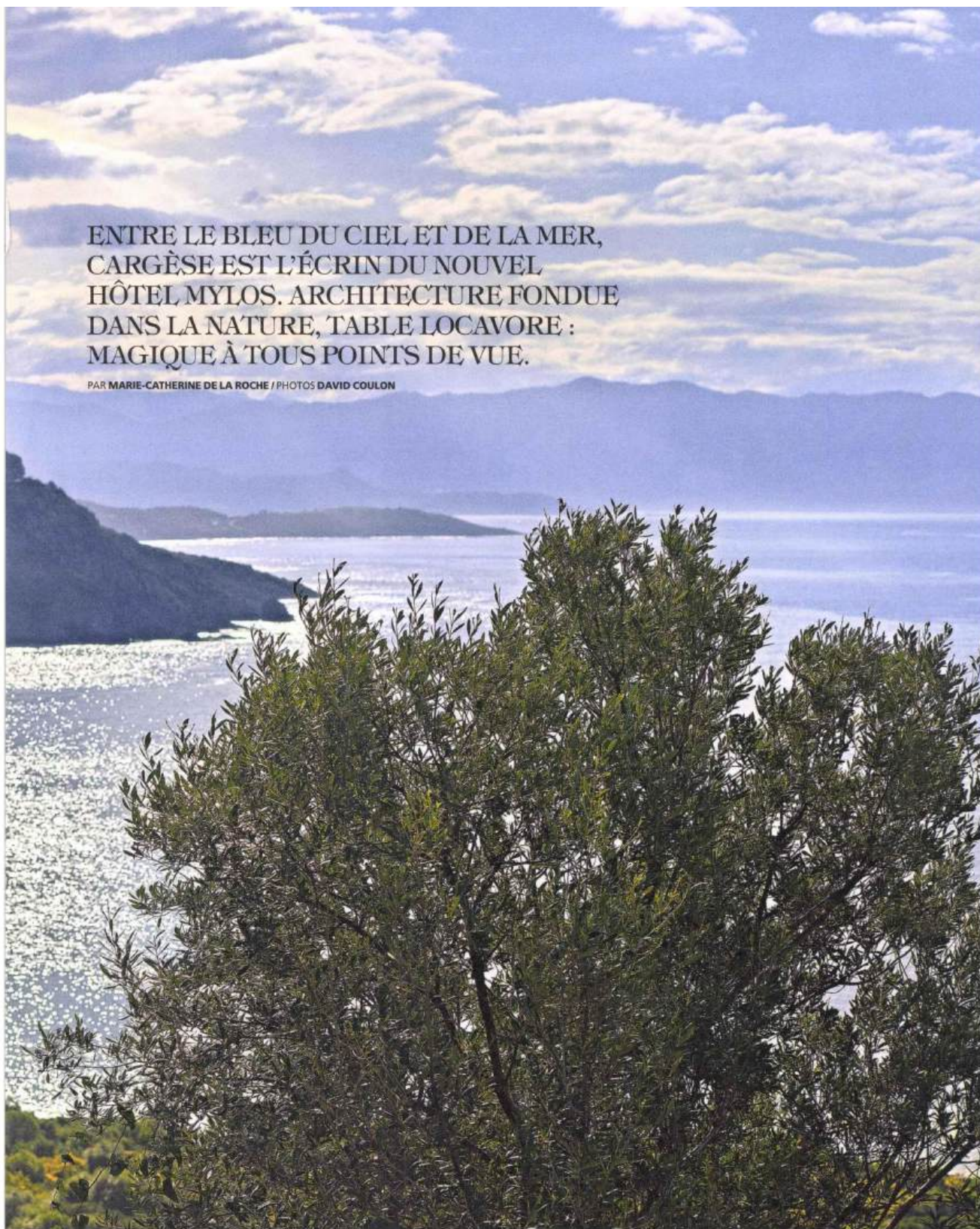


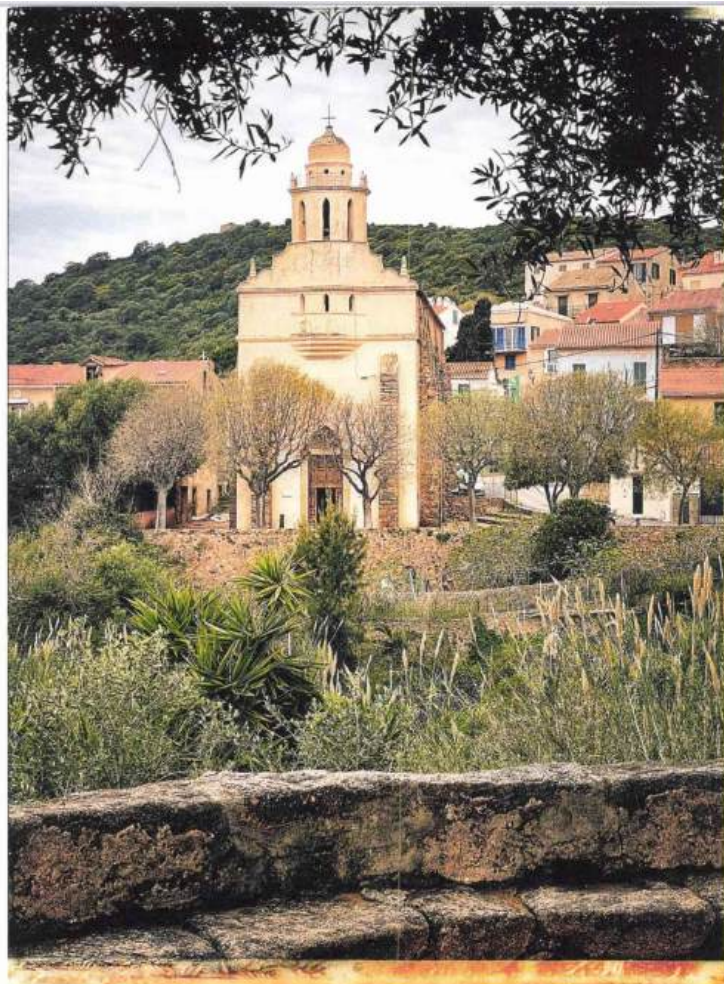


Corse du Sud Sauvage ÉDEN

ENTRE LE BLEU DU CIEL ET DE LA MER,
CARGÈSE EST L'ÉCRIN DU NOUVEL
HÔTEL MYLOS. ARCHITECTURE FONDUE
DANS LA NATURE, TABLE LOCAVOIRE :
MAGIQUE À TOUS POINTS DE VUE.

PAR MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE / PHOTOS DAVID COULON





Ci-contre, l'église de rite latin de Cargèse fait face à celle de rite grec, de l'autre côté des jardins dévalant vers la mer. L'une et l'autre sont dédiées à la Vierge. Ci-dessous, Pierre Geronimi, le maestro des fourneaux du restaurant de l'hôtel Mylos, qui double désormais sa casquette d'artisan glacier plébiscité par les étoilés avec celle de chef cuisinier. Sculpteur de saveurs, il capte l'âme de la Corse dans ses assiettes.



UNE PETITE COLONIE GRECQUE VENUE S'AMARRER

entre l'extrémité nord du golfe de Sagone et celui de Peru, c'est une odyssée. En 1676, Cargèse a ainsi vu débarquer 700 Grecs fuyant l'occupation turque. Ici, pas un patronyme qui ne porte la trace de cette épopée hellène. Et les deux clochers, orthodoxe et catholique romain, se toisant d'un promontoire à l'autre en un spectaculaire face-à-face, disent combien la polyphonie gréco-corse a trouvé sa petite musique singulière. Même l'accueil y est moins austère : à la retenue corse se mêle l'allégresse d'Euphrosine, la déesse grecque de la joie de vivre et de la bonne chère.

