



COMUNE DI GENOVA



MINISTERO  
DEL TURISMO  
REPUBBLICA ITALIANA

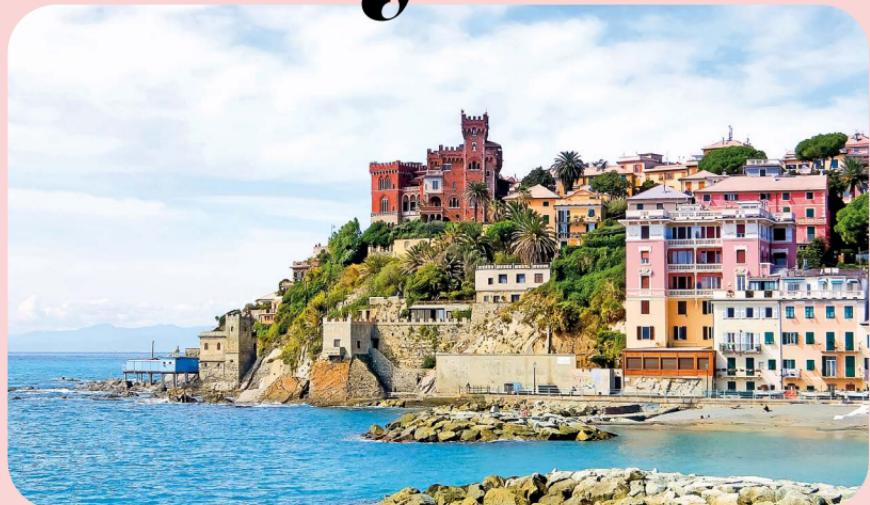
# Au cœur de Gênes

LES SAVEURS DE LA TRADITION  
ET LE PATRIMOINE UNESCO



EDT

# Les saveurs de Gênes



Denis Vostrikov/stockphoto/gettyimages ©



## DE LA TERRE À LA MER, TOUTES LES SAVEURS DE GÊNES

Gênes et la Ligurie sont le berceau de la cuisine méditerranéenne authentique, héritée d'une tradition gastronomique fondée sur des produits simples. La cuisine ligure reflète l'histoire et la morphologie du territoire, en mettant à profit des matières premières issues de la mer et des montagnes. Gênes, en particulier, en tant que ville portuaire, a toujours été un carrefour de cultures, d'arts et de traditions. C'est grâce aux activités commerciales et portuaires de l'ancienne République maritime que de nombreux aliments ont enrichi le régime alimentaire ligure, une influence qui s'est poursuivie jusqu'à la Renaissance, période de splendeur maximale pour la gastronomie locale. La cuisine génoise tire son inspiration des cours aristocratiques, des campagnes, et même des navires ancrés dans l'un des ports les plus importants de la Méditerranée. Simple, directe, saine, elle illustre une histoire où l'on a su tirer le meilleur de l'essentiel : des produits provenant des bois, des potagers et de la mer. Ce savoir-faire est parfaitement représenté par la 'reine' de la table génoise, un plat populaire : la *focaccia*. Avec quelques ingrédients de base (dont l'huile d'olive extra-vierge, l'une des plus prisées au monde), un véritable miracle culinaire prend vie. Chaque plat est sublimé par des légumes, du poisson bleu, des pâtes fraîches et des cuissons lentes qui font de la cuisine génoise une des plus modernes : elle est ancienne mais résolument contemporaine, fraîche, végétale, légère. Bienvenue en Ligurie, et surtout, bienvenue à table.



Luca Iaccarino ©



## LA VILLE DES GRANDS PRODUITS

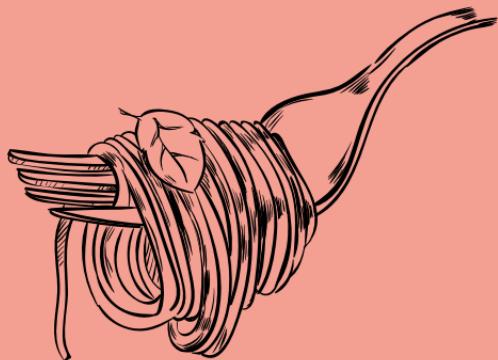
Nulle part ailleurs une étroite bande de terre ne donne naissance à des fruits aussi exceptionnels que ceux-ci : les collines surplombant la mer, le climat et le vent confèrent aux légumes qui y poussent un goût unique. Il n'est donc pas étonnant que la cuisine génoise soit avant tout une cuisine de jardin. Mais les produits ne viennent pas seulement des ‘fasce’ – ces terrasses agricoles arrachées avec effort aux terrains escarpés – mais également des sous-bois environnants : herbes sauvages, pignons, fruits des bois. A Gênes, le *foraging*, ou récolte de ce que la nature offre, est une pratique ancestrale. La Méditerranée apporte aussi des trésors populaires, principalement le poisson bleu, avec en tête une véritable vedette : l'**anchois**. À Gênes, l'anchois se décline à l'infini et occupe une place essentielle : c'est ici, autrefois, que débutait l'une des plus célèbres ‘routes du sel’, où l’or blanc était transporté en cachette sous des cargaisons d'anchois (une tradition qui a donné naissance à l'une des meilleures conserves au monde). La viande rouge est rare dans les menus traditionnels génois (et en ce cas elle est généralement blanche), ce qui rend cette cuisine particulièrement adaptée aux goûts contemporains. La Ligurie, avec son relief escarpé, ne se prête pas aux grands pâturages, mais les habitants ont su tirer parti de leurs ressources : là où c'était possible, vaches et chèvres cohabitaient, et leur lait combiné, bovin et caprin, a donné naissance à la **formaggetta**, un fromage frais, simple et savoureux, emblématique de la cuisine génoise.



