

APPARTEMENTS A LOUER EN MAREMMA : « Le charme des vieilles pierres et le confort du moderne ».

1. LIEU

La propriété se situe dans le hameau de **Poderi di Montemerano** (province de Grosseto) à 350 m. d'altitude, dans le sud de la Maremma.

Nous sommes entre **Manciano** (4 km) (magasins variés) et **Montemerano** (2 km), à 7 km des bains thermaux et du golf de **Saturnia**, à 20 km des sites étrusques de **Sovana** et **Pitigliano**, à 40 km de la mer de l'Argentario (**Porto Santo Stefano**, **Porto Ercole**), à 200 km de **Florence**, à 150 km de l'aéroport de **Rome-Fiumicino**, à 115 km de **Sienna**, à 53 km de **Roselle**, à 23 km de **Scansano**, à 70 km d'**Orvieto**, à 1h30 de **Montalcino** et **Montepulciano**.



Bernadette et Robert Abegglen - Verazzi

« Casa Tanaquil* », Borgo Il Castello, 58050 Poderi di Montemerano (GR).

Renseignements et réservations : En Toscane : Tél & Fax : +39 0564 62 50 92. Portables : +39 339 140 81 94 et +39 333 739 21 84 ou en Suisse : 021 825 19 50 ou par e-mail : vacances@vinitoscani.ch. Plus de renseignements sur notre site : www.vinitoscani.ch/vacances

*« **Tanaquil** » : prénom féminin très fréquent dans les inscriptions étrusques ; est le symbole de la liberté de la femme étrusque et de son statut social, sans comparaison avec celui de la femme grecque souvent confinée dans la gynécée.

2. DESCRIPTIF

Le studio « **Luna** » (42 m²) avec un lit principal (160/190 cm) et un canapé-lit pour deux personnes ou enfants. Possibilité de louer le Luna avec une grande chambre séparée (canapé-lit (160/190 cm). Une cuisine bien équipée : cuisinière à gaz, micro-onde, lave-vaisselle et frigo. Coin à manger. Grande salle de bain avec douche et WC. Télévision. Le studio donne directement sur une pergola de 25m² devant la piscine, avec table à manger et canapés extérieurs.



Le studio « **Sole** » : (45 m2) avec un lit principal à baldaquin (160/190 cm) et un canapé-lit pour deux personnes ou enfants. Une jolie cuisine équipée : cuisinière à gaz, micro-onde et frigo. Coin à manger. Petit salon. Salle de bain, avec douche et WC. Machine à laver le linge. Pergola séparée pour le studio donnant sur le jardin et la piscine avec table à manger extérieure.



Nous vous offrons un séjour de rêve avec un maximum d'intimité dans un cadre enchanteur de collines toscanes pour votre repos et détente.

3. TARIFS DE LOCATION 2012: prix par semaine et par studio

Période (du samedi au samedi)	Prix par studio en Chf (ttc) Luna ou Sole (pour 2 personnes)	Prix du studio "Luna" avec chambre communicante en Chf (ttc) (pour 4 personnes)
Du 7 avril au 30 juin	800	1000
Du 30 juin au 25 août	1100	1300
Du 25 août au 13 octobre	800	1000
Du 13 au 27 octobre	880	1080

Conditions:

1. Prix par semaine, ttc et nettoyage final inclus
2. Literie et linges fournis, à l'exclusion des linges de plage
3. Paiement de 1/3 du montant total pour la réservation, le solde 30 jours avant le séjour
4. Pour de plus longues périodes (dès 3 semaines): remise de 15%
5. Supplément de fr 300.- par adulte et par semaine (si plus de 2 personne pour le Sole ou plus de 4 pour le Luna)

3. MODALITES DE PAIEMENT

Afin que votre réservation soit définitive, nous demandons le paiement de 30% du montant total sur notre compte en Suisse : Banque Cantonale Vaudoise (BCV), CCP 10-725-4, 1001 Lausanne, en faveur de Robert Abegglen (No IBAN : **CH46 0076 7001 E097 3951 2** No SWIFT ou BIC : **BCVLCH2LXXX**).

Même procédure pour le règlement du solde ou paiement en un seul versement si délai trop court.

4. COMMENT S'Y RENDRE

En voiture :

Depuis la Suisse romande : Aoste (soit par le Grand St-Bernard, soit par le tunnel du Mont-Blanc), Alessandria, Genova, Livorno, Grosseto. Sortir de l'Aurelia à Albinia (juste avant Orbetello), en direction de **Manciano/Saturnia**. (moins de 800 km depuis Lausanne). Milan-Bologne-Florence-Orvieto-Manciano est beaucoup plus long.

