



# Découvrir Gênes



Gênes est avant tout maritime. En témoignent les noms de ses enfants illustres, **Christophe Colomb** le navigateur, **Simon Boccanegra** le premier doge, **Andrea Doria** le condottiere ou **Renzo Piano** l'architecte qui a su réconcilier la ville avec son port.  
Gênes « **la superbe** », rivale historique de la Sérénissime est l'une des républiques maritimes italiennes les plus méconnues ; après des années difficiles où noirceur et délabrement le disputaient à la spéculation immobilière, la ville bénéficie depuis quelques années d'une **belle remise en beauté** qui lui permet de renouer avec son **passé glorieux et prospère**, quand les marchands génois étaient banquiers de l'Espagne et ouvraient des comptoirs sur la **Mer noire** ou dans les **Amériques**...

## SOMMAIRE

	Carte d'identité politique et économique du pays .....	02
	Culture, langue, histoire et traditions .....	03
	Géographie, paysage, faune et flore .....	04
	Gastronomie .....	05
	Vie pratique sur place .....	06
	Artisanat et produits locaux .....	06
	Formalités, visa et douanes .....	07
	Argent et coût de vie .....	07
	Santé et sécurité .....	07
	Climat, météo et décalage horaire .....	08
	Électricité, téléphone et internet .....	08
	Sources documentaires .....	09



- **Superficie de l'Italie** : 302 000 km<sup>2</sup> avec 2 États indépendants enclavés, le Vatican et Saint-Marin.

- **Superficie de la ville de Gênes**: 243 km<sup>2</sup>

- **Population de l'Italie** : 60 495 000 habitants.

- **Population de Gênes** : 583 601 habitants.

- **Capitale** : Rome.

- **Langue officielle** : l'italien.

- **Régime** : démocratie parlementaire.

- **Président de la République** : Sergio Mattarella (élu en février 2015).

- **Président du Conseil** : Mario Draghi (depuis février 2021).

- **Maire de la ville** : Marco Bucci 2017-2022

- **Indice de développement humain** : 0,880 (28e rang mondial).



## Economie :

### Inégalités géographiques

Un des gros points noirs : la persistance de **fortes disparités entre le Nord et le Sud**.

Située à la frontière avec la Suisse, la France, l'Autriche et la Slovaquie, **l'Italie du Nord** est en **contact direct avec l'Europe des affaires**. Ce qui explique en partie sa **productivité**, avec la moitié de **l'industrie concentrée** dans le seul **triangle Turin-Milan-Gênes**. Une réussite héritée aussi de son histoire.

De nos jours, l'État italien puis l'Europe communautaire ont cherché à atténuer cette disparité économique entre le Nord et le Sud. Cependant, beaucoup de chemin reste à parcourir. **L'Italie du Nord, exportatrice de produits à haute valeur ajoutée** comme les **automobiles**, les **produits de luxe** et la **maroquinerie**, a trouvé une porte de secours à la crise financière mondiale. L'autonomie des régions permet à chacune de se développer à sa manière.

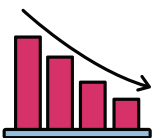
Ces dernières années, **le Sud** a subi de plein fouet la **concurrence de l'Europe de l'Est**. Le **chômage des jeunes** oscille désormais entre **50 et 60 % dans ces régions**. Beaucoup d'habitants du Sud, notamment **les plus diplômés, émigrent** donc vers le **Nord**, voire **l'Allemagne** ou le **Royaume-Uni**, afin de trouver du travail.

### La manne touristique

L'Italie est la **5e destination la plus visitée au monde en 2018**, selon l'Organisation mondiale du tourisme (après la France, les États-Unis, l'Espagne et la Chine), avec près de **51 millions de visiteurs par an**. Un secteur en progression qui représente **4,6 % du PIB** et qui fournit **12,7 % des emplois**. La clientèle italienne reste aussi fidèle à son pays pour ses vacances.

L'Italie a de quoi être fière de son **patrimoine culturel et artistique**, enrichi par des siècles d'histoire, de l'ère romaine au baroque en passant par la Renaissance.

