent ce beau restaurant étoilé, qui sert une cuisine à la fois moderne et ancrée dans la tradition.

Succiso Nuovo

Moins de 25 €

Agriturismo Valle dei Cavalieri - Via Caduti 25 Novembre, 46 - ☎ 0522 89 23 46 - valledeicavalieri.it/wp/servizi/agriturismo. Cet agritourisme appartient à une coopérative qui, depuis 25 ans, a tout mis en œuvre pour redonner vie à cette région des Apennins. Le projet est parti d'une laiterie, et de son excellent pecorino AOP. Aujourd'hui, le restaurant est connu pour l'excellence de ses plats, préparés à partir d'ingrédients bio et km 0 : viande d'agneau, champignons, gibier et pâtes faites à la main, et le fameux pecorino bien entendu.



Prendre un verre

📍 **Repérez les adresses sur nos plans grâce aux pastilles numérotées (ex. 1). Les coordonnées en rouge (ex. C2) font référence au plan détachable de Parme à l'intérieur de la couverture.**

PARME

Plan p. 20-21

Bon à savoir - Vous trouverez beaucoup de cafés, bars et oenothèques où prendre un verre en écoutant de la musique sur la Strada Farini et dans le quartier Oltretorrente, en passe de devenir le quartier branché de Parme.

Cafés et pâtisseries

1 **Antica Pasticceria Pagani** - **F5** - Borgo 20 Marzo, 4 - ☎ 0521 20 63 22 - 7h-13h, 14h30-19h45 - fermé dim. après-midi et lun. Les Parmesans viennent acheter leur gâteau du dimanche dans cette pâtisserie. Spécialités de meringues, à déguster avec un cappuccino.

3 **Caffetteria La Pulcinella** - **B5** - Piazza Guido Picelli, 13 - ☎ 0521 71 17 08 - www.caffetteria-la-pulcinella.business.site - 6h30-23h30. Un endroit cool né de l'imagination d'un barman parmesan et d'un artiste islandais. Deux jeu. par mois, musique en direct (17 € avec le dîner - boissons non comprises).

Gran Caffè dei Marchesi - **HP par A8** - Via Silvio Pellico, 17 - ☎ 333 18 65 477 - www.bar-gran-caffe-dei-marchesi.business.site - 7h-22h.

Faites une pause entre deux visites ou venez siroter un apéritif en écoutant de la musique dans ce café à la sympathique ambiance.

9 **Gran Caffè del Teatro Regio** - **E4** - Strada Garibaldi, 16/A - ☎ 0521 28 38 57 - 7h45-19h45 - fermé dim. et les soirs de spectacle.

Un espace hors du temps, aux fenêtres encadrées de lourdes tentures, pour prendre un café ou un repas simple à midi.

13 **Pasticceria Provinciali** - **E4** - Via Cavour, 23/B - ☎ 0521 23 33 63 - 7h-19h30 - jeu. 7h-15h. Petits fours et mignardises investissent le comptoir tout en longueur. Dans les salles du fond, on vient prendre son petit-déjeuner ou une collation en journée.

Glacier

7 **Gelateria Ciacco** - **E4** - Strada Garibaldi, 11 - ☎ 0521 23 40 63 - www.ciaccolab.it - 12h-23h - fermé lun.

Des glaces préparées avec le moins d'ingrédients possible pour faire ressortir la saveur des produits. Résultat : des sorbets et des glaces exceptionnels, dont l'apport calorique est diminué de 25 % par rapport aux glaces classiques.

Bars & œnothèques

2 **Bread** - **F5** - Via Nazario Sauro, 18B - ☎ 0521 18 11 093 - 8h-0h - fermé lun. Bar à vins, bar à cocktails, bar à tapas, Bread vous accueille pour une pause devant un bon verre et une planche de charcuterie. Plats chauds également.





5 Enoteca Fontana - E5 - Strada Farini, 24 - ☎ 0521 28 60 37. Une multitude de vins au verre, un ample choix de *panini*, d'assiettes de charcuterie, et des douceurs. Tables en terrasse.

6 Enoteca Tabarro - E5 - Strada Farini, 5B - ☎ 0521 20 02 23 - 17h30-0h30 - fermé lun. Bon choix de vins et de bières artisanales, à accompagner de bonnes assiettes de charcuterie et fromage. À l'intérieur, des étagères pleines de livres et de bouteilles de vin, et à l'extérieur, une agréable terrasse sur rue.

11 Ombre Rosse - E6 - Borgo Giacomo Tommasini, 18 - ☎ 0521 28 95 75 - www.ombroseseparma.it - 10h-1h, w.-end 12h-15h, 18h-1h. Plus de 2 000 vins provenant de tous les pays du monde, à goûter accompagnés de charcuterie ou à boire au cours d'un repas complet au restaurant.

114

PIACENZA

Plan p. 64

Bon à savoir - C'est sous les arcades du Palazzo Gotico de la Piazza Cavalli que vous rencontrerez les endroits les plus fréquentés pour prendre un verre.

Cafés et pâtisseries

15 Caffè dei Mercanti - Largo Sant'Ilario, 16 - ☎ 0523 17 32 539 - 9h-0h (sam. 2h), dim. 17h-0h. Ce café propose des bières (très grand choix) et des cocktails que l'on boit sous les arcades du Palazzo Comunale.

16 Caffè di Piacenza - Piazza Duomo, 8 - ☎ 0523 33 27 25 - 7h30-19h. C'est le vrai café italien, coloré

et rutilant, où vous viendrez prendre votre *caffè con brioche* le matin.

Mirabilia - Hors plan - Viale Dante Alighieri, 21 - ☎ 0523 45 22 41 - 6h30-20h. Mirabilia est célèbre pour la fraîcheur et la variété (plus de 50) de ses *tramezzini* (sandwiches en triangle), préparés sur le moment.

19 Pasticceria Falicetto - Via IV Novembre, 170 - ☎ 0523 45 24 22 - www.falicetto.it - 8h-21h - fermé lun. Célèbre chocolatier de Piacenza, Aldo Scaglia est régulièrement récompensé pour l'excellence de ses productions. Goûtez le *piacerino*, le chocolat de Piacenza, et le *sgranfgnoòn*, une cerise à l'eau-de-vie enrobée de chocolat fondant.

20 Pasticceria Galetti - Corso Vittorio Emanuele II, 62 - ☎ 0523 32 47 58 - 7h30-21h - fermé lun. Une belle salle, idéale pour faire une pause en fin d'après-midi, en dégustant un bon chocolat chaud, bien épais.

Glacier

La Boutique del Gelato - Hors plan - Via Rogerio, 30 - ☎ 0523 59 33 90 - www.boutiquedelgelato.it - fermé merc. et le mat. sf w.-end. Des glaces, des granités, des sorbets et des *semifreddi* (gâteaux glacés) de toutes sortes et aussi d'insolites spaghetti à la glace, en réalité de la glace à la vanille.

Bars & œnothèques

14 Bar Barino - Corso Vittorio Emanuele II, 2 - ☎ 380 90 97 399 - 7h-23h - fermé jeu. Situé sous les arcades de la Piazza dei Cavalli, le bar historique de Piacenza propose le soir une formule verre de vin et buffet froid à volonté dans la salle attenante.



Assiette de charcuterie typique.

Michelin

115

REGGIO EMILIA

Plan p. 80

Bon à savoir – La Piazza del Monte, la Piazza San Prospero et surtout la Piazza Fontanesi sont les plus animées de la ville.

Glaciers et pâtisseries

21 Cremeria Capolinea – Viale Ettore Simonazzi, 14 - ☎ 0522 45 27 22 - www.cremeriacapolinea.com - 12h-22h. Des glaces artisanales mais aussi des *panettoni*, des biscuits et des *focacce*. Ingrédients de première fraîcheur et km 0 dans la mesure du possible.

22 Pasticceria Boni – Via Roma, 28B - ☎ 0522 43 73 67 - www.pasticceriabonireggioemilia.it - 7h-20h - fermé dim. apr.-midi. Depuis 1890, Boni régale la ville de Reggio Emilia avec ses gâteaux et ses petits-fours.

Charcuterie

23 Salumeria San Prospero – Piazza Fontanesi, 1 - ☎ 0522 45 15 64 - 10h-15h, 18h-0h; mar., vend. et dim. 18h-0h. Le célèbre charcutier-fromager a installé quelques tables pour déguster vos achats sur la charmante place Fontanesi.



Shopping

📍 **Repérez les adresses sur nos plans grâce aux pastilles numérotées (ex. 1). Les coordonnées en rouge (ex. C2) font référence au plan détachable de Parme à l'intérieur de la couverture.**

PARME

Plan p. 20-21

Bon à savoir – Pour vous ravitailler de produits gastronomiques exceptionnels, vous trouverez votre bonheur sur la Strada Farini, la Strada della Repubblica, la Via Cavour et dans les petites ruelles qui les entourent.

116

Gastronomie et vins

2 **La Prosciutteria di Silvano Romani** – **E5** - Strada Farini, 9C - ☎ 0521 23 41 88 - www.silvanoromaniparma.it - fermé dim. *sf le mat. nov.-mars*. D'alléchantes vitrines regorgent de charcuteries, champignons séchés, fromages et vins. À la **Degusteria Romani**, à côté de la boutique, on peut déguster ces spécialités à l'occasion d'un déjeuner rapide (*Borgo Palmia*, 2/C - ☎ 052 17 74 30).

3 **Salumeria Garibaldi** – **E2** - Strada Garibaldi, 42 - ☎ 0521 23 56 06 - www.salumeriagaribaldi.com - 8h-20h - fermé dim. Une caverne d'Ali Baba où se ravitailler en Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, *tortelli* ou tout autre délice de la ville.

4 **Antica Salumeria Alimentaria Rastelli** – **G5** - Strada della

Repubblica, 54/A - ☎ 0521 23 12 96 - 8h30-20h, dim. 10h-13h. La réputation d'Antonio Rastelli n'est plus à faire à Parme. C'est lui qui a ouvert cette boutique après la guerre, et aujourd'hui ses enfants et ses petits-enfants ont repris le flambeau. La tradition continue pour le plus grand bonheur des gourmets.

Salumeria Alla Rocca – **HP par H6** - Via Marco Emilio Lepido, 1C - ☎ 0521 24 43 81 - 8h15-13h15, 16h-19h45 - fermé dim. Prosciutto di Parma, Culatello di Zibello, Parmigiano Reggiano, vinaigre balsamique et vins. De quoi faire un marché exceptionnel.

8 **Casa del Formaggio** – **C6** - Strada Nino Bixio, 106 - ☎ 0521 23 02 43 - www.lacasadelformaggio.it - 8h30-13h30, 16h30-19h45 - fermé dim. Fromages (plus de 500) et charcuteries fantastiques, mais aussi vins et une sélection de pâtes fraîches (*anolini, tortelli, gnocchi*, etc.)

9 **Enoteca Cavalli** – **E2** - Via G. Verdi, 25/A - ☎ 0521 23 69 28 - 9h-13h, 15h-19h - fermé jeu. après-midi. Cette œnothèque appréciée des Parmesans propose près de 2500 étiquettes de vins du monde entier.

11 **Panetteria del Correggio** – **F4** - Borgo del Correggio, 11B - ☎ 380 282 61 12 - 7h-13h45, 16h30-20h. Une boulangerie où vous trouverez aussi des spécialités locales, du pain typique d'Émilie (la *ciupeta*, aux jolies courbes) et des pâtes fraîches.





Courtesy Galloni

Dégustation de prosciutto di Parma chez Galloni Prosciutto.

Parfums

1 Profumeria Borsari - ES - Strada della Repubblica, 2G - ☎ 0521 28 72 26. Symbole de la ville, la violette de Parme, particulièrement chère à la duchesse Marie-Louise, est aujourd'hui un parfum célèbre et un délicieux bonbon glacé. Le parfum à la violette a été lancé en 1870 par Lodovico Borsari, qui a donné son nom à une célèbre marque de parfums.

Chocolats

6 Cioccolato Banchini - E4 - Piazza Cesare Battisti, 9B - ☎ 333 28 14 965 - www.cioccolatobanchini.com - 12h-20h. Les chocolats Banchini existent depuis 1879. Ils sont connus pour leurs variétés à la violette, à l'orange, à la verveine (l'*erba luigia* en italien,

en hommage à Marie-Louise), à la menthe et au piment (*peperoncino*, c'est délicieux).

12 Pasticceria Torino - E2 - Strada Garibaldi, 61 - ☎ 0521 23 56 89 - 7h30-13h, 15h30-19h30 - fermé dim. apr.-midi et lun. Une pâtisserie et chocolaterie historique, qui prépare encore aujourd'hui des recettes de la cour de Marie-Louise. À ne pas manquer, le gâteau *Duchessa* et le petit chocolat *Parmigianino*.

Livres

10 Libreria Fiaccadori - E4 - Strada al Duomo, 8A - ☎ 0521 28 24 45 - 9h30-19h30, dim. 10h-13h, 15h30-19h30. Cette belle librairie fondée en 1829 était déjà la meilleure de la ville quand Marie-Louise est arrivée



à Parme. Elle conserve son rang en continuant de proposer une sélection d'ouvrages d'art et d'histoire de la ville. Quelques livres en français.

LA ROUTE DES CHÂTEAUX

Visites des producteurs – Adressez-vous à l'office de tourisme ou consultez le site du **Consorzio del Parmigiano Reggiano** (www.parmigiano-reggiano.it), qui organise des visites et diffuse une liste des fermes laitières vendant directement leurs produits. Le site du **Consorzio del Prosciutto di Parma** (www.prosciuttodiparma.com) fournit, quant à lui, toutes les informations sur ce produit.

Colorno

Caseificio San Salvatore – *Strada Sabbiate, 20* - ☎ 0521 81 42 40 - www.caseificiosansalvatore.it - 8h20-12h30, 15h30-19h - fermé dim. apr.-midi. Pour visiter la laiterie, contacter Francesco Salvini au ☎ 338 35 68 800. Parmigiano Reggiano de 12 à 60 mois et charcuteries locales.

Fidenza

Agrinascente – *Via San Michele Campagna, 22B* - ☎ 0524 52 23 34 - www.agrinascente.it - 8h-19h30 (dim. 20h). Une grande boutique qui propose une gamme de Parmigiano Reggiano produit à partir du lait de vaches différentes, avec des affinages allant de 18 à plus de 60 mois. Également, produits de charcuterie typiques d'Émilie.

Latteria 55 – *Via Cavour, 16* - ☎ 0524 53 45 13 - www.silvanoromaniparma.it

it/latteria-55 - 8h-13h, 16h-19h - fermé jeu. après-midi et dim. Elle fait partie des 20 meilleures crèmeries d'Italie. Parmigiano Reggiano et toutes la gamme de charcuteries régionales ainsi que de nombreux produits gastronomiques (sauces et conserves).

Mode et accessoires

Fidenza Village – *Via Federico Fellini, 1* - ☎ 0524 33 551 - www.tbvsc.com/fidenza-village/it - tlj 10h-20h. Accès : en voiture A1 sortie Fidenza-Salsomaggiore - en autobus navette depuis la gare de Fidenza et depuis la Via dell'Artigianato à Piacenza. Un immense centre commercial qui réunit une centaine de boutiques de luxe (Armani, Borbonese, Prada, Red Valentino ...) où vous trouverez tout ce dont vous rêvez à des prix outlet (jusqu'à -70 %).

Fontanellato

Cibarium Salsamentaria – *Via Luigi San Vitale, 42* - ☎ 0521 82 16 75 - www.cibariumsalsamentaria.it - lun.-merc. et vend. 11h30-14h30, 18h-22h, w.-end 11h30-22h30. Boutique-restaurant où acheter ou déguster sur place charcuteries et fromages, à deux pas du château.

Langhirano

Ce village, situé sur la Strada del Prosciutto (www.stradadelprosciutto.it), est le principal site de production du Prosciutto di Parma.

Prosciuttificio Conti – *Strada Fontana, 2A* - ☎ 0521 35 70 20 - www.contiprosciutti.it - 8h-12h, 13h30-17h30 - fermé l'apr. midi le w.-end. Visite guidée du site de production



tlj à 11h (rés. obl. par téléphone ou via le site Internet). Vous découvrirez ici les différentes variétés et degrés d'affinage du Prosciutto di Parma.

Cav. Ilari Alberto -

Via Tomasicchio, 7 - ☎ 0521 85 75 00 - www.cavalbertolari.com - 8h-12h, 13h30-15h30 - fermé le w.-end. Fromages, charcuteries, vins huiles et quelques accessoires de cuisine.

Galloni Prosciutto - *Via Roma, 84 - www.galloniprosciutto.it. L'actuelle usine Galloni est née de ses cendres, comme le phénix ! Après un incendie ravageur en 2016, elle a été rebâtie et accueille désormais quelques œuvres d'art contemporain, à découvrir en suivant la visite guidée avec dégustation finale (*sur rés. - experience@galloniprosciutto.it*).*

120 Prosciuttificio Ruliano - *Strada Pranello, 6 - Riano di Langhirano - ☎ 0521 35 71 25 - ruliano.it - lun.-vend. 10h-17h, visite gratuite, dégustation 12/25 € selon le type. Ruliano produit un superbe Prosciutto di Parma, résultat d'une attention méticuleuse lors de toutes les phases de la production. La visite peut se conclure sur une dégustation dans la petite *locanda* de la famille.*

Soragna

Croce Delizia - *Via Trieste, 4 - ☎ 0524 59 60 61 - www.crocedelizia.it - 8h30-12h, 15h-18h30. Ce producteur de saucissons vend également des jambons crus et cuits, des fromages et des vins locaux.*

Torrechiara

Salumeria Gardoni - *Piazza Leoni, 5A - ☎ 0521 35 51 19 - 9h-13h,*

15h30-19h30 - fermé lun. mat. et mar. apr.-midi. Au pied du château, l'épicerie sélectionne et vend des charcuteries, fromages et produits typiques provenant de fermes voisines. Dégustation possible.

