édito...

Avà, *Campà Quì* hé strambu ! Si sparte l'ochji trà Aiacciu e Bastia, pumonte e cismonte, Aiaccini e Bastiacci ! Oghje, simu felici perchè l'avemu puru fattu e micca soli mà cù l'amichi bastiacci !

Cet automne notre magazine va donc se retrouver dans les foyers de la région bastiaise pour notre plus grand bonheur et, nous l'espérons, pour le vôtre.

Campà Qui - Vivre ici !

Avec un tel titre, ce nouveau magazine consacré à la région du Grand Bastia fait le pari de la proximité avec ses habitants et les différents acteurs, publics ou privés, qui le construisent et le font vivre aujourd'hui.

Campà Qui se propose de devenir le support magazine de référence des habitants et des visiteurs du Grand Bastia pour leur permettre de mieux comprendre les enjeux de son développement, d'appréhender son histoire et ses perspectives d'avenir.

C'est avec ce double souci de proximité et d'ouverture que nous avons voulu ce magazine gratuit pour notre lectorat.

Aussi, nous fallait-il convaincre également nos partenaires de nous faire confiance et de nous accompagner dans cette aventure éditoriale. Qu'ils en soient ici chaleureusement remerciés.

Aujourd'hui, cet esprit de conquête qui nous anime, ce désir de toucher le plus grand nombre, nous ne sommes pas seuls à le partager. D'autres avant nous, mieux que nous, plus loin que nous, l'ont expérimenté et concrétisé. Hier, ce fut un Louis-Napoléon Mattei qui imposa son Cap Corse au monde entier, Aujourd'hui, ce sont des Eric Leandri (Qwant), Charles Vellutini (Ecopa), Roland Pepe (Imusic-school) ou Serge Orru qui se jouent des barrières géographiques et imposent leurs idées, leur talent et leur savoir-faire au reste du monde. Ces exemples qui, pour être emblématiques n'en sont pourtant pas isolés, devraient servir de repoussoir au fatalisme ambiant ou au négativisme de tous bords.

Oui, la Corse, les Corses, peuvent se montrer conquérants sans agressivité, confiants sans nombrilisme et audacieux sans arrogance ! Les contours de cette Corse entreprenante et rieuse commencent donc à se dessiner ici ou là, mais il nous faudra néanmoins trouver cet élan collectif pour entraîner le plus grand nombre et insuffler cet esprit de conquête dont nous parlions. Certains l'ont compris, à l'image de Serge Santunione, qui a pris son bâton de pélerin pour inculquer aux plus jeunes cette envie d'entreprendre et de croire en l'avenir de nôtre île. Du côté de notre classe politique, certaines lignes semblent vouloir bouger et d'aucuns paraissent enclin à emboîter le pas de ce mouvement d'optimisme; d'autres, encore trop nombreux, semblent toujours préférer se mettre sur orbite électorale que de participer à cet élan que l'on voudrait, pourtant, général.

Jean-Christophe Attard
Rédacteur en chef

N°1

SOMMAIRE

URBANISME AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

08 • **L'Atelier de maintenance des chemins de fer**

14 • **Interview de Pierre Savelli**

17 • **La Corse ne lâche pas ceux qui veulent rouler mieux**

18 • **RNU...Quézaco ?**

20 • **Spassimare & l'Aldilonda**

26 • **Interview de Serge Orru**

ÉCONOMIE DÉVELOPPEMENT

34 • **Move e Fà**

36 • **Tourisme identitaire**

38 • **F.I.P**

40 • **Matière grise sans frontières**

48 • **E.P.A, l'école de l'entreprise**

HABITAT ENVIRONNEMENT

52 • **Une maison, un architecte : Aurelia Giamarchi-Pesce**

60 • **Dossier Immobilier**

72 • **Les modes de chauffage**

74 • **Patrick Crudo, artisan**

80 • **Una carrega nova nova**

81 • **Le papier peint**

82 • **Le retour du vintage**

86 • **Una stanza per i zitelli**

88 • **Poussée verte dans l'agglomération Bastiaise**

96 • **Précarité énergétique**

97 • **L'empreinte environnementale**

BIEN-ÊTRE ART DE VIVRE

102 • **Dans le blanc poulailler de Mélissa**

106 • **Naturopathie & bien-être**
Les produits de la ruche
Les boissons végétales
Les 5 huiles essentielles de l'hiver
Les oligo-éléments
Le chocolat, oui mais lequel ?
Prendre soin de son foie
La spiruline
La méditation
L'hiver choisir ses aliments
Bojus
Les épices
Prendre soin de sa peau en hiver
Des mains et des lèvres douces
Naturopathie l'alliée de l'hiver

132 • **Rémi Massoni**
Chef cuisinier de Quinte & Sens

CULTURE PATRIMOINE

142 • **La valorisation des tours littorales du Cap Corse**

148 • **WE à Bruxelles**

Campà Qui, le magazine du Grand Bastia est édité par l'Agence TOTEM - Les Jardins de Bodiccione Bld Louis Campi 20090 Ajaccio.

Tel. 04.95.21.05.19

Fondateurs : Jean-Christophe Attard & Luce Petroli

Rédacteur en Chef et direction artistique : Jean-Christophe Attard

Coordination générale et commerciale : Luce Petroli

Maquette / Graphisme : Susy Alamercery, Audrey Valery

Comité éditorial N° 1 : Jean-Christophe Attard, Luce Petroli, Eva Mattei, Vannina Bernard-Leoni, Isabelle Bartoli, Emmanuelle Marcellin, Stéphanie Torre-Bizet, Isabelle Istria, Aliona Nicolaï AUE, Léa Eouzan-Pieri, Valérie Noël ADEME, Lisa Bettini, Sébastien Celeri

Publicité : Agence TOTEM - Tel. 04.95.21.05.19

Suivi impression : Quadri+ **impression :** Moderna (belgique)

© Tous droits de publication ou de reproduction réservés
Agence Totem - 2017

Chronique : Lisa Bettini
Illustrations : Isabelle Istira

Ajaccio *vs* Bastia*

une guerre, deux clans !

On ne peut le nier, depuis la nuit des temps perdure une rivalité qui oppose le nord et le sud.

Les Bastiais se voient traiter de « châtaignes ». Les Ajacciens et bien…d'« Ajacciens ». Mais je reste persuadée qu'une châtaigne peut parfois porter un sac Chanel et un ajaccien le bleu de Chine. Balle au centre !

La querelle n'a aucun sens quand on y pense. Un Bastiais sortirait volontiers avec une Ajaccienne, non ? Et nos Roméo et Ghjulietta vivraient leur amour interdit à Corte.

Pourtant on a tenté la réconciliation : l'amélioration des routes, la synchronisation des défaites de tous les clubs de foot insulaires, mais rien n'y fait. Chacun chez soi et les sangliers seront bien gardés.

Pour comprendre cette bataille, je dois vous raconter comment elle est née :

« Au nord, tout le monde portait des peaux de bêtes. Au sud, les frères et soeurs avaient pour coutume de coucher ensemble … Ah non attendez ! Je confonds avec « Game Of Thrones »...

La véritable histoire de la Bataille territoriale commença un beau jour d'été. Le soleil s'élevait haut dans le ciel lorsqu'un Ajaccien et un Bastiais se croisèrent dans le grand virage de Vivario. Leurs deux calèches ne pouvaient pas passer simultanément !

Le Bastiais, courtois, fit signe au 2A de passer lorsqu'il entendit quelqu'un dire « Et bah dis donc l'est pas terrible leur coin ! ». Pensant que l'Ajaccien l'offensait, le bastiais se mit dans une colère noire et nos hommes campèrent sur leurs positions. La légende dit qu'ils se seraient empêchés mutuellement de passer durant 3 jours, avant que leurs femmes ne viennent les chercher et les engueuler par la même occasion. Ainsi, tous deux ont transmis cette source de discorde aux générations qui ont suivi. »

Mais ce que ces deux Corses ne savaient pas, c'est que ce fut un touriste qui passait par là, qui lança cette terrible remarque. Donc cette bagarre n'a pas lieu d'être car il n'y en réalité aucun litige!

Moralité : Ne jamais rester sur un malentendu et essayer de se comprendre... et bien-sûr toujours accuser les touristes ;)

Je finirais sur les mots qu'un Bastiais dit un jour à l'Ajaccienne que je suis : « On ne se dispute qu'avec les gens que l'on aime ». Alors de Bonifacio à Calvi, de St Florent à Porto-Vecchio, aimons nous tous, car ensemble nous serons beaucoup plus forts !

Même toi touriste ! Allez, viens dans la ronde des câlins insulaires ! Non, je plaisante, faut pas pousser non plus…*

*Ajaccio Contre Bastia OU Bastia Contre Ajaccio : Nous ne souhaitons vexer personne.

* Touriste, ceci est une « macagna » tu es le bienvenue chez nous et peux continuer à louer des chambres d'hôtels, manger dans les restaurants et acheter beaucoup de souvenirs !

CITROËN

SUWAOUH

NOUVEAU SUV COMPACT
CITROËN C3 AIRCROSS
Plus Spacieux, Plus Modulable
#PlusDePossibilités

À partir de
169€ /MOIS(1)
Après un 1er loyer de 2 200 €
LLD 36 MOIS / 30 000 KM
3 ANS ENTRETIEN & GARANTIE

12 aides à la conduite**
Toit ouvrant vitré panoramique*
Volume de coffre jusqu'à 520 L*
Banquette arrière coulissante en 2 parties*

** voir conditions en concession

SOCODIA CITROËN - RN 193 - BIGUGLIA
TEL. 04 95 58 90 00

SOCODIA SUD - POLE DU STABIACCIU - PORTO VECCHIO
TEL. 04 95 76 06 00

& urbanisme aménagement **du territoire**

08 • **L'Atelier de maintenance des chemins de fer**

14 • **Interview de Pierre Savelli**

17 • **La Corse ne lâche pas ceux qui veulent rouler mieux**

18 • **RNU...Quezaco ?**

20 • **Spassimare & l'Aldilonda**

26 • **Interview de Serge Orru**

Reportage :
Jean-Christophe Attard

Casamozza, les coulisses de

L'atelier de maintenance des chemins de fer

Les Chemins de Fer de la Corse nous ont ouvert les portes de l'atelier de Casamozza, véritable centre névralgique pour assurer la maintenance des trains de l'île et la sécurité des usagers.

Il paraît loin le temps du Trinichellu rouge et blanc qu'il fallait quasiment pousser dans la montée de Vizzavona. Au-delà de l'anecdote et du cliché, les Chemins de Fer de la Corse, CFC, poursuivent le renouvellement de leurs équipements et la mutation de leur process de maintenance. Campà Quì a eu le privilège de visiter l'atelier de de Casamozza en compagnie de Jean-Baptiste Bartoli, Directeur Général des CFC, et Cédrick Tang-Po, Chef de Service du Matériel roulant.

Chaque rame fait l'objet d'une maintenance permanente avec une visite de contrôle intermédiaire tous les six mois, une plus longue tous les ans puis tous les deux ans et enfin une révision totale tous les quatre ans. En visitant l'atelier de Casamozza, on palpe rapidement cette notion de maintenance : ici un essieu à usiner, là un moteur à réviser, plus loin un wagon à repeindre. Les électriciens, les thermiciens ou les wagonniers s'affairent à remettre à neuf les rame des nouveaux AMG ou les anciennes rames Soulé qui circulent encore sur la Balagne.

« C'est un peu la difficulté de notre travail, explique Cédrick Tang-Po, car nous travaillons sur deux types d'autorails qui sont vraiment très différents. Sur les nouveaux autorails AMG, l'informatique et l'électronique sont largement présents tandis que sur les Soulé il y a seulement de la mécanique et de l'électricité.» Au fil des années, le personnel a été formé en conséquence pour s'adapter aux changements de machines. Aujourd'hui, trente personnes travaillent sur Casamozza pour assurer le bon fonctionnement du réseau. « Avec le développement des navettes périurbaines d'Ajaccio et Bastia, nous assurons de nouvelles missions qui sollicitent

> « Sur les 12 autorails en circulation, 10 sont en fonction sur le réseau et 2 en maintenace permanente à l'atelier.»

Jean-Baptiste Bartoli, directeur général des CFC et Cédrick Tang-Po, Chef de Service du Matériel roulant.

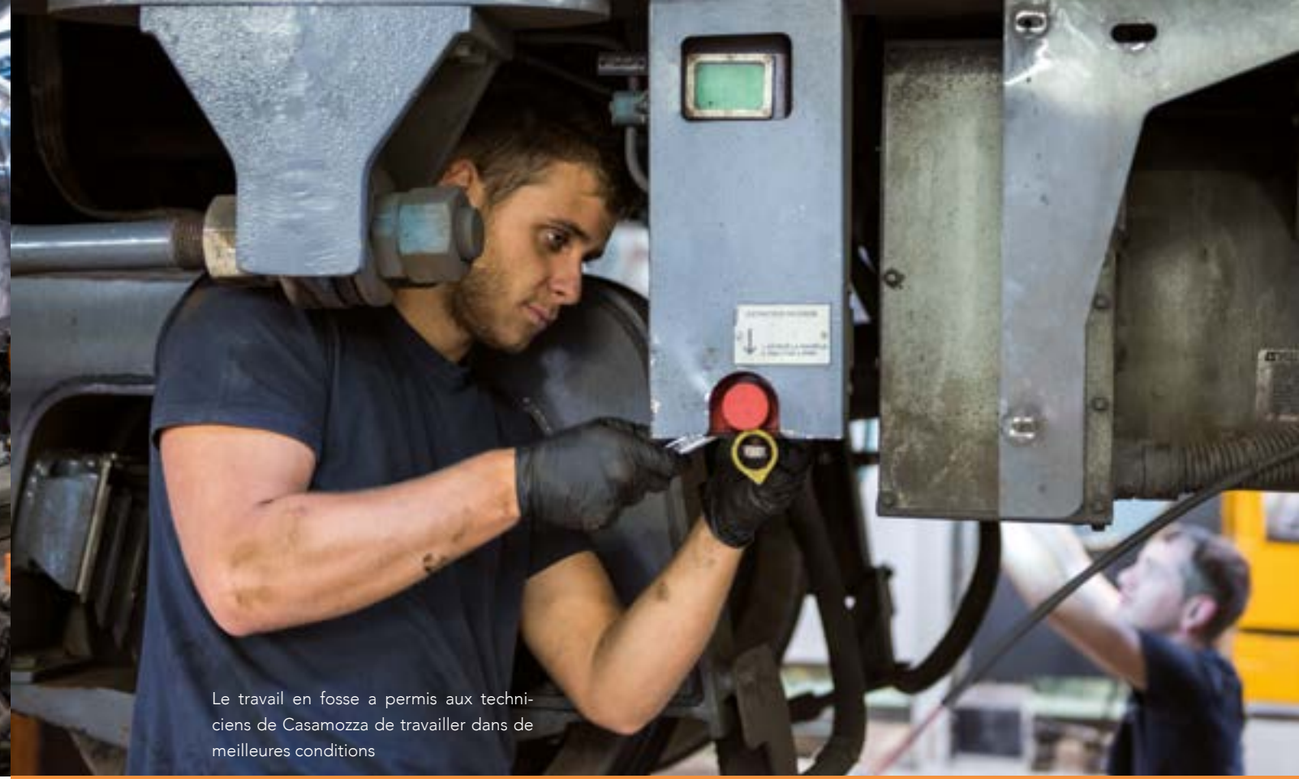
différement et plus intensément les machines » explique Jean-Baptiste Bartoli qui poursuit « Nous adaptons nos process de maintenance pour répondre à ces nouveaux besoins. La Gestion de Maintenance Assistée par Ordinateur, GMAO, a fait son entrée à Casamozza et monte en puissance ». Cette gestion par informatique permet, en effet, une meilleure planification des tâches et une gestion rigoureuse des pièces détachées. « Les contraintes liées à l'insularité nous obligent à stocker davantage

« Ici, chacun d'entre nous sait ce qu'il a à faire pour assurer le bon déroulement des opérations et la sécurité des passagers. »

de pièces que sur le continent pour éviter une rupture de la maintenance. Notre magasin de stockage s'agrandit donc régulièrement et la GMAO nous permet de gagner un temps considérable dans la gestion des stocks et la traçabilité des pièces » explique Cédrick Tang-Po.
Ce qui nous frappe durant notre visite, c'est aussi ce mélange de détente et de sérieux qui se dégage de l'atelier. On rigole, on « macagne » même entre anciens et nouveaux agents, mais on arrête pas de bosser pour autant. Ici chacun sait ce qu'il a à faire et à

« En quelques années,les conditions de travail ont largement évolué à Casamozza. Progressivement, on assiste à une industrialisation du site qui correspond à la modernisation du parc machine et la montée en puissance du ferrovière en Corse. »

À Casamozza, les thermiciens, les électriciens et les wagonniers s'affairent à leurs tâches respectives.



Le travail en fosse a permis aux techniciens de Casamozza de travailler dans de meilleures conditions

conscience d'avoir entre ses mains la sécurité des passagers. « Petit à petit, nous évoluons vers une industrialisation du site qui nous permet de travailler de manière plus optimale. Autrefois, pour un changement d'essieu par exemple, il fallait démonter chaque roue et l'usiner sur un tour. Aujourd'hui, nous avons investi dans un tour en fosse qui nous permet d'usiner les roues directement sur la rame. On gagne en temps et en confort de travail pour les agents »

Au-delà de l'aspect technique du discours, on comprend que les CFC sont en train de vivre une mutation en profondeur dans leur mode de fonctionnement. Longtemps marginalisé, le chemin de fer corse apparaît de plus en plus comme une alternative crédible et prometeuse dans la politique des transports voulue par la Collectivité Territoriale de Corse. La saturation du réseau routier dans les zones périurbaines laisse en effet augurer un bel avenir à ce mode de transport plus rapide, plus écologique et plébiscité par des usagés chaque jour plus nombreux. Dans les travées de l'atelier de Casamozza, les agents des CFC semblent s'y préparer sereinement !

À Casamozza, les anciens et les nouveaux agents travaillent dans une ambiance détendue mais restent concentrés sur leurs tâches.

Propos recueillis par : Eva Mattei
Photos : Léa Eouzan-Pieri

Pierre Savelli

« Faire de Bastia une ville-modèle »

Bastia tient son nom d'une citadelle-joyau dont l'équipe municipale en place veut renforcer l'éclat, sans oublier de replacer l'homme et la nature partout dans la cité. Son premier magistrat, Pierre Savelli, en dresse le portrait de demain.

Pourquoi mettre autant l'accent sur l'Aldilonda et le Spassimare [NDLR : voir notre article en page 20], initiés sous la mandature d'Emile Zuccarelli ?

Depuis combien de temps un projet n'a-t-il pas transformé Bastia ? L'Aldilonda et le Spassimare rempliront ce rôle en ne se contentant pas de valoriser l'existant. Ils sont une une plus-value pour la ville à trois titres : ils relient le Nord et le Sud de la ville par une voie douce, reconnectent Bastia à sa façade maritime et sublimement notre patrimoine.
En somme, ils sont un atout touristique et l'exemple même d'un parfait équilibre entre conservation et innovation. Validé par des experts du patrimoine et dessiné par le cabinet d'architecture qui a conçu la jetée du Mont Saint Michel, notre balcon sur la mer est bien loin du tunnel proposé par l'ancienne municipalité !