Le voyage pour Cargèse est en soi une promesse. D'Ajaccio, on y vient à travers garrigue et nature fougueuse par une route ourlée de caps. Ce n'est qu'au dernier moment, au dernier lacet, qu'a lieu le dénouement. Le village se dévoile à flanc d'escarpement, au-dessus de la Méditerranée, avec ses maisons cascades jusqu'à un petit port. D'emblée, on est happé par l'immensité et la beauté de ce bleu horizon. Lové au sommet du village : l'hôtel Mylos. Semi-enterré, il grimpe en espalier à l'assaut du maquis et des vestiges d'un moulin - *mylos*, en grec -

d'où il tire son nom. « Le travail a été presque archéologique pour venir fondre l'hôtel dans l'empreinte culturelle et paysagère de Cargèse, comme s'il avait toujours été là », explique Michel de Rocca Serra, à la tête d'Orma Architettura, qui signe le projet. Le credo de ce jeune cabinet corse : faire corps avec l'histoire, la toponymie, les matériaux locaux, s'inscrire dans une continuité qui traverse le temps, « une responsabilité vis-à-vis des générations futures qui engage à penser, peser la justesse de chaque geste ». Ainsi, la terre excavée pour, littéralement, venir enchâsser les bâtiments en restanques dans la colline a servi à créer un béton torchis aux strates couleur de miel. Ailleurs, des fragments de terre cuite (Cargèse possédait une tuilerie) le mouchettent de rouge. Sur les toits végétalisés, immortelles, myrtes, lentisques, figuiers de barbarie... reprennent leur droit. De volées de marches en coursives au sol cru, l'ombre et la lumière jouent un jeu fantasque avec le soleil. L'air circule librement. Partout la mer s'offre au regard. Fenêtres et ouvertures en arc de cercle, faites sur mesure, rappellent les portes des maisons du village, dont les rez-de-chaussée abritaient les animaux. Un belombra ➤



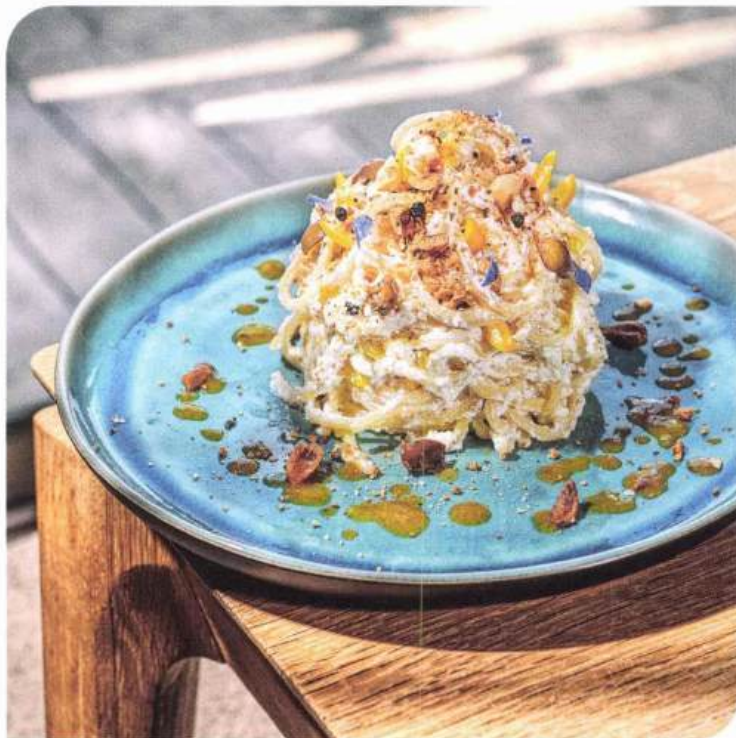
Focaccia

POUR 6 PERSONNES \ Très facile. **PRÉPARATION** : 30 minutes. **CUISSON** : 25 minutes. **REPOS** : 1 h 45 minimum.

