

L'INSULAIRE

NUMÉRIQUE
NUMÉRO 0

E D I T I O N

ÉTÉ-AUTOMNE
2026

Evviva *a Corsica!*

L'ART DE VIVRE
ENTRE MER
ET MAQUIS

CULTURE — STYLE — VOYAGES — RENCONTRES
L'ÎLE AUTREMENT, TOUTE L'ANNÉE



MANIFESTE POUR UNE CORSE SUBLIMÉE

Né d'une envie, d'une ambition peut-être démesurée, d'une rencontre insolite, cet étrange "Insulaire" se retrouve, à présent, sous vos yeux.

Il a été fondé pour parler avec autant de justesse possible de la Corse, séduisante, positive, élégante, bienveillante.

Pour évoquer cette belle et noble Corse avec ses valeurs dans un monde où le temps s'accélère, où les tensions s'exacerbent, où les rapports s'effectuent pour le pire mais aussi pour le meilleur.

Ici, il n'est pas question de s'affranchir de son identité mais bien de la cultiver, de la remplir, de lui donner la force et l'énergie nécessaires pour dépasser la ligne d'horizon.

La Corse relève bien des aspérités qui expliquent en partie les bonheurs et les malheurs du monde.

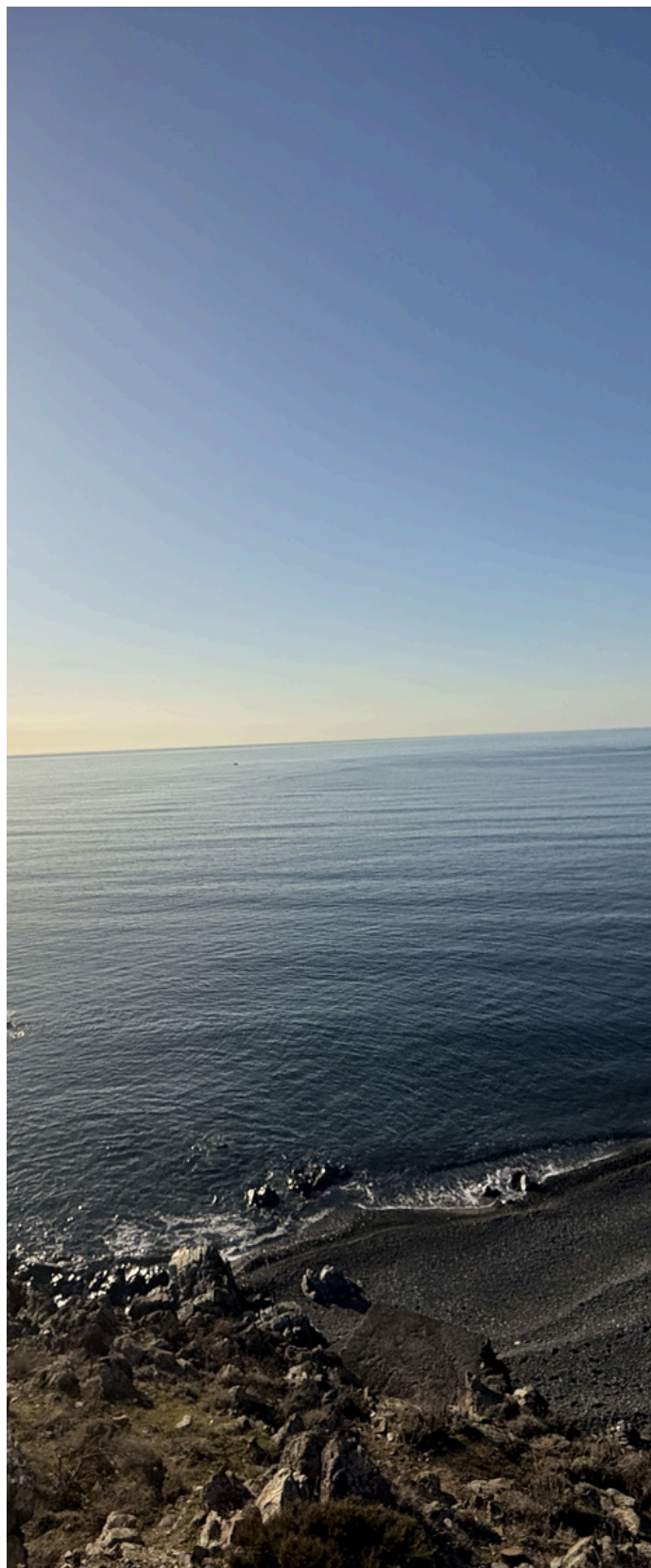
Tragique, comique, dramatique, réaliste, naturaliste, romantique, classique mais aussi absurde, la Corse est un grand théâtre en plein air de la vie, un spectacle à contre-courant, à contre-temps, à contre-champs.

On y loue sa beauté, ses paysages d'exception mais l'homme dans tout ça ?

Nous n'évoquerons pas ses turpitudes, il y a des quotidiens, des chaînes d'information pour cela. Nous nous attarderons simplement à traiter de ce qui nous rassemble, de ce qui nous réunit : les arts, le patrimoine, l'identité, la beauté...

L'esthétisme en toute chose pour inviter au grand, pour éveiller, pour grandir, pour nouer de nouvelles rencontres, tisser des amitiés et nourrir son âme. D'une grande importance de nos jours !

Francesca Flori - Yannick Campo



S O M M A I R E

UNE INVITATION À DÉCOUVRIR LA CORSE AUTREMENT

06

ART DE VIVRE

*Une île qui se ressent
avant de se comprendre*

12

HÔTELS

*Les plus belles
adresses de l'île*

21

DOMAINES

*L'excellence
du terroir corse*

26

GASTRONOMIE

*Quand la cuisine
raconte un territoire*

34

ARTISANAT

*Le savoir-faire
insulaire*

42

CRÉATEURS

*Les visages de la Corse
créative*

50

ÉVÉNEMENTS

*Les rendez-vous
à ne pas manquer*

58

PATRIMOINE

L'âme de la Corse





L'art de vivre en Corse ? De la simplicité sublimée par de l'authenticité. Sa géographie exceptionnelle, ses traditions, son sens de l'hospitalité offrent la douceur de vivre nécessaire... celle qui crée la nostalgie !



ART DE VIVRE







FRÀ SILENZIU È ORIZONTE

LÀ OÙ LA CORSE S'ÉVEILLE



T

out commence dans le silence.

Un silence, puis un murmure, une parole et puis une ode ! La vie, le souffle du vent, le cri des cigales, les gazouillis, le réveil du coq, l'odeur de la sciure dans une menuiserie de village, celle de la cire au miel d'une bougie chez l'artisan passionné, la poterie qui invite à se replonger dans l'histoire, le patrimoine de nos lieux si profondément antiques et divins...

La Corse, c'est un appétit, l'essence d'un monde aux multiples couleurs, aux ambitions extravagantes.

Elle est habitée par le souffle léger du vent dans le maquis, par le roulis discret de la mer encore endormie, par ces parfums bruts d'immortelle, de myrte et de terre chaude qui s'éveillent à l'aube.

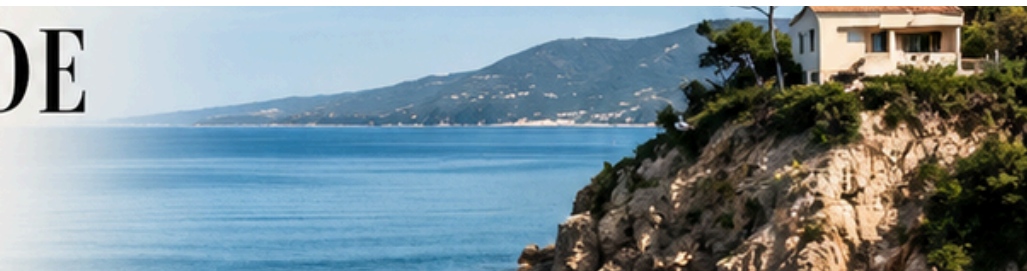
Les saisons sont des promesses, des promesses de beauté brute, de liberté, d'intensité.

Le réveil entre silence et horizon, c'est ce moment où l'île vous parle sans mots.

Et, pour peu que l'on sache l'écouter, on la découvre entièrement et vraiment.

Mais aussi à l'humilité et au partage pour qui sait la vivre et la respecter !

D'EAU ET DE LUMIÈRE



Les plages offrent une douceur immédiate. Sable fin ou galets polis, elles invitent à s'installer, à ralentir, à savourer l'instant. Le clapotis de l'eau, la chaleur du soleil, le souffle léger du vent... tout participe à une sensation de bien-être absolu. Ici, le temps s'étire, les journées n'ont plus de limite, et chaque instant devient précieux.

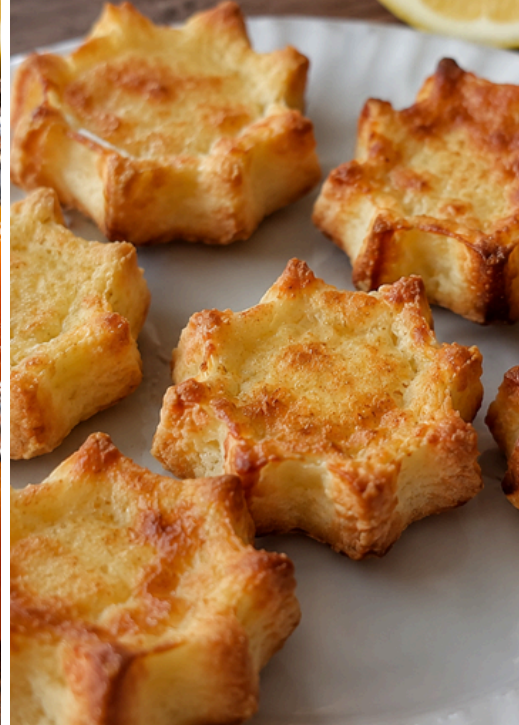
Les criques, elles, racontent une autre histoire. Plus secrètes, plus sauvages, elles se nichent entre les rochers et offrent une intimité rare. L'eau y est souvent plus intense, plus profonde, comme un miroir vibrant aux reflets turquoise et émeraude. On s'y sent privilégié, presque seul au monde, dans un décor brut où la nature impose son rythme.

Ce qui rend ces lieux uniques, c'est cette harmonie parfaite entre terre et mer. Le maquis descend parfois jusqu'à l'eau, les falaises protègent ces écrans naturels, et la lumière corse sublime chaque détail. À toute heure, le paysage évolue : éclatant sous le soleil de midi, doré au coucher du jour, presque irréel à l'aube.



Un déjeuner les pieds dans l'eau, une baignade au lever du soleil, un verre face à l'horizon... autant de moments simples qui deviennent inoubliables. Car en Corse, la mer n'est jamais loin.

Et dans ses criques les plus discrètes comme sur ses plages les plus lumineuses, elle laisse une empreinte profonde, celle d'une liberté totale, d'une beauté pure, et d'un souvenir que l'on emporte bien au-delà de l'été.



GUSTI

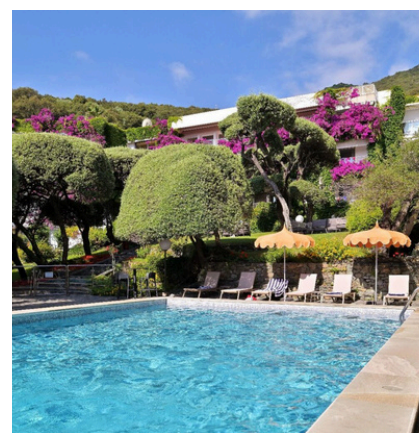
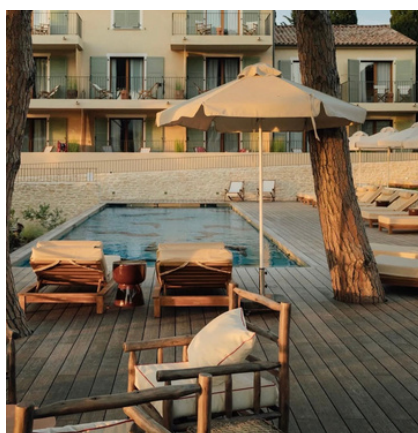




Au cœur de paysages merveilleux, ces établissements offrent une profonde aventure dans l'espace et le temps. Suites avec vue sur la Méditerranée, spas intimistes, tables gastronomiques et service raffiné ; vous en rêvez ? Le rêve ne demande qu'à se réaliser !