LES VALLÉES DU PARMENSE

Borgo Val di Taro

Le Bontà di Camisa - *Via Nazionale, 110 - ☎ 0525 96 215 - www.camarket.it - 8h-13h, 15h-19h30. C'est ici que vous trouverez le fameux gâteau *amor*, une spécialité de Borgotaro importée de Suisse. La boutique vend aussi les cèpes de Borgotaro, des confitures maison et des pâtes fraîches.*

Collecchio

Caseificio Montecoppe - *Loc. Ferlaro - Via Montecoppe, 19/4 - ☎ 0521 805 942 - www.montecoppe.it - 9h-13h, 15h30-19h30 - fermé dim. Parmigiano Reggiano de la laiterie, charcuteries et vins locaux.*

LA BASSA

Busseto

Salumificio Minozzi - *Via dei Prati di Frescarolo, 116 - ☎ 0524 97 088 - www.salumiminozzi.it - 8h30-12h30, 15h-19h. Mariola, cotechino, cappello del prete, coppa, fiocchetto..., ces noms colorés désignent autant de spécialités charcutières, prodiges de saveurs et d'arômes. Possibilité de visiter la cave d'affinage du Culatello di Zibello et de déguster avant de choisir.*



Polesine Parmense

Bottega Hosteria del Maiale – Strada del Palazzo due Torri, 3 - ☎ 0524 93 65 39 - www.acpallavicina.com - fermé lun. soir de mars à oct.

Vous pourrez y acheter le délicieux Culatello Spigaroli, affiné dans la cave de la Corte Pallavicina (📍 p. 105), des confitures et des conserves de jardinières de légumes, spécialité du chef Massimo Spigaroli.

Roncole Verdi

Salumificio Dallatana – Strada Provinciale, 4A - ☎ 0524 93 50 24 - www.dallatana.it - 8h-12h, 14h-18h - fermé dim. Le Culatello di Zibello et le Strolghino de Roncole sont les fers de lance de Dallatana, mais on y trouve aussi d'autres spécialités charcutières. Dans la petite osteria au cadre accueillant on déguste les spécialités de la maison, tout à côté de la maison de Verdi. Demandez de visiter les caves du 17^e s.

PIACENZA

Plan p. 64

Bon à savoir – Pour votre shopping rendez-vous Corso Vittorio Emanuele II et Via 20 Settembre. Côté charcuterie, les spécialités de la ville sont la Coppa Piacentina, la Pancetta Piacentina et le Salame Piacentino.

Chocolats

13 Cioccolateria Bardini – Largo Battisti, 19 - ☎ 0523 38 82 81 - www.bardini.it - 10h-21h, dim. 11h-13h, 15h-21h. Chocolatier historique de Piacenza, Bardini est connu pour ses *graffioni* (cerises à l'eau-de-vie

recouvertes de chocolat noir) et ses dragées au chocolat.

Gastronomie

14 Il Salumaio Valla – Via Roma, 217 - ☎ 0523 32 39 66 - 7h30-13h, 15h30-19h30 - fermé jeu. apr.-midi et dim. Une caverne d'Ali Baba regorgeant de charcuteries, fromages et autres délices de la région.

15 Salumeria Garetti – Piazza Duomo, 44 - ☎ 0523 32 27 47 - 8h30-13h, 17h-19h30 - fermé jeu. apr.-midi et dim. Fondée dans les années 1930, cette *salumeria* prépare les charcuteries typiques de Piacenza selon une méthode inchangée.

16 Spaccio Serafini – Via Calzolari, 14 - ☎ 0523 77 82 18 - www.caseariaserafini.it - 8h-13h, 16h30-19h30 - fermé jeu. apr.-midi et dim. Du Grana Padano produit par la laiterie Serafini, une infinité de spécialités charcutières et pâtisseries (la *sbrisolona*), et des pâtes fraîches, comme les *tortelli con la coda*, typiques de Piacenza.

17 Salumeria Montanari Eugenio – Via Emilia Parmense, 188 - ☎ 0523 59 44 60 - www.salumeriamontanari.it - 7h30-13h30, 16h45-19h45 - fermé dim. Le trio de base de la gastronomie émilienne : fromages, charcuterie et pâtes fraîches. À acheter ou à déguster sur place.

COLLI PIACENTINI

Vins

Voici quelques producteurs parmi les plus réputés de la province de Piacenza. Pensez à téléphoner avant votre visite pour prendre rendez-vous.



Tenuta Pernice – Loc. Pernice di Castelnuovo – **Borgonovo Val Tidone** - ☎ 0523 86 00 50 - www.tenutapernice.it - 9h-12h, 14h-18h - fermé sam. apr.-midi et dim.

Cantina Cardinali – Vigneto Montepascolo – **Castell'Arquato** - ☎ 0523 80 35 02. Également B & B.

Tenuta Villa Tavernago – Loc. Frassineto – **Pianello Val Tidone** - ☎ 0523 97 69 56 - www.villatavernago.it - fermé dim.

Cantina La Stoppa – **Rivergaro** - ☎ 0523 95 81 59 - www.lastoppa.it - 8h30-17h - fermé le w.-end.

La Tosa – Loc. La Tosa – **Vigolzone** - ☎ 0523 87 07 27 - www.latosa.it.

Cantine Romagnoli – Via Genova, 20 – Loc. Villò – **Vigolzone** - ☎ 0523 87 09 04 - www.cantineromagnoli.it.

La Ferraia – Manara – Loc. Vicomarina 140 – **Ziano Piacentino** - ☎ 0523 86 02 09 - www.robertomanara.it.

Torre Fornello – Loc. Fornello – **Ziano Piacentino** - ☎ 0523 86 10 01 - www.torreformello.it.

REGGIO EMILIA

Plan p. 80

Bon à savoir – À Reggio Emilia vous trouverez l'Aceto Balsamico tradizionale di Reggio Emilia AOC, un vinaigre balsamique particulièrement renommé. La patrie de Max Mara vous surprendra aussi par le nombre de bijoutiers et d'enseignes de mode élégantes. La plupart des boutiques bordent la Via Emilia San Pietro et la Via Emilia Santo Stefano.

Gastronomie

Pour vous ravitailler de pâtes fraîches, deux adresses très centrales :

23 La Bottega del Tortello – Piazza San Prospero, 1 - ☎ 333 29 91 212 - www.bottegedeltortello.it - 9h-13h, vend. et sam. aussi 17h-19h - fermé lun. et **24 La Casalunga** – Via Franzoni 8/A - ☎ 0522 43 03 05 - 8h-13h - fermé dim.

21 Mercato del Contadino – Piazza Fontanesi - sam. 8h-13h. C'est l'occasion d'acheter directement au producteur les délices de la gastronomie émilienne.

Mode et accessoires

18 MAX & Co – Piazza Camillo Prampolini, 2 - ☎ 0522 13 61 700 - www.maxandco.com - fermé merc. Un concept-store qui mêle mode, déco et librairie.

Bijoux

19 Laura Nocco – Via Luigi Carlo Farini, 1 - ☎ 0522 58 06 64 - www.lauranocco.com - 9h-13h, 16h-19h30, ven.-dim. 9h-20h. Cette créatrice de talent travaille les pierres précieuses avec des matériaux rustiques. Belle collection de chaînes en argent et de bijoux inspirés de civilisations antiques.

20 Il Sigillo – Via Guido da Castello, 4 - ☎ 0522 45 22 54 - www.ilsigillo.com - 9h30-12h30, 16h-19h30. Créations classiques fabriquées sur place par Giorgio Paterlini, l'orfèvre qui a réalisé la couronne de la Madone de la Ghiara.

22 Punta d'Argento – Vicolo Arcipretura, 2E - ☎ 0522 45 45 11 - www.puntadargento.it - 9h30-13h, 16h-19h30 - fermé jeu. après-midi, dim. et lun. Vous trouverez dans cet atelier d'artiste des cadeaux originaux réalisés par Alessandra Zini : gravures,



Acetaia San Giacomo, à Novellara.

sculptures et objets, toujours en noir et blanc.

LES PETITES CAPITALES

Rio Saliceto

Caseificio Fratelli Rossi – Via Mandrion, 18 - ☎ 0522 69 97 00 - www.rossifratelli.net - 9h-13h, 15h30-19h30. Parmigiano Reggiano produit sur place, à différents niveaux d'affinage : 12, 24, 36 et 72 mois.

Novellara

Acetaia San Giacomo – Strada Pennella, 1 - ☎ 0522 65 11 97 - www.acetaiasangiaco.com - 8h-17h - fermé w-end, sf 1^{er} dim. du mois sur réserv. Visite guidée t/lj sur rés. par

tél ou via le site. La Corte Faragosa accueille dans ses murs du 16^e s. une acetaia qui produit exclusivement de l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia AOC.

L'APENNIN

Carpineti

Caseificio Marola – Via la Svolta, 10 - Marola, à 6 km au nord-ouest de Carpineti - ☎ 0522 81 31 91 - www.caseificiodimarola.com - 8h-12h30, 15h30-18h30 (dim. 17h30). Du Parmigiano Reggiano de montagne 24, 30 et 36 mois, des charcuteries, du pecorino et des spécialités locales (champignons, vinaigre balsamique, miels et confitures).



Sortir

📍 **Repérez les adresses sur nos plans grâce aux pastilles numérotées (ex. 1). Les coordonnées en rouge (ex. C2) font référence au plan détachable de Parme à l'intérieur de la couverture.**

PARME

Plan p. 20-21

Théâtres

4 **Teatro Regio - E4 - Strada Garibaldi, 16A - ☎ 0521 20 39 11 - www.teatroregioparma.it.** Le temple de l'art lyrique accueille aussi des spectacles de danse, des concerts de

musique classique, rock et pop, des spectacles pour enfants et, tous les ans entre sept. et oct. le Festival Verdi (📅 *Agenda*, p. 140).

1 **Auditorium Niccolò Paganini - H5 - Via Toscana, 5A - ☎ 0521 39 13 73 - www.paganinicongressi.it.** Renzo Piano a transformé l'usine sucrière Eridania en un auditorium dont le fond de scène est une immense baie vitrée ouverte sur le parc. Il accueille les concerts de la Fondazione Toscanini (www.fondazionetoscanini.it).

2 **Teatro Pezzani - C6 - Borgo San Domenico, 7 - Traversa Strada Nino Bixio - Oltretorrente - ☎ 0521 20 02 41 -**





www.nuovoteatropezzani.it.

Théâtre de prose de la Compagnia dei Borghi. Shakespeare, Goldoni, Marivaux, Rostand et Oscar Wilde sont les têtes d'affiche de leurs spectacles.

Bars

3 Enoteca Oltrevino - C4 - Borgo Pietro Cocconi, 3 - ☎ 331 18 81 522 - 18h30-1h (2h les vend. et sam.) - fermé dim. et lun. Un endroit sympa pour boire un verre le soir. Atmosphère calme et accueillante, au cœur du Parme branché.

13 Cocktail Bar Gazebo di Nottingham - D5 - Viale Arturo Toscanini, 4 - 21h-2h. Très bons cocktails conçus par Francesca Chierici, connue dans le monde de la mixologie.

14 J Roger Speakeasy - D5 - Strada agli Ospizi Civili, 6 - ☎ 0521 28 34 52 - 21h30-2h30 - fermé dim. et lun. Un bar à cocktails élégant, apprécié des connaisseurs. Asseyez-vous au comptoir pour le plaisir de voir le barman préparer ses mélanges.

PIACENZA

Plan p. 64

Théâtres

Pour le programme, les informations et l'achat de billets des théâtres de Piacenza : ☎ 0523 49 22 51 - www.teatripiacenza.it. Les spectacles sont en général distribués comme suit :

4 Teatro Municipale - Via Giuseppe Verdi, 41. Opéras, concerts et danse.

5 Teatro dei Filodrammatici - Via Santa Franca, 33. Prose.

7 Sala dei Teatini - Via Scalabrini, 9. Concerts de musique classique.

15 Teatro San Matteo - Vicolo San Matteo, 8. Théâtre d'auteur.

Bars

Café Blanco - Hors plan - Via Boselli, 14 - ☎ 0523 65 06 13 - 7h-0h. Une bonne adresse pour prendre un verre le soir après dîner. Musique avec DJ.

Baccicca Caffè - Hors plan - Via Padre Dionigi Carli, 7 - ☎ 0523 60 66 84 - 12h-15h, 19h-1h, w.-end 19h-0h (sam. 2h). Un bar-bistrot-café littéraire agréable où boire un verre en écoutant de la musique *live*.

REGGIO EMILIA

Plan p. 80

Théâtres

Le programme et l'achat des billets des trois théâtres se fait sur un seul site : www.iteatri.re.it - ☎ 0522 45 88 54 (rés. par tél. lun. 9h-13h).

Adresses des théâtres :

9 Teatro Municipale Valli - Piazza Martiri del 7 Luglio, 1. Opéra, danse, concerts, spectacles pour enfants.

10 Teatro Ariosto - Corso Cairoli, 1. Danse, théâtre en prose.

11 Teatro Cavallerizza - Viale Antonio Allegri, 8/A. Spectacles pour enfants, théâtre contemporain.

Fonderia Italgghisa Emiliana - Hors plan - Via Gonzaga, 41 - ☎ 320 038 06 58 - www.italghisa.it. Un peu à l'écart du centre-ville, l'endroit idéal s'il vous prend l'envie d'aller danser. Musique disco et quelques plats pour un repas léger.



Se loger

📍 **Repérez les adresses sur nos plans grâce aux pastilles numérotées (ex 1). Les coordonnées en rouge (ex. C2) font référence au plan détachable de Parme à l'intérieur de la couverture.**

PARME

Plan p. 20-21

De 70 € à 100 €

2 Al Battistero d'Oro - F3 - Strada Sant'Anna, 22 - ☎ 338 49 04 697 - www.albattisterodoro.it - 2 ch. et 1 appart. En plein centre de Parme, ce B & B propose des chambres joliment décorées (bois foncé et tissus en coton blanc).

De 100 € à 150 €

1 Star Hotel du Parc - C1 - Viale Piacenza, 12/C - ☎ 0521 29 29 29 - www.starhotels.com - 169 ch. Un hôtel à l'élégance classique, situé près du parc ducal avec tous les services d'un 4 étoiles. Chambres confortables et très bon restaurant *Canova by Eataly*.

3 Park Hotel Pacchiosi - B5 - Strada del Quartiere, 4 - ☎ 0521 07 70 77 - www.parkhotelpacchiosi.it - 59 ch. L'hôtel occupe les bâtiments d'un immense hôpital construit au 19^e s. dans l'Oltretorrente. Avec ses espaces démesurés, son escalier monumental et sa hauteur sous plafond, l'endroit ne manque pas d'allure, ni d'un certain charme.

5 Parizzi Suites and Studio - G5 - Strada della Repubblica, 71 -

☎ 0521 20 70 32 - www.parizzisuite.com - 13 ch. 80/130 €. Une résidence hôtelière propose des petits appartements équipés d'une cuisine, allant de studios de 50 m² (dont le somptueux n° 55 orné de fresques au plafond) à un loft mansardé, romantique et moderne.

16 NH Parma - E1 - Viale Paolo Borsellino, 31 - ☎ 0521 79 28 11 - www.nh-hotels.fr/hotel/nh-parma - 120 ch. Très pratique si vous voyagez en train, cet hôtel tout confort, fidèle aux critères de qualité de la chaîne NH, propose des chambres à la déco contemporaine, une salle de sport et un excellent petit-déjeuner.

Plus de 150 €

4 Palazzo Dalla Rosa Prati - F4 - Strada al Duomo, 7 - ☎ 0521 38 64 29 - www.palazzodallarosapрати.it - 13 ch. Après six siècles de jouissance privée, la famille Dalla Rosa Prati ouvre les portes de son palais. Les chambres sont spacieuses, presque toutes avec vue, et équipées de meubles 18^e s. ou Art nouveau. Petit-déjeuner servi dans un décor d'œuvres d'art. Le palais abrite aussi un lounge bar, le **TCafè**, et **TGusto**, une boutique « atelier des saveurs », bien approvisionnée en produits gastronomiques de la région (8h-20h).

7 Stendhal - E3 - Via Gian Battista Bodoni, 3 - ☎ 0521 20 80 57 - all.accor.com - 63 ch. Dans une cour du palais de la Pilotta, un hôtel de standard Mercure, très accueillant,



aux chambres personnalisées, du style vénitien au Louis XIII.

14 Grand Hotel de la Ville - HS -
Largo Piero Calamandrei, 13a - ☎ 0521 03 04 - www.grandhoteldelaville.com - 107 ch. Style contemporain et design raffiné pour cet établissement de luxe, aménagé dans l'ancienne usine Barilla transformée par Renzo Piano. Chambres modernes à la décoration classique et grand confort.

LA ROUTE DES CHÂTEAUX

Langhirano

De 70 € à 100 €

Agriturismo Il Salice - Strada Val Parma, 43 - Isola di Tizzano Val Parma, à 10 km au sud de Langhirano - ☎ 348 316 40 16 - www.agriturismoilsalice.com - 3 ch. et 2 appart. L'agritourisme occupe l'une des trois maisons d'un hameau minuscule restauré en 2015. Murs en pierre, poutres apparentes et charme fou dans cet établissement loin du monde.

Paradigna

De 70 € à 100 €

Locanda Abbazia - Via Viazza di Paradigna, 1 - ☎ 0521 60 40 72 - www.csacparma.it/locanda-foresteria - 8 ch. et 2 suites. Les chambres ont été aménagées dans les cellules des moines de l'abbaye de Valserena (📍 p. 38). L'auberge propose également des vélos en location.

Salsomaggiore Terme

De 100 € à 150 €

Antica Torre - Case Bussandri, 197 - Cangelasio - de Salsomaggiore

Terme, suivre dir. Cangelasio sur 8 km - ☎ 0524 57 54 25 - www.anticatorre.it - 📍 🚗 - fermé déc.-fév. - 8 ch. En pleine campagne, cette ferme d'origine médiévale propose des chambres très agréables, aux meubles rustiques et sobres. Dîner possible à la ferme, à base de produits régionaux.

