NFORMATEU Corse nouve

www.corse-information.info

Hebdomadaire régional habilité à publier les annonces judiciaires et légales



Journal du 16 au 22 août 2013 - N° 6478 - 62ème année

C'EST PLUS FACILE DE RESTER





Gagnez des bons d'achat de carburant et profitez des offres du moment grâce à notre programme de fidélité.

DI PIÙ INFURMAZIONI ANNANTU A U NOSTRU SITU www.vito-corse.com



e 15 août, la Corse est en fête!
Ajaccio célèbre la naissance de celui qui devait devenir Empereur des Français: Napoléon Bonaparte. Et, dans tous les villages, est célébrée avec solennité la Vierge Marie dans sa glorieuse Assomption sous le vocable de «l'Assunta».

Feux d'artifices, bals et réjouissances diverses suivent messes et processions, marquant cette journée qui rassemble les familles et les populations. Une journée où toute la Corse dans ses paradoxes et dans ses contradictions s'affiche avec l'expression de ses valeurs fondamentales : solidarité, sens de l'accueil, respect, ouverture aux autres, partage...

La Corse s'est toujours reconnue dans Marie, «mama universale» qu'elle s'est choisie pour «Re-

gina» aux heures glorieuses de son Histoire!

De générations en générations, les Corses se retrouvent dans les chants du «Dio Vi Salvi Regina», l'hymne de cette île qui fut, avec Pasquale Paoli, une Nation!

«E Viva Maria, Maria E Viva !» est le refrain qui va rythmer la journée du 15 août, dans les rues de nos villes et de nos villages !

Mais cette dévotion à l'Assunta rejoint, aujourd'hui, l'histoire de France aussi.

En effet, partout dans les pays de France, dans les églises, on renouvellera «Le vœu de Louis XIII» consacrant son Royaume à Marie!

Comme un fil conducteur d'une histoire partagée!

e Président Paul Giacobbi aura été l'animateur principal de l'été 2013. En lançant sa proposition

«sur le statut de résidents», il a enflammé le débat, en lui donnant une dimension nationale, ce qu'il a sans doute recherché, non sans y mettre un brin de provocation!

De la droite à la gauche en passant par les nationalistes et tous les extrêmes, les déclarations et les argumentations favorables ou défavorables se multiplient et déchaînent les passions!

Ce qui est loin de perturber l'assurance du Président de l'Exécutif qui a projeté sa position non sans avoir, au préalable, mesuré toutes les consé-guences!

Toutefois, ne lui aura pas échappé la franche opposition du «Front de gauche» qui s'est exprimé par la voix autorisée de Francis Riolacci, ce dernier n'hésitant pas à «tancer» vertement Maria Guidicelli, Conseillère exécutive issue du Front de gauche, pour ses positions en décalage avec celle du Parti.

La Corse, au cœur de la canicule, fait débat dans l'Hexagone.

Et, bientôt, au cœur de nos villages.

Un bon devoir d'été pour nos élus!



À modu nostru

Da Roland Frias

Erbaghjolu in dolu

Si n'hè andatu Cédric Leonetti. L'amicu d'Erbaghjolu, u studiente in lingua corsa di l'Università, u sustenidore di u Sporting Club di Bastia, u passiunatu di cultura è di ballò.

L'omu di grand'valore ch'ellu era ci hà da mancà, ci hà da mancà assai. Tutti u teniamu caru. Nimu ùn si scurderà di u so surrisu. Cédric era qualchisia di graditu cù un estru sputicu, cum'ellu ci n'hè pocu. A so persunalità è e so qualità umane ùn lasciavanu indifferente à nisunu.

Eranu memurevule e stonde passate cun ellu. Ogni volta, ghjera una campa. Quante risate, quante chjachjarate infranasite.

Avia u sensu di a macagna, di l'ascoltu è di u scambiu. Li piacia a scuperta è a spartera. Era apertu à l'astri. Sempre rispettosu, sempre bravu.

È sempre ind'i so ochji spampillulava issa generosità sincera è affettuosa. Era qualchisia di raru cù un' anima bella. Arradicatu à a so terra buzinca è à a so isula testa mora, attente à l'usi corsi, giratu versu l'avvene. Avia torna tante cose à riceve, tante cose à dà.

Hè partutu Cédric, troppu prestu, ghjè a malatia chì u ci hà pigliatu, ghjè a malatia. Spessu, hè difficiule à capì, a sorte. Cédric cuminciava ghjustu à campà. Ùn hà possutu gode di a so vita, di a so ghjuventù, di tante brame.

Ùn avia chè 26 anni. Cù parenti è amichi, avia festighjatu u so anniversariu à a clinica Maymard, qualchì ghjornu nanzu di parte à l'eternu, di raghjunghje in paradisu u so babbone caru.

S'hè spintu un zitellu strasurdinariu, lascendu daretu à ellu un viotu tamantu, tanta ghjente ch'ùn si pò cunsulà, è u so paese in dolu. Erbaghjolu pienghje issu figliolu ch'ellu hà vistu ingrandà, issu figliolu chè tutti teneremu à mente è in core.

A squadra di u nostru ghjurnale prisenta e so cunduglianze e più afflitte à tutta a famiglia, à a so mamma, à a so surella, à a so mammone, à tutti quelli chì l'anu tenutu caru. Ch'ellu riposi in pace... ZOOM / PAR EVA MATTEI

«Entreprise

Un label aussi pour

Il s'est notamment illustré via la «fameuse» marinière portée par le Ministre du Redressement productif Arnaud Montebourg et signée Armor Lux (entreprise labellisée depuis 2010) : le label d'Etat «Entreprise du Patrimoine Vivant» (EPV) a pourtant encore du chemin à parcourir en Corse où seules trois entreprises l'ont obtenu depuis la date de sa création en 2006.