A Manciano, suivre Montemerano/Saturnia puis à 3km vous verrez le panneau « Poderi di Montemerano » puis la Trattoria « Laudomia » (sur votre droite). Continuez et prenez le 2ème chemin qui monte à droite (à angle droit), juste avant un petit groupe de 3 maisons jaune-ocre restaurées (restaurant « Al Andreas »). Suivre le panneau « Appartamenti La Quercia ». Après une centaine de mètres, prendre le premier chemin qui monte à votre gauche : vous arrivez sur une grande place pavée (à droite en haut du chemin), la maison est dans le bas de celle-ci à gauche (avec un très grand cyprès devant le portail d'entrée de la maison).

En avion :

Avec Swiss, Alitalia, EasyJet ou Baboo: ces deux dernières compagnies offrent les meilleurs tarifs pour Rome-Fiumicino. Vols quotidiens depuis Genève. Location de voiture à l'aéroport : EasyJet a un accord avec EUROPCAR pour des tarifs préférentiels.

Depuis l'aéroport de Fiumicino : prendre l'autoroute en direction de ROMA puis serrer à droite en direction de Civitavecchia (surtout ne pas prendre « Florence »). Suivre « Grosseto » puis au km 110 (VIII), juste après **l'hôtel Vulci**, tourner à droite en direction de Manciano. Traverser la ville et prendre la direction : Montemerano/Saturnia, comme indiqué ci-dessus.

5. LA REGION : INFORMATIONS GENERALES

Maremma Amara. « *Maledetta Maremma e chi la ama. Sempre mi piange il cor quando ci vai dalla paura che non torni mai* ». *Ancienne chanson toscane.*

La Maremma est la terre des grands horizons encore non pollués et aussi des tours, des forteresses, des châteaux que l'on peut voir un peu partout. Le visiteur reste frappé par l'originalité des rapprochements entre l'archéologie et la modernité, entre une flore luxuriante et les lignes dominantes des villes retranchées sur d'incroyables petites collines. A côté de ces marques de l'histoire, une langue de sable et de rochers de 130 km de long, au bord de la pinède, offre un vaste espace aux amateurs de vacances balnéaires, dans des localités parfaitement équipées comme : Castiglione della Pescaia, Punta Ala, Porto San Stefano, Porto Ercole, Ansedonia, Follonica, etc. et dans les îles baignées de soleil du Giglio et de Giannutri.

En regardant le vert des pinèdes et les bois de la Maremma, ou le jaune des champs de tournesols, on a peine à croire que cette même terre ait été, autrefois, un marais infesté de malaria, que se disputaient les armées étrangères, périodiquement violentée par les barbares et les pirates. Les découvertes archéologiques et les édifices attestent d'un peuplement millénaire et des débuts de l'agriculture, avec les plantations d'arbres typiques de la Toscane : l'élégant olivier aux formes changeantes semble se fondre dans le paysage et le cyprès, dont la silhouette nette indique les directions et délimite les parcelles. Ils ont été introduits par les premiers habitants de cette contrée, les Etrusques.

Les Etrusques qui peuplaient la région au 1^{er} millénaire av. J.-C. lui ont donné son nom. Elle devient la « Tuscia », lors de la réforme administrative de l'empereur romain Dioclétien (300 apr. J.-C.), puis au Moyen Age la « Toscane », le pays des Etrusques.

6. PROMENADES EN MAREMME

Nous nous bornerons à donner ici que quelques pistes des endroits à visiter, tellement le choix est grand et varié.

Montemerano. A 2 km de Poderi, ce village médiéval, perché sur une colline, est très apprécié des amateurs d'histoire et d'architecture du Moyen-Age. A visiter : le château et l'Eglise de San Giorgio, avec des fresques de l'Ecole siennoise (XV-XVIII).

Saturnia. Ancien site étrusque, ce très joli village doit son développement au thermalisme. Juste avant de monter à Saturnia vous pouvez vous arrêter aux pittoresques **Cascades du Moulin**, où

l'on peut se baigner dans des eaux chaudes (38 °) et sulfureuses qui tombent dans des vasques naturelles de travertin. Possibilité de suivre des traitements/soins de toute sorte au centre thermal

de Saturnia : relax et massages, cures thermales de fangothérapie, traitements esthétiques du visage et du corps, physiothérapie et thérapies inhalatrices (www.termedisaturnia.it)

Prix : 17 € la demi-journée (de 15 à 19h30) ou 80 € pour 7 après-midi. Pour plus d'infos : www.termedisaturnia.it.



