



Grotte de Rochecorbalière.

Cinq adresses estivales à découvrir à Porto-Vecchio

Olivier Reneau

Le cœur de la citadelle comme les abords de la ville portuaire offrent un bel aperçu de la gastronomie du sud de la Corse.

Bistrot de village, resto de plage ou table avec vue constituent autant d'alternatives pour une pause gourmande dans cette cité ouverte sur la mer Tyrrhénienne.

L'ode au terroir A Cantina di l'Orriu

CARTE : 30-35 €
5 cours Napoléon (Porto-Vecchio)
Tél. 04 95 25 95 69
Tj et dim et lun, dès 11h

LE LIEU. Au départ simple épicerie de quartier, l'adresse s'est spécialisée dans les produits du terroir corse. Avant de les servir sur table ! Au choix, quelques places en intérieur, mais surtout des tables réparties entre deux terrasses, sur le cours Napoléon pour l'animation ou dans la ruelle sur l'arrière pour plus d'intimité.

L'ASSIETTE. Une véritable plongée dans la gastronomie corse au programme ! Ceux qui penchent pour le partage iront sur le jambon cru prisutto de 36 mois, les ravioli au brocciu, les migliaioli (grus blis au fromage frais) ou encore les artichauts poivrés rôtis et crémeux agrémentés de bottarga. Tandis que ceux qui laissent perso partiront sur la selle d'agneau de lait rôti ou les pièces de veau parées ou de bœuf confit.

BRAVO. La formidable sélection de produits locaux, dont certains confectionnés par la maison.

DOMMAGE. La fermeture le dimanche.



A Cantina di l'Orriu.



Restaurant Bar de la Guitare.



Hôtel Moderne.



Son de Mar.

BRAVO. La soixantaine de références de vins corses à la carte du bar et du restaurant.

DOMMAGE. À deux pas de la mer... mais sans la vue !

Le toit-terrasse Hôtel Moderne

CARTE : 20-25 €
10 cours Napoléon (Porto-Vecchio)
Tél. 04 95 70 06 36. Tjs à partir de 18h

LE LIEU. Au cœur de la citadelle, l'Hôtel Moderne a profité de sa récente rénovation - de fond en comble - pour transformer le dernier niveau en terrasse panoramique. Élegamment aménagée d'un mobilier design - les frères Bourroullec pour Hay -, l'endroit peut accueillir une vingtaine de convives. Le spot offre la vue la plus incroyable sur la ville et le golfe, le temps d'un verre ou mieux d'un apéro dînatoire. Réservation plus que conseillée !

L'ASSIETTE. Le pique-nique est à l'honneur avec une série de mets qui s'y prête : burrata et tomates, houmous et falafels, œufs mimosa à la truffe, planche de saucisson de porc mastrale ou encore rillettes de thon rouge et filet de thon blanc fumé. L'essentiel des produits est source localement : le saucisson vient d'un parent, les œufs d'une ferme voisine et les thons sont préparés chez Mare & Gusto (Bastia). Tout comme les boissons, produites en Corse.

BRAVO. L'impression de s'être soudain extirpé de la cohue touristique.

DOMMAGE. On attend avec impatience que la carte s'épaississe de denrées plus robustes.

La paillote chic Le Tiki

CARTE : 35-50 €
Plage de Saint-Cyprien (Lecchi)
Tél. 04 95 71 66 46. Tj et dim, en continu

LE LIEU. On parle presque ici de patrimoine vivant. Installé sur la plage de Saint-Cyprien en 1963, Le Tiki est la plus ancienne des paillotes de Corse, toujours tenue par la famille Ory. À juger l'agencement parfaitement pensé, on imagine que l'adresse s'est quelque peu embourgeoisée avec le temps. Le lieu demeure cependant unique, avec ses tables protégées derrière une haute vitre ou, pour ceux qui aiment soleil, vent et embruns, quelques places en terrasse quasiment sur le sable, où l'on ne manquera pas ensuite d'aller s'étendre.

L'ASSIETTE. On est agréablement surpris de découvrir une carte sachant éviter les clichés des tables de plage. Riche de ses voyages, le chef Quentin Villette propose autant une salade thaïe qu'un coquelet en crapaudine, une qu-uma 100 % ibérique laquée qu'un tiradito (selon la pêche). On n'échappe « heu-reusement » pas à l'incontournable poule corse - en sauce yakimiku - et l'on pourra aussi se laisser tenter par une pizza, de la classique Margherita à la très corse Pastorella avec fromage de chèvre, miel et noix.

BRAVO. Le service aimable et attentionné, ce qui n'est pas toujours l'adage de ce type d'établissements.

DOMMAGE. Le privilège de l'emplacement et la renommée se traduisent par une addition qui peut vite grimper.

tiplie les atours en parfaites correspondances.

est logée entre la montée du Tricot et la place du Tranchant. On y découvre les petites assiettes du chef, bio et de saison. Pour les petites faïnes, on choisit un fin sandwich côté épicerie. À l'heure de l'apéritif, on glisse côté cave abritant 300 références choisies par Camille et Adrien, les deux amoureux créateurs du lieu, qui fait aussi maison d'hôte. Déguster (avec modération), sur un banc, inondé par les derniers rayons passants, c'est goûter aux « instants Grignan ».

