



PHOTOS GAËLLE LE BOULICAUT

LE BONHEUR EST DANS LES MARCHES

Entre l'Ombrie, les Abruzzes et l'Émilie-Romagne, les Marches et **ses vallons exquis** dominant l'Adriatique. Cette région d'Italie, que l'on appelle aussi **L'AUTRE TOSCANE**, est le décor rêvé de Casa Olivi, une ferme du XVIII^e siècle transformée en épure de pierre et de bois. *Invitation au farniente*, idées déco et adresses sotto voce.

TEXTES **MARIE-CHRISTINE DEPRUND**. PHOTOS **GAËLLE LE BOULICAUT**.
RÉALISATION **JÉREMY CALLAGHAN**. SHOPPING DÉCO **KARINE RÉVILLON**.



Dominant le paysage, page de gauche, **la piscine** a été conçue comme un abreuvoir surdimensionné. Au loin, la cité médiévale de Treia.
Dans la salle à manger au style brut minimal, le mur de **pierre**, ci-contre, est d'origine. Table dessinée par Markus Wespi et Jérôme de Meuron, les architectes suisses qui ont signé la rénovation du lieu. Chaises de Verner Panton, Vitra.



L'espace intérieur, ci-contre, entièrement repensé par les architectes, s'articule autour de volumes contemporains respectant la structure existante. Bloc cuisine en acier inoxydable, Arclinea. Sobriété linéaire de la façade, à droite, qui s'illumine la nuit tombée.



Circulation ouverte et fluide dans la pièce à vivre, ci-dessous, havre de fraîcheur en été. Sur le sol en résine teintée, des canapés design, Cassina, réchauffés de coussins grèges, C & C Milano.

SONGE D'UNE NUIT D'ÉTÉ. Une chemise et un large pantalon de lin, des lunettes de soleil immenses, très italiennes, des sandales Tod's (on n'est pas seulement fan des mocassins, on adore aussi les nu-pieds)... On rend visite à notre ami Daniele Leonori, qui tient la pizzeria Quattrocento dans le centre historique, avec la plus belle vue panoramique de Treia! Daniele a une autre vie. C'est aussi le menuisier qui a réalisé tous les meubles de la Casa Olivi. On échange des nouvelles de la famille, gossip, éclats de rire... On s'offre un détour par le Panificio Le Delizie del Forno, une épicerie qui vend d'irrésistibles petits calcione (chaussons farcis de ricotta), spécialité maison.

On complète son panier avec un peu de prosciutto di Carpegna (le climat donnerait une saveur particulière à la viande de porc), quelques pecorini di Montefeltro enroulés dans leurs feuilles de noyer, deux poignées de figues vertes. Menu rêvé pour une tablée d'été. Les heures chaudes arrivent, c'est le règne du silence. Un livre à la main, on s'étire dans de grands fauteuils à l'ombre des oliviers centenaires et des chênes tutélaires. On hésite à lire en phase ou décalé : les poèmes de Giacomo Leopardi et, plus audacieux, sa vie érotique, ou « Guerre et Paix » et ses campagnes sous la neige. Un frisson venu de l'Est, c'est délicieux sous la canicule. Le soir, on boit un verre de verdicchio, un vin blanc millénaire produit

près d'Ancône. On évoque la petite plage de Portonovo, ses fins galets blancs, l'eau turquoise, les lavandes en fleur sur les collines et un déjeuner au bord de l'eau à Il Clandestino. On imagine pour un jour prochain une marche en montagne dans le parc naturel régional du Monte Conero qui surplombe l'Adriatique. Pour le soir, on réserve des places à l'Opéra de Macerata, où l'on fermera les yeux de plaisir en écoutant Verdi. À la Casa, nous attend une belle truffe rapportée du village, que l'on dégustera finement râpée sur des œufs brouillés. Au loin, les collines se teintent de bleu. Libérée des brumes de chaleur, la mer se dessine. Les lumières de Treia scintillent. On regarde les étoiles, il fera beau demain. Stupenda! ■

PHOTOS GAËLLE LE BOULICAUT, CAROLINE MENNE ET D. R.

SHOPPING LIST

1. Chaise outdoor Saa, **Bleu Nature**, 464,89 €.
2. Lampadaire de jardin solaire, **Zoe chez Sabz**, 1782 €.
3. Couverts à salade Toss Around, **Muuto**, 29 €.
4. Bain de soleil Antalya, **Maison du Monde**, 249 €.

Dans le prolongement de la maison, une cuisine extérieure pour les grandes tablées d'été, et un espace lounge avec des assises outdoor, Gandia Blasco. Sol en terre cuite locale recyclée.



Douceur monacale de la chambre, séparée de la salle de bains par un simple pan de mur blanc. Nichées dans le mur, des bougies comme des ex-voto. La maison peut se louer. Rens. sur www.casainitalia.ch



CARNET D'ADRESSES

ON FAIT SON SHOPPING comme des folles dans les magasins d'usine où toutes les marques italiennes (Prada, Tod's, Armani...) sont à portée de main. *Str Provinciale Brancodoro, Sant'Elpidio à Mare.*

ON PISTE LES TRUFFES... noires en été, blanches à l'automne, et on apprend à les cuisiner! *Sur réservation chez Moretti Moreno, www.lemarcheholiday.net*

ON SIROTE un spritz, cocktail léger originaire de Vénétie (à base d'Aperol, de vin blanc pétillant et d'eau gazeuse), sur une terrasse de Macerata, sublime village médiéval, le tout accompagné d'olives farcies All'Ascolana, spécialité des Marches.

ON RÊVE devant l'une des demeures napoléoniennes, dont certaines sont transformées en hôtels de charme. *Relais Villa Giulia, via di Villa Giulia, San Biagio. www.relaisvillagiulia.com*

ON DÎNE en amoureux sur la terrasse de l'Enoteca La Case à Macerata, à la table du chef Michele Biagola, qui mêle avec inventivité poissons de l'Adriatique et légumes bio. Entre amis, on va plutôt à Cingoli, chez Il Maiale Volante, pour sa cuisine du terroir, ou à Treia, chez Il Villino, pour ses gnocchis maison au canard.

ON SE POSE dans un agriturismo, grande ferme recyclée en hôtel. On aime Il Casolare dei Segredi à Treia, avec la mamma aux fourneaux, un fils en salle, l'autre sommelier.

ON JOUE au pallone col bracciale, sorte de tennis qui se pratique avec un gros bracelet en bois et une balle de cuir.

ON SE BAIGNE dans l'eau cristalline d'une petite crique, au cœur du Parc naturel régional du Conero.

ET ON NE RATE JAMAIS l'un des plus courus festivals d'opéra en plein air, à Macerata, pour écouter encore et encore Mozart et Verdi.

LES PEOPLE EN SONT FANS DIEGO DELLA VALLE, SON FRÈRE ET SON COUSIN Y ONT IMPLANTÉ LA FIRME FAMILIALE (TOD'S). DUSTIN HOFFMAN Y A TOURNÉ UNE PUB POUR VANTER LA BEAUTÉ DE LA RÉGION. JAMIE OLIVER, LE CUISINIER BRITISH, VIENT S'Y LIVRER À DES CONCOURS DE PÂTES.

PHOTOS GAELLE LE BOULICAUT