

SPÉCIAL FRANCE  
DESTINATION  
CORSE

La Corse ne se résume pas à ses plages:

l'île de Beauté, véritable montagne posée dans la Méditerranée, propose dès le printemps randonnées nature, hôtels de charme nichés au fond de paysages époustouflants et produits du terroir soignés. Reportage.



- 1 **PIEDICROCE**  
Balade à travers la Castagniccia p. 56
- 2 **ÉTANG D'URBINO**  
Manger des huîtres au bord de l'eau p. 58
- 3 **CORTE**  
Dormir dans une maison bleue p. 58
- 4 **PROPRIANO**  
Romuald Royer, un chef étoilé p. 59
- 5 **CORBARA**  
Hébergement hors du temps p. 59
- 6 **CORTE**  
Charcuterie de qualité p. 60
- 7 **SARTÈNE**  
Hôtel 5 étoiles dans le maquis p. 60

**PIEDICROCE**  
Un des très beaux villages de la Castagniccia.



# XAVIER SANTUCCI, UN GUIDE BON POUR LA TÊTE ET LES PIEDS

**Castagniccia.** Enfant du pays et guide diplômé d'Etat, Xavier Santucci emmène petits et grands par monts et par vaux.

L'HEBDO 29 MARS 2012

SABINE PIROLT

«Si vous indiquez mon itinéraire, je vous jette aux cochons!» Torse et jambes musclés, sourire franc et accent chantant, Xavier Santucci, 45 ans, n'a pas l'air de rigoler. Peu importe cette surprenante entrée en matière. Après tout, le caractère bien trempé des habitants de l'île, c'est aussi ça le charme de la Corse! La balade démarre au-dessus du village de Carcheto,

au cœur de la Castagniccia. La montée en direction de la vaste châtaigneraie se fait sur un terrain accidenté. Professionnel, Xavier Santucci adapte son allure et se met à raconter. Un récit qui fait oublier la pente. Il évoque ces vastes châtaigneraies qu'il aimerait voir renaître et produire des tonnes de fruits, comme au XIX<sup>e</sup> siècle, époque où la Castagniccia comptait la densité de population la plus forte de l'île. «Au début du siècle, il s'agissait

même d'une des régions les plus peuplées de l'Europe, avec 160 habitants par kilomètre carré. Aujourd'hui, on compte 1,2 habitant.» Le guide explique que ce sont les Génois qui ont occupé la Corse au XV<sup>e</sup> siècle et encouragé la culture de cet «arbre à pain». Mais pour Xavier Santucci, les châtaignes sont surtout ces fruits que, enfant, il passait des heures à ramasser avec ses six frères et sœurs. «A mains nues, ça piquait... On remplissait des paniers qui contiennent sept kilos exactement.» Il parle de ses grands-parents qui, comme beaucoup d'autres, vivaient dans leur petit séchoir à châtaignes. «Les murs de leur deux-pièces étaient si noirs qu'ils brillaient. Ils y entretenaient le feu pour sécher les fruits.»



**XAVIER SANTUCCI** Enfant du pays, il est guide diplômé d'Etat.

**Pierre verte.** La marche continue, l'itinéraire traverse une zone parsemée de grands rochers, couverts en partie de mousse. Il s'agit de se concentrer car le «chemin» zigzague entre les racines et les gros cailloux. Xavier Santucci promet une surprise. «Plus loin, il y a une pierre merveilleuse.» L'homme s'arrête auprès d'un gros rocher et gratte un peu la mousse. Apparaît une petite surface de pierre, couleur verte. «C'est le vert d'Orezza, appelé aussi pierre de Corse ou *gabbro à smaragdite*. Cette pierre orne notamment le tombeau des Médicis à Florence.» Xavier Santucci demande aux touristes de ne pas ramasser des cailloux de l'endroit. «Heureusement, un jour, l'un d'eux a désobéi et il a taillé cette pierre pour moi.» De son sac à dos, le Corse sort un objet plat en pierre, d'un vert magnifique. Il a la forme de la Corse. Difficile d'imaginer que les cailloux qui roulent sous les pieds du marcheur puissent donner naissance à un tel petit chef-d'œuvre. Encore quelques centaines de mètres et la pierre promise est là. Les différents

verts sont aussi étonnants que riches en nuances. Une vraie merveille de la nature. La balade continue. Il faut traverser le Fium'Altu, un ruisseau bien fougueux en cette période de l'année, et remonter à travers la forêt. Le guide raconte encore mille et un détails sur sa région et son histoire.