- 480 g de farine semi-complète • 12 g de levure boulangère • 30 cl d'eau tiède • 15 g de sel de Maldon • huile d'olive
- romarin frais • herbes fraîches du jardin • pétales de fleurs comestibles • petits pois frais • fraises • kumquats • olives • sel.

DILUER la levure dans l'eau et laisser reposer 15 minutes. Mélanger, dans le bol du robot, la farine avec le sel de Maldon, ajouter la levure, puis 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive. PÉTRIR la pâte environ 15 minutes jusqu'à ce qu'elle forme une boule élastique. Recouvrir le bol d'un torchon, laisser reposer 1 à 2 heures dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte double de volume. LA RETIRER du bol, la pétrir légèrement pour enlever l'air, puis la poser dans un moule à manqué de 26 cm de diamètre préalablement tapissé d'un papier sulfurisé, et l'étirer jusqu'à ce qu'elle occupe toute la surface. Faire des petits trous avec les doigts et verser un filet d'huile d'olive sur le dessus en s'assurant qu'elle pénètre dans les creux. SAUPOUDRER de sel et de romarin. Laisser à nouveau lever 30 minutes sous un torchon, puis enfourner 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Laisser refroidir. DÉCORER d'herbes, de pétales, de petits pois, de fraises coupés en deux et de rondelles de kumquat et d'olive.

PHOTOS DAVID COULON



Spaghettis au brocciu

POUR 4 PERSONNES \ Très facile.

PRÉPARATION : 15 minutes. CUISSON : 25 minutes.

• 400 g de spaghetti de très bonne qualité
• 300 g de brocciu de chèvre • 500 g de noixettes de Cervione décortiquées (+ pour le service) • le zeste de 1 citron • le zeste de 1 orange • 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive • fleurs comestibles • olives de Kalamata • 50 g de fleur de sel • sel • poivre.

PRÉPARER du *salinu* (sel de noixette corse). Préchauffer le four à 150 °C. Répartir les noixettes sur une plaque et les enfourner 15 minutes. Sortir du four et laisser refroidir. MIXER grossièrement les noixettes grillées avec la fleur de sel : il ne faut pas obtenir une pâte, mais bien un sel. Réserver dans un bocal hermétique. MÉLANGER le brocciu avec les zestes des agrumes, l'huile d'olive, 3 pincées de *salinu* et du poivre, réserver au frais. FAIRE CUIRE les spaghetti 9 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Égoutter. Mélanger les spaghetti et la préparation au brocciu, puis former un petit dôme dans chaque assiette. DÉCORER de pétales de fleurs, de morceaux d'olives et d'éclats de noixettes, servir aussitôt.

