VOYAGES D'AFFAIRES

N°131 FÉVRIER-MARS 2012
www.voyages-d-affaires.com

NEW YORK
MANHATTAN TRANSFER

M 02568 - 131 - F: 7,00 € - RD

ENQUÊTE
SALONS FERROVIAIRES
MANAGEMENT
VOYAGER SANS RISQUE



INCENTIVE
MARRAKECH
PAYS-BAS
CORSE



AÉRIEN
HUBS EUROPÉENS
HÔTELLERIE
MARQUES AFFAIRES

CORSE

LA TABLE DE LA PLUS BELLE ÎLE DU MONDE

Bien sûr, la Corse se plaît à offrir aux touristes la beauté préservée de son littoral. Mais, pour découvrir l'âme d'une île qui, paradoxalement, s'est toujours méfiée de la mer, il faut partir vers la montagne, parcourir ses routes sinueuses, ses paysages de châtaigniers, de myrtes et de chênes verts, à la découverte de son patrimoine gastronomique : les figatellu, coppa, brocciu, bastelicaccia...

Textes **Olivier Darmon** Photos **Alain Parinet**



AJACCIO — Point d'ancrage idéal pour partir à la découverte de l'essence du terroir corse, cette "montagne dans la mer".

"La gastronomie est omniprésente dans les opérations que nous organisons", indique Laurence Benoit, de l'agence Corsica Events, le département Tourisme d'affaires du groupe Ollandini, le réceptif historique de l'île. *"Et elle se prête tout particulièrement au développement de l'activité hors saison"*, complète Fanny Carré, de Corse Escapades, une agence qui s'efforce depuis maintenant 16 ans de promouvoir un tourisme différent, comme l'illustre son implantation atypique dans un petit village de Balagne, à mi-chemin entre Corte et L'Île Rousse, en pleine montagne.

La montagne, le maquis et sa végétation ; autrement dit, le creuset de la société locale et le terroir de la cuisine traditionnelle dans cette île qui a toujours entretenu un rapport ambigu avec la mer, vecteur d' invasions, qu'elles soient le fait des Phocéens, des Romains, Vandales, Byzantins ou Génois... La mer, cet élément dont il faut impérativement s'écarter pour se préserver, comme l'atteste l'occupation du territoire : une galaxie de villages perchés sur les hauteurs, tandis que le littoral ne compte que quelques places fortifiées.

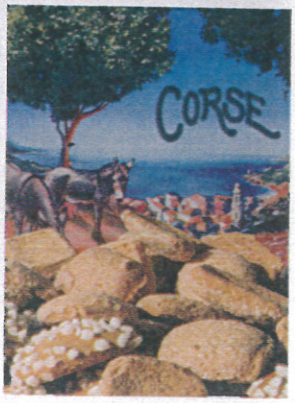


Restaurant Le 20123 à Ajaccio









La table corse, c'est un foisonnement de plaisirs salés – saucissons en tête – et de douceurs aux parfums de miel et d'agrumes ou au goût de châtaigne comme les canistrelli, ces biscuits secs traditionnels.

HORS DES SENTIERS BATTUS

Alors que l'essentiel des deux millions de visiteurs annuels plébiscite un séjour balnéaire, c'est à une exploration "hors des sentiers battus" qu'invite donc la découverte des produits du terroir corse. *"Il est évident qu'on vient d'abord ici pour le littoral, pour profiter de la plage et des sports nautiques,* constate Laurence Benoit. *Cependant, les opérations incentive mixent toujours, sauf demandes spécifiques, des activités se déroulant en montagne." "C'est ce qu'on préconise en priorité, car séjourner dans l'île sans visiter les villages des hautes vallées serait plus que réducteur"*, note aussi Fanny Carré. Et même vraiment désolant, puisque c'est ici que vibre l'âme du pays. En dépit du cortège de cartes postales qui propose principalement des vues de plages aux eaux cristallines ; comme s'il s'agissait de concurrencer les îles tropicales...

