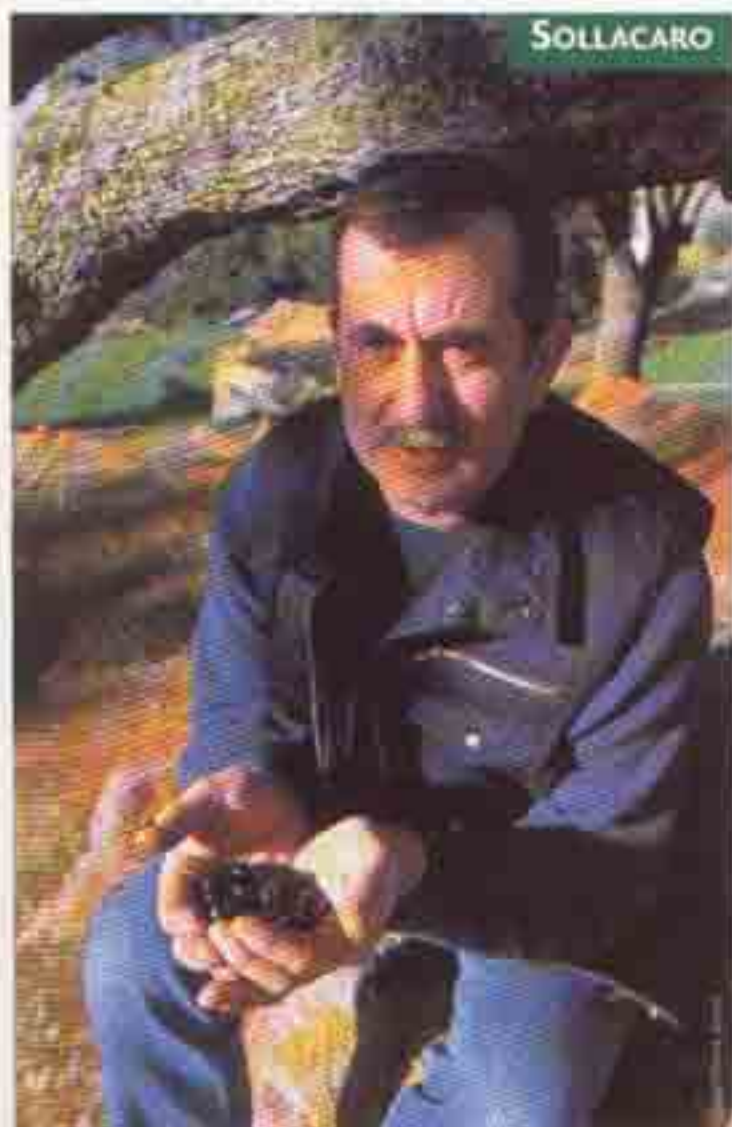


# ÉTIENNE ANDREANI

DE L'OR POUR LES MENHIRS

Étienne Andreani a toujours baigné dans l'ambiance des récoltes, de la trituration ou de la fabrication d'huile d'olive. Il y a trente-cinq ans, il a même connu l'époque où le moulin à sang de ses parents fabriquait l'huile pour la consommation de la maison. C'est dans la région d'Alata que la famille voyait s'égrener les saisons et les récoltes. Après avoir regagné les terres de ses origines, Sollacaro, Étienne Andreani décide de se lancer dans l'oléiculture. Arbre sacré, l'olivier n'aura aucun mal à s'imposer. Les terrains familiaux sur lesquels les oliviers sont enracinés depuis des centaines d'années s'étendent sur plus de 12 ha. Oléiculteur engage une restructuration. Deux hectares viennent tout juste d'être plantés en "Zinzala", germaine et sabina. Après avoir longtemps fabriqué à l'ancienne dans son vieux moulin, Étienne Andreani s'est laissé convaincre par la modernité optant pour un moulin avec extraction continue. Particulièrement appréciée pour sa saveur une texture douce multipliant en bouche des saveurs de pomme-banane et de fruits secs, l'huile de Sollacaro a été saluée par de l'or à la foire de l'huile de Montegrasso en Balagne et de l'argent au dernier concours général du Salon de l'agriculture. Vouloir préserver cette typicité, Étienne Andreani apporte un soin particulier à son verger situé dans les grandes vallées du Tavavu où, à l'ombre des oliviers, se dressent des menhirs depuis la nuit des temps. Étienne Andreani, Sollacaro. Tél. 04 95 74 03 83



