

COULISSES DU POUVOIR
REPORTAGE DANS LE TRIPOT
DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR

BALADES GOURMANDES
OÙ BIEN MANGER EN CORSE
ET EN BRETAGNE SUD



lexpress.fr • n° 3501 semaine du 8 au 14 août 2018

l'express

Séries
d'été

LES INTELLOS PEOPLE



**Ils sont beaux,
ils sont sur tous les plateaux
et ils ont lu Kant**

Raphaël Enthoven

Natacha Polony

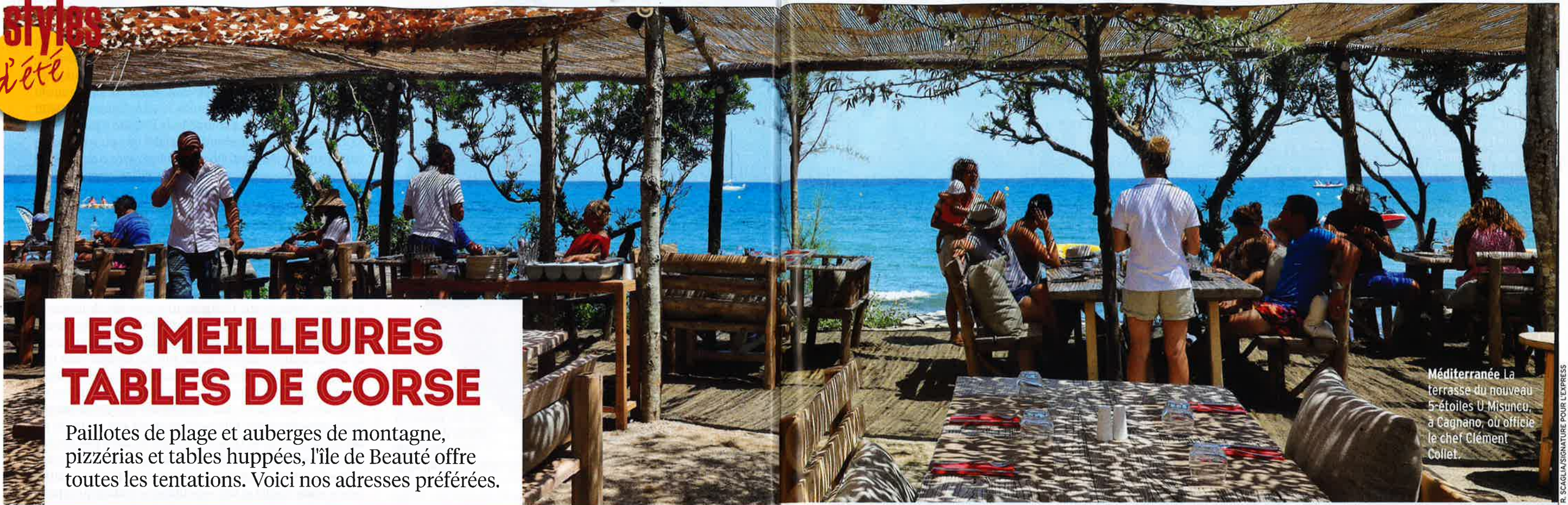
Raphaël Glucksmann

M 01722 - 3501 - F: 4,50 €



BELGIQUE : 5 € - AFRIQUE CFA : 3 200 CFA - TOM : 780 XPF - ESPAGNE, GRÈCE, DOM, ANDORRE, PAYS-BAS : 4,70 € - ITALIE, PORTUGAL, FINLANDE : 4,80 € - LUXEMBOURG : 4,90 € - AUTRICHE : 5,10 € - ALLEMAGNE : 5,50 € - CANADA : 6,99 CAD - USA : 6,99 USD - MAROC : 37 MAD - TUNISIE : 4,80 TND - SUISSE : 6,50 CHF

styles
d'été



LES MEILLEURES TABLES DE CORSE

Paillotes de plage et auberges de montagne, pizzerias et tables huppées, l'île de Beauté offre toutes les tentations. Voici nos adresses préférées.

Méditerranée La terrasse du nouveau 5-étoiles U Misuncu, à Cagnano, où officie le chef Clément Collet.

R. SCAGLIA/SIGNATURE POUR L'ESPRESSO



BALADES GOURMANDES EN BRETAGNE SUD

De Belle-Ile à Quimper, le bonheur est dans l'assiette. La langoustine et la plate de Bélon invitent l'océan à table, et le kouign-amann forme un succulent tandem avec le cidre Guillevic...