Direction la montagne. Aux environs d'Ajaccio, elle se rejoint au bout d'une heure de route, aussi sinueuse et escarpée que possible. Un relief torturé où se dressent des futaies de cèdres, de pins et de châtaigniers. La végétation du maquis – chêne vert, lentisque, myrte, arbousier, genêt, romarin... – a inspiré les peintres et écrivains qui ont parcouru l'île à partir du milieu du XIXe siècle et qui ont contribué à forger l'image chaotique du paysage corse : *"maquis tordus, parfumés, hermétiques, forgés comme des ébauches de bronze"*, écrit Michel Lorenzi de Bradi (1865-1945). Bref, le refuge mystérieux des bandits, preux chevaliers de l'honneur engagés dans de cruelles vendettas que nombre de romanciers ont métamorphosées en tragédies poignantes. En leur temps, des best-sellers qui, tel *Colomba* de Prosper Mérimée, se sont fondus dans la mythologie insulaire.

Ce paysage est évidemment un acteur central des programmes incentive. Selon le budget et la taille du groupe, les agences peuvent privatiser, pour un déjeuner ou un dîner, des auberges de village ou des sites naturels. En plein maquis. Ou dans la forêt. Voire carrément sur un sommet, avec acheminement par hélicoptère de produits du terroir comme l'a réalisé Corse Escapades pour un comité de direction. Sans prendre la voie des airs, prendre la route du maquis offre aussi l'occasion d'organiser des rencontres avec ces producteurs qui perpétuent les traditions de cette montagne dont ils ont la charge.

L'image diffusée à l'envi d'une Corse presque archaïque en prend un coup lorsqu'on sillonne, par exemple, la vallée de la Gravona : rurale certes, mais connectée à Internet. Et pour la bonne cause, celle de faire connaître le savoir-faire de ses agriculteurs, producteurs et artisans, passeurs d'une culture bien vivante. À 700 m d'altitude, Cuttoli est l'un de ces villages qui concentrent plusieurs passionnés. Ainsi Marie-Claude Scarbonchi et son époux, qui tirent de leur exploitation – *"bio bien avant que le label n'existe"* – une petite production d'huile d'olive et une infinité de confitures réalisées avec la récolte de leurs vergers. Notamment à partir de cédrat, cet agrume ancêtre >>>





Des torrents sauvages ; une végétation endémique, typiquement méditerranéenne ; des vallées encaissées, protectrices, surmontées de tours de guet : le théâtre de la Corse pastorale offre un spectacle sublime qui peut se découvrir d'en haut, autour d'une table dressée au sommet d'une colline.

>>> du citron, en beaucoup plus gros. Pouvant atteindre deux kilos, le fruit n'est pas consommable ; seuls le zeste et la peau sont utilisés pour fabriquer la cédratine, une liqueur acidulée à déguster glacée.

L'authenticité, c'est également ce que revendique Paul Biancucci. Ce coutelier, érudit sur l'histoire de l'outil, est spécialiste de la lame dite "damassée", un feuilleté de fer et d'acier travaillé pendant plusieurs dizaines d'heures en forge, juste avant le point de fusion du métal à 1 200°. Martelées, étirées, pliées, ces lames de quelques millimètres d'épaisseur arrivent ainsi à être constituées d'un composite pouvant s'élever jusqu'à près de 2 000 couches. Ce fibrage ultra résistant se révèle lors d'un trempage à l'acide sous l'action duquel l'acier, se noircissant davantage que le fer, va composer un graphisme unique... Au final, de véritables œuvres d'art car les manches de bois ou de corne nécessitent eux aussi de nombreuses opérations. Ce qui explique une production très limitée – une cinquantaine de pièces par an – et une liste d'attente qui atteint... trois ans. *"On est très loin du couteau soi-disant corse, mais fabriqué en Chine, qui inonde les marchés de l'île"*, constate l'artisan. La contrefaçon est ici un sujet particulièrement sensible. Les producteurs de la charcuterie insulaire, considérée comme l'une des meilleures du terroir français, ont beaucoup à en dire et ne s'en privent pas. *"Nos fabrications sont des produits de saison,* martèle Michel Torre, installé lui aussi à Cuttoli. *En effet, le figatellu* (NDLR : une saucisse de foie de porc aromatisée) *se prépare entre le 20 novembre au 20 mars ; la coppa*



Angeot Andreucci

Paul Biancucci


L'authenticité pour credo, le terroir par passion : de nombreux artisans cultivent l'excellence. Et leur savoir-faire maintient bien vivant un riche patrimoine à travers une production extrêmement limitée, garante de qualité.