Un label d'Etat

pour des savoir-faire

Un label d'Etat ? Pour quoi faire ? C'est à ces questions-là que se heurte régulièrement Philippe Tognazzoni, chargé de mission «Commerce et artisanat» à la Direccte (Direction Régionale des Entreprises de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi) pour la promotion du label «Entreprise du Patrimoine Vivant» (EPV) en Corse. Des entreprises, le fonctionnaire en a contacté une bonne centaine depuis sa prise de poste il y a un an. Des plus petites jusqu'aux plus grandes. Sans jamais essuyer de non définitif, la démarche, qui aboutit à une quinzaine de visites annuelles sur site, est fréquemment classée sans suite, souvent faute de personne-ressource disponible dans les entreprises. «Malgré ses 6 ans d'existence, le label est méconnu en Corse et les artisans sont déjà à la fois très sollicités et très occupés, argumente le chargé de mission. Nous leur proposons de les aider à constituer leur dossier.» Avec des critères sélectifs de labellisation et, inévitablement, quelques contraintes, le label «EPV» ne fonctionne, in fine, pas autrement que comme un label de qualité. C'est du moins ce que défend Philippe Tognazzoni qui tient à préciser : «Ce que nous recherchons avant tout, ce sont des entreprises dotées d'un savoirfaire spécifique et fabriquant en France. C'est dans ce sens que doit être appréhendé ce label d'excellence qui distingue des entreprises artisanales ou industrielles performantes participant au rayonnement économique et culturel de la France». Incompatible avec les savoirfaire locaux ? «Non, répond l'intéressé, puisque ces entreprises dépositaires d'un savoir-faire rare, de machines anciennes et / ou de fonds d'archives, doivent aussi être solidement implantées dans leur région et participer à la vie de ce territoire ainsi qu'à l'emploi local.».

Une carte à jouer

pour la Corse

Jusque-là, en **Corse**, seuls trois artisans ont décroché le label : le coutelier **Ceccaldi**, de **Porticcio**, **Loïc Corcuf**, staffeur-stucateur basé à **Sisco**, et le restaurateur d'art **Jean-Claude Torre**, spécialisé dans les fresques d'églises corses et installé à **Porto-Vecchio**.

du Patrimoine Vivant»

Id Corse

La coutellerie Ceccaldi, labellisée EPV

«Mon souhait est de diversifier le panel local représentatif du label», avance Philippe Tognazzoni qui, entre autres, pense tout naturellement au glacier Geronimi (Sagone), au chocolatier Grimaldi (Corte), ou à la confiserie St Sylvestre (Soveria) sans pour autant s'avancer en leur nom. «Bref, l'idée, c'est de trouver quelques entreprises locales emblématiques qui pourraient jouer un rôle moteur». Celles-là ont tout pour satisfaire les exigences du label. Mais est-ce le cas pour les autres, qui constituent aussi le tissu économique corse ? Les différents supports d'information qui présentent le label ne mentionnant aucun critère relatif au chiffre d'affaires, Philippe Tognazzoni précise que la commission nationale en charge d'étudier les candidatures est souveraine. Ceci étant dit, aucune entreprise candidate, quelle que soit sa taille ou son rendement, n'échappera à certaines obligations dont l'incontournable inscription au répertoire des métiers et/ou au registre du commerce et des sociétés. Pour se rapprocher des entreprises potentiellement intéressées. le label bénéficie du soutien des Chambres de Métiers et d'Artisanat de Corse qui contribuent à sa promotion. «Toute aide institutionnelle et de syndicats professionnels ou autres regroupements de métiers est la bienvenue pour le déploiement du label», ajoute Philippe Tognazzoni. Un appel qui pourrait trouver écho auprès d'acteurs-clés.

Mini Interview

Questions pratiques à **Philippe Tognazzoni**

Chargé de mission EPV à la Direccte

► Quelle est la marche à suivre pour la labellisation ?

Les entreprises peuvent se rapprocher de moi. Je me tiens à disposition pour leur rendre visite, leur présenter le label et les aider à monter leur dossier qui

doit être constitué, sur une dizaine de pages, d'éléments incontournables tels que des photos, les comptes annuels, ou encore une déclaration sur l'honneur de cotisations sociales à jour et un certificat d'inscription à la CMA ou à la CCI. Finalisé, ce dossier est envoyé à l'Institut Supérieur des Métiers (ISM), qui a en charge son instruction. Les avis



Philippe Tognazzoni, chargé de mission "Commerce et artisanat" à la Direccte

de la chambre d'affiliation et de la Direccte sont systématiquement sollicités. Le raporteur chargé de présenter le dossier en commission nationale peut être amené à visiter l'entreprise candidate. Celle-ci se réunit 5 à 6 fois par an et il faut compter environ trois mois entre le temps de transmission du dossier et la décision prise par la commission. Une fois attribué, le label l'est pour 5 ans, au bout desquels il faudra déposer un nouveau dossier. En cas de d'échec, il faut attendre 1 an avant de déposer une nouvelle candidature.

▶ Quels sont les principaux avantages de la labellisation ?

Les avantages pour les entreprises labellisées portent sur quatre éléments : la reconnaissance, la fiscalité, la communication et le développement commercial. Pour les jeunes entreprises, le label est un plus en termes de notoriété, d'autant que l'ISM engage de véritables moyens pour promouvoir le label via l'édition et la diffusion de supports d'information, le développement de partenariats pour des insertions publicitaires, la participation à des événements-phares (salons et foires internationaux avec mise en avant d'entreprises labellisées EPV). Sur le front du web, notez que la page Facebook du label, créée par l'ISM en mai 2011, a dépassé en 2012 la barre des 700 fans et déjà celle des 1000 pour 2013. Quant à l'audience du site www.patrimoine-vivant.com, elle a quasiment triplé en deux ans puisque, pour l'année 2012, elle a atteint 170 511 consultations de Visiteurs Uniques (Source Google Analytics). Quant à la version anglaise www.frenchsavoirfaire.com, son audience a pratiquement doublé en un an.

