

# L'INFORMATEUR

## Corse nouvelle



1€

[www.corse-information.info](http://www.corse-information.info)

Hebdomadaire régional habilité à publier les annonces judiciaires et légales

Journal du 20 décembre 2013 au 2 janvier 2014 - N° 6496 - 62<sup>ème</sup> année



# L'Adie

## le microcrédit pour créer sa boîte

Entretien avec Yvan Franchi, Directeur Régional

*a Radiò di a Corsica*

**Alta**  
frequenza

CALVI 87.9 - PORTI VECHJU 93.7  
BUNIFAZIU 101.2 - AIACCIU 103.2  
BASTIA 98.9 - CORTI 104  
[www.alta-frequenza.com](http://www.alta-frequenza.com)

## NOS BUREAUX

sont ouverts au 1, rue Miot (2<sup>ème</sup> étage)  
du lundi au Vendredi  
de 8 heures 45 à 12 heures  
et de 14 heures à 17 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**

## Le temps passé... Le temps à conquérir !

**2013** s'étire pour ses dernières semaines, en même temps, que "tombent" les feuilles mortes d'un bel automne. Si notre cadence de parution s'égrène à la semaine, l'année s'exprime en "vendredi" à gérer ! Un jour de parution chaque semaine et tant de choses à dire, à écrire, à partager, à vivre en quelque sorte avec nos lecteurs...

Combien de générations insulaires ont partagé ce rythme, car de ce journal d'aujourd'hui, on ne peut oublier ceux qui nous ont précédés. En feuilletant les pages de ce numéro, songeons aux 6495 livraisons précédentes... Des jours heureux, des plus tristes, des jours de paix et puis les autres, des moments de bonheur et puis les autres aussi. Ces moments, ces époques, ces temps différents, une vie, des vies, des histoires qui font l'Histoire avec un grand H.

La Corse est là, droite dans sa façon de vivre, plurielle dans sa façon de penser, anxieuse pour demain, c'est une constante de l'insularité, mais forte et assurée dans ses pas vers l'avenir.

Nous aussi, nous allons franchir

avec l'arrivée de l'an nouveau, une étape qui ne nous laisse pas sans appréhension, mais avec une force énorme, celle que les plus jeunes, de ceux qui partagent avec nous cette aventure, nous transmettent. Du temps passé, nous conservons une volonté commune, celle du temps à conquérir encore ensemble...

C'est le 24 janvier 2014 que paraîtra le 6500<sup>ème</sup> numéro... Nous vous dirons ce que nous comptons faire ensemble, cette nouvelle aventure collective, que nous mènerons avec des compagnons de route qui nous ressemblent, c'est pourquoi nous avons choisi de cheminer de concert. Ce ne sont pas des "associés", mais des "partageux" de l'intelligence et de la conscience qui font les forces de chez nous. **C'est avec ALTA FREQUENZA "A Radiò di a Corsica" que nous partagerons nos énergies, la plume et le son, pour faire vivre encore plus et mieux l'image de notre Corse.**

En attendant, chères Amies, chers Amis, chers Lecteurs, passez de bonnes et belles fêtes.

Paul Aurelli

## De quel avenir la Corse est-elle le nom ?



La Corse est aujourd'hui à la croisée des chemins. Terre d'exception, portée par une histoire marquée par l'insularité, elle doit résolument se tourner vers l'avenir, ce qu'elle est capable de faire comme en témoigne

l'incroyable vitalité des entrepreneurs corses, et préserver son identité, sa culture, sa langue. Dans ce monde nouveau qui surgit devant nous, la concurrence entre les territoires et les régions prend la forme d'une guerre économique à l'intérieur de laquelle la « différence » est un atout. La Corse doit cultiver cette différence en devant le laboratoire des idées nouvelles dans tous les domaines.

Débarassée de sa gangue politique, l'écologie est une boussole indispensable pour préserver nos paysages du littoral à nos villages de montagne. Rien ne doit être négligé pour faire de la Corse le modèle absolu d'un développement durable, responsable et solidaire. Du chef d'entreprise au responsable d'association, chacun est porteur de l'avenir de la Corse. Cette responsabilité est d'autant plus grande que la manne de l'Etat-providence se tarit, qu'il n'est plus question de passer par la case des subventions délivrées sans contrôle, ni évaluation.

L'Informateur Corse Nouvelle, dans sa nouvelle version, témoignera de l'action des Corses, en Corse, mais aussi à l'extérieur. Les colonnes de notre hebdomadaire vous sont ouvertes. Venez

nous parler de ce que vous faites, de ce que vous entreprenez, de votre action en faveur de la culture et de la langue corses. Vous connaissez des personnalités extraordinaires, des fêtes de village, des initiatives même modestes. Rien n'est insignifiant. La Corse ne doit pas être une nostalgie. Elle est une réalité vivante. Soyez les témoins et les acteurs de cette réalité.

Prenons un exemple simple : le tourisme. Dans les années 1960, il existait, dans le monde, une dizaine de destinations touristiques, dont la Côte d'Azur. Aujourd'hui, il existe plus de 1000 destinations touristiques, dont la Corse qui ne peut accueillir que 3 millions de touristes. L'offre touristique corse doit être accrue, diversifiée, inscrite dans une logique de préservation de nos paysages. La Corse ne peut pas devenir un navire de béton pour un tourisme de masse incontrôlé.

D'autres exemples montrent que la Corse s'ouvre aux technologies nouvelles. Créée par un Corse, Pierre-Noël Luiggi, Oscar.com est aujourd'hui l'un des grands opérateurs de la vente sur internet. Sponsor officiel du club de Bastia, Pierre-Noël reste viscéralement attaché à la Corse ; même si son destin d'entrepreneur est aujourd'hui planétaire.

Soyons Corses, c'est-à-dire solidaires dans la construction d'un avenir commun. L'Informateur Corse Nouvelle donnera la parole à celles et à ceux qui font cette histoire commune, au-delà des clivages anciens aujourd'hui dépassés.

Christian Gambotti



## À modu nostru Da Roland Frias

### E nostr'ambizione natalesche ?

Luce u sole veranescu, ma simu bè di dicembre. Natale vicinu. Quì è quallà, a ghjente à corri corri per appruntà sta stonda maiò. Cù u piacè di ritruvà, à fianc'à i so cari, tuttu l'incantu di e feste di fin'd'annata. Senza scurdassi di quelli è di quelle ch'un anu ne casa ne travagliu, chì sò malati o feriti da a vita.

A disgrazia di certi ùn deve esse surghjente di disgustu per l'astri. À u contrariu. Deve chjamà a solidarietà, a mobilitazione umanitaria. Versu l'omi è versu e donne chì anu fretu è fame, chì li sentenu u core è l'anima.

Quist'annu, più chè annu, sò stati numerosi i ghjucadori di a "Française des Jeux". Invece di lampà i so soldi sperendu vince un "jackpot" inaccessibile, pudarianu pruvà di tantu in tantu di fà un picculu donu à quelli è à quelle chì ne anu u più bisognu, è di sicura cuntribuisce -anch'elli, ognunu à u so livellu- à a lotta cuntr'à a precarietà.

Perchè in u 2013, in Corsica cum'è in altrò, a crisa, quella di a quale parlemu dapoi u 2008 hà purtatu i so effetti da veru. Hè cresciutu u disimpiegu, si sò multiplicati i cunflitti suciali, ci hè statu parecchje depressione...