(NDLR : de l'échine salée et séchée) *de fin avril à début mai, etc. Pour tous ces produits, la demande excède largement l'offre. Alors, comment expliquer qu'on puisse les trouver douze mois sur douze sur les marchés et dans les grandes surfaces ?"*, s'interroge-t-il.

Même son de cloche plus au sud, dans la vallée du Taravo, chez Nadia et Angeot Andreucci, une famille d'éleveurs de "porcu nustrale", l'authentique cochon corse, qui tient également une ferme auberge dans le village de Zevaco. Une garantie d'excellence : leur charcuterie s'écoule exclusivement grâce au bouche-à-oreille des clients de passage. Une commercialisation en direct qui, tout comme celle de Michel Torre, se passe de toute présence sur les marchés. Angeot, qui produit aussi de la farine de châtaigne, prend d'ailleurs un grand plaisir à faire visiter son séchoir ancien, érigé en granit et alimenté au feu de bois.


Baie de Bonifacio




Port de Centuri

Avec ses corniches à pic, ses criques secrètes et ses villages de pêcheurs où faire halte pour déguster poissons grillés et *aziminu*, la bouillabaisse corse, le littoral de l'île est de toute beauté, qu'importe la saison.

ATTENTION AUX CONTREFAÇONS

Une partie de ses bêtes se balade aux alentours, à 850 mètres d'altitude. Des "petits" cochons au regard du porc breton, avec une robe à dominante noire. *"Une race rude, apte à évoluer sur les parcours montagneux, élevée en plein air avec une alimentation de glands et de châtaignes d'octobre à février ; de thym, d'herbes, de fougère et un complément d'orge le reste de l'année"*, se plaît-il à décrire.

L'association des éleveurs du "nustrale" a déposé, il y a plusieurs années déjà, un dossier de classement en Appellation d'origine contrôlée. Celle-ci devrait ainsi être obtenue courant 2012. Ils comptent sur cette classification pour se distinguer de la "charcutaille" transformée dans l'île sous des dénominations pseudo-typiques, mais fabriquée avec de la matière première congelée en provenance du "continent", d'Europe de l'Est ou de Chine. Et même d'Argentine, lorsqu'il s'agit du saucisson d'âne : *"un produit qui n'a jamais existé en Corse,* insistent-ils tous. *On aime nos ânes, il n'est donc pas question de les manger !"* En raison de la faible importance du cheptel, il est établi que moins de 10 % de la charcuterie commercialisée dans l'île est authentiquement corse... Autrement dit, les visiteurs non informés n'ont quasi aucune opportunité de déguster des produits traditionnels ; à moins, précisément, de partir à la rencontre de leurs producteurs.

Un phénomène auquel n'échappent pas non plus les fromages locaux. Les bastelicaccia et autres sartinese, qui ont fait la réputation des fromages élaborés au lait de chèvre ou de brebis de race locale, élevées de manière extensive par des bergers attentifs, sont en effet, eux aussi, dévalués par une production industrielle aux laits d'origines variées. Quant au brocciu, le fameux fromage frais "national" qui accompagne les soupes, omelettes, légumes farcis ou beignets, il est particulièrement visé par l'imitation. >>>







Châtaignes, jambons, figatellu ou brocciu : fiertés gourmandes de la gastronomie insulaire.



Les vins corses, vantés par Virgile, se bonifient depuis une vingtaine d'années. Issus de cépages locaux – Sciaccarellu, roi des vignobles autour d'Ajaccio ; Niellucciu, qui fait la noblesse des Patrimonio, ou Vermentinu, à l'origine de blancs élégants et racés – , ils sont tous l'expression d'un terroir unique, baigné de soleil.

La rançon conjointe de sa renommée et de la fréquentation estivale... Cette prolifération des contrefaçons a ainsi suggéré à Corse Escapades d'organiser des dégustations de vrais et de faux produits corses, une démonstration très appréciée qui transforme les participants en connaisseurs – et en ambassadeurs – des produits identitaires.