artisans à Bocognano. La curiosité qu'il suscite l'encourage à poursuivre dans la création en travaillant les bois locaux. Olivier, châtaignier, genêt et genévrier se marient, campent en harmonie au cœur de ces jeux très prisés. Pour la couleur, François Centonze se tourne vers des bois tropicaux naturellement teints. Alors qu'il a plongé sans le vouloir dans l'artisanat d'art, il s'avoue étonné lorsque le visiteur salue son travail artistique. Humble devant ses créations, l'ébéniste s'attache à peaufiner son travail et ses recherches. Il vient de terminer un album photos en olivier et un second, entièrement sculpté en bois de châtaignier.

Atelier "U Castagnu", François Centonze, Cannelle d'Orcino. Tél. 04 95 27 21 91.

## FRANCK THOMAS

LE COUTEAU A SON ANTRÉ

Entre le golfe du Valinco et la baie de Cupabia, l'atelier de coutellerie du Lotus s'est glissé en toute sérénité dans un lieu prédestiné. Entre production identitaire et création, les artisans exportent la Corse. Lorsque Franck Thomas rejoint la Corse, c'est par conviction, poussé par la revendication identitaire. Son retour aux sources s'accompagne de celui de tant d'autres jeunes désirant s'investir dans les villages et redonner vie à l'artisanat. À 22 ans, il participe au mouvement engagé par tous ceux ayant décidé de relancer la poterie, travailler le bois, le cuir ou la laine. Après avoir cherché le lieu pour exercer

son activité, il pose ses valises à Serra-di-Ferro. C'est là qu'aujourd'hui encore, après toutes ces années de travail et création, il fait chanter la forge, dans une région qui l'attendait. Serra-di-Ferro signifiant "colline de fer". Reconnu et apprécié, le travail du coutelier propulse Serra-di-Ferro et la Corse entière au sein de manifestations très courues par les amateurs de beaux couteaux. La réputation du Lotus s'est bâtie autour de trois grandes productions. Le couteau traditionnel du berger réalisé en corne de chèvre ou de bouc, le couteau fixe et le couteau de création. Fortement imprégné par la culture et les formes créées par les hommes de la terre, Franck Thomas n'oublie pas pour autant de vivre au temps présent. Refusant d'être enfermés dans un genre ou dans un autre, les trois hommes associent leur créativité tout en jouant sur les formes de Méditerranée. C'est aussi volontiers que Franck Thomas ouvre le volet de la modernité en utilisant titane, fibre de carbone, ... Présent sur les foires internationales de Bruxelles, Milan, Genève, Paris ou New York, Serra-di-Ferro est désormais sur la route que les connaisseurs de Damas empruntent les yeux fermés. Atelier du Lotus, Franck Thomas. Tél. 04 95 74 05 13.



SERRA DI FERRO



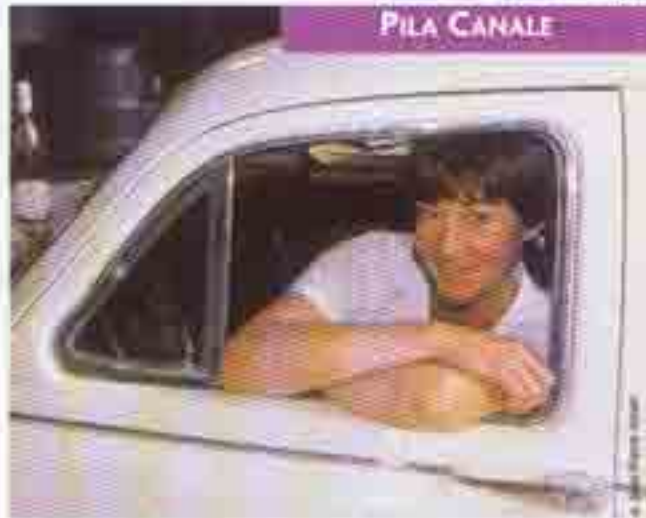
# DOMAINE PRATAVONE

ISABELLE AUX COMMANDES !

