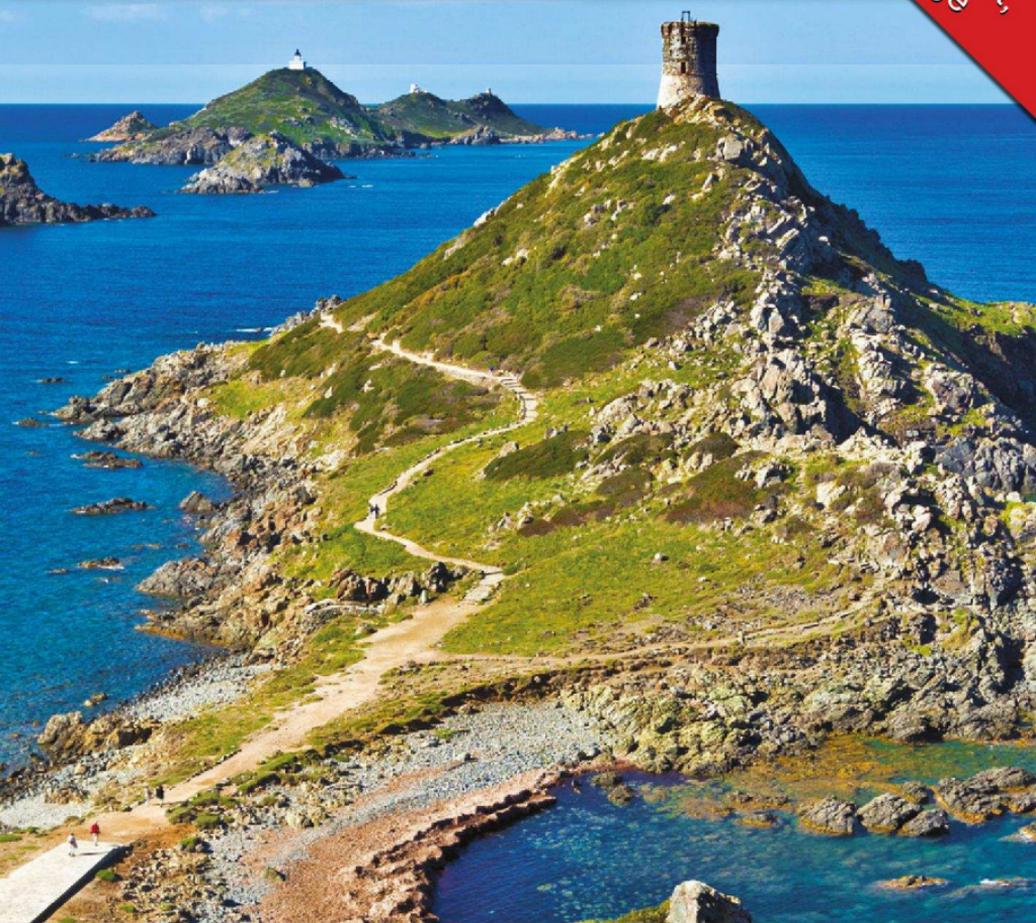


CORSE

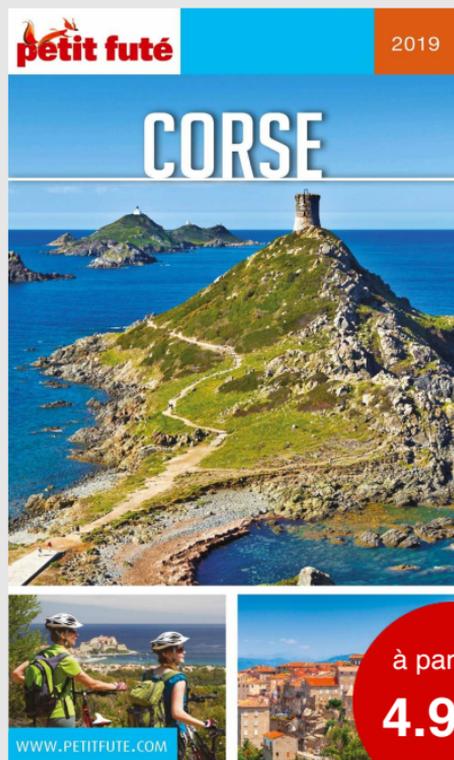
EXTRAIT
Pour télécharger le guide complet,
rendez-vous en dernière page



LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

CORSE 2019

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de
4.99€

Cliquez ici

Disponible sur



SOIF DE CORSE



VISITE GUIDÉE GRATUITE

LA BRASSERIE PIETRA

EST HEUREUSE DE VOUS ACCUEILLIR
EN JUILLET ET EN AOÛT / DU LUNDI AU VENDREDI
ACCUEIL DE 9H30 À 12H00 ET DE 14H00 À 17H00

BRASSERIE PIETRA
IS OPEN IN JULY AND AUGUST
MONDAY THROUGH FRIDAY
FROM 9:30 TO 12:00 AND 2:00 TO 5:00

ÉDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURETTE

Responsable d'édition : Lionelle GALLAND

Auteurs : Lionelle GALLAND, Gabrielle AWAD, Xavier BONNIN, Jean-Paul LABOURETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stephane SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Silvia FOLIGNO, Mélanie COTTARD et Tony DE SOUSA

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC et Elvane SAHIN

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO et Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT et Julien DOUCET

WEB ET NUMÉRIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas GUENIN et Adeline CAUX

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR

Community Manager : Cyprien de CANSON et Andrei UNGUREANU

DIRECTION COMMERCIALE

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Manon GUERIN

Relation de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN et Caroline PREAUX

RÉGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR assistés de Queeny MENSCHAN

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aïssatou DIOF

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURETTE

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Adrien PRIGENT et Christine TEA

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRJULALL et Vioth SAGUERRE

Responsable informatique : Briac LE GOURRIERE

Standard : Jehanne AOUMEUR

■ PETIT FUTÉ CORSE 2019 ■

LES NOUVELLES ÉDITIONS DE L'UNIVERSITÉ

18, rue des Volontaires - 75015 Paris

☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 €

RC PARIS B 309 769 966

Couverture : Tour de la Parata, Îles Sanguinaires © sasha64f - stock.adobe.com - VTT en Corse © lettas - stock.adobe.com

Le village de Sartène © eugenesergeev - stock.adobe.com

Impression : IMPRIMERIE CHIRAT - 42540 Saint-Just-la-Pendue

Achévé d'imprimer : janvier 2019

Dépôt légal : 21/02/2019

ISBN : 9782305001913

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

BIENVENUE EN CORSE !

Petit joyaux au cœur de la Méditerranée, la Corse est une destination phare pour les vacanciers venus de toute la France et désormais du monde entier. Un peu moins de 330 000 habitants l'hiver, deux fois plus durant l'été, l'Île de Beauté est une terre enchantée, multiple, complexe, que vous aurez plaisir à découvrir pour apprendre à la cerner.

La Corse est surprenante. Vous partirez tôt le matin de la côte est, arriverez à midi sur l'un des plus hauts sommets du Centre Corse et finirez la journée à regarder, les pieds dans l'eau, le soleil se coucher et faire rougir les roches des Calanques. Sur cette île se succèdent des paysages aux visages différents : tandis que sur les hauteurs de l'île la forêt et le maquis semblent impénétrables, l'eau bleu azur de la Méditerranée vous rassure et vous appelle au farniente. La Corse est accueillante. Impossible de ne pas succomber au charme de ses habitants, leur mode de vie, l'amour passionné de leur île. Pour gagner le cœur des corseis il faudra leur montrer que vous aimez et respectez leur île. Que vous ne laisserez de trace de votre passage que dans leur cœur, pas au bord des routes, ni sur leurs plages ou au fond des récifs de corail.

La Corse est sauvage. C'est de prime abord ce qui surprend mais peu de temps suffira à réaliser que c'est ici que réside le charme de l'île de beauté. Sa population avenante, ses animaux en liberté, ses routes escarpées, ses sentiers désormais balisés... Tout ici est brut, mais chargé d'histoire et empreint de liberté. La Corse est une île et il ne faut pas l'oublier. Seule, au milieu de la mer, loin du continent et de ses grandes infrastructures, elle est à la fois désirable et vulnérable. La Corse est paradoxale. D'un côté les villes et autres spots prisés des touristes venus faire la fête et profiter du bord de mer, de l'autre, les montagnes parfois sauvages, où les corseis vivent au rythme des saisons loin des préoccupations touristiques. Impossible de ne vouloir en découvrir qu'une partie, il vous faudra absolument parcourir l'île à la recherche de tous ses charmes.

Nous vous encourageons à être mobiles pour profiter de la Corse et ses richesses : en bus, en voiture, à moto ou à vélo, chaque déplacement sera un avant-goût de ce que vous pourrez découvrir en empruntant les sentiers dédiés et en vous aventurant dans les balades et randonnées proposées. Dans ce guide, nous vous dévoilons adresses et idées pour sublimer vos vacances. Découvertes et rencontres, idées originales ou lieux incontournables, vous avez entre les mains de quoi assouvir vos rêves et satisfaire vos envies. La Corse est là, elle vous tend les bras, plongez !



Certifié PEFC

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

pefc-france.org

■ ■ ■ IMPRIMÉ EN FRANCE

SOMMAIRE

■ DÉCOUVERTE ■

Les incontournables.....	9
Nature.....	18
Économie.....	27
Histoire.....	28
Patrimoine et traditions.....	34
La Corse gourmande.....	39
Sports et loisirs.....	48
Festivals et manifestations.....	52

■ SUD CORSE ■

L'Extrême Sud.....	62
Bonifacio.....	62
Figari.....	86
Pianottoli-Caldareello.....	89
Le Sud-Est.....	91
Porto-Vecchio.....	91
Lecci.....	112
Sainte-Lucie-de-Porto-Vecchio.....	115
Conca.....	119
Sari-Solenzara.....	120
L'Alta Rocca.....	127
Zonza.....	127
Quenza.....	137
Levie.....	140
Sainte-Lucie-de-Tallano.....	143
Aullène.....	145

■ SUD-OUEST CORSE ■

Le golfe du Valinco et la vallée du Taravo.....	150
Propriano.....	150
Belvédère-Campomoro.....	162
Olmeto et ses plages.....	165
Serra-di-Ferro et Porto-Pollo.....	171
Sollacaro et Filitosa.....	174
Le Sartonais.....	178
Sartène.....	178
Le Haut Taravo.....	192
Santa-Maria-Siché.....	192
Zicavo.....	194

■ LE GRAND AJACCIO ■

Ajaccio.....	202
Ajaccio.....	202
La vallée de la Gravona.....	238
Bocognano.....	238
Carbuccia.....	239
Cuttoli-Corticchiato.....	239
Peri.....	241
Sarrola-Carcopino.....	241
Tavaco.....	242
Ucciani.....	242
Vero.....	243



La vallée du Prunelli 244

Bastelica	244
Bastelicaccia	246
Cauro	247
Eccica-Suarella	248
Ocana	249

La rive sud 251

Porticcio, marine de Grosseto-Prugna	251
Albitreccia et la plage d'Agosta	257
Pietrosella et ses plages	258
Coti-Chiavari	259

■ OUEST CORSE ■

Le golfe de Sagone, les deux Sorru, la Cinarca et le Cruzzini 264

Cargèse	264
Sagone.....	270
Vico	276

Le golfe de Porto et les deux Sevi 282

Porto	282
Piana	290
Evisa	293

■ LA BALAGNE ■

Les villages côtiers 297

Calvi	297
L'Île-Rousse	314
Calenzana	323
Belgodère	327
Algajola	329
Aregno	330
Corbara	330
Galéria	332
Lumio	333
Monticello	335

Le balcon de la Balagne 336

Pigna	336
-------------	-----



© H. FOUGERE - KONOTEC

Randonneurs sur le GR20.

Sant'Antonino	338
Santa-Reparata-di-Balagna	339
Speloncato	340
Cateri	342
Feliceto	342
Lavatoggio	344
Montegrosso	344
Muro	344
Ville-di-Paraso	345
Zilia	345

Le Giussani 346

Pioggiola	346
Olimi-Cappella	347
Mausoléo	347
Vallica	347

L'Ostriconi 348

Palasca	348
Lama	349
Novella	350
Urtaca	350

■ LE NORD ■

Le Grand Bastia 353

Bastia	353
--------------	-----

Le Cap Corse 372

San-Martino-di-Lota	372
---------------------------	-----

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★★ INOUBLIABLE

Santa-Maria-di-Lota et la marine de Miomo	373
Brando et la marine d'Erbalunga	373
Sisco	375
Pietracorbara et sa vallée	376
Cagnano et la marine de Porticciolo	377
Luri et la marine de Santa-Severa	378
Rogliano et la marine de Macinaggio	379
Ersa et les marines de Barcaggio et Tollare	382
Centuri	383
Morsiglia	384
Pino et la marine de Scalo	385
Barrettalli et la marine de Giottani	385
Canari	386
Ogliastro et la marine d'Albo	387
Nonza	388
Olmata-di-Capocorso et la marine de Negru	389
Le Nebbio	390
Saint-Florent	390
Patrimoine	395
Oletta	397
Santo-Pietro-di-Tenda	398
Murato	400

■ CENTRE CORSE ■

Le Cortenais	403
Corte	403
Le Bozio	412
Alando	412
Bustanico	412
Erbajolo	412
Focicchia	413
Sermano	413

Le Niolo	414
Calacuccia	414
Ponte-Leccia	418
La Caccia	421
Asco et sa vallée	421
Le Venacais	423
Venaco	423
Vivarico	423

■ EST CORSE ■

La Corse Orientale	427
Aleria et le Fium'Orbu	427
Ghisonaccia	434
Ghisoni	443
La Costa Verde	446
Cervione	446
San-Nicolaio et Moriani-Plage	450
San-Giovanni-di-Moriani	453
La Castagniccia	454
Piedicroce	454
La Porta	456
La Casinca	458
Penta-di-Casinca	458
Venzolasca	460
Vescovato	460
Castellare-di-Casinca	461
Loreto-di-Casinca	461

■ ORGANISER SON SÉJOUR ■

Se rendre en Corse	464
Circuler en Corse	468
Opérateurs touristiques	470
S'informer sur la Corse	471
Index	474



accès direct à la plage
bar



blanchisserie



climatisation



discothèque



distributeur d'argent



eau potable



équitation



espace fumeurs



établissement non-fumeurs



fitness



golf miniature



handicap malentendant



handicap malvoyant



handicap mental



handicap moteur



jardin ou parc



jeux



lave-linge / laverie



location de vélos



magasin d'alimentation



navette aéroport



pêche



piscine intérieure

-  Autoroute
-  Nationale 4 voies
-  Route territoriale
-  Départementale
-  Préfecture
-  Sous-préfecture
-  Ville, village
-  Port de départ
-  Aéroport
-  Forêt domaniale



0 10 km
 Reproduction interdite
 Jean-Baptiste Nony
 Décembre 2012

Porto-Vecchio – Plage de Santa Giulia.

© OMT PORTO-VECCHIO



DÉCOUVERTE

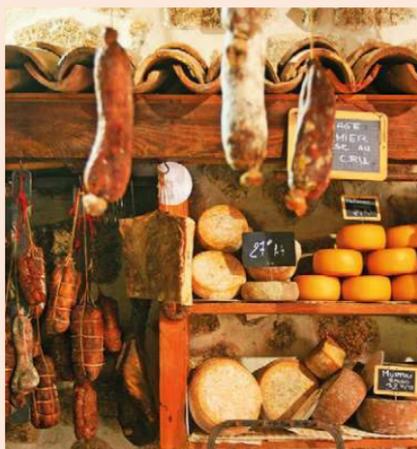




Les calanches de Piana.



Corte.



Charcuteries et fromages sont des incontournables de la gastronomie corse.



La plage préservée du Lotu, inaccessible en voiture.

LES IMMANQUABLES

CORSE-DU-SUD ★★★★★

Bonifacio et les îles Lavezzi

À l'extrême sud de l'île, perchée sur des falaises de calcaire blanc, Bonifacio regarde l'horizon dans un cadre enchanteur. La ville haute, fortifiée, est chargée d'histoire. Les maisons sont construites à même la falaise, et bénéficient d'un panorama vertigineux sur les bouches de Bonifacio et la Sardaigne. On y accède par la montée de Saint-Roch, qui mène à la porte de Gênes. Le culte de ce saint est très important à Bonifacio. Une chapelle érigée en son honneur rappelle le souvenir des morts de la peste au XVI^e siècle, et une merendella a lieu le jour de sa fête, le 16 août. La citadelle se visite, et un musée présente la vie bonifacienne au Moyen Âge. La Marine est un lieu très agréable et son port, à l'abri des vents, est très fréquenté. C'est un point de départ pour découvrir Bonifacio par la mer. Les navettes proposent généralement une excursion vers les grottes marines. On peut ainsi voir la grotte du Sdragonato (dragon), dont les algues violettes aux reflets irisés jouent avec le soleil et teintent la roche d'une couleur particulière. Le Gouvernail et le Grain de Sable sont deux blocs de calcaire séparés du reste de la falaise par l'érosion. Plus loin, on arrive à la grotte Saint-Antoine, aussi appelée grotte Napoléon, à cause de son ouverture zénithale qui rappelle la forme du chapeau de l'Empereur. Entre la Sardaigne et Bonifacio, on peut visiter les îles Lavezzi, réserves naturelles qui abritent bon nombre d'espèces endémiques. Ainsi, on y trouve des posidonies et des

cormorans huppés. L'archipel des Lavezzi fait partie du Parc marin international qui est cogéré par la France et l'Italie. Selon certaines théories, les îles Lavezzi seraient les fragments de l'isthme reliant la Corse à la Sardaigne il y a des millions d'années. Elles étaient également habitées jusqu'au Moyen Âge, puisqu'on y a retrouvé quelques vestiges d'un port romain et d'une chapelle médiévale. Enfin, les Lavezzi furent le théâtre de la tragédie qui coûta la vie à tout l'équipage de la *Sémillante*, en 1855, et qu'Alphonse Daudet relate dans ses *Lettres de mon moulin*. Un monument a été érigé à la mémoire des marins sur un des îlots. Cette ville construite sur d'imposantes falaises de calcaire est d'une vertigineuse beauté. Dressée à la limite de la roche, elle défie l'ire de la mer qui, les jours de tempête, vient fouetter son piédestal jusqu'à surprendre de ses embruns le contemplateur. Celui-ci d'ailleurs n'aura de cesse de l'admirer de fond en comble, de ruelles étriquées en grottes marines. La Sardaigne est en face, à une douzaine de kilomètres, les falaises blanches sont superbes, et en ce point le plus méridional de Corse, on sent déjà le vent des îles, de l'Italie et de l'Afrique. Bonifacio, ce sont deux parties très distinctes et différentes dans leur fonction touristique : un petit port charmant, autour d'une anse profonde (appelée Goulet) qui entre théâtralement dans la rade avec son décor de falaises, une ville haute, avec sa citadelle et ses ruelles anciennes qui font les délices d'un tourisme plus culturel. La ville est belle et mérite un séjour de quelques jours, l'arrière-pays est, lui aussi, captivant.

Carte d'identité

- ▶ **Population** : 342750 habitants.
- ▶ **Démographie** : L'île est la région française ayant connu la plus forte croissance démographique avec une progression de 1,3 % par an. Sur les 5 dernières années, la population corse a gagné 19 000 personnes de plus.
- ▶ **Densité** : 39 habitants au km².
- ▶ **Superficie** : 8 722 km².
- ▶ **Préfecture – sous-préfecture** : Ajaccio pour la Corse-du-Sud, sous-préfecture Sartène. Bastia pour la Haute-Corse, sous-préfecture Calvi.
- ▶ **Nombre de communes** : 360.
- ▶ **Départements la composant** : Corse-du-Sud et Haute-Corse qui sont réunis depuis janvier 2018 en une nouvelle collectivité composée de 63 élus.
- ▶ **Point culminant** : Monte Cinto (2 706 m).
- ▶ **Cours d'eau principaux** : Le Golo. Le Tavignano. Le Taravo. Le Rizzanese. Le Liamone. Le Fiumorbo. La Gravona. Le Prunelli.

A Bandera Testa Mora

Bien qu'existant depuis longtemps dans les armes de la Corse, c'est au cours du Moyen Age qu'apparut la tête de Maure, mais avec le bandeau baissée sur les yeux. Elle symbolisait alors la victoire des croisés sur les musulmans. La tête de Maure est un symbole aragonais, vraisemblablement adopté par la Sardaigne et la Corse à l'époque où le royaume d'Aragon dominait les îles méditerranéennes. Il faudra attendre 1736 pour voir à nouveau une liaison entre la « Tête de Maure » et la Corse. Le souverain de la Corse était le Roi Théodore, fils d'un baron allemand et d'une bourgeoise flamande, fut le premier à choisir l'emblème que nous connaissons aujourd'hui. C'est en 1745 que le général des armées corses, Ghjuvan Petru Gaffori, aurait relevé le bandeau sur le front en signe de liberté. Mais son adoption définitive et officielle par le cœur des Corses est incontestablement due à Pasquale Paoli, lequel choisit ce drapeau pour la nation corse fondée le 24 novembre 1762. C'est uniquement en 1980 que l'usage du drapeau corse redevient légal, avec le statut de drapeau régional, mais reste très marqué par son identité nationale, ce qui fait que les groupes indépendantistes, tels que le FLNC, en font encore aujourd'hui leur emblème ultime. A Bandera est un symbole connu dans le monde entier, du fait de l'importance de la diaspora corse dans le monde mais également car c'est l'un des plus anciens drapeaux du monde.

Le golfe de Porto et la réserve naturelle de Scandola

■ GIROLATA



OSANI

marieeccaldi@wanadoo.fr

Il y a peu, à Girolata, il n'y avait ni électricité ni téléphone, et le facteur Guy Ceccaldi était l'unique lien avec le pays. Aujourd'hui encore, aucune route n'arrive jusqu'à ce village de pêcheurs. Les randonneurs partent du col de la Croix pour 4 h de marche AR en passant par la jolie plage de Tuara. On peut arriver par la mer et des nombreuses sorties commentées en bateau sont organisées. La visite commentée, passe entre les roches à la découverte d'une grotte, d'un nid de balbuzards ou des orgues volcaniques. On peut même y passer la nuit (la baignade au petit matin est magique) et repartir par le bateau du lendemain. Sur place, deux gîtes d'étape et quelques restaurants. L'endroit est malheureusement surchargé en été et l'on appréciera beaucoup plus l'endroit au printemps ou à l'automne, ceci étant malheureusement valable pour la majorité des sites touristiques de l'île.

■ LA RÉSERVE NATURELLE

DE SCANDOLA



Girolata

OSANI

marieeccaldi@wanadoo.fr

Trésor écologique d'environ 2 000 ha, répartis entre la presqu'île de Capo Rosso et Galeria, soit 80 km, elle est créée en 1975 sous l'impulsion du Parc naturel régional étant alors la première réserve française à la fois terrestre et marine. Reconnue au niveau européen comme une des zones de Méditerranée à protéger en priorité, on y trouve une faune particulièrement riche et rare : les derniers balbuzards, aussi le faucon pèlerin, le merle bleu, le martinet pâle, et en mer, 450 espèces d'algues, des poissons devenus rares en Méditerranée, et de magnifiques bancs de coraux. L'excursion en bateau offre des paysages uniques, comme ces orgues volcaniques dont certains, par un miracle de renversement naturel, comportent des stries horizontales. La tour génoise, construite dans

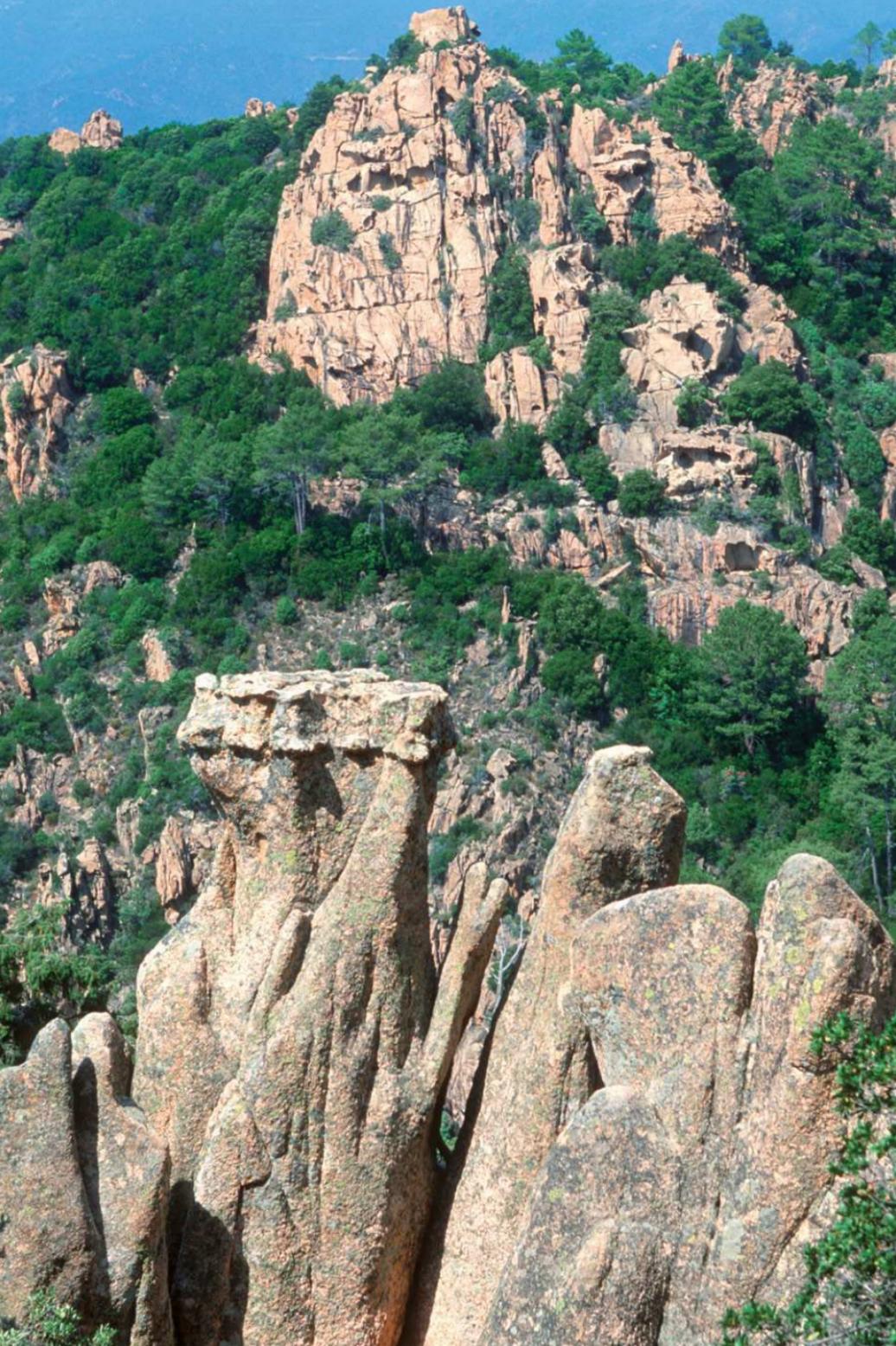
la partie sommitale du rocher de Gargalo, est la seule de toute la Corse à avoir conservé son canon, pointé vers le large. L'accès maritime est sévèrement réglementé pour préserver cet espace naturel exceptionnel pour les générations futures. Bivouac interdit, plongée en scaphandre autonome interdite, mouillage autorisé de jour uniquement et interdit jour et nuit dans la partie intégrale.

Piana et les Calanche

A 438 m d'altitude, ce village est classé parmi les « Plus Beaux Villages de France », et ses maisons de granit rose dominant la mer. Au cœur du village se dresse l'église paroissiale dédiée à l'Assomption, de style baroque tardif, elle fut achevée en 1792. Elle abrite la statue de la Vierge de l'Assomption, œuvre génoise du XVIII^e siècle, classée aux Monuments historiques. Sa porte axiale est en bois polychrome. La voûte du cœur est ornée de médaillons réalisés par le peintre Paul-Mathieu Lovellini. Mais Piana est surtout restée célèbre pour ses *calanche*, véritables sculptures naturelles de roches déchirées aux formes étranges, dont la couleur rougeoyante joue avec les rayons du soleil. Ce majestueux site est classé d'intérêt mondial par l'Unesco. La route d'accès domine la mer, le golfe de Porto, et les reliefs escarpés lui donnent un aspect vertigineux. Au loin se découpent les presqu'îles de Senino et de Scandola. Ce paysage a inspiré depuis toujours les peintres et écrivains, qui n'ont cessé de décrire les formes fantasmagoriques qu'ils voyaient dans ces aiguilles rocheuses. Le site est protégé et ses espèces naturelles préservées. De nombreux sentiers de randonnée incitent les visiteurs à découvrir les *calanche* à pied plutôt qu'en voiture. On peut ainsi emprunter la route de la corniche, le sentier muletier ou le sentier de Capo Rosso. A l'ombre des pins lariccio, la côte découpée se dévoile peu à peu, donnant à voir un golfe sauvage dominé par des montagnes chaotiques. Du hameau de Vistale, une route en lacets de 4 km descend vers la marine de Ficajola, où s'abritent les barques de pêcheurs de langoustes. En continuant vers le Capo Rosso, on atteint la belle plage d'Arona. Le village garde tout son charme d'antan et il ne faut surtout pas manquer le coucher de soleil si romantique en ces lieux. C'est en ces moments que les *calanche* se parent de leurs plus belles couleurs.

Les calanches de Piana.

© CYRIL BANA - AUTHOR'S IMAGE



Zonza et le massif de Bavella

Entouré de forêts de conifères et de châtaigniers, le village, au pied de Bavella, est devenu au fil des années un des rendez-vous touristiques primordiaux de la montagne corse. La commune de Zonza est l'une des plus vastes de Corse, puisqu'elle s'étend de la montagne à la côte. Il est techniquement possible de skier et de se baigner en restant dans le même village ! La plupart des accès à Zonza sont placés sous le regard terrible et impressionnant de la dentition puissante de Bavella, aussi inquiétante (entre chien et loup en particulier) que celle du requin des *Dents de la mer*. Très belle route transversale qui parcourt l'Alta Rocca, joignant la route Aullène-Zonza et Sainte-Lucie-Zonza qui a été entièrement refaite pour le confort des amortisseurs. On ne peut ignorer la belle route qui monte au col de Bavella, qui voit passer chaque année plus d'un million de véhicules. Une piste balisée fait le tour du col, un autre sentier balisé et facile permet d'arriver au Trou de la Bombe, un trou de huit mètres creusé dans la montagne, et, dessous, un vide de 500 m. La descente vers Solenzara et la côte des Nacres offre des paysages magnifiques et la réfection complète de cette belle route rend la balade encore plus confortable. En venant de Sorbollano, au nord, joli point de vue au pont jeté sur le couple San-Pietro-Rizzanese, entouré d'une belle forêt. Atmosphère très paisible, parfaite pour les ermites. La même route rejoint Sainte-Lucie, avec un regard sur une montagne ajourée de vallées très profondes. Les amateurs de canyoning, de randonnées pédestres ou équestres trouveront leur bonheur. On visite son église paroissiale qui est l'un des rares édifices de style néogothique de Corse, et on peut aussi se rendre à la chapelle Santa Barbara un peu plus loin. A faire également, la promenade qui mène aux cascades de Piscia di Gallu, une chute de 60 m de haut, à 18 km, vers Porto-Vecchio, partir à la découverte des châtaigniers centenaires, à la sortie de Zonza, en direction du col de Bavella et parcourir les nombreux sentiers inter villages. Ainsi, on peut accéder aux ruines de la chapelle San Cesario, dont le bénitier a été conservé, ou encore à l'ancienne église San Martino. On trouve quelques sites préhistoriques dans les environs de Zonza. Deux alignements ont été mis à jour près du hameau de Pacciunituli, et les menhirs exposent une de leurs faces au levant. Certains ont fait l'analogie avec un culte solaire.

Sartène

La sous-préfecture que l'on peut voir aujourd'hui est une ville qui a su garder son caractère et proposer un tourisme de l'authentique dans un cadre exceptionnel. Ses ruelles bordées de maisons hautes sont chargées d'histoire, de traditions, qui ne se révèlent qu'aux visiteurs doués d'empathie, sachant prêter attention au détail. De son passé génois, Sartène n'a gardé que quelques vestiges, comme la tour de l'Echaugnette et l'hôtel de ville. Le bâtiment était l'ancienne demeure des gouverneurs, et recèle quelques toiles provenant de la collection du cardinal Fesch. Le passage de Bradi mène à la vieille ville, faite

de petites ruelles, de passages voûtés et de hautes maisons. Le temps semble s'être arrêté dans ces lieux datant d'un autre temps... Place de la Libération, « Piazza Porta » pour les locaux, il est très agréable de prendre un verre en admirant le paysage, avant de partir à la découverte de l'église Santa Maria. Construite au XVIII^e siècle, elle est très richement décorée d'un autel en marbre polychrome et fut le théâtre de nombreux événements, comme la fin des vendettas qui ensanglantèrent la ville, et dont Mérimée s'inspira également pour écrire Colomba. C'est dans l'église que se trouvent la croix et la chaîne du Catenacci. Au sud du village, on peut encore voir le couvent San Damiano, où va s'isoler le Catenacci. Les environs de Sartène sont, eux aussi, riches en découvertes, et très chargés d'histoire. Le sud-est ayant été occupé depuis la préhistoire, comme en attestent les mégalithes que l'on peut trouver un peu partout dans la région. Près du Rizzanese, on trouve ainsi deux menhirs, U Frate e A Suora (le frère et la sœur) qui seraient un moine et une religieuse pétrifiés après avoir fauté. Le site est magnifique. On tourne, on vire, on revient sur ses pas dans ses ruelles et ses passages médiévaux. Du tourisme, certes, mais qui sonne encore vrai, même dans les boutiques et les restaurants (concentrés sur deux rues).

■ OFFICE DE TOURISME DU SARTENAIS-VALINCO TARAVO – BUREAU DE SARTENE

14, cours Sœur-Amélie

SARTÈNE

☎ 04 95 77 15 40

www.lacorsedesorigines.com

contact@lacorsedesorigines.com

Qualité Tourisme. Horaires haute saison 9h-18h le samedi de 10 à 17h. Juillet-août, lors du « Shopping de nuit » à Sartène chaque jeudi, bureau de Sartène ouvert de 9h à 22h. Juillet Août le jeudi jusqu'à 22h. Audioguide : 5 € en anglais, italien et français. CB non acceptée.

Le golfe d'Ajaccio et les îles Sanguinaires

■ LES ÎLES SANGUINAIRES



AJACCIO

www.parata-sanguinaires.com

Incontournables ! Il faut avoir vu le soleil se coucher sur les quatre îlots, rouges ou noirs, suivant le temps. Pour les amateurs, on y trouve plus de cent cinquante espèces de plantes. On peut faire la promenade d'Ajaccio en bateau au départ du port Tino Rossi. C'est de là que la vue est la plus magique. Prévoir deux heures ou une demi-journée en pleine saison, avec arrêt baignade, photos sur l'île et retour par la rive nord avec la Terre Sacrée, la résidence de Tino Rossi, le cimetière marin, la chapelle des Grecs et la citadelle. Sur la grande île, un phare, rendu célèbre par Alphonse Daudet, un lazaret servant jadis aux pêcheurs de corail retournant d'Afrique après avoir effectué leur quarantaine. Le site classé est un havre de paix pour les oiseaux marins et une réserve pour une flore riche d'espèces rares et endémiques.



SV

Sartenais Valinco Taravo

OFFICE DE TOURISME

www.lacorsedesorigines.com



SV



De grandes plages de sable fin, des criques secrètes ou encore une rivière entourée de maquis... Découvrez une des régions les plus typiques de Corse en vous laissant surprendre par sa gastronomie, son patrimoine, sa culture.

 CORSE
des origines

La citadelle de Calvi.

© XAVIER BONNIN



HAUTE-CORSE ★★★★★

Calvi

Ville génoise par excellence (Civitas Calvi semper fidelis – Calvi cité toujours fidèle... à Gênes), Calvi ne vit plus tout à fait à l'heure italienne mais l'ombre de Christophe Colomb, à qui de nombreux Calvais et Corses octroient une origine locale, hante la citadelle, inconditionnelle représentante de l'influence génoise. C'est d'ailleurs le fort attachement de la cité à sa cousine ligurienne qui permet à certains hagiographes du navigateur transatlantique de situer sa naissance à Calvi. Bien que s'étant toujours déclaré génois, dans sa vie comme dans son testament, celui-ci pourrait bien, tout compte fait, être un Génois de Calvi. Une des spécificités de la station ; ce qui la rend encore plus pratique pour les campeurs, est que la voie ferrée arrive vraiment au cœur de la station, tout près du port et de l'Office de tourisme. Aujourd'hui, cité touristique, Calvi a su organiser des événements culturels et sportifs qui lui confèrent l'image d'une ville entreprenante. Aujourd'hui, l'actuelle capitale de la Balagne est la troisième ville touristique de Corse et est, tout au long de l'année, animée par des festivals très variés. Les cérémonies de la semaine sainte, très importantes en Corse, le sont encore plus à Calvi. Ainsi, le jeudi saint, on bénit les canistrelli qui seront distribués lors de la procession, et ensuite se déroule la Lavanda : à l'instar du Christ qui avait lavé les pieds des apôtres, le prieur fait de même avec les membres de la confrérie. Le vendredi soir se déroule une procession en escargot « A granitula », et les confréries portent en procession une statue du Christ mort et celle de la Vierge de la cathédrale, vêtue de noir pour l'occasion.

Les pénitents suivent en portant une lourde croix. Une autre procession a lieu le lundi de Pâques, et la statue de la Vierge, cette fois-ci vêtue d'or et d'argent, est portée en procession. Rue Colombo, on voit un mur de la maison natale du célèbre explorateur. Une plaque placée en 1992 rappelle sa naissance à Calvi en 1441. La ville était alors sous domination génoise. Il y a un débat au sein des historiens, pour savoir s'il était né à Gênes, Sagone ou Calvi. Il aurait embarqué sur son navire des animaux corses, et aurait mentionné dans ses mémoires des saints vénérés principalement sur l'île. Cependant, son acte de naissance a été perdu lors de cette période troublée, ce qui laisse planer un doute sur les origines du personnage. Sur la place Christophe-Colomb, dans la ville basse, une stèle a été érigée en 1992 lors de l'anniversaire de la découverte de l'Amérique. En se promenant dans les rues de la haute ville, on peut aussi voir une autre plaque rappelant le séjour de Napoléon à Calvi en 1793, alors qu'il était chassé d'Ajaccio. La ville basse s'articule autour du port de plaisance, l'un des plus fréquentés de l'île. Si le front de mer et les quais sont bondés en été, la ville est moins fréquentée le reste du temps et regorge de trésors historiques à découvrir. L'église baroque Sainte-Marie Majeure est construite sur les bases de l'ancienne basilique paléochrétienne au XVIII^e siècle, et sera terminée en 1820. On peut admirer son clocher néogothique et ses nombreux tableaux de l'école espagnole. Au sud de Calvi, se trouve la pointe de la Revellata, qui offre une large vue sur Calvi et sa baie. On y trouve le centre d'études océanographiques STARESO.



Calvi, vue du port.

Le site de l'Agriate

Des plages de sable blanc cernées de maquis sauvage, comme Lotu, Malfalco et Saleccia, attirent de nombreux adeptes de baignade tranquille. Des bateaux navettes via le Lotu font plusieurs rotations par jour à partir de Saint-Florent ou de L'Île-Rousse. On peut accéder également par la terre par une piste défoncée qui part entre Casta et Petra Muneta. L'Agriate, c'est aussi le paradis des randonneurs. Sur une piste côtière suivant l'ancien sentier des Douaniers, ouvert au XIX^e siècle, on peut cheminer sur 43 km de terres vierges longeant la mer, jusqu'à la Punta di l'Acciolu, verrou rocheux qu'il faut contourner pour accéder au magnifique site de l'Ostriconi. Une accumulation rocheuse en pente assez douce, dont la belle couleur grise métallisée s'accorde bien avec le bleu profond de la Méditerranée. Très belles promenades pour les randonneurs : les chemins qui suivent les vallées, ceux qui rejoignent la mer, et ceux qui suivent l'arête rocheuse. Possibilité de réserver en ligne votre nuitée au pailler de Ghignu sur www.agriate.org/les-paillers-ghignu.

■ LE SITE DE L'AGRIATE
ET LES PLAGES SALECCIA,
LOTU ET MALFALCO
SANTO-PIETRO-DI-TENDA
www.corsica-saintflorent.com
info@corsica-saintflorent.com



Gorte et la Restonica

■ LA VALLÉE DE LA RESTONICA
D623
CORTE



☎ 04 95 46 26 70
www.centru-corsica.com
corte.tourisme@wanadoo.fr

Site classé depuis 1966 au cœur du Parc régional de la Corse, la vallée de la Restonica est un lieu très fréquenté. La rivière prend sa source au lac de Melo à 1 700 m, franchit le verrou glaciaire et dévale en cascade, creusant les cuvettes et lissant les dalles. Dans cette eau cristalline de la haute vallée vivent 60 % d'espèces endémiques. Une forêt de pins maritimes et de pins Lariccio couvre les versants jusqu'aux bergeries de Grutelle à 1 370 m. La faune est tout aussi riche. Vous pouvez apercevoir des rapaces, de grands passereaux, et des espèces exceptionnelles comme la sittelle de Corse et le venturon de Corse. Vous rencontrerez des troupeaux, témoins d'une vie pastorale toujours active. La visite de la vallée de la Restonica se fait par une petite route sinueuse au départ de Corte jusqu'aux bergeries de Grutelle. La route est déconseillée aux véhicules encombrants. Ce sont des endroits extrêmement célèbres et courus en été. En effet, les lacs de Melo (Melu en Corse), Capitello (Capitellu) et Goria, sans oublier les lacs du Renoso (Renosu), font partie des curiosités du massif de la Restonica. Nous nous contenterons de proposer l'itinéraire le plus accessible des lacs de Melo et Capitello : durée 3 heures 30 aller ou retour. Le départ se fait depuis les bergeries de Grotelle à 1 370 m d'altitude, au terminus routier de la vallée de la Restonica. Un grand parking payant vous permettra de laisser votre véhicule sans souci. Le lac de Melo est à 1 700 m et celui de Capitello

à 1 930 m. Prendre la direction du lac de Melo, le chemin est très bien indiqué (balisé en jaune). Au bout d'environ une heure, vous atteindrez ce dernier. Ensuite, continuez vers la droite le long de la rive du lac. Prendre plus tard la rive gauche d'un ruisseau. Vous le traverserez en arrivant au pied d'escarpements rocheux. Vous arrivez au lac de Capitello, beaucoup moins fréquenté que le précédent. Attention ! Prévoir de bonnes chaussures, ce n'est pas une petite balade, mais une vraie randonnée.

La Castagniccia

A trente minutes de la mer, réputée depuis l'Antiquité pour ses eaux thermales d'Orezza, la Castagniccia offre un cadre préservé de verdure et de fraîcheur, pour le repos et les balades à pied grâce à son important réseau de sentiers qui traversent tout le territoire. Châtaigniers centenaires, innombrables torrents et sources : l'ombre et l'eau sont partout. Une constellation de villages et hameaux, aux maisons enchevêtrées et coiffées de lauze occupe chacune des crêtes ensoleillées. Les petites chapelles romanes datant des XI^e et XII^e siècles parsèment la campagne. Les églises baroques, généreuses en formes et en couleurs, contrastent avec la sobriété de l'architecture environnante. Pour découvrir la Castagniccia, il faut à la fois s'enfoncer dans la forêt, vers la Porta, Stazzona, Valle-d'Orezza, par exemple, mais aussi prendre un peu de recul en suivant les routes qui la bordent et permettent de l'apprécier comme la route de Piedicroce à Cervione, en passant par Ortale et Sant'Andrea-di-Cotone.

L'île Rousse

L'Île-Rousse, petite station balnéaire accrochée à ses îlots de granit rouge est un lieu incontournable mêlant convivialité et bien-être pour toute la famille. Cité prospère et animée, elle a su intégrer tous les aspects de la modernité sans rien concéder de sa culture latine. La ville de Pasquale Paoli, Isula Rossa, est une des plus attachantes marines de l'île. La couleur de l'eau, celle des roches environnantes qui lui donnent son nom, la luminosité et la personnalité d'une ville récente mais très core, telle que l'a voulu son bâtisseur, à l'opposé de ses cousines génoises et sa grande rivale : Calvi. La grande place centrale Pasquale Paoli connaît une animation régulière, en particulier lors de la grande foire commerciale au début septembre. En longeant la Marinella, on admire les eaux limpides d'un lagon qui symbolise la douceur de vie île-rousse. On prend le temps de flâner dans les ruelles commerçantes, situées à deux pas de la plage, d'où l'on remarque de nombreuses constructions d'inspiration florentine. La pointe de la cité conduit au port de pêche et de commerce, classé troisième port de Corse en termes de passagers. Tout proche du port, on peut monter jusqu'au phare qui offre un point de vue époustouflant et qui synthétise la beauté de cette cité. De nombreuses activités vous attendent : promenades à dos d'âne, minigolf, ou bien activités nautiques pour les petits et les grands (balades en jet ski autour des petites criques, quad dans les pistes du désert de l'Agriate). Pensez également à visiter l'arrière-pays avec les randonnées familiales à travers les vieux villages de la Balagne, le patrimoine religieux, les artisans et les producteurs locaux qui vous feront découvrir des saveurs inoubliables et authentiques.

Estuaire dans l'Agriate.

© JOSEPH PANZA



NATURE

GÉOGRAPHIE

Climat

► **Températures moyennes** : la latitude de la Corse, plus méridionale que celle de la Côte d'Azur, lui offre un climat plus proche du type méditerranéen. Toutefois, des nuances sont apportées par la présence des montagnes. La Corse jouit donc d'une situation clémente. L'été est chaud et sec, l'hiver est doux. La pluviosité de l'hiver égale, voire, dépasse celle de l'automne et du printemps. À Ajaccio, la moyenne des températures atteint 14 °C en avril, 23 °C en juillet et 18 °C en octobre. En été, la canicule se fait sentir jusque vers 1 000 m ou 1 500 m d'altitude. Le relief, très accusé, augmente la pluviosité moyenne et produit de violents contrastes dans cette île montagneuse, entourée de mers chaudes.

► **Ensoleillement** : avec près de 3 000 heures de soleil par an, la Corse est l'une des régions les plus ensoleillées de France (pratiquement au même niveau que Font-Romeu dans les Pyrénées-Orientales). L'ensoleillement de l'été est dans les normes attendues avec des valeurs de plus de 350 heures par mois. « Le mois de juillet affiche, cependant, des valeurs remarquables, comme à Ajaccio qui totalise 410 heures d'ensoleillement et Bastia avec 387 heures, ce qui représente un record d'un mois de juillet pour les 20 dernières années.

