

Un slow avec Merano

GRÂCE À SES VERTES RICHESSES ET À LA DOUCEUR DE SON CLIMAT, MERANO, DANS LE HAUT-ADIGE, SE PROFILE COMME UNE CAPITALE DU TOURISME SOFT. AVEC SA MÉLANCOLIE DE NORDIQUE DU SUD.

TEXTE LOYSE PAHUD

BRISE DÉLICIEUSE, soleil de fin du jour caressant, parfum d'encens et d'humus mêlés: le Yoga Sanctuary du Castel Fragsburg, château de chasse perché sur un éperon devenu hôtel 5 étoiles, accueille un cours privé de yin yoga donné par... la châtelaine. Même le yogi le plus attentif aux consignes de la très blonde Isabellé ne peut s'empêcher de garder les yeux bien ouverts sur le panorama: Merano lové au loin dans une mer verte de pommiers. On rêve de voir en fleur... Il faudra revenir à la mi-avril.

On n'est pas loin de la frontière suisse, mais quelle frontière! Celle de l'extrémité est du pays, au fin fond des Grisons, à quatre heures et demie de Zurich. Après, le petit train menant à Merano longe l'Adige, et les gares arborent un double nom: Mals/Malles, Töll/Tel, Val Senales/Schnalstal (là où le vieil Ötzi a été retrouvé). C'est que cette province italienne autonome du Südtirol/Alto Adige a été autrichienne jusqu'en 1919. On y parle majoritairement un dialecte austro-bavarois, et aussi le *hochdeutsch*, l'italien et même le ladin. Long, le chemin? Un peu, mais il en vaut la peine: on va découvrir un endroit de rêve pour gourmet randonneur ou contemplatif naturaliste. Et on va pouvoir se dépayser en s'abreuvant à de très douces habitudes locales.

Castel Fragsburg est enfoui dans la végétation. À 5 heures du matin, le coucou sonne le réveil de ses notes flûtées. L'édifice a eu le temps de voir pousser les arbres; il a été érigé en 1620, et les vingt suites lumineuses, en bois d'arolle et marbre rose ou blanc, racontent une histoire de tradition, de bon goût et d'inspiration. Un mélange qu'offre toute la région. Et qui, déjà au temps du tourisme de cure, a séduit les grands du monde de jadis, l'impératrice Sissi, Franz Kafka et autre Ezra Pound. Aujourd'hui, épicé à la sauce verte, cet art de vivre s'insère pile dans la tendance éco-bobo. Ne voilà-t-il pas que Tyler Brûlé, l'éditeur très en vue et très pointu des revues *Wallpaper* et *Monocle* vient d'y acquérir une maison et d'y ouvrir un pop-up shop?

Dans la région, on a appris à se réinventer sans cesse et à proposer des expériences nouvelles aux férus de produits de proximité. Du marbre de Lasa, outre les salles de bains, on fait des supports à mignardises et, de sa poudre, des peelings délicats (Thermes). Des

pommes on tire... des cosmétiques. Du bois d'arolle odorant une essence qui calme les insomnies ou des planchettes design à garnir de speck, le jambon cru local (Pur Südtirol). Du foin des vertes prairies, des bains vivifiants (Thermes). La magie de certains lieux donne de l'imagination: d'une belle forêt est née la «Forest-Therapy» (Hôtel Miramonti), et sur un fameux belvédère, puisque le film de la nature varie sans cesse, ont été posés 30 sièges de cinéma signés de l'artiste Franz Messner, en bois de châtaignier résistant et sans épines: le Knottkino...

Knödel et ricotta

Mettre en valeur ses ressources est une seconde nature pour ces confins où ont dû apprendre à coexister les cultures autrichienne, italienne et ladine. Aujourd'hui, après des décennies de conflits nés de la politique mussolinienne d'italianisation forcée, ces diverses appartenances apparaissent comme un splendide terreau à idées. Jouant sur les différences culinaires Nord et Sud, la société de promotion touristique de Merano et alentour (Merano Marketing) a mis sur pied le label *Officina del Gusto*, qui incite les restaurants à se faire rencontrer les traditions. Après une très belle balade, bien balisée entre forêts et alpages sur les hauts d'Avelengo, on déguste ainsi à l'auberge *Waldbichl* des gnocchis de pomme de terre aux herbes, ricotta et tomates séchées, parsemés de faines. L'établissement, avec ses jolies chambres boisées, est géré par toute une famille (comme la plupart des maisons ici) et arbore aussi le label *Pura qualità* in montagna qui garantit l'authenticité des produits.