TREIZE RESTAURANTS ÉTOILÉS

Toutes ces vraies spécialités, les gourmets peuvent les retrouver, mises en scène de manière plus sophistiquée dans les treize restaurants étoilés Michelin de l'île, accompagnées des vins ad hoc. *"Depuis trente ans, la viticulture corse est engagée dans un processus de renaissance, qui lui a fait faire un bond qualitatif considérable,* rappelle le sommelier Raphael Pierre-Bianchetti. *Nos vins figurent désormais parmi les mieux notés des guides et revues spécialisées".* Leurs cépages endémiques – Sciaccarellu, Niellucciu et Vermentinu – ainsi que le terroir varié, tantôt granitique ou schisteux, parfois argilo-calcaire, font qu'ils ne ressemblent à aucun autre. *"En AOC, certains blancs sont fins et floraux ; d'autres, plus charnus, complexes. Idem pour les rouges : sombres, tanniques et robustes quand ils sont issus du Niellucciu, ou plus féminins et épicés s'ils proviennent du cépage Sciaccarellu, utilisé aussi pour l'élaboration de rosés aux notes de fruits rouges"* : c'est ce que le sommelier fait découvrir aux groupes à l'occasion d'une demi-journée dédiée à l'œnologie. Et souvent davantage, car saisir la typicité des neuf AOC de l'île en quelques heures est mission impossible. D'où des offres spécifiques, comme les propose JMH Consulting, agence spécialisée dans l'incentive et l'œnotourisme qui combine dégustations, VTT dans le vignoble et héliportage.

"La découverte des vins et le contact avec les producteurs font de toutes les séquences dédiées à la gastronomie et au terroir des moments forts du programme", souligne Laurence Benoit. De fait, ce que transmet l'échange avec les éleveurs et artisans – l'amour du métier, le culte de la qualité, la ténacité qu'elle suppose, la fierté qu'ils en retirent – sont des valeurs qui résonnent idéalement avec les opérations incentive. Ce type d'activités participe aussi aux nouvelles orientations du tourisme insulaire qui cherche à rééquilibrer les loisirs balnéaires et la découverte des terres intérieures. Car, si la montagne fait partie des programmes, elle n'en occupe encore qu'une part congrue, ne serait-ce que par l'absence d'une capacité d'accueil adaptée. Une situation qui mobilise l'Agence du tourisme de la Corse (ATC) dont la stratégie, annoncée en octobre dernier, consiste à développer un autre tourisme avec, comme pistes de réflexion, *"le littoral comme porte d'entrée de la Corse de l'intérieur"* ou encore *"le tourisme indissociable de l'agriculture"*... Une manière de renouer avec l'illustre définition du pays par le géographe Friedrich Ratzel au XIXe siècle : *"une montagne dans la mer".* —



SE RENSEIGNER

AGENCE DU TOURISME DE LA CORSE
17, Boulevard du Roi Jérôme
20181 Ajaccio Cedex 01
Tél. : 04 95 51 00 00
E-mail : info-fr@ctc-atc.com
Internet : www.visit-corsica.com

S'Y RENDRE

AIR FRANCE relie quatre villes corses – Ajaccio, Bastia, Calvi et Figari – au départ de Paris. Certains de ces vols sont opérés en partenariat avec Air Corsica.
Tél. : 0820 320 820
Internet : www.airfrance.com

EASYJET dessert Ajaccio les lundi et vendredi, et Bastia, les mercredi et samedi, au départ de Paris CDG (terminal 2B).
Tél. : 0899 65 00 11
Internet : www.easyjet.com

HÔTELS

AJACCIO
HÔTEL PALAZZU U DOMU
En plein centre-ville, cette ancienne demeure du duc Pozzo di Borgo a été élégamment restaurée avec une très nette touche contemporaine. L'hôtel, organisé autour d'un agréable patio, comprend 44 chambres de 20 à 30 m² et une suite de 60 m². Il est équipé pour accueillir un groupe de 40 personnes en séminaire.
17, rue Bonaparte. 20000 Ajaccio
Tél. : 04 95 50 00 20 Internet : www.palazzu-domu.com

BAIE D'AJACCIO
RADISSON BLU RESORT & SPA
Sur la plage d'Agosta, à cinq km de Porticcio et à proximité d'Ajaccio, le Radisson Blu dont l'ouverture est prévue en mai 2012 est un resort spa "pensé pour le MICE", selon son propriétaire, le groupe Ollandini. Ce complexe, le plus important construit en Corse depuis une vingtaine d'années, comprend 170 chambres et un ensemble de cinq salles de réunions modulables pouvant se convertir en salle plénière d'une capacité de 250 personnes. Le site comprend une piscine extérieure, un terrain de tennis et un espace de remise en forme de 900 m². Deux restaurants, un asiatique et l'autre méditerranéen.
Plage d'Agosta. 20166 Porticcio
Tél. : 04 95 23 92 07 • E-mail : info.porticcio@radissonblu.com • Internet : www.radissonblu.com/resort-ajaccio