► **Précipitations** : la moyenne annuelle des précipitations est de 800 mm. Sur les sommets, le chiffre atteint 1 200 mm à 1 500 mm. Quand arrive le printemps, les averses cessent et l'eau descend rapidement des cimes

vers les plaines, alimentant les torrents de montagne. Le ciel acquiert cette profonde luminosité qui fait le charme de ce pays. De légers nuages, poussés par la brise marine, s'effilochent encore en altitude et viennent heurter la masse granitique du Cinto ou du Monte d'Oro.

► **Vent** : les vents qui viennent frapper les hautes murailles corses apportent de la mer l'humidité. Contraint de s'élever, l'air se refroidit brusquement et provoque les précipitations. Ces courants atmosphériques se distinguent par leurs noms chantants : le levante de l'est et le grecale du sud-est qui viennent rafraîchir la plaine d'Aléria ou les massifs désolés du Cap Corse ; le sirocco, venu d'Afrique ou le libecciu, qui frappe la baie d'Ajaccio, de son souffle, hier brûlant et qui s'est progressivement rafraîchi en franchissant les mers. La Corse est souvent traversée de nuées. Selon qu'elles viennent de l'est ou de l'ouest, elles font varier le temps du beau au nuageux, avant que ne vienne la pluie.

Phénomènes naturels

► **Les inondations**. En Corse, le risque d'inondation concerne de nombreuses communes. En juin 2011, 107 communes sur les 360 de Corse sont concernées par ce risque (40 en Corse-du-Sud et 67 en Haute-Corse). Le climat méditerranéen auquel est soumise la Corse implique une forte pluviométrie notamment au printemps et en automne qui, liée aux caractéristiques géomorphologiques des sols, induit des inondations très localisées, mais non pas moins intenses.

© VINCENT FORMICA



Vue aérienne de la plage de Mare e Sole à Pietrosella, Coti-Chiavari.

► **Les feux de forêt.** La totalité des communes de Corse est concernée par le risque d'incendie de forêt. De nombreux facteurs font de cette région un milieu propice aux incendies et dont la lutte est délicate :

- un relief accidenté ; - une végétation combustible sur 80 % du territoire facilitant la propagation ; - une sous-exploitation agricole du territoire ; - une urbanisation diffuse compliquant les secours ; - un climat méditerranéen non-uniforme avec beaucoup de vent ; - une desserte non adaptée à la lutte, peu de voies de circulation ; - quelques faiblesses des ressources en eau ; - un tourisme de pleine nature en développement.

► **Les risques de submersion marine.** Le territoire corse, de par sa nature insulaire possède près de 1 000 km de côte répartis entre littoraux sableux et rocheux. L'ensemble de ces côtes est soumis à un aléa érosion et submersion marine. En Haute-Corse, le risque d'inondation par submersion marine est susceptible d'impacter l'ensemble des 28 communes littorales de la plaine orientale, ainsi que certaines des communes de l'ouest du département. En Corse-du-Sud, certains villages et hameaux situés en fond de baies sont aussi susceptibles d'être soumis au risque de submersion marine. Un point en lien direct avec la submersion marine qu'il semble important de prendre en compte est celui de la montée du niveau des eaux suite au réchauffement climatique.

► **Les avalanches.** Peu de personnes le savent, mais l'avalanche la plus meurtrière en France a eu lieu en Corse (37 victimes en 1934 à Ortuporio). C'est d'ailleurs aussi la catastrophe naturelle qui a fait le plus de victimes en Corse. Il a été identifié que 8 communes étaient soumises à ce risque en Corse, toutes situées en Haute-Corse.

► **Le Radon.** Comme toutes les régions granitiques, la Corse est exposée au risque radon et plus particulièrement la Corse-du-Sud qui est le département dont l'activité en radon est la plus importante de France. Quatre campagnes de mesures étalées sur plusieurs années ont été réalisées par les services de la Direction départementale des Affaires sanitaires et sociales de la Corse-du-Sud et de la Haute-Corse. En 2000, neuf établissements scolaires de la Corse-du-Sud ont fait l'objet d'un contrôle plus accru.

Relief

Il ne faut pas y aller par quatre chemins : il y a bien de superbes monuments légitimement classés aux Monuments historiques – ponts pisans ou génois parmi autres cathédrales, églises ou chapelles de style roman ou baroque, ou citadelles du littoral – des alignements préhistoriques d'importance qui font de la Corse le premier site mégalithique de la Méditerranée, mais la première curiosité touristique de l'île, c'est la Corse elle-même, ses paysages, points de vue, lumières, parfums qui sont, presque à chaque virage, autant de splendeurs éclipsant les humbles créations humaines. Ce n'est pas pour vous resservir le traditionnel « Corse, terre de contrastes », mais il faut redire que le voyageur un peu paresseux, ou très pressé, a une chance fabuleuse en traversant la Corse. Il a à sa disposition la plupart des paysages européens, et d'autres, plus lointains, avec une variété botanique et minérale stupéfiante.

Paysages caractéristiques

On passe de Vizzavona, forêt de pins vosgienne, à l'Ospe-dale, forêt de pins landaise, de Bonifacio la Blanche, crayeuse, à Sartène la Grise, granitique, en passant par le porphyre rose violacé de Bavella ou les roches rouges de Girolata. A Vergio, c'est le Canada ; dans le Cap, c'est l'Irlande ; dans le golfe d'Ajaccio, l'Italie du Sud ; la Castagniccia, c'est l'Ardèche et la Balagne le Luberon. Mais, en dépit de ces rapprochements (justifiés), chaque parcelle de ce territoire est authentiquement, purement, exclusivement corse ! La Corse est le seul département de France à cumuler deux sites classés par l'Unesco au Patrimoine mondial de l'Humanité. Il s'agit du golfe de Porto et de la réserve de Scandola. En fait, c'est l'île tout entière qu'il faudrait classer, car, sur toutes les côtes du nord au sud, il y a des panoramas inoubliables : ceux des Agriate, ceux du Cap Corse ou le « Lion de Roccapina » pour n'en citer, hélas, que quelques-uns. Quant à l'intérieur, c'est comme un livre précieux ; derrière la couverture se cachent montagnes et torrents, églises et vieux villages, Corte la mémoire de la Corse, Sartène « la plus corse des villes corses » : il suffit de tourner les pages...

Géologie

► Le massif hercynien.

Pour comprendre la formation géologique de cette masse minérale, il faut remonter aux origines de la Terre : au précambrien, la partie occidentale et la partie méridionale de l'île devaient être réunies au massif provençal des Maures, ainsi qu'aux Pyrénées occidentales. On retrouve, en effet, les mêmes roches cristallines dans ces trois endroits : essentiellement, du granite. Les géographes du début du siècle ont donné à ce supposé continent le nom de la mer qui a pris sa place : la Tyrhénienne. C'est dans cet ensemble, celui du massif hercynien d'Ajaccio, lequel forme un vaste bloc courant de Solenzara, au sud, à l'île-Rousse, au nord, que se trouvent les plus hauts reliefs, en même temps que les plus escarpés. Cette particularité est due au caractère plus résistant des roches. On peut ainsi observer des sommets aigus et tranchants comme des glaives. Les glaciers du quaternaire ne se sont pas répandus vers la plaine, à cause de la violence du relief ; toutefois, ils ont contribué à sculpter les sommets. Parmi eux, on dénombre, outre le Cinto et ses satellites, pris dans un massif volcanique datant de la fin du mésozoïque, les groupes du Rotondo (2 695 m) et du Monte d'Oro (2 391 m), au centre de l'île, et de l'Incudine (2 136 m) au sud. Au nord-ouest de cet ensemble, on peut découvrir une vaste bande de terrains houillers : ce sont essentiellement des gisements du carbonifère supérieur. On a même exploité la houille à Mausoleo et dans les environs.

Les schistes lustrés de la Corse alpine.

Dans un vaste arc de cercle, autour de Bastia, on trouve des schistes lustrés semblables à ceux que l'on peut observer dans le Piémont. Leur altitude ne dépasse guère les 1 500 m. Ce sont essentiellement des terrains tertiaires (trias), d'origine sédimentaire, donc issus des dépôts provoqués par les différentes mers qui ont recouvert ces régions au cours des temps géologiques.

Malheureusement, les fossiles y sont mal représentés et il est donc difficile de les dater. Ces terrains ont été surelevés par les vastes mouvements tectoniques qui ont provoqué l'apparition des Alpes voisines. On observe ces mouvements le long des anticlinaux et synclinaux qui strient la région (anticlinal du Tenda, par exemple, Orient, nord-ouest).

Les mouvements de ces failles sont concentriques. Ils suivent une direction sud nord, au Cap Corse. Puis, ils se couchent progressivement selon un axe ouest nord-ouest, à la limite sud de cette partie schisteuse de la Corse, aux confins de la plaine d'Aléria.

La bande de Corte.

Entre ces deux blocs, d'inégale importance, lesquels délimitent deux régions principales, court une bande transitoire. La ville de Corte est implantée sur cet axe qui serpente depuis les rivages s'étendant entre le Reginu et l'Ostriconi, au nord, jusqu'à Solenzara, au sud. Les terrains que l'on y rencontre sont comparables à ceux de la Ligurie ou du Briançonnais. Ainsi, autour des sommets du Rotundu, de Monte d'Oro, de Renoso, au centre, et de l'Incudine, plus au sud, on peut observer une vaste dépression. Les sols sont tertiaires et on les reconnaît du premier coup d'œil tant ils tranchent sur les montagnes granitiques !

Forêts et bois

Comme le relief, comme les paysages marins, la forêt corse est très diversifiée : un véritable caméléon. Elle peut se muer en hêtraie normande, en forêt vosgienne ou en châtaigneraie auvergnate en un tournemain. Le promeneur ébahi n'a plus qu'à contempler : les jambes griffées par les ronces d'un maquis accrocheur, il se retrouve sur un tapis de verdure où gazouille un ruisseau. Et dire que certains ne voient en Corse qu'une plage et quelques algues. . .

► **Forêt de Valdioniello.** A l'ouest de Corte, en direction de Porto, dans la vallée du Niolu. On y trouve de très beaux pins lariccio, dont certains comptent parmi les plus imposants de l'île.

► **Forêt d'Aitone.** A partir d'Evisa, dès la jonction avec la route descendant du col de Sevi. La forêt d'Aitone est une très belle forêt de 2 400 ha dominée par les pins lariccio, avec, à travers les arbres, quelques vues vertigineuses sur la vallée de l'Aitone. Cette forêt sauvage et grandiose, où l'on trouve également des sapins, se prolonge jusqu'au col de Vergio et possède une faune particulièrement riche, notamment en oiseaux (pics, sittelles, pinsons, rouges-gorges, mésanges).

► **Forêt de Vizzavona.** Au sud de Corte, sur la route d'Ajaccio, face à un sommet fameux de l'île, le Monte d'Oro. Composition : pins lariccio, châtaigniers, aulnes et, en guest-stars, des sapins, une rareté pour la Corse. Vizzavona est une forêt profonde et étendue, parsemée de nombreux chemins, pour le randonneur comme pour le vétériste. Curiosité : parcourez la forêt en train, à partir de la gare de Vizzavona.

► **Forêt de l'Ospedale.** Au sud-est de l'île, entre Porto-Vecchio et l'Alta Rocca, sur la route du col de Bavella. Caractéristiques : une forêt refuge pour s'échapper de la côte et des abords de Porto-Vecchio. Sur la route d'un

des sites naturels majeurs de l'île, les Aiguilles de Bavella. Curiosité : la cascade de Piscia di Gallu. On y accède depuis la route, au nord du barrage de l'Ospedale. L'endroit de départ (un parking, une buvette) est facile à repérer. Il faut environ une heure pour parvenir au site, par un sentier bien balisé, mais très pentu dans sa partie finale. Après avoir traversé la rivière, on grimpe pratiquement jusqu'au débouché de la cascade : spectaculaire et rafraîchissant.

► **La Castagniccia.** La Castagniccia est, comme son nom l'indique, une « châtaigneraie » touffue qui offre des couleurs et des paysages uniques en Corse, le vert tendre des châtaigniers se mariant au relief tourmenté des collines. Caractéristiques : l'introduction du châtaignier en Corse date sans doute des invasions grecques et romaines, mais il ne fut réellement développé qu'après le premier millénaire. Au Moyen Age, on utilise son bois, en particulier pour confectionner des tonneaux (le châtaignier est encore aujourd'hui un bois aux qualités appréciées pour la maturation du vin).

C'est l'arrivée des Génois qui va marquer l'extension des châtaigneraies en toutes régions au XVII^e siècle, le fruit étant enfin apprécié à sa juste valeur, pour ses qualités nutritives et caloriques. Les dérivés alimentaires mais aussi industriels (la teinture) se développent. Aujourd'hui, la Castagniccia donne l'essentiel de la production insulaire : 30 % servent à l'alimentation du bétail, 70 % à la production de fruits transformés en confitures et surtout farine (on produit un kilo de farine à partir de trois kilos de fruits) qui sert à fabriquer la « polenta » et de nombreuses recettes parfumées et typiques. Le bois est également utilisé en ébénisterie, sculpture et vannerie.

Lacs et Marais

► **Lacs.** D'une valeur patrimoniale remarquable, tant du point de vue paysager qu'écologique, plus d'une trentaine de lacs d'origine glaciaire sont datés de -14 000 ans. Ils sont dans l'ensemble situés en haute montagne, le plus haut se trouvant à 2 442 m d'altitude. On les trouve principalement sur les massifs du Cinto, Rotondo, Monte d'Oro et Renoso.

► **Marais.** D'origines naturelles ou résultat de transformations de milieux par l'Homme, beaucoup de ces zones humides sont classées, protégées, du fait qu'elles sont des réservoirs de biodiversité abritant des espèces végétales remarquables et menacées, ainsi que des espèces d'oiseaux et de poissons qui s'y reproduisent et s'y développent. En Corse, quatre d'entre elles sont reconnues comme d'importance internationale : les étangs de Biguglia, d'Urbino et de Palo, et les mares temporaires des Tre Padule de Suartone.

Littoral

Mer, océan

Aucun point de l'île de Beauté n'est distant de plus de quarante kilomètres de la Méditerranée. Si Ulysse a visité le pays, il a dû se sentir un peu chez lui ! La mer isole en même temps qu'elle rapproche : le continent reste à moins d'une demi-journée de bateau, même si les transports aériens ont un peu désenclavé le pays depuis une quarantaine d'années.



La Restonica.

© LEGABATCH - FOTOLIA



Tour génoise des Îles Sanguinaires à Ajaccio.

La Corse est entourée d'un plateau côtier d'inégale largeur : une vingtaine de kilomètres, du côté d'Aléria, tandis qu'autour de l'arête montagneuse du Cap, il est d'une étroitesse extrême. Les reliefs sous-marins reproduisent les éminences terrestres d'une manière inversée, comme dans un miroir. Le plateau sous-marin est d'autant plus large que le plateau terrestre est étendu. De même, les gouffres sous-marins sont d'autant plus à pic et profonds que les montagnes voisines sont escarpées et élevées. Cette plaine continentale sous-marine descend plus ou moins progressivement, donc, à une profondeur de 150 m à 200 m, puis chute brusquement à 1 000 m quand le socle sous-marin sur lequel repose l'île entière disparaît. La plaine sous-marine se divise en quatre groupes : la partie la plus proche de la côte, profonde de 10 m à 20 m, faite de sables, de galets et de rochers sous-marins ; une partie dont la profondeur atteint progressivement les 40 m : c'est la zone des zostères sur laquelle s'étend non uniformément une prairie d'algues vertes ; une autre encore plus profonde (jusqu'à 80 m) dans laquelle pousse encore le corail ; une dernière, faite de vase qui descend jusqu'aux limites du socle cristallin. Les amateurs de plongée sous-marine apprécient la variété de ces paysages qui classent ces eaux parmi les plus belles du monde. Malheureusement, la pollution croissante en Méditerranée a quelque peu assombri le tableau. La taxifolia apparaît, mais sa présence n'est pas la même qu'en Nord-Méditerranée. Cependant, depuis quelques années, on commence à réagir. Ramasser le corail est interdit, sauf pour de rares personnes qui vont le chercher à grande profondeur... bien plus de 100 m ! Que dire, sinon notre admiration ?

Côtes

Pour ceux qui ne pratiquent pas la plongée sous-marine, le littoral corse offre une véritable diversité de situations qui sont un des attraits majeurs du tourisme dans l'île. Si on pouvait faire une comparaison, on pourrait dire que ces littoraux concentrent à eux seuls le monde côtier tout entier. Toutes les variétés sont représentées. La vaste bande sableuse de la côte orientale, parfois coupée d'étangs et de lagunes, offre de belles plages avec les courbes gracieuses de ses dunes, lesquelles rappellent le littoral languedocien. La côte méridio-

nale et occidentale est très découpée, au point que jadis, on ne pouvait en relier les différents points que par bateau ! Lors de la dernière transgression marine, la mer a très peu modifié la forme de la côte. On y trouve de grands promontoires qui rappellent vaguement les « Finistère » bretons, et de profondes entailles, à l'abri desquelles se sont développées des villes : les golfes de Propriano, d'Ajaccio et de Porto. Au nord, Calvi possède certaines des plus belles plages de l'île. Plus haut, la côte s'assagit. Le littoral reste toutefois très morcelé, car il a été attaqué par la mer au cours des différentes transgressions quaternaires. On retrouve la même conformation, au sud du fleuve le Rizzanese. Là, le paysage offre un aspect semblable aux côtes bretonnes ou à celles des Maures. Dans les estuaires de Figari ou dans la baie de Porto-Vecchio, on peut même admirer de véritables rias ! Les parages de Bonifacio sont célèbres pour la beauté sauvage de leurs falaises calcaires qui plongent dans la mer de manière vertigineuse et s'ouvrent sur des grottes. Le nord de la Corse est connu pour les doux paysages de la Balagne et ceux, désolés, des Agriate voisins. Leurs côtes sont ponctuées de petites anses surmontées de promontoires délicatement sculptés par l'érosion. La presqu'île du Cap Corse offre un relief beaucoup plus tourmenté et sauvage où la mer, cependant, ne semble pas avoir pu accomplir son travail de sape, arrêtée par les failles abruptes. Telles des murailles gardant la forteresse corse.

Plages

Elles sont considérées à juste titre comme faisant partie des plus belles plages du monde. La côte de la Corse nous offre un très grand choix des différentes plages de sable fin comme la plage de Saleccia, l'Ostriconi et de Calvi en finissant par des plages en galets et incrustées dans la roche vers Porto. La côte est, est un paradis avec ses plages sans fin. De nombreux villages de vacances sont installés au bord de mer pour satisfaire le plus grand nombre de touristes du monde entier.

Ports

Regroupés au sein de l'Union des Ports de Plaisance de Corse, 17 ports de plaisance insulaires sont répartis sur tout le littoral.

FAUNE ET FLORE

La Corse doit à son isolement, entériné à la fin de l'ère tertiaire, d'avoir développé une flore et une faune particulière. Malheureusement, beaucoup d'espèces ont disparu. L'île était reliée à la Sardaigne pendant les régressions marines du quaternaire. Elle devait également être soudée à la Toscane, puisque les naturalistes observent des points communs entre les espèces des deux régions. Après la fonte des derniers glaciers qui couvraient le nord de l'Europe et les vallées alpines, la mer remonta et la Corse se retrouva définitivement isolée. Elle développa un tapis végétal spécifique. On trouve encore un aulne spécial, l'*Alnus suaveolens* ou aulne de pente à l'étagé subalpin de la biosphère corse.

Faune

Mammifères terrestres

► **Mouflon** : Un symbole de liberté de plus ! Le mouflon est un mammifère qui « vole »... de rocher en rocher sur les pentes du Rizzanese, du Monte Cinto ou de l'un de ses proches cousins, avec une agilité qui défie les lois de l'équilibre. Ils ne sont présents en Corse qu'autour de la vallée de l'Asco et du col de Bavella. On en dénombre environ 500 qui mangent ou cherchent de la nourriture pendant un tiers de la journée, ruminent et dorment le reste du temps.

Ce n'est plus le cas d'une espèce de putois (*Putorius boccamela*) que l'on rencontrait également aux Baléares. De même, le chat sauvage (*Felis ocreata*) a disparu. Le cerf de Corse (*Cervus elaphus corsicanus*) a été éradiqué en 1969. Toutefois, des cervidés viennent d'être réintroduits dans l'île. Le lièvre de Corse (*Lepus corsicanus*) a eu plus de chance. On peut encore admirer en Corse une variété particulière de lézard de murailles jusque sur les plus hauts sommets. Les entomologistes recensent quant à eux, plusieurs espèces d'insectes spécifiques à l'île.

Mammifères marins

En Méditerranée, le grand dauphin *Tursiops truncatus* était considéré comme commun au début du siècle. Il s'est particulièrement raréfié à partir des années 1950, en France comme dans les autres pays du bassin nord occidental. Un des principaux objectifs du Life LINDA est la protection des populations de grands dauphins en Corse, en garantissant une cohabitation harmonieuse entre les activités économiques et l'espèce. Le Life LINDA concerne 4 Sites d'Intérêt Communautaire (SIC) où le grand dauphin est présent : Les îles Cerbicales et Lavezzi situées dans la Réserve naturelle des Bouches de Bonifacio, – La façade maritime du Parc naturel régional de Corse (du golfe de Porto à la pointe de la Revellata), – et enfin au large du désert des Agriate.

Reptiles

► **Lézard** : Dans un pays aussi ensoleillé, le lézard aime flâner sur la pierre. La variété la plus commune est celle du lézard tiliguerta. Mais comme pour de nombreuses espèces présentes uniquement en Corse, il y a aussi le lézard de Bedriaga, arrivé sur l'île vraisemblablement il y a six millions d'années lorsque la Corse et la Sardaigne n'étaient que des presqu'îles. Refoulé par son cousin, tiliguerta, plus costaud et plus envahissant, le petit bedriaga trouve refuge dans les montagnes. On peut le voir, par exemple, rare mais présent, dans la région sarthenaise vers la pointe de Campomoro.

Oiseaux

► **Balbuzard** : Cet oiseau rare est en passe d'être sauvé en Corse. Il n'en restait que trois en 1973, et grâce aux efforts

du Parc régional qui s'emploie à préserver la race sur son littoral, on en dénombre aujourd'hui une quinzaine. C'est un rapace pêcheur qui saisit le poisson dans ses serres avant de le rapporter au nid familial. La « famille Balbuzard » fonctionne très facilement : pendant que « maman balbuzard » s'occupe des petits, fait le ménage et la vaisselle, « papa balbuzard » fait la sieste. Original, non ?

► **Gypaète barbu** : Sorte de « dahu » corse. Pour peu que vous annonciez avoir parcouru quelques kilomètres à pied dans la montagne corse, on vous questionnera : « Alors, tu en as vu ? ». « De quoi ? », répondez-vous naïvement. « Des gypaètes barbues, évidemment ! » Ce grand rapace d'une envergure d'environ 3 m est encore présent en Corse, c'est donc tout à fait probable comme de voir un ours dans les Pyrénées. Si vous n'en apercevez pas, vous saurez vous consoler avec une faune déjà très variée. Et puis, vous avez tout de même pas mal de chances de voir des aigles en Balagne notamment, dans les montagnes et vers les vallées de Tartagine et de l'Asco.

Poissons

Les fonds sous-marins corses recèlent de multiples espèces dont certaines sont « très » protégées (mollusques, crustacés, oursins). Vous ne pourrez pas non plus pêcher le mérrou, ni ramasser des coraux.

Insectes

Comme la plupart des îles, la Corse présente un fort taux d'endémisme. La préservation d'un grand nombre de ces insectes passe par la mise en place d'espaces naturels protégés, tels que le Parc naturel régional de Corse et diverses réserves de biosphère.

Flore

Fleurs et plantes rares

Les paysages de la Corse varient énormément de région en région. A la différence de beaucoup d'îles stériles de la Méditerranée, la Corse est riche en végétation, surtout lorsque vous vous dirigez vers les hautes montagnes – montant à plus de 2 700 mètres – vous observerez une



Chèvres corses.

gamme étonnante de plantes différentes. Le sol corse recèle environ 2 300 essences. Parmi celles-ci, vous aurez la chance de découvrir des endémiques qui ne poussent que sur l'île. En voici huit, uniques en Corse : la morisia enfouissante, espèce rare très protégée, se trouve sur le plateau calcaire de Sant'Antoninu (falaises de Bonifacio). L'orchidée sauvage fleurit au début du printemps et apprécie les sols calcaires. Le crocus corse, près de la mer ou près des rochers sur les pelouses ou dans la forêt. Le dianthe des calanques, localisé dans les calanques de Piana qui fleurit au mois de mai. L'immortelle des frimas, sur les montagnes, dans les milieux rocheux siliceux. Le calament de Corse fleurit en plein été au mois de juillet, il aime les pelouses rocailleuses ; le poiret de Corse se trouve sur le bord des torrents en été ; la violette corse que l'on différencie de la violette classique grâce à son éperon. Elle aime les pelouses rocailleuses et les rochers élevés. Respectez la nature ! Ne cueillez pas les plantes ou les fleurs sauvages, certaines espèces sont très rares et méritent qu'on les protège méticuleusement ! De plus les amendes peuvent être aussi salées !

Arbres, buissons

► **Le maquis** : « Macchia e Mare » (maquis et mer) : la dualité est si présente qu'elle sert d'enseigne à de nombreux établissements et commerces corses. Le maquis et la mer, la grande bleue et la Corse mystérieuse, celle où l'enfant du pays se sent chez lui, protégé de tout. Chaque village a sa colline, sa forêt, son maquis. Celui-ci est si dense, pousse si vite, que seuls les bergers, les habitués du sentier, en connaissent chaque centimètre autour du village. Et dans chaque village, quelques spécialistes peuvent vous emmener, de jour comme de nuit, à travers les cistes et les arbousiers. Pour le promeneur, hors les chemins balisés, guère de chances de salut. Le maquis pousse trop vite pour qu'un sentier irrégulièrement entretenu se laisse apprivoiser. On ne passe pas, tout simplement, à travers le maquis. Et pourtant, quelle beauté, quels parfums, quelle nature ! Le maquis corse ressemble au maquis provençal, celui que l'on peut par exemple rencontrer dans les Maures ou sur Port-Cros, avec quelques caractéristiques qui lui donnent un aspect plus sauvage et plus impénétrable. Deux arbustes sont particulièrement répandus dans le maquis corse, l'arbousier et le ciste « de Montpellier ».

► **L'arbousier** : c'est un arbuste de taille moyenne (mais qui peut facilement vous dépasser) qui se caractérise par ses feuilles très fermes d'un beau vert brillant. Son bois rose est très dur et très apprécié pour les cheminées. Les branches et les rameaux sont brun rougeâtre, les fleurs sont blanches à grelots. Ses baies sont rose-rouge à maturité, rondes et garnies de petites pointes poilues souples en surface qui justifient le surnom « d'arbre à fraises » de l'arbousier. Au mois de novembre, ces arbousiers font le régal des animaux et des gourmands. Les amateurs de confiture peuvent confectionner une excellente gelée qui se marie bien avec le thé. Attention ! Les arbousiers contiennent de l'acide oxalique qui provoque des troubles intestinaux en cas de surconsommation (plus de 200 g par personne et par jour).

► **Le calycotome épineux** : C'est la peste du marcheur que ce calycotome, également appelé « cytise épineux » et qui, parfois, vous interdit le passage ou vous fait perdre la trace des balises et donc du chemin. Il se présente sous forme d'un buisson serré qui peut atteindre la taille d'un homme. Ce sont ses rameaux verts qui portent des épines droites et acérées, les feuilles sont petites et ovales, vert tendre, et les fleurs sont jaunes, les fruits sont comme des gousses, d'un brun noir brillant.

► **Le chêne vert** : C'est le plus répandu, celui qui émerge régulièrement des maquis les plus épais. On l'appelle aussi « yeuse » ou « ilex », de son nom latin *quercus ilex*. Il peut atteindre 15 m. Ses feuilles sont fermes, piquantes aux pointes et d'un vert olive foncé bien marqué, comme ses glands, lisses et brillants. La feuille est généralement ovale, avec plusieurs pointes, mais peut aussi prendre des formes variées. On le rencontre en abondance dans la vallée du Fango, mais il a été, dans un passé lointain, avant une déforestation systématique sous occupation génoise, l'arbre le plus répandu de l'île.

► **Le myrte** : Il contribue au parfum du maquis et les touristes la connaissent souvent mieux en liqueur ou en eau-de-vie. C'est un arbuste touffu qui peut atteindre 3 m, aux feuilles persistantes sessiles, allongées à nervure centrale marquée. Les fleurs sont blanches et les fruits ovales, d'un bleu gris violacé mat comme les myrtilles.

► **Le pistachier lentisque** : Facilement identifiable à ses feuilles persistantes, proches de celles du laurier, en plus allongées et fines, également plus fermes, mais de même couleur, aromatique, et ses petites baies rouges ressemblant à des petites cerises, mais non comestibles. A plein développement, il arrive à hauteur d'homme, ce qui suffit largement pour boucher le passage. Pour plus de renseignements concernant la végétation arboricole, vous pouvez consulter l'ouvrage de référence en la matière : *Le Guide de dendrologie. Arbres, arbustes, arbrisseaux des forêts françaises*. Marcel Jacamon. Edition de l'ENGREF (Nancy).

Parcs et réserves naturelles

Réserves naturelles

► **Scandola**, entre Calvi et Porto sur 1 731 ha. Presque mille hectares de superficie terrestre, cent kilomètres de côtes déchiquetées, inhospitalières, presque inaccessibles par la terre, encore moins – sauf en de rares endroits – par la mer. La réserve naturelle de Scandola fut la première de France à couvrir les domaines maritime et terrestre. Elle n'a pas cessé depuis, de s'illustrer. Scandola est une réserve naturelle protégée depuis 1975 et classée Patrimoine de l'Humanité par l'Unesco depuis 1983. La réserve occupe la presqu'île de la Scandola, impressionnant massif de porphyre aux formes tourmentées. Sa végétation est un remarquable exemple de maquis. On y trouve des goélands, des cormorans et des aigles de mer. Les eaux transparentes, aux îlots et aux grottes inaccessibles, abritent une riche vie marine. Son territoire englobe les communes d'Osani, Ota, Partinello, Piana et Serriera.

► **Les Bouches de Bonifacio**, sur 79 460 ha. C'est la plus grande en superficie de toute la France métropolitaine et elle est entièrement marine. Elle constitue la partie française du Parc marin international établi entre la Corse et la Sardaigne. Elle est à ce titre le pendant du Parc national de l'Archipel de la Maddalena instauré par l'Italie. Elle inclut en son sein la réserve naturelle des îles Cerbicale, ainsi que les cantonnements de pêche de la prud'homie de Bonifacio et la réserve de chasse maritime de Ventilègne.

► **Les îles Cerbicale**, à la hauteur de Porto-Vecchio sur 36 ha et Tre Padule de Suartone, au nord de Bonifacio sur 217,90 ha sont incluses au site des bouches de Bonifacio.

► **Les îles Finocchiarola**, dans le Cap Corse sur 3 a. C'est la réserve naturelle la plus petite de Corse, elle a été créée pour protéger la colonie de goélands d'Audouin, espèce endémique de Méditerranée.

► **L'étang de Biguglia**, au sud de Bastia sur 1 790 ha. L'étang de Biguglia est la plus grande zone humide de l'île. Cet étang lagunaire n'est séparé de la mer tyrrhénienne que par un simple cordon, formé probablement durant la transgression holocène. Sa longueur est de 11 km pour une largeur maximale de 2,5 km ; sa profondeur n'excède jamais plus de 2 m. Il communique avec la mer grâce à son grau et ses apports en eaux douces proviennent du bassin versant par tout un système de canaux. La proximité de ces canaux confère à l'étang un caractère remarquable sur le plan floristique. On y rencontre des espèces typiques comme la salicorne ou le roseau mais aussi des espèces rares comme l'hibiscus à cinq fruits ou le tamaris d'Afrique. La richesse de l'étang est surtout liée à la présence d'herbiers aquatiques comme les zostères, les ruppia. L'étang offre aux oiseaux migrateurs une halte sur la route du sud de la Méditerranée. Au fil des ans, l'inventaire ornithologique a révélé la présence de près de 250 espèces. La foulque macroule, les fuligules milouin et morillon y sont très nombreux en hiver. Le département de la Haute-Corse a acquis l'étang de Biguglia en 1988 et autorise, par convention, la pratique d'une seule activité, celle de la pêche. Près de 100 tonnes de poissons sont pêchées chaque année par un professionnel : joels, anguilles, mullets... à l'aide de filets trémails et de verveux.

► **En outre**, n'oubliez pas les sites préservés des îles Sanguinaires à Ajaccio et l'île aux Moines entre Sartène et Figari. Gare à vous ! Les lieux sont systématiquement et scrupuleusement inspectés et les amendes sont... salées !

Parcs animaliers

► **Centre de protection de la tortue – Cupulatta** A Cupulatta, centre d'élevage et de protection de la tortue en Corse. En provenance de tous les continents, plus de 170 espèces de tortues sont représentées sur le parc, dont un très grand nombre se reproduisent sur place. Environ 3 000 individus résidents permanents,

sont visibles d'avril à octobre, au détour des sentiers de visites, balisés et ombragés. Une excellente idée de sortie familiale, ludique et pédagogique. Lieu-dit Vignola, 20133 Ucciani.

► Capra Parc – Santa Lucia di Moriani

Ferme pédagogique, Capra Parc permet de faire la connaissance d'une spécificité corse : la Capra Corsa (chèvre corse). On découvre tout d'abord le troupeau, avec une visite de la bergerie, l'occasion d'en apprendre beaucoup sur l'histoire de l'élevage, et son quotidien, de nos jours, jusqu'à la transformation fromagère. Puis c'est la balade, avec les chèvres, qui nous emmène à la découverte d'une flore et d'une faune étonnantes, dont les albums photo du site donnent un aperçu : prenez le temps d'observer ces superbes chèvres à poils longs, qui pourraient à première vue parader dans un salon de beauté, et qui n'hésitent pas à se montrer particulièrement sportives ! De retour à la ferme, un passage par la boutique s'impose, et après dégustation, vous pourrez emporter des fromages, frais ou affinés, ou des gelées et confitures de fruits du maquis. Lieu-dit Petrigiani, 20230 Santa Lucia di Moriani.

► Parc naturel d'Olva

Dans un cadre naturel de 22 hectares, où poussent en toute quiétude les plus belles essences d'arbres de Corse, le parc d'Olva vous permet de découvrir ou d'approfondir vos connaissances avec le maquis, ses parfums et ses plantes aux multiples vertus, grâce au parcours botanique qui y serpente, où chaque espèce est répertoriée, signalée et détaillée. C'est ici, entre chênes-lièges et bruyères, oliviers sauvages et immortelles, que vivent en liberté brebis, chèvres, ânes, chevaux et cochons corses, et de nombreuses autres espèces animales qui feront l'émerveillement de tous. 20100 Sartène

Jardins

► Parc de Saleccia – Ile-Rousse

Sur un site exceptionnel du littoral, le parc de Saleccia présente la flore du maquis corse et de la Méditerranée sur 7 hectares paysagers (collections d'oliviers, romarins, lauriers-roses, euphorbes, etc.). La végétation dite de climats méditerranéens du monde (Australie, Nouvelle-Zélande, etc.) en constitue la partie centrale. Des panneaux accompagnent la découverte progressive du lieu (en moyenne 1 heure 30) et permettent au visiteur d'en découvrir les différents aspects : botanique, historique, approche traditionnelle, humaine et environnementale. Basé sur le respect et la connaissance du passé, hors des sentiers battus, la renaissance patiente de ce site de bord de mer, heureusement préservé de toute urbanisation, est un hymne à la beauté farouche de cette île et constitue un acte de foi dans l'avenir de la Corse. Le parc vous propose également une boutique de produits locaux, une petite restauration (produits locaux et du domaine), ses fruits pressés naturels, son aire de pique-nique et de jeux pour enfants.

L'économie de la Corse a été longtemps dominée par l'agriculture et l'élevage mais maintenant, elle se compose surtout de commerces et d'industrie touristique. La Corse est l'une des régions françaises les plus pauvres. Après la crise des années 1990, la Corse se porte clairement mieux et est en progression sur tous les plans mais sa situation reste néanmoins fragile. En 2013, son PIB par habitant était toujours inférieur de 11,5 % à la moyenne des régions françaises mais elle bénéficie de la plus forte croissance nationale avec 11,13 % en 5 ans. La Corse a une économie très typée : peu d'industrie, une agriculture faible et un poids important du tourisme, de l'administration et de la construction. 1/3 des logements sont des résidences secondaires soit environ 70 000 résidences.

Environnement et énergies

La Corse respecte déjà l'objectif du Grenelle de l'environnement de produire d'ici 2020, 23 % de l'électricité consommée à partir d'énergies renouvelables. La production électrique à partir des énergies renouvelables est principalement assurée par les barrages et sera renforcée avec la mise en service du Barrage du Rizzanese en 2012. Toutefois, pour faire face à l'augmentation forte de la consommation électrique (3 à 4 % par an), le développement des énergies renouvelables est nécessaire, accompagné de mesures de maîtrise de la consommation. La Collectivité Territoriale de Corse (CTC) dispose de compétences spécifiques dans le domaine des énergies renouvelables, et notamment l'élaboration du Plan de développement des énergies renouvelables et de la maîtrise de l'énergie. Il existe actuellement en Corse 3 parcs éoliens en activité : en Balagne, la ferme éolienne de Calenzana (10 éoliennes), développe une énergie de 4 MW ; dans le Cap Corse, les deux parcs d'Ersa-Rogliano (21 éoliennes) produisent 17 MW. En raison de son fort potentiel d'ensoleillement et de conditions tarifaires d'obligation d'achat incitatives au développement de cette filière jusqu'en 2010, un nombre important de projets d'installations photovoltaïques ont été initiés en Corse. Alors qu'en 2010, une seule installation photovoltaïque au sol était en service sur l'île (à Rapale, pour une puissance de 8 MWc), de nombreux projets, bénéficiant des dispositions tarifaires antérieures au changement réglementaire de décembre 2010, se sont concrétisés à partir de 2011.

Agriculture

La part de l'agriculture dans l'économie se situe bien en deçà de la plupart des régions françaises. L'agriculture ne représentait en 2003 que 2,3 % du PIB corse, contre 3,5 % pour les régions de France métropolitaine moins

l'Île-de-France. La part de l'agriculture dans le PIB est en diminution rapide : -12,5 % en 2003. Seuls 36 % de la surface de l'île sont exploités pour l'agriculture, contre 54 % en moyenne nationale. La culture intensive viticole et fruitière se concentre dans la plaine d'Aléria (est) alors que le reste de l'île connaît une agriculture de montagne extensive dont les principales productions sont l'élevage, l'olivier et le châtaignier. Récemment, les surfaces boisées ont eu tendance à s'étendre.

Industries

La Corse est la région la moins industrialisée de France. Dans le même temps, elle est aussi celle où la construction a le poids le plus important dans le PIB. L'élan d'industrialisation de l'île commencé au milieu du XIX^e siècle a été brisé par la saignée de la Première Guerre mondiale. L'entre-deux-guerres a amorcé le processus qui a donné naissance à l'économie corse contemporaine faite d'emplois publics et d'émigration. Les richesses naturelles de l'île ont longtemps été exploitées. En particulier, les scieries, les charbonneries et les mines (antimoine, plomb, fer).

Tertiaire

Le secteur tertiaire occupe une place prépondérante dans l'économie de la Corse. En 2002, il concentre 80 % de l'emploi régional. Depuis 1999, l'emploi du secteur a progressé de 9 %. La hausse est importante dans les transports et le commerce, les services étant moins dynamiques. Le tertiaire marchand hors services financiers regroupe 78 % des établissements en 2004, la plupart d'entre eux sont de petite taille.

Tourisme

Le tourisme représente un atout non négligeable dans l'économie de la Corse. Ce secteur emploie environ 16 % des salariés et représentait pratiquement 13 % de la richesse de l'île soit 1,8 milliard d'euros en 2012. Avec plus de 9,7 millions de nuitées annuelles dans le secteur marchand (auquel il faut ajouter le secteur non marchand), l'activité touristique est caractérisée par : — le contexte politico-économique insulaire qui conditionne les résultats (grèves des transports, activisme des indépendantistes). — la proximité de régions concurrentes en termes de prix, telles que la Croatie ou la Sardaigne. — la grande concentration de l'activité sur les 2 mois d'été. Plus qu'ailleurs, se pose le problème de la maîtrise d'un développement ne mettant pas à mal les nécessités de la préservation de l'environnement naturel.

HISTOIRE

Comme dans d'autres régions méditerranéennes aux reliefs tourmentés d'excavations et de grottes, de nombreux sites corses ont été mis au jour tardivement, laissant apparaître leurs vestiges presque intacts des millénaires après leur occupation. Le plus fameux est celui de Filitosa, près de Propriano, mais de nombreuses autres curiosités attendent l'amateur d'archéologie qui se passionnera pour les traces laissées par les civilisations mégalithiques et torrèennes à travers toute l'île. La Corse est le premier site mégalithique de toute la Méditerranée.

*Lorsqu'on fouille dans l'histoire ou dans la littérature, les références à la Corse fourmillent et divergent, mais tous ont le mérite de venter le pays et sa beauté. Qu'un MÉRIMÉE évoque dans sa nouvelle *Colomba* : « L'aspect étrange, sauvage du pays, le caractère original de ses habitants, leur hospitalité et leurs mœurs primitives », que MAILLEBOIS, le 3 avril 1739, écrive que le peuple corse est un « peuple foncièrement paresseux et opposé à ce qui s'appelle la discipline, subordination et dépendance » ou enfin que VOLTAIRE dans son *Précis du siècle de Louis XV* déclare : « L'arme principale des Corses était leur courage », on retrouve toutefois le même tempérament, les mêmes attributs dans une continuité indéfinissable. Courage, entêtement, sens de l'appartenance au sang corse, autant de vertus qui jalonnent l'histoire de la Corse et qui méritent qu'on s'y arrête longuement.*

Préhistoire

Si Sénèque n'y voyait qu'une terre hostile peuplée de barbares, les Grecs baptisèrent cette île « Kallisté », c'est-à-dire « la plus belle ». Sans doute, des quatre grandes îles de la Méditerranée, la Corse est-elle la plus montagneuse, la plus variée dans ses paysages, la plus attachante par ses coutumes, ses traditions, la fierté de ses habitants. Et les premiers Corses que l'on connaisse échappent déjà à tout cliché. La préhistoire de la Corse est tardive, elle ne débute qu'au septième millénaire avant notre ère (deux millions d'années avant notre ère en Europe). Et pourtant, il existe de nombreux monuments, parfois spectaculaires, témoins de cette préhistoire. Que l'on regarde les statues-menhirs élevées par les Torrèens du côté de Filitosa : un visage, une épée, une symbolique de guerriers ennemis, envahisseurs armés. Abris sous roche sans véritable structure d'habitat, économie basée sur la pêche, la chasse ou la cueillette, ignorant l'usage de la poterie, ne pratiquant ni l'élevage, ni l'agriculture, telle est la vie des premiers insulaires, évoluant dans un milieu tout proche de l'état actuel de l'île, au climat méditerranéen depuis la fin de la glaciation würmienne. Tout le territoire est occupé, aussi bien les côtes que les zones montagneuses de l'intérieur. En fait, il s'agit d'un tissu d'hommes vivant pauvrement, dispersés en petits groupes sur l'ensemble de l'île.

► Les premières invasions

Il faudra attendre ces envahisseurs, les Torrèens, pour que soit introduit le bronze et qu'apparaissent des villages de

cabanes circulaires, des enceintes massives. La coexistence avec le peuple aborigène, que l'on ne peut encore nommer « corse », est pacifique. Mais les Torrèens sont bien trop différents pour que ce statu quo demeure. Vêtus de cuir, éleveurs en masse, incinérant leurs défunts (alors que les autochtones les enterraient sous des dolmens), armés d'épées et de poignards, frondeurs... Tout est réuni pour que les Torrèens l'emportent. Les premières luttes poussent les envahisseurs à se cloîtrer dans leurs villages fortifiés. Courte victoire. Vers l'an mille avant J.-C., le conflit se calme, l'équilibre semble s'installer et la paix revenir.

Antiquité

La Corse, riche territoire situé à une place de choix dans le bassin méditerranéen en raison des courants marins et des vents, où l'on trouve des produits minéraux utiles à la navigation, n'a qu'un défaut pour les peuples de l'Antiquité : sa petite taille qui ne permet pas un peuplement dense. Phocéens puis Athéniens se rendent dans l'île jusqu'en 413 avant J.-C., date à laquelle le prestige d'Athènes s'effondre. Il faut dès lors compter sur les Syracusains qui prennent pied au Portus Syracusanus dans la baie de Porto-Vecchio. Dès 340 avant J.-C., les peuples d'Italie centrale débute leurs incursions commerciales en Corse. Et c'est sous l'influence punique de Carthage que s'ouvre la période de l'âge du fer dans l'île.

► De Carthage à Rome

Hélas, en 264 avant J.-C., la première guerre punique, entre Rome et Carthage, précipite le destin de la Corse. Tentée par de nouvelles conquêtes pour prendre une place prépondérante en Méditerranée face à sa rivale, Rome décide l'invasion. Le consul Lucius Cornelius Scipio est chargé, environ deux siècles avant J.-C., de conquérir Aléria (fondée en 561 av. J.-C. par les Grecs sous le nom d'Alalia). La ville se défendant avec vigueur, Scipion la brûle. Une fois installés, les Romains font prospérer la cité tandis que les incursions dans le nord et le sud se multiplient. Trente-trois ans plus tard, la Corse devient province romaine. Mais l'opposition gronde et les deux autres guerres puniques sont des occasions d'insurrection. Pour garantir la paix, Rome fait prendre des otages en Corse dès que les navires carthaginois se présentent dans la région. La défaite de Carthage en 146 avant J.-C., la conquête de la Gaule, l'avènement de Cicéron à Rome sonnent l'heure d'une colonisation de la Corse. Les révoltes sont étouffées, le poids des armes pèse sur l'île. Rome est maîtresse en Europe. Tombée sous l'influence de Pompée qui purgeait la Méditerranée de ses pirates, la Corse devient un enjeu de conquête pour César, d'autant que l'économie de l'île est à l'agonie et que ses administrateurs sont des plus corrompus. Après la révolution de 49 avant J.-C. à Rome et l'assassinat de Pompée à Alexandrie, César se rend maître de Marseille, de l'Espagne, de l'Égypte et de la Sardaigne. La Corse, elle, n'a plus qu'à s'incliner. Les légions entières avancent, les peuples reculent : l'île est placée

sous le contrôle direct de Rome. Des colons d'Italie, de Provence et d'Orient s'installent sur le territoire. Industriels, commerçants, artistes et artisans fleurissent. Les cités de Balagne, de Sagone et surtout d'Ajaccio prospèrent. Expansion démographique, vie économique fournie, capitalisme local, échanges multiples, tout participe à l'essor de la Corse. Cela dure plusieurs siècles, jusqu'à ce que les dirigeants de l'île laissent se détériorer la situation économique à partir du IX^e siècle. La guerre civile à Rome en 340 et la chute de l'Empire d'Occident en 364, contribuent à l'effondrement de la conjoncture.

