

CORSE



CORSE DE NATURE



VISITE GUIDÉE GRATUITE

LA BRASSERIE PIETRA

EST HEUREUSE DE VOUS ACCUEILLIR EN JUILLET ET EN AOÛT
DU LUNDI AU VENDREDI
DE 9H30 À 12H00 ET DE 14H00 À 17H30

BRASSERIE PIETRA
IS OPEN ALL SUMMER (JULY-AUGUST)
MONDAY THROUGH FRIDAY
FROM 9:30 TO 12:00 AND 2:00 TO 5:30



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

EDITION

Directeurs de collection et auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Responsable d'édition :

Xavier BONNIN

Auteurs : Xavier BONNIN, Jean-Paul

LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial :

Stéphane SZEREMETA

Rédaction France :

François TOURNIE, Maurane

CHEVALIER, Silvia FOLIGNO, Tony DE SOUSA

Rédaction Monde :

Patrick MARINGE,

Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN,

Pierre-Yves SOUCHET, Talatah FAVREAU

FABRICATION

Responsable Studio :

Sophie LECHERTIER

assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage :

Julie BORDES, Sandrine

MECKING, Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie :

Maxime LAFON

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web :

Louis GENEAU de LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs :

Nicolas GUENIN,

Cédric MAILLOUX, Florian FAZER,

Caroline LAFFAITEUR, Andrei UNGUREANU

Community Manager :

Cyprien de CANSON

DIRECTION COMMERCIALE

Directrice des Régies :

Caroline CHOLLET

Responsable Régies locales :

Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle :

Vimla MEETTOO

et Sandra RUFFIEUX

Chefs de Publicité Régie nationale :

Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET,

Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline GENTELET,

Caroline PREAU

Responsable Clientèle :

Déborah LOICHT

REGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité :

Jean-Marc FARAGUET,

Guillaume LABOUREUR assistés d'Elisa MORLAND

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes :

Bénédicte MOULET

assistée d'Aissatou DIOP et Vianney LAVERNE

Responsable des ventes :

Jean-Pierre GHEZ

assisté de Nathalie GONCALVES

Relations Presse-Partenariats :

Jean-Mary

MARCHAL

ADMINISTRATION

Président :

Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice Administrative et Financière :

Valérie DECOTTIGNIES

Directrice des Ressources Humaines :

Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS

et d'Angela DE OLIVEIRA

Responsable informatique :

Pascal LE GOFF

Comptabilité :

Jeannine DEMIRDIJAN, Christelle

MANEBARD, Adrien PRIGENT, Sébastien LECORCHE

Recouvrement :

Fabien BONNAN

assisté de Sandra BRIJLALL et Belinda MILLE

Standard :

Jehanne AOUMEUR

PETIT FUTÉ CORSE 2017

Petit Futé a été fondé par Dominique AUZIAS.

Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université

18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

© 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € -

RC PARIS B 309 769 966

Couverture : Bastia © Alpin 2 ; La Sauvagine

© Xavier BONNIN ; Sainte-Lucie-de-Tallano © Approt

Impression : GROUPE CORLET IMPRIMERIE -

14110 Condé-sur-Noireau

Dépôt légal : 14/02/2017

ISBN : 9791033158516

Pour nous contacter par email, indiquez le nom

de famille en minuscule suivi de @petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

BIENVENUE EN CORSE !

La Corse, l'île montagne !

En ces périodes troublées par la violence et l'intolérance, le voyageur futé se tournera sans peur vers ce continent isolé en pleine Méditerranée pour retrouver la paix et la sérénité de l'île de beauté.

Aux antipodes d'un tourisme artificiel, la Corse a su préserver son pays et offrir à ceux qui l'apprécient un voyage différent au détour de l'un de ses 10 000 virages, de ses 1 000 kilomètres de côtes ou de ses 360 villages.

On y choisira selon son humeur ou ses envies de se prélasser sur le sable d'une crique déserte, au bord d'un lac de montagne avec comme seuls compagnons les chevaux épris de liberté, de déguster ses produits gourmands identitaires, de s'initier à la langue corse sur la place des petits villages accrochés à flanc de montagne. Une vraie destination qui change de visage au gré des saisons avec des paysages à chaque fois différents.

Du nord au sud et d'est en ouest, chaque micro région apporte son originalité pour vous faire vivre un séjour inoubliable.

Alors, il ne vous reste plus qu'à venir au plus vite par les airs ou par la mer et vous aurez déjà envie de revenir !

Xavier Bonnin

Auteur et amoureux de la Corse depuis 18 ans



 **IMPRIMÉ EN FRANCE**

SOMMAIRE

■ DÉCOUVERTE ■

Les incontournables.....	9
Nature.....	20
Économie.....	30
Histoire.....	31
Patrimoine et traditions.....	37
La Corse gourmande.....	40
Sports et loisirs.....	51
Festivals et manifestations.....	60

■ SUD CORSE ■

L'extrême sud.....	77
Bonifacio.....	77
Figari.....	94
Pianottoli-Caldarelo.....	97
Le sud-est.....	99
Porto-Vecchio.....	99
Lecci.....	116
Sainte-Lucie-de-Porto-Vecchio.....	119
Conca.....	123
Sari et Solenzara.....	123
L'Alta Rocca.....	130
Zonza.....	130
Quenza.....	138
Levie.....	141
Sainte-Lucie-de-Tallano.....	143
Aullène.....	146

■ SUD-OUEST CORSE ■

Le golfe du Valinco et la vallée du Taravo.....	150
Propriano.....	150
Belvédère-Campomoro.....	159
Olmeto et ses plages.....	163
Serra-di-Ferro et Porto-Pollo.....	166
Sollacaro et Filitosa.....	169
Le Haut Taravo.....	173
Sainte Marie Sicché.....	173
Zicavo.....	176
Le Sartenais.....	180
Sartène.....	180

■ LE GRAND AJACCIO ■

Ajaccio.....	192
Ajaccio.....	192
La vallée de la Gravona.....	223
Bocognano.....	223

Carbuccia.....	224
Cuttoli-Corticchiato.....	225
Peri.....	225
Sarrola-Carcopino.....	226
Tavaco.....	226
Ucciani.....	227
Vero.....	228
La vallée du Prunelli.....	229
Bastelica.....	229
Bastelicaccia.....	232
Cauro.....	232
Eccica-Suarella.....	234
Ocana.....	235
La rive sud.....	237
Porticcio,	
marine de Grosseto-Prugna.....	237
Albitreccia et la plage d'Agosta.....	243
Pietrosella et ses plages.....	245
Coti-Chiavari.....	247

■ OUEST CORSE ■

Le golfe de Sagone, les deux Sorru,	
la Ginarca et le Cruzzini.....	252
Cargèse.....	252
Sagone.....	260
Vico.....	266
Porto.....	273
Le golfe de Porto et les deux Sevi.....	273
Piana.....	287
Evisa.....	292

■ LA BALAGNE ■

Les villages côtiers.....	297
Algajola.....	297
Aregno.....	299
Belgodère.....	300
Calenzana.....	301
Calvi.....	306
Corbara.....	322
Galéria.....	324
L'Île-Rousse.....	327
Lumio.....	337
Monticello.....	339
Le balcon de la Balagne.....	341
Avapessa.....	341
Cateri.....	341
Feliceto.....	342
Lavatoggio.....	344
Montegrosso.....	344

Comment sont attribuées les étoiles pour les hôtels ?



© QUOGABONTTOO - ISTOCKPHOTO.COM

De 1★ à 5★, les hébergements bénéficient d'un classement reconnu et adapté aux standards internationaux. Chaque année, c'est l'Agence de développement touristique de la France (Atout France) qui attribue les fameuses étoiles aux établissements hôteliers. Le Petit Futé vous aide à décrypter comment ce classement est réalisé, suivez le guide ! Les démarches de classement ou de reclassement d'un établissement suivent un processus bien défini. L'exploitant est à l'initiative de la demande de classement ou de reclassement. S'en suit une visite de contrôle réalisée par un organisme accrédité qui remet un certificat de visite à l'exploitant qui le valide. Une fois ces étapes accomplies, Atout France prononce la décision de classement et publie le résultat officiel. Depuis le 1^{er} avril 2016, un nouveau système de classement est en vigueur. Voici un résumé des principaux critères utilisés pour l'attribution des étoiles (chaque étoile supérieure améliorant ou intégrant les critères des classements inférieurs) :

Pour les ★

► **La réception et les services aux clients** : Le temps minimum de présence à l'accueil est de 8h/jour. Paiement possible par carte bancaire.

► **La chambre** : La chambre fait au minimum 10,5m². Services et matériel mis à disposition dans la chambre : linge de toilette, oreiller et couverture supplémentaires, réveil, chaise(s).

► **Les sanitaires de la chambre** : Douche ou baignoire, WC et lavabo, eau chaude et froide 24h/24, savon ou gel douche et shampoing.

Pour les ★★

► **La réception et les services aux clients** : Le temps minimum de présence à l'accueil est de 10h/jour. Paiement possible par carte bancaire.

► **La chambre** : La chambre fait au minimum 10,75m². Services et matériel mis à disposition dans la chambre : linge de toilette, oreiller et couverture supplémentaires, réveil, chaise(s), télévision couleur, accès Internet par Wi-Fi, table ou bureau.

► **Les sanitaires de la chambre** : Douche ou baignoire, WC et lavabo, eau chaude et froide 24h/24, savon ou gel douche et shampoing.

Pour les ★★★

► **La réception et les services aux clients** : Le temps minimum de présence à l'accueil est de 12h/jour. Paiement possible par carte bancaire.

► **La chambre** : La chambre fait au minimum 13,5m². Services et matériel mis à disposition dans la chambre : linge de toilette, oreiller et couverture supplémentaires, réveil, chaise(s), télévision à écran

plat, accès Internet par Wi-Fi, table ou bureau, téléphone pour accéder aux services de l'hôtel.

► **Les sanitaires de la chambre** : Douche ou baignoire, WC et lavabo, eau chaude et froide 24h/24, savon ou gel douche et shampoing.

Pour les ★★★★

► **La réception et les services aux clients** : Présence à l'accueil 24h/24. Paiement possible par carte bancaire. Pressing, petit déjeuner servi dans la chambre.

► **La chambre** : La chambre fait au minimum 16m². Services et matériel mis à disposition dans la chambre : linge de toilette, oreiller et couverture supplémentaires, réveil, chaise(s), télévision à écran plat avec chaînes de télévision internationales, accès Internet par Wi-Fi, table ou bureau, téléphone pour accéder aux services de l'hôtel, climatisation, coffre-fort.

► **Les sanitaires de la chambre** : Douche ou baignoire, WC et lavabo, eau chaude et froide 24h/24, savon ou gel douche et shampoing, sèche-cheveux.

Pour les ★★★★★

► **La réception et les services aux clients** : Présence à l'accueil 24h/24. Paiement possible par carte bancaire. Pressing, petit déjeuner servi dans la chambre. Conciergerie, bar servant des boissons avec ou sans alcool.

► **La chambre** : La chambre fait au minimum 24m². Services et matériel mis à disposition dans la chambre : linge de toilette, oreiller et couverture supplémentaires, réveil, chaise(s), télévision à écran plat avec chaînes de télévision internationales, accès Internet par Wi-Fi, table ou bureau, téléphone pour accéder aux services de l'hôtel, climatisation, coffre-fort, téléphone privatif, mini-bar, peignoir, ordinateur sur demande.

► **Les sanitaires de la chambre** : Douche ou baignoire, WC et lavabo, eau chaude et froide 24h/24, savon ou gel douche et shampoing, sèche-cheveux, téléphone dans la salle de bain.

D'autres critères sont pris en compte pour l'attribution des étoiles

► La mise à disposition d'un parking ou d'un garage privatif ;

► La présence d'un parc, d'un jardin ou d'une terrasse privée ;

► L'accès à un spa ou une piscine ;

► L'accueil des animaux de compagnie.

Pour plus d'information

consultez le site Internet d'Atout France : <http://atout-france.fr>

Muro	345
Pigna	346
Sant'Antonino	348
Santa-Reparata-di-Balagna	349
Speloncato	350
Ville-di-Paraso	351
Zilia	351
L'Ostriconi	352
Lama	352
Novella	353
Palasca	353
Urtaca	354
Le Giussani	355
Mausoléo	355
Olmi-Cappella	355
Pioggiola	356
Vallica	356

■ LE NORD ■

Le Grand Bastia	358
Bastia	358
Le Cap Corse	377
San-Martino-di-Lota	377
Santa-Maria-di-Lota et la marine de Miomo	377
Brando et la marine d'Erbalunga	378
Sisco	380
Pietracorbara et sa vallée	381
Cagnano et la marine de Porticciolo	382
Luri et la marine de Santa-Severa	384
Rogliano et la marine de Macinaggio	385
Ersa et les marines de Barcaggio et Tollare	388
Centuri	390
Morsiglia	391
Pino et la marine de Scalo	392
Barrettali et la marine de Giottani	392
Canari	393
Ogliastro et la marine d'Albu	394
Nonza	395
Olmata-di-capocorso et la marine de Negro	397
Le Nebbio	398
Saint-Florent	398
Santo-Pietro-di-Tenda	406
Patrimonio	409
Oletta	413
Murato	416

■ CENTRE CORSE ■

Le Cortenais	418
Corte	418
Le Bozio	430
Alando	430
Bustanico	430
Erbajolo	431
Focicchia	431
Sermano	431
Le Niolo	432
Calacuccia	432
Ponte-Leccia	437
La Caccia	440
Asco et sa vallée	440
Le Venacais	444
Venaco	444
Vivario	445

■ EST CORSE ■

Corse Orientale	451
Aleria et le Fium'Orbu	451
Ghisonaccia	458
Ghisoni	467
La Costa Verde	470
Cervione	470
San-Nicolao et Moriani-Plage	474
San-Giovanni-di-Moriani	477
La Castagniccia	478
Piedicroce	478
La Porta	480
La Casinca	481
Penta-di-Casinca	481
Venzolasca	482
Vescovato	483
Castellare-di-Casinca	483
Loreto-di-Casinca	484

■ ORGANISER SON SÉJOUR ■

Se rendre en Corse	486
Circuler en Corse	490
Opérateurs touristiques	494
Institutions	496
Logement	497
S'informer sur la Corse	498
Médias	498
Bibliographie	499
Index	501

DÉCOUVERTE

Randonneurs sur le GR20.

© H. FOUGÈRE – Iconotec







LES IMMANQUABLES

CORSE-DU-SUD ★★☆☆

Bonifacio et les îles Lavezzi

À l'extrême sud de l'île, perchée sur des falaises de calcaire blanc, Bonifacio regarde l'horizon dans un cadre enchanteur. La ville haute, fortifiée, est chargée d'histoire. Les maisons sont construites à même la falaise, et bénéficient d'un panorama vertigineux sur les bouches de Bonifacio et la Sardaigne. On y accède par la montée de Saint-Roch, qui mène à la porte de Gênes. Le culte de ce saint est très important à Bonifacio. Une chapelle érigée en son honneur rappelle le souvenir des morts de la peste au XVI^e siècle, et une merendella a lieu le jour de sa fête, le 16 août. La citadelle se visite, et un musée présente la vie bonifacienne au Moyen Âge. La Marine est un lieu très agréable et son port, à l'abri des vents, est très fréquenté. C'est un point de départ pour découvrir Bonifacio par la mer. Les navettes proposent généralement une excursion vers les grottes marines. On peut ainsi voir la grotte du Sdragonato (dragon), dont les algues violettes aux reflets irisés jouent avec le soleil et teintent la roche d'une couleur particulière. Le Gouvernail et le Grain de Sable sont deux blocs de calcaire séparés du reste de la falaise par l'érosion. Plus loin, on arrive à la grotte Saint-Antoine, aussi appelée grotte Napoléon, à cause de son ouverture zénithale qui rappelle la forme du chapeau de l'Empereur. Entre la Sardaigne et Bonifacio, on peut visiter les îles Lavezzi, réserves naturelles qui abritent bon nombre d'espèces endémiques. Ainsi, on y trouve des posidonies et des cormorans huppés. L'archipel des Lavezzi fait partie du Parc marin international qui est cogéré par la France et l'Italie. Selon certaines théories, les îles Lavezzi seraient les fragments de l'isthme reliant la Corse à la Sardaigne il y a des millions d'années. Elles étaient également habitées jusqu'au Moyen Âge, puisqu'on y a retrouvé quelques vestiges d'un port romain et d'une chapelle médiévale. Enfin, les Lavezzi furent le théâtre

de la tragédie qui coûta la vie à tout l'équipage de la Sémillante, en 1855, et qu'Alphonse Daudet relate dans ses *Lettres de mon moulin*. Un monument a été érigé à la mémoire des marins sur un des îlots. Cette ville construite sur d'imposantes falaises de calcaire est d'une vertigineuse beauté. Dressée à la limite de la roche, elle défie l'ire de la mer qui, les jours de tempête, vient fouetter son piédestal jusqu'à surprendre de ses embruns le contemplateur. Celui-ci d'ailleurs n'aura de cesse de l'admirer de fond en comble, de ruelles étriquées en grottes marines. La Sardaigne est en face, à une douzaine de kilomètres, les falaises blanches sont superbes, et en ce point le plus méridional de Corse, on sent déjà le vent des îles, de l'Italie et de l'Afrique. Bonifacio, ce sont deux parties très distinctes et différentes dans leur fonction touristique : un petit port charmant, autour d'une anse profonde (appelée Goulet) qui entre théâtralement dans la rade avec son décor de falaises, une ville haute, avec sa citadelle et ses ruelles anciennes qui font les délices d'un tourisme plus culturel. La ville est belle et mérite un séjour de quelques jours, l'arrière-pays est, lui aussi, captivant.

■ **OFFICE DE TOURISME DE BONIFACIO**
2, rue Fred-Scaroni
BONIFACIO
☎ 04 95 73 11 88 – www.bonifacio.fr
info@bonifacio.fr

Mars : du lundi au dimanche de 10h à 17h. Avril : du lundi au vendredi de 9h à 18h et le week-end de 10h à 18h. Mai et juin : du lundi au vendredi de 9h à 19h et le week-end de 9h à 18h. Juillet et août : du lundi au dimanche de 9h à 20h. Septembre : du lundi au vendredi de 9h à 19h et le week-end de 9h à 18h. Octobre : du lundi au vendredi de 9h à 18h et le week-end de 10h à 17h. Novembre à février : du lundi au vendredi de 9h à 16h et fermé le week-end. Location audio guide : 5 €.

► **Autre adresse** : Port de Plaisance – Le Goulet

Carte d'identité

- **Population** : 316 578 habitants.
- **Démographie** : L'île figure parmi les régions françaises ayant connu la plus forte croissance démographique sur la période 2006-2011 avec une progression de 1,3 % par an.
- **Densité** : 37 habitants au km².
- **Superficie** : 8 699 km².
- **Préfecture – sous-préfecture** : Ajaccio pour la Corse-du-Sud, sous-préfecture Sartène. Bastia pour la Haute-Corse, sous-préfecture Calvi.
- **Nombre de communes** : 360.
- **Départements la composant** : Corse-du-Sud et Haute-Corse.
- **Point culminant** : Monte Cinto (2 706 m).
- **Cours d'eau principaux** : Le Golo. Le Tavignano. Le Taravo. Le Rizzanese. Le Liamone. Le Fiumorbo. La Gravona. Le Prunelli.



Le golfe de Porto et la réserve naturelle de Scandola



**GIROLATA
OSANI**



**mairie-osani.mairie.pagespro-orange.fr
mariececcaldi@wanadoo.fr**

Il y a peu, à Girolata, il n'y avait ni électricité ni téléphone, et le facteur Guy Ceccaldi était l'unique lien avec le pays. Aujourd'hui encore, aucune route n'arrive jusqu'à ce village de pêcheurs. Les randonneurs partent du col de la Croix pour 4 h de marche AR en passant par la jolie plage de Tuara. On peut arriver par la mer et des nombreuses sorties commentées en bateau sont organisées. La visite commentée, passe entre les roches à la découverte d'une grotte, d'un nid de balbuzards ou des orgues volcaniques. On peut même y passer la nuit (la baignade au petit matin est magique) et repartir par le bateau du lendemain. Sur place, deux gîtes d'étape et quelques restaurants. L'endroit est malheureusement surchargé en été et l'on appréciera beaucoup plus l'endroit au printemps ou à l'automne, ceci étant malheureusement valable pour la majorité des sites touristiques de l'île.



**LA RÉSERVE NATURELLE
DE SCANDOLA**



**Girolata
OSANI**

mariececcaldi@wanadoo.fr

Trésor écologique d'environ 2 000 ha, répartis entre la presqu'île de Capo Rosso et Galeria, soit 80 km, elle est créée en 1975 sous l'impulsion du Parc naturel régional étant alors la première réserve française à la fois terrestre et marine. Reconnue au niveau européen comme une des zones de Méditerranée à protéger en priorité, on y trouve une faune particulièrement riche et rare : les derniers balbuzards, aussi le faucon pèlerin, le merle bleu, le martinet pâle, et en mer, 450 espèces d'algues, des poissons devenus rares en Méditerranée, et de magnifiques bancs de coraux. L'excursion en bateau offre des paysages uniques, comme ces orgues volcaniques dont certains, par un miracle de renversement naturel, comportent des stries horizontales. La tour génoise, construite dans la partie sommitale du rocher de Gargalo, est la seule de toute la Corse à avoir conservé son canon, pointé vers le large. L'accès maritime est sévèrement réglementé pour préserver cet espace naturel exceptionnel pour les générations futures. Bivouac interdit, plongée en scaphandre autonome interdite, mouillage autorisé de jour uniquement et interdit jour et nuit dans la partie intégrale.

**■ OFFICE MUNICIPAL DE TOURISME D'OTA –
PORTO
La Marine
PORTO**

☎ 04 95 26 10 55

www.porto-tourisme.com

office@porto-tourisme.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h.
Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h. Ouvert le dimanche (de 9h à 13h en saison).

Les manifestations 2017 : Célébration de la St Joseph à Girolata le 19 mars ; course de vélo Les Gentlemen de l'Alpana à Partinello en mars ; Porto Bike Tour à Porto fin octobre ; de juin à fin août Les Estivales d'Ota Porto concerts hebdomadaires gratuits à Porto.

Piana et les Calanche

A 438 m d'altitude, ce village est classé parmi les « Plus Beaux Villages de France », et ses maisons de granit rose dominant la mer. Au cœur du village se dresse l'église paroissiale dédiée à l'Assomption, de style baroque tardif, elle fut achevée en 1792. Elle abrite la statue de la Vierge de l'Assomption, œuvre génoise du XVIII^e siècle, classée aux Monuments historiques. Sa porte axiale est en bois polychrome. La voûte du cœur est ornée de médaillons réalisés par le peintre Paul-Mathieu Lovellini. Mais Piana est surtout restée célèbre pour ses *calanche*, véritables sculptures naturelles de roches déchirées aux formes étranges, dont la couleur rougeoyante joue avec les rayons du soleil. Ce majestueux site est classé d'intérêt mondial par l'Unesco. La route d'accès domine la mer, le golfe de Porto, et les reliefs escarpés lui donnent un aspect vertigineux. Au loin se découpent les presqu'îles de Senino et de Scandola. Ce paysage a inspiré depuis toujours les peintres et écrivains, qui n'ont cessé de décrire les formes fantasmagoriques qu'ils voyaient dans ces aiguilles rocheuses. Le site est protégé et ses espèces naturelles préservées. De nombreux sentiers de randonnée incitent les visiteurs à découvrir les *calanche* à pied plutôt qu'en voiture. On peut ainsi emprunter la route de la corniche, le sentier muletier ou le sentier de Capo Rosso. À l'ombre des pins laricio, la côte découpée se dévoile peu à peu, donnant à voir un golfe sauvage dominé par des montagnes chaotiques. Du hameau de Vistale, une route en lacets de 4 km descend vers la marine de Ficajola, où s'abritent les barques de pêcheurs de langoustes. En continuant vers le Capo Rosso, on atteint la belle plage d'Arone. Le village garde tout son charme d'antan et il ne faut surtout pas manquer le coucher de soleil si romantique en ces lieux. C'est en ces moments que les *calanche* se parent de leurs plus belles couleurs.

