



Découvrir Naples et la côte Amalfitaine



Plus grande ville du sud de l'Italie, à environ 2 heures de Rome, elle n'est pas lovée **au pied d'un volcan** pour rien. **Naples et la côte amalfitaine**, un somptueux road trip en Italie : sauvages et splendides, nostalgiques et éblouissantes, éruptives et colorées... **Elles sont un véritable théâtre** où les villes, les îles, les côtes, les routes, les monuments, dont le décor comme les acteurs, se révèlent vite inoubliables.

Naples, c'est **un état d'esprit et une culture forte**. Mais c'est aussi **une histoire de plus de 2 000 ans**.

Bouillonnante, active, humaine, Naples offre de belles tranches de vie au visiteur qui saura se perdre en flânant dans ses rues. Sur des trottoirs escarpés, dans la longue avenue Spaccanapoli, sur les marches d'une église ou à la terrasse d'un café, on s'imprègne aisément du mode de vie napolitain. Perdez-vous dans les **ruelles tortueuses des quartiers espagnols** avant de faire le plein de culture dans les **musées du centre historique**.

SOMMAIRE

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

Carte d'identité politique et économique du pays

- **Superficie** : 117 km²
- **Population** : 983 000 habitants
- **Monnaie** : l'euro.
- **Régime politique** : démocratie parlementaire.
- **Président de la République** : Sergio Mattarella (élu en février 2015).
- **Président du conseil** : Paolo Gentiloni (depuis décembre 2016).



Voici une **ville-port surpeuplée** qui ne cesse de s'étendre vers les hauteurs. **Entre mer et collines**, le centre de Naples concentre **plusieurs quartiers typiques qui se prêtent à la découverte à pied**.

L'Italie est dominée par un **véritable dualisme socio-économique nord-sud générateur de déséquilibres régionaux importants**. Ainsi, face au quasi plein emploi prévalant par exemple en Emilie-Romagne (Bologne), la Campanie enregistre **un taux de chômage de plus de 19 % de sa population active**. Dans ce contexte, le nombre de jeunes à la recherche d'un premier emploi reste élevé (59,5 %). **Cette insertion tardive dans le monde du travail est notamment liée à la prolongation des études** et à la place centrale du travail informel, au noir ou irrégulier, toujours difficile, par nature, à quantifier.

Le contraste des niveaux de vie est également frappant. Si le Sud rassemble plus du tiers de la population du pays, il héberge dans le même temps **65 % des foyers pauvres** de l'ensemble de l'Italie. A titre de comparaison, le PIB par habitant de la Campanie atteint à peine la moitié de celui de la Lombardie ou de l'Emilie-Romagne. **En Campanie, le taux de chômage des jeunes dépasse 40 %, contre 36 % en moyenne dans le pays**. Dépités, les moins de 25 ans sont nombreux à migrer vers le nord, diplôme en poche.

Encore une fois, ces chiffres doivent être mis en rapport avec l'importance et le poids de l'économie parallèle, dont les structures mafieuses les plus diverses savent profiter, Camorra en tête pour la Campanie. **D'après l'Institut de statistiques officielles italiennes (ISTAT), l'économie souterraine (activités légales non déclarées) atteindrait 16,9 % du PIB italien soit entre 177 et 197 milliards d'euros**, quand, toujours selon les mêmes sources, la contribution de **l'économie criminelle au PIB italien serait de l'ordre de 10 % !** Et à noter que pour le pays, englué dans la récession, **la mise à l'écart des femmes du marché de l'emploi est un fléau pour la croissance**.

Le « made in Italy » :

Cette spécialisation a créé une émulation qui a permis à des entreprises familiales de devenir des industries prestigieuses et a donné naissance au « made in Italy ». **3e fournisseur mondial d'habillement, après la Chine et le Japon, l'Italie réalise 60 % de son chiffre d'affaires à l'étranger**.

