

# Si le Sud Tyrol

*nous était conté*

Si proche de l'Autriche par la langue et la distance, le Sud-Tyrol a sa propre personnalité riche de deux cultures et influences, celle de son pays, l'Italie dont il s'enorgueillit du côté méditerranéen, désinvolte, chaleureux et l'esprit rigoureux et montagnard hérité de son ancienne appartenance .... Une dualité que l'on retrouve dans l'atmosphère de ses villes, dans le choix des deux langages, dans le mélange de saveurs de sa gastronomie et dans sa nature qui blanchit les sommets des Dolomites et fait fleurir des vergers dans les vallées.

À l'annonce de notre départ pour le Sud-Tyrol, une petite mise au point géographique a été nécessaire pour ceux qui, connaissant les beautés du Tyrol, nous imaginaient déjà devant le fameux petit Toit d'Or d'Innsbruck, plutôt que sur les rives de l'Adige. Un petit abrégé historique s'est également imposé, nous éclairant nous aussi sur certaines périodes méconnues de l'histoire qui ont abouti après maintes vicissitudes à l'autonomie de cette province italienne bilingue où la langue germanique, héritée de son ancienne appartenance à l'Autriche, est la plus couramment parlée quand l'italien est utilisé par 1/4 de la population (une 3e langue, le Ladin, est utilisée seulement par une petite minorité). Deux langues, deux influences, un mariage qui fait la richesse de cette province métissée. Nous découvrons la magnifique région du Haut-Adige (Trentino-alto Adige), ou Südtirol pour la population germanophone, dans la province autonome de Bolzano...ou Bozen.

Et nous voilà dubitatifs et indécis devant le panneau de signalisation de notre destination : Hafling/Avelengo. Il faudra s'y habituer, deux langues pour un même lieu ! Nous laissons derrière nous les plaines fertiles de l'Adige où, profitant d'un climat alpin et méditerranéen à la fois, à perte de vue s'étendent des vergers de pommiers, qui tracent de parfaites lignes parallèles, dessinant dans la plaine un immense jardin de Pomone, luxuriant, coloré, nourricier.

À nous les hauts plateaux ensoleillés qui surplombent la ravissante ville de Merano. La route grimpe en lacets, le paysage est grandiose, alternant le tapis vert des pâturages et les larges espaces boisés, ceints par d'imposants massifs dont les pics acérés transpercent le bleu du ciel, créant un contraste saisissant avec la douceur des vallons.

La vallée a laissé la place à un paysage de montagne, nous arrivons à une altitude de 1200 mètres.

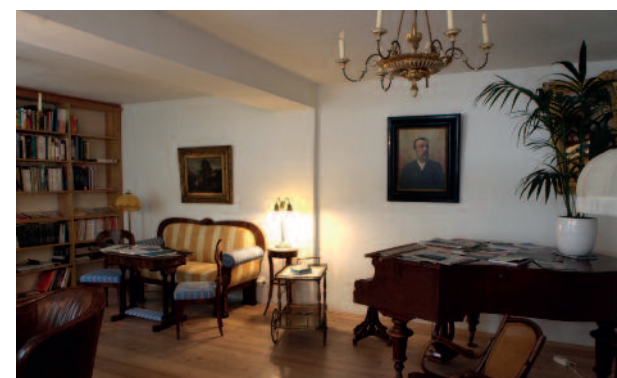
Abonnez-vous sur [www.countryandhotels.com](http://www.countryandhotels.com)



nom. Grâce d'abord à son microclimat qui fait pousser les vignes, fleurir les vergers, s'élever des palmiers dans son ciel, essentiellement bleu 300 jours par an. Entourée de montagnes et traversée par le torrent du Passirio, c'est une ville très vivante et touristique ; un climat doux qui par la fusion d'influences alpines et continentales permet une profusion d'espèces comme des cactus ou des palmiers, des vignes en terrasse, des jardins botaniques, comme ceux du château Trauttmansdorff qui sur 12 hectares propose une large déclinaison de jardins, ceux-là mêmes que l'impératrice d'Autriche Elisabeth arpentait dès 1870 lors de ses séjours au Kurhaus, lieu très fréquenté autrefois par la haute société. De nos jours, les thermes proposent des soins et accueillent les curistes dans 25 bassins au cœur d'un parc verdoyant. Une promenade le long du Passirio donne un aperçu de l'environnement magistral de la ville, dominée par les montagnes dont les flancs recouverts de vignes étagées jouissent d'un ensoleillement sans pareil. Les nombreuses galeries sous arcades sont un lieu très couru par les touristes qui découvrent les charmes de la ville comme la cathédrale gothique dédiée à Saint Nicolas qui

abrite des fresques et des vitraux du XVe siècle. L'esprit de légèreté et d'insouciance règne dans cette ville coquette rompant avec la rigueur de construction de quelques bâtiments tel que l'Hôtel de ville.