## PETITE HISTOIRE DE LA CUISINE GÉNOISE

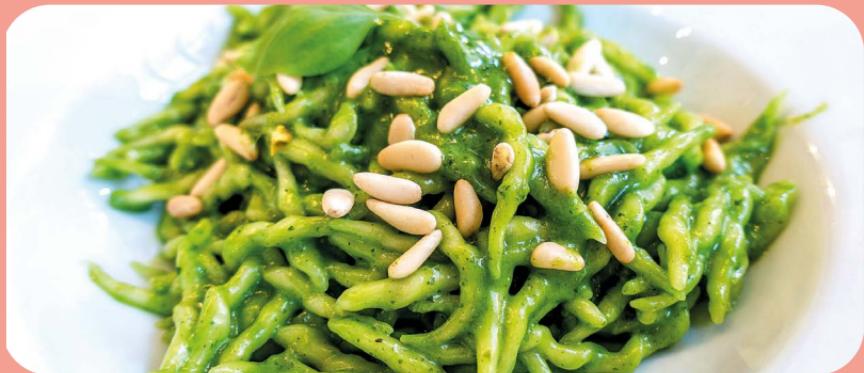
Le premier manuel à codifier la cuisine de Gênes s'intitule *La cuciniera genovese - La vera maniera di cucinare alla genovese* (La cuisinière génoise- La véritable manière de cuisiner à la génoise), publié en 1863. À l'époque, l'Italie venait tout juste d'être unifiée, et l'œuvre de Pellegrino Artusi (le père de la cuisine italienne moderne) n'allait paraître que trente ans plus tard. Ce manuel illustre déjà les caractéristiques d'une cuisine majoritairement paysanne, celle des petits fermiers, qui se mêle à celle de la mer, influencée par deux autres facteurs : les épices et les matières premières exotiques, introduites grâce au commerce maritime avec des contrées lointaines. Puis les cultures gastronomiques nobles, qui s'exprimaient dans les cuisines des palais des grandes familles génoises (les Doria, Spinola et autres) sensibles aux influences de la haute cuisine européenne.





# Les premiers plats

*Seulement de la farine, de l'eau et du sel, c'est tout ce qu'il faut pour préparer des pâtes fraîches, une tradition à la fois populaire et exquise. Les plus emblématiques sont les **trofie**, de petits tortillons façonnés à la main, qui se marient parfaitement avec la sauce la plus iconique de Gênes : le **pesto**. À Gênes, celles-ci sont servies avec du pesto, des pommes de terre et des haricots verts, dans un plat unique qui évoque les saveurs du potager et du printemps. Un autre trésor culinaire est représenté par les **mandilli**, l'interprétation génoise des lasagnes : la pâte est découpée en carrés semblables à des mouchoirs (le mot 'mandillo' signifie justement « mouchoir »), et servie avec du pesto ou 'al tocco', une sauce tomate mijotée avec un morceau de viande – le fameux tocco, qui parfume la sauce mais est ensuite servi séparément. Plus riches mais toujours essentielles, les pâtes farcies occupent également une place d'honneur. Les plus iconiques ? Les **pansotti** (ou pansoti, selon les dialectes ligures, où les doubles consone fluctuent), des triangles remplis de légumes – principalement le « preboggion », un mélange d'herbes sauvages –, de 'prescinsêuua' (la caillebotte génoise) et de marjolaine. Ils sont généralement accompagnés d'une sauce aux noix, une autre délicatesse aux origines spontanées, élaborée à partir de produits de sous-bois. Enfin les **raviolis**, qui à Gênes sont souvent farcis avec des ingrédients maigres, notamment la bourrache, une plante sauvage. Ils sont parfois servis également « al tocco ». Ces plats simples et délicieux incarnent parfaitement la grandeur de la cuisine italienne.*



Mate Karoly/shutterstock ©

## Le pesto

Le pesto est l'une des sauces italiennes les plus savoureuses et ingénieuses, nées d'un mariage entre nécessité et matières premières de qualité. Son ingrédient principal est le basilic génois, qui, bercé par les vents salés des collines, atteint ici sa quintessence. On y ajoute des pignons, du parmesan, du pecorino, de l'ail et, bien sûr, l'un des produits phares de la ville et de la Ligurie : l'huile d'olive extra-vierge. Le pesto, tel que nous le connaissons aujourd'hui, remonte au XIXe siècle, bien qu'il trouve ses origines dans la Rome antique. Traditionnellement, il est écrasé à la main dans un mortier, une méthode encore préférée aujourd'hui [car l'utilisation d'un mixeur chauffe les feuilles de basilic et altère leur arôme]. Le pesto est parfait pour accompagner les pâtes telles que les *trofie*, les *trenette*, ou encore les *gnocchi*, mais il se marie également très bien avec les entrées et les plats principaux. Depuis 2007, un championnat mondial de pesto au mortier se tient une année sur deux, couronnant le meilleur pesto artisanal de l'année.



angelaflu/Shutterstock®

## Olivier, olives, huile

Symbol de la Ligurie, l'olivier est un pilier de la cuisine génoise et régionale. Il dessine le paysage des collines, s'accrochant aux terrasses soutenues par des murets de pierre sèche, le long des *creuze*, ces sentiers muletiers immortalisés par le poète Eugenio Montale et le chansonnier Fabrizio De André.

La Riviera Ligure est le berceau de plusieurs variétés d'olives – de la célèbre Taggiasca à la Lavagnina, sans oublier la variété la Mortina, typique de Gênes. Petites et d'une finesse exquise, ces olives donnent naissance à une huile parmi les plus précieuses au monde.



# *Les plats principaux, de la terre à la mer*

*Les plats principaux génois ne rivalisent pas avec l'opulence des cuisines des plaines, où abondent bovins et porcs. Ici, des ingrédients modestes se métamorphosent en mets d'exception, portés par un savoir-faire ancestral hérité des potagers et des ports. Parmi les plats de viande, le lapin à la ligure, tendre et parfumé, est sublimé par une cuisson lente avec des olives, des pignons, du vin blanc et du thym. Concernant le bœuf, ce sont les morceaux modestes qui sont à l'honneur. Il n'est donc pas surprenant que les **tripes**, souvent servies avec des haricots blancs, soient une icône des ruelles du centre historique. Côté poisson, la transformation ingénieuse de matières premières simples donne naissance à des merveilles : la **buridda**, une soupe de poisson typique, ou encore le **zemin**, une soupe de légumineuses (haricots ou pois chiches) qui peut inclure des seiches. Les calamars farcis, préparés avec un savoir-faire artisanal, dévoilent eux-aussi une délicatesse remarquable. Et puis, bien sûr, le **stockfish** (**morue séchée**), qui, bien qu'il ne soit pas un poisson ligure, témoigne des échanges millénaires ayant façonné l'histoire maritime de Gênes : cuisiné en **brandacujun'** (un délicieux gratin typique de la Ligurie occidentale) ou simplement accommodé en salade, ce cabillaud séché venu du Nord s'est imposé depuis des siècles comme l'un des ingrédients emblématiques de la cuisine génoise. Enfin, les véritables stars : l'**anchois**, la reine de la table, et le **cappon magro**, le roi des plats : deux mets qui méritent une attention particulière.*

