

# Circuit gourmand

La Route des sens authentiques relie, depuis 1997, une trentaine de restaurateurs, d'agriculteurs et d'artisans. Autant d'étapes qui réveillent les papilles

**T**ous les charcutiers vous le diront : c'est le gras qui donne du goût. Aussi les cochons d'Angeot Andreucci ont-ils, comme il se doit, un léger embonpoint. Un panicule de graisse de 3 à 4 centimètres d'épaisseur tout au plus, enrobant 120 kilos de muscle et de chair. Elevés en liberté, bien sûr, ils sont nourris à la farine d'orge l'été, puis, à partir de la fin d'octobre, aux glands et aux châtaignes. « C'est pour raffermir la viande et la rendre plus goûteuse », explique Angeot. Avec son faux air à la Jean Reno, barbe de trois jours, humeur joyeuse et plaisanteries comprises, c'est un drôle de comédien. Mais il a choisi l'honorable métier d'artisan charcutier. Charcutier corse. Un vrai. Ses jambons ont un an d'affinage ; ses saucissons et ses coppas, quatre mois. Au minimum.

Sise dans le bourg de Zévaco, la ferme-auberge U Taravu n'embaume pas que les salaisons. Elle libère aussi les fumets de la bonne cuisine corse traditionnelle (veau en ragoût, fromage de brebis, crème renversée à la châtaigne...), mi-tonnée par Nadia, l'épouse d'Angeot.

Avec sa petite terrasse l'été et ses grillades au feu de bois l'hiver, leur établissement est l'une des étapes de la Route des sens authentiques. Cet itinéraire thématique (terroir et saveurs) remonte la vallée du Taravo (Taravu en corse), du nom d'une rivière, au sud d'Ajaccio. Conçu, en 1997, par le Comité régional d'expansion et de promotion agricole de la Corse (Crepac) et la communauté de communes du Taravo, à la fois comme produit touristique et outil de développement, il relie une trentaine d'artisans, d'agriculteurs et de restaurateurs (fromager, apiculteur, arboriculteur, éleveur, mais aussi coutelier et potier) au savoir-faire reconnu.

Malgré l'absence de signalétique – en construction – ce circuit original et gourmand s'adresse aux amateurs de produits authentiques, voire « identitaires » (!), garantis bio ou fermiers : miel AOC, brocciu, confiture de figue, apéritif de myrte... « Les gens sont de plus en plus intéressés par les richesses de l'intérieur de la Corse, son histoire et son patrimoine », indique l'inventeur de cette route, Paul-Jo Caïtucoli, du Crepac, lequel propose sur son site Internet une balade de plusieurs jours.

## NOS BONNES ADRESSES

### Sur rendez-vous

● **Ferme-auberge U Taravu**, à Zévaco (Corse-du-Sud), Angeot Andreucci, 04-95-24-46-06.

● **Miel**, à Zévaco, François Andreucci, 04-95-24-40-25, et Dominique Poggi, 04-95-24-44-38.

● **Confitures, liqueurs, vins apéritifs**, à Petreto-Bicchisano (Corse-du-Sud), Virginie Vellutini, 04-95-24-35-18.

● **Coutellerie du Lotus**, à Serra-di-Ferro (Corse-du-Sud), Franck Thomas, 04-95-74-05-13.

● **Terra e focu**, poterie de Jean-Claude Mondoloni, à Filitosa (Corse-du-Sud), 04-95-74-03-21, et à Palmeca, 04-95-24-47-52.

● Tous les producteurs seront présents lors la foire artisanale et agricole de Filitosa, les 4 et 5 août. Syndicat d'initiative, 04-95-74-07-64.

D'autres routes, dans les microrégions de l'Alta Rocca et de la Costa Serena, sont en cours d'élaboration, avec l'objectif, à terme, de tracer des réseaux gourmands dans toute l'île. ●

**Romain Rosso**

[www.corsica-terroirs.com](http://www.corsica-terroirs.com)



La vitrine des spécialités de la vallée à Filitosa : un cocktail de délices pour faire bombance.