La voie douce ne concentre-t-elle pas toutes les attentions au détriment d'autres projets attendus ?

Elle est le fer de lance d'une nouvelle mobilité et s'intègre à une vision d'ensemble de ce que sera Bastia, avec des pénétrantes qui relieront l'Aldilonda à la citadelle ainsi que les quartiers entre eux via un réseau de pistes cyclables et de chemins patrimoniaux réhabilités. Ce que nous voulons à terme, c'est libérer le citoyen de sa voiture. Le centre ancien, né bien avant l'automobile, doit redonner la part belle aux habitants. D'où notre idée de le piétonniser et de prévoir des espaces de stationnement à sa périphérie, comme de construire une ligne de train-tram pour desservir le centre-ville. La revitalisation du commerce de proximité, l'amélioration du cadre de vie et du vivre-ensemble passent par là. Notre approche est inclusive. La requalification en cours de l'espace Gaudin avec parking, pôle enfance et jardins, le traitement prévu tout en lumières du Jardin Romieu, bientôt sûrement classé Monument Historique, la création au pied du Palais des Gouverneurs du théâtre de verdure Mantinum, pour lequel le projet lauréat sera connu en janvier 2018, le Spassimare et l'Aldilonda... tout se tient et pour des usages qui n'excluent personne.

Faire évoluer la physionomie d'une ville, c'est aussi agir sur les mentalités. L'instauration d'un service de démocratie participative peut y concourir ou apparaître comme un coup d'épée dans l'eau...

Ce que nous avons mis en place avec les comités de quartier traduit plus qu'un frémissement, puisque les publics qui se sont saisi de ces espaces de parole y sont passés de l'expression de frustrations à de vraies propositions. Le renouveau des abords de la chapelle de l'Annonciade, espéré depuis 40 ans et devenu réalité, est emblématique de ce que nous pouvons co-construire avec la population. C'est ce type de démarche que nous souhaitons renforcer en instituant dès maintenant des budgets participatifs. Les riverains pourront ainsi décider de l'affectation de moyens chiffrés à tel ou tel aménagement. Les attentes diffèrent d'un quartier à l'autre, il faut en tenir compte. Comme nous l'avons fait à L'Octroi, qui voit en ce moment sa façade

refaite en même temps que s'ériger un carrefour digne de ce nom.

La rénovation du théâtre de Bastia devait débuter fin 2016. Où en est-on ?

Ce chantier, qui se monte à 15 M€ finançables dans le cadre du PEI, va démarrer très prochainement. Ceux qui, en fin connaisseurs, l'ont visité, s'accordent à voir dans le théâtre de Bastia une véritable salle d'opéra. C'est avec cela et les qualités à la fois originelles et originales du lieu que nous voulons renouer. Sans oublier le Conservatoire de musique et de danse, attenant, et la nécessité d'améliorer l'accueil de ses élèves et enseignants.

Le site web de Bastia la présente comme citoyenne, authentique, pratique, dynamique et attractive. Le portrait n'est-il pas trop flatteur eu égard à son image de ville de transit?

Son cachet et son caractère font de Bastia une ville résolument authentique et, par là même, attractive. Sa vocation portuaire est reconnue. Sans préjuger des études en cours pour l'avenir du port bastiais, nous voulons et pouvons faire de notre ville une destination touristique d'avant et arrière-saison. Bastia s'explore côté mer et montagne. On peut y passer une semaine sans faire deux fois la même chose. Conforter, dans une visée touristique, notre position de ville d'Art et d'Histoire, est ce que nous nous évertuons à faire par une politique dynamique de valorisation du patrimoine. Depuis trois ans, nous avons aussi donné à Bastia une image de ville attractive pour les congrès, qui se sont multipliés. Bastia doit exploiter son potentiel pour s'ouvrir de nouveaux horizons. Je pense à l'îlot de la Poste. Nous sommes en train d'élaborer un cahier des charges et allons désigner un programmiste pour faire de cet immeuble de 16 000m² un bâtiment innovant et un pôle économique et d'avenir pour Bastia. Les travaux d'aménagement devraient débuter en 2019.

« Ce qui est intéressant en tant qu'élu, c'est de donner à chaque Bastiais confiance en son propre potentiel et celui de sa ville »

Reste à rendre Bastia pratique pour tous et à convaincre les Bastiais qui en douteraient que c'est possible.

Et « Bastia ville propre » : pur slogan ?

C'est un aspect qui relève de la responsabilité de tous et auquel nous travaillons en essayant de fédérer collectivités et citoyens. De son côté, notre municipalité est en train de se doter de moyens supplémentaires et renforce ses équipes.

Que peut donner la révision du PLU ?

Trop longtemps, la politique urbanistique de Bastia a été pensée de manière morcelée, par micro-quartiers et par rues. Notre volonté est de proposer un développement homogène et cohérent de la ville. Nous réviserons le PLU avec en ligne de mire mixité sociale et environnement. Bastia peut s'enorgueillir de concentrer 40% des logements sociaux de l'île. Nous devons continuer à construire tout en sanctuarisant des espaces naturels et agricoles, ainsi qu'en créant des trames vertes et bleues, « la nature en ville », étant pour nous une thématique forte.

Votre vision de Bastia d'ici 15 ans ?

Je vois une ville humaine, où il fait bon vivre, qui a fait connaître son attractivité et dont l'économie s'est construite avec toutes ses ressources conjuguées. Une ville-modèle, ouverte sur les communes limitrophes et sur le reste de l'île. A contrario de ce que certains prédisaient : une citadelle dans laquelle les nationalistes enfermeraient leur ville... [sourire].

Texte : Eva Mattei
Photos : Archives

La Corse **ne lâche pas**

ceux qui veulent rouler mieux

L'État a fixé au 31 janvier 2018 la fin de la prime nationale à l'achat d'un vélo à assistance électrique. De son côté, la prime territoriale corse est maintenue, faisant parler d'elle.

« En septembre 2017, notre prime, accessible à tout résident corse (jusqu'à 500€ pour un particulier et 900€ pour une entreprise ou une administration), fêtait son premier anniversaire, se réjouit Sophie Raspail, chargée de mission «Transport et Mobilité» à la Direction Déléguée à l'Énergie de l'AUE (Agence d'aménagement durable, d'Urbanisme et d'Énergie de la Corse).

En un an, nous avons dépassé notre objectif initial de 300 vélos pour atteindre les 477 via 434 demandes d'aide honorées ».

Alors que le dispositif national est critiqué pour avoir essentiellement touché les retraités aisés, celui mis en place en Corse se distingue parce que s'y est rattachée, au-delà du 3e âge et des catégories socio-professionnelles supérieures, une part non négligeable d'employés (25%).

Autre spécificité : le nombre de demandes émanant du rural (38%) et du périurbain (35%). De 14 à 84 ans, toutes les générations d'utilisateurs sont quant à elles représentées, avec toutefois une moyenne d'âge à 56 ans.

Un choix alternatif et exemplaire

« L'achat d'un VAE revêt chez nous une dimension idéologique, analyse Sophie Raspail en constatant, bilan à l'appui, qu'ici la santé et l'écologie motivent l'achat avant l'aspect pratique. Laurent Kepinski, lui, ne supportait plus de passer du temps inutile dans les embouteillages pour ses trajets domicile/travail : « En une année, j'ai parcouru 4500km et réduit l'utilisation de ma voiture au strict nécessaire. Aujourd'hui, je ne roule plus sur VAE, mais sur vélo sec, en pratique urbaine et sportive toute l'année ! » Plus âgé, Guy-François Frisoni, apporte aussi son témoignage : « L'assistance me permet de circuler comme si j'avais 20 ans de moins et d'aller à un rendez-vous en ville sans être en nage » « Les 2/3 des bénéficiaires affirment qu'ils n'auraient pas procédé à l'achat d'un VAE sans aide, souligne Sophie Raspail en précisant que la dépense moyenne est dans ce cadre de 1936€ contre 1000 au niveau national. En plus de donner accès à un matériel de qualité, la prime corse favorise l'économie locale (avec plus d'une quinzaine de vélocistes partenaires) sans oublier les acheteurs, pour qui nous contrôlons les prix par rapport à l'offre internet, hors dispositif ». Le glacier Geronimi, à Sagone, a été séduit. Un exemple de nature à faire évoluer les mentalités, loin de la belle voiture comme seul modèle de réussite et du vélo comme apanage des bobos.

RNU, lois Littoral et Montagne, PADDUC

quèzaco ?

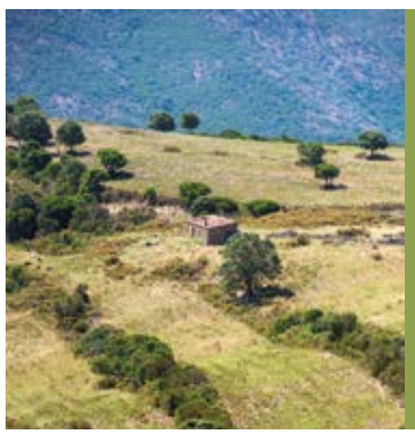
Texte : Eva Mattei
Photos : Jean-Christophe Attard

Sollicitée, au-delà de son rôle d'assistance aux communes, par des particuliers désireux de savoir comment est classée leur parcelle, l'AUE fait œuvre pédagogique en rappelant les principes fondamentaux de l'urbanisme en Corse.

Le Règlement National de l'Urbanisme (RNU) s'applique par défaut lorsqu'une commune ne se trouve pas couverte par un document local d'urbanisme (230 collectivités sont dans ce cas dans l'île), la constructibilité étant alors limitée à ses parties déjà urbanisées. Mais d'autres cadres régissent l'urbanisme en Corse : ce sont les lois « Littoral » et « Montagne », connues sans l'être. « Sur les 360 communes insulaires, rappelle l'Agence d'aménagement durable, d'Urbanisme et d'Energie de la Corse, 27 sont soumises à la première, 333 à la seconde, 71 à l'une et l'autre (ce sont alors les dispositions les plus restrictives qui s'appliquent). Les deux textes imposent une extension de l'urbanisation en continuité de l'urbanisation existante, et pour la loi Littoral, plus précisément en continuité des agglomérations et villages. Ils entendent également préserver de toute urbanisation certains espaces : bande littorale des 100 mètres et espaces remarquables ou caractéristiques en loi Littoral et espaces nécessaires au maintien et au développement des activités agricoles, pastorales et forestières, en loi Montagne. Même en présence d'un PLU ou d'une carte communale, ces deux lois, peuvent être opposées directement lors de l'instruction des permis de construire et justifier un refus. »

« Le PADDUC n'est pas un zonage »

Défini à l'échelle régionale (au 1/100 000 alors qu'un PLU l'est au 1/2000 et un ScoT au 1/25 000), le Plan d'Aménagement et de Développement Durable de la Corse définit un schéma et des principes d'aménagement pour l'île. Il a la particularité de préciser les modalités d'application des lois «Littoral» et «Montagne» et de définir des espaces stratégiques. Normalement, il s'applique par l'intermédiaire des documents locaux d'urbanisme (ScoT, PLU, cartes communales) qui, s'ils existaient avant la date d'applicabilité du PADDUC, ont jusqu'au 24 novembre 2018 pour se rendre compatibles avec lui. « Cela ne signifie pas qu'ils doivent en reprendre la cartographie à l'identique, précise l'AUE. Par exemple, un espace stratégique agricole du PADDUC peut prendre une forme différente dans un PLU, voire être déplacé sans que cela ne constitue une incompatibilité ». Et d'ajouter : « En l'absence de document d'urbanisme, le PADDUC est appliqué directement aux demandes d'autorisations de construire. Reste qu'il n'est pas un zonage fait pour classer telle ou telle parcelle. Son échelle implique nécessairement une marge d'interprétation qui revient à l'instructeur de l'autorisation. Le PADDUC s'applique conjointement avec le RNU qui est très restrictif et est souvent le premier motif de refus d'une demande de construction ».



COMMENT SAVOIR SI MA PARCELLE EST CONSTRUCTIBLE ?

1. Ma commune est couverte par un document d'urbanisme :
je me rends en mairie et consulte le règlement (zonage et prescriptions)

2. Ma commune n'a pas de document d'urbanisme
a. Si je suis hors du village / du hameau / de la ville et à plus de 100 m de leurs limites, je ne pourrai vraisemblablement pas construire

b. Si je suis à l'intérieur de l'enveloppe du village/du hameau/de la ville, je pourrai vraisemblablement construire
Pour en voir le cœur net, je fais une demande de certificat d'urbanisme (CU), voire idéalement, d'un permis de construire (PC).

Texte : Eva Mattei
Photos : Mairie de Bastia

Bastia tout en douceur et au-dessus de l'eau

Il est en train de transfigurer le front de mer bastiais. Reconnectant la ville avec sa façade maritime tout en promouvant l'écomobilité, U Spassimare, initié par l'ancienne municipalité de Bastia, est défendu par la nouvelle comme une réalisation majeure.

Vue depuis la façade Nord
L'Aldilonda glisse le long de la jetée du dragon offrant un regard sur la citadelle

Vue aérienne - *La promenade accompagne les inflexions du littoral*

Vue depuis le cheminement - *L'Aldilonda ondule face à la mer*

Cette voie douce de 5 km réservée aux piétons, personnes à mobilité réduite et véhicules non motorisés permettra, à terme, d'aller d'une seule traite et en toute sécurité du port de Toga jusqu'à la plage de l'Arinella à vélo. En passant par l'Aldilonda, balcon qui, surplombant la Tyrrhénienne, doit contourner la citadelle et relier la ville historique et son vieux port aux quartiers sud. « Bastia fait ainsi sa mue sur les plans esthétique et fonctionnel ! », s'enthousiasme-t-on à la mairie de Bastia qui porte ce double projet. « Après la portion du Spassimare reliant déjà le port de Toga au Quai des Martyrs, nous sommes en travaux jusqu'en décembre 2017 sur Spassimare Sud, entre l'anse dite de Portu Vecchju et l'Arinella, précise Jérôme Terrier, Directeur Général des Services de la Ville de Bastia. Les 480 mètres de l'Aldilonda, qui incluent notamment des aménagements

1 Vue depuis la galerie

2 Plage démontable en bois

3 Liteaux de bois

4 Béton de site incrustation d'éclats de roche, finition squarnée

5 Aménagement paysagé

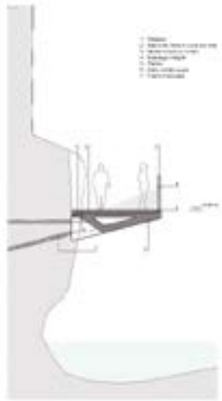
6 Garde corps en acier corten

Vue depuis la façade Est - *Un balcon sur la mer*

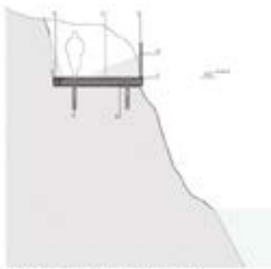
naturels en bois (dont 3 pontons) sur la plage de Ficaghjola et, au fil du parcours, des solariums et espaces de détente avec bancs, chaises longues et fontaines, doivent quant à eux être intégralement livrés en février 2020».

A FLEUR DE ROCHE

Le chantier de l'Aldilonda, promenade en corniche, s'avère très pointu, avec des études de modélisation testant la résistance de l'ouvrage aux vagues, à la fréquentation et au temps. Renouant avec la minéralité de Bastia, le cheminement sera porté par des consoles posées sur la roche ou accrochées à elle par des tirants d'ancrage. « Ses cinq mètres d'altitude permettent de répondre aux problèmes liés à la houle, même si en cas de forte tempête il est prévu de fermer tout accès au moyen de portails électriques, précise le cabinet Feichtinger. Tout en occasionnant une maintenance et un entretien réduit, les matériaux sont choisis pour répondre aux fortes sollicitations, l'ensemble des charges appliquées à cet ouvrage étant calculé selon les normes en vigueur (Eurocode EN 1991) ». Outre la prouesse technique qu'elle sous-tend, l'Aldilonda, avec sa courte galerie (25 mètres) creusée sous la poudrière et comprenant puits de lumière et escalier donnant sur la citadelle, est indéniablement le plus de la mandature nationaliste. « Ce choix d'un bref percement dans l'éperon rocheux dont les Bastiais se servent comme d'un plongeoir naturel ainsi préservé, répond à un usage mais également à une contrainte forte du site : la possibilité d'éboulement rocheux », expliquent les architectes mandataires. Et de rappeler la philosophie du projet : «Notre posture est volontairement minimaliste pour que cette promenade trouve sa juste place. Comme si elle avait toujours été là, l'Aldilonda s'insère ainsi tout en finesse dans son site, en en préservant les qualités. Et met à disposition de nouveaux espaces pour de nouveaux usages, principalement balnéaires. » A la clé, des points de vue insoupçonnés, à en faire saliver Monsieur le maire lui-même : « J'ai hâte de m'y trouver ! ». Qui, au vu de ce projet taillé pour Bastia, lui jetterait la pierre ?



Coupe - Passage sur la mer 1 1/50



Coupe - Passage sur la roche 1 1/50

DU CÔTÉ D'A VASCA MARINA

Au nord, l'Aldilonda glisse le long de la jetée du Dragon, offrant un regard unique sur la citadelle et ses remparts. La petite crique située entre le Vieux Port et la digue ne s'en trouvera pas impactée, le projet de piscine d'eau douce, A Vasca Marina, également porté par la Ville de Bastia, s'y intégrant aisément.

interview

Propos recueillis par Vannina Bernard-Leoni

Serge Orru
un vent d'optimisme

En cette fin d'année électorale, Campà Quì a décidé de s'extraire de la mélée et de prendre un peu de recul par rapport au microcosme insulaire en ébulition. Nous avions envie de prendre un peu l'air et, qui mieux que le fondateur du Festival du Vent, pouvait nous y aider ? Rencontre avec Serge Orru, un militant engagé à l'optimisme communicatif.

Vous êtes un proche conseiller de la Maire de Paris, Anne Hidalgo, qui vient de remporter l'organisation des JO 2024. Quel a été votre rôle dans cette aventure et comment contredirez-vous ceux qui prédisent de somptuaires dépenses publiques ?

Je dois d'abord dire que nous sommes très contents d'avoir gagné ! C'est la victoire d'une équipe soudée qui a d'emblée misé sur des Jeux sobres, écologiques et solidaires… C'est vrai que ça ne s'est jamais vu, mais il faut essayer, c'est comme ça qu'on peut avancer ! Dans les faits, 95% des sites sont déjà construits. Il reste à bâtir une piscine olympique mais elle va être réalisée dans la Seine Saint Denis, qui est le territoire le plus peuplé, le plus divers de la région parisienne, et pourtant le moins bien équipé. Les JO vont contribuer à accélérer sa dynamisation… Avec le comité d'excellence environnementale des JO, on a beaucoup bossé et rédigé un rapport qui livre des préconisations très concrètes. Le cadre s'est construit très tôt autour de cette ambition d'organiser les jeux les plus durables de l'Histoire. Alors oui, on peut toujours caricaturer les JO, mais il y aussi tellement de choses belles du point de sportif et festif !