■ OFFICE DU TOURISME DE PIANA

D81

Place de la Mairie

PIANA

☎ 09 66 92 84 42

www.otpiana.com

infos@otpiana.com

Basse saison : ouvert du lundi au jeudi de 9h à 11h30. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 17h ; le week-end de 9h à 13h. Wifi gratuit, expositions temporaire.

Principales manifestations : le dernier dimanche de juillet, la Rencontre inter-confréries de Piana est le lieu de rassemblement d'une vingtaine de confréries de Corse. Il y a une messe entre 10h et 11h suivie d'une procession dans les rues du village.

Le premier week-end d'août, le tournoi européen de footy volley se déroule sur la plage d'Arone. Bal des pompiers le 13 juillet et le 14 août.

Feu d'artifice le 14 juillet.



Zonza et le massif de Bavella

Entouré de forêts de conifères et de châtaigniers, le village, au pied de Bavella, est devenu au fil des années un des rendez-vous touristiques primordiaux de la montagne corse. La commune de Zonza est l'une des plus vastes de Corse, puisqu'elle s'étend de la montagne à la côte. Il est techniquement possible de skier et de se baigner en restant dans le même village ! La plupart des accès à Zonza sont placés sous le regard terrible et impressionnant de la dentition puissante de Bavella, aussi inquiétante (entre chien et loup en particulier) que celle du requin des *Dents de la mer*. Très belle route transversale qui parcourt l'Alta Rocca, joignant la route Aullène-Zonza et Sainte-Lucie-Zonza qui a été entièrement refaite pour le confort des amortisseurs. On ne peut ignorer la belle route qui monte au col de Bavella, qui voit passer chaque année plus d'un million de véhicules. Une piste balisée fait le tour du col, un autre sentier balisé et facile permet d'arriver au Trou de la Bombe, un trou de huit mètres creusé dans la montagne, et, dessous, un vide de 500 m. La descente vers Solenzara et la côte des Nacres offre des paysages magnifiques et la réfection complète de cette belle route rend la balade encore plus confortable. En venant de Sorbollano, au nord, joli point de vue au pont jeté sur le couple San-Pietro-Rizzanese, entouré d'une belle forêt. Atmosphère très paisible, parfaite pour les ermites. La même route rejoint Sainte-Lucie, avec un regard sur une montagne ajourée de vallées très profondes. Les amateurs de canyoning, de randonnées pédestres ou équestres trouveront leur bonheur. On visite son église paroissiale qui est l'un des rares édifices de style néogothique de Corse, et on peut aussi se rendre à la chapelle Santa Barbara un peu plus loin. A faire également, la promenade qui mène aux cascades de Piscia di Gallu, une chute de 60 m de haut, à 18 km, vers Porto-Vecchio, partir à la découverte des châtaigniers centenaires, à la sortie de Zonza, en direction du col de Bavella et parcourir les nombreux sentiers inter villages. Ainsi, on peut accéder aux ruines de la chapelle San Cesario, dont le bénitier a été conservé, ou encore à l'ancienne église San Martino. On trouve quelques sites préhistoriques dans les environs de Zonza. Deux alignements ont été mis à jour près du hameau de Pacciunituli, et les menhirs exposent une de leurs faces au levant. Certains ont fait l'analogie avec un culte solaire.

■ OFFICE MUNICIPAL DE TOURISME DE ZONZA – SAINTE-LUCIE-DE-PORTO-VECCHIO D168A

Mairie annexe

SAINTE-LUCIE-DE-PORTO-VECCHIO

☎ 04 95 71 48 99

www.zonza-saintelucie.com

info@zonza-saintelucie.com

D'Octobre à Mai du lundi au vendredi 8h30-12h et de 14h-17h30. De Juin à Septembre : du lundi au samedi 8h30-12h30 et 14h-18h. En Juillet et Août : du lundi au samedi 8h30-12h30 et 14h30-18h30, et le dimanche 9h30-12h30.

► **Autre adresse** : Point info de juin à septembre dans la vallée du Cavu à côté de Tyroliana.

■ POINT INFO DE ZONZA

D268

Route de Levie

ZONZA

☎ 04 95 78 56 33

www.alta-rocca.com

tourisme-altarocca@orange.fr

Haute saison : ouvert tous les jours. Ouvert de mai à octobre. CB non acceptée.

Sartène

La sous-préfecture que l'on peut voir aujourd'hui est une ville qui a su garder son caractère et proposer un tourisme de l'authentique dans un cadre exceptionnel. Ses ruelles bordées de maisons hautes sont chargées d'histoire, de traditions, qui ne se révèlent qu'aux visiteurs doués d'empathie, sachant prêter attention au détail. De son passé génois, Sartène n'a gardé que quelques vestiges, comme la tour de l'Echauguette et l'hôtel de ville. Le bâtiment était l'ancienne demeure des gouverneurs, et recèle quelques toiles provenant de la collection du cardinal Fesch. Le passage de Bradi mène à la vieille ville, faite de petites ruelles, de passages voûtés et de hautes maisons. Le temps semble s'être arrêté dans ces lieux datant d'un autre temps... Place de la Libération, « Piazza Porta » pour les locaux, il est très agréable de prendre un verre en admirant le paysage, avant de partir à la découverte de l'église Santa Maria. Construite au XVIII^e siècle, elle est très richement décorée d'un autel en marbre polychrome et fut le théâtre de nombreux événements, comme la fin des vendettas qui ensanglantèrent la ville, et dont Mérimée s'inspira également pour écrire *Colomba*. C'est dans l'église que se trouvent la croix et la chaîne du Catenacci. Au sud du village, on peut encore voir le couvent San Damiano, où va s'isoler le Catenacci. Les environs de Sartène sont, eux aussi, riches en découvertes, et très chargés d'histoire. Le sud-est ayant été occupé depuis la préhistoire, comme en attestent les mégalithes que l'on peut trouver un peu partout dans la région. Près du Rizzanese, on trouve ainsi deux menhirs, U Frate e A Suora (le frère et la sœur) qui seraient un moine et une religieuse pétrifiés après avoir fauté. Le site est magnifique. On tourne, on vire, on revient sur ses pas dans ses ruelles et ses passages médiévaux. Du tourisme, certes, mais qui sonne encore vrai, même dans les boutiques et les restaurants (concentrés sur deux rues).

■ OFFICE DU TOURISME INTERCOMMUNAL DU SARTENAIS-VALINCO TARAVO – ANTENNE DE SARTÈNE

14, cours Sœur-Amélie

SARTÈNE

☎ 04 95 77 15 40

www.lacorsedesorigines.com

contact@lacorsedesorigines.com



Horaires haute saison 9h-18h du lundi au vendredi, et le samedi de 10 à 17h. Juillet-août, lors du « Shopping de nuit » à Sartène chaque jeudi, bureau de Sartène ouvert de 9h à 22h. Audioguide : 5 € en anglais, italien et français. CB non acceptée.

A Bandera Testa Mora

Bien qu'existant depuis longtemps dans les armes de la Corse, c'est au cours du Moyen Âge qu'apparut la tête de Maure, mais avec le bandeau baissée sur les yeux. Elle symbolisait alors la victoire des croisés sur les musulmans. La tête de Maure est un symbole aragonais, vraisemblablement adopté par la Sardaigne et la Corse à l'époque où le royaume d'Aragon dominait les îles méditerranéennes. Il faudra attendre 1736 pour voir à nouveau une liaison entre la «Tête de Maure» et la Corse. Le souverain de la Corse était le Roi Théodore, fils d'un baron allemand et d'une bourgeoise flamande, fut le premier à choisir l'emblème que nous connaissons aujourd'hui. C'est en 1745 que le général des armées corses, Ghjuvan Petru Gaffori, aurait relevé le bandeau sur le front en signe de liberté. Mais son adoption définitive et officielle par le cœur des Corses est incontestablement due à Pasquale Paoli, lequel choisit ce drapeau pour la nation corse fondée le 24 novembre 1762. C'est uniquement en 1980 que l'usage du drapeau corse redevient légal, avec le statut de drapeau régional, mais reste très marqué par son identité nationale, ce qui fait que les groupes indépendantistes, tels que le FLNC, en font encore aujourd'hui leur emblème ultime. A Bandera est un symbole connu dans le monde entier, du fait de l'importance de la diaspora corse dans le monde mais également car c'est l'un des plus anciens drapeaux du monde.

Le golfe d'Ajaccio et les îles Sanguinaires

■ LES ÎLES SANGUINAIRES ET LA PARATA AJACCIO

www.parata-sanguinaires.com
communication@ajaccio.fr

Incontournables ! Il faut avoir vu le soleil se coucher sur les quatre îlots, rouges ou noirs, suivant le temps. Pour les amateurs, on y trouve plus de cent cinquante espèces de plantes. On peut faire la promenade d'Ajaccio en bateau au départ du port Tino Rossi. C'est de là que la vue est la plus magique. Prévoir deux heures ou une demi-journée en pleine saison, avec arrêt baignade, photos sur l'île et retour par la rive nord avec la Terre Sacrée, la résidence de Tino Rossi, le cimetière marin, la chapelle des Grecs et la citadelle. Sur la grande île, un phare, rendu célèbre par Alphonse Daudet, un lazaret servant jadis aux pêcheurs de corail retournant d'Afrique



après avoir effectué leur quarantaine. Le site classé est un havre de paix pour les oiseaux marins et une réserve pour une flore riche d'espèces rares et endémiques.

■ OFFICE MUNICIPAL DE TOURISME D'AJACCIO – OFFICE DE POLE PAYS D'AJACCIO BP 21

3, boulevard du Roi-Jérôme
20181 Ajaccio cedex 01
AJACCIO ☎ 04 95 51 53 03

www.ajaccio-tourisme.com
info@ajaccio-tourisme.com

Juillet et août : du lundi au samedi 8h-20h, dimanche 9h-13h et 16h-19h, jours fériés 9h-12h30 et 14h30-18h. Septembre, octobre, avril, mai et juin : du lundi au samedi 8h-19h, dimanche 9h-13h, jours fériés 9h-12h30 et 14h30-18h. Novembre à mars : du lundi au vendredi 8h-12h30 et 14h-18h, samedi 8h30-12h30 et 14h-17h, fermé le dimanche et jours fériés.

► **Autre adresse :** Un point-info à la Parata, route des Sanguinaires, en été.



La pointe de la Parata rencontre la mer Méditerranée.

HAUTE-CORSE ★★

Calvi

Ville génoise par excellence (Civitas Calvi semper fidelis – Calvi cité toujours fidèle... à Gènes), Calvi ne vit plus tout à fait à l'heure italienne mais l'ombre de Christophe Colomb, à qui de nombreux Calvais et Corses octroient une origine locale, hante la citadelle, inconditionnelle représentante de l'influence génoise. C'est d'ailleurs le fort attachement de la cité à sa cousine ligure qui permet à certains hagiographes du navigateur transatlantique de situer sa naissance à Calvi. Bien que s'étant toujours déclaré génois, dans sa vie comme dans son testament, celui-ci pourrait bien, tout compte fait, être un Génois de Calvi. Une des spécificités de la station ; ce qui la rend encore plus pratique pour les campeurs, est que la voie ferrée arrive vraiment au cœur de la station, tout près du port et de l'office de tourisme. Aujourd'hui, cité touristique, Calvi a su organiser des événements culturels et sportifs qui lui confèrent l'image d'une ville entreprenante. Aujourd'hui, l'actuelle capitale de la Balagne est la troisième ville touristique de Corse et est, tout au long de l'année, animée par des festivals très variés. Les cérémonies de la semaine sainte, très importantes en Corse, le sont encore plus à Calvi. Ainsi, le jeudi saint, on bénit les canistrelli qui seront distribués lors de la procession, et ensuite se déroule la Lavanda : à l'instar du Christ qui avait lavé les pieds des apôtres, le prêtre fait de même avec les membres de la confrérie. Le vendredi soir se déroule une procession en escargot « A granitula », et les confréries portent en procession une statue du Christ mort et celle de la Vierge de la cathédrale, vêtue de noir pour l'occasion. Les pénitents suivent en portant une lourde croix. Une autre procession a lieu le lundi de Pâques, et la statue de la Vierge, cette fois-ci vêtue d'or et d'argent, est portée en procession. Rue Colombo, on voit un mur de la maison natale du célèbre explorateur. Une plaque placée en 1992 rappelle sa naissance à Calvi en 1441. La ville était alors sous domination génoise. Il y a un débat au sein des historiens, pour savoir s'il était né à Gènes, Sagone ou Calvi. Il aurait embarqué sur son navire des animaux corses, et aurait mentionné dans ses mémoires des saints vénéralisés principalement sur l'île. Cependant, son acte de naissance a été perdu lors de cette période troublée, ce qui laisse planer un doute sur les origines du personnage. Sur la place Christophe-Colomb, dans la ville basse, une stèle a été érigée en 1992 lors de l'anniversaire de la découverte de l'Amérique. En se promenant dans les rues de la haute ville, on peut aussi voir une autre plaque rappelant le séjour de Napoléon à Calvi en 1793, alors qu'il était chassé d'Ajaccio. La ville basse s'articule autour du port de plaisance, l'un des plus fréquentés de l'île. Si le front de mer et les quais sont bondés en été, la ville est moins fréquentée le reste du temps et regorge de trésors historiques à découvrir. L'église baroque Sainte-Marie Majeure est construite sur les bases de l'ancienne basilique paléochrétienne au XVIII^e siècle, et sera terminée en 1820. On peut admirer son clocher néogothique et ses nombreux tableaux de l'école espagnole. Au sud de Calvi, se trouve la pointe de la Revellata, qui offre une large vue sur Calvi et sa baie. On y trouve le centre d'études océanographiques STARESO.

■ **OFFICE MUNICIPAL DE TOURISME DE CALVI – OFFICE DE POLE BALAGNE**
Chemin de la Plage, Port de Plaisance
BP 97

CALVI ☎ 04 95 65 16 67

www.balagne-corsica.com

tourisme@balagne-corsica.com

Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h. Réservation hébergements, vente de produits touristiques (Visites audio guidées, fiches de randonnée, chasse aux trésors interactive pour les enfants de 7 à 12 ans) et billetterie de spectacles. Ouvert le dimanche (9h à 13h). Grâce à la beauté de ses paysages, à l'accessibilité de ses terres et à l'hospitalité de ses habitants, la nature balaine vous déploie toutes ses richesses. À pied, à cheval, en parapente, en 4x4 ou à vélo, à vous de choisir comment découvrir cette petite Corse dans la Corse en toute liberté. De nombreux prestataires de loisirs sont à votre disposition pour vous conseiller et faire de votre séjour une expérience et des rencontres inoubliables. Surnommée le jardin de la Corse, la Balagne est une région connue pour la qualité de son terroir, en particulier de son huile d'olive et de ses vins. Calvi, L'Île-Rousse et ses villages sont autant de petites niches gourmandes qui viendront accompagner vos activités de pleine nature. La route touristique « A Balanina », faite de haltes chez des artisans et producteurs divers, sera alors votre guide. Principales foires artisanales : Journée des savoir-faire : parc botanique de Saleccia, avril. Fiera di Santa Restituta : Calenzana, fin mai. Fiera di l'Alivu-foire de l'Olivier : Montegrosso, mi-juillet. A San Vincente-fête des vigneronns de Balagne : Calvi, fin juillet. Fiera di l'Amandulu-foire de l'Amandier : Aregno, début août. La foire de L'Île-Rousse : début octobre. Fiera di u Focu : foire des métiers du feu et de l'artisanat de Balagne : Costa, mi-août.



© Xavier BOWIN

Dans la citadelle de Calvi.



Plage de Saleccia.

Le site de l'Agriate



**LE DÉSERT DES AGRIATE
ET LES PLAGES SALECCIA,
LOTU ET MALFALCO**

SANTO-PIETRO-DI-TENDA

www.corsica-saintflorent.com

info@corsica-saintflorent.com



Des plages de sable blanc cernées de maquis sauvage, comme Lotu, Malfalco et Saleccia, attirent de nombreux adeptes de baignade tranquille. Des bateaux navettes via le Lotu font plusieurs rotations par jour à partir de Saint-Florent ou de L'Île-Rousse. On peut accéder également par la terre par une piste défoncée qui part entre Casta et Petra Muneta. L'Agriate, c'est aussi le paradis des randonneurs. Sur une piste côtière suivant l'ancien sentier des Douaniers, ouvert au XIX^e siècle, on peut cheminer sur 43 km de terres vierges longeant la mer, jusqu'à la Punta di l'Acciolu, verrou rocheux qu'il faut contourner pour accéder au magnifique site de l'Ostriconi. Une accumulation rocheuse en pente assez douce, dont la belle couleur grise métallisée s'accorde bien avec le bleu profond de la Méditerranée. Très belles promenades pour les randonneurs : les chemins qui suivent les vallées, ceux qui rejoignent la mer, et ceux qui suivent l'arête rocheuse. Possibilité de réserver en ligne votre nuitée au pailler de Ghignu sur <http://agriate.org/> les-paillers-ghignu.

Corte et la Restonica

■ **OFFICE DE TOURISME CENTRU DI CORSICA
La Citadelle – CORTE**

☎ **04 95 46 26 70**

www.centru-corsica.com

corte.tourisme@wanadoo.fr



Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 18h. Ouvert le dimanche (en haute saison et jours fériés, de 10h à 16h).



LA VALLÉE DE LA RESTONICA ★★★★★

D623 – CORTE

☎ **04 95 46 26 70**

www.centru-corsica.com

corte.tourisme@wanadoo.fr

Site classé depuis 1966 au cœur du Parc régional de la Corse, la vallée de la Restonica est un lieu très fréquenté. La rivière prend sa source au lac de Melo à 1 700 m, franchit le verrou glaciaire et dévale en cascade, creusant les cuvettes et lissant les dalles. Dans cette eau cristalline de la haute vallée vivent 60 % d'espèces endémiques. Une forêt de pins maritimes et de pins Laricio couvre les versants jusqu'aux bergeries de Grutelle à 1 370 m. La faune est tout aussi riche. Vous pouvez apercevoir des rapaces, de grands passereaux, et des espèces exceptionnelles comme la sittelle de Corse et le venturon de Corse. Vous rencontrerez des troupeaux, témoins d'une vie pastorale toujours active. La visite de la vallée de la Restonica se fait par une petite route sinueuse au départ de Corte jusqu'aux bergeries de Grutelle. La route est déconseillée aux véhicules encombrants. Ce sont des endroits extrêmement célèbres et courus en été. En effet, les lacs de Melo (Melu en Corse), Capitello (Capitellu) et Gorja, sans oublier les lacs du Renosu (Renosu), font partie des curiosités du massif de la Restonica. Nous nous contenterons de proposer l'itinéraire le plus accessible des lacs de Melo et Capitello : durée 3 h 30 aller ou retour. Le départ se fait depuis les bergeries de Grotelle à 1 370 m d'altitude, au terminus routier de la vallée de la Restonica. Un grand parking payant vous permettra de laisser votre véhicule sans souci. Le lac de Melo est à 1 700 m et celui de Capitello à 1 930 m. Prendre la direction du lac de Melo, le chemin est très bien indiqué (balisé en jaune). Au bout d'environ une heure, vous atteindrez ce dernier. Ensuite, continuez vers la droite le long de la rive du lac. Prendre plus tard la rive gauche d'un ruisseau. Vous le traverserez en arrivant au pied d'escarpements rocheux. Vous arrivez au lac de Capitello, beaucoup moins fréquenté que le précédent. Attention ! Prévoir de bonnes chaussures, ce n'est pas une petite balade, mais une vraie randonnée.



La Restonica.

© Legabatch - Fotolia



La Castagniccia

A trente minutes de la mer, réputée depuis l'Antiquité pour ses eaux thermales d'Orezza, la Castagniccia offre un cadre préservé de verdure et de fraîcheur, pour le repos et les balades à pied grâce à son important réseau de sentiers qui traversent tout le territoire. Châtaigniers centenaires, innombrables torrents et sources : l'ombre et l'eau sont partout. Une constellation de villages et hameaux, aux maisons enchevêtrées et coiffées de lauze occupe chacune des crêtes ensoleillées. Les petites chapelles romanes datant des XI^e et XII^e siècles parsèment la campagne. Les églises baroques, généreuses en formes et en couleurs, contrastent avec la sobriété de l'architecture environnante. Pour découvrir la Castagniccia, il faut à la fois s'enfoncer dans la forêt, vers la Porta, Stazzona, Valle-d'Orezza, par exemple, mais aussi prendre un peu de recul en suivant les routes qui la bordent et permettent de l'apprécier comme la route de Piedicroce à Cervione, en passant par Ortale et Sant'Andrea-di-Cotone.

■ SYNDICAT D'INITIATIVE

DE LA CASTAGNICCIA

Maison des entreprises

D71

PIEDICROCE

☎ 04 95 33 38 21 / 04 95 36 82 54

www.castagniccia.fr

si.castagniccia@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 16h.

Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h à 18h.

Accès Internet et wifi zone. CB non acceptée.

Au cœur du village, dans une petite ruelle, le point accueil de la Castagniccia vous permettra de récolter toutes les dernières informations pour organiser votre séjour : brochures, cartes, météo, bibliothèque, exposition thématique, accès Internet et wifi zone.

L'île Rousse

► L'île-Rousse, petite station balnéaire accrochée à ses îlots de granit rouge est un lieu incontournable mêlant convivialité et bien-être pour toute la famille.

Cité prospère et animée, elle a su intégrer tous les aspects de la modernité sans rien concéder de sa culture latine. La ville de Pasquale Paoli, Isula Rossa, est une des plus attachantes marines de l'île. La couleur de l'eau, celle des roches environnantes qui lui donnent son nom, la luminosité et la personnalité d'une ville récente mais très corse, telle que l'a voulu son bâtisseur, à l'opposé de ses cousines génoises et sa grande rivale : Calvi. La grande place centrale Pasquale Paoli connaît une animation régulière, en particulier lors de la grande foire commerciale au début septembre. En longeant la Marinella, on admire les eaux limpides d'un lagon qui symbolise la douceur de vie île-rousse. On prend le temps de flâner dans les ruelles commerçantes, situées à deux pas de la plage, d'où l'on remarque de nombreuses constructions d'inspiration florentine. La pointe de la cité conduit au port de pêche et de commerce, classé troisième port de Corse en termes de passagers. Tout proche du port, on peut monter jusqu'au phare qui offre un point de vue époustouflant et qui synthétise la beauté de cette cité. De nombreuses activités vous attendent : promenades à dos d'âne, minigolf, ou bien activités nautiques pour les petits et les grands (balades en jet ski autour des petites criques, quad dans les pistes du désert de l'Agriate). Pensez également à visiter l'arrière-pays avec les randonnées familiales à travers les vieux villages de la Balagne, le patrimoine religieux, les artisans et les producteurs locaux qui vous feront découvrir des saveurs inoubliables et authentiques.

■ OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL

L'ÎLE-ROUSSE BALAGNE

Avenue Calizi

L'ÎLE-ROUSSE

☎ 04 95 60 04 35

www.ileroussetourisme.com

info@ileroussetourisme.com

Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h ;

le dimanche de 10h à 13h et de 15h à 18h. Octobre à

mars : du lundi au vendredi : 9h à 12h et 14h à 18h. Début

mai à mi-juin : du lundi au samedi de 9h à 12h et 14h à 18h.



Piedicroce, village de Castagniccia.

