

# Viva Vespa!

*CIRCUIT À TRAVERS UNE ITALIE  
AUTHENTIQUE ET MÉCONNUE*

TEKST EN FOTOGRAFIE GERRIT OP DE BEECK



*La région des Marches est un peu à l'image des costas espagnoles: le littoral est très fréquenté, mais il suffit de s'en éloigner de quelques kilomètres pour ne plus voir un chat. Plusieurs circuits permettent désormais de découvrir cette région fascinante. Avec le symbole de l'Italie par excellence: la Vespa.*

Depuis les terrasses naturelles de Montecarotto, une des principales fortifications dans la vallée d'Esino, un somptueux paysage qui s'étend de l'Adriatique aux Apennins s'offre au regard.

Le minuscule village d'Ostra Vetere a été fondé en 409 après J.-C. par des réfugiés venus de l'antique cité d'Ostra.

*À Cartoceto, tout tourne autour de l'huile d'olive. Surtout au mois de novembre, quand l'heure est à la cueillette des olives.*

À Corinaldo, sortie de la procession qui fait partie d'un festival commémorant la victoire à l'issue de batailles sanglantes.



“C

’est beau, non?” Mon compagnon de voyage me pose la question devant un capuccino que nous prenons à côté de l’église de Serra de’ Conti, le lieu historique d’où partent les quatre circuits. Arrivés hier soir, nous avons mangé sur la terrasse de l’hôtel des tagliatelles de roi avec un bon pain de campagne, avons ouvert une bouteille et savouré le coucher de soleil flamboyant. Ce matin, nous sommes partis juste après le petit déjeuner parce que l’itinéraire nous fait longer la côte et que nous voulons y passer un peu de temps. Mais d’abord, nous prenons le temps de découvrir notre port d’attache. La région des Marches est peut-être la moins connue d’Italie. Elle présente pourtant une combinaison grandiose de nature, d’art et d’histoire. L’imposant village perché de Serra de’ Conti en est un bel exemple. Il s’est étendu à l’époque des Comuni, ces cités-états typiques de l’Italie du quatorzième siècle. Une large enceinte fortifiée, flanquée de dix tours de guet, marque la première implantation urbaine, que souligne encore la présence du château. Mais la cité vivait aussi en étroite relation avec le monastère tout proche de saint Benoît. Les deux bâtiments dominant d’ailleurs la colline. Le système politique était révolutionnaire pour l’époque: les gouverneurs étaient toujours choisis parmi les comtes et les nobles locaux, mais un conseil des sages, élu par la population, fut rapidement mis sur pied, ce qui procura à la ville une certaine indépendance. Le musée du monastère est sans nul doute l’un des plus intéressants de la région. Tous les objets utilitaires et les activités des religieuses y ont été archivés avec soin et peuvent être admirés dans des salles thématiques. Nous parcourons la pharmacie de Galien, découvrons les espaces de rangement bien au frais dans les murs ainsi que les pièces de travail où les sœurs faisaient des travaux de teinture, brodaient ou filaient la laine.

Entre collines et nuages bas

#### Entre collines et nuages bas

Nous enfourchons les Vespas et filons vers notre étape suivante: le minuscule village d’Ostra Vetere. La tradition veut que Montenovo – l’ancienne dénomination – ait été fondé en 409 par des réfugiés venus de l’antique cité d’Ostra, au lendemain de la destruction de leur ville par les Goths. À la fin du dix-neuvième siècle, des archéologues découvrirent les ruines d’Ostra sur un site entre Montenovo et Montalboddo, déclenchant ainsi une âpre lutte entre les deux villes: chacune se considérait en effet comme

la seule et véritable héritière de l’ancienne Ostra. Après un long conflit qui nécessita même une intervention du gouvernement central, Montenovo pris le nom d’Ostra-Vetere et Montalboddo celui d’Ostra. Cela mit un terme à la polémique... même si les vieux sur la place du village en parlent encore chaque jour.

