

En descendant du bateau...



OÙ SE MONTRER CET ÉTÉ ? (2)

Ponza, la pépite italienne

Une poignée de cailloux, comme jetés dans la mer Tyrrhénienne, forment l'archipel des Pontines, avec un trésor caché : l'île de Ponza

✎ CHRISTEL BRION ☑ VALERIO VINCENZO

LA MODE POUR TOUS
La chronique de
Sophie Fontanel
P. 96

A une trentaine de kilomètres des côtes, entre Rome et Naples, Ponza, long de 7 kilomètres, est le plus couru des six îlots volcaniques entourés par l'eau turquoise de la Méditerranée. La capitale est à seulement trois heures, et l'île devient pour le week-end le refuge des Romains fortunés.

Le matin, le soleil éclaire progressivement les maisons aux couleurs pastel, rose, bleu, ocre, qui encerclent le port, comme un ancien amphithéâtre. Des dizaines de petits bateaux de pêche, amarrés au quai, déchargent leurs *scampi* encore frétilants dans des caisses en bois, sous les yeux des restaurateurs de l'île.

Loin de ses cousines napolitaines, les remuantes Capri et Ischia, Ponza est un joyau préservé, un paradis avec ses balades le long des falaises de tuf blanc qui donnent à l'eau des couleurs étirant toute la palette des bleus et des verts, du turquoise au céladon, jusqu'au phosphorescent sur l'île voisine de Palmarola.

L'unique route qui traverse l'île donne un aperçu de la beauté sauvage des paysages, des criques cachées aux sentiers dans le maquis, bordés de figuiers de Barbarie et de vignes en terrasses, jusqu'à une maison en chaux blanche, creusée dans la roche... Ponza, c'est la Grèce, la Corse et l'Italie réunies. ☐



Les Agnelli et Onassis ont été remplacés par les Grimaldi (côté Casiraghi), dont le yacht « Pacha III » mouille près de l'île; Vittorio Gassman a laissé la place à Kirk Douglas ; et Louis Garrel y avait déjà emmené sa belle Iranienne, Golshifteh Farahani.

Qui y va?



Si t'as du bol, tu traverses la Grande Bleue jusqu'à Ponza en une heure. Si t'as pas de bol, et par gros temps, tu restes coincé à quai à Anzio ; l'*aliscafo* (« hydroglisseur ») fonctionne uniquement sur une mer d'huile.

La Vespa pour se la jouer *dolce vita* et la barque à moteur pour aller de crique en crique sont les deux moyens de locomotion obligatoires sur l'île. A la rigueur, on louera une Méhari et un Zodiac. Moins glamour.

Moyens de locomotion

Le spot du matin

On file à la *cala* (« crique ») Feola pour un bain avant le déjeuner, le meilleur (*photo*). On plonge dans les piscines naturelles translucides, ou on loue une chaise longue en face, sur une des rares plages de l'île. On fait alors quelques longueurs de brasse avant de s'offrir un festin à La Marina, la guinguette accrochée à la falaise, juste au-dessus de

la plage, où Nazzareno, l'inénarrable cuisinier mi-corse mi-ponzese, ancien de Casa Bini à Paris, vous préparera un tartare de thon au gingembre, fenouil sauvage, citron et oignons de Calabre. On pourra ensuite goûter la spécialité de la maison, la savoureuse *pasta* à l'araignée de mer (*ci-dessus*), servie dans sa carapace. Impossible en revanche de repartir sans avoir bu cul sec la liqueur de myrte ou le fameux *finochietto*, un genre de pastis au fenouil.

La Marina, spiaggia di cala Feola. +39-0771-808-614

Les meilleures tables



A Ponza, on n'a généralement pas assez de jours pour tester les bonnes adresses gastronomiques, toutes de haute volée. Impossible d'en choisir une seule; en donner trois est même un exercice difficile.

Les meilleurs *spaghetti alle vongole* (« spaghetti aux palourdes ») du monde se dégustent sur le port, à L'Aragosta, *al dente* et relevés juste comme il se doit.

Goûter aussi les *fusilli au pesto di Palmarola*, recette secrète d'Assunta, qui propose une délicieuse cuisine *slow food*.

La vue est à couper le souffle à Il Tramonto, au moment du coucher de soleil sur l'île de Palmarola. En plus, les plats sont savoureux et originaux, comme le muffin de gambas et et courgette ou les roulés à la pistache.