Allora, per Natale, è avvicinandu si di Capu d'annu, pudimu puru pensà à quelli è à quelle chì anu passatu una gattiva annata, sperendu chì u calore d'isse feste di fin'd'annata possi permette li di ripiglià fiatu, d'apre si sperenze nove è avè a brama di cumbatte a fatalità per avanzà. Ghjè à mezu à e persone chì ci tenenu caru ch'ellu si pò creà e cundizione di sta ripresa in manu. Cum'è una rimessa à zeru, ci vole à mette -ancu s'ella hè difficiule- e so pene è i so rimorsi d'accantu. Circà di cambià li in forze. Da truvà u laziu di a cunfidenza è di a determinazione chì sò i fundamenti di sta ricustruzione.

IMPRESA / PAR PIERRE-LOUIS MARCHINI

*Reconnue d'utilité publique, l'Association pour le Droit à l'Initiative Économique (Adie) est le premier organisme de microcrédit en France. Elle accompagne et finance les personnes n'ayant pas accès au crédit bancaire, souhaitant créer leur entreprise. En Corse, fin 2013, ce seront près de 150 porteurs de projet qui auront bénéficié de ses services. Pour l'Informateur Corse Nouvelle, Yvan Franchi revient sur l'activité et les projets de cette dynamique structure dont il est Directeur.*

Yvan Franchi, Directeur Régional de l'Adie



# L'Adie

## le microcrédit pour créer sa boîte

### **Yvan Franchi, quand et comment l'Adie a-t-elle vu le jour en Corse ? Quels sont ses objectifs ?**

L'Adie existe en Corse depuis 1999. Grâce au soutien de la Collectivité Territoriale de Corse, la structure a développé son activité de microcrédit sur l'ensemble du territoire. Nous nous employons à donner les moyens d'entreprendre à ceux qui n'ont pas les moyens.

### **Qu'est-ce que le microcrédit ?**

Le microcrédit consiste en l'attribution de prêts à hauteur de 10 000 euros maximum à des entrepreneurs qui ne peuvent accéder aux prêts bancaires classiques. Le microcrédit permet de concrétiser des microprojets, favorisant l'activité et la création de richesses...

### **Quel est le statut des porteurs de projet qui sollicitent vos services ?**

Tous les porteurs de projet peuvent solliciter nos services, que cela soit pour la création ou le développement de leur entreprise, pour de l'investissement ou de la trésorerie... Il est vrai que nous sommes davantage sollicités par des personnes qui créent leur autoentreprise ou leur microentreprise, mais nous pouvons aussi intervenir pour des SARL si le besoin de financement correspond à notre champ d'action et si la banque a refusé la demande de financement.

### **Quelles sont les conditions pour bénéficier de ce mode de financement ? Quelle est la marche à suivre ?**

L'Adie peut être contactée par des personnes au chômage ou au RSA qui n'ont pas accès au système bancaire classique, c'est-à-dire auxquelles les banques ne souhaitent pas accorder de prêts ou même ouvrir un compte. Cela peut être la conséquence d'une difficulté passagère (interdit bancaire, etc.) ou, le plus souvent, d'un projet d'un trop faible montant. Le créateur d'entreprise ou de microprojet rencontre alors un conseiller, permanent de l'Adie, qui monte un dossier de prêt. Ce dossier est ensuite examiné en comité de crédit qui accorde ou non les fonds sollicités. L'examen porte principalement sur les motivations de la personne et sur sa capacité à être autonome. Le comité de crédit peut solliciter l'aide d'un bénévole de l'association qui aura pour mission d'accompagner le créateur d'entreprise et l'aider à surmonter les obstacles qui jalonnent la création d'entreprises (inscription, impôts, etc.).

### **Quels sont les montants d'un financement Adie ? Sur quelle durée ? Et avec quels taux d'intérêt ?**

Le montant maximum d'emprunt est de 10 000 euros dont la moitié remboursable avec un taux à 0% et l'autre moitié à 7,76%. Pour 8 000 euros empruntés, un créateur d'entreprise devra rembourser 270 euros/mois pendant 30 mois. Nous avons la possibilité de différer le remboursement de la partie à 0% qui permet alors de diminuer le montant des échéances pendant quelques mois. Une analyse de la capacité de remboursement est faite par le conseiller qui permet d'adapter le montant de l'échéance mensuelle et d'éviter une situation de surendettement.

### **Faut-il une caution pour obtenir un microcrédit ?**

Pas nécessairement... L'Adie peut sous certaines conditions accepter un microcrédit sans caution. Mais il est préférable que le demandeur ait une caution qui va porter sur la moitié du crédit avec le taux d'intérêt soit 3 000 euros maximum.

### **Face à la crise et à l'augmentation du surendettement en France, quel rôle le microcrédit peut-il jouer dans l'économie ?**

La création d'entreprise constitue depuis 2010 la principale voie de création d'emplois : près de 500 000 nouvelles entreprises créées annuellement face à près de 350 000 emplois détruits. Pour le public de l'Adie, traditionnellement issu du "bas de la pyramide sociale", lancer sa propre activité est plus que jamais une voie possible pour se construire un avenir et retrouver le chemin d'une insertion professionnelle durable. Dans ce contexte, le microcrédit de l'Adie a évidemment toute son utilité : il permet aux personnes sans moyens financiers et/ou ne pouvant obtenir les fonds nécessaires au lancement de leur projet de création d'entreprise auprès des banques, de le réaliser. Le microcrédit de l'Adie couvre des besoins allant jusqu'à 10 000 euros, ce qui permet de répondre à une large demande puisque 9 nouvelles entreprises sur 10 se créent sans salarié et pour plus de la moitié de ces nouvelles entreprises, le plan de financement ne dépasse pas 8 000 euros. Sachant que 40% de porteurs de projet sont des demandeurs d'emplois.

En terme de public qui se lance aujourd'hui majoritairement dans la création d'entreprise et en terme de besoin financier, le microcrédit est une réponse efficace et pertinente. Le risque du surendettement est une préoccupation constante à l'Adie notamment parce qu'une part importante de notre public est constituée de personnes vivant des minimas sociaux ou des assédics et que pour ces personnes le surendettement peut arriver très vite compte tenu de leurs moyens financiers. Lors de l'étude des demandes de financement qui nous sont adressées, nous prenons en compte tout autant la viabilité économique du projet d'entreprise que la capacité de remboursement de la personne. Si nous jugeons que cette capacité de remboursement est trop juste, nous proposons un montant à prêter plus faible mais qui permet toujours de démarrer l'activité dans de bonnes conditions. Mais nous sommes aussi amenés à refuser une demande de microcrédit parce que la situation financière ou la capacité de remboursement de la personne est trop faible.

### **Quelle est la situation du secteur du microcrédit en Corse ?**

Le microcrédit en Corse se porte bien : à la fin de l'année, ce seront près de 150 personnes qui en auront bénéficié pour créer leur entreprise dans le cadre du microcrédit professionnel qui concerne la majorité de nos interventions, ou retrouver un emploi salarié dans le cadre du microcrédit personnel pour l'emploi qui concerne environ 10% de notre activité en Corse. Nous prévoyons une croissance en 2014 de l'ordre de 5 à 10% compte tenu de la demande qui ne cesse d'augmenter.

### **Peut-on qualifier le microcrédit de remède contre la précarité ?**

Ce n'est pas LE remède mais c'est l'un des outils qui permet de lutter durablement contre la précarité. Les derniers chiffres issus de l'Etude d'Impact de l'Adie le prouvent (Etude réalisée tous les 3 ans par un cabinet indépendant, la dernière datant de mai 2013 a été effectuée par l'Institut CSA sur un échantillon représentatif d'entreprises financées par l'Adie, ndlr). En effet, le taux de pérennité des entreprises soutenues est de 70% à 2 ans et 58% à 3 ans. D'autre part, le taux d'insertion des personnes financées – défini comme le pourcentage de personnes financées toujours à la tête de leur en-

treprise ou ayant retrouvé un emploi salarié à la date de l'enquête—s'élève à 84%, soit autant de personnes financées par l'Adie se réinsérant de façon durable du point de vue économique et professionnel. En outre, le taux de sortie des minimas sociaux —défini comme le pourcentage de personnes financées percevant un minimum social au moment de leur entrée en contact avec l'Adie et ne percevant aucun minimum social à la date de l'enquête, quelle que soit leur situation professionnelle à cette date— est de 42%...