#### L’appel de la mer

Nous ne sommes plus qu’à vingt kilomètres du littoral et nous ressentons déjà l’appel de la mer. Notre destination est Senigallia, avec sa plage de sable doré longue de treize kilomètres, surnommée la plage de velours. C’est l’une des principales stations balnéaires de la côte adriatique. Nous buvons d’abord un petit apéritif sur la terrasse du café Saffi, un établissement design d’un blanc immaculé, pas- >



Vers l’ouest, le tour en Vespa vous emmène dans les vallées du Cesano et du Metauro.



L’aristocratique Jesi a sans doute été fondée par un groupe de colons venus d’Ombrie.

Le vigneron Natalino Crognalotti de la Fattoria San Lorenzo: “On ne trouve le verdicchio que dans Les Marches. Ils essaient actuellement d’en produire en Nouvelle-Zélande, mais là-bas ils n’ont pas la structure typique des collines que nous avons ici.”

Les paysages autour de Morro d’Alba semblent composés de couches, comme un millefeuille chez le pâtissier.



À gauche: Paolo Bonazzelli, producteur artisanal d’huile d’olive à Cartoceto, qui tient aussi une osteria où on ne sert que des plats à base d’huile d’olive.



*“Non c’è nessuno bella come me qui,  
il n’y a personne de plus beau que moi ici”, s’exclame Mamma Elide.*

Gastronomia Beltrami à  
Cartoceto. Le père  
Vittorio, la mamma Elide  
et leur fille Christina.



Senigallia avec sa plage de sable doré longue de treize kilomètres.



Délices de la mer dans le populaire restaurant La Tartana, à Senigallia.

sage obligé pour tous ceux qui font leurs courses autour de la Piazza Aurelio Saffi. Lorsque l’estomac commence à gargouiller, nous garons la Vespa sur la digue de mer en face de la Rotonda a Mare, le bâtiment rond sur la jetée qui est le symbole de Senigallia, et nous nous installons à la Tartana, un restaurant populaire de fruits de mer où on peut déjeuner les pieds dans le sable. Le plus célèbre plat de poisson est le brodetto, mais d’après le garçon qui vient nous servir pieds nus, il ne faut pas manquer non plus les traditionnelles vincisgrassi. Eh bien, nous les essaierons donc tous les deux! En nous promenant l’après-midi le long de la digue, nous nous retrouvons plongés au coeur de la vie locale. Les Italiens aiment la foule: hommes et femmes d’un certain âge, jeunes couples, célibataires, tout le monde est là. Ils ont surtout d’autres rapports entre eux que nous: plus corporels, plus bruyants, mais toujours très affectueux. C’est le genre de scènes que l’on voit toute la journée en Italie: de grands gestes et des mots doux.

#### Tannés par le vent

Le soir tombe déjà lorsque, sur le chemin du retour, nous parvenons à la dernière curiosité de la journée: la Piazza dei Martiri, la place des martyrs d’Ostra. La tour municipale haute de trente mètres et datant du seizième siècle a été reconstruite après les bombardements de la Deuxième Guerre mondiale. Juste avant le coucher du soleil, nous rejoignons notre camp de base, la peau tannée par le vent, un peu brûlée par la lumière de la côte, mais avec le sentiment que nous n’avons pas manqué le départ. Aperitivo?