NATURE

GÉOGRAPHIE

Climat

► **Températures moyennes** : la latitude de la Corse, plus méridionale que celle de la Côte d'Azur, lui offre un climat plus proche du type méditerranéen. Toutefois, des nuances sont apportées par la présence des montagnes. La Corse jouit donc d'une situation clémente. L'été est chaud et sec, l'hiver est doux. La pluviosité de l'hiver égale, voire, dépasse celle de l'automne et du printemps. À Ajaccio, la moyenne des températures atteint 14 °C en avril, 23 °C en juillet et 18 °C en octobre. En été, la canicule se fait sentir jusque vers 1 000 m ou 1 500 m d'altitude. Le relief, très accusé, augmente la pluviosité moyenne et produit de violents contrastes dans cette île montagneuse, entourée de mers chaudes.

► **Ensoleillement** : avec près de 3 000 heures de soleil par an, la Corse est l'une des régions les plus ensoleillées de France (pratiquement au même niveau que Font-Romeu dans les Pyrénées-Orientales). L'ensoleillement de l'été est dans les normes attendues avec des valeurs de plus de 350 heures par mois. « Le mois de juillet affiche, cependant, des valeurs remarquables, comme à Ajaccio qui totalise 410 heures d'ensoleillement et Bastia avec 387 heures, ce qui représente un record d'un mois de juillet pour les 20 dernières années.

► **Précipitations** : la moyenne annuelle des précipitations est de 800 mm. Sur les sommets, le chiffre atteint 1 200 mm à 1 500 mm. Quand arrive le printemps, les averse cessent et l'eau descend rapidement des cimes vers les plaines, alimentant les torrents de montagne. Le ciel acquiert cette profonde luminosité qui fait le charme de ce pays. De légers nuages, poussés par la brise marine, s'effilochent encore en altitude et viennent heurter la masse granitique du Cinto ou du Monte d'Oro.

► **Vent** : les vents qui viennent frapper les hautes murailles corse apportent de la mer l'humidité. Contraint de s'élever, l'air se refroidit brusquement et provoque les précipitations. Ces courants atmosphériques se distinguent par leurs noms chantants : le levante de l'est et le grecale du sud-est qui viennent rafraîchir la plaine d'Aléria ou les massifs désolés du Cap Corse ; le sirocco, venu d'Afrique ou le libecciu, qui frappe la baie d'Ajaccio, de son souffle, hier brûlant et qui s'est progressivement rafraîchi en franchissant les mers. La Corse est souvent traversée de nuées. Selon qu'elles viennent de l'est ou de l'ouest, elles font varier le temps du beau au nuageux, avant que ne vienne la pluie.

Phénomènes naturels

► **Les inondations**. En Corse, le risque d'inondation concerne de nombreuses communes. En juin 2011, 107 communes sur les 360 de Corse sont concernées

par ce risque (40 en Corse-du-Sud et 67 en Haute-Corse). Le climat méditerranéen auquel est soumise la Corse implique une forte pluviométrie notamment au printemps et en automne qui, liée aux caractéristiques géomorphologiques des sols, induit des inondations très localisées, mais non pas moins intenses.

► **Les feux de forêt**. La totalité des communes de Corse est concernée par le risque d'incendie de forêt. De nombreux facteurs font de cette région un milieu propice aux incendies et dont la lutte est délicate :

- un relief accidenté ;
- une végétation combustible sur 80 % du territoire facilitant la propagation ;
- une sous-exploitation agricole du territoire ;
- une urbanisation diffuse compliquant les secours ;
- un climat méditerranéen non-uniforme avec beaucoup de vent ;
- une desserte non adaptée à la lutte, peu de voies de circulation ;
- quelques faiblesses des ressources en eau ;
- un tourisme de pleine nature en développement.

► **Les risques de submersion marine**. Le territoire corse, de par sa nature insulaire possède près de 1 000 km de côte répartis entre littoraux sableux et rocheux. L'ensemble de ces côtes est soumis à un aléa érosion et submersion marine. En Haute-Corse, le risque d'inondation par submersion marine est susceptible d'impacter l'ensemble des 28 communes littorales de la plaine orientale, ainsi que certaines des communes de l'ouest du département. En Corse-du-Sud, certains villages et hameaux situés en fond de baies sont aussi susceptibles d'être soumis au risque de submersion marine. Un point en lien direct avec la submersion marine qu'il semble important de prendre en compte est celui de la montée du niveau des eaux suite au réchauffement climatique.

► **Les avalanches**. Peu de personnes le savent, mais l'avalanche la plus meurtrière en France a eu lieu en Corse (37 victimes en 1934 à Ortuporio). C'est d'ailleurs aussi la catastrophe naturelle qui a fait le plus de victimes en Corse. Il a été identifié que 8 communes étaient soumises à ce risque en Corse, toutes situées en Haute-Corse.

► **Le Radon**. Comme toutes les régions granitiques, la Corse est exposée au risque radon et plus particulièrement la Corse-du-Sud qui est le département dont l'activité en radon est la plus importante de France. Quatre campagnes de mesures étalées sur plusieurs années ont été réalisées par les services de la Direction départementale des Affaires sanitaires et sociales de la Corse-du-Sud et de la Haute-Corse. En 2000, neuf établissements scolaires de la Corse-du-Sud ont fait l'objet d'un contrôle plus accru.



Réserve de Scandola.

© LÉGARATCH - FOTOLIA



Dans le massif de Bavella.

© HANIEZ Pierre

Relief

Il ne faut pas y aller par quatre chemins : il y a bien de superbes monuments légitimement classés aux Monuments historiques – ponts pisans ou génois parmi autres cathédrales, églises ou chapelles de style roman ou baroque, ou citadelles du littoral – des alignements préhistoriques d'importance qui font de la Corse le premier site mégalithique de la Méditerranée, mais la première curiosité touristique de l'île, c'est la Corse elle-même, ses paysages, points de vue, lumières, parfums qui sont, presque à chaque virage, autant de splendeurs éclipsant les humbles créations humaines. Ce n'est pas pour vous resservir le traditionnel « Corse, terre de contrastes », mais il faut redire que le voyageur un peu paresseux, ou très pressé, a une chance fabuleuse en traversant la Corse.

Il a à sa disposition la plupart des paysages européens, et d'autres, plus lointains, avec une variété botanique et minérale stupéfiante.

Paysages caractéristiques

On passe de Vizzavona, forêt de pins vosgienne, à l'Ospe-dale, forêt de pins landaise, de Bonifacio la Blanche, crayeuse, à Sartène la Grise, granitique, en passant par le porphyre rose violacé de Bavella ou les roches rouges de Girolata. A Vergio, c'est le Canada ; dans le Cap, c'est l'Irlande ; dans le golfe d'Ajaccio, l'Italie du Sud ; la Castagniccia, c'est l'Ardeche et la Balagne le Luberon. Mais, en dépit de ces rapprochements (justifiés), chaque parcelle de ce territoire est authentiquement, purement, exclusivement corse ! La Corse est le seul département de France à cumuler deux sites classés par l'Unesco au Patrimoine mondial de l'Humanité. Il s'agit du golfe de Porto et de la réserve de Scandola. En fait, c'est l'île tout entière qu'il faudrait classer, car, sur toutes les côtes du nord au sud, il y a des panoramas inoubliables : ceux des Agriate, ceux du Cap Corse ou le « Lion de Roccapina » pour n'en citer, hélas, que quelques-uns. Quant à l'intérieur, c'est comme un livre précieux ; derrière la couverture se cachent montagnes et torrents, églises et vieux villages, Corte la mémoire de la Corse, Sartène « la plus corse des villes corses » : il suffit de tourner les pages...

Géologie

► Le massif hercynien.

Pour comprendre la formation géologique de cette masse minérale, il faut remonter aux origines de la Terre : au précambrien, la partie occidentale et la partie méridionale de l'île devaient être réunies au massif provençal des Maures, ainsi qu'aux Pyrénées occidentales. On retrouve, en effet, les mêmes roches cristallines dans ces trois endroits : essentiellement, du granite. Les géographes du début du siècle ont donné à ce supposé continent le nom de la mer qui a pris sa place : la Tyrrhénienne. C'est dans cet ensemble, celui du massif hercynien d'Ajaccio, lequel forme un vaste bloc courant de Solenzara, au sud, à l'Île-Rousse, au nord, que se trouvent les plus hauts reliefs, en même temps que les plus escarpés. Cette particularité est due au caractère plus résistant

des roches. On peut ainsi observer des sommets aigus et tranchants comme des glaives. Les glaciers du quaternaire ne se sont pas répandus vers la plaine, à cause de la violence du relief ; toutefois, ils ont contribué à sculpter les sommets. Parmi eux, on dénombre, outre le Cinto et ses satellites, pris dans un massif volcanique datant de la fin du mésozoïque, les groupes du Rotondo (2 695 m) et du Monte d'Oro (2 391 m), au centre de l'île, et de l'Incudine (2 136 m) au sud. Au nord-ouest de cet ensemble, on peut découvrir une vaste bande de terrains houillers : ce sont essentiellement des gisements du carbonifère supérieur. On a même exploité la houille à Mausoleo et dans les environs.

► Les schistes lustrés de la Corse alpine.

Dans un vaste arc de cercle, autour de Bastia, on trouve des schistes lustrés semblables à ceux que l'on peut observer dans le Piémont. Leur altitude ne dépasse guère les 1 500 m. Ce sont essentiellement des terrains tertiaires (trias), d'origine sédimentaire, donc issus des dépôts provoqués par les différentes mers qui ont recouvert ces régions au cours des temps géologiques. Malheureusement, les fossiles y sont mal représentés et il est donc difficile de les dater. Ces terrains ont été surélevés par les vastes mouvements tectoniques qui ont provoqué l'apparition des Alpes voisines. On observe ces mouvements le long des anticlinaux et synclinaux qui strient la région (anticlinal du Tenda, par exemple, Orient, nord-ouest).

Les mouvements de ces failles sont concentriques. Ils suivent une direction sud nord, au Cap Corse. Puis, ils se couchent progressivement selon un axe ouest nord-ouest, à la limite sud de cette partie schisteuse de la Corse, aux confins de la plaine d'Aléria.

► La bande de Corte.

Entre ces deux blocs, d'inégale importance, lesquels délimitent deux régions principales, court une bande transitoire. La ville de Corte est implantée sur cet axe qui serpente depuis les rivages s'étendant entre le Reginu et l'Ostriconi, au nord, jusqu'à Solenzara, au sud. Les terrains que l'on y rencontre sont comparables à ceux de la Ligurie ou du Briançonnais. Ainsi, autour des sommets du Rotundu, de Monte d'Oro, de Renoso, au centre, et de l'Incudine, plus au sud, on peut observer une vaste dépression. Les sols sont tertiaires et on les reconnaît du premier coup d'œil tant ils tranchent sur les montagnes granitiques !

Forêts et bois

Comme le relief, comme les paysages marins, la forêt corse est très diversifiée : un véritable caméléon. Elle peut se muer en hêtraie normande, en forêt vosgienne ou en châtaigneraie auvergnate en un tournemain. Le promeneur ébahi n'a plus qu'à contempler : les jambes griffées par les ronces d'un maquis accrocheur, il se retrouve sur un tapis de verdure où gazouille un ruisseau. Et dire que certains ne voient en Corse qu'une plage et quelques algues...

► **Forêt de Valdionello.** A l'ouest de Corte, en direction de Porto, dans la vallée du Niolu. On y trouve de très beaux pins lariccio, dont certains comptent parmi les plus imposants de l'île.

► **Forêt d'Aitone.** A partir d'Evisa, dès la jonction avec la route descendant du col de Sevi. La forêt d'Aitone est une très belle forêt de 2 400 ha dominée par les pins laricio, avec, à travers les arbres, quelques vues vertigineuses sur la vallée de l'Aitone. Cette forêt sauvage et grandiose, où l'on trouve également des sapins, se prolonge jusqu'au col de Vergio et possède une faune particulièrement riche, notamment en oiseaux (pics, sittelles, pinsons, rouges-gorges, mésanges).

► **Forêt de Vizzavona.** Au sud de Corte, sur la route d'Ajaccio, face à un sommet fameux de l'île, le Monte d'Oro. Composition : pins laricio, châtaigniers, aulnes et, en guest-stars, des sapins, une rareté pour la Corse. Vizzavona est une forêt profonde et étendue, parsemée de nombreux chemins, pour le randonneur comme pour le vététiste. Curiosité : parcourez la forêt en train, à partir de la gare de Vizzavona.

► **Forêt de l'Ospedale.** Au sud-est de l'île, entre Porto-Vecchio et l'Alta Rocca, sur la route du col de Bavella. Caractéristiques : une forêt refuge pour s'échapper de la côte et des abords de Porto-Vecchio. Sur la route d'un des sites naturels majeurs de l'île, les Aiguilles de Bavella. Curiosité : la cascade de Piscia di Gallu. On y accède depuis la route, au nord du barrage de l'Ospedale. L'endroit de départ (un parking, une buvette) est facile à repérer. Il faut environ une heure pour parvenir au site, par un sentier bien balisé, mais très pentu dans sa partie finale. Après avoir traversé la rivière, on grimpe pratiquement jusqu'au débouché de la cascade : spectaculaire et rafraîchissant.

► **La Castagniccia.** La Castagniccia est, comme son nom l'indique, une « châtaigneraie » touffue qui offre des couleurs et des paysages uniques en Corse, le vert tendre des châtaigniers se mariant au relief tourmenté des collines. Caractéristiques : l'introduction du châtaignier en Corse date sans doute des invasions grecques et romaines, mais il ne fut réellement développé qu'après le premier millénaire. Au Moyen Âge, on utilise son bois, en particulier pour confectionner des tonneaux (le châtaignier est encore aujourd'hui un bois aux qualités appréciées pour la maturation du vin). C'est l'arrivée des Génois qui va marquer l'extension des châtaigneraies en toutes régions au XVII^e siècle, le fruit étant enfin apprécié à sa juste valeur, pour ses qualités nutritives et caloriques. Les dérivés alimentaires mais aussi industriels (la teinture) se développent. Aujourd'hui, la Castagniccia donne l'essentiel de la production insulaire : 30 % servent à l'alimentation du bétail, 70 % à la production de fruits transformés en confitures et surtout farine (on produit un kilo de farine à partir de trois kilos de fruits) qui sert à fabriquer la « polenta » et de nombreuses recettes parfumées et typiques. Le bois est également utilisé en ébénisterie, sculpture et vannerie.

Lacs et Marais

► **Lacs.** D'une valeur patrimoniale remarquable, tant du point de vue paysager qu'écologique, plus d'une trentaine de lacs d'origine glaciaire sont datés de - 14 000 ans. Ils sont dans l'ensemble situés en haute montagne, le plus haut se trouvant à 2 442 m d'altitude. On les trouve principalement sur les massifs du Cinto, Rotondo, Monte d'Oro et Renoso.

► **Marais.** D'origines naturelles ou résultat de transformations de milieux par l'Homme, beaucoup de ces zones humides sont classées, protégées, du fait qu'elles sont des réservoirs de biodiversité abritant des espèces végétales remarquables et menacées, ainsi que des espèces d'oiseaux et de poissons qui s'y reproduisent et s'y développent. En Corse, quatre d'entre elles sont reconnues comme d'importance internationale : les étangs de Biguglia, d'Urbino et de Palo, et les mares temporaires des Tre Padule de Suartone.

Littoral

Mer, océan

Aucun point de l'île de Beauté n'est distant de plus de quarante kilomètres de la Méditerranée. Si Ulysse a visité le pays, il a dû se sentir un peu chez lui ! La mer isole en même temps qu'elle rapproche : le continent reste à moins d'une demi-journée de bateau, même si les transports aériens ont un peu désenclavé le pays depuis une quarantaine d'années. La Corse est entourée d'un plateau côtier d'inégale largeur : une vingtaine de kilomètres, du côté d'Aléria, tandis qu'autour de l'arête montagneuse du Cap, il est d'une étroitesse extrême. Les reliefs sous-marins reproduisent les éminences terrestres d'une manière inversée, comme dans un miroir. Le plateau sous-marin est d'autant plus large que le plateau terrestre est étendu. De même, les gouffres sous-marins sont d'autant plus à pic et profonds que les montagnes voisines sont escarpées et élevées. Cette plaine continentale sous-marine descend plus ou moins progressivement, donc, à une profondeur de 150 m à 200 m, puis chute brusquement à 1 000 m quand le socle sous-marin sur lequel repose l'île entière disparaît. La plaine sous-marine se divise en quatre groupes : la partie la plus proche de la côte, profonde de 10 m à 20 m, faite de sables, de galets et de rochers sous-marins ; une partie dont la profondeur atteint progressivement les 40 m : c'est la zone des zostères sur laquelle s'étend non uniformément une prairie d'algues vertes ; une autre encore plus profonde (jusqu'à 80 m) dans laquelle pousse encore le corail ; une dernière, faite de vase qui descend jusqu'aux limites du socle cristallin. Les amateurs de plongée sous-marine apprécient la variété de ces paysages qui classent ces eaux parmi les plus belles du monde. Malheureusement, la pollution croissante en Méditerranée a quelque peu assombri le tableau. La taxifolia apparaît, mais sa présence n'est pas la même qu'en Nord-Méditerranée. Cependant, depuis quelques années, on commence à réagir. Ramasser le corail est interdit, sauf pour de rares personnes qui vont le chercher à grande profondeur... bien plus de 100 m ! Que dire, sinon notre admiration ?

Côtes

Pour ceux qui ne pratiquent pas la plongée sous-marine, le littoral corse offre une véritable diversité de situations qui sont un des attraits majeurs du tourisme dans l'île. Si on pouvait faire une comparaison, on pourrait dire que ces littoraux concentrent à eux seuls le monde côtier tout entier. Toutes les variétés sont représentées. La

vaste bande sableuse de la côte orientale, parfois coupée d'étangs et de lagunes, offre de belles plages avec les courbes gracieuses de ses dunes, lesquelles rappellent le littoral languedocien. La côte méridionale et occidentale est très découpée, au point que jadis, on ne pouvait en relier les différents points que par bateau ! Lors de la dernière transgression marine, la mer a très peu modifié la forme de la côte. On y trouve de grands promontoires qui rappellent vaguement les « Finistère » bretons, et de profondes entailles, à l'abri desquelles se sont développées des villes : les golfes de Propriano, d'Ajaccio et de Porto. Au nord, Calvi possède certaines des plus belles plages de l'île. Plus haut, la côte s'assagit. Le littoral reste toutefois très morcelé, car il a été attaqué par la mer au cours des différentes transgressions quaternaires. On retrouve la même conformation, au sud du fleuve le Rizzanese. Là, le paysage offre un aspect semblable aux côtes bretonnes ou à celles des Maures. Dans les estuaires de Figari ou dans la baie de Porto-Vecchio, on peut même admirer de véritables rias ! Les parages de Bonifacio sont célèbres pour la beauté sauvage de leurs falaises calcaires qui plongent dans la mer de manière vertigineuse et s'ouvrent sur des grottes. Le nord de la Corse est connu pour les doux paysages de la Balagne

et ceux, désolés, des Agriate voisins. Leurs côtes sont ponctuées de petites anses surmontées de promontoires délicatement sculptés par l'érosion. La presqu'île du Cap Corse offre un relief beaucoup plus tourmenté et sauvage où la mer, cependant, ne semble pas avoir pu accomplir son travail de sape, arrêtée par les failles abruptes. Telles des murailles gardant la forteresse corse.

Plages

Elles sont considérées à juste titre comme faisant partie des plus belles plages du monde. La côte de la Corse nous offre un très grand choix des différentes plages de sable fin comme la plage de Saleccia, l'Ostriconi et de Calvi en finissant par des plages en galets et incrustées dans la roche vers Porto. La côte est, est un paradis avec ses plages sans fin. De nombreux villages de vacances sont installés au bord de mer pour satisfaire le plus grand nombre de touristes du monde entier.

Ports

Regroupés au sein de l'Union des Ports de Plaisance de Corse, 17 ports de plaisance insulaires sont répartis sur tout le littoral.

FAUNE ET FLORE

La Corse doit à son isolement, entériné à la fin de l'ère tertiaire, d'avoir développé une flore et une faune particulière. Malheureusement, beaucoup d'espèces ont disparu. L'île était reliée à la Sardaigne pendant les régressions marines du quaternaire. Elle devait également être soudée à la Toscane, puisque les naturalistes observent des points communs entre les espèces des deux régions. Après la fonte des derniers glaciers qui couvraient le nord de l'Europe et les vallées alpines, la mer remonta et la Corse se retrouva définitivement isolée. Elle développa un tapis végétal spécifique. On trouve encore un aulne spécial, l'*Alnus suaveolens* ou aulne de pente à l'étagé subalpin de la biosphère corse.

Faune

Mammifères terrestres

► **Mouflon** : Un symbole de liberté de plus ! Le mouflon est un mammifère qui « vole » ... de rocher en rocher sur les pentes du Rizzanese Monte Cinto ou de l'un de ses proches cousins, avec une agilité qui défie les lois de l'équilibre. Ils ne sont présents en Corse qu'autour de la vallée de l'Asco et du col de Bavella. On en dénombre environ 500 qui mangent ou cherchent de la nourriture pendant un tiers de la journée, ruminent et dorment le reste du temps.

Ce n'est plus le cas d'une espèce de putois (*Putorius boccamela*) que l'on rencontrait également aux Baléares. De même, le chat sauvage (*Felis creata*) a disparu. Le cerf de Corse (*Cervus elaphus corsicanus*) a été éradiqué en 1969. Toutefois, des cervidés viennent d'être réintroduits dans l'île. Le lièvre de Corse (*Lepus corsicanus*) a eu plus

de chance. On peut encore admirer en Corse une variété particulière de lézard de murailles jusque sur les plus hauts sommets. Les entomologistes recensent quant à eux, plusieurs espèces d'insectes spécifiques à l'île.



© iStockphoto - iStockphoto

Mouflon.

Corail

Le « Sang de la Gorgone » a constitué pendant longtemps la principale source de richesse d'Ajaccio. La pêche au corail durait dix mois sur des gondoles : plus de 200 en 1700, avec huit hommes à bord. Les corailleurs ont lutté cinquante ans pour avoir le droit élémentaire de vivre de leur travail et d'exploiter leurs propres côtes. On a vu des lois aberrantes du genre interdire la pêche aux Corse, mais autoriser les Gênois et les Napolitains à la pratiquer dans les eaux d'Ajaccio ! Les pêcheurs corse exploitaient ainsi les côtes de Barbarie tandis que les Italiens travaillaient les côtes corses. Aujourd'hui les pêcheurs ont presque tous disparu au même rythme que le corail. Ils ne sont plus qu'une dizaine à ce jour. De nombreuses boutiques et bijouteries vendent des bijoux sculptés dans le précieux matériau (superbes magasins à Ajaccio, Porto-Vecchio, Bonifacio, etc.).

Mammifères marins

En Méditerranée, le grand dauphin *Tursiops truncatus* était considéré comme commun au début du siècle. Il s'est particulièrement raréfié à partir des années 1950, en France comme dans les autres pays du bassin nord occidental. Un des principaux objectifs du Life LINDA est la protection des populations de grands dauphins en Corse, en garantissant une cohabitation harmonieuse entre les activités économiques et l'espèce.

Le Life LINDA concerne 4 Sites d'Intérêt Communautaire (SIC) où le grand dauphin est présent :

- Les îles Cerbicales et Lavezzi situées dans la Réserve naturelle des Bouches de Bonifacio, — La façade maritime du Parc naturel régional de Corse (du golfe de Porto à la pointe de la Revellata), — et enfin au large du désert des Agriates.

Reptiles

► **Lézard** : Dans un pays aussi ensoleillé, le lézard aime flâner sur la pierre. La variété la plus commune est celle du lézard tiliguerta. Mais comme pour de nombreuses espèces présentes uniquement en Corse, il y a aussi le lézard de Bedriaga, arrivé sur l'île vraisemblablement il y a six millions d'années lorsque la Corse et la Sardaigne n'étaient que des presqu'îles. Refoulé par son cousin, tiliguerta, plus costaud et plus envahissant, le petit bedriaga trouve refuge dans les montagnes. On peut le voir, par exemple, rare mais présent, dans la région sarthenaise vers la pointe de Campomoro.