**L'Adie est un réseau national, comment y prenez-vous part ?**

L'Adie est effectivement un réseau national avec des directions régionales. La Direction Régionale Corse compte 4 salariés répartis sur 3 antennes insulaires : Bastia, Ajaccio et Porto-Vecchio. Le fait d'appartenir à un réseau permet de mutualiser un certain nombre de services et localement de se concentrer uniquement sur le cœur de notre action, l'accompagnement et le financement des personnes porteuses d'un projet de création d'entreprise ou de retour à l'emploi.

**Comment votre action s'articule-t-elle dans l'île ?**

Nous sommes donc présents au travers de nos 3 antennes physiques. Sur chacune de ces trois antennes, nous disposons d'un conseiller chargé de recevoir le public, d'instruire les demandes de financement et d'entretenir nos relations avec les partenaires locaux. Nous effectuons également des permanences délocalisées pour assurer une meilleure couverture du territoire insulaire. Ces permanences sont assurées à Ghisonaccia, l'Île-Rousse, Corte et Propriano. Les 4 salariés de l'association sont appuyés par 3 bénévoles qui participent au comité de crédit et réalisent l'accompagnement des porteurs de projet.

**Quels sont vos projets ?**

La Direction Régionale Corse a pour projet notamment de créer un portail-vitrine destiné aux créateurs d'entreprise que nous finançons. Cet outil doit nous permettre de créer des synergies entre les chefs d'entreprise (partage de réseau, mutualisation des interventions...), de communiquer sur des initiatives locales et plus généralement de mettre en lumière toutes ces personnes qui font la richesse économique de la Corse.

**Quels sont les partenariats sur lesquels repose votre fonctionnement ?**

L'Adie est soutenue par différents partenaires sans qui nous ne pourrions exister : l'Agence de Développement Economique de la Corse, la Communauté d'Agglomération de Bastia, les Conseils Généraux de Haute-Corse et de Corse-du-Sud, le PLIE de la Ville d'Ajaccio et l'Etat au travers de la DIRECCTE.

**"L'Adie peut être contactée par des personnes au chômage ou au RSA qui n'ont pas accès au système bancaire classique, c'est-à-dire auxquelles les banques ne souhaitent pas accorder de prêts ou même ouvrir un compte".**



Marie-Noëlle Ambrosini - Fabrication artisanale et vente de savons (Calvi)

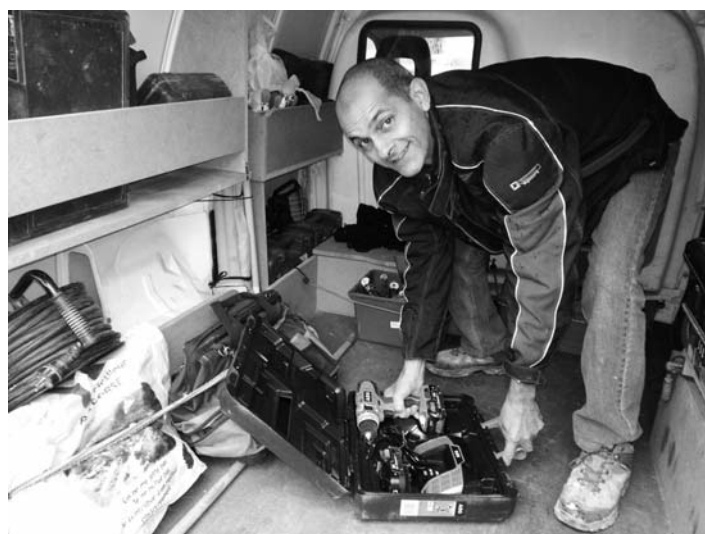
Marie-Noëlle a une longue expérience dans le commerce puisqu'elle a été vendeuse dans plusieurs magasins situés sur le bassin d'activité de Calvi. Elle a traversé une période difficile où se sont succédés une perte d'emploi et un divorce. Allocataire ARE et ne parvenant pas trouver un nouveau job, elle s'est lancée dans une aventure entrepreneuriale et a ainsi créé son propre emploi.

Grâce à son réseau, elle s'oriente vers le concept de la vente de savons en forme de pâtisseries, mais également à la

coupe. Marie-Noëlle s'informe et se renseigne sur la rentabilité de ce type de commerce, et, une fois rassurée, elle se lance dans la création de son enseigne tout en prévoyant de compléter son activité par la vente de souvenirs et de bijoux.

Cependant, compte tenu de son statut de demandeur d'emploi, elle se trouve face aux refus des banques de la suivre dans son entreprise. Elle décide donc de faire appel à l'Adie sur le conseil de la BGE de Balagne. Auprès des conseillers spécialisés, cette dernière trouve l'attention et la confiance dont elle avait besoin pour mener son projet à bien.

Cela aboutira à un financement de 9 500 euros destinés aux travaux nécessaires pour la remise en état du local commercial, mais aussi à l'acquisition du stock de démarrage.



Marc Dongradi - Entreprise de multiservices (Bastia)

Marc a 50 ans et a créé sa petite entreprise de multiservices en 2010. Marc a passé près de 30 ans dans les garages ou les concessions automobiles (il est titulaire d'un BEP mécanicien automobile). C'est un manuel touche à tout qui a appris sur le tas la plomberie, l'électricité et tout ce qui peut toucher au bâtiment.

Lassé par son travail de mécano et par un salaire démotivant, il démissionne et lance en 2010 son activité de multiservices. Parallèlement, il trouve un emploi à mi-temps d'agent de services pour « assurer » un



Le Directeur de l'Adie et une partie de son équipe

minimum de revenus.

Bien introduit auprès des syndicats de copropriété et ayant réussi à développer une clientèle de particuliers, Marc a sollicité l'Adie en 2012 pour l'achat d'un véhicule utilitaire désormais nécessaire au développement et à la pérennisation de son activité.

Grâce à ce microcrédit, Marc est devenu chef d'entreprise à temps plein.

Bertrand Joalland - Combustibles bio à Cateraggio (Aleria)

Bertrand, 47 ans, s'adresse à l'Adie pour la 1ère fois en septembre 2009. Son concept d'entreprise est novateur puisqu'il repose sur le principe de la combustion du bois sous forme de granulés. Après des recherches poussées sur le domaine, Bertrand est convaincu que son projet, qui s'inscrit dans une démarche d'éco-développement, va trouver son public en Corse. Ses premières tentatives auprès des banques pour financer son projet n'aboutissent pas.

Après instruction de la demande, l'Adie lui accorde un premier financement global de 10 000 euros qui lui permet d'investir dans du matériel. L'entreprise « Joalland Biocombustibles » est créée en janvier 2010 au régime du réel simplifié.

Après près de 3 ans d'activité, Bertrand souhaite passer à la vitesse supérieure en produisant lui-même les granulés de bois destinés au chauffage des particuliers. Divers partenariats, notamment avec la Collectivité Territoriale de Corse et l'Office de l'Environnement, vont lui permettre d'assurer la production de la matière première issue de la transformation des déchets de l'exploitation forestière.

Pour financer ce développement, Bertrand sollicite à nouveau l'Adie au cours de l'été 2012. Les premiers prêts ayant été soldés, la demande aboutie rapidement et un nouveau financement de 10 000 euros (dont 4 000 euros sous forme de prêt d'honneur) lui est octroyé au mois d'août pour constituer une trésorerie suffisante au développement de l'activité.



