

LUXE, ART & VOLUPTÉS

# ONIRIQ

N° 08 / ÉTÉ 2024

**LUXE** | LES DIAMANTS SONT ÉTERNELS • **ART** | LA FLAMME (OLYMPIQUE) DE MATHIEU LEHANNEUR •  
**VOLUPTÉS** | L'INCONTOURNABLE CORSE | + TADDEĪ, WIZMAN, LUMBROSO...



**Anya  
Taylor-Joy**  
FURIEUSEMENT  
TALENTUEUSE

.16974-0008- N F: 09,00€ RD





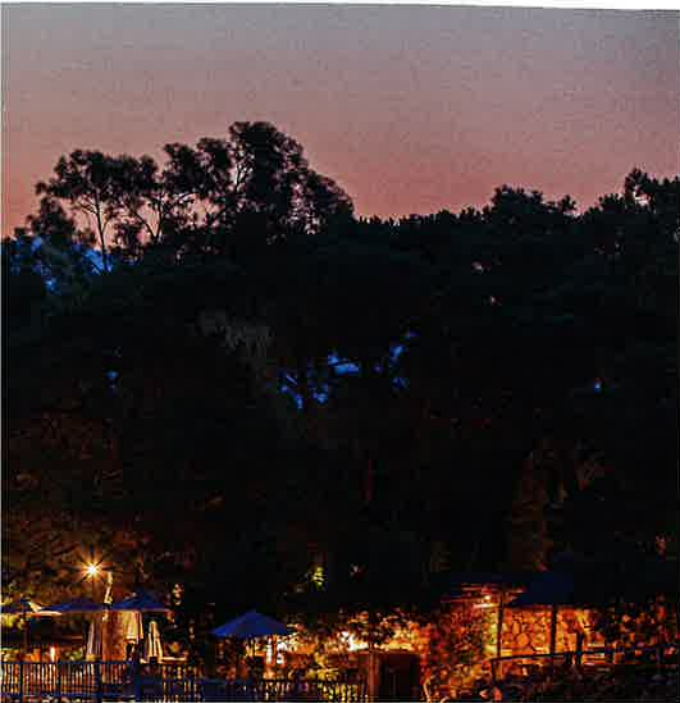
Voyage

Texte : Bernard Van de Kerckhove

## LA POSSIBILITÉ D'UNE ÎLE PARADISIAQUE *en France*

PARCOURIR LA CORSE, C'EST ENTRER DANS UN AUTRE MONDE SANS EN FAIRE LE TOUR. MOINS DE DEUX HEURES D'AVION DEPUIS PARIS, 40 MINUTES DEPUIS NICE, TOUT EST DIT. VOUS TRANSFORMEZ VOTRE VOYAGE EN CROISIÈRE ? LES LIAISONS EN BATEAU SONT UNE ALTERNATIVE ET SI VOUS AVEZ DE LA CHANCE, LES DAUPHINS VOUS ACCOMPAGNENT...

**O**n l'aime, notre île. Plus même, on l'adore. Du nord au sud, que l'on passe par l'est depuis Bastia, Aléria, jusqu'à Bonifacio, ou par l'ouest, plus fréquenté, depuis le Cap Corse avec la même étape finale, en passant par les belles cités touristiques : Saint-Florent, Calvi, Porto, Ajaccio, Porticcio, Propriano, Sartène. Ou même encore par le centre, pour découvrir un aspect méconnu et pourtant plein d'attrait, comme Corte, par exemple, la capitale historique et culturelle, et plus bas la fameuse route du col de Bavella et la cité de Zonza au pied du Monte Incudine qui culmine à 2134 mètres et encore enneigé en ce mois de mai. Et puisqu'il est question de routes, c'est en voiture que l'on parcourra cet univers enchanteur dont chaque trajet est un émerveillement, chaque étape un grand moment. Surtout dans de beaux hôtels et de bons restaurants.



dos de denti cuit à la plancha, soupe d'olives, artichauts poivrade poêlés... Les suggestions du midi valent bien celles du soir, hésitant entre les piattini (tapas corses) servis dans les jardins sous forme d'assiettes à partager, ou encore les trésors de l'Italie, au Panzarotti, une cuisine simple et goûteuse à base des meilleurs produits transalpins associés aux légumes du potager et de celui de Murtole dans une symphonie de saveurs : carpaccio de crevettes de Méditerranée, spaghettis aux pistaches, escalope de veau milanaise, bruschetta au chocolat et à l'huile d'olive... Un petit tour dans le très joli spa Nucca s'impose. Un massage, un sauna, un hammam... le bonheur.



#### **FINESTRA, GASTRONOMIE HORS NORMES SUR LE PORT DE BONIFACIO**

Puisqu'il est question de bonheur, on ne saurait manquer le restaurant Finestra sur le port de Bonifacio. Au premier étage de ce qui était jadis les ateliers d'un chantier naval, dominant le quai d'honneur, le décor émerveille avec ses hautes voûtes de 5 mètres, ses deux (fausses) hélices géantes de bateau dorées à l'or fin qui tournent doucement au-dessus de nos têtes, la cuisine époustoufle. Nicolas Panzani, le propriétaire (Zani Group), le même que le Da Mare Sea Lounge, est un grand féru de gastronomie. En faisant appel à Italo Bassi, trois étoiles Michelin italien à l'Enoteca Pinchiorri (2003), associé en cuisine à son jeune compatriote Edouardo Menna, il a tout de suite marqué sa volonté de créer ici « la » table de référence. Comme le décor, les assiettes se regardent avec envie, se dégustent se regardent avec plaisir. La Balade printanière en six services (145 €), le menu Découverte en autant de plats (165 €), le menu Odyssée en huit services (185 €) laissent découvrir des produits d'exception, des alliances remarquables, des goûts sublimes, des souvenirs goûteux. Le service est en harmonie, la cave également. Remarquable !