## *Les anchois, de mille façons*

Marinés, farinés et frits, panés et frits, farcis, en gratin, en sauce pour les pâtes, ou encore dans les variantes régionales *ciuppin* et *bagnun* : les anchois sont les rois de la cuisine ligure. Rois modestes mais pleins de charme : ce poisson bleu abonde dans la Mer Tyrrhénienne au début et à la fin de l'été, offrant aux pêcheurs une ressource durable, économique et délicieuse à la fois. Les anchois sont les grandes vedettes des anciennes *friggitorie* et des *sciamadde*, ces fours traditionnels où ils sont proposés farcis de pain, fromage, légumes, persil et ail. On ne peut vraiment dire avoir découvert Gênes sans avoir dégusté un anchois.

## *Le roi populaire : le cappon magro*

Le nom fait débat : pour certains, il s'agit d'une version « maigre » du chapon pascal ; d'autres l'associent au poisson du même nom (peu probable), tandis que certains y voient un lien avec le « chapon » français, désignant un croûton. Une chose est sûre : ce plat est un délice.

À l'origine, c'était une recette très modeste, élaborée sur les bateaux des pêcheurs avec des poissons invendus : un gratin obtenu d'un mélange de couches superposées comprenant des *gallette del marinaio* [galettes du marin], un pain sec imbibé de vinaigre, betteraves, légumes bouillis et poissons blancs, le tout accompagné d'une sauce verte. Un plat frais, avec une pointe d'acidité, qui évoque à la fois la mer et la campagne. Avec le temps, cette recette humble s'est enrichie jusqu'à devenir l'un des mets les plus nobles et spectaculaires de la ville : les

« restes » de poisson ont laissé place à des crustacés, mollusques et poissons nobles, tandis que l'aspect rustique s'est transformé en un dressage raffiné, faisant du *cappon magro* le plat le plus sophistiqué de la cuisine génoise contemporaine.



donatellatalandelli/Shutterstock®

## *La cima*

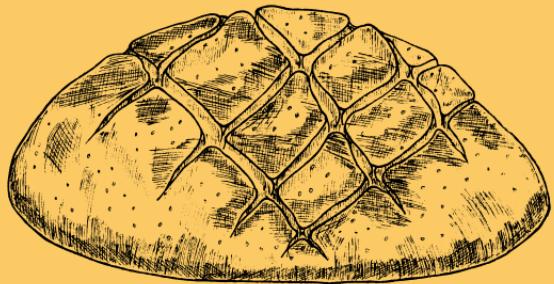
Le chansonnier Fabrizio de André lui a dédié une célèbre chanson, évoquant la préparation longue et rituelle de ce classique génois : *À címma* est une poche de viande – un carré de poitrine de veau replié sur lui-même et cousu pour former une sorte de sac – farci avec des légumes, des œufs, du fromage, des petits pois et de la marjolaine (dans la recette originale, on ajoutait aussi généreusement des abats). Une fois bouilli, il se déguste froid, découpé en tranches. Ce plat, autrefois symbole de simplicité – on utilisait les restes pour le garnir – est aujourd'hui l'un des mets les plus emblématiques et prisés de la cuisine génoise.



# La terre des légumes

*La cuisine génoise est l'une des plus végétariennes d'Italie, du polpettone (gratin de légumes) aux plats farcis, de la soupe minestrone à la Pasqualina et aux tartes salées. L'habitat de la garrigue méditerranéenne et le territoire vallonné confèrent aux légumes qui poussent autour de la ville une saveur unique. Et la cuisine génoise les sublime. À commencer par la plus simple et emblématique des soupes, le minestrone génois, déjà codifié à la fin du XIXe siècle. Sa spécificité ? Non seulement la diversité des légumes, mais aussi le goût incomparable apporté par un filet d'huile d'olive extra-vierge et une cuillerée de pesto ajoutée en fin de cuisson. Les herbes sauvages typiques de la Ligurie, surtout la marjolaine, apportent également une touche distinctive à de nombreuses recettes traditionnelles : le polpettone (gratin génois) est essentiellement végétarien (pommes de terre, haricots verts et fromage); les tartes salées cuites au four à bois sont composées de blettes, épinards ou bourrache (les plus célèbres étant la Pasqualina, préparée à Pâques, et celle au riz et prescinséua, le fromage local). Dans ces mêmes fours on fait cuire les légumes farcis, notamment les petites aubergines rondes typiques de Gênes, garnies de leur propre chair mélangée à du fromage, de la mortadelle, de la chapelure et des herbes aromatiques.*





# *La restauration rapide*

## *Mieux encore : celle des ruelles*

*Les friggitorie et sciamadde, triperies et bars : Gênes est la ville idéale pour des dégustations style street food parmi ses ruelles et ses parfums. On peut commencer par le front de mer, bien sûr, où à l'abri des arcades de Sottoripa, on trouve des camions ambulants qui font frire des anchois, des caves à vin, de vieilles échoppes qui servent des sandwiches et des 'gotti' (verres) de vin, pour ensuite découvrir – ici et là dans le dédale des ruelles – les traditionnelles sciamadde (littéralement : les flammes), des fours où l'on cuit tout ce que l'on peut avec la chaleur du bois : la farinata, les légumes, les anchois farcis, les tartes. Et puis il y a les boulangeries, qui sortent de la focaccia chaude tout au long de la journée. Gênes est une véritable ville portuaire qui a su préserver ses traditions populaires. Flâner de ruelle en ruelle, de boutique en boutique, de bar en friggitoria est l'une des expériences les plus authentiques et agréables à vivre en ville.*





Chihate / Alamy Stock Photo

## La farinata

Ceux qui ne la connaissent pas seront surpris : des fours à bois sortent d'énormes *testi* – de gigantesques plaques de cuivre – dans lesquelles grésille encore une vaste étendue jaune : c'est la *farinata*, une spécialité qui a plusieurs déclinaisons dans cette région géographique – entre Ligurie, Toscane, Piémont et Côte d'Azur – qui trouve à Gênes son expression la plus aboutie. Encore une fois, un aliment simple mais extrêmement difficile à préparer : il faut seulement de la farine de pois chiche, de l'huile d'olive extra-vierge, de l'eau, du sel, pour créer un mélange liquide que l'on verse dans les *testi* avant de le cuire à des températures très élevées. C'est un équilibre délicat, dans les doses des ingrédients, dans l'homogénéité avec laquelle la pâte est répartie sur la grande plaque, dans le temps et la température de cuisson, mais le résultat est sublime : rentrez dans une *sciambada*, commandez une portion, savourez-la sur des tables en bois ou à emporter : vous comprendrez que le miracle peut être accompli avec peu de choses.