Hélas, étranglé par le poids de sa dette colossale et l'accumulation de ses plans d'austérité, **le pays peine à entretenir son patrimoine** et de nombreux monuments se dégradent. Cette situation gravissime risque encore d'empirer vu que **l'État italien** ne consacre que **0,2 % de son budget à la culture** (contre 1 % par exemple en France) alors que **la Botte assure abriter la moitié du patrimoine culturel mondial**.





## Culture, langue, histoire et traditions



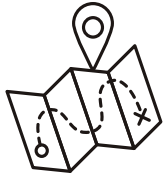
### Culture:

#### Peinture, sculpture et architecture italiennes



Depuis la plus haute Antiquité, l'Italie est l'un des grands foyers de l'art et de l'architecture en Occident. L'art italien plonge ses racines dans les traditions esthétiques de la Rome classique, elles-mêmes issues des cultures grecque et étrusque. Malgré les divisions politiques que connaît la péninsule jusqu'à la formation de la nation italienne, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, on peut parler d'un héritage classique commun et de l'influence considérable de l'Église catholique romaine sur l'ensemble de la production artistique italienne.

#### Le Quattrocento (Renaissance)



Profondeur de champ, perspective, vision naturaliste du monde... les peintres florentins ont bouleversé les règles de l'art au XV<sup>e</sup> siècle. En 1434, Cosme de Médicis accède au pouvoir. Ce grand mécène finance des artistes tels que Brunelleschi, Donatello, Fra Angelico ou Filippo Lippi. Avec le règne de Laurent de Médicis (1469-1492), Florence, capitale du grand-duché de Toscane, connaît son apogée. Protecteur des artistes et des philosophes, « Laurent le magnifique » s'entoure de personnalités comme Botticelli, Léonard de Vinci ou Michel-Ange.

#### Littérature italienne

En raison de son morcellement politique et linguistique, l'Italie se constitue tardivement une littérature nationale.

Il faut attendre le XIII<sup>e</sup> siècle pour voir l'apparition d'une littérature dialectale. Avec La Divine **Comédie (1306-1321)**, Dante écrit en toscan une épopée poétique initiatique qui compte parmi les **chefs-d'œuvre de la littérature mondiale**.

#### Histoire :

D'abord **les croisades**. Des milliers de chevaliers (nobles) et leur suite s'embarquent pour le Proche Orient à Gênes. L'expédition vise à reprendre par les armes le tombeau du Christ et d'autres lieux saints du christianisme aux mains des musulmans. Au passage, en plus de transporter les soldats, les marins génois établissent des rapports commerciaux et des comptoirs en Méditerranée orientale jusqu'à la mer Noire.

Gênes devient la « **République de saint Georges** » vers 1100. Les marins, les marchands et les financiers unissent leur force pour **accroître les flottes, augmenter les échanges, renforcer les comptoirs**, étendre la puissance de la ville et son hégémonie sur la Méditerranée.

**La découverte des Amériques** et la concurrence des ports atlantiques amorcent le déclin du commerce en Méditerranée et du port de Gênes.

Le relatif **déclin commercial aux 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles** coïncide avec une intense activité artistique. De nombreux palais et églises sont construits. Des peintres étrangers, les Flamands Rubens et Van Dyck dessinent et peignent le portrait de leur illustre habitant.

Gênes prend le parti de l'Espagne contre la France. **Louis XIV fait bombarder le port en 1684. En 1768, Gênes cède la Corse à la France.**

Le port de Gênes sera aussi pour des millions d'Italiens le **port de départ pour le Brésil, l'Argentine et les États-Unis** notamment lors de la **grande immigration de 1880 à 1915**. De nombreux descendants viennent aujourd'hui en « pèlerinage » à Gênes. Le musée de la mer Galata retrace brillamment cette histoire.