HÔTELS



BASGI BASGI

Avez-vous envisagé de vivre une expérience inoubliable où vous pourrez savourer l'instant présent et profiter des plaisirs de la vie, comme l'évoquait si poétiquement Ronsard ? Ce lieu enchanteur s'appelle l'hôtel Basgi Basgi, situé à Saint Florent. Il offre des séjours exceptionnels basés sur une philosophie de vie centrée sur le développement durable, la promotion des circuits courts et la valorisation d'un patrimoine engagé, labellisé Grand Site de France.



Ce projet est véritablement inspirant, représentant un de ces hébergements touristiques familiaux qui font la fierté d'une région et d'une communauté. Matthieu et Coline Marchini, les propriétaires, ont quitté leurs carrières respectives en 2019 pour se réorienter vers l'hôtellerie familiale. Le couple souhaite créer un concept qui leur ressemble, en proposant à leurs futurs clients un séjour dans un cadre apaisant et serein.

Cet hôtel au "chic et charme" dispose de 28 chambres et d'un duplex, répartis sur deux bâtisses, répondant aux normes écologiques les plus strictes. Dès le début de leur projet, Matthieu et Coline ont intégré une dimension écologique dans chaque détail, du choix des luminaires à celui des volets, en passant par la pierre calcaire locale et le mobilier : tout a été soigneusement réfléchi pour préserver ce jardin d'Eden qu'est la Conca d'Oru !

S'agit-il d'une aventure romanesque ou d'une romance écologique ?

Le défi de Matthieu et Coline était principalement de partager leur récit, leur histoire, ainsi que leur réflexion enrichie par des années de voyages à l'étranger et d'expériences professionnelles, notamment aux États-Unis, en Afrique et dans les Outre-mer, en Guyane et en Guadeloupe.

Pour elle, ancienne attachée à l'ONU, et pour lui, ancien ingénieur en travaux publics, la nécessité du développement durable s'est imposée. Il a donc fallu naviguer à travers divers obstacles, qu'ils soient administratifs, techniques ou financiers... Le premier d'entre eux étant la recherche de l'emplacement idéal. Leur choix s'est finalement porté sur la vaste région du Nebbiu, de la Conca d'Oru et du Cap Corse.

La chance leur a souri lorsqu'ils ont découvert un terrain en bord de route, à l'entrée de Saint Florent, où se tenait déjà une ancienne cave viticole du XIXe siècle, que Matthieu et Coline ont entièrement rénovée tout en ajoutant une seconde résidence.



“C’est Marie Tomasini, une amie d’enfance originaire d’Oletta, qui a été notre architecte. Elle a parfaitement répondu à nos attentes en concevant un projet respectueux de l’environnement et des codes architecturaux de la Corse, particulièrement pour le territoire du Nebbiu et de la Conca d’Oru”.

À l’extérieur, des pins centenaires créent de vastes zones d’ombre, apportant fraîcheur à ce havre de paix qu’est le Basgi Basgi. En été, les cigales, “aux voix couleur de lys”, y offrent un concert vibrant.

Cette atmosphère douce nous rappelle notre enfance, une époque où la société semblait en harmonie avec la nature et le cycle des saisons... Le Basgi Basgi évoque les souvenirs des grandes vacances, les murmures, les rires et les joies insouciantes de l’enfance. Les aménagements paysagers, conçus par Julien Riva du village de Patrimonio, promettent d’être magnifiques : “Ce jardin est déjà très beau, et nous pensons qu’il sera exactement comme nous l’avons imaginé d’ici deux ans, tout en veillant à une consommation d’eau maîtrisée”.

Pour enrichir davantage cette aventure familiale et amicale, Matthieu et Coline ont choisi un autre enfant du territoire, Antonin Bergoin-Graziani de Poggio d’Oletta, pour gérer la restauration. “La Table du Basgi Basgi, précise Matthieu, met en avant des produits locaux, en particulier ceux du Nebbiu, ce qui nous permet d’être référencés dans le label Gusti di Corsica proposé par l’ODARC. Notre équipe en cuisine est superbe, c’est la même que l’année dernière”.

Alors que des vacanciers profitent d’une piscine idyllique, c’est en découvrant l’âme des jeunes propriétaires que le séjour s’annonce riche d’enseignements.

Matthieu et Coline souhaitent avant tout, à travers le Basgi Basgi, transmettre l’histoire, le patrimoine, les savoir-faire et les trésors d’un territoire agricole et artisanal : « Nous avons choisi Saint Florent en raison du Grand Site de France et d’une dynamique agricole forte. Nous voulions un lieu qui soit avant tout une maison de vacances, offrant une expérience globale, avec des activités locales, des repas à l’hôtel ou chez des amis, et des visites de domaines viticoles...

Dans l’hôtellerie, les longs séjours sont essentiels, et pour cela, il faut des produits, des activités et des loisirs. “Nous avons la chance d’être dans un territoire où la jeunesse est très dynamique”.

Avec l’Écolabel européen, le Basgi Basgi propose un concept inspirant où les voyageurs peuvent savourer un apéritif sous une tonnelle tout en s’engageant activement pour la protection de la biodiversité.

Hôtel-Restaurant BASGI BASGI****

04 95 36 99 01 - 07 83 34 84 79

Lieu dit Tettola - 20217 Saint-Florent

hello@hotelbasgi.com -

<https://www.hotelbasgi.com>



HOTEL PIETRACAP

Le Pietracap, c'est d'abord une institution, un emblème de l'hôtellerie insulaire. Pendant des décennies, il fut géré par Jean-Pierre Raffalli et sa famille avant d'être repris en 2023 par Erick Berlin et Jean-Mathieu Toma. Après un relooking intérieur complet, la demeure et son site offrent aux visiteurs l'opportunité d'un séjour unique et convivial... Idéal pour découvrir Bastia et le Cap Corse !

L'édifice est un bâtiment iconique des années 70 ; ses couleurs et ses formes rectangulaires rappellent à l'évidence le charme du 'brutalisme', ce style d'art qui influença l'architecture hôtelière dans ces années dédiées au divertissement et aux loisirs, répondant aux canons, aux codes et aux mentalités ayant soif de liberté.

La reprise de l'Hôtel Pietracap en 2023 par Erick Berlin et Jean-Mathieu Toma représentait un pari audacieux et difficile au regard du contexte post-Covid : "Jean-Pierre Raffalli souhaitait vendre son établissement, mais à des repreneurs ayant à cœur de conserver l'état d'esprit des lieux, de refaire un projet hôtelier identique à celui de sa mère. Je connaissais Jean-Pierre et sa mère depuis longtemps.

Je l'aimais beaucoup, c'était une femme délicieuse, ces grandes dames bastiaises qui avaient beaucoup d'élégance et de bienveillance".

Au regard de leurs expériences et de leurs parcours professionnels, Jean-Mathieu Toma et Erick Berlin décident de s'engager dans une stratégie à long terme : "Dès le départ, nous avons engagé les premières mesures pour faire passer l'hôtel en quatre étoiles, le certifier en Ecolabel européen et apporter des modifications au niveau du design".

Un nouvel agencement imaginé et interprété par Cindy Natali qui a voulu rappeler dans les tons, les couleurs et les objets, ces fameuses "Seventies" :

"Le Pietracap était un peu poussiéreux ; il a redonné vie à tous les éléments. C'était tout blanc, très clinique. Elle a apporté de nouvelles couleurs. Je n'étais pas très chaud au départ et quand on voit le résultat, c'est fantastique. Elle a tout transformé sans toucher à l'âme de l'établissement", précise Erick Berlin.

Développement durable et recrutement local

La philosophie du Pietracap est donc celle du temps long, de l'apaisement, de la sérénité, du séjour tranquille, d'une certaine idée du repos, du plaisir de l'offrande dans ce domaine divin : "Je veux remercier les services de l'ancienne CCI, nouvel EPCI de Corse, et de l'Agence du Tourisme de la Corse qui nous ont permis de repositionner l'hôtel sur son nouveau segment".

En termes de recrutement, la direction n'hésite pas à faire confiance à la jeunesse d'ici : « Nous avons une jeune alternante qui s'occupe du dossier de renouvellement de l'Ecolabel européen.



L'ancien de chez Accor respecte à la lettre les précieux enseignements : "On nous disait chez Accor de déjeuner régulièrement dans les écoles hôtelières et les CFA et de faire partie d'un club service comme le Lions Club et le Rotary...".

Comprendre le Pietracap, c'est d'abord avoir la volonté de formuler un voyage : "Le métier d'hôtelier doit consister à proposer une expérience". Avec un hectare de terrain, le site propose ses jardins, sa canopée merveilleuse d'oliviers à portée de doigts, sa vue magistrale sur la Tyrrhénienne, et sa piscine imposante avec un fond à 2m80 : "Si on mettait un plongeur, on se croirait dans OSS 117 ! On a travaillé avec l'ATC sur la prise en compte écologique des espaces et des outils dans le cadre de l'Ecolabel sur des sujets comme l'éclairage, l'énergie, la gestion de l'eau, les plantes endémiques, etc. Notre idée a été aussi d'installer des ruches, d'avoir des abeilles dans notre parc de verdure. On a également un maraîchage. On a des fèves en train de pousser, des salades, il y aura des tomates. Nous avons aussi des agrumes. On est sur du bio, il n'y a pas de pesticide. C'est vraiment l'esprit Ecolabel. Nos clients retrouveront ensuite notre petite production agricole sur la table". Des initiations au yoga sont également au menu des prestations proposées par l'établissement avec Erika Nakahashi : "Résultat, abeilles, parc, yoga, détox, tout fonctionne et repose sur le bien-être ! La carte de restauration sera d'ailleurs basée sur ce point.

Dernière chose, Anne Benoît, la créatrice des cosmétiques Imiza, s'installera au sein de l'hôtel pour des massages. On veut rester dans notre domaine de compétences, dans le bien-être, dans l'éco, dans le petit nombre".

L'hôtel est composé de 33 chambres majestueuses, bien espacées mais d'une grande simplicité : "Ce sont des choix de vie ; on aurait pu en faire davantage, mais nous avons préféré consacrer des hébergements à certains de nos employés. Nous avons fait des choix avec mon associé à moyen et long terme pour faire en sorte que l'hôtel puisse avoir rapidement une belle petite histoire à raconter..."

Une belle petite histoire qui se laisse raconter dans le calme, dans le silence, un endroit conçu pour ralentir, pour se poser, pour se ressourcer. Pietracap intègre ainsi les canons du tourisme de demain et ses attentes : le silence, l'harmonie, l'écologie, la valorisation des produits locaux : "On tient à cette dimension des circuits courts. On ne peut pas prendre la nourriture en grande surface, ce n'est pas possible, c'est incohérent".



Le cap du Pietracap est d'affirmer l'hôtellerie dans sa tradition familiale à travers la qualité des prestations, l'amélioration du confort (y compris pour le personnel chargé du ménage avec l'acquisition d'une literie robotisée), le développement d'une offre gastronomique structurée et l'ouverture à des activités diverses comme le cyclotourisme ou l'accueil de séminaires.

À trois kilomètres de Bastia, on ne s'attend probablement pas à trouver un lieu de charme et d'élégance, un lieu magnifique et isolé : "Bastia reste une ville de transit. La philosophie de l'hôtel lui permet d'accueillir des clients qui vont rester deux ou trois jours".

Hôtel Pietracap ****

+33 (0)4 95 31 64 63 - info@hotel-pietracap.com

Adresse : 20 Route de San Martino di Lota, 20200 BASTIA

<https://www.pieetracap.com>



DOMAINE SANTA MARGHERITA

Face à la Tyrrhénienne, le Domaine Santa Margherita en plein cœur du majestueux village perché de Castellare-di-Casinca. L'aube s'y lève comme Alba Giammari, la propriétaire des lieux qui, avec son père, Jean-Marc ont entrepris cette aventure exigeante, captivante et flamboyante que représente le tourisme.

En l'espace de cinq ans, ils ont fait surgir ex nihilo sur une colline une magnifique demeure de charme et d'élégance.

Au carrefour de l'église Saint Pancrace, il convient de prendre la route qui mène au village de Castellare di Casinca. En moins de cinq minutes, on parvient à rejoindre le Domaine Santa Margherita. La silhouette de l'édifice est majestueuse.