► Mais comment les jeunes entreprises peuvent-elles prétendre à un label qui mise sur l'expérience ?

Le label s'articule autour de trois grandes familles de critères comprenant elles-mêmes des sous-critères, ce qui lui donne, finalement, une certaine flexibilité, la production dans un bassin historique pouvant ainsi prendre le relais de l'ancienneté, comme critère attributif. Ce n'est donc pas nécessairement parce qu'une entreprise est jeune qu'elle ne peut pas être labellisée.

► Et pour les entreprises plus anciennes ?

Même pour les entreprises reconnues, le label, devenu référence pour les consommateurs, les clients et les prescripteurs, est une valeur ajoutée au savoir-faire.

► Et pour ce qui est des avantages financiers ?

Les EPV peuvent disposer d'un crédit d'impôt de 15 % des dépenses de création et d'un crédit d'impôt apprentissage de 2 200 euros par apprenti et par an. Soutenues et accompagnées dans leur volonté d'exportation par Ubifrance, elles disposent également d'aides au financement notamment par la SIAGI et la Caisse des dépôts. Cette aide à l'export concerne tant les entreprises qui exportent déjà que celles qui ne le font pas encore.

Bilan de la labellisation

En 2012, la Commission nationale des Entreprises du Patrimoine Vivant s'est réunie 7 fois et a examiné 503 dossiers, soit 88 de plus qu'en 2011. Le taux de labellisation global s'établit à environ 41 % des dossiers. Depuis la création du label, l'Institut Supérieur des Métiers a reçu 2 423 dossiers de candidature. Au 31 décembre 2012, 1 130 entreprises avaient été labellisées, dont des grandes maisons telles que Hermé, Lalique, Longchamp, Van Cleef, Guerlain...

Les entreprises labellisées représentent actuellement plus de 53 000 emplois et un chiffre d'affaires cumulé annuel de plus de 11,5 milliards d'euros.

Les candidates offrent une grande diversité de profils en matière d'effectifs : l'entreprise la plus petite compte une personne, la plus importante emploie plus de 3 000 salariés. 69 % des entreprises labellisées ont moins de 20 salariés.

24 % ont été créées avant 1900, 21 % entre 1900 et 1950. 15 % seront confrontées à la question de leur transmission dans les cinq prochaines années.

Plus de 75 % des entreprises labellisées réalisent une partie de leur chiffre d'affaires à l'international, l'export représentant le principal débouché pour 16 % d'entre elles.

Les **Entreprises du Patrimoine Vivant** couvrent 7 grands univers ou secteurs d'activité : équipements professionnels, gastronomie (secteur de plus en plus représenté), décoration, arts de la table, patrimoine bâti, culture & loisirs, mode & beauté. Depuis le 9 septembre 2011, l'ensemble des activités agro-alimentaires est éligible.

Il faut savoir que le label **EPV** favorise la mise en valeur de métiers méconnus. En 2012, de nouveaux métiers sont ainsi apparus parmi les entreprises labellisées. Citons par exemple la fabrication de cadres de vélos sur mesure (**Cyfac International**), d'optique de précision (**Thales Angénieux**), de râpes et de limes (**Liogier- Allary**), ou encore de cartes à jouer (**France Cartes**).

Différentes réunions d'experts organisées par l'**ISM** au cours de cette même année ont par ailleurs permis de préciser des éléments d'évaluation à privilégier dans des activités ou des secteurs bien particuliers : la fabrication du champagne, de confitures, de cognac, de salaisons, de foie gras et le secteur, plus large, de la restauration.

La **Corse** saura-t-elle tirer profit de ce dispositif national qui gagnerait, soit, à trouver davantage de relais locaux ? A suivre...

Témoignages

Simon Ceccaldi,

coutelier à Porticcio

Simon Ceccaldi, coutelier labellisé, voit dans le label EPV «un
argument supplémentaire pour
faire valoir, dans le maquis des
offres auxquelles est confronté le
consommateur, un savoir-faire en
tant que fabriquant» : «Cela permet notamment aux touristes et
aux étrangers qui viennent en
Corse de faire la différence entre
une couteau à 15 € et un couteau à 150 €». La portée nationale du label n'est pas pour



déplaire à l'artisan qui, avec son père **Jean-Pierre**, dans le métier depuis 1978, a également ouvert une boutique sur Paris.

Julien Truchon-Blasini,

potier à Patrimonio

Le potier de **Patrimonio**, dont le dossier de candidature **EPV** est en cours de constitution, connaissait, lui, le label. La visite de **Philippe Tognazzoni**,

n'a fait que le conforter dans son idée : «C'est un label qui m'a d'emblée parlé dans la mesure où y sont associées, au niveau national, de belles entreprises telles que les Ardoisières d'Angers, l'Imagerie d'Epinal, la Tuilerie de la Bretèche, la Poterie d'Anduze... Et puis le mot «Patrimoine» compte énormément pour moi, car l'atelier d'un artisan d'art appartient aussi au peuple.



Ce label, c'est donc aussi une reconnaissance populaire qui contribue à fixer, diffuser et partager un savoir-faire ayant fait ses preuves.» Et d'ajouter : «Lorsque j'ai démarré, j'aurais bien aimé avoir à disposition des outils comme celui-là à faire valoir auprès des banques et des financeurs. Cela m'aurait été certainement très utile.»

