



QUOI DE NEUF? Vendredi 8 juin 2012

Parfums du maquis

> Véronique Zbinden



Confitures et miels bio et AOC corses.

Les produits corses à découvrir à Genève et à Lausanne

De la Corse, on retient en principe deux choses. Sa Beauté, non usurpée. La réputation de fieffés feignants de ses habitants. Il est une troisième dimension qui mériterait pourtant qu'on l'explore.

Sur un terroir exigü, plus montagneux que marin, des produits formidables poussent, broutent, jaillissent ou fleurissent dans le maquis ou les oliviers... Certains sont au bénéfice d'une AOC ou AOP, plusieurs ont été primés dans divers concours. Ainsi cette huile d'olive subtile aux notes d'amande et de fleurs - l'Aliva marina, 6 hectares autour du golfe de Saint-Florent - qu'on adore retrouver sous forme de spray (un pschitt sur un carpaccio de poisson, une salade d'artichaut...), mais aussi en petits pots de tapenade (sans anchois ni conservateur). L'importateur Aldila Corsica distribue depuis peu ladite huile et la gamme de trois autres producteurs à Lausanne et Genève. Des spécialités artisanales, bio, labellisées et pour certaines médaillées. A découvrir donc, selon la saison, le fameux brocciu et autres fromages de brebis de Filetta (médaille d'or au Salon de l'agriculture de Paris), des confitures de clémentines ou de châtaignes, quatre délicieux miels du maquis et de costaudes charcuteries AOC et bio (prisuttu, lonzu, coppa) issues de la race indigène de cochons bruns, réhabilitée ces dernières années.

Aldila Corsica, Saveurs du terroir corse: à l'Épicerie du Pont de Chailly, à Lausanne, et à l'Épicerie-Boucherie du Molard, à Genève.