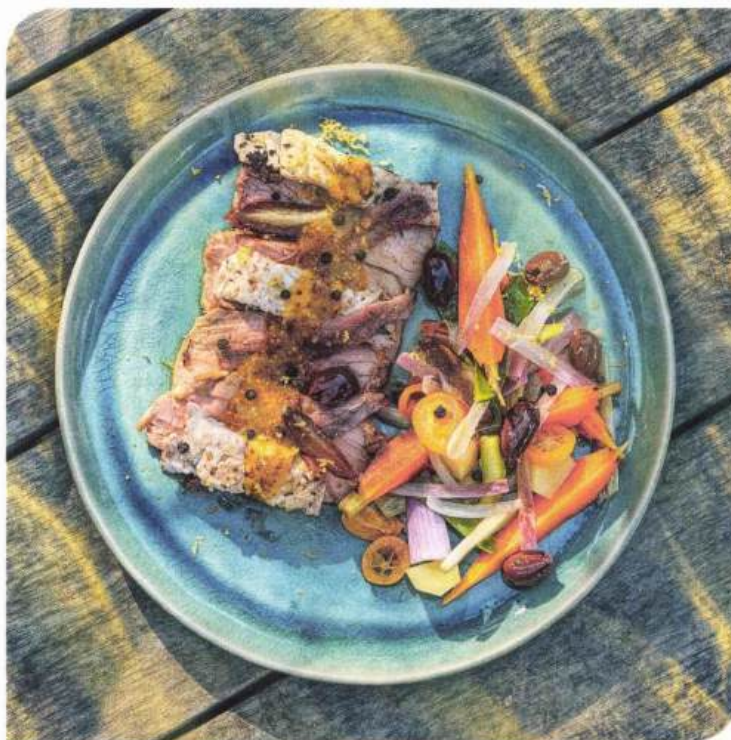
Vitello greco

POUR 4 PERSONNES \ Facile. PRÉPARATION : 30 minutes. CUISSON : environ 50 minutes.

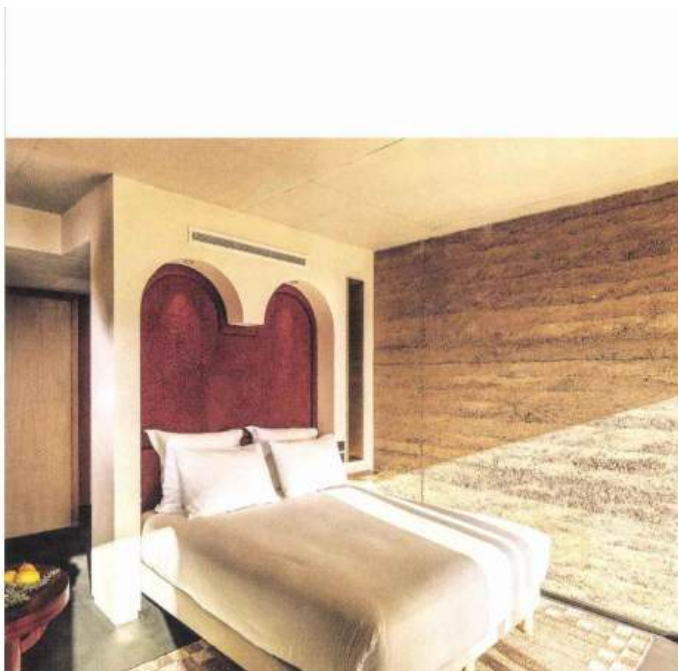
• 1 rôti de veau de 600 g • 1 filet de dorade • 200 g de thon à l'huile • 4 filets d'anchois • 1 cuillerée à soupe de feta • 1 jaune d'œuf • 1 cuillerée à soupe de moutarde au miel • 15 câpres (+ pour le service) • 20 cl de vin blanc • 1 bouquet garni • quelques kumquats • huile d'olive • sel • poivre.

PRÉCHAUFFER le four à 160 °C. Mettre le rôti dans un plat, l'arroser de 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Ajouter 20 cl d'eau, le vin, le bouquet garni, saler, poivrer et enfourner 45 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.