## La focaccia

C'est l'aliment génois par excellence, et il n'y a pas de nourriture plus simple, plus savoureuse, plus populaire : la *focaccia* génoise plaît à tout le monde et s'apprécie à tout moment de la journée : à Gênes, on la trempe même dans le cappuccino au petit-déjeuner. Depuis des temps immémoriaux, de nombreuses cultures ont développé leur propre version de la *focaccia*, un pain né de la simple combinaison de farine, d'huile, de sel, de levure, d'eau et de feu – ce dernier, *focus* en latin, ayant d'ailleurs donné son nom à la *focaccia*. Pourtant, une seule véritable *fougasse* existe, malgré de nombreuses tentatives d'imitation. La pâte est étalée dans de grandes plaques rectangulaires et ensuite massée et aspergée d'eau et d'huile afin que le résultat soit un pain extrêmement moelleux, doré et avec les typiques zones claires, là où la graisse a rendu la pâte savoureuse et plus tendre. Tous les fours génois préparent une *focaccia* exquise, et pour quelques euros à peine on peut emporter un véritable morceau de paradis chez soi.



Juliaphy / Alamy Stock Photo

# *Les desserts*



*Pignons de pin, raisins secs, anis, fenouil : les desserts traditionnels génois trouvent leurs arômes dans la nature qui entoure la ville, compensant l'absence de beurre par ces saveurs. Le **pandolce** génois, par exemple, est plus petit que de nombreux autres desserts de Noël, mais si riche en saveur grâce aux raisins secs, aux fruits confits et à une touche d'anis. Tellement délicieux qu'il a franchi les mers : en Angleterre on l'appelle 'Genoa Cake'. Le **biscuit du Lagaccio**, né au XVI<sup>e</sup> siècle dans le quartier du même nom – ainsi baptisé en raison de la présence d'un lac artificiel –, est également connu sous le nom de 'biscuit de la santé' grâce à sa faible teneur en graisses. C'est une sorte de biscuit sucré, délicatement aromatisé aux graines de fenouil. Mais à cette tradition populaire, à Gênes, s'ajoute celle de la cour : grâce aux grandes familles de la Renaissance, l'art délicat de la **confiserie** est arrivé en ville, et donc aux produits les plus simples se sont ajoutées des confitures raffinées, des fondants précieux qui restent encore le fleuron des anciennes confiseries de la ville.*

# *Boissons, vins, liqueurs*



*De vignobles héroïques, perchés sur les coteaux, un climat marin, de minuscules rangs de vignes indigènes : le vin produit sur les collines de Gênes s'adresse aux connaisseurs curieux, en quête de petites productions et de saveurs inédites. **Vermentino, Bianchetta***



*genovese, Ciliegiolo, Dolcetto, Scimiscià, Albarola, Pigato... autant de cépages qui donnent naissance aux AOC comme Golfo del Tigullio et Val Polcevera ou aux IGP telles que Collines du Genovesato.* Principalement blancs et frais, ces vins font l'objet de nombreuses expérimentations menées par les vigneron contemporains, donnant ainsi naissance à des vins mousseux et de dessert... Mais Gênes, ce n'est pas seulement le vin : la vague de la **bière artisanale** y a également pris racine, et depuis l'Antiquité la ville est réputée pour ses liqueurs amères, héritage du commerce ancestral d'épices et de plantes médicinales transitant par son port. Un véritable repas génois ne saurait se terminer sans l'une des liqueurs produites localement.



Matteo Provenzola/shutterstock®

## Où manger



*Le meilleur moyen de découvrir Gênes est à travers sa cuisine. Dans la rue bien sûr, dans friggitoria, une sciamadda, une boulangerie ou un bar, encore mieux dans une trattoria : le centre historique regorge d'adresses humbles et savoureuses tournées vers la cuisine régionale. Gênes est une ville prisée*

*qui n'a pas perdu ses adresses historiques, où l'on peut encore savourer un minestrone, des pansotti avec une sauce aux noix, une morue préparée et des anchois frits comme il se doit. Ces mêmes plats, revisités avec une touche de modernité, sont également proposés dans les bistrots récemment ouverts, souvent par des chefs revenus s'installer en ville après avoir bourlingué à travers le monde. Ces établissements, à la fois accueillants et raffinés, puisent leur inspiration dans la tradition culinaire locale, offrant une expérience unique où les saveurs authentiques se mêlent à une créativité subtile. Et pour ceux qui souhaitent une cuisine plus contemporaine, Gênes n'est peut-être pas la ville des restaurants pompeux, mais elle ne manque pas d'adresses d'exception pour les grandes occasions, que ce soit en bord de mer ou à proximité des splendides palais de la Renaissance.*



Angel Vilalba/Gettyimages ©

## Où faire des achats



*Les boutiques historiques sont l'un des aspects les plus fascinants du centre historique. À Gênes, on trouve encore de petites boutiques qui ont traversé les siècles sans changer : les **triperies** avec leurs murs en marbre et leurs grandes marmites en cuivre, les **confiseries** avec leurs boiseries, leurs vitrines en cristal, les boulangeries envahies par l'odeur de la focaccia, les **caves à vin** proposant des crus de petits producteurs, et les liqueurs amères traditionnelles. La gastronomie reste l'un des souvenirs les plus appréciés, mais aussi l'un des meilleurs témoins de l'histoire de cette ville.*



**Le système des  
Rolli**



**Le Port  
Antique**

# Gênes, où l'accueil est un art



**La Villa del  
Principe**



**Les palais des  
Rolli**



**Vivre les  
Rolli  
aujourd'hui**

# Le système des *Rolli*

LES « STRADE NUOVE » ET LES PALAIS DES ROLLI

*Classées au patrimoine mondial de l'UNESCO, les « Strade Nuove et le Système des Palais des Rolli » représentent une expression magistrale de l'architecture de la Renaissance tardive et baroque. Mais ce n'est pas tout : elles témoignent de l'adaptation ingénieuse de l'architecture aux contraintes du territoire et aux besoins économiques et sociaux de l'époque. Mais que sont les Rolli ? Voici leur histoire.*



## CONTEXTE HISTORIQUE

Remontons au **XVI siècle**. Le port de Gênes est un carrefour de peuples et de commerces, et les familles marchandes ont accumulé des capitaux considérables à réinvestir.