Comme beaucoup par ici, il élève des cochons et fait de la charcuterie avec son épouse. Le lancer sur le sujet, c'est en apprendre tout un rayon. Et en saliver à l'évocation des *figatelli*, de la *coppa*, du *prisuttu* et du fromage de tête produits maison. Ça tombe bien. C'est l'heure du pique-nique. Le guide le tire du sac. Bonne surprise: les produits évoqués sont au menu. Un délice. L'itinéraire passera encore par divers villages, dont les églises valent le détour. Celle de Sainte-Marguerite, par exemple, avec sa vierge à l'enfant qui donne le sein à Jésus. Une rareté taillée dans l'albâtre. Au fait, dans quel village peut-on admirer cette église classée monument historique? «Nous sommes à Carcheto...» La boucle est bouclée et la touriste n'a rien remarqué. L'itinéraire restera secret. *Avedeci* les cochons! ◊

Téléphone: 0033 4 95 35 94 37  
Portable: 0033 6 87 41 81 26

Près de Corbara, dans le hameau de Pigna, les boîtes à musique peintes à la main par Marie-Claire Darnéal. Airs traditionnels corses garantis.

A Folelli, Sylvie et Jacques Orsini, ancien « meilleur ouvrier de France », créent des bijoux, notamment en vert d'Orezza, ou pierre corse. [www.orsini-creations.com](http://www.orsini-creations.com)

### ÉLEVAGE D'HUÎTRES

**Étang d'Urbino.** C'est le deuxième plus grand étang de Corse, une lagune maritime de 780 hectares. La famille Bronzini de Caraffa élève des huîtres dans ce site naturel classé et tient un restaurant au bord de l'eau.

Dans la vie d'un journaliste, il y a des moments plus ou moins intenses. Certains sont prévisibles; d'autres arrivent par surprise. Un matin de mars sur l'étang d'Urbino. Au milieu de l'eau, sur un bateau muni d'une grande plateforme, cinq personnes s'affairent à récolter les huîtres. Une main en tend une, ouverte à l'instant d'un coup de couteau. Et c'est l'extase. Un goût et une consistance parfaits qui sidèrent le palais. «Je mange ma douzaine tous les soirs», sourit Luc Bronzini de Caraffa, qui exploite l'étang d'Urbino depuis une trentaine d'années. L'homme est un veinard. Il apprécie sa chance. Sa maison

est construite au bord de l'eau. De son jardin d'hiver, la vue est paradisiaque. La même dont jouissent les hôtes du Restaurant sur l'Eau, qu'il tient avec son fils Vincent. Ce dernier a aussi repris les activités de son père, pionnier de la conchyliculture en Corse. L'étang produit 50 tonnes d'huîtres par an, mangées par les clients de l'endroit, écoulées en Sardaigne et sur les marchés locaux. Certains confrères, qui bénéficient d'une moins grande surface, en produisent trois fois plus. «Nous ne visons pas la richesse et pensons qu'il faut garder un certain équilibre. Plus vous produisez, plus vous dérangez toute la faune.»



**RESTAURANT SUR L'EAU** La famille Bronzini de Caraffa élève des huîtres à déguster dans leur établissement.

Propriété de la famille Caraffa depuis 1871, l'endroit a été l'objet d'un âpre combat juridique. Passionné d'histoire, Luc collectionne tous les documents qui concernent l'étang. En 2005, pour éviter que ce joyau ne soit vendu à des exploitants sans scrupules au moment de l'héritage, Luc et

son oncle ont décidé de le donner au Conservatoire du littoral, avec autorisation de continuer à exploiter l'endroit. «Nous avons anticipé les événements, c'est ça l'écologie...»

