

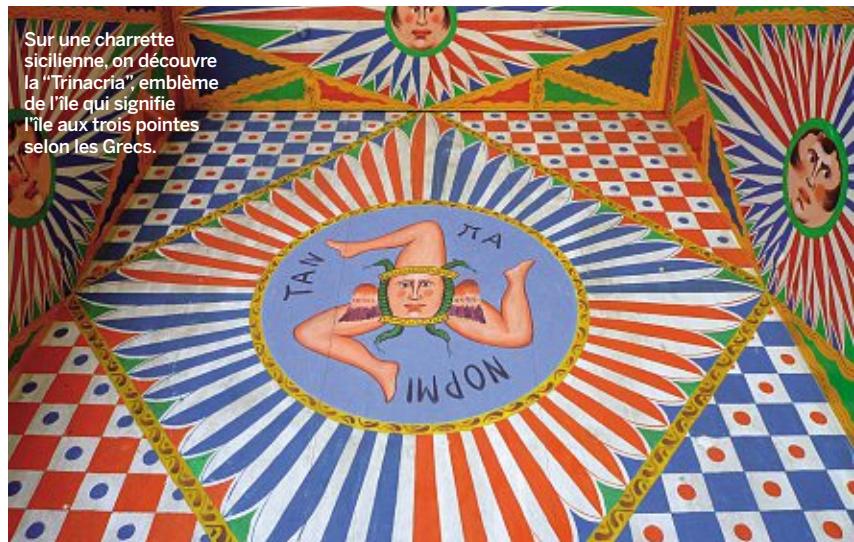
SICILE - PALERME

ESCAPADE BIGARRÉE

Ouverte aux quatre vents, la capitale de la "Conque d'or" est un carrefour culturel et gastronomique des civilisations méditerranéennes.

A peine arrivé, vos narines sont assaillies par un parfum unique : brise marine, lauriers-roses, agrumes et jasmin distillés par les montagnes siciliennes environnantes.

Fondée par les Phéniciens au VIII^e siècle av. J.-C., celle qui fut d'abord prénommée *Zyz* (fleur) puis *Panormos* en grec (tout port), jouit d'une position privilégiée : ouverte au nord sur la mer Tyrrhénienne, abritée au sud par de hauts sommets, la ville s'étend sur une vaste plaine fertile, jadis recouverte d'orangers et de citronniers. La situation géographique de la Sicile au cœur même du bassin méditerranéen, a depuis toujours suscité les convoitises de ses puissants voisins. Elle fut tour à tour punique, grecque, romaine, byzantine, arabe, normande, angevine, espagnole avant de rejoindre le giron italien en 1860 avec l'Expédition des Mille commandée par Garibaldi. L'île garde une empreinte profonde de ces multiples influences, dans sa physionomie, sa végétation, mais aussi son architecture, sa langue, ses traditions ou encore sa gastronomie. La partie ancienne de Palerme, ou *centro storico*, illustre à merveille cet enchevêtrement des cultures. Ici, ce sont les baroquissimes églises du XVII^e siècle comme *Casa Professa*. Là, c'est le palais de la Zisa, avec ses étonnantes muqarnas, élément décoratif caractéristique de l'architecture islamique. Là encore, le palais des Normands, avec ses



superbes mosaïques byzantines ou les lignes néoclassiques du Teatro Massimo qui, lors de son inauguration en 1897, fut par sa capacité le deuxième théâtre lyrique d'Europe après l'Opéra de Paris.

Brassage cosmopolite qui se révèle dans la *cassata*, gâteau coloré (d'origine arabe) à base de ricotta sucrée et pâte d'amande, ou encore avec la *brioscia con gelato*, glace italienne servie dans une brioche ronde d'ascendance française (au XVII^e siècle, toutes les grandes familles nobles de la ville avaient un cuisinier français). Sur les étals des vieux marchés de Palerme, comme le Capo, Ballarò ou la Vucciria, c'est un véritable feu d'artifices de couleurs, senteurs et goûts, rythmé par les cris des marchands. Une invitation à célébrer les plaisirs de la vie, même pour un long week-end.

RÉGINE CAVALLARO

PRATIQUE

Y ALLER

Transavia, la compagnie low-cost d'Air France-KLM, assure des vols directs Paris-Palerme, offrant un service de qualité à un tarif avantageux du marché, à partir de 55 € l'aller simple. www.transavia.com

SE LOGER

Avec une vue unique sur le golfe de Mondello (Palerme plage), ce Bed & Breakfast est sans aucun doute l'une des meilleures adresses de la ville, avec une mention spéciale pour le charme des lieux et la gentillesse de ses hôtes. A partir de 35 € par nuit et par personne. B&B Sul Golfo, via Saffo, 4, 90151 Palerme ; mondello@ilglicine.net www.ilglicine.net

À LIRE

Palerme est un oignon, de Roberto Alajmo, (La Fosse aux ours, 2009), 17 €. Bien mieux que n'importe quel guide sur la ville, ce livre, écrit par un jeune auteur palermitain très talentueux, vous plongera au cœur de la ville, dans ses entrailles et dans son âme, avec une grande dose d'humour et de légèreté.