Il est temps pour les Génois d'exhiber leur puissance financière au monde.

## STRADE NUOVE

La première étape consiste à construire de somptueuses résidences, symboles éclatants de la prospérité économique de leurs commanditaires. Mais les ruelles étroites de la Gênes médiévale ne permettent pas d'ériger de tels édifices. Ainsi, deux nouvelles **Strade Nuove** (**Rues Neuves**) sont créées :

AU-DESSUS: PIAZZA DELLA NUNZIATA, OÙ COMMENCE VIA BALBI.  
NIKITAROVYTMAN PHOTOGRAPHY/  
SHUTTERSTOCK®

AU-DESSOUS: PALAZZO REALE,  
TRABANTOS/SHUTTERSTOCK®



les actuelles **Via Balbi** et **Via Garibaldi**, qui serpentent entre une colline verdoyante d'un côté et la vieille ville de l'autre. Ces deux rues, véritables musées à ciel ouvert, concentrent aujourd'hui l'essence de l'architecture de la Renaissance tardive et baroque.

### LE SYSTÈME DES ROLLI

La deuxième étape se déroule en 1576. Le Sénat institue le « Système des Rolli ». Faute de palais royal pour accueillir les invités prestigieux de la République, l'honneur et le devoir de l'hospitalité reviennent aux familles propriétaires des palais. À cette fin, une liste ou Rollo, des logements publics, est dressée, répertoriant plus d'une centaine de palais, répartis en **trois catégories (bussoli)**, en fonction de la somptuosité de l'édifice et du prestige de leurs propriétaires. Les palais du 'premier bussolo' accueillent des hôtes de marque tels que les papes et les rois. Ceux du 'troisième bussolo' reçoivent ambassadeurs et diplomates de moindre prestige. En cas d'égalité dans une catégorie, le choix est tiré au sort parmi



SATKOP / SHUTTERSTOCK

### Rubens à Gênes

À quoi ressemblaient les Palais des Rolli au XVII siècle, avant les transformations ultérieures ?

Découvrez-les à travers le regard de Peter Paul Rubens.

Fasciné par le raffinement des résidences nobles où il séjournait à plusieurs reprises entre 1604-1606, Rubens souhaitait partager avec l'aristocratie

d'Anvers les modèles architecturaux de la Renaissance qu'il avait découverts dans la Superbe. Son ouvrage, « Les Palais de Gênes » témoigne de la structure originale de 31 palais et 4 églises de la ville de Gênes du XVIIe siècle, dont l'artiste reproduit les plans et les coupes architecturales.

les palais disponibles. Et si au fil du temps, le palais se dégrade ou, au contraire, s'agrandit et s'enrichit ? Cela a aussi été prévu : les « Rolli des logements publics » sont mis à jour périodiquement.

### UN SITE UNESCO

Le Système des Rolli constitue le premier exemple en Europe d'un aménagement urbain public conçu spécifiquement pour un système d'« hospitalité officielle ». De plus, les Palais des Rolli témoignent de l'ingéniosité de leurs architectes, qui ont compensé la faible superficie des parcelles, enclavées entre les ruelles médiévales et les pentes des collines, par un développement vertical des édifices. Depuis 2006, l'UNESCO protège 42 des plus de 160 Palais des Rolli. Consultez le site web [Gênes : les Strade Nuove et le système des Palais des Rolli](#) pour accéder à la liste détaillée.



PALAZZO DI NICOLÓSSIO LOMELLINO, VIA GARIBOLDI 7  
1563-66

# Le Port antique

## LÀ OÙ TOUT A COMMENCÉ

*C'est grâce à l'essor du commerce et aux richesses accumulées par les échanges que la République de Gênes a pu asseoir sa puissance financière. Une visite pour découvrir la Gênes des Rolli ne peut que commencer par le port, non pas tant pour son architecture, mais parce que, aujourd'hui comme autrefois, c'est ici, entre les quais qui s'avancent vers la mer, que bat le cœur de la ville. Imaginez le va-et-vient des marchandises et des gens qui animaient le port au XV<sup>e</sup> siècle, tout en vous promenant parmi les œuvres futuristes signées par Renzo Piano.*

### EN SYMBIOSE AVEC LA MER

Au Port Antique, Gênes renforce son lien intime avec la mer. Cela se reflète parfaitement dans le [Galata Museo del Mare](#), qui retrace l'histoire de la puissance maritime génoise. Avec ses installations interactives et ses reproductions d'anciennes embarcations, le musée offre une immersion vivante dans la vie à bord des navires. Une section particulièrement émouvante est consacrée à l'épopée de l'émigration italienne vers le Nouveau Monde, un thème au cœur du nouveau [MEI \[Musée de l'Emigration Italienne\]](#).



### DES SOUVENIRS D'UN AUTRE TEMPS

Au-delà de la « Sopraelevata », en Piazza Caricamento, se dresse l'imposant **Palais San Giorgio**, témoin de l'atmosphère du port médiéval et de la

Gênes et son port  
Karina Vera/500px ©



splendeur financière de la République de Gênes. Cet édifice, datant du XIII<sup>e</sup> siècle, devint au XVe siècle le siège du puissant Banco di San Giorgio, l'une des plus anciennes banques du monde. Sa façade, tournée vers la mer, est ornée de fresques du début du XVI<sup>e</sup> siècle. On raconte que c'est lors de son incarcération dans les prisons de Gênes que Marco Polo aurait dicté son *Livre des Merveilles* (*Il Milione*).