LES VALLÉES DU PARMENSE

Bardi

Moins de 70 €

Ca' d'Alfieri - Loc. Predario, 29, à 10 km au sud-est de Bardi - ☎ 0525 77 174 - www.cadalferi.it - 6 ch. Vous vous sentirez très bien dans les chambres accueillantes et confortables de cette ferme du 19^e s. Délicieux petit déjeuner avec les produits de la ferme.

De 70 € à 100 €

Le Sei Dame - Via Giordani, 18 - ☎ 333 84 09 000 - www.leseidame.it - 6 ch. - rés. : info@leseidame.it ou par tél. Les chambres à la déco romantique et cosy sont toutes très grandes. On se trouve au pied de la forteresse, et juste à côté de l'excellent restaurant **Le Due Spade** (📍 p. 103).

Compiano

Plus de 150 €

Castello di Compiano - Via Marco Rossi Sidoli, 15 - ☎ 0525 82 55 41 - www.castellodicompiano.com - 15 ch. Les chambres occupent une aile du château qui domine le minuscule village de Compiano. Inspirées des familles de condottiere qui ont



gouverné la région, elles ont une vue magnifique sur la vallée du Taro.

Sala Baganza

De 70 € à 100 €

Il Richiamo del Bosco - Via Capanna, 18 - ☎ 0521 33 63 76 - www.ilrichiamodelbosco.it - 3 ch. On est accueilli avec beaucoup de gentillesse par Carla, dans une belle maison au cœur du parc des Boschi di Carrega, à 15 km de Parme. Les chambres décorées avec goût et l'environnement reposant sont les deux atouts de cet agréable B & B.

LA BASSA

San Pietro in Cerro

128

De 100 € à 150 €

Locanda del Re Guerriero - Via Melchiorre Gioia, 5 - ☎ 0523 83 90 56 - www.locandareguerriero.it - 12 ch. Cette belle demeure du 18^e s. allie le charme des maisons d'époque avec le confort ultra-moderne. Les chambres, très spacieuses, donnent toutes sur le parc qui entoure le château de San Pietro in Cerro. Location de vélos.

PIACENZA

Plan p. 64

De 70 € à 100 €

Domus San Martino - Via Roma, 51 - ☎ 333 41 70 007 - www.bbdomuspiacenza.com - 5 ch. Ce B & B très soigné propose des chambres personnalisées et décorées

avec emphase dans le centre de la ville.

De 100 € à 150 €

Grande Albergo Roma - Via Cittadella, 14 - ☎ 0523 32 32 01 - www.grandealbergoroma.it - 72 ch. Moulures, lustres et raffinement caractérisent ce bâtiment, construit entre 1956 et 1958 par l'architecte Vico Magistretti et récemment rénové. Restaurant panoramique au dernier étage.

COLLI PIACENTINI

Bobbio

Moins de 70 €

Albergo Nobile - Via Genova, 9 - ☎ 0523 936959 - www.albergonobile.it - 5 ch. Cet hôtel est une institution à Bobbio. Entièrement rénové, il propose des chambres toutes simples, agréables et fonctionnelles.

Castell'Arquato

De 70 € à 100 €

B & B del Ducato - Via Roma, 3 - ☎ 342 622 62 81 - www.bbdelducato.com - 3 ch. Cette jolie maison au cœur du bourg compte trois chambres décorées simplement et plutôt confortables.

Gropparello

Plus de 150 €

Torre dei Barbagianni - Via Roma 84 - ☎ 0523 85 58 14 - www.castellodigropparello.it - 1 appart. pour 4 pers. Un petit appartement joliment décoré a été aménagé en haut du donjon du



château. Tout est fait pour que vous vous sentiez comme un châtelain du Moyen Âge. Une belle idée pour un week-end en famille.

Rivalta Trebbia

De 100 € à 150 €

Agriturismo Croara Vecchia -

Località Croara Vecchia, à 2,5 km au sud de Rivalta Trebbia - ☎ 333 21 93 845 - www.croaravecchia.it - 15 ch. Couvent jusqu'en 1810, la structure fut ensuite transformée en ferme agritouristique. Les jolies chambres avec cuisine portent toutes le nom d'une fleur. Le gazon, toujours impeccable, domine le fleuve. Belle piscine et centre hippique.

REGGIO EMILIA

Plan p. 80

De 70 € à 100 €

12 Albergo Morandi - Via Emilia a San Pietro, 64 - ☎ 0522 45 43 97 - www.albergomorandi.com - 25 ch. Ce petit hôtel installé dans une maison du 16^e s. est très commode car il est accessible en voiture (hors ZTL) tout en étant central. Chambres fonctionnelles et soignées, quelques détails agréables (café et thé à disposition toute la journée, parking privé, vélos disponibles gratuitement).

13 B & B del Vescovado - Stradone Vescovado, 1 - ☎ 0522 43 01 57 - www.delvescovado.it - 6 ch. À deux pas de la cathédrale, un établissement où vous vous sentirez comme chez vous, de l'entrée aux chambres décorées de meubles d'époque.

De 100 € à 150 €

10 Albergo delle Notarie - Via Palazzolo, 5 - ☎ 0522 45 35 00 - www.albergonotarie.it - 51 ch.

Un hôtel historique de Reggio, à 50 m de la Piazza Prampolini. Chambres spacieuses et silencieuses, accueil impeccable.

11 Hotel Posta - Piazza del Monte, 2 - ☎ 0522 43 29 44 - www.hotelposta.re.it - 38 ch. Aménagé dans le Palazzo del Capitano del Popolo, d'origine médiévale, cet hôtel à la longue tradition d'accueil (depuis 1515!) a conservé un cadre élégant, plein de cachet. Chambres spacieuses au mobilier classique.

15 Mercure Hotel Astoria - Viale Leopoldo Nobili, 2 - ☎ 0522 43 52 45 - www.mercurehotelastoria.com - 107 ch. En bonne position à deux pas de la Piazza della Vittoria, un hôtel de standard Mercure, qui offre un cadre moderne et des chambres confortables.

LES PETITES CAPITALES

Correggio

De 70 € à 100 €

Albergo dei Medaglioni - Corso Mazzini, 8 - ☎ 0522 64 10 00 - www.albergodeimedaglioni.com. Chambres spacieuses et confortables au mobilier classique. Tout près de l'église San Francesco.

L'APENNIN

Se Restaurer p. 111.



L'Émilie pratique



Préparez votre voyage

<i>Formalités d'entrée, Aller en avion</i>	132
<i>Aller en train, Aller en voiture</i>	133
<i>Argent, Saisons et climat, Pour en savoir plus</i>	134

Votre séjour de A à Z

<i>Consulats, Contrefaçon, Électricité, Horaires</i>	135
<i>Internet, Jours fériés, Musées et monuments</i>	136
<i>Objets trouvés, Poste, Presse, Restauration</i>	137
<i>Sécurité, Tabac, Téléphone</i>	138
<i>Transports, Visites</i>	139

Agenda culturel

<i>Parma 2020</i>	140
<i>Rendez-vous annuels</i>	140

131



Préparez votre voyage

FORMALITÉS D'ENTRÉE

Documents – Carte d'identité pour les résidents de l'Union européenne et les Suisses ; pour les Canadiens, passeport en cours de validité pour un séjour inférieur à trois mois.

Douane – Pas de franchise douanière. La réglementation concernant les importations (alcools, cigarettes, etc.) est la même dans toute l'Union européenne. Pour plus de précisions, consultez : www.douane.gouv.fr et www.agenziadoganemonopoli.gov.it.

Santé – Les ressortissants de l'UE bénéficient de la prise en charge des soins s'ils sont munis de la carte européenne d'assurance-maladie. Pensez à la demander 15 jours avant votre départ sur www.ameli.fr.

ALLER EN AVION

🕒 « Arriver en Émilie » p. 3.

L'aéroport de Parme n'assure aucune liaison avec la France ou la Belgique. Il faut passer par Milan ou Bologne.

À Milan

De nombreux vols sont assurés tous les jours par Air France (www.airfrance.fr), Alitalia (www.alitalia.fr), Brussels Airlines (www.brusselsairlines.com), Swiss International Airlines (www.swiss.com), Easyjet (www.easyjet.com), Vueling (www.vueling.com), Ryanair (www.ryanair.com) et TwinJet (www.twinjet.fr).

En voiture – Les plus grandes sociétés de location de voitures sont présentes dans les trois aéroports de Milan (Malpensa, Linate et Orio al Serio.) Depuis Milan, vous rejoindrez Piacenza, Parme et Reggio Emilia par l'A1 en direction de Bologne. Comptez 1h15m pour Piacenza, 1h30 pour Parme et 2h pour Reggio Emilia.

En train – Les trains à destination de l'Émilie partent de la Stazione Centrale (🕒 *encadré ci-dessous*). Les liaisons sont assurées par Trenitalia (trains locaux et TGV - www.trenitalia.com) et Italo (TGV pour Reggio Emilia AV Mediopadana - www.italotreno.it). Comptez 1h pour Piacenza, 1h30 pour Parme et 2h pour Reggio Emilia en locaux et et 45mn pour Reggio Emilia

Bon à savoir

Pour rejoindre la **Stazione Centrale de Milan** depuis l'aéroport de Malpensa, le moyen le plus commode est le train Malpensa Express (www.malpensaexpress.it - *ttes les 30mn - 13 €/20 € A/R*). Les aéroports de Milan sont reliés à la gare par des bus directs : Malpensa Shuttle, Linate Shuttle ou Orio Shuttle (www.milanoaeroporti.it). La **gare routière de Lampugnano** se trouve sur la ligne de métro M1 (à 30mn en métro de la Stazione Centrale).

Mediopadana - env. 15 € l'aller simple en train locaux et 30 € en TGV.

En autobus - Les autobus Flixbus qui rejoignent l'Émilie de Milan partent de la gare routière de Milano Lampugnano ou de la gare Stazione Centrale. Comptez environ 12 € l'aller simple et 1h30/2h pour Parme.

La même compagnie relie l'aéroport de Orio al Serio à Parme en env. 3h. www.flixbus.fr.

À Bologne

L'aéroport est relié à Paris et Bruxelles par Air France (www.airfrance.fr), Brussels Airlines (www.brusselsairlines.com) et Ryanair (www.ryanair.com).

En voiture - Les sociétés de location de voitures sont au rez-de-chaussée de l'aéroport. Pour rejoindre Reggio Emilia, Parma et Piacenza, prenez l'A1 en direction de Milan. Comptez 1h pour Reggio Emilia, 1h30 pour Parme et 2h15 pour Piacenza.

En train - Les trains à destination de l'Émilie partent de la Stazione Bologna Centrale. Les liaisons pour Parme et Piacenza sont assurées par Trenitalia (env. 12/18 € l'aller simple - www.trenitalia.com). Pour Reggio Emilia, vous avez le choix entre les TGV Trenitalia ou Italo (www.italotreno.it) qui vous emmènent à la gare Reggio Emilia AV Mediapadana (4 km au nord du centre-ville) en 20mn pour env. 20 €, ou les trains locaux Trenitalia qui rejoignent la gare centrale de Reggio Emilia en 40mn pour 6/10 €.

Les bus 3U05 et 3U09 relie la gare Mediapadana au centre-ville en 30mn. Infos sur www.setaweb.it.

En autobus - L'Aerbus (www.aerbus.it) assure la liaison entre l'aéroport de Bologne et Reggio Emilia en 1h env. Flixbus assure une liaison certains jours de la semaine entre Bologne (entre-ville) et Reggio Emilia, Parme et Piacenza. Le voyage dure entre 2h30 et 4h40. www.flixbus.fr.

ALLER EN TRAIN

 « Arriver en Émilie » p. 3.

Les liaisons ferroviaires entre la France, la Belgique, la Suisse et l'Émilie passent par Milan.

SNCF -  3635 - www.oui.sncf. Liaisons TGV quotidiennes au départ de Paris (gare de Lyon) pour Milan (7h). Pour Genève-Milan et Zurich-Milan, comptez 4h. Autres trains directs de Dijon, Lyon, Mâcon.

Thello -  01 83 82 00 00 - www.thello.com. Trains de nuit de Paris et Dijon vers Milan. Trains de jour de Marseille, Cannes et Nice, pour Milan.

ALLER EN VOITURE

De Paris, comptez 10h de route par l'A6 et l'A40 en passant par Mâcon, le tunnel du Mont-Blanc et Milan.

De Lyon, la route la plus directe passe par Chambéry et Turin (5h30 de trajet pour Lyon-Parme) - cartes et itinéraires sur www.viamichelin.fr. Une voiture vous sera indispensable pour découvrir la destination.

ARGENT

Monnaie - L'unité monétaire est l'euro (€). Au moment de la rédaction de ce guide, un franc suisse valait 0,91 €



(1 € = 1,09 CHF). Un dollar canadien valait 0,68 € (1 € = 1,47 CAD).

Change – Dans les banques, à la poste (sauf les chèques de voyage) et dans les agences de change. Une commission est toujours perçue.

Cartes de paiement – Les cartes bancaires sont acceptées dans la plupart des commerces. Selon le système, vous devrez faire votre « codice PIN » (code PIN) ou signer le relevé. Prévoyez toujours du liquide pour régler votre note dans les restaurants bon marché.

Les distributeurs automatiques sont signalés par le panneau Bancomat ou ATM.

 *En cas de perte de votre carte bancaire, voir l'encadré « Pas de panique ! » page de droite.*

134

SAISONS ET CLIMAT

Le climat semi-continental de la région (hivers très froids et étés chauds et humides) n'est pas le meilleur atout de la région. Il vaut mieux s'y rendre entre mi-avril et mi-juin, ou bien en septembre, après les grosses chaleurs de l'été, d'autant que c'est le mois le plus chargé en événements musicaux (Festival Verdi et Verdi OFF) et gastronomiques (Settembre gastronomico,  p. 147). Entre octobre et février, le brouillard est très fréquent, et il n'est pas rare de trouver de la neige à partir de novembre dès qu'on gagne un peu en altitude .

POUR EN SAVOIR PLUS

Avant de partir

Pour organiser votre voyage consultez le site de l'Office du tourisme italien www.italia.it/fr.

France – 23 r. de la Paix - 75002 Paris - ☎ 01 42 66 03 96 - infoitalia.paris@enit.it.

Belgique – 28 r. Émile-Claus - 1050 Ixelles - ☎ 00 32 (0)2 64 71 154 - brussels@enit.it.

Canada – 365 Bay Street, Suite 503 Toronto (Ontario) M5H 2V1 - ☎ (00 1 416) 925 48 82 - toronto@enit.it.

Sites Internet

www.visitemilia.com – Site touristique de la région.

www.parmawelcome.it – Site touristique de la ville de Parme.

www.comune.piacenza.it/benvenuti – Site touristique de la ville de Piacenza.

www.turismo.comune.re.it – Site touristique de la ville de Reggio Emilia.

www.castellidelducato.it – Informations sur les châteaux de la région.

www.parmacityofgastronomy.it et **www.museidelcibo.it** – Toutes les clés pour découvrir la gastronomie locale.

www.nonsoloeventiparma.it et **www.parmacittadellamusicait** – Informations sur les spectacles à Parme et dans ses environs.

Votre séjour de A à Z

CONSULATS

Belgique – Consulat général à Florence - Via dei Servi, 28 - ☎ 052 28 20 94 - consubel.firenze@tiscali.it.

Canada – Cconsulat général à Milan - Piazza Cavour, 3 - ☎ 02 62 69 42 38 - www.canadainternational.gc.ca - lun.-vend. - 9h-13h.

France – Via Carducci, 24 - Parme - ☎ 0521 23 78 40 - consolatofranceseparma@gmail.com

Suisse – Consulat général à Bologne - Via Risorgimento, 11 - Casalecchio di Reno - ☎ 051 57 64 16 - bologna@honrep.ch.

CONTREFAÇON

Toute personne surprise en train d'acheter un souvenir issu de la contrefaçon encourt une amende pouvant s'élever jusqu'à 10 000 €.

ÉLECTRICITÉ

Le voltage est le même qu'en France (220 V), mais l'écartement des prises de branchement varie parfois par rapport aux normes françaises : un adaptateur est donc recommandé.

HORAIRES

Banques – Lun.-vend. 8h30-13h30, 14h30-16h.

Bureaux de poste – Lun.-vend. 8h-18h30, sam. 8h-12h30 - fermé dim. N'oubliez pas de prendre un ticket

avec un numéro de passage. Pour plus d'informations, consultez le site Internet www.poste.it.

Églises – En règle générale elles sont ouvertes de 8h30 à 12h30 et de 17h à 19h. Attention, les visites sont interdites pendant les offices.

Magasins – Les magasins sont généralement ouverts tous les jours de 10h à 20h. Les centres commerciaux (La Galleria, Fidenza Outlet Village), sont également ouverts le dimanche de 10h à 20h.

Musées et sites – Ils sont ouverts au moins de 10h à 17h, parfois jusqu'à 18h/19h30 pour les plus importants d'entre eux. Les dernières admissions se font généralement 30mn ou 1h avant la fermeture. Lundi est la journée de fermeture la plus fréquente.

Attention ! Il est fortement conseillé de téléphoner avant d'entreprendre un périple : le patrimoine italien est considérable et les restaurations

Pas de panique !

Numéro d'appel d'urgence

européen : ☎ 112

Appli mobile : 112 Where Are U (App Store, Google Play et Microsoft Store)

Perte cartes bancaires :

Amex : ☎ + 33 (0)1 47 77 72 00

Master Card : ☎ 800 870 866

Visa : ☎ 800 819 014



(qui peuvent durer plusieurs années) empêchent parfois l'accès public aux monuments. Certains musées risquent d'être en totalité ou en partie fermés temporairement aussi par manque de personnel. Beaucoup de musées (surtout hors saison) ne sont ouverts qu'à la demi-journée, généralement le matin : renseignez-vous au préalable. Les jours fériés, les monuments sont généralement fermés mais avec une grande variabilité; renseignez-vous avant la visite.