Oiseaux

► **Balbusard** : Cet oiseau rare est en passe d'être sauvé en Corse. Il n'en restait que trois en 1973, et grâce aux efforts du Parc régional qui s'emploie à préserver la race sur son littoral, on en dénombre aujourd'hui une quinzaine. C'est un rapace pêcheur qui saisit le poisson dans ses serres avant de le rapporter au nid familial. La « famille Balbusard » fonctionne très facilement : pendant que « maman balbusard » s'occupe des petits, fait le ménage et la vaisselle, « papa balbusard » fait la sieste. Original, non ?

► **Gypaète barbu** : Sorte de « dahu » corse. Pour peu que vous annonciez avoir parcouru quelques kilomètres à pied dans la montagne corse, on vous questionnera : « Alors, tu en as vu ? ». « De quoi ? », répondrez-vous naïvement. « Des gypaètes barbus, évidemment ! ». Ce

grand rapace d'une envergure d'environ 3 m est encore présent en Corse, c'est donc tout à fait probable comme de voir un ours dans les Pyrénées. Si vous n'en apercevez pas, vous saurez vous consoler avec une faune déjà très variée. Et puis, vous avez tout de même pas mal de chances de voir des aigles en Balagne notamment, dans les montagnes et vers les vallées de Tartagine et de l'Asco.

Poissons

Les fonds sous-marins corses recèlent de multiples espèces dont certaines sont « très » protégées (mollusques, crustacés, oursins). Vous ne pourrez pas non plus pêcher le mérout, ni ramasser des coraux.

Insectes

Comme la plupart des îles, la Corse présente un fort taux d'endémisme. La préservation d'un grand nombre de ces insectes passe par la mise en place d'espaces naturels protégés, tels que le Parc naturel régional de Corse et diverses réserves de biosphère.

Flore

Fleurs et plantes rares

Les paysages de la Corse varient énormément de région en région. A la différence de beaucoup d'îles stériles de la Méditerranée, la Corse est riche en végétation, surtout lorsque vous vous dirigez vers les hautes montagnes — montant à plus de 2 700 mètres — vous observerez une gamme étonnante de plantes différentes. Le sol corse recèle environ 2 300 essences. Parmi celles-ci, vous aurez la chance de découvrir des endémiques qui ne poussent que sur l'île. En voici huit, uniques en Corse : la morisia enfouissante, espèce rare très protégée, se trouve sur le plateau calcaire de Sant'Antoninu (falaises de Bonifacio). L'orchidée sauvage fleurit au début du printemps et apprécie les sols calcaires. Le crocus corse, près de la mer ou près des rochers sur les pelouses ou dans la forêt. Le diantre des calanques, localisé dans les calanques de Piana qui fleurit au mois de mai. L'immortelle des frimas, sur les montagnes, dans les milieux rocheux siliceux. Le calament de Corse fleurit en plein été au mois de juillet, il aime les pelouses rocailleuses ; le poiret de Corse se trouve sur le bord des torrents en été ; la violette corse que l'on différencie de la violette classique grâce à son

éperon. Elle aime les pelouses rocailleuses et les rochers élevés. Respectez la nature ! Ne cueillez pas les plantes ou les fleurs sauvages, certaines espèces sont très rares et méritent qu'on les protège méticuleusement ! De plus les amendes peuvent être aussi salées !

Arbres, buissons

► **Le maquis** : « Macchia e Mare » (maquis et mer) : la dualité est si présente qu'elle sert d'enseigne à de nombreux établissements et commerces corses. Le maquis et la mer, la grande bleue et la Corse mystérieuse, celle où l'enfant du pays se sent chez lui, protégé de tout. Chaque village a sa colline, sa forêt, son maquis. Celui-ci est si dense, pousse si vite, que seuls les bergers, les habitués du sentier, en connaissent chaque centimètre autour du village. Et dans chaque village, quelques spécialistes peuvent vous emmener, de jour comme de nuit, à travers les cistes et les arbousiers. Pour le promeneur, hors les chemins balisés, guère de chances de salut. Le maquis pousse trop vite pour qu'un sentier irrégulièrement entretenu se laisse apprivoiser. On ne passe pas, tout simplement, à travers le maquis. Et pourtant, quelle beauté, quels parfums, quelle nature ! Le maquis corse ressemble au maquis provençal, celui que l'on peut par exemple rencontrer dans les Maures ou sur Port-Cros, avec quelques caractéristiques qui lui donnent un aspect plus sauvage et plus impénétrable. Deux arbustes sont particulièrement répandus dans le maquis corse, l'arbousier et le ciste « de Montpellier ».

► **L'arbousier** : C'est un arbuste de taille moyenne (mais qui peut facilement vous dépasser) qui se caractérise par ses feuilles très fermes d'un beau vert brillant. Son bois rose est très dur et très apprécié pour les cheminées. Les branches et les rameaux sont brun rougeâtre, les fleurs sont blanches à grelots. Ses baies sont rose-rouge à maturité, rondes et garnies de petites pointes poilues souples en surface qui justifient le surnom « d'arbre à fraises » de l'arbousier. Au mois de novembre, ces arbouses font le régal des animaux et des gourmands. Les amateurs de confiture peuvent confectionner une excellente gelée qui se marie bien avec le thé. Attention ! Les arbouses contiennent de l'acide oxalique qui provoque des troubles intestinaux en cas de surconsommation (plus de 200 g par personne et par jour).

► **Le calycotome épineux** : C'est la peste du marcheur que ce calycotome, également appelé « cytise épineux » et qui, parfois, vous interdit le passage ou vous fait perdre la trace des balises et donc du chemin. Il se présente sous forme d'un buisson serré qui peut atteindre la taille d'un homme. Ce sont ses rameaux verts qui portent des épines droites et acérées, les feuilles sont petites et ovales, vert tendre, et les fleurs sont jaunes, les fruits sont comme des gousses, d'un brun noir brillant.

► **Le chêne vert** : C'est le plus répandu, celui qui émerge régulièrement des maquis les plus épais. On l'appelle aussi « yeuse » ou « illex », de son nom latin *quercus ilex*. Il peut atteindre 15 m. Ses feuilles sont fermes, piquantes aux pointes et d'un vert olive foncé bien marqué, comme ses glands, lisses et brillants. La feuille est généralement ovale, avec plusieurs pointes, mais peut aussi prendre

des formes variées. On le rencontre en abondance dans la vallée du Fango, mais il a été, dans un passé lointain, avant une déforestation systématique sous occupation génoise, l'arbre le plus répandu de l'île.

► **Le myrte** : Il contribue au parfum du maquis et les touristes la connaissent souvent mieux en liqueur ou en eau-de-vie. C'est un arbuste touffu qui peut atteindre 3 m, aux feuilles persistantes sessiles, allongées à nervure centrale marquée. Les fleurs sont blanches et les fruits ovales, d'un bleu gris violacé mat comme les myrtilles.

► **Le pistachier lentisque** : Facilement identifiable à ses feuilles persistantes, proches de celles du laurier, en plus allongées et fines, également plus fermes, mais de même couleur, aromatique, et ses petites baies rouges ressemblant à des petites cerises, mais non comestibles. A plein développement, il arrive à hauteur d'homme, ce qui suffit largement pour boucher le passage. Pour plus de renseignements concernant la végétation arboricole, vous pouvez consulter l'ouvrage de référence en la matière : Le Guide de dendrologie. Arbres, arbustes, arbrisseaux des forêts françaises. Marcel Jacamon. Edition de l'ENGREF (Nancy).

Parcs et réserves naturelles

Réserves naturelles

► **Scandola**, entre Calvi et Porto sur 1 731 ha. Presque mille hectares de superficie terrestre, cent kilomètres de côtes déchiquetées, inhospitalières, presque inaccessibles par la terre, encore moins — sauf en de rares endroits — par la mer. La réserve naturelle de Scandola fut la première de France à couvrir les domaines maritime et terrestre. Elle n'a pas cessé depuis, de s'illustrer. Scandola est une réserve naturelle protégée depuis 1975 et classée Patrimoine de l'Humanité par l'Unesco depuis 1983. La réserve occupe la presqu'île de la Scandola, impressionnant massif de porphyre aux formes tourmentées. Sa végétation est un remarquable exemple de maquis. On y trouve des goélands, des cormorans et des aigles de mer. Les eaux transparentes, aux îlots et aux grottes inaccessibles, abritent une riche vie marine. Son territoire englobe les communes d'Osani, Ota, Partinello, Piana et Serriera.

► **Les Bouches de Bonifacio**, sur 79 460 ha. C'est la plus grande en superficie de toute la France métropolitaine et elle est entièrement marine. Elle constitue la partie française du Parc marin international établi entre la Corse et la Sardaigne. Elle est à ce titre le pendant du Parc national de l'Archipel de la Maddalena instauré par l'Italie. Elle inclut en son sein la réserve naturelle des îles Cerbicale, ainsi que les cantonnements de pêche de la prud'homie de Bonifacio et la réserve de chasse maritime de Ventilegne.

► **Les îles Cerbicale**, à la hauteur de Porto-Vecchio sur 36 ha et Tre Padule de Suartone, au nord de Bonifacio sur 217,90 ha sont incluses au site des bouches de Bonifacio.

► **Les îles Finocchiarola**, dans le Cap Corse sur 3 a. C'est la réserve naturelle la plus petite de Corse, elle a été créée pour protéger la colonie de goélands d'Audouin, espèce endémique de Méditerranée.



Fleur sauvage au-dessus de Bastelica.

► **L'étang de Biguglia**, au sud de Bastia sur 1 790 ha. L'étang de Biguglia est la plus grande zone humide de l'île. Cet étang lagunaire n'est séparé de la mer tyrrhénienne que par un simple cordon, formé probablement durant la transgression holocène. Sa longueur est de 11 km pour une largeur maximale de 2,5 km ; sa profondeur n'excède jamais plus de 2 m. Il communique avec la mer grâce à son grau et ses apports en eaux douces proviennent du bassin versant par tout un système de canaux. La proximité de ces canaux confère à l'étang un caractère remarquable sur le plan floristique. On y rencontre des espèces typiques comme la salicorne ou le roseau mais aussi des espèces rares comme l'hibiscus à cinq fruits ou le tamaris d'Afrique. La richesse de l'étang est surtout liée à la présence d'herbiers aquatiques comme les zostères, les ruppia. L'étang offre aux oiseaux migrateurs une halte sur la route du sud de la Méditerranée. Au fil des ans, l'inventaire ornithologique a révélé la présence de près de 250 espèces. La foulque macroule, les fuligules milouin et morillon y sont très nombreux en hiver. Le département de la Haute-Corse a acquis l'étang de Biguglia en 1988 et autorise, par convention, la pratique d'une seule activité, celle de la pêche. Près de 100 tonnes de poissons sont pêchées chaque année par un professionnel : joels, anguilles, mulets... à l'aide de filets trémails et de verveux.

► **En outre**, n'oubliez pas les sites préservés des îles Sanguinaires à Ajaccio et l'île aux Moines entre Sartène et Figari. Gare à vous ! Les lieux sont systématiquement et scrupuleusement inspectés et les amendes sont... salées !

Parcs animaliers

► **Centre de protection de la tortue – Cupulatta**
A Cupulatta, centre d'élevage et de protection de la tortue en Corse. En provenance de tous les continents,

plus de 170 espèces de tortues sont représentées sur le parc, dont un très grand nombre se reproduisent sur place. Environ 3 000 individus résidents permanents, sont visibles d'avril à octobre, au détour des sentiers de visites, balisés et ombragés. Une excellente idée de sortie familiale, ludique et pédagogique. Lieu-dit Vignola, 20133 Ucciani.

► Capra Parc – Santa Lucia di Moriani

Ferme pédagogique, Capra Parc permet de faire la connaissance d'une spécificité corse : la Capra Corsa (chèvre corse). On découvre tout d'abord le troupeau, avec une visite de la bergerie, l'occasion d'en apprendre beaucoup sur l'histoire de l'élevage, et son quotidien, de nos jours, jusqu'à la transformation fromagère. Puis c'est la balade, avec les chèvres, qui nous emmène à la découverte d'une flore et d'une faune étonnantes, dont les albums photo du site donnent un aperçu : prenez le temps d'observer ces superbes chèvres à poils longs, qui pourraient à première vue parader dans un salon de beauté, et qui n'hésitent pas à se montrer particulièrement sportives ! De retour à la ferme, un passage par la boutique s'impose, et après dégustation, vous pourrez emporter des fromages, frais ou affinés, ou des gelées et confitures de fruits du maquis. Lieu-dit Petrigiani, 20230 Santa Lucia di Moriani.

► Parc naturel d'Olva

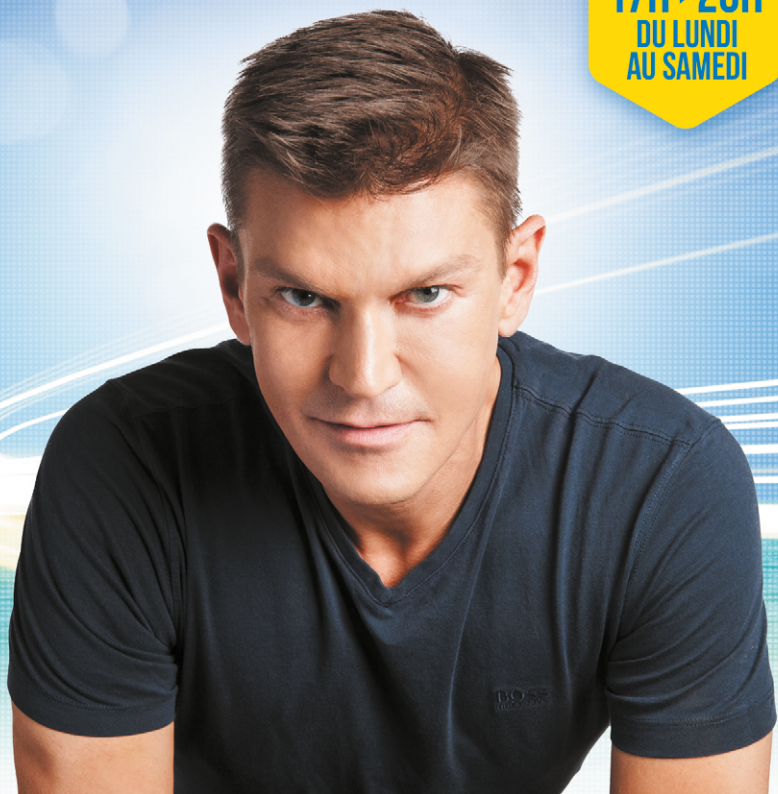
Dans un cadre naturel de 22 hectares, où poussent en toute quiétude les plus belles essences d'arbres de Corse, le parc d'Olva vous permet de découvrir ou d'approfondir vos connaissances avec le maquis, ses parfums et ses plantes aux multiples vertus, grâce au parcours botanique qui y serpente, où chaque espèce est répertoriée, signalée et détaillée. C'est ici, entre chênes-lièges et bruyères, oliviers sauvages et immortelles, que vivent en liberté brebis, chèvres, ânes, chevaux et cochons corses, et de nombreuses autres espèces animales qui feront l'émerveillement de tous. 20100 Sartène

Jardins

► Parc de Saleccia – Île-Rousse

Sur un site exceptionnel du littoral, le parc de Saleccia présente la flore du maquis corse et de la Méditerranée sur 7 hectares paysagers (collections d'oliviers, romarins, lauriers-roses, euphorbes, etc.). La végétation dite de climats méditerranéens du monde (Australie, Nouvelle-Zélande, etc.) en constitue la partie centrale. Des panneaux accompagnent la découverte progressive du lieu (en moyenne 1 heure 30) et permettent au visiteur d'en découvrir les différents aspects : botanique, historique, approche traditionnelle, humaine et environnementale. Basé sur le respect et la connaissance du passé, hors des sentiers battus, la renaissance patiente de ce site de bord de mer, heureusement préservé de toute urbanisation, est un hymne à la beauté farouche de cette île et constitue un acte de foi dans l'avenir de la Corse. Le parc vous propose également une boutique de produits locaux, une petite restauration (produits locaux et du domaine), ses fruits pressés naturels, son aire de pique-nique et de jeux pour enfants.

17H > 20H
DU LUNDI
AU SAMEDI



HAPPYHOUR **FG.**

L'AFTERWORK D'ANTOINE BADUEL SUR **RADIO FG.**

INFOS · SORTIES · MUSIQUE
ET DES VOYAGES DE RÊVE À GAGNER



FG. EN ÉCOUTE SUR RADIOFG.COM



ÉCONOMIE

L'économie de la Corse a été longtemps dominée par l'agriculture et l'élevage mais maintenant, elle se compose surtout de commerces et d'industrie touristique. La Corse est l'une des régions françaises les plus pauvres. Après la crise des années 1990, la Corse se porte clairement mieux et est en progression sur tous les plans mais sa situation reste néanmoins fragile. En 2003, son PIB par habitant était toujours inférieur de 11,5 % à la moyenne des régions françaises. La Corse a une économie très typée : peu d'industrie, une agriculture faible et un poids important du tourisme, de l'administration et de la construction.

Environnement et énergies

La Corse respecte déjà l'objectif du Grenelle de l'environnement de produire d'ici 2020, 23 % de l'électricité consommée à partir d'énergies renouvelables. La production électrique à partir des énergies renouvelables est principalement assurée par les barrages et sera renforcée avec la mise en service du Barrage du Rizzanese en 2012. Toutefois, pour faire face à l'augmentation forte de la consommation électrique (3 à 4 % par an), le développement des énergies renouvelables est nécessaire, accompagné de mesures de maîtrise de la consommation. La Collectivité Territoriale de Corse (CTC) dispose de compétences spécifiques dans le domaine des énergies renouvelables, et notamment l'élaboration du Plan de développement des énergies renouvelables et de la maîtrise de l'énergie. Il existe actuellement en Corse 3 parcs éoliens en activité : en Balagne, la ferme éolienne de Calenzana (10 éoliennes), développe une énergie de 4 MW ; dans le Cap Corse, les deux parcs d'Ersa-Rogliano (21 éoliennes) produisent 17 MW. En raison de son fort potentiel d'ensoleillement et de conditions tarifaires d'obligation d'achat incitatives au développement de cette filière jusqu'en 2010, un nombre important de projets d'installations photovoltaïques ont été initiés en Corse. Alors qu'en 2010, une seule installation photovoltaïque au sol était en service sur l'île (à Rapale, pour une puissance de 8 MWc), de nombreux projets, bénéficiant des dispositions tarifaires antérieures au changement réglementaire de décembre 2010, se sont concrétisés à partir de 2011.

Agriculture

La part de l'agriculture dans l'économie se situe bien en deçà de la plupart des régions françaises. L'agriculture ne représentait en 2003 que 2,3 % du PIB corse, contre 3,5 % pour les régions de France métropolitaine moins l'Île-de-France. La part de l'agriculture dans le PIB est

en diminution rapide : -12,5 % en 2003. Seuls 36 % de la surface de l'île sont exploités pour l'agriculture, contre 54 % en moyenne nationale. La culture intensive viticole et fruitière se concentre dans la plaine d'Aléria (est) alors que le reste de l'île connaît une agriculture de montagne extensive dont les principales productions sont l'élevage, l'olivier et le châtaignier. Récemment, les surfaces boisées ont eu tendance à s'étendre.

Industries

La Corse est la région la moins industrialisée de France. Dans le même temps, elle est aussi celle où la construction a le poids le plus important dans le PIB. L'élan d'industrialisation de l'île commencé au milieu du XIX^e siècle a été brisé par la saignée de la Première Guerre mondiale. L'entre-deux-guerres a amorcé le processus qui a donné naissance à l'économie corse contemporaine faite d'emplois publics et d'émigration. Les richesses naturelles de l'île ont longtemps été exploitées. En particulier, les scieries, les charbonneries et les mines (antimoine, plomb, fer).

Tertiaire

Le secteur tertiaire occupe une place prépondérante dans l'économie de la Corse. En 2002, il concentre 80 % de l'emploi régional. Depuis 1999, l'emploi du secteur a progressé de 9 %. La hausse est importante dans les transports et le commerce, les services étant moins dynamiques. Le tertiaire marchand hors services financiers regroupe 78 % des établissements en 2004, la plupart d'entre eux sont de petite taille.

Tourisme

Le tourisme représente un atout non négligeable dans l'économie de la Corse. Ce secteur emploie environ 16 % des salariés et représentait pratiquement 13 % de la richesse de l'île soit 1,8 milliard d'euros en 2012. Avec plus de 7 millions de nuitées annuelles dans le secteur marchand (auquel il faut ajouter le secteur non marchand), l'activité touristique est caractérisée par : le contexte politico-économique insulaire qui conditionne les résultats (grèves des transports, activisme des indépendantistes) ; la proximité de régions concurrentes en termes de prix, telles que la Croatie ou la Sardaigne ; la grande concentration de l'activité sur les 2 mois d'été. Plus qu'ailleurs, se pose le problème de la maîtrise d'un développement ne mettant pas à mal les nécessités de la préservation de l'environnement naturel.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★★ INOUBLIABLE

Comme dans d'autres régions méditerranéennes aux reliefs tourmentés d'excavations et de grottes, de nombreux sites corses ont été mis au jour tardivement, laissant apparaître leurs vestiges presque intacts des millénaires après leur occupation. Le plus fameux est celui de Filitosa, près de Propriano, mais de nombreuses autres curiosités attendent l'amateur d'archéologie qui se passionnera pour les traces laissées par les civilisations mégalithiques et torrèennes à travers toute l'île. La Corse est le premier site mégalithique de toute la Méditerranée.

Lorsqu'on fouille dans l'histoire ou dans la littérature, les références à la Corse fourmillent et divergent, mais tous ont le mérite de venter le pays et sa beauté. Qu'un Mémée évoque dans sa nouvelle Colomba : « L'aspect étrange, sauvage du pays, le caractère original de ses habitants, leur hospitalité et leurs mœurs primitives », que Maillebois, le 3 avril 1739, écrive que le peuple corse est un « peuple foncièrement paresseux et opposé à ce qui s'appelle la discipline, subordination et dépendance » ou enfin que Voltaire dans son Précis du siècle de Louis XV déclare : « L'ame principale des Corses était leur courage », on retrouve toutefois le même tempérament, les mêmes attributs dans une continuité indéniable. Courage, entêtement, sens de l'appartenance au sang corse, autant de vertus qui jalonnent l'histoire de la Corse et qui méritent qu'on s'y arrête longtemps.

Préhistoire

Si Sénèque n'y voyait qu'une terre hostile peuplée de barbares, les Grecs baptisèrent cette île « Kallisté », c'est-à-dire « la plus belle ». Sans doute, des quatre grandes îles de la Méditerranée, la Corse est-elle la plus montagneuse, la plus variée dans ses paysages, la plus attachante par ses coutumes, ses traditions, la fierté de ses habitants. Et les premiers Corses que l'on connaisse échappent déjà à tout cliché. La préhistoire de la Corse est tardive, elle ne débute qu'au septième millénaire avant notre ère (deux millions d'années avant notre ère en Europe). Et pourtant, il existe de nombreux monuments, parfois spectaculaires, témoins de cette préhistoire. Que l'on regarde les statues-menhirs élevées par les Torrèens du côté de Filitosa : un visage, une épée, une symbolique de guerriers ennemis, envahisseurs armés. Abris sous roche sans véritable structure d'habitat, économie basée sur la pêche, la chasse ou la cueillette, ignorant l'usage de la poterie, ne pratiquant ni l'élevage, ni l'agriculture, telle est la vie des premiers insulaires, évoluant dans un milieu tout proche de l'état actuel de l'île, au climat méditerranéen depuis la fin de la glaciation würmienne. Tout le territoire est occupé, aussi bien les côtes que les zones montagneuses de l'intérieur. En fait, il s'agit d'un tissu d'hommes vivant pauvrement, dispersés en petits groupes sur l'ensemble de l'île.