**Langues :** L'italien est parlé par 87% des Italiens. On pratique encore volontiers les « dialectes italiens » (qui sont plutôt des dialectes du latin) : sicilien (7,9%), frioulan (1%)



## Traditions:

### Fêtes et festivals



En Italie, les festivités religieuses émaillent le calendrier civil. Chaque localité a son saint patron et ne manque pas de l'honorer, **chaque quartier a son protecteur** et **chaque église son dédicataire**.

Dans le Nord, il y a aussi les **carnavals** ainsi que toutes les manifestations sous forme de reconstitutions historiques. Ajoutons les nombreux festivals, comme celui d'art lyrique de Vérone...



## Géographie, paysage, faune et flore



### Une position avantageuse



Soudée à l'Europe par les Alpes, la Botte italienne plonge loin dans la Méditerranée, et fait de l'Italie un **pays à part**.

Foyer de rayonnement grâce à sa position avantageuse entre la vieille Europe et les territoires de l'ancien Empire ottoman, qui fit notamment la **fortune des thalassocraties** (républiques maritimes) **de Gênes et Venise** (et dans une moindre mesure de celles de Pise et d'Amalfi), l'Italie fut aussi une terre d'invasion.

De cette particularité géographique, l'Italie a fait les frais dans son unité, créant par là même d'**importantes disparités** de développement **entre le Sud majoritairement agricole** et peu développé et **le Nord industrialisé**, pays des banquiers.



### Les Alpes

La chaîne alpine, qui ferme le territoire au nord-ouest et au nord, décrit un **grand arc de cercle depuis la Ligurie jusqu'au Frioul-Vénétie-Julienne**. Les Alpes occidentales forment, en l'absence de Préalpes, une **véritable muraille**, haute parfois de **plus de 4 000 m**, au-dessus de la plaine du Pô. Les Alpes orientales, à la différence des premières, ne tombent pas directement sur la plaine car elles sont précédées de Préalpes qui s'étoffent progressivement jusqu'au grand **massif des Dolomites**.



Une des particularités de ce massif, c'est la présence des **grands lacs (lac de Garde, lac de Côme, lac Majeur)**, et dans une moindre mesure, lac d'Isèo et lac d'Orta), qui sont autant de sites touristiques d'exception.

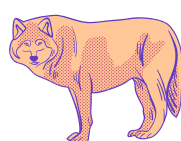
### La plaine du Pô



Dessinant un vaste **triangle étiré sur quelque 46 000 km<sup>2</sup>**, cette grande **plaine fertile**, qui s'est constituée pendant des millénaires grâce aux millions de tonnes d'alluvions charriées par les nombreux affluents du Pô (plus de 140 !). D'une **altitude souvent inférieure à 200 m**, elle est néanmoins **variée**, malgré l'impression de monotonie qu'elle laisse de prime abord.

À l'origine, la plaine du Pô est une **plaine « sèche »** provoquée par le retrait dans des temps très anciens de la mer Adriatique. Plus elle reçoit d'affluents, plus elle devient **humide**, pour se terminer par un delta au moment où **le fleuve** qui lui donne son nom se jette dans la mer actuelle.

### L'Apennin et ses bordures



L'Apennin, qui **commence en Ligurie au niveau de Gênes**, se développe en **arc de cercle sur plus de 1 200 km**, grosso modo jusqu'aux abords de Naples. C'est la **colonne vertébrale de la Botte italienne**. Elle tombe abruptement dans la mer Tyrrhénienne.

C'est la **partie la plus sauvage et impénétrable de l'Italie** et, à l'instar des Abruzzes, la **région des loups** (on en dénombre près de 2 000 en Italie).



En premier lieu, il s'agit d'une **cuisine de marins**, et même de bateau, nécessitant de jouer aussi bien sur la conservation que sur l'économie : on ne jetait rien. **Le poisson et les coquillages** prennent leurs aises sur les tables de la Sérénissime, des antipasti au primo et secondo piatto.



- **LES PATES** : Les pâtes farcies, comme les traditionnels raviolis et les typiques pansotti (la farce contient des blettes, des œufs et du fromage); les corzetti de la Vallée du Polcevera, des pâtes fraîches en forme de petits «huit»



- **Les «tourtes de légumes»**, comme la torta Pasqualina.