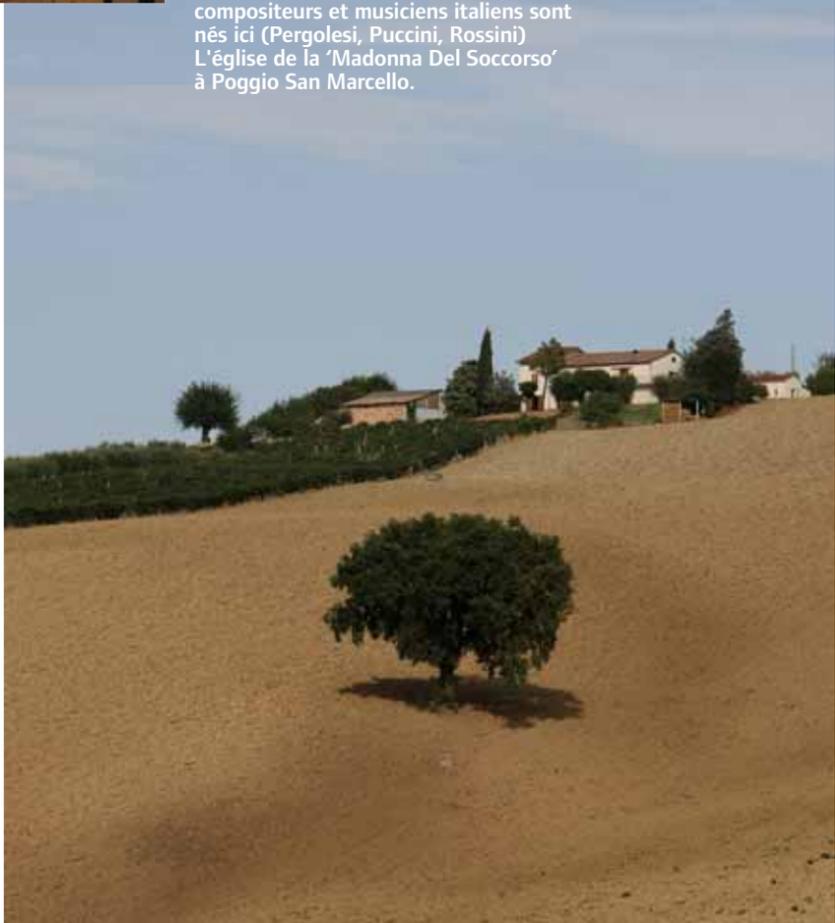
#### Douche italienne

‘Sassi’ est le mot italien pour ‘rochers’. Et aujourd’hui, nous en verrons beaucoup, nous indique notre guide: les rochers qui ont servi à construire les châteaux d’Arcevia, ceux des montagnes et ceux qui ont été creusés par l’eau dans les Frasassi Grottos. En route! Le paysage est complètement différent. Alors qu’hier nous avons roulé de village en village à travers un décor de collines ondoyantes, nous sommes à présent entourés de canyons, de forêts d’un vert profond, de sommets de montagnes noyés dans la brume et de ruisseaux clapotants. Nous traversons l’ancienne cité gauloise d’Arcevia, jadis dirigée par Rocca Contrada, un despote autoproclamé qui réussit même à faire reconnaître son royaume par le pape Clément IV, en 1266. Dix forteresses, construites à des périodes différentes et destinées chacune à souligner la puissance d’une famille noble de la ville, témoignent de cette grandeur passée. Il est amusant de chercher à localiser tous les châteaux, mais comme un chauffeur est censé ne pas perdre de vue la route, nous en manquons quelques-uns.

En fin d’après-midi, nous pénétrons sur le parking des grottes de Frasassi. Avec toutes ses boutiques de souvenirs, on se croirait à Lourdes. Il y a même une liqueur locale, le ‘Veleno di Borgia’: tel est le nom de cet alcool de prunes vendu dans des bouteilles d’un goût douteux. Au milieu des >



En haut à gauche, dans le sens des aiguilles d'une montre: Les églises villageoises sont toutes remplies de précieux trésors. Un cappuccino, merci. Les Marches possèdent une grande richesse en culture et objets d'art. Ce n'est pas un hasard si certains des meilleurs poètes, compositeurs et musiciens italiens sont nés ici (Pergolesi, Puccini, Rossini) L'église de la 'Madonna Del Soccorso' à Poggio San Marcello.



Apennins, les grottes de Frasassi comptent parmi les plus prestigieuses sites de spéléologie en Europe. Il s'agit d'un système complexe de grottes qui s'élèvent au-dessus d'un profond ravin. L'eau pure qui coule dans celui-ci alimente en permanence les processus chimiques d'érosion. C'est ce qui fait de ce site superbe un environnement vivant, avec des formations qui continuent à grandir au rythme du temps géologique. Nous nous joignons à un groupe et descendons dans les profondeurs. "Les grottes ont été découvertes par hasard en 1971 et ouvertes au public en 1974", explique la guide, Francesca. "La partie découverte couvre environ 18 kilomètres, mais il y a très probablement un grand nombre de sections qui restent encore inconnues." La visite est pour le moins spectaculaire. Il faut être de très mauvaise foi pour ne pas trouver cela beau. Après une balade souterraine d'une petite heure, où la température descend jusqu'à 14 degrés, nous passons un épais chandail et nous gravissons le sentier de montagne jusqu'à la Fattoria San Lorenzo, dans le hameau Da Maria in Genga. Certes, l'établissement ne gagnera jamais de prix pour la décoration intérieure mais nous y mangeons très bien devant un feu qui fait sécher l'humidité de nos vêtements.