► Les premières invasions

Il faudra attendre ces envahisseurs, les Torrèens, pour que soit introduit le bronze et qu'apparaissent des villages de

cabanes circulaires, des enceintes massives. La coexistence avec le peuple aborigène, que l'on ne peut encore nommer « corse », est pacifique. Mais les Torrèens sont bien trop différents pour que ce statu quo demeure. Vêtus de cuir, éleveurs en masse, incinérant leurs défunts (alors que les autochtones les enterraient sous des dolmens), armés d'épées et de poignards, frondeurs... Tout est réuni pour que les Torrèens l'emportent. Les premières luttes poussent les envahisseurs à se cloîtrer dans leurs villages fortifiés. Courte victoire. Vers l'an mille avant J.-C., le conflit se calme, l'équilibre semble s'installer et la paix revenir.

Antiquité

La Corse, riche territoire situé à une place de choix dans le bassin méditerranéen en raison des courants marins et des vents, où l'on trouve des produits minéraux utiles à la navigation, n'a qu'un défaut pour les peuples de l'Antiquité : sa petite taille qui ne permet pas un peuplement dense. Phocéens puis Athéniens se rendent dans l'île jusqu'en 413 avant J.-C., date à laquelle le prestige d'Athènes s'effondre. Il faut dès lors compter sur les Syracusains qui prennent pied au Portus Syracusanus dans la baie de Porto-Vecchio. Dès 340 avant J.-C., les peuples d'Italie centrale débudent leurs incursions commerciales en Corse. Et c'est sous l'influence punique de Carthage que s'ouvre la période de l'âge du fer dans l'île.

► De Carthage à Rome

Hélas, en 264 avant J.-C., la première guerre punique, entre Rome et Carthage, précipite le destin de la Corse. Tentée par de nouvelles conquêtes pour prendre une place prépondérante en Méditerranée face à sa rivale, Rome décide l'invasion. Le consul Lucius Cornelius Scipio est chargé, environ deux siècles avant J.-C., de conquérir Aléria (fondée en 561 av. J.-C. par les Grecs sous le nom d'Alalia). La ville se défendant avec vigueur, Scipion la brûle. Une fois installés, les Romains font prospérer la cité tandis que les incursions dans le nord et le sud se multiplient. Trente-trois ans plus tard, la Corse devient province romaine. Mais l'opposition gronde et les deux autres guerres puniques sont des occasions d'insurrection. Pour garantir la paix, Rome fait prendre des otages en Corse dès que les navires carthaginois se présentent dans la région. La défaite de Carthage en 146 avant J.-C., la conquête de la Gaule, l'avènement de Cicéron à Rome sonnent l'heure d'une colonisation de la Corse. Les révoltes sont étouffées, le poids des armes pèse sur l'île. Rome est maîtresse en Europe. Tombée sous l'influence de Pompée qui purgeait la Méditerranée de ses pirates, la Corse devient un enjeu de conquête pour César, d'autant que l'économie de l'île est à l'agonie et que ses administrateurs sont des plus corrompus. Après la révolution de 49 avant J.-C. à Rome et l'assassinat de Pompée à Alexandrie, César se rend maître de Marseille, de l'Espagne, de l'Égypte et de la Sardaigne.

ILS ONT MARQUÉ L'HISTOIRE DE LA CORSE

32

► Christophe Colomb (1436-1506)

Plusieurs théories élaborées par les historiens existent quant au lieu de naissance de ce grand voyageur ; certains affirment qu'il serait né à Calvi. Les tenants de la théorie de la naissance insulaire, et ils sont majoritaires à Calvi où une maison de la rue Colombo, en ruine, porte sans complexe le titre de « Maison natale de Christophe Colomb », ont collectionné des indices troublants, qui ne sont pas encore des preuves mais qui vont dans leur sens : des noms corses qu'il aurait donné à certains lieux, des noms de saints en particulier et à certaines espèces animales, des allusions et des références. A noter aussi comme preuve, un manuscrit découvert à la fin du XIX^e siècle à Monticello, près de l'Île-Rousse, authentifié du XVI^e siècle, d'un auteur corse, évoque la naissance calvaïse de Colomb.

► Sampiero Corso (1498-1567)

Un des héros emblématiques de la Corse profonde, celui qui se bat victorieusement, avec courage et intelligence pour sa terre. Primitivement au service des Florentins de la maison de Médicis, il combat aux côtés des troupes de François I^{er}, et notamment de Bayard, avant de revenir s'installer au pays servir le royaume de France, en s'opposant, entre autres, aux Gênois, alors occupants de la Kalliste. Il parvient à les chasser et remet la terre corse à la couronne française, en l'occurrence à Henri II. Mais l'affaire tourne court, parce que, au nom de l'intérêt suprême du royaume, le roi français conclut un marché avec les Italiens et, par le traité de Cateau-Cambrésis, en 1559, leur rend la Corse sur un beau tapis vert. Le sang de Sampiero ne fait alors qu'un tour, et il repart à l'assaut. Entre-

temps, sa notoriété lui a permis de se marier avec une demoiselle de haut vol, Vannina d'Ornano, qu'il épouse à 49 ans alors qu'elle en a quinze ; cet arrangement nuptial lui permet de pénétrer au sein de la noblesse corse. Ce mariage fera sa joie mais aussi sa perte. Après 16 ans d'une union que l'on dit, par euphémisme, orageuse, le bouillant Sampiero étrangle sa femme en 1563. Lorsqu'il reprend les armes un an plus tard, il a pour ennemis les Gênois, mais pire encore, le clan d'Ornano qui « veut sa peau ». Et quand on sait ce que l'honneur bafoué d'une famille signifie en Corse... Les cousins de Vannina tendent un piège à Sampiero en 1567 et le livrent aux Gênois qui l'exécutent et portent triomphalement sa tête au bout d'une pique. On visite sa maison natale à Bastelica.

► Jean-Pierre Gaffori (1704-1753)

Authentique héros corse au service de son pays. Ce docteur en médecine, que rien ne prédisposait à la carrière militaire, prend pourtant les armes, en 1745, pour lutter contre l'occupant génois. Il s'empare de Corte en faisant preuve d'une grande bravoure, il est nommé en 1751 général de la Nation et dirige le pays. Tué, comme Sampiero Corso, dans une embuscade tendue par les Gênois avec la complicité de son propre frère, il devint dans l'imagerie corse un héros mythique de vaillance et de dévouement. Son épouse, Faustina, se montrera en plusieurs occasions plus acharnée encore que son mari dans la défense de la cause corse (lors du siège de Corte, en 1749, elle menace de faire sauter un baril de poudre si les habitants montrent l'intention de se rendre aux Gênois).

► Pasquale Paoli (1725-1807)

Farouche partisan de l'indépendance, chef historique de la Corse au milieu du XVIII^e siècle, il se battit de toute son énergie pour faire triompher son idéal. Il va s'attacher à réaliser l'unité morale et politique de la Nation, autour de la première constitution des temps modernes : séparation des pouvoirs, droit de vote aux femmes deux siècles avant la France. Il invente les symboles d'un Etat indépendant, comme le drapeau et la monnaie. Une justice intransigeante enraye la criminalité et les vendettes. L'université de Corse est ouverte en 1762. Son grand moment sera la victoire de Borgo, en 1768, qui fera reculer les troupes françaises, un an avant le sanglant échec de Ponte Novu (8 000 Corses ont combattu contre 40 000 Français !) qui ruinera les espoirs indépendantistes pour une longue période.

► Cardinal Fesch (1763-1839)

Oncle de Napoléon, c'est aussi le grand bienfaiteur d'Ajaccio. Passionné d'œuvres d'art, il en glanera, sa vie durant, près de 18 000. Il en lègue une partie à la ville, pour le palais qu'il veut faire construire pour permettre aux jeunes de se perfectionner en arts. Son testament sera annulé, et seules 843 toiles dont les célèbres primitifs italiens arriveront au musée Fesch, ouvert en 1852.



© XAVIER BONNIN

Statue du général Paoli.

► Colomba Carabelli (1765-1861)

La Colomba de Mérimée, que les Corses jugent plutôt comme une série de clichés sur leurs traditions, vues par un *pinzutti*, fût-il le grand Prosper, était originaire du village de Fozzano, près de Propriano, et vécut à Olmeto où elle mourut. L'histoire racontée par Mérimée a un fondement de vérité. Les deux familles en conflit, les Carabelli et les Durazzo, s'étripèrent réellement, à tel point que l'on compta finalement plus de morts (quatre, semble-t-il) lors du dénouement qu'il n'en est dénombré dans la nouvelle.

► Napoléon Bonaparte (1769-1821)

Né à Ajaccio le 15 août 1769 il est baptisé en la cathédrale Notre Dame de l'Assomption. En janvier 1779, âgé de neuf ans et demi, Napoléon Bonaparte quitte la Corse et est admis à l'école militaire de Brienne le Château. Sous-lieutenant en 1785, il a 20 ans lorsqu'éclate la révolution Française (1789). En 1792 Napoléon se fait élire lieutenant-colonel de la Garde Nationale Corse. Les désaccords entre Paoli et Bonaparte s'accroissent et en 1793, Napoléon doit quitter l'île précipitamment à destination de la France continentale. En 1796, il épouse Joséphine de Beauharnais et devient général en chef de l'armée d'Italie. Retour triomphal de la campagne d'Égypte en 1799, Bonaparte devient Premier Consul. Disposant des larges pouvoirs que lui confère cette nouvelle Constitution (qu'il s'est façonnée), il entreprend alors la réorganisation du pays : 1800, création du corps préfectoral, et de la Banque de France ; 1801, Concordat ; 1802, Légion d'Honneur ; 1803, Franc germinal ; 1804, Code civil. Napoléon Bonaparte est proclamé empereur des français sous le nom de Napoléon 1er. Il est sacré par le pape Pie VII en personne le 2 décembre 1804 en la cathédrale Notre-Dame de Paris. En dépit des différents conflits, Napoléon n'en renonce pas moins à poursuivre ses réformes et à doter la France d'institutions solides : création de l'Université, des conseils de prud'hommes (1806), de la Cour des comptes (1807). Sous son impulsion, routes, ponts et canaux sont créés. L'Europe entière reforme alors une nouvelle coalition qui mettra un terme définitif à sa carrière. Napoléon Bonaparte, suite à la défaite de notre armée à Waterloo le 18 juin



© CYRIL DANA - AUTHOR'S IMAGE

La statue de Napoléon Bonaparte à Ajaccio.

1815, abdique le 22 juin et s'exile à Sainte Hélène. Il y meurt le 5 mai 1821, après avoir subi pendant plus de cinq années humiliations et privations. Sur la demande du roi Louis-Philippe, les cendres de l'Empereur avaient été restituées à la France en 1840 et déposées aux Invalides.

► Roger Grosjean (1920-1975)

Son nom ne vous dit rien ? Pas très étonnant, les scientifiques sont moins connus que les militaires ou les sportifs. En plus, il n'est pas d'origine corse. Et pourtant, Roger Grosjean a fait beaucoup, indirectement, pour l'attrait culturel de la Corse. Ce spécialiste d'archéologie et de préhistoire a en effet largement contribué à une meilleure compréhension des sites corses, aux découvertes majeures sur les civilisations lointaines, en particulier celle des Torrèens.

CITY TRIP
La petite collection qui monte

Week-End et courts séjours

Plus de 30 destinations

Version numérique OFFERTE*

plus d'informations sur www.petitfute.com

*version offerte sous réserve de l'achat de la version papier

La Corse, elle, n'a plus qu'à s'incliner. Les légions entières avancent, les peuples reculent : l'île est placée sous le contrôle direct de Rome. Des colons d'Italie, de Provence et d'Orient s'installent sur le territoire. Industriels, commerçants, artistes et artisans fleurissent. Les cités de Balagne, de Sagone et surtout d'Ajaccio prospèrent. Expansion démographique, vie économique fournie, capitalisme local, échanges multiples, tout participe à l'essor de la Corse. Cela dure plusieurs siècles, jusqu'à ce que les dirigeants de l'île laissent se détériorer la situation économique à partir du IX^e siècle. La guerre civile à Rome en 340 et la chute de l'Empire d'Occident en 364, contribuent à l'effondrement de la conjoncture.

Moyen-Âge

L'Empire écroulé, la Corse est aux mains de l'Eglise qui s'est immiscée dans la population dès le début de l'ère chrétienne. Seule puissance économique et sociale, elle s'empare de l'héritage romain. Livrée, comme le continent, aux invasions barbares, la Corse est placée sous la protection du pape. En 590, Rome se montre soucieuse de la détresse religieuse et sociale de l'île. Grégoire I^{er} le Grand, désireux de relancer l'évangélisation du pays, confie à Martino, évêque de Sagone, la mission de réussir. Toujours soumis aux assauts sarrasins, les Corses placent leur confiance en ce pape. Mais l'ordre ne se rétablit pas, surtout face aux hordes assassines venues d'Europe centrale ou d'Espagne maure. A la mort de Pépin le Bref, la Corse est quasiment sans protection. Menacée par les Sarrasins, objet de luttes entre souverains et pontifes, l'île est torturée par les musulmans d'Arabie, du Maghreb ou d'Espagne. Entre les notables locaux, les marquis de Toscane et les évêques, le pouvoir change souvent de main. En 1133, un partage a lieu pour mettre fin à ces luttes fatales. Pise conserve les évêchés d'Ajaccio, d'Aléria et de Sagone, Gênes reçoit celles de Mariana et de Nebbio (Saint-Florent). C'est le début de la domination pisane et, selon le chroniqueur Giovanni della Grossa, « le gouvernement des Pisans se fit universellement chérir ». Les moines s'installent, les monastères romans s'élèvent, dont il reste des édifices cultuels, des vestiges.

► L'occupation génoise

Mais la reprise du conflit entre Rome et l'Empire au XII^e siècle attise la rivalité entre Pise et Gênes. Sur le déclin, Pise se laisse entraîner dans une guerre contre son ennemie qui déchire la Toscane et laisse la Corse à ses difficultés. C'est à cette époque que les seigneuries locales, familles puissantes à la clientèle féodale développée, émergent et tentent d'obtenir une conciliation avec Gênes. Contre la citoyenneté génoise, des familles placent leurs biens sous la protection de la commune de Gênes et lui jurent fidélité. En 1284, la défaite de Pise à Meloria permet à sa rivale d'asseoir sa domination, scellée par la paix de 1299. Pise abandonne toutes ses prétentions. Les Génois, devenus maîtres, installent des citadelles partout où ils le peuvent, une centaine de tourelles le long de la côte (les fameuses tours génoises) et occupent toutes les villes. Cela ne leur permet pourtant pas de prévenir la révolte populaire de septembre 1358, sous l'influence du Génois Leonardo da Montalto, qui balaie la Corse, abat les châteaux et détruit tout. Cela aboutit à un acte de soumission volontaire entre la commune de Corse et celle de Gênes. Tous les châteaux forts sont détruits pour garantir la paix et le Saint-Siège, toujours suzerain officiel de la Corse, donne son accord à Gênes. Biguglia devient capitale. Ceci n'empêche pourtant pas les troubles de 1366 qui mettent l'île à feu et à sang. Trop agitée la Corse ! La commune de Gênes pense à placer l'administration de l'île sous la tutelle de la Banque de Saint-Georges, comme elle doit le faire de ses possessions d'outre-mer. Réputée exacte, probe et scrupuleuse, la Banque devient un nouvel espoir pour le peuple corse. Il demande que son île soit comprise dans la cession que la République doit faire. L'acte est signé le 22 mai 1453. Une semaine plus tard, les Turcs entrent à Constantinople. Le Moyen Âge s'achève.

De la Renaissance à la Révolution

Les banquiers accomplissent en Corse le plus gros travail de défense : citadelles, tours, forts, bastions. Il en demeure encore de nombreuses traces. La Banque installée, la Corse comme la France, tente de se libérer de cette tutelle italienne. Le roi Alphonse d'Aragon qui pense être capable de gérer l'île, entreprend le siège de Bonifacio puis de Calvi, en vain. Puis, au cours du

La « tête de Maure »

Les Corses se souviennent des terribles Sarrasins ou Maures. C'est une tête de Maure décapitée au bout d'une lance qui figure en effigie, noire avec son bandeau blanc, sur le drapeau corse. Eminent emblème de la liberté retrouvée, à l'époque, après tant de siècles d'exactions, de razzias, d'esclavage et de tragédies ! Plusieurs versions quant à l'explication de cette tête toute noire, sur fond blanc, du drapeau corse. Le blanc fut adopté en 1735 en référence à la Vierge Marie. La « tête de Maure » est l'emblème de la lutte acharnée contre l'envahisseur, de la liberté retrouvée et était représentée avec des chaînes et le bandeau des esclaves baissé sur les yeux. Les Corses en ont symboliquement relevé le bandeau... Une « tête de Maure », jumelle, se trouvait sur le drapeau du roi d'Aragon et sur celui de Sardaigne. Malgré les réticences de certains historiens, la légende dirait même que Napoléon aurait déplacé le bandeau des yeux sur le front d'un serviteur qui lui aurait sauvé la vie, le libérant ainsi de l'esclavage.

XVI^e siècle, le héros de la Corse libre, Sampiero Corso, décide de bouter les Génois hors du territoire. Avec l'aide du roi de France Charles VIII, alors en lutte avec les ducs de Milan, puis de Louis XII, il y parvient. Tout semble possible en 1556. Mais à son avènement, en 1559, le roi Henri II revient, pour des raisons obscures, sur cette décision. Les Génois convoquent une assemblée générale à Bastia. Leur but est de prouver que la Corse est intimement attachée à la Banque de Saint Georges. Du coup, l'assemblée confirme les anciens privilèges des Corses, en concède de nouveaux. Obligée de se plier aux règles de la Banque, la Corse se voit contrainte d'oublier ses prétentions de reconquête.

► Des velléités indépendantistes à la conquête française

Il semble que la paix génoise soit durable, plus ou moins, jusqu'en 1729. La défense contre les Barbaresques s'organise, la restauration religieuse se met en place, l'économie agricole se diversifie. Mais on assiste également à l'agonie de la féodalité, à l'émergence des notables locaux, à l'essor du pouvoir des villes. En cela, la Corse suit le mouvement européen. Mais l'insurrection des Corses contre Gênes reprend en 1729, et ce pour quarante ans !

► L'insurrection

La première vague débute en 1730 avec les révoltés de la Castagniccia qui occupent les faubourgs de Bastia. Ces derniers défont à Borgo les troupes génoises. Aidée par l'empire d'Autriche, la République brise ce mouvement et déporte les chefs mutins sur le continent. Dès le départ du corps expéditionnaire autrichien, la seconde révolte éclate. Dans le Rostino, Hyacinthe Paoli sonne le début des troubles en novembre 1733. Les Corses élisent même, en 1736, Théodore de Neuhoft, un aventurier allemand, comme roi de Corse (un règne de sept mois !) ; cela alarme les Génois qui réclament l'aide de Louis XV. Rapidement soumis par le marquis de Maillebois, les insurgés sont défaits le 25 juillet 1739. Les troupes françaises s'installent jusqu'en 1741. Une fois retournée sur le continent, l'insubordination reprend sur l'île. En pleine guerre de succession d'Autriche, l'insurrection de la Corse place le territoire dans la zone des opérations militaires. D'un côté les Franco-espagnols, alliés à Gênes, s'opposent aux Anglo-Austro-Sardes qui tentent de s'emparer de Bastia.

Débarqués à Saint-Florent en 1748, les Autrichiens échouent devant Bastia. Les Français les supplantent et s'installent sur l'île à la demande de la République. Des tensions avec les Génois conduisent au départ des Français le 4 avril 1753. Déjà prête depuis deux ans, une organisation se met en place. Pasquale Paoli se montre en chef unitaire de la nation.

Il s'attache à réussir l'unité morale et politique de la Corse, d'obtenir l'indépendance de son pays, le développement de l'identité et de la culture corse ; il est le premier à donner le droit de vote aux femmes, à créer une université, à battre monnaie, etc. Pour lui, la démocratie est le meilleur régime souhaitable, mais il n'échappe pas aux ambiguïtés des hommes du Siècle des Lumières. Jouant sur les rivalités entre la France et l'Angleterre, Paoli fonde son propre système. Il fait des offres aux Anglais pendant la guerre de Sept Ans,

offres semblables à celles qu'il venait de faire à Louis XV, qui les avait refusées ! Finalement, l'affaire corse se solde par une conquête militaire française en 1768. Le 13 juin de cette année, Paoli renonce à la lutte et s'embarque à Porto-Vecchio. Dès lors, la Corse devient territoire français, jusqu'à aujourd'hui.

► La Corse française

Une année plus tard, Napoléon Bonaparte naît dans cette île. D'abord engagé dans la cause corse, Bonaparte, militaire français, abandonne cette cause pour servir la sienne et parvenir à la tête de la France. Empereur, il organise une France moderne et de nombreuses institutions dont nous bénéficions encore de nos jours, sous des versions actualisées ou modifiées. On lui doit, en tout cas, que la Corse soit connue mondialement.

De la Révolution au XXI^e siècle

Au cours de la Révolution, la Corse ne participe pas activement aux événements.

Elle connaît des désordres comme dans de nombreuses provinces françaises, mais rien de notable. Paoli, de passage à Paris en 1790, rentre à Bastia le 17 juillet de la même année. Dans son île, devenue un département français, il est élu président du directoire départemental. Intriguant avec l'Angleterre dès 1794 (une constitution d'un royaume anglo-corse est préparée), il doit s'embarquer pour Londres en 1795. Il y meurt en 1807. Alors que sur le continent l'économie publique de la République se développe, la Corse est régie, quant à elle, par un système militaire et administratif hors norme. La Corse rate son industrialisation en raison d'une absence de politique publique. Malgré une insurrection en 1816, appelée « guerre du Fium'Orbu », l'intégration à la France semble belle et bien acquise. Terre des exilés italiens, des bonapartistes, toujours fermement ancrée dans son désir d'existence, la Corse est agitée depuis 1820 par des mouvements indépendantistes. Mais à l'aube du XX^e siècle, le tableau n'est pas reluisant.

La faiblesse économique s'étend. La Corse subit une loi douanière inique taxant les exportations et détaxant les importations. La chute de Napoléon III, en 1870, qui avait mis en place une politique de rattrapage, conduit à ce que le peuple corse rejette de nouveau son appartenance à la France. On proposa même que l'île soit rendue à l'Italie pour « un franc » ! Lorsque survient la Première Guerre mondiale, la Corse s'apprête à payer un lourd tribut à son appartenance à la République. L'ordre de mobilisation du 2 août 1914 est accueilli par des manifestations patriotiques, des sons de cloches et « La Marseillaise ». Toutefois, l'horreur de la réalité engendrera le « saignement à blanc » de la population masculine : plus de 20 000 morts. Le terrible bilan, ajouté à la vague de grippe espagnole de 1918, va toucher de plein fouet un peuple déjà bien mal en point. Tout manque, des produits alimentaires aux matières premières, en passant par les sources d'énergie. Et il en est de même du moral collectif : l'exil s'annonce pour le reste des forces vives. La population passe de 260 000 à 200 000 habitants.

