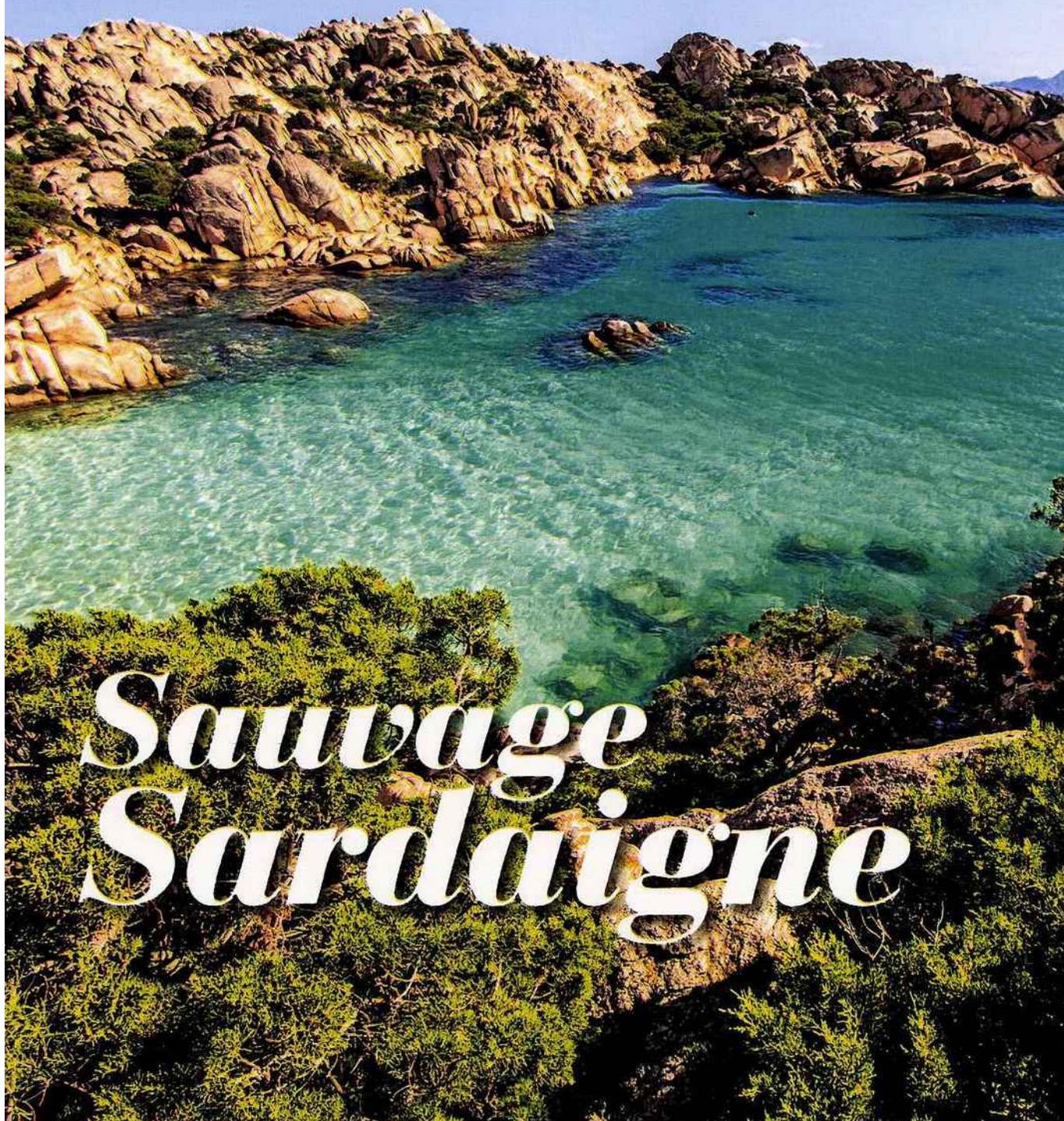
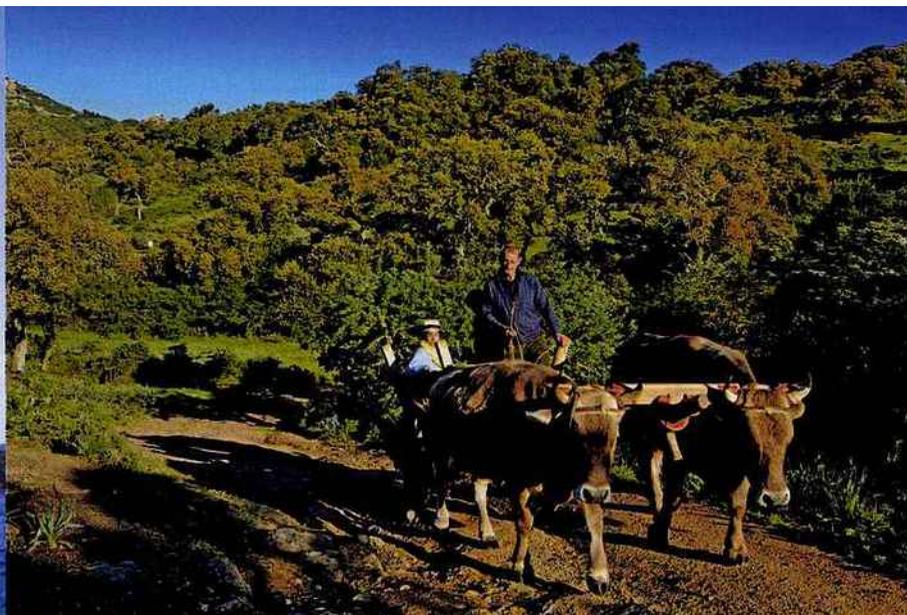




