



Zash! Vent



de design sur l'Etna

Entre la baroque Catania et les splendeurs du golfe de Taormina, blotti dans une exploitation d'agrumes, l'hôtel Zash est le trait d'union entre une Sicile archaïque et l'architecture de demain. L'Etna, en majesté, veille sur lui. Reportage et texte **CÉCILE VAIARELLI**. Photos **BERNARD TOUILLON**.



La combinaison réussie d'un hôtel design dans un monde agricole. Vie rurale et modernité dialoguent autour de la piscine enfouie dans les champs d'agrumes.



La Sicile sait comme nulle autre raconter son histoire. La richesse de sa langue jongle avec tous les temps de la narration. Et c'est une chance car les hôtes de l'hôtel Zash ont tous une même question suspendue aux lèvres. Zash ? Quatre lettres mystérieuses pour un endroit hors norme. Sur les pentes de l'Etna, est-ce un lieu-dit, une parole dialectale, un vin, une pierre volcanique, une créature mythologique... Zash, c'est plus simplement le souffle du vent lorsqu'il dévale les versants de l'Etna, traverse vignes et *agrumeto* pour rejoindre la mer. Une respiration minérale, saturée du parfum de fleur d'oranger dans une Sicile immuable. Membre des Design Hotels pour sa restauration exemplaire et son indépendance d'esprit, Zash est, en premier lieu, une terre agricole, un jardin de treize hectares d'oranges, de mandarines, de citrons... Un lieu raffiné et rural où la nature impose son rythme, entre douceur de vivre et silence. Un ancien *palmento*, maison de campagne dédiée à la vigne, avec ses cuves, caves, voûtes, presse... raconte des fragments d'histoire et inspire le projet de rénovation des architectes Antonio Iraci et Carla Maugeri, créateurs d'Archline Studio. Une rencontre déterminante pour faire renaître au goût contemporain la grande bâtisse des années 1930. Leur intervention architecturale se fait par touches subtiles et joue sur des contrastes. Pour les dix chambres réparties entre maison et jardin, les architectes designers s'autorisent des sols en chêne, des murs blancs, de grands bandeaux de pierre de lave... une sobriété destinée à révéler, avant toute chose, la profondeur du paysage.



L'antique *palmento* rayonne de toute sa beauté terrienne. En gravissant quelques marches, on déversait autrefois les raisins par les fenêtres pour le foulage aux pieds.

Pas ou peu d'effets décoratifs, mais des modules de mobilier dessinés et intégrés. Dans ce projet d'architecture expérimental, l'essence du lieu reste prioritaire. Sa dynamique est le résultat d'un équilibre de traces, de lignes et de matières. Si, pour les chambres, la clé de lecture est la transparence et la pureté, dans le restaurant et les salons, la vocation rationnelle et laborieuse du *palmento* est préservée. Les murs bruts et couleur vin racontent encore les retours de vendanges, les chants traditionnels et les raisins foulés aux pieds que le propriétaire Renato Maugeri évoque avec toute la tendresse de ses yeux d'enfant. C'est pourquoi les ajouts contemporains sont volontairement très identifiables. Mentalement, l'œil doit pouvoir les soustraire pour que le récit de la vie d'autrefois soit intact. De la piscine nichée dans les feuillages au spa en devenir, à la table parfumée de saveurs locales, il importe que les microcosmes naturels qui font la richesse de cette Sicile orientale s'invitent à toute heure. Avec son sommet enneigé culminant à 3 300 m, l'Etna est au cœur de toutes les pensées. Entre terre et mer, sa force et sa beauté inspirent le jeune chef Giuseppe Raciti pour exalter l'éclat d'une cuisine sicilienne naturelle et raffinée. Au petit matin, on surprend un hôte cueillant ses oranges pour se régaler d'un jus de fruit frais... la dégustation des bons vins issus du terroir volcanique de l'Etna ce sera pour plus tard. Ici l'humeur est par nature généreuse et le temps a tout son temps. ●

Zash Hotel, Strada Provinciale sp 2 N° 60, 95018 Archi, Riposto, CT, Sicilia, tél. 00 39 095 78 289 32, www.zash.it Chambres et suites, de 140 € à 550 €. Restaurant 40 € environ.