Pitigliano/Sovana/Sorano. Bourgades fascinantes où antiquité, Moyen âge et Renaissance se fondent pour créer des lieux hors du temps.

Pitigliano offre une des vues générales les plus fantastiques du sud de la Toscane. Les maisons semblent directement découpées dans le tuf volcanique ocre-rouge. La ville est perchée sur un plateau escarpé. Elle était déjà habitée avant l'époque des Etrusques. Ces derniers creusèrent dans le tuf un immense labyrinthe souterrain. Dans les années 1930, les tombeaux abandonnés servirent de refuge et d'abris. Ils sont utilisés aujourd'hui comme caves à vin par les oenothèques.

Sovana, qui garde des gorges pittoresques et dont les environs sont truffés de restes Etrusques. Entre châteaux, églises (magnifique Duomo du XIIème siècle) et nécropoles on a de la peine à choisir.

Sorano, est l'un des paysages les plus saisissants de l'Etrurie centrale. La ville est située sur un plateau bordé de falaises abruptes, à quelques kilomètres des tombes rupestres, avec des colonnes et des frontons creusés dans le rocher.

Orvieto. Petite ville bâtie sur une colline de tuf dominant la vallée du Paglia (fresques de Luca Signorelli au Dôme, l'un des plus célèbres monuments d'Italie et l'un des exemples les plus significatifs de l'architecture gothique italienne).

Garavichchio. Le merveilleux Jardin des Tarots, réalisé par Niki de Saint Phalle et Jean Tinguely, entre 1979 et 1996. Il s'agit d'un groupe de 22 sculptures monumentales, formant une sorte de petit village représentant les 22 cartes centrales du Tarot. Prendre la Via Aurelia en direction de Rome, après Orbetello, sortie Chiarone en direction de Pescia Fiorentina. Ouverture du 15 mai au 15 octobre, tous les jours de 14.30 à 19.30 Tél : 0564 895 122.



Orbetello. Construit au-delà de la langue de terre qui traverse la lagune du même nom et qui relie le Monte Argentario (635m) à la côte, présente d'intéressants restes de fortifications espagnoles, des murs étrusques, et possède un Dôme à la façade gothique. Sur la côte, au nord de l'Argentario, **Porto San Stefano**, port de pêche (le marché du poisson est à voir) et localité balnéaire. Un ferry (traversée d'une heure) mène à la magnifique **Isola del Giglio**. Toujours sur la côte, au sud-est de l'Argentario, **Porto Ercole**, village de pêcheurs et centre de villégiature le long d'une baie, dominé par une forteresse et trois forts espagnols. De nombreux petits sentiers permettent d'accéder à des criques à l'eau turquoise.

Parco Regionale della Maremma ou Parc naturel de l'Uccellina. Le Parc naturel de la Maremma (créé en 1975) s'étend sur neuf mille hectares, entre Marina di Alberese et Talamone. Les horaires et les jours de visite varient selon les saisons. Divers parcours balisés. Alberese constitue le point de départ de la visite. Le parc compte quatre itinéraires principaux : celui de San Rabano, celui de Cala di Forno, celui des tours et celui des grottes, tous aisés et riches de surprises : merveilleux paysages, étendues d'eau peuplées d'échassiers, clairières où pâturent des chevaux ou encore des bœufs à longues cornes typiques de la Maremma, pinèdes ombragées et maquis méditerranéen parfumé. Renseignements pour les horaires de visites guidées : 0564 407 098

Excursions en mer : depuis Porto San Stefano, avec la compagnie Vega Navigazione (tél : 0564 818 022) (www.veganavi.it)

- a. Minicroisière : Costa Argentario, Ile de Giannutri (bain), Ile du Giglio (promenade dans le port & bain). Départ à 9h45 de Porto San Stefano et retour vers 18h30. Coût 47 €, repas de midi inclus (risotto aux fruits de mer, moules et scampis...vin blanc...à volonté ! Il est conseillé de réserver la veille, surtout en juillet/août. Une fabuleuse journée en mer !
- b. Maxicroisière : Côtes du Parc régional de la Maremma, Porto Azzuro (Ile d'Elbe : visite et bain), Ile de Montecristo, Ile du Giglio (bain ou promenade) et retour. Départ à 9h et retour vers 19h. Prix : 55 €. Seulement les dimanches.
- c. Excursion à l'Isola del Giglio : départ de Porto San Stefano avec la compagnie « Maregiglio », toutes les 2 heures environ. Durée du trajet : 1 heure. Prix : 12 € aller & retour.