La politique de francisation des années 1920-1939 prétend réduire, voire interdire (!), l'usage de la langue corse. C'est sans compter sur le fort caractère local et oublier que le corse n'est pas un patois pratiqué par une élite mais bien une langue « nationale ». Pourtant, de nombreux Corses profitent de cette opportunité pour grimper les échelons de la société alors que la majorité y restera insensible. C'est l'époque du banditisme, des indépendantistes insurgés pour l'honneur, tels Romanetti, François Caviglioli exécuté en 1931, Joseph Bartoli dit « le roi de Palneca » ou encore André Spada, assassin fou qui sévit dans la région de Sagone. Terrorisant les habitants, rançonnant les voyageurs, les commerçants, faisant plier les journaux, ces malfaiteurs instaurent une véritable psychose au point que le gouvernement décide d'employer de grands moyens pour les soumettre. C'est ainsi qu'en 1931, il expédie une petite armée de blindés sur la côte afin de ferrer les insoumis. Ce nettoyage du maquis est néanmoins jugé fort sévèrement par le peuple corse, dans sa méthode surtout. Mais l'éclatement de la guerre en septembre 1939, en plaçant la Corse au centre des enjeux internationaux, va briser ce rythme. A la fois soldats et barrière contre les envahisseurs, les Corses se retrouvent placés au cœur du combat. L'Italie mussolinienne ne se résout pas, en effet, à ce que la Corse soit territoire français et laisse entendre qu'elle fait partie de son espace vital. Il en est de même pour la Savoie et Nice. Ces doctrines irrédentistes ne prennent cependant que dans le cœur de quelques très rares traîtres. Soulagement en 1940 lorsque la Corse se voit placée dans la zone libre, elle qui craignait une annexion par Mussolini. Dès lors, l'opinion corse suit l'opinion continentale. Une partie des députés vote les pleins pouvoirs à Pétain ; François Pietri devient membre du gouvernement de Vichy, d'autres adoptent le comportement de la France Libre et écoutent « Radio Londres ». Le député François Giacobbi prend le maquis. Mais la faiblesse de Pétain et de son gouvernement ne garantissant pas les Corses d'une annexion par l'Italie, on lui fait de moins en moins confiance. D'ailleurs, en 1942, ce sont les Italiens qui occupent la Corse lorsque les alliés débarquent en Afrique du Nord et que les Allemands envahissent la zone libre. Et le 9 septembre 1943, résultat de cette pression, le peuple corse se soulève et se libère ! C'est le premier département français libéré, bien avant la Normandie !

L'indépendantisme d'après-guerre

► Le Front national

A Ajaccio, le « Front national » prend le pouvoir et nomme un Conseil de préfecture.

Mais ceci ne libère pas l'ensemble du territoire. Lors de l'armistice avec l'Italie, le 8 septembre 1944, l'ordre de soulèvement général est lancé par Colonna d'Istria. C'est la reprise des combats, face à des Italiens neutralisés, certes, mais à des Allemands forts de 10 000 hommes, d'une centaine de chars et d'une division d'infanterie de 20 000 hommes ainsi que de blindés en Sardaigne. L'opération « Vésuve », menée par Giraud et le général Henry Martin est couronnée de succès le 3 octobre. Victoire militaire qui ouvre la porte d'une réussite politique. ... A partir de 1944, gaullistes et communistes du « Front »

vont s'opposer pour la domination politique de l'île. Aux communistes la mise en place des municipalités ; aux gaullistes la composition de la commission départementale intérimaire. Aux élections de 1945, le « Front » remporte 189 municipalités. Effacés de la scène politique l'an suivant, les gaullistes laissent aux radicaux-socialistes le soin de barrer la route aux communistes. Ce sera l'unique relief de la vie corse jusqu'aux années 1960. Inspiré du mouvement algérien, l'indépendantisme va réapparaître dès 1958.

► L'Union corse et l'ARC

En 1963, à Paris, est créée « l'Union Corse ». L'avenir donnera au mouvement une portée politique. Terre proposée aux rapatriés français d'Algérie que le Premier ministre Pompidou tente de réintégrer, l'île est à la recherche de son identité.

Qu'on lui vole ses terres ne saurait être accepté et l'opinion vire à l'indépendantisme. 1968 : effervescence en France, en Europe, effervescence en Corse. Les plastiquages se multiplient tandis que les manifestations deviennent violentes. Dès 1970, Jacques Chaban-Delmas place la Corse sous le statut de région économique. Ce n'est pas suffisant pour calmer les esprits.

La lutte a désormais un but : l'autonomie. Lors du congrès annuel de l'ARC (Action Régionaliste Corse), le 17 août 1975, le tableau dressé ne laisse espérer qu'une solution : la bataille à visage découvert, avec l'esprit de sacrifice. La révolution pour l'autonomie, tel est le programme proposé par Edmond Simeoni. Le 21 août, un commando de vingt hommes, conduit par E. Simeoni, occupe la cave d'un rapatrié à Aléria. La presse est convoquée, la cave bouclée par la Gendarmerie.

Deux militaires sont tués et Edmond Simeoni se constitue prisonnier au terme d'un assaut éclair.

Des émeutes éclatent à Bastia. Paris tente de calmer le jeu. Valéry Giscard-d'Estaing fait rétablir par Jacques Chirac les liaisons maritimes et la vie économique en Corse.

► Le FLNC

Le drame d'Aléria ouvre une période de vingt années de tensions, d'attentats divers qui divise l'opinion sur les victimes inutiles, ruine l'économie locale et mine les politiques. Le FLNC reprend le flambeau de l'ARC en critiquant ses méthodes trop conciliantes. Il y a la période romantique de 1975 à 1984 et la période des années de plomb de 1993 à 1997. Dès 1982, les indépendantistes entrent à l'Assemblée de Corse. Le malaise s'accroît, à tous les niveaux. Le débat « La Corse et la France » est ouvert, pour longtemps. ... L'Etat de droit, bafoué, ne se relève pas dans cette situation délabrée et laisse entrevoir une crise que l'on tente de juguler et qui éclate, une fois de plus, au grand jour avec l'assassinat du préfet Erignac en 1998. L'assassin présumé du préfet a été arrêté au mois de juillet 2003 ainsi que tout le commando. L'effort du renouveau engagé dernièrement ne doit cependant pas éclipser les difficultés du cas corse et la dominance d'une sensibilité, d'une complexité facilement détectable. Il demeure cependant que la Corse reste une des régions françaises les plus originales, les plus radieuses, les plus belles ; bref, un lieu privilégié que l'Histoire a façonné sans jamais lui ôter son étonnante personnalité.

PATRIMOINE ET TRADITIONS

TRADITIONS ET MODES DE VIE

Langue

Langue riche en expressions sonores et imagées, chaude par son accent chantant, elle est à l'image de l'histoire de l'île et de ses profondes mutations historiques. De la Méditerranée qui l'entoure, elle conserve les traces des différents peuples qui l'ont côtoyée et envahie, de l'Espagne à l'Italie, de la France à l'Afrique en passant par les pays du Nord. C'est pourquoi si l'envie vous venait d'apprendre cette langue, de la même structure que

la pensée latine, vous apprécieriez toute la richesse intellectuelle (développement de l'esprit de synthèse et d'analyse) que l'étude d'une langue romane procure. Le corse est une langue qui se parle autant qu'elle s'écrit, et se raconte de plus en plus.

Malheureusement, les jeunes parlent de moins en moins corse chez eux, perdant ainsi les expressions familiales peu à peu ; c'est pourquoi, chaque génération devrait remplir son devoir en transmettant à ses héritiers la langue de ses ancêtres.

Chanteurs corses célèbres

► Ghjuvan Claudiu Acquaviva

L'actuel leader du groupe A Filetta est la principale source d'inspiration du groupe, créant une grande partie des textes et des arrangements musicaux qui lui valurent la reconnaissance unanime de ses pairs. Il collabore avec d'autres artistes reconnus tels les chanteurs d'IAM ou Bruno Coulais. Il est également à l'origine de la fondation du festival international Rencontres de chants polyphoniques de Calvi ; au-delà de son engagement artistique l'homme est un fervent partisan des droits de l'homme et d'une société plus juste. A rencontrer !

► Alain et Jean-François Bernardini

Avec leur père Ghjuliu Bernardini, ils sont à l'origine d'I Muvrini, l'une des formations phares, aujourd'hui, de la chanson corse, créée dans le courant des années soixante-dix. Ils ont tout d'abord réussi à convaincre la Corse puis le continent dont ils fréquentent aujourd'hui les plus grandes salles de spectacles (Zénith, L'Olympia) Reconnus et appréciés, ils travaillent également avec les grands acteurs de la chanson française (Jacques Dutronc, Michel Fugain...) et internationale (Sting).

► Petru Guelfucci

Il est né en 1955 dans l'île de Beauté à Sermanu. C'est l'une des figures emblématiques du renouveau de la polyphonie et de la musique corse en général. En 1973, en pleine mouvance nationaliste, il rencontre Jean-Paul Poletti avec lequel il fonde le groupe Canta u Populu Corsu qui inspire les formations polyphoniques de l'île. Son parcours le conduit à sillonner la Corse, afin de sauver le patrimoine linguistique insulaire et redonner l'envie aux nouvelles générations d'apprendre et de chanter la langue corse en déperdition. Après la rupture avec Canta u Populu Corsu en 1987, Petru Guelfucci se lance dans une carrière solo et prend la tête d'une nouvelle formation, Voce di Corsica, groupe de polyphonies corses. C'est avec elle que Petru Guelfucci va connaître le succès non pas en France, mais au Québec. L'album *Corsica*, musique originale du ballet du même nom créé par la danseuse étoile Marie-Claude Pietragalla, rencontre un formidable écho (l'album est disque d'or) Aujourd'hui, il partage son temps entre sa carrière de chanteur et son village de Sermanu où il s'occupe de son moulin et de ses ruches. Il est en outre directeur du Centre de Musique Traditionnel de Corse.

► Tino Rossi (1907-1983)

Le Napoléon de la Romance. Voix de velours et chansons d'amour peuvent paraître aujourd'hui un peu décalées, mais tous ceux qui l'ont approché disent que c'était un homme cultivé et plein d'humour et il faut reconnaître que son destin ne fut pas banal ! Constantin est né à Ajaccio, au 43, de la rue Fesch, où son père tenait une boutique de tailleur. De son enfance et son adolescence, on ne retient que sa voix, exceptionnelle. Après une période de vaches maigres, sa carrière débute en 1932, grâce à un 78 tours très recherché des amateurs aujourd'hui : *O Ciuciarella*. De *Petit Papa Noël* aux bras de *Marinella*, sa voix lui fait connaître le succès et la gloire. 1 014 chansons enregistrées, plus de 300 millions de disques vendus, 24 films, 4 opérettes... Il restera jusqu'à sa mort toujours très attaché à sa Corse, île d'amour qu'il aura bien contribué à faire connaître. Sa famille occupe toujours sa magnifique propriété du Scudo, abritée derrière le long mur d'enceinte où se trouvent des pièces de collection concernant sa carrière.

Croyances, mythes et légendes

■ **Bandits corses et « Vendetta »**

En Corse-du-Sud, de nombreux villages (Vico, Guagno, Bocognano, Lopigna...) entretiennent encore la légende de ces rebelles à l'ordre établi (Spada, Bellacoscia, Belle-Cuisse, Romanetti, Cappa...) à mi-chemin entre détrouseurs et héros romanesques qui ont pris le maquis avec la complicité de toute la population (il n'est que de voir encore aujourd'hui la polémique que cet esprit de solidarité a suscité lorsque Yvan Colonna, l'assassin présumé du préfet Erignac, a bénéficié de l'aide de tout un réseau de Corses durant sa cavale de quatre ans). Face à un Etat centralisateur, le bandit corse a fini par incarner les valeurs de résistance et de liberté des insulaires. Seules des mesures radicales mettront un terme à cette vague-là de banditisme en Corse. Il faut quand même dire qu'ils ont été les véritables précurseurs des maquis de la Résistance. Vendetta : de par l'évolution des mentalités, il n'y a pratiquement plus, comme jusqu'au siècle passé, de familles qui s'entre-tuent pendant plusieurs générations. Mais le sens de l'honneur, du respect, du devoir reste tout à fait d'actualité, et les Corses ont un code de conventions morales et sociales très strict. Il faut y penser.

■ **Jalousie**

On se méfie toujours ici des compliments susceptibles de provoquer la jalousie qui pourrait attirer les mauvais sorts qu'il faut conjurer tout de suite. Alors on « fait les cornes » de la main droite que l'on pointe vers le sol lorsque l'on soupçonne la présence d'un regard malveillant par exemple. On dit aussi « que Dieu le bénisse ! » après un compliment fait à un enfant en particulier. Quand on se croit victime du mauvais œil (l'occhju), il est de coutume de consulter une « incantatora » ou encore une « signadora », seule personne capable de déterminer si l'on est ou pas « annucchjatu ». Sinon, on continue à officier un nombre impair de fois jusqu'à ce que les gouttes deviennent rondes. L'« ochju » est alors brisé.

■ **Signadores**

Elles désenvoient, guérissent ou conjurent le mauvais sort. Elles, ce sont les « signadores ». Loin des contes et légendes, le soir de la Nativité et avant les douze coups de minuit (sinon le pouvoir n'opère pas), certaines transmettent leurs prières (les prigantules). Car en Corse, cela fait partie de la tradition.

■ **Enterrements**

Un événement considérable qui mobilise non seulement les proches mais le village et, souvent, la région, au sens de la proximité géographique. C'est ainsi que tous les villages de la Casinca, du Fium'Orbu ou de la Cinarca vont se rassembler pour accompagner l'un des leurs. Cette reconnaissance, c'est aussi l'expression de la solidarité et de l'unité d'un peuple. Lorsque le souvenir d'un défunt est évoqué, il est également fréquent de faire précéder le prénom d'un « le pauvre ». La cérémonie elle-même est spectaculaire par son protocole, les cimetières étant souvent trop petits pour accueillir tout le monde. La famille au premier rang près du tombeau, les amis et les proches un peu en retrait. Le reste du village se tient à la porte du cimetière, tandis que tous ceux des villages alentour, sont répartis aux abords immédiats du cimetière. Il est à noter que les traditions varient souvent d'une région à une autre. Il faut les connaître pour ne pas risquer d'impairs.

■ **Croix**

Les Corses rendent hommage à leurs morts sur les lieux mêmes de l'événement. Au bord des routes, des petites croix ou de plus importants monuments, toujours entretenus et fleuris : des victimes des accidents de la route mais aussi beaucoup de résistants de la dernière guerre.

Artisanat

Les bergers corses fabriquaient pour leur propre usage, « u bellu l'utile », le beau et l'utile. C'est ainsi qu'est né et que se perpétue l'artisanat d'art en Corse. Traditionnel dans l'évolution de la société corse, technique et créative aujourd'hui, il reste le symbole d'une société moderne mais attachée à ses valeurs ancestrales. En Corse, tout se travaille : le métal, le bois, la pierre, la laine, l'osier, la terre... Bien qu'en perte de vitesse dans les années cinquante, l'artisanat d'art a su trouver un second souffle grâce aux nouveaux créateurs qui, depuis près de trente ans, ont eu le courage de redécouvrir l'expression par la matière, de leur amour de l'île. Un couteau, de la maroquinerie artisanale, un chapeau, de la poterie, des émaux, des articles en liège (même des jupes !), des bijoux en corail ou avec un « œil de sainte Lucie », des vêtements en pure laine corse, du bois d'olivier sculpté,

un cd, ou même des souvenirs très « kitsch » à faire pâler les boutiques branchées : une bouteille de liqueur toute sculptée couleur fluo, une salière en figue de Barbarie, des tasses à café tellement dorées avec Napoléon, de face, de profil, ou un âne, un petit sanglier ou un dauphin en peluche Bref ! Tout y est !

■ **À STRADA DI L'ARTIGIANI**

☎ 04 95 55 70 69 – www.routedesartisans.fr
contact@atraverre.com

Cette association d'artisans d'art et de producteurs a créé il y a plus de 20 ans une route du savoir-faire sur la micro-région de Balagne. Les artisans en faisant partie ouvrent les portes de leurs ateliers aux visiteurs. La Strada di l'Artigiani distribue des brochures avec un plan de cette route et possède sa propre signalétique. Plus de 48 membres sur tout le territoire valorisent l'art, l'artisanat et la production agro-alimentaire de qualité. Les

itinéraires traversent la Balagne, de la mer à la montagne par les villages aux panoramas magnifiques, en voiture, randonnée, vélo, moto, bus... Accès à la brochure en ligne sur le site de l'office de tourisme de Calvi.

Musique – Danses

■ Danses traditionnelles

Les danses de couples en Corse ne remontent qu'au XIX^e siècle. La plus à l'honneur fut longtemps « a cuntradanza », la contredanse, puis la mazurka ou la polka. Plus tard, arrivèrent java, paso-doble, valse et tango. Mais, il y eut des danses traditionnelles telles que la « tarentella » qui se dansait en cercle, la « marsilliana », le « tarascone », « le quadrille », la « monferina », la « conca » et le « caracollu » réservé aux femmes pour les funérailles. La plus spectaculaire fut la « moresca », grande figuration des antiques combats contre les Maures, généralement dansée à l'occasion du carnaval ou de la fête patronale et qui marquait la victoire des Corses sur les Maures.

■ Musique

Elle s'inspire directement de la mémoire corse. L'un de ses traits les plus singuliers est la polyphonie ou le chant *a capella* exécuté à plusieurs voix. On rencontre au sein

de la polyphonie corse un nombre important de variantes qui diffèrent quant à la forme (joute chantée, nombre de voix...) et aux thèmes abordés. Ils existent des polyphonies sacrées et profanes. Leurs origines remontent à des temps imprécis et lointains : les chants de messe, dans la tradition corse, étaient, et sont encore dans certaines églises, interprétés à plusieurs voix, par des hommes. Ecouter des « paghjelle », avec l'acoustique des chapelles corses, est un des spectacles les plus émouvants auquel on puisse assister pendant le séjour. Il y a trois types de voix qui structurent le chant : « u Bassu » la voix grave, « a siconda » la voix principale, et « a terza » la voix d'ornementation. Les voix s'interpénètrent. I Muvrini sont les chanteurs les plus connus, mais la Corse recèle en son sein des solistes et des groupes d'une qualité hors norme ; citons A Filetta qui allie des chants sacrés et des créations très abouties, Cantau Populu Corsu et ses chants très engagés, Petru Guelfucci, le Chœur d'hommes de Sartène dirigé par Jean-Paul Poletti, et tant d'autres ! On écoute aussi beaucoup, I Chjami Aghjalesi' très populaires, Surghjenti, Soledonna, un des rares groupes féminins. Dans les « classiques », Antoine Ciosi – qui a fêté en 2002 ses 40 ans de chansons fait figure de maître ! Parmi les plus jeunes, on peut noter le groupe L'Alba et le groupe Giramondù à la musicalité affirmée.

Lexique

Très souvent mélangées à la langue française, ces expressions ou plutôt « corsissimes », si vous n'en comprenez pas la définition, peuvent devenir pour vous un véritable calvaire dans la compréhension d'une discussion entre Corses même s'ils parlent français à première vue ! Voici donc les expressions les plus courantes.

- **La « macagna »** (macagner quelqu'un) [magàgna] : c'est en quelque sorte une farce dont le jeu consiste à un ou à plusieurs, à faire croire une aventure ou un événement faux.
- **« Monta a sega » ou « monter la sègue » ou encore « tenter »** : se rapproche de la macagna en plus insistant. La nuance est très difficile à saisir, mais vous comprendrez très rapidement quand vous en serez la victime...
- **« Pinzutu » [pintsoùtu] (les jeunes disent « pinz »)** : c'est le continental, l'étranger à cause de son accent pointu.
- **« Mi »** : il faudra alors regarder dans le sens vers lequel se dirige le regard de celui qui a prononcé le fameux « mi », au même titre que « tu vois... »
- **« Tocu di » (plus couramment prononcé « toqueu de »)** : c'est en quelque sorte le superlatif familier, exemple : « Simon s'est acheté une toc de voiture ! »
- **« Macu » (prononcez : « mac »)** : se dit de quelque chose ou quelqu'un de bien. Pour les puristes, surtout Ajacciens, il est même possible d'entendre « toc de mac », c'est alors l'expression qui est portée à son paroxysme. Exemple : « Simon s'est acheté une voiture, elle est toc de mac ! »
- **« Goffu »** : moche au sens littéral, mais est bien souvent employé à toutes les sauces.
- **« Putaghju »** : un ragot, les commères sont appelées « putaghjoni ».
- **« Risatta » (par déformation une « risa »)** : une rigolade.
- **« Spuntinu »** : c'est le casse-croûte.
- **« Sfundé »** : se dit de quelqu'un d'extrêmement chanceux, qui a une chance inouïe ou encore d'une personne extrêmement fatiguée.
- **« Stragnu »** : se dit de quelqu'un d'antipathique ou d'étrange. Provient du mot « Una strega » : une sorcière.
- **« Va bé »** : dans le nord, vous entendrez surtout prononcer [babin], la traduction littérale signifie « ça va » !, mais il faut l'entendre prononcé par un local tellement l'accent est révélateur et ponctue une phrase, car c'est bien de cela qu'il s'agit, de ponctuation verbale. Un exemple pourra peut-être vous éclairer davantage : « On a fait un match de foot hier soir, on les a écrasés, babin ! »
- **« Avà » [awa]** : Pour marquer un étonnement prononcé. Exemple : C'est pas vrai !

LA CORSE GOURMANDE

La cuisine corse est exclusive. On y reconnaît, certes, une identité méditerranéenne : la longue domination génoise a entraîné d'importantes similitudes avec la cuisine italienne : utilisation des pâtes et de l'huile d'olive notamment.

Mais la cuisine corse est aussi le fruit de son insularité et de son relief : la cuisine méditerranéenne, à base de produits de la mer, s'y mêle à une robuste cuisine de montagne à base de charcuterie. Pour votre information – et satisfaction – culinaire, sachez que les périodes d'élaboration et de transformation des produits traditionnels se font en Corse aux époques suivantes : de mai à novembre pour le miel (6 variétés), de mi-novembre à juin pour les fromages, de janvier à avril pour l'huile d'olive, de novembre à mars pour les les salaisons (figatellu, coppa, lonzu, panzetta, prisuttu) et de novembre à janvier pour les agrumes.

Spécialités locales

La soupe corse

Une appellation générique qui regroupe autant de variétés qu'il y a de régions et, dans chacune, autant de sortes qu'il y a de cuisinières ou de cuisiniers. A la base, une soupe de légumes, qui restent à déterminer, et que l'on agrément. Certaines ressemblent à la soupe au pistou du Midi, sans le basilic, et en utilisant, par exemple, les gros haricots. Soissons que l'on trouve sur l'île. D'autres voisinent avec la soupe au chou, avec un jus beaucoup plus clair, proche du bouillon, avec de la pancetta ou des lardons. Une constante, dans la plupart des cas, c'est très bon car elle est faite avec les légumes frais de saison et en toute simplicité. On n'y ajoute donc pas de fromage ni d'autres ingrédients malvenus !

Les storzapretti

Au brocciu, les storzapretti sont des boulettes de légumes liées avec de l'œuf et gratinées au four. Outre dans les soupes déjà évoquées, on les trouve également enrobées de pâte, comme dans les bastelles, dans la région d'Ajaccio et en Haute-Corse ; délicieuses galettes aux blettes, courgettes ou oignons, et que l'on déguste comme des friandises, en entrée, en apéritif, ou au petit déjeuner. Impossible de passer sous silence les beignets, de courgettes ou de poireaux.

Produits du terroir

Viandes, volailles et gibiers

En Corse, on mange toujours beaucoup de porc et de cabri (sauté à l'ail, aux olives, en sauce), mais aussi de plus en plus de viande bovine, du veau en particulier (fameux !). Parmi les gibiers, le sanglier entre dans de nombreuses préparations (civet, daube, pour mettre en valeur la puissance de son goût). En pleine saison de chasse, on trouve des palombes et des bécasses. Grives et merles sont préparés en pâtés.