On a pensé l'architecture en respectant l'âme du village, sans compromission, avec ferveur, avec la détermination d'entreprendre et la volonté de jouer la carte du beau. Faire du beau pour émerveiller les regards. Faire du beau pour sortir des sentiers battus dans des territoires où la notion de tourisme reste encore méconnue, inexplorée, inexploitée.

Cet hôtel quatre étoiles inauguré l'année dernière est la concrétisation d'un pari, d'un pari audacieux. Celui d'une part de ne pas ressembler à un hôtel. Il n'y a pas de hall d'entrée, pas de chambres uniformes et de longs couloirs. "Là, tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté" comme le disait Baudelaire dans son Invitation au voyage. Jean-Marc et Alba Giammari ont choisi de consacrer au village de leurs racines, ce havre de sérénité.



Et pour atteindre cette plénitude, nos hôtes ont veillé au moindre petit détail. Chacune des dix chambres véritable studios privatifs a fait l'objet de la plus méticuleuse des attentions. Alba, elle-même, a élaboré la décoration intérieure, sélectionnant dans les brocantes de la région des objets anciens et insolites. Chacune des pièces dispose d'une tête de lit originale en châtaignier, d'un mobilier différent, d'appliques murales bien distinctes, de sa propre faïence Cotto Etrusco. On aime, on en redemande.

Et en prenant de la hauteur, en grimpant les marches, on s'élève de plus en plus vers la beauté, vers le paradis. Du moins, cela y ressemble fortement.

Les noms des chambres fleurent bon le terroir et dévoilent la Corse dans ses contrées authentiques : Tavagna, Orezza, Capi Corsu, Alisgiani, Balagna, Niolu et Casinca. Et une petite préférence, bien sûr, pour Niolu dont le lit à baldaquin repose sur des piliers en châtaignier massif.



Quant à la salle de bains, sculptée, on se laissera emporter et subjugué par son style, "la grotte" comme elle est surnommée promet un voyage d'évasion inoubliable. Sans oublier, l'éclatante beauté de la suite Casinca, au sommet du domaine, qui dispose d'un jacuzzi sur le toit depuis lequel on peut regarder les étoiles de la Tyrrhénienne se lever au-dessus de la mer.

Toutes ces résidences ont en commun certains codes : une terrasse ou un balcon, des matériaux nobles, des peintures à la chaux qui respirent et créent une véritable chaleur.

Enfin, tout au sommet, la piscine lagon qui rappelle l'eau de source. Elle est accompagnée d'un espace bien-être, détente et d'un bar pour garantir la plus grande des relaxations.

C'est donc un lieu rare dans un environnement qui se pense et se médite. Un endroit où l'on ne pense pas encore la notion de tourisme alors que atouts naturels, patrimoniaux et culturels sont inouïs.

Dans ce grenier de la Corse, on songe à l'authenticité, au passé agricole avec les terrasses, les jardins, la culture maraîchère en plaine et en arrière-plan, la chaîne du Sant'Anghjulu, l'excellence de la charcuterie de Loreto, bien sûr mais aussi l'Orezza et l'Ampugnani avec ses châtaigniers.

Le Domaine Santa Margherita est ainsi une mentalité, une philosophie, c'est un établissement qui a été pensé comme une auberge majestueuse, un endroit où le premier contact a lieu... au comptoir !

Atypique mais tellement bien imaginé.

Alors, on y rencontre les boulistes de l'établissement, des habitants du village qui donne une dimension pagnolesque aux choses : « Oh Jean-Marc ! Je tire ou je pointe ! » peut-on entendre lorsqu'Alba fait découvrir les lieux.

C'est « une partie de campagne », des images, des instants rappelant un tableau de Renoir. Et toujours l'ordre des choses, luxe, calme et volupté dans leur dimension méditerranéenne : Et en regardant l'Orient, Monte Cristo, comme un appel évident à se plonger dans l'œuvre d'Alexandre Dumas.

Les toits de lauze et la roche d'Orezza sont venus ajouter aux couleurs claires de l'établissement, un regard turquoise. L'architecture parle. Les poutres en bois de châtaigner, les canisses, les vieux objets sont autant de poèmes différents sortis de l'esprit d'Alba pour chacune des dix "Casette" de l'établissement. Elle a été sa propre muse, se laissant guider par son inspiration avec pour seul souci d'harmonie le neuf avec l'ancien, le contemporain avec le passé.



Etablissement bénéficiant de l'écolabel européen, le Domaine Santa Margherita l'a été par son caractère, sa mentalité : "Pour la construction, la très grande partie des matériaux est issue de la production locale. Nous avons tenu compte également de l'aspect patrimonial avec un établissement totalement intégré dans le paysage et reprenant l'architecture des vieux villages. Enfin, la démarche écologique se retrouve aussi au niveau du restaurant avec une grande place accordée aux produits locaux".

"Et on essaiera, dans les prochains mois, de faire un potager qui servira au restaurant" souligne Jean-Marc Giammari. Résolument inscrit dans une démarche de tourisme patrimonial, culturel, durable, le Domaine Santa Margherita privilégie l'étalement y compris en dépassant les fameuses « ailes de saison. Pour cela, il convient de construire des produits, des expériences et des récits : "Nous essayons de diversifier les séjours en organisant des événements thématiques et pédagogiques : autour des plantes, par exemple, avec Francesca Desideri qui propose à nos clients d'effectuer une petite randonnée dans le maquis d'expliquer les herbes et la façon de les cuisiner".

Le Domaine Santa Margherita est une réponse authentique et globale à l'idée d'un nouveau tourisme : raisonné, déconcentré dans l'espace et le temps, privilégiant les circuits courts, intégrant de la culture vivante à travers l'organisation de soirées musicales, assurant la promotion du terroir.

Domaine de Santa Margherita****

U Purtone, 20213 Castellare-di-Casinca

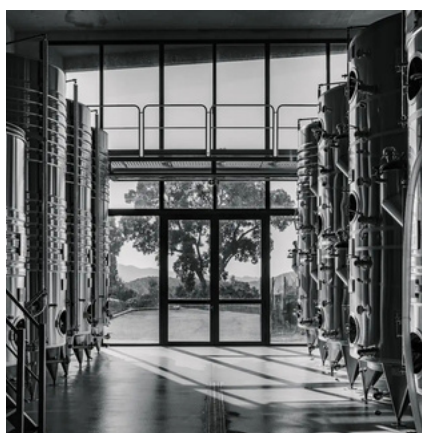
<https://santamargherita.corsica>



Véritables havres de paix, les domaines d'exception en Corse invitent à découvrir une autre facette : plus intime, raffinée et profondément enracinée dans les traditions et l'art de vivre méditerranéen.



DOMAINES



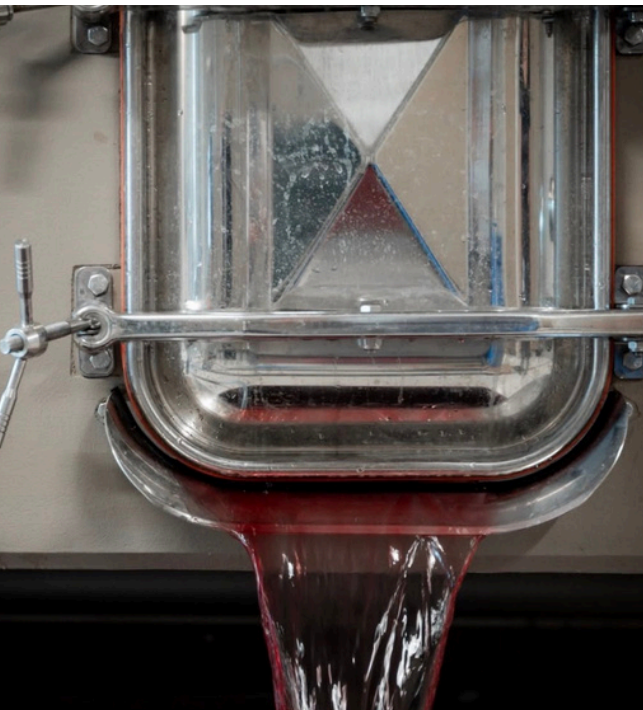
LES DOMAINES VITICOLES EXCELLENCE DU TERRITOIRE

Les domaines viticoles de l'île ont réussi le pari de la modernisation tout en veillant à préserver le patrimoine, les traditions, l'âme de l'île. ils racontent l'histoire, celle des hommes et des femmes qui ont labouré, planté, récolté et donc façonné les paysages de la vallée de l'Ortolo ou de la plaine orientale.

La Méditerranée, son climat, son histoire, l'empreinte de l'homme et son savoir-faire ont permis d'avoir des sols variés, des cultures méticuleuses, harmonieuses pouvant se transmettre de génération en génération...

Ces vignobles ont donné ainsi naissance à des vins de caractère aujourd'hui reconnus dans le monde entier pour leur qualité.

Des coteaux de Patrimonio aux paysages sauvages de Figari, en passant par les terres ensoleillées de Calvi ou d'Ajaccio, chaque domaine est un morceau de vie, une pièce de marbre sculptée, érigée et achevée autour du goût et de la beauté !



DOMAINE VINCENTI

Dans la plaine de Poggio d'Oletta, les vignes se dressent majestueusement sous le regard des montagnes calcaires de la Conca d'Oru. À proximité, un parc arboré impressionnant abrite des oliviers, des chênes-liège, ainsi que des châtaigniers et des figuiers.

Bienvenue au cœur d'une Corse authentique, où les jardins, vergers et espaces agricoles sont soigneusement entretenus. Bienvenue dans l'exceptionnel vignoble du domaine Vincenti.

Créé en 2011, le domaine Vincenti est le résultat d'un travail acharné et d'une vision qui redonne vie aux traditions du passé. Antoine, le père, et ses deux fils, Benoît et Henri, étaient profondément affectés par les incendies récurrents qui ravageaient leur belle région, notamment celle de Poggio d'Oletta.

Antoine rêvait de voir renaître l'oliveraie et la châtaigneraie de son enfance. Avec l'aide de ses fils, ce rêve est devenu réalité. Sur leur domaine de trente hectares, ils ont préservé plusieurs centaines de chênes-lièges et planté une vingtaine d'hectares de vignes. Les propriétaires ont choisi de s'engager dès le départ dans une démarche de durabilité par l'agriculture biologique.

Il est intéressant de noter que le vin n'était pas l'objectif initial de leur projet. Benoît Vincenti explique : "Mon père souhaitait avant tout replanter l'oliveraie familiale que mon arrière-grand-père cultivait. Les incendies des années 2000 nous avaient fait perdre ce patrimoine.

En effectuant quelques recherches, nous avons découvert que plusieurs de nos parcelles étaient déjà cultivées en vignes en 1750. La plaine de Poggio a toujours été un terroir viticole, et elle abrite aujourd'hui une grande partie du vignoble de Patrimonio".



Engagés dans une démarche d'agriculture biologique, Antoine, Henri et Benoît ont minutieusement étudié le caractère géologique de chaque parcelle : "Pour la vigne, il faut faire preuve de prudence.

La plantation nécessite une réflexion approfondie sur le cépage choisi et sur les méthodes de plantation et d'entretien. Nos vignes reposent sur des sols de schiste et des coteaux argilo-calcaires. Nous plantons les blancs sur des pentes exposées au nord, tandis que les rouges se développent sur des coteaux orientés à l'ouest et au sud. Nous produisons peu de rosé. En ce qui concerne les cépages, nous privilégions le Vermentinu, le Niellucciu, le Sciaccarellu, la Grenache et l'Aleaticu".

Les amateurs de vin apprécieront l'onctuosité des blancs "Prumessa" et "A Capra Sorda", tout en étant séduits par la légèreté du rouge "U Frescu", aux arômes de fraise des bois, qui se savoure frais, comme son nom l'indique. Pour préserver et renforcer la biodiversité, la famille Vincenti souhaite diversifier les plantations : "Notre défi est de nous inspirer du savoir-faire des Anciens, conscients de l'importance de respecter la nature et ses cycles.





Nous avons besoin d'arbres et de pollinisateurs, comme dans les vergers d'autrefois où coexistaient de nombreuses espèces.

La monoculture est vulnérable aux maladies.

“En plus de la vigne, de la châtaigneraie et de l'olivieraie, nous prévoyons de cultiver des agrumes, tels que des citronniers et des orangers. Lors de nos plantations, nous laissons toujours des haies, composées de maquis, de chênes verts et de cistes.