Restaurant sur l'Eau. Tél. 0033 4 95 57 30 89  
[bronzini@wanadoo.fr](mailto:bronzini@wanadoo.fr)

### LA CHAMBRE D'HÔTES

**Corte.** Une maison bleue avec vue sur la cité, chez Marina et Antoine Guelfucci, c'est un peu la campagne à la ville.

Silhouette élancée et fines lunettes, Antoine Guelfucci a le sens de l'humour et l'accueil chaleureux qui va avec. Sa définition du dimanche? «C'est comme un jour de semaine sauf que les autres se reposent.» Sa définition du samedi est d'ailleurs la même. Pas très corse, cette fièvre du travail? Ah! ça non, mais ne le dites pas trop fort. Antoine et Marina, son épouse, sont partis de rien. Enfin presque, puisque Antoine était tout de même propriétaire de la maison de ses ancêtres, des notables, construite en 1826. Le problème? Elle tombait en ruine. La solution? Le courage et l'ardeur à la tâche des Guelfucci, parents de trois enfants. «Notre hobby c'est notre travail», résume l'agriculteur. Le résultat? Impressionnant. Les chambres d'hôtes de l'Osteria di l'Orta sont aussi



**OSTERIA DI L'ORTA** Une maison bleutée adossée à la colline. Antoine et Marina Guelfucci y ont mis toute leur âme. Accueil chaleureux garanti.

belles que spacieuses. Seuls le toit et la façade ont été refaits par des professionnels. Les parquets d'origine sont splendides, la décoration sobre, et la vue sur la ville de Corte est imprenable. De fait, cette belle propriété bleue cache bien son jeu puisque c'est

une ferme. En contrebas de la maison, des vignes qui donneront les premiers vins bio en 2014. Après une première formation en biologie et biochimie, Marina suit actuellement des cours d'œnologie sur le continent. En octobre, ce sera

Antoine qui s'y mettra avec une formation sur les plants. En outre, le domaine compte des oliviers, de nombreux arbres fruitiers et arbrisseaux qui donnent une grande variété de fruits dont Marina fait d'excellentes confitures. Il produit également de la viande d'agneau – servie à la table d'hôte attenante – grâce à ses quatre-vingts brebis qui, dès avril, partent paître en Balagne. Aux fourneaux: Marina. Beignets au brocciu, ails confits, terrine d'aubergine ou flan à la farine de châtaigne, tout est délicieux. Là, on se dit qu'Antoine ne peut être que le plus heureux des hommes. Étonnant, même, qu'il n'ait pas plus d'embonpoint. Ah! oui, le travail... C'est la santé, non?

[www.osteria-di-l-orta.com](http://www.osteria-di-l-orta.com)  
0033 4 95 61 06 41

### LE RESTAURANT

**Propriano.** Romuald Royer vient, à 31 ans, de recevoir sa première étoile du guide Michelin. Portrait d'un chef qui aime sublimer les produits du pays.

Un poireau. C'est ce que l'interlocuteur, qui a rendez-vous avec Romuald Royer, est sûr d'être en comptant les innombrables minutes qui passent. Un poireau qui se met à bouillir. Et puis arrive le cuisinier, tout de blanc vêtu. Chaleureux, jovial et attentif. La mayonnaise prend, alors que les clients défilent dans sa nouvelle boulangerie-restaurant Mani ouverte l'été dernier. Ils viennent le féliciter pour sa première étoile attribuée par le guide Michelin. La cuisine, le jeune homme n'y est pas tombé dedans quand il était petit. Fils du pharmacien de Propriano, il a d'abord voulu faire comme papa. Etudes de deux ans sur le continent et retour au bercail où il tombe amoureux de Marie-Paule, la fille du cuisinier et propriétaire de l'hôtel-restaurant Lido. Mais pas question de jouer le fils à... beau-papa. Enfin, pas tout à fait. Il est d'abord responsable du bar à cocktails de l'hôtel. En fait, il traîne très souvent dans les cuisines, observe. Il finit par intégrer la brigade, apprend sur le tas. Il suit aussi quelques mois de cours pour apprendre les bases. Mais surtout, il passe beaucoup de temps à faire des essais dans son coin, avant de reprendre les commandes en 2009. Comment explique-t-il sa progression fulgurante? «J'apprends vite... Il suffit de prendre un bon produit, de le respecter, de l'apprêter avec un bon assaisonnement et une bonne cuisson. Je propose une cuisine corse revisitée, des plats typiques et ancestraux, réinventés et apprêtés de manière plus subtile. Je joue aussi avec la texture et la présentation.» Ses idées de recettes lui viennent à