## DES ARCHITECTURES FUTURISTES

Cependant, ce sont surtout les ajouts architecturaux contemporains qui dominent la scène : une promenade le long des quais, dans la vaste zone piétonne animée par une foule mêlant touristes

et familles génoises, vous conduira aux pieds du vertigineux **Bigo**, aujourd'hui emblème du Port Antique. Cette création architecturale à huit bras, conçue par Renzo Piano, supporte un ascenseur panoramique qui s'élève à 40 m de hauteur, offrant l'un des plus beaux panoramas sur le centre historique et les quais. D'autres projets de Piano, qui structurent le paysage du Port Antique, incluent la **Biosfera**, une bulle de verre iconique flottant à côté de l'**Aquarium**, et l'**Isola delle Chiatte**, une plateforme flottante entièrement en bois, idéale pour observer la vie du port depuis un point de vue unique : comme si vous étiez en pleine mer.



Vue du dessus: Biosfera  
MAUDANROS/dreamstime®  
Bigo, kavalenkava/  
shutterstock®

Palazzo San Giorgio,  
détail de fresque  
Boggy/Dreamstime®

# La Villa del Principe

LA RÉSIDENCE DE L'AMIRAL DORIA

*Figure clé du XVI<sup>e</sup> siècle ligure, Andrea Doria est resté dans les mémoires comme un capitaine mercenaire, mais aussi pour ses talents stratégiques exceptionnels : c'est lui qui négocia l'autonomie de facto de la République de Gênes. Nous sommes en 1528, et la « Superba » s'apprête à entrer dans son âge d'or : el Siglo de los Genoveses.*



## UN SYMBOLE DE PUISSANCE

Juste en dehors des remparts de la ville du XVI<sup>e</sup> siècle, la villa d'Andrea Doria incarne la volonté du 'Prince' de se distancier du Palais Ducal, siège du pouvoir politique, tout en se plaçant au-dessus même de la ville, dans une position claire de contrôle sur la terre et la mer. Précédant les Palais de la Strada Nuova, la Villa du

Prince , qui n'a jamais été incluse dans le Système des Rolli, marque la transition de l'architecture génoise du Moyen Âge à la Renaissance. À l'accueil des visiteurs, s'étendent de majestueux **jardins à l'italienne**, agrémentés de pergolas, de plantes fleuries, de colonnades, d'une grotte ornée de mosaïques et de fontaines représentant des sujets mythologiques.

Loggia degli Eroi  
Maudanzo | Tempo dei sogni.com/Dreamstime®

## LA VILLA

La spectaculaire **Loggia degli Eroi**, avec son riche ensemble de fresques célébrant les membres de la famille Doria transfigurés en guerriers de l'Antiquité, constitue l'élément somptueux de liaison entre les jardins et l'intérieur. Une fois franchi le seuil, le visiteur traverse une succession de salles organisées selon une hiérarchie précise : les premières étaient accessibles à tous les invités, les suivantes étaient réservées aux membres de la cour, et les dernières constituaient les espaces privés d'Andrea Doria.

Ne manquez pas le **Salone dei Giganti**, dont la voûte, peinte par Perin del Vaga, élève de Raphael, représente Jupiter foudroyant les Géants, une allégorie du triomphe de Charles Quint sur ses ennemis. Aux murs, deux grandes tapisseries du XVe siècle, tissées avec des fils d'or, d'argent, de laine et de soie, illustrent les exploits d'Alexandre le Grand, symbole de vertu. Ce Salon fut la principale salle de réception jusqu'à la fin du XVIe siècle, moment où fut achevée la



Brenda Kean/Dreamstime®

**Galleria Aurea**, abritant les portraits de famille.

## LES TROIS PORTRAITS D'ANDREA DORIA

Le 'Prince' est immortalisé dans **trois portraits**, chacun révélant une facette différente de cette figure titanique. Sebastiano del Piombo le représente au moment où il devient commandant en chef de la flotte pontificale : Doria apparaît ici comme une figure austère, vêtu d'un habit sombre et coiffé du béret d'amiral. Le Bronzino, quant à lui, offre une vision de Doria inspirée du David de Michel-Ange : incarnant Neptune, torse nu jusqu'à la ceinture, le commandant prend une allure mythologique. William Key, enfin, dépeint un homme âgé, au visage émacié et marqué par les rides. Assis, il est accompagné de son chat nommé Dragut, clin d'œil au célèbre pirate, ennemi de Doria.

## Les villas de Gênes

En dehors du centre-ville, Gênes est parsemée de somptueuses villas. Nombre d'entre elles, conçues entre le XVIe et le XVIIe siècle, entretenaient un lien étroit avec les Palais des Rolli. Ces résidences estivales appartenaient aux mêmes familles puissantes qui habitaient les Strade Nuove. Destinées aux loisirs et au repos, elles constituaient de véritables oasis de luxe nichées dans la verdure. Les jardins y jouaient un rôle essentiel, écrin de nature luxuriante avec des fontaines, des grottes et de larges allées propices aux promenades. À l'instar des Palais des Rolli, ces villas accueillaient également de grandes personnalités en visite, mais de manière plus informelle. Ici, le protocole s'effaçait, permettant d'établir des relations plus intimes.

# Les Palais des Rolli

SE PERDRE DANS LA SPLENDEUR

*Conçus pour impressionner même les papes, rois et dignitaires les plus blasés, les Palais des Rolli vous fascineront à coup sûr. Vous ne cesserez de lever les yeux, captivés par les splendides fresques ornant les plafonds. Vous gravirez de majestueux escaliers avant de vous perdre dans des jeux de miroirs reflétant les éclats d'or. Vous admirerez des chefs-d'œuvre de Caravage, Rubens, Van Dyck et, lorsque vous croirez tout découvert, une surprise vous attendra : un jardin secret ou une 'grotte' dissimulés dans un palais.*

## L'ESSENCE DES ROLLI DANS DEUX RUES

Les 42 Palais des Rolli protégés par l'UNESCO se répartissent dans tout le centre historique de Gênes, mais beaucoup se concentrent le long des deux Strade Nuove, aujourd'hui appelées **Via Balbi** et **Via Garibaldi**. Pour les visiteurs disposant d'un peu de temps, une simple promenade dans ces rues permet de découvrir l'histoire du Siècle d'Or de la ville, palais après palais, comme un livre captivant qu'on lit d'une traite.