Les entreprises agro-alimentaires éligibles

Une entreprise agro-alimentaire inscrite dans une **CMA** ou une **CCI** peut prétendre à la labellisation **EPV** si elle ne se limite pas à l'élevage ou à la culture. Exemples : un producteur de fruits produisant des fruits confits, un éleveur de porcs faisant de la charcuterie... *«Il faut donc qu'il y ait transformation et que cette transformation représente une part importante de l'activité»* souligne **Philippe Tognazzoni**.

Pour tout renseignement

Contacter **Philippe Tognazzoni** (pôle 3E de la DIRECCTE, service Développement Economique et des Compétences) au **04.95.23.90.61** ou au **06 77 40 94 13**. Les dossiers de candidature sont également téléchargeables

Les dossiers de candidature sont également téléchargeables tout au long de l'année sur le site Internet dédié au label : www.patrimoine-vivant.com

Jean-Claude Torre,

restaurateur d'art à Porto-Vecchio

Labellisé depuis 3 ans, Jean-Claude Torre reconnaît que le montage du dossier de candidature n'a présenté aucune difficulté particulière. L'artisan est plus critique sur le suivi de l'après labellisation et notamment sur l'administration et l'exploitation du site web dédié aux EPV. Quant à l'évaluation des retombées du label, elle est, chez ce restaurateur d'art ayant 30 ans d'expérience, étroitement liée à une analyse sans concession des conditions d'accès au marché : «Un tel label, associé à un savoirfaire local, devrait nous permettre, dans le cadre d'appels d'offres, de tirer notre épingle du jeu sur un marché de plus en plus concurrentiel. Ce n'est pas forcément le cas, dans la mesure où ne compte plus que le prix - celui du moins-disant - au détriment de la qualité du travail».

PRIX LITTÉRAIRE DES HEBDOS EN RÉGION Vous aimez es ivres et les auteurs ?

hères lectrices, chers lecteurs, grâce à votre journal, devenez membre du 7° Prix Littéraire des Hebdos en région en partenariat avec le groupe Audiens, la Société des Papiers de Presse (SPPP), "La Grande Librairie" l'émission littéraire de France 5 animée par François Busnel et diffusée tous les jeudis à 20 h 35 (rediffusion le dimanche à 23 h) et le magazine Lire.

Pour participer, c'est simple : il suffit d'envoyer une lettre dans laquelle vous faites part de vos goûts littéraires et de votre motivation sans oublier votre adresse complète et votre numéro de téléphone. N'oubliez pas de mentionner le titre de presse hebdo dans lequel vous avez relevé cet appel à candidature. Cette lettre doit être adressée avant le 19 septembre 2013 dernier délai à l'adresse suivante : Syndicat de la Presse Hebdomadaire Régionale, Prix Littéraire, 72 rue d'Hauteville, 75010 Paris. Les 22 lectrices et lecteurs choisis recevront à leur domicile 10 romans de la rentrée sélectionnés par un comité éditorial comprenant des éditeurs de la presse hebdomadaire régionale et la rédaction du magazine Lire.

En janvier 2014, le jury se réunira à Paris pour délibérer, et la proclamation du lauréat se fera le jour même, en début de soirée. Le Syndicat de la Presse Hebdomadaire Régionale (SPHR) prendra en charge les frais de transport, d'hébergement et de restauration des 22 membres du jury.

Le règlement complet du Prix littéraire des Hebdos en région est disponible sur simple demande au SPHR.













Informateur Corse Nouvelle - N°6476

Bonnes vacances...

Notre société a évolué, fort heureusement depuis les premiers «congés payés» apparus au 20 eme siècle (juin 1936) et ses conquêtes sociales ultérieures... Mais, les habitudes restant bien ancrées, il nous faut constater que parmi les périodes propices «au temps libre» le mois d'août reste essentiel. Malgré toutes les tentatives d'étalement des vacances, nombreuses, parfois efficaces, il faut convenir que les vagues estivales restent encore pour une part importante «rivées» sur les semaines aoutiennes! Fautil s'en plaindre ou s'en féliciter? Nous y reviendrons.

Alors sachons profiter de ces moments privilégiés... Que ces temps de repos, permettent à chacune et chacun de se reposer et de se ressourcer! Notre journal sera bien sûr présent, mais sous une «forme» allégée, qui nous permettra de consacrer du temps à la réflexion et de vous préparer pour l'arrivée de l'automne un nouveau «visage» et un contenu plus adaptés à notre époque...

Pendant la période estivale,

NOS BUREAUX

sont ouverts au 1, rue Miot (2ème étage) du lundi au jeudi de 8 heures 45 à 12 heures et de 14 heures à 17 heures, le vendredi de 8 heures 45 à 12 heures... Les appels téléphoniques sont reçus durant les mêmes horaires au

04 95 32 04 40

En sus, une permanence téléphonique est à votre disposition du lundi au vendredi de 8 heures à 12 heures 30 et de de 13 heures 30 à 17 heures au

04 95 32 92 35

Les télécopies peuvent être reçues sans limitation d'horaire au

04 95 32 02 38



PARTENARIAT / PAR JACQUES PAOLI

Orezza partenaire «Santé» de la Ligue Corse de Football



Marie-Laurence Mora PDG des Eaux d'Orezza et René Moracchini, président de la Lique Corse de Football, entourés des responsables de clubs

a société des eaux d'Orezza poursuit son engagement partenaire et cette fois-ci c'est la Ligue Corse de Football qui en est le principal bénéficiaire. Pas question de dotation d'eau pétillante, pas même de soutien financier, mais d'une action d'envergure consistant à doter de défibrillateurs sept stades de clubs amateurs et professionnels. Ce projet mené à terme par Marie-Laurence Mora, PDG des Eaux d'Orezza, aurait séduit François-Xavier Mora, décédé il y a deux ans, dont on connaissait la passion pour le ballon rond. Le jour de la remise officielle des appareils, qui s'est faite sur le site de «l'acqua acitosa», Marie-Laurence Mora n'a pas omis de rappeler l'engagement de son mari en faveur du football et du sport en général : «Nous sommes dans la continuité de la voie qu'il a ouverte avec tant de bienveillance» soulignait t-elle, non sans émotion à l'évocation de «l'absent» malgré tout présent dans l'esprit de chacun.