Des nuages bas et un léger brouillard rendent le trajet de l'après-midi un peu moins agréable que celui du matin et comme nous faisons encore une pause-café, nous n'échappons pas à un sérieux orage en fin de journée. Avant même d'avoir pu chercher un abri, nous sommes trempés jusqu'aux os. Pas de chance, madre Madonna! C'est donc en dégoulinant que nous arrivons sur le parking de l'hôtel. Heureusement que nous avons prévu des habits de rechange! Mais le soir, ces désagréments sont vite oubliés: au restaurant Coquus Fornacis, aménagé dans une ancienne briqueterie, nous savourons un excellent petit verre de prosecco avant de commander un carpaccio di vitello caldo con tartufo estivo.

### Un exportateur prudent

Rien de tel pour commencer la journée qu'une petite séance de dégustation de vin. Après un copieux petit déjeuner, nous allons visiter la Fattoria San Lorenzo, une maison viticole familiale qui produit entre autre le verdicchio, un vin du terroir que l'on ne trouve que dans les Marches. Natalino Crognaletti est un vigneron peu loquace mais qui connaît son métier. Après avoir repris l'exploitation paternelle en 1997, il l'a transformée pour devenir un exportateur prudent. Il produit aujourd'hui onze vins différents pour un total de 100.000 bouteilles, ce qui fait de lui un acteur de taille moyenne. "Du point de vue viticole, les Marches ne peuvent pas être comparées à la Toscane ou au Piémont, par exemple", nous dit-il devant un vin de Classico Superiore. "Ce sont des régions haut de gamme, avec des bouteilles haut de gamme, mais aussi des prix haut de gamme. Leur renommée internationale est telle que cela provoque une escalade des prix. Ce n'est pas le cas ici, nous n'avons pas cet esprit de compétition. Avec tous les



Giacomelli Marco, du restaurant Coquus Fornacis, spécialisé dans l'art du 'slow food': une qualité de haut vol à prix doux.

## Rien de tel pour commencer la journée qu'une petite séance de dégustation de vin à la Fattoria San Lorenzo.

inconvenients qui en résultent, bien sûr, comme l'absence de tout marketing. J'ai fait pas mal de salons ces dernières années et partout la demande de vins des Marches est énorme, d'autant plus qu'il y a peu d'exportateurs et que les distributeurs sont toujours friands de nouveautés. Mais je ne veux certainement pas aller trop vite en besogne. Et je veux aussi penser au village. Car tant que nous n'exportons pas massivement, on vient nous rendre visite ici. Ce qui est bon pour le tourisme local."

### Comme des millefeuilles

Le soleil est au zénith lorsque nous franchissons l'étroite porte de la ville de Poggio San Marcello. Nous freinons juste à temps pour éviter une Alfa Romeo: le gamin qui est au volant applique le principe de l'automobiliste roi, même si les motos ont la priorité ici. Porca miseria! Cette très petite ville d'à peine 780 habitants est située à 400 mètres au-dessus du niveau de la mer, à l'abri de ses murailles fortifiées qui offrent d'innombrables vues panoramiques dans toutes les directions. Longtemps soumise à Jesi, sa puissante voisine, Poggio San Marcello a conservé une certaine indépendance parce que l'évêque de Jesi y possédait une villa. L'église de la Madonna Del Soccorso est particulièrement intéressante, d'autant plus qu'un aimable sacristain se dépêche d'allumer tout l'éclairage en l'honneur de deux visiteurs internationaux. Grazie!