Ce mélange d'esprit festif et de responsabilité collective, ça vous ressemble… C'était déjà un peu le cocktail qui de 1992 à 2013 a fait soufflé sur Calvi un sacré coup de vent, non ?

N'est-ce pas ce que l'on aime dans la vie ? Rencontrer des gens qui nous font découvrir des idées et des créations, qui nous font comprendre les enjeux importants d'aujourd'hui et de demain. Le Festival du Vent, pluridisciplinaire, joyeux, responsable, permettait de mélanger toutes ses personnalités, ça fonctionnait comme un sachet d'infusion ! Aujourd'hui, au Cabinet de la Maire de Paris, j'ai la chance de continuer à être un sachet d'infusion écologiste. Grâce à la confiance, on peut créer une capacité d'action. Le Festiventu produisait de la confiance, avec des rencontres fertiles entre personnes conscientes que, comme le dit Teilhard de Chardin, « pour s'unir, il faut se savoir différent ! » Les rencontres, ça provoque de l'émulation pour faire progresser notre humanité.

Est-ce que le Festival vous manque ?

Tenir cette ambition hors saison en Corse, c'était parfois dur. Avec Carina, mon alter ego, on l'a fait 22 fois : c'est pas mal 22 années ! Les soucis d'organisation, les affres du financement ou les critiques stupides ne nous manquent absolument pas… En Corse, pour certains, c'était trop parisien, à Paris c'était trop corse ; pour beaucoup, c'était trop de droite, ou trop de gauche, ou trop nationaliste ou trop écologiste… chaque fois c'était trop. Mais quand arrivait la fin octobre, quelle joie de retrouver ce joyeux campus ! A chaque fois, on était surpris, bluffés, admiratifs ! C'est ce qu'on garde du Festiventu : le bonheur d'avoir fait des choses magnifiques. Bien sûr, ça nous manque le plaisir de se retrouver pour vivre de belles choses ensemble. Mais il y aussi cette conviction que le festival a semé des graines chez beaucoup d'enfants, de jeunes et d'adultes…!

Parmi les avancées que le Festiventu a engendrées sur l'île, on évoque souvent la Campagne Halte aux sacs plastiques.

Avec cette campagne, on dénonçait l'icône du jetable. Bien sûr c'était fort et utile, mais le plus important, c'est qu'on a montré qu'on pouvait gagner ! On l'a menée avec plein d'acteurs et c'est une grande fierté collective d'avoir une campagne qui a réussi en Corse et qui s'est diffusée ensuite ! Ça donne un certain goût de l'écologie joyeuse… Avec l'écologie, on ne peut pas rester dans le constat catastrophiste ou la dénonciation dépressive. Il faut essayer des choses, en réussir certaines ; établir des compromis, progresser… On ne dit jamais assez qu'on avance. Même si ça ne va jamais assez vite, Il faut faire bouger la société, innover, oublier les certitudes d'aujourd'hui.

Vous restez fidèles à vos méthodes ?

Je reste un activiste et j'aime l'obligation de résultat, et par-dessus tout la vie ! Aujourd'hui, j'aime convaincre que la compétitivité de nos pays peut passer par l'économie circulaire. Par exemple, en ce moment, je m'investis pour que les 220 Grandes Ecoles françaises -ENA, ESSEC, Polytechnique etc - enseignent l'économie circulaire et l'économie collaborative… Qu'on le veuille ou non, c'est dans ces écoles que seront recrutés la majorité des décideurs, patrons et cadres sups de demain : il faut les former à ces enjeux que ce sont le défi climatique et le défi de la biodiversité. La Maire de Paris a adressé un courrier à Nicolas Hulot et Frédérique Vidal, ministre de l'enseignement supérieur, pour souligner l'importance d'intégrer un tel cursus dans ces établissements. Les jeunes qui en sortent aujourd'hui n'ont pas cette culture. Regardez toute la promotion ENA d'Emmanuel Macron. Tout le monde est d'accord avec la COP21, mais quand il s'agit de concrétiser, il y a tant d'inertie

Quel regard portez-vous sur le développement de la Corse en matière d'environnement et d'aménagement territorial ?

On le vérifiera après les prochaines élections : il y a une volonté très forte d'autonomie en Corse aujourd'hui. Pourtant, j'ai envie d'ajouter : « Prouvons-le » ! En matière d'agriculture, d'énergie, d'eau, de déchets… dans combien de temps peut-on arriver à l'autonomie ? Comment réinvente-t-on un tourisme intelligent, durable, divers, plus étalé ? Sans faire Disneyland ou un sous Saint-Tropez…

Une petite suggestion pour que la Corse progresse sur ces sujets ?

La Corse peut sombrer dans la cupidité et la destruction de son environnement. Regardons les récents problèmes de sécheresse, d'incendies, de traitement des déchets… Il y aura bientôt une collectivité unique, il faut en profiter pour choisir un axe de développement ; on pourrait organiser l'équivalent d'un Grenelle de l'Environnement, en choisissant l'économie circulaire comme axe principal. Cette grande Agora, c'est quelque chose qu'on peut faire à l'échelle de la Corse, en ayant un regard sur toutes les réussites dans les territoires insulaires et continentaux, en invitant toutes les parties prenantes - associations, citoyens, institutions, grandes entreprises, PME, commerçants - car tout est connecté. Il faut aussi inventer des choses avec la Toscane et la Sardaigne si proches… On a besoin de ces liens avec nos cousins !

Pourquoi mettre l'économie circulaire au cœur du projet ?

On a souvent une vision rupestre de l'économie circulaire ! Ce serait une sorte de retour au mode de vie de nos grands-parents : pas de gaspillage, pas de déchets, pas trop de désirs… Bien sûr, la sobriété est au cœur de la démarche, mais il ne faut pas exagérer le côté austère ! Le plus important c'est la création, l'écoconception. Prenons le secteur de l'emballage. Si chaque emballage est éco-conçu – biodégradable ou recyclable – l'impact sur l'environnement sera moindre. Et ça se décline dans tous les secteurs : habitations, vêtements, jouets etc… La mission est passionnante, mais pour être utiles, il faut être agiles et savoir discuter avec tout le monde ! On ne peut jamais rester dans un entre soi consensuel. N'oublions pas que l'écologie c'est la relation entre l'ensemble du vivant.

© Mairie de Paris

& économie développement

34 • **Move e Fà**

36 • **Tourisme identitaire**

38 • **F.I.P**

40 • **Matière grise sans frontières**

48 • **E.P.A, l'école de l'entreprise**

Un peu d'histoire

Les causes des acouphènes (système anti sifflement) sont nombreuses : cérumen dans l'oreille,traumatisme auditif, usure due à l'âge…. Et l'origine des sifflements persistants peut être très difficile à identifier.
En 1993, après des années de recherche, de tests dans ses ateliers, Joseph Stromboni audioprothésiste fabricant, intègre un générateur de « bruit blanc » dans une chaîne haute fidélité… et EUREKA !

Cela se révèle efficace ! les acouphènes ne sont enfin plus une fatalité pour un grand nombre de personnes touchées par ce bruit de fond continu.

Cette innovation mondiale est une première, une véritable révolution dans le traitement des acouphènes. Joseph Stromboni en dépose le brevet à l'INPI.

STROMBONI AUDIOPROTHÈSES
MEDISOUND SYSTEMS

Quelques années plus tard, le brevet, dont la détention à l'échelle internationale représentait un coût trop important pour l'entreprise, tombe dans le domaine public. Il est immédiatement récupéré par le premier fabricant mondial de prothèses auditives, Siemens !
Aujourd'hui, plus de 30 ans après la découverte de Joseph Stromboni, c'est exactement la même méthode inventée et assemblée dans les ateliers de fabrication Bastiais qui est utilisée partout dans le monde et réservée par les fabricants, précisons le, aux appareils haut de gamme !

En 2018, Joseph STROMBONI reste de dernier fabricant français de prothèses auditives.

« BREVET DU MASQUEUR D'ACOUPHÈNES, AUJOURD'HUI MONDIALISÉ »

« DES SOLUTIONS RAPIDES ET ADAPTÉES AVEC DES APPAREILS AUDITIFS SUR-MESURE, FABRIQUÉS EN CORSE »

Concepteur d'un système technologique puissant pour le traitement des acouphènes, Stromboni Audioprothèses a mis au point un matériel avec plus de 100 réglages possibles pour pouvoir répondre de la meilleure des façons à votre cas.

VENEZ TESTER NOTRE TOUTE DERNIÈRE CRÉATION LE SP 23 « OPEN »

Le plus petit contour du marché. Ses caractéristiques sont des plus performantes.

100 % numérique	Avertisseur d'usure de piles
Très discret (18 mm de haut)	Système anti-sifflement
Anti-acouphènes incorporé	Entretien facile

Nous assurons la fabrication et la réparation de nos produits dans un délai ultra-rapide et sans aucun supplément.
Tous nos produits sont garantis 5 ans.

AJACCIO
3, rue Ottavy
(Angle cours napoléon
et Poste Centrale)

04 95 51 39 43

BASTIA-FURIANI
(Siège social)
Route du Stade - Allée
des Fleurs

04 95 32 44 54

PORTO-VECCHIO

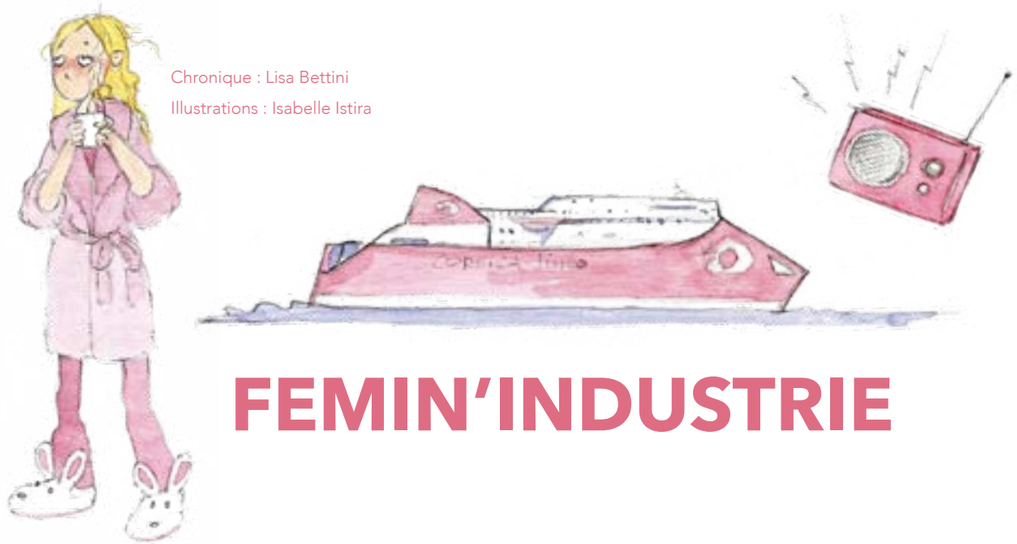
Optic 2000
20 rue du Gal Leclerc

04 95 32 44 54

ILE-ROUSSE

Bd Pred Scamaroni
(sous le magasin Optic 2000)

04 95 32 44 54



Chronique : Lisa Bettini
Illustrations : Isabelle Istira

FEMIN'INDUSTRIE

Je me suis réveillée du bon pied ce matin, j'ai enfilé mes chaussons en forme de lapins et j'ai allumé la radio.

Quand les nouvelles du jour ont tout gâché : Nous étions plus pauvres qu'hier, il y avait moins de travail et les femmes étaient plus harcelées. Devant tant de mauvaises ondes, les lapins ont décidé d'éteindre le poste.

Croyez moi ou non, le fantôme de Simone Veil est apparu à ce moment là dans la pièce. Elle fumait une cigarette et à vrai dire, m'a un petit peu engueulée :

« Tu ne peux pas rester là à ne rien faire, tu dois oeuvrer pour la cause féminine ! »

Bien qu'elle m'agaça à mettre des cendres partout sur le tapis, je voyais où elle voulait en venir … Les femmes sont le cœur du développement !

En moins de temps qu'il n'en faut pour passer quelques coups de fils intimidants, je pris les rennes du pays et je pu placer toutes mes Girls à la tête des grandes entreprises.

La Corsica Linea fit repeindre ses bateaux en rose, Air Corsica exigea que ses Stewards devaient dorénavant oeuvrer torses nus, les transports Rocca ne livraient plus que les commandes de chaussures et on exigea de passer exclusivement du Jenifer dans tous les lieux de vie. Jusqu'au jour où je vis arriver un 4x4 à toute vitesse.

C'était Baptiste Giabiconi * ! Il avait eu lui aussi une apparition fantomatique. Hugh Hefner* en version ectoplasme, était venu lui demander de cesser ce trop plein de féminisation.

« Votre Sein-teté, laissez moi vous alerter, les touristes ne viennent plus en bateau car tout ce rose leur fait croire qu'ils embarquent sur une croisière gay, nous n'avons plus de personnel de bord dans les avions car ils ont tous attrapés des bronchites, l'économie s'effondre ! »

Electrochoc ! Le beau gosse avait raison, j'avais fait tout l'inverse, au lieu d'ouvrir les mentalités je les avais menées direct dans l'univers disciplinaire de Barbie.

Les deux spectres se mirent à rire au loin « On vous a donné une bonne leçon ! » il firent un « high-five » et repartirent bras-dessus, bras-dessous. Donc si Simone Veil cohabite joyeusement avec Hugh Hefner là haut dans les cieux, alors je pense qu'ici bas on est capable de trouver un terrain d'entente « Au Soleil » comme dirait Jenifer.

Car au final, Hommes, Femmes, Trans-genres, nous voguons sur les flots d'un avenir certes pas tout rose, mais ensemble non ?

Mais dites-moi, ce ne serait pas l'entraide le cœur du développement ?

* Le mannequin. On ne sait pas vraiment si il est Corse, mais le devient quand cela nous arrange.

* L'inventeur du magazine « PlayBoy ». A vécu entourés de « Lapines », qui avaient elles aussi la fonction de pantoufles.

CARTE
CRYPTO DYNAMIQUE

BÉNÉFICIEZ
DE TOUTE
L'INNOVATION DE
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

1ÈRE MONDIALE :
VOTRE CODE DE SÉCURITÉ
À 3 CHIFFRES
CHANGE TOUTES LES HEURES

Renseignez-vous sur
societegenerale.fr
Twitter & Facebook
3955 Service gratuit + prix appel

SOCIETE GENERALE

DEVELOPPONS ENSEMBLE
L'ESPRIT D'EQUIPE

Option soumise à conditions, disponible uniquement sur les cartes CB V PAY, CB Visa, CB Visa Premier et CB Visa Infinite. Le prix de l'option (12 €/an – tarif au 01/04/2017) s'ajoute à la cotisation de votre carte. Pour en savoir plus sur les autres conditions, renseignez-vous auprès de votre conseiller ou sur particuliers.societegenerale.fr - 3955 : De 8 h à 22 h en semaine et jusqu'à 20 h le samedi. Depuis l'étranger +33 (0) 8 10 01 3955 - Twitter est une marque déposée de Twitter Inc. - Facebook est une marque déposée de Facebook Inc. - Société Générale, S.A. au capital de 1 009 641 917,50 € - 552 120 222 RCS PARIS - Siège social 29, bd Haussmann, 75009 PARIS – Octobre 2017 – © Getty Images – FFGROUP

Move,

le crowdfunding à l'usu corsu

La première campagne lancée par Move – à prononcer aussi bien à la corse qu'à l'anglaise – a fait mouche, battant les records nationaux de ce type de collecte avec, à l'appel des Socios, 293 910 € récoltés en quelques jours au profit du SCB.

Marie et Emmanuel Maestracci ne se sont donc pas trompés, l'experte en finance et le spécialiste du numérique ayant travaillé plus d'un an à la plateforme de financement participatif ouverte en mars 2017 à l'adresse www.move.corsica. « Il manquait en Corse un maillon au financement des projets locaux », confie l'ancienne directrice exécutive au sein de la société de bourse du CIC Crédit Mutuel, devenue conseil en relations investisseurs. Et d'expliquer : « Une jeune start-up insulaire fait en général appel au cercle des intimes - on appelle cela la love money - afin de l'aider à démarrer. Mais pour développer un prototype qui n'a pas encore fait ses preuves, il lui faut mobiliser d'autres réseaux capables de lui faire confiance et de participer à son préamorçage. Or de tels business angels, qui comptent parmi les tout premiers financeurs d'un projet (le volume de leurs investissements est en France équivalent à celui de la BPI), font défaut dans l'île, obligeant ceux qui entreprennent à se tourner vers la puissance publique. La Collectivité Territoriale de Corse a mesuré l'enjeu et lancé un appel à manifestation d'intérêt auquel nous avons répondu d'autant que nos parcours professionnels respectifs et nos choix de vie s'y prêtaient. »

COMMENT DONNER ?

Profiter d'offres locales en lien direct avec l'artisan, la PME ou l'association de votre choix

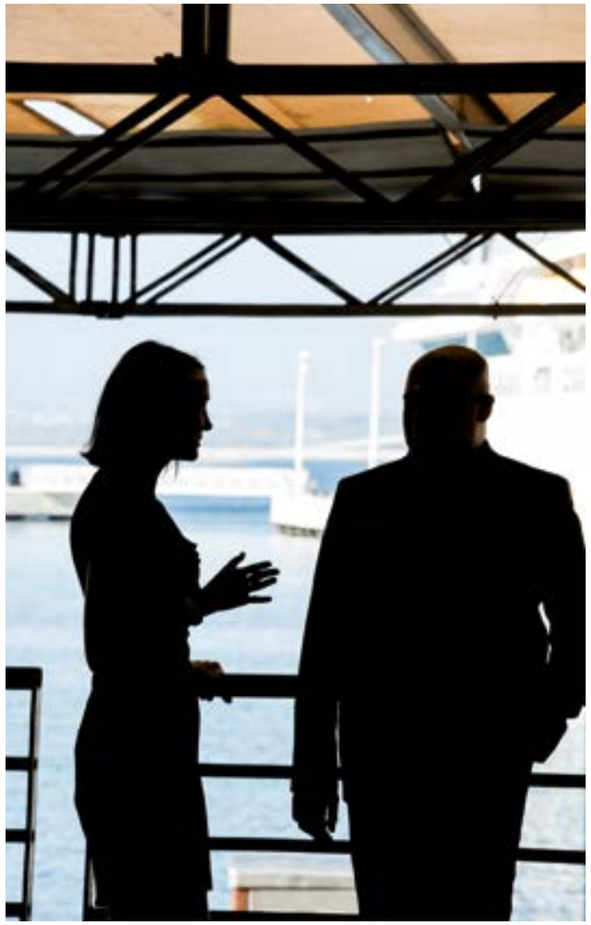
Découvrir des projets originaux, les voir se concrétiser

Recevoir des contreparties artisanales, originales, parfois personnalisées

Texte : Eva Mattei
Photos : Jean-Christophe Attard

« Un outil souple et dynamique »

Rentrée en Corse en 2015, Marie y a monté d'emblée, déjà avec son frère, un cabinet conseil, myPitchCompany, pour aider les jeunes entreprises à lever des fonds. Le tissu local, elle le connaît bien. « Notre partenariat avec la CTC nous donne l'opportunité de travailler avec l'ensemble de l'écosystème qui accompagne les porteurs de projets et de bénéficier d'une crédibilité régionale ainsi que de tous les outils financiers qui vont avec, existants ou à créer ». Au delà de l'île, d'autres partenariats consolident d'ores et déjà la démarche de Move qui, non contente d'avoir décroché le label de l'Orias (sésame de l'ingénierie financière), a passé des accords avec de grandes banques prêtes à investir un euro pour chaque euro levé. « Move a pour vocation, tout en favorisant l'émergence de projets, de dynamiser l'économique et l'associatif corses en fluidifiant l'accès au financement, lui-même garanti par l'ancrage local. Ce type d'outil, souple et dynamique, a fait ses preuves en Normandie et en Bretagne. Chez nous, ses débuts dépassent nos espérances, avec de grands et beaux projets. L'association INSEME n'a pas attendu pour se tourner vers nous afin que nous l'aidions à financer l'achat d'un studio, en face de la Timone, pour les enfants malades. Et nous avons d'autres belles surprises en portefeuille, y compris sur le volet « prêt » de la plateforme, inauguré en décembre 2017 ». Pour 2018, Move vise l'investissement en capital, sûre que des acteurs tels que Femu Qui ou ACG Management, contribuent, tout comme elle, à faire bouger les lignes.