Les noms de **Roberto Cavalli, Gucci, Fendi, Ferragamo, Tacchini** ou **Tod's** vous disent quelque chose ? Ces entreprises familiales ont à peu près toutes connu le même destin : un savoir-faire hérité de père en fils, une petite boutique utilisant des matières premières locales de qualité, puis l'ouverture à l'international ; le nom de famille devient une marque renommée luxueuse. **Ces grands noms de la mode dynamisent l'économie**.

Les ressources du sol sont exploitées comme le Carrare, la **géothermie** de Larderello, dans les monts métallifères, ou encore **l'industrie du papier** de Lucques.

L'agriculture a aussi son rôle dans la prospérité de la région, bien qu'elle n'occupe que 4 % de la population. Certaines productions sont mondialement reconnues : **l'huile d'olive extra-vierge, le chianti, le pecorino, la bistecca...**

Par ailleurs, au-delà de cette carte postale idéale, il est désolant de constater l'état dans lesquels sont parfois les musées, les églises et autres sites culturels, encore faut-il qu'ils soient ouverts, car dans bien des cas leur gouverne est l'apanage de bénévoles. **Les coupes budgétaires, à l'origine de cette situation, sont un bras de fer permanent entre l'État, la région et la ville. Et c'est la culture qui en pâtit !**



La langue parlée est l'italien.



Presque tout le monde dans la ville possède ce qu'on appelle «un livre de rêves» ou bien «SMORFIA NAPOLETANA». Dans ce livre **chaque objet et chaque action sont numérotés**, on croit que ce livre pourra aider à deviner les chiffres de la loterie. **La culture locale est aussi riche en fêtes intéressantes, parmi lesquelles il faut mentionner le Dimanche des palmes.** Les habitants de Naples suivent cette tradition et **chaque année vont à l'église pour accomplir la bénédiction des brins de palmes et d'olives**, qui sont ensuite offerts à la famille et aux amis. Les brins du Dimanche des palmes **sont considérés comme sacrés et pouvant protéger de tous les malheurs.**



L'histoire de Naples commence au début du VIII^e siècle av. J.-C. avec la fondation de l'île d'Ischia par les Grecs. Pour des raisons géologiques, ils furent forcés de l'abandonner, et déménagèrent alors sur le continent pour créer la ville de Cumès.



Au fur et à mesure de sa croissance, Cumès deviendra Neápolis (nouvelle ville). À partir de l'an 328, la ville commence à devenir une colonie de grande importance et de nombreuses personnes célèbres s'y installent, augmentant de façon significative sa réputation.



Après être passée entre les mains de **l'empereur Justinien**, la région de Campanie plonge dans **la lutte entre Byzantins et Lombards**, divisant ainsi le territoire. Avec l'important soutien obtenu en "achetant" l'Église, **les Normands commencent leur période de domination et conquièrent le sud de l'Italie, établissant leur capitale à Palerme.** Après la mort du dernier roi normand, ne laissant aucun héritier, **le Saint Empire romain prend possession du trône pour améliorer l'économie et l'administration du royaume**, ainsi que pour améliorer sa vie culturelle.

En 1263, le sud de l'Italie passe entre les mains de l'Empire angevin, devenant un royaume indépendant avec **Naples comme capitale.** Cette domination s'achève en 1442, après plusieurs révoltes et la prise de pouvoir **d'Alphonse V d'Aragon.**



En 1622, Gênes fait faillite et entraîne Naples dans l'une de ses pires périodes. Après cela, **en 1656, une grande épidémie de peste tue les trois quarts des habitants de Naples**, qui, par inadvertance, seront affectés par les effets de la guerre de Succession d'Espagne.

En 1796, Napoléon commence l'invasion de l'Italie et deux ans plus tard, il atteint Naples, faisant quitter la ville au roi. Peu de temps après, **l'Armée Royale Catholique** est créée, une pièce clé qui aidera **Ferdinand IV à reconquérir le royaume et à restaurer la monarchie Bourbon.**

En 1805, Napoléon retourne en Italie, dominant à nouveau Naples, et Ferdinand IV est à abandonner la ville. Il s'installe alors en Sicile.