Pharmacies – Les *farmacie* sont signalées par une croix verte. Elles ouvrent généralement du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h, certaines sans interruption et d'autres 24h/24. Les noms des médecins de garde et des pharmacies ouvertes le soir et le dimanche y sont affichés.

Les pharmacies ouvertes 24h/24 sont à Parme : Farmacia dei Mille - Viale dei Mille, 52/B ;
à Piacenza : Farmacia Manfredi - Via Giuseppe Manfredi, 72/B ;
à Reggio Emilia : Farmacia Ospedale H24 - Viale Risorgimento, 57/A.
Pour les autres villes consultez www.farmaciediturno.org et www.farmacieaperte.it.

INTERNET

À Parme, Placenza et Reggio Emilia, la connexion au réseau wi-fi de la ville est gratuite pour une durée maximum de 3h *via* le réseau Guglielmo (en l'honneur du bolonais Guglielmo Marconi, l'inventeur de la radio et de la télégraphie sans fil).

JOURS FÉRIÉS

☞ Un jour férié se dit *giorno festivo*, un jour ouvrable *giorno feriale*.

1^{er} janvier – Nouvel An.

6 janvier – Épiphanie.

Dimanche et lundi de Pâques.

25 avril – Anniversaire de la libération de 1945.

1^{er} mai – Fête du Travail.

2 juin – Fête de la République.

24 juin – St-Jean, patron de la ville

15 août – Fête de l'Assomption (*Ferragosto*).

1^{er} novembre – Fête de la Toussaint.

8 décembre – Fête de l'Immaculée Conception.

25 et 26 décembre – Noël et Saint-Étienne.

MUSÉES ET MONUMENTS

🕒 *Horaires, page précédente.*

Les tarifs d'entrée vont de 5 € à

10/12 € pour les curiosités majeures.

Les musées nationaux sont gratuits pour les moins de 18 ans et pour tous le 1^{er} dim. du mois.

À l'occasion de la **Nuit des musées** (*Notte dei Musei*) et de la **Semaine du patrimoine** (*Settimana dei Musei*), dont la date est fixée d'une année sur l'autre, certaines institutions publiques ouvrent leurs portes gratuitement (www.beni.culturali.it). Les informations fournies dans ce guide concernant les tarifs de visites sont valables pour les touristes voyageant seuls et ne bénéficiant d'aucune réduction. Elles ne sont pas contractuelles.

OBJETS TROUVÉS

À Parme, adressez-vous à l'Ufficio Oggetti Rinvenuti - Via Del Taglio 8/A - ☎ 0521 218738 et 39.

À Piacenza, consultez web3.comune.piacenza.it/oggettismarriti/ et si vous retrouvez votre objet dans la liste, rendez-vous à l'Ufficio Oggetti Smarriti - Comune di Piacenza - Piazza dei Cavalli, 2 - ☎ 0523 49 21 11. À Reggio Emilia, rendez-vous à l'Ufficio Oggetti Smarriti - Via Marino Mazzacurati, 11 - ☎ 0522 45 60 20 - lun.-vend. : 8h30-12h30, mar. et jeu. : 14h45-16h45.

POSTE

Les timbres (*francobolli*) sont en vente dans les postes. Pour une lettre ordinaire jusqu'à 20 g, comptez 1 € pour l'Europe et de 4 à 5 jours pour arriver à destination. Les boîtes aux lettres sont rouges. Les adresses des postes centrales sont :

Parme : Strada Carlo Pisacane, 1 ;

Piacenza : Via Sant'Antonino, 40 ;

Reggio Emilia : Via San Nicoló, 4.

Ici vous pourrez aussi changer vos devises.

Pour plus d'informations, consultez le site Internet www.poste.it.

PRESSE

Il Resto del Carlino est le quotidien le plus diffusé en Émilie. C'est un journal historique, l'un des premiers à avoir été fondés en Italie (en 1885). On lit aussi la *Gazzetta di Parma* à Parme, *Libertà* à Piacenza, et la *Gazzetta di Reggio* à Reggio Emilia.

RESTAURATION

Horaires - Le déjeuner est généralement servi de 12h30 à 14h30, et le dîner de 19h30/20h à 22h. De nombreux restaurants ferment le lun. Au mois d'août, beaucoup de restaurants et de trattorias ferment pendant 2 ou 3 semaines. Le w.-end, il est impératif de réserver.

Addition - Le pain et le couvert (*pane e coperto*) sont généralement ajoutés à l'addition (2-6 € selon l'établissement). En revanche, le service est le plus souvent compris ; dans le cas contraire, vous trouverez le pourcentage (env. 10 %) indiqué dans le menu. On ne vous réclamera pas de **pourboire** (*mancia*), mais il est cependant d'usage de laisser quelques euros après un bon repas. En général, dans les bars et les snacks, on paye d'abord sa consommation à la caisse et, ensuite, muni du ticket (*scontrino*), on peut commander au comptoir auprès du serveur.

Attention, les cartes bancaires ne sont pas toujours acceptées dans les petits restaurants et les trattorias familiales.

Ristorante, trattoria, osteria, enoteca... - Il n'est pas toujours facile de distinguer ces types d'établissements. En règle générale, dans un **restaurant**, vous trouverez un service et une ambiance soignés, voire élégants. Dans une **trattoria**, on vous servira une cuisine plus simple, dans une atmosphère animée et conviviale. Ne vous étonnez pas si le serveur vous énonce à haute voix la liste des plats du jour ; pour



éviter toute mauvaise surprise au moment de l'addition, n'hésitez pas à demander un menu! Le mot **osteria** est devenu un synonyme de *trattoria*, rien à voir avec les *osterie* d'antan, où les hommes âgés passaient leur après-midi devant un verre de vin! L'**enoteca** (bar à vin) est l'endroit idéal pour déguster un verre de vin en grignotant une assiette de charcuterie ou de fromage....

SÉCURITÉ

L'Émilie est une région très sûre. Pensez malgré tout à respecter les mesures de sécurité élémentaires, en particulier dans les lieux très fréquentés (transports en commun, grands magasins, etc.).

138

TABAC

Il est interdit de fumer dans les lieux publics, restaurants, bars et discothèques d'Italie. Cette interdiction vaut aussi dans les hôtels; certains établissements proposent cependant des chambres fumeurs.

TÉLÉPHONE

Appels vers l'Italie – Composez le 00 + 39 + numéro de votre correspondant, avec le zéro pour les fixes et sans le zéro pour les portables. Les numéros de mobiles commencent par 3.

Appels depuis l'Italie :

- vers la France : 00 + 33 + le n° du correspondant sans le 0 initial;
- vers la Belgique : 00 + 32 + n° de la zone sans le 0 + n° du correspondant;

- vers le Luxembourg : 00 + 352 + n° de la zone sans le 0 + n° du correspondant;
- vers la Suisse : 00 + 41 + n° de la zone sans le 0 + n° du correspondant;
- vers le Canada : 00 + 1 + n° de la province + n° du correspondant.

Appels nationaux – Composez l'indicatif de la ville commençant toujours par 0 + n° du correspondant.

Roaming international – Les frais d'itinérance n'existent plus au sein de l'Union européenne. Il existe toutefois des règles et des limites pour l'utilisation de données aux tarifs nationaux. Vérifiez auprès de votre opérateur.

Renseignements – Consultez www.paginebianche.it (pages blanches) ou www.paginegialle.it (pages jaunes).

TRANSPORTS

Radio-taxi

Parma : ☎ 0521 25 25 62.

Piacenza : ☎ 0523 59 19 19.

Reggio Emilia : ☎ 0522 45 25 45.

Voiture

Circuler – Le centre-ville de Parme, Piacenza et Reggio Emilia est ZTL (zone à trafic limité). L'accès au centre est donc interdit, sauf aux clients des hôtels (n'oubliez pas de donner à la réception la plaque d'immatriculation de votre voiture pour éviter les contraventions). Les ZTL sont actives tous les jours à Parme de 7h30 à 19h30, à Piacenza de 8h à 19h et à Reggio Emilia 24h/24.

D'autre part, du 1^{er} octobre au 31 mars, sont interdits de circulation

les véhicules répondant aux normes Euro 0, Euro 1, Euro 2 et Euro 3. La restriction s'applique les jours de semaine et le 1^{er} dimanche du mois de 8h à 19h, à Parme et de 8h30 à 18h30 à Piacenza et Reggio Emilia.

Se garer – Le stationnement est réglementé presque partout. Les bandes de couleur jaune indiquent un emplacement réservé aux riverains, celles de couleur bleue un stationnement payant par horodateur (avec pièces ou carte bancaire). Les **emplacements gratuits** sont marqués par des bandes blanches. *Pour les adresses des parkings les plus pratiques dans les trois villes voir p. 18, 62 et 78.*

VÉLO

Mi nuovo in Bici – *www.mimuvoinbici.it*. Service de location de vélos actif à Parme et Piacenza.

À Parme

La Cicletteria di Parma – *Piazzale Dalla Chiesa (à côté de la gare) - ☎ 0521 28 19 79 - www.infomobility.pr.it*

Ride – Location de vélos via l'app RiDE - *www.rideapp.eu*

À Piacenza

Deposito biciclette in stazione – *Piazzale Marconi (à côté de la gare) - ☎ 345 100 15 09 - www.comune.piacenza.it/temi/muoversi/in-bici/deposito-bici-in-stazione.*

À Reggio Emilia

Bicibox – *Via Turri, 4/a - ☎ 0522 45 38 85 - www.cooperativacamelot.it/servizi/deposito-bici*. Également au parking de la Via Cecati.

Mobike – Location de vélos via l'app Mobike - *www.mobike.com*

VISITES

Pass touristiques

Musei del Cibo Card – Elle permet l'accès à tous les musées du réseau Musei del Cibo (*www.museidelcibo.it*) - 12 € - valable 1 an.

Passaporto dei Castelli del Ducato – En vente à 3€ dans les châteaux du réseau, ce passeport offre des réductions sur les visites (sf châteaux de Torrechiara et Bobbio) et sur d'autres services. Valable 1 an. *www.castellidelducato.it*

Tourist Card Terra di Verdi – Carte gratuite permettant d'avoir une réduction sur les billets d'entrée aux sites verdiens (maison natale de Roncole Verdi, Teatro Giuseppe Verdi, Musée de la Casa Barezzi, Museo Nazionale Giuseppe Verdi, Museo Renata Tebaldi et Villa Verdi). Disponible à l'IAT de Busseto et dans tous les musées du réseau.

Billet Musei in Rete di Piacenza – Un seul billet pour accéder aux cinq sites les plus importants de Piacenza : Musei Civici du Palazzo Farnese, Galleria Ricci Oddi, Galleria del Collegio Alberoni, Museo Civico di Storia Naturale et Museo Kronos (exception faite de la montée à la coupole) - 17 € - achat dans les musées du réseau - val. 1 an. L'appli Piacenza permet de visiter la ville en suivant des itinéraires touristiques commentés via son smartphone. À télécharger sur Google play ou Apple Store.



Agenda culturel

PARMA 2020

Parma Capitale Italiana della Cultura 2020. 📍 p. 16.

RENDEZ-VOUS ANNUELS

Janvier

► **Saison lyrique** – Au Teatro Regio de Parme (janv.-15 mai); au Teatro Municipale de Piacenza (oct.-avr.) et à Reggio Emilia et Busseto (déc.-mai). 📍 *l'encadré ci-dessous.*

Février-mars

140

► **Carnaval de Castelnovo di Sotto** – *W.-ends* - www.alcastlein.it. Défilés, spectacles de rue, concerts et manifestations sportives.

► **Carnaval de Bardi** – Défilés et spectacles de rue.

► **Piacenza Jazz Fest** – www.piacenzajazzfest.it. Concerts de jazz dans différents espaces de Piacenza.

Avril

► **Fotografia Europea** – *Reggio Emilia* - de mi-avr. à début juin - www.fotografiaeuropea.it.

Avis aux mélomanes

*En marge de la saison lyrique, quelques rendez-vous reviennent régulièrement : **Allegro con Brio** fédère une série de concerts à la Sala dei Teatini de Piacenza (mars-mai), et la **Settimana Organistica Internazionale** (sept.) réunit à Piacenza les plus célèbres organistes du monde.*

fotografiaeuropea.it. Festival international de photographie avec expositions, rencontres, débats et ateliers, organisé par la Fondazione Palazzo Magnani.

► **Cibus OFF** – *Piazza Garibaldi à Parme* - www.parmawelcome.it/it/eventi. En parallèle du salon Cibus (réservé aux professionnels), le Cibus OFF propose des ateliers, des cours de cuisine de l'école ALMA (📍 p. 155) et des dégustations préparées par des chefs étoilés.

Mai

► **Placentia Half-Marathon for Unicef** – *Début mai* - www.placentiahalfmarathon.com. Semi-marathon dans le centre de Piacenza.

► **Corteo Storico Matildico** – *Quattro Castella - fin mai* - www.corteomatildico.it. Évocation de la rencontre de Matilde di Canossa et de l'empereur Henri IV. Défilé en costumes, spectacles de rue, tournois et stands gastronomiques.

► **Corteo Storico di Grazzano Visconti** – *Dernier w.-end* - www.grazzano.it. Spectacles de rue, marché médiéval et tournois à cheval.

► **Val Tidone Festival** – *Mai-nov.* - www.valtidone-competitions.com. Concerts de musique classique, jazz et world music dans 11 communes de la Val Tidone.

Juin

► **Infiorata** – *Chiaravalle della Colomba - Jour de la Fête-Dieu* - www.infiorata.it.



chiaravalledellacolomba.it. Exposition de tapis de fleurs et concerts dans l'église.

► **Golagola Festival** – Piacenza – début juin – *www.golagolafestival.it*.

La fête de la gourmandise : marché, cours de cuisine, *street food* et dégustations dans le centre-ville.

► **Festa del Culatello** – Zibello – fin mai-début juin – *www.festadelculatello.it*. Dégustations et concerts.

Juillet

► **Festival di Teatro Antico** – Veleia – 1^{re} quinz. de juil. – *www.veleiateatro.com*. Théâtre antique dans le cadre des ruines de Veleia.

► **Irlanda in musica** – Bobbio – fin juil. Festival de musique celtique pour commémorer San Colombano, moine irlandais, patron du village.

Août

► **Bobbio Film Festival** – Bobbio – 1^{re} quinz. d'août – *www.fondazionefarecinema.it*. Ateliers, tables rondes, présentations de films et rencontres organisés par le réalisateur Marco Bellocchio.

Septembre-octobre

► **Val Tidone Wine Fest** – Sept. – *www.valtidonewinefest.it*. Dégustations, spectacles et rencontres culturelles dans les villages de la vallée.

► **Rivivi il Medioevo** – Castell'Arquato – début sept. – *www.riviviilmedioevo.it*. Jeux, spectacles de rue, stands et manifestations.

► **Cena dei Mille** – Parme – début sept. – *www.parmacityofgastronomy.it*. Une immense table dressée le long de la Strada della Repubblica

accueille 1000 convives pour leur faire découvrir le meilleur de la gastronomie de Parme, préparé par les grands chefs de la province.

► **Settembre gastronomico** – *www.parmacityofgastronomy.it*. Dégustations et visites guidées chez les producteurs et dans les musées de l'alimentation, rendez-vous avec les chefs de l'école ALMA (p. 155), parcours de dégustation en musique dans des jardins historiques privés (Giardini Gourmet).

► **Festival Verdi** – Parme et Busseto – fin-sept.-mi oct. – *www.teatroregioparma.it*. Quatre opéras de Verdi au Teatro Regio et au Teatro Verdi de Busseto.

► **Verdi OFF** – Parme – *www.teatroregioparma.it*. Concerts, spectacles de rue, rencontres et expositions autour de Giuseppe Verdi à Parme et dans les environs.

Novembre

► **November Porc** – *www.novemberporc.it*. Quatre rendez-vous dans quatre villages de la Bassa (Sissa, Polesine Parmense, Zibello et Roccabianca), avec leurs spécialités charcutières.

► **Festival Guareschi** – Début nov.-début déc. – *www.bussetolive.com*. Projections de films de la série *Don Camillo*, visites de la Casa Archivio de Guareschi à Roncole Verdi, expositions à la Rocca Pallavicino.

Décembre

► **Marathon de Reggio Emilia** – *www.maratonadireggioemilia.it*.



Pour en savoir plus



<i>Histoire</i>	144
<i>Maria Luigia</i>	149
<i>L'école de peinture de Parme</i>	151
<i>La Food Valley</i>	155
<i>Giuseppe Verdi</i>	162
<i>Piacenza, gourmande et surprenante</i>	164
<i>Reggio Emilia la dynamique</i>	166

143

Statue équestre d'Alexandro Farnese sur la Piazza Cavalli, à Piacenza.

NickNick_ko/iStock



Histoire

LA VIA EMILIA

Parme, Piacenza et Reggio Emilia ont été fondées vers 200 av.-J.-C. par les Romains, le long de la **Via Emilia** qui venait d'être construite pour relier les territoires de la Gaule cisalpine à l'Adriatique. La fertilité de leurs terres et leur situation leur assurent un développement rapide. **Piacenza**, à la frontière avec la Gaule cisalpine, acquiert vite une importance militaire stratégique. Quant à **Parme** et **Reggio Emilia**, elles deviennent d'importants centres de production de blé, d'orge et de millet. Il est aisé d'identifier le tracé romain dans ces trois villes, chacune traversée en son centre par la rectiligne Via Emilia, qui devenait leur *decumanus* : la Strada della Repubblica à Parme, la Via Roma à Piacenza, la Via Emilia San Pietro et la Via Emilia Santo Stefano à Reggio Emilia.

144

BARBARES ET LOMBARDS

Après presque trois siècles de paix et de prospérité sous les Romains, la région est saccagée en 452 par Attila, puis détruite par les **Goths** avant de connaître une relative période de stabilité (553-568) sous le règne de l'empereur byzantin Justinien. Mais très vite la population doit affronter une nouvelle invasion, celle des **Lombards**, qui transforment Parme en un centre militaire et administratif

de première importance. Sa situation est stratégique au centre du royaume, à mi-chemin entre la plaine du Pô et le duché de Bénévent, au sud de la péninsule.