Nous souhaitons créer des habitats pour les oiseaux et les chauves-souris, qui nous aideront à lutter contre la cicadelle africaine, responsable de nombreux dégâts dans les vignobles”.

Le développement du domaine passe également par l'œnotourisme, un secteur de plus en plus important pour la famille Vincenti.

Cela leur permet de réfléchir à de nouveaux produits qui allient culture, patrimoine, tourisme et agriculture. L'ambition de séduire Dionysos, le dieu du vin, n'est pas le seul objectif.

Le public manifeste un intérêt croissant pour des visites et des découvertes autour de l'univers viticole.

Benoît souligne “C'est essentiel, car ce secteur peut augmenter les revenus d'une exploitation”.

“Nous avons la chance de nous situer dans un territoire magnifique, classé Grand Site de France. L'œnotourisme nous offre l'opportunité de partager notre philosophie et notre méthode de travail. Il est crucial de montrer que les agriculteurs s'engagent à mener des actions responsables”.

Domaine VINCENTI

Vins AOP/AB Patrimonio - Vin IGP Île-de-Beauté - Huile d'Olive AOP/AB - Distillation AB - Castanéiculture AB
Ld Monticelli - 20232 Poggio d'Oletta
06.19.79.05.12 - benoit.pa.vincenti@gmail.com
www.domainevincenti.com





Une gastronomie qui puise sa force dans son territoire, Produits bruts, circuits courts, saisonnalité assumée.

Mais aussi dans une nouvelle génération de chefs qui réinventent les codes, tout en respectant profondément l'identité insulaire.

Ici, chaque assiette raconte une histoire. Celle d'un producteur, d'un terroir, d'une mémoire.



TABLES



“

L'excellence
est dans
le détail et
dans le cœur.



GASTRONOMIE & TABLES D'EXCEPTION

Certaines adresses s'imposent aujourd'hui
comme des références insulaires.



UN SAVOIR-FAIRE AUTHENTIQUE

En Corse, la gastronomie puise sa force
dans des produits d'exception et un
savoir-faire transmis avec passion.

Chaque assiette raconte une histoire,
celle d'un terroir, d'une saison,
d'un artisan, d'une rencontre.

Ici, le goût est une mémoire
et l'émotion est toujours au rendez-vous.



L'ART DE RECEVOIR

Accueillir, partager, sublimer
les produits locaux et offrir
une expérience unique :
voilà l'essence de nos plus
belles tables.

Des lieux où l'hospitalité
corse se vit avec sincérité
et générosité.

HOTEL CORSICA

L'Hôtel Corsica, situé à Calvi au cœur de la Balagne, est avant tout une histoire de famille et de transmission.

Fondé dans les années 1970, l'établissement voit le jour en 1978, porté par la volonté de créer un lieu de séjour paisible, entre mer et montagne, à l'image de la Corse authentique. Dès ses débuts, l'hôtel se distingue par son cadre privilégié et son atmosphère intimiste, pensée comme un refuge loin de l'agitation.

Un tournant majeur intervient en 1993, lorsque Azza et Lucien Savelli reprennent l'établissement.

Ils insufflent alors une nouvelle âme au lieu, fondée sur des valeurs de générosité, de sincérité et d'accueil. Sous leur impulsion, l'Hôtel Corsica devient bien plus qu'un simple hôtel : il se transforme en une véritable maison, où chaque détail est pensé pour offrir une expérience chaleureuse et humaine. Leur vision repose sur un équilibre entre exigence et authenticité, permettant à l'établissement de monter en gamme tout en conservant son identité..

Au fil des années, cette aventure familiale se prolonge avec la nouvelle génération.



Leurs enfants, Bruno et Mélissa, ont grandi au sein de l'hôtel et participent aujourd'hui à son rayonnement, chacun à leur manière.

Même lorsque la distance les sépare, notamment à travers des parcours de vie différents, ils restent unis par une même ambition : faire perdurer l'esprit de l'Hôtel Corsica et en préserver l'essence.

Aujourd'hui, l'Hôtel Corsica s'impose comme un établissement 5 étoiles reconnu, tout en conservant ce qui fait sa singularité : une âme familiale, une histoire sincère et une attention portée aux moindres détails. Plus qu'un lieu de séjour, il incarne un héritage vivant, où le passé, le présent et l'avenir se rencontrent dans une même volonté de faire vivre l'hospitalité corse dans ce qu'elle a de plus authentique.



L'Hôtel Corsica & Spa Serena fait partie de ces adresses rares où le temps semble ralentir dès les premiers instants. Niché sur les hauteurs de Calvi, à l'écart de l'agitation, l'établissement domine la baie avec une élégance discrète, comme un refuge secret tourné vers la Méditerranée.

Dès l'arrivée, quelque chose change. L'air paraît plus léger, le silence plus apaisant. Les montagnes corses se dessinent au loin pendant que la lumière dorée du soleil enveloppe les pierres et les jardins. Ici, tout invite à ralentir : le chant des oiseaux au réveil, le parfum du maquis porté par le vent, les longues soirées d'été face à une mer qui semble infinie.

L'Hôtel Corsica & Spa Serena raconte une certaine idée du luxe : un luxe sincère, sans excès, profondément inspiré par l'âme de l'île. Depuis des années, cette maison familiale cultive l'art de recevoir avec douceur et authenticité. Chaque espace a été pensé pour offrir calme et sérénité, dans une atmosphère intimiste où l'on se sent immédiatement ailleurs... presque chez soi.

Les chambres ouvertes sur les paysages corses deviennent des cocons baignés de lumière.

Le spa, véritable parenthèse de bien-être, prolonge cette sensation de déconnexion totale. Entre soins, chaleur apaisante et instants de repos, le corps se relâche tandis que l'esprit s'évade.

Puis vient le moment de s'attabler, de contempler les derniers reflets du soleil sur la baie de Calvi et de savourer cette douceur de vivre si particulière que seule la Corse sait offrir.

Plus qu'un hôtel, le Corsica & Spa Serena est une émotion.

Un endroit où l'on vient chercher le calme, la beauté et cette sensation précieuse d'être exactement là où l'on doit être.

Hôtel Corsica*** & Spa Serena**

Route de Pietramaggiore
20260 Calvi - Corse, France
<https://www.hotelcorsicca.fr>





SAMUEL NEVEU

Originaire du Mens, Samuel Neveu est avant tout un passionné de cuisine. Formé en école hôtelière, il met aujourd'hui son savoir-faire et sa créativité au service des clients de l'Hôtel Corsica depuis cinq saisons.

Saisonnier fidèle à l'établissement, il a su évoluer au fil des années en développant une cuisine authentique, raffinée et inspirée par les produits du terroir. Animé par l'exigence et la recherche permanente de l'excellence, Samuel nourrit une ambition claire : décrocher une étoile et faire rayonner toujours plus la gastronomie de l'Hôtel Corsica.

Pour lui, la cuisine est bien plus qu'un métier : c'est une véritable passion qu'il partage chaque jour à travers des assiettes élégantes, généreuses et pleines d'émotion.



HOTEL
CORSICA
Samuel Neveu



Une gastronomie qui puise sa force dans son territoire, Produits bruts, circuits courts, saisonnalité assumée.

Mais aussi dans une nouvelle génération de chefs qui réinventent les codes, tout en respectant profondément l'identité insulaire.

Ici, chaque assiette raconte une histoire.

Celle d'un producteur, d'un terroir, d'une mémoire.



ARTISANAT



ALTA CIMA

Installée en Penta-di-Casinca, cette maison est aujourd'hui devenue une véritable référence pour les amateurs de spécialités insulaires, grâce à un savoir-faire centré sur la production, la transformation et l'affinage des fromages.

La maison travaille en tant que producteur et affineur, sélectionnant avec exigence des laits provenant de Corse mais également de l'Aveyron, afin de proposer des fromages au caractère unique, alliant tradition corse et maîtrise de l'affinage.

Derrière cette aventure, il y a avant tout un homme : Jean-Emmanuel Franchini.

Issu à l'origine du secteur automobile, où il exerçait comme commercial, il décide un jour de changer complètement de voie pour se consacrer à l'univers du fromage et reprendre l'entreprise.

Un choix de passion, mais aussi une aventure profondément familiale, puisqu'il fera ensuite travailler son père à ses côtés pendant de nombreuses années.

Cette histoire humaine donne aujourd'hui encore une âme particulière à la fromagerie.

Chez Alta Cima, le fromage se crée et se travaille comme un produit vivant.

Chaque affinage révèle une personnalité différente : certaines tommes développent des notes douces et lactées, d'autres des saveurs plus puissantes et typées, marquées par le maquis, les herbes aromatiques ou les caves d'affinage.

On retrouve également des créations plus originales aux herbes corses, à la truffe ou encore des fromages fumés au goût plus prononcé.

Le brocciu, emblème incontournable de la gastronomie insulaire, occupe évidemment une place centrale. Frais, léger et délicat, il rappelle immédiatement les recettes traditionnelles corses : fiadone, migliacci, cannelloni au brocciu ou beignets salés.



Au-delà des produits, Alta Cima défend surtout une certaine vision du terroir : celle d'une Corse généreuse, authentique et gourmande, où la transmission, le goût et le travail artisanal restent essentiels.

Dans leur boutique de Penta-di-Casinca, habitants comme visiteurs viennent découvrir une palette de saveurs qui raconte à elle seule toute la richesse gastronomique de l'île.

À travers cette volonté de mettre en lumière les richesses du terroir insulaire, Alta Cima est également présent sur U Mercà, une plateforme en ligne qui référence des producteurs et artisans corses ainsi que les saveurs emblématiques de l'île. Une belle manière de valoriser le savoir-faire local et de permettre à chacun de découvrir, même à distance, toute l'authenticité de la gastronomie corse.

Alta Cima incarne cette Corse généreuse et authentique, où chaque saveur, chaque rencontre et chaque produit témoignent d'une passion sincère pour le terroir insulaire.

Alta Cima

Lieu dit Pratali Bas - Lot numéro 6

20213 Penta-di-Casinca

<https://boutique-altacima.fr>

U Merkà

<https://u-merka.com>



BISCUITERIE D'AF A

Au cœur du village d'Afa, non loin d'Ajaccio, une odeur de biscuits chauds flotte dans l'air comme un souvenir d'enfance.



ci, le temps semble ralentir. Entre les montagnes corses et la douceur méditerranéenne, la Biscuiterie d'Afa perpétue une histoire faite de passion, de transmission et d'amour du goût. Bien plus qu'une simple biscuiterie, c'est un véritable hommage aux saveurs insulaires.

Depuis ses débuts, la Biscuiterie d'Afa s'est construite autour d'une idée simple : proposer des produits authentiques, généreux et profondément ancrés dans l'identité corse.

Derrière chaque biscuit, chaque canistrellu, chaque pâte à tartiner ou spécialité artisanale, il y a la volonté de retrouver les goûts vrais, ceux qui rappellent les goûters en famille, les cafés partagés au soleil ou encore les longues tables d'été où l'on prend le temps de vivre.

La maison s'inspire des recettes traditionnelles corses tout en apportant une touche de modernité et de créativité.

Les célèbres canistrelli, emblèmes de la gastronomie insulaire, y sont revisités sous différentes saveurs : amande, noisette, citron, chocolat ou encore versions salées pour l'apéritif. Une manière de faire vivre le patrimoine culinaire corse tout en séduisant les nouvelles générations.

Mais ce qui fait réellement l'âme de la Biscuiterie d'Afa, c'est cette volonté de valoriser le terroir. Les ingrédients sont choisis avec soin, en privilégiant la qualité, les saveurs naturelles et l'authenticité.

Chaque création raconte un morceau de Corse : ses traditions, sa convivialité et son art de vivre.

Au fil des années, la biscuiterie est devenue une adresse incontournable pour les amoureux de produits artisanaux. Locaux comme visiteurs y retrouvent un goût sincère, celui d'une Corse gourmande et chaleureuse.