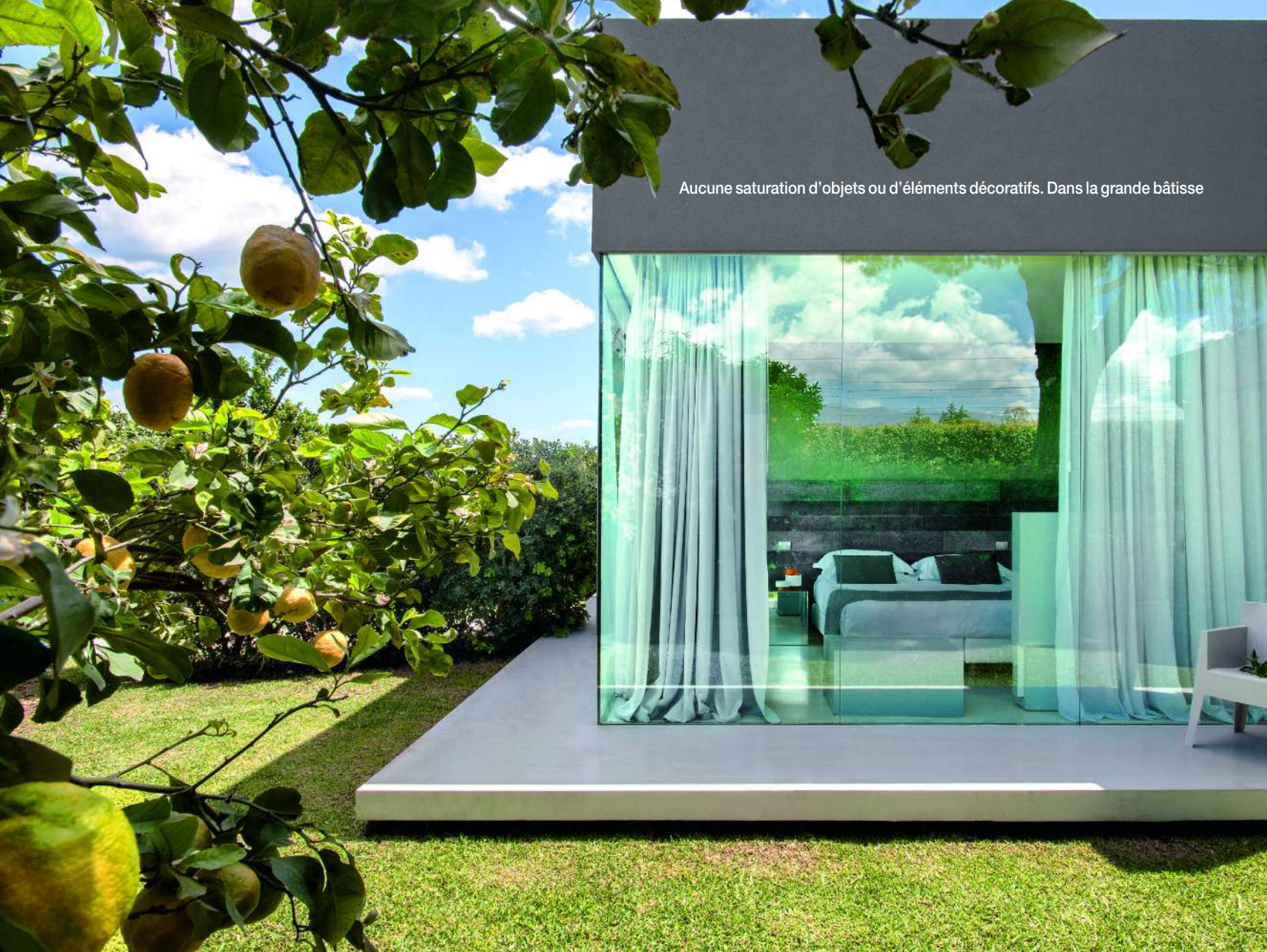


Sous la fraîcheur des voûtes en lave

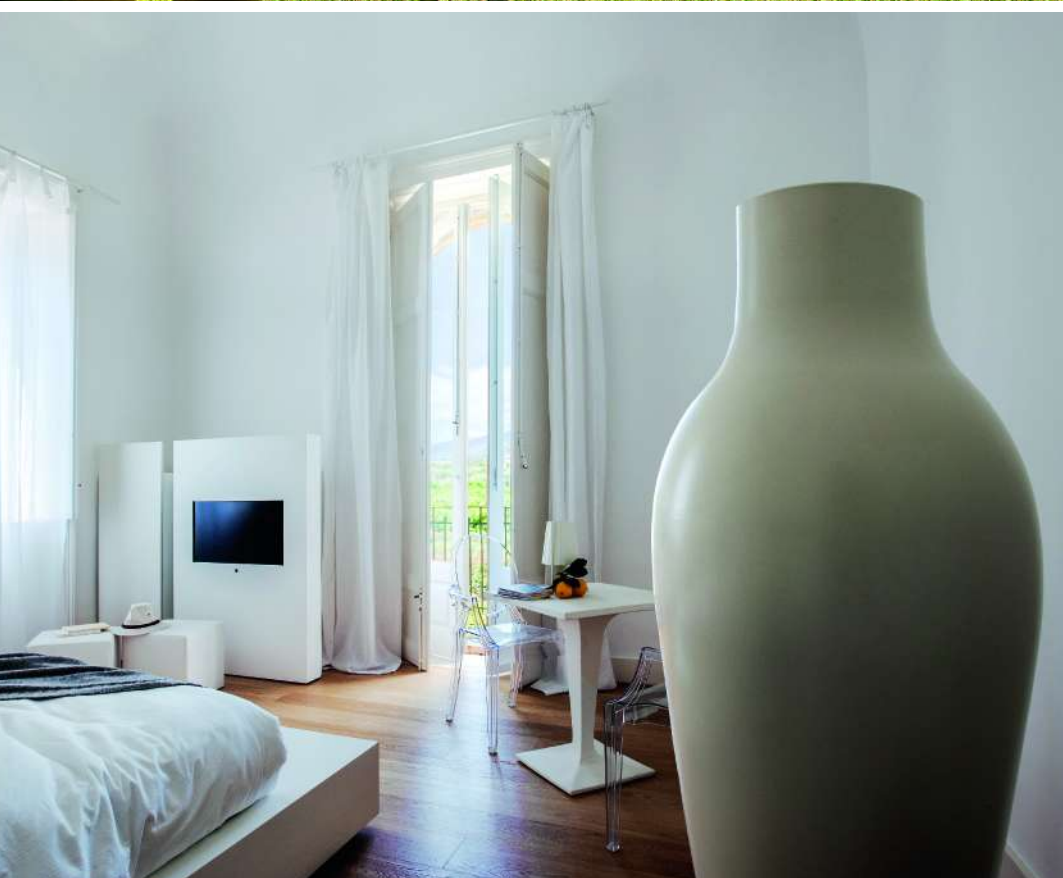


bat un cœur contemporain. Dans le salon ouvert sur la mer, une paroi de béton, sobre et linéaire, redessine l'espace. Sofas *Plastics* de Piero Lissoni, Kartell.





Aucune saturation d'objets ou d'éléments décoratifs. Dans la grande bâtisse



ou dans les ailes contemporaines, l'architecte Antonio Iraci et la designer Carla Maugeri ont défini des espaces limpides, immaculés où le jardin pénètre à flot.



La pierre de lave grise de l'Etna s'oppose à la pureté du dessin du mobilier blanc, intégré et modulable. Tabouret *Charles Ghost* de Philippe Starck, Kartell.



Dégustation dans l'ancienne presse autour d'une table Piero Lissoni. Glas et de chaises Starck, Kartell. La cuisine du chef est rouge, sicilienne et succulente.



En dessert, un *cannolo* déstructuré addictif. La salle à manger oppose la tradition au design de Piero Lissoni, Kartell.



...Et partir en balade sur l'Etna



Si, sur le littoral, le Zash Hotel n'est qu'à 32 km de Catania et tout autant de Taormina, il est bien campé au pied de l'Etna, le plus haut volcan d'Europe. Zash, splash, plouf, hum ! les vacances ont un goût de découverte. Federica veille à guider la curiosité de ses hôtes. L'aventure peut commencer.

Au naturel... (1, 2).