**LIDO** Romuald Royer vient d'obtenir sa première étoile du guide Michelin.



tout moment. Même en dormant. Du coup, les murs de sa maison sont couverts de mots et de phrases. «Je peux créer un plat pour une phrase.» A ses côtés, son épouse, aussi mince qu'il est rond. C'est elle

qui garde les pieds sur terre et organise le travail: quatre à cinq personnes en cuisine pour un seul menu par soir. C'est aussi elle qui fait le lien entre la cuisine et la salle. Si Romuald Royer n'arrête pas de courir, il prend tout de même le temps de partir ramasser lui-même ses herbes. Par exemple pour son maquereau sauvage fumé à la lavande sauvage. Quant à l'oursin, c'est sa passion. L'entendre en parler, c'est déjà en avoir l'eau à la bouche...

[www.le-lido.com](http://www.le-lido.com)  
0033 4 95 76 06 37



**COUVENT SAINT-DOMINIQUE** Un endroit hors du temps.

### HÉBERGEMENT

**Corbara.** Un séjour hors du temps pour des hôtes en recherche, accueillis par le sourire du père hôtelier Claude-Emmanuel.

La Balagne et ses villages haut perchés passent pour la plus belle région de Corse. C'est que, non loin de là, la jolie ville de Calvi donne le ton à ce coin de pays qui vaut tous les détours. Envie de fuir la foule et les plages trop fréquentées? Envie de calme et de silence? Un endroit hors du temps attend les hôtes de la communauté de Saint-Jean. C'est le père Claude-Emmanuel qui est chargé de l'accueil au couvent Saint-Dominique. Si l'endroit est vétuste, il respire le calme et la sérénité et, du haut de la montagne, la vue sur la mer est magnifique. «Les gens qui choisissent de séjourner ici sont ceux qui ne veulent pas passer des vacances comme au Club Med. Ils désirent une nourriture spirituelle...» Les règles de la maison? Un séjour de deux jours au minimum et de deux semaines au maximum. Les personnes de toute confession, mais également ceux qui ne sont «pas forcément croyants ou pratiquants», tout le monde est le bienvenu, à condition d'être en recherche et d'accepter des moments d'échange pour faire connaissance.

[www.stjean-corbara.com](http://www.stjean-corbara.com)  
0033 6 43 39 25 05

**FERME-AUBERGE**

**Corte.** Eleveurs sélectionneurs de la race ancienne de porc «Nustrale», Nathalie et Jean-Max Leonelli font de la charcuterie corse qu'ils proposent dans leur ferme-auberge. Après dix ans de lutte, la «coppa», le «lonzu» et le «prisuttu» viennent enfin d'obtenir l'appellation AOC. Une grande victoire pour les éleveurs corses.

**F**igatellu, coppa, lonzu, prisuttu, pâté de tête, boudin, saucisse, il n'y a pas à dire, dans le cochon, tout est bon. Surtout chez le *porcu Nustrale*, une race de porc ancienne. La spécificité de cet animal corse, outre sa robe noire? Sa croissance lente et le persillé élevé de sa viande. Mercredi 7 mars, tous les éleveurs de cette noble bête étaient suspendus au stylo du ministre français de l'Agriculture. Bruno Le Maire a enfin signé le décret attribuant l'appellation d'origine contrôlée (AOC) à une partie de la charcuterie corse. Cela fait dix ans qu'ils y travaillent. Désormais, seuls ceux qui respectent strictement le cahier des charges imposé par l'AOC pourront appeler leurs produits *coppa, lonzu* et *prisuttu* corse. De quoi faire le ménage

chez les industriels qui importent des carcasses de pays de l'Est. Eleveurs sélectionneurs, Nathalie, 32 ans, et Jean-Max, 38 ans, Leonelli charcutent à eux deux quelque 60 à 80 porcs par an. Un travail qu'ils effectuent, d'octobre à mars, dans un petit local au centre de Corte. «Je passe des heures et des heures à laver, un par un, les boyaux de nos cochons pour faire des saucisses. Nous n'ajoutons pas d'agents conservateurs à nos produits», souligne Nathalie dont le mot d'ordre est qualité. C'est sur les 350 hectares de terrain non loin de leur ferme-auberge A Chjusellina – qui veut dire «le petit enclos» en corse – que gambadent joyeusement ces animaux au long groin et aux oreilles tombantes. Les

