

Mercredi 29 avril 2026 (J₈)

Les Pouilles

Lecce / Ostuni / Bari

©-Pierre-Yves DENIZOT / 2026 - <http://pierre Yvesdenizot.fr/>

LE PROGRAMME DU JOUR (sous réserve de modification) :

Transfert vers l'aéroport de Bari et arrêt au bourg médiéval d'Ostuni, sculpté dans la craie. Envol pour Paris.



177 km



3 km

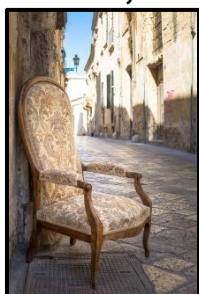
L'info du jour : Ostuni, la ville Blanche

La caractéristique la plus marquante du centre historique est le blanchiment à la chaux des maisons, jusqu'au toit. Cet usage, attesté depuis le Moyen Âge et favorisé par le fait que le calcaire, dont la chaux est dérivée, est un matériau que l'on trouve à profusion dans la nature environnante, visait à accroître la luminosité dans l'exiguïté des ruelles et passages qu'imposait le plan médiéval. Comme il a été relevé plus haut, cette coutume a aussi joué un rôle important au XVII^e siècle, où le blanchiment à la chaux empêchait la peste de se propager dans la ville. Cette pratique se perd quelque peu aujourd'hui, ce qui a incité le maire à passer une ordonnance pour la relancer, afin qu'Ostuni reste digne de son qualificatif de « ville blanche ». Cette pratique de recouvrir les maisons de chaux blanche remonte au Moyen Âge et s'est perpétuée jusqu'à aujourd'hui. La chaux est facile à produire localement à partir de la pierre calcaire très présente dans la région. Au XVII^e siècle, lors des grandes épidémies de peste, la chaux était utilisée pour ses propriétés désinfectantes. Badigeonner les murs permettait de limiter la propagation des maladies. Certaines sources racontent que cela aurait aidé Ostuni à être relativement épargnée. Le blanc a aussi un rôle très

concret : il réfléchit la lumière du soleil et il aide à garder les maisons fraîches pendant les étés brûlants des Pouilles. Avec ses ruelles étroites, ses escaliers et ses façades immaculées, Ostuni offre une harmonie visuelle spectaculaire, surtout au coucher du soleil où la pierre blanche prend des teintes dorées qui rappelle parfois des villages grecs, et qui est devenu l'un des symboles les plus emblématiques du sud de l'Italie.



Lecce, une ville pleine de mythes

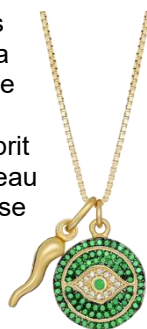


Une ville riche... sans grand fleuve ni port : contrairement à beaucoup de cités importantes, Lecce ne possède ni grand fleuve ni port. Son développement repose sur sa position stratégique dans le Salento et sur son rôle administratif et religieux — une réussite un peu atypique dans l'histoire urbaine italienne.

Le baroque... jusque dans la pâtisserie : même la gastronomie locale reflète l'esprit baroque : riche, décorative, généreuse. Exemple emblématique : le *pasticciotto*, petit gâteau fourré à la crème, né à Galatina mais devenu incontournable à Lecce. Une gourmandise simple... mais souvent très travaillée. Dans certains quartiers anciens, surtout en soirée, on voit encore des habitants sortir une chaise devant leur porte. Ce n'est pas du folklore : c'est une véritable tradition sociale, un moyen de discuter avec les voisins et de "vivre

la rue". Une scène simple... mais typique du sud italien. Beaucoup de bâtiments de Lecce réutilisent des structures plus anciennes (romaines, médiévales). Il n'est pas rare qu'un palais baroque repose sur des vestiges antiques invisibles depuis la rue. Une ville "en couches", où chaque époque s'empile sur la précédente.

Le mauvais œil... toujours présent : même aujourd'hui, le *malocchio* (mauvais œil) reste une croyance vivace. On trouve partout de petits talismans rouges en forme de corne (*cornicello*). Mais certains Lecceois préfèrent encore des rituels discrets transmis dans les familles... et rarement expliqués aux étrangers. Un détail que remarquent les habitués : en plein été, Lecce a une **odeur caractéristique**. Un mélange de pierre chaude, de poussière et de feuilles de figuier. Une signature olfactive très locale, difficile à décrire... mais immédiatement reconnaissable.



