



TOSCANE L'autre ville d'histoire et de culture.

A chacun sa Sienne

ICÔNE La Piazza del Campo, emblématique de Sienne.



ARCHITECTURE L'Académie musicale est installée au Palazzo Chigi Saracini.



BON GOÛT Sélection de produits locaux au Consorzio Agrario.



PANFORTE L'incontournable friandise siennoise.



MYTHOLOGIE Une référence omniprésente à la descendance de Remus.

TEXTE ET PHOTOS: BERNARD PICHON

Une création littéraire, plastique, musicale – voire cinématographique – peut prétendre au titre de chef-d'œuvre si ses différents niveaux de lecture lui confèrent un caractère rassembleur, voire universel, et si elle résiste au temps. Sienna peut bien revendiquer cette distinction, tant il est vrai que chacun y trouve son compte: l'esthète en quête de beauté, le passionné d'histoire, d'architecture ou de musique, et même l'amateur de bonne chère et de bons vins... autant de critères que les arbitres de l'UNESCO ont sans doute pris en considération pour inscrire le site au Patrimoine mondial.

Sienna est l'incarnation même de la cité médiévale. Son centre, développé autour de la splendide Piazza del Campo, concrétise le rêve gothique des bâtisseurs qui – entre le XIIIe et le XVe siècle – ont si bien implanté ce bijou dans l'écrin toscan. Pour atteindre ce cœur resplendissant, on traverse d'abord une banlieue contemporaine dont la banalité ne fait que préparer l'effet de surprise, une fois franchie l'une des

entrées – comme la porta Camollia – percées dans les sept kilomètres d'enceinte.

Une louve et des chevaux

Bordant les trois artères principales, palais, maisons et fontaines monumentales escortent le visiteur tenté de s'aventurer dans des rues secondaires moins en-

combrées. Il se retrouve alors dans un réseau de venelles autrefois privées, fiefs de nobles propriétaires qui y possédaient leurs castelli, des demeures flanquées d'une tour carrée.

Que l'aventurier égaré se rassure: comme tous les chemins mènent à Rome, à Sienna, tout converge vers la place centrale,

où, depuis 1605, s'affrontent deux fois par an – en juillet-août – les cavaliers du Palio. Cette épi- que course équestre oppose les différentes paroisses de la ville. A en juger par l'omniprésence des cocardes et blasons distinguant chaque quartier en compétition, on saisit le caractère permanent d'une rivalité que les autochto-

nes n'assimilent pourtant pas à celle des fans de foot.

Chaque course est disputée par dix chevaux censés effectuer trois tours du Campo. Ici, ce n'est pas le jockey qui gagne, mais bien l'animal, même si l'homme a décroché.

A propos, pourquoi les couleurs municipales sont-elles le

noir et le blanc? C'est en référence aux deux montures des fondateurs de Sienna: les fils de Remus, neveux de Romulus. La figure de la louve romaine et des deux bambins le rappelle à travers toute la ville.

Le marbre au sommet

Point culminant: le dôme de Santa Maria, éblouissant sanctuaire inspiré des cathédrales gothiques du nord des Alpes. Au Moyen-Âge, on entendait faire de ce monument la plus grande église chrétienne. C'était compter sans la peste sévissant au XIIIe siècle, cause d'une grande mortalité. Même modifié, le projet initial conserve les allures d'un splendide édifice dont le pavement en mosaïque de marbre justifierait à lui seul une visite attentive, focalisée sur la richesse des motifs.

Le voyageur admiratif de l'héritage des Médicis peut encore aspirer à des nourritures plus terrestres. Il trouvera sûrement son bonheur, pour peu qu'il consulte les gastronomes locaux. N'est-ce pas la meilleure façon d'échapper aux pièges à touristes qui – ici comme ailleurs – pourraient duper le pigeon? ●

SIENNE LA GOURMANDE

Difficile d'explorer la Toscane sans faire honneur à sa gastronomie. A Sienna, un parcours thématique sur les produits régionaux est proposé chaque mercredi (jour de marché) pour un forfait de 20 euros, dégustations comprises. Les tours guidés ont lieu de 13 h 30 à 16 h au départ du débit, Via Piangiani.

Au restaurant, on goûtera la viande de veau Chianina, les Pici (sorte de gros spaghetti), les croutes noires, les haricots à l'étouffée, le fromage de brebis, les truffes, les charcuteries toscanes, et enfin les gâteaux comme les Ricciarelli et les Cantucci (biscuits à base d'amandes). Même si on le savoure désormais toute l'année, le Panforte est, au départ,



Délices culinaires à l'Ostria Le Logge.

une friandise siennoise inventée pour célébrer la Nativité. Elle était confectionnée par les... pharmaciens! Aucun relent médicamenteux cependant dans cette délicatesse

très ancienne dont les premiers témoignages écrits remontent à l'an mil. On parle d'un gâteau réservé à la noblesse, aux riches et au clergé, vu qu'il contenait des fruits confits (orange, melon, cédrat), des amandes et des épices extrêmement coûteuses à l'époque.

Au cours de l'histoire, la recette ne subit pas de modifications notoires jusqu'en 1879, année où la reine d'Italie Marguerite de Savoie fut reçue à Sienna. Pour l'occasion, on lui concocta un Panforte sans melon confit et couvert de sucre vanillé saupoudré de poivre noir. Cette version blanche, aujourd'hui encore commercialisée, est réputée plus délicate. ● BP

PRATIQUE

Y ALLER

La compagnie Etihad Régional effectue des liaisons quasi quotidiennes entre Genève et Florence, proche de Sienna. www.etihadregional.com

SÉJOURNER

A courte distance, l'historique Castel Monastero d'Ombone offre une immersion haut de gamme dans les senteurs et saveurs toscanes. www.castelmonastero.com

LIRE

Toscane, Ombrie 2014 (Guide Routard/Hachette)

INFO

www.pichonvoyageur.ch