

De gauche à droite et de haut en bas : rétrospective Marcel Broodthaers au MAMbo ; les arcades de Bologne, qui courent sur 40 km ; la fontaine de Neptune sur la place éponyme ; I Portici, un hôtel cosu et design sur l'artère centrale de la ville.



PAOLO RIGHI/MERIDIANA IMMAGINI ET DR



BOLOGNE Poésie sous les arcades

Ville rouge d'histoire et de bonne chère, Bologne est la perle de la région d'Émilie-Romagne, où l'art est omniprésent.

DOSSIER RÉALISÉ PAR
SOPHIE DE SANTIS
SDESANTIS@LEFIGARO.FR

Cité médiévale façonnée par la terre d'argile, aux multiples variations de couleurs rouge et ocre, Bologne est une ville universitaire aux nombreuses églises et musées. Pour autant, les années de plomb avec la révolte étudiante en 1977 et l'attentat terroriste de 1980 ont laissé la trace d'une image de rebelle. Marquée par ce récent passé, une nouvelle génération de galeristes et créateurs défend une culture alternative très active, très vive.

L'EXPO DU MOMENT

« Marcel Broodthaers. L'espace de l'écriture » au MAMbo. Figure révolutionnaire du monde de l'art des années 1950-1970, le poète belge, très influencé par Magritte et Mallarmé, devient artiste sur le tard. Broodthaers remet en cause le concept d'œuvre d'art en mêlant les mots, le langage, la photo, la vidéo et l'installation. À l'entrée de l'exposition, le « Jardin d'hiver II » (1974), avec ses plantes vertes et ses gravures animalières, a été fidèlement reconstitué d'après une vidéo de l'artiste. De cette salle s'échappe, en boucle, un extrait au piano des *Demoiselles de Rochefort*, de Michel Legrand. Une note de légèreté dans cette rétrospective sérieuse et expérimentale (*jusqu'au 6 mai*). Par ailleurs, le MAMbo, installé depuis 2006 dans un ancien fournil industriel, possède une belle collection permanente à l'étage, surtout riche en *Arte povera* (Morandi, Fontana, Castellani). Ne manquez pas de prendre un verre au bar l'Ex-Forno, dans une ambiance électro-mixée. MAMbo (Musée d'art moderne de Bologne), Via Don Minzoni, 14. Tél. : 00 39 051 6496611. Entrée : 6 €.

LA NOUVEAUTÉ

Le Musée de la Ville de Bologne. Fraîchement aménagé par l'architecte Mario Bellini dans les salles XVIII^e du Palazzo Pepoli, ce parcours très didactique raconte les temps forts des mutations de la ville de la période étrusque à nos jours. Un seul bémol : la scénographie dynamique et interactive conçue pour tous les publics survole un peu rapidement l'histoire. Via Castiglione, 8-10. Tél. : 00 39 051 19936370.

OÙ DORMIR

I Portici est un bel hôtel sobrement design sous les arcades de la longue artère centrale de la ville. Ancienne résidence privée de la fin du XIX^e, ce fut le siège de l'Enel (EDF italien) pendant cinquante ans, avant d'être agrandi et transformé en Small Luxury Hotel de 87 chambres en 2008. Aucun superflu dans les chambres, confortables, hautes sous plafond, mobilier strict et minimal. En contraste total avec le reste, le restaurant gastronomique, doté d'une étoile Michelin, au décor théâtral et service trop formel. En revanche, le bar du deuxième étage et sa terrasse sur le parc donnent une belle respiration à cet ensemble cosu. À éviter : les chambres du 1^{er} étage sur rue, trop bruyantes. À partir de 139 € la chambre. Via dell'Indipendenza, 69. Tél. : 00 39 051 4218570.

À L'HEURE DE L'APERITIVO

Le Café Gamberini est l'un des plus charmants bars historiques de la ville. Décor néobaroque datant de 1907, actualisé par un grand lustre de



Bravo Caffè, une bonne cantine-club qui programme des concerts de jazz, rock et pop.

MATEO MONTI



PRATIQUE

► Y ALLER

Air France dessert 5 vols quotidiens de Paris-CDG (sauf le samedi, 4 vols). À partir de 178 € aller-retour. www.airfrance.fr

► PRISE DIRECTE

Office du tourisme italien, 23, rue de la Paix, 11^e. infoitalie.paris@enit.it et www.italia.it www.bolognawelcome.com



Murano, barmen de haute voltige : c'est le spot pour boire un spritz ou un verre de sangiovese et déguster des petites nourritures salées (servies à volonté) et y croiser des grappes de copines ou des cadres sortant du bureau. Peu de tables, on reste plutôt debout.

Via Ugo Bassi, 12. Tél. : 00 39 051 222078.

Et aussi **Le Stanze** (Via del Borgo di San Pietro, 1. Tél. : 00 39 051 228767), un bar du quartier universitaire logé dans une église désacralisée, pour un verre au son de la musique électro.