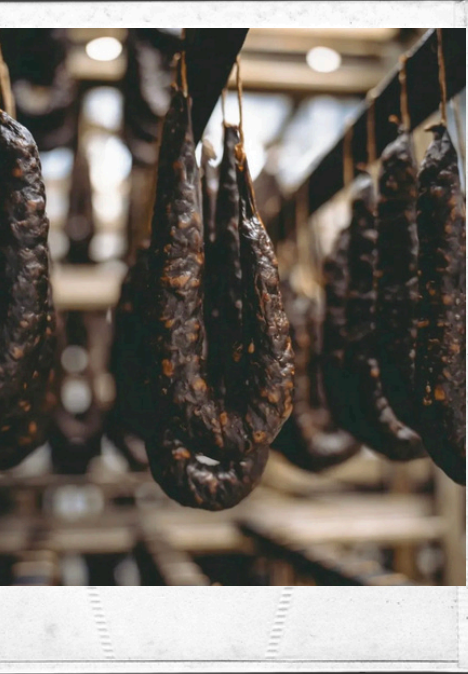
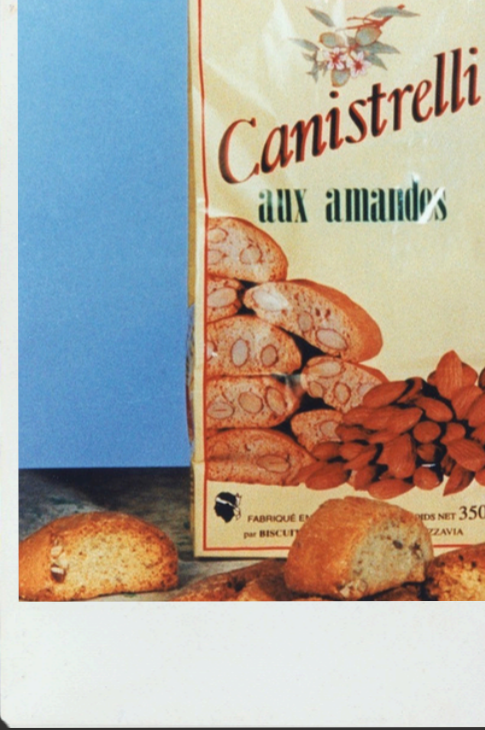
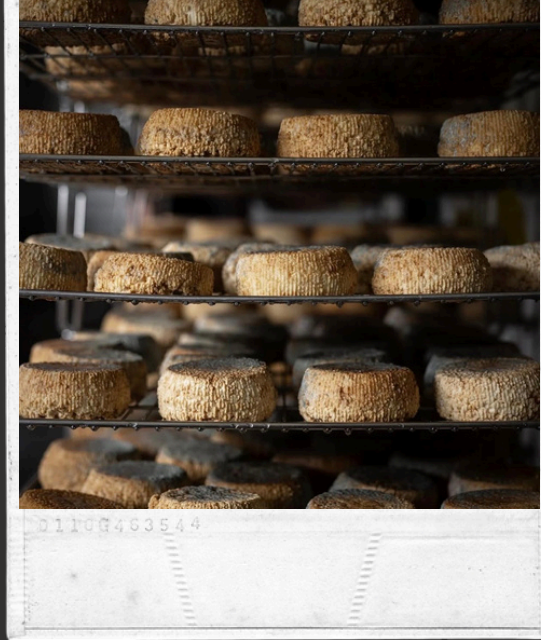
On y vient autant pour découvrir des spécialités que pour retrouver une émotion, un souvenir ou simplement le plaisir d'offrir un peu d'île à travers une boîte de biscuits.

Aujourd'hui, la Biscuiterie d'Afa continue d'écrire son histoire avec la même passion. Une histoire familiale et gourmande, où chaque recette semble raconter la Corse autrement : à travers ses parfums, ses textures et cette douceur de vivre unique que l'on retrouve dans chaque bouchée.

Biscuiterie d'Afa

Lieu dit Chioso Vecchio, Route d'Afa - 20167 Appietto
<https://www.biscuiterie-afa.com>



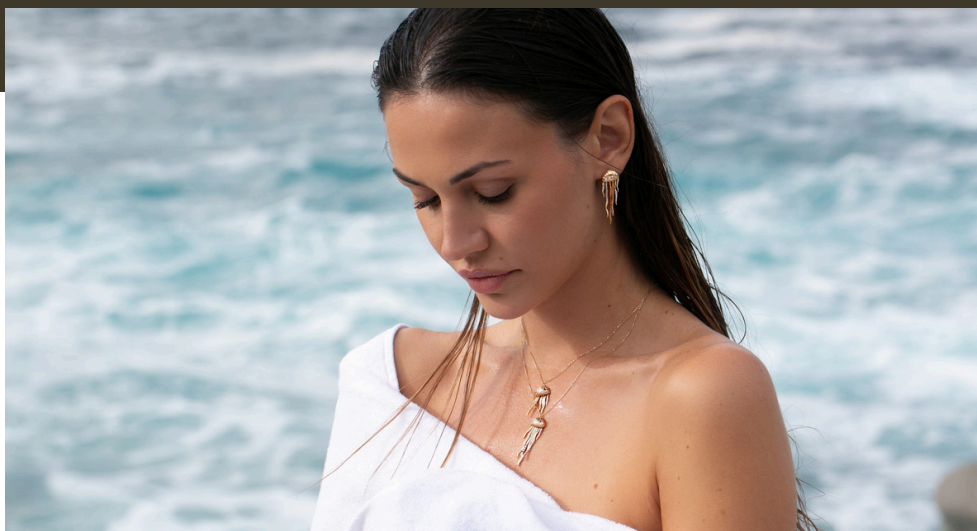




Le luxe insulaire existe.

La Corse possède une identité visuelle, olfactive, gustative et artisanale extrêmement forte.

Aujourd'hui, de nombreuses marques locales réinterprètent cette identité avec modernité : mode, bijoux, parfums, cosmétiques, décoration, art de la table, huiles, vins, objets artisanaux.



CRÉATEURS



MARIA BATTAGLIA

Sur la route menant à Calvi, un petit dérapage.

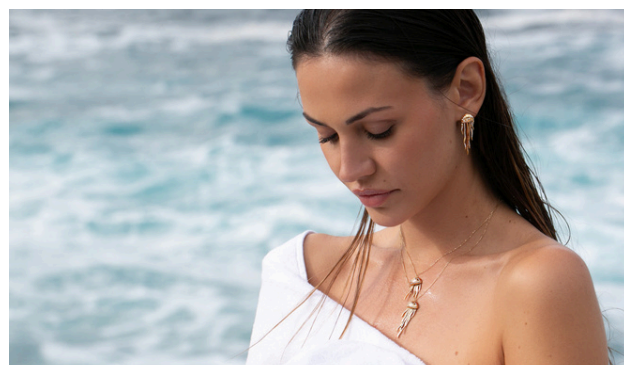
En empruntant une voie escarpée, on parvient au vrai et au réel. Bienvenue chez Maria Battaglia, la femme de trente ans, comme dans un roman de Balzac, dans un univers des correspondances, qui concilie l'exigence, la beauté, la poésie en sacralisant l'âme corse à travers ses créations.

Maria Battaglia pour la joaillerie et Casanera pour les senteurs, les huiles essentielles, les produits cosmétiques. On songe à la quinta essentia, "la cinquième essence" inventée par Aristote et recherchée par les alchimistes. De l'élégance, rien que de l'élégance, toujours de l'élégance !

Il y va de l'ordre du divin, c'est-à-dire de l'ordre où les choses s'harmonisent.

Les éléments se respectent en se plaçant à des distances équilibrées. Casanera et Maria Battaglia savent se distinguer, tout en fusionnant. Le paradoxe est bel et bien insulaire !

Lors de l'entretien avec Maria, on lit immédiatement dans ses yeux la même fougue, la même passion à défendre quelque chose qui dépasse le cadre administratif de la simple entreprise.



Il faut sortir des marges pour imaginer un véritable projet patrimonial, familial, affectif.

Maria Battaglia sait le temps long, l'effort nécessaire, le travail, les combats à endurer pour atteindre l'excellence.

Aussi bien pour la gamme cosmétique Casanera que pour la joaillerie Maria Battaglia, la réalisation du chemin est rigoureuse. Au quotidien, on pousse, on déplace des rochers, on sculpte. Orphée charmant les fauves et la panthère parfumée. L'entreprise de prestige est un travail d'orfèvre.

L'histoire est ancienne, très ancienne, il faut la raconter. Avec sa sœur Marie, la directrice artistique qui a créé Casanera, Maria fait partie de la neuvième génération installée en Corse.

Une histoire de femmes enracinées : "Avec ma sœur, nous avons été élevées dans une nature omniprésente grâce à une arrière-grand-mère, une grand-mère et une mère passionnées de botanique. Nous avons eu la chance d'hériter de cette passion et surtout de leur savoir-faire notamment sur l'utilisation des plantes dans divers domaines comme la gastronomie, la santé et la cosmétique".

À présent, il convient de gravir encore les échelons, de repousser les limites du rayonnement à l'international de ce fleuron de l'entreprise corse qui fait vivre aujourd'hui une quarantaine de personnes.

Et l'agenda devient plus chargé. Maria veille au grain, supervise la production, gère les aléas, la logistique, la communication.

Elle bouge, innove, elle impose un mouvement qui est nécessaire pour développer la marque au niveau national et davantage à l'international. La cheffe d'entreprise établit ses plans d'actions, ses stratégies comme sur un champ de bataille.

Il faut frapper, frapper fort pour captiver l'attention. La séduction, l'élégance sont aussi des rapports de force : "En Corse, nous sommes très bien implantés avec un maillage qui nous permet d'être présents à Calvi, Bastia mais aussi à Porto-Vecchio, Ajaccio et Bonifacio. Il y a eu beaucoup de travail car un concept, une marque ne se développent pas en un simple claquement de doigts.

Aujourd'hui, faire émerger une marque de prestige 100% familiale au sein d'un environnement constitué de mastodontes, serait plus compliqué qu'il y a une quinzaine d'années. Nous avons su, à mon avis, prendre le bon virage en optant pour le numérique à travers la vente en ligne sur la Toile. Il nous reste, une petite phase de restructuration à mener jusqu'à la fin de l'année. Cet élément nous permettra d'activer ensuite pleinement le développement au national et à l'international. »



Et l'ouverture, le 23 avril dernier d'une troisième boutique sur le continent après Aix et Paris, à Marseille, participe de la stratégie impulsée par Maria Battaglia :

"À Marseille, nous nous sommes associées avec Edouard Frojo, un joaillier très renommé.

Dans ce cas précis, c'est une maison familiale qui partage des valeurs identiques aux nôtres comme la transmission. Ce partenariat s'imposait comme une évidence et une belle opportunité de s'installer dans une région cible puisqu'entre Aix et Marseille, on trouve davantage de Corses que dans l'île".

Mais le public-cible a vocation à s'étendre au-delà des Corses et des amis de la Corse grâce à de grands enseignes comme Le Printemps : "C'est notre nouvel allié à travers cinq points de vente".

Et il n'y pas de hasard ! Pour obtenir une telle reconnaissance de la part de ces prestigieux distributeurs, l'excellence doit être au rendez-vous : « Que cela soit Le Bon Marché ou le Printemps, ce sont eux qui viennent vers nous et on ne peut les démarcher. On peut les approcher, mais il faut savoir que les grands magasins restent avant tout des incubateurs de tendance.

Leur grande force est de trouver des produits exclusifs pour faire la différence avec leurs concurrents.

Et quand le Printemps vous appelle, vous pouvez vous dire que c'est un très bon indicateur, que vous êtes sur la bonne voie.

"D'ailleurs, il s'implique très fortement dans notre développement, dans notre stratégie";

Et les ambitions ne manqueront pas à travers le renforcement de la distribution, mais aussi la création d'un atelier de joaillerie : "Cela fait partie des grands projets qui débiteront en 2027 comme la mise en place de nouvelles boutiques, mais nous restons pour le moment concentrer sur 2026 avec l'objectif de consolider nos positions".



À cette époque, Maria est étudiante à Paris. L'appel de la Corse se fait vivement ressentir et l'on songe aux paroles de "Peut-être qu'un jour" d'Antoine Ciosi, où Lumio a remplacé Porto-Vecchio.

Alors, il y a justement ce « parfum du maquis » qui irradie Maria en permanence : "De retour en Corse, ma sœur avait terminé les grandes lignes de la marque.

Nous avons toujours été habituées à travailler en famille et je l'ai rejointe tout naturellement dans l'aventure. Ensemble, nous avons développé le concept pour créer "les écrans noirs » où se mêlent senteurs, parfums et cosmétiques".

