



Hameau pittoresque du cap Corse, Erbalunga a toujours attiré les artistes : en août s'y déroule un festival de musique réputé.

Du nord au sud, nos plus beaux villages

Du cap Corse au golfe de Valinco, les villages sont l'âme de l'île. Tour d'horizon de ceux qui ont le privilège d'avoir les pieds dans l'eau ou la vue sur la mer.

Sans esprit polémique, la réalité s'impose à plus d'un titre : la Corse est une terre à part. Une île arrimée sans l'être vraiment, affranchie à sa façon, butée parfois, mais préservée. C'est sans nul doute dans ses villages que son identité et l'impression d'être ailleurs s'imposent le plus franchement. Du nord au sud, on les découvre comme on admire des sulfures emprisonnant pour l'éternité des maisons à la stoïcité tranquille, rangées comme des sœurs disciplinées dans leurs robes de bure élimées de granit ou de schiste. Origines. Traditions. Racines. Malgré la présence de plus en plus fréquente de paraboles inesthétiques, piquées ça et là aux fenêtres des bâtisses, le larsen strident de la vie moderne ne réussit pas encore à brouiller la sérénité des lieux. Pour partir en

goulette, mieux vaut d'ailleurs opter pour une bonne vieille Michelin (la 528) dont les courbes, aussi colorées qu'une boîte de Caran d'Ache, en disent long sur la façon d'aborder la Corse. Le rouge vif des six tronçons de nationale permet de filer nez au vent de Bastia à Calvi, d'Ajaccio à Bonifacio. Ces villes sont superbes, mais il est un plaisir buissonnier de s'égarer dans les reliefs du pliage accordéon de la carte : là où se nichent les marines construites d'un golfe l'autre ; les bastions perchés qui, à quelques kilomètres des côtes, bénéficient

comme disent les promoteurs immobiliers, d'une « vue imprenable sur la Méditerranée ». Baptisé le « doigt de Dieu », il dit di Diu, le cap Corse égrène en chapelet une série de villages restés suffisamment authentiques pour ne pas être considérés comme des cités-musées, ripolinées des toits jusqu'au pavé. Berceau de la famille de Paul Valéry, refuge estival de nombreuses personnalités – Jean-Marie Rouart, Jean-Philippe Toussaint, Maxime Le Forestier... –, Erbalunga reste un hameau discret dont la beauté ne se distingue pas de la route. Il faut se promener dans les ruelles, débouler sur le port de poche avant de se rendre jusqu'à la tour génoise en ruine pour apprécier le charme sans ostentation et un brin décadent de ce « repaire » où, même en août, pendant le



Ravissant petit port du cap Corse, Centuri est le royaume des pêcheurs de langouste.

NOS MEILLEURES ADRESSES



Dans le très chic village d'Erbalunga, le restaurant étoilé Le Pirate est apprécié pour sa cuisine et sa terrasse sur le port.

LES BONNES TABLES À CENTURI

Le Vieux Moulin
En déambulant dans Centuri, on ne peut manquer cette maison « américaine » en crépi rose qui surplombe le port. Protégée d'immenses parasols blancs, la terrasse est la plus agréable du village. Aux manettes : Pierre et Patricia Alessandrini. Peintre, champion de trot attelé, père de cinq enfants et bon vivant, ce Corse pure souche a l'œil à tout, du bagout et de l'humour. Ainsi vous rappelle-t-il que c'est le 1^{er} mai 1961 – jour de la fête du travail – que, recalé au bac, il a rejoint l'affaire familiale. En cinquante et un ans, la petite

auberge de six tables et six chambres a évolué sans perdre son âme. Côté restaurant, la carte laisse une large place aux crustacés, aux poissons du jour : la bouillabaisse est un must, de même que les pâtes à la langouste (48 €) dont la recette revient à la grand-mère qui, par erreur, avait déglacé sa préparation avec du rhum au lieu de le faire avec du vin blanc. Côté hôtellerie, le charme des 20 chambres s'inscrit dans un même esprit d'authenticité, de qualité et de simplicité (entre 100 et 230 € en haute saison). Les deux suites Junior situées dans la maison principale portent les prénoms d'André et de Josette : les parents

de Pierre. La tradition, rien que la tradition !
(04.95.35.60.15 ; www.le-vieux-moulin.net).

À SANT'ANTONINO

I Scalini
Traduire scalini par petits escaliers, en corse. Ça tire un peu sur les jarrets pour monter au sommet du superbe village de Sant'Antonino, et arriver dans ce petit « nid d'aigle » où l'horizon s'élargit tant qu'il veut, mais le plaisir de s'en mettre plein les mirettes vaut grandement l'effort. De la terrasse qui permet d'avoir une vue à 360 degrés, on ne sait plus où donner de la tête : ici, la mer à perte de vue ; là, la montagne avec le Monte Grosso et le Cinto.



corse à tous les étages : en altitude, à Sant'Antonino, au restaurant I Scalini (à gauche) ou les pieds dans l'eau au Vieux Moulin, à Centuri (à droite).

Depuis dix ans, Jean-Luc et Patricia proposent midi et soir une formule et une carte des plus sympathiques : assiette à 15 € pour le déjeuner, carte à environ 55 € avec le vin pour le dîner. Boau et bon... Que demander de plus ?
(04.95.47.12.92 ; www.i-scalini.com)

À SERRIERA

Les Galets
Avant d'arriver dans la fournaise touristique de Porto, il est très agréable de venir se poser sur la plage de Bussaglia et de manger un morceau sur la terrasse du restaurant Les Galets : une jolie maison de bois avec glycine et volets bleu turquoise. La carte ne se hausse pas du col. On vient ici en toute simplicité déguster du poisson grillé et des pizzas cuites au feu de bois. Idéal avec des enfants quand la plage a été désertée par les vacanciers.
(04.95.26.10.49).

À ERBALUNGA

Le Pirate
À quelques encablures de Bastia, le restaurant de Jean-Pierre Ricci, niché dans un ancien garage à bateaux délicieusement réhabilité, est le seul à proposer un balcon-terrasse à la verticale du port. Ce n'est vraiment pas grand, mais la vue est rare, et, sur les tables nappées avec soin, on apprécie la cuisine du chef étoilé Jerry Monmessin, parmi l'une des plus raffinées de l'île de Beauté.

La carte imaginative et maîtrisée met à l'honneur les produits locaux comme la côte de veau bio corse élevé par Jacques Abbatucci ou la tomme corse affinée par Olivia Ferrari. Trois propositions : menu du Marché (38 €, à midi seulement), menu Découverte (75 €) et menu Plaisir (90 €) avec les sempiternelles pâtes à la langouste. Dans ce village connu pour attirer les peintres, les artistes sont partout... Y compris en cuisine.
(04.95.33.24.20 ; www.restaurantlepirate.com).