Palais de Via Garibaldi  
boris stroujko/shutterstock ©

## LE PALAIS ROYAL

Le nom de 'Palais Royal' lui a été attribué par la famille royale de Savoie, qui y résida à partir de 1824. Cependant, le **Palazzo Balbi Stefano** remonte au XVIIe siècle, lorsque la famille Balbi le conçut comme centre névralgique

d'une vaste opération immobilière dans la rue qui porte leur nom. Remodelé au fil des siècles selon les modes et les besoins de représentation des familles qui l'occupèrent (comme beaucoup d'autres Palais des Rolli), le Palais se distingue par son **jardin suspendu**, qui s'étend vers la mer au pied de la terrasse.

Des nénuphars flottent dans une fontaine centrale, entourée d'un élégant « risséu », un pavage en galets noirs et blancs parfois agrémenté de pierres colorées pour former de vives images. L'intérieur déborde d'une opulence extraordinaire, culminant dans la célèbre **Galerie des Glaces**, inspirée

de Versailles. Les peintures du plafond y dialoguent avec les sculptures, les figures mythologiques prenant une intense dimension allégorique, amplifiée par les reflets des miroirs.

À ne pas manquer, les **appartements privés** au premier étage noble de l'aile orientale : les meubles, tapisseries et œuvres d'art y sont restés intacts depuis le milieu du XIXe siècle, offrant une plongée dans la vie de la cour des Savoie.

Le Palais Royal abrite également un musée, où l'on découvre une riche **galerie** de peintures avec des œuvres de Van Dyck, Guercino, Strozzi, Giordano et Tintoretto.



Au-dessus: Galerie des Glaces  
Trabantos/Shutterstock®

Au-dessous: Jardin suspendu  
aphy/Shutterstock®



## LES MUSÉES DE STRADA NUOVA

Dans le cadre éblouissant de la scénographie urbaine de la **Via Garibaldi**, ce sont les trois Palazzi Bianco, Rosso et Doria-Tursi, qui accueillent les

### Musées de Strada Nuova.

Réparties sur 75 salles dans ces trois sites, les collections couvrent la peinture, la sculpture et les arts appliqués, formant un musée à ciel ouvert. Idéalement, la visite commence par le **Palazzo Bianco**, le plus ancien palais de la Via Garibaldi et le premier ouvert au public. En 1884, Maria Brignole-Sale De Ferrari, duchesse de Galliera, en fit don à la ville avec sa collection d'art, à condition qu'elle soit destinée à une 'galerie publique'. Ce geste marque l'origine des musées actuels. Aujourd'hui, le Palazzo Bianco est une importante **pinacothèque** présentant des œuvres d'artistes ligures du XVI<sup>e</sup> siècle, ainsi que d'autres peintres italiens, flamands et espagnols. Parmi les grands noms représentés dans la collection, figurent Rubens, Van Dyck, Zurbarán et Veronese.



Laurabdi/Shutterstock ©

L'œuvre la plus célèbre reste toutefois l'***Ecce homo*** de **Caravage**. Le contraste éblouissant de lumières et d'ombres met en valeur l'humanité des personnages, qu'il s'agisse du Christ regardant vers le sol (et non vers le ciel et le Père, comme dans la plupart des peintures similaires) jusqu'au soldat, qui semble animé par la compassion en couvrant Jésus.

La prochaine étape est la merveilleuse « maison-musée » du **Palazzo Rosso**. Ses salles, richement décorées par les artistes les plus renommés du XVII<sup>e</sup> siècle ligure, s'inspirent des quatre saisons et abritent une superbe **collection de peintures**, où l'on peut admirer des chefs-d'œuvre de Dürer, Van Dyck, Veronese, Grechetto et Strozzi. Parmi les pièces maîtresses, ne manquez pas le

## Les portraits de Van Dyck

Conscients de l'importance des images, les riches commanditaires des Palais des Rolli ne lésinaient pas sur les dépenses pour faire réaliser leurs portraits par les grands artistes de leur époque. À l'apogée de leur pouvoir, les Brignole confieront à Van Dyck l'exécution de plusieurs portraits familiaux. Ces œuvres, en raison de leur immense valeur symbolique pour la maison Brignole, ont été préservées ensemble dans les salles de Palazzo Rosso, sans être dispersées au gré des successions. Les portraits de Van Dyck, notamment l'exceptionnel double portrait d'Anton Giulio et de son épouse Paolina Adorno, constituent une célébration magistrale de leurs commanditaires.



maudanzos/Shutterstock ©



## Le dernier étage de Palazzo Rosso

Il s'agit d'une véritable pépite pour les amateurs de design et de décoration. En 1955, la revue *Domus* consacra un article à l'appartement de Caterina Mercenaro, alors directrice des musées civiques, qui résidait au dernier étage de Palazzo Rosso. La revue saluait l'harmonie entre l'ancien et le moderne, emblématique du goût de l'époque. Grâce aux photographies publiées, il a été possible de reconstituer l'architecture et le mobilier de ces espaces, témoignant une fois de plus de la capacité du Palazzo Rosso à rester, au fil des siècles, une demeure toujours 'à la page'.

langoureux et suggestif *Saint Sébastien* de Guido Reni. Les **portraits** de la famille Brignole y occupent également une place particulièrement importante.

Outre les œuvres d'art, le Palazzo Rosso séduit les visiteurs par l'étonnante singularité de son **étage intermédiaire** : entre deux étages nobles aux vastes salons, s'intercale une mezzanine moins monumentale mais extrêmement spectaculaire. Cet espace représente un **exemple unique d'intérieurs privés** dans des palais destinés à l'accueil public. Vous y découvrirez une 'grotte', une salle à manger imitant l'ambiance d'un antre, avec des fresques représentant la déesse

de la chasse Diane. Dans l'alcôve attenante, vous serez stupéfaits par les plis délicats d'un rideau en stuc, suspendu au-dessus du lit.

La visite des Musées de Strada Nuova se conclut au **Palazzo Doria-Tursi**, le plus majestueux de toute la rue : sa façade s'étend sur trois parcelles, ornées de jardins suspendus.

Un escalier monumental mène à la cour intérieure aux loggias portant les noms des localités génoises. Le palais abrite la **Salle Paganiniana**, dédiée au grand violoniste génois Niccolò Paganini, qui expose son célèbre violon 'Cannone', un Guarneri del Gesù.