- **LES PIZZAS** : les pizzas sont cuites au feu de bois. Il existe d'autres modèles que les pizzas rondes à la tomate. Il y a, par exemple, la pizza bianca (pizza blanche), sans sauce tomate ou la pizza al taglio ou pizza al metro (pizza à la coupe ou au mètre). Ce sont de grands rectangles de pizza, découpés à la taille souhaitée et payés au poids, avec garniture au choix.



- On trouve aussi très souvent dans la **cuisine locale**: le **minestrone de légumes à la Génoise**, la **farinata**, une fine focaccia plate à base de farine de pois chiches mélangée à de l'eau, du sel et de l'huile d'olive et cuite dans un four à bois; la **panissa**, les **tomaxelle** et les **légumes farcis**.



**Desserts** : le plus célèbre est le **pandolce génois de Noël**, dans deux versions: le pandolce « bas » (sans levain), qui à l'origine devait apporter un peu de douceur aux longues traversées en mer, et le pandolce « haut », auquel on a ajouté de la levure de boulanger, et qui est le symbole de Noël. Le pandolce contient des raisins secs et des petits morceaux de citron confit dans sa version « fait maison » ....



- **Vins** : Les Italiens en général, et les Vénitiens en particulier, passent pour être de grands amateurs de vin. En Italie, on les boit plutôt jeunes et on n'attache donc qu'une importance toute relative au millésime.

### Apéritifs et cocktails :



- **Spritz** : une véritable institution en Italie. Il tire son nom de la période d'occupation autrichienne de Venise au XIXe siècle. Apéritif vénitien à base de vin blanc, plutôt amer avec du Campari, doux avec de l'Aperol et de l'eau pétillante, accompagné d'une olive ou d'une rondelle d'orange.



- **Bellini** : À base de prosecco et de jus de pêche blanche fraîchement pressée. Quand ce n'est pas la saison, le bellini est servi à la fraise.

- **Sgroppino** : c'est un digestif à base de sorbet au citron et de vodka.



- **Café** : Rares sont les Italiens qui, au bar, demandent tout simplement un espresso. Certains le souhaitent ristretto (serré), lungo (allongé) ou encore macchiato (« taché » d'une goutte de lait).

## Vie pratique sur place



En Italie, **la cigarette est interdite dans TOUS les lieux publics** (restaurants, cafés, bars...). Cette loi est scrupuleusement respectée par la population. Il faut dire qu'en cas d'infraction, c'est une grosse amende. On peut en revanche fumer en terrasse.

**Il pisolino** : La sieste (il pisolino) fait partie des traditions depuis l'Antiquité. En été surtout, la ville s'endort après le déjeuner. Les boutiques ferment, la circulation ralentit, et les travailleurs de la sixième heure (sieste vient de sexta hora) sont l'exception. Une pause nécessaire vu la chaleur accablante...

**Sérénade, morceau de fer et bris de verre** : Au pays de Roméo et Juliette, les amoureux ne badinent pas avec l'amour. La tradition veut que les futurs mariés jouent la sérénade (seranata) à leurs promises sous leurs fenêtres, la veille du mariage.

Puis, tout le monde se retrouve autour d'un buffet. Le jour des noces, d'autres traditions ont cours. Pour se porter chance, **le marié cache un petit morceau de fer dans la poche et la mariée déchire un bout de son voile**. Et après le repas, tous deux brisent un verre. Le nombre de morceaux cassés est censé annoncer le nombre d'années de bonheur qui les attend !

**Un café à la napolitaine**: A Gênes, il n'est pas rare de voir les locaux commander au comptoir un caffè sospeso, c'est à dire un café suspendu. C'est un geste de solidarité ! En effet, le client paie un café en plus de ce qu'il boit. Le breuvage, payé à l'avance, sera ensuite offert à quelqu'un dans le besoin.

Ne pas oublier la petite pièce de 10 cts quand vous avancez votre ticket sur le comptoir pour un espresso, sinon l'attente risque d'être plus longue.