Une disparition inquiétante en Italie : les plages !

L'Italie est confrontée à un défi environnemental croissant avec l'accélération de l'érosion côtière, et l'on prévient qu'elle pourrait perdre environ 20 % de ses plages d'ici 2050, et que ce chiffre pourrait atteindre 45 % d'ici la fin du siècle, ce qui constitue une menace directe pour l'un de ses atouts naturels et économiques les plus importants. Des études récentes de l'Université de Rome « La Sapienza » indiquent qu'environ un cinquième des plages italiennes sont menacées d'inondation en raison de la montée des eaux et de l'accélération du changement climatique. La Sardaigne, la Campanie, le Latium et les Pouilles sont les régions les plus vulnérables, risquant de perdre plus de la moitié de leurs

ARTS ET VIE
VOYAGES CULTURELS





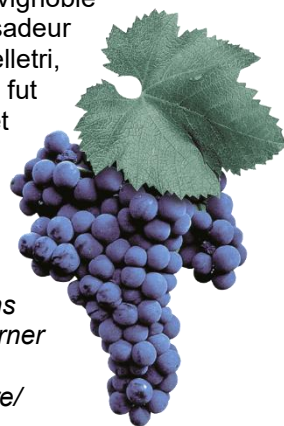
plages aménagées, ce qui témoigne de l'ampleur du défi auquel le pays est confronté. D'après un article du quotidien italien « Il Giornale », les conséquences de l'érosion côtière ne se limitent pas aux plages de sable, mais touchent également les côtes rocheuses, désormais menacées d'effondrements soudains lors de violentes tempêtes. L'effondrement d'une formation rocheuse dans les Pouilles en est un exemple frappant, illustrant la fragilité de la structure naturelle du littoral. Les experts attribuent ce phénomène à la hausse des températures mondiales, à l'élévation du niveau de la mer et à la fréquence accrue des tempêtes violentes. D'après un rapport de l'Institut supérieur de recherches environnementales de Rome (ESPR), la région des Pouilles a perdu environ 31 kilomètres de littoral entre 2006 et 2020, soit l'une des plus importantes pertes du pays. Malgré ces efforts, les experts avertissent que les solutions actuelles restent d'un impact limité si elles ne sont pas complétées par des plans à long terme et une action urgente pour éviter la disparition de vastes zones du littoral italien à l'avenir.