■ **« Parenthèse d'argile »,** 15, rue Montant-au-Château. Tél. 06 48 29 90 49. poterieduchateau.com

EXCURSIONS

Regard sur Montélimar

Porte de la Provence, Montélimar annonce la couleur avec les premiers champs de lavande et son marché de producteur annuel (12 et 13 juillet). Le nougat est aussi indissociable de son identité, IGP désormais. Pour une dégustation maison, entrez chez l'Artisan nougater, avant de filer au Musée d'art contemporain vous régaler avec les clichés que nous a légués l'immense photographe tout juste disparu, Sebastião Salgado. Puis montez au château : un joyau d'architecture romane méridionale, ancienne résidence des Adhémar d'où la ville tire son nom. La vue panoramique sur la vallée du Rhône est sublime.

■ **dromeprovencale.fr**

Le tour des villages alentour

Depuis Grignan, epicentre de la Drôme provençale, rayonnez en étoile ! Les villages alentour valent l'excursion multiple. Citons l'abbaye d'Aiguebelle, Roussas et le domaine de Grangeneuve, Valaurie village perché du domaine Rozel (depuis 1464), Chantenay et ses soirées sur la place, Réauville en pause Chez Paulette, ou encore Malataverne, si secret. Voisins : Taillan d'Inclan durant son Festival de théâtre (13 au 15 août) et Chamaret panoramique de tour médiévale. Dans son prolongement : traversez Colonzelle et Montségur-sur-Lauzon jusqu'à Richerenches, capitale de la truffe. Dans l'enclave des papes : Valréas aux dix monuments historiques est à voir. Au sud-ouest, deux perles : la Garde-Adhémar et le château de Suze-la-Rousse. En direction du parc naturel régional des Baronnies : Nyons et ses olives à déguster sur le marché (samedi).

■ **dromeprovencale.fr**

EXPÉRIENCES

7. Pique-nique dans les vignes

« Montine » (pour les intimes) est une institution, une référence sur l'appellation AOP Grignan-les-Adhémar : 3 vins blancs dont le vignier, 2 roses, et 10 rouges dont l'Émotion qui en crée. La quatrième génération est en action. « Nous aimons accueillir ceux que la terre touche au cœur », clame Jean-Luc Montillet. Hormis la dégustation au caveau autour des bonheurs, le pique-nique vigneron est immersif à souhait : une balade (3 parcours balisés) entre vignes, lavandes et truffières, cyprès et cabanons à réaliser en liberté, à pied ou à vélo, affublés d'un sac à dos bien achalandé. Autres expériences sur le domaine : dîners de l'été (jeudis), brunchs, tour en calèche, et nuit dans la maison vigneronne. Et pourquoi pas créer sa propre cuvée ?

■ **Pique-nique vigneron : 28 €/pers.** Harneau de la Grange Tuillière. Tél. 04 75 46 54 21. domaine-de-montine.com

8. À l'atelier du potier

Dans la rue Montant-au-Château, on ne peut loupier l'atelier-boutique de Raphaëlle et Zouhir Chelly, figure du village. Des mains providentielles du maître potier et céramiste, au sourire éternel, naissent la belle vaisselle des tables grignanaises, des plumes et œuvres d'art à s'offrir en souvenir, en argile, sa terre de prédilection. Le geste est précis, héritage de son père fondateur, grand potier de Nabeul en Tunisie et de Dieulefit, qui a choisi Grignan pour ancrer ce savoir-faire d'artisan

Le café de village Restaurant Bar de la Guitare

CARTE : 30-35 €
4 route de Montatello (Porto-Vecchio)
Tél. 04 20 20 38 95
Tj et dim (dép) et dim

LE LIEU. Le pas de côté dans les terres, nécessaire pour rejoindre Muratello, ne se regrette nullement. Pendant longtemps, le Bar de la Guitare n'a pour ainsi dire servi que des apéros. Jusqu'à ce que José Serrà décide de faire de l'adresse familiale une table bistrotière à l'accueil chaleureux. Au choix, une terrasse couverte côté route avec tables nappées, une élégante salle à manger intérieure en cas de grosse chaleur (ou de pluie) et un second espace extérieur sur l'arrière, conseillé lors des soirées pétanque ou des concerts... de guitare.

L'ASSIETTE. L'adresse est aussi courue pour son atmosphère authentique que pour ses plats aux saveurs locales (canelloni au brocciu et menthe, sauté de veau aux olives) mais pas seulement, comme le démontrent ce filet de saint-pierre sauce meunière ou ce burger dont le bun est tout de même façonné avec de la farine de châtaigne. En dessert, le flan aux œufs, préparé au quotidien par la mère de José, est un régal qu'il vaut mieux réserver en début de repas.

BRAVO. L'adresse ouverte toute l'année.

DOMMAGE. Une voiture est impérative pour venir goûter à ce petit plaisir !

Le bistronomie Son de Mar

CARTE : 45-55 €
Saint-Cyprien (Lecchi)
Tél. 04 20 19 03 38. Tj et dim

LE LIEU. Au cœur du village de Saint-Cyprien, le très récent hôtel Son de Mar a dévolu son rez-de-chaussée sur rue à la

restauration, en l'affichant comme une adresse à part entière où il n'est nul besoin de transiter par l'accueil. On s'installe en terrasse au bar à vin pour quelques prélasses, ou directement au restaurant, dans la salle à manger aux agencements design ou dans le prolongement de la terrasse du bar.

L'ASSIETTE. L'intention bistronomique s'affiche dès les entrées : un œuf parfait, tombée d'épinards et noisettes ou encore une tartine brisée au chèvre et légumes du soleil. À ceux qui s'inquiéteraient de ne pas retrouver la Corse dans l'assiette, qu'ils se rassurent avec ce poulet grillé et gaspacho de tomate, ces linguine aux palourdes ou encore ce carré d'agneau servi avec des aubergines crémeuses et confites. Penser à garder un peu de place pour le dessert 100 % citron, lui aussi forcément local.