Seul les touristes commandent un **cappuccino après 11h**.

Faire attention à sa **tenue vestimentaire** lors de **visites d'églises ou de monastères**.

## Artisanat et produits locaux



Que réserve Gênes aux amateurs d'artisanat typique ? L'artisanat génois est avant toute chose l'artisanat traditionnel ligurien : en commençant par **les précieux tissus de soie et damas**, qui sont encore produits à la main dans les ateliers de la Ligurie orientale.

Un précieux produit artisanal qui est typique de l'arrière-pays génois, est le **filigrane d'argent** une très antique manière de travailler le fil d'argent, grâce à laquelle d'habiles artisans créent des objets et **des bijoux**. Toujours dans l'arrière-pays et cette fois-ci à Mele, on peut trouver le **papier fabriqué à la main** selon d'antiques techniques par un maître-artisan papetier qui travaille au sein de l'ex-fabrique de papier, actuellement reconvertie en un musée. Dans l'arrière pays de la zone est de la ville se trouve encore des carrières d'ardoise, dont on extrait de la pierre noire, tout spécialement destinée au secteur du bâtiment, mais il existe également de petits ateliers où il est possible d'acheter des souvenirs fabriqués avec ce matériau.

À Gênes, tout spécialement dans le centre historique, se trouvent de **nombreux ateliers d'artisans** où l'on peut se procurer des objets faits à la main – qui sont souvent des pièces uniques de grande valeur : **ateliers de tailleur, magasins de bijoux ou d'objets en papier fabriqués à la main, ateliers de céramique, menuiseries, vitreries et petits magasins de design**.

Le fameux **pesto génois** ou bien les **plateaux en cuivre** permettant de faire cuire la farinata (à base de farine de pois chiches) cuite au feu de bois. Ou encore les « **mezzeri** », de **grandes toiles de coton**, ornées de fantaisies florales et de dessins, que l'on retrouve fréquemment dans les demeures des Génois et que l'on peut trouver dans les magasins de tissus et de tentures.

Toutes ces caractéristiques sont réunies dans les spécialités alimentaires : **les pralines, par les fondants aux fruits candis, les pâtes**.

## Formalités, visa et douanes

**Pour se rendre en Italie**, les ressortissants français doivent être en possession d'une **carte d'identité ou d'un passeport en cours de validité**. **Les mineurs** doivent avoir leur propre carte d'identité ou passeport.



**En cas de perte ou de vol de votre pièce d'identité** : déclarez aussitôt la perte ou le vol aux autorités de police locale. Cette déclaration est déterminante pour dégager votre responsabilité en cas d'utilisation frauduleuse de votre pièce d'identité.

## Argent et coût de la vie

- **Monnaie** : l'euro

**L'hébergement** sera vraiment le poste le plus lourd du budget. Toutefois, les prix changent énormément selon les saisons, qui elles-mêmes varient selon les endroits.

Au prix de la chambre, il convient aussi d'ajouter la **taxe de séjour**. Cette dernière, qui varie suivant la ville et la catégorie de l'établissement, peut être exigée en espèces. Elle **varie de 1 à 5 € par nuitée et par personne**.

Pour une chambre double en haute saison, il faut compter **entre 70 et 180 €**.

### **Restaurants :**

- À part les poissons, facturés au poids en fonction du prix du jour (et souvent chers), les restaurants ont des cartes avec tous les prix indiqués.
- Sauf rares exceptions, il faudra ajouter à l'addition le pane e coperto (2 à 4 € en moyenne) ainsi que la bouteille d'eau minérale (environ 2 €).
- Pour goûter aux spécialités régionales (entrée, plat, dessert, boisson, pain et couvert), compter environ 30 €. Nettement moins si l'on se contente d'un seul plat ou d'une pizza (8-12 €). Mais plus si l'on se laisse tenter par un antipasto, un poisson frais ou une bonne bouteille de vin.

Les prix s'entendent par personne, pour un repas sur le pouce pour la catégorie « Très bon marché » (une pizza ou un sandwich et une boisson) et, dans les catégories suivantes, pour un repas complet, boisson non comprise.