SOFITEL PORTICCIO THALASSA
Relié directement à un institut de thalassothérapie tout en mosaïque et marbre poli, l'établissement offre 98 chambres et suites. Cependant il n'est pas seulement dédié au bien-être mais aussi au travail avec trois salles de réunions modulables pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes. Un bar et un restaurant proposant une cuisine du soleil.
Domaine de la Pointe. Golfe d'Ajaccio
20166 Porticcio • Tél. : 04 95 29 40 40
E-mail : H0587@accor.com
Internet : www.sofitel.com

RESTAURANTS

LE 20123
De l'extérieur, un restaurant comme les autres. Mais en poussant la porte, on se retrouve sur la place d'un village ; avec sa fontaine, le linge qui sèche aux fenêtres et un ciel étoilé. Le propriétaire a reconstitué le restaurant qu'il tenait auparavant à Pina Canale, bourgade de la vallée du Taravo dont le code postal sert d'enseigne à l'établissement. On est comme à la maison en dégustant le menu unique constitué de la soupe corse, de charcuterie ou de crêpes au brocciu, d'un sauté de veau aux olives ou de tripettes. En dessert : le traditionnel flan à la farine de châtaigne.
2, rue du Roi de Rome. 20000 Ajaccio
Tél. : 04 95 21 50 05 • E-mail : contact@20123.fr • Internet : www.20123.fr

AUBERGE SANTA BARBARA
Gisele Lovichi, une des meilleures cuisinières de France pour le critique Gilles Pudlowski et figure de la gastronomie corse, interprète les saveurs du terroir – soupe paysanne, courgettes au brocciu, salade de langouste, pigeon aux myrtes – dans un décor contemporain, sur les hauteurs de Sartène. Le plus : une splendide terrasse.
Alzone, 20100 Sartène
Tél. : 04 95 77 09 06 • E-mail : aubergesantabarbara@wanadoo.fr
Internet : www.santabarbara.fr

FERME AUBERGE U TARAVU
Dans le petit village de Zevaco, la ferme auberge de la famille Andreucci, éleveur de "porcu nustrale", est l'assurance de déguster des produits 100 % authentiques dans une ambiance très conviviale. Spécialités : charcuterie maison, cochon de lait, porcelet grillé, volailles, figatellu. Desserts à la châtaigne.
20173 Zevaco
Tél. : 04 95 24 46 06
E-mail : andreucci@wanadoo.fr

RÉCEPTIFS

CORSICA EVENTS
1, rue Paul Colonna d'Istria B.P. 304.
20181 Ajaccio Cedex 1
Tél. : 04 95 23 92 45
E-mail : infos@corsicaevents.com
Internet : www.corsicaevents.com

CORSE ESCAPADES
20218 Lama
Tél. : 04 95 48 22 99
E-mail : info@corse-escapades.com
Internet : www.corse-escapades.com

JMH CONSULTING/IMAG'IN
Domaine Giunchelli
20117 Eccica Suarella
Tél. : 04 95 25 01 04
E-mail : jmh@imag-in.biz
Internet : www.imag-in.biz

CENTRE DE CONFÉRENCES

Sur le port de plaisance d'Ajaccio, le palais des congrès comprend neuf salles de capacités variables (jusqu'à 200 places), un auditorium de 430 places, un restaurant panoramique de 500 places, ainsi qu'un espace multifonctions de 1 000 m² modulable.
Palais des congrès d'Ajaccio
Quai l'Herminier, B. P. 253. 20000 Ajaccio
Tél. : 04 95 51 55 44
Internet : www.2a.cci.fr

GUIDES PRATIQUES

GUIDE VERT CORSE, Michelin

GUIDE DU ROUTARD CORSE 2012, Hachette

CORSE, Lonely Planet


Sofitel Porticcio Thalassa


Hôtel Palazzu u Domu


Auberge Santa Barbara