Tout là-haut, la masse imposante du volcan, un bouquet de nuages suspendu à sa cime. Nul ne peut être indifférent à la beauté de l'Etna qui sommeille. Les Siciliens évoquent sa force surnaturelle et, selon eux, protectrice. Mais il s'agit bel et bien d'un volcan en activité qu'il est passionnant de découvrir accompagné d'un guide et... d'une bonne paire de chaussures. Sur ses pentes, le parc de l'Etna protège un milieu naturel unique. De village en village, le train Circumetnea traverse les paysages à flanc de montagne, une terre fertile bordée de vignes, de pistachiers, d'amandiers, de champs d'agrumes contrastant avec cette roche noire si sculpturale et dessinée qui se profile en altitude. Dans la vallée, sur les contreforts septentrionaux, se baigner dans les eaux claires du parc fluvial de l'Alcantara est un délice et cela vaut toutes les plages. Retour aux sources de la vie avec des gorges spectaculaires creusées dans la lave et une excursion dédiée à la Cuba byzantine près de Castiglione di Sicilia.

Dolce & granita (3, 4, 5).

À Santa Venerina, on vient de très loin pour déguster une divine granita aux amandes ou les fameux *cannoli* et la casata sicilienne de la Pasticceria Russo. Au cœur du village, quelle stupeur cette bonbonnière tenue depuis trois générations sur le versant est de l'Etna ! La confiserie et le salon de thé renferment toute la tradition d'une Sicile pur sucre. La *pasta reale* au bon goût d'amande et ses petites figurines à croquer plus vraies que nature capturent le voyageur en

quête d'insularité. Patience, talent et longueur de temps pour réaliser ces confiseries uniques et si délicieusement évocatrices d'un monde qui perdure, celui de la transmission des gestes tendres qui rythment toutes les fêtes en Sicile. *Pasticceria Russo, via Vittorio Emanuele 105, Santa Venerina, tél. 00 39 095 95 32 02, www.dolcirusso.it*

Vins de l'Etna

On peut, sans conteste, parler d'un renouveau des vins de l'Etna. Sur la base de racines profondes, un territoire viticole est en train de renaître. Près de 70 viticulteurs récoltants récrivent une histoire commencée au siècle dernier lorsque les vins de l'Etna n'étaient encore que des vins de coupe. Rendez-vous incontournable, la manifestation Contrade dell'Etna, créée par Andrea Franchetti, réunit chaque année tous les acteurs de ces vins éclatants, issus d'un terroir unique, entre mer et neige.

Andrea Franchetti, une vision

« Les vins de l'Etna n'ont plus rien à envier à ceux de la Toscane ou du Piémont », dit cet amoureux de la Sicile. Dix ans pour affirmer un potentiel de qualité qui interpelle le monde entier. Un nouveau public de connaisseurs regarde l'Etna qui brille au firmament des vins de caractère sur un terroir enchanté. *Passopisciaro, Contrada Guardiola, Castiglione di Sicilia, tél. 00 39 09 4298 32 25, www.passopisciaro.com*

Graci, passé-présent (6, 7, 8).

Au cœur de ses vignes, un immense *palmento*, unique, où Alberto Aiello raconte avec passion les racines de la production viticole de l'appellation DOC Etna. Des vins désormais structurés, intimement reliés à l'histoire de vignobles autochtones et aux réalités d'un paysage naturel préservé. Les vins Graci signent l'élégance. Ils ont cet accent de vérité si typique des vins respectueux de l'équilibre de la terre. *Graci, Contrada Arcuria, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia, tél. 00 39 095 7222312, www.graci.eu*

Planeta, une famille... (9, 10, 11).

...et une aventure viticole déclinée en six vignobles tout autour de la Sicile. À la bio architecture exemplaire des caves de La Cantina Feudo di mezzo, proche du village de Castiglioncello di Sicilia, répond un espace de dégustation et des vignes à perte de vue à 1 000 m d'altitude dont les vendanges ont lieu fin octobre. *Planeta, Contrada Sciara Nuova, Castiglione di Sicilia, tél. 00 39 348 44 29 377, www.planeta.it*

À l'école du vin

Source d'inspiration inépuisable, les vins de l'Etna se découvrent avec des professionnels. Formations et cours d'œnogastronomie, promenades gustatives à travers les vignobles et les paysages du parc naturel avec Benjamin Spencer et Valeria Carastro. Une introduction pédagogique et jubilatoire aux vins autochtones et aux saveurs mélangées de la cuisine sicilienne, en partenariat avec l'hôtel Zash. *The Etna Wine Lab, tél. 00 39 347 813 70 63, www.etnawineschool.com*