MISER SUR L'ÎLE

Particuliers, associations, entreprises et collectivités peuvent déposer deux types de demande de financement sur **move.corsica** : des dons (avec contrepartie) à partir de 5€ et des prêts avec intérêt dès 20€.

PROPOSER UN PROJET ?

Un projet qui vous tient à coeur

Un besoin de financement pour développer votre activité

Envie de renforcer votre communauté, de la rencontrer

Texte : Eva Mattei
Photos : Léa Eouzan-Pieri

DE LA CORSE À L'ITALIE

UNE AUTRE IDÉE DU VOYAGE

Depuis janvier 2017, des entreprises de Toscane, Sardaigne, Ligurie, région PACA et Corse travaillent ensemble à la création d'une marque touristique identitaire commune qu'elles co-financent avec l'Europe et qui pourrait être exploitable dès 2019.

« L'idée, explique Gabriel Benucci, représentant la coopérative Itinera, chef de file du projet intitulé S.MAR.TIC et mené dans le cadre du programme européen Interreg 2014-2020, est de créer sur l'ensemble du territoire coopérant un réseau d'entreprises labellisées pour l'accueil d'un certain type de voyageur : non pas celui qui se laisse transporter, mais celui qui, en quête d'authenticité et d'émotion, sait précisément à quels produits, quels lieux et quelles rencontres il souhaite avoir accès ». Pour chaque région partenaire, une cartographie de l'existant a ainsi déjà été réalisée et un à deux micro-territoires pilotes sélectionnés pour tenter l'aventure. « En Corse, il s'agit du Taravo Valinco et du Grand Bastia », précise Dominique Bianchi, secrétaire général de la CPME Corsica qui, en tant que partie prenante, relaie l'opération dans l'île. En tout, ce sont 75 entreprises (14 corses), dont l'activité se trouve liée au tourisme identitaire via la culture, le patrimoine, le développement durable, l'hébergement, la restauration et l'artisanat, qui bénéficieront ainsi gratuitement du label, l'idée étant de donner à d'autres l'envie de s'y rallier. A l'heure où l'offre touristique se globalise, l'objectif est clairement de renforcer la compétitivité des TPE et PME. « Pour réussir, il nous faut nous appuyer sur une démarche partagée, précise Gabriel Benucci. C'est pourquoi nous avons pensé à organiser des rencontres participatives ». Lancées en Corse le 20 octobre 2017 et pour un mois entre Bastia, Ajaccio et Corte, elles permettront aux acteurs sollicités de collaborer à l'élaboration de critères pertinents (dont un certificateur agrée proposera ensuite une synthèse) pour l'obtention de la fameuse « griffe ». Quant à l'appel à candidatures, il devrait s'ouvrir fin 2017 aux entreprises ainsi qu'aux services censés les accompagner et les former. In fine, les structures retenues, tout comme les zones où elles sont implantées, seront intégrées à tous les outils de communication prévus par le projet : guide papier destiné aux voyageurs responsables, site web, réseaux sociaux.

RÉGIONS CONCERNÉES

75
ENTREPRISES
DONT 14 CORSES

LE COMITÉ DE PILOTAGE DE S.MAR.TIC RÉUNI POUR LA PREMIÈRE FOIS EN CORSE À BASTIA (VILLA ITALIA), LES 14 ET 15 SEPTEMBRE 2017.

Texte : Eva Mattei

FIP corses

à préserver pour la croissance de l'île

Ils existent depuis 10 ans et pourraient voir leurs fondements menacés... Zoom sur un dispositif taillé pour l'économie insulaire.

Les Fonds d'Investissement de Proximité corses ont été créés en 2007 par le législateur, soit quatre ans après leurs aînés (Camille de Rocca Serra avait demandé et obtenu la création d'un tel dispositif auprès du gouvernement Fillon). Objectif ? Rétablir l'équité entre territoires français et pallier un manque, les épargnants ne se tournant jusque-là pas vers l'île. D'où cette mesure incitative : une réduction supérieure d'impôt sur le revenu pour tout investisseur choisissant une PME corse. Alors qu'il est de 18% pour les FIP classiques, la Corse bénéficie aujourd'hui (comme l'Outre-Mer) d'un tel abattement à hauteur de 38%. Or ce taux, un amendement en préparation à l'Assemblée Nationale dans le cadre de la Loi de Finances pourrait le revoir à la baisse. ACG Management a le premier tiré la sonnette d'alarme, faisant valoir le bilan des FIP corses dont il est un des opérateurs : en 10 ans, 250 000€ auraient ainsi été investis en faveur du tissu entrepreneurial corse, voire deux fois plus, 1€ de fond propre levé permettant aux entrepreneurs de solliciter 1€ auprès des établissements de crédits.

Créateur de richesses

ACG Management estime par ailleurs à 10 000 les emplois directs et indirects créés et à plus de 100 les entreprises accompagnées dans des secteurs aussi divers que le tourisme, les nouvelles technologies, l'agriculture, les services... Pour des observateurs extérieurs tels que la-boite-a-finances.com, si les FIP Corses ont pu susciter une forme de défiance en raison d'un niveau (plus) élevé de risque et du blocage des avoirs durant quelques années, plusieurs arguments plaident en leur faveur : les résultats bel et bien obtenus par leurs promoteurs, les fameux et très avantageux 38%, mais aussi la Corse en elle-même et son économie (« Ceux qui connaissent déjà l'Ile de Beauté comprendront probablement le potentiel de développement qui existe »). Et de conclure : « le FIP Corse est indéniablement une opportunité financière ». On attend donc des députés corses et autres décideurs qu'ils fassent leur job (en commission des finances de l'Assemblée Nationale le 9 novembre puis, à partir du 16 novembre, en séance publique). Mais aussi des épargnants insulaires (l'épargne corse pesant quelque 10 milliards d'euros) qu'ils saisissent l'enjeu: favoriser la croissance de leurs propres entreprises, génératrices de richesses pour la Corse. Sachant que toutes les belles entreprises de ce monde ont d'abord été de petites entreprises...

AXA SANTONI

VOUS ACCOMPAGNE POUR TOUS VOS PROJETS SUR TOUTE LA CORSE ... ET AU DELÀ !

Sa personnalité et son approche du métier, centré sur sa vision stratégique de développement : ajouter l'offre aux entreprises à l'offre au particulier et se déplacer pour cela sur l'ensemble de l'île... et au-delà, font de Christiane Santoni un exemple atypique au sein de la profession des agents généraux.

Avec l'appui de son équipe, à la fois experte et expérimentée dans l'ensemble de l'offre de service, du particulier à l'entreprise Christiane a bâti une agence hors norme !

La relation étroite entretenue avec chacun de nos clients nous faisant confiance est le gage de notre expertise.

De plus, il y a dans la relation client la nécessité de confiance autant que la capacité à répondre à la particularité de chaque dossier.

ASSURANCE & BANQUE pour particuliers et professionnels

Place du Diamant
300 m²
10 collaborateurs

Nos services dans notre agence

Solutions Banque

- La banque au quotidien
- Les prêts personnels
- Les crédits immobiliers
- L'épargne bancaire

Solutions Assurance

- Le conseil auto et habitation
- L'accompagnement épargne et retraite
- La santé pour vous et vos proches
- Spécialisé en Assurances multirisques de l'entreprise

CHRISTIANE SANTONI VOTRE AGENT GÉNÉRAL AXA À VOTRE SERVICE

Tél : 04 95 21 15 22 - www.axa-santoni-ajaccio.fr

L'AGENCE EST OUVERTE DU **LUNDI AU JEUDI NON STOP DE 8H30 À 18H / VENDREDI 8H30 – 12H**

Matière grise
sans frontières

« Sois belle et tais-toi ». Voilà un de ces préjugés auxquels la Corse tord aujourd'hui le cou. Bien plus proche de ce qu'avait prédit pour elle Rousseau. La faute à des femmes et des hommes inspirés qui, à l'heure de la dématérialisation,ont fait bougé les lignes sans même quitter l'île. Ont osé. Ont inventé. Parmi eux, Eric Leandri de Qwant, Charles Vellutini d'Ecopa et Roland Pepe d'imusic-school.

Leurs points communs ? La passion et le savoir-faire. Les algorithmes, la programmation, les systèmes, les données, ces chefs d'entreprise connaissent aussi. Leur monde est celui des nouvelles technologies que chacun met au service d'un domaine : de la recherche sur le web à l'e-learning musical, en passant par l'analyse économique prédictive. Aperçu...

imusic-school
du génie sur la toile

Texte : Eva Mattei
Photos : Léa Eouzan-Pieri

Depuis ses discrets locaux bastiais, la plus grande école privée de musique de France en nombre d'élèves s'est forgé un statut de défricheuse du web et de l'apprentissage musical en ligne.

« A une époque où le Net n'était pas encore investi par les initiatives corses, nous avons quant à nous saisi d'emblée les enjeux d'une programmation vivante en ligne », témoigne Roland Pepe, l'un des fondateurs d'imusic-school.com avec Paul Cesari.

Aujourd'hui, avec 100 000 élèves accompagnés depuis 2007 (dont 18 000 en 2016) et plus de 150 cours dispensés par 70 artistes, notre histoire est un peu longue à raconter. Pour faire court, disons qu'outre l'augmentation de notre chiffre d'affaires de 14% entre 2015 et 2016, trois à quatre grandes étapes financières marquent notre parcours. Elles ont permis de multiplier par 16 les moyens levés auprès de différents investisseurs avec, entre-temps, des petits soucis d'ordre capitalistique qui ne nous ont pas fait perdre de vue notre priorité : rester en Corse, ce pour quoi notre Président François Kreutz s'est lui aussi battu. Et puis l'aventure est avant tout humaine, riche d'incroyables rencontres ! » Les guitaristes Romane et Jean-Félix Lalanne ont ainsi été les premiers à se lancer aux côtés d' imusic-school. D'autres les ont suivis : Maxime Le Forestier, Sylvain Luc, Keziah Jones, André Manoukian... Autant de stars qui ont fait décoller la start up, lui donnant d'emblée une envergure, comme le soin porté au recrutement d'enseignants issus de grands conservatoires.

Plus que jamais hyperactive

imusic-school, qui a lancé sa version Kids en 2016 et vient de nouer un partenariat avec l'école Iart-School en Chine, a su créer, par une approche applicative faisant défaut à ses concurrents, un véritable espace de cours. L'école en ligne accompagne ses élèves sur la base d'un programme pédagogique qui lui est propre : « Nous privilégions des séquences courtes centrées sur un petit nombre de notions mais avec beaucoup d'outils et d'applications. Ceci afin de pallier l'absence d'interaction qu'induit l'enseignement à distance.

40 000 vidéos ont ainsi été produites et diffusées. Les élèves ont aussi la possibilité de poser des questions à leurs professeurs ». Ce que ne permettent pas les tutoriels proposés par Youtube et consorts.

Autour d'une douzaine d'instruments, le défi n'est pas que pédagogique : « Il faut investir sans cesse dans le développement de technologies facilitant et démocratisant l'apprentissage de la musique sur internet. Un de nos challenge en 2016 a été de rendre notre application compatible avec tous téléphones mobiles. Nous planchons aussi sur un logiciel télé en vue d'intégrer le service de vidéo à la demande d'Orange. Une première dans le domaine d'activité qui est le nôtre ».

Roland Pepe le concède : « L'énergie déployée en Corse autour des nouvelles technologies et de l'innovation n'est forcément pas la même qu'au sein de grandes technopoles ». imusic-school a ainsi installé ses services marketing à Nice. Mais l'essentiel de l'équipe (soit 6 personnes sur 9) est sur Bastia. « Nous prévoyons courant 2018 d'exporter notre offre vers l'international en visant les marchés anglophone et hispanophone ».

Ecopa
au chevet des États

Sa coopération avec la Banque Mondiale et la Commission Européenne et ses liens étroits avec la recherche font de cette société bastiaise une économétricienne de poids.

De son bureau au 3e étage du Palais de la mer, Charles Vellutini voit l'île d'Elbe. Un horizon devenu le sien dès son retour en Corse, en 2006, un an après la création d'Ecopa, spécialiste de l'analyse économique prédictive. « Notre activité première est le conseil aux Etats et aux organisations internationales, la Banque Mondiale nous ayant notamment mandatés pour assister le gouvernement indonésien dans la mise au point de sa politique fiscale et aider l'Ethiopie à l'instauration d'un système d'imposition forfaitaire ultra simplifié pour les TPE ». Autre gros client, dont Ecopa s'est initialement rapproché lorsque Charles Vellutini était consultant et chercheur-enseignant sur Toulouse ? « La Commission européenne, qui nous demande régulièrement d'évaluer l'impact de l'une ou l'autre de ses directives. »

Afin de fournir les meilleures éco-simulations, Ecopa mouline et modélise donc les données avec une expertise qui tient à la formation de ses dirigeants, rompus aux techniques statistiques.

Texte : Eva Mattei
Photos : Léa Eouzan-Pieri

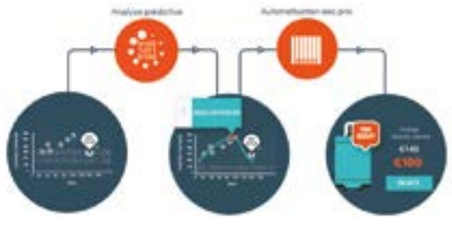
Docteur en sciences économiques, son fondateur est assisté d'un directeur scientifique, Georges Casamatta, économiste en disponibilité du CNRS, et d'un directeur informatique Jean-François Morazzini. Les trois associés corses, qui comptent parmi les sept employés d'Ecopa, travaillent aussi depuis quatre ans au développement d'une activité de pricing initiée avec la société Oscaro et dont la Corsica Ferries, Auchan ou Leroy Merlin, sont aussi bénéficiaires. « En novembre 2017, nous lançons la 4e version de notre solution logicielle baptisée « Prezzu », dont la fonction est d'optimiser les prix pratiqués par les e-marchands. D'autres applications intégrant des algorithmes voués à la gestion de la fraude ou du contrôle fiscal sont également à déployer sur le marché ».

Économistes et data scientists

Charles Vellutini n'a pas peur de le dire : « Nous n'avons jamais pensé nous développer en Corse. Nous sommes clairement dans une économie des connaissances qui, en partie dématérialisée, permet de trouver des clients partout dans le monde ».
Fort d'un solide réseau personnel, cet ancien de HEC reste néanmoins conscient des limites actuelles de sa propre entreprise. « Nous faisons tous les salons d'e-commerce et beaucoup de publicité adwords via Google et Twitter, ainsi que pas mal d'approche directe. Mais l'arrivée dans l'équipe d'un poids lourd, dont le nom reste pour l'heure confidentiel, pourrait considérablement renforcer notre potentiel, notre plus grosse difficulté restant le recrutement».

« Nous n'avons jamais pensé nous développer en Corse. Nous sommes clairement dans une économie des connaissances qui, en partie dématérialisée, permet de trouver des clients partout dans le monde » .

Les trois à quatre contrats-cadre qu'elle remporte par an en répondant à des appels d'offre à 200 000 ou 300 000 dollars, composent pour l'heure le plus gros du chiffre d'affaires d'Ecopa. « Nous sommes une petite firme », avance modestement Charles Vellutini. Soutenue par l'ADEC, la BPI et Femu Qui, « la petite firme » est néanmoins devenue organisme de recherche agréé par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. Ce qui la positionne sur le Crédit d'Impôt Recherche que ses clients français peuvent déduire du montant des prestations fournies. Ayant déjà travaillé avec la région et l'université corses autour de l'économie insulaire, elle aurait sans doute beaucoup à apporter à la future collectivité unique de Corse. Passionné par le job, son créateur assure pourtant que les chiffres ne font pas tout. « Ou bien je n'aurais pas choisi de m'installer ici», assure ce père de famille. Eccu !



Texte : Eva Mattei
Photos : Jean-Christophe Attard

Qwant
le poil à gratter de Google

L'éthique en tête, le moteur de recherche d'origine corse se mesure au géant américain du web. Zoom sur son destin hors normes avec son créateur et franc-tireur : Eric Leandri.

Retour sur la genèse de Qwant ?

Je travaillais dans la sécurité informatique lorsque j'ai lancé Qwant avec mes associés. L'idée d'un moteur de recherche qui ne trace pas ses utilisateurs et respecte leur vie privée vient de moi. Il me fallait, pour la concrétiser, un financier et un technicien. Après la mise au point de nos propres algorithmes, Qwant a été opérationnel le 4 juillet 2013, jour de l'indépendance des Etats-Unis [sourire], atteignant très vite le million de visites par mois. En 2014, il était, chez son concurrent, le 2e mot le plus recherché d'Allemagne le jour même de son lancement !

Les grandes tournants ?

En 2015, il y a eu l'entrée au capital du groupe allemand Axel Springer et les débuts de Qwant Junior qu'utilisent par défaut 2,6 millions d'enfants français et 9 académies, dont j'espère bientôt la Corse. Fin 2015, Qwant totalisait 9 millions de visites mensuelles. En septembre dernier 48. Notre objectif d'ici fin 2017 est la centaine. Ces derniers mois ont été marqués par une levée de 18 M€, l'entrée au capital de la Caisse des Dépôts et Consignations et le démarrage officiel de Qwant Music. Aujourd'hui nous employons près de 200 personnes entre Nice, Paris, Rouen, Berlin, Rome et Ajaccio. Qwant c'est enfin 21 langues dont le corse, le basque, le breton, le catalan et 28 pays + 1 si la Catalogne devient indépendante [sourire].

Et en parts de marché ?

Nous visons 5 à 10% du marché européen d'ici deux ans et 30 M€ de chiffre d'affaire en 2018. Le nombre annuel de requêtes était en 2016 de 2,6 milliards et dépassera en 2017 les 10 milliards, soit l'équivalent de 2 à 3 jours de requêtes sur Google sauf que Google couvre le monde entier.