À Merano même – qui fête cette année ses 700 ans – grâce à leur architecture ouverte sur des pergolas, des vignes et des citronniers, de belles maisons des siècles passés évoquent un style méditerranéen. On pense à l'Ottmanngut, un hôtel d'un siècle et demi pour des murs datant de 1290, qui propose le seul petit déjeuner de la ville servi à table. Du 100% slow... Accessible aussi aux non-résidents, ce brunch à trois plats se clôt par une panna cotta sans gélatine digne des meilleures tables du Piémont.

Mais pour se rendre compte à quel point la région respire le Sud, il suffit d'aller au jardin botanique du château de Trauttmansdorff (actuellement siège du musée du Tourisme) dont les appartements ont hébergé, en 1870 et 1889, l'impératrice Elisabeth d'Autriche.

Accrochés à un affleurement de porphyre rose, des cactus exhalent leur chaleur dès que frappe le soleil. Sur ses 12 hectares et 100 mètres de dénivelé, le jardin multiprimé offre en fait la variété végétale du monde entier. Tout en haut, une esplanade coiffée de sculptures de fleurs accueille le Jardin des amoureux: l'abandon se fait sous les tulipes, la promesse se murmure sous les dahlias, tandis que sous les tournesols on rêve d'éternité.

Et si l'on veut profiter d'une ambiance plus nordique, il faut se rendre au sauna, mixte, des thermes – un rectangle moderne en plein centre de l'architecte Matteo Thun. On n'y entend parler que dialecte ou allemand, guère étonné de constater que les Italiens sont bien moins nombreux que leurs cousins germains à y errer dans le plus simple appareil.

Nord, sud, qu'importe. Ici les cultures s'unissent pour la plus belle des activités: flâner. Entre arcades, quais du Passirio, Promenade Tappeiner (4 kilomètres courant dans une végétation dense au-dessus des toits médiévaux), on se régale de ce qui fait et a fait le renom de Merano: sa douceur climatique. Toujours plus douce. ☺

CARNET D'ADRESSES

Randonnées, bains, châteaux, marchés, via ferrata, pêche, etc., tout existe à Merano. En automne: vins nouveaux avec knödel et châtaignes (Törggelen) dans les caves; en hiver: marchés de Noël... Au printemps: pommiers en fleur. Voir www.merano-suedtirol.it

Dormir Castel Fragsburg: Relais & Châteaux, 15 min de Merano, e-bikes, piscine, dès 193 euros par pers., www.fragsburg.com
Ottmanngut: Villa de charme, Merano, jardin, dès 120 euros par pers., brunch à 30 euros, offre combinée 3 nuits ville/3 nuits montagne avec le Boutique Hotel Miramonti, 899 euros par pers., www.ottmanngut.it; www.hotel-miramonti.com

Manger Kuppelrain: A Castelbello, chef Jörg Trafoier (& famille), 1 étoile Michelin, gastro le soir, simple à midi, www.kuppelrain.com

Miil: A Cermes, dans un moulin du XIV^e siècle, cuisine sud-tyrolienne, vins du domaine, parc aux 7 jardins... Une expérience, www.kraenzelhof.it
Pur Südtirol: Merano, Corso della Libertà 35, marché saveurs et resto dans le Kurhaus, www.pursuedtirol.com
Waldbichl: A Avelengo, auberge de montagne, www.waldbichl.com

Voir Les Thermes: 25 bassins, espace spa et soins, en plein centre; 39 euros, le bain de foin; 34 euros, le peeling au marbre, www.termemerano.it
The Monocle Shop: Via Dante 23, de Tyler Brûlé et Trunk: revues, accessoires; très classe, très accueillant.

Lire «Eva dort» de Francesca Melandri (Ed. Gallimard, Folio). Le roman d'une quête de filiation entre 1919 et aujourd'hui: pour comprendre l'histoire vaillante et douloureuse de la région.
Josef, Merano e dintorni, un guide paru en mars 2017, trilingue - allemand, italien, anglais: adresses des insiders. Ed. franzLAB.



Se ressourcer dans une forêt de mélèzes près d'Avelengo, idéale pour la Forest-Therapy.



Dialoguer avec les sommets depuis la piscine de l'Hôtel Miramonti à Avelengo.



Voir courir le ciel au dessus des façades médiévales de la via Portici au centre de Merano.



Découvrir les entrailles en marbre des montagnes de Lasa dans le Val Venosta.



Errer dans le jardin botanique aménagé autour du château de Trauttmansdorff.



Méditer dans l'ancien château de chasse du Castel Fragsburg devenu hôtel 5 étoiles.