Moyen Âge

L'Empire écroulé, la Corse est aux mains de l'Église qui s'est immiscée dans la population dès le début de l'ère chrétienne. Seule puissance économique et sociale, elle s'empare de l'héritage romain. Livrée, comme le continent, aux invasions barbares, la Corse est placée sous la protection du pape. En 590, Rome se montre soucieuse de la détresse religieuse et sociale de l'île. Grégoire I^{er} le Grand, désireux de relancer l'évangélisation du pays, confie à Martino, évêque de Sagone, la mission de réussir. Toujours soumis aux assauts sarrasins, les Corses placent leur confiance en ce pape. Mais l'ordre ne se rétablit pas, surtout face aux hordes assassines venues d'Europe centrale ou d'Espagne maure. À la mort de Pépin le Bref, la Corse est quasiment sans protection. Menacée par les Sarrasins, objet de luttes entre souverains et pontifes, l'île est torturée par les musulmans d'Arabie, du Maghreb ou d'Espagne. Entre les notables locaux, les marquis de Toscane et les évêques, le pouvoir change souvent de main. En 1133, un partage a lieu pour mettre fin à ces luttes fatales. Pise conserve les évêchés d'Ajaccio, d'Aléria et de Sagone. Gênes reçoit celles de Mariana et de Nebbio (Saint-Florent). C'est le début de la domination pisane et, selon le chroniqueur Giovanni della Grossa, « le gouvernement des Pisans se fit universellement chérir ». Les moines s'installent, les monastères romans s'élèvent, dont il reste des édifices cultuels, des vestiges.

► L'occupation génoise

Malgré la reprise du conflit entre Rome et l'Empire au XII^e siècle attise la rivalité entre Pise et Gênes. Sur le déclin, Pise se laisse entraîner dans une guerre contre son ennemi qui déchire la Toscane et laisse la Corse à ses difficultés. C'est à cette époque que les seigneuries locales, familles puissantes à la clientèle féodale développée, émergent et tentent d'obtenir une conciliation avec Gênes. Contre

la citoyenneté génoise, des familles placent leurs biens sous la protection de la commune de Gênes et lui jurent fidélité. En 1284, la défaite de Pise à Meloria permet à sa rivale d'asseoir sa domination, scellée par la paix de 1299. Pise abandonne toutes ses prétentions. Les Génois, devenus maîtres, installent des citadelles partout où ils le peuvent, une centaine de tourelles le long de la côte (les fameuses tours génoises) et occupent toutes les villes. Cela ne leur permet pourtant pas de prévenir la révolte populaire de septembre 1358, sous l'influence du Génois Leonardo da Montalto, qui balaise la Corse, abat les châteaux et détruit tout. Cela aboutit à un acte de soumission volontaire entre la commune de Corse et celle de Gênes. Tous les châteaux forts sont détruits pour garantir la paix et le Saint-Siège, toujours suzerain officiel de la Corse, donne son accord à Gênes. Biguglia devient capitale. Ceci n'empêche pourtant pas les troubles de 1366 qui mettent l'île à feu et à sang. Trop agitée la Corse ! La commune de Gênes pense à placer l'administration de l'île sous la tutelle de la Banque de Saint-Georges, comme elle doit le faire de ses possessions d'outre-mer. Réputée exacte, probe et scrupuleuse, la Banque devient un nouvel espoir pour le peuple corse. Il demande que son île soit comprise dans la cession que la République doit faire. L'acte est signé le 22 mai 1453. Une semaine plus tard, les Turcs entrent à Constantinople. Le Moyen Âge s'achève.

De la Renaissance à la Révolution

Les banquiers accomplissent en Corse le plus gros travail de défense : citadelles, tours, forts, bastions. Il en demeure encore de nombreuses traces. La Banque installée, la Corse comme la France, tente de se libérer de cette tutelle italienne. Le roi Alphonse d'Aragon qui pense être capable de gérer l'île, entreprend le siège de Bonifacio puis de Calvi, en vain. Puis, au cours du XVI^e siècle, le héros de la Corse libre, Sampiero Corso, décide de bouter les Génois hors du territoire. Avec l'aide du roi de France Charles VIII, alors en lutte avec les ducs de Milan, puis de Louis XII, il y parvient. Tout semble possible en 1556. Mais à son avènement, en 1559, le roi Henri II revient, pour des raisons obscures, sur cette décision. Les Génois convoquent une assemblée générale à Bastia. Leur but est de prouver que la Corse est intimement attachée à la Banque de Saint-Georges. Du coup, l'assemblée confirme les anciens privilèges des Corses, en concède de nouveaux. Obligée de se plier aux règles de la Banque, la Corse se voit contrainte d'oublier ses prétentions de reconquête.

La « tête de Maure »

Les Corses se souviennent des terribles Sarrasins ou Maures. C'est une tête de Maure décapitée au bout d'une lance qui figure en effigie, noire avec son bandeau blanc, sur le drapeau corse. Eminent emblème de la liberté retrouvée, à l'époque, après tant de siècles d'exactions, de razzias, d'esclavage et de tragédies ! Plusieurs versions quant à l'explication de cette tête toute noire, sur fond blanc, du drapeau corse. Le blanc fut adopté en 1735 en référence à la Vierge Marie. La « tête de Maure » est l'emblème de la lutte acharnée contre l'envahisseur, de la liberté retrouvée et était représentée avec des chaînes et le bandeau des esclaves baissé sur les yeux. Les Corses en ont symboliquement relevé le bandeau... Une « tête de Maure », jumelle, se trouvait sur le drapeau du roi d'Aragon et sur celui de Sardaigne. Malgré les réticences de certains historiens, la légende dirait même que Napoléon aurait déplacé le bandeau des yeux sur le front d'un serviteur qui lui aurait sauvé la vie, le libérant ainsi de l'esclavage.

ILS ONT MARQUÉ L'HISTOIRE DE LA CORSE

30

► Christophe Colomb (1436-1506)

Plusieurs théories élaborées par les historiens existent quant au lieu de naissance de ce grand voyageur ; certains affirment qu'il serait né à Calvi. Les tenants de la théorie de la naissance insulaire, et ils sont majoritaires à Calvi où une maison de la rue Colombo, en ruine, porte sans complexe le titre de « Maison natale de Christophe Colomb », ont collectionné des indices troublants, qui ne sont pas encore des preuves mais qui vont dans leur sens : des noms corses qu'il aurait donné à certains lieux, des noms de saints en particulier et à certaines espèces animales, des allusions et des références. A noter aussi comme preuve, un manuscrit découvert à la fin du XIX^e siècle à Monticello, près de l'Île-Rousse, authentifié du XVI^e siècle, d'un auteur corse, évoque la naissance calvaïse de Colomb.

► Sampiero Corso (1498-1567)

Un des héros emblématiques de la Corse profonde, celui qui se bat victorieusement, avec courage et intelligence pour sa terre. Primitivement au service des Florentins de la maison de Médicis, il combat aux côtés des troupes de François I^{er}, et notamment de Bayard, avant de revenir s'installer au pays servir le royaume de France, en s'opposant, entre autres, aux Génois, alors occupants de la Kalliste. Il parvient à les chasser et remet la terre corse à la couronne française, en l'occurrence à Henri II. Mais l'affaire tourne court, parce que, au nom de l'intérêt suprême du royaume, le roi français conclut un marché avec les Italiens et, par le traité de Cateau-Cambrésis, en 1559, leur rend la Corse sur un beau tapis vert. Le sang de Sampiero

ne fait alors qu'un tour, et il repart à l'assaut. Entre-temps, sa notoriété lui a permis de se marier avec une demoiselle de haut vol, Vannina d'Ornano, qu'il épouse à 49 ans alors qu'elle en a quinze ; cet arrangement nuptial lui permet de pénétrer au sein de la noblesse corse. Ce mariage fera sa joie mais aussi sa perte. Après 16 ans d'une union que l'on dit, par euphémisme, orageuse, le bouillant Sampiero étrangle sa femme en 1563. Lorsqu'il reprend les armes un an plus tard, il a pour ennemis les Génois, mais pire encore, le clan d'Ornano qui « veut sa peau ». Et quand on sait ce que l'honneur bafoué d'une famille signifie en Corse... Les cousins de Vannina tendent un piège à Sampiero en 1567 et le livrent aux Génois qui l'exécutent et portent triomphalement sa tête au bout d'une pique. On visite sa maison natale à Bastelica.

► Jean-Pierre Gaffori (1704-1753)

Authentique héros corse au service de son pays. Ce docteur en médecine, que rien ne prédisposait à la carrière militaire, prend pourtant les armes, en 1745, pour lutter contre l'occupant génois. Il s'empare de Corte en faisant preuve d'une grande bravoure, il est nommé en 1751 général de la Nation et dirige le pays. Tué, comme Sampiero Corso, dans une embuscade tendue par les Génois avec la complicité de son propre frère, il devint dans l'imagerie corse un héros mythique de vaillance et de dévouement. Son épouse, Faustina, se montrera en plusieurs occasions plus acharnée encore que son mari dans la défense de la cause corse (lors du siège de Corte, en 1749, elle menace de faire sauter un baril de poudre si les habitants montrent l'intention de se rendre aux Génois).

► Pasquale Paoli (1725-1807)

Farouche partisan de l'indépendance, chef historique de la Corse au milieu du XVIII^e siècle, il se battit de toute son énergie pour faire triompher son idéal. Il va s'attacher à réaliser l'unité morale et politique de la Nation, autour de la première constitution des temps modernes : séparation des pouvoirs, droit de vote aux femmes deux siècles avant la France. Il invente les symboles d'un Etat indépendant, comme le drapeau et la monnaie. Une justice intransigeante enraye la criminalité et les vendettes. L'université de Corse est ouverte en 1762. Son grand moment sera la victoire de Borgo, en 1768, qui fera reculer les troupes françaises, un an avant le sanglant échec de Ponte Novu (8 000 Corses ont combattu contre 40 000 Français !) qui ruinera les espoirs indépendantistes pour une longue période.

► Cardinal Fesch (1763-1839)

Oncle de Napoléon, c'est aussi le grand bienfaiteur d'Ajaccio. Passionné d'œuvres d'art, il en glanera, sa vie durant, près de 18 000. Il en lègue une partie à la ville, pour le palais qu'il veut faire construire pour permettre aux jeunes de se perfectionner en arts. Son testament sera annulé, et seules 843 toiles dont les célèbres primitifs italiens arriveront au musée Fesch, ouvert en 1852.

© CYRIL BANA - AUTHOR'S IMAGE



La statue de Napoléon Bonaparte à Ajaccio.

► Colomba Carabelli (1765-1861)

La Colomba de Mérimée, que les Corses jugent plutôt comme une série de clichés sur leurs traditions, vues par un *pinzuttu*, fût-il le grand Prosper, était originaire du village de Fozzano, près de Propriano, et vécut à Olmeto où elle mourut. L'histoire racontée par Mérimée a un fondement de vérité. Les deux familles en conflit, les Carabelli et les Durazzo, s'étripèrent réellement, à tel point que l'on compta finalement plus de morts (quatre, semble-t-il) lors du dénouement qu'il n'en est dénombré dans la nouvelle.

► Napoléon Bonaparte (1769-1821)

Né à Ajaccio le 15 août 1769 il est baptisé en la cathédrale Notre Dame de l'Assomption. En janvier 1779, âgé de neuf ans et demi, Napoléon Bonaparte quitte la Corse et est admis à l'école militaire de Brienne le Château. Sous-lieutenant en 1785, il a 20 ans lorsqu'éclate la révolution Française (1789). En 1792 Napoléon se fait élire lieutenant-colonel de la Garde Nationale Corse. Les désaccords entre Paoli et Bonaparte s'accroissent et en 1793, Napoléon doit quitter l'île précipitamment à destination de la France continentale. En 1796, il épouse Joséphine de Beauharnais et devient général en chef de l'armée d'Italie. Retour triomphal de la campagne d'Égypte en 1799, Bonaparte devient Premier Consul. Disposant des larges pouvoirs que lui confère cette nouvelle Constitution (qu'il s'est façonnée), il entreprend alors la réorganisation du pays : 1800, création du corps préfectoral, et de la Banque de France ; 1801, Concordat ; 1802, Légion d'Honneur ; 1803, Franc germinal ; 1804, Code civil. Napoléon Bonaparte est proclamé empereur des français sous le nom de Napoléon 1er. Il est sacré par le pape Pie VII en personne le 2 décembre 1804 en la cathédrale Notre-Dame de Paris. En dépit des différents conflits, Napoléon n'en renonce pas moins à poursuivre ses réformes et à doter la France d'Institutions solides : création de l'Université, des conseils de prud'hommes (1806), de la Cour des comptes (1807). Sous son impulsion, routes, ponts et canaux sont créés. L'Europe entière réforme alors une nouvelle coalition qui mettra un terme définitif à sa carrière. Napoléon Bonaparte,



Statue du général Paoli.

suite à la défaite de notre armée à Waterloo le 18 juin 1815, abdique le 22 juin et s'exile à Sainte Hélène. Il y meurt le 5 mai 1821, après avoir subi pendant plus de cinq années humiliations et privations. Sur la demande du roi Louis-Philippe, les cendres de l'Empereur avaient été restituées à la France en 1840 et déposées aux Invalides.

► Roger Grosjean (1920-1975)

Son nom ne vous dit rien ? Pas très étonnant, les scientifiques sont moins connus que les militaires ou les sportifs. En plus, il n'est pas d'origine corse. Et pourtant, Roger Grosjean a fait beaucoup, indirectement, pour l'attrait culturel de la Corse. Ce spécialiste d'archéologie et de préhistoire a en effet largement contribué à une meilleure compréhension des sites corses, aux découvertes majeures sur les civilisations lointaines, en particulier celle des Torrèens.

► Des vellétés indépendantistes à la conquête française

Il semble que la paix génoise soit durable, plus ou moins, jusqu'en 1729. La défense contre les Barbaresques s'organise, la restauration religieuse se met en place, l'économie agricole se diversifie. Mais on assiste également à l'agonie de la féodalité, à l'émergence des notables locaux, à l'essor du pouvoir des villes. En cela, la Corse suit le mouvement européen. Mais l'insurrection des Corses contre Gênes reprend en 1729, et ce pour quarante ans !

► L'insurrection

La première vague débute en 1730 avec les révoltés de la Castagnaccia qui occupent les faubourgs de Bastia. Ces derniers défont à Borgo les troupes génoises. Aidée par l'empire d'Autriche, la République brise ce mouvement et déporte les chefs mutins sur le continent. Dès le départ du corps expéditionnaire autrichien, la seconde révolte éclate. Dans le Rostino, Hyacinthe Paoli sonne le début des troubles en novembre 1733. Les Corses élisent même, en 1736, Théodore de Neuhoff, un aventurier allemand, comme roi de Corse (un règne de sept mois !); cela alarme les Génois qui réclament l'aide de Louis XV. Rapidement soumis par le marquis de Maillebois, les insurgés sont défaits le 25 juillet 1739. Les troupes françaises s'installent jusqu'en 1741. Une fois retournée sur le continent, l'insubordination reprend sur l'île. En pleine guerre de succession d'Autriche, l'insurrection de la Corse place le territoire dans la zone des opérations militaires. D'un côté les Franco-espagnols, alliés à Gênes, s'opposent aux Anglo-Austro-Sardes qui tentent de s'emparer de Bastia. Débarqués à Saint-Florent en 1748, les Autrichiens échouent devant Bastia. Les Français les supplantent et s'installent sur l'île à la demande de la République. Des tensions avec les Génois conduisent au départ des Français le 4 avril 1753. Déjà prête depuis deux ans, une organisation se met en place. Pasquale Paoli se montre en chef unitaire de la nation. Il s'attache à réussir l'unité morale et politique de la Corse, d'obtenir l'indépendance de son pays, le développement de l'identité et de la culture corse; il est le premier à donner le droit de vote aux femmes, à créer une université, à battre monnaie, etc. Pour lui, la démocratie est le meilleur régime souhaitable, mais il n'échappe pas aux ambiguïtés des hommes du Siècle des Lumières. Jouant sur les rivalités entre la France et l'Angleterre, Paoli fonde son propre système. Il fait des offres aux Anglais pendant la guerre de Sept Ans, offres semblables à celles qu'il venait de faire à Louis XV, qui les avait refusées ! Finalement, l'affaire corse se solde par une conquête militaire française en 1768. Le 13 juin de cette année, Paoli renonce à la lutte et s'embarque pour Porto-Vecchio. Dès lors, la Corse devient territoire français, jusqu'à aujourd'hui.

► La Corse française

Une année plus tard, Napoléon Bonaparte naît dans cette île. D'abord engagé dans la cause corse, Bonaparte, militaire français, abandonne cette cause pour servir la sienne et parvenir à la tête de la France. Empereur, il organise une France moderne et de nombreuses institutions dont nous bénéficions encore de nos jours, sous des versions actualisées ou modifiées. On lui doit, en tout cas, que la Corse soit connue mondialement.

De la Révolution au XXI^e siècle

Au cours de la Révolution, la Corse ne participe pas activement aux événements.

Elle connaît des désordres comme dans de nombreuses provinces françaises, mais rien de notable. Paoli, de passage à Paris en 1790, rentre à Bastia le 17 juillet de la même année. Dans son île, devenue un département français, il est élu président du directeur départemental. Intriguant avec l'Angleterre dès 1794 (une constitution d'un royaume anglo-corse est préparée), il doit s'embarquer pour Londres en 1795. Il y meurt en 1807. Alors que sur le continent l'économie publique de la République se développe, la Corse est régie, quant à elle, par un système militaire et administratif hors norme. La Corse rate son industrialisation en raison d'une absence de politique publique. Malgré une insurrection en 1816, appelée « guerre du Fium'Orbu », l'intégration à la France semble belle et bien acquise. Terre des exilés italiens, des bonapartistes, toujours fermement ancrée dans son désir d'existence, la Corse est agitée depuis 1820 par des mouvements indépendantistes. Mais à l'aube du XX^e siècle, le tableau n'est pas reluisant. La faiblesse économique s'étend. La Corse subit une loi douanière inique taxant les exportations et détaxant les importations. La chute de Napoléon III, en 1870, qui avait mis en place une politique de rattrapage, conduit à ce que le peuple corse rejette de nouveau son appartenance à la France. On proposa même que l'île soit rendue à l'Italie pour « un franc » ! Lorsque survient la Première Guerre mondiale, la Corse s'apprette à payer un lourd tribut à son appartenance à la République. L'ordre de mobilisation du 2 août 1914 est accueilli par des manifestations patriotiques, des sons de cloches et « La Marseillaise ». Toutefois, l'horreur de la réalité engendrera le « saignement à blanc » de la population masculine : plus de 20 000 morts. Le terrible bilan, ajouté à la vague de grippe espagnole de 1918, va toucher de plein fouet un peuple déjà bien mal en point. Tout manque, des produits alimentaires aux matières premières, en passant par les sources d'énergie. Et il en est de même du moral collectif : l'exil s'annonce pour le reste des forces vives. La population passe de 260 000 à 200 000 habitants. La politique de francisation des années 1920-1939 prétend réduire, voire interdire (!), l'usage de la langue corse. C'est sans compter sur le fort caractère local et oublier que le corse n'est pas un patois pratiqué par une élite mais bien une langue « nationale ». Pourtant, de nombreux Corses profitent de cette opportunité pour grimper les échelons de la société alors que la majorité y restera insensible. C'est l'époque du banditisme, des indépendantistes insurgés pour l'honneur, tels Romanetti, François Caviglioli exécuté en 1931, Joseph Bartoli dit « le roi de Palneca » ou encore André Spada, assassin fou qui sévit dans la région de Sagone. Terrorisant les habitants, rançonnant les voyageurs, les commerçants, faisant plier les journaux, ces malfrats instaurent une véritable psychose au point que le gouvernement décide d'employer de grands moyens pour les soumettre. C'est ainsi qu'en 1931, il expédie une petite armée de blindés sur la côte afin de ferrer les insoumis. Ce nettoyage du maquis est néanmoins jugé fort sévèrement par le peuple

corse, dans sa méthode surtout. Mais l'éclatement de la guerre en septembre 1939, en plaçant la Corse au centre des enjeux internationaux, va briser ce rythme. A la fois soldats et barrière contre les envahisseurs, les Corses se retrouvent placés au cœur du combat. L'Italie mussolinienne ne se résout pas, en effet, à ce que la Corse soit territoire français et laisse entendre qu'elle fait partie de son espace vital. Il en est de même pour la Savoie et Nice. Ces doctrines irrédentistes ne prennent cependant que dans le cœur de quelques très rares traîtres. Soulagement en 1940 lorsque la Corse se voit placée dans la zone libre, elle qui craignait une annexion par Mussolini. Dès lors, l'opinion corse suit l'opinion continentale. Une partie des députés vote les pleins pouvoirs à Pétain ; François Pietri devient membre du gouvernement de Vichy, d'autres adoptent le comportement de la France Libre et écoutent « Radio Londres ». Le député François Giacobbi prend le maquis. Mais la faiblesse de Pétain et de son gouvernement ne garantissant pas les Corses d'une annexion par l'Italie, on lui fait de moins en moins confiance. D'ailleurs, en 1942, ce sont les Italiens qui occupent la Corse lorsque les alliés débarquent en Afrique du Nord et que les Allemands envahissent la zone libre. Et le 9 septembre 1943, résultat de cette pression, le peuple corse se soulève et se libère ! C'est le premier département français libéré, bien avant la Normandie !

L'indépendantisme d'après-guerre

► Le Front national

A Ajaccio, le « Front national » prend le pouvoir et nomme un Conseil de préfecture.

Mais ceci ne libère pas l'ensemble du territoire. Lors de l'armistice avec l'Italie, le 8 septembre 1944, l'ordre de soulèvement général est lancé par Colonna d'Istria. C'est la reprise des combats, face à des Italiens neutralisés, certes, mais à des Allemands forts de 10 000 hommes, d'une centaine de chars et d'une division d'infanterie de 20 000 hommes ainsi que de blindés en Sardaigne. L'opération « Vésuve », menée par Giraud et le général Henry Martin est couronnée de succès le 3 octobre. Victoire militaire qui ouvre la porte d'une réussite politique. . . A partir de 1944, gaullistes et communistes du « Front » vont s'opposer pour la domination politique de l'île. Aux communistes la mise en place des municipalités ; aux gaullistes la composition de la commission départementale intérimaire. Aux élections de 1945, le « Front » remporte 189 municipalités. Effacés de la scène politique l'an suivant, les gaullistes laissent aux radicaux-socialistes le soin de barrer la route aux communistes. Ce sera l'unique relief de la vie corse jusqu'aux années 1960.

Inspiré du mouvement algérien, l'indépendantisme va réapparaître dès 1958.

► L'Union corse et l'ARC

En 1963, à Paris, est créée « l'Union Corse ». L'avenir donnera au mouvement une portée politique. Terre proposée aux rapatriés français d'Algérie que le Premier ministre Pompidou tente de réintégrer, l'île est à la recherche de son identité. Qu'on lui vole ses terres ne saurait être accepté et l'opinion vire à l'indépendantisme. 1968 : effervescence en France, en Europe, effervescence en Corse. Les plastiquages se multiplient tandis que les manifestations deviennent violentes. Dès 1970, Jacques Chaban-Delmas place la Corse sous le statut de région économique. Ce n'est pas suffisant pour calmer les esprits. La lutte a désormais un but : l'autonomie. Lors du congrès annuel de l'ARC (Action Régionaliste Corse), le 17 août 1975, le tableau dressé ne laisse espérer qu'une solution : la bataille à visage découvert, avec l'esprit de sacrifice. La révolution pour l'autonomie, tel est le programme proposé par Edmond Simeoni. Le 21 août, un commando de vingt hommes, conduit par E. Simeoni, occupe la cave d'un rapatrié à Aléria. La presse est convoquée, la cave bouclée par la Gendarmerie. Deux militaires sont tués et Edmond Simeoni se constitue prisonnier au terme d'un assaut éclair. Des émeutes éclatent à Bastia. Paris tente de calmer le jeu. Valéry Giscard-d'Estaing fait rétablir par Jacques Chirac les liaisons maritimes et la vie économique en Corse.

► Le FLNC

Le drame d'Aléria ouvre une période de vingt années de tensions, d'attentats divers qui divise l'opinion sur les victimes inutiles, ruine l'économie locale et mine les politiques. Le FLNC reprend le flambeau de l'ARC en critiquant ses méthodes trop conciliantes. Il y a la période romantique de 1975 à 1984 et la période des années de plomb de 1993 à 1997. Dès 1982, les indépendantistes entrent à l'Assemblée de Corse. Le malaise s'accroît, à tous les niveaux. Le débat « la Corse et la France » est ouvert, pour longtemps. . . L'état de droit, bafoué, ne se relève pas dans cette situation délabrée et laisse entrevoir une crise que l'on tente de juguler et qui éclate, une fois de plus, au grand jour avec l'assassinat du préfet Erignac en 1998. L'assassin présumé du préfet a été arrêté au mois de juillet 2003 ainsi que tout le commando. L'effort du renouveau engagé dernièrement ne doit cependant pas éclipser les difficultés du cas corse et la dominance d'une sensibilité, d'une complexité facilement détectable. Il demeure cependant que la Corse reste une des régions françaises les plus originales, les plus radieuses, les plus belles ; bref, un lieu privilégié que l'Histoire a façonné sans jamais lui ôter son étonnante personnalité.

PATRIMOINE ET TRADITIONS

TRADITIONS ET MODES DE VIE

Langue

Langue riche en expressions sonores et imagées, chaude par son accent chantant, elle est à l'image de l'histoire de l'île et de ses profondes mutations historiques. De la Méditerranée qui l'entoure, elle conserve les traces des différents peuples qui l'ont côtoyée et envahie, de l'Espagne à l'Italie, de la France à l'Afrique en passant par les pays du Nord. C'est pourquoi si l'envie vous venait d'apprendre cette langue, de la

même structure que la pensée latine, vous apprécieriez toute la richesse intellectuelle (développement de l'esprit de synthèse et d'analyse) que l'étude d'une langue romane procure. Le corse est une langue qui se parle autant qu'elle s'écrit, et se raconte de plus en plus. Malheureusement, les jeunes parlent de moins en moins corse chez eux, perdant ainsi les expressions familières peu à peu ; c'est pourquoi, chaque génération devrait remplir son devoir en transmettant à ses héritiers la langue de ses ancêtres.

Lexique

Très souvent mélangées à la langue française, ces expressions ou plutôt « corsissimes », si vous n'en comprenez pas la définition, peuvent devenir pour vous un véritable calvaire dans la compréhension d'une discussion entre Corses même s'ils parlent français à première vue ! Voici donc les expressions les plus courantes.

► **La « macagna »** (macagner quelqu'un) [magàgna] : c'est en quelque sorte une farce dont le jeu consiste à un ou à plusieurs, à faire croire une aventure ou un événement faux.

► **« Monta a sega »** ou **« monter la sègue »** ou encore **« tenter »** : se rapproche de la macagna en plus insistant. La nuance est très difficile à saisir, mais vous comprendrez très rapidement quand vous en serez la victime...

► **« Pinzutu »** [pintsoùtou] (les jeunes disent « pinz ») : c'est le continental, l'étranger à cause de son accent pointu.

► **« Mi »** : il faudra alors regarder dans le sens vers lequel se dirige le regard de celui qui a prononcé le fameux « mi », au même titre que « tu vois... »

► **« Tocu di »** (plus couramment prononcé « toqueu de ») : c'est en quelque sorte le superlatif familier, exemple : « Simon s'est acheté une toc de voiture ! »

► **« Macu »** (prononcez : « mac ») : se dit de quelque chose ou quelqu'un de bien. Pour les puristes, surtout Ajacciens, il est même possible d'entendre « toc de mac », c'est alors l'expression qui est portée à son paroxysme. Exemple : « Simon s'est acheté une voiture, elle est toc de mac ! »

► **« Goffu »** : moche au sens littéral, mais est bien souvent employé à toutes les sauces.

► **« Putaghju »** : un ragot, les commères sont appelées « putaghjoni ».

► **« Risatta »** (par déformation une « risa ») : une rigolade.

► **« Spuntinu »** : c'est le casse-croûte.

► **« Sfundé »** : se dit de quelqu'un d'extrêmement chanceux, qui a une chance inouïe ou encore d'une personne extrêmement fatiguée.

► **« Stragnu »** : se dit de quelqu'un d'antipathique ou d'étrange. Provient du mot « Una strega » : une sorcière.

► **« Va bé »** : dans le nord, vous entendrez surtout prononcer [babin], la traduction littérale signifie « ça va » !, mais il faut l'entendre prononcé par un local tellement l'accent est révélateur et ponctuée une phrase, car c'est bien de cela qu'il s'agit, de ponctuation verbale. Un exemple pourra peut-être vous éclairer davantage : « On a fait un match de foot hier soir, on les a écrasés, babin ! »

► **« Avà »** [awa] : Pour marquer un étonnement prononcé. Exemple : C'est pas vrai !



PARLONS VRAI

PATRICK ROGER CÉCILE DE MÉNIBUS YVES DE KERDREL
 DANY MAURO YVAN CUJIOUS FRANÇOIS TRILLO TRINA MAC DINH
 DANIEL HERRERO VINCENT FERNIOT ALAIN MARTY YOLAINE DE LA BIGNE
 NATHALIE SCHRAEN-GUIRMA PIERRE CHASSERAY PIERRE MAËL TISNES
 BRIGITTE LAHAIE ANDRÉ BERCOFF VALÉRIE EXPERT
 JACQUES PESSIS NATACHA HARRY PHILIPPE DAVID ANDRÉ BERCOFF
 LAURENCE PERAUD CHRISTOPHE BORDET CATHERINE CALLÈDE
 MARC EZRATI CHRISTOPHE MEILLAND ARTHUR JUGNOT



La radio généraliste et nationale

CORTE 99.6

ÎLE-DE-FRANCE PARIS 99.9 ARIÈGE AX-LES-THERMES 103 FOIX 103.7 PAMIERIS 90.3 ST-GIRONS 88.5 TARASCON 89.2 VICDESSOS 102 AUDE CARCASSONNE 104.7 AVEYRON MILLAU 101.4 RODEZ 104.4 SAINT-AFFRIQUE 103.1 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE 104 BOUCHES-DU-RHÔNE MARSEILLE 95.1 TARASCON 95.2 CANTAL AURILLAC 101 MAURIAC 88.6 CORRÈZE BRIVE-LA-GAILLARDE 97.8 TULLE 95.4 USSEL 107.2 CORSE CORTE 99.6 DORDOGNE BERGERAC 95.5 PÉRIGUEUX 104.9 SARLAT 107.1 DRÔME VALENCE 95.1 GARD ALÈS 95 LE VIGAN 93.3 NÎMES 95.2 GERS AUCH 102 CONDOM 102 MIRANDE 102 GIRONDE ARCACHON 100.4 BORDEAUX 106 LIBOURNE 106 MÉDOC 103.2 HAUTE-GARONNE CHAUM 98.2 LUCHON 104 SAINT-GAUDENS 102 TOULOUSE 101.8 HAUTE-LOIRE LE PUY 91 HAUTES-PYRÉNÉES ARGÈLES-GAZOST 102 ARREAU 100.9 CAUTERETS 96.2 LOURDES 102.2 TARDES 102 HAUTE-SAVOIE THONON-LES-BAINS 104 CHAMONIX 106.6 HAUTE-VIENNE LIMOGES 90.5 HÉRAULT BÉDARIEUX 102.6 MONTPELLIER 104.7 SÈTE 104.9 LANDES DAX 102 MONT-DE-MARSAN 94.1 LOT CAHORS 105 FIGEAC 103.8 PUY-L'ÈVÊQUE 96 SAINT-CÈRE 95.3 SOUILLAC 93.3 LOT-ET-GARONNE AGEN 102.3 VILLENEUVE-SUR-LOT 102.9 LOZÈRE MENDE 101.9 PUY-DE-DÔME CLERMONT-FERRAND 88.1 PYRÉNÉES-ATLANTIQUE BAYONNE 103.9 OLORON-STE-MARIE 102 PAU 102 ST-JEAN-PIED-DE-PORI 101.9 PYRÉNÉES-ORIENTALES FONT-ROMEU 102.3 PERPIGNAN 103.2 PRADES 105.7 TARN ALBI 101.2 CARMAUX 102.5 CASTRES 104.7 MAZAMET 104.1 TARN-ET-GARONNE MONTAUBAN 104.7 VAUCLUSE AVIGNON 95.2 APT 95.3 PRINCIPAUTE DE MONACO - MONTE-CARLO MONACO 97.9 CÔTE D'AZUR NICE 97.9 MENTON 97.9 ANTIBES 97.9 CANNES-EST 97.9 CAGNES-SUR-MER 97.9 SAINT-LAURENT-DU-VAR 97.9

EN ÉCOUTE NUMÉRIQUE DAB+ MARSEILLE NICE LILLE BIENTÔT STRASBOURG LYON

 Sud Radio est une des sociétés de Fiducial Médias



ÉCOUTE EN LIGNE SUR WWW.SUDRADIO.FR



Artisanat

Les bergers corses fabriquaient pour leur propre usage, « u bellu è l'utile », le beau et l'utile. C'est ainsi qu'est né et que se perpétue l'artisanat d'art en Corse. Traditionnel dans l'évolution de la société corse, technique et créative aujourd'hui, il reste le symbole d'une société moderne mais attachée à ses valeurs ancestrales. En Corse, tout se travaille : le métal, le bois, la pierre, la laine, l'osier, la terre... Bien qu'en perte de vitesse dans les années cinquante, l'artisanat d'art a su trouver un second souffle grâce aux nouveaux créateurs qui, depuis près de trente ans, ont eu le courage de redécouvrir l'expression par la matière, de leur amour de l'île. Un couteau, de la maroquinerie artisanale, un chapeau, de la poterie, des émaux, des articles en liège (même des jupes !), des bijoux en corail ou avec un « œil de sainte Lucie », des vêtements en pure laine corse, du bois d'olivier sculpté, un cd, ou même des souvenirs très « kitsch » à faire pâlir les boutiques branchées : une bouteille de liqueur toute sculptée couleur fluo, une salière en figue de Barbarie, des tasses à café tellement dorées avec Napoléon, de face, de profil, ou un âne, un petit sanglier ou un dauphin en peluche Bref ! Tout y est !

■ A STRADA DI L'ARTIGIANI

Chez Antoine Campana

Carbonagja

D313

CORBARA

☎ 06 86 61 98 40

www.routedesartisans.fr

contact@atraverse.com

Cette association d'artisans d'art et de producteurs a créé il y a plus de 20 ans une route du savoir-faire sur la micro-région de Balagne. Les artisans en faisant partie ouvrent les portes de leurs ateliers aux visiteurs. La Strada di l'Artigiani distribue des brochures avec un plan de cette route et possède sa propre signalétique.

Plus de 50 membres sur tout le territoire valorisent l'art, l'artisanat et la production agro-alimentaire de qualité. Les itinéraires traversent la Balagne, de la mer à la montagne par les villages aux panoramas magnifiques, en voiture, randonnée, vélo, moto, bus... Accès à la brochure via leur site internet et dans les Offices de tourisme.

Musique – Danses

► Danses traditionnelles

Les danses de couples en Corse ne remontent qu'au XIX^e siècle. La plus à l'honneur fut longtemps « a cuntradanza », la contredanse, puis la mazurka ou la polka. Plus tard, arrivèrent java, paso-doble, valse et tango. Mais, il y eut des danses traditionnelles telles que la « tarentella » qui se dansait en cercle, la « marsilliana », le « tarascone », le « quadrille », la « monferina », la « conca » et le « caracollu » réservé aux femmes pour les funérailles. La plus spectaculaire fut la « moresca », grande figuration des antiques combats contre les Maures, généralement dansée à l'occasion du carnaval ou de la fête patronale et qui marquait la victoire des Corses sur les Maures.

► Musique

Elle s'inspire directement de la mémoire corse. L'un de ses traits les plus singuliers est la polyphonie ou le chant « capella exécuté à plusieurs voix. On rencontre au sein de la polyphonie corse un nombre important de variantes qui diffèrent quant à la forme (joute chantée, nombre de voix...) et aux thèmes abordés. Ils existent des polyphonies sacrées et profanes. Leurs origines remontent à des temps imprécis et lointains : les chants de messe, dans la tradition corse, étaient, et sont encore dans certaines églises, interprétés à plusieurs voix, par des hommes. Ecouter des « paghjelle », avec l'acoustique des chapelles corses, est un des spectacles les plus émouvants auquel on puisse assister pendant le séjour. Il y a trois types

Les Corses célèbres

► Laetitia Casta

Née en 1978. En Falbala dans le film *Astérix et Obélix* ou en femme fatale faisant rêver tous les hommes d'un déhanchement sensuel sur les podiums des plus grands couturiers, Laetitia Casta marque de son empreinte le monde de la mode comme celui du spectacle. C'est à l'âge de quinze ans qu'elle effectue ses premiers pas de mannequin, après avoir été découverte sur une plage de Sant'Ambroggio, près de Calvi. En prêtant sa beauté pour représenter le buste de Marianne, le visage de la jeune Corse s'impose désormais dans chaque hôtel de ville. Ses films : *Les Ames fortes*, *Astérix et Obélix contre César*, *Eurotrash*, *La Bicyclette bleue* et en 2004 la réalisation en Italie d'un second téléfilm.

► Jérôme Ferrari

Ne en 1968, ce professeur agrégé de philosophie et écrivain remporte en 2012 le prix Goncourt pour son livre *Le Sermon sur la Chute de Rome*.

► Edmond Siméoni (1934-2018)

Homme politique engagé toute sa vie dans la lutte non-violente pour La Défense des intérêts de la Corse.

Chanteurs corses célèbres

► Ghjuvan Claudiu Acquaviva

L'actuel leader du groupe A Filetta est la principale source d'inspiration du groupe, créant une grande partie des textes et des arrangements musicaux qui lui valurent la reconnaissance unanime de ses pairs. Il collabore avec d'autres artistes reconnus tels les chanteurs d'IAM ou Bruno Coulais. Il est également à l'origine de la fondation du festival international Rencontres de chants polyphoniques de Calvi ; au-delà de son engagement artistique l'homme est un fervent partisan des droits de l'homme et d'une société plus juste. A rencontrer !

► I Muvrini, Alain et Jean-François Bernardini.

Ce sont les deux créateurs du plus célèbre groupe de world music U Muvrini, *Les petits moufflons* en corse, en 1970. Initiés dès leur plus jeune âge par leur père Ghjuliù, ils se produisent chaque année sur les plus grandes scènes du continent. Le groupe est régulièrement primé avec par exemple, 8 disques d'or et deux victoires de la musique. Ils ont tout d'abord réussi à convaincre la Corse puis le continent dont ils fréquentent aujourd'hui les plus grandes salles de spectacles (Zénith, L'Olympia). Reconnus et appréciés, ils travaillent également avec les grands acteurs de la chanson française (Jacques Dutronc, Michel Fugain...) et internationale (Sting). Le groupe possède son propre studio d'enregistrement dans leur village de Taglio-Isolaccio en Castagniccia et sa propre maison de disque AGFB. I Muvrini relança la culture corse et sa musique traditionnelle (*les paghjelle*). Le groupe s'est ouvert depuis aux musiques du monde et à la variété. La fondation *AFC Umani*, créée par Jean-François, prône la non violence au travers de nombreuses interventions dans les radios, journaux et émissions télévisées.

► Petru Guelfucci

Il est né en 1955 dans l'île de Beauté à Sermanu. C'est l'une des figures emblématiques du renouveau de la polyphonie et de la musique corse en général. En 1973, en pleine mouvance nationaliste, il rencontre Jean-Paul Poletti avec lequel il fonde le groupe Canta u Populu Corsu qui inspire les formations polyphoniques de l'île. Son parcours le conduit à sillonner la Corse, afin de sauver le patrimoine linguistique insulaire et redonner l'envie aux nouvelles générations d'apprendre et de chanter la langue corse en déperdition. Après la rupture avec Canta u Populu Corsu en 1987, Petru Guelfucci se lance dans une carrière solo et prend la tête d'une nouvelle formation, Voce di Corsica, groupe de polyphonies corses. C'est avec elle que Petru Guelfucci va connaître le succès non pas en France, mais au Québec. L'album *Corsica*, musique originale du ballet du même nom créé par la danseuse étoile Marie-Claude Pietragalla, rencontre un formidable écho (l'album est disque d'or) Aujourd'hui, il partage son temps entre sa carrière de chanteur et son village de Sermanu où il s'occupe de son moulin et de ses ruches. Il est en outre directeur du Centre de Musique Traditionnel de Corse.

► Tino Rossi (1907-1983)

Le Napoléon de la Romance. Voix de velours et chansons d'amour peuvent paraître aujourd'hui un peu décalées, mais tous ceux qui l'ont approché disent que c'était un homme cultivé et plein d'humour et il faut reconnaître que son destin ne fut pas banal ! Constantin est né à Ajaccio, au 43, de la rue Fesch, où son père tenait une boutique de tailleur. De son enfance et son adolescence, on ne retient que sa voix, exceptionnelle. Après une période de vaches maigres, sa carrière débute en 1932, grâce à un 78 tours très recherché des amateurs aujourd'hui : O Ciuciarella. De *Petit Papa Noël* aux bras de *Marinella*, sa voix lui fait connaître le succès et la gloire. 1 014 chansons enregistrées, plus de 300 millions de disques vendus, 24 films, 4 opérettes... Il restera jusqu'à sa mort toujours très attaché à sa Corse, île d'amour qu'il aura bien contribué à faire connaître. Sa famille occupe toujours sa magnifique propriété du Scudo, abritée derrière le long mur d'enceinte où se trouvent des pièces de collection concernant sa carrière.

de voix qui structurent le chant : « u Bassu » la voix grave, « a siconda » la voix principale, et « a terza » la voix d'ornementation. Les voix s'interpénètrent. I Muvrini sont les chanteurs les plus connus, mais la Corse recèle en son sein des solistes et des groupes d'une qualité hors norme ; citons A Filetta qui allie des chants sacrés et des créations très abouties, Canta u Populu Corsu et ses chants très engagés, Petru

Guelfucci, le Chœur d'hommes de Sartène dirigé par Jean-Paul Poletti, et tant d'autres ! On écoute aussi beaucoup, I Chjami Aghjalesi' très populaires, Surghjenti, Soledonna, un des rares groupes féminins. Dans les « classiques », Antoine Ciosi – qui a fêté en 2002 ses 40 ans de chansons fait figure de maître ! Parmi les plus jeunes, on peut noter le groupe L'Alba et le groupe Giramondù à la musicalité affirmée.



Procession religieuse à Bonifacio.

► Bandits corses et « Vendetta »

En Corse-du-Sud, de nombreux villages (Vico, Guagno, Bocognano, Lopigna...) entretiennent encore la légende de ces rebelles à l'ordre établi (Spada, Bellacoscia, Belle-Cuisse, Romanetti, Cappa...) à mi-chemin entre détresseurs et héros romanesques qui ont pris le maquis avec la complicité de toute la population (il n'est que de voir encore aujourd'hui la polémique que cet esprit de solidarité a suscité lorsque Yvan Colonna, l'assassin présumé du préfet Erignac, a bénéficié de l'aide de tout un réseau de Corses durant sa cavale de quatre ans). Face à un Etat centralisateur, le bandit corse a fini par incarner les valeurs de résistance et de liberté des insulaires. Seules des mesures radicales mettront un terme à cette vague de banditisme en Corse. Il faut quand même dire qu'ils ont été les véritables précurseurs des maquis de la Résistance.

Vendetta : de par l'évolution des mentalités, il n'y a pratiquement plus, comme jusqu'au siècle passé, de familles qui s'entre-tuent pendant plusieurs générations. Mais le sens de l'honneur, du respect, du devoir reste tout à fait d'actualité, et les Corses ont un code de conventions morales et sociales très strict. Il faut y penser.

► Jalousie

On se méfie toujours ici des compliments susceptibles de provoquer la jalousie qui pourrait attirer les mauvais sorts qu'il faut conjurer tout de suite. Alors on « fait les cornes » de la main droite que l'on pointe vers le sol lorsque l'on soupçonne la présence d'un regard malveillant par exemple. On dit aussi « que Dieu le bénisse ! » après un compliment fait à un enfant en particulier. Quand on se croit victime du mauvais œil (l'occhju), il est de coutume de consulter une « incantatora » ou encore une « signadora », seule personne capable de déterminer si l'on est ou pas « annucchjatu ». Ce rituel rappelle les pratiques chamaniques d'Amérique latine avec des fumigations de branches d'oliviers bénis à la fête des rameaux. La Signadora verse également de l'huile dans un récipient d'eau. Selon la réaction de l'eau et de l'huile, on saura si le sort est brisé ou pas !

► Signadores

Elles désenvoûtent, guérissent ou conjurent le mauvais sort. Elles, ce sont les « signadores ». Loin des contes et légendes, le soir de la Nativité et avant les douze coups de minuit (sinon le pouvoir n'opère pas), certaines transmettent leurs prières (les prigantules). Car en Corse, cela fait partie de la tradition.

► Enterrements

Un événement considérable qui mobilise non seulement les proches mais le village et, souvent, la région, au sens de la proximité géographique. C'est ainsi que tous les villages de la Casinca, du Fium'Orbu ou de la Cinarca vont se rassembler pour accompagner l'un des leurs. Cette reconnaissance, c'est aussi l'expression de la solidarité et de l'unité d'un peuple. Lorsque le souvenir d'un défunt est évoqué, il est également fréquent de faire précéder le prénom d'un « le pauvre ». La cérémonie elle-même est spectaculaire par son protocole, les cimetières étant souvent trop petits pour accueillir tout le monde. La famille au premier rang près du tombeau, les amis et les proches un peu en retrait. Le reste du village se tient à la porte du cimetière, tandis que tous ceux des villages alentour, sont répartis aux abords immédiats du cimetière. Il est à noter que les traditions varient souvent d'une région à une autre. Il faut les connaître pour ne pas risquer d'impairs.

► Croix

Les Corses rendent hommage à leurs morts sur les lieux mêmes de l'événement. Au bord des routes, des petites croix ou de plus importants monuments, toujours entretenus et fleuris : des victimes des accidents de la route mais aussi beaucoup de résistants de la dernière guerre.

