••• veau tigre est élevé sous la mère, en biodynamie. Nourri au lait maternel, l'animal broute également les herbes et les feuilles du maquis.

## DES FIGATELLIS À SE DAMNER

À quelques kilomètres de là, à Levie (850 m d'altitude), Antoine de Rocca Serra et ses deux fils proposent leur charcuterie maison dans un décor paradisiaque: A Pignata (8), une magnifique ferme-auberge contemporaine dotée d'une salle à manger entièrement ouverte sur la montagne, en plein air. Si on y apprécie le lonzu (le filet de porc séché), les meilleures charcuteries se trouvent néanmoins plus au nord, au bout du monde, après avoir emprunté une longue piste rocailleuse qui mène à Vallecalle. Ici, Loulou Bellini (9), un instituteur à la retraite, élève près de deux cents cochons en semi-liberté.

## LE GUIDE DES BONNES ADRESSES



(7) VEAU TIGRE, de Jacques Abbatucci, à Serra di Ferro. 04.95.74.08.08 (6) LE TOUT VA BIEN CHEZ PARENTI. 04.95.76.12.14. ÉPICERIE FINE TEMPI FA. 04.95,76,06.52. (8) FERME-AUBERGE A PIGNATA, d'Antoine de Rocca Serra, à Levie. 04.95.78.41.90.

de Jean-José

04.95.70.21.05.

(14) LE VOILIER, à Bonifacio. 04.95.73.07.06. HUILE D'OLIVE Brunelli. à Bonifacio. 04.95.73.05.41. (12) TOMME SARTENAISE,

Marcellesi, à Valicella.

(4) GRAND HÔTEL DE

CALA Rossa, à Porto-



(11) DOMAINE SERGE DOMI-NICI. 04.95.37.12.22 HUILE D'OLIVE du domaine de L'Aliva Marina. 06.24.31.62.33 (9) CHARCUTERIES de Loulou Bellini, à Valle-

calle. 04.95.39.08.37.

ARENA, 04.95.37.08.27.



Savelli, à Calenzana. (15) LE CÉDRAT des Agrumes du Soleil, de Marcel Luciani, à Vescovato. 04.95.36.70.04. (3) Huîtres de Bernard Pantalacci, à l'Étang de Diana. 04.95.57.02.53. HUILE D'OLIVE du domaine Marchigliani d'Anne Almaric. à Aghione. 04.95.56.64.02. (16) CONFISERIE SAINT-SYLVESTRE de Marcel Santini, à Soveria.

04.95.47.42.27

La Corse, une nature préservée et un savoir-faire unique pour des séjours gourmands