



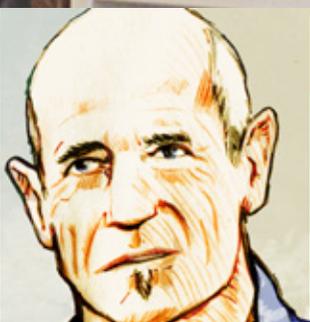
SETTIMANALE CORSU
 SETTIMANALE CORSU
 SETTIMANALE CORSU
 D'INFORMAZIONE
 D'INFORMAZIONE



GIRU

LE TOUR DU MONDE EN 80 METS

P4



INTERVISTA
 PETRU SANTUCCI,
 U PASTURISIMU
 IN CORE
 P19

ÉDITOS P3 • BRÈVES P6 •
 ISULA SURELLA P7
 DA QUI È QUALLÀ P 17 • CULTURE P20
 SETTIMANA CORSA P 21 • AGENDA P22

1,60€



Photo Marion Patris de Breuil

S E M P R ' À F I A N C ' À V O I

U Mele



in Festa

MURZU

20 AOP Miel de Corse
ans Mele di Corsica

U 23 DI SITTEMBRE 2018



Le sentier des oliviers

Mairie de
MURZU



AUBERGE
U Fragnu



I MUVRINI



06 75 06 83 32

umeleinfesta.com



U Mele in Festa Murzu

umeleinfesta@gmail.com



11/9 au pluriel

11 septembre 2001, deux avions percutent les tours du World Trade Center. Nous avons tous en mémoire les images de ces Twin towers qui s'effondrent comme des châteaux de cartes, ces corps désarticulés qui s'écrasent au sol, ces objets retrouvés et filmés en gros plan uniques preuves de vie sur ce lieu avant 8h46, heure où le vol 11 American Airlines percuta la première tour.

Nous sommes tous capable de dire où nous étions lorsque les chaînes du monde entier ont interrompu leurs programmes pour nous montrer en direct l'horreur de ces attentats qui nous faisait basculer dans un «nouveau» monde désormais en guerre contre un ennemi toujours masqué qui frappe n'importe qui et n'importe où pour semer le chaos et répandre son idéologie totalitaire et assassine. Recueillement mondial pour honorer la mémoire des 2977 victimes.

11 septembre 1968 vers 9H30, le vol AF 1611 Air France en provenance d'Ajaccio et à destination de Nice s'abîme en mer au large de Nice et fait 95 victimes: 6 membres d'équipages et 89 passagers dont 13 enfants.

La thèse officielle protégée par le secret défense sur l'origine de l'accident – un incendie à bord et la perte de contrôle de l'avion – a toujours été contestée par l'association des familles des disparus qui s'appuie sur des documents et des témoignages démontrant que des manœuvres militaires, dont des tirs de missiles air-sol, avaient eu lieu dans la zone de vol de la caravelle au moment du crash. Les présidents de la CTC et les maires de Nice et Ajaccio vont conjointement demander à Emmanuel Macron la levée du secret défense sur les exercices militaires effectués ce jour. Mais pour l'instant l'attente se poursuit et cela fait désormais cinquante ans que cet autre 11 septembre, moins médiatisé, porte la douleur des familles des victimes qui voudraient que la vérité soit définitivement re/connue ■ dominique.pietri@yahoo.fr



Da Roland FRIAS

Un mare di plasticu

«*Life in plastic, it's fantastic!*» cusì facia u successu *Barbie Girl* cantatu da u gruppu dano-novergianu Aqua ind'u 1997. Ah vai puru... A simana scorsa, un Corsu hà piscatu un mazzardu cù un bichjeru plasticu in corpu. Ghjè a figliola d'issu piscadore chi hà publicatu u ritrattu di sta trista scuperta per mezu di u so contu Twitter @Turchina2b, cummentendu

À MODU NOSTRU

d'altronde : – «*Per i pesci dinò ghjè a crise des déchets... Tuttu si ne vada di male...*». Hè più chè pessimu u custattu, ghjè ancu spaventosu. A fiura hà fattu propiu u giru di a tela... Mentre l'ultima ghjurnata mundiale di l'oceanu messa in ballu ogni 8 di ghjugnu dapoi u 1992, WWF, a prima urganizazione di prutezzione di l'ambiente, hà dettu ch'ellu era u Mediterraniu u mare u più bruttu di u mondu. Si parla d'un veru mare di plasticu. U livellu di concentrazione di rumenzule plastiche hè quatru volte più altu chè quellu di u Pacificu Nordu. Ripresenta oghje u plasticu 95 percentu di u mullizzu nant'à a marina, ch'ella sia in l'acqua o puru à mezu à a rena. Secondu WWF, ci seria 1,25 milione di pasticciuli à u chilometru ; un pasticciulu fendu à spessu di menu di 5 millimetri. In Europa, a polluzione hè un affare chi viaghja assai bè. Produce u Vechju Cuntinente 60 milioni di tunnellate di plasticu à l'annu, ciò chì ne face u secondu più grande pruduttore di plasticu di a pianetta dopu à a China. Ci seria 180 tunnellate di rumenzule plastiche chi si truverianu ind'u Mediterraniu, venendu da i fiumi principali per a maiò parte di Turchia, di Spagna, di l'Egitta è, bella sicura, di Francia. A Francia chì hè u peghju elevu cù una scelta di e rumenzule fatta solu à 22 percentu in quantu à e robbe plastiche. Eppo, u circondu mediterraniu accoglie, tutti l'anni, milioni di turisti, à quale li piacenu di vultà in casa soia cù unepochi di ricordi ma dinò di lascià ne daretu à elli, per fà cresce ogni statina u livellu di polluzione di più di 40 percentu. À rombu di produce mullizzu, d'un praticà e pubelle è d'un fà a scelta, ch'ella sia colpa à l'industriali o à a ghjente, l'omu sterpa ciò ch'ellu hà di più caru : u so ambiente è a so salute, chì e conseguenze si facenu sente prestu ind'i piatti ! Ci hè un dettu nustrale chi face «*à chì disprezza u periculu, à spessu ci ferma*». Ma serebbe ora di fà casu ! ■

Vous

vivez

en Centre-Corse,
dans le Cap,
entre Sagone et Galeria,
ou dans l'Extrême-Sud,
vous avez
une bonne connaissance
de la vie publique,
culturelle, associative
et sportive

dans votre bassin de vie?
Vous souhaitez mettre
en lumière les initiatives
qui y voient le jour?

Vous aimez écrire et/ou
prendre des photos?
**L'ICN recherche ses
correspondants locaux.**

Contact:

journal@icn-presse.corsica

OU

06 44 91 58 30

ICN INFORMATEUR CORSE NOUVELLE ©Édité par CorsicaPress Éditions SAS
société locataire géranteImmeuble Marevista
12, Quai des Martyrs, 20200 Bastia
Tél. 04 95 32 89 95

Directeur de la publication – Rédacteur en chef:

- Paul Aurelli (04 20 01 49 84)
journal@icn-presse.corsica
- Elisabeth Milleliri • informateur.corse@orange.fr
- 1^{er} secrétaire de rédaction (Bastia) P. Muzzarelli
- 1^{er} secrétaire de rédaction (Ajaccio) Eric Patris

BUREAU DE BASTIA1, Rue Miot (2^e étage), 20200 BASTIA
Tél. 04 95 32 04 40 • Fax 04 95 32 02 38
Annonces légales: Tél. 04 95 32 89 92
al-informateurcorse@orange.fr**BUREAU D'AJACCIO – RÉDACTION**21, Cours Napoléon – BP 30059
20176 AJACCIO Cedex 1
Tél. 04 20 01 49 84

al-icn-ajaccio@orange.fr

en partenariat avec Télé Paese

RÉGIE DE LA PUBLICITÉCORSE REGIPUB SAS
M. Stéphane Brunel
Tél. 06 12 03 52 77 • mail: brunel.stephane@yahoo.fr**IMPRIMERIE**AZ Diffusion 20600 Bastia
CPPAP 0319 | 88773 • ISSN 2114 009