C'est la commission médicale de la Ligue Corse de Football, en s'appuyant sur certains critères de sélection tels que les installations, et sur une répartition équitable par micro région, qui a choisi la destination des défibrillateurs. Les sept terrains de football dotés étant le stade d'Erbajolu avec le CAB et la classe foot de l'ECB, l'EFB et le stade François Monti, le stade Paul Antoniotti du FC Borgu, celui de Miomu où évolue l'AS Pieve di Lota, le stade Ange Camilli du FCA et l'EGS, celui de Cauro du club de l'EPORS et le stade des Cannes-Binda de la JSA.



Le PDG et le président sur la même longueur d'ondes

Lors de la distribution des précieux appareils, les présidents et responsables des clubs étaient présents, ainsi que le les membres du comité directeur de la Ligue autour de leur président René Moracchini et des vice-présidents Lucien Felli, et Dominique Basteri.

La dotation devait être enrichie d'une présentation du mode d'emploi des appareils, réalisée par **Guillaume Soler**, commercial chez **Medicorse**, entreprise au service de la santé depuis 30 ans, et fournisseur des défibrillateurs.

Le **docteur De Zerbi**, médecin de la commission médicale de la **Ligue**, a souligné l'importance d'installer les appareils

dans des lieux qui soient accessibles au plus grand nombre, de manière à ce que cette dotation rayonne au-delà du monde du football insulaire.

Pour **Marie-Laurence Mora**, il s'agissait de l'aboutissement d'une action qui en appellera d'autres. Parce que les **eaux d'Orezza** pétillent de vie!

Vagabondage

Par Toussaint Lenziani

A Piu Bella!

L'été, les vacances et les questions des touristes sur votre région et parfois sur la beauté de la France :

de la France : - Dites, monsieur, quel beau pays!

- Eh oui, c'est vrai... La Normandie – Ah Honfleur! Et la Bretagne, sa pointe du Raz, ce miracle appelé Mont Saint-Michel, la Vendée – Salut
les Chouans de Charrette! – le magnifique Pays
Basque et ses Pelotari, la Provence de Mistral et
Pagnol, Nice et sa Côte d'Azur, la Savoie et ses
skieurs, le Jura et son vin jaune qui débouche sur
la belle Alsace... Et pour couronner le tout, sa capitale, Paris, magnifiée par son avenue des
Champs Elysées... Oui, quel fabuleux pays!
Mais la Corse dans tout ça?

- Mais, monsieur, vous me parlez de pays, mais Kallisté ou Cyrnos, comme vous voulez, ce n'est pas un pays...

- C'est quoi, alors?

- Mais, monsieur c'est une «grâce du ciel!» Il est vrai que notre île est si belle que notre chauvinisme fait que nous en parlons parfois avec des propos excessifs mais, au fond, nous n'y sommes pour rien, la faute incombe plutôt à la nature qui l'a faite aussi belle, si bien que c'est à cette dernière qu'il faut adresser des reproches. Ou mieux encore : remercier Dieu de ce merveilleux cadeau.

Tennis : La jeune Clotilde de Bernardi se distingue sur les courts internationaux. Qui sait, un jour peut-être la verra-t-on à Wimbledon sur les traces de Marion Bartoli, la dernière gagnante du célèbre tournoi anglais.

Sabre au clair... Et pour fêter succès ou événement important on «sabre» le champagne, ce vin des rois et roi des vins alors que certains s'évertuent toujours à «sabler».

Avouez qu'il mérite mieux que du sable!

L'attrachiata : j'aime ce mot qui n'appartient qu'à nous pour évoquer le moment de la journée entre chien et loup... Mais cette heure vespérale me paraît plus belle lorsque nous l'appelons «attrachiata».

Moult coups de fils d'amis « pinzuti » ont été l'occasion de me féliciter des belles images du Tour de France, comme si j'y étais pour quelque chose...

Et cela m'a remémoré cette réflexion d'un ami qui disait: « Oh ce n'est pas pour me vanter mais elle est belle, la Corse!»

« Soudain, partant de l'aile, Formidable coup de pied Emportant bois, ficelles :

C'est « Fili » qui a shooté ». ié à Philippe Mosca qui mar-

Ce quatrain était dédié à Philippe Mosca qui marqua les deux buts du Lycée de Bastia contre le Lycée Fesch d'Ajaccio pour le titre de champion de Corse scolaire,

il y a quelques années.

Settembrinu souffle ses



Antone et les ogres, The Rabeats, Nadau, Giorgio Conte, Nico Wayne, Ba Cissoko...
Pour cette édition anniversaire, le festival propose, du 27 au 31 août le meilleur des artistes reçus durant ces deux dernières décennies.
Satisfaire le plus grand nombre grâce à une démarche culturelle, susciter plaisir et bien-être, mais surtout partager des moments «vrais» entre amis, voilà les principaux objectifs poursuivis par «Settembrinu in Tavagna» depuis sa création.

e festival peut s'enorgueillir de donner tout son sens au mot «authentique». Loin des publicités tapageuses, **Settembrinu** (comme son pendant associatif, le Tavagna club) s'attache, depuis vingt ans, à préserver l'essentiel : ouvrir une fenêtre sur le monde en profitant de la beauté et de la richesse des villages de la **Costa Verde**.