Sur la route de Jesi, nous traversons une nouvelle fois des paysages de carte postale, qui semblent composés de plusieurs couches, comme un millefeuille chez le pâtissier. Le >



Prêtre avec micro sans fil à Corinaldo.

vin du matin nous a creusé l'appétit et c'est avec une faim de loup que nous mettons les pieds sous la table à l'adresse qui nous a été recommandée: Gatto Matto, un agréable restaurant de cave à côté d'une des portes historique de la ville. Incroyable: un spaghetti cacio e pepe à s'en lécher les babines nous coûte à peine 7 euros. Jesi a sans doute été fondée par un groupe de colons venus d'Ombrie, qui se sont établis ici après des combats avec les Étrusques, les Sénons, les Gaulois et les Romains. Nous suivons l'enceinte de la ville jusqu'à la principale curiosité de la ville: l'imposante porte d'accès de la cathédrale di San Settimio.

### L'âme des Marches

Nous avons mal estimé la distance et c'est dans le crépuscule que nous voyons se profiler à l'horizon la silhouette de Morro d'Alba. Cette ville ronde perchée autour d'une colline est le seul exemple en Italie d'un village-château, entièrement entouré de portes dont les charnières ou les gonds sont ancrés dans les murs depuis des siècles. Nous suivons dans la pénombre la promenade en bois au premier étage. La galerie à colonnes nous permet d'admirer les trois aspects du paysage des Marches: la mer, les Apennins et les courbes des collines. C'est un point de vue exceptionnel, comme du haut d'un phare. À l'origine, le nom du village désignerait d'eux une colline qui domine les villages des alentours.

### Devoirs culinaires

Aujourd'hui, nous partons vers l'ouest, vers les vallées de Cesano et de Metauro et vers les saveurs de la gastronomie régionale. En passant par le village de Barbara et les ruines de Castelleone di Suasa, où on peut voir les vestiges de la cité romaine de Suasa Senorun, nous atteignons Barchi. Nous nous dépêchons de photographier la porte de la ville et de boire un cappuccino sur une terrasse car nous sommes attendus à onze heures précises à la Gastronomia Bertrami, une épicerie fine à nulle autre pareille ouverte depuis 1960 à Cartoceto. Cette ville, un ancien comptoir carthaginois, a toujours été un important centre gastronomique dans la région, grâce à la culture de l'olive et à l'huile d'olive, mais aussi à la production de fromages et de vins. Vittorio a oublié le rendez-vous, mais sa fille Christina improvise avec



brio. Le minuscule magasin débordé de spécialités: fromages, vins, rucola et jambon à l'os. Ici, on aime manifestement la bonne chère et on est fier de ses traditions: "Oui, toutes nos conversations à table sont truffées de recettes qui reflètent le mode de vie gourmand de la région", reconnaît, un peu gênée, Christina. "Mes parents discutent jour et nuit de nourriture, au point que cela en devient parfois absurde", ajoute-t-elle en riant. Après avoir goûté une portion de prosciutto crudo frais, nous voulons photographier toute la famille. Mamma Elide trouve l'idée fantastique. "Non c'è nessuno bella come me qui, il n'y a personne de plus beau que moi ici", s'exclame-t-elle. Le père, Vittorio, est plus exigeant: il est d'accord à condition que sa planche à fromages figure aussi sur la photo. On n'a rien sans rien.

### De l'huile d'olive comme du genièvre

Après un nouveau et succulent déjeuner à la Trattoria Agli Olivivi, qui prouve une fois de plus que la région fait honneur à sa réputation, nous allons rendre visite à Paolo Bonazzelli. Surnommé le parrain de l'huile d'olive, ce producteur artisanal gère aussi une osteria où on ne sert que des plats à base d'huile. Cet homme adorable nous fait visiter son atelier artisanal datant de 1660 en nous expliquant patiemment que l'un des secrets de son huile consiste à presser les olives à une pression de 400 bars. "Le reste, je ne le dévoile pas", ajoute-t-il avec un clin d'œil. Mais ce qui fait toute sa fierté, c'est d'avoir réussi à faire breveter son huile. À l'ombre du plus grand arbre de la propriété, nous dégustons son enfant spirituel, pur, versé dans de petits verres comme si c'était du

À gauche: L'imposante porte d'accès au principal édifice de Jesi: la cathédrale di San Settimio.