Charcuteries

Excellente, la charcuterie corse constitue l'un des porte-drapeaux corses des produits agricoles insulaires avec des noms chantants et des saveurs délicieuses. Cette charcuterie corse traditionnelle de fabrication exclusivement hivernale est l'expression d'un lien au terroir exceptionnel mettant en jeu des savoir-faire, une race de porc locale « Nustrale », un élevage sur parcs et

Les Routes des sens authentiques

Et si, après quelques jours de détente sur les plages d'Ajaccio, Porto-Vecchio ou encore de la Costa Verde, l'envie vous gagnait de découvrir les racines de la Corse à travers ses produits labellisés ? Matérialisées par des centaines de panneaux signalétiques aux quatre coins de l'île de Beauté, les Routes des Sens authentiques vous guident pour des découvertes hautes en saveurs. Chef d'orchestre de cette valorisation agricole récente, l'Office du développement agricole et rural de Corse (ODARC) vous invite à la découverte des productions certifiées AOP, IGP ou AB : miels, Brocciu, charcuteries, vins, huile d'olive, farine de châtaigne, clémentines, pomelos, noisette... mais également à la rencontre d'artisans d'art, de fermiers aubergistes ou de distillateurs d'huiles essentielles. La Route des Sens Authentiques est une invitation au voyage au cœur de la Corse Rurale. Profondément attachés à leur terre, des femmes et des hommes passionnés vous offrent la chaleur d'un accueil traditionnel et la garantie d'un produit d'origine. Dans ces lieux à forte identité, savoir-faire ancestraux et modernité se côtoient pour un accord parfait entre authenticité et qualité.

► **Plus d'infos sur le site** www.gustidicorsica.com

■ LA ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES

Avenue Paul Giacobbi, ODARC

BASTIA

☎ 04 95 30 95 23



mediant Photos : J.-G. Attard, F. Pomeroy, L. Edouard-Petit

ROUTE DES SENS authentiques

SAVEURS ET SAVOIR-FAIRE DE CORSE
la garantie de produits de qualité et d'origine

www.gustidicorsica.com



une alimentation de finition au gland ou à la châtaigne. Ces spécificités ont permis à la profession, regroupée au sein du syndicat « Salameria Corsa », d'obtenir après plus de 10 années de dur labeur une AOP pour trois produits de charcuterie traditionnelle.

► **Le « Prisuttu » AOP**

C'est un jambon à l'os qui, outre son assaisonnement au sel sec de mer sans aucun autre conservateur ni additif, doit sa saveur à son temps de séchage et d'affinage qui atteint au moins un an, et pour les meilleurs deux ans d'âge.

► **La « Coppa di Corsica » AOP** est une échine de porc, salée, séchée et affinée cinq mois minimum. Sa préparation connaît quelques variantes avec, par exemple, trempage au vin rouge aromatisé (ail, laurier et poivre).

► **Le « Lonzu » AOP**

Le lonzu est le filet de porc salé, séché et affiné (éventuellement fumé) qui utilise, bien sûr, largement les aromates

et qui est dégusté au printemps (difficile à trouver en été). Enfin, on trouvera aussi les autres produits de charcuterie qui, pour l'heure, ne sont toujours pas labellisés AOP...

► **La salciccia ou le salamu** sont faits de boyaux naturels remplis de viande et gras hachés, salés et poivrés et parfois fumés. C'est le saucisson traditionnel.

► **Les figatelli**

Les figatelli sont des saucisses de foie de porc qui se fabriquent en hiver et se consomment jusqu'au printemps. On les apprécie surtout grillées à la cheminée et dégustées sur une tranche de pulenta à la farine de châtaigne. Séchées et fumées, elles se consomment jusqu'au début de l'été.

► **Les sanguis**

Boudins corses fréquemment garnis de raisins secs ou de menthe qui leur confèrent une saveur bien particulière. À déguster exclusivement en période de production.

Le fiadone

Préparation : 20 min. Cuisson : 40 min. Ingrédients (pour 8 personnes) : 1 brocciu (brousse fromage frais de brebis) de 500 g – 5 œufs – 150 g de sucre en poudre – 1 zeste de citron. Préparation : passer le brocciu au presse-purée. Mélanger avec les œufs (sans les battre), le sucre, puis rajouter le zeste de citron. Mettre la préparation dans un plat rectangulaire préalablement beurré ou un plat en aluminium jetable (plus pratique). Faire cuire à four chaud jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré. Laisser refroidir complètement, ne pas démouler, mais découper des parts (4 cm x 4 cm) directement dans le plat, à présenter sur un plat de service puis à conserver au frais. NB : Ce gâteau ne gonfle pas et ne doit pas être très épais (maxi 4 cm).

La recette corse du civet de sanglier

Pour 6 personnes : 1,5 kg de viande de sanglier sans os, 1/2 l de vin rouge, 1/2 l de vin de myrte, 2 c à soupe de tomates concentrée, 1 oignon, 2 carottes, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni, 1 dl d'huile d'olive, 50 g de farine, 6 cl d'eau-de-vie, 1 branche de céleri, 1 blanc de poireau, 2 clous de girofle, 3 baies de genièvre, sel et poivre.

Faire mariner pendant 24 heures la viande coupée avec le vin rouge, le vin de myrte, une carotte, 1/2 oignon coupé en cubes et le bouquet garni. Ajouter tous les ingrédients. Passer le tout dans un passoire, décanter la viande et la faire cuire à l'huile. Ajouter la garniture aromatique et la farine. Faire suer et ajouter la tomate concentrée. Laisser mijoter et rajouter un peu d'eau. Saler, poivrer. Faites cuire lentement à couvert pendant 2 heures en surveillant la cuisson.

► La panzetta

La panzetta correspond à la poitrine, salée, séchée et parfois roulée.

► Le casgiu di porcu

C'est un fromage de tête qui utilise également les pieds du porc, sans oublier les assaisonnements spécifiques à chaque producteur fermier.

Poissons, fruits de mer et crustacés

► **Les poissons.** Les poissons sont pour se régaler de quelques douzaines d'échinodermes. Alors, sur les plages ajacciennes, on se réunit en paquet, le dimanche midi, amis ou famille, autour d'un feu. Certains seront allés pêcher un peu plus tôt... Du bon pain et un verre de vin blanc... Le paradis n'est pas loin ! Afin de préserver la reproduction, la pêche en est strictement réglementée : du 1^{er} septembre au 30 avril, et la vente du 1^{er} décembre au 31 mars, pour les oursins de plus de cinq centimètres « hors piquants ». Les pêcheurs proposent en ville leurs oursins dans de grands paniers posés à même le sol. On peut les commander ouverts (l'opération n'est pas toujours aisée pour les néophytes). Huile, condiments et pâtes très présents, par la force des choses, dans la cuisine corse. Rougets, dentis, mostelles, daurades et lousps que l'on trouve aussi en élevage dans des fermes marines (c'est assez proche du poisson de pleine mer et bien meilleur marché). Le poisson est souvent cuisiné dans sa fraîcheur, grillé. L'aziminu est un plat typique qui s'apparente à la bouillabaisse, riche en aromates. Mais les préparations de poissons sont également des soupes, l'escabèche, agliolu, ou la brandade, une purée d'anchois, l'anchiuta, servie sur tartine. Les langoustes sont réputées et peuvent être préparées au court-bouillon ou grillées dans l'huile d'olive. On apprécie également les oursins ou les violets. On s'éloignant des côtes, on ne renonce pas pour autant au poisson grâce aux truites de torrent ou aux anguilles.

► **Les oursins.** Une véritable institution ! Les oursins, on en adore, ou on déteste. En fait, ce sont bien les glandes génitales (les gonades) de la bête, qui composent le corail tant apprécié. On peut les accommoder de plusieurs façons : soupes, crèmes, omelettes, soufflés, brouillades... Mais les vrais inconditionnels préfèrent une simple oursinade, les pieds dans l'eau. Le rendez-vous pour la pêche se situe de décembre à avril. Pour une oursinade géante rendez-vous le premier avril à l'Île-Rousse sur la Marinella.

Fromages, produits laitiers

Leur secret réside dans leur fabrication, toujours artisanale. La tradition veut qu'ils soient fabriqués par les bergers et les femmes en saison creuse (automne et printemps) La Corse produit aujourd'hui 2 500 tonnes de fromages, dont 75 % sont de brebis et le reste de chèvre. Le plus célèbre est le brocciu qui est un fromage frais. Les autres : le niulincu, pâte lisse caprine ou ovine recouverte d'une croûte grattée, le venacesu de forme ronde, le sartinesu et sa pâte pressée semi-dure, le calinzanincu de pâte caprine molle et piquante, celui de Bastelicaccia, onctueux, et du Coscionu de croûte colorée et pâte molle.

Tous se savourent avec du pain paysan ou de châtaigne, accompagnés de confiture de figues, de pastèque ou de melon, pour adoucir un goût très prononcé.

► **Le brocciu.** Prononcez bròtchiou, l'accent veut que l'on laisse tomber la dernière syllabe ! C'est un produit identitaire. Il fut longtemps associé à une nourriture de pauvre, sans doute parce qu'il était issu d'un résidu du lait. Dans une société de subsistance, où étaient privilégiées les nourritures qui calent en apportant force et chaleur, le brocciu ne pouvait trouver sa place autrement que comme monnaie d'échange. Le jour de la fête de Dieu ou à la Saint-Pancrace, le 11 mai, les bergers le distribuaient gratuitement. Ils le donnaient aussi à tout acheteur d'un fromage. Sa fabrication fut, un temps, menacée de disparition. Ce sont les ethnologues qui ont rappelé sa position emblématique et identitaire. Les chercheurs ont alors tenté de réunir les techniques traditionnelles et les technologies nouvelles dans le but d'améliorer la production et de fixer les savoirs menacés de disparition. Il était devenu un produit bio culturel. Afin de garantir l'authenticité et la qualité du produit, on a mis en place en 1983 un label d'appellation d'origine renforcé, en 1993, par le label d'appellation d'origine contrôlée brocciu. Par ses qualités gustatives et sa légèreté, c'est un produit phare de la gastronomie insulaire. On en trouve, frais, de janvier à juillet. On peut le saler pour le garder et l'incorporer à des préparations comme l'omelette ou certains gâteaux, après l'avoir mis à dessaler. On peut le garder frais, battu et sucré au congélateur en vue de préparations pâtisseries. Il marie bien ses saveurs aux viandes, aux légumes et aux poissons ; dans la pâtisserie, ses emplois sont nombreux et varient selon la microrégion, tant dans la recette que dans l'appellation.

Fruits et légumes

Dans les villages corses, presque toutes les maisons ont leurs potagers. Les légumes se retrouvent donc en abondance dans la cuisine corse avec une agréable variété : on trouve aussi bien des pois chiches que des blettes, des potirons ou des artichauts. Comme en Provence, on prépare les légumes farcis de brocciu : courgettes, aubergines, tomates.

► La châtaigne

Pendant des siècles, le châtaignier a été l'arbre à pain des Corses et les châtaignes constituaient la base même de l'alimentation tant la vie était dure. On les préparait de toutes les manières possibles : bouillies, grillées ou moulues en farine pour fabriquer la polenta, des pâtisseries et même le pain de châtaigne. La châtaigne a été longtemps la base de l'alimentation corse pour les hommes et aussi pour les cochons, qui donne ainsi à la charcuterie son goût si particulier. Dégustées grillées – fasziole – ou bouillie – ballote – les châtaignes peuvent être aussi séchées dans des séchoirs et transformées en farine. De cette farine, on fait de délicieuses pâtisseries, ou des préparations traditionnelles comme la polenta qui accompagne le figatellu ou le cabri en sauce. En Castagniccia, haut lieu de la châtaigne en Corse, on servait 22 mets différents à base de châtaigne à l'occasion des mariages.

► La démentine de Corse

Plus de 20 000 tonnes sont récoltées chaque année dans l'île. La production obéit à un cahier des charges scrupuleux : récolte manuelle et à maturité, taux d'acidité et de jus contrôlés, absence de traitements chimiques après récolte, traçabilité depuis l'arbre jusqu'au consommateur.

Pains, pâtes

Cannelloni et ravioli sont servis en entrée, comme en Italie, mais aussi en accompagnement de viande. Dans les deux cas, les pâtes se démarquent des recettes péninsulaires par leur parfum très relevé. Lorsqu'elles sont farcies, les pâtes sont garnies en Corse le plus souvent de brocciu. On accompagne également les plats de viande de polenta, traditionnellement faite à base de farine de châtaignes, au lieu de maïs. Mais la polenta peut également faire office de pain, avec le fromage ou la charcuterie, tant cette bouillie peut être épaisse (elle se découpe alors en tranches).

Huiles, épices, condiments

► L'huile d'olive

La Corse a la particularité de voir ses olives sur les filets qui tapissent chaque année le sol des oliveraies. Le nectar aux reflets d'or qui en jaillit est très fruité. L'huile d'olive (*l'oliu* en langue corse) est différente par le goût de ses homologues provençale, espagnole, nord-africaine et italienne. L'AOC devrait bientôt notifier la qualité et la singularité de cette huile. L'olivier en Corse n'échappe pas aux symboles de paix et de réconciliation ; le rameau d'olivier est choisi par Dieu pour signifier à Noé que le Déluge est fini et que la décrue commence, symbole du pardon. Symbole de force, l'olivier est réputé pour son bois très compact, très lourd et très dur. C'est en bois d'olivier que sont faites les massues d'Hercule et c'est avec un pieu en bois d'olivier qu'Ulysse terrasse le Cyclope dans *L'Odyssée*. L'olivier est également le symbole de la Méditerranée, dont il sculpte le panorama. La taille des oliveraies varie selon les micros régions.

La charcuterie AOP de Corse

Créé en 2001 à l'initiative d'une cinquantaine d'éleveurs-transformateurs de toute la Corse, le syndicat « Salameria Corsa » a atteint son objectif en obtenant dans un premier temps une appellation d'origine contrôlée puis, dans un deuxième temps, une appellation d'origine protégée pour trois produits phares de la charcuterie traditionnelle :

- le jambon sec : « jambon sec de Corse ou Prisuttu »,
- la coppa : « Coppa de Corse ou Coppa di Corsica »,
- et le lonzo : « Lonzo de Corse ou Lonzu ».

Ces produits sont identifiables et authentifiables par le logo AOP associé au logo spécifique du syndicat sur l'étiquette des produits, ainsi qu'un scellé apposé sur chacun des produits labellisés. L'obtention de l'AOP a été un cheminement technique long de près 10 années qui a été marqué par l'implication et la persévérance des éleveurs, la participation de nombreux partenaires, et les relations très étroites avec l'INAO. Comme pour toutes les AOC, la spécificité des produits et la démonstration du lien au terroir ont été des éléments majeurs dans la construction du dossier de reconnaissance. On retiendra en particulier des éléments clés du cahier des charges comme l'utilisation de la race de porc Nustrale, un élevage sur parcours, une finition aux glands/châtaignes, et une transformation fidèle aux usages anciens, avec entre autres l'utilisation du sel de mer comme seul et unique conservateur et un affinage long.

■ SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION DES CHARCUTERIES DE CORSE

Giovicacce

TASSO

☎ 06 03 34 18 26

www.charcuteriedecorse.com

porcu.nustrale@orange.fr

De plus, chacune a sa particularité : on trouve la Cabanacce et l'Olieseche dans le Cap Corse qui connut une très grande production. Dans le Nebbiu, c'est la Biancaghja qui prédomine. On y trouve en minorité une autre variété : la Raspuluta. Les récoltes ont lieu quand les olives tombent de décembre à juin. La région oléicole la plus affirmée, la Balagne, reste la principale région productrice insulaire : ses olives sont la « Sabina ». On y trouve aussi, comme en Castagniccia, la Ghjermana. Du côté de Vico, on retrouve une des plus anciennes oliveraies : l'Aliva Bianca, l'Aliva Nera et des variantes. La récolte s'échelonne, selon la variété, de novembre à juillet. La variété principale du Taravo est la Zinzala. La récolte par chute naturelle se déroule de décembre à mai. La Ghjermana, différente de son homonyme de Balagne, est la plus récente de Corse. Sartenais et Tallano produisent une huile plus épaisse. L'extrême sud possède aussi une oliveraie, mais c'est dans son passé que l'on apprend la place qu'elle occupait en Méditerranée : une place marchande importante.

Douceurs

La pâtisserie

Elle compte de nombreuses recettes anciennes mais toujours actuelles. Parmi les plus courantes, les falculelles, cuites au four sur une feuille de châtaignier, sorte de galettes plates préparées à base de brocciu, sucre et œufs ou de farine de blé ou de châtaigne ; la torta castagnina, gâteau à la farine de châtaigne et de noix ; les campanili, brioches aux œufs auxquels peut s'ajouter du brocciu ; les migliacci, semblables aux falculelles. Le fiadone, dessert proche du gâteau et du flan, composé de brocciu, sucre, œufs, fleur d'oranger ou zeste de citron ; les canistrelli, gâteaux secs allongés faits d'huile, de farine de blé, de levain et de graines d'anis, qui se mangent au petit déjeuner ou au dessert : à l'anis, aux raisins ou nature. A savourer aussi les excellents gâteaux aux châtaignes que l'on trouve après le ramassage, en hiver et au printemps. La farine de châtaigne est à présent moins utilisée qu'au temps jadis mais son renouveau gastronomique — et c'est heureux ! — semble de nos jours particulièrement vivace. On trouve néanmoins les fritelles, des beignets de farine de châtaigne frits à l'huile d'olive.

Les confitures

Châtaigne, pastèque, clémentine, cédrat, arbrouse... des goûts insolites. Les plus gourmands craqueront pour la confiture de figues...

Les miels, U mele

Le miel en Corse est un des produits phare de l'alimentation dans sa catégorie. En effet, tantôt accompagné de fromage ou même simplement étalé sur une tartine de beurre, il est également utilisé par les anciens comme un remède contre le mal de gorge lorsqu'il est mélangé à du lait chaud. Réputé comme étant particulièrement goûteux et riche en saveurs par les spécialistes, il puise son goût si délicieux dans la diversité des fleurs et des arbres que butinent les abeilles dans le maquis aux

mille senteurs. En effet, la Corse est pourvue d'une riche variété botanique, avec ses quelque 2 835 espèces dont 127 endémiques, et de parfums, les essences odoriférantes sont très nombreuses, tout ceci réparti de la mer à la montagne, permettant ainsi d'offrir une palette de nectars d'une diversité inégalée. Les producteurs pratiquent la transhumance pour offrir aux miellées les meilleurs nectars de chaque essence. La montée en gamme des producteurs locaux a été récompensée par l'obtention d'un AOC, gage de qualité.

► **Le miel de printemps** : il comprend le miel d'asphodèle (doux et délicat à l'arôme subtil et frais récolté au début du printemps), et le miel de clémentinier (saveur douce, parfumée et fruitée, dotée d'un délicieux goût acidulé et délicat) récolté sur les coteaux au milieu du printemps.

► **Le miel de maquis de printemps** : lui, est composé du miel de bruyère (riche en bouche), et du miel de lavande, calicotome (grande variété aromatique).

► **Le miel de miellat du maquis** : il est ambré à ambré foncé, chaleureux et persistant en bouche, on le récolte sur les coteaux forestiers du mois de juin à août.

► **Le miel de châtaignier** : il est ambré, long en bouche, persistant et légèrement amer en arrière-goût et d'une forte intensité aromatique. C'est le miel des amateurs de miel fort, typé à « relief ». Sa récolte se fait en juillet.

► **Le miel de maquis d'été** : appelé aussi miel d'Anthyllis. Il est clair, très doux et très aromatique, voire fruité issu principalement d'une plante endémique : l'anthyllis. Il est récolté sur les versants du massif du Cinto.

► **Le miel du maquis d'automne** : ou miel d'arbrousier. Il est très persistant, d'une amertume forte lorsqu'il est pur et modéré lorsqu'il est associé à d'autres plantes à floraison automnale (lieries, inules...). Tout ce qui vous reste à faire désormais c'est de le goûter, alors n'attendez plus.

Les nougats

Caramel, miel, amandes ou noisettes, petits délices en barres pour tous les goûts, entièrement faits de produits locaux. Un bon exemple : le nougater Esteban dont le fourgon stationne tout au long de l'année sur le parking de la tour de la Parata, face aux îles Sanguinaires, à Ajaccio mais il y a tant d'autres confiseurs aux délicates préparations !

Eaux minérales, boissons locales

Les amateurs d'alcools nous pardonneront cet écart, mais il y a l'eau, il faut en parler. Une des plus connues est celle d'Orezza, dont les sources au cœur de la Castagniccia produisent ce breuvage pétillant et renommé, mais il y a tant de montagnes et de fraîches sources qui donnent une qualité de limpidité et un goût minéral. Essayez l'eau Saint-Georges, produite à Grosseto-Prugna, qui procure l'agréable sensation de s'abreuver directement à un torrent, et celle — toute aussi pure ! — de Zilia en Balagne.

Alcools et spiritueux

Vins

Une chaîne de montagnes qui culmine à plus de 2 000 m pour plonger au cœur de la Méditerranée, une île baignée de soleil où le climat, le relief, la diversité des sols et l'Histoire se conjuguent pour former un terroir à nul autre pareil. Chacune de ses nombreuses vallées profite d'une exposition et d'un microclimat différent. La Corse donne à la vigne et à ses vins toute la force et la spécificité de son insularité. Cette terre de contraste et de passions s'est très tôt révélée comme une Terre de Vin.

► AOC Ajaccio (239 ha)

C'est ici que naquit le sciaccarellu unique, cépage de haute qualité et d'un caractère affirmé ! Une douzaine d'exploitations très morcelées, quelques domaines parmi les plus vieux et les plus renommés de l'île. C'est un vignoble typique de la tradition corse. Le sciaccarellu confère aux vins ces arômes singuliers d'amande, de cassis et d'épices. Les rouges harmonieux et pleins sont d'une grande finesse et d'une exceptionnelle capacité de vieillissement. Les rosés ont de l'étoffe et une distinction remarquable, quant aux blancs, ils expriment à merveille l'arôme floral et le caractère du vermentinu.

► AOC Corse Calvi (266 ha)

La Balagne, une région parmi les plus douces de l'île avec ses terroirs bien ordonnés et ses superbes villages perchés entre la mer et les sommets. Les vins de Balagne étaient déjà connus par Sénèque. Ils offrent aujourd'hui de belles réussites avec des rouges charnus et bouquetés, des rosés frais et ensoleillés et des blancs d'une grande finesse.

► AOC muscat du Cap Corse (103 ha) et coteaux du Cap Corse (36,5 ha)

Les vignobles du muscat du Cap Corse y sont suspendus en minces terrasses, vertigineuses, paraissant inaccessibles au commun des mortels... mais pas au vigneron corse. Sur ce doigt fièrement planté dans la Méditerranée, le muscat est un vin rare et délicat. Tout au nord de l'île, les coteaux du Cap Corse donnent des rouges de longue garde et des blancs d'une élégance sans pareille.

► AOC Corse Figari (128,5 ha).

C'est le vignoble le plus méridional de France et aussi le plus ancien puisque les premières vignes y sont apparues dès le VI^e siècle avant notre ère. Sur un plateau granitique très ancien, venté et particulièrement sec s'expriment des cépages corses traditionnels, dont le carcajolu neru. Ils donnent des vins rouges, rosés et blancs d'une grande finesse, bien charpentés et typés.

► AOC Patrimonio (409 ha)

Cette petite région vivante et riche, bien abritée des vents et remarquablement exposée à l'ouest, produit les vins de Corse les plus connus. C'est la plus ancienne Appellation de l'île. Le vignoble est morcelé en petites propriétés où le savoir-faire des hommes a permis l'expression de vins nobles. Ici, règne le niellucci donnant des rouges puissants et chaleureux, des rosés de soleil et de fruits. S'exprime aussi le vermentinu avec des blancs secs bouquetés, d'une richesse aromatique remarquable.

► AOC Corse Porto-Vecchio (89 ha).

Des murailles médiévales de porphyre rose, une rade magnifique, Portus Syracusanus fondé en 383 av. J.-C., aujourd'hui Porto-Vecchio, est au cœur d'une région vivante et active. Petites criques sur la côte, pins parasols, chênes-lièges et surtout, quelques beaux vignobles perchés sur des coteaux impressionnants. Ici, règne l'alliance du niellucci et du sciaccarellu qui donnent, avec le grenache, des rouges élégants et ronds, des rosés fins et aromatiques. Quant aux blancs de vermentinu, ils sont secs et très fruités et accompagnent à merveille les poissons et fruits de mer.