## évasion

LA PLUS GRANDE ÎLE DE LA MÉDITERRANÉE, APRÈS LA CORSE, A TOUT POUR ELLE : PLAGES DE RÊVES, FONDS MARINS SPLENDIDES, MONTAGNES LUXURIANTES, GASTRONOMIE ET BEAUCOUP DE GENTILLESSE. par BÉATRICE LEPROUX





## Superbement barbare

C'est dans les montagnes qui couvrent la majorité de l'île que vivent les vrais Sardes, dit-on. Là où figuiers et oliviers bordent le maquis de myrtes, de genévriers et de lentisques, là où les pasteurs dévalent et gravissent les pentes abruptes et épineuses à la suite de chèvres et de brebis qui produiront la fameuse ricotta, là où de très anciennes éruptions ont creusé des grottes, autant de caches et de refuges, là où coule le Temo, l'unique rivière navigable de l'île, et où suintent des sources d'eau chaude. Dominée par le plus haut sommet de l'île (1 834 m) et prisée des kayakistes et des randonneurs – de préférence guidés –, la région de la **Barbagia** est la plus préservée et traditionnelle. Ses forêts de chênes et de châtaigniers, et son maquis luxuriant la rendent difficilement accessible. Repaire de brigands depuis les Romains (qui l'ont qualifié de *Barbaria*), c'est un univers rude habité presque uniquement de bergers, peuple parmi les plus démunis d'Europe. La forte tradition pastorale y privilégie silence et solidarité.

### BELLA NOTTE À L'HÔTEL

**SU GOLOGONE** : nichées dans le maquis et réparties entre une multitude de marches, jardins et terrasses fleuries, 70 ch. et suites douces et gaies ; gastronomie, vue sur la montagne et collection d'artisanat sarde. [sugologone.it](http://sugologone.it).  
Tél. : +39 0784 287512.

### BAROUDER DANS LE MAQUIS,

avec un guide absolument, vers Tiscali. 35 € la 1/2 journée, [guidasupramontes@gmail.com](mailto:guidasupramontes@gmail.com) et +39 320 0259432.

Et, en toute liberté, à parcourir en canoë, d'avril à fin août.

30 € la 1/2 journée, [sorgentisugologone.it](http://sorgentisugologone.it)



Le bar de l'hôtel  
Su Gologone

## Au bout du monde, la Costa Verde

Avec leurs eaux cristallines, amande ou turquoise, les plages – sauvages le plus souvent – ne sont jamais loin, se détourner de son itinéraire, mais jamais sans GPS, vaut vraiment la peine. Sur la Costa Verde, au sud-ouest de l'île, une piste de 5 km relie **Ingurtosu**, un ancien village minier aujourd'hui fantôme, à l'embarcadère où s'amarrèrent les navires jusque dans les années 90. Apparait alors un désert de dunes jaunes et ocre modelées par le mistral, parsemées



## évasion

du brun et du vert des genévriers et des lentisques. Sans visiteur, ni bruit, hormis le crissement des cigales, ce micro-Sahara protégé, qui culmine à 100 m, offre un refuge au cerf sarde et aux tortues de mer qui viennent pondre l'été sur la plage.