LE MOYEN ÂGE

La période lombarde est caractérisée par une forte reprise économique et démographique dans la région. L'embellie se poursuit avec les **Francs** et la longue succession d'évêques, auxquels Charlemagne confie le pouvoir temporel sur les cités. Autour de l'an Mil, Parme, Piacenza et Reggio Emilia dépendent de l'immense **domaine des Canossa**, qui recouvrait une bonne partie du nord de l'Italie, des rives méridionales du lac de Garde au sud de la Toscane. De cette époque date la construction des cathédrales de Parme, Reggio Emilia, Piacenza et Fidenza, ces deux dernières devenant des étapes importantes du pèlerinage de la **Via Francigena** vers Rome. En 1095, à Piacenza, sur l'actuelle Piazza delle Crociate, le pape Urbain II donne le signal de départ de la première croisade, conduite par Godefroy de Bouillon. À l'appel de son célèbre « Dieu le veut ! », 150 000 hommes venus de l'Europe entière se mettent en marche pour parcourir la dernière étape avant la grande traversée vers la Terre Sainte.



La Dame de fer

*Quand la très dévote **Matilde di Canossa** (1045-1115) prend possession des domaines de sa famille en 1071 (à 26 ans), ils sont beaucoup plus étendus que les actuelles « Terre matildiche » (🕒 p. 90) : ils rassemblent le sud de la Lombardie, une bonne partie de l'Émilie et, surtout, la Toscane. Cet immense territoire barre l'accès aux États pontificaux par le nord. Cette situation stratégique confère à Matilde un rôle prépondérant dans la défense de la papauté lors de la querelle des Investitures entre l'Église et le Saint empire. Comtesse, duchesse, vicaire et vice-reine d'Italie, elle fut surtout une excellente « condottiera », aimée de ses troupes, montrant un don inné du commandement militaire. Cette guerrière téméraire est morte dans son lit en 1115. Elle est l'une des trois seules femmes enterrées au Vatican. 🕒 Pour l'épisode du **pardón de Canossa**, voir p. 90.*

L'ÈRE DES COMMUNES LIBRES

À partir du 11^e s., la plupart des cités du Nord de l'Italie acquièrent le statut de commune indépendante, administrée par un podestat et un capitaine du peuple. L'époque est marquée par les conflits entre communes voisines et par la **querelle des Investitures**, qui oppose jusqu'au début du 12^e s. les partisans du Pape (les Guelfes) à ceux de l'Empereur du Saint Empire romain germanique (les Gibelins). D'abord portée à défendre l'empereur – notamment au temps des antipapes parmesans Honorius II et Clément III (11^e s.) –, Parme finit par rejoindre Piacenza dans la **Ligue lombarde**. La coalition regroupe trente villes du Nord de l'Italie contre Frédéric Barberousse, qui menace d'instaurer à nouveau l'influence du Saint Empire en Italie. À l'issue de la bataille de Legnano (1247), le risque est enfin conjuré. **Reggio** connaît ensuite les dominations successives des Gonzague et des Visconti, avant d'entrer en 1452 dans le **duché de Modène et Reggio**, fief de la famille

d'**Este**, qui s'y maintiendra jusqu'à l'arrivée de Napoléon, en 1796. Pendant ce temps, les destins de **Parme** et **Piacenza** se trouvent liés jusqu'au 19^e s. Dès la fin du 13^e s., les deux villes sont l'enjeu de luttes entre puissances étrangères, en particulier Vérone, Milan et la France. Elles voient **145** défiler dans leurs rues les troupes des Della Scala, des Visconti et des Sforza, puis celles du roi de France **Charles VIII** (juillet 1495), qui venait de gagner de justesse la bataille de Fornoue après son expédition pour conquérir Naples. Quelques années plus tard, son successeur, **Louis XII** entre dans Parme après avoir conquis le Milanais.

LES FARNESE

Les Sforza reprennent le pouvoir en 1512. Mais à peine trois ans plus tard, François 1^{er}, vainqueur de la bataille de Marignan, reprend la place. Pas pour longtemps, car l'armée pontificale entre dans Parme en 1521. En 1534, le cardinal Alessandro Farnese, évêque administrateur de l'église de Parme, devient pape



A. Farnese apportant le modèle de la ville de Piacenza à son frère Ottavio, par Taddeo Zuccari.

sous le nom de Paul III. En 1545, il crée de toutes pièces un duché pour son fils, Pier Luigi Farnese, et nomme son petit-fils, Alessandro, évêque de Parme. Par une manœuvre parfaitement népotique s'invente ainsi le **duché de Parme et Plaisance**, qui allait durer 200 ans.

Les Farnese ont le sens de la magnificence. À Piacenza, Octave, le père d'Alexandre, fait édifier l'imposant Palazzo Farnese, qui accueille une impressionnante collection d'œuvres d'art. À Parme, les Farnese font appel aux plus grands artistes (le Corrège, Parmesan) et favorisent la réalisation d'œuvres architecturales qui donnent à Parme

l'aspect d'une élégante capitale italienne. Le duc **Alessandro Farnese** (r. 1586-1592), héros de la bataille de Lépante, bâtit la citadelle. Son fils aîné, **Ranuccio** (r. 1592-1622), qui réprime féroce une conjuration des nobles (1612), bâtit le Palazzo della Pilotta. Puis règnent à leur tour le second fils de Ranuccio, **Edoardo** (1622-1646), marié à Marguerite, fille du grand-duc Cosme de Médicis, puis leurs fils Ranuccio II (1646-1694), Francesco (1694-1727) et Antonio (1727-1731).

LA MAISON DE BOURBON-PARME

Avec ce dernier s'éteint la dynastie des Farnese. Elisabetta Farnese, nièce

d'Antonio et épouse du roi Philippe V d'Espagne, obtient alors pour son fils, Charles de Bourbon (1716-1788), infant d'Espagne, l'attribution du duché de Parme et de Plaisance. Le nouveau duc, **Charles I^{er} de Bourbon-Parme**, parvient en 1738 à échanger avec les Autrichiens le duché contre le royaume des Deux-Siciles. Charles part à Naples en emportant une bonne partie des trésors artistiques de la ville des Farnese pour meubler son palais napolitain.

L'influence de la France

L'Autriche ne garde pas longtemps le duché de Parme, qui revient aux Bourbons en 1748. Le nouveau duc, **Philippe I^{er} de Parme** (1720-1775), jeune frère de Charles I^{er}, est aussi le gendre du roi de France Louis XV. Sous son impulsion, et celle de sa femme Louise-Élisabeth de France, Parme devient une capitale raffinée, pour laquelle Philippe I^{er} fait percer le premier boulevard d'Italie, fait édifier le Musée archéologique et toute une série de palais qui confèrent à la ville une atmosphère très parisienne. Tout arrive de France, même, et surtout, les meubles du palais de Colorno, dont Louise-Élisabeth voulait faire son Versailles. Dix pour cent des habitants de la ville sont français, dont le premier ministre Guillaume Du Tillot et le grand architecte **Ennemond Alexandre Petitot**. Parme devient un phare culturel et la ville compte, après Paris, le plus grand nombre d'abonnés à l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert.

UN DÉPARTEMENT FRANÇAIS

À la mort de Philippe, en 1765, après une brève période éclairée par les idées réformatrices du régent **Guillaume du Tillot**, le nouveau duc Ferdinand (1765-1802) met fin à cette période dorée. Il rétablit l'Inquisition et prend part à la guerre contre la France révolutionnaire. Bonaparte lui vend un armistice en mai 1796, au prix exorbitant de 2 millions de francs et... 20 tableaux ! Plus, bien entendu, la cession à la France des territoires du duché sur la rive gauche du Pô (1797). Les duchés de Parme, Plaisance et Guastalla sont incorporés à l'Empire le 21 juillet 1805. Ils forment en 1808 le département français du Taro.

UNE RÉPUBLIQUE-SŒUR POUR LA FRANCE

Quelques années auparavant, en 1796, Bonaparte avait occupé et démantelé les États des Este. Reggio, Modène, Ferrare et Bologne se constituent en **République cispadane**, république-sœur de la république française, une situation stable qui arrange le général avant de continuer à attaquer l'Autriche. Une garde civile est mise sur pied, composée de chasseurs et d'artilleurs. Le 7 janvier 1797, dans la Sala del Tricolore de **Reggio Emilia**, le congrès forme un gouvernement. On choisit pour drapeau une bannière tricolore, avec des bandes rouge, blanche et verte, ancêtre du drapeau italien.



UN DUCHÉ POUR UNE IMPÉRATRICE

Après l'abdication de Napoléon, le 11 avril 1814, le Congrès de Vienne rend aux Este le duché de Reggio et rétablit la souveraineté du duché de Parme, Plaisance et Guastalla, qu'il met sous la protection de la Maison de Habsbourg-Lorraine.

En 1817, il est confié à **Marie-Louise**, l'épouse de Napoléon et fille de l'empereur François II d'Autriche

( page de droite). Celle-ci le conservera jusqu'à sa mort, en 1847, un règne de trente ans au cours duquel elle gagne le cœur de ses sujets, malgré plusieurs épisodes révolutionnaires (1831 et 1847). Le duché de Parme est ensuite restitué aux Bourbons, que leur alliance avec l'Autriche amène à affronter, puis à fuir la ville en révolte.

Un destin identique attend François V d'Este, le duc de Reggio Emilia. Pris de panique devant la tournure des événements, il s'enfuit à Vienne en 1859.

L'UNITÉ ITALIENNE

En 1848, **Piacenza** est la première ville à demander son annexion au royaume de Sardaigne, futur royaume d'Italie, ce qui lui a valu son surnom de « fille aînée de l'Italie ». Quant à **Parme** et **Reggio Emilia**, elles rejoignent le parti de l'unité en 1860. Avec la constitution de l'État italien, les trois cités perdent leur statut de capitales ducales

pour devenir de simples chefs-lieux de province, où sévit une crise économique et sociale.

Le 20^e s. apporte un souffle de renouveau, moteur de grands changements. On détruit les vieux bastions. **Parme**, surtout, voit se modifier son centre urbain : on construit des édifices élégants et prestigieux, on perce d'importantes artères, on rénove et on assainit le quartier d'Oltretorrente.

Ce dernier fut le théâtre des **Barricades de 1922**, la résistance armée de la population, coordonnée par les *arditi del popolo* de Guido Picelli contre les très violents *squadristi*, commandés par Italo Balbo. Ces forces paramilitaires étaient chargées de mater les mouvements sociaux pour le compte du gouvernement fasciste. La population, armée de vieux fusils et de couteaux de cuisine, élève des barricades avec des meubles, des charrettes, de vieilles planches. Les combats commencent le 2 août, mais le 5, après avoir perdu 40 hommes en 3 jours et sans avoir pu vaincre la résistance des barricades, les *squadristi* battent en retraite. Les fascistes finiront par occuper la ville le 1^{er} novembre 1922.

Pendant la 2^e Guerre mondiale, Parme Piacenza et Reggio Emilia ont constitué une des bases les plus importantes du **CLN**, le Comité de Libération Nationale, contre l'occupation nazie en Italie.

Maria Luigia

Vous la trouverez partout à Parme. Son prénom apparaît sur les plaques des rues, les menus des restaurants, sur les flacons mauves de parfum à la violette qu'elle aimait tant... Elle trône dans les Saloni Ottocenteschi de la Galleria Nazionale et le Museo Glauco Lombardi lui est entièrement consacré. C'est Marie-Louise, l'impératrice des Français, que les vicissitudes de l'histoire ont transformée en duchesse de trois petites villes de l'ancien département français du Taro. Pourtant, il semble que ce rôle lui ait convenu à merveille. Elle a adoré sa ville de Parme qui le lui rend bien encore de nos jours.

MARIE LUISE

Marie Luise est née le 12 décembre 1791. Fille aînée de l'empereur François II d'Autriche, elle n'avait que 22 mois lorsque sa grande-tante, Marie-Antoinette, fut décapitée en France en 1793. Cet épisode, ainsi que la guerre déclarée par la France à l'Autriche et qui dura toute son enfance, ont profondément marqué la jeune archiduchesse, qui fut élevée dans la haine de la France. Au lendemain de ses 17 ans, elle apprend pourtant que Metternich a persuadé l'empereur François II de la donner en mariage à Napoléon, afin d'apaiser les relations entre la France et l'Autriche. Marie Luise accepte de se sacrifier.

MARIE-LOUISE

Contre toute attente, une véritable histoire d'amour naît entre Napoléon et celle qui se fait désormais appeler Marie-Louise, à la française. Leur vie commune dure quatre ans, quatre années de tendresse et d'affection qui culminent avec la naissance de l'Aiglon. Pourtant, tout n'est pas rose à la cour impériale. Marie-Louise se sent mal à l'aise dans un pays qu'elle a appris à haïr pendant son enfance. De leur côté, les courtisans ont peu d'estime pour une impératrice qui n'affiche pas le charme et l'aisance

149



M. Marca/Michelin

Maria Luigia par Canova, Parma, Galleria Nazionale.



de Joséphine. Contrairement à la première impératrice, elle préfère l'intimité de sa vie privée aux plaisirs mondains, se contentant de jouer le rôle de première dame aux côtés de son époux, dans une attitude droite et docile apprise à la cour de Vienne. Les Français l'appellent l'« Autrichienne », comme Marie-Antoinette, dont elle occupe les appartements aux Tuileries.

Au moment de la chute de Napoléon, elle trouve refuge auprès de sa famille à la cour de Vienne. Une réaction bien compréhensible de la part d'une jeune femme de 22 ans (Napoléon en avait 45), élevée dans la détestation d'un pays qui avait décapité une archiduchesse autrichienne il n'y avait pas si longtemps...

150

MARIA LUGIA

Faite **duchesse de Parme, Plaisance et Guastalla** au lendemain du Congrès de Vienne, Maria Luigia (elle avait fait italianiser son prénom par décret quelques jours plus tôt) part pour l'Italie le 7 mars 1816. Elle est accompagnée du **comte de Neipperg**, que son père avait collé à ses basques pour lui faire oublier Napoléon. Le flamboyant général remplit si bien sa mission qu'il devient son amant et sera le père de ses deux enfants italiens, Guillaume et Albertine de Montenuovo.

À Parme, Maria Luigia ne s'occupe pas vraiment de politique. Elle laisse le gouvernement à Neipperg pour se consacrer au bonheur de ses sujets.

« J'ai entre les mains les moyens de rendre heureux quatre cent mille âmes : la protection des sciences et des arts... Les Parmesans, mélomanes et gourmets, ne demandent pas de meilleur programme politique. » Un programme en effet très apprécié des Parmesans, qui voient la fondation de leur Conservatoire de musique et la construction du Teatro Regio. Maria Luigia invite le grand Niccolò Paganini à réorganiser l'orchestre ducal, fait restaurer le Palazzo della Pilotta et aménager les salles qui accueilleront le Musée archéologique et la Galleria Nazionale, fait construire le pont sur le Taro et édifier hôpitaux, hospices (l'Ospizio dei Pizzerelli) et maternités. Elle ouvre les grilles du jardin ducal aux Parmesans et fait rénover le Casino dei Boschi, à Sala Baganza. Elle a même fait construire le cimetière de la Villetta, où se trouve la tombe de Paganini.

Cinq ans après la mort de Neipperg, Maria Luigia épouse en 1834 le **comte de Bombelles**. Les quinze ans qui lui restent à vivre sont plutôt calmes, malgré les mouvements de révolte contre la présence autrichienne, qui embrasent le Nord de l'Italie. Mais elle est désormais Maria Luigia, plus italienne qu'autrichienne, et les Parmesans firent preuve d'une fidélité sans faille à son égard.

Elle est enterrée dans la crypte des Capucins à Vienne. Tous les ans, la ville de Parme y fait déposer un bouquet de violettes.

L'école de peinture de Parme

Entre 1460 et 1560, à la toute fin de la Renaissance, fleurit à Parme une école de peinture plus vraiment classique, mais pas encore baroque. Ce moment unique dans l'histoire de la peinture a vu l'éclosion d'un style raffiné, qu'on nommera le maniérisme. L'école de Parme est dominée par deux maîtres incontestés, le Corrège (il Correggio en italien) et le Parmesan (il Parmigianino).

IL CORREGGIO (1489-1534)

Antonio Allegri est né à Correggio (📍 p. 88), une petite ville située à 20 km au nord-est de Reggio Emilia, d'un modeste marchand qui le place dès son plus jeune âge comme apprenti dans l'atelier de peinture de son oncle Lorenzo. Il semble que son talent se soit révélé très tôt, et, dès 1502, à 13 ans, il part à Modène puis à Mantoue, où il devient l'élève d'Andrea Mantegna jusqu'à la mort du maître en 1506. Lors d'un voyage à Rome, en 1517 et 1518, au contact des œuvres de Léonard de Vinci, Raphaël et Michel-Ange, le Corrège connaît l'inspiration qui marquera définitivement un style très personnel. Son œuvre est surtout connu pour la décoration de **trois coupoles**, toutes situées à Parme.

La Camera di San Paolo

De retour à Parme, en 1519, il répond à une commande de Giovanna da

Piacenza, abbesse du couvent de San Paolo. Il peint pour elle une ravissante pergola habitée de figures mythologiques dans laquelle on retrouve les influences mêlées de la Chambre des époux de Mantegna au palais ducal de Mantoue, de la Sala delle Asse de Léonard de Vinci au Castello Sforzesco de Milan, de la loggia de la Farnésine de Raphaël, villa que le Corrège avait sûrement vue à Rome, mais aussi des gravures de Dürer dont on reconnaît l'influence dans les lunettes en grisaille. C'est la première œuvre importante du Corrège.

