

Charcuterie Semidei

Qualité et transparence...

Depuis quatre générations, cette entreprise familiale transmet son savoir-faire au cœur du petit village de Sorbo Ocagnano, à 30 km au sud de Bastia. C'est toute l'exigence, la

rigueur, et la tradition de fabrication qui sont réunis dans cet établissement dirigé par Antoine Semidei. Depuis 2002, la charcuterie s'est dotée d'un laboratoire répondant aux normes européennes afin de satisfaire une clientèle toujours plus importante et exigeante. Hygiène irréprochable et températures millimétrées tout au long de l'année font de cette charcuterie l'une des plus réputées de Corse. 100 tonnes de produits sortent chaque année de l'établissement. Aussi, il est exclu pour Antoine Semidei d'utiliser des colorants ou des conservateurs. Prizuttu, coppa, lonzo, saucisse, figatellu, panzetta et joue de porc sont fumés sur place, à l'ancienne, au bois de châtaigner, donnant cette saveur exquise propre à la région.



Petit plus → Une petite escapade dans le village de Sorbo Ocagnano vous permettra de profiter, d'une part, de ce charmant village, mais également de l'accueil chaleureux de la famille Semidei et de ses employés qui vous réserveront des prix très intéressants.

Infos → 20213 Sorbo Ocagnano |

Tél. : 04-95-38-05-18 |

E-mail : charcuterie.semidei@orange.fr |

Le Cap 120 : poissons et fruits de mer avec une vue imprenable sur la baie de Bormes-les-Mimosas...

À quelques encablures de Saint-Tropez, le port de plaisance de Bormes est un plan d'eau de 7 hectares sur lequel 950 bateaux ont autorisation d'accoster. Le Yacht club international participe activement à son prestige, à l'instar du restaurant panoramique Le Cap 120 avec sa vue imprenable sur la méditerranée. Autre atout de cet établissement : sa cuisine, fraîche et savoureuse, qui fait la part belle aux produits de la mer : huîtres, coquillages, beaux yeux (dorade rose du pays), sans oublier un classique mais délicieux saumon fumé. Avec sa terrasse, Le Cap 120 peut accueillir 60 convives privilégiés. Pensez à réserver !

Petit plus → La cabane à huîtres

ouverte de septembre à fin avril. **Infos** → Immeuble du Club House, port de Bormes, 83230 Bormes-les-Mimosas | Tél. : 04-94-15-05-13 | www.restaurant-lecap120.com |



L'Aliva Marina

La qualité suprême !

Sandrine Marfisi gère le domaine de l'Asprellu avec passion. Sa production d'huile d'Olive Vierge Extra est limitée à 1.000 litres par an afin d'obtenir une huile A.O.C. d'une qualité exceptionnelle. Les olives, de la variété Germaine, profitent des embruns marins du golfe de St-Florent, d'un sol et d'une exposition idéals, avant d'être ramassées à la main. L'huile, décantée naturellement, est ensuite mise en bouteille dans des flacons opaques pour préserver la richesse des arômes. **Infos** → Tél. : 06-24-31-62-33 | www.lalivamarina.com |

