

Le bon goût de la Corse

Sur la piste des figatelli ou du broccio, un circuit taillé sur mesure pour les gastronomes. À déguster en liberté.

Amateurs de charcuterie de montagne, de fromage de chèvre et de gâteaux à la farine de châtaignes, voici l'occasion de découvrir le savoir-faire de ceux qui réjouissent vos papilles. Lors d'une escapade dans la vallée du Taravo, dans le sud de la Corse, vous serez accueilli à bras ouverts par les artisans qui seront heureux de vous faire partager leurs secrets. Outre le bonheur de se promener sous le soleil hivernal, dans les odeurs enivrantes du maquis, cette virée vous permettra de découvrir le pays en pleine saison de production.

Potiers, charcutiers, couteliers vous reçoivent en toute simplicité

Après avoir loué une voiture à l'aéroport d'Ajaccio, lancez-vous dans un itinéraire gourmand, muni d'une carte recensant les différents producteurs. Après le village de Santa-Maria-Siché, les routes sinueuses vous mènent chez Mme Leoni, à Zévaco, pour découvrir la recette des marrons glacés. M. Andreucci évoque avec passion son métier d'apiculteur et vous fait déguster ses produits. Potiers, charcutiers, couteliers, fromagers, chacun vous reçoit en toute simplicité. À Tasso, vous posez vos valises dans l'une des quatre chambres de la ferme-auberge Bartoli. Mais avant de passer à table, il vous reste quelques chapelles romanes (du X^e siècle) à découvrir. À moins que l'envie de flâner ne vous guide jusqu'aux plages de Porti Poddu. ★ **CÉCILE CASTILLA**

370 € (2 427,04 F), 3 jrs / 2 nuits avec les vols A-R Paris-Ajaccio, la voiture de loc., 1 nuit en hôtel 2* et 1 nuit en ferme auberge, 2 dîners et les petits déj. Ollandini, tél. : 04.95.23.92.94. Jusqu'au 30/03.

Dans les montagnes sauvages de la vallée du Taravo, une échappée hivernale sur l'île de Beauté.