Toujours sur le mode anti-Google ?

Après un dépôt de plainte à Bruxelles pour pratiques anticoncurrentielles, le combat continue [NDLR : voir le dernier spot de Qwant]. Nous, nous ne revendons aux plateformes de type Booking ou autres aucune information sur nos utilisateurs, ceux-ci étant libres de leurs achats. Or c'est ce qu'il se passe ailleurs, les fluctuations incessantes d'une place d'hôtel à Barcelone, par exemple, s'expliquant par ce petit jeu de connivences qui, aidé par la robotique, met l'internaute sous pression pour le conduire à payer finalement au prix fort ce qu'il recherche. Ceci après lui avoir fait croire qu'il ne lui restait plus de temps pour obtenir ce qu'il veut à bon prix.

Photo : Sylvain Alessandri

Eric Leandri et Stephane Leca

Etre Corse dans une telle aventure planétaire ?

Parfois cela pose des problèmes et parfois cela en règle [sourire].

Les retombées de Qwant en Corse ?

Plus il y aura de monde sur Qwant et plus nous pourrons réinjecter de l'argent dans l'économie corse. Nous avons choisi d'installer Qwant Music à Ajaccio, un financement FEDER de 2M€ ayant été obtenu via l'ADEC. Une vingtaine de personnes y travaillera. Nous avons trouvé ici de très bons profils. Quant au soutien des entreprises locales, Icare Technologies et Polytopes sont incubées chez nous, nous avons aidé au démarrage de Volpy et investi dans Bowkr. En janvier 2018, nous emmenons des startups corses au CES de Las Vegas, le place to be de l'innovation technologique.

Votre actu ?

Qwant Music sort sa nouvelle version en janvier 2018.

Texte : Eva Mattei
Photos : Léa Eouzan-Pieri

epa Corsica
un pont entre école et entreprise

Le réseau national Entreprendre Pour Apprendre accompagne les jeunes de 8 à 25 ans (collège, lycée, insertion et Post Bac) pour leur donner le goût d'entreprendre. Zoom sur son versant corse.

Créée en 2012, l'association EPA Corsica développe, en partenariat avec le Rectorat de Corse et le tissu économique local, deux programmes pédagogiques. Le premier propose aux jeunes de créer leur mini-entreprise : encadrés par leurs enseignants, un chef d'entreprise et des intervenants EPA, ils conçoivent, fabriquent et commercialisent un produit ou un service tout en assurant la gestion administrative et financière de leur « boîte ». Le second, Innov'-EPA, leur apprend à travailler en équipe et les met au défi d'élaborer en une journée un projet innovant.

PLUS-VALUE PÉDAGOGIQUE

Marilyne Floume, enseignante en économie au lycée professionnel Jean Nicoli, a rejoint le dispositif Mini-Entreprise en 2016, via le Plan Académique de Formation. Ses 17 élèves de seconde « Métiers de la relation clients-usagers » ont créé « O Dumé » et imaginé un guide touristique conçu pour visiter Bastia de façon ludique avec un tote-bag surprise. « Nous y avons travaillé en classe 2h par semaine pendant 9 mois et les rendez-vous avec les fournisseurs et clients ont été assurés par les élèves hors temps scolaire. Parrainés par Armelle Sialelli, de la Brasserie Pietra, ces derniers se sont découverts capables de créer et de prendre des initiatives ». Au Lycée du Fium'orbu, 8 élèves de terminale STMG « Ressources humaines et communication » ont quant à eux monté « Wood Project », dirigée par Omar Boufarkhi. « Avec notre idée de supports en bois recyclé pour smartphones, nous nous sommes qualifiés pour le championnat national des Mini Entreprises 2017 », témoigne ce Bastiais de 18 ans aujourd'hui en BTS « Assistant manager ». Lui aussi a pu se frotter à la gestion du travail en équipe et à l'organisation d'une entreprise. En vrai !

482 JEUNES ET 1 TITRE DE CHAMPION NATIONAL

Depuis 2012, 17 établissements ont participé aux programmes d'EPA Corsica : 55 enseignants ont accompagné 482 jeunes, 32 mini-entreprises ont été créées, coachées par autant de parrains-dirigeants. Forts d'un titre de Champion National remporté par GallinECOrse (Ecole de la 2ème Chance), EPA Corsica et ses partenaires visent 20 Mini Entreprises et 7 journées Innov'-EPA en 2017-2018.

Serge Santunione
(Président d'EPA Corsica)

Quel bilan d'EPA Corsica tirez-vous ?
Aujourd'hui nous avons deux chargés de mission pleinement investis et l'écoute de tous les partenaires concernés par la relation Éducation-Entreprise en Corse : représentants du monde éducatif, du monde économique et décideurs publics. Notre plus grande satisfaction ? Ce sont ces gamins que nous voyons métamorphosés au bout d'une année de pédagogie professionnalisante, voire d'une journée « Innov'-EPA ». Créer en équipe les amène à croire en eux.

Quel est l'impact à plus long terme ?
Les jeunes qui ont monté des mini-entreprises, qui s'épanouissent dans leurs études ou leur vie active nous renvoient à notre responsabilité collective : participer à leur formation et mieux faire connaître le monde entrepreneurial. La mission d'EPA est de susciter chez les jeunes Corses l'esprit d'entreprendre et la volonté de se tourner vers l'entreprise. Ils en deviendront les collaborateurs, les repreneurs ou les créateurs au profit d'un dynamisme économique : celui de notre territoire.

EPA EN QUELQUES CHIFFRES

17	55	482	32
établissements	enseignants	jeunes élèves	mini-entreprises

habitat & environnement

52 • **Une maison, un architecte : Aurelia Giamarchi-Pesce**

60 • **Dossier Immobilier**

72 • **Les modes de chauffage**

74 • **Patrick Crudo, artisan**

80 • **Una carrega nova nova**

81 • **Le papier peint**

82 • **Le retour du vintage**

86 • **Una stanza per i zitelli**

88 • **Poussée verte dans l'agglomération Bastiaise**

96 • **Précarité énergétique**

97 • **L'empreinte environnementale**

Texte : Eva Mattei
Photos : Jean-Christophe Attard

« A deux jours près, cette console Tolix partait au musée», lâche dans le vestibule la maîtresse des lieux autrefois habités par un ministre et où conduit une somptueuse cage d'escalier aux colonnes et ferronnerie d'époque. Chinée à Paris, je l'ai laissée telle quelle : dans son joli vert décapé et tout moucheté de rouille ». Une parfaite entrée en matière sous les hauts plafonds peints de cet appartement de charme réhabilité. « Voyez ces tomettes rouges, ces seuils en ardoise et ces menuiseries en châtaignier d'origine. Nous n'avons fait que les sublimer ! »

Sublime

cabinet-logis d'antan et d'aujourd'hui

C'EST UN DE CES APPARTEMENTS BOURGEOIS QUI, DU VIEUX BASTIA, TIENT LE CACHET. L'ARCHITECTE AURELIA GIAMARCHI-PESCE A SU LE RÉNOVER AVEC GOÛT POUR EN FAIRE UN LIEU UNIQUE OÙ RÉSIDER ET TRAVAILLER : LE SIEN.

ARCHITECTE
AURELIA GIAMARCHI-PESCE

Dans le siècle

Les savantes touches de modernité, il faut aller les chercher dans une déco inventive, avec du mobilier et des objets dessinés ou détournés de leur fonction première par la propriétaire: comme cette bibliothèque façon moodboard, en liège corse, ou ce tapis en cuir de gym tchèque reconverti en... tête de lit ! Modernité aussi des matériaux avec les revêtements en ciment travaillés par Laurence de Konrad, et jusqu'en cuisine avec cette table type « Fénix », un mélange de plastique et de gomme reconstituable à la chaleur d'un fer à repasser. « L'ancienne cuisine, réservée aux domestiques, se trouvait au fond de l'appartement. J'ai voulu la remettre au centre du jeu, explique sa conceptrice qui a donc déconstruit un plan traditionnel pour l'adapter au mode de vie contemporain. Le jeu de perspectives donne à voir depuis l'entrée un ilot tout marbre réalisé

par la maison italienne Boffi avec, véritable prouesse artisanale, des tiroirs à l'anglaise ornés en façade de marbre de Carrara. « Pour mettre en valeur cette réalisation, nous avons choisi d'effacer la partie technique en n'installant aucun élément haut ». Peinte en noir, cette nouvelle cuisine apostrophe littéralement le regard.

Esthétique du vivant

« Bizarrement, le noir réchauffe... ». Dans les tomettes contemporaines de Paola Navona, dans une baignoire au design industriel signé Patricia Urquiola, il est un peu partout. Mais pas seul, le gris-bleu habillant le superbe salon central aux allures d'atelier. Quant au blanc, il trouve diverses destinations, dont la pièce la plus spectaculaire de la maison qu'il inonde de lumière. « Dans cette ancienne salle de musique circulaire, nous voulions du neutre et très peu de meubles, les volumes se suffisant à eux-mêmes ». Une table Cor, reprenant l'ovale de la pièce et l'ornement de sa coupole, ainsi qu'une suspension tentaculaire Moooi viennent parfaire la monochromie de cet espace repensé pour accueillir hôtes et clients.

Les chambres, minimalistes, offrent elles aussi, avec leur linge en lin et leurs rideaux confectionnés à Bastia par Aline Avazeri (Côté Cour), un bel aperçu de choix

stylistiques privilégiant simplicité et confort. Au tout-design un peu froid, un peu désincarné, Aurelia préfère les mélanges. La jeune mère de famille, ex chef de projet chez Anonymes Architectes, se plaît à laisser traîner les choses : des cadres posés, une vaisselle qui se montre... Chaque élément, du moins au plus « noble », trouve sa place : des bouteilles d'huile d'olive trônant en cuisine jusqu'aux créations Le Corbusier, en passant par de simples sacs à jouets en papier... « D'intérieur ou pas, c'est ça l'architecture, non ? Un art du bien-vivre. »

ATELIER D'ARCHITECTURE
JAM ARCHI
AURELIA GIAMARCHI-PESCE

WWW.JAM-ARCHI.COM

Texte : Isabelle Bartoli
Photos : Jean-Christophe Attard

PROGRAMME **NEUF**

Lorsqu'on projette d'acheter son logement ou d'investir dans l'immobilier, on retrouve deux offres : d'une part les logements déjà construits, d'autre part les « programmes neufs ».

Dans le premier cas, la chose est simple comme pour l'achat d'un véhicule. On peut visiter le bien, l'évaluer, en voir les défauts et les qualités, en connaître l'historique etc.

Dans le cas d'un logement neuf ou d'une vente en l'état futur d'achèvement (VEFA), la chose se complique un peu. Malgré les publicités et visuels qui peuvent être particulièrement séduisants il y a un grand nombre de choses à connaître afin d'éviter les mauvaises surprises. Tout d'abord, l'acquisition d'un logement neuf destiné à la location présente certains avantages fiscaux avec le dispositif loi Pinel (voir notre article sur la fiscalité du patrimoine par ailleurs).

Il faut savoir que les documents publicitaires de type plaquettes ou maquettes n'ont aucune valeur contractuelle.

Certains programmes peuvent avoir des appartements témoins qui permettent à l'acheteur de se faire une meilleure idée. Le document qui fera référence sera néanmoins le descriptif qui est joint au contrat de réservation et qui comporte la surface habitable en m², le nombre de pièces, la nature et la qualité des matériaux, la situation du logement dans l'immeuble ou dans le lotissement, la liste détaillée des équipements collectifs et leurs conditions d'utilisation. Par ailleurs, qui dit programme neuf, dit obligatoirement constructeur. Il est fortement conseillé de se renseigner sur le promoteur et d'aller voir d'autres bâtiments similaires à celui qui vous intéresse et dont il aurait assuré la maîtrise d'œuvre. Vous devez aussi vérifier qu'il est bien couvert par une assurance garantissant son activité et sa responsabilité en cas de malfaçon. Tout comme il est conseillé de s'assurer de la bonne viabilité de l'entreprise au moment du démarrage des travaux. Ensuite, si le logement est important, l'environnement dans lequel il va se trouver l'est tout autant. Il vaut donc mieux se renseigner auprès de la commune dans laquelle il sera bâti quant au Plan Local d'Urbanisme (PLU). Cela permettra d'appréhender l'évolution du quartier et les futurs aménagements ou constructions. La mairie peut aussi vous informer si l'immeuble va se situer dans une zone couverte par un plan de prévention des risques technologiques ou naturels comme les inondations par exemple. Dans ce cas là le vendeur ou son mandataire sont tenus de fournir un état des risques naturels et technologiques avec le contrat de réservation.

Une fois votre projet sélectionné, vous serez amené à signer un contrat de réservation appelé également « contrat préliminaire ». Il comporte la description détaillée du logement : la surface habitable en m², nombre de pièces, la description des matériaux, la situation à l'intérieur de l'immeuble ou du lotissement, la liste des équipements collectifs à votre disposition, une note technique sommaire, le prix de vente du logement et les conditions de révision, le cas échéant, la date à laquelle le contrat définitif sera conclu, le délai d'exécution des travaux et les conditions prévues par la loi qui vous permettent de renoncer à acheter en récupérant votre dépôt de garantie. Il ne faut en aucun cas verser de somme d'argent avant la signature de ce contrat. Une fois le contrat préliminaire signé, l'acheteur a un délai de rétractation de dix jours. Ce contrat devra être remis au notaire un mois avant l'acte d'achat définitif. Le contrat de vente peut se présenter de deux manières. Soit un contrat où vous devenez propriétaire une fois les travaux achevés, soit de manière beaucoup plus courante il s'agira d'un contrat de vente en l'état futur d'achèvement. Dans ce cas là vous devenez immédiatement propriétaire avec les obligations inhérentes à ce statut à savoir la responsabilité du bien. Il conviendra donc de l'assurer. Concernant le contrat définitif de vente il faut vérifier qu'il comporte les éléments suivants : une description exacte et détaillée du logement et sa situation exacte dans l'immeuble ou l'ensemble immobilier, conformes à celle du contrat de réservation, la date de livraison, le prix total à payer et les conditions éventuelles de révision du prix, ainsi que la condition suspensive de l'obtention des prêts que vous avez sollicités. Si vous ne les obtenez pas, le contrat de vente peut être annulé.

S'il s'agit d'une vente en l'état futur d'achèvement, il faut que le document comporte les garanties d'achèvement des travaux et de remboursement ainsi que l'échelonnement des paiements d'après l'avancement des travaux.

La plupart des programmes neufs sont souvent proposés par des agences immobilières qui pourront aisément vous accompagner dans le choix de l'investissement qui vous conviendra le mieux en fonction de vos aspirations et de votre budget.

Texte : Isabelle Bartoli
Photos : Jean-Christophe Attard

ENCADREMENT **DES LOYERS**

En France, un locataire du parc privé sur cinq dépense plus de 40 % de ses revenus pour se loger.

Pour lutter contre la hausse des loyers, le gouvernement a choisi d'encadrer l'évolution des loyers lors de la relocation d'un logement ou lors du renouvellement du bail, dans les « zones tendues », agglomérations qui connaissent une forte tension du marché locatif. A cet effet, un décret a été pris dès l'été 2012 et est reconduit tous les ans depuis. Dans les communes concernées, le loyer ne peut donc pas être augmenté plus que l'indice de référence des loyers (IRL) fixé chaque année.
Puis, parallèlement, la loi pour l'accès au logement et un urbanisme rénové (Alur) a créé un nouveau dispositif, pérenne et complémentaire, d'encadrement du niveau des loyers.

En Corse, les communes d'Ajaccio, de Bastia, Biguglia, Brando, San Martino di Lota, Santa Maria di Lota, Ville di Pietrabugno et Furiani sont concernées par cette mesure de plafonnement depuis le 1er août 2014. Les propriétaires ne peuvent donc plus profiter d'un changement de locataire pour augmenter le prix du loyer.

Il faut dire que les loyers sur Ajaccio peuvent atteindre en moyenne les 11,00 € par mètre carré et 9,90 € sur Bastia.

Cet encadrement ne s'applique pas aux logements HLM ou saisonniers mais concerne les locations meublées ou non destinées aux résidence principales.

Il y a cependant des exceptions pour des logements qui sont pourtant dans les zones précitées : logements loués pour la première fois, appartements qui sont demeurés inoccupés pendant plus de 18 mois ainsi que ceux ayant

subi des travaux d'amélioration. Il faut néanmoins que les travaux aient été réalisés dans les six mois précédant la location et que le montant des travaux soit au moins égal à la dernière année de loyer.

Dans les communes qui ne sont pas concernées en Corse, la révision des loyers peut se faire librement par le propriétaire. Sur les communes où la loi Alur est en vigueur, il est quand même possible de réévaluer les loyers mais uniquement dans la limite de la variation de l'indice de référence des loyers (IRL), si toutefois elle n'a pas été appliquée durant la dernière année écoulée.

Texte : Isabelle Bartoli
Photos : archives

FISCALITÉ **DU PATRIMOINE**

Acquérir ou posséder du patrimoine immobilier pose la question de la fiscalité qui sera appliquée et dont il faudra s'acquitter. En dehors de la taxe foncière, impôt le plus connu, il peut y avoir d'autres taxes mais aussi de nombreuses mesures permettant d'alléger la facture finale.

Tout d'abord, si le propriétaire a réalisé un investissement locatif il sera soumis à des impôts sur les revenus générés par les loyers. Dans ce cas là, il convient de différencier les locations vides ou celles meublées. La location vide est soumise au régime des revenus fonciers. Jusqu'à 15 000 € de revenus locatifs par an, le régime du micro foncier s'applique automatiquement. Le revenu net imposable est calculé après déduction d'un abattement forfaitaire de 30 %. Le propriétaire peut toutefois choisir le régime réel si les dépenses déductibles sont supérieures à l'abattement forfaitaire. Cette option est irrévocable pendant 3 ans puis renouvelable tacitement tous les ans. Au-delà de 15 000 € de revenus locatifs par an, le régime réel s'applique. Le revenu net imposable est calculé après déduction de certaines dépenses. Concernant la location meublée, elle est soumise au régime des Bénéfices industriels et commerciaux (BIC). Jusqu'à 32 900 € de revenus locatifs par an, le régime dit "micro BIC" ou "microentreprise" s'applique. Le revenu net imposable est calculé après déduction d'un abattement forfaitaire de 50 %. Le propriétaire peut toutefois choisir le régime réel si les dépenses déductibles sont supérieures à l'abattement forfaitaire. Cette option est irrévocable pendant un an et renouvelable tacitement par période d'un an. Au-delà de 32 900 € de revenus locatifs par an, le régime réel s'applique. Le revenu net imposable est calculé après déduction des dépenses.

Il faut savoir que dans le cadre d'une location saisonnière, bon nombre de communes ou de communautés de communes en Corse ont mis en place une taxe de séjour qu'il faudra également payer en sus des impôts sur les revenus locatifs.

CRÉDITS D'IMPÔTS ET AVANTAGES FISCAUX

Certains dispositifs permettent de réaliser des économies fiscales. Si on choisit de faire un investissement, il convient donc d'en connaître les termes afin de pouvoir en bénéficier. On retrouve notamment la loi Pinel qui sera reconduit en 2018 pour une durée de quatre ans.