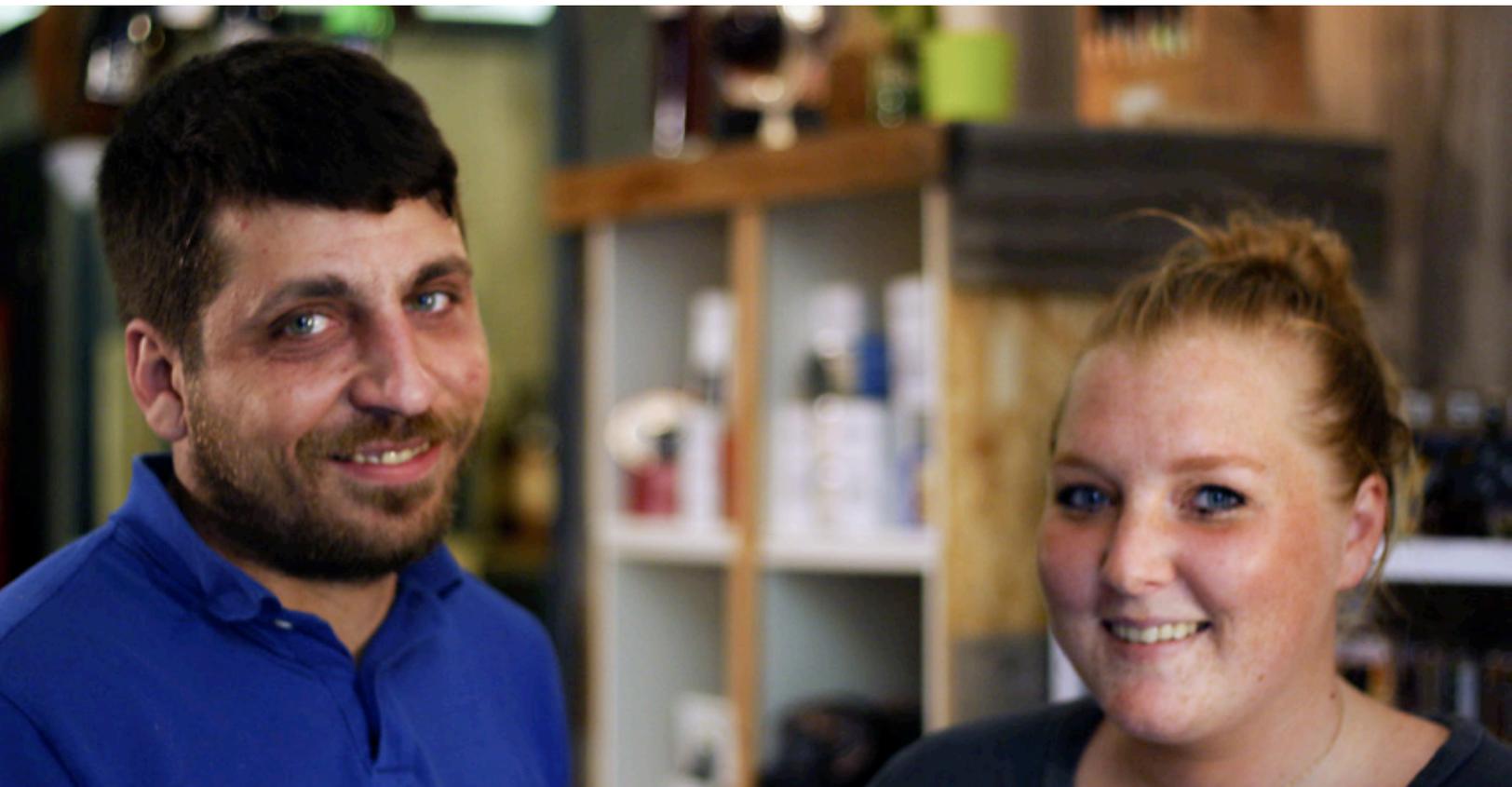
Fondateur Louis Rioni



JE N'AI AUCUN RESPECT
POUR VOUS, PETIT MARQUIS!
PETITE PETSSONNE!!



LE TOUR DU MONDE EN 80 METS



Elle est amatrice de vins et de fromages. Lui, outre sa connaissance des produits de la mer, est fan de bières et de charcuteries. Épris tous deux de voyages, Mélanie Gallard et Roland Pasqualini ont misé sur le regain du commerce de proximité avec l'ouverture à Bastia de Giru, une «épicerie du monde» où ils proposent une sélection de produits artisanaux.

Roland Pasqualini, 30 ans, est patron pêcheur. Mélanie Gallard, 25 ans, est titulaire d'un master de marketing. Au fil de leurs voyages au Pays Basque et en Italie, le couple développe une envie: ouvrir, à Bastia, une épicerie qui leur permettrait de faire découvrir les spécialités culinaires qu'ils aiment déguster en voyage. Cette envie reste en sourdine pendant deux ans, puis prend forme en l'espace de quelques mois: «On se disait que si on ne le faisait pas maintenant, on ne le ferait jamais. Tout le monde peut avoir des idées, et de très bonnes, mais il faut savoir se lancer sans quoi on peut perdre la primeur de la sienne.»

Durant les deux ans qui séparent la germination de leur idée et sa concrétisation, le couple profite de ses voyages pour rencontrer des producteurs, puis des producteurs présentés par des producteurs, et se constitue ainsi un réseau.

L'affaire étant bien engagée, Mélanie réalise une étude de marché et un business plan afin de déterminer si leur projet est applicable, et s'il rencontrera du succès. Le processus est toutefois délicat, puisqu'il n'existe pas d'épicerie proposant exactement le même service sur le territoire. «Quand on lance un bar à vin, on peut regarder comment fonctionnent les autres bar à vins et chercher à se démarquer par rapport à eux... Là, on est les seuls, on s'est un peu lancés à l'aventure.» Le couple a donc pris le parti de s'adapter, au fil du temps, à la clientèle et à ses goûts.

S'ensuit la recherche d'un local, qui leur prend environ deux mois, mais épaulés d'un agent immobilier impliqué, ils finissent par trouver leur bonheur dans la rue Notre-Dame-de-Lourdes.

L'engagement est important, car l'épicerie est entièrement finan-

cée de la poche du couple. Roland, patron pêcheur, a déjà bénéficié de l'aide à la création d'entreprise, et les banques ne financent pas l'achat d'un stock. Mélanie, quant à elle, travaille bénévolement à la boutique: «Si ça marche, tant mieux, si ça ne marche pas, tant pis, on mangera du fromage, des pâtes et du piment d'Espelette pendant six mois! On verra bien», sourit-elle.

Pour limiter les coûts, Roland récupère des meubles et les assemble, les retape. «Les caves à vins qu'on a sont celles qu'on avait à la maison, le meuble qui se trouve au fond de la boutique appartenait à mon arrière-grand-mère», explique Mélanie en désignant un buffet imposant servant de rangement à des bouteilles de rhum arrangé. «On a décidé de mettre tous les moyens dans les produits et essayé de limiter les dépenses qui ne les concernaient pas: on a récupéré, bricolé.»

Et, voilà environ huit mois, leur «épicerie du monde», Giru, a ouvert ses portes. Les dépliants sont fait maison, le logo également. L'accent n'est pas spécialement mis sur la communication: une page Facebook, une page Instagram, et c'est tout. Ce qui fait le succès de cette boutique, c'est le bouche-à-oreille.

La clientèle est composée de locaux, [les touristes répondant apparemment peu à une offre ne proposant pas de produits corses] venant pour la sélection de bières, et pour les différents fromages proposés.

Cependant, avec l'essor de la grande distribution, et des rayons «produits du monde» des grandes surfaces, comment Mélanie et Roland espèrent-ils se démarquer et tenir bon? Leur point fort, estiment-ils, est qu'il donnent la possibilité d'avoir accès au travail de



Photos Marion Patris de Breuil

«Si on commence à vous parler de tous les produits... Chacun a une histoire, c'est aussi ça qui est bien!»

petits producteurs; ils proposent des produits de qualité, tous AOP* ou IGP**, une offre dans la production issue du commerce équitable avec Artisans du Monde, ainsi que la possibilité de faire déguster et d'orienter leur clientèle vers ce qu'elle aime. Ils misent aussi sur des produits qu'ils sont les seuls à commercialiser sur l'île, notamment pour les vinaigres balsamiques, ou encore des aides culinaires sortant de l'ordinaire, comme ces crayons à tailler et dont les copeaux servent à assaisonner les plats.