**Info Line :**

Tél. : 0 800 800 566  
(N° Vert)

**Site Internet :**

**MARCHÉ DE BASTIA NOËL : 2013**  
DU 13 AU 22 DÉC  
PLACE DU MARCHÉ - 10H00 - 19H00

Basria  
Département Régional de l'Agriculture et de la Pêche de Corse  
CMA  
Mairie de Bastia  
Mairie de Corte  
Mairie de Ajaccio  
Mairie de Bastia

**Fontaine à eau de source Corse**

[www.zilia5g.com](http://www.zilia5g.com)

**zilia 5G**  
eau de source  
des montagnes corses

L'eau de source Corse à portée de main !  
Un système agréable et convivial  
Une utilisation très simple  
Idéale été comme hiver, froide ou chaude

**FUNTANA CORSA**  
(Haute Corse)  
☎ 04.95.30.94.39  
Fax : 04.95.30.94.52  
Courriel : anne-marie.fratani@wanadoo.fr

**SODIFO**  
(Corse Du Sud)  
20090 AJACCIO  
☎ 04.95.10.79.31  
Fax : 04.95.22 68.04  
Courriel : sodifo@wanadoo.fr

# Jean Zuccarelli :

## “Le nationalisme ne passera pas par Bastia”

*A trois mois des prochaines élections municipales, les candidatures affluent, les listes se constituent et les projets et programmes émergent aux quatre coins de Corse. A Bastia, la lutte est déjà lancée, et les phrases chocs, voire même les attaques acérées contre des rivaux politiques ont déjà vu le jour. Lors de son meeting de lancement de campagne, dans un péristyle du théâtre de Bastia, Jean Zuccarelli n'a pas mâché ses mots à l'encontre des candidats nationalistes, Gilles Simeoni et Eric Simoni, martelant que les “Bastiais ne veulent pas de cagoules à la mairie de Bastia”. Au-delà de ces attaques, Jean Zuccarelli a commencé à dévoiler quelques éléments du futur programme. Parmi ceux-ci, le port de la Carbonite, sujet sensible, la création d'un grand palais omnisport, l'embellissement de la ville et un grand projet social.*



**Ca y est, la campagne pour les municipales 2014 est lancée. Et le moins que l'on puisse dire c'est que la lutte s'annonce âpre à Bastia...**

Oh vous savez, je crois que très clairement, la mobilisation est de notre côté. Vous avez vu, lors de notre premier meeting de campagne au théâtre de Bastia, tous les soutiens que nous avons reçu ? Nous avons retrouvé, lors de ce meeting, toute la majorité municipale, et même bien au-delà, toute la majorité départementale et territoriale qui se sont positionnées derrière notre équipe. Cette dernière s'appuie par ailleurs sur le bilan qui est le sien. Aujourd'hui, le temps est arrivé de poursuivre et même d'amplifier la dynamique pour notre ville de Bastia.

**Quels sont les projets principaux que vous allez mettre en avant dans votre programme ?**

Pour l'heure, nous sommes en train de travailler sur ce programme. D'ailleurs, cela se fait en relation étroite avec les Bastiais eux-mêmes. Toutefois, lors de notre meeting, nous avons tenu à dévoiler quelques-uns de nos grands projets. Dans mon intervention, j'ai bien entendu parlé du port de la Carbonite. Le président de l'Exécutif l'a d'ailleurs dit : il se fera ! Et nous le ferons contre nos adversaires, et notamment Gilles Simeoni, qui n'en voulait pas, et qui s'y est d'ailleurs toujours opposé. Alors forcément, aujourd'hui, il se sent un peu en difficulté dès lors que l'on aborde ce sujet là. On voit bien qu'il essaie de trouver des échappatoires. Alors je le redis, nous le ferons ! Au-delà de cela, je pense qu'il faut à Bastia, que les élus soient convaincus et déterminés. Sans cela, il n'est pas possible de franchir les obstacles. Parmi les autres projets nous avons dévoilé, il y a notre idée en direction du sport

et de la culture avec la création d'un palais omnisport. Nous voulons bâtir un vrai palais omnisport.

**Vous pouvez nous en dire plus ?**

Bastia a besoin d'une structure susceptible d'accueillir d'importantes manifestations et de grands spectacles en salle. Bien évidemment, indépendamment de cela, il sera de notre devoir de rénover les structures existantes, et notamment les nombreux complexes sportifs évolutifs couverts (Cosec). Nous avons également l'ambition de rénover notre théâtre municipal. De plus, je tiens à rappeler que nous inaugurerons dans quelques mois le centre culturel des quartiers sud. Nous ferons alors de Bastia la capitale de la culture, du sport et de la fête, en Corse.

**Le volet social a également une place importante dans votre projet ?**

Bien entendu. Nous avons d'ailleurs déjà évoqué un grand projet social. La solidarité a toujours été, pour notre municipalité, une priorité. Avec les temps difficiles que nous connaissons, nous devons aujourd'hui approfondir et resserrer les liens de la solidarité. Nous devons aussi innover et rapprocher l'ensemble des acteurs qui interviennent dans ce domaine. Nous avons donc fait, à ce niveau là, un certain nombre de propositions.

**Vous avez également évoqué un projet d'embellissement de la ville. De quoi s'agit-il plus précisément ?**

Bien évidemment, il est important de poursuivre les travaux d'embellir notre cité. Dans ce domaine là, nous avons là-aussi de grands projets. La voie douce sera notamment une magnifique promenade de bord de mer. Pour l'instant, nous n'avons dévoilé que quelques-

uns de ces projets, mais je peux vous affirmer qu'ils seront nombreux, car nous voulons aller plus loin, et plus fort, pour Bastia.

**Dans votre meeting, vous n'avez pas mâché vos mots à l'encontre de certains de vos adversaires. Lorsque vous dites “nous ne voulons pas de cagoules à la mairie de Bastia”, ou encore que le mot “inseme” sonne comme “fora” dans la bouche de Gilles Simeoni, on peut dire que vous y allez fort...**

Ecoutez, ces mots seront interprétés comme il se doit. Vous savez, je suis bien obligé de rappeler qu'il y a plusieurs enjeux dans cette élection. D'abord, l'enjeu qui consiste à poursuivre la dynamique de progrès qui est en œuvre et de ne pas risquer de la rompre. C'est un premier point. Quand je vois l'absence de propositions et l'opposition systématique à tous les grands projets de nos adversaires, et en particulier de Gilles Simeoni, je pense que le risque est considérable. Et puis, dans cette élection, il y a un autre enjeu, et je le dis clairement : le nationalisme ne passera pas par Bastia. Les Bastiais ne veulent pas de messieurs Gilles Simeoni et Eric Simoni à la mairie de Bastia. Je le répète, ils ne veulent pas que les cagoules soient à la mairie de Bastia. Il n'est pas possible que des gens qui n'ont pas condamnés ou qui soutiennent encore ouvertement la violence puissent prendre les rênes de notre ville. Avec ces propos, que j'assume, je n'ai pas voulu être désagréable avec qui que ce soit, mais je dois la clarté. Je me dois d'expliquer très clairement les enjeux à nos concitoyens, et croyez-moi, je suis persuadé qu'au terme de cette campagne, ils feront le bon choix.