<https://sana.sy/fr/breaking-news/2299658/>

Tradition et terroir au cœur du renouveau des Pouilles

C'est une langue de terre aux confins des Pouilles, entre Brindisi, Bari et Tarente, un plateau perché à quelques centaines de mètres d'altitude, où souffle un vent puissant. On l'appelle aussi la vallée des trulli, car toute la zone est parsemée de ces petites maisons paysannes avec leurs toits voûtés en pierre sèche. Ici, la production de vin fut longtemps régie par les *cantina sociale*, des coopératives plus préoccupées par les volumes produits que par la qualité des jus. Les jus étaient expédiés par wagon-citerne depuis les gares ferroviaires locales, vers le nord, et souvent destinés à alimenter la demande française en vin de table, comme les cuveries de vermouth des grands groupes italiens. Les temps ont changé. Les prix trop bas pratiqués par les *cantina* et la concurrence d'autres régions ont porté des coups fatals à ce modèle. Aujourd'hui, quelques vigneron se sont mis en tête de redonner à leur vignoble ses lettres de noblesse. Et de renouer avec une viticulture traditionnelle qui tire le meilleur parti de près de 90 cépages autochtones, comme le *primitivo* ou le negro amaro pour le rouge, le *fiano* et quelques autres pour le blanc. La région produit aussi un rosé assez emblématique de la région, salin, végétal, aux antipodes des références provençales. Ici, l'amateur de vin perd ses repères gustatifs. Le voyage commence alors. Giovanni Aiello compte parmi ces entrepreneurs passionnés. Le trentenaire au look néorural se définit comme « *œnologue par amour* ». Issu d'une lignée d'agriculteurs de la vallée « *qui cultivaient tout sauf la vigne* », il se lance sur les traces de Bacchus en étudiant la viticulture dans le Frioul, en Vénétie, puis va découvrir les méthodes pratiquées du côté de Napa, en Californie, et dans la Yarra Valley en Australie. Il y a sept ans, il investit dans la production de quelques hectares de vigne à Castellaneta, dans une zone connue pour ses nuits froides – même l'été –, réputée pour le *verdeca*. Ce cépage blanc, dont l'âge moyen dans ses vignes est de 75 ans, est à l'origine de sa cuvée *Chakra blu*, un blanc perlant, électrique, au nez impétueux, mais élégant en bouche. L'homme produit aussi un *primitivo* d'exception, au nez de racine et de noix. Las de vinifier dans des locaux de fortune, Giovanni Aiello a acquis il y a un an les locaux de l'ancienne coopérative de la petite ville, construite en 1897. Un temps transformé en restaurant, puis en discothèque, elle retrouve sa vocation et abrite de nouvelles cuves et barriques. D'autres producteurs ont choisi des voies moins confidentielles. Chez I Pastini, à Martina Franca, près de Locorotondo, la famille Carparelli produit en plus grande quantité des vins rouges tout aussi locaux à partir de *susumaniello* et de *primitivo* ainsi qu'un blanc remarquable issu du cépage *minutolo*. Avec un nez très végétal, herbal, fort aromatique en bouche, le *minutolo* joue la carte de la douceur. En évoluant et en s'adaptant aux époques et aux goûts, ce blanc passe-partout fait depuis longtemps le succès de la région. Si la nouvelle viticulture des Pouilles est une affaire de jeunes entrepreneurs passionnés, elle compte aussi quelques rares investisseurs venus d'ailleurs. Comme la puissante famille Antinori, à la tête d'un empire viticole dont l'épicentre est en Toscane. Il y a deux ans, le groupe devenait propriétaire de deux masseria : le domaine Bocca di Lupo dans la Murgia, dans la DOC Castel del Monte, au nord des Pouilles, où elle produit du blanc et du rosé. Et le domaine Masseria Maime dans le Salento, où elle produit rosé et rouge. Un formidable coup de projecteur pour la région. Dans les Pouilles, chacun a bien noté que les investisseurs nordistes s'appuient sur le savoir-faire des anciens propriétaires qui sont restés sur leurs terres. Le monde du vin sait bien que même le meilleur des vins a besoin d'être distribué et mis en avant. Giovanni Aiello s'en sort bien. On retrouve ses cuvées Chakra jusque chez Geranium, le restaurant de Copenhague considéré comme un des meilleurs restaurants du monde. Mais le renouveau du vignoble de la vallée d'Itria et, plus généralement, la viticulture des Pouilles, a trouvé son meilleur ambassadeur et avocat en la personne de Giuseppe Cupertino, sommelier de l'hôtel Borgo Egnazia, à Savelletri, sur la côte. Peut-être parce que le premier billet de 1000 lire que Giuseppe Cupertino gagna fut celui donné par son grand-père pour qu'il entretienne la vigne, ce quadragénaire défend bec et ongle les intérêts des vignerons locaux. Il évoque cet « *hectare et demi de vigne familiale, une sorte de jardin à l'origine d'une production de vin dont chacun dans la famille était fier, consommé le dimanche, lors des moments de convivialité. Ce vin, on le faisait par amour, on ne le vendait pas. Parfois, nous troquions quelques bouteilles contre des fruits, des graines...* » Aujourd'hui, il ne cesse d'évangéliser les commensaux, de les convertir aux charmes de l'œnologie locale. « *Nous sortons d'une époque de consommation de spiritueux, de boissons sucrés, dit-il. Nous avons besoin de redécouvrir l'astringence, l'amertume, et nous devons retourner à la consommation de vin* ». Celui des Pouilles, avant tout.

<https://avis-vin.lefigaro.fr/terroir-viticulture/>



Notre voyage s'achève... Mais vous n'avez pas (encore) fini d'entendre parler de moi (à moins que cela vous dérange, évidemment, auquel cas je n'insisterai pas...). Dans les trois jours suivant notre retour, vous recevrez un mail contenant la (ou les) photo(s) de groupe, le compte des pourboires et la liste des adresses mails du groupe. Par la suite (laissez-moi quelques mois tout de même), je vous expédierai un second mail vous proposant une sélection de photos, un montage vidéo (environ 45 mn/1h) et les documents disponibles de notre circuit (en dvd postal ou envoi wetransfer).