**BELLA NOTTE AU BOUTIQUE-HÔTEL LE DUNE PISCINAS**, aménagé sur la plage en deçà d'Ingurtosu, dans l'élégant et ancien dépôt de minerai classé monument national. Tel un mirage, seul sur la plage infinie, sa vue est imprenable, et la cuisine du chef Teresa Galanti délicate et succulente. L'hôtel sera entièrement redécoré et modernisé pour l'ouverture de la saison 2018. [ledunepiscinas.it](http://ledunepiscinas.it) (en italien et en anglais). Tél. : +39 070 977130. >

Plage de Porto Pino  
à Sant'Anna Arresi

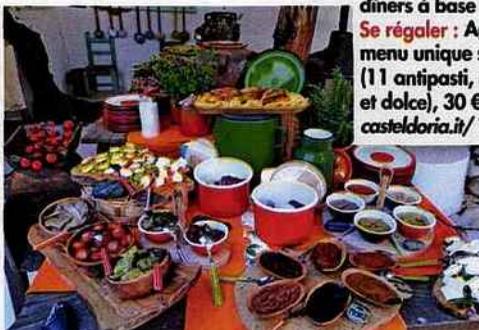
Province de Nuoro,  
Desulo, procession  
du Corpus Domini



## Avec ferveur, avec ardeur

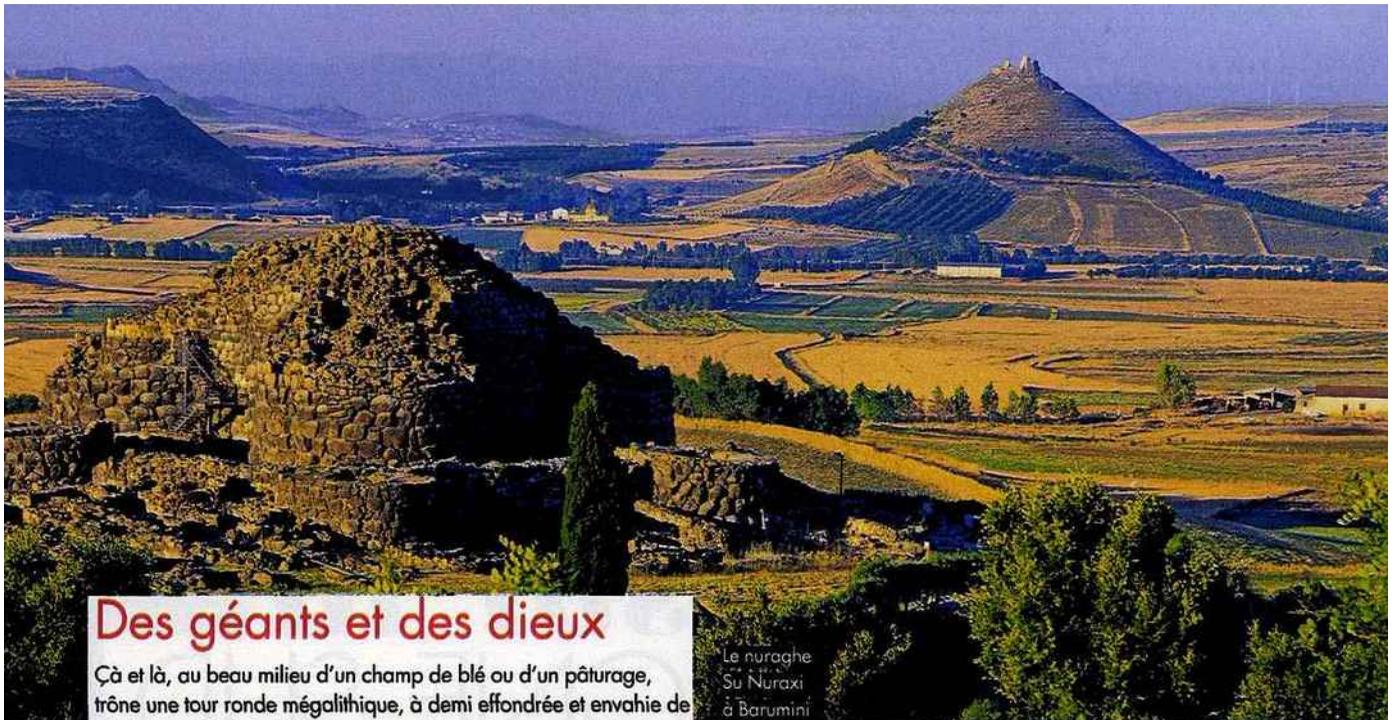
Du carnaval jusqu'à Noël, célébrations et processions religieuses se succèdent. Ne pas y assister serait passer à côté de la Sardaigne. Toutes les générations y défendent les couleurs de leur village. La Semaine sainte est la plus spectaculaire et le bouleversant *canto a tenore* – chant pastoral polyphonique – résonne parmi les confréries de Castelsardo et de Nulvi. Depuis des siècles, en septembre, le village de **San Salvatore**, dans la péninsule de Sinis, reprend vie : bannière flottante en tête de cortège, des centaines d'hommes en blanc courent pieds nus sur 9 km, portant à bout de bras la statue de San Salvatore. Un hommage aux jeunes villageois qui, en 1506, après avoir évacué leur village pris d'assaut par les Arabes, revinrent chercher la statue de leur saint au péril de leur vie.