Informateur Corse Nouvelle - N°6496


Brasserie  
Restaurant  
Pizzeria

# Le Golfe



2, Quai Napoléon - Vieux port  
20 000 Ajaccio  
Tél. 04 95 21 06 95

La Poterie  
du  
sourire



Pascale Muscardini  
rue Nicolas Pietri  
20100 Sartène  
tel: 04 95 50 05 65 - 06 14 37 01 18  
e mail: lapoteriedusourire@orange.fr



RestoDuron

# Le Bistrot by Le Hussard



*Toute l'équipe d' **ICN mag.éco***

*vous adresse ses souhaits*

*de Joyeux Noël*

*et de bonnes fêtes de fin d'année*

*Notre prochain numéro, le **6497**  
(du 27 décembre 2013 au 9 janvier 2014)  
paraîtra le **3 janvier 2014***

• • •

**Les annonces seront reçues  
jusqu'au 31 décembre à 12 heures,  
dernier délai, à nos bureaux :**

1, rue Miot (2<sup>ème</sup> étage) 20200 Bastia  
Tél. : 04 95 32 04 40 - 04 95 32 89 92  
Télécopie : 04 95 32 02 38



# EMMA

*Pour un développement efficace et durable de votre projet*

# Johan Cavalli :

## "Nous sommes à la recherche du déclic"

*Johan Cavalli, ajaccien pure souche, porte les couleurs de l'AC Ajaccio depuis quatre saisons maintenant. Après l'accession en ligue 1 en 2011 avec les rouges et blancs, puis deux maintiens in-extremis en 2012 et 2013, le milieu de terrain acéiste est persuadé que son équipe peut de nouveau inverser la tendance cette saison. Pour cela, il faut stopper la tendance négative particulièrement tenace depuis le début du championnat.*



Crédit photo : Jean-Noël Casanova

### **L'AC Ajaccio est dans une situation pour le moins compliquée. Vous ne pourrez vous en sortir qu'avec un état d'esprit irréprochable ?**

Oui bien sûr, comme à Monaco, où nous avons embêté notre adversaire pendant 75 minutes. Ensuite, lorsque nous nous sommes retrouvés à 10, suite à l'expulsion de Jean-Baptiste Pierazzi, cela est devenu très compliqué pour nous, avec des espaces supplémentaires qui se sont créés. Nous savons que nous ne pourrions nous en sortir qu'avec une très grosse solidarité. Il faut que le match de Monaco nous serve d'exemple pour l'avenir.

### **En janvier, ce sera un nouveau championnat qui commencera pour votre équipe ?**

Oui, c'est tout à fait ça. Nous savons qu'il nous reste un match à jouer, à Reims, puis la trêve va nous faire du bien. Nous devons faire le maximum pour réduire l'écart avec le premier non-relégable, et un résultat à Reims est nécessaire pour cela.

### **Comment avez-vous vécu le départ de Fabrizio Ravanelli, et aujourd'hui, pensez-vous que le changement de staff peut vous permettre de rebondir ?**

Vous savez, je suis quelqu'un qui n'aime pas parler du passé, et je ne veux pas être désagréable avec des personnes qui ne sont plus là. Ce n'est pas mon tempé-

rament. Quand j'ai quelque chose à dire, je le dis lorsque les personnes sont là. Maintenant, on sait très bien comment ça se passe, et moi le premier, puisque je suis fils d'entraîneur. Lorsque les résultats ne sont pas là, les entraîneurs morflent. Maintenant, plutôt que de se demander ce qui a changé ou pas, il faut vraiment aller de l'avant. Aujourd'hui, nous avons un nouveau staff et nous devons, nous les joueurs, faire en sorte de travailler de la meilleure des façons avec celui-ci. Une chose n'a pas changé ces dernières semaines : nous n'avons pas pris beaucoup de points. C'est à nous d'inverser la tendance.

### **Il y a deux ans, vous étiez dans la même situation, avec un nombre de points assez bas à la trêve. Est-ce aisé de faire cette comparaison ?**

C'est vrai, qu'en terme de performance et de points, notre première moitié de saison ressemble à celle de 2011. La différence, c'est qu'il y a deux ans, nous nous demandions si nous avions le niveau. C'était notre première saison en Ligue 1, et forcément, avec les piètres résultats, nous doutions. Aujourd'hui, nous savons que nous avons le niveau, mais il va falloir redoubler d'effort pour le prouver et surtout pour retrouver la confiance. Notre problème est là, nous sommes à la recherche d'un déclic. La mentalité est là, mais il faut qu'on soit plus constant dans l'état d'esprit.

## Vagabondage Toussaint Lenziari

### De Roccapina au Valinco

Jeudi 21 novembre, je suis au Col de Roccapina, le lion immobile stoïque sous une pluie fine se moque de l'intempérie. A l'horizon, la Sardaigne, ironie du sort, darde quelques rayons de soleil sur la Gallura qui, deux jours auparavant, vécu de terribles inondations et pleuré des morts.

La veille, à Propriano j'ai connu les premières morsures du Froid mais j'ai pris un excellent déjeuner, au Restaurant "U Fanale" quasi-sis sur un sable blond mais, selon le décret Colbert stipule que, la marée de mars (exactement "les Idées de Mars") est la limite pour pouvoir disposer de places ou terrains...

Bonne pitance avec un excellent Saint-Pierre rôti et accompagné de légumes grillés... un verre de vin fleurant le Valinco et un bon point pour le chef Stéphane. C'est toujours avec beaucoup de plaisir que je gagne cette région où j'ai vécu des joutes footballistiques mémorables notamment avec les derbys Propriano-Sartène, soit au stade de Foce ou sur celui sablonneux de Propriano...

Là les Istria, Tollini, Bucchini (hé oui Dumé fut un brillant footballeur) alors que les représentants du Valinco présentaient les Toussaint Leandri, Leonetti, Moretti... Emile Mocchi, avant d'être le maire, présidait le CAP.

Retour vers Porto-Vecchio Figari salut Julien Marcellesi et son "Fuconu" où l'on mange un excellent Figatellu (avec du foie SVP), Sotta, est vite là et bientôt l'embranchement de Palombaggia. Un magnifique arc-en-ciel, fait comme une couronne à Porto-Vecchio et irise le ciel... Comment ne pas penser au regretté Claude Papi et parler de lui à la Brasserie chez Maxime Botti avec Jean-Marc Michel et Vincent Panzani... Ici, comme dans de nombreux villages Corses, le foot est une religion.

Le soleil est de retour... Cap au Nord... Il est bientôt midi, sans crier famine, le ventre affiche son besoin... Halte au "Caradellu" à Bravone, chez l'ami Christophe pour un bon plat de pâtes aux Saint-Jacques proposés par Mathias... (Mi so campatu)... Un peu de "relaxe" dans une salle où on retrouve amis ou relations... Aléria n'est pas loin... Aléria un nom que l'on ne peut oublier... le passé et le présent peuvent vous conter l'histoire de la Corse...

On roule et sur la gauche, en promontoire, le beau village de Cervione et sa Scubiscia, Moriani puis Folelli, devenue une ville, Casamozza et sa nouvelle route, on file vers Bastia et son adage "Chi un'ha solli un'ci stia"...

Une belle randonnée avec une seule envie : Recommencer !

## Un Natali bellettu è signorinu : i nostri artisghjani sò omi di talentu !

Cette semaine, nous vous proposons pour rompre avec le Noël traditionnel et ses produits vus et revus comme le foie gras, la bûche et la dinde aux marrons d'aller à la rencontre d'artisans, de restaurateurs et de commerçants corses qui proposent une alternative alléchante pour tous les gourmets de produits « nustrali ». L'occasion de dresser un bilan, plus que positif, d'un savoir-faire insulaire de qualité qui s'exporte bien.

### Une cuisine et des produits corses toujours plus innovants

De dire que les produits corses sont de qualité, ce n'est pas une nouveauté. La cuisine, l'agriculture et les savoir-faire en matière culinaire corses ont toujours été reconnus et appréciés. Cependant si ces gestes ancestraux se sont transmis sans encombre jusqu'au sortir de la Seconde Guerre, l'exode rural d'une Corse exsangue a conduit à la disparition purement et simplement de certains produits et savoir-faire.