Bien entendu, l'argument de poids des enseignes de grande distribution, c'est le prix, ce à quoi ils opposent l'argument qualitatif: «On essaie de faire attention à nos prix, de contrôler le plus possible, et on est pas mal placés du tout... mais c'est vrai qu'il y a des choses où on ne peut pas s'aligner, ce qu'on propose n'est pas de la même qualité que ce que vous trouverez en supermarché. Dernièrement, un monsieur est venu prendre nos berberechos [coques en conserve] après avoir jeté ceux qu'il avait achetés dans la grande distribution. En grande surface, ils sont à 4€. Chez nous, ils sont à 7€. Il a préféré payer 3€ de plus et avoir l'assurance de manger quelque chose de bon». De plus, Roland et Mélanie tablent sur une tendance repérée lors de l'élaboration de leur business plan: le retour au commerce de proximité.

Les articles proposés à la vente sont choisis directement auprès des producteurs ou lors de salons, puis soumis à leurs proches, leur famille, afin d'avoir un avis externe. «On leur fait goûter et on voit ce qu'ils en pensent, il ne faut pas être braqué et camper sur ses idées. On essaie d'écouter tout le monde. Par exemple, le petit frère de Roland a repéré une boisson au melon, du coup on l'a commandée.

Parfois, les clients nous suggèrent des choses à ajouter et puis on voit si ça a du succès ou non. On a voulu instaurer une relation vraiment privilégiée avec la clientèle.»

Entre dégustations sur les salons et relations commerciales épanouies avec les artisans, le couple connaît - presque - tous les producteurs de ce qu'il propose à la vente. Il suffit de pointer un doigt vers un article pour entendre son histoire: des conserves de poissons issues d'une association de pêcheurs de Galice, qui travaillent leur matière première fraîche avec des produits trouvés dans un rayon de 10 km autour de leur conserverie; des frères allemands, étudiants, qui partent sur l'idée d'un célèbre soda américain pour faire leurs propres boissons aromatisées; du rhum arrangé confectionné par une famille de Réunionnais, avec les fruits de leur propre exploitation, des mélanges d'épices préparés par une voyageuse...

«Si on commence à vous parler de tous les produits... Chacun a une histoire, c'est aussi ça qui est bien!»

À terme, bien que Giru propose déjà un service bar à bière et bar à vin ainsi que des planches de charcuterie et de fromage, sur place où à emporter, l'objectif serait de d'agrandir la boutique, élargir la gamme de pays représentés, et surtout mettre en place un coin restauration. «L'épicerie a beaucoup évolué en quelques mois. À l'origine, nous n'avions que 10 références de bière en bouteille, maintenant on en a plus de 50, plus la bière à la pression qui change régulièrement. Donc oui, à long terme, on voudrait faire à manger: on a tous les produits pour!». ■ Marion PATRIS de BREUIL

*Appellation d'Origine Contrôlée

**Indication Géographique Protégée

ATTRACTIVITÉ DU CENTRE-VILLE BASTIAIS *Rue Napoléon, le verdict*

Au printemps dernier, le manager de centre-ville de la Ville de Bastia effectuait une enquête auprès de la population et des personnes qui se rendent régulièrement à Bastia, afin de mieux cerner leurs attentes concernant l'activité commerciale et l'animation de la rue Napoléon. La restitution de cette étude, sur la base d'un questionnaire auquel se sont prêtées 730 personnes [580 ont répondu via internet et 150 ont été sondées dans la rue] vient d'être rendue publique. Pour 53% d'entre elles, cette artère du centre bastiais est assez mise en valeur. Ils ne sont toutefois que 1,64% à estimer que son offre commerciale leur convient parfaitement et un peu plus de 10% à déclarer qu'elle ne leur convient «pas du tout», tandis que 46% se disent faiblement satisfaits et que 36% concèdent s'en satisfaire «plus ou moins»... Que veulent-ils de plus ou d'autre, alors? Parmi les commerces dont une bien plus forte présence est jugée «primordiale», nourriture terrestre et nourriture spirituelle ont la cote: les suffrage vont d'abord à des commerces de bouche tels que boulangerie et pâtisserie, puis aux librairies et boutiques en lien avec la culture. Viennent ensuite les boutiques d'artisanat, qui figurent par ailleurs au tout premier rang des commerces dont une plus forte représentation est considérée comme «souhaitable». Jugés en revanche «inutiles» les agences bancaires et celles des compagnies d'assurances, et les commerces ayant trait à l'optique, l'audition et le secteur médical. ■



INTERNET ET TERRITOIRES *L'œil sur l'aménagement en un clic*

Construction d'une centrale photovoltaïque ou d'un parc éolien, aménagement d'une nouvelle zone d'activité, implantation de locaux à usage commercial ou de bureaux, modification du tracé d'un axe de circulation... En France, tous les projets susceptibles d'avoir des répercussions sur l'environnement ou sur la qualité de vie des citoyens doivent faire l'objet d'une publication d'avis d'enquête publique préalable, afin d'informer la population locale et de recueillir ses éventuelles observations. Ces avis doivent obligatoirement paraître dans les publications habilitées à publier des annonces légales. Mais pour leur donner une visibilité supplémentaire, la plateforme notreterritoire.com a vu le jour. Mise en place à l'initiative de l'Union de la presse en région, elle recense les plus de 34400 avis publiés par 575 titres de la presse régionale et de la presse spécialisée (dont l'ICN) sur les projets d'aménagement du territoire, en France métropolitaine et en Outre-Mer, depuis le début de l'année 2018. De la révision du plan local d'urbanisme à l'enquête en vue d'expropriation, en passant par les plans de prévention des risques ou les enquêtes environnementales, le site propose différents filtres de recherche: par type d'enquête, par critère géographique jusqu'à la commune, par dates de début et de fin, ou par mots clefs. Il ménage parfois quelques petites surprises, cela dit, comme la mention d'une publication, dans deux titres de la presse du Jura, d'une enquête environnementale entre le 27 août et le 27 septembre, censée a priori concerner le territoire de la commune de Pancheraccia, en Haute-Corse, pour un projet de centrale photovoltaïque. On nous cacherait décidément tout? Il s'agissait in fine d'un projet intéressant le territoire de la commune de Picarreau (Jura) et déposé par une société domiciliée... à Pancheraccia. L'outil dont l'accès est totalement gratuit, n'en est pas moins utile et simple d'utilisation. ■

Retrouvez tous les avis d'enquêtes publiques en France, gratuitement et en quelques clics!

- Je clique sur la région de mon choix ou j'autorise ma géolocalisation
- J'accède directement aux résultats d'enquêtes de ma région
- J'affine ma recherche grâce aux filtres proposés

Tous les projets pouvant impacter l'environnement ou la qualité de vie font l'objet d'une consultation auprès des citoyens.

Les régions

- Alsace
- Alsace-Moselle
- Bretagne
- Centre-Val de Loire
- Corse
- Grand-Est
- Guadeloupe
- Haute-Normandie
- Île-de-France
- Île de la Réunion
- Île de Mayotte
- Île de la Martinique
- Île de la Nouvelle-Calédonie
- Île de la Polynésie
- Île de Saint-Pierre et de la Réunion
- Île de la Guadeloupe
- Île de la Martinique
- Île de la Réunion
- Île de la Nouvelle-Calédonie
- Île de la Polynésie
- Île de Saint-Pierre et de la Réunion

39%

Les chiffres de la semaine

des Français disent avoir connu, en 2018, à un moment de leur vie, une situation de pauvreté, contre 37% en 2017, indique le dernier baromètre Ipsos-Secours populaire de France, publié le 11 septembre. La proportion de personnes exprimant leur crainte de tomber dans la pauvreté est de 59%, elle était de moins de 50% en 2007.

28

Les chiffres de la semaine

douzaines d'oursins braconnés découverts à bord d'un bateau de plaisance dans le secteur de Senetosia, lors d'un contrôle effectué le 12 septembre par l'Unité littorale des Affaires maritimes de la DDTM2A en lien avec la gendarmerie maritime. Les oursins ont été rendus à leur milieu naturel. Le matériel ayant servi à commettre l'infraction, y compris le navire et son annexe, ont été saisis.

74%

Les chiffres de la semaine

des Français souhaitent recevoir plus d'information sur l'eau, dont 64% aimeraient obtenir plus de précisions quant au traitement et à la qualité de l'eau du robinet mais aussi à propos de la provenance de l'eau du robinet, indique un sondage TNS réalisé pour le Centre d'information sur l'eau, en amont des Assises de l'eau.