7. ACTIVITES SPORTIVES

Golf :

- a. Golf Club Saturnia. A 10 minutes de la maison, à côté des thermes de Saturnia. Golf de 18 trous. Possibilités de combiner bains thermaux et golf (www.termedisaturnia.it)
- b. Argentario Golf Club. Sur la commune de Porto Ercole. 18 trous/ par 71/ 6192 m. A 45 min. de la maison. Plus d'infos : www.argentariogolfclub.it. Ouvert toute l'année.

Tennis :

- c. Tennis club de Manciano (à 4 km) (Tél. 0564 620 136). Location : € 9.00/h. pour le court.
- d. Tennis de l'hôtel Acquaviva : dans un magnifique cadre de verdure. 0564 602 890. 12 €/h.

Jogging : de très nombreux sentiers, entre les pâturages et la forêt, autour de Montemerano, offrent de belles possibilités de marche et de course à pied.

Equitation : au Centro Ippico « Antica Caletta » (cours et promenades suivant le niveau) à Marsiliana. (sur la route Manciano – Albinia, à 1,2 km après la station Tamoil à votre gauche). Prix : 16 €/heure. Il faut réserver auprès de Manuela ou Piero le jour avant, ou le matin pour l'après-midi au 0564 606 391 ou sur le mobile : 338 770 22 70.

Plongée et scuba : Cala Galera Diving Center, Piazza della Valle 12 à Porto San Stefano : 0564 810 145.

Fitness: au Centre thermal de Saturnia (à 7 km) diverses possibilités: aquagym, stretching, step dance, boxe antistress, fit ball, Hatha Yoga, training autogène. Abonnements journaliers ou hebdomadaires.

8. OENOTOURISME

Les appellations de la région sont au nombre de six :

- **Morellino di Scansano DOCG**. DOC née en 1978 elle devient DOCG depuis 2006. C'est l'appellation la plus connue de la région et s'étend sur les communes de Scansano, une partie de Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano et Roccalbegna. Composé d'un minimum de 85% de Sangiovese. Depuis quelques années cette appellation est devenue la nouvelle frontière de l'œnologie toscane, et les investissements se sont surtout concentrés dans le triangle Scansano, Magliano, Grosseto.
Les meilleurs domaines : Villa Patrizia, Poggio Argentera, La Selva (bio), Costanza Malfatti, Le Pupille, Terre di Talamo, Lohsa, Terenzi, Val delle Rose, Mantellassi, Provveditore, Moris Farms, La Carletta (bio).
- **Parrina DOC**: (blanc, rouge et rosé, à base de Sangiovese, Trebbiano toscano, Ansonica et Chardonnay) l'une des plus ancienne appellation de la zone (1971) et la plus petite (un seul producteur), peu après Orbetello en direction de Manciano.
Possibilité de déguster et d'acheter dans le magasin du domaine, à La Parrina. Profitez-en pour découvrir les merveilleux fromages de brebis, les légumes et les fruits du domaine. Production bio.
- **Bianco di Pitigliano DOC**: blanc, à base de cépages locaux : Trebbiano toscano, Greco, Malvasia bianca et Verdello. Il s'agit d'une appellation historique, puisque sa création remonte à 1966. Elle s'étend sur les communes de Pitigliano et Sorano ainsi qu'une partie de Scansano et de Manciano. Un blanc trop souvent peu intéressant, qui ressemble un peu à l'Orvieto. A boire sur place en apéritif, avec des poissons ou des fruits de mer. Le choix du producteur est important.
Meilleurs producteurs : Sassotondo, Montaúto, Tenuta Roccaccia, Acquaviva, Provveditore, La Stellata, Sopra La Ripa, Cantina di Pitigliano "Ildebrando".
- **Ansonica Costa dell'Argentario DOC** : née en 1995, cette appellation se développe sur les communes de l'île du Giglio, de l'Argentario, de Manciano, Orbetello et Capalbio. Vins généralement neutres et de peu de caractère, à boire très jeunes. Bien frais, l'Ansonica reste un vin très plaisant l'été, sur une terrasse au bord de la mer.
Meilleurs producteurs : Santa Lucia, La Parrina et la Cantina Sociale Cooperativa Capalbio.
- **Capalbio DOC** : blanc, rosé et rouge, à base de cépages Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Trebbiano toscano et Vermentino. Appellation très récente (1999) dans les communes de Capalbio, Manciano, Magliano et Orbetello qui offre des vins assez intéressants, tant dans les blancs (Vermentino) que dans les rouges (Losco, Riparossa et Moresco).
Une appellation qui peut fournir quelques surprises agréables ces prochaines années.
Meilleurs producteurs : Santa Lucia, Cantina Sociale Cooperativa Capalbio et Cantina Bruni.
- **Sovana DOC** : également une toute jeune appellation (1999) sur les communes de Pitigliano, Sorano et une partie de Manciano. Cépages rouges : Sangiovese, Cilieggiolo, Alicante et autres locaux.
Meilleurs producteurs : Montaúto, Sassotondo, Tenuta Roccaccia, La Busattina (bio) et la Cantina di Pitigliano.

