

urisme C'EST
LE
MOMENT

Haute-Corse, flânerie entre terre et mer

L'île de Beauté, de Bastia à Calvi, en passant par le Cap, les Agriates et la Balagne, offre une variété d'ambiances et de paysages inouïe. Une destination idéale pour de belles balades cet automne, en toute quiétude. *Par Bérengère Lauprêtre*

Ici, la nature règne en maître: montagnes, maquis, vallées spectaculaires plongeant dans la mer, criques, le tout ponctué de multiples villages perchés. A Bastia, coloré et attachant, on visite la citadelle, pour admirer la belle façade baroque du palais des Gouverneurs et l'Oratoire de la confrérie de la Sainte-Croix et son Christ noir. De là, la route part vers le nord. Surnommé «l'isola di l'isola» (l'île de l'île), le Cap Corse offre des points de vue saisissants. Large de seulement une dizaine de kilomètres, il est traversé du nord au sud par une chaîne de montagnes granitiques aux crêtes effilées qui culmine à plus de 1 300 mètres et «tombe» littéralement dans la mer.

L'itinéraire est ponctué de villages pittoresques, comme Erbalunga, comptoir fondé par les Phéniciens. Aux premières lueurs du soleil, on profite de la belle lumière de la «marine», un de ces petits ports de pêche typiques du Cap qui donnent au littoral son caractère singulier. Nombre de peintres en sont tombés amoureux.

Le Cap, d'est en ouest

Les villages s'égrènent le long d'une route sinueuse. A Centuri, connu pour ses langoustes, on peut faire une jolie promenade le long du sentier des douaniers. Sur la côte ouest, Barrettali est la patrie du cédrat, l'ancêtre du ci-

tron, que l'on cultivait au XIX^e siècle. Un peu plus loin, Nonza offre un point de vue spectaculaire. Puis, on rejoint le village de Patrimonio, l'une des appellations phares du vignoble corse, au pied du mont Sant'Angelo, tout près de Saint-Florent. On peut s'arrêter chez Muriel Giudicelli, vigneronne, qui propose ses vins produits en biodynamie ou aller faire une dégustation chez Antoine Arena, «le pape de Patrimonio». A Saint-Florent, jolie station balnéaire très fréquentée l'été, une halte s'impose pour visiter le village, faire une balade les pieds dans l'eau, avant d'aller dîner au port.

Un jardin suspendu

Après Saint-Florent, la route traverse le désert des Agriates, une vaste zone accidentée presque vierge de toute construction et couverte de maquis, d'où le panorama est d'une grande beauté, avant d'aborder le «jardin de la Corse». La Balagne se distingue en effet par l'importance de ses cultures (oliviers, vignes...) et de ses activités pastorales. On flâne dans les rues de l'Île-Rousse, avant de suivre la route du littoral et de se laisser séduire par les reflets ocre de la citadelle de Calvi au coucher du soleil. On ne se lasse pas d'arpenter les rues de la cité conquérante, en embrassant du regard toute la baie et sa plage de 5 km avec, en toile de fond, le massif du Monte Grosso. Une vue inoubliable. ■

Bons plans

2 offres spécial
Femme actuelle
LA DIMORA

A Oletta, à deux
pas des plages de
Saint-Florent, un
hôtel installé dans

un ancien corps de
ferme, au milieu
des oliviers, citron-
niers... Déco de
meubles chinés
dans la région. Pour
toute réservation
confirmée avant le
19 oct. : 2 nuits (ch.
double), petit déj.,
apéro et accueil

«douceurs de
l'île», 210 € par
pers. Tél. : 04 95
35 22 51, code FA.
www.ladimora.fr.

CHEZ CHARLES
«Châteaux et hô-
tels Collection»,
table une étoile au
Michelin : 216 €
en demi-pension
pour 2 (ch. double)
jusqu'au 1^{er} nov.
inclus. Réservation,
code Femme ac-
tuelle. Tél. : 04 95
60 61 71. www.hotelcorse-chez-charles.com.

Souvenirs
SUCRÉS SALÉS
Vins de Patrimonio,
vinaigre de miel,
anchoïade, huile de
noisette, biscuits,
charcuterie... Deux
épiceries : Scotto,
à Saint-Florent,
place Doria. Tél. :
04 95 37 00 47.
A Loghja (la vouïte),
à Calvi, 3, rue
Clemenceau. Tél. :
04 95 65 39 93.
Un exploitant : Les
cédrats du Cap
Corse, Xavier Calizi
à Barrettali. Tél. :
06 72 15 84 78.



Dominé par le Cap,
Saint-Florent, niché
au fond du golfe
du même nom.

Pratique

Y aller

AVION + AUTO

Combiné vols
Air Corsica (Paris
ou province vers
Bastia ou Calvi, le
mieux étant d'ar-
river à Bastia et de
repartir de Calvi)
+ location de voi-
ture pour 7 jours
à partir de 352 €. Aircorsica.com.

Une balade
en bateau

LOCATION À LA DEMI-JOURNÉE

A Saint-Florent,
à partir de 90 €,
(6 pers.) en basse
saison (hors car-
burant). Possibilité
excursions, ski nau-
tique. Tél. : 04 95 37
07 08. [www.domini-
queplaisance.com](http://www.domini-
queplaisance.com).

L'église de
Saint'Antonino.

Nature, patrimoine et gourmandise

DES PLAGES DÉSERTES

Sauvages et peu accessibles par la terre, les plages des Agriates s'explorent de préférence en louant un petit bateau ou en se faisant conduire depuis le port de Saint-Florent. Aux très connues Saleccia et Lotu, on peut préférer les criques plus confidentielles de Ghignu, Trave et petit Lotu. De vrais havres de tranquillité.

LA BALAGNE DES VILLAGES

Après l'Ile-Rousse, on peut s'offrir une escapade à la découverte de Speloncato, Corbara, Aregno, Saint'Antonino, Montemaggiore... Perchés sur des promontoires rocheux, ces villages à la longue histoire offrent des points de vue remarquables sur les paysages de Balagne, la mer et la montagne toute proche.

PRODUITS LOCAUX AU RESTO

A San Martino di Lota, au Cap Corse, l'hôtel-restaurant **La Corniche** offre une vue féerique sur la mer et les îles voisines. La famille Anziani propose une cuisine qui

fait la part belle aux producteurs locaux : raviolis au brocciu et aux herbes de persa, veau tigre bio, glaces à la châtaigne, au brocciu, au cédrat. Un délice. Menu 31 €, chambre dès 50 €. Tél. : 04 95 31 40 98. Sur le port de Saint-Florent, **La Gaffe** est l'adresse idéale pour savourer du poisson tout juste pêché : saint-pierre, denti, liche, et langouste bien sûr. Grillés, rôtis, en croûte... ou crus au Wine and Sushi Lounge attenant. A accompagner avec un vin blanc « Carco, Património, 2013 » de chez Antoine Arena. Menus dès 34 €. Tél. : 04 95 37 00 12. A Lumio, le jeune chef Julien Diaz du restaurant **L'Oggi**, une étoile au guide Michelin (hôtel Chez Charles, 4 étoiles) nous éblouit avec ses plats graphiques, mêlant l'amer, l'acide et le doux. Mention spéciale pour son filet de maigre « Marinato » (sur une transparence d'hibiscus, copeaux de poutargue de Martigues et huile de fenouil, yuzu et soja) qui explose en bouche. Menu à partir de 72 €. Tél. : 04 95 60 61 71.

Speloncato veille sur
la plaine de la Balagne.

En été, la plage de Saleccia est
une des plus courues des Agriates.