BARESSA, TERRE DE L'AMANDIER FLORISSANT



Photo Commune di Baresa

La Corse a son haut-lieu de la noisette: le village de Cervione, en Costa Verde, gratifié au début de l'été d'une étoile dans le Guide vert Michelin et où s'est déroulée, les 18 et 19 août derniers, la XIX^e édition de la Festa di a nociola.

La Sardaigne, elle, a son site emblématique de la culture de l'amande: Baresa, un village de quelque 650 habitants, dans la région de la Marmilla [province d'Oristano] qui attire chaque année, en toute saison, des milliers de visiteurs, italiens comme étrangers. Outre un centre historique remarquablement préservé, un territoire où se perpétuent des traditions agropastorales; un parc hôtelier essentiellement constitué de biens communaux concédés en gestion à des privés; un musée d'ethnographie, la Casa museo, installé dans un bâtiment du XIX^e siècle et consacré en bonne part à la culture de l'amandier et à ses activités connexes; cette petite commune se signale par une volonté de développer son tourisme autour de la valorisation de son produit-phare. En 2014, sur plus de 80 hectares, à raison de 180 à 200 plants par hectare, la production moyenne d'amandes de Baresa était de 16 000 quintaux, soit à elle seule environ 5% de la production totale de l'île, pour un prix de vente au kilo de 7 à 8€ à l'époque, et qui atteignait l'an passé les 12€. Les surfaces plantées ont depuis progressé pour atteindre les 100 hectares en 2016. Il est vrai que la municipalité avait pris des mesures incitatives en consacrant régulièrement un budget afin d'offrir gratuitement des plants à ses habitants, dont certains ont par la suite choisi d'en acquérir d'autres et d'augmenter le verger local. Sur une dizaine d'années,

Baresa a ainsi pu gagner 3 000 amandiers supplémentaires. Si la noisette de Cervione [qui bénéficie d'une IGP depuis 2014] est issue de la variété Fertile de Coutard, à Baresa comme dans le reste de la Marmilla, l'amande vedette est le cultivar Arrubia [inscrit au Registre des produits traditionnels de la Sardaigne] particulièrement adapté à la nature du sol et au micro-climat de la région. Appréciée pour sa bonne productivité, sa régularité en matière de fructification et ses caractéristiques organoleptiques, l'Arrubia est particulièrement indiquée pour la confection de pâtisseries et confiseries. Intérêt annexe de cette culture, pour les éleveurs de la région, les feuilles d'amandier s'avèrent un bon fourrage d'appoint, particulièrement utile en période de sécheresse. Le bois sec est quant à lui réutilisé à des fins de chauffage. Aussi rien d'étonnant à ce que, depuis près de trois décennies, Baresa soit le théâtre d'une Sagra della mandorla, dont la XXVII^e édition, qui accueille également la finale du premier concours régional de l'amaretto, se tient les 15 et 16 septembre. Un événement qui, au delà de la promotion du produit et d'une offre touristique à thème, vise depuis ses débuts à valoriser et promouvoir l'agriculture et l'élevage, secteurs éprouvés, mais qui ont fait l'identité de Baresa. À cette occasion, toutes les structures d'hébergement de la région affichent complet. ■

D'une cage à l'autre?

Arrêté au port de Cagliari où il était sur le point de s'embarquer vers Naples, un vacancier encourt une amende de 2 500€ et une peine d'emprisonnement d'un an. Des agents du Corpo forestale ont en effet découvert dans le coffre de son véhicule une cage contenant 35 chardonnerets. L'espèce est protégée et fait l'objet d'une interdiction de capture et de détention. Mais elle alimente aussi un trafic soutenu, du fait de la forte demande de certains collectionneurs, prêts à déboursier 400€ pour se procurer un spécimen. Les 35 chardonnerets, tous en bonne santé, ont été remis en liberté par les agents forestiers, dans le Parc national de Molentargius. ■

Aide à la rédaction de documents d'urbanisme

La Giunta régionale sarde a approuvé la mise en place d'un fonds, d'un montant total de 5,461 M€, disponible sur la période 2018-2020, afin d'aider les communes ou entités locales qui n'en sont pas encore dotées à rédiger leurs documents d'urbanisme. 2 M€ devraient aller à des communes du littoral et 3,461 M€ iront aux communes de l'intérieur. ■

Sources: La Nuova Sardegna, Sardinia Post, L'Unione sarda, Marmilla Attraverso

Création : Gaétan Laroche © Cdc

À chacun son paysage

L'emuzione hè sempre viva !

Préparez votre visite :
www.isula.corsica/musees

 I MUSEI
DI CORSICA

 CULLETTIVITÀ DI CORSICA
COLLETTIVITÀ DE CORSE

| AIACCIU | ALERIA | BASTIA | CAURIA | CORTI | CUCURUZZU | LIVIA | LUCCIANA | MERUSAGLIA | SARTÈ |

“

LE SAVIEZ-VOUS ?

Avec actulegales.fr, vous retrouvez toutes les annonces légales entreprises parues dans la presse habilitée depuis le 1er janvier 2010

”

Actulegales.fr, avec votre journal

Actulegales.fr

Le site officiel des annonces légales d'entreprises

Association de la presse pour la transparence économique (APTE) avec le concours d'  **Infolegale**
& marketing

GIUSSANI

UN CD POUR TRANSMETTRE SES CHANTS SACRÉS



Photo Pierre Pasqualini

La vie en Corse a, de tout temps, été rythmée par les chants, que ce soit au travail, pour déclarer sa flamme à l'aimée ou pour dire adieu à un proche décédé. Parmi eux, les chants sacrés, interprétés par les confréries pour célébrer les messes, les veillées. Chaque micro-région a ses chants, ses paroles et sa manière de chanter, comme dans le Giussani, «rughjone» de l'intérieur de la Balagne qui a voulu transmettre ce patrimoine immatériel aux jeunes générations. C'est ainsi que le syndicat mixte du Gussani, par le biais de ses quatre associations – Ghjuventù Giussaninca, Mossa Giussaninca, Giussani évason et découverte et la Confrérie San Barteu – a financé la création d'un CD regroupant les chants sacrés de la micro-région. Un travail rendu également possible grâce à la collection de cassettes audio de Santu Massiani, confrère et instigateur du projet. Ces enregistrements contiennent près de 50 ans de messes des vivants, messes des morts et autres cérémonies patronales. «C'est un projet de longue date que nous concrétisons aujourd'hui. Nous voulions tout d'abord conserver ce patrimoine, pour cela il fallait numériser ces cassettes avant qu'elles ne se dégradent, ensuite nous voulions diffuser ces chants à travers ce disque pour que la population se réapproprie cette part d'histoire. Ce sont des chants très anciens du XVIII^e siècle», souligne Santu Massiani, avant de revenir sur ce travail de collecte entrepris dans les années 1980. «Durant les répé-

titions, nous enregistrons les chants. Avec le temps, cette collection est devenue très importante mais aussi très fragile. J'ai lancé ce projet avec le soutien du syndicat mixte, qui a amené la partie technique. Nous avons collecté les chants qui étaient les mieux conservés et nous avons lancé l'édition du CD. Le tri et la création du disque ont pris deux ans.»

La sélection des meilleurs morceaux a été confiée à Christophe Pigelet, animateur du Point d'accès multimédia du Giussani, qui a eu pour mission d'écouter toutes les cassettes, d'extraire les meilleurs morceaux, de retravailler le son et de créer l'album. «Il y avait beaucoup d'enregistrements de mauvaise qualité, le plus difficile a été de trier: 50 ans de chants sacrés ça prend beaucoup de temps. Nous avons aussi voulu regrouper les chants de moins bonne qualité sur une clé USB, fournie avec le CD» explique-t-il.