San Giovanni Evangelista

L'année suivante, en 1520, un sujet religieux donne au Corrège l'occasion de s'attaquer à une œuvre monumentale. La *Vision de saint Jean à Patmos*, qui met en scène les apôtres assis autour de la coupole, au milieu de laquelle s'élève le Christ ressuscité, est un miracle d'équilibre. Les raccourcis font penser à la voûte de la chambre des époux de Mantegna, et la puissance des poses des apôtres (saint Pierre et saint Paul) rappelle les figures de Michel-Ange à la chapelle Sixtine. Pourtant l'ensemble dépasse ses inspirateurs pour emmener le spectateur vers une expression artistique d'une force et d'une originalité rares.



La cathédrale de Parme

Juste à côté de l'église St-Jean-l'Évangéliste, le Corrège signe son chef-d'œuvre en 1526. Avec *l'Assomption de la Vierge*, le peintre suggère un espace infini dans lequel un tourbillon d'anges élève la Vierge vers le Ciel, dans un mouvement concentrique qui annonce les grands plafonds baroques du siècle suivant. Ici, la couleur et la lumière, l'exploitation à l'excès des expressions des personnages annoncent nettement la peinture maniériste.

Dans deux œuvres célèbres du peintre, on reconnaît l'influence de Léonard de Vinci, dont il retient la leçon du *sfumato*. On retrouve cet art du contour imprécis dans le sourire de la Madone du *Mariage mystique de sainte Catherine* (musée du Louvre, Paris) ou dans la délicatesse des mouvements de Madeleine dans le *Noli me tangere* (musée du Prado, Madrid), dont la composition et le trait ont longtemps fait penser qu'il s'agissait d'une œuvre de Léonard lui-même.

À la fin de sa vie, le Corrège réalise une série de peintures mythologiques pour Frédéric Gonzague, duc de Mantoue : les quatre métamorphoses amoureuses de Jupiter (Léda, Io, Ganymède et Danaé), où le peintre donne libre cours à une virtuosité et à une science du clair-obscur nouvelles. Leur sensualité et leur grâce annoncent jusqu'au 18^e s. français. Le peintre est mort en 1534 à Correggio.

IL PARMIGIANINO (1503-1540)

Francesco Mazzola, dit le Parmesan, a beaucoup appris du Corrège, qu'il a secondé lors du chantier de la décoration de St-Jean-l'Évangéliste, entre 1520 et 1524. Contrairement à son aîné, le Parmesan s'est tôt fait remarquer par un style audacieux, aux compositions non conventionnelles, qui lui valent d'être considéré comme l'un des maîtres du maniérisme.

Le tableau le plus représentatif de son anti-conformisme est le célèbre *Autoportrait dans un miroir convexe*, réalisé à 20 ans (Kunsthistorisches Museum, Vienne), qui le montre déformé par les effets optiques du miroir. Dans ses jeunes années, il réalise aussi un *Portrait d'un collectionneur*, qui démontre sa parfaite maîtrise technique alors qu'il n'a pas 20 ans. Ce portrait est l'un des fleurons de la National Gallery de Londres. Autre exemple de son style original, la *Vierge au long cou* (musée des Offices, Florence), peinte en 1534, s'autorise des bizarreries anatomiques, des entorses aux conventions de la représentation et une indécision spatiale qui ne sont pas sans ouvrir des voies vers l'art moderne.

Ses œuvres sont visibles à **Fontanellato**, où l'artiste a peint, au plafond d'une chambre de la forteresse San Vitale, 14 médaillons de la fable de Diane et Actéon. Le cycle n'est pas sans rappeler le plafond de la Camera de San Paolo du Corrège, mais le style est plus précieux, plus maniéré et minutieux. À **Parme**, on peut voir l'un de ses portraits les plus expressifs et les





plus connus : une délicieuse jeune fille, appelée l'**Esclave turque** (Galleria Nazionale,  *image p. 8*). La sensualité malicieuse de la jeune fille, soulignée par le regard fixé vers l'observateur, est exaltée par l'utilisation de la ligne courbe : dans les traits de son visage, sa coiffe, les boucles de ses cheveux, les manches de sa robe... À Santa Maria della Steccata, les fresques des *Vierges folles et les vierges sages* comptent parmi les plus sublimes réalisations de l'artiste, par la beauté des draperies et la virtuosité des reflets sur les surfaces métalliques des lampes qu'elles se transmettent l'une à l'autre. Incapable de respecter les délais de la commande de la Steccata, qui prévoyait la peinture à fresque du *Couronnement de la Vierge*, le Parmesan ne livre que les *Vierges folles et les vierges sages* en 1535, et produit quelques esquisses. En 1539, la Confraternité de la Steccata, lassée d'attendre, confie la commande à Bernardino Gatti. La fin de la courte vie du Parmesan est marquée par une lente déchéance que les spécialistes attribuent à la pratique de l'alchimie, par ailleurs assez répandue à la Renaissance.

154

Banni de Parme, le Parmesan s'exile à Casalmaggiore et sombre dans la dépression. Lui, autrefois si élégant, a maintenant l'air d'un sauvage, la barbe et les cheveux hirsutes. Il peint pour l'église de ce bourg un retable, *La Vierge avec saint Étienne, saint Jean-Baptiste et un donateur* (aujourd'hui à la Gemäldegalerie de Dresde), probablement sa dernière œuvre. Personnage complexe, torturé, il meurt en 1540, à trente-sept ans. Il est enterré dans l'église des Servites à Motta San Fermo, à l'extérieur de Casalmaggiore. Le Parmesan est un créateur majeur du **maniérisme**, comme en témoignent l'extrême raffinement de sa touche, sa préciosité, l'allongement des figures allant jusqu'à la déformation, ses compositions étranges. Son œuvre représente une véritable révolution picturale, par la négation délibérée des règles traditionnelles de la perspective, la couleur et le modelé imposés par la Renaissance. Il crée un canon de beauté féminine qui influencera, par l'entremise de Primaticcio et de Nicolò dell'Abate, l'école de Fontainebleau et les maniéristes européens du 16^e s.

La Food Valley

Si Arcimboldo avait peint une carte de l'Italie, il aurait dessiné, entre Piacenza et Bologne, un paysage de collines de jambons et de montagnes, hérissées de pointes de parmesan, avec des vallées tapissées de *tortelli* que sillonneraient des rivières de lambrusco et seraient ponctuées de lacs de vinaigre balsamique... un vrai paradis pour Gargantua.

LA CAPITALE DE LA FOOD VALLEY

Cette « vallée gastronomique » a une capitale historique, **Parme**. Ses jambons étaient déjà appréciés des empereurs romains et, au Moyen Âge, les moines bénédictins ont mis au point dans les environs la production du parmesan, selon un procédé toujours appliqué aujourd'hui. C'est encore à Parme que s'est développée la conserverie de la tomate au milieu du 19^e s. L'industrie a favorisé l'apparition d'un réseau de communication qui a relié la cité au réseau ferré italien et aux ports du Pô, donnant une impulsion supplémentaire à ses échanges commerciaux, tous ou presque, fondés sur les produits alimentaires. En 1877, un modeste boulanger, **Pietro Barilla**, ouvrait une boutique au 272 de la Strada Vittorio Emanuele, sans savoir qu'il donnait naissance à la plus grande entreprise de production de pâtes au monde . Parme est le siège des consortiums pour la tutelle des principaux produits

de la région : le Prosciutto di Parma, le Parmigiano Reggiano et le Culatello di Zibello et, depuis 2000, celui de la prestigieuse **École internationale de cuisine ALMA**, installée dans les locaux du palais de Colorno et guidée, de 2002 à 2017, par Gualtiero Marchesi, un des plus grands chefs italiens.

Voir aussi p. 14.

LES AMBASSADEURS DE LA FOOD VALLEY

Huit produits phares sont les protagonistes des musées de l'alimentation, les **Musei del Cibo** (www.museidelcibo.it), disséminés dans le territoire : le Prosciutto di Parma, le Parmigiano Reggiano, le Salame Felino, le Culatello di Zibello les pâtes, le vin, la tomate, et le Fungo porcino (cèpe) di Borgotaro. À ces spécialités, il faut en ajouter une neuvième, d'un raffinement et d'une qualité hors du commun, le vinaigre balsamique traditionnel de Reggio Emilia.

Prosciutto di Parma

On reconnaît un véritable Prosciutto di Parma AOP à sa couronne à cinq pointes. Imprimée au fer rouge, cette marque ne s'obtient qu'au bout d'un lent processus élaboré selon un strict cahier des charges, établi par le Consorzio di Tutela del Prosciutto di Parma qui contrôle chaque étape de sa fabrication (www.prosciuttodiparma.com).



La région de production est minutieusement délimitée : dans les collines des Apennins entre les rivières Enza et Stirone, au moins 5 km au sud de la Via Emilia et à une altitude inférieure à 900 m. Elle concerne le territoire au sud de Parme, autour de la petite ville de **Langhirano**.

Les porcs, quant à eux, appartiennent à deux races sélectionnées pour la faible teneur en graisse de leur chair (le large white et le duroc). Ils doivent avoir été élevés dans le Nord de l'Italie et nourris exclusivement de céréales et de petit-lait de Parmigiano Reggiano. Ils sont abattus à 9 mois. Après le salage, délicate opération réalisée au sel marin par des maîtres-saleurs, commence le processus de maturation qui va durer 12 mois. Durant cette période, les jambons changent d'aspect et de saveur, passant d'une salle à l'autre avec des variations de température et d'hygrométrie, jusqu'à l'affinage final. Pendant cette année, ils perdent environ 25% de leur poids.

À l'issue de ce long parcours, les jambons sont prêts à recevoir l'Appellation d'origine protégée. Ils sont soumis à l'examen d'un inspecteur de l'organisme de certification – Istituto Parma Qualità (IPQ.) – qui donne le verdict après avoir contrôlé la durée de maturation et la qualité à l'aide d'un os de cheval poreux taillé, introduit au cœur du jambon en cinq points « sensibles ». Sans conservateurs, sans colorants, sans nitrite, sans aucun additif excepté le sel marin, le Prosciutto di Parma a des qualités nutritionnelles

aussi exceptionnelles que sa saveur. Vous pouvez le déguster accompagnée d'un *gnocco fritto* (ou *torta frita*), un pain frit typique de la région, ou accompagné de melon, de figues, même d'ananas et de poires, ou bien avec une salade de roquette, des asperges, des tomates arrosées d'un filet d'huile d'olive.

Quant au vin, les plus indiqués sont les vins légers, comme un lambrusco rouge ou rosé, ou un malvasia sec.

Culatello di Zibello

Avec sa forme de poire, il est l'une des spécialités charcutières les plus appréciées des connaisseurs, à la fois pour la qualité de la partie du porc dont il est extrait (la noix pâtissière, la partie la plus noble et la plus maigre du porc) et pour la complexité de sa préparation. Il doit son goût incomparable à sa naissance dans les brumes de la Bassa, sur la rive droite du Pô, dont le climat humide imprègne tout, les animaux, les maisons... et les Culatelli, suspendus dans leurs caves, chacun portant une étiquette avec le nom de son futur propriétaire. Le temps de maturation est de 18 mois, à la fin desquels le Culatello di Zibello est recouvert d'une couche de moisissure qui lui donne sa saveur unique. Il se coupe uniquement à la main, après une nuit enveloppé d'un tissu de coton imbibé de fortana, le vin blanc de la région. Cette opération met en valeur son goût délicat, auquel se mêlent des saveurs d'épices et de miel. À titre indicatif, la production de Culatello di Zibello est de 50 000 pièces, contre 4,5 millions





de Prosciutto di Parma par an. www.consorziodituteladelculatellodizibello.com

Salame Felino

Produit uniquement à Felino, Sala Baganza et Langhirano, il est particulièrement apprécié pour sa saveur délicate. Il consiste en un mélange de viande maigre (épaule du porc) et de parties grasses sélectionnées, auxquelles on a ajouté du poivre et de l'ail. Le temps de maturation est d'au moins 60 jours. Il est reconnaissable à sa couleur rouge vif, et la blancheur de ses parties grasses (jamais plus de 30%), son parfum intense et son goût délicate. On le coupe selon un angle de 60° et on le savoure accompagné d'un bol de lambrusco. www.salamefelino.com

158

Les spécialités de Piacenza

Si l'Emilie est le royaume de la charcuterie, sa cour est à Piacenza, qui vante trois AOP appréciés depuis le 18^e siècle jusque sur la table du roi d'Espagne Philippe V, époux d'Elisabetta Farnese.

La **Coppa Piacentina** est produite à partir de la viande du cou du porc, recouverte d'un mélange de sel et d'épices qui lui donne son parfum légèrement épicé et sa saveur à la fois douce et salée.

La **Pancetta Piacentina** est obtenue à partir de la partie grasse de la poitrine du porc, appelée *pancettone*. En bouche, elle est douce et délicate.

Le **Salame Piacentino** est produit avec des morceaux de viande et de graisse de porc, auxquels on ajoute du sel, des épices, de l'ail et du vin blanc.

L'affinage dure au moins 45 jours. En bouche, il est doux et compact, avec un arôme délicat.

www.salumidoppiacentini.com

Parmigiano Reggiano et Grana Padano

La zone de production du **Parmigiano Reggiano** est limitée aux provinces de Parme, Reggio Emilia, Modena, la région de Mantoue située sur la rive droite du Pô et une partie de la région de Bologne, sur la rive gauche du Reno. Dans ce terroir se trouvent les 4 000 élevages de vaches Frisonnes, Bianca Val Padana, Braunvieh (vache brune) et Reggiana (vache rouge), race apportée par les barbares au 6^e s. Son lait aurait été à l'origine des premières meules de parmesan, ce qui lui donne un prestige indéniable et le surnom de « mamma » du Parmigiano Reggiano.

L'alimentation est strictement réglementée : uniquement du foin et de l'herbe. Fabriqué avec du lait de vache entier du jour, auquel on ajoute du lait partiellement écrémé de la veille, le Parmigiano Reggiano se présente sous forme de meules de 35 à 40 cm de diamètre et de 20 à 26 cm d'épaisseur, pesant de 30 à 40 kg. Chaque meule requiert 600 l de lait. Le temps de maturation minimum est de 12 mois, pendant lesquels les meules sont retournées chaque semaine afin de maintenir l'uniformité de la texture. Au bout de cette période, les experts du Consortium (www.parmigiano-reggiano.it) les examinent une par une, avant d'y apposer la marque au fer rouge qui garantit la qualité du Parmigiano Reggiano.

Les meules reçoivent des sceaux de couleurs différentes selon leur degré de maturation : rouge pour un Parmigiano Reggiano d'au moins 18 mois, argent pour une maturation supérieure à 22 mois, or pour les meules qui ont vieilli plus de 30 mois, et ont développé une saveur très dense. Ce Parmigiano Reggiano exceptionnel est reconnaissable à sa texture très granuleuse, sèche et friable, avec des cristaux de tyrosine bien identifiables.

Le Parmigiano Reggiano est à lui seul un festival de saveurs. On le mange souvent pour lui-même, en apéritif avec des branches de céleri ou des tomates cerise et un verre de vin blanc sec. Il rehausse le goût des pâtes et des risottos, accompagne les carpaccios de bœuf et de poisson, est délicieux avec des fruits frais ou secs. Pour les connaisseurs, le fin du fin est de déguster un Parmigiano Reggiano 36 mois avec quelques gouttes de vinaigre balsamique traditionnel, c'est un mets de roi.

Le Parmigiano Reggiano est très riche en protéines, vitamines et minéraux. Grâce à son procédé de fabrication il ne contient pas de lactose. Pour conserver ses qualités, il faut envelopper le Parmigiano Reggiano acheté sous vide dans un tissu de coton blanc pendant 15mn puis le conserver dans un petit sac de lin ou de coton.

Le **Grana Padano** est un fromage à pâte dure et cuite, produit dans diverses régions du Nord, dans la vallée du Pô et sur l'arc alpin. On a souvent tendance à confondre Parmigiano Reggiano et Grana Padano. S'ils partagent différentes

caractéristiques de production, le Grana Padano a un temps de maturation plus court (de 9 à 20 mois) et une teneur moyenne en matières grasses légèrement inférieure. Selon le cahier des charges, la chaîne de production, de l'élevage des vaches jusqu'à l'affinage, doit se dérouler dans la zone d'origine. www.granapadano.it.

Le territoire de Piacenza est célèbre aussi pour le **Provolone Valpadana AOP**, un fromage à pâte filée à la forme caractéristique de poire ou de melon. Le très délicat *provolone dolce* est produit avec de la présure de veau et son temps de maturation n'excède jamais 3 mois. Pour le *provolone piccante*, sa version affinée, on utilise de la présure de chèvre et son affinage dure entre 3 mois et 1 an, parfois plus. www.provolonevalpadana.it

Pâtes

Tortelli, cappelletti, anolini, caramelle..., à chaque ville sa spécialité de pâtes farcies. Pour vous aider à les identifier, voici un petit lexique des pâtes les plus répandues dans la région.

Anolini - Ils ressemblent à des boutons tout ronds, aux bords parfois dentelés, farcis généralement d'un mélange de viande de bœuf, chapelure, œufs, noix de muscade et Parmigiano Reggiano ou Grana Padano. Ils sont cuits et servis dans un bouillon de viande appelé « di terza », parce que préparé avec trois viandes (poulet, bœuf et porc). À Bobbio, les *anolini* sont servis hors du bouillon, donc « secs », accompagnés d'une sauce à la viande.



Cappelletti – À Reggio Emilia, les *cappelletti*, en forme de petit chapeau aux bords dentelés, sont farcis d'un mélange de trois viandes (bœuf, porc et veau) auquel on a ajouté du Prosciutto di Parma, du Parmigiano Reggiano d'au moins 24 mois, des œufs, de la noix de muscade, des clous de girofle et de la cannelle.

Caramelle – Fermés comme des bonbons, ils contiennent une farce à base d'épinards, ricotta et Parmigiano Reggiano. On les sert avec du beurre fondu et quelques feuilles de sauge.

Pisarei – C'est la spécialité de Piacenza. Ces gnocchi sont préparés à base de farine de blé et de chapelure, travaillées à l'eau ou au lait. Ils sont souvent servis avec des haricots (*fagioli borlotti*) accompagnés d'une sauce à la tomate et à la Pancetta Piacentina.