En 1815, le Congrès de Vienne établit ce qu'il est convenu d'appeler le "principe de légitimité", selon lequel les terres seraient restituées aux anciens monarques. À cette époque, Ferdinand IV unifie la Sicile avec Naples en établissant le Royaume des Deux Siciles. **Cela marque le début d'une période de grande prospérité économique.** Le territoire accumule les **deux tiers de l'or total de la péninsule italienne.**

L'invasion de Garibaldi conduit le roi François II à la perte de la couronne, après quoi la péninsule est divisée en sept états. À cette époque, **une forte période d'occupation** commence avec pour objectif, **l'unification italienne.**

Garibaldi s'empare des territoires qui se trouvent sur son chemin en utilisant des méthodes peu orthodoxes d'achat de votes ou en forçant massivement les citoyens à accepter ses règles du jeu. **Enfin, en 1861, le Royaume d'Italie est proclamé.**

Après l'unification, Naples est plongée dans une période de décadence, de sorte que le roi Victor Manuel III commence une campagne pour **améliorer l'image touristique.**

Après avoir souffert des effets de la Seconde Guerre mondiale, Naples entame un **processus d'amélioration et d'expansion** qui est ralenti par un fort **tremblement de terre.** Après s'en être remise, la ville commence à étendre ses frontières.



La cuisine est très marquée régionalement du fait de l'unification tardive de l'Italie. **Chaque région a ses recettes, ses spécialités transmises de génération en génération.**



Naples est réputée pour ses pizzas.

• **Le risotto alla milanese** : à base de riz de type vialone, de safran, de beurre, de moelle de bœuf, de bouillon de viandes mélangées et d'oignons. Autre risotto à tester tant que vous êtes dans le coin, celui à base de cuisses de grenouilles...

• **L'osso buco** : en français, « l'os troué ». Pas très ragoûtant dit comme ça, mais c'est pourtant excellent. Les os troués, ce sont des rouelles de jarret de veau non désossées, encore garnies de leur moelle, que l'on fait mijoter avec morceaux de tomates, oignons, légumes (généralement, des carottes) et vin blanc (indispensable !). À Milan, il est en principe accompagné du risotto alla milanese.

• **Le minestrone** : une soupe épaisse à base de légumes, haricots blancs, petits pois, carottes, pommes de terre, courgettes, tomates, oignons... auxquels on ajoute de petites pâtes.

• **La bresaola** : de la viande de bœuf du Trentin salée et surtout séchée à l'air libre durant 2 à 3 mois jusqu'à ce qu'elle durcisse et prenne une jolie coloration rouge.

• **La cassoeula** : un mets hivernal traditionnel des paysans de la région de Milan. Des morceaux de pied, de couenne et de travers de porc cuisinés avec du chou vert de Savoie.

• **La polenta de maïs ou de sarrasin** : cette recette a vu le jour au retour de Colomb des Amériques. Elle s'accompagne de viande (de l'agneau ou du porc), de fromage et de sauce. Les populations pauvres en mangeaient sans aucun accompagnement, ce qui développa l'épidémie de la pellagre, maladie due à des carences alimentaires, qui fit bien des ravages dans la région.

• **Les cotolette alla milanese** : appelées aussi « oreilles d'éléphant » à cause de leur taille et leur forme, des côtelettes de veau (ou, plus rarement, de porc), panées et cuites dans le beurre, beaucoup de beurre ! Même chose pour la scaloppina milanese, mais avec une escalope de veau...

Pour les pâtisseries, le panettone, originaire de Milan, c'est la spécialité que l'on trouve sur toutes les tables d'Italie à Noël. C'est une brioche garnie de raisins secs, fruits confits et zestes d'orange et de citron.

Côté fromages, signalons que **le gorgonzola** est aussi né dans la région...

Concernant les boissons alcoolisées, l'Italie compte de nombreux vignobles et les vins italiens ont acquis une certaine notoriété. **Le Piémont** produit certains des vins italiens qui comptent parmi les plus célèbres (le Barolo entre autres). La Vénétie produit le **Prosecco et le Valpolicella**.

