



ALLER SIMPLE ✈️ CAP CORSE

Plongée bohème au Misincu

Entre maquis et mer turquoise, halte dans l'ancien hôtel Le Caribou si cher à Gainsbourg, métamorphosé aujourd'hui en repaire chic et nature

Par DORANE VIGNANDO

C'est la dernière partie sauvage de Corse », affirme Sylvain Giudicelli. Celle des vaches vagabondant sur la plage Sainte-Marie, des eaux limpides de Barcaggio ou de Saleccia, de minuscules ports de pêche et de villages en nids d'aigle tombant dans la grande bleue. Le cap Corse, *l'isola di l'isula*, « l'île de l'île », comme disent les locaux : un îlot de résistance au tourisme de masse, une chaîne de montagnes couvertes de maquis, échine rocheuse de 40 kilomètres, où alternent plages et criques secrètes. Et c'est ici, le long de la côte orientale du cap, au cœur de son paysage d'enfance, que Sylvain Giudicelli a ouvert une grande bâtisse blanche accrochée à flanc de colline, l'hôtel Misincu.

Si les murs pouvaient parler, ils en diraient, des choses. Sur ces rivages de la marine de Cagnano, le lieu abrita l'une des adresses les plus mythiques de Corse, l'hôtel Le Caribou. « *Il y avait Le Skiff, La Luna, La Vela d'Oro, Le Sénèque, et bien sûr... Le Caribou* », se souvient l'enfant du pays. Bâti par Maurice Catoni dans les années 1950, le célèbre hôtel-restaurant vit passer Alain Delon, Romy Schneider et Serge Gainsbourg, venus y buller et faire la fête loin des feux de Saint-Tropez. Aujourd'hui, l'ancien Caribou s'est réinventé en adresse cinq-étoiles (la seule du cap Corse). Exit le kitsch douteux très seventies ; après travaux, le Misincu s'offre tout en confort, élégance et développement durable. 28 hectares de propriété, 32 chambres

et suites avec panneaux solaires, cinq villas à louer construites par des artisans locaux et un spa minéral de 350 m². Côté architecture, on apprécie le travail de ferronnerie signé Marien Biaggi et la déco « bohemian chic » mise en scène par Olympe Zographos : teintures à la chaux, marbre blanc de Sardaigne, lustres en osier, canapés en toile de lin, pots en terre cuite. Quant aux chambres, elles donnent sur le jardin botanique ou la mer. Inutile de préciser que dans ce cadre béni des dieux, on laisse le stress au vestiaire pour embrasser la *slow life*. Jusqu'au restaurant locavore baptisé Tra di Noi offrant une cuisine d'auteur concoctée par Clément Collet, trentenaire au solide CV, passé chez Georges Blanc, à l'Eden Rock à Saint-Barth ou au Connaught à Londres avec Hélène Darroze. Sa cuisine entre terre et mer régale, de l'agneau fermier aromatisé aux herbes du maquis à l'araignée de mer du cap Corse, en passant par le miel de Jean-Pierre Scartabelli, les fromages de Philippe Albertini, ou le vin blanc nature du domaine Giudicelli. On file ensuite prendre un dernier verre sur la plage d'A Spartera, la paillote située à quelques mètres en contrebas. Allongés dans des transats en bois flotté, on laisse son regard errer sur l'horizon et les lointaines silhouettes des îles d'Elbe et de Capraia, avant de s'attabler les pieds dans le sable autour de grandes tables pour grignoter poissons frais ou grillades au barbecue. Une ode aux vacances relax et aux belles soirées d'été.

Y aller

Avec EasyJet à partir de 128 € TA/R, easyjet.com

Se loger

HÔTEL MISINCU, à partir de 280 €, la nuit. Plage privée, spa Biologique Recherche et activités à la carte. Rens. : 04-95-32-21-21 et hotel-misincu.fr



Le resto les pieds dans l'eau

AU VIEUX MOULIN, chez Patricia et Olivier Alessandrini dans l'adorable petit village de Centuri. Le plat de la maison : les fameuses pâtes aux langoustes de « Marmie Josette ». Rens. : 04-95-36-60-15.

A rapporter

De la charcuterie de la boutique Guidoni à Bastia. Route de l'Aéroport, Lucciana. Rens. : 04-95-36-04-54.