Ne manquez pas, dans l'ancien ghetto juif, **Camera a Sud** (Via Valdonica 5, Tél. : 00 39 051 0951448), un café arty, idéal pour un verre avant ou après dîner dans un décor de bibliothèque bohème. La Via Mascarella est une rue très animée le soir.

Arrêtez-vous au **Bravo Caffè** (au n° 1), une bonne cantine-club qui programme des concerts de jazz, rock et pop (de Kyle Eastwood à Bobby Solo).

TORTELLINI ET TRADITION

Bologne est bien la ville des délices. Et conserve jalousement une tradition culinaire qui fait sa renommée.

Hors des sentiers battus, **L'Osteria Santa Caterina** mérite une belle promenade à 10 minutes à pied de l'église San Domenico vers l'ouest, pour un déjeuner/dîner rustique et authentique. Le patron, exigeant, ne sert que des produits frais (jambons exquis : cullatello, parme, cullaccia) et la pasta comme il se doit : tortellini in brodo (en bouillon), lasagne à la sauce bolognaise... Mais ne lui demandez pas de spaghettis ! Comptez 25 € environ.

Et aussi **Casa Monica** (Via San Rocco, 16 Tél. : 00 39 051 52252), un garage du quartier San Felice transformé en restaurant-galerie d'art cosy dans les teintes de rouge vermillon par Monica, qui cuisine à merveille le risotto à la poire ou la tagliata di manzo (filet de bœuf en tranches grillé aux herbes) à merveille. Comptez 40 € environ.

LA CURIOSITÉ

Osteria del Sole. La plus vieille auberge de la ville (datant de 1465) est une taverne à l'ancienne où se retrouvent dans la bonne humeur étudiants et artistes autour d'un verre de vin (2 €). Ici, pas de cuisine : chacun apporte sa nourriture et partage avec son voisin.

Vicolo Ranocchi 1/D

<http://www.osteriadelsole.it>

ON A AIMÉ

Il mercato delle erbe (Via Ugo Bassi, 25), marché couvert couru pour ses fruits et légumes de petits producteurs, charcuteries et fromages de qualité.

En sortant à droite, faites une halte indispensable à la petite fabrique de pâtes fraîches **Le Sfoglino** (Via Belvedere, 7/B), où des dames roulent tortellini et gnocchi dans la farine : à rapporter chez soi ! Attention, certaines pâtes fraîches peuvent voyager, d'autres pas. Demander conseil et un emballage adéquat.

Et, bien sûr, **Zanarini** (Piazza Galvani, 1. Tél. : 00 39 051 27 5004), pour son cappuccino et ses divines pâtisseries.

KIDSCOPE

À VOIR ABSOLUMENT À PARIS

Blanche Neige (dès 5 ans)

Un thriller pour enfant. Alexandre Vaz signe une adaptation réussie du conte des frères Grimm. Stéphanie Pierron est savoureuse dans le rôle de la méchante reine face à son miroir. Indignés, les enfants hurlent, lui répondent. Puis vient Geoffrey Calienes, le chasseur incapable de tuer la belle Blanche Neige. C'est lui, aussi, qui sera le prince, personnage décalé et drôle. Quant à la princesse Blanche Neige, elle est nunuche à souhait dans la peau d'Aude Lanciaux. Ce spectacle musical et très participatif, où la vidéo et l'animation (notamment pour les sept nains) jouent un rôle à part entière, met l'accent sur le contenu psychologique du conte.

La Grande Comédie, 40-42, rue de Clichy, IX^e.

Jusqu'au 8 avril.

Le mer. à 15h30, 23 €.

Tél. : 01 48 74 03 65 et

www.lagrandecomodie.com

Les comptines de Capucine (dès 1 an)

Le best of des chansons pour tout-petits dans une histoire simple et efficace. Leur attention est d'emblée captivée par le décor acidulé d'une chambre d'enfant peuplée de jouets qui sont autant de personnages à chanter. Puis, la comédienne ne les lâche plus. Stéphanie Pierron est Capucine, une fillette qui raconte son rêve en chansons et qui sait parler à son tout jeune public (1-5 ans). Écrit et arrangé par Michaël Marche, ce court spectacle de 35 mn est un pur moment de poésie.

La Comédie de Paris,

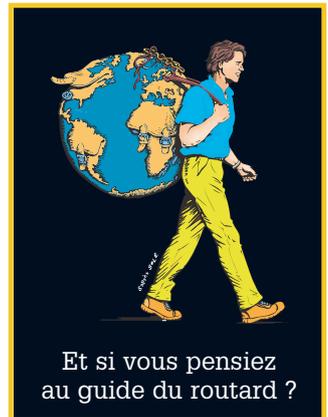
42, rue Pierre Fontaine, IX^e.

Jusqu'au 29 av. Le dim. à 11 h, 16 €.

Tél. : 01 42 81 00 11 et

www.comediedeparis.com

VALÉRIE SASPORTAS



Et si vous pensiez au guide du routard ?