La Sala dell'Infinito, un nom suggéré par le nombre incalculable de fois que les premiers spéléologues entrés dans cette grotte ont dû l'arpenter avant d'en retrouver la sortie. Ambiance insolite avec des formations bizarres telles que la Sala dei Pagliai (salle du tas de foin) et les Capelli d'Angelo (cheveux d'ange).



genièvre. "C'est l'essence même de la vie", fait remarquer Paolo. "La simplicité." Toute la vie de Cartoceto est d'ailleurs centrée sur l'huile d'olive, surtout en novembre, à l'époque de la cueillette des olives. La place principale de la ville, la Piazza Garibaldi, se transforme alors en un vaste marché où les producteurs viennent vendre leur huile. C'est là aussi que se tient le plus important festival d'olives et d'huiles d'olive, qui suscite l'intérêt non seulement d'acheteurs, de vendeurs et de consommateurs, mais aussi de grossistes venus du monde entier. Avant de prendre le chemin du retour, nous faisons encore halte à la Piazza Garibaldi pour admirer l'ample vue sur la vallée. Au Moyen Âge, la population pouvait suivre du haut de cette place les fréquentes incursions de pirates turcs, toujours en quête de vols et de pillages.

### Fête à Corinaldo

La ville de Corinaldo possède les plus belles fortifications de toute la région des Marches: 912 mètres d'enceintes ininterrompues, qui ont été magnifiquement conservées. Des fêtes y sont régulièrement organisées, mais aujourd'hui nous avons vraiment de la chance: c'est le jour de la procession, une partie d'un grand festival qui commémore la victoire de Corinaldo à l'issue de batailles sanglantes. Le curé est manifestement un homme de son temps: des acolytes portent de grands haut-parleurs et des amplificateurs, reliés par une connexion sans fil au micro du prêtre qui fait retentir les prières à haute voix dans les rues de la ville. Comme quoi, on peut aussi être très branché dans les Marches. ■

# Le Marche

## EN PRATIQUE

Les Marches se situent entre la mer Adriatique et les Apennins. C'est une mosaïque fascinante de vieux villages perchés, de paysages onduoyants et de longues plages de sable. La région couvre environ 3% de la superficie de l'Italie et est peuplée par 2,5% de la population totale. Les régions voisines sont l'Emilie-Romagne et la république de Saint-Marin au nord, la Toscane et l'Ombrie à l'ouest et les Abruzzes et le Latium au sud-est.

### ÉPOQUE CONSEILLÉE

Ce voyage peut se faire pendant toute la période d'été (de début avril à fin octobre), avec jour de départ et d'arrivée libre. Septembre est le meilleur mois, lorsque les raisins arrivent à maturité et que la gamme des couleurs est complète. Il est indispensable de réserver tôt.

### Y ALLER

Si vous ne voulez pas prendre la voiture, sachez que **Ryanair** et **Brussels Airlines** assurent des liaisons directes vers Bologne, l'aéroport le plus proche. La **Lufthansa** propose aussi des prix très concurrentiels, mais il faut faire escale à Francfort ou à Munich. De Bologne, il faut compter deux heures et demie de route jusqu'à Serra de' Conti. Info, tarifs et réservations sur les vols sur: [www.ryanair.com](http://www.ryanair.com), [www.brusselsairlines.be](http://www.brusselsairlines.be), [www.lufthansa.be](http://www.lufthansa.be)

### LOCATION DE VOITURE

À Bologne, vous pouvez déjà louer une voiture à partir de 245 euros par semaine chez Holiday Autos. Plus d'infos sur [www.holidayautos.be](http://www.holidayautos.be) ou chez votre agent de voyage.

### LOGER

Une adresse recommandée est l'élégant L'Infinito Country House à Serra de' Conti. Il y a une piscine extérieure, un jardin, un vaste parking et un délicieux restaurant. Via Fornace 4, 60030 Serra de' Conti  
Tél. +39 07 31 87 94 24  
[info@infinitocountry.it](mailto:info@infinitocountry.it)  
[www.infinitocountry.it](http://www.infinitocountry.it)

### L'ADDITION

Les Marches, le petit frère méconnu de la Toscane, est certainement une région qui reste

abordable et beaucoup moins chère que ses voisines, plus courues. Mais ne soyez pas surpris: les habitants des Marches ont la réputation d'être réservés, pour ne pas dire renfermés. C'est surtout dû à la langue. Dans les Marches, on parle italien et rien d'autre. Ce n'est qu'après avoir gagné sa confiance que vous pourrez apprécier les autres qualités d'un 'Marchigiano': son sens de l'humour et surtout sa serviabilité. Bref, ceci est encore l'Italie authentique.