Le vignoble lombard représente 3 % de la production nationale. Près de la moitié de ses vins a droit à l'appellation d'origine contrôlée (DOC). Ce sont des vins rouges légers, mais plus souvent des blancs, voire des rosés. Notons l'oltrepo pavese, un vin blanc sec ou un rouge léger.

Parmi les vins rouges du Valtellina, puissants et charpentés, citons les appellations DOCG des valtellina superiore et sforzato. Les sforzati ont pour particularité de pouvoir être transformés en un délicieux vin de dessert après un long vieillissement en fût (mais ces bouteilles sont rares... et chères !).

La région de Brescia récolte la plupart des appellations DOC de la Lombardie (terre di franciacorta, botticino, capriano del colle, cellatica, garda bresciano, etc.), les vins les plus courus étant ceux de l'appellation terre di franciacorta, produits au sud du lac d'Iseo et offrant un blanc sec et fruité, et un rouge sec aux arômes de fruits rouges. Cette même province a l'honneur d'avoir l'une des autres rares appellations DOCG de la région avec le franciacorta spumante, un mousseux élaboré selon la méthode traditionnelle.

Pour les boissons non alcoolisées, il est inutile d'insister sur la renommée du **café italien**. Que ce soit un espresso, ristretto, lungo ou macchiato, vous en trouverez assurément un à votre goût.

Vie pratique sur place

- **L'addition est traditionnellement majorée du pane e coperto (2-3 € par personne).**



- **Le numérotage des maisons est doté d'une double numérotation :** les plaques sont noires ou rouges et, même s'ils sont côte à côte, les chiffres ne se suivent pas ; les plaques rouges sont réservées aux entreprises commerciales (notamment aux restaurants), et les noires (parfois bleu foncé) aux maisons particulières et aux hôtels. Les chiffres sont suivis d'un « r » pour les plaques rouges et d'un « n » (ou plus souvent de rien du tout) pour les noires et les bleues.



- **Dans tous les hôtels, un cordon (signalé par un discret panneau) pend au long du mur de la douche ou de la baignoire. Un dispositif de sécurité imposé par la loi :** en cas de malaise, une traction déclenche une sonnerie à la réception.

- **Dans les églises, les sacristains sont souvent remplacés par des tirelires électriques (en général 1 €) pour éclairer les chefs-d'œuvre.** Glissez la pièce dans la fente, ça s'allume, et d'un seul coup, tous les touristes qui visitent l'église dans le noir rappiquent.



- **La passeggiata (littéralement « la promenade ») est le petit tour que font bras dessus, bras dessous les Italiens en fin de journée, juste avant le coucher du soleil.** C'est également le moment de la journée où la queue devant les glaciers s'allonge à vue d'œil.

Les billets (Unico Napoli) : valables pour bus, funiculaires, tramway et métros à l'intérieur de la ville, ils correspondent à la zone (fascia) 1. **On peut les acheter dans les tabaccherie ou les edicole (bureaux de tabac et kiosques à journaux) ainsi que dans les distributeurs de billets** dans les stations. Le billet le moins cher est le corsa singola à 1,10 € (sans correspondance possible). On peut aussi **l'acheter à bord du bus directement**, il est alors majoré à 1,50 €. Mieux vaut opter pour le billet valable 90 mn, multitrajets à 1,60 € : biglietto a tempo.



La solution la plus judicieuse est peut-être de prendre un forfait journalier à 4,50 €, valable de minuit à minuit, sur tous les moyens de transport de la ville (à l'exception de l'Alibus pour l'aéroport) ; ou, pour ceux qui passent la semaine, mieux vaut prendre **le coupon hebdomadaire à 16 €.**

Sachez que les contrôles sont fréquents, et les préposés intraitables.