LA CORSE GOURMANDE

La cuisine corse est exclusive. On y reconnaît, certes, une identité méditerranéenne : la longue domination génoise a entraîné d'importantes similitudes avec la cuisine italienne : utilisation des pâtes et de l'huile d'olive notamment. Mais la cuisine corse est aussi le fruit de son insularité et de son relief : la cuisine méditerranéenne, à base de produits de la mer, s'y mêle à une robuste cuisine de montagne à base de charcuterie. Pour votre information – et satisfac-

tion – culinaire, sachez que les périodes d'élaboration et de transformation des produits traditionnels se font en Corse aux époques suivantes : de mai à novembre pour le miel (6 variétés), de mi-novembre à juin pour les fromages, de janvier à avril pour l'huile d'olive, de novembre à mars pour les salaisons (figatellu, coppa, lonzu, panzetta, prisuttu) et de novembre à janvier pour les agrumes.

SPÉCIALITÉS LOCALES

La soupe corse

Une appellation générique qui regroupe autant de variétés qu'il y a de régions et, dans chacune, autant de sortes qu'il y a de cuisinières ou de cuisiniers. A la base, une soupe de légumes, qui restent à déterminer, et que l'on agrémente. Certaines ressemblent à la soupe au pistou du Midi, sans le basilic, et en utilisant,

par exemple, les gros haricots Soissons que l'on trouve sur l'île. D'autres voisinent avec la soupe au chou, avec un jus beaucoup plus clair, proche du bouillon, avec de la pancetta ou des lardons. Une constante, dans la plupart des cas, c'est très bon car elle est faite avec les légumes frais de saison et en toute simplicité. On n'y ajoute donc pas de fromage ni d'autres ingrédients malvenus !

Mousse de brocciu à la clémentine

Une recette fraîche originale, à faire avec un bon brocciu corse, ou à défaut d'en trouver sur le continent, avec de la brousse, ou de la faisselle. Un dessert d'automne avec fromage frais de saison et clémentines corses qui fera son petit effet !

► ingrédients (pour 8 personnes)

- 8 clémentines corses non traitées
 - 250 g brocciu frais 2 gros œufs entiers – 4 cuillères à soupe de sucre
 - quelques feuilles de menthe fraîche
- pour le sirop :
- ¼ litre eau
 - 150 g de sucre

► préparation

- Prendre les zestes d'une clémentine. Réserver.
 - Éplucher les clémentines, séparer les quartiers de clémentine un à un en prenant soin d'ôter le blanc, trop amer
 - Faire un sirop de sucre : faire chauffer l'eau et les 150 g de sucre et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.
 - Ajouter dans ce sirop les quartiers de clémentine, les retourner régulièrement puis les retirer avec un écumoire. Les laisser refroidir. – Batre les 2 jaunes avec 4 c à s de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Vous pouvez ajouter à cette préparation une petite cuillère à café d'eau de vie ou de liqueur.
 - Casser le brocciu au mixer (ou l'écraser énergiquement avec une fourchette) et incorporer aux jaunes d'œufs battus. Y ajouter les zestes de la clémentine. – Batre les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel.
 - Incorporer délicatement les blancs au mélange jaunes d'œufs / brocciu en prenant soin de ne pas tasser la préparation et en lui laissant de l'air.
- Dresser dans des coupes : déposer les clémentines confites au fond (il faut qu'elles aient refroidi), ajouter par dessus une belle quenelle de crème de brocciu et quelques quartiers de clémentines confites et faire couler du sirop par-dessus.
- Laisser reposer 1 à 2 heures environ.
- Au moment de servir, décorer avec un peu de menthe fraîche.

Le fiadone

Temps de préparation : 20 min. Temps de cuisson : 40 min.

► **Ingrédients** (pour 8 personnes) : • 1 brocciu (brousse, fromage frais de brebis) de 500 g • 5 œufs • 150 g de sucre en poudre • 1 zeste de citron.

► **Préparation** : passer le brocciu au presse-purée. Mélanger avec les œufs (sans les battre), le sucre, puis rajouter le zeste de citron. Mettre la préparation dans un plat rectangulaire préalablement beurré ou un plat en aluminium jetable (plus pratique). Faire cuire à four chaud jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré. Laisser refroidir complètement, ne pas démouler, mais découper des parts (4 cm x 4 cm) directement dans le plat, à présenter sur un plat de service puis à conserver au frais.

NB : Ce gâteau ne gonfle pas et ne doit pas être très épais (maxi 4 cm).

Les storzapretti

Au brocciu, les storzapretti sont des boulettes de légumes liées avec de l'œuf et gratinées au four. Outre dans les soupes déjà évoquées, on les trouve également enrobées de pâte, comme dans les

bastelles, dans la région d'Ajaccio et en Haute-Corse ; délicieuses galettes aux blettes, courgettes ou oignons, et que l'on déguste comme des friandises, en entrée, en apéritif, ou au petit déjeuner. Impossible de passer sous silence les beignets, de courgettes ou de poireaux.

PRODUITS DU TERROIR

Viandes, volailles et gibiers

En Corse, on mange toujours beaucoup de porc et de cabri (sauté à l'ail, aux olives, en sauce), mais aussi de plus en plus de viande bovine, du veau en particulier (fameux !). Parmi les gibiers, le sanglier entre dans de nombreuses préparations (civet, daube, pour mettre en valeur la puissance de son goût). En pleine saison de chasse, on trouve des palombes et des bécasses. Grives et merles sont préparés en pâtés.

Charcuteries

Excellente, la charcuterie corse constitue l'un des portedrapeaux corses des produits agricoles insulaires avec des noms chantants et des saveurs délicieuses. Cette charcuterie corse traditionnelle de fabrication exclusivement hivernale est l'expression d'un lien au terroir

exceptionnel mettant en jeu des savoir-faire, une race de porc locale « Nustrale », un élevage sur parcours et une alimentation de finition au gland ou à la châtaigne. Ces spécificités ont permis à la profession, regroupée au sein du syndicat « Salameria Corsa », d'obtenir après plus de 10 années de dur labeur une AOP pour trois produits de charcuterie traditionnelle.

► Le « Prisuttu » AOP

C'est un jambon à l'os qui, outre son assaisonnement au sel sec de mer sans aucun autre conservateur ni additif, doit sa saveur à son temps de séchage et d'affinage qui atteint au moins un an, et pour les meilleurs deux ans d'âge.

► **La « Coppa di Corsica » AOP** est une échine de porc, salée, séchée et affinée cinq mois minimum. Sa préparation connaît quelques variantes avec, par exemple, trempage au vin rouge aromatisé (ail, laurier et poivre).

Les Routes des sens authentiques

Et si, après quelques jours de détente sur les plages d'Ajaccio, Porto-Vecchio ou encore de la Costa Verde, l'envie vous gagnait de découvrir les racines de la Corse à travers ses produits labellisés ? Matérialisées par des centaines de panneaux signalétiques aux quatre coins de l'île de Beauté, les Routes des Sens authentiques vous guident pour des découvertes hautes en saveurs. Chef d'orchestre de cette valorisation agricole récente, l'Office du développement agricole et rural de Corse (ODARC) vous invite à la découverte des productions certifiées AOP, IGP ou AB : miels, Brocciu, charcuteries, vins, huile d'olive, farine de châtaigne, clémentines, pomelos, noisette... mais également à la rencontre d'artisans d'art, de fermiers aubergistes ou de distillateurs d'huiles essentielles. La Route des Sens Authentiques est une invitation au voyage au cœur de la Corse Rurale. Profondément attachés à leur terre, des femmes et des hommes passionnés vous offrent la chaleur d'un accueil traditionnel et la garantie d'un produit d'origine. Dans ces lieux à forte identité, savoir-faire ancestraux et modernité se côtoient pour un accord parfait entre authenticité et qualité.

► **Plus d'infos sur le site** www.gustidicorsica.com

La charcuterie AOP de Corse

Créé en 2001 à l'initiative d'une cinquantaine d'éleveurs-transformateurs de toute la Corse, le syndicat « Salameria Corsa » a atteint son objectif en obtenant dans un premier temps une appellation d'origine contrôlée puis, dans un deuxième temps, une appellation d'origine protégée pour trois produits phares de la charcuterie traditionnelle :

- le jambon sec : « jambon sec de Corse ou Prisuttu »,
- la coppa : « Coppa de Corse ou Coppa di Corsica »,
- et le lonzu : « Lonzu de Corse ou Lonzu ».

Ces produits sont identifiables et authentifiables par le logo AOP associé au logo spécifique du syndicat sur l'étiquette des produits, ainsi qu'un scellé apposé sur chacun des produits labellisés. L'obtention de l'AOP a été un cheminement technique long de près 10 années qui a été marqué par l'implication et la persévérance des éleveurs, la participation de nombreux partenaires, et les relations très étroites avec l'INAO. Comme pour toutes les AOC, la spécificité des produits et la démonstration du lien au terroir ont été des éléments majeurs dans la construction du dossier de reconnaissance. On retiendra en particulier des éléments clés du cahier des charges comme l'utilisation de la race de porc Nustrale, un élevage sur parcours, une finition aux glands/châtaignes, et une transformation fidèle aux usages anciens, avec entre autres l'utilisation du sel de mer comme seul et unique conservateur et un affinage long.

► Le « Lonzu » AOP

Le lonzu est le filet de porc salé, séché et affiné (éventuellement fumé) qui utilise, bien sûr, largement les aromates et qui est dégusté au printemps (difficile à trouver en été).

Enfin, on trouvera aussi les autres produits de charcuterie qui, pour l'heure, ne sont toujours pas labellisés AOP. . .

► **La salciccia ou le salamu** sont faits de boyaux naturels remplis de viande et gras hachés, salés et poivrés et parfois fumés. C'est le saucisson traditionnel.

► Les figatelli

Les figatelli sont des saucisses de foie de porc qui se fabriquent en hiver et se consomment jusqu'au printemps. On les apprécie surtout grillées à la cheminée et dégustées

sur une tranche de pulenta à la farine de châtaigne. Séchées et fumées, elles se consomment jusqu'au début de l'été.

► Les sangui

Boudins corses fréquemment garnis de raisins secs ou de menthe qui leur confèrent une saveur bien particulière. A déguster exclusivement en période de production.

► La panzetta

La panzetta correspond à la poitrine, salée, séchée et parfois roulée.

► Le casgiu di porcu

C'est un fromage de tête qui utilise également les pieds du porc, sans oublier les assaisonnements spécifiques à chaque producteur fermier.



Fromage de brebis.

Poissons, fruits de mer et crustacés

► **Les poissons.** Les poissons sont pour se régaler de quelques douzaines d'échinodermes. Alors, sur les plages ajacciennes, on se réunit en paquet, le dimanche midi, amis ou famille, autour d'un feu. Certains seront allés pêcher un peu plus tôt. . . Du bon pain et un verre de vin blanc. . . Le paradis n'est pas loin ! Afin de préserver la reproduction, la pêche en est strictement réglementée : du 1^{er} septembre au 30 avril, et la vente du 1^{er} décembre au 31 mars, pour les oursins de plus de cinq centimètres « hors piquants ». Les pêcheurs proposent en ville leurs oursins dans de grands paniers posés à même le sol. On peut les commander ouverts (l'opération n'est pas toujours aisée pour les néophytes). Huile, condiments et pâtes très présents, par la force des choses, dans la cuisine corse. Rougets, dentis, mostelles, daurades et lousps que l'on trouve aussi en élevage dans des fermes marines (c'est assez proche du poisson de pleine mer et bien meilleur marché). Le poisson est souvent cuisiné dans sa fraîcheur, grillé. L'aziminu est un plat typique qui s'apparente à la bouillabaisse, riche en aromates. Mais les préparations de poissons sont également des soupes, l'escabeche, agliolu, ou la brandade, une purée d'anchois, l'anchiuta, servie sur tartine. Les langoustes sont réputées et peuvent être préparées au court-bouillon ou grillées dans l'huile d'olive. On apprécie également les oursins ou les violets. En s'éloignant des côtes, on ne renonce pas pour autant au poisson grâce aux truites de torrent ou aux anguilles.

► **Les oursins.** Une véritable institution ! Les oursins, on on adore, ou on déteste. En fait, ce sont bien les glandes génitales (les gonades) de la bête, qui composent le corail tant apprécié. On peut les accommoder de plusieurs façons : soupes, crèmes, omelettes, soufflés, brouillades. . . Mais les vrais inconditionnels préfèrent une simple oursinée, les pieds dans l'eau. Le rendez-vous pour la pêche se situe de décembre à avril. Pour une oursinée géante rendez-vous le premier avril à l'Île-Rousse sur la Marinella.

Fromages, produits laitiers

Leur secret réside dans leur fabrication, toujours artisanale. La tradition veut qu'ils soient fabriqués par les bergers et les femmes en saison creuse (automne et printemps) La Corse produit aujourd'hui 2 500 tonnes de fromages, dont 75 % sont de brebis et le reste de chèvre. Le plus célèbre est le brocciu qui est un fromage frais. Les autres : le niulincu, pâte lisse caprine ou ovine recouverte d'une croûte grattée, le venacesu de forme ronde, le sartinesu et sa pâte pressée semi-dure, le calinzanincu de pâte caprine molle et piquante, celui de Bastelicaccia, onctueux, et du Coscionu de croûte colorée et pâte molle. Tous se savourent avec du pain paysan ou de châtaigne, accompagnés de confiture de figues, de pastèque ou de melon, pour adoucir un goût très prononcé.

► **Le brocciu.** Prononcez brôchiou, l'accent veut que l'on laisse tomber la dernière syllabe ! C'est un produit identitaire. Il fut longtemps associé à une nourriture de pauvre, sans doute parce qu'il était issu d'un résidu du lait. Dans une société de subsistance, où étaient privilégiées les nourritures qui calent en apportant force et chaleur, le brocciu ne pouvait trouver sa place autrement que comme monnaie d'échange. Le jour de la fête de Dieu ou à la Saint-Pancrace, le 11 mai, les bergers le distribuaient gratuitement. Ils le donnaient

aussi à tout acheteur d'un fromage. Sa fabrication fut, un temps, menacée de disparition. Ce sont les ethnologues qui ont rappelé sa position emblématique et identitaire. Les chercheurs ont alors tenté de réunir les techniques traditionnelles et les technologies nouvelles dans le but d'améliorer la production et de fixer les savoirs menacés de disparition. Il était devenu un produit bio culturel. Afin de garantir l'authenticité et la qualité du produit, on a mis en place en 1983 un label d'appellation d'origine renforcé, en 1993, par le label d'appellation d'origine contrôlée brocciu. Par ses qualités gustatives et sa légèreté, c'est un produit phare de la gastronomie insulaire. On en trouve, frais, de janvier à juillet. On peut le saler pour le garder et l'incorporer à des préparations comme l'omelette ou certains gâteaux, après l'avoir mis à dessaler. On peut le garder frais, battu et sucré au congélateur en vue de préparations pâtisseries. Il marie bien ses saveurs aux viandes, aux légumes et aux poissons ; dans la pâtisserie, ses emplois sont nombreux et varient selon la microrégion, tant dans la recette que dans l'appellation.

Fruits et légumes

Dans les villages corses, presque toutes les maisons ont leurs potagers. Les légumes se retrouvent donc en abondance dans la cuisine corse avec une agréable variété : on trouve aussi bien des pois chiches que des blettes, des potirons ou des artichauts. Comme en Provence, on prépare les légumes farcis de brocciu : courgettes, aubergines, tomates.

► La châtaigne

Pendant des siècles, le châtaignier a été l'arbre à pain des Corses et les châtaignes constituaient la base même de l'alimentation tant la vie était dure. On les préparait de toutes les manières possibles : bouillies, grillées ou moulues en farine pour fabriquer la polenta, des pâtisseries et même le pain de châtaigne. La châtaigne a été longtemps la base de l'alimentation corse pour les hommes et aussi pour les cochons, qui donne ainsi à la charcuterie son goût si particulier. Dégustées grillées – fagsole – ou bouillie – ballote – les châtaignes peuvent être aussi séchées dans des séchoirs et transformées en farine. De cette farine, on fait de délicieuses pâtisseries, ou des préparations traditionnelles comme la polenta qui accompagne le figatellu ou le cabri en sauce. En Castagniccia, haut lieu de la châtaigne en Corse, on servait 22 mets différents à base de châtaigne à l'occasion des mariages.

► La clémentine de Corse

Plus de 20 000 tonnes sont récoltées chaque année dans l'île. La production obéit à un cahier des charges scrupuleux : récolte manuelle et à maturité, taux d'acidité et de jus contrôlés, absence de traitements chimiques après récolte, traçabilité depuis l'arbre jusqu'au consommateur.

Pains, pâtes

Cannelloni et ravioli sont servis en entrée, comme en Italie, mais aussi en accompagnement de viande. Dans les deux cas, les pâtes se démarquent des recettes péninsulaires par leur parfum très relevé. Lorsqu'elles sont farcies, les pâtes sont garnies en Corse le plus souvent de brocciu. On accompagne également les plats de viande de polenta, traditionnellement faite à base de farine de châtaignes, au lieu de maïs. Mais la polenta peut également faire office de



pain, avec le fromage ou la charcuterie, tant cette bouillie peut être épaisse (elle se découpe alors en tranches).

Huiles, épices, condiments

► L'huile d'olive

La Corse a la particularité de voir ses olives sur les filets qui tapissent chaque année le sol des oliveraies. Le nectar aux reflets d'or qui en jaillit est très fruité. L'huile d'olive (*l'oliu* en langue corse) est différente par le goût de ses homologues provençale, espagnole, nord-africaine et italienne. L'AOC devrait bientôt notifier la qualité et la singularité de cette huile. L'olivier en Corse n'échappe pas aux symboles de paix et de réconciliation ; le rameau d'olivier est choisi par Dieu pour signifier à Noé que le Déluge est fini et que la décade commence, symbole du pardon. Symbole de force, l'olivier est réputé pour son bois très compact, très lourd et très dur. C'est en bois d'olivier que sont faites les massues d'Hercule et c'est avec un pieu en bois d'olivier qu'Ulysse terrasse le Cyclope dans *L'Odyssée*. L'olivier est également le symbole de la Méditerranée, dont il sculpte le panorama. La taille des oliveraies varie selon les micros régions. De plus, chacune a sa particularité : on trouve la Cabanacce et l'Oliesece dans le Cap Corse qui connut une très grande production. Dans le Nebbiu, c'est la Biancaghja qui prédomine. On y trouve en minorité une autre variété : la Raspuluta. Les récoltes ont lieu quand les olives tombent de décembre à juin. La région oléicole la plus affirmée, la Balagne, reste la principale région productrice insulaire : ses olives sont la « Sabina ». On y trouve aussi, comme en Castagniccia, la Ghjermana. Du côté de Vico, on retrouve une des plus anciennes oliveraies : l'Aliva Bianca, l'Aliva Nera et des variantes. La récolte s'échelonne, selon la variété, de novembre à juillet. La variété principale du Taravo est la Zinzala. La récolte par chute naturelle se déroule de décembre à mai. La Ghjermana, différente de son homonyme de Balagne, est la plus récente de Corse. Sartenais et Tallano produisent une huile plus épaisse. L'extrême sud possède aussi une oliveraie, mais c'est dans son passé que l'on apprend la place qu'elle occupait en Méditerranée : une place marchande importante.

Douceurs

La pâtisserie

Elle compte de nombreuses recettes anciennes mais toujours actuelles. Parmi les plus courantes, les

falculles, cuites au four sur une feuille de châtaignier, sorte de galettes plates préparées à base de brocciu, sucre et œufs ou de farine de blé ou de châtaigne ; la torta castagnina, gâteau à la farine de châtaigne et de noix ; les campanili, brioches aux œufs auxquels peut s'ajouter du brocciu ; les migliacci, semblables aux falculles. Le fiadone, dessert proche du gâteau et du flan, composé de brocciu, sucre, œufs, fleur d'oranger ou zeste de citron ; les canistrelli, gâteaux secs allongés faits d'huile, de farine de blé, de levain et de graines d'anis, qui se mangent au petit déjeuner ou au dessert : à l'anis, aux raisins ou nature. A savourer aussi les excellents gâteaux aux châtaignes que l'on trouve après le ramassage, en hiver et au printemps. La farine de châtaigne est à présent moins utilisée qu'au temps jadis mais son renouveau gastronomique — et c'est heureux ! — semble de nos jours particulièrement vivace. On trouve néanmoins les fritelles, des beignets de farine de châtaigne frits à l'huile d'olive.

Les confitures

Châtaigne, pastèque, clémentine, cédrat, arbouze... des goûts insolites. Les plus gourmands craqueront pour la confiture de figes...

Les miels, U mele

Le miel en Corse est un des produits phare de l'alimentation dans sa catégorie. En effet, tantôt accompagné de fromage ou même simplement étalé sur une tartine de beurre, il est également utilisé par les anciens comme un remède contre le mal de gorge lorsqu'il est mélangé à du lait chaud. Réputé comme étant particulièrement goûteux et riche en saveurs par les spécialistes, il puise son goût si délicieux dans la diversité des fleurs et des arbres que butinent les abeilles dans le maquis aux mille senteurs. En effet, la Corse est pourvue d'une riche variété botanique, avec ses quelque 2 835 espèces dont 127 endémiques, et de parfums, les essences odoriférantes sont très nombreuses, tout ceci réparti de la mer à la montagne, permettant ainsi d'offrir une palette de nectars d'une diversité inégalée. Les producteurs pratiquent la transhumance pour offrir aux miellées les meilleurs nectars de chaque essence. La montée en gamme des producteurs locaux a été récompensée par l'obtention d'un AOC, gage de qualité.

Apprendre le miel

Amateurs de ce divin nectar, la famille Casalta se fera un plaisir de vous communiquer leur savoir et savoir-faire, sur tout ce qui touche au miel (*U Mele* en corse). Le père et le fils s'occupent des ruches tandis que mère et fille de la boutique et de la dégustation, qui vous permettra de choisir entre les six miels de l'AOP (maquis, printemps, automne, châtaigniers...). Un bel espace de vente, un parcours pédagogique vous conduira jusqu'à la rivière en passant par la ruche vitrée pour contempler le travail des ouvrières sans risque. Les plus chanceux pourront avoir le privilège de savourer en général au printemps des rayons de cire chargés de miel : un must ! En prime, vous y trouverez un espace de restauration, la paillote du JDA avec des terrasses suspendues sous les arbres au milieu d'un magnifique et odorant jardin méditerranéen !

■ LE JARDIN DES ABEILLES

D3

U salvaduraghju
OCANA

☎ 04 95 23 83 88

► **Le miel de printemps** : il comprend le miel d'asphodèle (doux et délicat à l'arôme subtil et frais récolté au début du printemps), et le miel de clémentinier (saveur douce, parfumée et fruitée, dotée d'un délicieux goût acidulé et délicat) récolté sur les coteaux au milieu du printemps.

► **Le miel de maquis de printemps** : lui, est composé du miel de bruyère (riche en bouche), et du miel de lavande, calicotome (grande variété aromatique).

► **Le miel de miellat du maquis** : il est ambré à ambré foncé, chaleureux et persistant en bouche, on le récolte sur les coteaux forestiers du mois de juin à août.

► **Le miel de châtaignier** : il est ambré, long en bouche, persistant et légèrement amer en arrière-goût et d'une forte intensité aromatique. C'est le miel des amateurs de miel fort, typé à « relief ». Sa récolte se fait en juillet.

► **Le miel de maquis d'été** : appelé aussi miel d'Anthyllis. Il est clair, très doux et très aromatique, voire fruité issu principalement d'une plante endémique : l'anthyllis. Il est récolté sur les versants du massif du Cinto.

► **Le miel du maquis d'automne** : au miel d'arbusier. Il est très persistant, d'une amertume forte lorsqu'il est pur et modéré lorsqu'il est associé à d'autres plantes à floraison automnale (lieries, inules...). Tout ce qui vous reste à faire désormais c'est de le goûter, alors n'attendez plus.

Les nougats

Caramel, miel, amandes ou noisettes, petits délices en barres pour tous les goûts, entièrement faits de produits locaux. Un bon exemple : le nougatière Esteban dont le fourgon stationne tout au long de l'année sur le parking de la tour de la Parata, face aux îles Sanguinaires, à Ajaccio mais il y a tant d'autres confiseurs aux délicates préparations !

■ LE JARDIN DES ABEILLES

D3

U salvaduraghju

OCANA ☎ 04 95 23 83 88

www.lejardindesabeilles.com

jardindesabeilles@orange.fr

A 18 km d'Ajaccio.

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 19h ; le week-end de 10h à 19h. Fermé d'octobre à fin mars. Hors saison sur rendez-vous. Livraison possible (expédition par poste et vente en ligne sur le site).

Amateurs de ce divin nectar, la famille Casalta se fera un plaisir de vous communiquer leur savoir et savoir-faire, sur tout ce qui touche au miel (*U Mele* en corse). Le père et le fils s'occupent des ruches tandis que la mère et la fille de la boutique et des dégustations, qui vous permettront de choisir selon vos goûts entre les six miels de l'AOP (maquis, printemps, automne, châtaigniers...). Un bel espace de vente, un parcours pédagogique vous conduira jusqu'à la rivière en passant par la ruche vitrée pour contempler le travail des ouvrières sans risque. Les plus chanceux pourront avoir le privilège de savourer en général au printemps des rayons de cire chargés de miel : un must ! En prime, vous y trouverez un espace de restauration la paillote du JDA avec des terrasses suspendues sous les arbres au milieu d'un magnifique et odorant jardin méditerranéen !

Eaux minérales, boissons locales

Les amateurs d'alcools nous pardonneront cet écart, mais il y a l'eau, il faut en parler. Une des plus connues est celle d'Orezza, dont les sources au cœur de la Castagniccia produisent ce breuvage pétillant et renommé, mais il y a tant de montagnes et de fraîches sources qui donnent une qualité de limpidité et un goût minéral. Essayez l'eau Saint-Georges, produite à Grosseto-Prugna, qui procure l'agréable sensation de s'abreuver directement à un torrent, et celle – toute aussi pure ! – de Zilia en Balagne.

ALCOOLS ET SPIRITUEUX

Vins

Une chaîne de montagnes qui culmine à plus de 2 000 m pour plonger au cœur de la Méditerranée, une île baignée de soleil où le climat, le relief, la diversité des sols et l'Histoire se conjuguent pour former un terroir à nul autre pareil. Chacune de ses nombreuses vallées profite d'une exposition et d'un microclimat différent. La Corse donne à la vigne et à ses vins toute la force et la spécificité de son insularité. Cette terre de contraste et de passions s'est très tôt révélée comme une Terre de Vin.

► AOC Ajaccio (239 ha)

C'est ici que naquit le sciaccarellu unique, cépage de haute qualité et d'un caractère affirmé ! Une douzaine d'exploitations très morcelées, quelques domaines parmi les plus vieux et les plus renommés de l'île. C'est un vignoble typique de la tradition corse. Le sciaccarellu confère aux vins ces arômes singuliers d'amande, de cassis et d'épices. Les rouges harmonieux et pleins sont d'une grande finesse et d'une exceptionnelle capacité de vieillissement. Les rosés ont de l'étoffe et une distinction remarquable, quant aux blancs, ils expriment à merveille l'arôme floral et le caractère du vermentinu.

► AOC Corse Calvi (266 ha)

La Balagne, une région parmi les plus douces de l'île avec ses terroirs bien ordonnés et ses superbes villages perchés entre la mer et les sommets. Les vins de Balagne étaient déjà connus par Sénèque. Ils offrent aujourd'hui de belles réussites avec des rouges charnus et bouquetés, des rosés frais et ensoleillés et des blancs d'une grande finesse.

► AOC muscat du Cap Corse (103 ha) et coteaux du Cap Corse (36,5 ha)

Les vignobles du muscat du Cap Corse y sont suspendus en minces terrasses, vertigineuses, paraissant inaccessible au commun des mortels... mais pas au vigneron corse. Sur ce doigt fièrement planté dans la Méditerranée, le muscat est un vin rare et délicat. Tout au nord de l'île, les coteaux du Cap Corse donnent des rouges de longue garde et des blancs d'une élégance sans pareille.

► AOC Corse Figari (128,5 ha).

C'est le vignoble le plus méridional de France et aussi le plus ancien puisque les premières vignes y sont apparues dès le VI^e siècle avant notre ère. Sur un plateau granitique très ancien, venté et particulièrement sec s'expriment des cépages corses traditionnels, dont le carcajolu neru. Ils donnent des vins rouges, rosés et blancs d'une grande finesse, bien charpentés et typés.

► AOC Patrimoine (409 ha)

Cette petite région vivante et riche, bien abritée des vents et remarquablement exposée à l'ouest, produit les vins de Corse les plus connus. C'est la plus ancienne Appellation de l'île. Le vignoble est morcelé en petites propriétés où le savoir-faire des hommes a permis l'expression de vins nobles. Ici, règne le niellucciu donnant des rouges puissants et chaleureux, des rosés de soleil et de fruits. S'exprime aussi le vermentinu avec des blancs secs bouquetés, d'une richesse aromatique remarquable.

► AOC Corse Porto-Vecchio (89 ha).

Des murailles médiévales de porphyre rose, une rade magnifique, Portus Syracusanus fondé en 383 av. J.-C., aujourd'hui Porto-Vecchio, est au cœur d'une région vivante et active. Petites criques sur la côte, pins parasols, chênes-lièges et surtout, quelques beaux vignobles perchés sur des coteaux impressionnants. Ici, règne l'alliance du niellucciu et du sciaccarellu qui donnent, avec le grenache, des rouges élégants et ronds, des rosés fins et aromatiques. Quant aux blancs de vermentinu, ils sont secs et très fruités et accompagnent à merveille les poissons et fruits de mer.

► AOC Corse Sartène (143 ha)

La fière capitale du Sud-Ouest est une cité austère et magnifique qui veille, du haut rocher, sur les plus vieux cépages locaux qui donnent des vins étoffés, à la forte personnalité et d'un velouté remarquable. Les rouges sont bien charpentés, les rosés ont du corps et les blancs sont amples et bouquetés. Ils avaient déjà les faveurs de la table impériale.

► AOC Corse (143,9 ha)

Sur les coteaux de la côte orientale et dans la vallée intérieure du Golo, se trouve le berceau du vignoble traditionnel Corse. Adossé aux arêtes rocheuses qui culminent à 1 200 m, il occupe les premières pentes. On y trouve une gamme peu commune de riches terroirs offrant des vins de très haute qualité. Le niellucciu y donne des rouges souples et équilibrés, les rosés à la robe souvent claire sont racés et nerveux, quant aux blancs de vermentinu, ils sont fruités et d'une grande finesse de goût. On compte dans l'appellation un grand nombre de caves coopératives.

■ COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE CORSE

Place Saint-Nicolas

7, boulevard du Général-de-Gaulle

BASTIA ☎ 04 95 32 91 32

www.vinsdecorse.com – civ@vinsdecorse.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Interface avec tour-opérateurs, groupes de professionnels, journalistes. CB non acceptée.

Organisme à vocation interprofessionnelle, il est le lieu d'échange d'idées, de décisions réglementaires, administratives et promotionnelles des Vignerons de Corse. Il représente la production et le négoce auprès des pouvoirs publics régionaux, nationaux ou européens. Chaque année, au travers de ses différentes commissions techniques, qualité, économie, marketing et promotion, il définit et met en œuvre la stratégie de développement de la filière.

Bières, cidres

On ne peut passer sous silence les fameuses bières corses. La plus connue est la brasserie Pietra à Biguglia mais on trouve également les petites brasseries artisanales Ribella de Patrimoine, la brasserie A Tribbiera à Prunelli di Fiumorbu, la brasserie Lutina à Folelli. Parfumées à la farine de châtaigne Corse, à l'arboise, aux baies de myrte, de genévrier, aux arômes d'agrumes, de fruits rouges, aux écorces de cédrat corse.

Alcools, eaux de vie et liqueurs

► Cap Corse Mattei

Excellence d'un apéritif à base de quinquina, le Cap Corse Mattei au goût inimitable témoigne aujourd'hui d'une réussite rare, celle d'un produit corse qui a traversé le XX^e siècle et qui a conquis ses lettres de noblesse à l'exportation. Son créateur, Louis Napoléon Mattei naît en 1849 à Ersa, petit village au bout du Cap Corse, et démarre ses activités en 1872. Mais c'est en 1894 qu'il lance son nouveau produit, le « Cap Corse au quinquina » dont il dépose la marque en 1900. Un savoir-faire inégalé, mais

parfois imité, ce qui a valu des procès aux contrefacteurs, valorisant du coup la légitime renommée de la marque originale dont la caractéristique étiquette rouge portant la mention « Cap Corse » s'accompagne désormais de la précision : « Le vrai ! ».

► Myrte

Pour vos achats souvenirs et, bien sûr, selon vos goûts, vous aurez le choix entre eau-de-vie (acqua vita) et liqueur, de différentes concentrations alcooliques. A la dégustation, l'eau-de-vie, moins sucrée, a davantage d'arôme surtout lorsque le degré d'alcool n'est pas trop élevé.

FOIRES ET MARCHÉS

■ ART'È GUSTU

Place de l'École

ALÉRIA

☎ 04 95 57 94 77

www.artegustu.com

assoartegustu@gmail.com

Du 27 avril 2018 au 28 avril 2019.

Le quinzième volet d'Arte Gusto aura pour thème pour 2019 « Agneaux et noisettes de Corse ».

Le temps d'un week-end, Art'a gustu rassemble plus de 100 créateurs de saveurs pour célébrer la générosité du terroir corse, l'excellence de ses producteurs, le génie des chefs.

Gourmets et gourmands, curieux et passionnés, sont conviés, guidés par des professionnels à retrouver le goût des bonnes choses issues du patrimoine naturel et gastronomique de la Corse.

Pour déguster, faire son marché, partager, apprendre...

■ LE SALON DU CHOCOLAT ET DES DELICES DE CORSE

Place Saint-Nicolas

BASTIA

☎ 06 12 21 38 09

www.salon-chocolat-bastia.com

paul.pierinelli@wanadoo.fr

Du 19 au 21 octobre 2018. Entrée : 2,50 €. Gratuit pour les enfants de -12 ans. De 10h à 19h non-stop, nocturne le vendredi soir jusqu'à 22h. CB non acceptée.

Pour cette 7^e édition, pas moins de 140 stands d'artisans chocolatiers venus de Corse et du monde entier seront présents afin de venir à la rencontre du public et faire déguster leurs toutes dernières créations. En plein cœur de la place Saint Nicolas dans le centre-ville de Bastia, des défilés de mode, des spectacles de danse, des concours, des conférences, des dégustations, un feu d'artifice géant et des ateliers jalonnent ce salon spécialement conçu pour tous les gourmands. Deuxième plus important salon du chocolat de France après Paris, avec ses 50 000 visiteurs, il participe également à la promotion et à la transmission de la créativité et du savoir-faire insulaires en favorisant le rapprochement entre la gastronomie locale et l'activité touristique de l'île.

■ A FIERA DI A CASTAGNA

Foyer Rural U Castagna

Route de la Gare

BOCOGNANO

☎ 04 95 27 41 76

www.fieradiacastagna.com

bucugna@orange.fr

Début décembre. Entrée : 2 €.



Panzetta et figatellu.

Créée en 1982, cette foire est la plus ancienne foire à thème de l'île. C'est une vitrine pour la châtaigne et ses dérivés. Véritable outil de développement de la castanéiculture, cette foire a permis aux producteurs et aux transformateurs de structurer une filière qui a obtenu l'AOC pour sa farine. En moyenne, 20 000 personnes visitent *A Fiera di a castagna*. Tous les produits typiques de la Corse y sont représentés : miel, fromage, vin, charcuterie, artisanat d'art... Les exposants y réalisent entre 5 % et 50 % de leur chiffre d'affaires annuel. La notoriété de cette manifestation a largement dépassé les frontières de la Corse puisqu'elle reçoit chaque année des délégations et des acheteurs étrangers.

■ LES MARCHÉS DE BONIFACIO

Loggia de l'Arsenal BONIFACIO

☎ 04 95 73 00 15

www.bonifacio.fr

info@bonifacio.fr

Chaque mardi et vendredi de 8h à 13h.

Chaque mardi et vendredi matin, sous la loggia de l'Arsenal, les commerçants débattent leurs produits du terroir et s'installent là pour toute la matinée. C'est l'occasion de voir, goûter et acheter des produits introuvables ailleurs et aussi de rencontrer quelques Bonificiennes et Bonificiens qui, pour rien au monde, ne rateraient ce rendez-vous hebdomadaire. Le vendredi, au même endroit, il y a un marché des producteurs locaux qui proposent des produits issus de l'agriculture corse.

■ A FIERA DI U VINU

LURI

☎ 04 95 32 91 32

www.vinsdecorse.com

fieradiuvinu@vinsdecorse.com

Deux jours en juillet.

C'est la grande réunion incontournable de l'île de beauté pour tous les amateurs des vins de Corse. La majorité des vigneron locaux viennent faire découvrir leur meilleures cuvées dans l'espoir d'obtenir la plus belle des médailles à l'issue du concours final. Pour vieux apprécier ces doux breuvages, on pourra retrouver sur place de bons producteurs de charcuterie, fromages, miel, participer à des cours de dégustation, s'attabler en toute fraternité autour d'un veau à la broche en consommant bien sûr avec modération.

■ A FIERA DI L'ALIVU

Montemaggiore

MONTEGROSSO

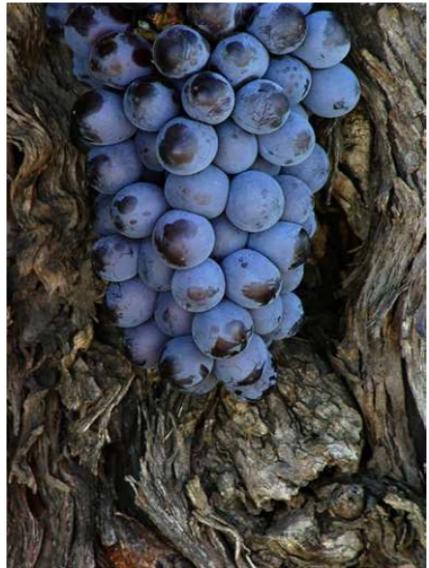
☎ 04 95 62 81 72

www.foiresdecorse.com

fieradialivu@wanadoo.fr

Mi juillet 2019.

Dans ce beau village dominant la baie de Calvi, cette foire donne toutes ses lettres de noblesse à la production de l'huile d'olive de Corse et plus spécifiquement de la Balagne. Autour des nombreux producteurs, on retrouvera les meilleurs artisans de la région pour mettre en avant leur savoir-faire en poterie, coutellerie, vannerie, ébénisterie, etc. Démonstration de taille de l'olivier, de la presse et concert offert par le foyer rural de Montegrosso.



Grappe de raisin.

■ FIERA DI A BOCCA DI U PRATU

Col du Pratu

QUERCITELLO

www.castagniccia.fr

si.castagniccia@wanadoo.fr

Fin juillet 2019.

Située au col du Prato, à l'entrée de la Castagniccia, région rurale à forte identité, cette foire rurale traditionnelle propose chaque premier week-end d'août des concours de bêtes et une exposition de produits locaux artisanaux. Par ailleurs, l'aspect culturel est soutenu par des concours de Paghjella (chants des bergers à plusieurs voix), Chjami à Rispondi (joutes oratoires chantées) et polyphonies. A près de 1 000 mètres d'altitude, vous ferez connaissance avec les éleveurs et leurs troupeaux. Vous pourrez déguster des recettes corses variées et vous procurer divers produits issus de la gastronomie ou de l'artisanat local (fromage, miel, pâtisserie).

■ A FIERA DI U CASGIU

Le château

VENACO

☎ 04 95 47 15 19

www.fromages-corse.org

fiera-di-u-casgiu@orange.fr

Début mai 2019.

A Fiera di u Casgiu est la Foire Régionale des Fromages Fermiers de Corse. Le Concours Régional des Fromages Fermiers de Corse, les Rencontres du Pastoralisme et du Développement Durable sont les temps forts de cette manifestation annuelle dont l'objectif est la valorisation et la promotion des fromages fermiers de Corse. Les bergers producteurs fermiers viennent de toute la Corse et présenter le meilleur de leur production. Les principales filières agroalimentaires et artisanales de l'île sont également représentées avec des exposants sélectionnés pour ne retenir que des productions de qualité.

SPORTS ET LOISIRS

ACTIVITÉS DE PLEIN AIR

Randonnées pédestres

Les reliefs très contrastés de Corse se prêtent formidablement bien aux excursions pédestres. Les paysages rencontrés sont variés et superbes et le dépaysement est permanent. La plupart des circuits de randonnée existant en Corse (et tout particulièrement le GR20), nécessitent toutefois un bon entraînement et surtout un matériel adapté. Il est en effet hors de question de s'aventurer pour plusieurs jours sur un circuit sans être correctement équipé et d'avoir organisé son ravitaillement. Il est fortement recommandé de n'entreprendre ces excursions qu'entre les mois de mai et d'octobre. Les conditions climatiques en montagne corse sont en effet très rudes ; à 2 000 m, elles sont en effet très comparables à celles qui règnent dans les Pyrénées ou dans les Alpes à 3 000 m. En altitude, l'enneigement persiste le plus souvent jusqu'à la fin du mois de juin. De plus, et ce même au cœur de l'été, vents et brouillards violents peuvent survenir à n'importe quel moment.

Le terrain

Le terrain de randonnée est naturellement accidenté. Il faut donc limiter au maximum le poids du sac pour l'acheminer en haut sans douleur. La descente n'est pas toujours une partie de plaisir : la pente est parfois très sévère et l'on risque, si l'on n'a pas les chaussures adéquates, la glissade sur les cailloux ou les rochers. Une méfiance toute particulière devant l'irrésistible envie d'aller se baigner dans cette rivière adorable que vous longez alors qu'il fait très chaud : pieds nus, passant sur les rochers mouillés pour atteindre un point de baignade, vous risquez vraiment la catastrophe. On ne vous conseillera jamais assez de consulter la météo avant votre départ et de signaler votre randonnée afin de pouvoir vous rechercher facilement le cas échéant. N'oubliez pas boussole, carte, altimètre et topo-guide. En cas d'intempéries, restez groupés.

Organiser la randonnée

Compte tenu de la difficulté du parcours, prévoyez cinq à six heures de marche par jour au maximum, en essayant d'effectuer le plus gros du parcours le matin. La forte chaleur étant souvent entre 14h et 16h. Après 16h, ne tentez plus que des mini-étapes, en évitant la montagne et ses orages, presque systématiques après le 15 août, mais fréquents aussi avant. Dernier risque corse : le feu, le camping sauvage étant interdit, ne faites pas de barbecue. Là encore, il est utile, avant une étape de discuter dans le village d'où vous partez pour connaître

les conditions, l'état du chemin et les risques éventuels. N'hésitez pas à vous rapprocher des professionnels de la montagne pour partir en toute sécurité en randonnées accompagnées.

Chemins ouverts, fermés

Les randonneurs préfèrent suivre des chemins sûrs et balisés, on les comprend. En Corse, hormis les grands axes (GR20, Mare a Mare, Mare à Monti), rien n'est jamais vraiment sûr. Certes, un chemin annoncé balisé l'est certainement, mais son entretien peut fort bien être imparfait. Et imparfait veut vite dire impraticable car, en trois mois, le maquis peut devenir totalement impénétrable. De même, le temps est changeant, les chemins aussi et, d'une saison à l'autre, un chemin peut être devenu impraticable, à cause d'un éboulis, d'une inondation, d'un incendie. Il est donc préférable de prendre ses renseignements au village d'où vous partez. C'est une précaution, mais pas une garantie. Adressez-vous à l'office du tourisme ou à la maison d'information du Parc régional les plus proches. A défaut, dans le village le plus proche de votre point de départ. Les habitants connaissent généralement bien les deux ou trois kilomètres autour de leur village, mais ne savent pas toujours comment le chemin se termine. L'idéal est de pouvoir prendre les renseignements au village de départ et au village d'arrivée.

Les parcours

► **Les Mare e Monti.** Ce célèbre sentier traverse la partie nord-ouest du Parc régional, depuis Calenzana jusqu'à Cargèse en passant par Girolata et Ota. Il est préférable de le parcourir tôt le matin, en plein été, la chaleur rendant alors le parcours éprouvant et fastidieux. Il ne comporte pas de difficultés particulières et, pendant les dix jours du parcours, vous jouirez de vues panoramiques alternatives sur la montagne et la mer. Les étapes durent de 4 h à 7 h, suivant votre condition physique et la durée de vos pauses. Un autre circuit, plus au sud, existe également. Il rejoint Porticchio et Propriano. Le grand moment est la traversée de la forêt de Chiavari. Vous découvrirez également de magnifiques panoramas sur les deux golfes. La dernière partie, qui se promène au-dessus du golfe de Valinco, reste inoubliable. Les bons marcheurs compteront trois jours de balade.

► **Le sentier de la transhumance.** De Calenzana à Corscia, cinq jours de randonnée sur les traces des bergers, en passant par la fameuse bergerie refuge de Puscajgha. C'est le sentier originel qui reliait la Balagne au Niolu.

► **Le GR20.** Le plus célèbre des sentiers de grandes randonnées corses, appelé encore Fra li Monti, littéralement à travers les montagnes, est également celui qui nécessite les plus grandes aptitudes de la part des randonneurs. Il est en effet souvent considéré comme l'un des plus difficiles en Europe, et même dangereux pour les personnes inexpérimentées.

► Le ravitaillement et l'hébergement

Le parcours complet du GR20 est de 200 km. Aucune localité importante ne sera traversée, mais vous trouverez dans chaque refuge de mi-mai à début octobre, un petit ravitaillement et parfois un bon repas mitonné par le gardien....mais attention il reste de la neige sur la partie Nord jusqu'au 20 juin : prévoyez l'équipement adéquat : piolet crampons corde. Le camping sauvage étant interdit sur le parcours (on frémit à l'idée des dégâts que cela pourrait occasionner), l'hébergement ne pourra se faire que dans les petits établissements hôteliers accessibles en voiture ou dans les seize refuges de montagne bien équipés que vous rencontrez tout au long de votre parcours. Réservation impérative en ligne sur le site de PRNC, sauf dans les établissements privés !

Liste des étapes dans le sens Nord-Sud avec des refuges d'une trentaine de lits, d'emplacement de bivouac et de ravitaillement :

Calenzana à Ortu di u Piobbu 10,5 Km
Ortu di u Piobbu à Carozzu 6,5 Km
Carozzu à Ascu Stagnu 5,5 Km
Ascu à Tighjettu 6 Km
Tighjettu à Ciottulu di i Mori 6,5 Km
Ciottulu di i Mori à Manganu 23 Km
Manganu à Petra Piana 8 Km

Petra Piana à L'Onda 10 Km
L'Onda à Vizzavona 10 Km
Vizzavona à Capannelle 14 Km
Capannelle à Prati 17 Km
Prati à Usciolu 10,5 Km
Usciolu à A Matalza 10,5 Km
Matalza à Asinau 10 Km
Asinau et Paliri 15 Km
Paliri et Conca 12 Km

Le circuit a été conçu selon un principe très intéressant : il essaie de suivre au plus près la ligne de partage des eaux (c'est-à-dire qu'en théorie, d'un côté du sentier l'écoulement se fait vers le bassin nord-est et que, de l'autre côté, il se fait vers le bassin sud-ouest).