45 jours avant leur abattage, ils doivent être nourris exclusivement de châtaignes ou de glands, ce qui n'est pas un problème vu le nombre de châtaigniers alentour. Et c'est justement pour faire connaître leurs délicieux produits que le couple a décidé de faire transformer sa maison neuve en une ferme-auberge. Les cinq chambres, très vastes et aménagées avec goût, donnent sur les champs et les montagnes alentour. Une piscine permet aux enfants de se rafraîchir et, le soir, Nathalie est aux fourneaux pour célébrer les produits de la ferme. «Etre éleveurs et pouvoir amener nos produits jusque dans l'assiette de nos hôtes, c'est magique! C'est l'aboutissement de notre travail.»

[www.achjusellina.com](http://www.achjusellina.com)  
0033 4 95 47 13 83



**A CHJUSELLINA** En Corse, l'élevage relève d'une tradition ancestrale. Le «porcu Nustrale» gambade en liberté et mange des châtaignes et des glands. Depuis mars, «coppa», «lonzu» et «prisuttu» corses ont leur AOC.

**Porto-Vecchio.** Pour tout apprendre sur les plantes corses et leurs bienfaits, balade avec Stéphane Rogliano, appelé aussi «le nez du maquis».

[www.plante-aromatique.com](http://www.plante-aromatique.com)



**DOMAINE DE MURTOLI** Parsemées sur plus aménagé dans une grotte.

**HÔTELLERIE**

**Sartène.** Sur 2200 hectares, avec goût accueillent les vacanciers à la recherche de calme et d'exclusivité. Un endroit extraordinaire qui

**E**xtraordinaire. Le terme est galvaudé. Pourtant, lorsqu'on franchit les grilles du domaine de Murtoli, près de Sartène, c'est le premier mot qui vient à l'esprit. Suivent beaucoup d'autres, dont magnifique, paradisiaque et gigantesque. C'est presque trop beau pour y croire. La propriété de Valérie et Paul Canarelli occupe en effet 2200 hectares. Sur la route principale, pas le plus petit panneau qui mentionne l'existence de l'endroit. Le grand-père de Paul possédait 1200 hectares de maquis. En 1993, il n'y avait rien, sauf des bergeries en ruine. Ce fils d'hôtelier a commencé par en faire rénover une en 1994, très vite prisée

**Les gîtes des Tours de Tevola, dans le hameau de Carchetu.** Son propriétaire, Jean-Claude Rogliano, est un écrivain corse. Le village a servi de cadre à son roman «Les mille et une vies de Théodore, roi de Corse».

[www.tevola.com](http://www.tevola.com)



de 2200 hectares, les bergeries sont reliées par des pistes. Le restaurant a été

d'anciennes bergeries entièrement refaites et décorées



**VUE SUR MER** La plage et son restaurant sont réservés aux hôtes des bergeries.

des vacanciers, puis une autre et encore une autre. «Au départ, personne ne croyait à mon projet. Il faut dire qu'il n'y

avait rien ici, même pas de chemins», raconte le propriétaire. Aujourd'hui, quatorze bergeries aux noms qui