### MERCI À THOMAS COOK

GRANDE a voyagé avec le tour-opérateur Thomas Cook, qui propose 'Les Marches by Vespa' sous forme de forfait. Le prix de base s'élève à 533 euros par personne: pour 5 nuits en chambre et petit déjeuner, sur la base de deux personnes voyageant ensemble et louant une seule Vespa. Une nuit supplémentaire coûte 64 euros par personne et une deuxième Vespa 245 euros pour les 4 jours. Tous les détails dans la brochure 'Vacances en voiture' de Thomas Cook, disponible gratuitement chez tout agent de voyage. Consultez aussi le site [www.thomascook.be](http://www.thomascook.be)



# Les Marches en Vespa: marche à suivre



Le programme recommandé pour un circuit en Vespa dans les Marches comprend quatre excursions d'un jour en forme de boucle, avec séjour à l'hôtel à Serra de' Conti. Ce village perché jouit d'une situation centrale et est remarquablement situé. En plus, c'est pratique: on garde sa chambre et on ne doit pas emporter de bagages sur le scooter.

**Circuit 1:** Senigallia (70 kilomètres): un centre historique agréable, un nombre étonnant d'excellents restaurants et la mer, avec ses belles plages de sable. Une mise en route parfaite pour le premier jour.

**Circuit 2:** Sassi (85 kilomètres): l'itinéraire emprunte une impressionnante route panoramique le long de plusieurs forteresses jusqu'aux grottes de Frasassi et à travers le parc naturel de Gola della Rosa.

**Circuit 3:** Verdicchio Classico (80 kilomètres): une découverte des vignobles des Marches, avec comme temps fort Verdicchio (vin blanc) et l'excentrique Lacrima di Moro (vin rouge). Des dégustations sont bien sûr possibles en cours de route.

**Circuit 4:** Valcesano (110 kilomètres): ce circuit, le plus long du séjour, passe par Fratterosa, célèbre pour ses terres cuites, Cartoceto avec son fromage Fossa et son huile d'olive, et le superbe village fortifié de Corinaldo. Un itinéraire en forme d'apothéose du voyage.



## EN PRATIQUE

### Avez-vous besoin de cartes?

Les parcours sont décrits schématiquement dans un petit livret de poche, très pratique et compris dans le prix forfaitaire. Les fans de cartes consulteront avec plaisir la carte détaillée du Touring Club Italiano pour tracer les itinéraires avec une précision chirurgicale.

### Faut-il avoir déjà roulé à moto?

Tout le monde peut rouler en Vespa! Il suffit de trente secondes d'explications techniques et vous êtes partis. Attention: ne soyez pas présomptueux. Avec ses petites roues, la Vespa possède une tenue de route restreinte. Si vous n'avez absolument aucune expérience, il vaut mieux louer une Vespa par personne. En effet, rouler à deux est plus fatigant et nécessite d'avantage d'expérience du pilotage. En outre, celui qui est assis derrière profite moins du paysage. Si vous ne voulez vraiment prendre aucun risque, vous pouvez conclure sur place une assurance omnium.

### Tout le monde peut-il rouler?

L'âge minimum est de 18 ans et un permis de conduire belge (mais pas un permis moto) est bien entendu obligatoire. Les Vespas de location sont du type 125cc LX ou S.

### Se garer en cours de route

Vous pouvez laisser votre Vespa sur tous les parkings sans rien déboursier, même si les places de parking sont délimitées par des bandes bleues: en effet, seuls les automobilistes doivent payer.

### Y a-t-il beaucoup de frais supplémentaire?

En ce qui concerne les scooters, seule l'essence est en supplément.

### Bon à savoir pour les visites en cours de route:

- Les grottes de Sassi peuvent être visitées toute l'année et, en été, même la nuit. Pour les informations, tarifs et horaires des différentes visites: [www.frasassi.com](http://www.frasassi.com)

- Domaine viticole Fattoria San Lorenzo. Un verdicchio qui compte parmi les meilleurs de la région, vendu à la cave au prix spécial de 9 euros la bouteille. Uniquement sur rendez-vous.