Ce dispositif permet d'investir dans un logement neuf ou rendu neuf après travaux et de bénéficier d'une réduction d'impôts. Le logement acquis doit être situé en zone tendue et doit respecter certains critères de performances énergétiques.
Le propriétaire doit s'engager à louer le logement vide pour une durée de 6, 9, voire 12 ans à des locataires aux ressources plafonnées à un loyer plafonné également.
Le locataire peut être un membre de la famille du propriétaire mais ne doit pas être membre de son foyer fiscal.
En métropole, le taux de la réduction d'impôt est de 12 % pour un engagement de 6 ans,18 % pour 9 ans et 21 % pour 12 ans.
Le montant de l'investissement (limité à 2 logements par an) pris en compte se calcule selon un double plafond de 5 500 € maximum par m², et de 300 000 € du coût total de l'investissement.

Du côté des propriétaires qui occuperaient leur logement au titre de leur résidence principale, il existe le crédit d'impôt pour la transition énergétique (CITE). Ce dispositif vise à encourager l'amélioration de la qualité énergétique du logement. Les personnes réalisant des travaux de rénovation énergétique peuvent déduire de leur impôt sur le revenu un pourcentage des dépenses liées à la fourniture et parfois à l'installation d'équipements performants. Si le montant du CITE est supérieur à l'impôt, le trésor public verse la différence au propriétaire. Le crédit d'impôt est de 30 % du montant TTC des dépenses hors main d'œuvre, sauf exceptions.
Cette somme est majorée de 400 € par personne à charge. Ce plafond des dépenses est apprécié sur une période de cinq années.

> Le montant des dépenses est plafonné à 8 000 € pour une personne seule et 16 000 € pour un couple.

De nombreux sites internet permettent d'avoir des informations et de réaliser des simulations notamment concernant la loi Pinel. Le futur investisseur a également la possibilité de se faire accompagner par un conseiller en gestion du patrimoine.

Texte : Sandrine CARCENAC
Photos : archives

LE **VIAGER**

Acheter ou vendre en viager, est-ce une bonne idée ? Quels sont les avantages ? Quels sont les risques à prendre en considération ? Éclairages avec Capifrance, réseau national de conseillers immobiliers indépendants.

Avec, en moyenne, 8 000 transactions par an, le marché du viager en France a doublé en 20 ans. L'allongement de l'espérance de vie (+3,4 ans pour les femmes et +5,2 ans pour les hommes[1]), la baisse des retraites, l'augmentation des charges, le coût élevé des maisons de retraite et des centres spécialisés ou encore la nécessité parfois de financer des auxiliaires de vie sont autant de paramètres qui impactent directement le pouvoir d'achat des personnes âgées.

VENDRE EN VIAGER

Une aubaine pour accroître ses revenus

Vendre en viager offre donc l'opportunité aux seniors de percevoir un complément de revenus leur permettant ainsi de subvenir à leurs besoins sans être dépendants financièrement de leurs proches. Ils ont ainsi la possibilité soit de rester à leur domicile (viager occupé), soit de le quitter pour s'installer en maison de retraite ou autre (viager libre).
Le vendeur peut également bénéficier d'un abattement fiscal en fonction de son âge au moment de la vente. Il continue toutefois de payer la taxe d'habitation (la taxe foncière étant supportée par l'acheteur).

ACHETER EN VIAGER

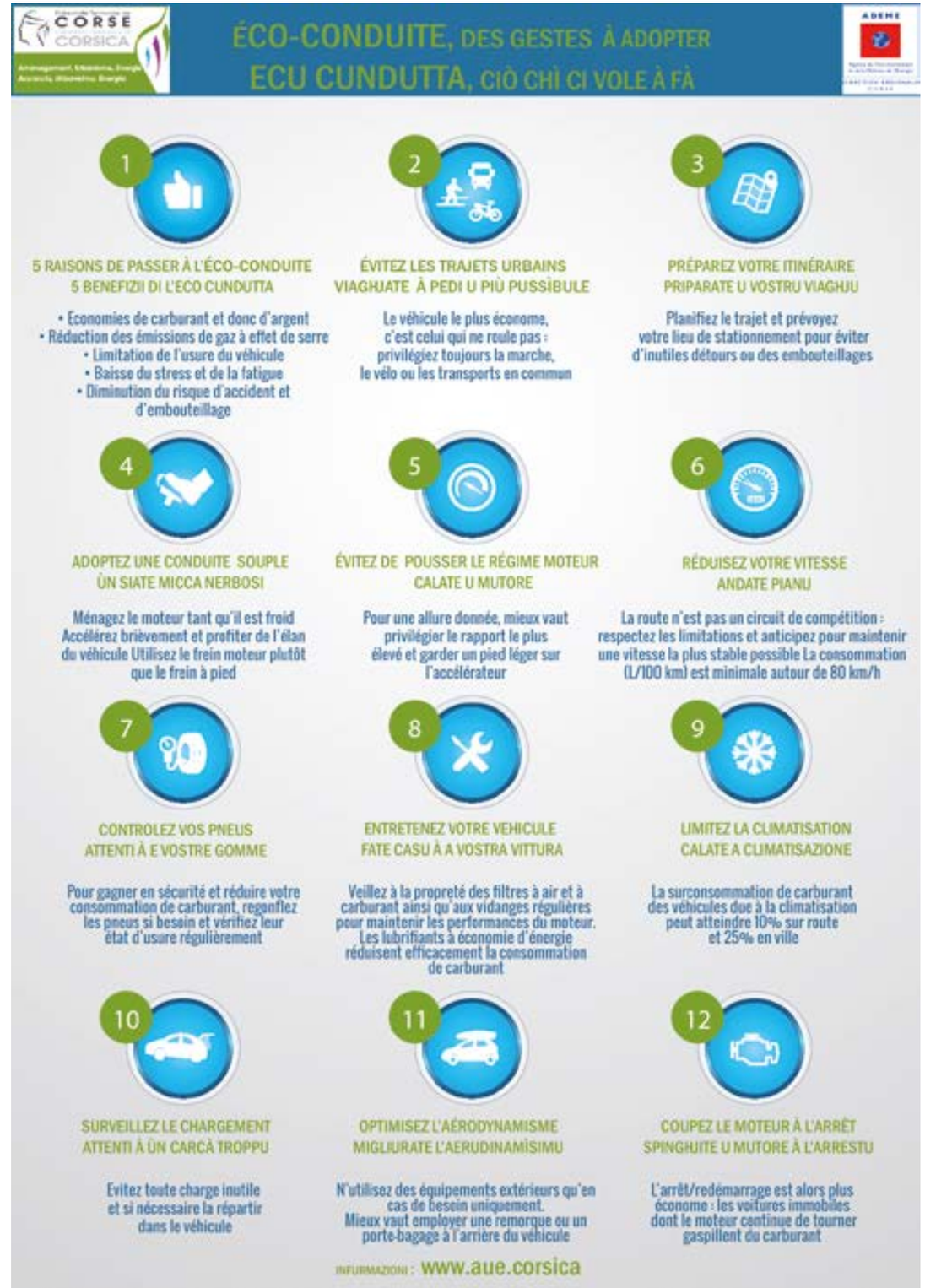
L'opportunité de faire LA bonne affaire

Acheter un bien en viager permet d'acheter un bien à un prix bien en-deçà du marché. En contrepartie, l'acheteur doit attendre le décès du vendeur pour pouvoir disposer pleinement de son bien[2]. Cet achat constitue ainsi un investissement à long terme sans les désagréments de la location (loyers impayés, dégradation du bien, vacances locatives, etc).

Le prix de vente est déterminé en fonction de la valeur vénale du bien, de l'âge du vendeur, des conditions d'usage et d'habitation du bien. Il est alors ventilé entre une somme versée à la signature de l'acte correspondant en moyenne à un tiers du prix du bien (le bouquet) et une rente mensuelle ou trimestrielle (environ 7% de la valeur vénale).
Outre la bonne affaire, acheter en viager est un acte socialement responsable en aidant les personnes âgées à profiter pleinement de leurs vieux jours grâce à des rentrées financières complémentaires, et ce, sans quitter leur domicile[2].

Avec près de 9% de la population française ayant plus de 75 ans dont 70% est propriétaire, nul doute que le viager a de beaux jours devant lui. Vendre ou acheter en viager exige une certaine expertise que les conseillers immobiliers Capifrance d'Ajaccio, véritables spécialistes de ce type de transaction, mettent à votre disposition pour réussir votre projet immobilier.

[1] En 20 ans. Source INSEE
[2] Dans le cas du viager occupé



Texte : Isabelle Bartoli
Photos : archives

LA MAISON **PASSIVE**

La réduction de la pollution est l'un des enjeux majeurs du 21ème siècle.

Cela ne passe irrémédiablement pas la baisse de consommation d'énergie. Et si les collectivités doivent faire des efforts, les particuliers sont amenés à y consentir également. Pour autant, cela ne veut pas nécessairement dire que nous devrons choisir entre le confort et la préservation de l'environnement. Ces dernières années, les constructeurs réfléchissent à des solutions durables et proposent de plus en plus de matériaux intéressants. Ainsi, on a vu émerger le principe de maison dite « passive ».

En effet, il s'agit d'une construction « sans chauffage ». Ce type de maison sera généralisé à l'horizon 2020.

On a tendance à penser que les chauffages réchauffent l'air ambiant. En réalité, ils servent davantage à compenser les pertes de chaleur qui résultent d'une mauvaise isolation. Le chauffage présente de nombreux inconvénients. Il consomme de l'énergie et donc contribue à créer de la pollution tout en faisant peser le coût financier de sa production sur le foyer. La maison passive propose de supprimer l'appareil avec plusieurs mesures. Tout d'abord, pour mieux visualiser le concept, il faut imaginer une maison qui serait enveloppée dans une sorte de couverture confortable qui isolerait l'intérieur mais sans le rendre tout à fait hermétique. Le principe de ventilation demeure essentiel afin de rendre les espaces à vivre confortables. Dans un premier temps, la maison passive va présenter évidemment une meilleure isolation. Le triple vitrage sera souvent conseillé. Ensuite, pour éviter les pertes thermiques, un bâtiment passif doit éviter tout passage d'air. On parlera donc de ventilation contrôlée. Ce sera le seul passage de l'air. Tout comme l'isolation, l'étanchéité est donc un critère essentiel en passif. A noter que l'air qui passe dans une ventilation double flux est filtré, ce qui permet aux bâtiments passifs de bénéficier d'une excellente Qualité de l'Air Intérieur (QAI). Alors on va se demander quelle sorte d'innovation permet la conservation de la chaleur. Bon nombre de foyers possèdent déjà de bonnes isolation et ventilation.

La nouveauté réside dans le fait de récupérer la chaleur.

La nouveauté réside dans le fait de récupérer la chaleur. Une maison génère automatiquement des sources de chaleur de par son fonctionnement, les êtres vivants et les matériels électriques ou encore la chaleur naturelle du soleil qu'elle reçoit. Lorsqu'on parle de ventilation cela sous-entend que de l'air ressort de la maison. Le renouvellement de l'air est nécessaire aussi pour les habitants. La maison passive propose une solution adaptée. Il s'agit de récupérer non pas l'air qui ressort mais la chaleur qu'il contient, et ce afin de simplement réchauffer l'air froid entrant. Pour cela, les constructions passives sont le plus souvent équipées d'une ventilation dite « double-flux » avec échangeur de chaleur. Pour avoir sa place dans un bâtiment passif, ce système doit pouvoir récupérer plus de 75 % de la chaleur de l'air sortant pour la communiquer à l'air entrant. Par ailleurs, le principe peut s'appliquer également pour l'eau. Il est désormais possible, pour faire encore plus d'économies, de récupérer la chaleur des eaux dîtes « grises » (lave-vaisselle, lave-linge, douche, lavabos) sortantes pour préchauffer les eaux entrantes venant du réseau (ou l'air entrant). La maison passive coûte évidemment plus cher à la construction mais sera largement amortissable sur des décennies. Sans compter que la revente d'un bien à faible consommation d'énergie sera bien plus aisé que pour un autre bâtiment et intéressera davantage d'acheteurs. Il faut savoir également qu'une maison passive dépasse largement les performances énergétiques du Bâtiment Basse Consommation (BBC). La construction n'est pas le seul moyen d'avoir une maison passive. Il y a également la possibilité de réaliser des aménagements dans un logement déjà existant. Une isolation supplémentaire extérieure combinée aux travaux intérieurs peut réduire la facture d'électricité par dix. Si l'isolation extérieure n'est pas possible, le réaménagement des équipements intérieurs peut alléger quand même le portefeuille en réduisant d'un quart environ les coûts.

Les porteurs de projets ont la possibilité de se renseigner auprès des divers espaces infos énergie en Corse afin de voir les solutions qui seraient adaptables à leur logement et bénéficier d'un accompagnement personnalisé.

Texte : Isabelle Bartoli
Photos : archives

EMPRUNT **IMMOBILIER**

Acheter son premier appartement ou investir dans le locatif, l'immobilier continue de séduire.
La question se pose alors du financement de l'acquisition.

La plupart des personnes se dirigent donc vers l'emprunt auprès des organismes bancaires. Si les actifs d'âge moyen avaient la préférence des financeurs il n'y a pas encore si longtemps, les banquiers commencent à faire les yeux doux aux plus jeunes et souvent primo-accédants mais aussi aux séniors.
Du côté de la jeunesse, certaines banques proposent des taux d'intérêt particulièrement attractifs. Mais l'Etat peut également soutenir les projets en proposant des crédits à taux zéro (PTZ). Pour rappel, être primo accédant signifie réaliser pour la première fois un achat immobilier, ou ne pas avoir été propriétaire de sa résidence principale dans les deux dernières années. La plupart du temps, les banques demandent un apport personnel correspondant à environ 10% de la totalité du crédit. Mais il est possible sous certaines conditions de faire un emprunt sans apport. Chaque banque possède ses propres offres et contraintes. Les primo-accédants peuvent donc bénéficier de plusieurs aides. Le prêt a taux zéro a été créé à l'origine pour l'acquisition de logements neufs mais il peut concerner depuis deux ans l'achat dans l'ancien avec un projet de rénovation. Le prêt à taux zéro est accordé en fonction des revenus. Pour bénéficier de ce prêt, il convient de ne pas dépasser un plafond de revenus, défini en fonction de la taille du ménage et de la localisation du bien à acheter.
Ce prêt est destiné par ailleurs à l'achat d'une résidence principale et ne peut donc s'appliquer à de l'investissement locatif.

Les quinquagénaires, aussi sont de plus en plus nombreux à penser à acheter, que ce soit pour leur retraite ou encore pour laisser un patrimoine à leurs descendants.

Il n'y a pas que la jeunesse qui est attirée par l'immobilier.
Si les banques pouvaient se montrer frileuses, elles le sont de moins en moins, ayant intégré cette nouvelle génération d'emprunteurs. Il y a cependant certaines choses à connaître. Si le pouvoir d'achat est plus important à 50 ou 60 ans, les assurances ne couvrent pas au delà de 80 ans. Ainsi, il vaut mieux prévoir un crédit sur de courtes périodes en fonction de son âge. En moyenne, les banques acceptent des crédits sur 15 ou 20 ans maximum. Avoir un apport personnel est bien sûr une garantie pour l'organisme financier mais pas uniquement. Il convient d'être en capacité de proposer une projection sur les revenus couvrant toute la période de remboursement. Ainsi, il vaudra mieux accepter d'assumer la plus grosse part de l'effort financier sur la période où on est encore actif, ce qui permettra d'alléger les traites durant la retraite. Enfin, le facteur santé est aussi primordial. Un dossier médical est demandé par les assureurs et le prix de l'assurance peut bien évidemment augmenter en fonction des risques que peut présenter l'emprunteur. Cela

peut même dans certains cas être une cause de refus. Il sera donc judicieux de vérifier que le dossier pourra être accepté par les assurances en amont de tout projet de crédit.
Le prêt immobilier concerne donc désormais toutes les tranches d'âge. Si le choix de l'organisme bancaire ou la négociation de crédit peut rebuter certaines personnes, des organismes de courtage immobilier peuvent être aussi une solution d'accompagnement personnalisé. Il faut savoir également qu'à partir du 1er janvier 2018, les banques ne pourront plus contraindre un emprunteur à domicilier ses salaires plus de dix ans en échange de l'octroi d'un prêt immobilier.

Texte : Eva Mattei
Photos : archives

Petit tour de chauffe **pour l'hiver**

À l'heure où le prix de l'énergie ne cesse d'augmenter et où l'impératif écologique se fait plus pressant, la question d'un mode de chauffage susceptible d'alléger sa facture énergétique se pose à chaque foyer.

Entre rayonnement à infrarouge, poêle canadien et combustion ionique, l'univers du chauffage a quelque chose d'impénétrable. Et internet n'arrange pas les choses, l'effort pédagogique des sites spécialisés se noyant dans les affres de la technique. On y parle de la chaudière pulsatoire et de sa chambre de combustion débouchant sur un faisceau de tubes en spirales. Ou encore d'ionisation produisant un effet joule avec migration d'électrons. L'affaire se complique encore avec les systèmes hybrides tels que la chaudière-à-gaz-à-condensation-avec-pompe-à-chaleur-air-eau-et-boîtier-intelligent. Parmi tous ces procédés, lequel choisir ? Budget, consommation, installation déjà en place et caractéristiques du logement pèseront dans la balance.

DES EXPERTS À CONSULTER

« Avant de conseiller quoi que ce soit sur le chauffage, nous allons travailler sur l'isolation, fait remarquer Stéphanie Maraninchi, de l'espace Info Energie d'Ile Rousse. Une fois ce point réglé, nous nous mettons à l'écoute des particuliers et de leurs besoins. Pour ma part, je dirige plutôt ceux-ci vers la biomasse (poêle à bois ou à granulés, insert) car nous devons diminuer nos consommations de kWh*. Si cela est problématique pour le ménage, nous partons sur une pompe à chaleur, plus économe qu'un chauffage électrique. Au cas où l'habitation a déjà un chauffage central à gaz ou fuel, l'acquisition d'une chaudière plus efficace est recommandée. Etant entendu que l'énergie la plus performante reste... celle que l'on n'utilise pas !».

Vincent Baldo, gérant de Casa Bio, a justement choisi de privilégier les chauffages à bois, les poêles à granulés faisant l'essentiel de ses ventes. « Ce sont des produits à haut rendement qui évoluent en permanence. Ils sont aujourd'hui pilotables à distance depuis une tablette ou un smartphone. »

Leur coût ? « Entre 3500 et 4000€ fourni/posé. Tout dépend de l'esthétique, de la puissance et de la mise en œuvre ». Casa Bio pose 120 appareils de ce type par an. « Pour faire bénéficier ses clients du crédit d'impôt et des aides de la CTC et d'EDF Corse, l'installateur doit être Reconnu Garant de l'Environnement (RGE), rappelle Stéphanie Maraninchi.