Au détour des rues, à 3 minutes du centre, derrière de fiers palmiers, une façade blanche éclatante de soleil, dissimule une exquise maison d'hôtes : Ottmanngut. Cette ancienne ferme bâtie au XIIIe siècle a été rachetée au milieu du XVIIIe par l'arrière-grand-père de Martin, l'actuel propriétaire, séduit par l'ensoleillement, les jardins et le vignoble qui tapisse encore les coteaux. Chaque génération a apporté sa pierre à l'édifice et ses essences au jardin. Outre les palmiers dressés devant l'entrée et les cyprès, le jardin, bien qu'étroit abrite une formidable collection d'agrumes sur plusieurs niveaux, ce qui traduit



parfaitement cette atmosphère méditerranéenne si chère à l'aïeul de Martin. L'orangerie accueille les petits déjeuners sur les nappes blanches, profitant d'une vue sur les niveaux de jardins à travers la verrière d'antan à la transparence imparfaite. Dans chacune des 11 chambres soufflé un vent de fraîcheur. L'esprit de la maison a été conservé tout en lui adjuvant une touche de modernité. Le résultat est absolument charmant, d'une classe folle : beaucoup de luminosité, une audacieuse sobriété, du blanc, des tableaux anciens, des tissus choisis, quelques meubles, lits ou mobilier de style Biedermeier, un ancien poêle en faïence, un piano, des créations originales dessinées par un enthousiaste et innovant créateur basé à Merano, Harry Thaler.

Celui-là même que nous allons rencontrer dans ses bureaux répartis sur les quatre étages d'un ancien silo dans la zone artisanale de la ville.

Après une dizaine d'années outre-Manche où il a reçu une formation d'orfèvre, et obtenu son diplôme de produits design au Royal College of Arts, il ouvre son propre studio et collabore à des projets pour des compagnies internationales ainsi que pour des privés.

Fonctionnalité et élégance sont les deux caractéristiques de son travail. Ses lignes sont épurées à l'image de ses luminaires ou de cette *Pressed Chair*, créée d'une seule pièce d'aluminium et désormais commercialisée par une compagnie allemande ou de la *Pressed Bike* tout juste finalisée. Il est également à l'origine de la création d'un monumental « œil » sur les Dolomites de 4,5m de diamètre, réalisé en pin. Il enseigne depuis 2016 à l'université des Arts et du Design de Bolzano.

Designer maintes fois récompensé pour son travail il l'est également en tant qu'architecte d'intérieur ; Il participe à l'agencement de magasins comme les attirantes boutiques de produits locaux **Pur Südtirol**. À Merano Harry y a créé un coin repas des plus confortables.

Mais pour l'heure, c'est vers une autre table que nous allons nous diriger, celle d'un chef étoilé chez qui la double influence alpine et méditerranéenne prend tout son sens et dont la fusion se retrouve dans l'assiette.

Au départ de Bolzano, la route vers le Val d'Ega monte en une succession de lacets d'où partent de nombreux chemins de randonnée, et dévoilent une nature de toute



➤ d'herbes de montagne, oseille, épinard sauvage, sauge, armoise... mais également de fleurs comestibles qui viendront apporter une touche colorée et novatrice aux plats.

Après cette parenthèse bucolique et rafraîchissante il faut quitter ce jardin extraordinaire où je me proposerais volontiers comme arpète tant je suis sous le charme de ce lieu où la nature distille avec douceur un sentiment de paix et de bien-être, comme une idée de paradis.

### BOLZANO, LA PORTE DES DOLOMITES

Direction Bolzano, chef-lieu de la province du même nom, une ville lumineuse, à l'atmosphère légère dont on s'imprègne sans effort.

