

Parenthèse extraordinaire à l'hôtel Misincu au Cap Corse



Misincu... Le Cap Corse comme dans un rêve
Partager la publication « Misincu...; Hymne au Cap Corse »

Cet été, on met le cap sur Misincu

Misincu est un paradis sauvage. Embrassé par une nature dominante, presque envoûtante. Celle de la presqu'île du Cap Corse et ses côtes somptueuses pointant vers le continent. Un territoire au patrimoine exceptionnel où villages centenaires, villas et palais du XIXème surplombent la mer et ses villages de pêcheurs.

Visuel indisponible

Du Caribou...

La bâtisse du Caribou date des années 50. Période d'après-guerre où la famille Catoni et son patriarche, Maurice, ouvre après Marseille, ce restaurant et hôtel accroché aux rivages du Cap Corse. Des bungalows à l'architecture unique, tous construits de bois, surplombant la mer et faisant face à l'île d'Elbe et ses histoires napoléoniennes. La bonne réputation de la maison naîtra au milieu des années 70. Le talent des propriétaires et le vent de liberté qui souffle ici fait de l'établissement un lieu de retraite d'artistes et de fêtes mythiques organisées chaque été. Delon y passe avec Romy période des Amours Célèbres et de Plein Soleil. Gainsbourg

[Visualiser l'article](#)

en fait son lieu de pèlerinage époque Gainsbarre. Hôtel du bout du monde, Misincu bâtit aujourd'hui un ensemble hôtelier en respect total de l'environnement, de son littoral et de ses cultures locales. Si les bungalows de bois ont dû disparaître, l'hôtel cultive toujours l'esprit du Cap Corse. Un territoire édénique, protégeant son caractère rustique, son Nustrale dirait-on en corse et conquis à la culture du vivant.

Visuel indisponible

... à Misincu

Misincu ouvre sur une bâtisse principale de 32 chambres réalisée intégralement par des entreprises et artisans locaux et pensée en clin d'oeil aux maisons d'américains. Le marbre blanc de Sardaigne couvre ici le sol du lobby comme un livre ouvert, et par les nombreuses arcades, symbole de l'architecture et du passé génois de l'île de beauté. Evocation des expéditions lointaines des capcorsins, les troncs d'arbres du voyageur comme les palmiers font l'empreinte exotique, la marque d'une maison de voyage et de caractère.

Dans les étages, les chambres ont toutes vue sur mer. Du parquet en chêne vintage blanchi aux grands fauteuils en rotin, des sculptures en bois ou bronze aux lustres en osier tamisant les lumières, le tempo est doux et relaxé. Dans les salles de bain marbrées de rouge brique, parées de verre fumé et bronze, flottent de grandes vasques minérales, une douche à l'italienne et une baignoire pour certaines suites. La piscine, face au bar de l'hôtel a le même esprit de quiétude. Un cadre minéral, quelques transats et coussins géants et une carte de cocktails à commander quand on veut.



Du nouveau dans les cuisines de Misincu

[Visualiser l'article](#)

Nouvelle cuisine et nouvelles têtes aux commandes. Misincu se réinvente cet été autour des chefs Paul Bertheau, Fred Charlet et Georgiana Viou. Un nouvel esprit, des amis en cuisine, des dîners de chefs à 4 mains et de nouvelles expériences de partage. Entre authenticité pure et esprit créatif en cuisine, la nouvelle carte du restaurant TRA DI NOi sent la Corse à pleins poumons. En préliminaires, l'assiette à partager fait honneur aux charcuteries corses, le poisson s'accorde à la pêche du jour, mariné à cru pour la fraîcheur et accompagne de riz soufflé. L'œuf bio est imparfait, se déguste en barigoule d'artichauts, au citron confit de Catoni et avec une tartine de bulagna (spécialité corse de porc) et bottarga (la poutargue !). Au déjeuner, les plus beaux poissons – Saint pierre, loup, dorade, pagre ou denti – se parfument de fenouil braisé à l'orange, du jus de favouille (une recette typique provençale à base de petits crabes) et noisette. L'agneau se déguste en croûte d'herbes, le risotto au bouillon d'herbes et les gnocchi sardes aux meilleures langoustines. Le Tour de Corse des fromages fait découvrir des saveurs nouvelles, et les desserts se marient au bon goût d'agrumes et d'huile d'olive, de fraise, de rhubarbe ou d'irish Coffee. Au restaurant de la plage, A Spartera, c'est Georgiana Viou qui prend les commandes pour une cuisine autour de mezze, barbecues et grillades, le tout les pieds dans l'eau.

Informations

Hôtel Misincu *****

Lieu Dit Misincu

Porticolo

20228 Cagnano

+33 (0)4 95 35 21 21

hotel-misincu.fr

Publi-rédactionnel : Eddy Arnaud

Photos : ©DR