

Le Monde.fr

Week-end "saveurs" en Corse

LE MONDE | 09.01.02 | 11h41

On débarque dans l'île de Beauté avec l'étrange impression d'être en terre "étrange" sinon "étrangère". Impression confortée par le 4 x 4 qui donne à l'escapade un air d'aventure exotique. Au premier rond-point, une signalisation "hexagonale" remet les pendules à l'heure : on est en France. Même en France "profonde" dès que, tournant le dos à Ajaccio, on opte pour les contreforts montagneux du Haut Taravo.

Chaque année, en décembre, la foire de Bocognano rassemble, sous une vaste tente, une foule en quête de châtaignes, le fruit emblématique du terroir corse. Une fête de famille, véritable coup d'envoi de l'hymne au terroir et au "pays" que, tout l'hiver, vont interpréter une armée de cuisinières anonymes. Autant de "mémoires" mobilisées pour reproduire, avec un respect religieux, les recettes transmises de génération en génération.

Un patrimoine dont, l'espace d'un week-end, le visiteur peut dresser le copieux inventaire. Dès le premier repas à la ferme-auberge locale, le ton est donné : jambon corse et pâté de tête, rôti de veau et haricots "soissons", cannelloni au *brocciu* (fromage frais de brebis) et gâteau à la farine de châtaigne. Une "mise en bouche" avant le dîner proposé, à Casalabriva, dans un ancien moulin, par Michel Muselli et Christophe Douillet (terrines de porc au vin de myrte, flan de courgettes à la menthe, figatelli aux deux polentas et fromage "nustrale"), dîner suivi d'une veillée bercée par les chants du groupe Voce Ventu.

Nuit noire et silencieuse. Aube frisquette et ciel bleu pour la visite du site préhistorique de Filitosa, où menhirs-statues et oliviers séculaires se dressent dans un décor virgilien. Parfums des clémentines et, à deux pas, couleurs chaudes de la poterie "Terra e Focu". Le temps d'aiguiser un appétit que comblera le festin servi par la famille Mondoloni, à l'auberge Olmella : boudin d'agneau, andouille chaude, agneau rôti et pommes de terres à la "panzetta", *brocciu* à l'eau-de-vie ou en beignets chauds.

Une "route des sens authentiques" proposée par Ollandini Voyages, en collaboration avec les chambres d'agriculture, les producteurs et les fermes-auberges. L'occasion d'une découverte originale avec, pour guides, les exploitants, éleveurs, viticulteurs, apiculteurs, charcutiers, producteurs d'huile d'olive et de confitures. Sans oublier potiers et couteliers. Une balade rustique et gourmande, parfumée aux senteurs des eucalyptus entre lesquels serpente la belle piste des Arbouses, dans la forêt de Chiavari.

Ajaccio est desservi par Air France (tél. : 0820-820-820). Ollandini Voyages (agences, 01-42-33-85-34 et 04-95-23-92-94) propose, jusqu'en mars, un week-end de 3 jours/2 nuits en chambre double à Ajaccio et à la ferme-auberge Bartoli, à Tassu : 370 € par personne, de Paris, avec une voiture. Idem de douze villes de province, à des prix différents. Bonnes tables : A Tanedda, à Bocognano (tél. : 04-95-27-42-44) ; U Mulinu di Calzola, à Casalabriva (tél. : 04-95-24-32-14) ; Olmella, à San Michele (tél. : 04-95-21-80-16), et A buresi, au col de la Vacchia. Autre étape, le Sofitel Thalassa (tél. : 04-95-29-40-07), à Porticcio. Bonnes adresses : charcuterie chez Nadia et Anjo Andreucci, à Zevaco (tél. : 04-95-24-46-06), où on peut déjeuner ; *brocciu*, chez Jean-François Brunelli, au Rotolo ; vins du

Domaine Courrège (tél. : 04-95-24-35-54), à Prataone. Pour les couteaux, Le Lotus, à Serra-di-Ferro. Distillerie d'huiles essentielles, à Ocana (tél. : 04-95-23-81-88). Guides Mondeos, Hachette et Gallimard. Villages de Corse, de Pierre Gastine (Arthaud). Sur Internet, www.gietaravu.com et www.corsicamore.com.

de notre envoyé spécial Patrick Francès