Dans les IGT (Indicazione Geografica Tipica) quelques grands vins sont produits dans la région :

° **IGT Maremma Bianchi. Antonio Camillo** : Alture, **Le Pupille** : Poggio Argentato ; **Mantelassi** : Vermentino Lucumone ; **Montaúto** : Vermentino, Gessaia et Enos I, **Cantina di Pitigliano** : Duropersico.

° **IGT Maremma Rossi. Le Pupille** : Saffredi ; **Moris Farms** : Avvoltore ; **Biondi Santi Jacopo** : Schidione et Sassoalloro ; **Montaúto**: Tiburzio, **Cantina Bruni** : Prestigio; **Cantina di Pitigliano** : Gran Tosco ; **La Selva** : Prima Causa, Ciliegiolo.

A noter que vous trouverez tous ces vins en dégustation dans les restaurants de la région et les rares wine bar. Le plus grand choix, à notre connaissance, se trouve à la magnifique **Enoteca de Scansano** qui est aussi une très bonne table (l'on choisit son vin à l'Enoteca pour accompagner le repas).

A Saturnia : sur la place du village le café – **Enoteca due Cippi da Alessandro** (fils de Michele, patron du restaurant). Très grand choix de vins et de produits typiques de la région. Vins en dégustation avec assiettes de charcuterie et fromages. Fermé le mardi. Tél. 0564 601 526.

A Porto Ercole, nous vous conseillons la nouvelle Enoteca « **Le plaisir du vin** », avec un très beau choix de vins italiens. Pas de vin au verre, mais possibilité de déguster une bouteille sur place. Lungomare Marina 2.

A Sovana : « **Vino al Vino** » qui présente un choix de plus de 600 étiquettes. Via del Duomo, 10.

Pour vous permettre de découvrir la Collection 2012 de Vini Toscani, nous vous proposons des dégustations chez nos producteurs. Le programme sera organisé avec vous en début de séjour. Pour votre consommation durant le séjour, nous vous proposons une belle petite gamme de vins, avec certains millésimes plus anciens ainsi que des découvertes ne figurant pas dans notre catalogue. Consultez notre carte des vins.

9. GASTRONOMIE.

La région de la Maremma Grossetana est un haut lieu de la gastronomie toscane : qualité des produits, typicité des plats, diversité et accueil. Nous vous proposons une liste des meilleurs restaurants de la région (qui sera sans cesse mise à jour, en fonction de nos (et de vos) découvertes. Merci de nous tenir au courant.

Poderi di Montemerano :

- **Locanda da Laudomia** (à 5 min. à pied de la maison). Local typique, beau jardin en été. Cuisine de la Maremma, pâtes maison, choix de crostinis. Sur la route à droite à l'entrée de Poderi en allant de Manciano à Montemerano. Dites à Rossano, le propriétaire, que vous venez de la part de Vini Toscani (Roberto). Le service laisse souvent à désirer ! Devenu un peu cher depuis quelques temps. Tél : 0564 629 830. Fermé le mardi.