La création finie, il fallait passer à l'édition et ce sont les associations qui se sont démenées pour réunir les fonds nécessaires. Par chance, dit Antoine Casanova, président de la Ghjuventù Giussaninca, «le tissu associatif est très important dans le Giussani, ça a permis de récolter l'argent assez rapidement. Pour nous, jeunes de la région, c'était nécessaire de financer ce projet, c'est notre patrimoine. Maintenant à nous de le maintenir et de le transmettre à notre tour.» ■ Pierre PASQUALINI

CELAVU-MEZANA

4 VILLAGES POUR UN ÉVÉNEMENT

Ancré sur le territoire du Celavu-Mezana depuis 1994, le centre social et culturel U Liamu Gravunincu, à Peri, propose à l'année des activités sportives (randonnées, arts martiaux, athlétisme, gymnastique...) ou culturelles (arts plastiques, chant, musique, cours d'anglais ou de corse, bibliothèque) ouvertes à ses adhérents, sur la base d'une cotisation annuelle de 30 € par famille. Il compte actuellement 266 familles adhérentes.

Depuis 18 ans, le centre organise chaque année en septembre la manifestation Festimonti, qui lui permet de faire découvrir gratuitement le panel de ses activités aux habitants du Celavu Mezana et du bassin ajaccien. Précédemment, le principe retenu était celui d'un site unique, avec un principe d'alternance pour les communes hôtes: tantôt à Bocognano, à Peri, puis à Carbuccia.

Pour cette édition 2018, qui se tient le samedi 22 septembre, de 10h à 18h, U Liamu Gravuninca a décidé de voir plus grand, en déployant Festimonti simultanément sur 4 villages. Avec, pour chacun d'eux, un thème spécifique. Ainsi, à Cuttoli-Corticchiato, les propositions d'activités auront trait aux randonnées et à l'artisanat, tandis qu'elles seront axées autour des sports en famille et des activités créatives à Peri. Ceux qui sont plus attirés par les questions liées à la nature et au bien-être prendront la direction de Tavera. Les inconditionnels de la culture sont pour leur part attendus à Vero. ■

Rens: 06 28 50 84 68 / 04 95 53 72 00 & ulg.asso.fr



A TINUTA

RETOUR À LA TERRE



Permettre aux enfants comme aux adultes de se familiariser avec le monde de la ferme et des animaux, offrir au public un espace de culture maraîchère écologique où récolter fruits et légumes selon ses envies, tels sont les objectifs de la ferme pédagogique A Tinuta, créée à Borgo par Carl et Lætitia Villalonga.

Rompre avec l'existence citadine et passer au vert, c'est pour certains résider au village tout en allant chaque jour travailler en ville. Pour d'autres, cela signifie de changer de vie du tout au tout. C'est le choix qu'ont fait Carl et Lætitia Villalonga, délaissant des carrières de cadres pour créer, voilà un an, la première ferme pédagogique de Haute-Corse. «*Ma femme a toujours été passionnée par les animaux et la vie de campagne. Nous avons notre vie, notre travail, mais à la naissance de notre deuxième enfant, nous avons voulu changer et réaliser notre rêve, explique Carl. Nous avons trouvé le terrain mais il nous manquait un déclic pour l'exploiter. Ce déclic a été mon burn-out. J'avais un bon travail, avec un bon salaire et, malgré ça, je suis tombé dans la dépression. Pendant que Lætitia subvenait à nos besoins, j'ai voulu mettre ce temps à profit, j'ai alors nettoyé le terrain et amorcé les travaux pour créer la ferme.*»

C'est sur le site d'une ancienne pépinière, tombée en déshérence dans les années 1970 et depuis totalement envahie par les ronces, que le couple s'est installé, investissant ses fonds propres. «*Afin de pouvoir travailler avec des bénévoles dans un but non lucratif, de formaliser l'action que nous menons via une activité durable, un objectif commun et une relation contractuelle*», Carl et Lætitia ont opté non pas pour la constitution d'une société mais pour la création d'une association loi 1901. Un choix qui excluait l'obtention d'un prêt bancaire. Ils ont donc fait appel, avec succès, au financement participatif, notamment pour amorcer les premiers travaux de nettoyage du terrain, puis pour compléter les infrastructures d'accueil. La ferme propose à différents publics, de tous âges, de se familiariser avec le travail de la ferme, en prenant par exemple part à l'entretien de ses animaux : chèvres, canards, poules, oies, cochons... Elle reçoit aussi des adolescents en rupture avec la société, en échec scolaire ou délinquants. Ainsi au contact de la terre et des animaux, par le travail, ces jeunes se «reconnectent». «*J'ai laissé un morceau de terrain à la disposition d'associations spécialisées, précise*

Carl, ils viennent travailler, construire des abris et reprennent goût au travail. Ces jeunes ont eu des soucis, mais ici ils réapprennent les règles de vie et le respect.»

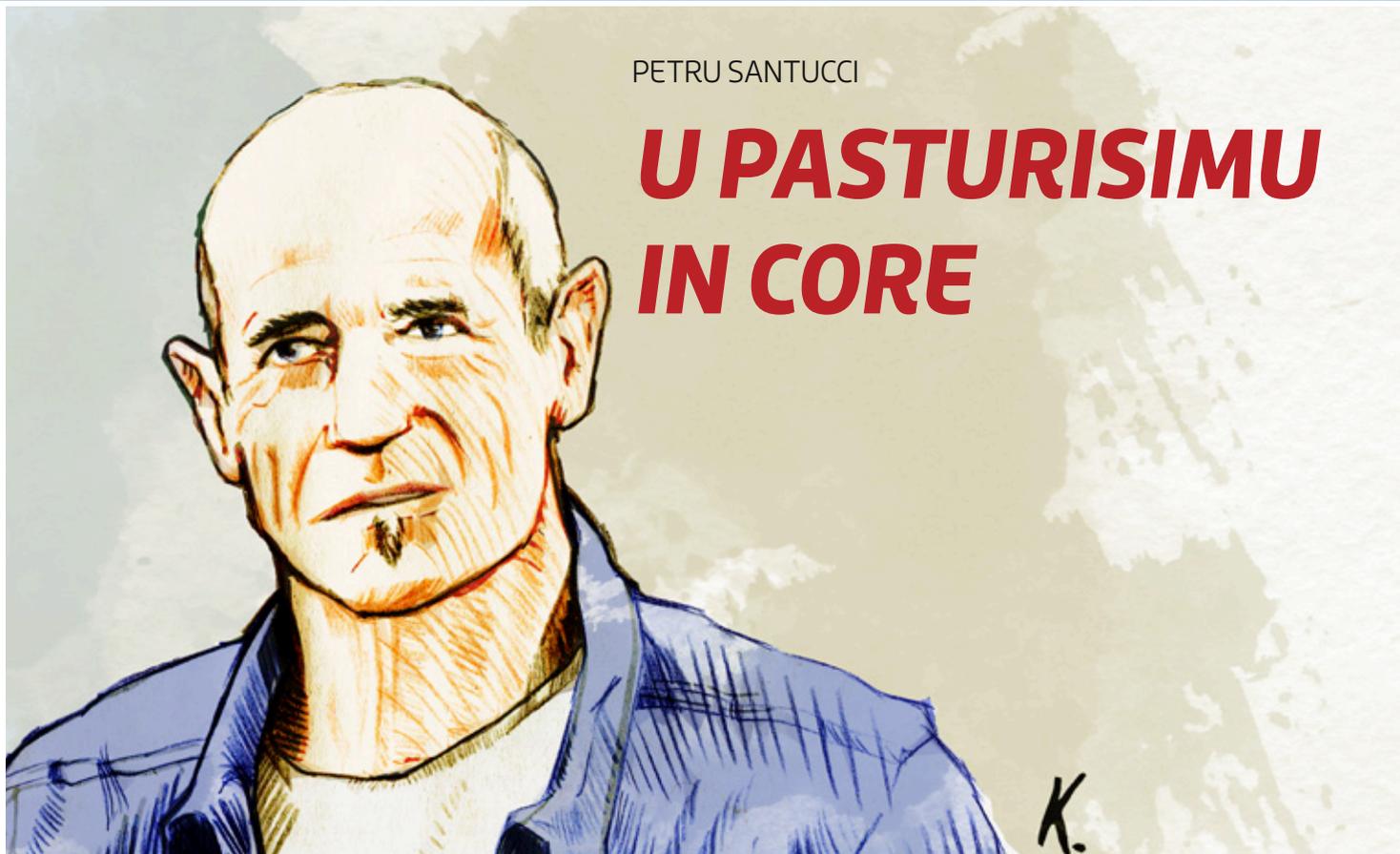
A Tinuta veut être un lieu ouvert à tout le monde, aussi y accueille-t-on fréquemment des enfants atteints d'autisme : «*C'était une volonté pour nous de rendre cet endroit accessible. Nous avons réussi, dès l'ouverture, à proposer des visites pour les enfants autistes et nous allons faire maintenant les travaux nécessaires pour les personnes handicapées. C'est un public que l'on ne considère pas en Corse. Combien d'endroits proposent des parcours adaptés? Quand on pense que l'accès aux fauteuils roulants sur les plages n'est pas possible partout, c'est scandaleux.*»