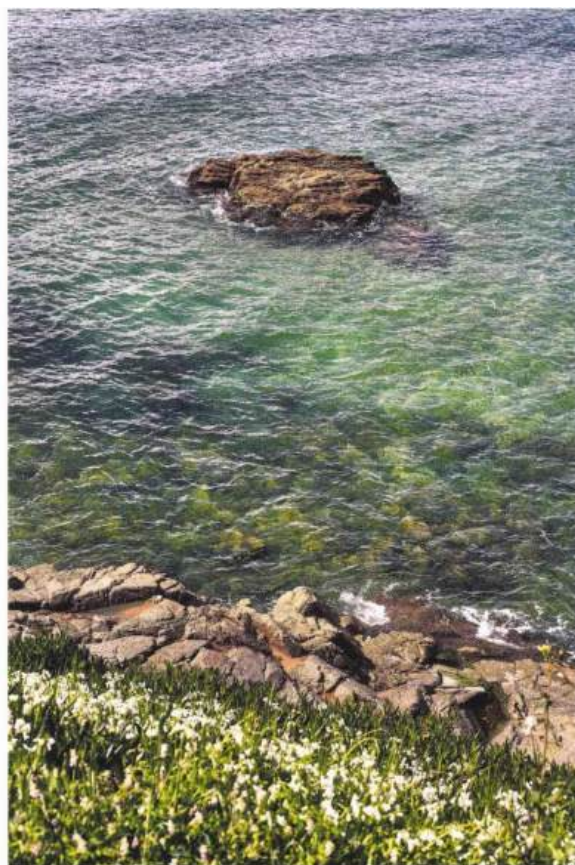
FAIRE CHAUFFER un peu d'huile dans une poêle, y déposer la dorade côté peau et faire frire 1 à 2 minutes, la retourner, saler, poivrer et cuire encore 1 minute. Réserver sur un papier absorbant. MIXER le thon avec les anchois, la feta, le jaune d'œuf, la moutarde, les câpres et 15 cl d'huile d'olive. DÉPOSER cette sauce dans le plat de service et la couvrir de fines tranches de rôti froid. Couper la dorade en goujonnettes et les répartir sur le veau. Poivrer, décorer de câpres et de pulpe de kumquat, et accompagner, par exemple, de petits légumes et d'olives.



PHOTOS DAVID COULON



Ci-dessus, l'une des 24 chambres de l'hôtel, cocon aux matières brutes où le minéral se teinte de couleurs chaudes, imaginé par l'architecte d'intérieur Dorothée Mellichzon. Ci-dessous, les toits végétalisés des bâtiments en espalier du Mylos dominant Cargèse et offrent une vue à 360 degrés sur l'une des plus belles baies de Corse. Ci-contre, l'eau cristalline baignant le village.





La cueillette du jour du potager en permaculture, royaume de Yampah (ci-contre, en haut) avec le chef Pierre Geronimi. Lequel profite d'une pause pour discuter avec Françoise Ottavi (ci-contre, en bas), créatrice d'huiles d'olive, de vinaigres et de chutneys hors pair.

orne le patio aux allures de petite place. Les chambres, habillées comme tout l'hôtel par la designer Dorothee Mellichzon, mêlent matériaux bruts et douceur d'alcôves. Tout là-haut, la piscine à demi découverte tutoie le ciel. Et en un époustouffant traveling, les cinq baies vitrées du restaurant donnent à voir cinq tours génoises, vigies veillant jalousement sur cette côte, l'une des plus belles de l'île, où le granit rouge festonne une mer opaline.

CE RESTAURANT « D'ALTITUDE », Pierre Geronimi en est le maître à bord. Artisan glacier de génie, il a décidé de passer le tablier de cuisinier pour partager sa passion – et quand on est corse, ce n'est pas un vain mot ! – pour les produits locaux. Sa cuisine généreuse, authentique puise aux filets des pêcheurs tout juste rentrés au port, aux herbes du maquis, aux viandes d'exception et aux fromages issus de pâturages semi-sauvages, à l'huile ardente des oliviers et aux vinaigres à la pulpe de fruits de la fougueuse Françoise Ottavi, aux légumes gorgés de soleil du potager de l'ami Stéphane. Un projet un peu fou mené avec Yampah, cheffe de culture encyclopédique et cosmique : trois hectares de cocagne en permaculture et agroforesterie, méli-mélo de fleurs et d'agrumes. Dans l'équipe, il y a aussi Marie Padrona, pâtissière lumineuse qui a fait ses classes chez Cyril Lignac. On l'aura compris, Mylos, c'est une histoire d'amitié, une déclaration d'amour à une Corse qui, des Grecs à aujourd'hui, a toujours su accueillir dans son giron le voyageur en quête de fraternité, d'agapè. •

mylos-hotel.com



CARNET D'ADRESSES

Domaine de Tremica : à Casaglione (à environ trente minutes de voiture de Cargèse), une pépète vinicole où Angelica et son mari, Richard, vinifient en amphores, jarres... (domaine-de-tremica.com).