Les listes sont consultables sur corse.edf.fr (« Agir plus ») et sur renovation-info-service.gouv.fr (« Je trouve un professionnel RGE »). »

** « La Corse est une zone non interconnectée. Le coût de l'énergie y est plus élevé et les moyens de production fortement carbonés, bien que les choses évoluent, avec notamment du stockage photovoltaïque », note Nicolas Puginier, conseiller Info Energie sur le Centre Corse.*

Texte : Eva Mattei
Photos : Léa Eouzan-Pieri

Patrick Crudo
et ses perles pour audiophiles

Campà Quì est allé chercher sur les hauteurs de Bastia cet artisan recommandé en 2016 par le magazine Haute Fidélité et produisant sous la marque Macvoice Audio l'inattendu. Un mélomane devenu faiseur de son et visant inlassablement sa pureté originelle.

Jaco Pastorius, Marcus Miller et Patricia Barber figurent en bonne place dans sa discothèque aux mille albums. Ce sont ces virtuoses, et d'autres plus rock écoutés autrefois par son père, qui ont notamment conduit Patrick Crudo jusqu'aux auditoriums de France et de Navarre. Comme aux concerts et aux répétitions d'amis musiciens, le quinquagénaire s'y est forgé une oreille sûre et y présente désormais son propre matériel breveté depuis 2015 : des enceintes très haut de gamme confectionnées chez lui, dans un petit atelier à Ville de Pietrabugno. De beaux meubles en soi, mariant bois exotique et inox. Et dont le son fait l'objet d'une recherche aussi passionnée que réfléchie. « Je réalise tout moi-même à l'exception des haut-parleurs, fabriqués par Michel et Catherine Fertin (emspeaker.com) et comptant parmi les meilleurs au monde. » Un peu menuisier, un peu tapissier, un peu forgeron, Patrick travaille le bois massif en face avant, habille de cuir les côtés, modèle les pieds en acier inoxydable tout en tenant compte des lois de l'acoustique, qu'il maîtrise parfaitement. Sa curiosité naturelle fait de cet agent EDF détenteur d'un BTS d'assistant ingénieur, un vrai concepteur. « Voyez ces baffles de 1m50. Lestés avec du sable, ils pèsent près de 140 kilos ! ». De quoi prévenir toute vibration parasite et favoriser un rendement proche de la perfection, d'autres secrets de fabrication restant entiers…

Il faut quinze jours de travail pour une paire d'enceintes et un résultat aussi exceptionnel à écouter qu'à regarder.

LOIN DES MACHINES À USINER

Dans l'atelier, près de précieux gabarits trônent d'imposants coffres pour le transport des 5 modèles d'enceintes corses signées MVA. Des protections sur mesure que le client pourra conserver et utiliser au gré d'éventuels déménagements. « La plus vieille de mes enceintes a 13 ans et n'a pas bougé », avance Patrick, exemplaire sous la main. Pour ce perfectionniste adepte de toutes les précautions, le temps est le principal outil. Soit quinze jours de travail pour une paire d'enceintes et un résultat aussi exceptionnel à écouter qu'à regarder. « Un bon son est celui qui

se rapproche le plus du timbre d'un instrument, rappelle le spécialiste qui ne rechigne jamais à une démonstration, matériel à l'appui. Il permet de distinguer où se trouve chaque musicien. Plus le haut-parleur est grand, plus on aura l'impression de se rapprocher de la scène. Ce qui n'empêche pas les petits d'être performants. Notamment pour reproduire avec rapidité les écarts entre pianissimos et fortissimos ». « Cette potentialité, Patrick sait l'exploiter comme nul autre », confirme Michel Fertin du haut de ses 55 années d'expérience. L'artisan bastiais (qui fabrique aussi des amplis à lampes) utilise ainsi des haut-parleurs en 10 et 13 cm, comme en 17 et 21 cm. Mais jamais plus d'un par enceinte. Selon le principe du large-bande, fait pour toutes les fréquences, du grave à l'aigu. A l'écoute, ses enceintes savent se faire oublier. Pour faire entrer le 5e art tout entier dans votre salon.

PATRICK CRUDO
www.macvoiceaudio.com

« Un bon son est celui qui se rapproche le plus du timbre d'un instrument »

Una **carrega** nova nova

Texte & photo : Emmanuelle Marcellin

Vous êtes revenus des puces avec une paire de chaises années 50 en piteux état ? Pas de panique, nous sommes là pour vous épauler dans cette étape parfois périlleuse…le relooking déco.

1. Oter le skaï abimé et la mousse d'origine

2 . Après avoir dévissé le dossier et l'assise poncez avec papier de verre (moyen grain) .

3. Nous choisissons la facilité : repeindre simplement les chaises sans les recouvrir à nouveau de tissus ; en effet le coté cintré du bois (typique des années 50) est assez confortable .

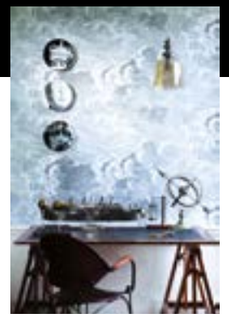
4. A l'aide d'une patte de lapin (petit rouleau en mousse) nous appliquons deux couches de peinture ici Farrow and Ball colori « Vardo » pour l'une, « green blue » pour l'autre .

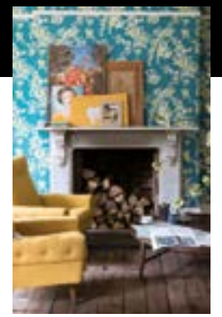
5. Pour une jolie finition, nous terminons ce relooking en collant un passe poil fluo nylon à trouver en mercerie à l'emplacement du précédent à l'aide d'une colle à prise lente.

Petit Conseil de Campà Quì : N'hésitez pas à marier les styles de chaises autour de votre table de salle à manger, c'est la tendance !

Texte : Emmanuelle Marcellin

Photo : archives





Un'hé ancu finitu u **papier peint**

Cet hiver encore, le papier peint fait le décor à la maison. Si vous avez envie de dépayser l'ambiance de votre chambre, de « pimper » un pan de mur dans un bureau ou apporter une pointe de fantaisie à un salon tristounet, c'est du coté du papier peint qu'il faut chercher.
Sa présence modifie l'espace et permet de le structurer visuellement.
On ne le pose plus en total look, mais on l'associe à des murs peints, pour un effet plus doux, qui ne vous lassera pas dans le temps.
Petit Conseil déco pour bien marier peinture et papier ? Choisissez une teinte déjà présente dans le motif du papier, vous éviterez ainsi les fautes de goût !

A côté des grandes maisons emblématiques comme Pierre Frey, Farrow&Ball, Elitis, Cole&Son, de petits nouveaux se font un nom dans cet univers riche avec des papiers peints dans l'air du temps comme Bien Fait, Rebel Walls ou encore notre petit chouchou : la marque NLXL
Nous vous proposons de découvrir ces dernières tendances en image.

Dossier : Emmanuelle Marcellin

Vintage

retour en force

C'est bien connu, les anciennes modes finissent toujours par refaire surface. En déco, le style vintage est très représentatif de ce phénomène (Mobilier chiné en brocante ou dans les greniers de Mina, objets déco venus des années 30 jusqu'aux années 70…). Peu coûteux et adaptable à différents styles, le vintage nous plonge dans un univers confortable, chaleureux et incroyablement tendance...petit bonus, chiner son mobilier ou ses objets déco est l'assurance d'un intérieur unique ! Oui mais voilà …

Comment se procurer de belles pièces vintage ?

Tout d'abord en brocante, chez des vendeurs spécialisés, ainsi que sur des sites de revente entre particuliers comme LeBonCoin ou Emmaüs, où l'on peut dénicher de vraies pépites vintage à petit prix.

Une fois les bonnes adresses trouvées …on se lance !

On peut miser sur une ou deux très belles pièces anciennes, que l'on twiste avec des accessoires et de la décoration très moderne. Une table de ferme agrémentée de vases de style scandinave, de la vaisselle dépareillée et ancienne présentée sur une étagère contemporaine, un mur bleu canard très tendance pour réveiller un salon vintage en teck. C'est l'association de l'ancien et du moderne qui donne un look résolument tendance à votre intérieur.

« On peut miser sur une ou deux très belles pièces anciennes, que l'on twiste avec des accessoires et de la décoration très moderne. »

Rubrique : Emmanuelle Marcellin
Photos : Jean-Christophe Attard

Femu Natale

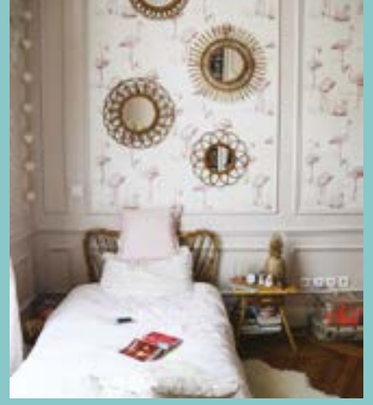
Une idée originale pour aider les enfants à s'approprier un peu plus l'esprit de Noël en confectionnant eux-même la décoration de la maison.

Pour réaliser notre boule-à-neige

Le matériel : un bocal type pot de confiture - figurines de votre choix - des paillettes - Eau- Colle à prise lente - Glycérine (pharmacie) - bombe de peinture pour le couvercle. Laine pour le ponpon

Etape 1 : Peindre le couvercle et laisser sécher. Coller la figurine à l'intérieur du couvercle (séchage 3H environ)

Etape 2 : Remplir d'eau au 3/4 le bocal puis ajouter 1/4 de glycérine pour ralentir la chute des paillettes.
Etape 3 : Ajouter les paillettes (1 cuillère à café)
Etape 4 : refermez hermétiquement le bocal
Etape 5 : Réaliser un ponpon de laine (ou l'acheter tout fait dans le commerce) et le coler sur le couvercle.
Etape 6 : secouez à volonté et regardez la magie opérer.



Una stanza pè i Zitelli

Texte : Emmanuelle Marcellin

Photos : archives

La chambre de nos petits est véritable petit monde dans l'appartement familial ; on y joue, dort et rêve … elle se doit d'être à la hauteur, voilà quelques pistes déco pour vous y aider : La chambre de fille toute rose et le coin garçon vêtu de bleu, c'est fini ! On abandonne les clichés au fond de l'armoire et on s'inspire de la déco des grands pour mieux piocher dans la palette de couleurs qui s'offre à nous .

La tendance actuelle est plutôt à une décoration de mixte qui plaira aussi bien à une fille qu'à un garçon.

La chambre « Noir et blanc » en est une parfaite démonstration : On craque pour un papier peint dessiné à la plume, un tapis graphique par-ci, des boîtes de rangement à motif par-là et la déco prend forme…

Autre couleur, très en vue le Vert qu'il soit menthe, céladon, amande…cette couleur apaisante permet toutes les fantaisies. Les parents fondus de vintage et chineurs émérites craqueront pour tous les coloris surannés qui teintent les meubles rétro avec style. Pas étonnant que la chambre de votre petit bout fasse la part belle au vintage.

Oser le multicolore pour une chambre d'enfant...c'est aussi dans l'air du temps; pour ne pas risquer l'overdose bariolée, on privilégie les teintes pastels sur les murs et on craque sur du linge de lit blanc, des tapis d'inspiration scandinave et du bois blond.

En résumé, la chambre d'enfant peut tout se permettre sans trop se prendre au sérieux !

BoConcept Ajaccio
Pôle de Suartello . Route de Mezzavia . 20090 Ajaccio
Tél. : 04 95 25 54 31

BoConcept®

Texte : Eva Mattei
Photos : CAB

Poussée verte
dans l'agglomération bastiaise

En 2015, elle décrochait le label national « Territoire à Énergie Positive pour la Croissance Verte ». La Communauté d'Agglomération de Bastia posait ainsi les jalons d'une démarche globale et transversale en faveur du développement durable.

« Nous travaillons sur les axes territorial et patrimonial en poursuivant deux objectifs, explique Jean-Michel Ferry, directeur général des services de la CAB : d'une part l'utilisation rationnelle de l'énergie, via la saine gestion par tout un chacun de ses propres consommations (on appelle cela la « sobriété énergétique ») et via l'amélioration des performances des équipements ; d'autre part la valorisation des énergies renouvelables locales. Ce cadre général donne du sens à toutes nos politiques sectorielles qui, de ce fait, se trouvent impactées par les actions environnementales que nous menons. »

Parmi ces actions phares, la CAB cite l'acquisition de deux bus hybrides mis en service en septembre dernier.

Dans le même esprit, elle a, dans le cadre de la semaine européenne de la mobilité 2017, offert deux jours de gratuité totale aux usagers des transports en commun et mis à disposition du public des Vélos à Alimentation Électrique, ce type de véhicule étant en cours d'acquisition pour ses personnels.

AU-DELÀ DES TRANSPORTS

Visant la maîtrise de l'énergie, l'intercommunalité a par ailleurs entamé la distribution de 4000 ampoules LED aux usagers les plus défavorisés du territoire. Une action qu'elle entend poursuivre tout en menant à bien l'audit énergétique de l'ensemble de ses bâtiments (30 sites). Côté infrastructures sportives, un plan « 0 conso » a été engagé avec, à la clé, plus de 200 000 € pour la réfection d'éclairages, dont celui du COSEC Pepito Ferretti, entièrement refait. Mais la toute dernière trouvaille de la CAB, c'est la réalisation imminente d'une thermographie infrarouge de son territoire, une carte aérienne des déperditions thermiques des toitures devant être accessible sur internet courant 2018 avec un code couleur pour le niveau d'isolation de chaque construction.

« Notre territoire est en marche pour l'exemplarité »

soulignent les responsables de la CAB qui gardent à l'esprit une double perspective : l'infléchissement de la courbe de consommation d'ici 2020 et l'autonomie énergétique visée par le Schéma Régional du Climat, de l'Air et de l'Énergie.

UN ACTIVISME ILLUSTRÉ

« Notre recherche incessante de financements, souligne Jean-Michel Ferry, nous a permis d'être lauréats d'appels à projets tels que ceux d'Ecofolio et EcoEmballages*

DE L'EAU À L'AIR

Ses compétences s'élargissant, la CAB se devait, compte tenu de la GEMAPI (Gestion des Milieux Aquatiques et Prévention des Inondations) qui deviendra sienne en 2018, de se positionner sur le risque inondation.
C'est chose faite avec sa participation au projet franco-italien ADAPT qui consiste, avec l'aide de l'Europe, à améliorer la capacité des institutions publiques à prévenir ce type de risque.
Enfin, un autre de ses centres d'intérêt tient à la qualité de l'air. D'où la mesure des émissions polluantes qu'elle organise régulièrement autour du port de Bastia.

pour le tri sélectif ». Un domaine dans lequel, n'en déplaise aux esprits critiques concentrés sur la crise régionale des déchets, la CAB dit avoir consenti des efforts aujourd'hui récompensés par des données de croissance à deux chiffres : +48% d'emballages triés et collectés par rapport à 2016, +35% de carton, + 22% de verre et + 33% de papier...
2017 aura vu, par ailleurs, le lancement d'une collecte en porte-à-porte auprès de 1100 foyers de Furiani et d'une autre auprès des plus gros producteurs de biodéchets du territoire (maisons de retraite, cantines scolaires…). Quant au volet sensibilisation, il a permis, grâce aux 5 ambassadeurs de tri recrutés, de toucher 6 000 personnes, 40 000 sacs de pré-collecte ayant été distribués pour faciliter le geste de tri. En novembre, la CAB n'aura pas non plus raté la semaine européenne de réduction des déchets avec des animations « prévention » en milieu scolaire et aux portes de la grande distribution.

** Si l'investissement de la CAB dans le développement durable reste difficile à chiffrer du fait de sa transversalité, on sait que l'enveloppe EcoEmballages se monte à elle seule à plus de 350 000€*

Jean-Yves Jassois Architecte

Marchés Publics & Privés

AJACCIO
Boulevard Louis Campi - 20 090 Ajaccio

BASTIA
Résidence du Cap - 20 200 Bastia

Tel: 04.95.24.21.20
Email: contact@jeanyvesjassois.com
www.facebook.com/jeanyvesjassoisarchitecte

Créée en octobre 2012, Cuisine Passion est la boutique incontournable en matière de cuisine et de pâtisserie sur la région Bastiaise. Le magasin offre à Furiani 200 m2 de surface entièrement dédiée aux accessoires de cuisine et ustensiles de pâtisserie. Plus de 30 marques se côtoient dans des univers aménagés par thèmes pour que chacun et chacune puisse rapidement trouver son bonheur : cake design, décoration de gâteaux, électroménager (robots pâtissiers, machines à café, turbines à glace...), arts de la table, librairie culinaire, ustensiles et matériel de découpe, ustensiles de cuisson... Un atelier de cours de pâtisserie et de cuisine est aménagé au fond du magasin pour vous permettre de perfectionner vos techniques culinaires et d'apprendre chaque jour de nouvelles recettes !

Conseil & Passion

Aurélia, Véro, Marie-Do et Nathalie vous accueillent avec passion dans un univers qu'elles maîtrisent sur le bout des doigts ! Les idées cadeaux n'ont plus de secrets pour elles, tout comme les astuces et tours de mains qui faciliteront toutes vos réussites culinaires.
Elles sont à l'affût des dernières tendances en matériel de cuisine et de pâtisserie, pour vous proposer une gamme d'articles à la pointe de la gastronomie.

CENTRE COMMERCIAL
DE LA MARANA - FURIANI

TEL. 04. 95. 30. 89. 48

WWW.PASSIONNESDECUISINE.COM

SUIVEZ-NOUS SUR

Cuisine passion
accessoires et ustensiles de cuisine

L'atelier Gourmand
Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

ateliers cuisine

Depuis 2014, Cuisine Passion propose des cours de cuisine et de pâtisserie au sein de l'Atelier Gourmand, situé côte à côte au magasin. De quoi apprendre à cuisiner et pâtisser dans la convivialité et la bonne humeur, tout en essayant les produits et le matériel disponible en magasin. Consultez le programme des cours de l'Atelier Gourmand !

CENTRE COMMERCIAL DE LA MARANA - FURIANI - TEL. 04 95 30 89 48

Chronique : Lisa Bettini
Illustrations : Isabelle Istira

Les embouteillages

Direction l'enfer à toute vitesse !

Aujourd'hui est le plus beau jour de votre vie ? Vous venez de vous marier ou avez gagné 7 millions d'euros au Loto (je vous conseille plutôt le loto) et vous pensez que rien au monde ne peut briser votre extase ?

FAUX ! Je vous parie que si vous prenez votre voiture, là tout de suite et tentez de circuler en ville, vous allez déchanter très vite.

Car personne ne peut rester de marbre face aux embouteillages qui sévissent actuellement !

Ce matin, je me suis réveillée plutôt de bonne humeur, je suis montée dans ma voiture et me suis engagée sur la route naïvement.

Mais quelle idée ai-je eu … d'avoir voulu aller au travail ?

Horreur : Des voitures par milliers bloquaient tout accès !

Au début tout allait bien, j'écoutais la radio et postais quelques selfies très retouchés sur « Snapchat » #danslesembouteillages.

Pardonnez moi Monsieur l'Agent de prendre mon téléphone au volant, mais y'a pas un passe-droit pour les gens qui sont TOTALEMENT à l'arrêt ? Non ? Ok, voici 3 points ...