**CALENDRIER DES FÊTES** à retrouver dans les offices de tourisme des 8 provinces de Sardaigne. **S'OFFRIR DES FIGURINES COSTUMÉES**, des céramiques et des amulettes contre le mauvais œil chez Terra Antica, via Roma, 38, Barumini. Tél. : 346 770 2515.



## Saveurs sardes

La gastronomie a ses appellations d'origine. Avec l'agneau, l'huile d'olive extra-vierge d'Alghero et de Cuglieri, le safran de San Gavino Monreale et les vins, dont le Vernaccia di Oristano, blanc et doux, qui se marie bien avec les fromages relevés (le pecorino sarda) et la poutargue de Cabras. L'artichaut épineux des zones côtières se déguste cru avec du sel et de l'huile d'olive ; les pousses d'asperges sauvages se dénichent en février-mars dans les buissons d'asparagus, sans oublier escargots, poissons et charcuteries dont le saucisson de sanglier fumé à la myrte et le lard poivré à assortir de Cannonau, vin rouge tannique. Enfin, après un dessert à l'amande, on lève son verre de Filu 'e ferru, eau-de-vie ambrée issue de la macération du genévrier (40°). A défaut de pouvoir participer à l'Autunno in Barbagia (13 week-ends arty-gastronomiques dans 28 localités jusqu'au 18 décembre), les *agriturismi* (gîtes ruraux) cuisinent de superbes dîners à base de produits maison. **Se régaler** : Agriturismo Casteldoria, menu unique sur réservation (11 antipasti, primi, secondi, contorni et dolce), 30 €, vin à volonté. [casteldoria.it/](http://casteldoria.it/) Tél. : +39 328 665 4095.



## Des géants et des dieux

Çà et là, au beau milieu d'un champ de blé ou d'un pâturage, trône une tour ronde mégalithique, à demi effondrée et envahie de végétation. De toute évidence bien plus anciennes que les tours de guet postées le long des côtes, ces **nuraghes** de basalte seraient plus de 7000 sur l'île. Il y a près de 4000 ans, sur cette terre protégée par la mer et généreuse en poissons, en gibier et en métaux, se développait la civilisation nuragique. Au XV<sup>e</sup> siècle avant J.-C., à son apogée, les édifices mégalithiques cernés d'habitations prirent l'allure de bastions dotés de murailles, de meurtrières et d'escaliers... Très élaborée tant par l'ingéniosité que l'esthétisme de son architecture, par son organisation sociale que ses rites religieux et funéraires, cette société réunissait un peuple de cultivateurs-éleveurs, d'ingénieurs-bâisseurs et de commerçants qui pratiquaient le culte de l'eau. De nombreux puits sacrés et de gigantesques tombes collectives ont été exhumés. Déterrés il y a peu par la herse d'un cultivateur, des géants de grès brandissent encore leur arme, fixant leur ennemi de leur regard hypnotique.