Un des objectifs de A Tinuta est l'autonomie et dans cette ferme on ne gaspille rien. Des enclos à la nourriture, tout est récupéré. Pour Carl, le «zéro déchet» est une règle : «*Au départ, c'était par nécessité. Nous n'avions pas les moyens pour tout acheter, alors nous nous sommes débrouillés avec ce que l'on avait et nous avons réussi à faire la quasi-totalité de l'espace avec des matériaux récupérés. Pour la nourriture, c'est la même chose, nous récupérons les invendus des magasins. En Corse, tous les ans il y a une crise des déchets et la population se plaint contre les politiques... mais que fait-elle réellement? Ici nous voulons aussi montrer, à notre niveau, que l'on peut être autonome.*»

Outre la partie animalière, Carl et Lætitia ont planté verger et potager et la ferme ouvrira au printemps prochain sa zone maraîchère pour permettre à ceux qui le désirent de venir récolter eux-mêmes leurs fruits et légumes. «*C'était notre idée de départ. Nous avons dû retarder un peu son ouverture, mais tout sera opérationnel bientôt. A Tinuta a pour vocation d'évoluer avec la zone maraîchère. Nous voulons les lieux. Nous voulons surtout que ce lieu devienne un lieu de vie, que les gens s'approprient, où les familles pourront venir se balader, où les enfants seront au contact des animaux et les parents ramasseront des produits bio.*» ■ Pierre PASQUALINI

PETRU SANTUCCI

U PASTURISIMU IN CORE



Ingenieru è anzianu direttore di l'Inra, Petru Santucci, l'Alisgianincu, oghje à a ritirata, hè statu pocu fà l'invitatu di l'Adecec, in Cervioni, per una cunferenza trattendu di u pasturisimu cum'è attività d'avvene. Quelli chì hè dinò un pueta è curridore muntagnolu famosu hà messu in lume a so sperienza di terrenu è di famiglia, cù analisi staccate di e passione è di i parè di corta vista.

Prupositi raccolti da Petru-Luigi Marchini

À chi ne simu, oghje, in quantu à u pasturisimu in Corsica?

Una parulla sola è una storia tamanta: un passatu riccu, un avà trimu-lente, è un dumane cù tante incertezze. U pasturisimu hè l'arte di curvià animali in ambu naturale intriccendu una lea intellighjente trà parechji elementi (animale, terra, vegetazione, acqua...); vene à di rispettuosa assai d'ogni forma di vita. Si parla à tempu d'adopru di tecniche vechje è nove è d'una filusuffia di u campà u più ch'ellu si pò cù stu tesoru vitale ch'o chjamemu «natura». U ringuarsciu di l'andatura à prò di u pasturisimu -chì s'hè vistu in altrò, sia in Francia, sia nù u circondu vicinu di l'isula (Italia pè un dettu)- hà principiatu à discità si, una trentina d'anni fà ma in Corsica ùn hà pigliatu fiatu. Discità si, vene à di, scelte in fatti di pulitiche agricole belle precise cù programmi di sviluppu specifichi, d'aiuti finanziari è d'assistenza tecnica. Incuragi u mudellu pasturinu permettaria d'impedì tanti sviamenti nù e manere di fà oghje è tante scelte tecniche senza avvene (pensu à tutte ste razze d'animali ghjgnitici).

Quale sò e specificità isulane?

Ma si pò risponde... Nisuna è tante! Vene diritta di capì chì in qualunque scornu di terra di a pianetta, l'omi campagnoli, o per dilla altrimenti, ste cumunità pasturine, si danu da capu per campà cù ciò ch'elli anu amparatu da seculi è seculi, cù ciò chì a natura li porghje è ciò chì u mudernisimu li permette o li impone: tante razze nustrali agradicate à u tempu è à una terra, tante manere di fà è quanti saperi. Ognunu à modu soiu, vene à di cù a so cultura cumbatte è campa ma u solu hè cumunu.

Cumu si pò parlà d'una attività d'avvene?

U cuncettu ùn hè meiu ma ci credu è ne sò certu vistu l'andamenti di u mondu d'oghje è i pericoli ecologichi, pè falla à l'accorta, chì si prisen-teranu à cort'andà è di più in più crudi à long'andà pè l'omu. I paesi, i circondi, i reghjoni ch'anu pussutu mantene certe ricchezze -cum'è e razze nustrali, erbe, machje è fureste, i sapè fà è i prudutti agradicati à

l'usi- si truveranu più sicuri per impettà e viccate di a scarsia di e risorse terrane in generale. U riturnu à modi di produce cù risparu s'a da impone d'una manera generale è quelli sistemi ch'averanu sappiutu mantene e capacità d'autunumia, di plasticità, vene à di chì dipenderanu pocu pocu di l'esteru, è bè quessi daranu sempre di chè manghjà cù sicurezza.

Pastore d'eri, pastore d'oghje. Hè cambiatu u mistieru. À chì livellu?

Cambiatu bella sicura ch'ell'hè è ci vuleria un ghjornu per parlà ne! Ognunu pò capì chì u cambiamentu s'hè fattu grazia à u progressu nù i so aspetti di l'appoghji meccanichi, tecnici, tecnologicchi è suciali. A maestria è u migliò governu di tutti i parametri di a pruduzione (da a cunviera di l'animali à a munta per un dettu) è di a trasfurmazione (da a cunservazione di u latte à u casgiu) anu permessu sicurezza economica è qualità di campà. Si pò adimette senza sbagliu ch'à ghjorni d'oghje u mistieru hè campatoghju è fruttu per via di l'arnesi di u mudernisimu. Ciò chì preme u più hè d'ùn spicà si di qualchì puntellu maiò chì danu sensu è fondu à l'allevu pasturinu; e razze d'animali, poca o micca manghjusca compraticcia, una cunviera di u sistema banda/manghjusca/prudutti, chì rispetta animale è natura nù a so biologia, nù e so leggi è nù i so ritimi. Nè forzature nè sviamenti di u naturale.

Quale sò i vostri prugetti?

Dopu à una vita prufeziunale ricca assai -postu ch'aghju avutu l'onore è u piacè di travaglià nù a ricerca agrunoma in unu di i più rinummati centri di ricerca à u mondu- cercu quant'è possu è à mio manera di sparte qualchì cunniscenza scientifica. A facciu, nù i centri di furmazione cù futuri agricoltori è di tantu in tantu, cù una stundata cum'è in Cervioni. L'idea hè di sparghje, di dà à sapè ciò ch'aghju pussutu amparà di teorico è di pratica di modu à dà voglia: una, pè fà piglià cuscenza di a forza fundia di u pasturisimu, duie, di porghje cunfortu à quelli ch'anu sceltu iss'attività è trè, d'invità quel'chi vole à apprufundì è scopre ne di più tantu in Corsica chè in altrò nant'à stu tesoru chjamatu pasturisimu. ■



STEFANU CESARI

L'INCARNATE RECHERCHE

D'après une photo de Dominique Degliesposti

Traducteur, enseignant, organisateur de lectures, Stefano Cesari construit sa vie autour la poésie. Dans son nouveau recueil, Bartolomeo in cristu, porté par ses émotions, il contemple une fresque de la chapelle San Pantaleu di Gavignanu à Pieve di Rustinu où se détache la silhouette d'un homme «peint de la couleur de son sang», celle du martyr Bartolomeo.

Propos recueillis par Dominique PIETRI

Qui est vraiment Stéphane Cesari?

Je me pose souvent la question. Je n'ai pas l'impression de faire œuvre de quelque chose. Je fais ce qui m'est naturel pour occuper l'espace entre les deux langues qui sont les miennes, pour fixer et laisser traces de ce qui a été vu et entendu, de mes émerveillements et de mes étonnements.

Qui est Bartolomeo?