Heureusement, au début des années 70, la grande opération de réappropriation culturelle est lancée. Alors qu'une jeune génération rêve de pouvoir travailler et vivre au pays, elle fait rimer le Riacquistu avec réapprentissage et quête de l'authentique. Des jeunes gens s'installent et relancent une production ancestrale, améliorée des techniques modernes, mais gardant l'âme d'un passé pas si lointain. Une étape fondamentale puisqu'aujourd'hui la Corse propose une variété de productions

### Innover sans perdre son âme, le pari réussi des artisans corses

Une génération a laissé sa place à l'autre. Une génération qui actuellement réussit le pari de faire reconnaître la qualité des produits corses et le savoir-faire des insulaires.

En est l'exemple parfait, le vin. S'il y avait ainsi un produit pour lequel il a fallu combattre et faire ses preuves : c'est bien celui-ci. On ne rappellera pas ici les événements d'Aleria et le scandale des vins frelatés qui ont discrédité pendant un temps la production corse. Ce n'est plus qu'un mauvais souvenir, puisque le vin corse a sa place sur les tables les plus raffinées (surfaces viticoles diminuées des trois quarts pour laisser la place à la qualité). Un Arena, un Sapparale, un Fumiccolli sont désormais reconnus comme étant des vins aux saveurs uniques.

Ainsi, le chemin a été long pour l'ensemble des produits issus de notre île mais les combats pour l'obtention des AOC, une place de choix au salon de l'agriculture, et l'ouverture de restaurants corses un peu partout dans le monde ont contribué à l'édification d'une image positive. A l'heure, où il faut consommer local, et être éco-citoyens, les artisans corses proposent une alternative de qualité grâce à une production variée, riche d'authenticité et fortement identitaire.

Et surtout, une jeune génération talentueuse, dont on peut citer parmi les plus connus le glacier de Sagone Pierre Geronimi, le chocolatier Grimaldi et Leoncini, les cuisiniers Romuald Royer et David Mezzacqui, n'hésitent pas à sortir des sentiers battus et à réinventer la tradition. Ils contribuent ainsi, au quotidien, à donner une image positive d'une île qui réussit tout en faisant partager au monde entier les richesses de son identité.

## Natali in Corsica !

Natali in Corsica, à dilla franca sarianu propriu certi tradizionii chì si spignienu pocu à pocu. Pigliemu par un dettu i signadori. À vigilia di Natali i signadori trasmettanu a prighera pà caccià l'ochju : pratica pà u più trà i donni d'una stessa famiglia. Un ci voli micca trasmettela fora di a notti di Natali, di paura pà a signadori di perde stu puteri. Si pò ramintà dinò i ceppi natalicci, com'è in ogni locu in Auropa.

In certi rughjoni, si mette un ceppu ind'è u fuconu senza ch'ellu ùn si spignissi u focu fin'à u ghjornu dopu. In certi pievi

si mettani ceppi ind'è u fuconu pari à i parsoni chì campanu in casa. S'ellu ni manca unu, ci sarà un mortu ind'è a famiglia in l'annu chì seguitarà. Certi paesi vidianu i zitelli accucià, u 24 di mane, un focu davanti à a ghjesgia, « u rochju » accesu à a fine di a messa di mezanotti. U ghjornu dopu si pigliavanu i ceneri ancora bullenti pà imbullicali incù quilli casani.

Natali, hè di sicuru una festa di famiglia pà u più. Un mumentu di gioia è di spartera è ancu pà dassi i tradizionii cucinari. À i tempi a famiglia s'affiancava intorn'à u fuconi pà assaghjà un bon pranzu, vale à dì a coppa, u prisuttu, u

caprettu (oghji ni semu à robba ghjallinesca !) è ancu un bellu arrustitu senza scurdassi di a pulenta !

Sti tradizionii campanu sempri incù i nostri artisghjani corsi. Stu patrimoniu cucinariu hè accuciatu à modu oghjincu è di sicuru incù a manera.

A raffINETTEZZA à tempu nostru vale à dì a robba nustrali ! Pudemu cuncorre in qualchisiasi cucina, tantu a francesa ch'è di u mondu sanu. A nostra cucina hè bella arradicata, ma com'è l'arburinu i so frutta sò colti da tutt'ognunu : ùn hè vera !

Ces fêtes de Noël sont l'occasion d'aller à la rencontre de quatre passionnés qui contribueront, on en est sûr à enrichir vos tables de fêtes. Le point commun entre David Mezzacqui, chef-cuisinier, Ces fêtes de Noël sont l'occasion d'aller à la rencontre de quatre passionnés qui contribueront, on en est sûr à enrichir vos tables de fêtes. Le point commun entre David Mezzacqui, chef-cuisinier, propriétaire de l'Altru Versu à Ajaccio, propriétaire de l'Altru Versu à Ajaccio, Marion Tissot, propriétaire de la boutique bio Kinov à Ajaccio, Nicolas Stromboni, caviste, propriétaire du Chemin des Vignobles à Ajaccio et Didier Leoncini, pâtissier, propriétaire de la Maison Leoncini à Bastia, c'est l'amour du bon et du beau. Fiers de produire et de consommer corse, ils montrent à quel point la Corse est une terre d'excellence en terme de gastronomie.



**Didier LEONCINI**, pâtissier, propriétaire de la Maison Leoncini *“Aujourd’hui la fréquence des achats diminue, c’est pourquoi les clients sont à la recherche d’authenticité !”*

*Depuis 120 ans, les Bastiais connaissent-ils bien cette adresse aux douceurs raffinées ?*

En effet, nous proposons une large gamme de pâtisseries avec plus de 20 sortes de gâteaux, allant de l'entremet au gâteau de soirée en passant par l'individuel au gâteau traditionnel (mille-feuille, Paris-Brest, St honoré etc.). Par ailleurs, il existe aujourd'hui une gamme plus contemporaine associant des fruits de saison et des produits identitaires. Enfin, il ne faut pas oublier la spécialité de la maison LE ROYAL (praliné feuilletine mousse chocolat) qui comble les clients depuis les années 80. Nous proposons également une gamme de chocolats avec divers pralinés et ganaches, réalisés avec des produits locaux comme la menthe fraîche, le miel, etc. et des confiseries (nougat, marrons glacés, pâtes de fruits, guimauves, fruits déguisés, etc.). Nous sommes aussi traiteur pour des réceptions, mariages ou autres.

*On l’a bien compris les Bastiais sont à la recherche des spécialités de votre enseigne, mais cela ne vous empêche pas de vous renouveler ?*

Cette année, il y a plusieurs nouveautés, comme la Boule de neige (gâteau en forme de boule avec une mousse vanille et un crémeux caramel passion sur un sablé breton) le bonbon au chocolat dulcay (ganache au chocolat blanc légèrement cuit donnant un goût biscuité), le bonbon chocolat caramel (ganache au chocolat caramélisé), le macaron à la clémentine corse, le macaron aux marrons, le nougat au Gianduja (chocolat noisette).

*Vous qui êtes au contact des clients depuis de nombreuses années, avez-vous l'impression que ces derniers sont de plus en plus exigeants ?*

Oui et cela s'explique car la fréquence des achats diminue. C'est pourquoi les gens vont se tourner vers des produits de qualité et typiques corses (fiadone, canistrelli). Aujourd'hui le choix des matières premières est très important. Ainsi, nous nous devons de les sélectionner avec rigueur.

*Enfin, votre gourmandise de Noël ?*

Pour moi sans hésitation, ce sera la bûche royale car je suis resté très gour-

mand (malheureusement) et surtout un grand amateur de chocolat. Bonne Fêtes à tous !



