



trésors d'une île

Selon Davide Bisetto, chef du Casadelmar, le charme des produits corse réside avant tout dans la nature du terroir. Simples, presque bruts, à déguster de manière authentique.

TOUR D'HORIZON GOURMAND

● **Les canistrellis (1)** : ce sont des biscuits secs typiques parfumés à l'anis, aux amandes, aux noisettes, aux raisins, au vin blanc, au citron, aux châtaignes et même aux pépites de chocolat. On les trouve un peu partout, mais ceux U Fornu sont délicieux et peuvent être expédiés. (Tél. : 04.95.61.73.83.)

● **Le cédrat (2)** : ce fruit fait partie de la famille des agrumes, son goût pourrait se situer entre le pamplemousse et le citron. Il est utilisé confit, coupé en fines lamelles pour les gâteaux, on peut aussi en faire de la confiture. Enfin, on en tire également une liqueur acidulée, la cédratine, dont la recette reste inchangée depuis 1880. Davide Bisetto se fournit chez Marcel Santini. (Tél. : 04.95.47.42.27.)

● **Le myrte (3)** : une baie qui embaume le maquis et dont la couleur bleutée vient



2



4

de l'anthocyane, un pigment antioxydant. On le retrouve dans la composition des gelées, terrines, marinades et sauces, en particulier pour le gibier comme le sanglier. À la Ferme de Funtanella, Brigitte Luccioni propose les baies séchées, mais aussi un vin apéritif à la myrte. (Tél. : 04.95.74.06.81.)

● **Le miel (4)** : grâce à la richesse florale de l'île, il a obtenu une AOC. Il peut être de châtaignier - légèrement amer -, d'arbousier - aromatisé -, de clémentinier - doux -, ou fruité et même réglissé, du maquis de printemps, de lavande... Davide réalise un dessert spectaculaire : de la glace à la fleur de lait avec un baba sur lequel il dépose des alvéoles de cire encore pleines de miel. Son fournisseur ? L'apiculteur Alain Valentini. (Angiolasca, 20215 Vescovato. Tél. : 04.95.36.74.78.)

● **Les fromages (5, 6)** : ils sont tous fabriqués à partir de lait de brebis ou de chèvre. Le plus célèbre étant le brocciu ; d'octobre à mai, on le déguste frais, légèrement sucré ou salé, et il entre dans la préparation de nombreuses spécialités, comme ce gâteau typique baptisé fiadone, mais aussi de beignets, d'omelettes ou de tartes. Davide Bisetto l'utilise en farce dans ses raviolis ou avec du mie en dessert. En cette saison, préférez la tomme de brebis ou le Carré Corse, achetés à la ferme d'Isabelle Manasselian-Dessi (Corti, 20114 Figari. Tél. : 04.95.71.07.90), accompagnés de compotes ou de confitures de figues ou de coings et du délicieux pain à la farine de châtaigne de Pietri. (20137 Porto-Vecchio. Tél. : 04.94.70.29.29.)

N. B. AVEC M. C.



6



LA CORSE À PARIS

RESTAURANT : la Corse peut aussi sortir des sentiers battus : la preuve avec le Bar Bat situé à une emclablure de la Bastille, dans la mythique rue de Lappe. Dans un décor chaleureux entre cartes postales de l'île de Beauté, fauteuils club en cuir, photos de Tino Rossi et écrans plats, l'adresse cultive le paradoxe et affiche une branchitude matinée de soleil méditerranéen. Revisitée aussi, la cuisine avant-gardiste du jeune chef, Frédéric Ottolenghi, avec un carpaccio de lonzu au miel, des brochettes de poulet à la panzetta, des travers de porc aux parfums de maquis ou cet insolite tiramisu à la farine de châtaigne, le tout accompagné de vins corses. Côté lounge, on peut siroter une bière ou un cocktail couleur locale, comme ce mojito au cédrat et muscat sur fond de musique jazzy corse. À noter, la vente à emporter. Bar Bat, 23, rue de Lappe, 75011 Paris. Tél. : 01.43.14.26.06.

TRAITEUR : Daniel Ceccaldi, c'est le patron de la cave de l'Ali Baba de la Corse, avec une toute petite échoppe remplie de produits typiques. Vins, charcuterie, fromages, pâte de sansonnet, canistrellis, fiadones et confitures de figues, de cédrats, de clémentines..., des spécialités qui viennent aussi bien du nord que du sud de l'île. U Spuntinu, 21, rue des Mathurins, 75009 Paris. Tél. : 01.47.42.66.52.