Vue du dessus: l'alcôve de Palazzo Rosso  
Palazzo Doria Tursi  
trabantos/Shutterstock®



## PALAZZO LOMELLINO

En jetant un coup d'œil à travers le portail de la Via Garibaldi, au numéro 7, on aperçoit immédiatement, au fond de la cour, un **nymphée** raffiné, conçu au XVIII<sup>e</sup> siècle mais inspiré des canons esthétiques de la Renaissance. La surprise se cache derrière les sculptures évoquant le mythe de Phaéton, transformé en eau par Zeus, et le mur orné de stalactites et stalagmites : il s'agit du **jardin secret**, ainsi nommé car il n'est pas visible depuis la rue. Il est 'caché' à la vue et se déploie sur plusieurs niveaux, profitant de la verticalité du terrain. Montez par l'escalier latéral pour flâner entre

les parterres géométriques du jardin à l'italienne, où se trouve un second nymphée dédié à Bacchus. Parcourez la pergola qui mène à une grotte abritant les statues d'Adonis et du sanglier, explorez le second jardin, puis grimpez jusqu'au sommet de la tourelle, qui rappelle un minaret, pour profiter d'une vue exceptionnelle.

Le Palazzo Lomellino est une propriété privée ; il est donc conseillé de vérifier à l'avance s'il est accessible aux visites.

## PALAZZO SPINOLA

Dominant la Piazza Pellicceria, ce **palais** datant de 1593 semble afficher son faste en



Vue du dessus: Galerie Nationale de Ligurie, Palazzo Spinola  
Luca Schillirò ©

Palazzo Lomellino, nymphée  
Paludoso | Tempo dei sogni.com,  
Dreamstime®



contraste avec les maisons médiévales voisines. La famille Spinola en fit don à l'État, avec tous ces trésors, à condition que son caractère de résidence privée soit conservé – ce qui rend la visite particulièrement captivante. Appréciez la richesse de son mobilier et de ses décors en gravissant le monumental escalier qui relie les étages nobles. Faites une pause dans les cuisines situées au niveau de la mezzanine et dans l'incontournable Galerie des Glaces. Au troisième étage, laissez-vous envouter par les chefs-d'œuvre de la **Galerie Nationale de Ligurie**, où sont exposés, entre autres, *Amour sacré et Amour profane* de Guido

Reni ainsi que le *Portrait de Giovanni Carlo Doria à cheval* de Rubens. La pièce maîtresse de la collection est cependant une petite peinture sur bois, réalisée vers 1470 mais étonnamment moderne par sa simplicité : l'**Ecce Homo** de Antonello da Messina. Contrairement à l'œuvre de Caravage exposée aux Musées de Strada Nuova, cette représentation se distingue par son aspect épuré : le contexte historique est absent, mais l'expression à la fois humiliée et accablée du Christ, portant la couronne d'épines, permet au spectateur de deviner qu'il s'agit du moment où Ponce Pilate présente Jésus à la foule en proclamant "Ecce Homo".



Vue du dessus: Palazzo Spinola, Persemedusa - Tempo dei sogni.com/ Dreamstime.com ©

Demerzel21  
/Dreamstime.com ©

# Vivre les *Rolli* aujourd'hui

EXPÉRIENCES SPÉCIALES

*De nombreux Palais des Rolli appartiennent encore aux familles qui les ont hérités, ou bien ont été acquis par des banques, des instituts de crédit ou d'autres entités privées. Tandis que les palais transformés en musées [présentés dans les pages précédentes] sont régulièrement ouverts au public, d'autres facettes du monde des Rolli peuvent être découvertes et vécues à travers des expériences ciblées.*



## UN MOMENT POUR ÉTUDIER

Les salles qui autrefois accueillaient des nobles vêtus de riches atours sont aujourd'hui le domaine de jeunes munis de tablettes et de livres d'étude.

En effet, **Palazzo Balbi Senarega** (situé au numéro 4 de Via Balbi) abrite les facultés des sciences humaines de l'**Université de Gênes**. Suivez les étudiants qui traversent les colonnades, montez aux salles d'étude, et asseyez-vous un instant pour



contempler les fresques baroques qui, du haut des plafonds, inondent de couleurs les universitaires en quête d'inspiration.

### ROLLI DAYS

Trois week-ends par an, l'incroyable patrimoine des Rolli est ouvert au public dans sa quasi-totalité à l'occasion des **Rolli Days**. Durant ces journées, des guides scientifiques passionnés conduisent les visiteurs à la découverte non seulement de l'architecture et des trésors artistiques, mais aussi de tout un univers : celui des Rolli, qui a façonné par son goût et son héritage une partie de l'âme de Gênes. Les visites, pour la plupart gratuites ou à des prix très réduits, nécessitent une réservation obligatoire.

### ROLLI EXPERIENCE

Rêvez-vous de revivre le faste des Rolli, choyé

comme un dignitaire en visite chez les Magnifici de la Superbe ? Vous pourriez avoir un avant-goût de cette hospitalité exclusive durant les week-ends des **Rolli Experience**, des forfaits spéciaux qui incluent hébergement, visites guidées, dégustations, et un dîner sur le thème de la Renaissance. Cette expérience est une immersion totale dans l'atmosphère et l'opulence du Siècle d'Or de la Superbe, offrant des souvenirs uniques, comme la magie de déambuler parmi les fresques pour atteindre votre chambre d'hôtel. Les lieux d'exception des dîners, tels que le Palazzo Tobia Pallavicino, aujourd'hui siège de la chambre de commerce, ainsi que le Palazzo Imperiale, enrichissent encore davantage les saveurs de la cuisine ligure.

À gauche: Palazzo Tobia Pallavicino  
FabrizioRobba/Dreamstime.com®  
Au-dessous:  
Palazzo Gio Vincenzo Imperiale  
(annalisa brunni)  
Palazzo Bianco  
credits???  
aphy/Shutterstock®





Réalisé par EDT pour la municipalité de Gênes  
décembre 2024

© Commune de Gênes

Photographies : photographes mentionnés

Coordination éditoriale : Cristina Enrico

Conception graphique : Leila Librizzi

Textes : Luca Iaccarino et Annalisa Bruni

EDT srl, via Pianezza 17, 10149 Turin

b2b@edt.it | lonelyplanetitalia.it