**Marion TISSOT**, propriétaire de la boutique Kinov à Ajaccio *“les gens sont à la recherche du bon, du vrai, de l’authentique”*

*Aujourd’hui si on veut mettre à sa table des produits raffinés, la production corse est plus que variée ?*

C'est juste ! Nous proposons entre autres par exemple à la boutique Kinov, les fruits confits et cédrats de la Confiserie St Sylvestre de Soveria, faits par Marcel Santini et ses nougats corses ; les chocolats de Alexia Santini, sa fille (orangettes enrobées, mendiants aux éclats de noisettes & amandes, rochers lait & noir..), les miels sublimes d'Alain Valentini, ainsi que sa gamme spéciale enfants élaborée avec Alain Milliat, des très renommés jus du même nom. Ces derniers ont sorti des ours en verre, avec 2 confitures fraise bonbon et abricot biscuit, et un miel doux à l'asphodèle très doux pour les kids ! Enfin, on peut citer aussi les canistrelli au vin blanc d'Alzeto et ceux aux noisettes de Cervioni, de Delizi. Il existe aussi des épices gourmandes et sels précieux pour accompagner les repas de fêtes : Diamant de sel à la truffe, Epices Foie Gras, Givre de sel australi....

*Comment agrémenter ces produits pour Noël ?*

Il existe plusieurs suggestions.

Par exemple, pour accompagner le foie gras, rien de tel que la confiture aux figues entières et celle aux oignons de

l'anghjuddda (Olivier Segonne), avec une pincée d'épices pour foie gras. Ces confitures vont très bien avec le fromage également. Pour un magret ou une pièce de gibier, le miel de châtaigneraie d'Alain Valentini, saupoudré du Romarin du Mont Ida en Grèce (Terre exotique) permet d'offrir à ses invités un plat inoubliable. On peut aussi constituer nos 13 desserts avec des produits corses comme les fruits confits de Soveria, le chocolat d'Alexia Santini et les canistrelli Delizi. Enfin, pour bien digérer, pourquoi ne pas tableur sur la verveine bio de Corse et si besoin est, l'huile essentielle de citron bio des frères Caux permet de soulager les estomacs qui ont fait trop d'excès !

**La quête du bon et du bio, aujourd'hui semble de plus en plus importante chez les consommateurs ?**

L'impression que les gens sont à la recherche du bon, du vrai, de l'authentique, je ne peux que vous la confirmer, vu que c'est précisément le positionnement de KINOV. On s'écarte même du bio quand il est industriel (plats préparés, offre de supermarché...). 90% de ma clientèle entre chez KINOV pour ces raisons : santé, bien-être, ras-le-bol des scandales alimentaires et sanitaires.



**Nicolas STROMBONI**, caviste et propriétaire du chemin des Vignobles à Ajaccio *“Malheureusement, malgré sa qualité, le vin corse n'existe que trop peu dans le monde”*.

***Vous avez été élu, meilleur caviste 2011 par la revue Vins de France, une belle reconnaissance finalement dans votre défense de notre patrimoine gastronomique ?***

Il existe encore aujourd'hui un manque de reconnaissance de ce patrimoine et cela même au niveau local. Sur les

cartes des restaurants locaux, il y a encore trop de produits importés peut-être par manque de communication entre producteurs et restaurateurs locaux. Je pense qu'aujourd'hui il faut encore se battre pour mailler l'offre et la demande et promouvoir notre production. Cependant, un point positif, on vend de plus en plus de jolies cuvées de vin corse. Ils rejoignent aujourd'hui les plus grands crus sur les tables raffinées.

**Justement à ce propos, qu'en est-il aujourd'hui de la situation des viticulteurs en Corse ?**

Malheureusement, le vin corse n'existe que trop peu dans le monde malgré sa qualité et le savoir-faire qui le caractérise. En effet, la production est limitée. Et bien évidemment, celle-ci est en majorité écoulée sur notre île. Il y a cependant une donnée à ne pas laisser de côté, aujourd'hui, la profession privilégie le vin rosé. Une stratégie qui ne sera pas payante à long terme : on ne bâtit rien de constructif sur ce type de produit.

**Pour finir sur une note festive, un plat et un vin nustrali à conseiller pour Noël ?**

Je ne peux que conseiller des huîtres chaudes de chez Bernard Pantalacci, plat arrosé d'un vieux vermentinu. Et puis, pour l'ambiance, on vous invite à venir nous visiter au chemin des vignobles à Ajaccio pour déguster un bon vin chaud et le tout en musique !

Bonnes fêtes à tous !

**David MEZZACQUI**, restaurateur, propriétaire de l'Altru Versu à Ajaccio : *“il y a un réel potentiel, un réel savoir-faire, un terroir qui ne demande qu'à s'exprimer !”*

**A l'inverse des grandes villes, est-il encore difficile d'attirer les Corses au restaurant durant les Fêtes ?**

Bien que nous jouissions d'une très bonne réputation et des prix accessibles, il est toujours difficile de maintenir une activité régulière l'hiver. Il y avait la crise, maintenant nous allons subir l'inflation en 2014 avec la hausse de la TVA ...

**Justement on imagine que vous vous devez de proposer des produits**

**abordables et de qualité pour amener les locaux à l'Altru Versu durant les Fêtes ?**

Pour Noël nous sommes en famille, donc nous sommes fermés le 24 et 25 décembre, mais vous pouvez passer les fêtes avec nous en dégustant à votre table notre mi-cuit de foie gras au muscat d'Antoine Arena que vous pouvez acheter au restaurant...

Pour la St Sylvestre nous proposons un menu gastronomique avec une coupe de champagne et des amuse-bouche, une mise en bouche soit un velouté de butternut aux essences de crustacés, un Carpaccio de St Jacques à la noisette et à la clémentine, un Foie gras poêlé ananas et fruits secs sur un pain chocolaté, suivi d'un pavé de bœuf expression de morilles et jus brun et enfin une fraîcheur de myrte rouge, puis une tatin cubique et son sorbet pomme basilic, pour conclure avec un café et ses Mignardises...

Et bien entendu avec mes frères et mon père nous animons la soirée avec nos guitares et nos chansons... A chî sente pò ancu cantà !!!!

Par contre, entre les réveillons nous proposons une ardoise avec des produits de saison dont nos fameux oursins....

**Ce menu démontre encore une fois que la cuisine corse a gagné ses galons de noblesse et qu'elle peut se faire festive ?**

Oui ! la cuisine corse est de plus en plus reconnue. Il y a un réel potentiel, un réel savoir faire un terroir qui ne demande qu'à s'exprimer! La cuisine corse d'hier et d'aujourd'hui ne sont plus en opposition mais totalement complémentaires.

**Votre plat de Noël ?**

Mon plat préféré ? Il serait fait de douceurs de Noël ... les chocolats de Michel Colombani et Jean Grimaldi, les bûches glacées de Pierre Geronimi ... Mais avant de passer aux douceurs je dirai que le cabri de Raphaël Vesperini cuit à l'ancienne avec une joue de porc de Jérôme Pierlovisi ouvrirait l'appétit pour les 13 desserts de Noël.

JOYEUSES FETES à tous et que le Meilleur soit!!!

*A l'approche des fêtes, l'Informateur Corse Nouvelle se propose de vous aider à remplir la hotte du Père Noël. Parce que le fait de Lire ne doit passer par un chemin balisé, voici donc une dernière sélection de livres inédits et insolites, édités par des maisons d'éditions insulaires. Pour chacun puisse y puiser, pour lui-même ou pour un proche, l'inspiration d'une prochaine lecture...*

“Alata, des origines aux années 1900” ouvrage collectif

Ouvrage collectif (plus de quinze collaborateurs parmi lesquels on citera entre autres, des historiens comme Jean-André Cancellieri, Philippe Colombani, John Mac Erlean, ou Francis Pomponi), « Alata, des origines aux années 1900 » met en valeur les découvertes archéologiques et historiques récentes certes, mais aussi dresse un inventaire exhaustif du patrimoine de la micro région, rappelle avec précisions les traditions et la vie des hommes jusqu'à une époque – le vingtième siècle – qui a vu des bouleversements irréversibles.