Atlantique Circuit détente et gastronomie en Bretagne. Ici, Clohars-Carnoët (Finistère).

Y. LE GAL



styles

HAUTE-CORSE

U MISINCU ♥♥♥♥

Un nouvel hôtel 5-étoiles à l'élégante blancheur, une vue plongeante sur la Grande Bleue et l'île d'Elbe depuis la terrasse, et les assiettes de Clément Collet, qui fit les belles heures du Boccafina, à Nonza, dans le cap Corse. Cet ancien de chez Georges Blanc à Vonnas, du Connaught à Londres et de La Villa, à Calvi, est en immersion dans les traditions insulaires, qu'il revisite avec précision et inspiration. La sardine et la poutargue, le turbot et la pancetta, l'agneau et le brocciu forment des duos de choc, tandis que l'araignée de mer se dépayse à coups d'avocat et de dukkah (un mélange d'épices orientales). Carte des vins étoffée. **Lieu-dit Misincu, Cagnano, 04-95-35-21-21. Menu : 75 €. Carte : 90 €. Ouvert tous les soirs.**

LA GAFFE ♥♥♥♥

Chef étoilé pendant dix ans de l'hôtel de la Roya, Yann Le Scavarec accoste sur le port de Saint-Florent, aux fourneaux d'une institution connue comme le loup blanc, notamment pour sa prodigieuse carte des vins. Le quadragénaire d'origine bretonne a toujours le pied marin. La pêche est exclusivement locale, mais les influences voyagent loin : thon rouge en tataki (grillé autour, cru à cœur) mariné à la sauce ponzu (soja et agrume), denti snacké et caressé par un sabayon tonique au beurre noisette et aux fruits de la passion... Dans un esprit plus « paillote chic », les pâtes à l'araignée et la langouste au barbecue font le délice des propriétaires de yachts mouillant juste en face. **Port de Plaisance, Saint-Florent, 04-95-37-00-12. Menu : 55 €. Carte : 70 €. Ouvert tous les jours.**

LA LITORNE ♥♥♥♥

Grive migratrice passant ses vacances d'hiver dans l'île de Beauté, La Litorne est aussi et surtout une auberge modèle sur les hauteurs de Bastia. On vient en famille sur la vaste terrasse à l'ombre des platanes ou entre les



murs chaleureux du restaurant pour déguster les savoureuses pizzas de Jean-Michel Oberti : pâte crousti-moelleuse, excellentes garnitures à base de nombreux produits locaux et cuisson au feu de bois. La Musicienne pavane en best-seller (oignons de Sisco confits, tomate, mozzarella, 11 €). Tricoté par la cheffe Marie-Hélène Briset, le menu Découverte promet des beignets de brocciu passu, des ravioli de veau bio (de Clément Tolaini, à Lento) à la compotée de tomate corse, une tarte aux citrons du village... En grande forme, La Litorne! **32, hameau de Casevecchie, Bastia, 04-95-31-41-89. Pizzas : de 10 à 13 €. Menu découverte : 27 €. Carte : 35 €. Ouvert le soir du mardi au dimanche.**

L'AUBERGE DU PÊCHEUR ♥♥♥♥

Le pêcheur, c'est Damien Muller, spécialiste du thon rouge à l'hameçon, mis à mort selon la technique japonaise ancestrale ikejime. Et l'auberge, c'est la maison de son enfance, en plein Saint-Florent, dont il a transformé le terrain en un luxuriant jardin tropical abritant une cinquantaine de couverts. La soupe de poissons de roche et d'araignée de mer est préparée avec sérieux et servie avec une rouille maison, le pavé de thon et le steak d'espardon sont snackés au teppanyaki (plaque chauffante japonaise) et accompagnés de légumes à la sauce fusion. Et quand la langouste locale pointe le bout de ses antennes, elle finit grillée et servie avec un risotto de blé (19 € les 100 g). Générique des vins corses très fourni. **Route de Bastia, Saint-Florent, 06-24-36-30-42. Carte : 60 €. Ouvert tous les soirs.**

LIBERTALIA ♥♥♥♥

Un grand jardin à l'ombre du palazzu familial datant de 1894, des bières Ribella bio et artisanales saluées par les meilleurs dégustateurs, une carte strictement locavore (viandes « nustrale » au grill argentin...) et, depuis cet été, la formidable pizza de terroir façonnée par le cuisinier italien Paolo Gasperini : pâte crousti-moelleuse à base de farines corses des moulins Sampiero, près d'Ajaccio, sauce maison avec les tomates du jardin, cuisson dans l'ancestral four à bois