Physiquement, l'expérience est assez difficile en raison du poids à porter et des dénivelés (jusqu'à 1 500 m par jour). Mais les compensations sont nombreuses : paysages et aventure humaine.

Les très bons marcheurs pourront rejoindre Conca en 10 à 12 jours, mais en théorie 16 étapes sont prévues, les plus difficiles étant celles de la partie nord, entre Calenzana et Vizzavona, à cause de nombreux passages à plus de 2 000 m. Dans la partie nord du sentier, l'ascension du Monte Cintu fera partie vraisemblablement des moments inoubliables que vous vivrez sur le Gr20. Depuis le sommet (2 706 m, point culminant de la Corse), la vue s'ouvre sur toute l'île et même jusqu'aux Alpes-Maritimes.

Suite au drame de 2015, le passage dans le cirque de la solitude est remplacé par une variante au départ d'Ascu Stagnu, les randonneurs devront passer par la pointe des Éboulis, descendre sur Bocca Crucetta et de là rejoindre le refuge de Tighettu.



► **Les Mare a Mare.** On compte trois itinéraires. Pensez à vous munir de l'indispensable topoguide « Corse, entre mer et montagne » de la FFRP ; il est valable pour l'ensemble des sentiers. Le Mare a Mare Nord, relie Moriani à Cargèse en passant par Corte. Vous traverserez également la Castagniccia, le Bozzio, si sauvage et presque impénétrable, la forêt de Valldoniellu et d'Aitone. Comptez environ dix jours pour des étapes de 4h à 6h dans l'ensemble assez montagneux. Une variante au départ de Corte passe par deux régions mythiques : Le Cruzzinu et la vallée des Deux Sorru. Le Mare a Mare Centre court de Ghisonaccia à Porticcio. On le surnomme le sentier de l'eau et des forêts. Vous découvrirez la région du Flum'Orbu (littéralement les eaux troublées) puis celle du Taravo ; le circuit s'achève par la côte après être passé par Santa Maria Sicché. Tout comme le circuit nord, il ne vaut mieux pas s'y risquer entre novembre et mars à moins d'être équipé pour la neige et très expérimenté. Il faudra compter huit jours de marche ; le sentier ne comporte pas de difficultés particulières. Le Mare a Mare Sud s'étend de Porto-Vecchio à Propriano en passant par Levie et Quenza, il est certainement le plus adapté aux débutants et donc le plus court. Il faut compter cinq à six jours, et reste praticable toute l'année, sans difficulté particulière. Vous passerez tout près du village de Zonza, bâti en terrasses au milieu de la verdure, avec en fond les superbes Aiguilles de Bavella.

► **Les sentiers de pays.** Ils se sont très nettement développés ces dernières années, principalement sur l'initiative du conseil départemental. Le plus souvent balisés en orange, ne présentant pas de difficultés particulières pour un marcheur occasionnel, ils rejoignent généralement deux villages, mais certains sont dessinés en boucle. Le temps nécessaire pour les parcourir varie en général de 3 h à 5 h. Il est donc préférable de prévoir une voiture à l'arrivée, ce qui évitera un retour plus que fastidieux à accomplir, surtout en une seule journée. Nous vous conseillons tout particulièrement le sentier du Niolu,

entre le lac Nino et le Monte Cinto, le Fium'Orbu, le long duquel vous découvrirez de nombreux villages perchés, et l'Alta Rocca, au sud de la Corse. Dans le nord, les sentiers de Balagne relient quasiment tous les villages balcons.

■ **PARC NATUREL RÉGIONAL DE CORSE**
Immeuble Faggianelli
19, avenue Georges-Pompidou
AJACCIO

☎ 04 95 51 79 00
 www.pnr.corsica
 infos@pnr-corse.fr

Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h.

Randonneurs, amoureux de la nature en tout genre, n'hésitez pas à vous informer sur les chemins de randonnée, les GR et les sites protégés auprès de la maison du Parc, à Ajaccio. Cette dernière est une vraie mine d'informations en français et en langues étrangères et donne des conseils avisés sur les lieux reculés de l'île. La musique d'attente de la ligne téléphonique à elle seule vaut le détour ; on est déjà parti au son des clochettes... Créé en 1972, le Parc naturel régional a deux objectifs qui méritent toute notre attention : la protection de l'environnement et son développement. Ainsi, présent sur près d'un tiers du territoire, il protège et surveille la faune et la flore. Il est par exemple chargé de la protection du fabuleux site de Scandola. D'autres points d'information comme celui-ci sont installés aux quatre coins de l'île.

Plongée sous-marine

■ **COMITÉ CORSE DE LA FÉDÉRATION FRANÇAISE D'ÉTUDES ET DE SPORTS SOUS-MARIN** ☎ 06 75 10 10 90
 www.ffessm-corse.com
 contact@ffessm-corse.com

© ENIC



Murène dans la baie de Calvi.

DANS LES AIRS

Baptêmes de l'air

Rendez-vous sur l'un des nombreux aérodromes de l'île pour survoler dans un petit avion, un ULM ou un hélicoptère, les magnifiques paysages de la Corse, vus du ciel. Des avions sont disponibles pour ceux qui auraient déjà leur brevet de pilote en poche, pour les autres, de nombreux aérodromes proposent des vols vous permettant de découvrir la Corse d'un point de vue original.

■ AÉROCLUB CALVI – BALAGNE

Route de l'Aéroport
Sainte-Catherine
CALVI

☎ 06 85 54 37 50

www.aeroclubcalvi.fr

aeroclubcalvi@gmail.com

Ouvert toute l'année. Sur réservation. Consulter le site Internet pour connaître les tarifs. CB non acceptée. Avions Cessna 172 - 4 Places.

■ AÉRODROME DE CORTE CENTRE CORSE

RT50

CORTE

☎ 06 72 28 31 46

www.aeroclub-corte.org

contact@aeroclub-corte.org

Baptême / vol découverte de 30 minutes pour 3 personnes : 90 €.

■ AÉRO-CLUB SUD CORSE

Route de l'aéroport

Aéroport de Figari

FIGARI ☎ 04 95 70 41 13

www.acfigari.free.fr

jose.renucci@icloud.com

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours et les jours fériés. CB non acceptée. Un Piper PA28-181 et un biplaces Cessna 152.

Situé dans le sud de l'île de beauté, entre Bonifacio et Porto-Vecchio, l'aéro-club de Figari vous permet notamment lors de vols de découverte de survoler les plus belles plages du sud de la Corse, les bouches de Bonifacio, les îles Lavezzi, Palombaggia et autres trésors du sud de l'île. Deux options s'offrent à vous : mer et îles ou montagne. Les plus téméraires pourront profiter d'un vol d'initiation au pilotage où, après un briefing d'une trentaine de minutes autour de l'avion avec un instructeur, ils prendront les commandes du décollage à l'atterrissage du Piper durant 30 minutes. Sensations fortes garanties !

■ L'AÉRODROME DE GHISONACCIA-ALZITONE

D344

GHISONACCIA

☎ 04 95 56 17 50

www.aerodromedeghisonaccia.com

contact@aerodromedeghisonaccia.com

Ouvert toute l'année. CB non acceptée.



Parapente en Corse.

■ AÉROCLUB BASTIA – SAINT-EXUPÉRY

Zone aviation générale

Poretta

LUCCIANA

☎ 04 95 36 24 85

www.aeroclub-saint-exupery.fr

contact@aeroclub-saint-exupery.fr

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours et les jours fériés. Sur réservation. Consulter le site Internet pour connaître les tarifs. CB non acceptée. 2 avions de voyage : Piper PA28 Warrior et Piper PA28 Arrow. Centre de formation ATO 065.

ULM

D'une durée adaptable, les baptêmes sont réalisés par un instructeur expérimenté sur rendez-vous, dans les meilleures conditions de sécurité et de confort de vol. L'objectif est de découvrir la Corse par les airs car c'est ainsi que s'observent en un clin d'œil mer et montagne, plages et sentiers de randonnées. Le matin, la vision des nuances de couleur des fonds marins est superbe grâce à une luminosité optimale. En fin de journée, les couleurs du soleil couchant enflamment l'horizon et contribuent à magnifier le vol car c'est ici, sur la côte Ouest, que les couchers de soleil sont les plus spectaculaires. En été, les chaudes heures de l'après-midi sont évitées afin de garantir de bonnes conditions aérologiques. Amoureux de photographie et de vidéo, l'expérience en ULM fera de vos clichés des souvenirs originaux et inoubliables.

FESTIVALS ET MANIFESTATIONS

La Corse accueille chaque année de nombreuses manifestations religieuses, culturelles, gastronomiques et sportives. Dans les villages du centre de l'île comme sur le littoral se succèdent fêtes, festivals, foires, rencontres, épreuves, expositions, aux thèmes les plus divers et dont l'aura dépasse largement le cadre de l'île. Ces fêtes et autres manifestations égayent

vos passages sur l'île de Beauté et vous en apprendront plus sur la vie, l'histoire et la société corse sans oublier son patrimoine écologique et culturel. Il est malheureusement très difficile d'obtenir les dates de ces manifestations à l'avance ! Il vous faudra souvent contacter les offices de tourisme pour plus de précisions sur les programmes.

CORSE-DU-SUD

Fêtes

■ PESCADORI IN FESTA

Port Tino Rossi

AJACCIO ☎ 04 95 20 75 46

www.pescadori-in-festa.fr

info@ajaccio-tourisme.com

Du 31 mai au 3 juin 2019.

La Saint Erasme est la fête du patron des pêcheurs. Les pêcheurs sont regroupés en une confrérie, la confrérie de Saint Erasme, Sant'Erimu. Cette confrérie avait autrefois pour but d'organiser une assistance mutuelle parmi les pêcheurs, ainsi que de les mettre sous la protection de ce saint. Cette fête est toujours célébrée de nos jours. Le jour de la Saint Erasme, Sant'Erimu (que certaines personnes âgées appellent Santu Sant'Erimu), le 2 juin, tous les

membres de la confrérie, revêtus d'une aube blanche bordée de mauve, suivent en procession, la statue du saint qui est transportée sur le port, qui prend ce jour-là un air de fête. La statue est ensuite transportée sur un bateau et une procession marine a lieu ; elle s'accompagne d'un lancer de gerbe et de la bénédiction de la mer. Lors du retour à l'église, autrefois, un vin d'honneur était servi. Il se composait de vin et d'un gâteau sec à l'anis, *u canistro à finuchjettu*. Cet apéritif était réservé aux marins. A présent, c'est du champagne ou du pastis que l'on boit, accompagné de beignets. Les vrais Ajacciens se retrouvent à cet apéritif, qui se déroule dans une ambiance allègre. Tout au long de ces 4 jours, on y profitera de concerts et de dégustation de soupe de poissons et poissons grillés, seiches à l'ajaccienne et de nombreuses animations culturelles et sportives.

© XAVIER BONNIN



Le port de plaisance.

■ LES FOLIE'S BONIFICIENNES

12, place de l'Europe
BONIFACIO ☎ 04 95 73 11 88
www.bonifacio.fr
info@bonifacio.fr

1^{er} août 2019.

Les Folie's Bonificiennes, organisées chaque année par le syndicat des commerçants de la ville, proposent tous les 1^{er} août des animations de rues à travers toute la ville et un magnifique feu d'artifice en fin de soirée. Cette manifestation est le point d'orgue de la saison estivale. Que vous soyez amateur de musique, de danse ou d'art de la rue, de nombreuses animations sont installées pour animer la citadelle. Cette manifestation d'envergure basée sur la convivialité est devenue indissociable de la programmation estivale.

■ LES PROCESSIONS DE LA SEMAINE SAINTE BONIFACIO

www.amebonificienne.free.fr
 Du 19 au 21 avril 2019.

La semaine sainte est célébrée un peu partout en Corse, mais à Bonifacio, la célébration est impressionnante car elle compte le plus grand nombre de confréries en Corse. Les confréries de Saint-Barthélemy, Sainte-Marie-Madeleine, Saint-Erasme, Sainte-Croix et Saint-Jean-Baptiste organisent des processions parcourant les rues de la ville. Chaque procession est formée par une petite chässe en bois, de style baroque, richement décorée des sculptures de saints et illuminée par des *fanas* et des *cartatorci*. Ces chässes, terriblement lourdes, sont portées par plusieurs hommes et sont précédées et suivies de dizaines de fidèles en costume. Lors des processions, le porte-croix est pieds nus et cagoulé. La croix est drapée d'une étoile blanche représentant le linceul de la sépulture vide du Christ. Elle est surmontée d'une palme tressée qui symbolise le Christ en croix. Vous pourrez participer aux processions des petites chässes mais aussi à celles des grandes chässes où les 5 confréries sont réunies ainsi qu'au spectaculaire « Office des ténèbres » : les confrères se mettent à battre le sol avec les *mazzuchi*, rappelant les ténèbres et le tremblement de terre qui suivirent la mort du Christ. Les plus célèbres sont les processions qui ont lieu le Jeudi saint et le Vendredi saint.

■ LES CÉRÉMONIES PASCALES DE CARGÈSE CARGÈSE

www.cargese.net – info@cargese.net
 Du 18 au 22 avril 2019.

De l'installation d'une communauté grecque au XVII^e siècle, Cargèse garde deux témoignages religieux complémentaires avec ses deux églises qui se font face, l'une latine, l'autre grecque. Tout au long de l'année, les deux confréries de Cargèse, Saint-Antoine et Saint-Spiridon, perpétuent les traditions. Le moment le plus intense est la fête de Pâques. Jeudi saint. Église latine : communion pascale, la messe rappelle la Cène, puis en soirée procession du Christ mort, au chant du *Perdono mio Dio*, les fidèles suivent la « dépouille » du Christ. Vendredi saint. Église grecque : « Mise au tombeau du Christ », procession dans l'église. Église latine : chemin de croix à l'intérieur de l'église. Église grecque : en soirée « Chants et éloges funèbres », chants, lamentations et plaintes funèbres

pour rejoindre l'église latine où les deux rites frères se réunifient. Samedi saint. Église grecque : liturgie de Saint-Basile. Église latine : bénédictions du feu sacré et de l'eau baptismale. Église grecque : office de la résurrection suivi de la liturgie grecque, cérémonie aux cierges. Dimanche de Pâques. Église latine : grande messe solennelle de Pâques. Lundi de Pâques. Messe solennelle avec procession triomphale, drapeaux et salves de mousqueterie symbolisant la joie de la résurrection, bannières au vent. La procession se termine avec la bénédiction des campagnes, l'icône de la Vierge est élevée aux quatre points cardinaux.

■ A FIERA DI PORTIVECHJU PORTO-VECCHIO

☎ 06 24 85 29 35

Mi-septembre 2019.

Une grande foire artisanale et ses 2 000 m² de chapiteau dressés sur le port de plaisance afin d'accueillir une centaine d'exposants aux « Journées Corses de l'artisanat et du savoir-faire ». Au programme, animations culturelles et sportives, soirées dansantes et concerts de polyphonies corses et rencontre avec les artisans et producteurs dans une ambiance festive et conviviale.

■ LE CARNAVAL DE SARTÈNE

1, rue Jan-Codaccioni
SARTÈNE ☎ 06 22 38 72 14
ascumissa@gmail.com

Fin avril-début mai 2019.

Conçu et animé dans la plus pure tradition des carnivals d'autrefois, Sartène revêt, le temps d'un week-end de début du printemps, ses apparats les plus surprenants. Au programme : animations, bals masqués, défilés de chars d'ici et d'ailleurs qui combleront petits et grands dans les ruelles de la plus corse des villes corses.

■ LES FÊTES DE PÂQUES – U CATENACCIU

Office de tourisme du Sartenais Valinco Taravo
(antenne de Sartène)
14, cours Sœur-Amélie
SARTÈNE

☎ 04 95 77 15 40

www.lacorsedesorigines.com

contact@lacorsedesorigines.com

19 avril 2019. Départ/arrivée de la procession depuis l'église Santa Maria place Porta.

Le Vendredi saint ont lieu dans toute la Corse des processions particulières et qui diffèrent du nord au sud. Au nord, ce sont a cerca, a parata, et a granitula. A cerca (du verbe *circà*, chercher) est une procession rurale qui entraîne un vaste déplacement de la population. Elle s'effectue à l'aube du Vendredi saint et se déroule sur un trajet de plusieurs kilomètres, pour s'achever à midi. Précédée par les enfants, porteurs de crécelles, elle est conduite par les confréries sous la direction du prieur et des sous-prieurs (appelés *mazzeri*, massiers, dans la région de Brandu). Au sud, les processions portent le nom de *casci* et de *catenacciu*. Le *catenacciu* (de *catena*, chaîne) est une cérémonie qui se déroule en plusieurs points de l'île, le Vendredi saint. Le plus célèbre est celui de Sartè (Sartène). Il s'agit d'une mise en scène du chemin de croix que le Christ fit pendant sa Passion ; on la retrouve dans plusieurs pays méditerranéens, notamment en Espagne où elle est parfois très spectaculaire.

■ LE FESTIVAL DU TARAVO

SOLLACARO

☎ 04 95 25 46 49

Du 20 au 22 septembre 2019.

Pendant trois jours adossés aux Journées Européennes du Patrimoine, dans le village de Sollacaro et Calvese, vous croiserez des artistes (musiciens, chanteurs, poètes, écrivains, peintres, sculpteurs...), mais aussi des historiens, des archéologues, des ethnologues, des défenseurs de l'environnement, et des producteurs et artisans locaux.

Foires – Salons

■ A FIERA DI A GRAVONA

SARROLA-CARCOPINO ☎ 06 09 84 74 49

www.scontripaisani.fr

scontripaisani@yahoo.fr

Mi mai 2019.

Une Foire Agricole traditionnelle afin de promouvoir l'agriculture corse et de mettre en valeur l'élevage insulaire ainsi que les productions agricole et artisanale locales. Ventes de produits des exploitations, parc animalier de l'ensemble des filières animales bovine, caprine et ovine, équine et asine et porcine.

Manifestations culturelles – Festivals

■ FESTI LUMI

BONIFACIO

www.bonifacio.fr – info@bonifacio.fr

Du 4 au 6 juillet 2019.

Un festival des lumières à Bonifacio qui, durant 3 soirées, s'illuminera de tous ses feux. De la place Saint-Erasme, située sur la marine, à l'église Saint-Dominique en haute ville, une promenade magique vous révélera les richesses culturelles et architecturales de Bonifacio. 10 monuments et sites incontournables, habillés pour l'occasion de scénographies lumineuses originales, permettront une découverte insolite du patrimoine bonifacien, de la nuit tombée à minuit. On y appréciera également des concerts, des projections de films et une grande soirée de clôture avec l'illumination de la citadelle, un spectacle de pyrotechnie et le lâcher des lanternes.

■ LES JEUDIS POLYPHONIQUES

église Saint-François

Quartier Saint-François

BONIFACIO ☎ 04 95 73 11 88

www.bonifacio.fr

info@bonifacio.fr

Tous les jeudis du 4 avril au 31 octobre 2019. Entrée : 15 € (à 20 €).

Au départ, ce sont vos yeux qui découvriront Bonifacio et ses paysages à couper le souffle. Ensuite, ce sont vos papilles qui seront charmées pour la cuisine méditerranéenne qui vous est proposée. Et en fin de soirée, ce sont vos oreilles qui vont s'émerveiller : car à Bonifacio, tous les jeudis et même parfois le lundi, concerts de polyphonies et de chants corse sont au rendez-vous, dans une église de la Haute-Ville. Des groupes sélectionnés, dont les chanteurs vous feront vibrer aux sons de la Corse profonde, celle qui parle avec le cœur. A ne manquer sous aucun prétexte.

■ NAUTIC & MUSIC

BONIFACIO

www.festival-nautic-music.org

info@bonifacio.fr

Mi octobre 2019.

La symbiose entre sport et culture. Chaque année, à l'occasion du Tour de Corse à la voile, le festival Nautic & Music hisse les voiles lui aussi et propose un florilège de concerts de « musiques du monde ». En 7 éditions, ce festival a déjà programmé des têtes d'affiche telles que Touré Kunda, Kassav', Susheela Raman, Goeffrey Oryema, Mory Kante, Michael Jones, Murray Head... nul doute que lors du 26^e Tour de Corse, Nautic & Music va à nouveau nous offrir une superbe croisière de sons et de lumières.

■ SCEN'È SONNIU – LE FESTIVAL DU RÊVE

Quai Pascal-Paol

PORTO-VECCHIO

☎ 04 95 72 02 57

www.ichjachjaroni.com

ichjachjaroni@gmail.com

Du 25 au 28 avril 2019. La majorité des spectacles sont en extérieurs et gratuits, gardant fidèle le principe du théâtre de rue.

Un rendez-vous devenu incontournable pour les amateurs de spectacle vivant, avec une réputation dépassant très largement les frontières européennes. Chaque année, ce sont près de 6000 visiteurs qui sont accueillis pendant le festival. Un festival de théâtre de rue, mettant à l'honneur les arts les plus traditionnels comme les plus contemporains : cirque, marionnettes, conte, clown, déambulation, théâtre, musique. Le rêve investit la ville de Porto-Vecchio l'espace de 4 jours.

■ SORRU IN MUSICA

Couvent Saint-François

VICO

☎ 04 95 26 60 08

www.sorru-in-musica.corsica

contact@sorru-in-musica.corsica

Fin juillet 2019.

Le festival associe une académie de musique pour de jeunes élèves à des concerts gratuits donnés dans plusieurs villages de la région des Deux Sorru : Vico, Arbori, Rosazia, Coggia, Letia, Renno, Soccia et Murzo. Les artistes locaux et les stagiaires se confrontent aux professionnels de la musique, permettant ainsi de mêler musiciens débutants et confirmés, musique classique et traditionnelle, artistes et public, durant les dix jours d'animations et de concerts. Dix jours dédiés à la musique dans les villages, les rues et les églises, pour recréer du lien social et redonner un sens à l'idée de partage.

Manifestations sportives

■ LA CORSICA CLASSIC

AJACCIO ☎ 06 84 95 57 84

www.corsica-classic.com

contact@corsica-classic.com

Fin août début septembre 2019.

Ouverte à tous les yachts de tradition jaugés CIM et les « Esprits de tradition » jaugés IRC 201, cette course s'inscrit

dans le circuit officiel organisé par le Comité International de Méditerranée et l'Association Française de Yacht de Tradition, et elle est devenue un événement sportif et life style incontournable en Méditerranée. Ajaccio, les Sanguinaires, Cala d'Orzo, Bonifacio, Porto-Vecchio, Santa Giulia, Bastia, son vieux port et sa citadelle, le cap Corse, Macinaggio, Saint-Florent. Tous ces noms évocateurs de l'île de Beauté ponctuent la route de la Corsica Classic. A terre, de nombreuses animations attendent les plaisanciers et plein d'autres surprises ponctueront les étapes de la 10^e Corsica Classic.

■ LE TOUR DE CORSE A LA VOILE

Yacht Club de Bonifacio

Quai Nord

Résidence Giovasoletto

BONIFACIO

☎ 04 95 73 70 18

www.tourdecorse.eu

info@bonifacio.fr

Octobre 2019.

Pour sa 25^e édition, le « Tour de Corse à la voile sans escale » va à nouveau offrir un spectacle grandiose. Plus de 50 bateaux sont annoncés au départ, sous les falaises de la « capitale pittoresque de la Corse ». Une raison de plus de visiter cette ville remarquable, d'autant que le spectacle est gratuit, aussi bien les bateaux que les falaises. Départ le mercredi 17 octobre à 12 heures ! Et si le cœur vous en dit, restez en soirée pour assister à un des spectacles, gratuits aussi, du festival Nautic & Music.

■ FESTIMONTI

CARBUCIA

☎ 04 95 53 72 00

www.ulg.asso.fr

uliamugravunincu@gmail.com

Fin septembre 2019.

Ce festival de la Montagne, organisé depuis l'année 2001, est devenu un événement important de l'arrière-saison en Corse, avec plus de 4 000 participants. Festimonti, organisé par le centre social et culturel U liamu gravunincu, avec le soutien de nombreux socioprofessionnels, vous permettra de découvrir et pratiquer en toute sécurité, en famille, un large panel de sports de pleine nature, de l'escalade au parapente en passant par la via cordata. L'objectif est aussi de favoriser la découverte des communes et des richesses naturelles du territoire du Celavu Mezana.

■ CORSICA RAID ORGANISATION

Place de l'Église

MONACIA-D'AULLÈNE

☎ 06 73 01 84 48

www.corsicaraid.com

info@corsicaraid.com

Du 1^{er} au 6 juin 2019.

Le Corsica Raid est le premier raid Aventure d'Europe et le plus ancien du monde qui réunit chaque année les meilleurs aventuriers de la planète ! 5 jours de course sans aucun moyen motorisé : des fonds marins aux sommets enneigés, du kayak de mer au canyoning, de la course en montagne aux parcours VTT... L'esprit du Corsica Raid Aventure, c'est le plaisir de l'aventure à la découverte d'un paradis naturel. Tous les ans, l'équipe d'organisation

concocte un nouveau parcours avec, à chaque fois, un savant mélange du nord au sud à la recherche de splendeurs cachées avec une seule ambition, rester fidèle à sa devise : « Beau, Extrême, Inoubliable ». Notre nature est fragile, c'est pourquoi les inscriptions sont limitées. Il n'est pas dans l'esprit d'emmener une foule de concurrents, aussi respectueux soient-ils, dans un environnement qui a su rester sauvage. À retenir tout spécialement : les organisateurs ont adapté le Corsica Raid Aventure pour que cette course internationale d'élite soit aussi ouverte aux débutants et découvreurs de grands raids. En pratique, chaque équipe a ainsi la capacité de choisir au fur et à mesure de la course les épreuves auxquelles elle décide de participer (ou pas), tout en restant classée avec l'ensemble des teams (grâce à un système de temps compensés). Les débutants ont donc l'opportunité de courir côte à côte avec les champions !

■ LE MARATHON DE PORTO-VECCHIO

PORTO-VECCHIO

☎ 06 11 39 15 21

www.marathon-portovecchio.com

info@marathon-portovecchio.com

Le 1^{er} week-end des vacances scolaires de la Toussaint.

Tarifs : à partir de 16 € selon les distances, 25 € pour le semi et 38 € pour le marathon.

Premier et plus grand événement du calendrier sportif Corse hors stade, le Marathon international de Porto-Vecchio se différencie par un parcours technique et déjà mythique grâce à ses points de vue inoubliables sur les plus belles plages de la Corse du Sud, celles de Saint-Cyprien, de Palombaggia et son arrivée à Santa-Giulia les pieds dans l'eau, histoire de se rafraîchir après l'effort. Avec 4 distances : un marathon, un semi, un 10km et une marche sportive de 8 km, le marathon de Porto-Vecchio est une grande fête de la course à pied et permet à tous les coureurs de participer, quel que soit leur âge et leur niveau.

■ LE TOUR DE CORSE HISTORIQUE

ASA Terre de Corse

CP 20538 cedex

PORTO-VECCHIO

☎ 04 95 70 67 33

www.tourdecorse-historique.fr

tourdecorsehistorique2a@gmail.com

Du 7 au 12 octobre 2019 (départ-arrivée Porto-Vecchio. Villes étapes Bastia, Calvi, Ajaccio).

Le Tour de Corse Historique est l'un des plus grands rendez-vous en VHC et en VHR au monde. La volonté des organisateurs est de proposer un pur moment de plaisir aux concurrents, dans une ambiance chaleureuse et détendue. Mais le Tour se doit d'être également une occasion de rencontre avec l'île de Beauté, ses paysages fabuleux, ses villages et ses habitants. Les organisateurs développent par ailleurs des partenariats avec des artisans locaux pour contribuer à cet échange. Oui, la Corse est une terre d'accueil et de rallye depuis de nombreuses années. Cependant, l'ambiance des courses d'antan s'était peu à peu perdue. Le Tour de Corse Historique fait renaître cette convivialité entre la course et les Corses : la mémoire collective de ces tours d'antan a resurgi et tout est redevenu magique. Ni barrières ni badges VIP pour approcher les voitures de légende et leurs illustres pilotes.



■ LES COURSES DE L'HIPPODROME DE VISEO

Route de Bavella
ZONZA

☎ 04 95 78 66 87

www.hippodrome-zonza.fr
societehippiquedezona@orange.fr

Juillet et août 2019.

Le plus haut hippodrome d'Europe (960 m) dans un cadre époustouffant face aux aiguilles de Bavella, sur la route de Solenzara. Plus de 35 courses par an (5 réunions de trot attelé et plat) de juillet à début septembre. Un spectacle à ne pas manquer, aussi bien pour jouer, que pour l'ambiance familiale et champêtre. Course régie par France Galop. Un spectacle qui attire chaque année plus 10 000 visiteurs. Toutes les commodités sur place : parking, buvette et sandwiches.

Spectacles historiques – Son et lumière

■ LES MÉDIÉVALES DE LEVIE

LEVIE ☎ 04 95 78 00 00

www.levie.fr – medievals@levie.fr

Début septembre 2019. Entrée : 2 €.

Les Médiévales de Levie sont un événement annuel, historique et culturel qui rassemble petits et grands, professionnels et bénévoles autour d'une thématique festive. Le temps d'un week-end, Levie met ses pendules à l'heure médiévale. Chevaliers et gens d'armes, baladins et troubadours, saltimbanques, manants et gueux envahissent les rues. Tout est conçu pour offrir à chacun un merveilleux voyage dans le temps.

HAUTE-CORSE

Fêtes

■ ART'È GUSTU

Place de l'École

ALÉRIA ☎ 04 95 57 94 77

Voir page 46.

■ A GRANITULA

CALVI ☎ 04 95 65 00 72

www.balagne-corsica.com

Le 19 avril 2019.

La Granitula est une procession qui se pratique dans toute la Corse le vendredi Saint. Elle retrace le long calvaire du Christ portant sa croix. La procession di A Granitula à Calvi a lieu le vendredi soir avec la présence de deux pénitents cagoulés portant la croix à tour de rôle. La procession

descend depuis la cathédrale Saint-Jean-Baptiste dans la citadelle jusqu'à l'église Sainte-Marie-Majeure dans la basse ville. Ils sont accompagnés des membres des confréries de Saint-Erasme et de Saint-Antoine. Sur le parvis de l'église, entonnant des complaintes sacrées, ils forment « A Granitula », procession pénitentielle symbolique, qui consiste à faire une spirale qui s'enroule en forme d'escargot et se déroule pour remonter ensuite à la cathédrale.

■ LES FÊTES DE PÂQUES : LES PROCESSIONS GRANITOLA ET CHRIST ROI DE CORTE CORTE

www.corte-tourisme.com

Du 18 au 19 avril 2019.

Le soir du Jeudi saint a lieu la cérémonie de la Granitula, procession en forme d'escargot qui s'enroule et se déroule

en un lent mouvement. Le soir du Vendredi saint, le Christ et Marie sont en procession à travers les rues de la vieille ville, illuminée par des chandelles. Corte est la seule ville de Corse où l'on vénère le Christ sous la forme d'un gisant porté sur un brancard par des pénitents.

■ A FIERA DI L'ALIVU

Montemaggiore

MONTEGROSSO ☎ 04 95 62 81 72

Voir page 47.

■ A FIERA DI U CASGIU

Le château

VENACO ☎ 04 95 47 15 19

Voir page 47.

Foires – Salons

■ CREAZIONE

BASTIA ☎ 04 95 54 20 42

www.creazione.corsica – ot-bastia@wanadoo.fr



Du 13 au 16 juin 2019. Entrée : 5 € (15 euros à partir de 19h). Billeterie en ligne sur creazione.corsica ou à l'Office de Tourisme de Bastia. CB et chèques non acceptés. Restauration.

Creazione, premier festival méditerranéen de la Mode et du Design est le rendez-vous incontournable de la création Corse. Cette cinquième édition aura lieu dans le cadre somptueux du Palais des Gouverneurs à Bastia et accueillera plus de 70 créateurs de mode, de maroquinerie, de bijoux, des designers, des artistes, etc. Trois jours pour fêter la mode et le design et découvrir la création insulaire et ses jeunes talents. Conférences, rencontres, défilés, spectacles, concerts ponctueront cette nouvelle édition.

■ FESTA DI U LEGNU E DI A FURESTA

Association Seve in Grentu

VEZZANI ☎ 04 95 44 01 21

upanecald@orange.fr

Mi-juillet 2019.

Cette fête du bois et de la forêt a pour objectif de faire découvrir et de valoriser la filière bois à travers les différentes activités telles que des démonstrations de professionnels, concours de bûcherons et *scucadori*. Sont également présents les artisans insulaires et certains savoir-faire locaux. Cette manifestation présente l'originalité de se dérouler sur deux sites : l'un au cœur même du village, l'autre en forêt, à Padula, les deux sites étant reliés par un petit train touristique. Des animations festives, pédagogiques (faune, flore) et sportives (tir à l'arc, poney, ball-trap) sont prévues ainsi que des soirées musicales.

Manifestations culturelles – Festivals

■ ARTE MARE

Rue Sant-Angelo

Espace Sant-Angelo

BASTIA ☎ 04 95 58 85 50

www.arte-mare.corsica – Arte.mare@wanadoo.fr

Lefestival se déroule dans plusieurs lieux : Théâtre de Bastia, Cinéma le Régent, Centres Culturels Una Volta et l'Alb'Oru.

Tarifs de 4€ à 6€. Abonnement 10 entrées 40 €. Du 5 au 12 octobre 2019. Arte Mare : 37^e Festival du film méditerranéen de Bastia.

Pluridisciplinaire, la programmation du 37^{ème} Arte Mare affiche en octobre une thématique renouvelée, trois compétitions méditerranéennes, des films corses et des écoles de cinéma de Méditerranée. Un panorama autour du Mare Nostrum, des avant-premières, des débats, des rencontres, une exposition, le prix littéraire Ulysse, des soirées musicales et une échappée gourmande vers les produits du terroir corse sont présentés pour un grand événement.

■ HISTOIRE EN MAI

Rue Sant-Angelo

Espace San Angelo

BASTIA

Courant mai 2019. Gratuit.

Histoire(s) en Mai est un festival du livre d'histoire et de fiction historique (Festival di u libru di storia è di i racontistorichi), se tenant à Bastia chaque année au mois de mai. Des rencontres sont organisées dans les bibliothèques et médiathèques de la ville ainsi que dans les établissements scolaires, avec les auteurs invités selon le thème choisi pour l'édition. Encore une occasion supplémentaire de se cultiver, de s'amuser, de se divertir à Bastia.

■ LES MUSICALES DE BASTIA

Rue Sant-Angelo

Espace Sant-Angelo

BASTIA ☎ 04 95 32 75 91

www.musicales-de-bastia.com

musicalesdebastia@wanadoo.fr

Début novembre 2019.

Créé en 1987, ce festival est le plus ancien de l'île. Fondé dans le but de rapprocher les hommes autour de la musique et du chant, c'est une des manifestations phares de la région. La programmation de qualité réunit artistes connus et moins connus, et joue la carte de l'éclectisme : chanson française, musique classique, musiques actuelles, blues, musiques du monde et musiques traditionnelles de Corse et d'ailleurs. Les Musicales de Bastia se déroulent en automne et permettent de prolonger l'été de façon festive.

■ LES RENCONTRES MUSICALES

DE MÉDITERRANÉE

1, quai des Martyrs-de-la-Libération

Immeuble Mare Vista

BASTIA ☎ 06 12 11 80 10

mf.dezerbi@sfr.fr

Début novembre dans toute la Corse.

Le concept à dominante musicale, imaginé par le président fondateur, expérimenté depuis vingt ans, est un événement attendu chaque année en Corse. Riches de rencontres, de créations et d'émotions partagées, les Rencontres Musicales de Méditerranée ont démontré une capacité à fédérer au-delà du seul thème artistique. Ces Rencontres représentent aujourd'hui un véritable modèle d'échanges culturels et humains. Concerts au théâtre municipal de Bastia, à la cathédrale de la Canonica de Lucciana, à l'espace Diamant à Ajaccio et dans de nombreuses villes et localités rurales, du Cap Corse à Bonifacio.

■ LES RENCONTRES DE MUSIQUE CLASSIQUE ET CONTEMPORAINE DE CALENZANA

Maison Saint-Michel

CALENZANA

☎ 04 95 30 59 41

www.musical-calenzana.com

musicalrencontres@hotmail.fr

Du 17 au 22 août 2019. Concerts à 11h, 18h, 19h30 et 21h30. Tarifs de 0€ à 25€. Possibilité d'abonnement.

Près de Calvi, Calenzana rayonne entre mer et montagnes corses. Ses « Rencontres de Musiques Classique et Contemporaine » allient la qualité des intervenants et des œuvres à la chaleur humaine. Ici, la musique se vit à travers des échanges véritables entre artistes, spectateurs et organisateurs. L'édition 2019 mêlera, une fois de plus, des répertoires très divers du baroque aux musiques du monde, en passant par le classique, les chants traditionnels et des artistes exceptionnels à découvrir dans de pittoresques villages. Beauté des lieux, ambiance détendue et familiale, programmation s'adressant au néophyte comme au mélomane : cet événement insulaire recherché mène de pair plaisirs de la musique et découverte de la Balagne.

■ CALVI ON THE ROCKS

Quai Landry

Théâtre de verdure

CALVI

www.calviontherocks.com

info@calviontherocks.com

Début juillet 2019. Pass 5 jours 190 €, billet jour 40 €.

Concerts au clair de lune au pied de la citadelle, siestes musicales sur la plage, apéro pétanque sur la place centrale, dégustations de gastronomie locale sur un coin de table et bien sûr les inoubliables aftershows dans les clubs de la ville, contribuent à l'aura unique de ce rendez-vous estival. Calvi On The Rocks, c'est avant tout un environnement exceptionnel et une atmosphère incomparable rythmés par la douceur de vivre, la musique, les surprises, les rencontres et les échanges. Au fil des ans, la formule évolue, se perfectionne, toujours guidée par l'exigence artistique et la recherche d'excellence permanente. Un festival mêlant musique et art de vivre auquel les mélomanes de tout le continent se donnent rendez-vous.

■ LES RENCONTRES DE CHANTS POLYPHONIQUES DE CALVI

La Poudrière

La citadelle

CALVI

☎ 04 95 65 23 57

www.afiletta.com

afiletta@gmail.com

Mi-septembre 2019. Du mardi au samedi, concerts de 21h30 : 23 € – Etudiant : 15 €. Concerts de 18h : 15 €. L'achat d'un billet pour le concert du soir, permet de bénéficier d'un tarif préférentiel d'un montant de 7 €, dans la limite des places disponibles. Concerts de 11h00 « entre café et apéro » : 8 € Abonnements : #1 : concerts de 18h00 + concerts de 21h30 : 115 € / #2 : Concerts de 11h00 « entre café et apéro » + concerts de 18h00 + concerts de 21h30 : 130 €

C'est la 31^{ème} édition d'un festival original, créé par l'un des groupes de chants polyphoniques les plus inventifs, A Filetta, et l'une des plus anciennes associations culturelles de l'île, U Svegliu Calvese. Un festival qui allie l'expression artistique et le patrimoine : la voix, la voix dans tous ses états, quelle que soit sa provenance, sa couleur ou sa religion, et l'écrin majestueux de la citadelle. Un festival qui ouvre la Corse sur le monde, et qui ramène le monde vers la Corse, en une sorte de Babel ouverte et généreuse.

■ LE FESTIVAL INTERNATIONAL DE CHANT LYRIQUE DE CANARI

☎ 04 95 37 85 03

www.concours-canari.com

concours.canari@wanadoo.fr

Début septembre 2019.

Opéra, opéra comique, opérette à voix. En partageant sa passion et son exigence avec le plus grand nombre, le Festival International de Chant Lyrique de Canari est devenu, au fil des années, le rendez-vous corse incontournable des amoureux de l'Opéra. C'est au couvent Saint-François, véritable écrin pour les voix, à Canari, que se déroulera la nouvelle édition du festival qui organise à présent, chaque première semaine du mois de septembre, un concours international de chant lyrique auquel le public peut assister durant toute la durée des épreuves.

■ LE FESTIVAL DE MUSIQUE D'ERBALUNGA

Mairie

Association culturelle de Brando

ERBALUNGA

☎ 04 95 33 20 84

www.festivaldemusiqueerbalunga.com

resa.festival.erbalunga@gmail.com

Mi août 2019.

Depuis 1989, le Festival de Musique d'Erbalunga est l'évènement incontournable de du Cap Corse. Chaque année, en août, on découvre des artistes dans le cadre remarquable du théâtre de verdure d'Erbalunga. Un Festival de musique éclectique avec de belles affiches, dans un cadre pittoresque à deux pas de la tour Génoise. Ici les concerts sont donnés à ciel ouvert dans un décor intimiste qui fait rêver les artistes qui s'y produisent aussi bien que les spectateurs. Ce festival propose des thèmes musicaux variés, mêlant le jazz, la variété, le rock. 2018 avait notamment vu voir passer Etienne Daho et Michel Jonasz. Gardez l'œil sur la programmation 2019 qui promet une fois de plus de belle têtes d'affiche.

■ JAZZ EQUINOXE

Théâtre de verdure

ERBALUNGA

☎ 04 95 31 49 46

www.jazzequinoxecorsica.com

jazzequinoxe@yahoo.fr

Juillet 2019.

L'ambition de l'association Jazz Equinoxe Corsica, à travers cette manifestation, est de satisfaire les amateurs de musique en général et de jazz blues rock en particulier. Jazz Equinoxe est un festival apprécié pour

la qualité de ses invités jazz depuis quinze ans. Le pari musical est gagné car au cours des éditions du festival, de grands noms se sont succédés sur la scène bastiaise.

■ LES NUITS DU PIANO D'ERBALUNGA

**Chemin du couvent
Théâtre de Verdere
ERBALUNGA**

☎ 06 20 25 23 10

www.lesnuitsdupianoerbalunga.fr
nuitsdupianoerbalunga@gmail.com

Fin juillet-début août 2019. Entrée : 30 €. Enfant -12 ans. 3 concerts réservés, le quatrième concert est offert.

Depuis 2012, ce festival a su s'inscrire parmi les événements musicaux majeurs de l'île, faisant preuve chaque saison d'une qualité irréprochable grâce à une programmation de qualité dans le cadre magique du théâtre de verdure d'Erbalunga. De jeunes et talentueux pianistes à l'affiche et à l'issue de chaque récital, une rencontre est prévue avec l'artiste dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

■ LE FESTIVAL DU FILM DE LAMA

**Maison de la Culture et du Tourisme
Village,
LAMA**

☎ 04 95 48 21 60

www.festilama.org
info@festilama.org

Du 27 juillet au 2 août 2019. Entrée : 8 €. Tarif réduit : 5 €. Enfant : 5 €. Abonnement 5 entrées : 35 €.

Fondé en 1994, ce festival n'est pas tout à fait comme les autres, il a pour cadre le plein air. Les films sont des avant-premières : une vingtaine de longs métrages, une compétition de courts métrages, des documentaires, un regard sur la production corse, un focus sur une personnalité du cinéma. Le festival, c'est aussi des programmes pour les enfants, des tables rondes, des conférences, des rencontres professionnelles, des animations musicales... et la convivialité. Il y a trois sites de projections en plein air : La piscine, 700 places en pleine nature entre ciel et terre, l'Umbria, 150 places, une placette entourée de maisons, le Mercatu, 100 places, en plein cœur du village, et une petite salle en intérieur, la salle des fêtes. Pour les colloques et conférences, le festival s'installe dans Le Stallo, superbes anciennes écuries remarquablement restaurées. A noter, deux nouveautés pour l'édition 2019 : une compétition de courts métrages des îles méditerranéennes et un prix du public sur les films de l'Umbria (avant-première art & essai).

■ LES RENCONTRES DE VIOLONCELLES DE MOITA

MOÏTA

☎ 06 16 02 02 29

stef.chipponi@wanadoo.fr

Début juillet 2019. Les concerts sont gratuits.

Un festival de renom qui, depuis plusieurs années, enflamme toute la région de l'Orient avec ses concerts gratuits dans les beaux villages de Moita, Campi, Pietra di Verde, Tallone et Chiatra. On y célèbre chaque été le luthier Filippi Francescu Filippi qui créa en 1843 une pièce unique par sa facture et sa sonorité. A l'affiche, des grands noms de la musique viennent bénévolement faire partager leur art dans chaque style : classique, contemporaine et même lyrique.

■ LES NUITS DE LA GUITARE

**Théâtre de Verdere
PATRIMONIO**

☎ 04 95 37 12 15

www.festival-guitare-patrimonio.com
durand.syl@orange.fr

Du 20 au 27 juillet 2019. Entrée : 35 € (à 45 €). Restauration.

Évènement musical majeur en Corse, seul capable de rivaliser avec les plus grands festivals de l'Hexagone, les Nuits de la Guitare de Patrimonio, en 29 ans, se sont hissées à la première place des manifestations européennes dédiées à la guitare. Les Nuits doivent leur succès non seulement à la magie du site, à ce théâtre de verdure de 3 500 places, cadre idyllique et intime qui permet aux musiciens de communiquer avec leur public, mais aussi grâce au labeur acharné de 150 bénévoles et à la passion de ses programmeurs.

■ FESTIVOCE

**Centre National de création musicale Voce
Piazza di a Ghjesgia
PIGNA**

☎ 04 95 61 73 13

www.centreculturelvoce.org
communication@ccvoce.org

Mi-juillet 2019. Tarifs entre 15 et 20 € selon concert. Certains concerts sont gratuits. Pass accès à tout le festival : 80 €.

Fêter tous les ans la voix dans tous ses états, voilà l'objectif du Festival Festivoce. On peut y entendre des polyphonies corses, mais aussi du chant médiéval, de la musique baroque, de l'opéra... Programmation variée donc, et bons moments en perspective. A noter : des ateliers de pratique artistique proposés gratuitement aux spectateurs du festival : chant, percussions, langue corse & arts plastique pour petits et grands. Un auditorium dans le village de Pigna a été construit pour permettre d'accueillir les concerts, même hors période de festival, de nouveaux lieux de concerts ont été inscrits au programme : ruelles, églises baroques, chapelles romanes, place de village... Festivoce continue à déambuler au fil de sa programmation, de village en village, parmi les plus beaux de la Balagne. Pour les amateurs de musiques traditionnelles corses et d'ailleurs, entre échange et rencontre, Festivoce vous convie à un festival haut en couleur. Le Centre a obtenu récemment le label Centre National de Création Musicale du ministère de la culture !

■ LES RENCONTRES INTERNATIONALES DE THÉÂTRE EN CORSE

A Stazzona

L'Aria

PIOGGIOLA

☎ 04 95 61 93 18

www.ariacorse.net

contact@ariacorse.net

Du 3 au 10 août 2019. Adhésion à l'Aria 25 € pour accéder gratuitement à tous les spectacles.

