

Ci-contre, au-delà du jardin de buis se profile la célèbre route serpentine bordée de cyprès, icône d'une Toscane classée paysage culturel par l'Unesco.

EN TOSCANE

Paysage engagé

Au sud de Sienne, le Val D'Orcia abrite La Foce, chef-d'œuvre d'équilibre du paysagiste anglais Cecil Ross Pinset. Un jardin associé au Dopofavoro, un restaurant où l'on déguste les produits de ce paysage. PAR CÉCILE VAIARELLI. PHOTOS BERNARD TOUILLON.



Ci-dessus, dans le jardin de La Foce, plusieurs voyages s'accomplissent. Dans un monde ordonné et vivant se rencontrent hortensias et orangerie, buis taillés et citronniers, cyprès et chênes centenaires... Air, parfum emportent cette redéfinition du jardin à l'italienne dans une approche très anglaise. **Ci-dessous**, la façade de la villa est attribuée à l'architecte Baldassare Peruzzi, les éléments d'architecture du jardin portent la signature de Cecil Ross Pinset.



Qui n'a pas rêvé un jour en questionnant les peintures de la Renaissance italienne, se fondre dans les arrière-plans et les jardins, dans les collines, les camaïeux de vert, les vallons bleu-tés, les crêtes, les sentiers. Le Val d'Orcia offre à perte de vue une nature profonde et généreuse, un terroir inimitable. Le patrimoine naturel est bien là où on l'attend, à la croisée des chemins des pèlerins de la Via Francigena. C'est là, à flanc de colline, que surgit La Foce. Entre Montepulciano, Pienza et Sarteano, le patrimoine artistique et botanique de ce jardin remarquable reflète un lien entre histoire ancienne et rencontres fortuites. Né dans les années 1920 de la passion du marquis Antonio Origo et de sa femme Iris, il est lié à la légende de ce couple visionnaire, engagé dans la transformation de cette région aride et dans la bonification des terres cultivables. En faisant appel au paysagiste anglais Cecil Ross Pinset pour rénover les corps de ferme et penser les jardins, ils créent une harmonie entre la «nature artificielle» façonnée par un esprit brillant et la «nature naturelle» d'un jardin foisonnant. Épousant les contours du terrain, les espaces architecturés se succèdent et vont à la rencontre du paysage. Au premier plan le jardin des citronniers embaume, la ligne de force des buis et les bosquets de magnolias se mêlent aux éléments dessinés par Cecil Pinset. Au loin, la route, bordée de cyprès, créée par Antonio Origo pour les besoins de l'exploitation agricole, rend hommage aux peintres de l'école siennoise. Au jardin de buis répond le valonnement d'une colline semi-sauvage, un jardin de roses sur un berceau de glycines épouse la courbe du coteau et une terrasse est plantée de pins, d'arbres de Judée, de grenadiers et de buissons de thym, de menthe et de lavandes...



Au-delà du jardin, le restaurant Dopolavoro, ancien cercle des travailleurs agricoles, accueille à toute heure et en toute simplicité habitués et visiteurs. Sur le pouce ou autour d'une table, on y déguste le meilleur du paysage version *slow life*. Une sélection d'excellents produits locaux comme une ode au savoir partager toscan. Dans le restaurant, les archives d'une époque heureuse célébrant la vie en communauté décorent la salle de classe. Sous la pergola, l'accueil d'Asia et de son équipe accompagne une cuisine revisitée, avec la complicité d'un potager qui prolonge le jardin. Autour des pâtes et du pain faits maison, une touche d'imagination et d'huile d'olive de la Foce éclairent les assiettes. Des plus

fameux vins rouges *sangiovese* aux cuvées de petits producteurs, la sélection annuelle d'Asia dans les caves locales mérite tous les détours. Relié au passé comme au présent, à travers la famille Origo se transmet un art de vivre à l'italienne, cultivé, sain, festif... **Jardin La Foce.** Du 25 mars au 1^{er} novembre, les samedis, dimanches et jours fériés à 11h 30, 15h et 16h 30, les mercredis à 15h, 16h, 17h et 18h, et sur R-V. Festival de musique de chambre «Incontri in Terra di Siena» fin juillet. Hébergement, villa et fermes. Strada della Vittoria 61, Chianciano Terme (Sienne). Tél. +39 0578 69 101 et lafaoc.com Restaurant Dopolavoro, Strada della Vittoria 90. Tél. +39 0578 75 40 25 et dopolavorolafoce.it



Ci-dessus, animé par la passion d'Asia Chirido, Dopolavoro est un concept international avec une âme rurale. Autour d'une soupe froide à la tomate avec buratta fraîche de buffalo ou de pappardelles à la farine de pois chiche, morue et oignons rouges, le terroir se savoure à toute heure avec un filet d'huile d'olive de La Foce. Une immersion dans la campagne toscane, avec des vins uniques et des produits du terroir qui célèbrent la vie!