Montemerano :

- **Da Caino**. L'un des 5 meilleurs restaurants de Toscane et dans les 20 meilleurs d'Italie ! Deux étoiles Michelin, 17,5/20 et 2 toques dans L'Espresso 2010. Jour de fermeture : mercredi et jeudi à midi. La cuisine toscane revisitée par Valeria Piccini, une carte des vins riche et originale, réalisée par Maurizio Menichetti, son compagnon qui a reçu le prix du guide de L'Espresso 2004 « La Cantina dell'Anno » (de toute l'Italie !). En plein centre historique de Montemerano. Parquer à l'entrée du village. Tél : 0564 602 817. Réserver à l'avance ! Menu-dégustation à € 140.-. Fait partie des « Jeunes Restaurateurs d'Europe ».
- **Verdiana**. 13,5/20 dans L'Espresso 2010. Un cadre magnifique, une ambiance cool, une cuisine originale et raffinée, fruit d'un travail constant et d'une grande passion. Madame est en cuisine et Sergio vous présente une magnifique carte des vins, très bien étoffée (mais un peu chère). Fermé une semaine en juillet et le mercredi. Depuis Montemerano prendre Scansano : à environ 1 km au bord de la route à droite. Tél : 0564 602 576. Menu-dégustation à € 60.-
- **Vecchia Osteria « Cacio e Vino »**. Café-restaurant (9 tables) sympathique à l'entrée de Montemerano. Petite restauration à midi (plats de charcuterie/fromages et pâtes) et cuisine de la Maremma le soir (pâtes, grillades). Via del Bivio, 16. Tél : 0564 602 939. Fermé le jeudi. Réservation indispensable pour le soir (2 services : à 19h30 et 21h.). Bon rapport prix/plaisir malgré un service pas des plus chaleureux.

Manciano :

- **Ristorante/Enoteca « La Filanda »** : 13.5/20 pour L'Espresso 2010. De loin le meilleur restaurant de Manciano ! Situé dans l'ancienne filature, aménagé avec soin et goût, combinant à merveille l'ancien et le moderne. Accueil très sympathique par les jeunes propriétaires : Gian Paolo et Barbara. Belle carte des vins avec une sélection de producteurs de la région. Vins au verre dans la

partie Oenothèque ainsi qu'au restaurant. Cuisine non traditionnelle, assez créative. Tél : 0564 625 156. Via Marsala 8 (juste après Il Rifugio, en descendant à droite). Fermé le mardi. Compter 60 € par personne.

- **Trattoria da Paolino.** Spécialités de la Maremme (pâtes et grillades) dans ce petit restaurant à l'accueil sympathique où il vaut mieux réserver vu le nombre limité de tables. Bon Morellino ouvert. Tél : 0564 29 388. Via Marsala 41. Fermé le lundi.
- **Trattoria Il Rifugio.** Trattoria d'un niveau, simple, avec des plats typiques de la Maremme (Zuppa Maremmana). Tél : 0564 620 029. Via Trieste 9 (Après la Via Marsala). Minuscule terrasse, avec tables pour deux. Fermé le jeudi.
- **Pizzeria « Osée ».** Juste derrière la station d'essence Total (à l'entrée de Manciano en venant d'Albinia). Etonnante Pizzeria-Cirque qui participe aux concours internationaux de pizzas (vice champion du monde en 2000). Pâte d'une finesse extrême, choix très original de pizzas (Maremma ma' ou Bella Napoli). Via Circ. Nord, 35. Tél : 0564 628 300. 10 % de remise pour les clients de Vini Toscani, sur présentation de la carte de visite à Daniele. Fermé le lundi.

Saturnia :

- **da Michele Ai Due Cippi.** Cuisine traditionnelle de la Maremma, magnifiques viandes : côte de bœuf (Fiorentina), belles pâtes aux bolets frais (funghi porcini). Splendide carte des vins de toute l'Italie (oenothèque). Terrasse donnant sur la place du village durant la belle saison. Accueil très sympa, très bon restaurant dans l'ensemble. En plein centre historique du village. Tél : 0564 601 074. Jour de fermeture : en principe le mardi (dépend de la saison).
- **Bacco e Cerere.** Cuisine de la Maremma, belle carte des vins. Via Mazzini 4. Tél. 0564 601 235. Ouverture seulement le soir et fermé le mercredi.

Pitigliano :

- **Il Tufo Allegro.** Magnifique restaurant dans le centre historique, dont les trois salles constituent des sortes de cavernes, sur trois étages. Le patron (Domenico) est en cuisine. Avec des allures de Hans Erni, sa créativité ravi les yeux et les papilles. Le jeune et fort sympathique Davide est en salle et il vous conseillera volontiers en français. Cuisine parfaite, cuissons précises, produits impeccables. La carte des vins est l'une des plus fournies que nous connaissions sur les appellations de la région. Vicolo della Costituzione, 5. Tél. 0564 616 192. Fermé les mardis et mercredi à midi. Compter 60 à 70 € par personne. (10% de remise pour les clients envoyés par Vini Toscani.)
- **Hostaria del Ceccottino.** Très sympa petit restaurant typique au coeur de Pitigliano avec une belle terrasse donnant sur l'Eglise de San Gregorio. Cuisine traditionnelle, service soigné, belle carte des vins, excellent rapport qualité/prix. Fermé le jeudi. Piazza San Gregorio VII. Tél. 0564 614 273.

