

Spécial CORSE



JE MANGE BIO Fromage de brebis, miel, vin, veau corse, fruits et légumes... les marchés de produits biologiques et de producteurs locaux investissent l'île de beauté. Désormais Bastia a le sien : le Biomercatu s'y tient le premier samedi du mois, le matin, dans le quartier de la Citadelle. En Balagne, grâce à l'association Una Lenza du Annacquà, le village de Santa Reparata fait de même, le dimanche matin. Et, à Ajaccio, fermiers et artisans de pays vendent leurs produits un samedi sur deux.

■ Renseignements aux offices du tourisme de Bastia, d'Ajaccio et sur les sites www.marches-producteurs.com et unalenza.wordpress.com

JE DÉGUSTE DES VINS CORSES Sommelier plusieurs fois distingué, Anthony a créé avec Pascal un concept original qui marie cœnothèque et cuisine légère. Chaque mois, les patrons, qui connaissent tous les viticulteurs corses, font découvrir à leur clientèle une quinzaine de crus de l'île. La cuisine est composée de produits méditerranéens. Les copieuses salades (patanegra, burratina, mortadelle truffée, etc.) peuvent être accompagnées de délicieux vins au verre (4 €). La carte des pizzas propose des créations à la truffe ou aux piquillos (environ 15 €).

■ A Funtana. Place Marchal, immeuble Cyrnos, Calvi (2B). Tél. : 04 95 65 09 52. www.restaurantafuntana-calvi.com - Ouvert tous les soirs. Pour le midi, téléphonez avant de vous déplacer.

JE GOÛTE AUX SPÉCIALITÉS RÉGIONALES A Spuntinata, épicerie fine et traiteur du centre-ville d'Ajaccio, propose des plats à se pâmer et des spécialités corses. Antoine Cadinu, ancien chef étoilé, sélectionne ses produits avec soin. Huile d'olive, confitures bio, fromages... on se régale ! Les sirops de fruits à l'ancienne (sans conservateurs) de la marque Les Jardins d'Alesani (bergamote, fenouil, nepita...) feront des merveilles sur vos desserts ou dans vos cocktails (10,50 €). Et le Nuciola, une pâte à tartiner au chocolat à la noisette de Cervione (et sans huile de palme) doit être testé sans attendre ! (6,80 €)

■ A Spuntinata. 34, rue Fesch, Ajaccio (2A). Tél. : 04 95 21 61 03.



JE FLÂNE DANS UNE OLIVERAIE Retrouvez tous les arômes de la Corse dans l'huile d'olive du domaine de Sandrine Marfisi. Elaborée dans une exploitation située près de la mer, dans la région viticole près de Saint-Florent et de Patrimonio (en Haute-Corse), cette huile fut tout naturellement baptisée L'Aliva Marina. Entièrement naturelle, elle est réalisée de manière artisanale dans le moulin de la propriété, et mise en bouteille sur place. Elle est produite en petite quantité sur un domaine à taille humaine (six hectares) et durablement géré. D'une qualité exceptionnelle, elle est labellisée AOP (appellation d'origine protégée). Sa douceur, la puissance de ses parfums, son fruité mûr et ses arômes d'amande réveilleront vos plats et vos papilles !

■ Marines de Patrimonio (2B). Tél. : 06 24 31 62 33. www.lalivamarina.com - Sur rendez-vous.

JE SAVOURE DU POISSON FRAIS Le Cabanon de Nadine Micheli n'existe que depuis trois ans et ne compte même pas 25 couverts, mais c'est déjà un must ! Sa spécialité : du poisson pêché du jour. Il faut dire que son compagnon Loïc est pêcheur... Et quand cela ne suffit pas, Nadine se ravitaille à Porto-Vecchio. Au menu, des plats ou des tapas servis au bar (de 14 € à 17 € l'assiette) : foie de Lotte, tempuras de sardine, de vives ou d'anchois, la carte n'est vraiment pas banale !

■ Le Cabanon. 4, boulevard Danielle-Casanova ; Ajaccio (2A). Tél. : 04 95 22 55 90. Ouvert tous les soirs (sauf en cas de mauvaise mer). Réservation conseillée.

JE RAPPORTE PLUTÔT DU SALE OU DU SUCRE ?

La réputation de la charcuterie corse n'est pas surfaite. Mais l'été n'est pas la meilleure saison pour la déguster. Quant au non moins célèbre brocciu, un fromage frais de brebis, il est produit au printemps : quand les touristes arrivent, il n'en reste déjà plus ! Notre conseil : optez pour du sucré avec des canistrelli. Ces biscuits secs parfumés au vin blanc et à l'anis résisteront bien au voyage. La gamme de saveurs s'est aujourd'hui étoffée : pour changer, testez figue-raisin, cédrat, ou mandarine. C'est sur les marchés que vous trouverez les plus frais, donc les meilleurs !