Echange avec **Francis Marcantei**,

un Président passionné qui veille jalousement à préserver l'esprit de son festival.



▶ L'édition 2013 est déjà la vingtième ! L'occasion de faire un bilan ? Comment êtes-vous parvenu à préserver l'authenticité de Settembrinu ?

L'écho du vingt ans d'âge pour un festival n'est pas celui de la jeunesse éclatante mais celui du mariage harmonieux de la conception d'une telle manifestation avec les lieux, le territoire qui l'accueille et la volonté de l'équipe qui œuvre à sa réalisation. Le bilan de ces deux décennies festivalières est à ce titre plus que réconfortant. Il nous faut dire aussi que Settembrinu est né on peut dire adulte dans la mesure où il a démarré avec tout l'acquis de l'activité de programmation du Tavagna club et des tournées, rencontres et expériences de la vie de l'Ensemble Tavagna. La formule de l'itinérance cinq soirs durant à travers le territoire, la Tavagna dans un premier temps puis la Costa Verde actuellement, de même que le logo violoneux sont, avec la double programmation suivie d'une animation musicale, des lignes de force originelles et permanentes. La modestie, l'humilité dont nous nous attachons à habiller Settembrinu au service de l'incomparable richesse scénographique de nos lieux villageois assurent la préservation de l'authenticité du festival.

▶ Quel regard jetez-vous sur l'évolution de notre société et plus particulièrement de l'intérieur de notre île durant ces deux der-

nières décennies ? Parvenez-vous à rester optimiste ?

L'évolution se fait toujours dans le même sens depuis maintenant une cinquantaine d'années avec une accélération imposée par les développements technologiques au seul service du duo marché-marchand et en changeant de millénaire, nous avons véritablement changé de monde. Il faut nous y résoudre sous peine de névrose et vivre notre bonheur associatif dans une tonalité nostalgie qui éclaire tout autant les voies à suivre pour assurer la permanence culturelle que et les illusions du toujours plus à éviter sous peine de perte de sens et d'âme et c'est dans la détermination à ajouter des maillons à la chaîne que nous avons placé l'optimisme.

▶ Pour cette édition anniversaire, vous avez prévu une programmation de très grande qualité. Quels en seront les temps forts ?

Les artistes invités ont tous marqué le festival. De leur générosité autant que de leur talent et leur retour annoncé suscite par anticipation beaucoup de plaisir... à les attendre. Ba Sissoko, Giorgio Conte, Nico Wayne Toussaint, Nadau, The Rabeats autour desquels est bâtie la programmation de cette vingtième édition, loin d'une publicité tapageuse, poursuivent des carrières solides sou-

vingt bougies!

tenues par la fidélité d'un public conquis par leurs prestations. La sympathie croissante qui entoure Settembrinu va cette année particulièrement se manifester et nous saurons nous montrer vigilants pour qu'elle se place au service du plaisir à être ensemble un soir de fin d'été, au village à écouter la musique du monde.

▶ En cette période de crise économique, organiser un tel évènement est une gageure. Comment parvenez-vous à surmonter les difficultés rencontrées ?

Dans cette période de crise économique que vous évoquez il apparaît paradoxalement que l'attrait et la fréquentation des manifestations culturelles sont en augmentation comme si s'affirmait collectivement de manière intelligente la contribution fondamentale de ces évènements «inutiles» à l'équilibre social. Les décideurs politiques se doivent de prendre en compte cette réalité tandis que les acteurs culturels s'emploient à déployer leur action dans la diversité et la permanence en accord avec leurs lieux, territoire et démographie. Settembrinu constitue le point fort d'une programmation régulière qui constitue l'un des axes de l'action de résistance à la désocialisation que conduit le Tavagna club. La vie de notre local (restauration, conférences, voya-ges, expositions...) de la même façon que celle de l'Ensemble Tavagna (concerts, enregistrements, créations...) y participant au même titre de manière permanente. Il convient donc que l'organisation de Settembrinu trouve sa place dans la gestion de notre tout associatif dans laquelle la péréquation entre les diverses parties doit assurer la pérennité de notre expérience associative vieille maintenant de 46 années. L'évolution à la baisse des aides financières nous inquiète non pas parce qu'elle va se traduire par une réduction de l'amplitude des activités mais parce qu'elle risque d'empêcher le démarrage de nos structures... génératrices d'économie et d'emploi. Seule une concertation suivie, dans la franchise de sa transparence, peut assurer l'enthousiasme de l'action en l'arrimant à la volonté de nos partenaires institutionnels, professionnels et privés.

► Comment imaginez-vous Settembrinu dans vingt ans ?

Settembrinu 2033 ? La belle interrogation ! En apparence pour moi seulement car je n'arrive pas à prendre au sérieux le temps à venir, ce temps qui n'existe pas et qui devient aujourd'hui l'objet de toute préoccupation et sollicitude. J'ai davantage de goût pour l'évocation de la naissance, de la croissance, des mille et une anecdotes et parcelles d'émotions liées aux précédentes éditions, pour ses difficultés et ses perspectives vers des lendemains dans lesquels Settembrinu occupera la place qu'il aura pu trouver... ou pas.

► A titre personnel, quels sont les festivals auxquels vous aimez assister en tant que simple spectateur ?

L'émotion ressentie est pour moi le seul critère d'intérêt et de valeur pour un concert, une soirée, une représentation. Cette émotion cristallise et conjugue les lieux, les talents, les productions artistiques qui les voient naitre. Je fais souvent acte de présence, j'essaie de voir ce qui me parle en évitant les concerts ou les briquets s'allument et où le spectateur invité à chanter ne peut qu'adorer le spectacle auquel il participe... Ainsi s'abandonne l'esprit critique et se poursuit un formatage qui prend les traits d'un clientélisme culturel.