Protégée par les montagnes toute proches et nichée au creux d'hectares de vignes qui tapissent littéralement les versants ensoleillés des collines qui l'entourent, s'invitant même jusqu'aux portes de la ville, Bolzano jouit d'un climat méditerranéen qui gorge les fruits de soleil et invite à la bonne humeur.

L'air vif qu'on y respire attire nombreux les visiteurs et les citadins sur les promenades le long de la Talvera, l'une des trois rivières qui traversent la ville. Il y flotte un air d'insouciance et de légèreté palpable. Dans ses rues,

pour la plupart piétonnes au coeur de la ville, de nombreux vélos renforcent cette impression de liberté et de décontraction : ici un tiers de la population se déplace sur 2 roues.

Si son architecture a parfois une rigueur toute germanique, ses façades pimpantes lui donnent des couleurs. Sur les rives de l'Adige et sur la large place centrale, la Walther Platz (ou Piazza Walther), le soleil réveille les verts, les rose, les ocres et remplit les terrasses des restaurants et des cafés. La charmante Piazza delle erbe se couvre de fleurs tous les matins quand le marché s'y installe avec de beaux légumes, des fromages de montagne, tous les ingrédients de la gastronomie à la double influence du Haut-Adige. Comme à Merano, les arcades voient passer habitués et touristes à la découvertes des lieux incontournables de la ville. Détruite partiellement lors de la seconde guerre mondiale, la cathédrale gothique de Bolzano, toute de grès rouge, possède une

➤



➤ beauté, de typiques villages de montagne, de prairies boisés, de prés ceinturés de barrières. Et toujours cette limpide clarté, cet air frais et vivifiant.

Theodor Falser, un amoureux de la nature et des produits de proximité est aux commandes des cuisines de l'Hôtel Engel perché à 1300 m d'altitude.

Sa cuisine est un hymne à la nature, à sa région, traditionnelle et moderne à la fois aux accents alpins et méditerranéens. De l'antique Johannesstuben aux boiseries et portraits d'anciens au mur se dégage une sensation d'intimité chaleureuse et élégante avec ce ravissant *dirndl* porté par la jeune personne chargée de notre table.

Au rythme des saisons et en accord avec la nature, Theodor Falser affirme son goût pour les légumes et les herbes dont il explore de nouvelles saveurs dans des associations audacieuses et une scénographie originale pour chaque plat.

Theodor a un jardin secret ou plutôt un jardin d'Eden, tout là-haut dans la montagne, à 1400 m d'altitude, pas très loin de son restaurant, à Eisath Hof et un jardinier attitré en qui il a toute confiance, Michael Pfeifer, jeune garçon

de 20 ans, accueillant, souriant, passionné, qui respire la bonne santé. Il faut dire qu'il vit dans un endroit absolument magique : Nova Ponente. Devant nos yeux, surgissant au dessus des collines couvertes de pins, et dominant un vallon verdoyant, l'imposant massif du Latemar.

L'herbe grasse des prairies, les pommiers qui épousent doucement les pentes herbues, les fleurs, les légumes, les fruits parlent d'eux-mêmes : ici il fait bon vivre, se nourrir de cette belle terre fertile, de cet air sain et vierge de toute pollution. Theodor a une certitude : les produits qui poussent à ces altitudes, grâce à l'énergie qu'ils emploient pour survivre dans les conditions climatiques rudes de la montagne, sont plus riches en saveurs et en couleurs.

Alors c'est ici, grâce aux soins et à l'attention que leur porte le jeune Michael que dans un potager semi-sauvage poussent de belles carottes Bio de toutes couleurs, des tomates vitaminées dont il conserve les semences de diverses variétés, de drôles de haricots, des espèces aux saveurs nouvelles ou inexploitées, fruits de ses voyages. Il veille tout aussi attentivement sur toute une collection