fleurent bon les plantes et les arbres – A Liccìa, le chêne vert, A Persia, la sarriette, A Tiria, la salsepareille – accueillent les hôtes de mars à novembre, soit de deux à douze personnes. Trois autres seront prêtes d'ici à juillet. Le petit-déjeuner est apporté par des femmes de chambre motorisées. Paul Canarelli aime à dire que son hôtel «éclaté», classé cinq étoiles, a les plus vastes corridors du monde, soit plus de 50 kilomètres de pistes que les clients parcourent généralement en voiture, car les distances sont longues. Des pistes qu'empruntent même des lièvres et des sangliers, accompagnés de marçassins. En pierre, les bergeries ont toutes leur cachet et leur chat attiré, l'ennemi des souris. Leur décoration est digne d'un magazine. Baignoire et robinets à l'ancienne, cuisinière Lacanche, vaste cheminée, rideaux de jute, sol en belle pierre et plancher en bois, tout est beau. «Quand je vois une maison en ruine, j'imagine tout de suite comment elle sera, une fois terminée, au détail près», explique Paul Canarelli. Chaque maison a sa propre piscine en pierre et sa cuisine d'été, en plus de celle qui est à l'intérieur. Certaines sont perchées sur une colline, d'autres sont à deux pas de la mer. Leurs habitants bénéficient d'un privilège: l'accès à une plage privée. Outre un spa en plein air et un étonnant restaurant aménagé dans une immense grotte, l'endroit met à la disposition des vacanciers un jardin potager. Sur tout le domaine paissent une centaine de vaches et trois cents brebis. Un bémol à ce tableau paradisiaque: le déplacement quasi obligé, vu les distances, en voiture. ◊

[www.murtoli.com](http://www.murtoli.com)  
0033 4 95 71 69 24

**LES SPÉCIALISTES PROPOSENT**

Vacances familiales au Belambra Clubs Résidence Pinéto\*\*\*



La Reka est le N° 1 des vacances familiales. Son offre comporte plus de 3000 logements de vacances, mobile homes, tentes et hôtels pour familles. En Corse, c'est la Résidence Pinéto\*\*\* qui a la cote. Ce vaste lotissement de villégiature est niché au cœur d'une pinède aérée, tout près de la mer et d'une longue plage de sable fin offrant des conditions de baignade idéales pour les enfants. Grâce aux nombreuses animations, les distractions, les jeux et rires sont au programme. Exemple de prix: bungalow de 4 pièces pour 6 personnes, prix valable du 5 mai au 2 juin 2012 dès 910 fr. Prix par semaine, sans les frais de dossier ni les frais individuels accessoires, selon catalogue internet 2012. Informations et réservations: Reka Berne, [www.reka.ch](http://www.reka.ch), tél. 031 329 66 99

La Corse dès 722 francs\* par personne



Frantour, le N° 1 pour la France, propose un vaste choix de séjours sur l'île de Beauté: hôtels et appartements de vacances en bord de mer et au cœur de l'île, fermes-auberges, circuits-découverte, randonnées pédestres, etc. \*Exemple de prix du 26 mai au 9 juin, base 2 adultes, incluant: 7 nuits en appartement à la résidence Castell'Verde à Porto-Vecchio (sans repas), vols directs Genève-Figari et retour, taxes d'aéroport, documentation de voyage. La Corse avec Frantour: dans votre agence de voyages ou sur [www.frantour.ch/flyercorse](http://www.frantour.ch/flyercorse)

**PRATIQUE COMMENT S'Y RENDRE?**

- Depuis la Suisse: de Genève vers Ajaccio et Bastia avec EasyJet [www.easyjet.com](http://www.easyjet.com); de Sion et La Chaux-de-Fonds vers Calvi et Figari avec Air Glaciers [www.airglaciers.ch](http://www.airglaciers.ch); vols Darwin Airline de Genève à Calvi et Figari avec Frantour et VT Vacances – [www.frantour.ch/corse](http://www.frantour.ch/corse), [www.vtvacances.ch](http://www.vtvacances.ch)
  - Depuis la France: en avion, avec Air Corsica au départ de Lyon, Nice, Marseille et Paris Orly [www.aircorsica.com](http://www.aircorsica.com) et Air France [www.airfrance.com](http://www.airfrance.com), et en bateau avec [www.corsica-ferries.fr](http://www.corsica-ferries.fr) et [www.sncm.fr](http://www.sncm.fr)
- Pour tout renseignement sur la Corse, visitez le site [www.corsica-made.ch](http://www.corsica-made.ch)**

Cahier réalisé en collaboration avec