Tortelli – Carrés comme des raviolis, ils présentent de multiples variantes : *tortelli di zucca* (au potiron), *tortelli di erbette* (aux épinards, ricotta, œufs et Parmigiano Reggiano), *tortel dōls* de Colorno (au goût sucré de la farce à la *mostarda* de fruits, à base de moutarde, poires, coings et citrons)... Dans l'Apennin, les *tortelli* sont souvent farcis de pommes de terre, fromage et potiron. À Piacenza, ils ont une jolie forme de tresse, on les appelle les *tortelli con la coda*, et sont farcis d'épinards, Grana Padano et ricotta.

Erbazzone – Cette tourte salée est un incontournable de la cuisine de Reggio Emilia. Appelée aussi *scarpazzone*, elle est farcie d'épinards,

d'ail, d'oignons, de chapelure et de Parmigiano Reggiano. Un délice !

Tomate

La place de la tomate (*pomodoro*) dans la Food Valley ne vient pas tant de sa production (la plupart des tomates viennent du Sud de l'Italie) mais de l'importance et de l'excellence de son industrie conservière. Elle est due à l'intuition et au talent de l'agronome Carlo Rognoni qui, autour de 1860, a mis au point des techniques de culture, de transformation et de conservation de la tomate, qui ont ouvert la voie à l'apparition de sociétés pionnières comme Mutti, Pagani, Rodolfi, Pezzioli.

Vins

Sur les **Colli di Parma**, les collines situées entre les rivières Enza et Stirone, on produit une grande variété de vins rouges et blancs, tranquilles et mousseux. Les variétés historiques de l'AOP, créée en 1982, sont malvasia di Candia, sauvignon blanc, barbera, bonarda, pinot noir, blanc et gris, chardonnay, merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon et lambrusco. Le fortana est un rouge pétillant très léger (6°) produit dans la Bassa, au nord-est de Parme, qui accompagne très bien le Culatello di Zibello. Le fortana di Taro est un vin IGP particulièrement apprécié. Les **Colli Piacentini** produisent pas moins de 17 vins, parmi lesquels le plus célèbre, et le premier à avoir obtenu l'AOC en 1967, est le **gutturino**. Vient ensuite la malvasia, le trebbiano, l'ortrugo et le vin santo de Vigoleno.

Vin caractéristique de la région émilienne, le **lambrusco AOC** est un vin pétillant léger qui unit la vivacité de ses bulles à la beauté de sa couleur rouge sombre. Les sols argileux de la plaine du Pô apportent la saveur sèche et parfumée des fruits rouges au lambrusco reggiano et au lambrusco salamino reggiano, tandis que les terrains calcaires des collines au sud de la Via Emilia donnent au lambrusco grasparossa des Colli di Scandiano e Canossa son parfum vineux et sa belle mousse violette. www.vinireggiani.it

La **spergola**, enfin, est un cépage de la région de Scandiano qui donne un vin blanc mousseux (parfum délicat de fleurs et de pomme verte) ou tranquille. Dans cette version, la légère surmaturation des raisins lui donne un arôme plus intense et une bonne structure.

Fungo porcino di Borgotaro

La région de l'IGP du cèpe de Borgotaro est restreinte : elle s'étend uniquement aux sous-bois des villages de Borgo Val di Taro, Compiano, Bedonia, Albareto, Berceto et Tornolo, et ses limites sont définies au mètre près. Ses qualités sont déterminées avec une minutie d'horloger, même lorsqu'il est vendu séché et, là encore, le séchage ne doit être réalisé qu'au soleil ou au feu de bois. Il en résulte un produit d'une saveur exceptionnelle, que l'on consomme souvent en sauce avec des châtaignes, un accompagnement délicieux pour des tagliatelles fraîches. www.fungodiborgotaro.com

Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia

Il existe deux types de vinaigres balsamiques. L'Aceto balsamico di Modena est fabriqué à partir de vinaigre de vin auquel on ajoute des moûts concentrés et du caramel. L'**Aceto balsamico tradizionale**, quant à lui, est un condiment de très haute qualité, bénéficiant d'une AOC et produit uniquement à Reggio Emilia et Modène. Fabriqué à partir d'un seul ingrédient, le moût de raisin cuit, il est élevé à l'air ambiant en batteries de fûts de tailles décroissantes et d'essences différentes (chêne, merisier, mûrier, châtaignier, acacia, frêne...) pendant au moins 12 ans (et parfois jusqu'à 50 ans). Il lui faudra attendre l'approbation qualitative par le Consortium de producteurs pour mériter le nom de vinaigre balsamique traditionnel. Il en résulte un condiment d'une belle couleur sombre, d'une viscosité de velours et d'une complexité aromatique étonnante dont l'acidité décroît avec le temps. L'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia (www.acetobalsamicotradizionale.it) porte des sceaux de couleurs différentes en fonction du temps de maturation : rouge, argent et or (pour les plus de 25 ans d'âge). Il faut 1,5 t de raisin pour 1 l de vinaigre balsamique traditionnel. Il accompagne à merveille le foie gras et les crustacés, les pâtes, mais aussi les fruits, en particulier les fraises, et bien sûr le Parmigiano Reggiano.



Giuseppe Verdi

L'une des premières impressions qui frappent le visiteur à Parme, Piacenza et Reggio Emilia, c'est le nombre et l'importance des théâtres lyriques dans des villes à la population somme toute assez réduite. La musique a toujours tenu un rôle important en Émilie, mais c'est avec l'avènement de Verdi que cet enthousiasme s'est transformé en une véritable passion, qui continue d'animer le cœur des Émiliens, toutes générations confondues.

DES DÉBUTS DIFFICILES

162

Verdi est le compositeur d'opéra le plus joué au monde : la *Traviata* est jouée environ 800 fois chaque année, devant la *Flûte enchantée* de Mozart et *Carmen* de Bizet.

Ses débuts n'ont pourtant pas été faciles. Il est né en 1813 à Roncole (p. 61), un modeste village de la Bassa, à 30 km de Parme, où ses parents tiennent une auberge, l'Osteria Vecchia, encore visible aujourd'hui.

Le jeune « Peppino » montre tôt des talents de musicien hors du commun. Les remplacements du prêtre de Roncole à l'orgue de l'église devenant vite insuffisants, il est accueilli à 10 ans dans le foyer d'Antonio Barezzi, un négociant de Busseto, ami de son père et grand amateur de musique. Barezzi, qui décèle les qualités exceptionnelles du garçon, prend en charge son éducation et lui fait

prendre des cours de musique chez Ferdinando Provesi, directeur de l'École de musique et d'orgue de San Bartolomeo à Busseto.

À 19 ans, Verdi part à Milan présenter l'examen d'entrée au conservatoire. Il est refusé. Le retour à Busseto est inéluctable. Verdi épouse Margherita, la fille de son bienfaiteur, et accepte une modeste carrière de maître de musique à Busseto, qu'il interrompt rapidement pour retourner à Milan, « chercher ailleurs ce que je ne peux obtenir dans ma patrie ».

Entre 1838 et 1840, Verdi connaît le drame : il perd coup sur coup ses deux jeunes enfants puis sa femme. Il n'avait pas 27 ans.

UNE CARRIÈRE DE STAR

La période de dépression qui s'ensuit ne l'empêche pas de créer. Au contraire, il a probablement cherché dans le travail une échappatoire à son désespoir et à sa solitude. Le succès ne se fait pas attendre. Il vient en 1841, avec *Nabucco*, qui triomphe à Milan auprès d'un public bouleversé par le romantisme de l'œuvre et enthousiasmé par un langage musical populaire qui manquait alors aux opéras. Au sein du public se trouve Giuseppe Mazzini, le patriote italien qui pressent en lui le compositeur d'une ère nouvelle. C'est le début d'une période exceptionnelle qui durera trente ans, au cours de laquelle Verdi signe un opéra par



an. Parmi eux, *Macbeth*, *La Force du Destin*, *Ernani*, la fameuse « trilogie populaire » – *Rigoletto*, *Le Trouvère*, *La Traviata*, trois opéras destinés à un succès jamais démenti –, *Aida* enfin, prévu initialement pour l'inauguration du canal de Suez en 1869, mais qui n'est joué qu'en 1871, les décors étant retenus à Paris par le siège des Prussiens.

UN SYMBOLE DU PATRIOTISME ITALIEN

Le « Cygne de Busseto », parfois aussi « l'ours » à cause de son mauvais caractère, est continuellement en déplacement à Milan, Venise, Paris, Saint-Pétersbourg, veillant au respect de son œuvre dont il ne tolère aucune modification au cours de sa représentation, comme c'était souvent le cas. Au printemps 1848, Verdi suit de Paris les événements qui mettent à feu et à sang Milan, Venise et toute la péninsule contre l'occupant autrichien. Ses opéras à la résonance patriotique soutiennent ce mouvement révolutionnaire, même si pour sa part il n'avait ni l'étoffe d'un combattant ni la vanité de se prendre pour un héros. C'est sur scène qu'il menait son combat pour la liberté et pour la patrie italienne. Pendant ce temps-là, dans la rue, on écrivait à la hâte **Viva VERDI** sur les murs de Milan, une façon détournée de clamer « Viva Vittorio Emanuele Re d'Italia », faisant du nom de Verdi un slogan révolutionnaire. Son *Va' pensiero* a été plusieurs fois proposé, sans succès, comme hymne national italien en remplacement de *l'Inno di Mameli*

LES ANNÉES DE SANT'AGATA

Lorsqu'il n'est pas en voyage, Verdi habite sa maison de Sant'Agata, à Villanova sull'Arda, en compagnie de Giuseppina Strepponi, cantatrice à la réputation sulfureuse, assez mal vue des habitants locaux. Après le succès d'*Aida*, il décide de s'y retirer, et seul le librettiste Arrigo Boito arrivera à le sortir de sa retraite. Ce sera pour *Otello*, créé avec un succès éclatant à La Scala de Milan en 1887, et *Falstaff* (1893), une œuvre comique que Verdi aborde avec une modernité et un anti-conformisme surprenants. Si elles ne sont pas les œuvres les plus populaires de Verdi, elles sont considérées comme les plus abouties du maître.

Verdi est mort le 27 janvier 1901, dans le Grand Hôtel de Milan. Le jour de ses funérailles, 820 chanteurs ont entonné son *Va' pensiero* sous la baguette de Toscanini pour accompagner sa dépouille à la Casa di Riposo Giuseppe Verdi à Milan, la maison de retraite que le maestro avait fondée, peu avant son décès, en vue d'accueillir et d'entretenir les musiciens en difficulté. La Casa Verdi est toujours en activité. Le compositeur y repose auprès de Giuseppina dans une crypte illuminée de mosaïques d'inspiration préraphaélite. Le prestigieux conservatoire de musique de Milan, qui lui avait refusé l'entrée, a changé de nom : il s'appelle aujourd'hui le Conservatorio Giuseppe Verdi.



Piacenza, gourmande et surprenante

« Donc, le Pô commence à Piacenza, et il a bien raison. » C'est la façon de Guareschi, le célèbre créateur de *Don Camillo*, de s'approprier le plus long fleuve d'Italie, en le faisant naître en amont de la Bassa, le centre de son univers. Faute d'être à la source du Pô, Piacenza se trouve sur sa rive droite, à 250 km de sa source, à la frontière septentrionale de l'Émilie. C'est la dernière cité émilienne avant d'entrer en Lombardie et de rejoindre Milan à moins de 60 km au nord.

164 LA VIA EMILIA ET LA VIA FRANCIGENA

Sa situation stratégique d'avant-poste le long de la **Via Emilia** lui a donné dès sa fondation un rôle militaire de première importance. À peine fondée, la petite colonie romaine a vu déferler les troupes d'Hannibal, qui ont écrasé non loin les Romains, lors de la bataille de la Trebbia, en 218 av. J.-C. Les éléphants d'Hannibal ont été suivis des chevaux des Lombards, des Byzantins, des Francs, des multiples armées qui se sont affrontées pour le contrôle de l'Émilie. Et chaque fois, Piacenza était la première exposée. Maintes fois fortifiée, la ville a bien mérité son surnom de « cité aux cent casernes ». Cent casernes auxquelles, à partir

de l'an Mil, il faut ajouter « cent églises », édifiées pour les millions de pèlerins qui ont descendu au cours des siècles la **Via Francigena**, dont Piacenza était une étape importante. Grâce à sa situation sur ces routes stratégiques, Piacenza, au cœur des échanges culturels et commerciaux du centre de l'Italie, a prospéré jusqu'à devenir co-capitale du duché de Parme et Plaisance des Farnese. Ce protagonisme a duré jusqu'à l'arrivée des Bourbons au début du 18^e s.

DES TRÉSORS BIEN CACHÉS

Aujourd'hui, Piacenza est une ville paisible, où l'on respire le charme discret des cités qui ont vécu les luttes médiévales et les fastes de la Renaissance. Une balade dans la ville conduit à la découverte de trésors artistiques insoupçonnés, comme son élégante Piazza dei Cavalli, dont le Palazzo Gotico est gardé par deux magnifique statues équestres. Plus loin, on découvre le Duomo, où Guerchin a laissé un témoignage éblouissant de son talent, puis la célèbre Porte du Paradis de l'église Sant'Antonino et les splendides fresques de Pordenone à Santa Maria di Campagna, sans oublier les fastueuses collections du Palazzo Farnese et de ses Musei Civici. La liste



des trésors de Piacenza est longue et, curieusement, peu connue.

DE LA MUSIQUE AVANT TOUTE CHOSE

Comme les autres villes d'Émilie, Piacenza est une ville mélomane. Mais on est surpris d'apprendre que 80 % des communes de la province de Piacenza comptent une école de musique, dont les chefs de file sont le Conservatoire de Piacenza, fondé en 1839, et l'Accademia della Musica. Toute l'année, une succession de festivals, opéras, concerts, soirées musicales s'enchaînent au Teatro Municipale, le premier à avoir été construit dans la région (en 1804), et dans les autres théâtres de la ville.

L'HOSPITALITÉ, UNE TRADITION SÉCULAIRE

Dans la salle des sculptures médiévales du Palazzo Farnese, une petite stèle en marbre est particulièrement chère aux Piacentins. Elle représente une famille accueillant un couple ; au-dessus du groupe est gravé le texte suivant : *Segnori vu sie tuti gi benvegnù e zascaun chi che vera sera ben vegnu e ben recevu* (Messieurs, vous êtes tous les bienvenus et quiconque viendra sera bienvenu et bien accueilli). La **Targa del Benvegnù** symbolise la traditionnelle hospitalité de Piacenza depuis le haut Moyen Âge, elle est toujours aussi vivace aujourd'hui. Elle transparaît dans l'accueil



Nick_Nicky/Shutterstock.com

Il Gotico sur la Piazza Cavalli

chaleureux de sa population mais aussi dans l'excellence et la générosité de sa table, qui se vante de compter trois spécialités AOP : la Coppa Piacentina, la Pancetta Piacentina et le Salame Piacentino (🍷 p. 158). Côté fromages, les spécialités sont le Grana Padano et le Provolone Valpadana AOP (🍷 p. 159). Le menu se poursuit avec des *pisarei e fasò* (de petits gnocchi avec des haricots), des *anolini*, ou de gracieux *tortelli con la coda*, accompagnés d'un gutturnio, d'un ortrugo ou d'une malvasia, les vins stars des Colli Piacentini. Il faut avouer qu'il est facile d'être hospitalier avec de tels atouts !



Reggio Emilia la dynamique

« Mon père aimait allier sobriété et avant-gardisme » : Luigi Maramotti, l'actuel président de **Max Mara** se réfère à Achille (1927-2005), le fondateur du puissant groupe textile reggiano. Il aurait pu tout aussi bien parler de Reggio Emilia, ville sobre et dynamique, toujours ouverte au changement, toujours projetée dans l'avenir.

UNE VILLE INDUSTRIEUSE

166

La ville et la province de Reggio Emilia accueillent les sièges de très grands groupes industriels dans les secteurs les plus divers : Max Mara Fashion Group, Interpump Group, l'un des principaux groupes mondiaux du secteur hydraulique, la société mécanique Brevini Group, Padana Tubi, le leader européen de profilés en acier, l'équipementier automobile Landi Renzo, le fabricant d'électroménager SMEG, etc. La liste serait trop longue. La province de Reggio Emilia est celle qui participe le plus du PIB de l'Émilie, et contribue fortement au PIB de l'Italie. Le chômage très bas et sa qualité de vie attirent une forte immigration (16% de la population). Dans son rapport sur la qualité de vie en Italie, le quotidien économique *Il Sole 24 Ore* a placé Reggio Emilia au 5^e rang des villes italiennes et au 1^{er} rang pour les perspectives de travail.

PASSIONNÉE D'AVANT-GARDE...

Posées au milieu d'un paysage de plaine, d'où émerge de temps en temps un timide clocher, les trois arches majestueuses du pont dessiné par **Santiago Calatrava** ont été adoptées comme signe distinctif de Reggio Emilia. Inaugurées en 2007, elles lient la ville de Reggio Emilia avec la zone industrielle du nord de la ville, l'une des plus importantes d'Italie.

La très spectaculaire **Stazione Mediopadana** (2013), également signée Calatrava, est l'autre ouvrage emblématique de Reggio Emilia. Visibles de l'autoroute, une succession de 457 poutres blanches de différentes longueurs, sont regroupées en 25 éléments identiques qui ondulent en créant une sensation de mouvement semblable à celui d'une vague dans la mer. Vu d'une voiture en mouvement, l'effet est saisissant.

Citons aussi la réhabilitation d'édifices industriels. Le siège de la **Fondation nationale pour la danse Aterballetto** (www.aterballetto.it) est installé depuis 2004 dans les locaux de la fonderie de la société Lombardini, après une réhabilitation très réussie réalisée par le studio reggiano Zamboni. La **Collezione Maramotti** (📖 p. 84) occupe les ateliers historiques du groupe Max Mara, reconvertis en



Le Ponte Sud de Santiago Calatrava à Reggio Emilia.