## Santé et sécurité

**Aucun vaccin n'est obligatoire** pour aller en Italie, cependant il est conseillé d'être à jour de ses vaccins préconisés en France. (DTP).

Les conditions sanitaires sont similaires à celles que l'on connaît en France.

**Le conseil OPEN : Carte européenne d'assurance maladie** : Pour un séjour temporaire en Europe, possibilité de se procurer la carte européenne d'assurance maladie. (Il suffit d'appeler le centre de Sécurité sociale (ou de se connecter à son site Internet) qui vous l'enverra sous une quinzaine de jours. Cette carte fonctionne avec tous les pays membres de l'Union européenne. Elle est valable 1 an, gratuite et nominative chaque membre de la famille pouvant avoir la sienne.)

Comme dans toutes les villes touristiques, **les pickpockets sont présents dans les endroits fréquentés**. Nous vous déconseillons d'emporter des objets de valeurs. Restez vigilants pour éviter la tentation des voleurs.

## ☀ Climat, météo et décalage horaire ☀

	JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT	OCT	NOV	DEC
Notre avis	☹	☹	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☹	☹
Température Milan	7°	11°	16°	19°	24°	28°	31°	30°	25°	19°	12°	7°
Jours de pluie	7j 💧	10j 💧	7j 💧	11j 💧	9j 💧	11j 💧	7j 💧	7j 💧	7j 💧	7j 💧	13j 💧	7j 💧
Randonnée			🏃	🏃	🏃	🏃			🏃	🏃	🏃	
Ski	🏂	🏂	🏂	🏂								🏂



**Pas de décalage horaire** avec la France.

On peut se rendre en Italie presque toute l'année.

Sur place, **2 types de climats** :



• **climat continental à l'intérieur des terres**, avec des **températures élevées en été** (d'où la désertion des villes), mais des **hivers qui peuvent être rigoureux** (il peut neiger jusqu'à fin mars - début avril dans le Piémont et la Vallée d'Aoste) ;

• **climat méditerranéen** sur les côtes, avec des **étés très chauds et secs** ;  
o dans l'extrême Sud, climat méditerranéo-africain, surtout l'été.

### 📞 Électricité, téléphone et internet

#### Electricité :

220v - 60Hz. Vous n'avez donc pas besoin d'adaptateur, excepté si vous utilisez des appareils avec un troisième embout destiné à la terre, car la prise terre en Italie est alignée. Vous pouvez trouver des adaptateurs pour environ 10 € dans tous les grands magasins italiens.

#### Téléphone :

##### Appeler de la France vers l'Italie :

Code appel international (00) + code pays 39 (pour l'Italie) + indicatif de la ville (034) + numéro du correspondant.

##### Appeler d'Italie vers la France :

Code appel international (00) + code pays (33 pour la France) + n° à 10 chiffres (sans composer le 0)

**Pour appeler entre portables français sur place :** + 33 et n° de portable à 10 chiffres (sans composer le 0)

**Internet :** En Italie, de plus en plus d'hôtels, de restos, de bars, et mêmes certains espaces publics disposent du wifi gratuit. Mieux que la connexion 3G et 4G qui peut entraîner des frais en usage intensif, le wifi permet aussi de profiter d'un débit parfois supérieur.

Une fois connecté, on accède aussi à tous les services de messagerie et de téléphonie par Internet. WhatsApp, Messenger (la messagerie de Facebook), Viber, Skype, permettent d'appeler, d'envoyer des messages, des photos et des vidéos aux quatre coins de la planète, sans frais.





## Sources documentaires



### **Films :**

**Le témoin à abattre**

**Un été Italien**

### **Documentaire :**

**Italie du Nord, des trains pas comme les autres**

### **Guide de voyage :**

**Le Routard Italie**

**Lonely Planet Italie**

**Petit futé Gènes**

### **Livres :**

**Le dernier homme**

**La porte des enfers**

### **Playlist :**

**Genova di là dal mare**

**La Partenza**