Adresse: Via San Lorenzo 6, Montecarotto. 0731/89 656  
E-mail: [az-crognalotti@libero.it](mailto:az-crognalotti@libero.it)

## EN PRATIQUE

### Avez-vous besoin de cartes?

Les parcours sont décrits schématiquement dans un petit livret de poche, très pratique et compris dans le prix forfaitaire. Les fans de cartes consulteront avec plaisir la carte détaillée du Touring Club Italiano pour tracer les itinéraires avec une précision chirurgicale.

### Faut-il avoir déjà roulé à moto?

Tout le monde peut rouler en Vespa! Il suffit de trente secondes d'explications techniques et vous êtes partis. Attention: ne soyez pas présomptueux. Avec ses petites roues, la Vespa possède une tenue de route restreinte. Si vous n'avez absolument aucune expérience, il vaut mieux louer une Vespa par personne. En effet, rouler à deux est plus fatigant et nécessite d'avantage d'expérience du pilotage. En outre, celui qui est assis derrière profite moins du paysage. Si vous ne voulez vraiment prendre aucun risque, vous pouvez conclure sur place une assurance omnium.

### Tout le monde peut-il rouler?

L'âge minimum est de 18 ans et un permis de conduire belge (mais pas un permis moto) est bien entendu obligatoire. Les Vespas de location sont du type 125cc LX ou S.

### Se garer en cours de route

Vous pouvez laisser votre Vespa sur tous les parkings sans rien déboursier, même si les places de parking sont délimitées par des bandes bleues: en effet, seuls les automobilistes doivent payer.

### Y a-t-il beaucoup de frais supplémentaire?

En ce qui concerne les scooters, seule l'essence est en supplément.

### Bon à savoir pour les visites en cours de route:

- Les grottes de Sassi peuvent être visitées toute l'année et, en été, même la nuit. Pour les informations, tarifs et horaires des différentes visites: [www.frasassi.com](http://www.frasassi.com)

- Domaine viticole Fattoria San Lorenzo. Un verdicchio qui compte parmi les meilleurs de la région, vendu à la cave au prix spécial de 9 euros la bouteille. Uniquement sur rendez-vous.

Adresse: Via San Lorenzo 6, Montecarotto. 0731/89 656  
E-mail: [az-crognalotti@libero.it](mailto:az-crognalotti@libero.it)

- Epicerie fine Beltrami à Cartoceto. Via C.Pandolfi 1. Fermé le dimanche et le lundi.  
E-mail: [info@ilcovodeibriganti.it](mailto:info@ilcovodeibriganti.it)  
[www.gastronomiabeltrami.com](http://www.gastronomiabeltrami.com)

### N'hésitez pas à combiner!

La région des Marches se combine idéalement avec des vacances en voiture en Italie. La Toscane et l'Ombrie sont des régions toutes proches.

### Autre circuit en Vespa:

Pour l'instant, deux autres régions peuvent également être explorées en Vespa: la Toscane (à partir de San Gimignano, circuit de quatre jours) et le Piémont (au départ d'Alba, circuit de trois jours). L'Ombrie sera ajoutée à la liste à partir de 2010. Toutes les informations dans la brochure de Thomas Cook vacances en voiture.



## UNE LENTE DÉCOUVERTE

Il est étonnant qu'il ait fallu si longtemps pour que les Marches réussissent petit à petit à se faire un nom. Lors de la remise du prix de designer belge de l'année 2008, le lauréat, Stefan Schöning, a déclaré qu'il espérait aller s'installer un jour dans une région "intéressante" d'Italie. En fait, a-t-il confié, il songe à la région des Marches: "Il faudra certainement que j'emmène ma Vespa de 1971. Ce petit engin nerveux est fait pour rouler sous le soleil d'Italie." Aucun problème, Stefan! Tu peux même avoir déjà un avant-goût. En effet, notre compatriote Jean Devos et son épouse italienne Roberta, inspirés par le succès des circuits en Vespa au Piémont et en Toscane, ont ajouté une troisième région à leur programme: les Marches.