Bartolomeo, aussi appelé Nathanaël, est un personnage historique dont on ne sait presque rien. C'est Jacques de Voragine, dominicain et archevêque de Gênes qui va, au XIII^e siècle, lui donner un peu de consistance dans son ouvrage *La Légende dorée*. Bartolomeo est un écorché, ce qui n'est pas courant chez les martyrs. Son corps a été mis dans une barque qui a dérivé jusqu'à l'archipel des Lipari qui va en faire son saint patron. Pour l'anecdote, ces îles s'appelaient anciennement les îles Éoliennes (NDLR : nom de la maison d'édition). Heureux hasard.

Mais que représente-t-il pour vous? Pourquoi lui et pas un autre?

Pour comprendre ce qu'il est pour moi, il faut voir la fresque. Il est le seul à regarder celui qui l'observe. Et puis il y a la simplicité des signes dont son incarnat qui en fait une sorte de symbole qui nous échappe. Cela m'a permis de réfléchir sur deux mouvements, celui de la mémoire faite de deuils et celui de l'action et donc de vie. Pour moi, cette fresque de San Bartolomeo c'est plus qu'un personnage, c'est un lieu, c'est une projection de mon enfance intérieure toujours vivante telle que peut la définir Jung et de mon appartenance à un pays. Mais que ce soit clair, Bartolomeo ce n'est pas moi. Bartolomeo, c'est un pays habité au présent, un espace traversé.

Votre livre n'est-il qu'un simple recueil de poèmes?

Pas vraiment. La continuité entre les poèmes permet au lecteur d'avoir l'impression de lire un seul texte. Je dirai que c'est une sorte de récit poétique. Ce que j'ai recherché, c'est ce pays qui se raconte grâce à un personnage qui le traverse en utilisant une langue poétique qui a

son propre fonctionnement, son propre rapport au temps. Enfin, il y a un arrière-texte à ce récit, c'est l'Évangile de Jean qui m'a beaucoup occupé. Pas parce que je suis particulièrement croyant mais parce que ce texte propose ce principe d'étonnement, cette simplicité dans une multiplicité de récits. J'ai essayé de garder quelque chose de cela.

Le choix graphique et stylistique de votre livre en tant qu'objet fait aussi écho à cette multiplicité...

J'avais le désir d'un texte qui prolonge et sorte du récit de Bartolomeo qui, lui, a un début et une fin. Ce texte «à l'envers», à l'extérieur du sens de lecture, c'est celui qui me permet de dire «Je». C'est le texte du texte et je suis content de l'avoir fait parce que j'y ai mis des choses importantes qui relèvent de mon temps, de ma personne. Par une sorte de réseau d'images, mon temps présent devient parallèle à celui de Bartolomeo.

Quelles traces voulez-vous laisser avec votre récit poétique, via ces trois entrées de lecture?

Je ne suis pas dans la transmission, même si j'accorde beaucoup d'importance à la parole transmise parce qu'elle sous-entend une autre question, celle de la filiation. Mais laisser les traces d'un espace, déjà presque hors de portée, du «où c'est dit», «où c'est écrit» plus possible en corse qu'en français, cela me va. Il m'a fallu trouver, en français, l'étrangeté de la langue corse et en même temps garder de la distance car les registres de langues et de pensées sont différents. Cette traduction a été longue et m'a demandé beaucoup de travail.

Vous avez parlé du passé, du présent... mais demain?

Le hasard d'une rencontre avec un collectif de musiciens qui travaille sur la notion de matière va permettre de prolonger cette recherche. Ensemble, nous allons proposer un événement qui mêlera la lecture de Bartolomeo par des acteurs et une création musicale électronique et concrète à base de percussion. Nous devrions présenter ce projet courant novembre à la Fabrique de Théâtre du théâtre Alibi, à Bastia. ■

ENVIRONNEMENT

CAP SUR L'ÉCONAVIGATION



Photo La Méridionale

La Méridionale et le réseau des aires marines protégées de Méditerranée ont contracté des engagements mutuels via la Charte d'écoresponsabilité de l'activité de transport maritime.

Le 6 septembre, à Marseille, la compagnie de transport maritime La Méridionale et le réseau des aires marines protégées (AMP) de Méditerranée ont signé la « charte d'écoresponsabilité de l'activité de transport maritime ». Ce document, qui porte sur la période 2018/2020, s'inscrit dans le cadre d'une démarche animée par l'Agence française pour la biodiversité (AFB). À son initiative, le commandant Olivier Varin, qui a effectué l'essentiel de sa carrière au sein de la compagnie. « *Le transport maritime est nécessaire à l'économie mondiale mais il doit réussir le pari de réduire son empreinte sur la planète, considère-t-il. En 2016, j'ai soumis au ministère de l'Écologie et du Développement durable l'idée d'une charte de l'éconavigation incitative et non coercitive, il a été immédiatement séduit.* »

Pour Marc Reverchon, P-DG de La Méridionale, après l'obtention d'une certification Iso 14001 et l'adoption, sur les escales de Marseille, de la connexion électrique des navires à quai (Cenaq) pour éviter le recours aux groupes électrogènes et donc l'usage de carburant diesel, cet engagement allait de soi: « *Depuis plus de 10 ans, nos actions concrètes démontrent que la prise de conscience environnementale de La Méridionale n'est pas feinte, qu'elle contribue aussi au développement de notre performance économique et que notre compagnie est une référence au plan national. Il est donc tout à fait légitime d'élaborer une charte des bonnes pratiques qui nous engage formellement dans cet objectif.* »

Pour la compagnie, il va s'agir d'aller vers une réduction de consommation d'énergies fossiles, au travers d'une série de gestes, du

strict respect des horaires afin de maintenir des vitesses faibles jusqu'à la promotion de la recherche/développement afin de développer des énergies alternatives; de poursuivre sa démarche pour la réduction et la récupération des rejets et le tri-valorisation des déchets issus de l'activité; d'assurer une veille technologique et réglementaire sur les évolutions visant à réduire l'empreinte environnementale et de participer à l'amélioration des connaissances sur le milieu marin.

De leur côté, les AMP et l'AFB vont contribuer à former et sensibiliser équipages et personnel à terre; réaliser, avec l'appui de la compagnie, des outils (dépliants, posters, contenu web, etc) pour l'information et la sensibilisation des passagers; concourir également à une meilleure connaissance de l'écosystème marin, et associer la compagnie de navigation aux instances de concertation de leur réseau, en lien avec les thématiques de la charte.

« *Des pressions croissantes s'exercent sur les écosystèmes marins et les impacts doivent être maîtrisés, d'autant plus quand on voit que les principaux secteurs de l'économie maritime sont annoncés en croissance dans les 15 prochaines années; par exemple, une croissance annuelle de 4% du commerce maritime mondial est attendue d'ici 2025 et sera très largement reflétée en Méditerranée française* » rappelle François Gauthiez, directeur de l'appui aux politiques publiques à l'AFB en précisant que la charte pourra « être reprise par d'autres armateurs et d'autres aires marines protégées, en Méditerranée, mais aussi sur les autres façades tout en respectant un socle minimum d'engagement ». ■ PMP

REPÈRES

Si la Méditerranée couvre moins de 1% des océans mondiaux, sa biodiversité représente entre 4 et 18% des espèces marines connues dans le monde.

Plus de 20% des eaux françaises sont couvertes par au moins une aire marine protégée.

Le réseau d'aires marines protégées couvre 45% de la façade méditerranéenne avec le sanctuaire Pelagos et 17% hors Pelagos.

3 aires marines protégées sont pour l'heure signataires de la charte : le Parc national des Calanques, le Parc national de Port-Cros, le Parc naturel marin du Cap Corse et de l'Agriate. D'ici la fin de l'année, le site Natura 2000 Embiez-Cap Sicié en sera également signataire.