➤





- boulettes de pain rassis où le speck apporte son goût fumé. Je dois avouer qu'à ma recette, une fois rentrée en France, il manquait sans doute le tour de main d'Hélène et que mes knödel n'en gardaient plus que le nom ! Ceux qu'Hélène avaient façonnés et servis dehors étaient parfaits et parfait aussi le petit coin de table habillé d'un carré de lin blanc que le soleil, à travers les arbres, parsemait de ronds de lumière. À moins de profiter des heures ensoleillées pour faire quelques brasses dans la piscine qui trouve une place discrète dans la pelouse, on a le choix de ne rien faire d'autre que de la contemplation ou aller s'immerger dans cette nature infiniment romantique. Mittersteller c'est une île au milieu des vergers de pommiers, de pruniers, des vignobles qui dévalent les coteaux et y tracent des courbes. Freud, en vacances dans le plateau du Renon, le qualifiait de divinement beau et apaisant : une poignée de villages blottis autour d'une église au clocher en pointe ou à bulbe disséminés dans une mer



- tour-clocher dont la base est romane et abrite des fresques murales de l'atelier de Giotto. Plus loin, dans le musée archéologique repose la momie d'un homme mort 3250 ans avant JC : Ötzi, délivré de son univers de glace en 1991. Les visiteurs se pressent devant la vitrine qui désormais l'abrite. Ceux qui souhaitent prendre de la hauteur et respirer l'air vif des montagnes ont le choix de trois téléphériques qui les emmèneront en altitude avec des vues aériennes sur les petits villages, les vergers en espalier et les sommets des Dolomites, classées par l'Unesco. L'un d'eux mène sur les hauts plateaux de Ritten/ Renon avec un panorama splendide sur le flamboyant massif de Rosengarten, le Catinaccio italien. Et c'est ce spectacle grandiose qui se révèle à nos yeux, quand au petit matin, noyés dans la brume, se dessinent les sommets de ce légendaire massif. C'est Hélène qui nous a accueillis tout en rondeur et en chaleur chez elle, au Mitterstillier. Cette ferme du XVe siècle, son mari et elle l'ont achetée il a 10 ans et restaurée puis Hélène y a ouvert 5 chambres aux hôtes séduits par la beauté de cette région et le spectacle permanent qu'offrent les roches claires du Rosengarten. Hélène a su lui garder sa patine tout en lui redonnant vie de façon sobre et élégante, avec de petits détails de charme. Dans la stube qui

a conservé les effluves et la chaleur du pin, elle a laissé les petites trappes et coffres d'antan dans les panneaux de bois et choisi le blanc, seulement le blanc qui nappe les tables avec simplicité. Seules brisent cette rusticité les chaises Biedermeier habillées de velours qui posent leur touche d'élégance bourgeoise. C'est ici qu'est servi le petit déjeuner : la prima colazione. Et c'est ici que se révèle toute la générosité d'Hélène : dans le panier débordant de petits pains divers, dans les charcuteries, les fromages, les fruits, les confitures maison. Rien n'est laissé au hasard ! Hélène est une hôte discrète et généreuse et dont les attentions sont multiples. Ainsi, nous avons ensemble préparé deux recettes de la gastronomie locale, dont les fameux knödel, ces



dans la montagne et avait le don de se rendre invisible, don qu'il utilisa pour enlever la fille d'un roi afin de l'épouser mais lorsqu'elle fut délivrée et lui, fait prisonnier, il jeta une malédiction sur son jardin de roses pour que plus jamais personne ne puisse plus le contempler ni le jour, ni la nuit, mais oublia le crépuscule. C'est pour cela qu'à la fin du jour, les sommets de pierre claire du Rosengarten s'habillent de rose et sont d'une beauté incomparable. Nous quittons ce coin de paradis et Hélène dont nous regrettons déjà la souriante et attachante compagnie.

## LES VIGNOBLES DE BOLZANO

Le comte et la comtesse Goëss-Enzenberg nous attendent près du lac Caldaro, à Manincor devant leur magnifique propriété viticole mais la route ravissante qui nous y mène traversant des villages, (Collalbo, Barbiano...) plus charmants les uns que les autres nous invite à musarder.

Manincor nous ouvre ses portes. Si l'on s'amuse à prendre une vue aérienne de cette propriété viticole c'est dans un océan de vignes qu'on la devine ! 50 hectares essentiellement autour des caves de la propriété...et même au dessus des caves enterrées. Ici, on travaille essentiellement le bio dynamique autour d'un concept bien rodé. C'est en 1806 que le grand père du Comte a pensé Manincor, allant jusqu'à produire ses propres barriques