L'Aragosta, 13, piazza Carlo Pisacane, +39-0771-80102

A Casa di Assunta, via Aversano, +39-0771-820-086

Il Tramonto, via Campo Inglese, +39-0771-808-563

La boisson locale

La production de *Fieno di Ponza* est si réduite que vous ne trouverez ce vin blanc fruité nulle part ailleurs.

La Nuova Enoteca, via Banchina di Fazio, +39-0771-809-666. 17 € la bouteille





Le spot du soir

Le Tripoli est le bar où il faut être vu : ambiance Senequier du Saint-Trop des années 1960. Chaque habitué y a sa place. A l'heure de l'aperitivo, on pourra commander un Negroni ou un Bellini en regardant rentrer au port les bateaux remplis à ras bord de touristes écarlates qui font le tour de l'île au son de « Ti amo ». On prendra le temps d'observer les Romains élégants qui, eux, descendent de leur superbe *cabin cruiser*.

Tripoli, corso Carlo Pisacane, +39-0771-809-862



L'hôtel le plus prisé

Une jolie vue, un jardin, à quelques marches du port... C'est le *bed & breakfast* des sœurs Fendi, qui ont jeté leur dévolu sur l'île et racheté quelques bâtisses. La Limonaia a Mare propose six chambres simples dont trois donnent sur le petit jardin où il suffit de tendre la main pour cueillir un abricot ou un citron.

L'alternative est l'hôtel Chiaia di Luna, avec une vue incroyable sur la plage du même nom d'un côté et le

port de l'autre, et, en prime, une grande piscine d'eau salée. On peut aussi louer une des nombreuses maisons sur l'île, de la très chic Casa Fontana, cuisinière comprise, aux maisonnettes.

La Limonaia a Mare, via Dragonara, +39-0771-809-886, De 70 à 230 € la nuit selon les saisons

Hôtel Chiaia di Luna, via Panoramica, +39-0771-80113, De 100 à 250 € la nuit
Casa Fontana, www.merriioncharles.com, Quatre chambres

Location de maisons avec l'agence de Maurizio Musella, www.turistcasa.it



Où se baigner ?

Fuir la célèbre plage de Frontone où sont prises toutes les photos de paparazzi, passer son chemin devant la *cala* Feola et ses « piscines naturelles » qui, en plein cagnard, deviennent de véritables bouillons de culture, et s'échapper vers la *cala* Felci (photo), au bout de l'île, la crique des connaisseurs. Allez, on vous le dit : pour y arriver, il faut prendre une barque à la *cala* Fonte. Mais le must, c'est de filer en bande sur l'île de Palmarola, à

3 kilomètres de Ponza, chacun avec son propre bateau. On jette l'ancre dans les eaux transparentes de la plage de San Silverio et on s'invite à déjeuner d'une embarcation à l'autre. En fin de journée, on remarquera un homme qui descend d'une jolie maison en surplomb de la plage : c'est le domestique des Fendi qui vient ramasser les papiers gras des touristes pour que ses patrons puissent poser leur serviette.

A quoi comparer ?

Aux napolitaines Capri ou Ischia, plus ostentatoires que Ponza, l'élégante et discrète romaine.



Sur la plage de Frontone, complètement à droite, Enzo, aventurier à la tête de Christ, a construit une cabane dans les rochers. Sous les canisses, quelques tables de bric et de broc, de jolis coussins ocre pour seul confort. On déjeune les pieds dans le sable d'un poisson grillé ou d'une petite friture d'éperlans avec juste un trait de citron. On arrive à la paillote par la mer, mais, faisant fi de son nom, Solo a Vela («seulement à voile», *photo*), on pourra prendre au port une petite barque à moteur pour une traversée de quelques minutes.

Solo a Vela, Frontone, +39-339-206-0408



L'endroit le plus hype

Que dire au retour?

Surtout, ne jamais prononcer le nom de l'île, pour partager le secret avec les seules grandes familles italiennes.



Revenir avec quoi?

Des sandales en cuir, de Positano. Aussi délicates que les Rondini tropéziennes. Cette année, on choisira les noires.

Good Sea, 33, corso Carlo Pisacane

La faute de goût

Aller à Ponza au mois d'août, ou alors resté cloîtré dans sa chambre.



Vue depuis une chambre de l'hôtel La Limonaia.



Paris-Rome par EasyJet, puis Rome-Anzio en train (1 heure), enfin Anzio-Ponza en hydroglisseur (*aliscafo*, environ 1 heure). www.vetor.it

Y aller