Présidée par l'acteur Robin Renucci, l'association l'Aria fête la 22^{ème} édition des Rencontres Internationales de Théâtre en Corse en accueillant 80 stagiaires du monde entier. Metteurs en scène, comédiens et techniciens travaillent durant 4 semaines à l'élaboration d'une dizaine de spectacles résultant de cette formation dont le résultat sera présenté au public au beau milieu du parc naturel de Corse, en pleine nature dans la Vallée du Giussani. De multiples ateliers de théâtre sont proposés à cette occasion au public qui est «Spect'acteur» de ces Rencontres. Les formations de l'Aria s'adressent à tous les publics. Chaque formation s'inscrit dans la tradition des stages de réalisation qui concernent tous les arts de la scène, théâtre, danse, chant, arts du cirque, marionnette et cela tout au long de l'année.

■ PORTO LATINO

SAINT-FLORENT

www.portolatinofr.fr

billetterie@portolatinofr.fr

Du 3 au 7 août 2019. 35 à 45 € selon l'artiste.

Une invitation au voyage et un dépaysement garanti avec ce festival de musiques actuelles et mélangées qui a célébré ses 20 ans l'année dernière. Manifestation corse des plus festives, Porto Latino se déroule sur quatre jours pendant lesquels vous vous sentirez ailleurs ! Aller à Porto Latino c'est plonger dans une vague, de beauté des lieux en convivialité des bars, de crique en esplanade, de rencontres en concerts. Chaque soir, ambiance garantie à partir de 19h avec un DJ Sunset Apéro avant les concerts de 21h. Sur le site exceptionnel de la citadelle, lieu historique surplombant le golfe de St-Florent, ce festival en plein développement réserve toujours des surprises. Il accueille des musiciens énergiques et généreux et rassemble un public bigarré, portés par un même élan vers cette authentique fête musicale. Navettes gratuites au départ de Bastia.

Manifestations sportives

■ LE TOUR DE CORSE CYCLOSPORTIF

BASTIA

☎ 04 91 16 76 76

www.explorecorsica.fr

contact@explorecorsica.fr

Mi-juin 2019.

La nouvelle édition de cette course cyclo sportive à étapes permettra aux participants de revivre l'aventure du Grand Départ du Tour de France 2013. Cette manifestation chronométrée totalisera près de 350 kilomètres, 6 500 mètres de dénivelé, répartis sur 3 étapes, et

offrira aux coureurs la possibilité de franchir les plus beaux cols de Corse.

■ LE TOUR DE CORSE – GIRU DI CORSICA

☎ 04 95 296 821

www.tourdecorse.com

presse@ffsa.org

Du 28 au 31 mars 2019.

Pour la cinquième année consécutive, l'Île de Beauté accueillera la manche française du Championnat du monde des Rallyes. Organisé par la Fédération Française du Sport Automobile, avec le soutien des collectivités et des associations sportives locales, la 62^e édition du CORSICA linea – Tour de Corse s'élançera de Porto-Vecchio, et passera notamment par Bastia, où se situera le parc d'assistance, avant de terminer son parcours à Calvi. Pas moins de 300 kilomètres d'épreuves spéciales attendront ainsi la meute du WRC, pour le plus grand bonheur de milliers de spectateurs amateurs de sensations fortes !

■ LE RESTONICA TRAIL

☎ 06 84 76 25 33

www.restonicatrail.fr

contact@restonicatrail.fr

Du 4 au 6 juillet 2019 (détails des courses et des parcours sur le site internet).

Pour la 11^e édition du Restonica Trail, 4 courses et une marche sont au programme : l'Ultra-Trail di Corsica, 110 kilomètres, le Restonica Trail, 69 kilomètres, le Tavignanu Trail, 33 kilomètres, U Giru di Tumbonu, 15 kilomètres, et enfin une marche sportive, l'Andata, de 9 kilomètres environ, à vocation caritative, cette année au profit de l'association Espoir Autisme Corse. Au cœur de la micro-région du Centre Corse, au départ de Corte, ces différentes courses présentent toutes un intérêt naturel, patrimonial ou paysager : vues à couper le souffle, lieux chargés d'histoire, curiosités géologiques. Les plus majestueux paysages de la montagne corse s'offrent à vous : vallées profondes, gorges étroites, lacs d'altitudes, vue à 360° sur les plus beaux sommets de l'île, cascades, forêts. Vous croiserez des chevaux sauvages, des vaches et des cochons, vous vous ravituillerez dans des bergeries et serez accueillis par une équipe de bénévoles dans une ambiance conviviale. Une expérience inoubliable.

■ LE CHALLENGE INTERNATIONAL

DE PÉTANQUE PASCAL PAOLI

L'ÎLE-ROUSSE

☎ 06 85 84 55 12

www.spirb.fr

Mi-septembre 2019.

Chaque année, l'Association Sport Pétaque Île-Rousse Balagne a l'honneur et le plaisir d'organiser dans la cité un grand concours national de pétanque. Le club présentera cette année encore la nouvelle édition du Challenge National Pascal Paoli de pétanque réunissant les meilleurs joueurs mondiaux et insulaires. Durant les 3 journées de compétition, de nombreux spectateurs auront le plaisir d'assister aux parties qui verront s'opposer plus de 350 équipes, dont l'élite mondiale de cette discipline.

SUD CORSE

Falaise de Bonifacio.

© APROTT



L'EXTRÊME SUD

L'extrême Sud de la Corse, avec ses plages aux décors idylliques, est une des destinations préférées des touristes. Avec Bonifacio en « guest star », la région possède de magnifiques plages, de Pianotolli jusqu'à Sant'Amanza en passant par Tonnara ou le golfe de Ventilegne. Cependant, il ne faut pas oublier que cette région fut aussi un important

lieu d'histoire, ce qui lui confère une identité particulière. L'arrière-pays réserve ainsi des points de vue remarquables auxquels on accède par des sites de toute beauté où la nature s'exprime dans toute son ampleur : l'Uomo di Cagna et la plaine de Figari, riche d'un vignoble de grande renommée.

BONIFACIO ★★★★★

Perché sur des falaises de calcaire blanc, Bonifacio regarde l'horizon dans un cadre enchanteur. La ville haute, fortifiée, est chargée d'histoire avec ses maisons construites à même la falaise qui bénéficient d'un panorama vertigineux sur les bouches de Bonifacio et la Sardaigne. On y accède par la montée de Saint-Roch, qui mène à la porte de Gênes. Le culte de ce saint est très important à Bonifacio. Une chapelle érigée en son honneur rappelle le souvenir des morts de la peste au XVI^e siècle, et une merendella a lieu le jour de sa fête, le 16 août. La citadelle se visite, et un musée présente la vie bonifacienne au Moyen Âge. La marine est un lieu très agréable, et son port, à l'abri des vents, est très fréquenté. C'est un point de départ pour découvrir Bonifacio par la mer. Les nombreuses navettes maritimes proposent des excursions vers les grottes marines et les îles Lavezzi. On peut ainsi voir la grotte du S'Dragonato (Dragon), dont les algues violettes aux reflets irisés jouent avec le soleil et teintent la roche d'une couleur particulière.

■ MAIRIE DE BONIFACIO

☎ 04 95 73 00 15

■ OFFICE DE TOURISME DE BONIFACIO

☎ 04 95 73 11 88

www.bonifacio.fr

info@bonifacio.fr

Mars : du lundi au dimanche de 10h à 17h. Avril : du lundi au vendredi de 9h à 18h et le week-end de 10h à 18h. Mai et juin : du lundi au vendredi de 9h à 19h et le week-end de 9h à 18h. Juillet et août : du lundi au dimanche de 9h à 20h. Septembre : du lundi au vendredi de 9h à 19h et le week-end de 9h à 18h. Octobre : du lundi au vendredi de 9h à 18h et le week-end de 10h à 17h. Novembre à février : du lundi au vendredi de 9h à 16h et fermé le week-end. Location audio guide : 5 €.

L'office de tourisme de Bonifacio vous propose des visites guidées à thèmes (histoire, patrimoine et nature), une balade romantique en fin de journée ou encore un parcours spécial enfants (5-12 ans). Vous trouverez à l'office un Pass donnant la possibilité de visiter divers sites du patrimoine à un tarif intéressant. On vous y loue aussi un audioguide permettant

d'apprendre plein de choses en déambulant librement dans la haute ville.

► **Autre adresse** : Port de Plaisance – Le Goulet

Pour s'y rendre

■ LE PORT DE PLAISANCE DE BONIFACIO

Quai Noël-Beretti

Port de plaisance ☎ 04 95 73 10 07

www.port-bonifacio.corsica



Haute saison : ouvert tous les jours. De juin à septembre : de 7h30 à 20h30. De mi-avril à mai et les 2 premières semaines d'octobre : de 8h à 18h. Reste de l'année : de 8h30 à 16h30.

Le port de plaisance offre 300 places dont 170 réservées exclusivement aux plaisanciers de passage, longueur maximum 83 m. Tous les services sur le port : WC, douches et local handicapés. Possibilité de mouiller dans un excellent abri : la calanque de la Catena et ses 60 places (tirant d'eau 3 à 6 m). 25 € mono-coque, 50 € multicoque.

Pour y circuler

■ LE STATIONNEMENT À BONIFACIO

2 parkings sur la Marine + 3 parkings en Haute-Ville, payants d'avril à octobre : gratuits les 10 premières minutes, ensuite environ 2 € l'heure, facturation au 1/4 h, maximum facturé 9 h. Ticket perdu : 20 h. De plus, il existe aussi 2 parkings à l'extérieur, facturés 5 € la journée (Valli à l'entrée de la ville et Monte Leone sur la route Sant'Amanza).

Bonifacio est à éviter systématiquement en cas de temps couvert car c'est lorsque les plages sont désertées que tout ce que la Corse compte de visiteurs afflue ici pour la visite et il vous faudra compter en heures pour arriver à vous garer. Le joyaux de l'extrême sud étant une incontournable destination, soyez prévoyant en haute saison en essayant d'arriver assez tôt le matin car les parkings peuvent être vite saturés. Vous voilà avertis, mais ne ratez Bonifacio sous aucun prétexte, c'est une merveille !

-  Site de plongée
-  Réserve naturelle
-  Plage
-  Gare CFC
-  Port de plaisance
-  Port de pêche
-  Ferry



Le sud de la Corse

Mer Méditerranée

0 5 km

Points d'intérêt

■ CAPO PERTUSATO ★★

Une belle balade jusqu'au phare de Pertusato. On y accède en prenant la direction de Piantarella Calalunga et en obliquant à droite – fléchage – après 2 km. Le nom de Pertusato, qui signifie « percé », souligne la présence d'une galerie naturelle traversant de part en part le promontoire sur lequel est juché le phare. Du sémaphore, la vue sur le Capo di Feno (à l'ouest), sur les îles Lavezzi (à l'est) et enfin sur la Sardaigne (au sud) est superbe. Un accès est aussi possible depuis Bonifacio à pied pour une jolie randonnée sur les falaises durant laquelle il vous faudra toutefois vous montrer prudent et ne pas trop vous approcher du bord.

■ L'ESCALIER DU ROY D'ARAGON ★

Au bout de la rue Simon-Varsi, 189 marches taillées à pic dans la falaise à 45° d'inclinaison ! La légende dit qu'elles ont été creusées en une nuit par les soldats du roi d'Aragon, Alphonse V, lors du siège de 1420. La réalité est tout autre car les véritables bâtisseurs seraient les moines franciscains qui auraient taillé ces marches pour accéder à une source d'eau potable au bas des falaises. Accès payant d'avril à septembre. Les plages en bas de la descente vers Sutta Rocca sont situées à 600 mètres à l'est.

■ LA PLACE DU MARCHÉ ★

Haute-ville Place du Marché

Un point incontournable de Bonifacio, il offre l'un des plus beaux points de vue sur la mer et sur le grain de sable (U Diu Grossu). Tout à côté sur un petite placette, vous pourrez voir un des puits qui servait à alimenter la Citadelle en eau après récupération des eaux de pluie quelques siècles auparavant. Vous y trouverez de quoi vous restaurer, faire des emplettes ainsi qu'un terrain de pétanque fort prisé des locaux.

Monuments

■ LE BASTION DE L'ÉTENDARD ★

Avenue Charles-de-Gaulle

Ouvert jusqu'au 4 novembre de 10h à 16h15 et trois heures par jour, renseignez-vous à l'office de tourisme.

Le Bastion de l'Étendard a été entièrement rénové et offre aujourd'hui plusieurs agréments : un parcours balisé par de nombreux panneaux explicatifs, un espace botanique de plantes endémiques bonifaciennes, un « jardin de paysages » agrémenté de plusieurs tables d'orientation de même qu'une toute nouvelle exposition intérieure qui retrace l'histoire des lieux.

■ LE CIMETIÈRE MARIN

DE SAINT-FRANÇOIS

Haute-Ville

Le « campu santu », le cimetière le plus méridional de France, est l'un des plus beaux cimetières marins de la Méditerranée. Il est devenu un des buts principaux de la visite de la cité, fréquenté par un demi-million de touristes chaque saison. Un air étrange venu d'ailleurs, avec ses toits de tuiles et ses mausolées nichés comme de petites maisons. Au milieu se trouve le cimetière des marins. Ceux-ci ont trouvé la mort durant le naufrage du *Sémillante* le 15 février 1855 et sont enterrés ici. La promenade se poursuit sur le haut de la falaise, à la découverte des anciennes batteries d'artillerie de défense.

■ L'ÉGLISE SAINTE-MARIE-MAJEUR ★★

Haute-Ville

Rue du clocher

Au centre de la ville haute, c'est l'église la plus vaste et la plus richement ornementée. Quelques beaux éléments de mobilier et une loggia qui a eu longtemps une fonction administrative, puisque les élus y délibéraient et que le podestat, magistrat en chef, y rendait justice.

Les plages autour de Bonifacio

► **Les plages de Sperone.** La plage du petit Sperone est belle et le golf juste en bord de mer séduira les habitués des greens. Entre les étangs de Piantarella et de Sperone, on trouve le site protégé des vestiges de Pallae.

► **La plage de Piantarella.** La plage est agréable, mais les constructions contemporaines ne flattent pas le paysage... Idéale pour les véliplanchistes.

► **La plage de Cala Longa.** On y accède par une route très étroite, bordée de murs de pierre fine - attention aux éboulis. Elle s'élargit ensuite, avant de se transformer en piste sur la fin. Un petit paradis, également un peu trop construit avec ces résidences qui auraient intérêt à se fondre dans la roche...

► **La plage de Sant'Amanza.** La plage est agréable, la petite marine a un charme désuet. Idéale pour les véliplanchistes pros.

► **La plage de Maora.** Une bien jolie destination relativement méconnue et une paillote branchée avec un joli ponton pour arriver en bateau.

► **La plage de la Tonara.** Ancien lieu de pêche au thon, elle est localisée à 8 kilomètres de Bonifacio en direction de Figari, avec ses belles plages de sable et ses petites criques face aux îlots... Pour les pros de la planche.

► **La baie de Rondinara.** A l'extrémité de la jolie baie circulaire, bordée d'une superbe plage. A 1,5 kilomètre après le départ, chemin à gauche vers la tour génoise de la Punta di Sponsaglia.



Ferry vers
la Sardaigne
(Santa-Teresa-di-Galura)

Port de Commerce

Goulet de Bonifacio

Port de
Plaisance

P

QUAI SOTTA PORTIGLIOLA

QUAI BANDA DEL FERRO

QUAI JÉRÔME

COMPARATI

R. SAUVEUR-PAULETIENNE

RUE SAUVEUR-PAULETIENNE

AV. CH. DE GAULLE

RUE ST-ERASME

AVENUE CHARLES DE GAULLE
Vers Bastia



AVENUE DE CARROTOLA

RUE PROSPER MÉRIMÉ
Mairie
PL. DE L'EUROPE
P

BASTION

R. ST-NICOLAS

R. DE BOCCHE

R. TORICELLA

R. DES 2 EMPEREURS

R. LONGUE

R. DES REMPARTS

RUE DU PALAIS

R. DES 2

RUE DU MA

R. DU SACREMENT

R. CHANT DE MA

R. DU CARDINAL ZIGLIARA

RUE

R. MADONNETTA

RUE

R. DU PORDONE

RUE

PL. MANICHELLA

RUE

PL. DU MARCHÉ

RUE SAINT-DOMINIQUE

PLACE BONAPARTE

R. DE L'HÔPITAL

R. DU SOUS-LIEUTENANT SIMON VARSI

R. DES PACHAS

PLACE MONTEPAGANO

F. SCAMARONI

RUE SAINT-JEAN-BAPTISTE

MONTEE ST-ROCH

MONTEE RASTELLO

AV. CHARLES DE GAULLE

Sentier Campu Romanu & Pertusatu

Plage de Sutta-Roca

Bonifacio

0 100 m

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Novembre 2012

Mer
Méditerranée

Le corail rouge de Bonifacio

Le corail rouge de Bonifacio est à l'image de cette cité, mondialement réputé. Il est cueilli par des hommes courageux et téméraires qui bravent les grandes profondeurs de cette côte irréaliste et nombreux sont ceux qui ont payé de leur vie cette recherche de l'or rouge comme on cherche un Graal quelle qu'en soit la motivation. Longtemps considéré comme un végétal, c'est en fait un animal marin. Parmi les rares Corses pêcheurs de corail, Jean-Philippe Giordano, fils de plongeur, continue de pratiquer cette récolte. Leur rareté justifie leur prix, et l'on ne se laissera pas abuser par les pâles imitations. Côté symbolique, le magnétisme du corail rouge transmet à celui qui le porte des promesses de bonheur. Alors, pourquoi s'en priver ?

■ LA BOUTIQUE DU CORAILLEUR

Haute-Ville

3, place Montepagano

☎ 04 95 73 11 46

www.corail-rouge.com

corailrouge.bonifacio@gmail.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h à 23h. Livraison possible (et vente en ligne sur le site). American Express.

Au cœur de la haute ville, on ne devra surtout pas oublier de passer chez Jean-Philippe Giordano, pêcheur plongeur artisanal du fameux corail bonifacien, le plus recherché ! Cet homme passionné offre aux regards ses créations sublimes et originales. On y trouvera, à tous les prix, des bijoux, du plus simple au plus raffiné, remontés des profondeurs, façonnés chez son artisan sarde et bien mis en valeur dans cette élégante boutique.

■ L'ÉGLISE SAINT-JEAN-BAPTISTE

Haute-Ville

Rue Doria

L'église San Giovanni Batista, siège de la confrérie Saint-Jean-Baptiste, appelée aussi confrérie de la miséricorde (aide aux malades, services funèbres), abrite deux groupes processionnels de la confrérie intéressants dont la chasse représentant la décollation de saint Jean-Baptiste qui sillonne les ruelles de la Citadelle le soir du Vendredi saint.

■ LE GOUVERNAIL DE LA CORSE ET SES SOUTERRAINS

☎ 04 95 73 11 88

www.bonifacio.fr

info@bonifacio.fr

Possibilité de visite de mai à septembre.

Construit en 1880 par le Génie militaire français, le gouvernail était un site de surveillance de l'entrée du port ainsi que de tout le détroit de Bonifacio. Pendant la Seconde Guerre mondiale, les armées occupantes – Italiens et Allemands – lui ont apporté des améliorations, creusant les souterrains et équipant le site d'un groupe électrogène ainsi que d'un puissant projecteur d'une portée de huit à dix kilomètres capable d'éclairer la mer jusqu'aux côtes de la Sardaigne. Le tunnel de 168 marches mène donc à un *blockhaus* situé à dix mètres au-dessus du niveau de la mer. Le passage débouche sur un énorme rocher se détachant de la falaise et sur une bouche à feu à l'époque équipée de six canons de 190 mm prêts à faire feu en cas d'intrusion de bateaux ennemis. Les pêcheurs ont surnommé ce site « le gouvernail de la Corse » en raison de sa forme. La vue donne sur la Sardaigne.

Balades, flâneries

■ CAPO PERTUSATO

Voir page 64.

■ LE CIMETIÈRE MARIN DE SAINT-FRANÇOIS

Haute-Ville

Voir page 64.

■ L'ERMITAGE DE LA TRINITÉ

Au nord-ouest de la ville vers Sartene, une chapelle du XIII^e siècle, cachée par les oliviers, idéale pour se ressourcer. Un très beau sentier littoral à plusieurs boucles est maintenant balisé. Sans oublier, en fin de journée, le coucher de soleil sur Bonifacio pour un souvenir impérissable !

■ LE GRAIN DE SABLE

Ce grain de sable, qui ne doit son appellation qu'à sa forme et non à sa taille, est pour beaucoup l'un des éléments marquants du panorama naturel de Bonifacio, masse de calcaire détachée de la falaise. Cette roche, située à peu de distance de la falaise et visible depuis les hauteurs de la cité, symbolise en effet le destin inéluctable que la nature semble réserver à la ville de Bonifacio, à très longue échéance bien entendu, une destinée similaire à celle qui semble promise à la ville italienne de Venise : être ensevelie sous les flots. Cette érosion qui a sculpté la côte de l'extrême sud de l'île de Beauté fait en effet peser une épée de Damoclès sur les constructions les plus proches de la mer ; ces dernières, sous l'action combinée des éléments et notamment de l'eau et du vent, se trouvent exposées à un cruel avenir. Les bouches de Bonifacio comptent parmi les côtes les plus exposées aux éléments du pourtour méditerranéen et sont le théâtre de tempêtes titanesques durant lesquelles la mer se dispute au vent pour renverser les petits bateaux et projeter les gros navires à un échouage sur les côtes, sort réservé à *La Sémillante* en 1855.

■ L'ÎLE DE CAVALLO

Située entre la Corse et la Sardaigne, c'est la zone d'habitation la plus méridionale de France métropolitaine. 12 ha qui voient, dès 1970, ses troupeaux remplacés par de



luxeuses résidences louées aujourd'hui à 25 000 euros la semaine, un aéroport et des ports privés envahis par les yachts de luxe. La fortune ou la notoriété de certains propriétaires de villas sur l'île et le fait que les bateaux de promenade se contentent de passer au large ont valu à Cavallo son surnom d'île des milliardaires. Il est possible de se rendre sur cette île avec la navette payante depuis la plage de Piantarella. La construction de nouvelles habitations étant bloquée depuis plusieurs années par les autorités à la suite de problèmes d'assainissement, on peut trouver un peu partout sur l'île des chantiers à l'abandon. Historiquement, cette île fut exploitée par les Romains qui y envoyaient des prisonniers pour extraire du granit destiné à l'édification de temples. Deux épaves romaines ont d'ailleurs été découvertes à proximité de Cavallo. Le site de l'ancienne carrière est inscrit depuis 1992 au titre des Monuments historiques. Après le départ des Romains, l'île fut abandonnée jusqu'en 1800, date à laquelle un berger vint y vivre seul avec son troupeau. Les plages et sentiers étant bel et bien communaux, rien ni personne empêchera de jouir d'une visite de l'île qui mérite mieux que sa réputation.

■ LA RÉSERVE NATURELLE DES ÎLES LAVEZZI



Parc marin des Bouches de Bonifacio

☎ 04 95 72 18 77

Ouvert toute l'année.

Incourtournables, ces magnifiques blocs de granits polis par la mer font partie des plus beaux joyaux de la Corse. Le paysage, presque lunaire, est préservé : véritables réservoirs de la biodiversité, les îles Lavezzi sont considérées par les scientifiques comme un lieu d'observation de nombreuses espèces naturelles. Ballet de poissons et dauphins dans une eau turquoise : peu de lieux en Corse ressemblent à cet endroit. Vrai paradis pour les plongeurs (la plongée en bouteille est toutefois interdite), l'archipel appartient au parc marin international. La pêche y est strictement interdite. Prenez un bateau depuis Bonifacio où plusieurs compagnies proposent de vous y emmener en une demi heure et débarquez sur ce petit archipel préservé. Évitez si possible la visite durant les mois de juillet et août, le nombre de touristes venant visiter les lieux vous empêchera de profiter du paysage. Le chemin du littoral sillonne l'île de part en part. On peut apercevoir la Sardaigne à son extrémité car l'île italienne est vraiment tout proche. N'oubliez pas chapeau, crème solaire et

bouteille d'eau, ça cogne, il n'y a pas d'eau potable sur l'île et quasiment pas d'ombre !

■ LE SENTIER SOUS-MARIN DE L'ÎLE LAVEZZI

☎ 06 25 25 03 74

www.oec.fr – info@bonifacio.fr

Se rendre sur l'île Lavezzi et aller sur la plage de l'Achiarina. Prévoir palmes, masque et tuba. Sur réservation (☎ 06 25 25 03 74), les enfants (+ 8 ans) et adultes sont invités à une visite guidée en snorkeling dans le musée sous-marin du Parc Marin. Visite accompagnée : 45 minutes.

■ LES SITES DE PLONGÉE DANS L'EXTRÊME-SUD



► **Pertusato.** Difficulté : niveau 1. Profondeur : de 3 à 35 mètres. Situation : au pied du sémaphore de Pertusato. Atouts : paroi rocheuse riche en corals, saupes, nudibranches et rasons.

► **La Tête de Cheval.** Difficulté : niveau 1 et 2. Profondeur : de 12 à 35 mètres. Situation : à l'ouest des îles Lavezzi. Atouts : roches isolées riches en dentis, mérours, sars, dorades, mostelles et gorgognes rouges.

► **Les Cloches.** Difficulté : tous niveaux. Profondeur : de 3 à 20 mètres. Situation : à l'ouest des îles Lavezzi. Atouts : roches émergentes riches en saupes, sars et araignées.

► **Mérouville.** Difficulté : niveau 1. Profondeur : de 22 à 34 mètres. Situation : à l'est des îles Lavezzi. Atouts : roche isolée riche en mérours, murènes, dentis et sars.

► **Bruzzi.** Points forts : zone protégée depuis 20 ans, sites de plongée en limite de réserve intégrale, en zone de protection renforcée (en réserve intégrale pendant 15 ans). Faune et flore abondantes (gorgones, mérours, corbes, dentis, etc.).

► **Les sites :** Cathédrales : niveau 1, de 14 à 40 m. Capu Tafunatu : niveau 1, de 17 à 40 m. Diamant noir : niveau 1, de 17 à 40 m. Capo Difeno. Points forts : forêt de gorgones, relief rhyolithique. Les sites : Feno : niveau 2 minimum, de 38 à 60 m. Fenucciu : niveau 1 minimum, de 12 à 20 m. Mur de corail : niveau 3, profondeur 58 m. Chevano. Points forts : reliefs sculpturaux, gorgones, crustacés. Le site : Capi Neru : niveau 1, de 8 à 40 m. Les Moines. Points forts : site de plongée en limite de la réserve intégrale, en zone de protection renforcée, faune et flore abondantes et notamment corail dès 40 m. Le site : Le Tombant : niveau 2, de 38 à 60 m.



Apneïste aux îles Lavezzi.

Le couvert

■ LES 4 VENTS

Port de plaisance

29, quai Banda-del-Ferro

☎ 04 95 73 07 50

chamada10@wanadoo.fr

Vers l'embarcadère pour la Sardaigne.

Fermé du 10 novembre au 10 février. Haute saison : ouverte tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Fermé le samedi midi en saison, le lundi et le mardi hors saison. Réservation recommandée. Carte : 45 € environ. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.

Une table tout en élégance au premier regard. Ici tout évoque la mer, et vous voilà immergé dans l'ambiance des voiles, des vents, de la conquête des flots quand Les 4 vents pousse le détail à exposer des yachts plus étincelants les uns que les autres devant sa terrasse pour le plaisir des yeux. Mais le plaisir ne fait que commencer : à l'ardoise les suggestions du jour donc suivez votre instinct qui sait tout ! Comptez sur Chantale Collette et son fils pour vous régaler de belles recettes concoctées aux 4 vents des saveurs maritimes fraîches comme les embruns. La recette du pavé de saumon fumé à froid maison par Mme Colette et servi mi-cuit vous laissera un souvenir ému. Petite bouillabaisse de poisson blanc, gambas géantes, linguines à la poutargue... une carte qui change au fil du temps, une addition d'un bon rapport qualité prix pour des assiettes généreuses et il ne vous restera que l'envie de revenir !

■ L'A CHEDA

Cavallo Morto ☎ 04 95 73 03 82

Ouvert toute l'année. Sauf en novembre et du 7 janvier au 13 février. Tous les soirs sauf le mardi jusqu'en juin et jusqu'au 30 septembre ouvert midi et soir. Réservation recommandée. Menus de 89 € à 139 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 25 €. Vin au verre. Chèque Vacances. Chaises bébé. Jardin.

Conjuguer l'art de mêler la mise en scène d'assiettes transformées en œuvre d'art et des saveurs nées de l'inspiration d'une cuisine créative et originale dans un décor de rêve est ni plus ni moins l'ambition réussie de L'A Cheda. Ici tout est féerie, un décor enchanteur au calme serein et une cuisine inventive de produits locaux d'un raffinement extrême. Au piano le chef Lionel Lebrun transformera votre repas en une fête des sens et vous n'oublierez pas ces réjouissances de sitôt.

■ L'ALBATROS

Port de plaisance

47, quai Comparetti ☎ 04 95 73 01 97

restaurant-albatros@orange.fr

Fermé du 31 octobre au 1^{er} avril. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ (à 45 €). Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 20 €. Vin au verre. Menu terroir 2 plats 19 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Salle climatisée. Accès internet par wi-fi.

Une belle reprise par Nathalie et José de cet Albatros bonificien sur la marine, au port de plaisance. D'abord séduit par un accueil chaleureux et attentionné, vous découvrirez une carte originale à base de poissons crus ou cuits, de charcuterie, de plats locaux traditionnels ou revisités, de moules (au fromage corse par exemple), de la pêche du jour à des prix raisonnables. Nous vous recommandons aussi les pâtes en recettes originales, délicieuses et généreusement servies. En voyant passer les desserts vous aurez du mal à résister et vous aurez bien raison, c'est du dessert gourmand !

■ L'AN FAIM

7, montée Rastello

☎ 04 95 73 09 10

www.lanfaim.fr

lanfaim@gmail.com

Au pied des Escaliers entre la ville et le port.

Ouvert toute l'année. Ouvert le week-end de novembre à mars. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Fermé le mercredi hors saison. Réservation recommandée. Carte : 65 € environ. Menu enfant : 15 €. Vin au verre. Chaises bébé. Terrasse. Wifi.

Une petite adresse originale pour la cité bonificienne que cet An Faim qui tranche avec plaisir au milieu des nombreux restaurants de la marine. Les trois compères Seb, Jeff et Dume propose une belle cuisine «fait maison» qui flatte les produits de la mer bien sur mais également la viande grâce à leur coin boucherie et son armoire de maturation, une exclusivité remarquable. Une toute petite salle qui se prolonge par une petite terrasse à deux pas du goulet pour des repas gastronomiques raffinés. Réservation fortement recommandée vu le peu de place disponible.

■ ARIA NOVA

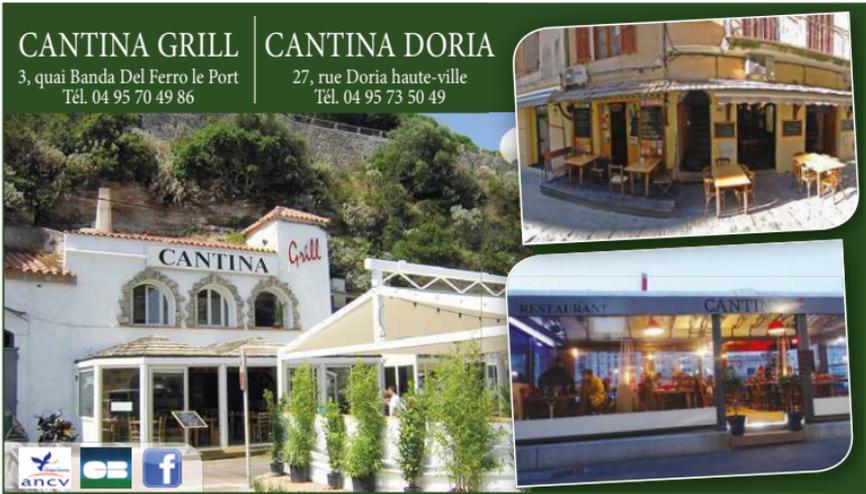
Haute-Ville

4, rue Fred-Scaroni

☎ 04 95 73 19 85

arianova2013@gmail.com

Fermé du 6 novembre au 20 décembre. Haute saison : ouverte tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Fermé le mercredi soir et jeudi sauf en juillet-août. Réservation recommandée. Menu unique à 26 € (terre et mer, le midi uniquement). Carte : 39 € environ. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Animations. Wifi Gratuit, salle climatisée. Cette jolie table, la référence dans la haute-ville de Bonifacio, est idéalement placée à côté de l'Office de tourisme. Elle offre une salle en pierres bonificiennes et parquet en bois et une terrasse fleurie et découvrable donnant sur le goulet de Bonifacio. La cuisine extrêmement raffinée est élaborée à partir de produits exclusivement locaux en circuit court et d'un jardin bio pour tout ce qui est légumes, fleurs comestibles et fruits. Tout est entièrement fait maison. La présentation des assiettes et les saveurs sont dignes des plus grandes maisons : Aubergine à la bonificienne maison, foie gras à l'immortelle, pâtes fraîches maison (tortellini à l'araignée de mer), ceviche de poisson du jour citron caviar, homard et langouste, sélection de charcuterie corse AOP, gibier, pêche locale et bien entendu les desserts de leur pâtisseries... le tout accompagné d'un accueil



chaleureux, d'un service professionnel et d'un très bon rapport qualité-prix.

■ CANTINA DORIA

**27, rue Doria
Haute-Ville
☎ 04 95 73 50 49**

cantinagrill@wanadoo.fr

Fermé de novembre à mars. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Fermé le samedi avril, mai, octobre. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 25 €. Carte : 27 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 15 € (à 18 €). Vin au verre. Formules de 16 € à 20 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. C'est l'adresse coutumière de nombre d'habités et de joyeux touristes qui se retrouvent ici sur les bancs et tables en bois au milieu des antiquités dénichées par José. Ce petit bistrot typique propose une cuisine corse généreusement servie et l'on retrouvera les grands classiques : soupe corse, aubergines à la bonifacienne, Tripes à la corse, tarte au figatellu, porc à la Pietra et autres crème renversée au cédrat. La gentillesse de Gaëtan et le service dynamique de toute l'équipe, associés à des prix raisonnables, expliquent le succès de cette cantine où il est plus prudent de réserver.

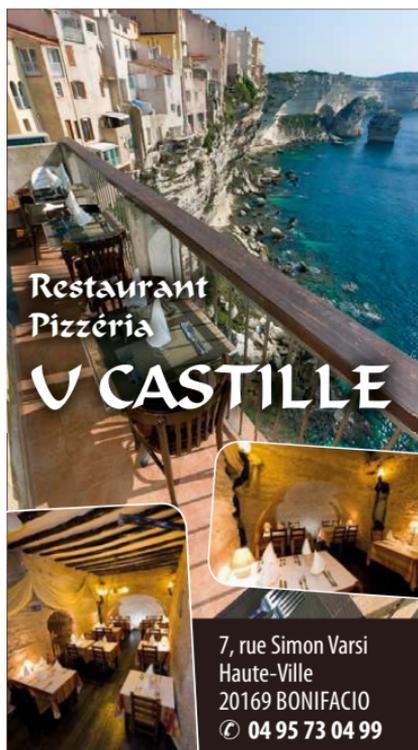
■ CANTINA GRILL

Port de plaisance

**3, quai Banda-del-Ferro ☎ 04 95 70 49 86
cantinagrill@wanadoo.fr
Après la montée Rastello.**

Fermé de décembre à février. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 25 € (terre et mer). Carte : 26 € environ. Menu enfant : 10,50 €. Plat du jour : 15 € (à 17 €). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Une petite adresse sympathique tout au bout du quai qui propose de bons petits menus terre ou mer à prix doux. C'est l'adresse marine de la Cantina Doria de José Terrazoni, bien connue en haute-ville. La carte n'est pas en reste avec les classiques du port : les aubergines à la mode locale, la pêche du mareyeur, les seiches à la bonifacienne, l'entrecôte ou les saucisses à Jojo, le boucher du quartier, la charlotte aux figues ou le fondant au chocolat. On y profite d'une belle terrasse couverte au raz des quais pour profiter d'un beau panorama sur le goulet. Réservation recommandée surtout en haute saison. En prime : une coquette petite salle à l'étage pour savourer tranquillement ces bonnes agapes même les jours de mauvais temps.





Restaurant
Pizzeria

U CASTILLE

7, rue Simon Varsi
Haute-Ville
20169 BONIFACIO
☎ 04 95 73 04 99

■ U CASTILLE

7, rue Simon-Varsi
Haute-Ville ☎ 04 95 73 04 99
www.hotel-bonifacio-corse.fr
colomba@hotel-bonifacio.fr

Fermé de novembre à mars. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Fermé le dimanche et lundi en octobre. Réservation recommandée. Menu unique à 19,90 €. Carte : 38 € environ. Suggestion du jour : 20 €. Vin au verre. Plat du jour 17 €. Diners Club, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. 4 Salles climatisées.

Ce restaurant-pizzeria, avec ses quatre salles disséminées dans les ruelles, propose une bonne cuisine locale : salade tiède au chèvre, pancetta, pomme vinaigrette au miel ; soupe de poissons ; linguine aux filets de st-pierre, jus de moules safranées et amandes grillées ; aubergines à la bonifacienne ; moelleux à la farine de châtaigne, le tout servi dans la bonne humeur. On apprécie particulièrement la salle panoramique suspendue au-dessus des falaises, avec une superbe vue sur la mer et la Sardaigne toute proche. C'est l'une des plus anciennes maisons bonifaciennes de l'époque pisane. Belle déco soignée avec ses voûtes en pierre calcaire. L'une des adresses incontournables de la haute-ville.

■ CICCIO

Haute-Ville
6, rue Saint-Jean-Baptiste ☎ 04 95 73 18 46
www.ciccio-bonifacio.com
gerald.larrieu@hotmail.fr

Fermé de janvier à mars et en novembre. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Service non-stop de mai à mi-octobre. Réservation recommandée. Carte : 45 € environ (le soir, 29 € le midi). Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Salle climatisée, livraison à domicile, wifi gratuit.

Retour dans la ville-haute pour Gérald Larrieu, chef déjà réputé après ses escapades continentales chez les grands de la cuisine française. Un concept original, un emplacement décalé, mais un résultat qui satisfera les plus gourmands et gourmets. Ici, on déguste, on emporte, on achète en toute confiance les suggestions journalières cuisinées sur place et confectionnées dans les règles de l'art. Un espace boutique-dégustation qui se complète de quelques tables et d'une jolie petite terrasse ombragée où il vous faudra surtout réserver pour pouvoir en profiter. En bonus : La pâtisserie-traiteur et le bar à huîtres-tapas-charcuteries juste à coté pour varier les plaisirs.

■ DA PASSANO

Le port
53, quai Comparetti ☎ 04 95 28 10 90
www.da-passano.com
contact@da-passano.com



Fermé du 15 janvier au 15 mars et en novembre. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Fermé le dimanche soir et lundi en avant et après saison. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ. 25 € (brunch de 11h à 15h). Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animations. wi-fi.

Un nouveau concept original et bienvenu sur les quais du port de plaisance ! La carte atypique permet de partager des plats entre amis autour de grandes tables. Les assiettes valorisent la cuisine locale avec beaucoup de créativité voir de surprise ! Le cadre n'est pas en reste grâce au talent de l'architecte Patrice Garder, disciple de Philippe Stark. Un superbe espace où se mêle gastronomie, épicerie, bar à vin et douce ambiance musicale...

■ DA ROCCA

75, quai Jérôme-Comparetti
☎ 04 95 73 00 67
www.darocca.fr
contact@darocca.fr

Ouvert le soir. Ouvert tous les jours et jours fériés midi et soir de Pâques à la Toussaint. Réservation conseillée. Réservation recommandée. Menu unique à 30 € (menus de 18.90 et 24.90). Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9,50 €. (entrée/plat ou plat/dessert). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Wifi. Salle climatisée. Cave à vin.

Lancement réussi pour la nouvelle table d'Odette Rocca-Serra. On y viendra apprécier la cuisine du terroir et familiale proposée à la carte ou dans les menus à prix justes. A essayer en priorité : les pâtes à la langouste, les pâtes fraîches maison à tous les goûts, les raviolis au brocciu, les aubergines à la bonifacienne mais aussi le fiadone ou les fromages des bergers locaux et depuis 2018 une sélection de viandes d'exception. Accueil et service conviviaux vous feront apprécier cette étape gourmande.



Le Goéland

LES RESTAURANTS BEACH

Côté plage

Grill, poissons & viandes - Plage aménagée

Côté Port

Restaurant romantique

Plage de la Tonnara - Bonifacio ☎ 04 95 73 02 51

■ DORSIA

Port de plaisance

89, quai Jérôme-Comparetti ☎ 04 95 74 00 49
antolibecciu@hotmail.com

Fermé de novembre à mars. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 25 € (corse ou mer). Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10,50 €. Formule : 18 € (et 21 €). Vin au verre. Chaises bébé. Terrasse. Salle climatisée. Wifi gratuit.

Nouveau décor au Dorsia qui a rénové sa terrasse avec du bois naturel pour une ambiance cosy. Cette saison, le « cevicheman » José Maria Murga Brescia, tout droit arrivé du Pérou, vous ravira avec des préparations de poissons originales et tendances. L'équipe vous propose aussi des viandes, poissons grillés et salades, le tout élaboré avec des produits frais. Le soir, le goulet est fréquemment animé par des groupes musicaux pendant l'été. Le restaurant dispose aussi d'un espace avec des chaises hautes pour un apéro-tapas.

■ LE GOÉLAND BEACH

Plage de la Tonnara ☎ 04 95 73 02 51
jose.perez8@sfr.fr



Ouvert toute l'année. Ouvert tous les week-ends de mi-novembre à mars. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 98 €. Carte : 35 € environ (le midi et 45 € le soir). Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 24 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Soirée musique live tous les lundis et DJ le mercredi en saison.

En plein cœur du site protégé de la réserve de Figari, sur le site de la Tonnara, le Goéland Beach, José Perez et son équipe nous surprennent chaque saison. L'ouverture d'un nouveau concept « côté port », un espace plein de charme, son ponton planté dans l'eau et une carte raffinée où les plats nous font parcourir le monde. Le spot est des plus romantique, porte ouverte à des dîners amoureux. Le « côté plage » reste toujours attractif avec ses menus et carte bien équilibrés pour ses saveurs traditionnelles de la Méditerranée. Un endroit apprécié pour les amateurs de tranquillité, à l'écart de la foule bonifacienne. Pour finir le tableau, une plage

aménagée de transats et parasols, baignée, les mercredis soir, des musiques d'ambiance du DJ maison, et un nouveau bar « lounge » et sa carte de glaces et cocktails maison.

■ CHEZ FRANCIS

Rue Georges-Emmanuel-Radot

☎ 04 95 73 05 45

chezfrancis.bonifacio@gmail.com

Derrière le port, début route de Santa Manza.

Fermé de novembre à mars. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Formule : 45 € (à 180 € les plateaux de viandes de 2 à 8 personnes). Vin au verre. CB non acceptée. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Parking gratuit. Wifi gratuit. Si vous êtes réfractaire aux poissons et langoustes bonifaciens, c'est l'adresse préférée de tous les locaux et touristes qui viennent là pour se régaler des fameuses grillades au feu de bois de la famille Moracchini, père, mère et fils qui sévissent ici depuis plus de 30 ans, juste derrière le port de plaisance. Les formules sont inamovibles avec la terrasse couverte pour en profiter par tous les temps. On apprécie les fameuses frites maison, la cuisson toute parfaite et l'ambiance agréable au milieu des clients qui sont presque tous de la famille. Nouvelles formules de plateaux de viandes à partager en famille avec l'assortiment de toutes les grillades maison.

■ LA GRILLADE

Avenue Sylvere-Bohn ☎ 04 95 71 52 38

Ouvert mai à septembre. Tous les jours midi et soirs selon la météo. Réservation recommandée. Vin au verre. Chaises bébé. Terrasse.

Une fort jolie surprise pour le retour de ce restaurant sur la scène bonifacienne depuis la reprise par Mélanie et Jean Marc. À peine arrivés sur le port de plaisance, vous situerez La Grillade de suite à droite, elle forme une petite île entre deux routes. Amateurs de bonne chère et carnivores, vous voici à l'endroit idéal pour déguster des viandes savoureuses grillées au feu de bois : côtes de bœuf, épaules d'agneau, mixed grill, pluma ibérique persillé et délicieusement cuit, et des accompagnements soignés et goûteux. Les plats sont maison et les produits frais. Le service est attentionné et élégant et l'on sent bien l'intention de ne vous voir repartir qu'avec le sourire. Le midi, une carte plus légère vous sera proposée et des soirées musicales sont prévues pour 2019. Du professionnalisme et du goût !

■ I GOFETI

34, rue Doria

☎ 06 27 26 58 27

garinet2a@hotmail.fr

Ouvert du 15 avril au 31 octobre. Hors saison fermé le soir. Service non-stop tous les jours de 11h30 à 22h. CB, chèques, espèces. Sur place ou à emporter.

Alexandre et Antoine ont repris depuis 4 ans le snack créé par Mamidan et réinventé le tout au goût de leur génération. Transformation réussie pour la joie des touristes et des locaux qui se posent sur la terrasse en bois surélevée pour manger sur le pouce salades, sandwiches, panini, burgers, tartines de pain de campagne frais et artisanal, crêpes, moules (en saison des moules de Diana) aux frites moelleuses ou douceurs sucrées avant de déambuler dans les rues de la vieille ville. Nous vous recommandons le menu corse d'un bon rapport qualité-prix pour goûter les recettes bonificiennes à côté d'un panorama inoubliable sur le grain de sable et les falaises blanches au son de musique corse. Une équipe tonique et fort sympathique !

■ KISSING PIGS

Le port

15, quai Banda-del-Ferro

☎ 04 95 73 56 09

kissingpigs@orange.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Fermé le lundi de novembre à avril. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 23 € (terre ou mer). Carte : 26 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 15 €. Vin au verre. American Express. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Wifi.

Dans la profusion de restaurants entassés sur les quais de Bonifacio, on y gagnera à poursuivre son chemin tout au bout, vers la gare maritime, et découvrir cette petite adresse au nom bien étrange pour un restaurant corse. Jean-Marc, le chef, Ivano et Xavier n'ont rien changé de la formule originelle à savoir une table typique, son nouveau bar à vin et le restaurant, spécialisée dans la qualité des produits proposés. De belles sélections de producteurs locaux comme la charcuterie Mustale, les fromages artisanaux et 60 vins corses au verre ou à la bouteille. De bonnes formules et menus bien calibrés et une carte qui change de l'hiver à l'été. Une petite salle au ras des quais pour les jours de vent et deux terrasses dont une panoramique à l'étage pour savourer en toute tranquillité ces agapes insulaires.