Sovana :

- **Taverna Etrusca.** Cuisine toscane classique retouchée par une sensibilité moderne. Quelques belles étiquettes en cave. Très beau cadre mais petites portions, prix surfaits. Fermé le lundi. Tél : 0564 616 183
- **Scilla.** Via Siviero 1-3. Tél : 0564 616 531. Fermé le mardi. La tradition de la Maremma : charcuterie (aussi de sanglier « cinghiale »), soupes, chasse et champignons en saison. Compter 30€.

Scansano :

- **La Cantina – Enoteca.** 2 fourchettes au Michelin. Le restaurant se trouve dans la splendide cave voûtée qui conduit à l'Enoteca dans le centre du village. La patronne « Marzia » est aux fourneaux et la nièce « Sylvia » en salle. Très bonnes soupes, crostinis toscans, pâtes maison, filet de bœuf, fromages et desserts. Très grand choix de vins de la région à l'Enoteca. Tél : 0564 507 605. Fermé le mardi. Dire que vous venez de la part de Vini Toscani (Roberto).
- **Il Grottone.** Via degli Addobbi (à l'entrée de Scansano, en venant de Montemerano, laisser la voiture sur le parking à votre gauche, prendre la passerelle suspendue et descendre le premier chemin à gauche). Très typique restaurant populaire (sorte de grotte) où Ivano, le propriétaire/cuisinier vous fera découvrir les mille visages de la Maremma. Bon Morellino ouvert, magnifiques pâtes, très goûteuses. Tél. 0564 507 641. Fermé le mercredi.

- **Trattoria Franco** au Bivio di Montorgiali (à 33 km de Poderi en direction de Grosseto) sur une petite place, avec une fort jolie terrasse sous l'arbre. Accueil sympathique dans ce petit bistrot sans prétentions, orienté vers les produits de mer (antipasto misto di mare). Une bonne halte sur la route de Poderi. Excellent rapport prix/qualité. Tél : 0564 580 214. Fermé le lundi.

Grosseto :

- **L'Uva e Il Malto**. 12/20 pour L'Espresso 2010. Moreno en cuisine et Samantha en salle: une combinaison gagnante vous permettant de découvrir des plats créatifs (poissons, fruits de mer et viande) dans un local très sympathique. Remarquable carte de vins moins connus concoctée par Samantha (sommelière diplômée). Voir aussi l'impressionnante carte des eaux minérales, du monde entier. Juste à l'entrée du Centro storico, Via Mazzini 165. Tél. 0564 439 819. Fermé le dimanche. Compter 50 € par personne.

Magliano in Toscana :

- **Antica Trattoria Aurora**. 14,5/20 pour L'Espresso 2010. Paola est en cuisine, les plats inspirés de la tradition maremmana mais avec une touche d'originalité et de modernité. Monsieur a choisi les étiquettes de la carte des vins. Durant toute la belle saison (qui est longue dans cette région) on mange dans un magnifique jardin suspendu, entouré de murs de l'époque siennoise. Ouvert tout l'été. Via Chiasso Lavagnini, 12/14. Tél : 0564 592 030. Fermé le mercredi mais ouvert tous les jours en été. Réservation recommandée. Compter 60 à 75 €
- **Da Guido**. 12,5/20 pour L'Espresso 2010. Sympathie et saveurs locales sont à la base du succès de cette petite auberge en plein centre de Magliano. Très belle variété d'antipasti, pâtes maison, sanglier et desserts soignés. Tél. : 0564 592 447. Fermé le mardi. Compter dans les 30-40 €

Marsiliana :

- **Petronio**. Ce restaurant, situé au bord de la route principale allant de Albinia à Manciano (juste avant la station d'essence Tamoil) ne paie pas de mine mais vaut le détour, surtout pour les amateurs de viande (bistecca alla fiorentina, agnello alla braccia) et les pâtes en entrée (pappardelle al sugo di cinghiale, tortelloni di ricotta e spinaci). Très bon Morellino « du patron » servi en vin ouvert et quelques bouteilles de la région. Excellent rapport qualité/prix. Réservations conseillées : Tél : 0564 606 345 (fermé le jeudi).