En 2017, La Méridionale a transporté 275 000 passagers, 105 000 véhicules et 852 kilomètres de fret. ■

La sélection de la rédaction

Oscar Rabine

Né à Moscou en 1928, dans une famille de médecins, Oscar Rabine s'initie à la peinture dès l'enfance. Orphelin à 14 ans, il survit tant bien que mal, livré à lui-même, dans une URSS en guerre, avant de rencontrer le peintre et poète Evgenyi Kropivnitsky qui sera son mentor et dont il épousera la fille, Valentina, peintre elle aussi. Entre 1946 et 1949, il complète sa formation à l'Académie des beaux-arts de Riga, puis à l'Institut Sourikov de Moscou. Installé à Lianozovo, dans la banlieue moscovite, Oscar Rabine y exerce les fonctions de contremaître, consacrant tout son temps libre à la peinture. À la fin des années 1950, le couple prend une part active à la création du mouvement artistique non-conformiste Lianozovo, dont les membres ne sont pas autorisés à exposer officiellement leurs œuvres. En 1974, Oscar Rabine est un des initiateurs d'une exposition «sauvage» au parc Belyayev, à Moscou, qui sera réprimée à coups de bulldozers devant plusieurs membres de la presse internationale conviés par les artistes. L'événement sera dès lors connu sous le nom de «Exposition Bulldozer». Quatre ans plus tard, le peintre et sa famille, qui se sont rendus en France, sont déchus de leur nationalité soviétique et s'installent à Paris. Oscar Rabine acquiert la nationalité française en 1985 avant de voir rétablir son droit par la Pérestroïka en 1990 puis de se voir remettre un passeport russe en 2006. En 2007, il expose ses œuvres au musée Pouchkine de Moscou. Si on distingue deux périodes dans son œuvre (celle, plus sombre, qui exprime les réalités de l'URSS et celle, plus légère, inspirée par la vie parisienne) ses toiles ont toutes en commun de juxtaposer nature morte et paysage. Au côté de ses toiles sont présentées celles de Tatiana Lysak-Polischuk, membre de l'Union des artistes et des critiques d'art de Saint-Petersbourg. À l'occasion de cette exposition, la mezzo-soprano Irina Dolzhenko, soliste de l'opéra du Bolchoï, donnera un récital le 21 septembre, à 19h30, à l'Espace Diamant.

Jusqu'au 29 septembre. Espace Diamant, Ajaccio. ☎ 04 95 50 40 80 & espace-diamant.ajaccio.fr



L'Affare di u carrughju dirittu

Le Théâtre du Commun et U Teatrinu reprennent une pièce en un acte d'Eugène Labiche, *L'affaire de la rue de Lourcine* qui se déroule dans le Paris de la seconde moitié du XIX^e siècle. Le point de départ est le même : deux hommes qui ne se connaissent pas se réveillent dans le même lit, en proie l'un comme l'autre à une terrible gueule de bois. À la suite d'un quiproquo, ils en viennent à se persuader d'avoir commis un meurtre la veille, sous l'emprise de l'alcool. Pris de panique, ils entreprennent alors de faire disparaître toutes les preuves pouvant les incriminer mais se mettent également en tête -au point où ils en sont, pourquoi pas, après tout?- d'éliminer tous ceux qui pourraient s'avérer être des témoins gênants. L'adaptation réalisée par Noël Casale et Guy Ciminu

[qui signe la traduction du texte en langue corse] transpose l'ac-

tion au tout début du XXI^e siècle à Bastia. La victime, charbonnière dans la pièce originale, devient une jeune marocaine, sauvagement tuée, vraisemblablement par deux hommes ivres, dans la rue du Chanoine-Letteron, anciennement Rue Droite-Carrughju Dirittu. Le coup de théâtre final reste le même. En somme, une «bouffonnerie féroce», qui n'a d'autre propos que celui de déclencher d'immenses fous rires? L'adaptation respecte la mécanique comique l'œuvre initiale, mais aussi la noirceur de son propos d'autant mieux exposé par Labiche que celui-ci a choisi de le travestir sous les atours du burlesque. Par ailleurs, cette version nustrale invite sans (trop) en avoir l'air à envisager la question du meurtre qui, dit Noël Casale, «nous occupe depuis (presque) toujours et plus vivement depuis une quarantaine d'années» et à se replonger dans un passé récent... et sans doute loin d'être révolu. La version présentée est une lecture théâtralisée. Entrée libre et gratuite.

Le 22 septembre, 21h. Salle Cardiccia de Migliacciaru, Prunelli di Fium'orbu. ☎ 04 95 56 26 67 & www.centreculturelanima.fr



Televisiò lucale corsa

Télévision locale corse



30

Balagne, Cortenais

orange™

30

National

SFR

537

National

numericable™

95

Bastia



30

National

Lundi 17 Septembre

9h00 Settimanale - 9h45 Jeunesse - 11h15 Les rencontres de Calenzana - 11h55 Délires Sur le Net - 12h20 La Terre Vue du Sport - 12h25 Les Toqués du Sud - 12h30 Settimanale - 13h15 Salon du chocolat - 14h30 Una Parolla Tanti Discorsi - 17h00 Noob - 17h45 A votre Service - 18h20 Hector le facteur - 19h00 Entre deux feux - 19h30 Nutiziale - 19h40 Tocc'à Voi - 20h10 Les rencontres de Calenzana - 20h55 Un monde moderne - 22h20 Zikspotting - 22h30 Nutiziale - 22h40 Zikspotting - 22h55 Autoroute Express - 23h05 Tocc'à Voi - 0h00 Nutiziale

Jeudi 20 Septembre

9h00 Nutiziale - 9h10 Jeunesse - 10h55 Tocc'à Voi - 11h25 Ci Ne Ma - 11h40 Délires Sur le Net - 12h05 Clips Musicaux - 12h25 Les Toqués du Sud - 12h30 Nutiziale - 12h40 Marcel Mazout - 13h35 A votre Service - 14h30 White rabbits - 17h05 Noob - 17h25 Associ - 17h55 La passion continue - 18h20 The notwist - 19h30 Nutiziale - 19h40 Ran mo tambour - 20h35 Jamie Lidell - 21h20 Hector le facteur - 22h00 Noob - 22h20 Autoroute Express - 22h30 Nutiziale - 22h40 Tocc'à Voi - 23h10 Zikspotting - 23h30 Délires Sur le Net - 0h00 Nutiziale

Mardi 18 Septembre

9h00 Nutiziale - 9h10 Jeunesse - 10h30 Associ - 11h00 Zikspotting - 11h15 Hector le facteur - 12h20 La Terre Vue du Sport - 12h25 Les Toqués du Sud - 12h30 Nutiziale - 12h40 Tocc'à Voi - 13h10 The notwist - 14h30 Jamie Lidell - 16h55 A votre Service - 17h05 White rabbits - 17h55 Una Parolla Tanti Discorsi - 18h45 Tocc'à Voi - 19h15 Ci Ne Ma - 19h30 Nutiziale - 19h40 La passion continue - 20h10 Salon du chocolat - 20h45 White rabbits - 21h35 Noob - 22h30 Nutiziale - 22h40 Una Parolla Tanti Discorsi - 23h30 Autoroute Express - 0h00 Nutiziale

Vendredi 21 Septembre

9h00 Nutiziale - 9h10 Jeunesse - 11h35 La passion continue - 12h00 Délires Sur le Net - 12h25 Les Toqués du Sud - 12h30 Nutiziale - 12h40 Entre deux feux - 13h15 Hector le facteur - 13h55 Zikspotting - 14h30 Salon du chocolat - 15h15 Les rencontres de Calenzana - 15h55 Ran mo tambour - 17h05 Noob - 17h25 The notwist - 18h40 Marcel Mazout - 19h30 Nutiziale - 19h40 Associ - 20h10 Matmatah - 21h40 Noob - 22h00 Clips Musicaux - 22h20 Zikspotting - 22h30 Nutiziale - 22h40 Un monde moderne - 0h00 Nutiziale

Mercredi 19 Septembre

9h00 Nutiziale - 9h10 Jeunesse - 11h10 L'esquimaude - 12h00 Délires Sur le Net - 12h25 Les Toqués du Sud - 12h30 Nutiziale - 12h40 La passion continue - 13h10 Ci Ne Ma - 13h25 Zikspotting - 14h30 Matmatah - 16h00 Entre deux feux - 16h30 Délires Sur le Net - 17h15 Un monde moderne - 18h40 L'esquimaude - 19h30 Nutiziale - 19h40 Marcel Mazout - 20h35 The notwist - 21h50 La passion continue - 22h15 A votre Service - 22h30 Nutiziale - 22h40 Una Parolla Tanti Discorsi - 23h35 Noob - 0h00 Nutiziale



Diffusion 24h/24 - 7j/7



Vente d'espaces publicitaires



Prestations de services



Programme.telepaese@gmail.com



06.74.08.45.96



www.telepaese.corsica





20
ans



MIEL DE CORSE

LE GOÛT DU MAQUIS

www.mieldecorse.com