■ L'ARCHIVOLTO

2, rue Archivolto

☎ 04 95 73 17 58

Ouvert de mi avril à mi octobre. Midi et soir jusqu'au 30 juin. Fermé le dimanche jusqu'à la mi juillet. Uniquement le soir. Carte : 40 € environ. Vin au verre. Chèques non acceptés. Déjà deux décennies que Delphine et Henri ont créé l'Archivolto et cette petite merveille n'a pas pris une ride mais plutôt une sacrée réputation et il faudra vous armer de patience si vous n'avez pas réservé ou revenir le lendemain. Une décoration vintage qui fleurit bon le chiné et un goût certain pour les années rock and roll dans un écrin d'arcades en pierre d'authentique maison bonificienne. Côté carte, depuis toujours proposée à

l'ardoise, une cuisine originale s'affirme entre herbes du maquis et tendance cuisine du monde qui n'a pas attendu la mode pour innover. De la générosité et du caractère, non mais !

■ L'02 MER

23, rue Saint-Dominique

☎ 04 95 52 07 01

legregale@hotmail.com

Ouvert d'avril à octobre. De midi à la fermeture en non stop et adaptée à la saison. Sur place ou à emporter.

Création originale d'un fast-food de la mer à Bonifacio en version sur place ou à emporter. Anthony Marmottan, que l'on connaissait au restaurant Le Gregale pour son savoir-faire avec les produits de la mer, ouvre une petite échoppe en haute ville où vous dégusterez selon l'arrivage : frito misto à base de pêche locale, burger de la mer, bagel au saumon fumé maison et brocciu fermier de Santa Manza, beignet de calamar, beignet de cabillaud, wrap et autres inventions de ce passionné du bon goût. Service non-stop de 11h30 à 21h et petits prix.

NOUVEAU

■ LA LOGGIA

2, rue de la Loggia

Haute-Ville

☎ 04 95 22 47 39

resto.la.loggia@gmail.com

Fermé de novembre à février. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Fermé le vendredi hors-saison. Réservation recommandée. Menu unique à 23,50 €. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Plat du jour : 12,50 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Salle climatisée.

Daniel et Isabelle œuvrent avec talent dans leur petit restaurant de la Loggia qui borde la place de l'Église Sainte-Marie Majeur. Dans les ruelles de la haute ville vous vous rafraîchirez volontiers à leur terrasse en dégustant des plats traditionnels bonificiens, corses ou encore des saveurs plus originales. Tout comme l'accueil, la cuisine est empreinte de sincérité, d'authenticité et d'une sérieuse envie de vous faire plaisir qui ne se cache pas. Entre la rue Doria et l'Église Sainte-Marie-Majeure, on s'arrêtera ici pour profiter de quelques plaisirs gustatifs avant ou après la messe ! Daniel, le chef de qualité aux fourneaux, et Isabelle, en salle, ne ménagent pas leur peine tout au long de l'année pour offrir aux amateurs quelques sympathiques plats typiques, classiques ou originaux. Quelques tables à la fraîche dans la ruelle éponyme, une petite salle pour les frileux, et plein de bonne humeur et de bonne volonté. Service au top et, de plus, l'adresse reste ouverte même après le départ des touristes, pour le plus grand plaisir des Bonificiens.

■ MAMA GINA

Port de plaisance

3, montée Rastello

☎ 04 95 53 77 41

ek2a@hotmail.fr

Fermé de janvier à février. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Ferme le lundi hors saison. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ.



Suggestion du jour : 13 € (à 16 €). Vin au verre. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.

Une plaisante nouveauté que cette petite adresse gourmande au pied des escaliers de la montée Rastello. Alex et Kalid se complètent à merveille pour proposer aux amateurs de cuisine italienne une carte de belle tenue. Un pizzaiolo d'expérience autour d'un four tournant Marana Forni, des belles et bonnes assiettes au prix juste pour régler l'addition sans grimacer. Bonne ambiance et service pro en prime.

■ **LA PAILLOTE CHEZ ANGE**
Plage de Rondinara ☎ 04 95 70 07 08
www.rondinara.fr
laplage@rondinara.fr



Fermé d'octobre au 15 mai. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Animations.

Une baie de rêve, une plage sublime et une pailote du même acabit. On vient ici soit par la route mais de préférence en bateau pour apprécier le bon accueil de toute une équipe souriante, professionnelle et s'attabler en toute convivialité face à cette vue fort sympathique. Au programme : des grandes salades, du poisson et de la viande grillée, le tout élaboré simplement mais avec des produits frais. Plage aménagée de Transats et parasols, bar à Cocktails et quelques belles ambiances musicales pour couronner le tout.

■ **LA PLACE**
Le port
1, montée Rastello ☎ 04 95 73 14 06
www.laplaceburgerbar.com
ek2a@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 8h à 23h. Formule : 12,50 € (américain Burger+frites maison+crepe). Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter. Wifi.

Un petit concept bienvenu pour les amateurs de hamburgers, bruschette, salades, crêpes sucrées ou salées, et glaces à l'italienne. Khalyd se décarcasse toute l'année pour proposer des formules de qualité garanties fraîcheur : Pain boulanger, viandes préparées sur place,

frites maison... En bonus : Wifi, terrasse et service express pour ne pas rater son bateau !

■ **LE ROYAL**
8, rue Fred-Scaroni
Haute-Ville
 ☎ 04 95 73 00 51
www.hotel-leroyal.com
leroyal4@wanadoo.fr

Fermé de novembre à mars. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Wifi gratuit. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 25 €. Carte : 27 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Plat du jour : 17 € (à 20 €). Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Le restaurant d'un bel hôtel familial au cœur de la Citadelle bonifacienne où vous aurez plaisir à vous attabler pour sa vue panoramique sur le goulet et sur les remparts du chemin de ronde d'un côté ou la terrasse côté rue et son ambiance animation estivale. Un accueil sympathique de la famille Serra à votre service et une belle carte généreuse de viandes grillées, pâtes fraîches ou poissons. De bonnes formules de menus et un bon rapport qualité-prix !

■ **LE SANTA MANZA**
D58
Punta di nave
 ☎ 06 28 19 04 21

Fermé d'octobre à avril. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Fermé le mardi sauf en haute saison. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 10 €. Suggestion du jour : 15 € (à 20 €). Vin au verre. CB non acceptée. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.

On est ici chez les Terrazoni qui sévissent sur Sant'Amanza depuis plusieurs générations, famille de bergers et de pêcheurs sur ce site enviable. Le petit restaurant est immanquable tout au bout de la route avec sa façade jaune et bleue, au départ du sentier de la tour. Une adresse tout en simplicité pour s'attabler autour d'une fricassée de seiche, d'un porcelet au four, d'une petite grillade des poissons tirés des filets du pêcheur du golfe et d'un fondant au chocolat pour finir en douceur. Accueil naturel et décontracté.

■ LA SÉMILLANTE

51, quai Comparetti

☎ 04 95 73 08 34

lasemillante@groupepiro.fr

Ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 32 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10 €. Suggestion du jour : 15 € (avec café). Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Reprise de la Sémillante par le groupe Piro du restaurant l'Escale sur le même quai, qui fait de cette adresse un joli lieu au décor printanier et lumineux pour une pause déjeuner ou dîner. L'ambition annoncée est de vous faire passer un bon moment et l'accueil est unanimement salué. La cuisine plonge autant dans les racines du terroir corse avec charcuteries, fromages corses ou moules fromagères (au fromage corse) que dans la cuisine de monde avec des inspirations asiatiques par exemple. Une adresse honnête au milieu de la marine !

■ STELLA D'ORO CHEZ JULES

7, rue Doria

Haute ville

☎ 04 95 73 03 63

www.restaurant-stella-bonifacio.com

stelladoro2a@gmail.com

Fermé d'octobre à mars. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 26,50 €. Carte : 55 € environ. Accueil des groupes. Chaises bébé.

Un restaurant bien connu des Bonifaciens et visiteurs de la haute ville depuis sa création en 1965 par Jules et resté le restaurant familial qu'il a toujours été. Une jolie maison sur deux étages, un service soigné et une cuisine raffinée tout en étant généreusement servie, à base de produits frais. Tout est fait maison par la patronne et son équipe en cuisine : aubergine à la bonifacienne, pâtes fraîches, spaghetti à la langouste pêche du jour, ravioli au brocciu, moules farcies, une formule du midi à 19,90 € pour la découverte et un menu dégustation. Un grand classique de la cuisine raffinée bonifacienne.

■ A SULIATA

Route de Santa-Manza

Musela

☎ 04 95 73 12 74

Ouvert d'avril à fin octobre. Service du soir uniquement jusqu'à environ 23h. Carte : 28 € environ. Vin au verre.

La terrasse du restaurant A Suliata surplombe le Golfe de Santa Manza avec ses falaises de calcaire blanches dans une ambiance campagnarde animée car les locaux et touristes habitués y sont nombreux, tant le charme du lieu opère. Une équipe avenante et sympathique tout comme la cuisine proposée entre les nombreuses recettes de pizza, les viandes grillées, les mijotés façon corse ou autres et la bonne ambiance conviviale qui règne ici. Un endroit de détente pour venir en famille ou entre amis et profiter des grandes tables en bois et de la simplicité chaleureuse d'un restaurant familial au succès si constant qu'il vous faudra penser à réserver avant d'y tenter votre chance.

■ LES TERRASSES D'ARAGON

Rue du Chant-de-Mai ☎ 04 95 73 51 07

Ouvert de mars à octobre. Tous les jours midi et soir. Menu unique à 32,80 € (entrée + plat + dessert). Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10 €. Vin au verre. Wi fi.

Une terrasse couverte qui domine largement les bouches de Bonifacio et d'où vous admirerez de haut la mer, la Sardaigne, les îles et les falaises qui font la réputation de Bonifacio. Jérôme et Nicolas ont repris depuis quelques années le restaurant familial depuis 25 ans. Les Bonifaciens viennent ici manger les pâtes fraîches concoctées par la chef italienne Mariuccia depuis 8 ans. Raviolis aux brocciu, farcis aux poissons, à l'encre de seiche, pâtes aux oursins ou raviolis farcis à la langouste, aubergine à la bonifacienne et soupe de poisson maison selon la recette familiale. Deux menus pour goûter les produits surtout bonifaciens, un Terre et l'autre Mer d'un bon rapport qualité-prix. Le service est jeune et sympathique et la vue à couper le souffle...mais pas l'appétit !

■ U CAPU BIANCU

Domaine de Pozzoniello

Route de Canetto ☎ 04 95 73 05 58

www.ucapubiancu.com

Depuis Bonifacio prendre la RT10 (ex RN198) vers Porto-Vecchio sur 6 km puis tourner à droite sur Canetto, juste après le camping Pertamina.



Fermé du 15 octobre à fin avril. Saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 80 € environ (le soir). Vin au verre. American Express. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.

Pour le côté gourmand, cet établissement de luxe n'a pas fait les choses à moitié ! Au restaurant, le chef sénégalais Gadio El Hadji, présent devant les fourneaux depuis de longues années, propose ses recettes originales voire surprenantes où les épices et les saveurs de l'Afrique viennent colorer les plats traditionnels de l'île. Côte Grill et brocherie complètent les choix des plus exigeants. Mais le spectacle continue avec la Paillote où l'on vient ici comme chez des amis pour déguster poissons, homards, langoustes, gambas, calamars et autres délices marins en toute simplicité grâce à Maximus le pêcheur attiré. On y vient facilement par la mer grâce à l'annexe maison et son ponton hospitalier. Cadre féérique, ambiance délicieuse mais... réservation impérative surtout en haute saison.

Le gîte

■ A CHEDA****

Route de Porto-Vecchio

T10

Lieu-dit Cavallo Morto ☎ 04 95 73 03 82

www.acheda-hotel.com

A 3 km du port de bonifacio et 6 km des plages.



Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h (en été). 18 chambres (dont 5 suites). Chambre double à partir de 108 €. Demi-pension : 90 € (dîner et petit-déjeuner).



4-6, rue Simon Varsi
Haute-Ville
20169 BONIFACIO
Tél. 04 95 73 73 44
www.hotel-bonifacio.fr

Petit déjeuner : 14 € (continental l'hiver et 24 € en buffet en saison). Lit supplémentaire : 45 €. Parking ouvert inclus. Bienvenue aux bébés : mise à disposition gracieuse de lit bébé, chaise haute, chauffe-biberon, table à langer et poussette-canne. Bienvenue aux familles : chambre spacieuse, repas enfants, jardin potager. 10% de remise en réservation directe jusque j-8. Chèque Vacances. 2 chambres adaptées. Garde d'enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (20 €). Poste Internet. Wifi gratuit. Restauration (menu 89 €, menu enfant 25 €, service midi et soir de juin à septembre, le soir le reste de l'année. Fermé novembre et janvier et le mardi sauf en saison). Bain bouillonnant, sauna. Animations.

Idéalement situé près de Bonifacio, A Cheda est un hôtel de charme conçu pour le plaisir d'un séjour privilégié et raffiné. Derrière le mur de pierre, vous découvrirez un lieu paradisiaque de jardins aux recoins intimistes et fleuris, une fontaine apaisante, une piscine et même le potager de la maison où poussent patiemment les ingrédients du restaurant gastronomique. L'accueil est à l'avenant, chaleureux, prévenant et discret. Les chambres sont spacieuses et lumineuses et les décors enchanteront votre séjour dans ce lieu magique.

■ COLOMBA***

4-6, rue Simon-Varsi
Haute-Ville ☎ 04 95 73 73 44
www.hotel-bonifacio.fr



Fermé de novembre à mars. Accueil 24h/24. 12 chambres. Chambre double de 82 € à 167 €. Demi-pension : 29,90 € (repas et petit déjeuner). Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 20 € (enfant). Parking fermé inclus (auto et moto). Diners Club. Garde d'enfants. Poste Internet. Wifi gratuit. Restauration (au Castille juste à côté).

Ce bel hôtel, dans la haute-ville de Bonifacio, installé dans une ancienne demeure du XIII^e siècle au cœur du quartier pisan, ne manque pas d'allure. La famille Tournayre a su aménager ce lieu avec beaucoup d'élégance grâce à une décoration soignée et tout le confort nécessaire comme la climatisation, l'ascenseur, l'accès wifi, la TV à écran plat. Un établissement douillet pour profiter au mieux des charmes de Bonifacio à des tarifs plus que raisonnables pour la qualité des prestations. Accueil parfait et même la bonne table du Castille à deux pas, tenu par Alexandre, le frère.

■ DOMAINE DE LICETTO**

D 260

Route du Phare ☎ 04 95 73 03 59
www.licetto.com – sarl.licetto@orange.fr
À 1,5 km du port.



Fermé de décembre à janvier. Accueil jusqu'à 18h30. 6 chambres (12 studios et 1 villa). Basse saison : chambre double à partir de 55 €. Haute saison : studio / appartement jusqu'à 140 €. Petit déjeuner : 8 €. Literie entièrement changée en 2018. Parking ouvert inclus. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Un endroit atypique qui profite d'une situation magnifique vers la route du phare de Pertusato. Le domaine est agréable, au calme et les chambres sont joliment décorées, modernes et confortables. Les prix sont très abordables compte tenu du site, même en pleine saison. On y est caché dans le maquis avec une vue sur la ville et les falaises de Bonifacio au coucher du soleil.

■ HÔTEL DU GOLFE

Santa Manza – D58
Gurgazu ☎ 04 95 73 05 91
www.hoteldugolfe-bonifacio.com
golfe1.hotel@gmail.com
À 6 km du port et 100 mètres de la plage.



Fermé du 15 novembre au 31 mars. Accueil jusqu'à 21h. 9 chambres. Chambre double jusqu'à 250 €. Basse saison : chambre double à partir de 70 €. 9. Parking ouvert inclus. Chèque Vacances. Animaux acceptés (sur demande). Wifi gratuit. Restauration.

Jean Christian et Sylvie reprennent désormais les rênes de l'hôtel du Golfe, affaire familiale depuis 1980. Bien situé à l'écart du bruit sur le petit golfe de Sant'Amanza au calme, loin de la cohue bonifacienne. Vous pourrez rallier Bonifacio à pied grâce à un réseau de chemins typiques et profiter de quelques balades avec vues superbes sur les hauteurs de Sant'Amanza. Chambres refaites en 2017, décoration et double vitrage pour votre confort. Petite carte de restauration pour profiter de la tranquillité des lieux : salades, charcuteries, omelette au brocciu et suggestions du jour, filet de loup à la plancha, médaillon de lotte... on recommande pour un séjour tout doux de ressourcement !

■ L'HÔTEL DES ÉTRANGERS

Avenue Sylvre-Bohn ☎ 04 95 73 01 09

www.hoteldesetrangers.fr
hoteldesetrangers@orange.fr
 À 300 m du port de plaisance.



Fermé du 31 octobre au 5 avril. Accueil 24h/24. 31 chambres (dont 8 sans climatisation ni TV). Chambre double de 45 € à 93 € ; chambre triple de 57 € à 100 €. Petit déjeuner buffet : 7,50 €. Parking ouvert inclus (et petit garage motos et vélos). Chèque Vacances. Wifi gratuit. Bien pratique, juste à l'entrée de la ville, c'est un gros succès auprès des touristes pour cet hôtel qui à l'avantage, pour un tel confort (télévision, climatisation, parking), de proposer les prix parmi les plus bas de la ville. Il faudra donc s'y prendre à l'avance pour y retrouver tous ses amis dans une ambiance jeune et décontractée. Pour le côté pratique, parking et garage moto, et même des chambres quadruples pour venir en famille. Gentillesse et disponibilité sans faille de la famille Bohn-Lanfranchi, en prime et propreté irréprochable.

■ A MADONETTA***

Route de Sant'Amanza

Rue Paul-Nicolaï

D 58 ☎ 04 95 10 36 39

www.amadonetta.com

info@amadonetta.com

À 200 m du port de plaisance.



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (21h en hiver). 24 chambres (dont 5 suites). Basse saison : chambre double à partir de 75 €. Haute saison : suite jusqu'à 370 €. Petit déjeuner buffet : 14 €. Garage inclus (auto et moto). Lit bébé gratuit. Petit déjeuner – de 10 ans 6 €. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Wifi gratuit. Tv satellite.

Un tout beau et tout nouvel hôtel à Bonifacio, situé à 100 mètres du port de plaisance au début de la route de Santa-Manza. La famille Catoire nous propose leur bel établissement avec toutes les dernières normes pour offrir aux voyageurs un confort irréprochable. Grandes chambres et suites lumineuses, décoration personnalisée de Marie-Andrée, artiste à ses heures, et des tarifs forts compétitifs pour la région. Tous les atouts pour devenir une référence sur la cité.

■ MAORA VILLAGE***

Maora plage

Route de Sant'Amanza

☎ 04 95 73 13 99

www.maora-village.com

contact@maora-village.com

À 6,8 km du port et 400 m de la plage.



Fermé de novembre à mars. Accueil jusqu'à 22h. 17 chambres (et 25 villas). Chambre double de 75 € à 194 € ; studio / appartement de 500 € à 3 677 € la semaine. Demi-pension : 19 € (dîner). Petit déjeuner buffet inclus (en chambre et 12. € en partie résidence). Lit supplémentaire : 30 €. Parking ouvert inclus. American

Express. 2 chambres et 1 villa PMR. Garde d'enfants. Animaux acceptés. Réceptions et mariages. Poste Internet. Wifi gratuit. Restauration (service le soir toute la saison midi et soir en été. Menu 19 €, carte 29 €, menu enfant 10 €). Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle. Tv satellite. Bain bouillonnant.

A seulement 400 m de la plage Maora, cet hôtel-résidence est niché au cœur d'un jardin méditerranéen. Côté hôtel, 3 types de chambre, la chambre pavillonnaire dans un chalet indépendant étant la seule avec vue sur le golfe de Sant'Amanza et côté résidence, des villas du T2 au T5 tout équipées, avec vue mer. Pour vous détendre, vous devrez choisir entre la grande piscine ou la petite et le bain bouillonnant. En prime : un agréable restaurant à prix doux.

■ LE ROYAL

8, rue Fred-Scaroni

Haute-Ville

☎ 04 95 73 00 51

www.hotel-leroyal.com

leroyal4@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 16 chambres. Chambre double de 51 € à 136 €. Par personne le repas + le petit déjeuner. Petit déjeuner buffet : 11 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé inclus (auto et moto sur réservation). American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (gratuit). Wifi gratuit. Restauration (menus de 20 à 25 €, menu enfant 10 €, carte 27 €). Dans la citadelle, au cœur de l'animation sur la ligne des remparts, les chambres de ce petit hôtel familial sont confortables, propres et claires avec une belle vue sur le goulet. Les tarifs sont très honorables compte tenu de la situation et l'adresse reste ouverte à l'année, chose rare à Bonifacio. Pour le côté pratique, on y trouvera un restaurant et ses spécialistes de pâtes fraîches et viandes grillées avec une grande salle panoramique pour manger à l'abri du vent, à petits prix. Accueil familial sympathique des Serra père, mère, fils et fille. Nouveautés : toutes les chambres ont été réaménagées et on pourra découvrir une belle chambre et ses beaux volumes dans l'annexe, juste à côté, digne d'un trois-étoiles.

■ U CAPU BIANCU***

Domaine de Pozzoniello

Route de Canetto

☎ 04 95 73 05 58

www.ucapubiancu.com

info@ucapubiancu.com

Depuis Bonifacio prendre la RT10 (ex RN198) vers Porto-Vecchio sur 6 km puis tourner à droite sur Canetto, juste après le camping Pertamina.

Fermé de mi octobre à fin avril. Excel Place. Accueil 24h/24. 41 chambres (dont 16 suites). Basse saison : chambre double à partir de 265 € ; suite à partir de 515 €. Petit déjeuner buffet à partir de 30 €/adulte. Parking fermé inclus (auto et moto). Espace fitness et massage. American Express, Diners Club. 2 chambres adaptées PMR. Garde d'enfants. Animaux acceptés sur demande avec un supplément à partir de 45 €. Séminaires. Réceptions et

HÔTEL DES ÉTRANGERS



Avenue Sylver Bohn
20169 Bonifacio
Tél. 04 95 73 01 09
www.hoteldesetrangers.fr



mariages. Poste Internet. Wifi gratuit. Restauration (carte évolutive en fonction des produits de saison, suggestion du chef tous les soirs et carte grill 2 soirs/semaine. Menus accord mets/vins à partir de 125 €, formule apéritif dînatoire incluant les boissons à partir de 75 €). Excursions (promenades en mer avec skipper).

Que de chemin parcouru depuis un quart de siècle par la famille Limongi ! Nous sommes à l'extrême-Sud de l'île, face à l'un des plus beaux sites au monde, au milieu d'une nature préservée. C'est l'un des hauts lieux de l'hôtellerie insulaire où le mot « Luxe » n'est nullement usurpé. Tous les superlatifs viennent à la bouche pour qualifier l'endroit. Des chambres raffinées aux suites majestueuses en passant par le restaurant-grill panoramique, dirigé par le chef Gadio El Hadji, ou sa paillote et ses plages exclusives : tout concourt à vous faire passer un séjour inoubliable. Une piscine chauffée, un spa et une équipe attentive au bien-être de ses hôtes pour rendre le séjour de chacun proche de la perfection.

■ VERSION MAQUIS CITADELLE*****

Brancuccio ☎ 04 20 40 70 40

www.hotelversionmaquis.com

citadelle@hotelversionmaquis.com

Au début de la route de Sant'Amanza, prendre la seconde route à gauche puis la première à droite 500 mètres.



Fermé de novembre au 15 mars. Accueil 24h/24. 14 chambres (suites et suites junior). Chambre double de 280 € à 750 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre inclus. Parking fermé inclus. Lit bébé offert, lit enfant -12 ans 75 € petit déjeuner inclus. American Express, Chèque Vacances. 2 suites PMR. Garde d'enfants. Animaux acceptés (20 €/jour). Séminaires. Poste Internet. Wifi gratuit. Restauration. Vente. Tv satellite.

Situé dans un cadre idyllique, cet hôtel 5 étoiles vous offre une vue imprenable sur la citadelle de Bonifacio et ses falaises de calcaire. On aime la déco design et cosy, les terrasses privées aménagées en rez-de-jardin, le personnel aux petits soins, les lits king size et la piscine à débordement qui se prolonge dans le maquis. Un vrai petit paradis !

■ VERSION MAQUIS SANTA MANZA****

Canetto-Pertuso

☎ 04 95 71 05 30

www.hotelversionmaquis.com

santamanza@hotelversionmaquis.com



Fermé de novembre au 15 avril. Accueil jusqu'à 20h30. 10 chambres. Suite de 130 € à 550 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre inclus. Parking fermé inclus. Lit enfant -12 ans 75 €. Lit bébé offert. American Express, Chèque Vacances. Garde d'enfants. Animaux acceptés (20 €/jour). Séminaires. Poste Internet. Wifi gratuit. Petite restauration de 12h à 20h.

Hôtel - Restaurant - Pizzeria
LE ROYAL

8, rue Fred-Scamaroni - Haute-Ville 20169 BONIFACIO

☎ 04 95 73 00 51 - www.hotel-leroyal.com



À quelques minutes de Bonifacio, face au golfe de Santa Manza, se trouve un hôtel discret et plein de charme. Au cœur du maquis, entre mer et montagne, c'est le lieu idéal pour se ressourcer au calme. Vous serez accueillis comme à la maison dans un décor moderne, chaleureux et simple à la fois. Venez découvrir sans attendre les services : piscine à débordement, buggy pour vous emmener à la plage de Canetto à seulement 2 kilomètres, massages et soins esthétiques sur réservation ou balade en bateau jusqu'aux Îles Lavezzi ou en Sardaigne. Chacune des chambres possède une terrasse privative pour profiter de la vue. Restauration sur le pouce avec des produits locaux sélectionnés avec soin.

Chambres d'hôtes

■ BRISE MARINE***

Purgatorio

Route de Cala-Longa
D258

☎ 04 95 73 59 72

www.brisemarine.eu

info@brisemarine.eu

A 4 km de Bonifacio et 600 m de la plage de Cala Longa.



Fermé de novembre à mars. Accueil jusqu'à 21h. 5 chambres. Chambre double de 140 € à 205 € ; studio / appartement de 280 € à 320 € ; suite de 170 € à 250 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé inclus (auto et moto). Animaux acceptés (sur demande). Wifi gratuit. Tv satellite. Bain bouillonnant. Pool.

Vue panoramique sur les bouches de Bonifacio, sur les Îles Lavezzi, Cavallo et la Sardaigne en toile de fond. Brise marine ne vole pas son nom car d'ici on respire le bon air marin tout en écoutant chanter les cigales. De chaque chambre vous aurez la vue, une terrasse privée, la climatisation et une connexion wifi gratuite. L'endroit idéal pour goûter au repos de l'extrême sud tout en vous ressourçant au panorama du maquis et de la mer. Bonifacio et ses falaises sont à dix minutes en voiture, les montagnes de l'Alta Rocca à une heure et Marie Ange se fera un plaisir de vous conseiller pour votre séjour. Entrée privée pour chaque chambre. Parking privé et fermé pour la sécurité.

■ CASA MARTINI

Cavallo Morto

☎ 04 95 10 80 45

www.bonifacio-location.fr

casa.martini@orange.fr

A 2 km du port et 5 km des plages.



Gîtes de France (2 épis). Fermé de novembre à mars. Accueil jusqu'à 21h. 3 chambres (et 3 appartements). Studio / appartement de 480 € à 990 € la semaine. Basse saison : chambre double à partir de 85 €. Haute saison : chambre triple jusqu'à 150 €. Petit déjeuner inclus (en chambre d'hôtes). Parking fermé inclus (auto

et moto). CB non acceptée. Wifi gratuit. Tv satellite. Marie-Antoinette et Marius Martini proposent leurs chambres d'hôtes et gîtes de charme dans leur grande propriété juste à la sortie de Bonifacio. Un beau parc arboré et fleuri des essences méditerranéennes, une grande bâtisse élégante et moderne avec tout le confort nécessaire, un bassin de nage chauffé et un accueil sans reproche. A 2 kilomètres du port, on sera au calme, en plein maquis, entouré de jolis petits murets de pierres sèches, à n'écouter que le bruit des oiseaux...

■ A MANICETTA***

Route de Piantarella
Manichetta

☎ 06 66 79 31 94

www.chambresdhotels-hotel-bonifacio.com

roghestephane@yahoo.fr



Fermé du 15 octobre au 14 mars. Accueil jusqu'à 20h. 5 chambres. Chambre double de 89 € à 116 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 28 €. Parking ouvert inclus (auto et moto). CB non acceptée. Vente (vente de fromage de brebis de l'exploitation).

Initiative originale pour ce jeune couple d'agriculteurs, perché sur les falaises bonifaciennes ! On y découvre de charmantes chambres d'hôtes confortables, bien équipées face à un paysage imprenable. Evelyne et Stéphane complètent leur activité d'éleveurs de brebis laitières en accueillant leurs hôtes comme des amis. De belles prestations à prix doux, des petits déjeuners servis face aux côtes sardes toutes proches. On y arrive pour une nuit et l'on rêve d'y passer sa vie !

Campings

■ CAMPING DES ÎLES****

Route de Piantarella

☎ 04 95 73 11 89

www.camping-desiles.com

camping.des.iles.bonifacio@gmail.com

A 900 m de la plage et 4,5 km du port.



Fermé du 1^{er} octobre au 19 avril. Accueil jusqu'à 20h. Gardé 24h/24 (en été). Terrain de 8,5 ha. 100 emplacements. Exposition : mi-ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux / pierreux. Relief : plat / vallonné. Emplacement de 3,30 € à 6,40 €. Véhicule de 1,90 € à 9 €. 2 personnes de 11,80 € à 19,80 €. 17 mobil-homes pour 4 personnes de 420 € à 861 € la semaine ; 31 bungalows pour 4 à 6 personnes de 490 € à 1162 €. Réservation recommandée pour les locations. Location à la nuit en Bungalows à partir de 60 € pour 4 places. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Aire pour camping-cars. Wifi payant. Restauration (menu de 10 € à 14,50 €, carte 20 €, ouvert en juillet-août). Animations.

C'est le camping le plus au sud de la France continentale qui, malgré sa situation idyllique, pratique des

tarifs plus qu'honorables et un accueil familial de Béatrice et Marc-André Tassistro. Un très beau site avec la plage de sable fin du petit Sperone, sous le golfe éponyme à 1 200 m. Sur le sentier, des ruines romaines, le second site de Corse après Aléria et l'on est à 4 km de Bonifacio et 900 m de la plage de Piantarella et son spot de kitesurf renommé. De cette plage, on peut traverser à pied sur le banc de sable vers l'île de Piana, lieu de reproduction protégé des mouettes et autres oiseaux migrateurs. Nouveautés : un half court pour s'initier aux joies de la balle jaune et une quatrième étoile au nouveau classement.

■ RONDINARA****

Lieu-dit Suartone
Baie de Rondinara

☎ 04 95 70 43 15

www.rondinara.fr

reception@rondinara.fr



Fermé du 14 octobre au 11 mai. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 22h. Gardé 24h/24. Terrain de 6 ha. 130 emplacements. Exposition : mi-ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux / pierreux. Relief : plat / en terrasse. Emplacement de 3,30 € à 9 €. Véhicule de 2,60 € à 9,90 €. 2 personnes de 13,80 € à 19,80 €. 36 mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 525 € à 1 400 € la semaine. Basse saison : mobil-homes pour 3 nuits à partir de 80 € la nuit. Chèque Vacances. Sauf en mobile home. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (2,50 € à 4 € en camping). Aire pour camping-cars. Wifi payant. Restauration (restaurant-pizzeria et paillote sur la plage aménagée). Animations.

À mi-chemin, entre Bonifacio et Porto-Vecchio, ce beau camping offre tout le confort souhaité : des emplacements en camping agréablement ombragés, les mobil-homes climatisés, une belle piscine à débordement,

CAMPING
des ILES

☎ 04 95 73 11 89
www.camping-desiles.com

dément, un restaurant pizzeria sur place dans le site magique de la baie de Rondinara. La plage est à 400 m, avec sa superbe paillote « Chez Ange », ses terrasses en bois et ses soirées endiablées les pieds dans l'eau. Que du bonheur en perspective ! À disposition : transats, kayaks, stand-up paddle, bateaux à pédales. Le petit plus : possibilités de location de mobil-homes pour 3 nuits en basse saison à prix réduit.

Camping
la Rondinara ★★★★★

Route de la plage • Rondinara • 20169 BONIFACIO
Tél. +33 (0)4 95 70 43 15
www.rondinara.fr

■ CAMPO DI LICCIA***

T10 (RN198)

Route de Porto-Vecchio

Lieu-dit Parmentil ☎ 04 95 73 03 09

www.campingdiligicia.com

info@campingdiligicia.com

A 4 km du port et des plages de Bonifacio.

Ouvert du 6 avril au 6 octobre. Réservation recommandée. En saison surveillé 24h/24. Terrain de 5 ha. 161 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux / pierreux. Relief : plat / en terrasse. Emplacement avec ou sans électricité. Bungalows toilés pour 2 à 4 personnes, mobile-homes climatisés pour 2 à 6 personnes de 1 à 3 chambres, chalets climatisés pour 2 à 6 personnes de 1 à 3 chambres. Hors saison, location de bungalow toilés, chalets ou mobile homes pour 2 nuits. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (sur demande sauf en location). Aire pour camping-cars. Wifi payant. Location draps. Service de ménage. Restauration (bar-restaurant, pizzeria, snacking). Laverie. Épicerie. Animations et club enfant.

Le camping est situé en pleine nature, dans un paysage sauvage entouré d'oliviers et de chênes. A 4 km de Bonifacio, à une heure de la montagne et 4 km des plages, vous pourrez vous relaxer au bord de la très belle piscine de 200 m². En saison, de nombreuses animations vous seront proposées. Grand restaurant pizzeria ouvert en saison et le petit plus : possibilité de location de bungalows, chalets ou mobile homes pour 2 nuits hors saison à prix très réduits.

■ PIAN DEL FOSSE***

Route de Sant'Amanza

D58 ☎ 04 95 73 16 34

www.camping-piandelfosse.com

pian.del.fosse@wanadoo.fr

A 4 km du port de Bonifacio et 1,5 km de la plage de Maora.



Fermé du 16 octobre au 20 avril. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 20h. Gardé 24h/24. Terrain de 4,5 ha. 100 emplacements. Exposition : ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux / pierreux. Relief : plat / en terrasse. Parking. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18,30 € à 30,10 €. 6 chalets pour 4 personnes de 400 € à 990 € la semaine ; 12 bungalows pour 2 à 4 personnes de 290 € à 750 €. 6 mini villas de 4 personnes de 500 € à 1030 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (2,50 €/jour sauf 1ère et 2ème catégorie). Aire pour camping-cars. Wifi payant. Restauration (bar et petite restauration en juillet-août). Animations.

Camping familial et calme tout proche de Bonifacio depuis 1985, la famille Viti vous accueille sur une aire campagnarde et arborée d'oliviers et de chênes verts au son du chant des cigales. Vous trouverez toute les réjouissances alentour, notamment les plages de Maora à 1,5 km et de Santa Manza à 2 km, lieux dédiés à la tranquillité. Le camping dispose d'une petite restauration (bar à tapas) et des soirées concerts de musiques variées une fois par semaine à partir de mi-juillet. Location de bungalows, chalets ou mobil-homes pour 3 nuits hors saison à prix très réduits. Réduction avant et après saison pour les couples, demandez les tarifs ! Réservations possibles pour le camping.

Loisirs

■ BONIFACIO PLONGÉE

T40

Avenue Sylver-Bohn

Sennola

☎ 04 20 04 73 27

www.bonifacioplongee.corsica

contact@bonifacioplongee.corsica

Bus en face de la station Esso.

Ouvert du 10 mai au 31 Octobre tous les jours de 8h à 19h. 2 bateaux de 8 m de 225 cv et 315 cv. Palanquée de 12 plongeurs maxi. 5 instructeurs diplômés. Baptême 75 €, explorations de 90 € à 134 € la demi-journée. Formule découverte 135 €. Formations jusqu'à niveau 2 sur réservation impérative. Pas de CB, chèques vacances acceptés.

Au cœur de la Réserve naturelle des Bouches de Bonifacio, débutants comme plongeurs confirmés pourront découvrir l'exubérance de la vie sous-marine dans 5 spots différents : les îles Lavezzi, le sec du Pelu appelé aussi « mérrouville », les îles Cerbicales au large de la plage de Palombaggia, la balise de l'écueil de Perduto et enfin le site de la tête d'homme et la tête de cheval. Les baptêmes à partir de 7 ans et les randonnées palmées sont uniquement programmés l'après-midi. Il est également possible de faire votre demande en mariage sous l'eau ! Fous rires, émotions et bonne ambiance assurés.

■ BONIFACIO WINDSURF

Piantarella

☎ 06 80 31 51 41

www.bonifacio-windsurf.com

info@bonifacio-windsurf.com

Fermé de novembre à mars. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Location, cours et stages de planche à voile, kayak, stand up paddle. Cours collectifs ou particuliers, à partir de 5 ans. Chèque Vacances.

Les randonnées autour de Bonifacio

Sous l'égide de l'Office de l'Environnement de la Corse, des sentiers balisés et sécurisés sont ouverts au public. Tous sont d'un niveau technique très accessible, même aux enfants, mais ils varient en temps de parcours, échelonnés entre deux et sept heures pour le plus long. Voir les fiches des circuits à l'office du Tourisme de Bonifacio ou sur le site www.parcmarin.com

Bonifacio.

© PAWEŁ KAZMIERCZAK - SHUTTERSTOCK.COM





L'entrée du port de Bonifacio.



La citadelle de Bonifacio.



Les couleurs irréelles des îles lavezzi.

Les sites de plongée de l'extrême sud

Parmi les sites de plongée, Mérouville est certainement l'un des plus beaux et plus célèbres spots de l'île de Beauté et les plongeurs ne s'y trompent pas en y venant en nombre. Le nom de cette zone provient bien sûr de l'abondance de mérous bruns présents dans les eaux. Attention, mieux vaut être expérimenté pour s'y aventurer, les courants y sont fréquents.

► **L'écueil Mavezzi** (la balise sud) Difficulté : tous niveaux. Profondeur : de 6 à 35 mètres. Situation : au sud des Lavezzi. Atouts : plateau rocheux riches en barracudas, corbs et mérous

► **La Tête de Cheval**. Difficulté : niveau 1 et 2. Profondeur : de 12 à 35 mètres. Situation : à l'ouest des îles Lavezzi. Atouts : roches isolées riches en dentis, mérous, sars, dorades, mostelles et gorgognes rouges.

► **Sperduto**. Difficulté : tous niveaux. Profondeur : de 5 à 30 mètres. Situation : au nord des Lavezzi. Atouts : bancs de barracudas, dentis et badeches

► **Mérouville**. Difficulté : niveau 1. Profondeur : de 22 à 34 mètres. Situation : à l'est des îles Lavezzi. Atouts : roche isolée riche en mérous, murènes, dentis et sars.

► **Bruzzi**. Points forts : Zone protégée depuis 20 ans, sites de plongée en limite de réserve intégrale, en zone de protection renforcée (en réserve intégrale pendant 15 ans). Faune et flore abondantes (gorgones, mérous, corbs, dentis, etc.). Les sites : Cathédrales : niveau 1, de 14 à 40 m. Capu Tafunatu : niveau 1, de 17 à 40 m. Diamant noir : niveau 1, de 17 à 40 m.

► **Capo Difeno**. Points forts : forêt de gorgones, relief rhyolithique. Les sites : Feno : niveau 2 minimum, de 38 à 60 m. Les sites : Fenucciu : niveau 1 minimum, de 12 à 20 m. Mur de corail : niveau 3, 58 m.

► **Chevano**. Points forts : reliefs sculptural, gorgones, crustacés. Le site : Capi Neru : niveau 1, de 8 à 40 m. Les Moines. Points forts : site de plongée en limite de la réserve intégrale, en zone de protection renforcée, faune et flore abondantes et notamment corail dès 40 m. Le site : Le tombant : niveau 2, de 38 à 60 m.

Le club se situe dans la baie féérique de Piantarella, qui profite des meilleurs vents pour la pratique de ses activités. Cette école de planche à voile et location de windsurf propose aussi de la location de kayak de mer et de stand up paddle. Réservation impérative en haute saison. Nouveauté : sortie encadrée en stand up paddle vers les îles Lavezzi et les falaises de Bonifacio.

■ CORSICA KITEBOARDING

Piantarella ☎ 06 75 01 50 04

www.corsica-kiteboarding.com
corsekite@gmail.com

Ouvert toute l'année. Sur réservation. Haute saison : tous les jours. Stage à La Tonnara, Piantarella et Balistra à partir de 180 €. Cours particulier 70 €/h. CB non acceptée.

Une école de kite surf itinérante autour de Bonifacio pour mieux choisir les sites en fonction de la météo. L'école est l'une des premières écoles de kite de la Corse qui a été fondée en 2001 par Max Thevoux, 20 ans d'enseignement en milieu marin (voile, wind surf, kite surf), moniteur diplômé d'état. L'école est affiliée AFK. On y pratique également le Snow kite l'hiver, en stages de neige de l'île.

■ BONIF KAYAK

D260

Plage de Piantarella ☎ 06 27 11 30 73

www.bonifacio-kayak.com
bonifaciokayak@gmail.com

Transport en navette depuis le port de Bonifacio jusqu'à l'embarcadère de Piantarella (infos à l'office de tourisme de Bonifacio). Route D260 (5 km depuis le port de Bonifacio).

Location et balades guidées en kayak de mer ou stand-up paddle. Trois formules : détente / découverte / évasion avec

dégustation des spécialités locales. Location de stand up paddle et planches à voiles. Fermé de novembre à mars. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 19h. CB non acceptée. Chèque Vacances. Rando à partir de 20 €, location à partir de 8 €, stages à partir de 35 €. Jessyca de Bonif Kayak vous propose des balades guidées en kayak ou stand up de mer au cœur de la réserve des bouches de Bonifacio. Suivez la guide et embarquez pour une balade sur le magnifique lagon de Piantarella, une escapade aux îles Lavezzi puis ouvrez grand les yeux près des falaises et grottes de Bonifacio. Pause baignade et observation en masque et tubas des poissons de la réserve naturelle des bouches de Bonifacio Encadrement par guide avec brevet d'Etat. Ouvert à tous, débutant, enfant, adulte.

■ LE GOLF DE SPERONE

Domaine de Sperone ☎ 04 95 73 17 13

www.golfdesperone.com
contact@golfdesperone.com

Fermé de janvier à début février. De novembre à mars : de 9h à 16h (fermé le jeudi). D'avril à mi-juin et de mi-septembre à octobre, ouvert tous les jours de 8h30 à 17h30. De mi-juin à mi-septembre, ouvert tous les jours de 7h30 à 19h. Gratuit pour les moins de 12 ans. 18 trous : de 75 € à 105 €. -21 ans et étudiants : de 50 € à 75 €. 9 trous : de 45 € à 90 €. American Express. Vestiaire gardé. Restauration. Boutique.

Ce parcours de 18 trous d'exception lui a valu d'être classé 18^e par Europe's Elite 1000, 22^e au classement européen dans l'Europe's Top 100 Golf Courses, 5^e au classement des plus beaux golfs de France (Golf Monthly 2009) tout en ayant obtenu une note de 17/20 par le Guide Peugeot. Il est définitivement surnommé aujourd'hui le « Pebble-Beach of Med ».

■ LEZARDOS

Ermitage de la Trinité

☎ 06 86 98 27 85 – cluze1971@gmail.com

Dans un lieu unique, une montagne dans la mer, la Trinité est un site classé où granit sculpté par le vent marin et criques de calcaire blanc fusionnent. Durée de 2 heures, groupe de 8 personnes maximum. Rappel, tyrolienne, pont de singe et via ferrata. Escalade encadrée, découverte des techniques d'assurance et de 10 à 30 mètres, 2 sites, la Trinité de Bonifacio ou Bavella (grandes voies 200 et 400 mètres). A partir de 7 ans. Canyoning à Bavella, 2 parcours de 5 à 6 heures avec nage dans des piscines naturelles, sauts, toboggans, belles descentes encordées sous cascades à partir de 10 ans sur la Vacca et Pucaraccia.

■ MAORA B'CH SAILING CLUB

Sant'Amanza

Plage de Maora

☎ 06 34 23 97 81

www.maora-beach.com

info@maora-beach.com

Locations de Catamaran, dériveur, kayak, stand-up paddle, bouée tractée, ski nautique et wake board d'avril à octobre. Location à l'heure à partir de 10 € le kayak. Petite restauration : Salades, paninis, crêpes, glaces, boissons sur place ou à emporter de 10h au coucher du soleil.

Le Golfe de Sant'Amanza est apprécié par les amateurs d'authenticité. Au milieu de la plage de Maora se trouve un petit lieu de convivialité à l'ambiance familiale sur la base nautique Maora Beach Sailing Club. Endroit bien connu des Bonifaciens où vous pourrez louer selon vos goûts et capacités : stand up paddle, kayak, voiles légères... ou pratique encadrée des activités de ski nautique, wakeboard et bouée tractée. Nous vous recommandons vivement le côté snack aux petits plats concoctés amoureusement par Cathy et Guillaume à toute heure pour une bonne journée on the beach.

■ PIRATE ADVENTURE CORSICA

D358

Plage de Tonara

☎ 04 95 73 56 36

www.pirate-adventure-corsica.com

info@pirate-adventure-corsica.com



Ouvert toute l'année. Sur réservation. Haute saison : tous les jours et les jours fériés jusqu'à 18h. Baptême Jet-ski (30 minutes) : 70 €. Formule Terre et Mer (2 x 2h) : 290 €. Rando Jet-ski à partir de 110 € (1h30). Chèque Vacances.

Location et randonnées en Jet-ski, scooter des mers et quad. Jean-Baptiste a migré sur la plage de la Tonnara, l'un des plus beaux sites des environs. Au programme : randonnées encadrées sur terre et sur mer dans tout l'extrême sud : les grottes, les falaises, les îles et les plus belles criques de l'extrême sud, de la Tonnara à Canetto. Belle formule combinée Terre et Mer pour chevaucher en alternance Jet-Ski et quad. Accueil personnalisé des handicapés et une collaboration avec le Parc marin des Bouches de Bonifacio.

■ LE SENTIER DE CAMPU RUMANILU ET PERTUSATO

☎ 04 95 73 11 88

www.bonifacio.fr

tourisme.bonifacio@wanadoo.fr

Durée 45mm à 1H30 environs

À l'extrême sud de la Corse, ce sentier mène au phare de Pertusato et sa plage Saint-Antoine. Il démarre à la chapelle Saint-Roch pour emprunter le chemin dallé qui surplombe les falaises. En route, prenez le temps d'observer la citadelle et ses falaises taillées par l'eau et le vent. Difficile de croire que tout tienne encore ! Vous croiserez le Grain de sable, un rocher de calcaire qui s'est détaché de la falaise pour atterrir dans la mer. Vous aurez également une jolie vue sur la Sardaigne, qui n'est plus qu'à 12 kilomètres de là, mais il vous faudra faire preuve ici de prudence et ne pas trop vous approcher du vide, vous êtes ici sur du calcaire.