2010 marque l'ouverture des premières boutiques à Calvi et Bastia, dans une période où "les concept-stores n'existaient pas, l'idée était de proposer une association un peu étonnante, entre les parfums et les bijoux". Le succès est immédiat, la marque s'impose, fait sensation. Les femmes en parlent dans toutes les artères des villes de Corse, à la terrasse des cafés car Casanera les symbolise, les incarne, mieux, elle leur ressemble. Un magnifique reflet dans le miroir de l'âme insulaire, un éclat, un fragment de sublime.

C'est un parchemin, un texte qui veut s'inscrire dans la durée, le temps, toujours le temps. Une quinzaine d'années plus tard, "le fil rouge" est le même, celui d'évoquer la beauté, la féminité : "C'est une ode à la Corse. Notre objectif est de mettre en valeur l'excellence corse. Que cela soit avec nos partenaires, avec l'histoire que raconte chaque produit, le voyage sensoriel et émotionnel que l'on veut partager avec nos clients".



Pour créer, Maria et Marie sont guidées par leurs inspirations du moment, un peu comme cette luminosité qui ne sera jamais la même en Corse à travers des reliefs, des nuances, des ombres, des tons prenant sans cesse la forme de nouvelles figures.

Il faut définir, penser, oser une histoire qui correspondra aux attentes, aux désirs, aux rythmes d'une femme.

La parure, le parfum subliment la panoplie, donnant une nouvelle dimension au corps qui se déplace comme Homère le racontait pour Hélène, "celle qui ne laissait pas de traces dans le sable".

Et dans ce schéma, la Corse, le "Paradeisos" de Maria : "C'est notre île, nos racines, c'est organique. La Corse représente une source d'inspirations infinie.

Cela n'a jamais été un travail pour nous, mais une passion... On ne fait pas de concession sur la qualité.

Nos produits sont directement issus de notre environnement.

Nous n'utilisons que des matières premières d'extrême qualité auprès de partenaires que nous avons sélectionnés pour leur savoir-faire.

La production est totalement locale, la valorisation des circuits courts est un engagement prioritaire pour nous".

Cela prend beaucoup de temps pour imaginer des modèles qui seront à la fois nouveaux et à la fois accessibles car nous sommes sur une ligne de joaillerie fine. Je veux rester dans ce positionnement car le but est que nos clientes puissent continuer à s'offrir nos bijoux.

Et c'est pareil pour Casanera, tout l'enjeu consiste à maintenir des prix équilibrés".

Et si les mots fusent avec une telle facilité, une telle souplesse, c'est qu'ils ont été sous le charme de produits exceptionnels. Casanera et Maria Battaglia sortent du lot et grandissent la Corse, lui redonnent une fertilité abondante, gracieuse et surtout impérieuse. Impériales !

CASANERA

Route de Calvi - 20260 Lumio

<https://www.casanera.corsica>

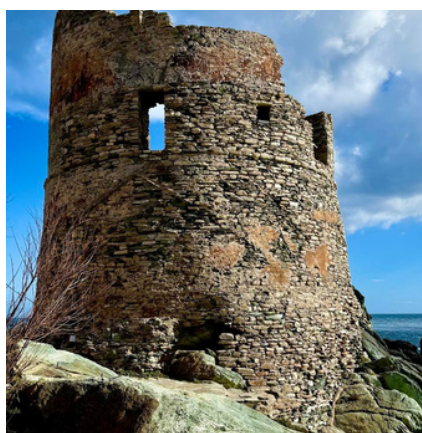


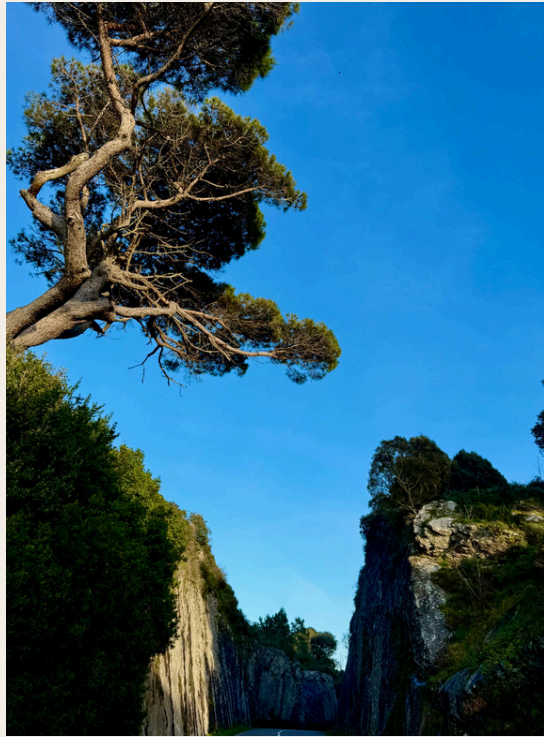


Le patrimoine corse raconte l'âme d'une île où chaque pierre, chaque village et chaque tradition portent l'empreinte du temps. Entre citadelles perchées, églises baroques, tours génoises, chants polyphoniques et savoir-faire artisanaux transmis de génération en génération, la Corse possède une identité forte et profondément authentique.

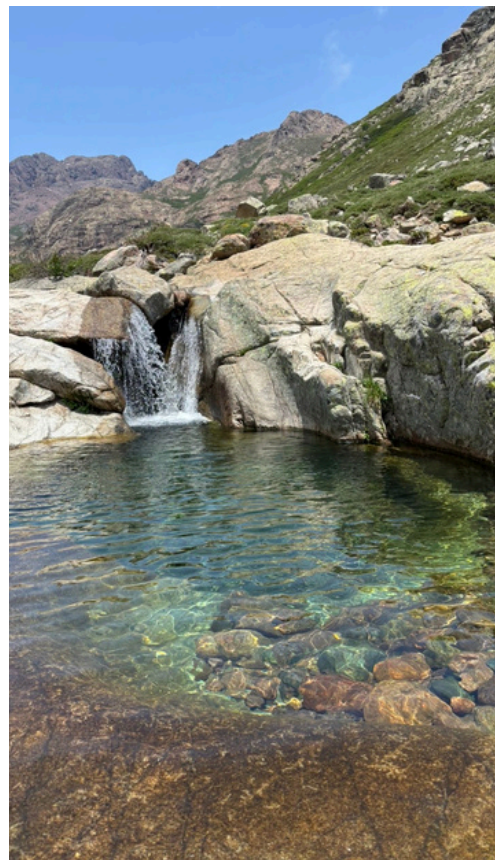


PATRIMOINE









LES HAUTS PLATEAUX DE CORSE



Des sommets aux vallées profondes, les hauts plateaux corses offrent des panoramas à couper le souffle et une nature intacte, modelée par les siècles et le vent.

Ici, les mares d'altitude, miroirs du ciel, côtoient les chemins muletiers et les villages accrochés à la montagne.

Une terre de traditions, de silence et de liberté.

“ *La Corse, c'est l'harmonie entre la pierre, l'eau et l'homme.* ”





CORSICA CRISTIANA

LES ÉGLISES, CHAPELLES ET LIEUX DE FOI DE L'ÎLE

Il suffit parfois de pousser une vieille porte de bois, perdue au détour d'un village corse, pour comprendre que l'histoire ne s'écrit pas seulement dans les livres. Elle résonne aussi dans le silence des églises, dans l'odeur de la pierre ancienne chauffée par le soleil, dans les cierges qui vacillent encore au fond des chapelles oubliées. En Corse, les églises ne sont pas de simples monuments religieux : elles sont la mémoire vivante des villages et des siècles de foi.

“
En Corse,
les pierres
racontent encore
la foi des anciens.
”

Dans les villages de Castagniccia, région profondément spirituelle, les clochers apparaissent au milieu des châtaigneraies comme des gardiens silencieux du patrimoine corse.

Cette micro-région abrite certaines des plus belles églises baroques de l'île, témoignant de la prospérité passée des communautés rurales.

À La Porta, l'église Saint-Jean-Baptiste impressionne par ses proportions monumentales et son élégance inattendue au cœur des montagnes.

Mais le patrimoine religieux corse ne se limite pas à l'architecture. Les processions de la Semaine Sainte, les confréries vêtues de leurs habits traditionnels, les chants polyphoniques résonnant sous les voûtes anciennes perpétuent une culture profondément ancrée dans l'histoire.

Certaines chapelles isolées, perchées au sommet des collines ou perdues au milieu du maquis, offrent également une autre facette de ce patrimoine. Plus modestes, parfois abandonnées, elles dégagent une atmosphère singulière.





RUTALI
LA VERGE
1910

LE BROCCIU

L'ÂME DE LA
GASTRONOMIE CORSE

Produit emblématique de l'île,
le Brocciu raconte à lui seul l'histoire
d'un territoire, d'un savoir-faire ancestral
et d'une culture profondément enracinée.

“
Un goût
d'enfance,
de partage et
de tradition.
”





Entre traditions ancestrales et création contemporaine, l'art en Corse reflète toute l'âme de l'île. Inspirés par les paysages sauvages, la lumière méditerranéenne et l'identité insulaire, les artistes corses expriment à travers la peinture, la sculpture, la musique, la photographie ou encore l'artisanat un profond attachement à leur terre.



ART



FANFAN SALVINI

On ne sait comment décrire un tel phénomène si ce n'est en l'accompagnant de mots comme "étrange", "magique", "générosité" et "bienveillance."

Fanfan Salvini est un peintre d'exception. Artiste aux mille vies, il décrypte, à travers ses œuvres, la Corse, ses paysages mais aussi ses églises. Napoléon, les femmes, Venise, les cathédrales, les animaux, les natures mortes font également partie de ses thèmes de prédilection. Tout simplement immense !

On ne peut sortir indemne d'une rencontre avec Fanfan Salvini. Originaire de Porto Vecchio et de Bonifacio, l'artiste peintre est un personnage incroyable.

A 89 ans, il a conservé l'âme d'un enfant émerveillé qui continue de se passionner pour la vie, ses coïncidences et ses curiosités, héritant de ses ancêtres marins, le goût pour l'exploration, la découverte, la connaissance des choses. Ancien journaliste à Nice Matin, pionnier du tourisme insulaire, chef d'entreprise, sa vie est un roman comme celle de son personnage historique préféré, Napoléon.

Dans son atelier-domicile où le moindre centimètre carré est consacré à la peinture, les tableaux s'animent et semblent écrire une chorégraphie. Dans ces pièces chargées de couleurs et de nuances, le grandiose se sublime à chaque instant. Il faudrait probablement plusieurs années pour tout décrire, pour tout révéler.

Cette caverne d'Ali Baba, il l'a commencée en 1985, il y a plus de quarante ans maintenant.

Depuis, Fanfan n'a jamais cessé de peindre au point de se réveiller dans la nuit pour rajouter une couleur, un détail, une humeur, une envie.

Ses œuvres, il les veut comme l'un de ses peintes favoris, Georges Rouault, "inachevées" : "Un tableau n'est jamais fini". L'art de ne jamais terminer pour laisser la réflexion se prolonger. Avec Fanfan Salvini, les propos s'enchaînent très vite, on atteint les sommets de l'oralité, de l'intelligence spontanée, les doux legs de la culture gréco-latine.

Quand on contemple ces tableaux, on a l'impression de les entendre, de les voir discuter entre eux, à l'occasion d'une partie de belote, d'une promenade bucolique, d'une partie de campagne, dans un golfe clair... Une Corse remarquable, passionnée qui oriente vers l'essentiel, le partage, la transmission, la dignité qui font l'homme. Fanfan est un passeur, un relais, un précieux témoin. Il sait la musique, la nécessaire tragédie qui permet de composer le beau et surtout le bien...

Son œuvre s'étoffe de jour en jour et à la fin des années 80, le célèbre chanteur Gilbert Bécaud deviendra même l'un de ses fervents admirateurs.

Tout est lumière, traits épurés, profondeur et mise en scène chez Fanfan : "J'ai mes périodes, celle du cône, du cylindre et de la sphère comme le disait Cézanne.

J'ai donc réalisé des natures mortes, des fleurs, des paysages, les femmes, les églises... Je ne m'y retrouve même plus tellement il y a de tableaux. Lorsque j'ai commencé à faire les églises, j'ai voulu rendre hommage à ma mère et à toutes les autres personnes qui pratiquaient autrefois le denier du culte. Je ne veux pas que nos églises tombent en désuétude.