Orbetello Scalo :

- **Il Cavaliere**. Dans un cadre très simple et modeste, l'un des meilleurs restaurants dédié à la mer. Nous vous conseillons les antipasti misti avec options « poissons crus », un régal ! Les frères Ciccioni vous réserveront un accueil chaleureux, surtout Giancarlo, en salle, qui parle parfaitement français. Réservations obligatoires durant la saison ! Via G. Pantini, 3 (chemin sans issue). Tél. 0564 864 342. (fermé le mercredi).

Porto Ercole :

- **Osteria Dei Nobili Santi** de Moreno Santi. 13/20 pour L'Espresso 2010. Un petit restaurant simple, en plein centre de Porto Ercole dédié aux produits de la mer. Menu dégustation à ... € 40.- vin et café compris ! Un feu d'artifice d'antipasti (une dizaine !) suivi d'un « tris » de pâtes ou risottos, d'une saveur ... Pas conseillé aux petits mangeurs ! Indispensable de réserver, même quelques jours à l'avance. Via Dello Spizzio, 8/10. Tél : 0564 833 015.
- **La Pinta** de Cinzia et Luca Pagano. Charmant petit cabanon au bord de l'eau servant une cuisine de mer assez créative (antipasti misti di mare, scialatielli ai frutti di mare) à base de poissons et fruits de mer. Excellents desserts napolitains « fatti in casa ». Carte des vins assez discrète, accueil fort sympathique. Largo Stozzi, 24. Porto Ercole. 0564 835 164.
- **Mama's Hostaria**. Petit restaurant à l'étage, près du port, servant une cuisine exclusivement de mer. Petite carte, mais tout est très frais. Plutôt classique. Quelques vins siciliens en dégustation. Intéressant « Tiramisù alle fragole ». Accueil très sympathique. Via San Sebastiano, 54. 0564 832 630.

Ansedonia :

- **Locanda di Ansedonia** de Fausto Paoli. Sur la côte, juste après Ansedonia, en direction de Grosseto, sur l'Aurelia. Une auberge qui ne paie pas de mine depuis l'extérieur. Très belle salle à l'intérieur, avec cuisine créative de mer et de terre. Magnifique menu dégustation à € 45 (poissons et

fruits de mer en été). Le service est des plus avenant, les produits irréprochables et une belle carte des vins. Via Aurelia, km 140,5 Tél : 0564 881 317. Compter € 60 par personne. Fermé le mardi.

Capalbio :

- **Il Frantoio.** Piazza della Provvidenza 10. Un coin pour les habitués de Capalbio, avec petite boutique ethnique et book shop. Carte de terre et de mer. Service efficace et accueillant. Tél. 0564 896 484. 12.5/20 pour L'Espresso 2010. Fermé le mardi mais ouvert tous les jours en été.

10. ADRESSES INTERNET

1. www.lamaremma.it
2. www.maremmaguide.com (en anglais)
3. www.carnets-voyage.com/italie-toscane (en français)
4. www.nikidesaintphalle.com: sur le jardin des Tarots
5. www.veganavi.it: infos sur les croisières à partir de Porto San Stefano
6. www.saturniaonline.it: infos diverses sur Saturnia et la région
7. www.termedisaturnia.it: Centre Thermal & Golf de Saturnia (video)
8. www.parcomaremma.it: parcours de visite du Parc naturel
9. www.golfclubtoscana.com: infos sur le Golf 18 trous de Gavorrano

BULLETIN D'INSCRIPTION ET DE RESERVATION

Nom: _____ **Prénom:** _____

Adresse: _____

NP: _____ **Localité:** _____ **Tél. privé:** _____

Tél. prof. : _____ **Portable :** _____

Adresse e-mail : _____

Client Vini Toscani :OUIPAS ENCORE

Nous désirons réserver l'appartement « Luna » avec/sans chambre communicante (soulignez)
/ »Sole » (entourer) pour la période du :

Samedi au samedi2012,

soit semaine(s).

Nombre d'adultes : personnes (Nombre d'enfants :)

Date: ___ / ___ / 2012

Signature: _____

A envoyer par courrier (ou par fax) à l'adresse suivante :

Vini Toscani Sàrl/Location vacances

3, rue de la Poste

1166 Perroy

(Fax : 021 825 19 74)

ou directement en Toscane :

Bernadette & Robert Abegglen-Verazzi

Casa Tanaquil

Borgo Il Castello

I-58050 Poderi di Montemerano (GR)

Tél. & Fax: +39 0564 62 50 92