Située dans la riche région de Filitosa, l'exploitation d'Isabelle et Jean Courrèges est régulièrement saluée pour la qualité de ses vins. Cette année encore, des lauriers d'or et d'argent ont récompensé la cuvée blanc 2002 et le rouge 2001. L'histoire qui lie Isabelle Courrèges au vin est à rapprocher de celle ayant marqué l'existence de son père. Vigneron comme on l'était dans la famille, Jean Courrèges n'a pas tardé, dès son arrivée en Corse en 1964, à être séduit par les terres ensoleillées et granitiques des coteaux surplombant le Taravo. Isabelle n'attendra pas non plus très longtemps avant de s'investir. En tant que technicienne et œnologue, elle participe régulièrement à quelques campagnes de vinification en Australie. Durant cette période, elle ne travaille que quelques mois sur l'exploitation familiale de 31 ha. Il y a une dizaine d'années, elle rentre définitivement après que son père eut consenti à la laisser faire davantage dans les vignes ! Ainsi, sur ces terres où les vignes sont cultivées de manière traditionnelle, les cépages typiques sont enracinés. Sciaccarellu, vermentinu, barbirossa, apportent le plus grand bonheur aux vignerons amoureux de cette terre.



## PILA CANALE



Avec une production annuelle de 1 400 hl, 80 000 cols sont commercialisés dans toute l'île, mais aussi dans le Sud de la France. Une commercialisation qui change de couleur, passant du blanc au rouge, en fonction des médailles. Ce qui ne surprend plus l'œnologue passionnée de vieilles voitures.

Domaine de Pratavone, Jean et Isabelle Courrèges, Pila Canale. Tél. 04 95 24 34 11.

## LA TERRE ET LE FEU DE JEAN-CLAUDE MONDOLONI

LE JAUNE ET LE VERT DU SUD

C'est entre Valinco et Taravo que Jean-Claude partage sa vie. Après son installation à Palneca, son village natal, le potier ouvre un second atelier à Filitosa, près du site archéologique témoignant de plus de 8 000 ans d'histoire. Avec leurs spectaculaires ornements, les gardiens de pierre debout depuis la nuit des temps ont offert au créateur de "Terra è Focu" une source d'inspiration, tout comme les nombreux tessons datant du néolithique. De ces lieux où s'unissent mégalithes et statues-menhirs, Jean-Claude s'est longtemps imprégné pour façonner son grès. Une matière qui a fini par laisser entrer la terre vernissée. Le bleu-gris-vert a alors endossé les couleurs souriantes et éclatantes de Méditerranée. Désormais, le jaune et le vert du Sud colorent l'empreinte de "Terra è Focu". Artisan depuis 30 ans, Jean-Claude œuvre au quotidien contre la désertification de l'intérieur, se débat en faveur

de l'artisanat avec le souci du travail collectif. Son parcours de formateur en témoigne. Depuis toutes ces années, son atelier est devenu centre formateur. Les apprentis s'y succèdent, s'y fixent, on parle même de la prochaine installation de l'un d'entre eux. Jean-Claude sourit enfin. *"Depuis vingt ans, il n'y a plus de formation et les nouvelles installations sont quasiment exceptionnelles. On manque d'artisans et cela influe sur la qualité des forges rurales, agonisantes à mon goût"* Le potier formateur a beaucoup de choses à dire. Lui, ce qu'il prône c'est la formation. Son cheval de bataille, une charte qualité et un logo commun aux artisans afin d'identifier, et dès le premier coup d'œil, un produit *"Fattu in Corsica"*. L'artisanat d'art, moteur de développement, mérite bien cela.

Atelier "Terra è Focu" Jean-Claude Mondoloni. Palneca : 04 95 24 47 52  
Filitosa : 04 95 74 03 21