Ceux qui veulent **combiner la visite de Naples avec les sites de la région** (Pompéi, Herculaneum...) auront intérêt à se procurer **l'une des Campania Artecard incluant les transports urbains et/ou régionaux.**

3 funiculaires desservent la colline du Vomero :



-**le funicolare di Chiaia part de la via del Parco Margherita**, à proximité de la station de métro Piazza Amedeo sur la ligne 2 ;

-**le funicolare Centrale**, de la station Augusteo (sur via Toledo, entrée piazza Duca d'Aosta ;

-**le funicolare di Montesanto**, de la station de métro – ligne 2 – du même nom, non loin de la piazza Dante.

-un 4e funiculaire **relie Mergellina au quartier de Posillipo** (via Manzoni).



Naples et ses environs sont desservis par près de **90 lignes de bus**. Comme **les bus changent parfois de parcours**, et que **des lignes sont créées et d'autres supprimées**, le meilleur conseil que l'on puisse vous donner est de glaner les trajets et horaires sur le site anm.it et de vous procurer un plan des transports en commun à l'office de tourisme.

Attention ! Les trajets aller et retour sont rarement les mêmes, beaucoup de lignes étant circulaires...



Il existe 2 lignes de métro à Naples : la ligne 1 et la ligne 6. La ligne 1 rejoint la piazza Garibaldi (Stazione Centrale) à Piscinola au nord, en passant par la station Vanvitelli (Vomero). La ligne 6 rejoint le quartier de Mergellina à Mostra (à l'ouest de la ville) et ne traverse donc pas le centre.



Artisanat et produits locaux



Très vigoureux en Italie, le tissu artisanal est particulièrement dense dans le nord du pays, en particulier en Lombardie, en Émilie-Romagne et en Vénétie.

Reconnu internationalement, le patrimoine artisanal italien est considérable et touche à toutes les spécialités. **Travail du cuir, du verre, du bois, des étoffes, principalement de matières premières locales**, créativité débordante mais surtout savoir-faire précieux.



Tapissiers, ferronniers, potiers, menuisiers, verriers, marbriers, doreurs, pour ne citer que ceux là, exercent des métiers qui existent depuis que l'homme vit en société, fondés sur des techniques qui se transmettent de génération en génération, ainsi que sur des savoir-faire et une créativité qu'aucune forme d'industrialisation n'a remplacé et ne pourrait remplacer.

Certains des outils utilisés par les artisans, et parfois des objets créés, ont des formes qui n'ont guère changé depuis des siècles. Et leurs gestes, qui façonnent et maîtrisent la matière, perpétuent les traditions, la culture et l'art.

Le développement de l'artisanat à Florence et en Toscane remonte au moyen âge. Les marchands et artisans y ont déployé pendant un demi-millénaire, du XIe au XVIIe siècle, **des trésors d'énergie et d'ingéniosité.** Groupés en différentes corporations, guildes ou Arti, les artisans acquièrent une réputation d'excellence dans le tissage de la laine, de la soie, dans le travail du cuir, dans celui de la ferronnerie.....



L'Italie est connue mondialement pour ses vins et grands vins, mais sachez qu'elle développe depuis plusieurs années de très belles bières artisanales.



Le cuir italien tire également sa valeur de ses artisans. L'artisanat italien du cuir s'est répandu dans la société des siècles durant, offrant une valeur inestimable aux techniques employées. Ceci est l'une des raisons pour lesquelles **l'industrie italienne du cuir est l'une des plus prestigieuses au monde** : pour la beauté et la finesse de leurs pièces en cuir, le savoir-faire de leurs artisans au coeur de la Toscane, utilisant des procédés traditionnels.



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.

Pour les ressortissants étrangers, vous renseigner impérativement auprès du Consulat ou de l'Ambassade d'Italie.



Argent et coût de la vie



La monnaie utilisée est l'euro.

- **Pour un repas complet (entrée, plat, dessert, coperto), prévoir environ 30 €**, mais le plus souvent une entrée et un plat (type secondi) suffisent. Pour le dessert, rien ne vaut une glace prise dans la rue.