Le nuraghe  
Su Nuraxi  
à Barumini

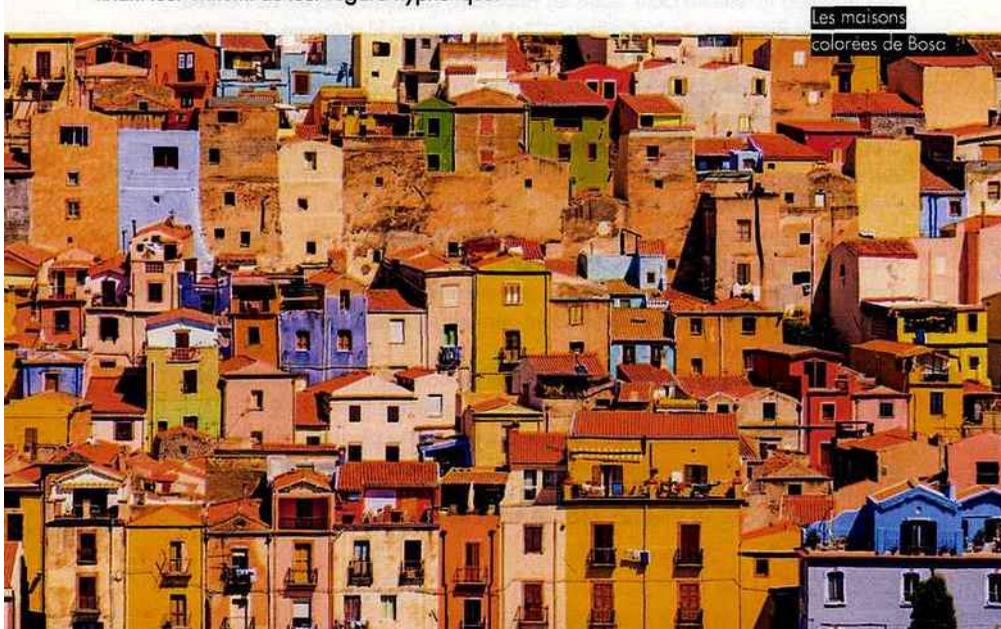
**VISITER LES SITES ARCHÉOLOGIQUES de Su Nuraxi, à Barumini, inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco (9 €), [sardegnacultura.it/j/v/253?](http://sardegnacultura.it/j/v/253?) et de Santa Cristina (5 €), [archeotour.net/](http://archeotour.net/), et le musée de Cabras où se dressent les Giganti (6 €), [museocabras.it](http://museocabras.it) SE FAIRE GUIDER par Roberto Sanna à la rencontre des chevaux sauvages de la Giara : 1 h 30 à pied (50 € si moins de 5 pers., sinon 10 €/pers.), [info@jara.it](mailto:info@jara.it) Tél. : +39 070 9364277.**

## Pratique

**VOYAGER** avec Terres de Charme, Collection de voyages singuliers : 7 j./6 n. au départ de Paris, à partir de 1 565 €/pers. (base de 2), avec 3 nuits à l'hôtel Le Dune + 3 nuits à Su Gologone, loc. de voiture et vol inclus. [terresdecharme.com](http://terresdecharme.com) Tél. : 01 55 42 74 10.

**Y ALLER** avec Meridiana, compagnie italienne, plusieurs vols entre France et Sardaigne. D'avril à fin octobre : Paris CDG-Olbia. De juin à sept. : Marseille-Olbia, Nice-Olbia et Marseille-Cagliari ; à partir de 61 € l'aller. [meridiana.it](http://meridiana.it) Tél. : 01 86 26 06 57.

**RAPPORTER** l'artisanat se chine au hasard d'un musée, d'un hôtel ou d'un bazar de village : corbeilles en jonc tressé, couteau artisanal de Pattada ([coltellisardi.com](http://coltellisardi.com))... On fait le détour par Bosa pour son vin et ses fins bijoux. Entre la forteresse du XII<sup>e</sup> siècle et les nobles demeures du XVIII<sup>e</sup>, c'est un enchevêtrement de maisons colorées accrochées à la colline dans un labyrinthe de ruelles. **EN SAVOIR PLUS** [sardegnaturismo.it/fr & italia.it](http://sardegnaturismo.it/fr&italia.it) ■



Les maisons  
colorées de Bosa

TOUTE ET BOUNO MODIANO / HERMES FR. BÉATRICE LEPROUX ET SHUTTERSTOCK.COM