2007 par l'architecte anglais Andrew Hapgood.

Enfin, Reggio Emilia est le siège de la Rete Alta Tecnologia, un réseau de centres de recherche et développement établis dans toute la province. Le dernier en date, le **Tecnopolo de Reggio Emilia** (*tecnopolo.re.it*), installé dans le hangar 19 des Officine Meccaniche Reggiane, les anciennes usines mécaniques et aéronautiques de Reggio, est un véritable carrefour de l'innovation et des technologies.

... ET DE PÉDAGOGIE

La **Reggio Emilia Approach**® est un concept de pédagogie assez ancien

(les premières expériences datent de 1860), que la pratique a affiné au cours des décennies jusqu'à devenir une philosophie de l'éducation reconnue dans le monde entier. Cette philosophie repose sur l'idée que les enfants apprennent grâce à leurs découvertes, leur vécu, leur ressenti, et grâce à l'expression de toutes ces découvertes par les « cent langages » de l'enfant : mots, images, jeux de rôles, etc.

Elle se caractérise par l'absence totale de hiérarchie éducateur-enfant et sur le rôle actif des parents. L'éducateur est là pour créer une atmosphère de bien-être et de dialogue avec l'enfant et mettre à sa disposition les ressources nécessaires pour qu'il s'exprime. Le psychologue **Loris Malaguzzi** (1920-1994), directeur de coordination des garderies communales de Reggio Emilia, a été l'une des personnalités centrales du projet.

Reggio Children est un centre international de défense et de promotion des droits et du potentiel des enfants, créé pour valoriser l'expérience de la Reggio Emilia Approach®. Manifeste vivant de la Reggio Emilia Approach® est le **Centre International Loris Malaguzzi**, dynamique lieu de rencontre et d'échanges culturels. Viale Ramazzini 72/A - ☎ 0522 513752 - 10h-17h - www.reggiochildren.it. Contrairement à la méthode Montessori, la **Reggio Emilia Approach**® est peu connue en France. Elle est suivie avec succès en Asie et dans les pays anglo-saxons.

QUELQUES PHRASES

Quelle heure est-il?	che ore sono?
Où se trouve..?	dov'è?
C'est loin d'ici?	è lontano da qui?
Je me suis perdu(e)	mi sono perso (persa)
Je ne comprends pas	non capisco
Comment ça va?	come sta?
Quand le musée est-il ouvert?	quando è aperto il museo?
C'est combien?	quanto costa?
Avez-vous des chambres libres?	ha camere libere?

MOTS USUELS

bonjour	buongiorno
bonsoir	buonasera
au revoir	arrivederci
salut, à toute heure	ciao
d'accord	va bene
168 pardon	scusi
assez	basta
merci	grazie
oui/non	si/no
s'il vous plaît	per favore

VIE COURANTE

peu/plus/moins	poco/più/meno
petit/grand	piccolo/grande
ouvert	aperto
fermé	chiuso
où	dove
quand	quando
où est?	dov'è?
monsieur	signore
madame, mademoiselle	signora
chambre(s)	camera (camere)
toilettes/salle de bains	bagno
un bon restaurant	un buon ristorante
déjeuner	pranzo

dîner	cena
petit déjeuner	colazione

EN VILLE

ville	città
vieille ville	centro storico
à droite	a destra
à gauche	a sinistra
entrée	ingresso
sortie	uscita
quai (de gare)	binario
gare	stazione
boulevard	corso
avenue	viale
descente	discesa
arrêt (d'autobus)	fermata
fleuve	fiume
place	largo/piazza
esplanade	piazzale
étage	piano
danger	pericolo
interdit	vietato
maison	casa
château	castello
cathédrale	cattedrale, duomo
musée	museo
chapelle	cappella
marché	mercato
cour	cortile
palais	palazzo
église	chiesa
théâtre	teatro
rue	via
promenade	passaggiata
office de tourisme	ufficio turistico

LE TEMPS ET LES JOURS

lundi	lunedì
mardi	martedì
mercredi	mercoledì

jeudi	giovedì
vendredi	venerdì
samedi	sabato
dimanche	domenica
hier	ieri
aujourd'hui	oggi
demain	domani
matin	mattina
après-midi	pomeriggio
soir	sera
nuit	notte

LES MOIS

janvier	gennaio
février	febbraio
mars	marzo
avril	aprile
mai	maggio
juin	giugno
juillet	luglio
août	agosto
septembre	settembre
octobre	ottobre
novembre	novembre
décembre	dicembre

URGENCES

pharmacie	farmacia
médecin	dottore
hôpital	ospedale
un accident	un incidente
police	polizia

AU CAFÉ ET AU RESTAURANT

l'addition	il conto
une bouteille	una bottiglia
un verre	un bicchiere
huile	olio
vinaigre	aceto

légumes	verdure
salade	insalata
sauce	salsa
sel	sale
poivre	pepe
sucré	zucchero
pain	pane
viande	carne
poisson	pesce
café	caffè
thé	tè
lait	latte

CHIFFRES ET NOMBRES

0	zero
1	uno
2	due
3	tre
4	quattro
5	cinque
6	sei
7	sette
8	otto
9	nove
10	dieci
11	undici
12	dodici
13	tridici
14	quattordici
15	quindici
20	venti
30	trenta
40	quaranta
50	cinquanta
60	sessanta
70	settanta
80	ottanta
90	novanta
100	cento
1000	mille

A

Abbazia di Chiaravalle della Colomba.....	57
Abbazia di Marola.....	92
Abbazia di San Colombano.....	72
Abbazia di Valsereina.....	38
Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia.....	161
Alseno (Abbazia di Chiaravalle della Colomba).....	57
Antelami, Benedetto.....	16, 19, 22, 45
Apennin.....	90

B

Bardi.....	54
Barezzi, Antonio.....	60
Barilla.....	15
Barilla, Pietro.....	155
Bassa.....	56
Bedonia.....	53
Berceto.....	52
Bianello, Castello.....	90
Bobbio.....	72
Boiardo, Matteo Maria.....	89
Borgo Val di Taro.....	52
Brescello.....	88
Busseto.....	58

C

Canossa, Castello.....	92
Carpineti, Castello.....	92
Casino dei Boschi.....	52
Castell'Arquato.....	75
Cena dei Mille.....	34
Châteaux/Castelli.....	38
Le Chiesuole (étang).....	50
Colli piacentini.....	71
Colorno, Reggio.....	39
Compiano.....	53
Coppa Piacentina.....	158
Le Corrèe (Antonio Allegri).....	19, 24, 26, 29, 89, 151
Correggio.....	88

Il Correggio (artiste).....	151
Corte di Giarola.....	50
Corte Pallavicina (Polesine Parmense).....	56
Culatello di Zibello.....	56, 156

D

Dallara Academy.....	55
Don Camillo et Peppone.....	61, 88

E

Erbazzone.....	160
Este (famille).....	145

F

Farnese, Alessandro.....	146
Farnese (famille).....	145
Farnese, Ranuccio.....	146
Felino.....	52
Festival Verdi (Parme et Busseto).....	141
Fidenza.....	45
Fondazione Magnani Rocca.....	47
Fontanellato, Rocca Sanvitale.....	42
Food Valley.....	155
Fotografia Europea (Reggio Emilia).....	140
Fungo porcino (cèpe) di Borgotaro.....	53, 161

G

Grana Padano.....	159
Grazzano Visconti.....	74
Gropparello, Castello.....	84
Gualtieri.....	76
Guareschi, Giovanni.....	61
Guastalla.....	87

K-L

Klimt, Gustav.....	67
Labirinto della Masone.....	44
Langhirano.....	47
Ligabue, Antonio.....	86
Lombardi, Glauco.....	26

M-N

- Mamiano di Traversetolo 47
- Marie-Louise, Duchesse de Parme,
Plaisance et Guastalla 149
- Matilde di Canossa 90, 145
- Mochi, Francesco 62
- Montechiarugolo 48
- Monticelli Terme 48
- Musei del Cibo 50, 155
- Museo del Culatello di Zibello
 (Polesine Parmense) 56
- Museo della Pasta (Corte di Giarola) 50
- Museo del Parmigiano Reggiano
 (Soragna) 42
- Museo del Pomodoro (Corte di Giarola) . 50
- Museo del Prosciutto di Parma
 (Langhirano) 47
- Museo del Salame Felino (Felino) 52
- Museo del Vino (Sala Baganza) 51
- Museo dello CSAC (Abbazia di
Valserena) 38
- Novellara 88
- P-Q**
- Pancetta Piacentina 158
- Paradigna 38
- Parco Fluviale Regionale del Taro . . . 50
- Parco Naturale Regionale
Boschi di Carrega 52
- Parco Nazionale Appennino
Tosco-Emiliano 93
- Parma/Parme 18
- Antica Spezieria di San Giovanni
 Evangelista 25
- APE Parma Museo 34
- Battistero 24
- Biblioteca Palatina
 (Palazzo della Pilotta) 30
- Camera di San Paolo 26
- Casa della Musica 37
- Casa del Suono 37
- Castello dei Burattini - Museo
 Giordano Ferrari 26
- Duomo 18
- Fondazione-Museo Glauco Lombardi . . . 26
- Galleria Nazionale
 (Palazzo della Pilotta) 29
- Museo Archeologico Nazionale
 (Palazzo della Pilotta) 30
- Museo Bodoniano
 (Palazzo della Pilotta) 30
- Museo Casa Toscanini 36
- Museo Costantiniano della Steccata . . . 32
- Museo dell'Opera 37
- Museo Diocesano 22
- Oltretorrente (quartier) 35
- Ospedale Vecchio 35
- Palazzo Bossi Bocchi 34
- Palazzo Cusani 37
- Palazzo del Comune 34
- Palazzo del Governatore 33
- Palazzo della Pilotta 27
- Palazzo del Podestà 34
- Palazzo Ducale del Giardino 36
- Palazzo Pigorini 16
- Parco Ducale 36
- Piazza Duomo 18
- Piazza Garibaldi 33
- Piazza Guido Piccelli 35
- Piazzale San Francesco 37
- Pinacoteca Stuard 25
- Ponte di Mezzo 35
- San Francesco del Prato 37
- San Giovanni Evangelista 24
- San Pietro 34
- San Sepolcro 35
- Santa Maria della Steccata 32
- Santa Maria del Quartiere 35
- Sant'Elisabetta 37
- Santissima Annunziata 35
- San Vitale 34
- Strada della Repubblica 34
- Strada Farini 34
- Strada Garibaldi 30
- Strada Massimo d'Azeglio 35
- Strada Mazzini 35
- Teatro Farnese (Palazzo della Pilotta) . . . 28

Teatro Regio	32
Via Borgo Pietro Cocconi	35
Le Parmesan (Francesco Mazzola)	29, 44, 152
Il Parmigianino (artiste)	152
Parmigiano Reggiano	158
Pâtes	159
Piacenza/Plaisance	62, 164
Duomo	65
Galleria Alberoni	70
Galleria d'Arte Moderna Ricci-Oddi	67
Musei Civici	69
Museo del Risorgimento	70
Museo Kronos	65
Palazzo Farnese	69
Palazzo Gotico	62
Piazza Cavalli	62
Sala dei Teatini	67
San Francesco	65
San Savino	68
San Sisto	70
Santa Maria di Campagna	70
Sant'Antonino	66
Statues équestres	62
Teatro Filodrammatici	68
Teatro Municipale	67
Via XX Settembre	65
Volumnia	68
Pietra di Bismantova	93
Pieve di San Biagio	51
Pieve di Santa Maria Assunta (Toano)	93
Pô	56
Po Grande	14
Polesine Parmense	56
Prosciutto di Parma	155
Provolone Valpadana	159
Quattro Castella	90

R

Reggio Children	167
Reggio Emilia	78, 166
Art contemporain	84

Aterballetto	166
Battistero	81
Chiostri Benedettini di San Pietro	81
Collezione Maramotti	84
Duomo (Santa Maria Assunta)	82
Fondazione Palazzo Magnani	84
Galleria Parmeggiani	81
Madonna della Ghiara	83
Museo del Tricolore	83
Museo Diocesano	82
Palazzo Da Mosto	84
Palazzo dei Musei - Musei Civici	79
Palazzo del Capitano del Popolo	81
Palazzo del Comune	81
Palazzo del Podestà	82
Piazza della Vittoria	78
Piazza del Monte	81
Piazza Fontanesi	84
Piazza Martiri del 7 Luglio	78
Piazza Prampolini	81
Piazza San Prospero	83
Pont Calatrava	166
San Prospero	83
Stazione Mediopadana	166
Teatro della Cavallerizza	78
Teatro Ludovico Ariosto	78
Teatro Romolo Valli	78
Tecnopolo de Reggio Emilia	167
Torre del Bordello	81
Via Emilia San Pietro	81
Via Emilia Santo Stefano	81
Reggio Emilia Approach	167
République cispadane	147
Ricci, Franco Maria	16, 44
Riserva MAB Unesco Appennino Tosco-Emiliano	93
Riserva MAB Unesco Po Grande	14
Rivalta Trebbia, Castello	71
Roccabianca, Castello	41
Roncole Verdi	61
Rossena, Castello	90, 92

S

Sacca di Fornovo	50
Sala Baganza	51
Salame Felino	158
Salame Piacentino	158
Salsomaggiore Terme	46
San Pietro in Cerro, Castello	57
San Secondo Parmense, Rocca dei Rossi	41
Sant'Agata di Villanova sull'Arda	61
Sarzano, Castello	92
Sarzano di Casina	92
Scandiano	89
Soragna, Rocca Meli Lupi	42
Spallanzani, Lazzaro	89
Statto, Castello	72

T

Tabiano Terme	47
Toano	93
Torrechiara, Castello	47

Toscanini, Arturo	37
Travo	72

V

Val di Taro	50
Valle del Ceno	54
Varano de' Melegari	55
Veleia	75
Vélo (location)	139
Verdi, Giuseppe	58, 162
Via Emilia	144
Vigoleno	77
Villa del Ferlaro	52
Villa Verdi (Sant'Agata di Villanova sull'Arda)	61
Vinaigre balsamique	161
Vins	121, 160
Vin santo di Vigoleno	77

Z

Zibello	56
---------	----

Collection sous la direction de Philippe Orain

Responsable d'édition et rédactrice en chef du guide : Maura Marca

Secrétaire d'édition Delphine Storelli

Rédaction Sophie Lhéraud, Eva Cantavenera, Luc Decoudin, Marie Perchat, Claire Rideau, Frédéric Rideau, Delphine Storelli, Laurent Vaultier, Julie Wood

Remerciements Destinazione Emilia, Comune di Parma, Comune di Piacenza, Comune di Reggio Emilia

Ont contribué à ce guide Laurence Senechal, Theodor Cepraga et Costina-Ionela Tarcea (**Cartographie**), Véronique Aissani, Carole Diascorn (**Couverture**), Maria Gaspar, Marie Simonet, Sophie Roques (**Iconographie**), Bogdan Gheorghiu, Cristian Catona, Hervé Dubois, Pascal Grougon (**Préresse**), Dominique Auclair (**Pilotage**)

Plans de ville : © MICHELIN et © 2006-2018 TomTom. All rights reserved.

Conception graphique Laurent Muller (couverture et maquette intérieure)

Régie publicitaire business-solutions@tp.michelin.com

et partenariats *Le contenu des pages de publicité insérées dans ce guide n'engage que la responsabilité des annonceurs.*

Contacts Qu'avez-vous pensé de ce guide ?

Répondez à notre questionnaire en ligne, en allant sur le site : satisfaction.michelin.com

Vous souhaitez nous contacter ?

Envoyez-nous un email à l'adresse : tourisme@tp.michelin.com

Parution 2020

175

Crédits photographiques p. 4-5

(de gauche à droite et de haut en bas)

bbsferrari/iStock

Masci Giuseppe/AGF RM/age fotostock

clodio/iStock

antoniotruzzi/iStock

Flavio Vallenari/iStock

Ph. Emanuela Rabotti/Courtesy Associazione Culturale Matilde di Canossa

Gim42/ iStock

zodebala/iStock

luniversa/iStock

VOTRE AVIS EST ESSENTIEL
POUR AMÉLIORER NOS PRODUITS



Aidez-nous en répondant à
notre questionnaire sur le site :

satisfaction.michelin.com

Michelin Travel Partner

Société par actions simplifiée au capital de 15 044 940 EUR
27 Cours de l'Île Seguin - 92100 Boulogne Billancourt (France)
R.C.S. Nanterre 433 677 721

Toute reproduction, même partielle et quel qu'en soit le support,
est interdite sans autorisation préalable de l'éditeur.

© 2020 Michelin Travel Partner – tous droits réservés
Dépôt légal : 02-2020 – ISSN 0293-9436

Compogreveur : Michelin Travel Partner, Voluntari (Roumanie),
Imprimeur : Estimprim, Autechaux
Imprimé en France : 03-2020

Usine certifiée 14001
Sur du papier issu de forêts bien gérées



PARME • DESTINATION EMILIE

PIACENZA • REGGIO EMILIA

À la découverte de la région en quelques jours



- Laissez-vous guider par notre sélection de sites étoilés ★, ★★ et ★★★
- Identifiez en un clin d'œil les immanquables et nos coups de cœur
- Découvrez 220 adresses pour :



se restaurer



prendre un verre



faire du shopping



sortir



se loger

- Les conseils pratiques et les bons plans dénichés par nos auteurs
- Des plans de quartiers et un plan d'ensemble détachable avec adresses et sites positionnés
- Parme en 1, 2 ou 3 jours

France 11,90 €

00763

ISBN 978-2-06-724692-8



01100

9 782067 246928



MICHELIN

MICHELIN VOYAGE
voyages.michelin.fr



MichelinVoyage



michelinvoyage

Photo de couverture : R. Mattes/hemis.fr (Piazza Duomo, la cathédrale et le baptistère).

Photos 4^e de couverture de haut en bas : antoniotruzzi/iStock - dodia/iStock - Renata Sedmakova/Shutterstock.com