► AOC Corse Sartène (143 ha)

La fière capitale du Sud-Ouest est une cité austère et magnifique qui veille, du haut rocher, sur les plus vieux cépages locaux qui donnent des vins étoffés, à la forte personnalité et d'un velouté remarquable. Les rouges sont bien charpentés, les rosés ont du corps et les blancs sont amples et bouquetés. Ils avaient déjà les faveurs de la table impériale.

► AOC Corse (143,9 ha)

Sur les coteaux de la côte orientale et dans la vallée intérieure du Golo, se trouve le berceau du vignoble traditionnel Corse. Adossé aux arêtes rocheuses qui culminent à 1 200 m, il occupe les premières pentes. On y trouve une gamme peu commune de riches terroirs offrant des vins de très haute qualité. Le niellucci y donne des rouges souples et équilibrés, les rosés à la robe souvent claire sont racés et nerveux, quant aux blancs de vermentinu, ils sont fruités et d'une grande finesse de goût. On compte dans l'appellation un grand nombre de caves coopératives.

■ COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE CORSE

Place Saint-Nicolas
7, boulevard du Général de Gaulle
BASTIA

☎ 04 95 32 91 32 – www.vinsdecorse.com
civ@vinsdecorse.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Interface avec tour-opérateurs, groupes de professionnels, journalistes. CB non acceptée.

Organisme à vocation interprofessionnelle, il est le lieu d'échange d'idées, de décisions réglementaires, administratives et promotionnelles des Vignerons de Corse. Il représente la production et le négoce auprès des pouvoirs publics régionaux, nationaux ou européen. Chaque année, au travers de ses différentes commissions techniques, qualité, économie, marketing et promotion, il définit et met en œuvre la stratégie de développement de la filière.

Bières, cidres

On ne peut passer sous silence les fameuses bières Corse. La plus connue est la brasserie Pietra à Biguglia mais on trouve également les petites brasseries artisanales Ribella de Patrimonio, la brasserie A Tribbiera à Prunelli di Fiumorbu, la brasserie Lutina à Folelli. Parfumées à la farine de châtaigne Corse, à l'arboise, aux baies de myrte, de genévrier, aux arômes d'agrumes, de fruits rouges, aux écorces de cédrat corse.

Alcools, eaux de vie et liqueurs

► Cap Corse Mattei

Excellence d'un apéritif à base de quinquina, le Cap Corse Mattei au goût inimitable témoigne aujourd'hui d'une réussite rare, celle d'un produit corse qui a traversé le XX^e siècle et qui a conquis ses lettres de noblesse à l'exportation. Son créateur, Louis Napoléon Mattei naît en 1849 à Ersu, petit village au bout du Cap Corse, et démarre ses activités en 1872. Mais c'est en 1894 qu'il lance son nouveau produit, le « Cap Corse au quinquina » dont il dépose la marque en 1900. Un savoir-faire inégalé, mais parfois imité, ce qui a valu des procès aux contrefacteurs, valorisant du coup la légitime renommée de la marque originale dont la caractéristique étiquette rouge portant la mention « Cap Corse » s'accompagne désormais de la précision : « Le vrai ! ».

► Myrte

Pour vos achats souvenirs et, bien sûr, selon vos goûts, vous aurez le choix entre eau-de-vie (acqua vita) et liqueur, de différentes concentrations alcooliques. A la dégustation, l'eau-de-vie, moins sucrée, a davantage d'arôme surtout lorsque le degré d'alcool n'est pas trop élevé.

Foires et marchés

■ LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAYS

**Place Foch
AJACCIO**

www.marches-producteurs.com/corsedusud
info@ajaccio-tourisme.com

Tous les samedis de 7h à 13h.

Composés uniquement de producteurs fermiers, ces marchés privilégient le contact direct entre producteurs et consommateurs. Vous les reconnaîtrez grâce au logo et à la marque déposée « Marchés des Producteurs de Pays » qui les identifient et font des marchés uniques. Des produits fermiers sont proposés à la vente par les agriculteurs le samedi matin à Ajaccio, place Foch.

■ ART'È GUSTU

**Maison des associations
ALÉRIA**

04 95 57 94 77 – www.artegustu.com
assoartegustu@gmail.com

Fin avril/début mai 2017.

■ FIERA DI L'AMANDULU

**Foyer rural d'Aregno
AREGNO**

06 19 56 24 89
www.balagne-corsica.com
fiera.amandulu@orange.fr

Début Août 2017.

Cette fiera di l'amandulu, on la doit au foyer rural d'Aregno, présidé par Philippe Andreani. En 1977, un groupe de bénévoles décide de rendre ses lettres de noblesse à l'amandier à travers sa culture, ses peintures, ses musiques et sa gastronomie. L'amandier et ses produits dérivés venus d'anciennes traditions locales alimentaires y sont célébrés par des professionnels et des artisans rivalisant de savoir-faire. C'est ainsi que, depuis le 2 août 1997, se tient le premier week-end du mois

d'août la foire de l'amandier. L'entrée, les expositions et les animations sont gratuites. Un service de restauration est ouvert durant la foire.

■ LES AGRUMES EN FÊTE

**Mairie de Bastelicaccia
BASTELICACCIA**

06 41 13 00 55

www.fetedesagrumes.com

contact@fetedesagrumes.com

Début Mars 2017.

Organisée par l'Association de Promotion et de Valorisation des Agrumes de Bastelicaccia, et la municipalité du village, la première fête des agrumes a vu le jour en 2004. Depuis, chaque année, la manifestation donne rendez-vous à tous les producteurs intéressés par la démarche et draine des centaines de visiteurs durant le week-end qui accueille la foire au sein de la salle des fêtes du village. Ainsi, tout au long des deux journées, les exposants présents vous proposent de la vente d'agrumes, de produits locaux et de plants. Votre déjeuner est assuré par une restauration composée de produits locaux.

■ LE SALON DU CHOCOLAT

**Place Saint-Nicolas
BASTIA**

06 12 21 38 09

www.salon-chocolat-bastia.com

paul.pierinelli@wanadoo.fr

Fin octobre 2017. Entrée : 2,50 €. Gratuit pour les enfants de -12 ans. Horaires : de 10h à 19h non-stop, nocturne le vendredi soir jusqu'à 22h. CB non acceptée.

Près de 130 stands d'artisans chocolatiers seront présents afin de venir à la rencontre du public et faire déguster leurs toutes dernières créations. En plein cœur de la place Saint Nicolas dans le centre-ville de Bastia, sous un chapiteau de plus de 3000 m². Des défilés de mode, des spectacles de danse, des concours, des conférences, des dégustations et des ateliers jalonnent ce salon spécialement conçu pour tous les gourmands. Les amateurs de haute gastronomie traditionnelle corse et amoureux du chocolat flânent et se régalent de délices gourmands, entièrement dédié au chocolat et aux gourmandises artisanales. Plus qu'un simple événement, le Salon du Chocolat & des Délices de Corse construit un lien indéfectible entre les chocolatiers, les artisans locaux et les amateurs de chocolat et de tous les délices de Corse. 2^{ème} plus important salon du chocolat de France après Paris, il participe également à la promotion et à la transmission de la créativité et du savoir-faire insulaires en favorisant le rapprochement entre la gastronomie locale, le « Corsica Made », label identitaire, et l'activité touristique de l'île.

■ FIERA DI A CASTAGNA

**Foyer Rural U Castagnu
Route de la Gare
BOCOGNANO**

04 95 27 41 76

www.fieradiacastagna.com

bucugna@orange.fr

Début décembre 2017. Entrée : 2 €.

Créée en 1982, cette foire est la plus ancienne foire à thème de l'île. C'est une vitrine pour la châtaigne et ses

dérivés. Véritable outil de développement de la castanéiculture, cette foire a permis aux producteurs et aux transformateurs de structurer une filière qui a obtenu l'AOC pour sa farine. En moyenne, 20 000 personnes visitent *A Fiera di a castagna*. Tous les produits typiques de la Corse y sont représentés : miel, fromage, vin, charcuterie, artisanat d'art... Les exposants y réalisent entre 5 % et 50 % de leur chiffre d'affaires annuel. La notoriété de cette manifestation a largement dépassé les frontières de la Corse puisqu'elle reçoit chaque année des délégations et des acheteurs étrangers.

■ LE MARCHÉ DE BONIFACIO

**Loggia de l'Arsenal
BONIFACIO**

**www.bonifacio.fr
tourisme.bonifacio@wanadoo.fr**
Chaque mardi matin.

Le mardi matin, sous la loggia de l'Arsenal, les commerçants déballetent leurs produits du terroir et s'installent là pour toute la matinée. C'est l'occasion de voir, goûter et acheter des produits introuvables ailleurs et aussi de rencontrer quelques Bonifaciennes et Bonifaciens qui, pour rien au monde, ne rateraient ce rendez-vous hebdomadaire. Le vendredi, au même endroit, il y a un marché des producteurs locaux qui proposent des produits issus de l'agriculture corse.

■ FIERA DI A CACCIA E DI A PESCA

**Mairie de Castellu di Rustinu
"Rustinu in Fiera"
CASTELLO-DI-ROSTINO**

**04 95 38 70 34
www.fiera-caccia-pesca.fr
contact@fiera-caccia-pesca.fr**
Fin juin 2017.

Le but initial était de faire découvrir aux visiteurs, durant tout un week-end, non seulement toutes les facettes des activités de la chasse et de la pêche en Corse, mais également de promouvoir des activités diverses liées à la nature, l'artisanat, l'armurerie, la culture, l'art culinaire. Les amateurs de chiens de chasse peuvent également y trouver leur bonheur puisque, chaque année, une

quinzaine d'éleveurs venus du continent viennent proposer, à l'exposition et à la vente, diverses races de canidés (porcelaines, pointers, braques, cursini, chiens courants, chiens d'arrêt). Au fil des ans, les pêcheurs ont été particulièrement bien lotis puisque, parallèlement aux démonstrations de techniques de pêche en rivière et au concours réservé aux enfants, ils ont désormais l'occasion de rencontrer des champions du monde de la spécialité.

■ LA FOIRE DU NIOLU – A SANTA DI NIOLU CASAMACCIOLI

**04 95 48 03 31
www.corte-tourisme.com
corte.tourisme@wanadoo.fr**
Début septembre 2017.

C'est la grande foire pastorale et commerciale du Niolu qui célèbre la fête de la Nativité de la Vierge « *A Santa di u Niolu* ». C'est d'abord un grand pèlerinage sacré et religieux « *A Granitula* » où les pénitents marchent en cerce autour de la place. Les festivités se prolongent par une foire ou de nombreux exposants font la promotion de l'agropastoralisme. Débats, conférences, activités de pleine nature permettent à chacun d'y passer un bon moment. Le soir venu, tous les bars du village resonnent au sons des concours de chants improvisés. Un grand moment !

■ FIERA DI A NUCIOLA CERVIONE

**04 95 38 10 28
www.cervione.com
mairie@cervione.com**
Fin août 2017.

Les deux journées « destination noisette » se veulent être la vitrine de la filière. Elles s'inscrivent de fait pour soutenir l'objet même de l'association organisatrice, c'est-à-dire la mise en œuvre d'actions pour la culture, la promotion et la valorisation de la noiseraie et de la noisette sous l'appellation unique « noisettes de Cervioni ». Durant ces deux journées, on peut retrouver tous les acteurs de la promotion de la noisette corse (cultivateurs, commerçants, artisans d'art, chefs cuisiniers) ainsi que des animations diverses (groupes folkloriques, chants corses, spectacles de rue, expositions).



Procession de la vierge à la foire du Niolu.

■ FIERA DI CORTI SAN TEOFALU**Parc Chabrières
CORTE**

☎ 04 95 46 17 09

**www.corte-tourisme.com
corte.tourisme@wanadoo.fr***Mi-mai 2017.*

Pendant 2 jours, vous y découvrez des artisans, présents dans la plupart des foires qui se déroulent dans l'île, mais aussi des exposants plus inhabituels venant du Limousin, d'Alsace, du Périgord et de la Sardaigne. La foire de Corte se distingue des autres par le nombre et la diversité des activités qu'elle présente. Vous y découvrez de nombreuses activités, démonstrations, expositions et concours autour des thèmes principaux de la chasse, la pêche et la montagne.

■ LA FÊTE DU MARRON**Association Seve in Grentu
EVISA**

☎ 04 95 26 23 39

**www.evisa.fr
mairie-evisa@orange.fr***Fin novembre 2017.*

Organisé par l'Association Seve in grentu, c'est la grande fête du marron ou châtaigne, fruit comestible du châtaigner (surnommé arbre à pain ou arbre à saucisse car c'est le principale aliment du cochon). La farine de châtaigner est classée en AOP depuis 2010. Le marron d'Evisa « l'insitina » est une variété d'une grande qualité soutenue par la Confrérie de la châtaigne et du marron qui fêtera ses 25 ans ! De nombreux stands installés au cœur du village proposent aux curieux les meilleurs produits de la région, des animations, des expositions, des dégustations..

■ FIERA DI L'ISULA**Place Paoli
L'ÎLE-ROUSSE****www.lisulainfesta.e-monsite.com/
lisulainfesta@gmail.com***Fin septembre 2017.*

Le Comité des Fêtes de l'Île-Rousse, L'Isula in Festa vous invite à redécouvrir la foire de l'Île-Rousse. Au programme de la foire : artisanat de Balagne et d'ailleurs ; près de 40 artisans (miel, bougies, chapeaux, bijoux, peinture, confiseries, plantes...) seront présents sur le champ de foire. Fête foraine : plus de 30 attractions pour les petits et les grands et de nouveaux manèges à sensations ! Marché de l'habillement et accessoires : pour toute la famille, l'intérieur, la décoration, des prix de folie !

■ FIERA DI A CANONICA IN LUCCIANA**Office de tourisme de Lucciana Marana
Rond-point de Crocetta
LUCCIANA**

☎ 04 95 38 43 40

**www.lucciana-mariana.com
otlm@orange.fr***Fin mai 2017.*

Connue depuis plus d'un siècle, A Fiera di a Canonica in Lucciana s'inscrit désormais dans le droit fil des manifestations traditionnelles et populaires de Corse qui, de tout

temps, ont associé ferveur et tradition. C'est avant tout de cette identité attestée que sa célébration annuelle lors du week-end de Pentecôte entend perpétuer le témoignage. Deux jours pour découvrir les produits de plus d'une soixantaine d'exposants corses réunis en cette occasion... Gastronomie, dégustations, démonstrations de savoir-faire... Cette manifestation est placée sur le site archéologique de Mariana avec célébration religieuse le lundi de Pentecôte en la cathédrale de Canonica.

■ FIERA DI U VINU**LURI**

☎ 04 95 32 91 32

**www.vinsdecorse.com
fieradiuvinu@vinsdecorse.com***Début juillet 2017.*

Le Cap Corse est une région de tradition vinicole et certains clos ont une réputation qui dépasse le cadre régional. Les vignerons venus de toutes les régions de l'île invitent le public à déguster des blancs parfumés, des rosés, rouges ou muscats. Le visiteur peut également découvrir des produits authentiques artisanaux et agro-alimentaires. Des animations diverses sont proposées et un concours régional des vins est également organisé. Début juillet, A Fiera Di U Vinu ouvre ses portes en plein centre du village de Luri, et c'est les retrouvailles des vignerons insulaires, le premier rendez-vous estival des artisans de l'île, « la fête » avec les invités et les visiteurs. Au cœur de cette foire : le vin, notre vin, nos vins... un jour sûrement les vins de toute la méditerranée. A découvrir aussi : « A Memoria di u vinu », le musée du vin qui lui reste ouvert tout l'été !

■ FIERA DI L'ALIVU**Montemaggiore
MONTEGROSSO**

☎ 04 95 62 81 72

**www.foiresdecorse.com
fieradilalivu@wanadoo.fr***Mi juillet 2017.*

La Foire s'est vue promue au palmarès des cent sites du goût par le CNAC (Conseil National des Arts Culinaires). Malgré les oliveraies détruites par les feux et aggravées par la sécheresse, les oléiculteurs se battent pour ce patrimoine qui a toujours été une économie pour la Corse : une huile d'olive qui a fourni jusqu'à la moitié des besoins français. Des animations et des échanges pour la reconquête et la préservation des paysages oléicoles et exposer et débattre sur tout ce qui traite de l'olivier et pourquoi pas, donner envie aux jeunes comme aux anciens, de faire revivre ce patrimoine. Une grande qualité et diversité des produits proposés : potiers, ferronniers, vanneur, ébéniste, couteliers et des sculpteurs qui côtoient des fromagers, des pâtisseries, des apiculteurs, des charcutiers et des viticulteurs.

■ U MELE IN FESTA**Associazione Saint-Laurent
MURZO**

☎ 04 95 26 68 60 / 06 84 47 87 67

**foiresdecorse.com
info@ouestcorsica.com***Fin septembre 2017.*

INDEX

■ A ■

AJACCIO.....	192
ALANDO.....	430
ALATA.....	221
ALBERTACCE.....	434
ALBITRECCIA.....	243
ALERIA.....	451
ALGAJOLA.....	297
ALTA ROCCA (L').....	130
ALTAGENE.....	145
ALTIANI.....	431
AMPRIANI.....	456
APPIETTO.....	222
ARBELLARA.....	158
ARBORI.....	270
AREGNO.....	299
ARGIUSTA-MORICCIO.....	173
ARRO.....	263
ASCO.....	440
AULLENE.....	146
AVAPESSA.....	341
AZILONE-AMPAZA.....	174

■ B ■

BALCON DE LA BALAGNE.....	341
BALOGNA.....	270
BARBAGGIO.....	412
BARRETTALI.....	392
BASTELICA.....	229
BASTELICACCIA.....	232
BASTIA.....	358
BELGODERE.....	300
BELVEDERE-CAMPOMORO.....	159
BIGUGLIA.....	374
BILIA.....	162
BOCOGNANO.....	223
BONIFACIO.....	9
BONIFACIO.....	77
BORGO.....	375
BOZIO (LE).....	430
BRANDO.....	378
BUSTANICO.....	430

■ C ■

CACCIA (LA).....	440
CAGNANO.....	382
CALACUCCIA.....	432
CALANCHE.....	11
CALCATOGGIO.....	263
CALENZANA.....	301
CALVI.....	15, 306
CAMPANA.....	479
CAMPI.....	456

CAMPILE.....	484
CAMPITELLO.....	438
CAMPO.....	174
CANALE-DI-VERDE.....	456
CANARI.....	393
CANAVAGGIA.....	438
CAP CORSE (LE).....	377
CARBINI.....	137
CARBUCCIA.....	224
CARDO.....	374
CARDO-TORGIA.....	174
CARGESE.....	252
CARGIACA.....	137
CARTICASI.....	430
CASAGLIONE.....	264
CASALABRIVA.....	170
CASAMACCIOLI.....	436
CASINCA (LA).....	481
CASTAGNICCIA (LA).....	19, 478
CASTELLARE-DI-CASINCA.....	483
CASTIFAO.....	442
CASTINETA.....	438
CASTIRLA.....	436
CATERI.....	341
CAURO.....	232
CENTURI.....	390
CERVIONE.....	470
CHISA.....	466
CIAMANNACCE.....	176
COGNOCOLI MONTICCHI.....	170
CONCA.....	123
CORBARA.....	322
CORSCIA.....	437
CORSE ORIENTALE.....	451
CORSE-DU-SUD.....	9, 60
CORTE.....	16, 418
CORTENAIS (LE).....	418
COSTA VERDE (LA).....	470
COSTA.....	344
COTI-CHIAVARI.....	247
COZZANO.....	177
CRISTINACCE.....	292
CROCE.....	480
CUTTOLI-CORTICCHIATO.....	225

■ E/F ■

ECCICA-SUARELLA.....	234
ERBAJOLO.....	431
ERSA.....	388
EVISA.....	292
EXTREME SUD.....	77
FARINOLE.....	412
FELICETO.....	342
FIGARI.....	94
FILITOSA.....	169

FIUM'ORBÙ..... 451
FOCE-BILZESE..... 186
FOCICCHIA..... 431
FORCIOLO..... 174
FOZZANO..... 158
FRASSETO..... 175
FURIANI..... 375

G / H

GALERIA..... 324
GHISONACCIA..... 458
GHISONI..... 467
GIUNCHETO..... 186
GIUSSANI (LE)..... 355
GOLFE D'AJACCIO..... 14
GOLFE DE LA LISCIA..... 263
GOLFE DE PORTO..... 11, 273
GOLFE DU VALINCO..... 150
GOLFE DE SAGONE, LES DEUX SORRU, LA CINARCA
ET LE CRUZZINI..... 252
GRAND BASTIA..... 358
GROSSA..... 162
GUAGNO-LES-BAINS..... 270
GUITERA-LES-BAINS..... 177
HAUT TARAVO (LE)..... 173
HAUTE-CORSE..... 15, 68

I / L

ILE ROUSSE..... 19, 327
ILES LAVEZZI..... 9
ILES SANGUINAIRES..... 14
ISOLACCIO DI FIUMORBO..... 464
LAMA..... 352
LAVATOGGIO..... 344
LECCI..... 116
LEVIE..... 141
LINGUIZZETTA..... 456
LOPIGNA..... 265
LORETO-DI-CASINCA..... 484
LOZZI..... 437
LUCCIANA..... 376
LUGO-DI-NAZZA..... 469
LUMIO..... 337
LURI..... 384

M

MANSO..... 327
MARATO..... 171
MARIGNANA..... 293
MARINE D'ALBU..... 394
MARINE D'ERBALUNGA..... 378
MARINE DE BARCAGGIO..... 388
MARINE DE BRAVONE..... 456
MARINE DE GIOTTANI..... 392
MARINE DE GROSSETO-PRUGNA..... 237
MARINE DE MACINAGGIO..... 385
MARINE DE MIOMO..... 377
MARINE DE NEGRU..... 397
MARINE DE PORTICCILO..... 382

MARINE DE SANTA-SEVERA..... 384
MARINE DE SCALO..... 392
MARINE DE TOLLARE..... 388
MASSIF DE BAVELLA..... 13
MAUSOLEO..... 355
MAZZOLA..... 430
MERIA..... 385
MOÏTA..... 457
MOLTIFAO..... 442
MONACIA-D'AULLENE..... 98
MONCALE..... 305
MONTEGROSSO..... 344
MONTICELLO..... 339
MOROSAGLIA..... 438
MORSIGLIA..... 391
MUNA..... 271
MURACCIOLE..... 448
MURATO..... 416
MURO..... 345
MURZO..... 271

N / O

NEBBIO (LE)..... 398
NESSA..... 344
NIOLO (LE)..... 432
NOCETA..... 448
NONZA..... 395
NOVELLA..... 353
OCANA..... 235
OCCHIATANA..... 301
OGLIASTRO..... 394
OLCANI..... 395
OLETTA..... 413
OLIVESE..... 178
OLMETA-DI-CAPOCORSO..... 397
OLMETO ET SES PLAGES..... 163
OLMI-CAPPELLA..... 355
OLMICCIA..... 145
OMESSA..... 439
ORTO..... 271
OSANI..... 285
OSTRICONI (L')..... 352
OTA..... 281

P

PALASCA..... 353
PALNECA..... 178
PARTINELLO..... 285
PASTRICCIOLA..... 265
PATRIMONIO..... 409
PENTA-DI-CASINCA..... 481
PERI..... 225
PERO-CASEVECCHIE..... 476
PETRETO-BICCHISANO..... 171
PIANA..... 11, 287
PIANELLO..... 458
PIANOTTOLI-CALDARELLO..... 97
PIAZZALI..... 480
PIEDICROCE..... 478
PIEDIGRIGGIO..... 439