Editions Colonna, 25 euros.

“Adieu vives clartés de nos étés trop courts” de Marie-Pierre Ambrosi

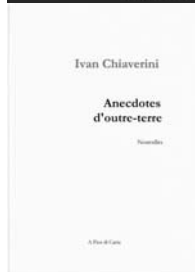
Chaque matin dans son bureau de Saint-Florent, Marie lance Facebook comme on ouvre une fenêtre, pour faire entrer l'air et la lumière. Ce jour-là, un nouvel “ami” l'aborde sur le réseau. Ils ont en partage l'amour de la Corse et de la poésie. Marie, mariée depuis plus de vingt ans, va se laisser gagner par ce jeu épistolaire. Mais où est le danger puisque tout est virtuel ?

Editions Fior di carta, 96 pages, 9 euros.

“Le Pacte des étoiles” de Pierre-Jean Giannesini  
 “AJACCIO, 20 juillet 2101. grave accident sur le chantier du nouvel aéroport. Suite à la fausse manœuvre d'un engin de terrassement, un pan entier de colline s'est effondré sur plusieurs ouvriers à 11 h 11 ce matin. On ignore encore le nombre de victimes.” Nul ne soupçonne alors, en lisant cet entrefilet, que ce banal accident prélude à de grands bouleversements planétaires et cosmiques. La colline va en effet dévoiler, jour après jour, le plus gigantesque vestige du monde. À la tête de l'équipe scientifique du musée local de Corse, un jeune préhistorien insulaire va mener des recherches et tenter de comprendre l'intemporalité de cette œuvre anachronique, de facture récente mais édifée plus de cent mille ans auparavant.

Editions Albiana, 432 pages, 25 euros.

“Cosa ci sarà sta sera o taetru ?” di Georges de Zerbi  
 Stu rumanzu cambia tonu à pettu à i primi dui, per prupònci un altru modu d'entre in una realtà chì tene à core à u so autore, Bastia. Ma sta volta u tema bastiacchi hè cunsideratu da u latu ridiculu, vene à di prupensu à fà ride ritrattendu a ghjente è e cose cù u



mirinu còmicu. Osservatore fine è precisu di a sucietà di a vechja capitale ghjenuvese ind'i so cumpurtamenti d'ogni ghjornu, u scrittore ci ne rende i persu-nagi scherzosi, u parlà savuritu, e situazione sfumacciate, i caràtteri infiarati è soprattuttu u sensu di a magagna arradicatu prufondu ind'è l'indule di i bastiacchi.

Editions Colonna, 18 euros.

“Ribella” de Marie-Paule Dolovici

Issues de rêveries, de flanerries à travers divers lieux et époques, ces nouvelles vont à la rencontre de nos sentiments (et parfois de nos folies) sans uatre ambition que de créer des petits mondes éphémères et des destinées imaginaires.

Marie-Paule Dolovici est née en 1969 à Bastia. Elle partage son temps entre sa famille, son métier d'enseignante et l'écriture. Ce recueil est son premier ouvrage.

Editions Fior di carta, 98 pages, 9 euros.

“Ma arba!” de Philippe Castellin Traduzione : Dumenicantone Geronimi

Accompagné d'un DVD rom avec textes et lectures en corse, français, italien, espagnol et arabe.

Sò à millaie i mistirioli à l'appiattu in lu pratu. Ùn ti move, vidè !.. stà à sente, uchjiteghja, annasa, tuchizeghja. Chì vene chì hè ?.. mette a paura è u batticore piglia u galoppu. Un bullore di vita à mezu arbazzale.

Ils sont des milliers, les petits mystères cachés dans le pré. Ne bouge pas, surtout !.. tends l'oreille, observe menu, flaire, effleure. Mais qu'est-ce donc ?.. ça fait peur et le cœur bat la chamade. C'est un bouillonnement de vie au sein des grandes herbes.

Editions Albiana 2013, 32 pages, 10 € TTC

“Anecdotes d'outre-terre” de Ivan Chiaverini

De façon inattendue, l'outre terre jette souvent son ombre, à moins que ce ne soit sa lumière, sur les personnages parfois fort communs, de ces neuf histoires. Importante ou ténue, voire insoupçonnable, sous le masque du tragique ou celui du bouffon, elle oriente, accompagne ou conclut un destin.

Ivan Chiaverini qui se qualifie volontiers de « dinausure », vit, solitaire à Marseille et séjourne fréquemment dans son village de Mela di tallano.

“La Corse du littoral vue des cieux” de Marie-Hélène Ferrari et François Balestriere. Photographies de François Balestriere

Synopsis : Ce tour de l'île par la façade maritime en hélicoptère nous permet de découvrir ce que l'on ne voit pas du sol, des côtes déchiquetées, des plages fabuleuses, des marais de toute beauté, des tours et des villages symboles de la force de travail de ce peuple si souvent caricaturé à tort.

Editions Clementine, 208 pages, 29 euros.



## Centre d'affaires

- Location de bureaux
- Services aux entreprises
- Location de salle de réunion
- Domiciliation d'entreprises
- Solutions informatiques
- Communication

Domiciliez votre  
entreprise pour  
**39€ ht**  
par mois.

Deux adresses pour mieux vous servir :

Imm. IMHOTEP  
ZI de CEPPE  
20 620 BIGUGLIA  
04.95.33.49.83.

Espace Commercial  
20 217 SAINT FLORENT  
04.95.37.20.22.

[www.agis2b.fr](http://www.agis2b.fr)



# ABONNEZ-VOUS !

L'INFORMATEUR  
Corse nouvelle



Raison sociale : \_\_\_\_\_

Nom et prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code Postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

1 an 42 Euros     1 mois gratuit !

Informateur Corse Nouvelle (Service abonnement) - 1 rue Miot 20200 Bastia  
04 95 32 04 40 - Fax : 04 95 32 02 38 - E-mail : [abo@icn-presse.fr](mailto:abo@icn-presse.fr)



**U-CORSU**

**04 95 59 30 30**

**ICN-Informateur Corse Nouvelle** Direction-Rédaction-Annonces légales-Abonnements : 1, rue Miot 20200 BASTIA ● Téléphone (Standard) : 04 95 32 04 40  
● Annonces Légales : 04 95 32 89 92 ● Abonnements : 04 95 32 89 97 ● Publicité-Numéros Spéciaux-Evènements : 04 95 32 89 96  
● Télécopie tous services : 04 95 32 02 38 ● Société d'Édition : **CORSICAPRESS EDITIONS SAS** ● Résidence Empereur, 4, rue Impératrice Eugénie, 20200 BASTIA  
● Direction : 04 95 32 89 95 ● Directeur de la publication & de la Rédaction : **Paul AURELLI** ● Impression : AZ DIFFUSION 20600 Bastia ● Dépôt légal à date de parution  
à Bastia ● Commission Paritaire des Publications et Agences de Presse : 0314 1 88773 ● ISSN : 2114-009 ● ICN-Informateur Corse Nouvelle est membre du SPHR (Syndicat  
de la Presse Hebdomadaire Régionale).



**Seguitate a Corsica chì avanza cù  
ICN Informateur Corse Nouvelle  
a referenza pulitica,  
ecunomica è culturale isulana**



Depuis plus de 65 ans, ICN Informateur Corse Nouvelle évolue pour vous informer, faire vivre les projets et les progrès de la Corse...

In u 2014, per l'ICN Informateur Corse Nouvelle serà u veranu u 25 di ghjennaghju di u 2014 cù u numeru speciale 6500 !