■ SUB DADOU

20, montée Rastello

☎ 04 95 73 09 15

subdadou@yahoo.fr

Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 8h à 23h. Ouvert le dimanche.

Vente et réparation de matériel de plongée et chasse sous-marine. Daniel Perret, plus connu sous le surnom de Dadou, propose aux amateurs de plongée tout une gamme d'équipements : des palmes aux tubas en passant par les arbalètes, bouteilles et combinaisons, gilet stabilisateur... En prime un service de réparation et d'entretien du matériel, une grande disponibilité et des horaires pratiquement 24 heures sur 24 !

Location de deux-roues

■ SCOOT RENT

3, quai Banda-del-Ferro

☎ 06 25 44 22 82

www.bonifacioscootrent.com

ek2a@hotmail.fr

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 23h. Ouvert le dimanche. Tarifs à partir de 50 €/jour scooter de 50 à 125cc.

Une vingtaine de scooters Sym et MBK de 50 à 125 cc, en location avec casque et antivol à la journée et des tarifs dégressifs à partir de trois jours. Du matériel neuf et une grande disponibilité. S'adresser à Khalid au fast-food la Place ou à Thomas à la boutique Logo Store à côté de la Cantina grill. Caution par chèque ou carte bancaire, assurance au tiers. Prêt de carte et vente du guide Corse à Moto, du Petit Futé bien sûr !

Bateau

■ BONIFACIO YACHTING

Port de plaisance

Capitainerie

☎ 06 62 63 01 43

www.bonifacio-yachting.com

contact@bonifacio-yachting.com

Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 8h à 20h. Ouvert de mai à octobre. Hors saison sur réservation. Ouvert le dimanche. Livraison possible. Location à partir de 230 € la demi-journée.

Locations de bateaux à moteur de 5,50 m à 14 m pour découvrir à sa guise les sites grandioses de l'extrême Sud. Zodiac, Bombard, Capelli, Nuova Jolly, Sea Waterplus, Pursuit et de Cap Camarat Toutes les unités avec ou sans skipper sont à votre disposition pour percevoir autrement la réserve naturelle des îles Lavezzi. Bonifacio Yachting propose également des unités d'exception avec skipper. Antoine et Marc-Dominique vous proposeront des prestations à la carte et vous recevront avec un sens de l'accueil cher aux insulaires.

Sorties

■ KISSING PIGS

Le port

15, quai Banda-del-Ferro

☎ 04 95 73 56 09

kissingpigs@orange.fr

Ouvert les week-end d'octobre à avril et tous les jours de mai à septembre ainsi que les soirs des matchs de foot. Concerts live chaque mercredi et vendredi de juin à octobre. Salle climatisée.

C'est la version «Wine and Music» de cette bonne adresse gourmande face aux quais du port de plaisance. Une grande salle à l'étage et sa terrasse panoramique au dessus des quais pour se retrouver entre amis et souvent au milieu des fans de club de foot de Bastia (le SCB pour les habitués) Bonnes cuvées, bonnes planches de charcuterie et fromage et bonne musique live en version traditionnelle ou Rock.

Emplettes

■ LA MAISON DU LIÈGE À BONIFACIO

97, quai Comparetti

☎ 04 95 73 14 60

soline.grandhaye@orange.fr

Ouvert de fin mars à début novembre. De 9h à 19h basse saison et de 9h à 23h en haute saison et shopping de nuit juillet/août.

Soline a repris en 2005 cette boutique artisanale et très originale de créations d'articles en liège que vous trouverez au pied du Rastello (chemin piéton qui mène du port en haute ville). Bijoux en liège, en corail, yeux de Sainte Lucie et couteaux. En liège des créations pour vous séduire et vous surprendre : des sacs déclinés en différents modèles et couleurs, les chaussures adultes et (trop chou !) les chaussons bébé, les chapeaux, ceintures, la maroquinerie en mélange cuir-liège ou tout liège, la décoration, cadres photos, poterie de terre cuite habillée de liège, plateaux, petites figurines d'animaux pour collectionneurs. Contrairement aux idées reçues le liège est une matière écologique, solide comme le cuir, d'ailleurs appelé cuir végétal, imperméable et donc lavable !

■ THOMTHIB TELEPHONIE

10, rue Doria

☎ 04 95 73 10 62

terrazonipa@wanadoo.fr

Ouvert à l'année, fluctuant l'hiver, tous les jours sauf le samedi après-midi.

A l'entrée de la rue Doria, rue principale du Bastion de la haute ville se trouve un petit magasin où vous trouverez tout le nécessaire pour rester en contact pendant vos vacances : téléphones, accessoires de téléphonie ou de photographie, accessoires de caméras sportives, pellicules argentiques, photos d'identité, impression de vos photos numériques en papier sous divers formats. Pascale se fera aussi un plaisir de vous conseiller la musique corse selon votre recherche et vos envies, qu'elle vous fera bien sûr écouter !

Panier gourmand

■ A BITIGA

Le port

5, montée Rastello

☎ 04 95 24 73 06

www.a-bitiga.com

contact@a-bitiga.com

Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 23h. Fermé le dimanche matin. Ouvert le dimanche. Livraison possible (expédition et vente en ligne).

De la place Saint-Erasme où trône la belle église des pêcheurs bonifaciens monte « U Rastilu », qui relie la marine à la Citadelle. C'est ici qu'Eliane et Alain ont installé leur boutique pour vous permettre de rencontrer le savoir-faire de cette terre de passion. Des biscuits salés pour l'apéritif home- made par Eliane-, des confitures maison, des huiles d'olives pures en AOC ou travaillées, une sélection de miels, des liqueurs artisanales, ainsi qu'une gamme de charcuterie, fromages fermiers pour faire danser vos papilles. La gentillesse, la disponibilité et l'écoute d'Alain pour vous conseiller sur le vin qui saura correspondre à vos desiderata. Dans l'idéal, installez-vous sur une table ou un tonneau devant la boutique et dégustez selon vos envies avant de monter au bastion ou après la descente. Une belle sélection de produits du terroir insulaire. Conditionnement sous vide et expédition si besoin.

■ LE CORAIL DE BONIFACIO

Haute ville

6, rue du Corps-de-Garde

☎ 04 95 73 10 08

www.lecoraildebonifacio.com

contact@lecoraildebonifacio.com

Une gourmandise artisanale et originale créée par François Rocca-Serra bien connu sur le goulet grâce à ses glaces artisanales d'une qualité gustative exceptionnelle. Il vous propose dans sa petite boutique de la haute ville son Corail de Bonifacio, sa confiserie unique fabriquée sur place, qui nous fait revivre les saveurs d'antan avec l'amande de Thierry Nouvin de San Giuliano, la noisette, l'écorce d'orange et de citron de Marcel Santini de Soveria et le miel de Nathalie Bourra à Carpa. À savourer sans modération !

■ GLACIER LE ROCCA SERRA

Le Goulet

17, quai Comparetti

☎ 04 95 73 10 08

www.lecoraildebonifacio.com

rocca-serra.francois@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 7h à 20h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 7h à 0h. Ouvert le dimanche (terrasse brumisée).

Une longue vitrine où trônent plus de 60 parfums de glaces issues de la passion sans borne de François Rocca Serra pour le renouveau et la recherche des goûts, des textures et des saveurs glacières. Une passion qui date et se démultiplie par les recherches sur les tendances, les désidératas et les modes actuelles. Ainsi vous trouverez des glaces que vous ne trouverez jamais ailleurs. Glacier, certes, mais pas n'importe lequel ! Installé sur le goulet en 1986, François Rocca-Serra est un véritable passionné qui baigne dans la glace depuis sa plus tendre enfance. Formé chez les meilleurs, sa passion s'offre dans ses vitrines le long des quais (suivez la file de gourmands avertis et habitués). Jamais à court d'idées, monsieur François nous propose également son Corail de Bonifacio, une

gourmandise à base d'amandes corses, de fruits confits de Soveria et de miel de Bonifacio.

Marchés

■ LES MARCHÉS DE BONIFACIO

Loggia de l'Arsenal

☎ 04 95 73 00 15

www.bonifacio.fr

info@bonifacio.fr

Chaque mardi et vendredi matin.

Chaque mardi jusqu'à 13h, sous la Loggia de l'Arsenal, les commerçants de Corse et de Sardaigne déballetent leurs produits du terroir avec les marchands ambulants qui sont nombreux en saison pour transformer le lieu en belle myriade de stands multicolores. C'est l'occasion de voir, goûter et acheter des produits introuvables ailleurs et aussi de rencontrer quelques Bonifaciennes et Bonifaciens qui, pour rien au monde, ne rateraient ce rendez-vous hebdomadaire. Le vendredi, au même endroit et jusqu'à 13h aussi, il y a un marché des producteurs locaux qui proposent des produits issus de l'agriculture bio de l'Extrême-Sud de la Corse.

FIGARI ★★

La commune de Figari s'étend de la montagne à la mer, de l'Omù di Cagna à la Testa Vintilegna. La commune comprend quelque quatorze hameaux et lieux-dits dont les plus importants sont Ogliastrello, Tarabuceta, Poggiale et San-Gavino. Sa façade littorale de 800 hectares est protégée et fait partie intégrante du parc international marin. Les brises du sud et d'ouest souvent présentes font la joie des véliplanistes qui apprécient tout particulièrement le spot du golfe de Figari. Le village, à côté duquel on a installé l'aéroport qui dessert ainsi l'extrême sud, reste adorable. On y trouve de bons vins (le vignoble de Figari est l'un des plus cotés de l'île). Voir, dans l'un des hameaux de Figari, la très jolie chapelle de Montilati. On traverse le golfe de Ventilegna, avant de trouver, à droite, la route de Tonnara, une très belle plage, idéale pour les pros de planche. Toujours dans le même élan de religiosité, on prend à gauche, juste après être revenu sur la route, pour aller voir et complimenter Santa-Reparata pour sa très vieille chapelle IX^e siècle. Elle se trouve sur la D60, surnommée la stratégique parce qu'elle relie la route d'Ajaccio à celle de Porto-Vecchio en évitant Bonifacio. La baie de Figari est un abri naturel magnifique, un vrai fjord naturel avec des kilomètres de criques désertes et une jolie tour génoise.

Points d'intérêt

■ LES PLAGES, CRIQUES ET RIVIÈRE DE FIGARI



Les plus belles plages du village sont à la Testa. Une dizaine de criques, toutes plus belles et sauvages les unes que les autres, d'un accès difficile à trouver. En sortant

du village, prendre direction de Bonifacio sur la RN196, l'accès est à 300 m, à droite du portique métallique. D'ici, vous serez à 1 km du bonheur. Magnifique spot de surf et kitesurf. Pour ceux que l'eau salée rebute, la rivière de Figari, au lieu-dit San-Gavino de Figari, à 10 minutes à pied, est un très joli spot de baignade, avec ses piscines naturelles, ses toboggans et de grandes dalles de granit pour bronzer en toute tranquillité, dans l'eau douce réchauffée aux rayons du soleil, omniprésente ici.

Le gîte

■ POZZO DI MASTRI

Route de Porto-Vecchio

D 859

☎ 04 95 71 02 65

www.pozzodimastri.com

pozzodimastri2a@gmail.com



Ouvert d'avril à fin octobre. 12 chambres. Parking inclus. SPA en plein air.

Créée par Jean-Yves Milanini en 1986, Pozzo Di Mastri était la première ferme auberge de Corse. A l'heure actuelle reprise par Bruno et Sylvain, la ferme vous accueille d'avril à octobre et comprend 12 chambres et un appartement dans un cadre reposant face à l'Omù di Cagna, magnifique massif de l'extrême sud. Pour un séjour revigorant vous profiterez du SPA en plein air et de la piscine au milieu de la verdure et des fleurs. Pour ne rien gâter l'auberge sert le soir un menu unique qui comprend apéritif, entrée, plat, fromage, dessert, café, digestif et vin à volonté. C'est aussi ici que l'on a inventé le vin bleu turquoise IMAJYNE.

Les vignobles de l'extrême sud : l'AOC Figari

C'est le vignoble le plus méridional de France, sur 130 hectares, et aussi le plus ancien puisque les premières vignes y sont apparues dès le VI^e siècle avant notre ère. Sur un plateau granitique très ancien, venté et particulièrement sec, s'expriment des cépages corses traditionnels, dont le carcajolu neru. Ils donnent des vins rouges, rosés et blancs d'une grande finesse, bien charpentés et typés.

■ CLOS CANARELLI

Domaine Scalonu
Tarabucetta ☎ 04 95 71 07 55

■ CLOS DE SARCONE

D22
Poggiale ☎ 04 95 71 02 29

■ DOMAINE DE LA MURTA

Village
D 859 ☎ 06 23 58 55 63

■ DOMAINE DE TANELLA

Route de Bonifacio ☎ 04 95 70 46 23

■ DOMAINE PETRA BIANCA

D859
Petra Grossa
☎ 04 20 01 71 39

Campings

■ U MORU***

Route de Sotta
D859 ☎ 04 95 71 23 40
www.u-moru.com
u-moru@wanadoo.fr



Fermé d'octobre à mai. Accueil jusqu'à 22h. Gardé 24h/24. Terrain de 6 ha. 100 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement à partir de 4,80 €. Véhicule de 3,50 € à 9,50 €. 2 personnes à partir de 8,30 €. 11 mobil-homes pour 4 à 8 personnes de 740 € à 980 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wifi gratuit.

Situé à mi-chemin entre Pianotolli et Porto-Vecchio, vous trouverez cent emplacements de camping, neuf mobile homes (dont un climatisé), le tout accessible aux personnes à mobilité réduite. L'équipe sympathique vous accueillera et vous apprécierez la piscine et le parking privé. De style rustique, ce petit camping bucolique possède également un service de restauration où vous pourrez déguster de sympathiques grillades au feu de bois. Une petite étape pratique plus au calme que sur la côte.

Emplettes

■ CLOS CANARELLI

Domaine Scalonu
Tarabucetta ☎ 04 95 71 07 55
closcanarelli2a@orange.fr
Ouvert de 8h à 12h et de 14h à 17h.

En 1993, Yves Canarelli reprend le vignoble, l'agrandit et en définit les cépages actuels, composés de syrah, de nielluciu, de vermentinu et de grenache. On respecte en ce lieu les pratiques ancestrales de l'élevage sur lie et du bâtonnage. Une fois vendangé et pressé, le vin est élevé en barriques de chêne de l'Allier. Le blanc, issu du cépage vermentinu, est doté d'un nez subtil, délicat, où se mêlent des arômes fruités et floraux. Le rouge, issu des cépages nielluciu et syrah, développe des arômes de fruits noirs (cassis, mûre) et des notes sauvages de maquis. Le rosé est élaboré à base de sciaccarellu, ce qui lui confère une typicité aromatique où dominent des notes de fruits rouges et d'épices. Remarquables cuvées Amphora en rouge et blanc qui font l'unanimité auprès des œnologues.

■ CLOS DE SARCONE

D22
Poggiale
☎ 04 95 71 02 29
www.nustrale.com
closdesarcone@wanadoo.fr
Visites sur réservation.

Le clos de Sarcone est un cru né il y a une vingtaine d'années. Jean Ferracci a repris le domaine familial de 5 ha sur deux parcelles : l'Arghjale et Sarcone dont les vignes sont non palissées et conduites en gobelet. Vermentino, nielluccio et sciaccarellu sont les cépages qui donnent des vins rouge élégants et puissants et des blancs au nez floral et fruité. Médaille dès sa première présentation au Concours général agricole de Paris, les amateurs du monde entier se ruent sur cette petite production exclusive.

■ DOMAINE DE LA MURTA

Village

D 859 ☎ 06 23 58 55 63

cantarajp@aol.com

Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.

Le domaine, créé en 1885, s'étend sur 8 ha de terrains argilo-granitiques et produit, annuellement, 130 hl de vins à base de sciaccarellu, de carcajou neru, de niellucciu et de vermentinu pour les blancs, qui font toute la qualité des vins insulaires. La culture de la vigne, réalisée sans engrais ni désherbage, est labellisée EcoCert.

■ DOMAINE DE TANELLA

Route de Bonifacio ☎ 04 95 70 46 23

www.domaine-tanella.com

Ouvert tous les jours de 9h à 20h.

Installé à Figari depuis 1855, le domaine de Tanella, mené par un homme passionné, issu d'une très ancienne famille de vigneron, sait chaque année se distinguer. Son vignoble de 63 ha d'un seul tenant sur des terres d'arènes granitiques, accueille les cépages Sciaccarellu, Niellucciu, Syrah, Vermentinu et Carcaghjolu Neru. Ses cuvées portent le prénom de ses enfants : Alexandra et Marc-Aurèle, récompensées chaque année par des concours nationaux et internationaux.

■ DOMAINE PETRA BIANCA

D859

Petra Grossa ☎ 04 20 01 71 39

www.petra-bianca.com



Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 15h30 à 19h. Livraison possible (expédition par la Poste).

Domaine composé de 50 ha nichés entre plaines et coteaux, avec des rendements à l'hectare très bas. La personnalité de ces vins résulte de la meilleure utilisation des potentialités de la région, du climat et de ses cépages insulaires. La gamme Vinti Legna renferme trois couleurs dignes d'intérêt. Vinifiée et élevée en fûts, pour le rouge et le blanc, sa confidentialité en fait un breuvage d'exception, le rosé représente le meilleur équilibre du cépage sciaccarellu, sur sol granitique. Le domaine se complète d'un élevage ovin qui produit le fameux brocciu et des fromages fermiers, issus des pâturages spécifiques de cette vallée. Nouveau chai remarquable, de construction design aux normes environnementales. Domaine certifié bio par Ecocert. Bel espace de vente et de dégustation.

■ Dans les environs

Sotta



Sotta est un village composé de plusieurs hameaux aux maisons troglodytiques. Le hameau de Chera est un bel exemple d'architecture du sud et on peut y voir un abri-sous-roche, l'Orriu, où s'arrêtaient autrefois les bergers qui faisaient la transhumance. Les villageois s'en approchaient avec crainte, le croyant habité par un esprit maléfique, venu d'un autre temps, et hostile à l'Eglise. On trouve ainsi plusieurs vestiges préhistoriques sur la

commune, comme la nécropole de Vascolacciu, censée abriter un trésor. Le trésor est caché, mais aurait été utilisé au XIII^e siècle par les Templiers, pour construire l'escalier du roi d'Aragon à Bonifacio. Vers la pointe de Castello, on accède aux ruines d'un ancien château, ancien fief du seigneur tyrannique Orso Alemanno, qui fut massacré par les villageois au Moyen Âge. À Chera, on peut voir les ruines de l'ancienne chapelle Sant'Agostino, de style roman. Son bénitier est de facture originale et mérite que l'on s'y attarde. Les environs du village offrent quelques possibilités de promenades dans le maquis pour accéder aux ruines d'anciennes chapelles, comme celles de Santa-Ursula, par exemple. La fête du village est le 11 novembre de chaque année avec de nombreuses animations et un trail au mois de juin (mairie 04 95 71 20 75).

■ CASTELLU DE TAPPA



Ceccia

Gratuit.

Site fortifié à 5 minutes du village, point de vue superbe en bordure de la commune de Sotta, à 60 m d'altitude. On accède à ce castellu par la D859 qui rejoint Figari. 4 km après l'embranchement sur la route de Bonifacio, juste après le pont du Stabiaccio, on trouve un panneau indiquant un chemin à gauche. On passe la barrière, que l'on reforme soigneusement (l'endroit est privé), et on accède au site, en haut de la colline. Les murs du monument principal et du mur d'enceinte se sont écroulés dans les années soixante. Le mur d'enceinte de la partie sud est très bien conservé, la partie ouest écroulée. Le monument principal est aussi bien préservé. Le rez-de-chaussée de la tour est en parfait état, il ne manque que le premier étage découvert détruit. Le site de Tappa est considéré comme l'un des premiers villages de Corse. Il reste cependant une grande partie du site très intéressante où les archéologues ont trouvé maintes informations sur la civilisation torrénienne, leur vie quotidienne, et sur la destination de ces torres, habitats, lieux de défense ou lieux de culte, ou tout cela en même temps.

■ LE ROCHER DE L'ORIU



D59

Canni

Dans le hameau de Canni, un rocher pointu creusé par l'érosion et aménagé en abri utilisé sur le parcours de transhumance des troupeaux («*orriu*»). Ce tafoni géant est une véritable curiosité. Très peu référencé et très difficile à trouver, sa découverte reste un moment assez exceptionnel. L'Orriu de Canni, véritable maison de schtroumpfs ou de lutins, est composé d'un énorme bloc pointu, où quelques pierres viennent clore une vaste salle naturelle.



LE RELAIS

Quartier Padullella ☎ 04 95 20 80 21

Ouvert toute l'année. Fermé aux vacances de fin d'année. Du lundi au samedi. Réservation recommandée. Carte : 33 € environ. Vin au verre. Plats du jour et suggestions. Chaises bébé. Vente à emporter.

Au centre du village de Sotta, un Relais bien connu des locaux avertis amateurs de veau Nustrale et pour cause, nous sommes ici chez la Famille Pandolfi, éleveurs bovins

qui ont repris en 1993 une affaire de famille. Madame en cuisine et Monsieur en salle vous régaleront de produits identitaires et de saison : charcuterie AOP ou fermière, croustillant de ventru, soupe mode corse, tripettes de veau, figatellu et brocciu en saison, tianu de vitellu, pavé

de bœuf, quasi de veau du Relais, linguines aux gambas... Parmi les desserts, le flan aux œufs et caramel de notre enfance, le tout accompagné d'une belle carte de vins de l'extrême sud et du Sarténaï. Un lieu authentique où l'on se sent choyé ! Spécialités à emporter.

PIANOTTOLI-CALDARELLO ★★

Les deux hameaux se situent en bord de mer, près du golfe de Figari. Ils ont l'architecture typique des villages de l'extrême sud, avec leurs maisons troglodytiques en granit, construites autour de chaos rocheux qui servaient autrefois d'habitations. L'église paroissiale, de style néoclassique, se situe à mi-chemin entre Pianottoli et Caldarello. Son clocher est original, et elle a été rénovée récemment. Au sud de la belle tour de Caldarello, on peut ainsi voir les ruines d'un baptistère paléochrétien datant du IV^e siècle, remanié au début de l'époque pisane. L'église pisane que l'on trouve à l'entrée même du golfe servait, quant à elle, de point de repère pour les marins.

■ LE PORT ABRI DE PIANOTTOLI CALDARELLO Casa'llu Mari D122

☎ 04 95 71 83 57

portabripianottoli@gmail.com

Basse saison : ouvert de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h.
Haute saison : de 8h à 12h30 et de 14h à 20h. Eau, électricité, sanitaires, laverie.

Points d'intérêt

■ LA PROMENADE SUR LA POINTE DE BRUZZI Anse de Chevano

☎ 04 95 73 11 88

Tarif : gratuit. Durée : 2h. Difficulté : facile.

Au départ de l'anse de Chevano, cette balade agréable longe la presqu'île de Bruzzi jusqu'à d'Arbitro. Le départ a lieu sur le parking du Conservatoire de Pianottoli-Caldarello. Deux options s'offrent alors à vous : commencer par descendre jusqu'à la plage de sable de l'anse de Chevano, ou vous élancer directement sur le sentier du littoral. En bord de mer, celui-ci offre de beaux points de vue sur les îles de Bruzzi et, plus loin, sur la Sardaigne. Le parcours est jalonné de criques aux eaux transparentes où il fera bon se reposer. La boucle suit les courbes de la presqu'île jusqu'à la plage d'Arbitro, avant de retourner vers le parking.

Le gîte

■ MACCHIE E FIORI

RT40

Cheta

☎ 04 95 71 80 69

www.hotelmachieefiori.com

tomasi.pauline@orange.fr



Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 21h. 10 chambres. Chambre simple à partir de 60 € ; chambre triple jusqu'à 100 €. Demi-pension : 75 € (pour 1 personne en basse saison). Petit déjeuner buffet (de 8 à 10 €). Lit supplémentaire : 15 €. Parking ouvert inclus. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (10 €). Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (menu 18 €, menu enfant 12 €, carte 35 €). Animations. C'est l'affaire de la famille Tomasi qui, depuis plus de 40 ans, offre au voyageur en goquette sa petite auberge pour y dormir et y manger dans une ambiance familiale. Quelques chambres dans les deux bâtiments (on choisira celles du bas pour dormir le matin) et une formule demi-pension à prix doux par rapport à la côte ! Tous les mercredis soir, les soirées musicales de chants insulaires au milieu des Pianottolais. La cuisine est même appréciée par les enfants de l'école et ils n'y trouvent rien à redire !

Chambres d'hôtes

■ CHEZ BRIGITTE ET BERNARD LABBÉ

Lieu-dit Favalli

☎ 04 95 71 86 18

bernard.labbe4@wanadoo.fr

Petite piste en terre sur 800 mètres.



Bienvenue à la Ferme. Gîtes de France (2 épis). Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 17h-19h. 5 chambres. Chambre double 67 € ; chambre triple 100 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé inclus. CB non acceptée. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôte sur réservation 25 € avec les produits de ferme en AB et les produits locaux.). Vente (confitures et liqueurs maison). Pas de tv.

Nous sommes ici au bout du monde, entre Sartène et Bonifacio, dans une propriété de 3,5 hectares où l'amateur de tranquillité ne viendra jamais se plaindre. Chez ces agriculteurs bio et amoureux de l'authenticité, on viendra ici pour savourer un vrai accueil paysan à mille lieues de l'industrie hôtelière. On s'endormira au chant du petit duc et l'on s'éveillera avec merles et geais. Côté table, la famille Labbé au grand complet cuisine la production locale du potager et des arbres fruitiers de l'exploitation. Belles prestations hôtelières dans les 5 chambres coquettes, toutes remises à neuf.

■ LA CUISINE DE MARGUERITE

RT40

Lanciato

☎ 06 82 68 41 96

lesdeuxm33@gmail.com

A 1 km du centre.

Campings

■ LE DAMIER***

Hameau de Caldarello ☎ 04 95 71 48 85

www.camping-le-damier.com

A 650 m des plages et 23 km de Bonifacio.



Fermé d'octobre au 15 avril. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 20h (minuit en été). Gardé 24h/24 (06 22 40 11 05). Terrain de 3 ha. 100 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé. Sol : sablonneux / gravillons. Relief : en terrasse. Emplacement de 3,50 € à 4,50 €. Véhicule de 2,50 € à 6 €. 2 personnes de 13 € à 17 €. 6 bungalows pour 4 à 6 personnes de 215 € à 930 € la semaine. Ticket restaurant. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés (1 €, sauf en locatif). Aire pour camping-cars. Wifi payant. Restauration (de juin à mi-septembre, pizzeria carte 30 €. Menu enfant 8 €. Buffet le midi 13 €). Animations.

A l'extrême sud de la Corse et à quinze minutes de Bonifacio, parfums, lumière et beauté insulaires offrent un cadre exceptionnel pour des vacances de rêve. Le Damier vous permet de découvrir et de profiter d'une nature encore sauvage. A 600 mètres d'une splendide plage de sable fin et du port de plaisance, sports nautiques et farniente sont les maîtres-mots. A disposition : épicerie, bar et un bon restaurant !

Loisirs

■ L'AQUARIUM

RT40 (ex RN 198)

Route de Sartène ☎ 06 45 39 14 50

laquariumplongee@gmail.com

A 19 km de Bonifacio.

Ouvert toute l'année. Sur réservation impérative. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 8h30 à 20h. Baptême 45 € ; enfant de -12 ans 40 € ; exploration à partir de 20 €. Formation de niveau 1 à 3. CB non acceptée. Un petit club intimiste bien caché entre Pianottoli et Monacia, loin de la foule, pour découvrir avec cette équipe de passionnés les sites de plongée les moins fréquentés de l'extrême sud. Une dizaine de spots entre Roccapina et l'île Bruzzi, au cœur du Parc marin des Bouches de Bonifacio. Chef de centre : Marjorie Dupré-Poiget, instructrice nationale BEES 1, 4 moniteurs en saison, 1 bateau semi-rigide de 5,70 m 90 cv, 10 plongeurs maxi à bord. A l'accueil : douche, WC et rafraîchissements. Possibilités de forfait plongée hébergement.

■ Dans les environs

Monacia-d'Aullène



Entre mer et montagne, le village est construit au pied d'une colline, et a gardé toute son authenticité. Ses ruelles étroites donnent à voir de belles maisons de pierre aux hautes montées en escalier, et l'ensemble est gardé par les ruines de la tour génoise de la pointe d'Olmeto. Une autre tour se situe sur l'îlot du Prêtre, sur le littoral.

Dans les environs, on peut découvrir le célèbre Uomo di Cagna, l'homme de Cagne, un rocher en équilibre sur la montagne (1 217 m) dont la forme évoque celle d'un visage humain. Autrefois, les pêcheurs de corail se repéraient par rapport à lui, et rebroussaient chemin quand ils le perdaient de vue. Des sentiers permettent de découvrir la montagne voisine. Au nord du village, on accède à la chapelle Santa-Monaca. Le hameau possède également plusieurs vestiges préhistoriques et romains, comme, par exemple, du mobilier et une Vénus sculptée.

■ L'UOMO DI CAGNA

Giannuccio

Temps : 2h30 aller. Distance : 8 km aller-retour. Balisage jaune. Difficulté : facile. Dénivelé : 750 m et plus.

Cette randonnée offre des points de vue superbes sur la vallée, la montagne de Cagna, les chaos granitiques et le maquis. Il est impératif d'apporter sa réserve d'eau. Le sentier est balisé par des cairns (petits tas de roches) et un balisage jaune, mais il vaut mieux se munir d'une carte. Le sentier s'élève au milieu d'un maquis bas. Dépasser le réservoir ; le sentier franchit un ruisseau (à sec en été) et traverse une végétation dense ou abondent les lianes du maquis. Par une pente assez forte on accède à un premier plateau offrant de belles formes d'érosion granitique, puis à un petit bois de pins d'où la vue sur le village et les vallées voisines est magnifique. Au bout d'une heure de marche apparaît un chaos de roches impressionnant, surmonté de quelques pins tordus et de chênes verts. Un second plateau, couvert de bruyères arborescentes et hérissé de formes granitiques étonnantes est atteint après 1 heure 30. 100 m plus loin, après avoir laissé sur la gauche un énorme rocher cubique, puis un second évoquant un visage de profil, on découvre au loin l'Uomo di Cagna dont on apprécie pleinement l'allure. On peut alors faire demi-tour, ou marcher encore un quart d'heure pour parvenir à la base du rocher. Une variante très sympathique existe depuis le village des bergeries de Naseo, mais il faudra alors compter six heures aller-retour en passant par le versant sud pour une version plus longue mais moins casse patte dans la descente.

LE SUD-EST

Cette région est remarquable par sa diversité : belles plages, rivières et massif montagneux. Bref, un raccourci de beauté : Porto-Vecchio, ville phare, s'illustre par son intense activité culturelle, sa citadelle et son port de plaisance. Autour de son golfe, les longues plages de sable fin, bordées de généreuses pinèdes, s'étendent au

nord jusqu'aux charmantes communes de Lecci, Sainte-Lucie de Porto-Vecchio et le village marin de Pinarello. A quelques minutes, la forêt de l'Ospedale puis les aiguilles de Bavella dominent les massifs de l'Alta-Rocca avec ses rivières escarpées et ses villages authentiques, dans un somptueux décor.

PORTO-VECCHIO ★★

La ville et sa marine sont dominées par les anciennes fortifications génoises, dont certaines parties sont encore bien conservées. On peut encore voir cinq bastions, et une porte, qui était l'entrée principale de la vieille ville. Sur sa place se trouve l'Église paroissiale Saint-Jean-Baptiste, construite au XIX^e siècle, qui renferme de très belles fresques. Les plages du grand sud sont les plus prisées. Sur la presqu'île de Piccavaggia, où l'on trouve la réserve naturelle des îles Cerbicale, on peut se baigner à la plage de Palombaggia, entourée de roches rouges, qui accueille des milliers de visiteurs chaque année. Les plages les plus proches de la ville sont Cala-Rossa, Santa-Giulia et Golfo di Sogno. Dans son golfe, entourée de plages de carte postale, la première ville touristique de Corse est relativement récente. Elle fut construite par les Génois en 1539, afin d'asseoir leur domination dans le grand Sud et d'avoir une place-forte entre Bonifacio et Aléria. Le tourisme se développe un peu au XIX^e siècle, mais c'est après la disparition du moustique porteur de la malaria que la ville prendra son essor. Dans les environs, on peut découvrir les sites préhistoriques, à Torre et Tappa, qui sont très complets et dont les forts cyclopiens regorgent de mobilier et de nécropoles.

■ **CHIOCCA CROISIÈRES RUSCANA – AMOURS DES ÎLES – ÎLE DE BEAUTÉ**
Port de plaisance
Quai Pascal-Paoli ☎ 04 95 70 33 67
www.croisieres-ruscana.com

Fermé de novembre à mars. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 18h. Départ possible de Pinarello en haute saison. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 75 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 45 €. Groupe (10 personnes) : 70 €. Chèque Vacances. Visite guidée (en français et italien). Restauration (petit déjeuner et repas sur le bateau tout compris).

Depuis quatre générations, la famille Chiocca vous fait partager les plaisirs de la mer. Tous les matins, départ à 9h du port de Porto-Vecchio et Pinarello. A la pointe de la Chiappa, vous découvrirez les îles Cerbicales, Palombaggia, Santa-Giulia, la Rondinara, Sperone et Bonifacio. Arrivé aux îles Lavezzi, repas servi à bord. Au menu, bouillabaisse du pêcheur et menu terre ou mer. Visite de l'île et baignade. Départ des Lavezzi vers 15h30 en passant par Cavallo. En route vers une autre baignade dans la crique aux eaux turquoise. Retour prévu à 18h. Réservation recommandée.

► **Autre adresse** : Ponton de Pinarello, Sainte-Lucie-de-Porto-Vecchio

**Promenade en mer au départ de Porto-Vecchio :
Bonifacio Lavezzi avec bouillabaisse servie à bord.**



Chiocca Croisières
Porto-Vecchio • Bonifacio • Lavezzi



Port de plaisance • Quai Pascal Paoli
20137 PORTO-VECCHIO
Tél. 04 95 70 33 67 / 04 95 71 41 50 / 06 26 05 37 24
www.croisieres-ruscana.com

■ **OFFICE DE TOURISME MUNICIPAL DE PORTO-VECCHIO**
Rue Général-Leclerc
☎ 04 95 70 09 58

www.ot-portovecchio.com
accueil@destination-sudcorse.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h à 20h. Visites guidées : tous les jeudis à 18h30, 7 € par personne, 3,50 € -12 ans, tarif groupe 5 € à partir de 20 personnes.

■ **CHRISTINE CANALE**
19, lot Macchia di Cervi

☎ 06 28 34 25 40

www.version-originale-corse.fr
christine@version-originale-corse.fr

Ouvert toute l'année. À partir de 15 € par personne selon le programme. Sur réservation. CB non acceptée.

Christine, guide conférencière certifiée, vous invite à découvrir d'autres facettes de la Corse du Sud, grâce à des visites guidées qui vous emmèneront au cœur de l'Histoire. Vous pouvez choisir votre sujet de prédilection en optant pour un circuit à thème sur la préhistoire, l'artisanat d'art, la flore ou la gastronomie... Ou percer les secrets des citadelles, Sartène, Porto-Vecchio ou Bonifacio : des explorations à vivre en famille, les enfants bénéficiant d'attentions particulières. Enfin, le temps d'une journée, laissez-vous séduire par la magie de l'Alta-Rocca : la Corse mythique est ici, faite de légendes et de paysages, de couleurs et de parfums, de villages hors du temps. Programmes adaptés aux familles, voyages d'affaires, comités d'entreprises, team building et incentive.

Pour s'y rendre

■ **PORT DE COMMERCE DE PORTO-VECCHIO**
Quai Sotta-Portigliola

☎ 04 95 70 49 49

www.2a.cci.fr
jj.battesti@sudcorse.cci.fr

Le port de commerce de Porto-Vecchio a été créé en 1974 et agrandi en 1994. La banque d'informations est située dans la gare maritime. Vous trouverez des renseignements sur les horaires des bateaux (arrivées, départs), les horaires des navettes, des trains, des autocars au départ de la gare routière, les différents services. Compagnies maritimes : la Corsica Linea et la Corsica FerrieLignes vers Marseille, Nice, Toulon et la Sardaigne.

■ **PORT DE PLAISANCE**
Quai Pascal-Paoli

☎ 04 95 70 17 93

port@porto-vecchio.fr

Basse saison : ouvert de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30. Haute saison : de 8h à 21h. Eau, électricité, sanitaires, carburant, laverie, wifi gratuit.

Un projet d'extension du port est en cours d'élaboration autour d'un concept : accueil, modernité et écologie. La ville de Porto-Vecchio a obtenu le label « Port exemplaire » en 2010. Le projet a déjà été amorcé avec la reconversion de l'ancien quai technique en quai d'honneur dédié au

stationnement des unités de prestige. Des équipements de dernière génération alliant la technique et l'esthétique, et offrant un cadre idéal pour le confort des plaisanciers et des promeneurs, ont été installés.

Points d'intérêt

■ **LA FORÊT DE L'OSPEDALE** ★★

A une demi-heure du littoral, le massif de l'Ospedale propose des lieux surprenants et somptueux. Perché à 850 mètres d'altitude, l'Ospedale offre une vue imprenable sur le golfe de Porto-Vecchio. Le village tient son nom « u Spidali » d'un ancien hôpital qui accueillait dès le XV^e siècle des voyageurs et des bergers en route vers la montagne. Fontaine, horloge solaire, grands escaliers et maisons de pierres nous rappellent la vie d'autrefois. Autour du village, une magnifique forêt de pins laricico et de hêtres abrite une faune et une flore endémiques. Un peu plus haut au cœur de la forêt, son barrage dessine un décor enchanteur et constitue une halte rafraîchissante. Puis, à quelques pas, un sentier balisé mène à la cascade Piscia di Ghjaddu, une chute d'eau spectaculaire de 60 mètres !

■ **LES PLAGES DE PORTO-VECCHIO** ★★★★★

Des eaux bleu turquoise au vert lumineux des pins parasols, le littoral offre une véritable apothéose de couleurs.

► **Golfu di Sognu.** Au nord de Porto-Vecchio à environ 7 km. La baie du Stagnolu s'ouvre dans l'ouest de la presqu'île du Benedettu et abrite la plage de Golfo di Sognu. Ici, « u Stagnolu » (l'étang) est retenu par de longs bancs de sable tandis que l'Osù se jette dans la mer. Cette baie offre d'excellents mouillages aux marins ainsi que de bonnes conditions pour les amateurs de voile.

► **Palombaggia.** Située au sud du golfe de Porto-Vecchio est une perle parmi les perles. Une aquarelle de bleus dans un contour de porphyre rose... Elle se caractérise par son eau claire, ses dunes blanches de sable fin et ses pins parasols. La côte se prolonge ainsi jusqu'au Cap d'Acciaghju avec la plage de Tamaricciu et l'anse de la Folacca. Elles sont reliées et accessibles à pied par un chemin alternant roches et maquis. Un site remarquable protégé avec ses 72 hectares d'étangs et de pinède classés zone naturelle d'intérêts écologiques faunistiques et floristiques.

► **Santa Giulia.** Cette baie aux allures de lagon polynésien, est un emblème des beautés naturelles de l'extrême Sud. Baignant au pied d'une montagne, son golfe abrite une longue plage et une petite marina, séparées par des roches granitiques. Célèbre pour son sable d'une extrême finesse et son eau en pente douce, elle est également une des bases nautiques les plus complètes et dynamiques de la région. Un site qui enregistre le taux de fréquentation estival le plus élevé de Corse.

► **Porto Novo.** C'est la seule plage importante de tout le Sud-est de la Corse à rester préservée des touristes, surtout en haute saison ! Elle n'est fréquentée que par les bateaux qui y viennent chercher un mouillage superbe dans un environnement dénué de toute construction. Accès par une piste de 3 km, réservée aux véhicules 4x4 et démarant le long d'une carrière en bord de la Route à 15 km au sud de Porto-Vecchio.



L'OSPÉDALE

BASTIA

Poretta

Zone Industrielle

Vaccaja

Tivaro

Georges-ville

Golfe de Porto-Vecchio

Stefano Sardo

Matonara

Ferry vers Marseille et Toulon

La Poste

Mairie

Citadelle

Belleville

Marina

ARCA

Vignola

Azzetta

Pifano

Stagno

Porto-Vecchio

0 200 m

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nány
Novembre 2012

BONIFACIO

Monuments

■ LE CASTELLU D'ARAGGIO



Arraggio

L'un des six castelli du Sud-Est de la Corse. Il s'agit d'une trace importante laissée par la civilisation torrénienne, guerriers qui vécurent en Corse entre 6 000 et 1 600 avant J.-C. Cette construction a dû demander une main-d'œuvre importante à en juger par la dimension des blocs de pierre et l'entrée monumentale. L'architecture de l'habitat est particulièrement élaborée pour l'époque, puisqu'on peut distinguer, encore aujourd'hui, non seulement l'enceinte fortifiée et sa porte principale, mais aussi un chemin de ronde et de nombreuses pièces creusées dans l'épaisseur des murs.

Balades, flâneries

■ LES ÎLES CERBICALE



La réserve naturelle de Bonifacio et des îles Cerbicale a été créée dans le cadre d'un protocole d'accord franco-italien visant à réaliser un parc marin international au travers d'un détroit menacé par le trafic maritime et une forte fréquentation touristique. Elle représente, avec la réserve naturelle des Tre Padule de Suartone, la plus grande réserve marine de Méditerranée occidentale : 79 460 hectares. Elle abrite une richesse écologique remarquable et se distingue également par la qualité et l'originalité de ses paysages : falaises calcaires, chaos granitiques... Ces territoires sont gérés par l'Office de l'environnement de la Corse et appartiennent au domaine public maritime, au Conservatoire de l'Espace littoral et des rivages lacustres, aux communes et au Département de la Corse du Sud.

Le couvert

■ L'AMANDELLA

Route de Palombaggia-par-Picovaggia

☎ 07 72 55 19 17

rocasserra.jf@gmail.com

A 9 km du centre-ville.

Fermé de novembre à mars. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le soir. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 11,50 €. Suggestion du jour : 18 €. Vin au verre. CB non acceptée. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. Animations.

A l'entrée du camping U Pirellu dans une ambiance campagnarde, boisée et fleurie que berce une douce brise marine rafraîchissante, Jean-François affirme son goût de l'exigence pour vous surprendre : la pizza est désormais étalée à la main, les viandes arrivent tout droit de chez Rémi Mary et sont mûrées en moyenne 30 jours : de la côte de bœuf simmental à la bavette aubrac, de la tagliata à l'entrecôte (en 300 ou 400 g). Les raviolis farcis et les gnocchis produits par un jeune artisan du cru et de la carte aux suggestions à l'ardoise les produits sont frais, de saison et de qualité. Les enfants pourront profiter d'un espace

jeux avec baby foot, bac à sable, balançoire... De fin juin à septembre, soirées chants corses le jeudi tout en dégustant un bon sanglier. Nous vous conseillons vivement de réserver !

■ CHEZ ANNA

Haute ville

16, rue Camille-De-Rocca-Serra

☎ 04 95 70 19 97

lerestaurantchezanna@gmail.com

Ouvert toute l'année. Fermeture jeu 16 février à fin mars. Le soir ; le soir. Tous les jours midi et soir sauf dimanche midi. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ. Plats bambino. Vin au verre. Terrasse.

Repris en mains depuis peu par des professionnels de la restauration, cette table d'inspiration italienne ne manque pas d'atouts ! Une belle salle cosy et ses deux terrasses pour savourer les recettes du Chef napolitain Rosario Di Mèo qui valorise antipasti, pâtes fraîches et sèches, risotti... La carte se complète de suggestions du marché en variation terre et mer et d'une bonne carte des vins. Service parfait et accueil irréprochable pour compléter ce beau tableau.

■ L'ANTIGU

Haute ville

51, rue Borgo

☎ 04 95 70 39 33

frederique.grondein@wanadoo.fr

Fermé du 15 janvier au 15 mars. Basse saison : ouvert du mardi au samedi et les jours fériés le midi et le soir. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 32 €. Carte : 40 € environ. Suggestion du jour : 22 €. Vin au verre. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Chaises bébé. Terrasse.

Une table sympathique dans la rue Borgo, on l'on s'attablait avec plaisir dans la salle typique ou sous l'une des deux grandes terrasses ombragées et panoramiques. Les deux frères Evesque accompagnés du chef Ludovic Chartrain travaillent ici à longueur d'année et, sans tomber dans la facilité d'une situation d'exception (l'une des plus belles vues sur les marais salants et le golfe), l'établissement propose une cuisine très honorable. La carte est bien sûr basée sur le terroir avec tous les grands classiques demandés par les touristes, complétée par les propositions journalières du marché du jour.

■ LE BELVEDÈRE

Route de Palombaggia-par-Picovaggia

☎ 04 95 70 54 13

www.hbcorsica.com

info@hbcorsica.com

A 5 km du centre-ville.



Fermé de décembre à avril. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. À partir d'octobre fermé du lundi au mercredi midi inclus. Réservation recommandée. Menu unique à 75 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 35 €. Vin au verre. Formules Brocheries à partir de 50 €. American Express, Diners Club. Jardin. Terrasse. Animations.



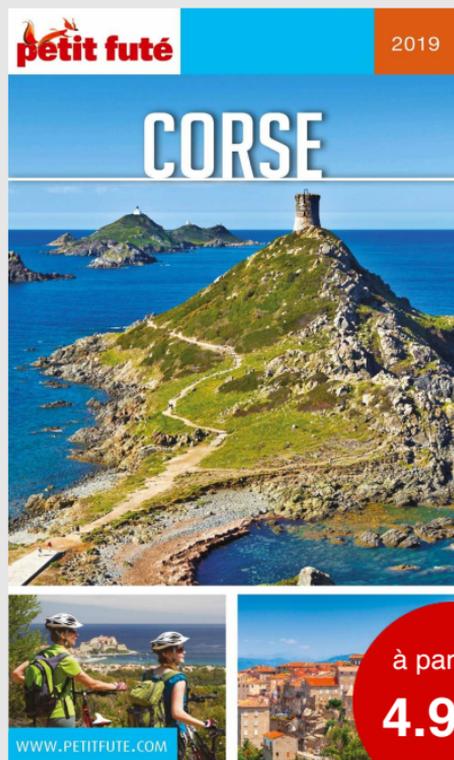
Plage de Palombaggia.

© PAWEŁ KAZMIERCZAK - SHUTTERSTOCK.COM

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

CORSE 2019

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de
4.99€

Cliquez ici

Disponible sur

