

ILS SONT SUR TOUS LES PLATEAUX, LES **INTELLOS PEOPLE**

L'express

édition
spéciale
12 pages

lexpress.fr • n° 3501 semaine du 8 au 14 août 2018

M 05322 - 3501S - F - 4,50 € - RD



NOS 20 MEILLEURES TABLES **CORSE**

Le Sole e Monti,
50 ans de gastronomie

Chez Marie, belle table
entre Corse et Italie

Pizzérias, cabanons, auberges...
Nos 20 meilleures adresses



La bouillabaisse végétale aux tomates du jardin et amandes fraîches est un plat signature d'une redoutable harmonie.

Vallée de l'Ortole, Sartène, 04-95-71-69-24.
Restaurant gastronomique par Mathieu Pacaud. Menus : 125, 196, 205 et 290 €.
Ouvert tous les soirs. Formule I Piattini (dans les salons) : tapas 8 €.
Ouvert tous les jours, midi et soir.

A CANTINA DI L'ORRIU ♥♥♥♥

La cave-épicerie fine de la famille Andreani, l'une des plus pointues de l'île, joue avec talent les auberges traditionnelles et son ardoise présente une teneur très élevée en produits insulaires. Le carpaccio de veau aux noisettes de Cervione, les ravioli maison au cochon nustrale, le risotto aux langoustines du Cap sont confectionnés avec sincérité.

5, cours Napoléon, Porto-Vecchio, 04-95-25-95-89. Carte : 35-40 €.
Fermé le lundi et le mardi midi.

SOLE E MONTE ♥♥♥♥

Depuis la terrasse de cet hôtel-restaurant à 20 kilomètres d'Ajaccio, la vue sur le village de Cuttoli et la vallée de la Gravona est époustouflante. Et le patron trentenaire, Romain Aicardi-Cruciani, multiplie les efforts pour ancrer son ardoise dans son territoire. Les truites voisines du pont d'Ucciani sont simplement farinées et frites. Les tortellini sont farcis avec un agneau local et perlés d'un jus à la bière corse. La pizza est façonnée avec la farine fraîche des moulins Sampiero près d'Ajaccio, la sauce tomate maison et des ingrédients « nustrale » : tomme de brebis d'Evelyne et Stéphane Roghi à Bonifacio et pancetta de Felix Torre pour la Paysanne (12 €). Mais le plat qui déplace les foules reste le burger (19 €) : pain maison bien moelleux, 180 g de viande hachée, ketchup corse à l'oignon, tomme de brebis, coppa, mayonnaise au miel de printemps et frites maison.

Cuttoli-Corticchiato, 04-95-25-61-41.
Carte : 45 €. Fermé le lundi midi.



Sole e Monte.

Panoramique Le paysage se déguste depuis la terrasse, ancrée dans le golfe d'Ajaccio.



LE MAQUIS

Au concours des plus beaux couchers de soleil de l'île de Beauté, celui-ci a tout pour rafler les premières places : le golfe d'Ajaccio en vision panoramique et la pointe de la Parata prolongée par les îles Sanguinaires qui s'embrasent. « Notre fonds de commerce est là ! », s'exclame Sandrina Ariès, petite-fille de la fondatrice, Ketty Salini. Cette dernière, femme de tête et de poigne, eut l'idée, en 1946, d'amarrer les ambitions familiales sur ce promontoire les pieds dans l'eau. Ce fut d'abord un bar, puis, en 1949, un hôtel de luxe où se mêlent tapis persans, meubles chinés et œuvres d'amis artistes, comme cette compression de cartes postales signée César, qui séjourna ici en 1981. Depuis la terrasse du restaurant L'Arbousier, en plus de contempler le paysage, on peut, chose rare, le déguster.

Gérard Lorenzoni-Salini a assez d'ancienneté (presque quarante ans de maison) et de savoir-faire pour ne travailler que des poissons de petits pêcheurs locaux. Deux assiettes méritent l'accostage (si les arrivages le permettent) : le carpaccio épais de thon rouge et de liche, d'un fondant remarquable, juste perlé d'une huile de persil ainsi que le chapon cuit entier au four sur son lit de pommes de terre et de tomates caramélisées, flanqué de son jus de cuisson monté au beurre. La découpe sur guéridon des incorrigibles frères Amaro ajoute à cette fantastique expérience locavore ce qu'il faut de panache Riviera. **F.-R. G.**

LE MAQUIS ♥♥♥♥

L'Arbousier, Porticcio, 04-95-25-20-15.
Menu dîner : 85 €. Carte : 120 €.
Ouvert tous les jours.