Subconsciemment, je suis un défenseur de l'église, je ne suis pas un guerrier ni un templier, je n'aime pas que l'on fasse du mal en général.

Dans la vie, il faut faire le bien".

Il y a du Pagnol, de la Méditerranée, de l'amour dans ce personnage insolite qui peint pour exprimer les bonheurs de l'âme humaine, ses tourments mais aussi ses plus belles réalisations. On se laisse guider par les paroles comme un navire sur des eaux calmes. Son parcours artistique débutera tardivement : "Pourtant, mon professeur, madame Bigout m'avait toujours encouragée à faire de la peinture. Elle m'avait dit : "Vous auriez dû être peintre".

Le déclic viendra au contact de Toussaint Lenzi qui m'avait fait découvrir les œuvres de son épouse, Guillemette".

Faire le bien, une notion essentielle comme le rappelle souvent son ami, le cardinal Bustillo : "Il est déjà venu à plusieurs reprises et puis j'ai pu offrir grâce à lui, un tableau de Notre Dame de Paris à l'archevêque de Paris, Monseigneur Ulrich mais aussi un tableau représentant Saint François d'Assise au Pape François lors de sa venue en Corse. Saint François offert au Pape François par François Salvini..." nous dit-il avec un sourire merveilleux.

Fanfan Salvini travaille de façon instinctive : "Chez moi, tout est programmé sans l'être. Sans palette, je fais avec la couleur qui me vient sous la main.

Ce qui m'importe est d'avancer, il faut que j'avance, je veux peindre absolument. Il faut être spontané, ensuite, il faut laisser du temps avant de reprendre le tableau. La peinture devient ensuite solide". Bouleversant et bouillonnant, ne tenant pas en place, l'artiste écrit, par le biais de ses peintures, une grande et longue histoire : "Tout n'est qu'expérience". Degas avait dit : "Toute ma vie, j'ai passé à essayer".

Moi aussi, j'essaye ! Il y a des écritures picturales qui demandent à se prolonger..."



VANILLE

Son lien avec la Corse est d'un point de vue patrimonial extraordinaire, elle est la descendante de Gustave Eiffel par sa fille Valentine qui avait épousé Camille Piccioni dont le père fut maire de Bastia...La jeune chanteuse a sorti en 2025 un troisième album "Regarde" dont le clip principal a été tourné dans son village de Pino. Rencontre.

Une grande partie de vos vacances s'est déroulée à Pino ?

Oui, j'y suis venue tout au long de mon enfance, mon adolescence y compris jusqu'à mes vingt ans. A présent, je continue de m'y rendre mais les voyages se font moins réguliers.

Comment a débuté votre parcours ?

J'ai commencé la musique assez tard finalement car j'ai appris la guitare toute seule sur Youtube alors que je travaillais déjà dans l'événementiel. On peut dire que c'est une réorientation de vie. Mon deuxième album est sorti quand j'avais 30 ans, mon parcours artistique a été assez long. J'ai joué dans des petits bars, j'ai pris un chemin assez insolite.

Pourtant, on pense faussement qu'avec un papa artiste, on est immédiatement placé dans le landaumusical ?

J'ai été dans le bain artistique et culturel, cela m'a beaucoup apporté mais pas du tout à la jonction pour devenir artiste. Quand j'ai voulu devenir chanteuse et musicienne, mon père m'a vraiment laissé faire toute seule, sans me pistonner ou m'aider. C'est un service qu'il m'a rendu car, aujourd'hui, si je peux vivre de mes chansons, c'est uniquement grâce à mon travail. C'est quelque chose d'important. Je suis passionnée des mots, de la littérature, j'avais très envie d'écrire mes chansons. Sur Youtube, j'ai commencé à rejouer des chansons que j'aimais, les Beatles, Barbara, Gainsbourg, un peu de Blue's. Par la suite, je me suis mise instinctivement à composer et à écrire des textes. L'amour de la lecture m'a déclenché l'envie d'écrire. J'ai sorti mon premier album en 2019. Il a été enregistré au Brésil, je dis souvent que c'est de la Pop solaire, de la chanson française un peu métissée, de la Bossa Nova à la française.

Dans les deux albums suivants, j'ai essayé de garder ce fil rouge musical, ces influences brésiliennes, de notes et d'accords enrichis de la Bossa Nova, de rythmes de percussions latines et parfois africaines. Dans le dernier album "Regarde", il y a l'apport de l'électro à cette Pop' solaire. En festival ou en concert, cela marche très bien car cela donne un côté plus dansant, on parvient à avoir de la chanson à texte dansante. Il y a aussi une chanson, dans cet album, que j'interprète en duo avec l'artiste Flavia Coelho. Le titre du morceau s'appelle « Balance », c'est vraiment une ode à l'instant présent, c'est ma chanson préférée de l'album.



Vous évoquez les grands noms comme Barbara ou Gainsbourg mais aussi la lecture. Quelles ont été vos influences littéraires ?

J'aime beaucoup les Romantiques, les grands classiques comme Les Misérables, j'aime la langue de Zola, de Flaubert mais aussi la littérature russe avec Anna Karénine de Tolstoï, Crime et Châtiment de Dostoïevski. J'aime lire également des choses plus contemporaines, j'apprécie la plus de Gaël Faye. Mais c'est vrai que les grands classiques restent une source inépuisable d'inspiration et d'éducation. Je n'y suis pas arrivée tout de suite, l'élément déclencheur de mon amour pour la lecture a été Françoise Sagan. Son style me faisait penser à la musique brésilienne car on y retrouve deux ingrédients très caractéristiques, la mélancolie et la légèreté. Ces deux sentiments m'ont donné vraiment envie de lire.

Pourquoi Sagan ? On ne l'imagine pas faire partie du logiciel des générations plus jeunes ?

Je lisais des nouvelles de Maupassant, puis des romans historiques de Stefan Zweig puis en regardant la bibliothèque, je tombe sur ce livre, "Un peu de soleil dans l'eau froide".

Attirée par le titre, j'ai commencé à le lire, à le dévorer. Sagan, c'est une lecture extraordinaire, elle a une patte incroyable. Rien qu'en lisant deux ou trois phrases, on sait déjà qu'elle en est l'auteur.

On reconnaît la voix de la personne rien qu'en lisant les mots sur le papier.

Mais si l'on revient sur votre carrière, elle débute assez tardivement contrairement aux règles établies?

J'ai commencé à jouer de la guitare à 21 ans, l'écriture à 23-24 ans. Le chemin artistique a été long.

J'ai commencé 26 ans, le temps ensuite de sortir un premier album, de trouver un producteur, de commencer à jouer dans les bars et les cabarets.

A 28 ans, j'ai cessé mes activités dans l'événementiel sportif pour me consacrer entièrement à la vie artistique. C'était devenue comme une obsession. Le déclic est venu quand j'ai commencé à composer mes premières chansons. C'est à partir de là que je devais foncer pour atteindre mon objectif.

J'ai eu la chance d'avoir deux mentors dont Freddy Koella qui était membre du groupe de Cookie Dingler. Ils se sont évertués à me rassurer et à m'encourager.

Vos thèmes de prédilection ? L'amour forcément ?

Toutes les formes d'amour, l'amour filial, l'amour maternel, l'amour fraternel, l'amitié, l'amour amoureux. Je veux essayer d'en explorer tout l'univers.

Pour l'écriture de vos chansons mais aussi la composition de vos musiques, comment vous vient l'inspiration ?

De la vie, des épreuves traversées, des joies, des peines. Pour moi, cela vient d'émotions brutes et vécues.

Il y a une part d'influence guadeloupéenne et aussi de Corse.

Au bout du troisième album, on peut dire que le style est plus affirmé au niveau des influences.

On a plus d'expérience, on a plus confiance en soi, on sait aussi ce que l'on veut entendre.

En tant qu'enfant du disque, quel est votre regard sur cette société qui a évolué, qui consomme par les plateformes à la place d'aller chez le disquaire, une profession qui a, hélas, disparu ?

Le nombre d'artistes présents aujourd'hui sur les plateformes est incalculable.

Auparavant, il n'y en avait que très peu, on vendait les disques comme des petits pains. L'économie est beaucoup plus difficile qu'à l'époque.

Après, il faut considérer que cela toujours été un métier de doute.

On peut avoir un très gros succès et rencontrer l'échec sur l'album suivant.

Il n'y a pas de notion de CDI, avec un salaire garanti à la fin du mois. C'est un métier-passion, un métier absolument magique et extraordinaire mais très risqué. Vous avez raison, on peut faire beaucoup de streams et ne pas gagner très bien sa vie.

Il y a beaucoup de travail au-delà de la musique, de la composition et de l'enregistrement : il y a de l'image à travailler, ce n'est pas simplement une photo et un clip. Les artistes pouvaient être fortement assistés par les labels.

Aujourd'hui, ils doivent être beaucoup plus complets. De plus en plus d'artistes deviennent, par ailleurs, leurs propres producteurs.



FRED MEYLAN

Fred Meylan est de ces personnes qui savent cultiver la vie. "Carpe Diem", comme le disait si bien Ronsard. Profiter de chaque instant tout en préservant cette humilité qui permet de grandir et de découvrir sans cesse de nouveaux horizons et de nouvelles expériences. Les plus belles femmes du monde ont posé devant son objectif : Monica Bellucci, Estelle Lefébure, Kate Moss, Kendall Jenner, Gigi Hadid... Fred Meylan, ou l'art de sublimer les regards et, tout simplement, l'art d'aimer !

Votre parcours commence dans cette décennie 80 qui symbolise la liberté totale. Comment l'avez-vous vécue ?

Les années 80 ont été une véritable boîte à opportunités. Mes amis me disent souvent : « Oh toi, tu as de la chance. » Non, la chance, c'est un métier. C'est être vigilant, attentif aux choses et aux projets qui se présentent à vous, savoir se développer. On ne peut pas tout faire, mais on peut fixer sa direction et se dire que le choix qui aura été fait sera le meilleur possible. Pour ce qui est de la photographie, j'ai commencé comme reporter sur des conflits, des accidents, des conseils de ministres, mais aussi lors d'attentats en France. L'attentat de la rue de Rennes, en 1986, a été un déclic qui m'a poussé à changer de direction. Je me suis dit que je ne voulais pas passer ma vie dans cet environnement. Au début des années 90, j'ai réalisé un reportage auprès des Top-Models, j'ai suivi les photographes de mode, et j'ai trouvé ma vocation.

Vous avez trouvé votre vocation au sein de cette génération éblouissante : Claudia Schiffer, Elle Macpherson, Naomi Campbell, Cindy Crawford, Linda Evangelista, des célébrités iconiques...

À l'époque, il n'y avait pas encore de réseaux sociaux, tout était plus facile, plus accessible. Les Top-Models étaient des femmes à la beauté plus classique, plus évidente qu'aujourd'hui. C'est bien que cela ait changé et que les codes soient modifiés. C'est un peu comme pour les acteurs et actrices. Sans être vulgaire, auparavant, on voyait souvent la belle jeune femme blonde, jusqu'à la période "woke" où plus aucune blonde ne travaillait. Depuis trois ou quatre ans, ce stéréotype revient. Cela change, cela évolue, c'est la mode. Vous ne mettez pas la paire de baskets que vous portiez il y a 30 ans. Les mannequins sont un reflet de la mode, de la société actuelle, une représentation visuelle de ce que le monde pense.



L'agenda d'un photographe de stars se caractérise par des voyages incessants, une organisation hors pair, une énergie incroyable. Est-ce un rythme à trouver ?

Vous savez, à l'époque, c'était encore plus difficile car nous travaillions en négatifs. Il fallait produire, se rendre au laboratoire, attendre le développement, fatiguer ses yeux pendant des heures sur la table lumineuse, faire les planches contact et les tirages. Aujourd'hui, je bénis le numérique. Il existe des moyens plus simples d'optimiser votre image numérique et, par conséquent, d'être plus productif, de moins stresser sur le résultat des photos. Le client présent sur la plage avec vous peut constater et valider directement le résultat. Ensuite, il y a la photographie d'art et celle qui fait vivre. J'ai élevé trois enfants, donc si je n'avais pas gagné ma vie avec la photographie, j'aurais fait autre chose, soyons clairs. Dans l'ensemble, il faut apprécier de pouvoir encore travailler à mon âge, à 65 ans.

C'est une question rituelle : quelle est la part de travail, la part de talent, et la part de chance ?