Épicerie Leca : au cœur du village, on s'y approvisionne du meilleur de l'île de Beauté en charcuteries, fromages ou vins. Parfait pour un pique-nique et/ou pour mettre la Corse dans ses bagages. On peut aussi grignoter sur place et partager un verre et une planche en terrasse (epicerieleca.fr).

Oliu Ottavi : situé en Corse orientale, ce domaine oléicole familial approvisionne l'hôtel de ses huiles d'olive couture. Françoise Ottavi produit également des vinaigres à la pulpe de fruits, des chutneys velours et une gamme de cosmétiques 100 % insulaires (oliuottavi.com).

Plage de Peru : à cinq minutes en voiture de l'hôtel, un long ruban de sable fin, idéal pour se baigner, faire du paddle, louer un kayak, farnienter sous une paillote... Un sentier de randonnée mène jusqu'à la tour génoise d'Omigna, d'où la vue panoramique embrasse les îles Sanguinaires au sud et le Capo Rosso au nord.

Calanques de Piana : classées au patrimoine mondial de l'Unesco, à quelques minutes du port de Cargèse, leurs falaises pourpres abritent des criques sublimes.

Réserve naturelle de Scandola : elle aussi est classée. L'accès à ce refuge ultraprotégé d'espèces disparues ailleurs en Méditerranée se fait uniquement par la mer.

PHOTOS DAVID COULON



Millefeuille banane, cacahuète et citron vert

POUR 4 PERSONNES \ Assez facile. **PRÉPARATION** : environ 1 h 30. **CUISSON** : environ 45 minutes. **INFUSION** : 10 minutes.

• 2 paquets de feuilles filo • 4 bananes bien mûres • 150 g de cacahuètes grillées et salées (avec peaux) • 150 g de sucre en poudre • 300 g de vergeoise brune • 40 cl de crème liquide à 35 % • 1 gousse de vanille • 25 g de sucre glace • 25 g de chocolat blanc râpé • 3 feuilles de gélatine (à 200 blooms) • 150 g de beurre demi-sel • 1 cuillère à soupe de rhum brun • 2 citrons verts • 25 cl de crème pâtissière • 1 pot de caramel au beurre salé.

VERSER les cacahuètes (garder quelques peaux) sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Réaliser, dans une casserole, un caramel ambré avec 100 g de sucre en poudre et 2,5 cl d'eau. Le couler sur les cacahuètes et laisser complètement refroidir avant de mixer en une pâte assez lisse. Réserver. METTRE la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Faire chauffer 20 cl de crème liquide avec la vanille et laisser infuser 10 minutes. Mélanger le sucre glace, le chocolat et la gélatine essorée, puis incorporer la crème chaude (sans la gousse). Ajouter la crème liquide restante, mixer et réserver au frais. COUPER les bananes dans la longueur, les rouler dans le reste de sucre en poudre et les faire dorer à la poêle avec un peu de beurre. Flamber au rhum. Ajouter un trait de jus de citron vert et quelques zestes, puis écraser à la fourchette. Réserver. FAIRE FONDRE le beurre restant, en badigeonner les feuilles filo et les saupoudrer de vergeoise. Les empiler par 4 ou 5, en appuyant bien pour qu'elles se collent, puis découper en tout 12 bandes de 3 cm par 12,5 cm. Les déposer sur une plaque couverte de papier cuisson, recouvrir d'une autre feuille de papier et poser une seconde plaque par-dessus pour faire du poids. Enfourner 13 minutes à 180 °C, réserver. MONTER la crème au chocolat en chantilly, en incorporer 130 g à la crème pâtissière et placer en poche à douille. Déposer 3 boudins de chantilly sur 4 bandes de feuilletage, couvrir avec de la banane, de la pâte de cacahuète et des zestes de citron. Répéter l'opération, en terminant par le pochage du reste de la chantilly avec une douille pétale. ZÉBRER de lignes de caramel, décorer de zestes de citron et de peaux de cacahuètes.