Association TAVAGNA CLUB

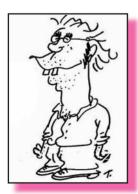
«A Casa Rossa»
Talasani - 20230

Tel & Fax :

04-95-36-91-94 e-mail : tavagnaclub@wanadoo.fr

Site Internet :

www.tavagna.com



Cartoons in Tavagna 2013

Pour sa XIVème édition **Settembrinu** réunira une équipe d'une dizaine de dessinateurs d'horizons toujours aussi divers. Cette équipe avec son exposition itinérante sera présente au fil des soirées et des villages pour «croquer la vie». Original et atypique, le **Festival du Dessin de Presse d'Humour de Tavagna** se mêle harmonieusement, depuis 14 ans, à la dimension musicale du **«Settembrinu»** en nous faisant découvrir de vrais artistes (Tignous, Dume, Trax, batti, Gibo...).

Zoom sur «I luni di l'identita»

I luni di l'identita ou lundis du terroir sont organisés tous les lundis des mois de juillet et d'août. Cette manifestation propose des pistes d'approche vers l'identité des hommes de nos villages et invite dans un laps de temps limité, entre 17 et 23 heures, à la découverte ou la remise en mémoire des principales branches de notre patrimoine à savoir :

- L'architecture avec le village, ses places et ruelles, comme lieu d'accueil.
- Les savoir faire que traduisent les productions présentées par la vingtaine d'artisans ravis d'intervenir en tant que partenaires de l'opération bien au-delà du rôle dans lequel les confinent les foires et marchés habituels.
 - La polyphonie avec à 19h30 en l'église de **Peru Caasevechje**, un concert gratuit par l'**Ensemble Tavagna** ou un autre groupe invité.
- La gastronomie au cours d'un repas confectionné par des personnes des localités connues pour leur maîtrise de la cuisine et servi, sur réservation, dans les locaux du Tavagna

<u>Programme</u>

Mardi 27 août

VELONE ORNETU

Antone et les Ogres (Corsica) Ba Cissoko (Guinée)

Mercredi 28 août

SANT'ANDRIA
DI COTONE

Nidi d'Arac (Italie)

Giorgio Conte (Italie)

Jeudi 29 août

SAN NICULAU

Marc Lelangue (Blues)
Nico Wayne Toussaint (Blues)

Vendredi 30 août

PERU CASEVECHJE

Diana Saliceti (Corsica) Nadau (Béarn)

Samedi 31août

TALASANI

Mathieu Pesqué & Hansel Gonzalez (France, Cuba)

The Rabeats (A tribute to the Beatles)

A Settimana Corsa

33ème semaine de l'année

du 9 au 15 août 2013

Les fêtes : le 9, Armel - le 17, Hyacinthe - le 18, Hélène, Laetitia - le 19, Jean Eudes - le 20, Bernard, Philibert, Samuel - le 21, Christophe - le 22, Fabrice.

Un an déjà

Le 19 août, réfugié à l'ambassade d'Equateur à Londres, le fondateur de Wikileaks, Julian Assange, y fait une apparition afin de demander au monde de cesser la chasse aux sorcières contre Wikileaks.

Le 19 août, à plusieurs endroits en Europe, des températures records de 38°C sont relevées et le seuil limite de pollution à l'ozone est pratiquement atteint.

Le 21 août, deux semaines après avoir réussi à faire atterrir le robot Curiosity sur Mars, la Nasa fait savoir qu'elle y enverra une deuxième machine pour septembre 2016.

Le 23 août, Mark David Chapman, le meurtrier de John Lennon, se voit refuser une septième demande de remise en liberté.

Le 23 août, à Berlin, le Premier ministre grec Antonis Samaras demande un sursis auprès de ses créanciers européens pour redresser la barre économique.

L'esprit du monde

La mélancolie, c'est un désespoir qui n'a pas les moyens.

Léo Ferré

Le truc de la semaine

Prenez des fruits frais de saison, et recouvrez-en le fond de la forme à tarte que vous

utilisez habituellement. Placez ensuite cette quantité de fruits dans un sachet, au congélateur. Vous disposerez en hiver de quantités exactes de fruits frais pour réaliser des tartes aux fruits.

Les tablettes de l'Histoire

Le 17 août 1998, dans une allocution télévisée, le président américain Bill Clinton reconnaît avoir eu une "relation inappropriée" avec Monica Lewinsky.

Le 19 août 2001, Michael Schumacher remporte son quatrième titre de champion du monde de F1.

Le 20 août 1980, décès du chanteur Joe Dassin des suites d'une crise cardiaque, à l'âge de 41 ans.

Le 21 août 1959, l'archipel d'Hawaï devient le 50e état américain.

Le 22 août 1989, découverte du premier anneau de la planète Neptune, huitième et dernière planète du système solaire et la plus lointaine des géantes gazeuses.

Petits Conseils Pratiques Calcium

Pour assurer à votre organisme un bon apport de calcium, conservez au frais les coquilles d'œufs, que vous mettrez dans le potage durant sa cuisson. Avant de servir, retirez les coquilles à l'aide d'un tamis.

Mains et cuisine

Lorsque vous cuisinez, ayez toujours à portée de main un citron frais. Vous utiliserez celui-ci pour vous nettoyer le bout des doigts et les ongles, après avoir manipulé divers ingrédients. Odeurs et taches disparaîtront de votre peau comme par enchantement.

Chauffage

Afin d'utiliser au mieux le chauffage de votre maison, assurez-vous de ne pas mettre de meubles ou objets encombrants près des radiateurs. En effet, une bonne partie de la chaleur dispersée servirait d'abord à chauffer ces volumes importants, au détriment de la pièce d'habitation.