La chance se travaille. J'ai rencontré des personnalités avec lesquelles j'ai noué des liens, et nous sommes restés en contact. Cela m'a permis de développer un réseau et d'être attentif aux opportunités qui se présentaient à moi. Le journalisme m'a aidé à être curieux, à observer les événements, à saisir le moment, mais aussi à transformer les moments de malchance en leçons. Je reviens au réseau, qui est fondamental. En tant que photographe, on est souvent solitaire, donc il faut bâtir un réseau, rendre service, aider les autres, communiquer et transmettre. Cela a également été le sens de ma présence à Creazione. Cela m'a fait du bien de rencontrer des personnes qui m'ont inspiré. L'idée est de rester toujours en mouvement.

La période est-elle plus complexe pour un jeune photographe qu'à l'époque des années 80 ?

Non, rien n'est compliqué. J'ai de nombreux amis qui n'ont pas réussi dans les années 80 simplement parce qu'ils n'avaient pas cette envie, cette "gnac", cette volonté de réussir. Que ce soit dans les années 80, 90, 2000, 2010 ou 2020, c'est strictement identique. Le talent se travaille. Je ne suis pas né photographe. Mon père était dentiste et ma mère comptable. J'ai découvert ma passion pour la photo après mon service militaire, en voulant d'abord devenir reporter de guerre. À l'époque, je ne savais même pas ce qu'était un Top-model. Tout est venu progressivement. Par la suite, le fait d'avoir présenté une exposition m'a permis d'explorer un nouveau domaine, de travailler avec l'eau, les éléments. C'est un aspect complémentaire qui rend mon travail plus artistique. Cela fait partie du parcours de vie d'un photographe. Si l'on parle de chance, il faut l'envisager hors du cadre photographique. Vous savez les faire ou pas. La différence est énorme entre un bon photographe qui sait travailler sa chance et un bon photographe qui reste chez lui, qui roupille ou regarde des séries.

La photographie devient-elle vraiment à la portée de tous ? Quels sont les atouts et les contraintes de l'IA ?

Les technologies avancent, changent et évoluent. Elles sont là, et vous ne pouvez pas vous battre contre cette réalité. Je ne vais pas m'empêcher d'utiliser aujourd'hui des outils qui me permettent d'avoir un autre regard. Je suis libre de les utiliser ou non. Ce qui ne change pas, c'est votre regard sur les choses, vos émotions. En réalité, c'est cela qui fait partie de votre vie. Ce n'est pas noir ou blanc. Par exemple, s'il y a une retouche à faire, un problème de peau à corriger sur une photo, si l'IA peut le faire en deux secondes, je n'y vois que des facilités. En revanche, créer une photo entièrement, je m'y refuse.

Cela va-t-il influencer les coûts et les tarifs d'un photographe ?

Le prix d'un photographe ne veut rien dire. C'est comme pour un tableau : si vous trouvez quelqu'un qui achète votre œuvre pour le prix que vous avez défini, alors c'est bien. Si vous me dites que cela vaut 30 000 euros et que personne ne l'achète, c'est que cela ne vaut pas ce prix. Il vous appartient de définir un certain tarif par rapport à votre travail, à votre renommée et à de nombreux autres critères. Dans les ventes aux enchères de photos d'art, les prix déterminent, selon moi, la véritable valeur d'une photographie.

À Creazione, vous avez présenté votre exposition en hommage à la femme et à l'eau ?

C'est un travail personnel que j'effectue depuis une vingtaine d'années à travers une photo par an. J'ai pris le temps nécessaire pour développer cette exposition, qui a également été présentée à Paris et à Saint-Barthélemy. Je n'ai aucune pression. Je n'en attends rien, si ce n'est de partager des sentiments et des émotions avec les visiteurs, mais aussi de transmettre, en Corse, où je passe beaucoup de temps, un message positif à une jeunesse qui peut parfois sembler désœuvrée. La culture et la passion de la création sont les meilleurs remèdes. C'est la meilleure voie pour susciter de belles choses, sortir et s'extraire de son environnement. J'apporte ma petite pierre à l'édifice. Nous avons envisagé de créer une petite fondation dans l'extrême sud pour organiser des masterclass et échanger avec les jeunes. J'ai déjà pu le faire avec mes deux filles : l'une est photographe à grand succès, la seconde est styliste, et je vois que cela fonctionne ! Reste à lancer mon petit dernier qui a 13 ans (rires).







Entre traditions ancestrales, festivals musicaux, foires artisanales, défilés, concerts et célébrations populaires, la Corse vit toute l'année au rythme de ses événements. Chaque village, chaque ville et chaque saison racontent une histoire différente, portée par la culture insulaire, le partage et l'art de vivre méditerranéen.



EVENEMENTS



LES RENDEZ-VOUS

INCONTOURNABLES DE L'ÉTÉ CORSE

Musique, culture et patrimoine :

trois rendez-vous majeurs qui font vibrer la Corse tout l'été.

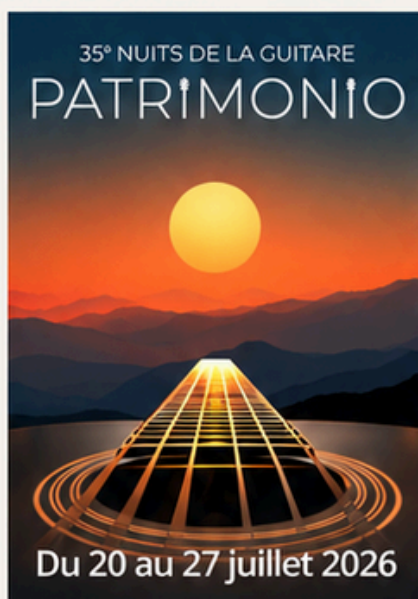
FESTILUMI BONIFACIO

DU 2 AU 4 JUILLET 2026

Trois soirées où les remparts de Bonifacio deviennent un immense terrain d'expression artistique et lumineuse.



01 35^e NUITS DE LA GUITARE PATRIMONIO



Depuis 35 ans, les Nuits de la Guitare célèbrent la musique sous toutes ses formes dans le cadre unique du cloître de Patrimonio.

Une semaine de concerts d'exception entre grands noms et découvertes.

INFOS & BILLETTERIE
nuitsdelaguitare.com

02 PORTO LATINO BASTIA



Le plus ancien festival de musiques latines en Europe revient à Bastia pour trois jours de fête, de soleil et de rythmes venus d'ailleurs.

Une ambiance unique au cœur de l'été bastiais.

INFOS & BILLETTERIE
portolatino.fr

CREAZIONE

Pour ce numéro « Zéro », nous nous devons d'être audacieux, percutants. Pour trouver la bonne couverture, la « bonne Une », celle qui vous saisira d'emblée, cher lecteur, la « disputatio » au sens antique du terme, fut longue. Une guerre de tranchée entre votre serviteur et sa directrice éditoriale. Que faut-il mettre en « Une » pour une première ? Un paysage magnifique ? Pourquoi pas ? Un artiste ? Oui. Les idées se sont enchaînées sans toutefois tomber d'accord sur un lieu, un nom, une couleur. Et puis soudain, un cri qui retentit dans la nuit : « Creazione ».

Qui l'eut cru ? Était-il possible de transformer le Vieux-Port de Bastia en une scène, un podium où l'on verrait défiler les plus beaux mannequins portant les merveilleuses créations de nos talents insulaires ? Les anciens habitants du Vieux Port et du Marché n'en croient probablement pas encore leurs yeux.

On connaissait l'endroit pour ses bateaux de plaisance et de pêche, pour ses restaurants authentiques... Et puis cette odeur, cette odeur simple de la mer qui vient vous ramener en enfance, vous invite à replonger dans la mémoire des souvenirs enfouis. Mais ceci est une autre histoire. En cette soirée du 10 juin 2026, le tapis rouge est immense, les lumières scintillent de mille feux, le décorum est fantasque, haletant, grandiose. On se repose, on se distrait, on pense le monde. On attend, on regarde s'affairer les modèles et les mannequins, leurs maquilleurs et leurs coiffeurs.

Le show est immense et nécessite une organisation hors-pair, menée de main de maître par les équipes de l'Office du Tourisme de Bastia dirigé par Véronique Valentini-Calendini. Gaëlle Pietri, la mannequin internationale, Marie-Pierre Nouveau, la marraine, les parrains, le photographe Fred Meylan et l'acteur Jeremy Banster ont peut-être identifié la relève, les artistes, les créateurs et les modèles de demain ? Mais il y a bien plus, la sensation d'être envoûtée par un cadre impérieux, nostalgique mais ouvert : un défilé de mode ouvert vers l'extérieur, vers le monde. C'est tout le symbole envoyé depuis un port !

Et l'on se verrait bien prendre un navire pour rejoindre Livourne et prendre la direction ensuite de Florence, Milan, de Nice et de Cannes. La mode, le cinéma, les étoiles... C'est en rêvant que l'on rend les choses accessibles, que l'on transforme les idées et les projets en réalité.



Après le défilé, le festival peut commencer : couper de ruban, le 11 juin. Présentation des créateurs, expositions, soirées musicales, concerts, DJ, the show must go on. Les femmes sont élégantes, belles : Robes de gala, tenues d'été, foulard et lunettes de soleil façon Elizabeth Taylor, Audrey Hepburn ou Jacky Kennedy... le thème du Septième Art choisi par les organisateurs est également respecté par le public. Après une master class animée par Fred Meylan, directement effectuée, la place du Donjon commence à se remplir. Les gens accèdent au site. Vite, on rentre chercher la fraîcheur de la climatisation. On y découvre les exposants et puis, par là-même occasion, les tableaux, les œuvres, les objets des collections historiques du Musée de Bastia. On touche au subtil, à l'essentiel, à l'intelligence de lier l'histoire et la création qui fera, elle aussi, partie, demain du patrimoine insulaire. Mais n'y sommes-nous déjà ?

Sans nous en rendre compte, des enjeux qui nous dépassent ! Quarante créateurs insulaire, stylistes, joailliers, maroquiniers, designers, graphistes, photographes ont investi le Palais des Gouverneurs devenant, l'espace de quelques heures, des voisins gardiens de nos âmes ancestrales et de nos figures historiques.

Il y a l'émerveillement, la joie, le douceur de la nuit. Quelques instants fracassants de bonheurs partagés avec des amis. Entendre une voix magnifique nous plonger dans un répertoire de variétés internationales dans le cadre des jardins suspendus du Musée avec vue sur la mer, avec vue sur Saint Jean Baptiste et le port de commerce. Oh chi piacè ! La plus belle des cartes postales est de profiter de ce temps qui passe trop vite, de cette beauté de la nuit exquise, lumineuse, joyeuse. Elle est éclatante, elle brille de mille feux. Elle ne veut pas que l'on s'endorme. Elle bouge. Creazione saisit, attrape. Et puis, elle crie : « Creazione » comme un acte de naissance, un acte de création... Et il est là, le plus beau des messages.



Photo © Office de Tourisme de Bastia



L'INSULAIRE



PARTAGE

CULTURE



ADRESSES



EVÈNEMENT

ARTISANAT

L'INSULAIRE

ÉDITION

ÉQUIPE ÉDITORIALE



FRANCESCA FLORI
Directrice éditoriale



YANNICK CAMPO
Directeur de publication



NOTRE MISSION

L'Insulaire est un média indépendant dédié à la mise en lumière des femmes et des hommes qui font vivre la Corse. À travers des portraits, des enquêtes, des reportages et des rencontres, nous valorisons le patrimoine, les savoir-faire, les initiatives et les territoires qui façonnent l'île d'aujourd'hui et de demain.

COMITÉ RÉDACTIONNEL

Jean-Baptiste Noé
Olivier Battistini
Nicolas Mariani
Laurent Gambini
Ange Pieri
Jean Beuchini
François Colonna Cesari
Alexandre Puppinck
Victoria Bortoli
Pierre Ferragu

Antoine Colonna
Alexis Lorendeaux
Clara Sallei Ottaviani
Raphaël Lahlou
Bernard Giovannangeli
Marie Poli
Jérôme Besnard
Paul-Noël Giacomoni

COORDONNÉES



183, Impasse des Cistes - 20290 BORGIO



contact@linsulaire.fr

www.linsulaire.fr

SOCIÉTÉ ÉDITRICE : L'INSULAIRE
INSCRIT AU REGISTRE DE L'INPI - DÉPÔT LÉGAL - JUIN 2026

