



(Traduit du russe)

Un petit bâtiment moderne de coopérative fromager du TARAVO dans le village de Petreto-Bichisano . Philippe et Corinne préparent le fromage à partir de mélange de lait de chèvre et de brebis. Le fromage mûri dans le sous-sol à 13 degrés sur des filets en fer. Après quoi il se retrouve sur les étalages du magasin. Après l'achat les corses ne gardent jamais le jambon ou le saucisson dans le frigidaire, persuadés que là dedans les produits perdent leur goût. Par contre les habitants de l'île préfèrent garder la célèbre Tomme corse dans le frigo.

Construit de pierre grise avec le toit en tuile, le petit restaurant

«Taravo» se trouve être la dernière maison de Zevaco. A l'entrée apparaît un macho, copie conforme de l'acteur français Jean Reno, c'est Ange. Il nous a observé curieusement et pour commencer nous a proposé d'aller déjeuner sur la terrasse, et de ne discuter de tout qu'après. Fatiguée, Nadia est sortie -le restaurant est plein avec l'arrivée des touristes d'Ajaccio. Le déjeuner avec les plats traditionnels entre dans un programme obligatoire pour tous les invités des corses. Mis à part la charcuterie, Nadia prépare le rôti de sanglier au vin ainsi que les beignets de courgette. Sur la table apparaît une bouteille de myrte, Nadia apporte le pâté avec le cake aux olives ainsi qu'un panier en paille contenant du saucisson fumé et du jambon fumé couleur pourpre foncé. Il se trouve que le petit porc noir est un type identifié du porc de race corse. Ange sert le vin et avec un air sérieux et explique ce qui différencie son élevage de ses congénères. Le plus important, c'est qu'ils grandissent en liberté, et le soir rentrent à la maison « là où on les nourrit ». Leur viande n'est pas aussi grasse que celle des porcs domestiques, elle contient moins de liquide et elle est plus consistante. Dans la couche fine de graisse se concentre l'arôme de toutes les herbes de la montagne et le goût des châtaignes. On abat le porc avec l'arrivée des premiers froids, d'habitude fin novembre, quand ils ont mangé toutes les châtaignes. Ange possède 500 têtes de porcs et chaque année il en abat 150 -160. Le reste est laissé en liberté. Il utilise les recettes de son grand-père et de son arrière grand-père - seulement du sel et du poivre. Dans ce village on fait du jambon depuis 350 ans. Ange nous a expliqué que le fromage, le jambon, l'huile d'olive et la farine de châtaigne remplaçaient en Corse la monnaie d'échange pour les paysans, quand ces derniers descendaient vers la mer pour acheter les produits nécessaires: le littoral de l'île, au Moyen-Âge, se trouvait sous l'emprise des marins.

En Corse on fume à peine le jambon, ainsi que le figateddu - saucisse de foie- ou le

saucisson, juste pour qu'il sèche bien. Si le saucisson sèche 3-4 mois, le vrai jambon corse lui reste un an et demi - deux ans dans les sous-sols pour arriver à la condition optimale. Quand, après le déjeuner nous sommes descendus avec Ange dans un sous-sol sombre, où pendaient du plafond les jambons et les bouquets entiers de saucissons, nous sentîmes l'odeur des vieilles traditions et du coup cela m'a rappelé « Colomba » de Prosper Mérimée, l'histoire de la vendetta corse. Le petit restaurant « Taravo » est célèbre dans toute la région, les samedis c'est ici qu'on célèbre les fêtes du village. Dans la semaine passent les voisins pour manger un bout et boire un coup, puis viennent les touristes. Cela fait plus de vingt ans qu'Ange et Nadia s'occupent de l'élevage de porcs corses noirs. C'est un très



beau couple contrasté. Ange est un corse véritable - sérieux et même sévère. Nadia, née au nord de la France est douce, calme et bienveillante. Elle est venue en Corse pour les vacances, a rencontré Ange et en est tombée amoureuse. Voilà maintenant 20 ans qu'ils sont ensemble. Vers la fin du déjeuner, et après quelques verres de vin, la sévérité d'Ange a totalement disparu. Il nous a laissé partir, seulement en donnant notre parole que nous reviendrions absolument le lendemain, car dans le village de Zevaco il y aura une fête, et le soir tout le monde se réunira dans le très agréable restaurant du village, chez Ange et Nadia.

Sur le chemin de retour nous étions obligées de combattre le sommeil, on avait la sensation que du jambon, du pâté et des saucissons on en avait mangé pour le restant de notre vie, et que dans les jours à venir nous n'allions plus manger du tout. Nous nous sommes trompé royalement ! Le lendemain dans la petite baie avec un nom parlant « La Plage d'Argent »- car le sable se reflète tel l'argent sous le soleil- nous avons décidé de déguster le poisson dans un restaurant réputé : « Chez Emile ».