Stress

Si vous vous sentez stressée après une dure journée, installez-vous dans votre salon avec quelques bougies pour tout éclairage, et un bâtonnet d'encens pour diffuser une odeur agréable. Retirez vos chaussures et offrez-vous une demi-heure de relaxation totale.

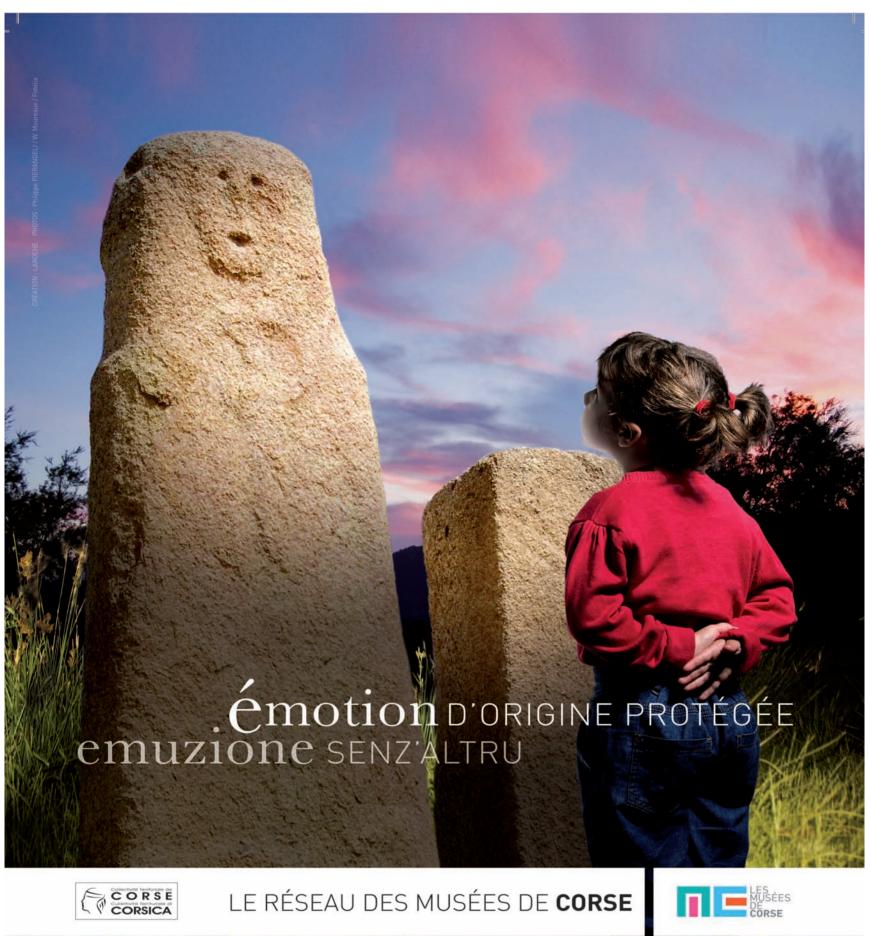
Bouillotte

Lorsque revient le froid, l'utilisation d'une bouillotte dans le lit est bien agréable... sauf quand l'eau refroidit. Pour conserver l'eau chaude plus longtemps, pensez simplement à y ajouter du sel. L'eau salée a, en effet, la particularité de mieux conserver la chaleur.



ICN	INFORMATEUR CORSE NOUVELLE
1, Rue Rédac Courri Annone Courri Abonne Courri Compte	TION-ANNONCES LEGALES-ABONNEMENTS Miot 1 ^{20ms} étagel 20200 BASTIA tion : Tél. 04 95 32 89 90 / 04 95 32 89 98 el : redaction@informateurcorse.com res légales : Tél. 04 95 32 04 40 / 04 95 32 89 92 el : al@informateurcorse.com rements : Tél. 04 95 32 89 97 el : abonnement-informateurcorse@orange.fr bilité Clients/Fournisseurs : Tél. 04 95 32 04 40 pie tous services : Tél. 04 95 32 02 38
	DE LA PUBLICITE - EDITIONS THEMATIQUES - TION — EVENEMENTS — OPERATIONS SPECIALES :
Bastia	o: Tél. 04 20 01 49 84 : Tél. 04 95 32 89 96 el : jfa@corse-information.info
	E EN LIGNE – SITE INTERNET : .corse-information.info
Comité Eva MA Roland	TEUR DE LA PUBLICATION: Paul AURELLI EUR DE LA REDACTION: Pierre BARTOLI de rédaction: Paul AURELLI, Pierre BARTOLI, ITTEI, avec la collaboration de : Michel MAESTRACCI, FRIAS, Jacques PAOLI, Jeanne BAGNOLI, laude de THANDT et des contributeurs habituels
IMPRE	SSION : AZ DIFFUSION - 20600 BASTIA
	C.P.P.A.P. : 0314 I 88773 - ISSN : 2114-009 Dépôt légal Bastia à date de parution
la Corse de filet à	e la ligne d'annonce légale est fixé par Arrêté Préfectoral, pou du-Sud et pour la Haute-Corse : hors taxes 4 € (Le calibrag filet est fixé dans les mêmes conditions, descriptif remis au urs sur demande).
la Presse	FORMATEUR CORSE NOUVELLE est membre du Syndicat de Hebdomadaire Régionale — L'Informateur Corse a été fond par Louis RIONI — Corse Nouvelle® fondée en 1948 de

ots – Toute reproduction, même partielle, est interdite ation expresse et écrite de l'éditeur (Loi du 11 mars 1957)











AJACCIO ALÉRIA BASTIA CAURIA CORTE CUCURUZZU

LUCCIANA MOROSAGLIA