- **Ne pas s'étonner de voir votre addition majorée du traditionnel coperto (couvert ; appliqué dans la majorité des restos).** Il varie entre 2 et 3 €, et peut même atteindre plus de 4 € dans les lieux chics (mais cela signifie qu'il y a une contrepartie : pains maison, beurre aromatisé...) ou très touristiques (et c'est de l'arnaque !).

Ajouter à cela une bouteille d'eau minérale (autour de 2 €), et vous comprendrez rapidement pourquoi l'addition grimpe si vite !



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 : Pour un séjour temporaire en Europe, **vous pouvez vous procurer la carte européenne d'assurance maladie.** Il vous suffit d'appeler votre centre de Sécurité sociale (ou de vous connecter à son site Internet <https://www.ameli.fr/>) qui vous l'enverra sous une quinzaine de jours. **Cette carte fonctionne avec tous les pays membres de l'Union européenne. Elle est valable 2 ans, gratuite** et nominative chaque membre de la famille pouvant avoir la sienne.



Comme toutes les villes touristiques, les pickpockets sont présents dans les endroits fréquentés. Ne jamais laisser des objets personnels, bagages et autres sans surveillance. Dans les hôtels les papiers officiels doivent être au coffre, la chambre doit être correctement fermée. Restez vigilants pour éviter la tentation des voleurs.

Climat, météo et décalage horaire

	janv	fév	mars	avril	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc
												
Soleil et plage												
Randonnée												
Température mini	5°	5°	7°	9°	14°	18°	20°	20°	17°	13°	9°	6°
Température maxi	14°	14°	17°	19°	24°	28°	31°	31°	27°	23°	18°	14°
Température mer	15°	14°	14°	16°	19°	24°	26°	26°	25°	22°	19°	16°

 **La meilleure période pour se rendre à Naples est de juin à septembre.**

Sur l'année, la température moyenne varie beaucoup. **Elle se situe autour de 18 °C.**

C'est en février que les températures sont les plus basses, avec des minimales autour de 10 °C. Avec en moyenne 29 °C de température maximale, **c'est en août que les températures sont les plus élevées.**

 On compte généralement **77 jours de précipitations chaque année à Naples.**

Juillet est le mois le moins pluvieux avec 9 mm et 1 jours de précipitations **et Novembre le plus pluvieux** avec jusqu'à 107 mm et 11 jours de précipitations.

 **Électricité, téléphone et internet** 

Le courant électrique est de 220 volts, et les prises sont les mêmes qu'en France.

 **•Appeler de la France vers l'Italie :**

Code appel international (00) + code pays 39 (pour l'Italie) + indicatif de la ville (Florence : 055, Pise : 050) + 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).**

Depuis 2017, un voyageur européen titulaire d'un forfait dans son pays d'origine peut utiliser son téléphone mobile au tarif national dans les 28 pays de l'Union européenne, sans craindre de voir flamber sa facture. Des plafonds sont néanmoins fixés par les opérateurs pour éviter les excès.

 Cet accord avantageux signé entre l'UE et ses opérateurs télécoms **concerne aussi la consommation de données internet 3G ou 4G, dont le volume utilisable sans surcoût** dépend du prix du forfait national (se renseigner). Par ailleurs, si le voyageur réside plusieurs mois en dehors de son pays, des frais peuvent lui être prélevés.

Dans ces pays donc, plus besoin d'acheter une carte SIM locale pour diminuer ses frais.

En Italie, la plupart des hôtels, des restos, des bars et même 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.



Sources documentaires



Films :



- Chambre avec vue, de James Ivory, 1986
- Beauté volée, de Bernardo Bertolucci, 1996
- Le patient anglais, d'Anthony Minghella, 1996
- Sandra, de Luchino Visconti, 1965
- Copie conforme, de Abbas Kiarostami, 2010

Romans :



- Inferno de Dan Brown
- Roméo & Juliette de William Shakespeare
- Le Matériel du Tueur de Gianni Biondoli



Guide de voyage:

- Lonely Planet
- Le Routard
- Le petit futé