Mais à présent, je perds patience et décide d'envoyer un Twitte au compte officiel de la cité impérialement polluée : « Coucou @VilledAjaccio j'ai fait 1km en 1h. Ceci est un cri d'alerte, je vais jeter ma voiture dans le port... enfin, si j'arrive à y accéder ».

Pas de réponse, le Twitter d'Aiacciu a du se jeter sous les roues du petit train.

Je tente de savoir comment cela se passe du côté de Bastia :

« Coucou @Cita_Bastia, ici les animaux doivent même se déplacer en 4x4 tellement nous sommes nombreux et chez vous ? »

Réponse de la Haute Corse : « Ici, même les voitures... prennent la voiture. Bon courage ! »

Sur la route, les esprits commencent à s'échauffer. A quelques mètres, un homme qui venait de se faire tamponner au ralenti, brandit un cric et menace le fauteur de troubles.

Ah attendez, j'avance de 4 mètres ! Le sort s'acharne...Voilà que je me retrouve en vis à vis avec Jean-Canaille, l'ex que l'on a largué car il ne voulait pas s'engager. Je fais signe de ne pas le voir, non sans avoir observé que la vie s'était vengée : il roule désormais en Scenic option siège bébé à l'arrière.

Je ne sais plus depuis combien de temps je suis là, transpirant sur mon siège, je deviens complètement folle ! J'ai envie de tout casser ! D'hurler ! De me rouler par terre !

Et là je comprends tout !

Si on dit que nous, les Corses, sommes un peuple impatient et nerveux, c'est à cause des embouteillages !

À la base on était calme, puis un matin on a voulu aller travailler... Et ça nous a changé à jamais.

Texte : Eva Mattei
Photos : archives

Un plan Marshall
de la précarité énergétique

En 2012, la Corse comptait 20 000 foyers peinant à s'approvisionner en énergie. Aujourd'hui la Collectivité Territoriale de Corse agit.

« Tout laisse à penser que la situation s'est dégradée, puisque nous affichions déjà il y a quatre ans un taux moyen de vulnérabilité énergétique (ce qui désigne les ménages très proches de la précarité énergétique) largement supérieur à celui du continent, avance Marie-Dominique Paoli : soit 9,2% contre 4,3%. En cause ? Des spécificités locales telles que l'ancienneté des logements (qui en fait de véritables passoires thermiques) et la part des faibles revenus dans l'île ».
La chargée d'affaires à la Direction déléguée à l'Energie de l'AUE (Agence d'aménagement durable, d'Urbanisme et d'Energie de la Corse) s'appuie sur une étude réalisée par la Collectivité Territoriale de Corse et qui fait également état d'un déficit communicationnel relatif aux dispositifs d'aide existants, sous-exploités. Face à ce constat, le programme triennal ORELI qu'a lancé en mars 2016 la CTC, apparaît, même s'il ne peut pas tout, comme un outil intéressant. À la clé, conseils et aide financière pour améliorer les performances énergétiques de 200 logements répartis sur l'ensemble de la région.

La rénovation comme solution de fond

« Sur 63 ménages retenus jusqu'ici pour bénéficier d'ORELI, la moitié se trouve en précarité énergétique, confirme Marie-Dominique Paoli qui reconnaît qu'il pourraient être plus nombreux. Les familles les plus en difficulté ne viennent pas nécessairement à nous, soit par pudeur, soit parce qu'elles ont d'autres soucis à gérer au quotidien. Si certaines n'arrivent pas à payer leurs factures, d'autres sont dans l'auto-restriction et s'avèrent difficilement repérables. Des réunions de territoire, la création d'un guichet unique pour simplifier les démarches, ou celle d'un réseau de donneurs d'alerte sont des pistes auxquelles nous réfléchissons. C'est à cela que doit aussi servir ORELI : créer une feuille de route que nous devrions présenter dès janvier 2018 avec, en perspective, un véritable Plan Marshall de la précarité énergétique, laquelle ne peut se contenter d'un traitement curatif.

L'objectif est ainsi de pouvoir rénover plus de 3000 logements par an à l'horizon 2050. »

À raison de 70 000€ financés en moyenne par ménage et au mieux 500€ de reste à charge pour celui-ci, ORELI fait la preuve de son utilité sociale. Sur la base de 20 000 foyers, l'enveloppe budgétaire régionale consacrée à la rénovation énergétique pourrait ainsi dépasser le milliard...

Texte : Eva Mattei
Photos : ADEME

L'empreinte
environnementale des bâtiments à la loupe

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie accompagne les initiatives de l'Etat pour mettre en place une autre politique, résolument écologique, du construire.

En 2018, la loi de transition énergétique pour la croissance verte devrait permettre la mise en place d'un nouveau standard environnemental et à l'horizon 2020, les bâtiments à énergie positive pourraient ainsi se généraliser. « Contrairement à la règlementation actuelle, celle à venir dépasse la seule performance thermique des bâtiments pour acquérir une dimension plus largement environnementale, souligne Christophe Legrand, ingénieur énergie à l'ADEME Corse. Elle s'appuie sur l'Analyse du Cycle de Vie (ACV) d'un bâtiment en prenant en compte l'empreinte carbone depuis la conception, la fabrication des matériaux et la construction de ce bâtiment jusqu'à sa démolition ». L'expérimentation nationale des Bâtiments à Energie positive et réduction Carbone qui a démarré en 2016 a pour but de nous préparer à ce nouveau cadre règlementaire. Accompagnant cette expérimentation, qui est aussi un label en soi (dit « E+/-C » pour « Energie positive et réduction carbone »), l'ADEME a lancé le programme OBEC (Objectifs Bâtiments Energie Carbone), doté de 3 M€.

Des outils d'aide à la décision

OBEC intègre des sessions d'information et de formation, ouvertes à tous les acteurs de la construction, sur l'utilisation

du référentiel E+/C- et les calculs ACV (une journée est prévue entre la fin janvier et la mi-février 2018 à la CCI 2B). Au cœur du dispositif, il y a par ailleurs la réalisation gratuite d'études énergétiques, environnementales et économiques de constructions : « L'appel à candidatures sera clos d'ici avril 2018 pour une vingtaine de bâtiments neufs (livrés depuis 1 à 2 ans) et d'ici fin 2018 pour 10 autres en phase de conception, qu'ils soient publics ou privés, précise Christophe Legrand. Les opérations pressenties pour la Corse sont avant tout celles qui ont bénéficié d'un accompagnement lors de précédents appels à projets ADEME/CTC visant la promotion de bâtiment exemplaires, ainsi que les projets de bâtiments passifs ou à énergie positive souhaitant répondre à un des appels à projets en cours pour le financement des travaux (cf. www.aue.corsica). Cette liste pourra être complétée par tout maître d'ouvrage volontaire ayant réceptionné un bâtiment récent. ». Le programme OBEC prévoit également une assistance technique via le groupement de bureaux d'étude (le trio H3C, I-CARE et IZUBA) recruté pour la réalisation des calculs ACV en Corse.

Plus d'infos au 04 95 10 57 55.

INFO→ ÉNERGIE en CORSE

Vous avez un projet de construction neuve ou de rénovation d'un logement ?

Vous cherchez des informations sur les coûts, les aides financières, les matériaux et les systèmes ?

Un seul numéro en Corse

0 808 800 700 Service gratuit + prix appel

Les conseillers des Espaces Info Energie de Corse vous accompagnent **gratuitement**, de manière personnalisée tout au long de votre projet sur toutes vos **questions techniques et financières** liées à la **maîtrise de l'énergie et aux énergies renouvelables.**

EIE Balagne - PRIMUSOLE
Av Paul Doumer
20220 Ile Rousse
primusole2b@orange.fr
04 95 47 12 61

EIE Bastia - CAUE
Imm l'expo
Av de la Libération
20600 Bastia
caue-2b@wanadoo.fr
04 95 31 80 90

EIE Centre Corse
A RINASCITA
7, rue Colonel Feracci
BP 1
20250 Corte
npuginier@cpie-centrecorse.fr
04 95 46 18 59

Chaque Espace Info Energie de Corse *
. Informe sur les aides publiques
. Apporte des informations techniques, financières, fiscales et réglementaires
. Réalise des calculs simplifiés afin de faciliter le choix
. Présente des matériels accessibles sur le marché
. Oriente vers des organismes comme les bureaux d'études, les entreprises, les architectes

EIE Ajaccio - APIEU
Imm Alban
Bat G et H
18, rue du Comte Marbeuf
20000 Ajaccio
infoenergie.ajaccio@gmail.com
04 95 21 37 52

Horaires
Accueil téléphonique est ouvert au public du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h

EIE Extrême Sud - PRIMUSOLE
Imm Mattei
Les 4 chemins
20137 Porto-Vecchio
primusole.povo@orange.fr
04 95 72 13 25

www.infoenergie-corse.com

Le réseau des Espaces Info Energie est soutenu et animé par l'ADEME et la Collectivité Territoriale de Corse.

* Les Espaces Info Energie sont membres du réseau

LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE pour la CROISSANCE VERTE

102 • **Dans le blanc poulailler de Mélissa**

106 • **Naturopathie & bien-être**
Les produits de la ruche
Les boissons végétales
Les 5 huiles essentielles de l'hiver
Les oligo-éléments
Le chocolat, oui mais lequel ?
Prendre soin de son foie
La spiruline
La méditation
L'hiver choisir ses aliments
Bojus
Les épices
Prendre soin de sa peau en hiver
Des mains et des lèvres douces
Naturopathie l'alliée de l'hiver

132 • **Rémi Massoni**

& bien être
art de vivre

Texte : Eva Mattei
Photos : Léa Eouzan-Pieri

Dans le blanc poulailler de Mélissa

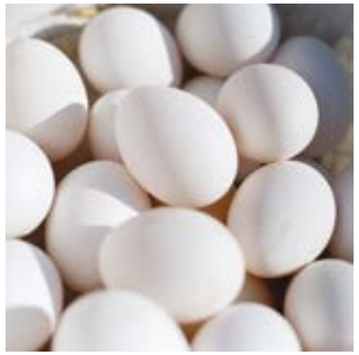
Ses clients l'appellent « Dame Poulette ». Ce qu'elle assume et dont elle s'amuse, Melissa Begnini n'étant pas de celles qui s'offusquent d'un sobriquet un brin faubourien, son panier à elle étant chaque jour rempli d'exquises coquilles opalines...

La généreuse brune au gracieux timbre de voix a fait siens 17 hectares d'herbe et de foin. J'étais commerciale dans la Loire lorsque j'ai rencontré mon mari agriculteur sur adopteunmec.com, livre-t-elle sans détour. La Corse, je connaissais déjà, ma grand-mère paternelle étant originaire de Bonifacio. Cette fois j'ai pris un billet et je ne suis plus repartie. Si l'amour est dans le pré, c'est ici à Biguglia ! », plaisante la trentenaire. Et de la passion, l'agreste dulcinée en a aussi pour ses poules. Essentiellement des Leghorn aux plumes immaculées, au cœur fragile et au caractère bien trempé. Et de sacrées pondeuses avec ça ! Melissa les bichonne à l'air libre du matin au soir, les nourrissant de maïs et de blé, veillant au confort du pondoir (l'été des copeaux de bois et l'hiver de la paille), nettoyant plutôt trois fois qu'une le poulailler. « Rien ne vaut un bon bain de terre pour éloigner le pou rouge», explique l'éleveuse en désignant un de ses volatiles chéris en pleine friction d'arrière-train. Et d'ajouter : « Depuis que je les ai, elles n'ont connu ni maladie ni parasite ».

Quand les coqs pondent...

La dame cultive les remèdes ancestraux comme la petite goutte de vinaigre de cidre dans l'eau en guise de vermifuge et de désinfectant. L'après-midi, après avoir récupéré les fruits de la ponte, elle ouvre la porte de l'enclos pour une promenade dans le champ, toujours sous surveillance. Des œufs, parlons-en. Ceux-là sont tout blancs. « Ce sont des œufs de coqs ! »,

Retrouvez Mélissa sur sa page facebook
« Le poulailler de Mélissa »



« En vrai, hormis leur coquille, idéale pour les décorations de Pâques, leur contenu et leur goût ne diffèrent pas de ceux d'un œuf jaune ».

assène avec espièglerie l'avicultrice aux plus sceptiques. « En vrai, hormis leur coquille, idéale pour les décorations de Pâques, leur contenu et leur goût ne diffèrent pas de ceux d'un œuf jaune ». Aujourd'hui, entre l'épicerie bastiaise L'Urtaglia, les marchés et la vente à la ferme, toute la production du poulailler de Mélissa s'écoule. Une success story induisant une augmentation imminente du cheptel. En attendant, avec 100 becs et près de 400 œufs à ramasser par tête et par an (2 fois plus que pour une Sussex), il y a déjà beaucoup à faire. « Saviez-vous qu'un oeuf frais ne se nettoie pas - protection naturelle oblige - et qu'il ne faut jamais le mettre au frigo ? L'humidité lui fait perdre son potentiel de conservation et l'expose aux bactéries ». Quant aux poules qui éternuent, Mélissa le jure : « Ca fait vraiment un drôle de bruit ! ».

LES PRODUITS DE LA RUCHE

Selon les Égyptiens, le miel serait né des larmes du dieu soleil Ré. Offert aux Dieux et aux hommes comme seul aliment sucré, il est symbole de douceur et de plaisir.

LE MIEL

Issu du nectar ou du miellat, le miel a un effet prébiotique et stimule la flore intestinale. Cru ou en infusion, (moins de 40°), il a une action anti inflammatoire, idéale en cas de toux. Il est un antibactérien puissant, y compris sur les principaux germes pathogènes (Staphylocoque / Escherichia). Cette activité rapide, d'une réelle efficacité thérapeutique, contribue aux propriétés cicatrisantes du miel sur les plaies, les nécroses, les brûlures, y compris celles induites par la radiothérapie. Par ailleurs, grâce à sa teneur en polyphénols, le miel est un antioxydant, luttant ainsi contre le vieillissement cellulaire.

Chaque miel possède des vertus spécifiques suivant l'origine des fleurs butinées :
Le miel d'oranger est calmant ;
Le miel de tilleul favorise le sommeil ;
Le miel de lavande est un excellent antiseptique pour les bronches et les poumons ;
Le miel d'acacia est idéal en cas d'ulcère gastrique…

LE POLLEN FRAIS

Il est récolté par les abeilles sous forme de pelotes collées aux pattes.
Le pollen est un complément alimentaire naturel, riche en micronutriments : vitamines, oligoéléments, acides aminés essentiels …

Il agit sur le système digestif, régularise le microbiote intestinal, limite les poussées des maladies inflammatoires chroniques de l'intestin. Il réduit la fatigue, le stress, les problèmes circulatoires, et améliore l'efficacité immunitaire. Une cure de 6 semaines 2 fois par an est idéale, à raison d'une cuillère à soupe pour l'adulte et une cuillère à café pour l'enfant.

LA GELÉE ROYALE

Elle sert à l'alimentation des larves au premier stade de leur développement.
La gelée royale est antivirale, a des activités anti cancérigène, vasodilatatrice et aide à lutter contre le cholestérol.
Il est conseillé 2 cures de 6 semaines par an, à raison de 600mg par jour chez l'adulte.
Elle est déconseillée aux personnes atteintes d'un cancer hormonodépendant.

LA PROPOLIS

Par la présence de polyphénols, la propolis est antioxydante, antibactérienne, efficace contre la plupart des germes pathogènes en ORL. Elle est antifongique contre les germes appartenant au genre Candida et les levures. La propolis est antivirale, efficace sur les virus grippaux et antiparasitaires.
Attention, ne pas dépasser la dose de 75 mg par kilos, par jour.

ASTUCES

Choisissez ces produits de qualité ou bio.

Texte : Stéphanie Torre-Bizet
Photos : archives

L'ALTERNATIVE AU LAIT DE VACHE

boissons végétales

Plusieurs raisons nous poussent aujourd'hui à éviter le lait animal : les intolérances ou allergies, un régime spécifique, ou simplement par choix. Le lait peut avantageusement être remplacé par des substituts d'origine végétale. Ces boissons ont l'avantage d'être très digestes, riches en nutriments et en bons acides gras, d'être, pour la plupart, exempts de gluten et de convenir aux intolérants au lactose ou à la caséine. Pour le reste tout est affaire de goût et de texture !

Le « Lait » de soja

Il remplace aisément le lait de vache tant par sa texture que par son goût neutre. Il est donc idéal à boire tel quel ou à intégrer dans toutes préparations.
Le « lait » de soja est aussi riche en protéines que le lait de vache mais dépourvu de graisses saturées. Il ne contient naturellement pas de calcium mais on en trouve enrichi dans le commerce.

Le « lait » d'amande

Il est très parfumé et est souvent utilisé pour sublimer des boissons ou des recettes sucrées, mais il peut aussi s'utiliser pour des recettes salées.
Il est très nutritif et énergétique. Il contient des vitamines, des minéraux (calcium et magnésium), du fer, des protéines et des fibres. Il est très digeste et antiseptique pour les intestins.
Cette boisson est à privilégier pour les enfants, idéale pour leur croissance. Le lait d'amande du commerce est surtout composé d'eau et d'additifs, et contient au final très peu d'amandes. Le fait maison est à privilégier (faire tremper les amandes au préalable) !

Le « lait » de riz

Son goût est neutre et naturellement doux et sucré. Sa saveur varie légèrement en fonction du riz utilisé. Il peut être aromatisé à la vanille, au chocolat ou enrichi en calcium. Il est très digeste et exempt de gluten !
En revanche, le « lait » de riz est pauvre en lipides et protéines. Afin d'enrichir son apport nutritionnel, il peut être mélangé à du lait de noisette ou d'amande.

Le « lait » de noisette

Le lait de noisette est naturellement sucré et très parfumé ; il plait beaucoup aux enfants ! Allié incontournable des chocolats chauds savoureux, il peut être utilisé pour réaliser des pâtisseries gourmandes.
La noisette est très digeste et reminéralisante. Les propriétés du lait de noisette sont proches de celles du lait d'amande.

Le « lait » de coco

Il est très riche en minéraux, fer, potassium et phosphore. C'est également une source d'oligos importante : manganèse, cuivre, sélénium, zinc… Contrairement à l'eau de coco, le lait est très riche en lipides, essentiellement des acides gras saturés, ce qui lui donne une onctuosité sans pareille. Essayez d'en faire des yaourts, c'est un délice !

Texte : Stéphanie Torre-Bizet
Photos : Jean-Christophe Attard

5 HUILES ESSENTIELLES

DANS LA TROUSSE D'HIVER

Anti-infectieuses, anti-inflammatoires, décongestionnantes respiratoires ou encore antitussives, les huiles essentielles (HE) possèdent bien des atouts pour aider à passer outre ou à soulager les maux de l'hiver. Reste à bien les choisir !

PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

Hormis l'eucalyptus radié, les HE de cette liste sont à éviter chez les jeunes enfants (moins de 6 ans), mais également sur les femmes enceintes ou allaitantes.

Consultez un spécialiste si besoin.

En diffusion : 5 gouttes dans un diffuseur.

En inhalation : 3 à 6 gouttes d'HE dans un bol d'eau bouillante dont on respire 20 minutes les vapeurs pour décongestionner la sphère O.R.L.

En bain : 5 à 8 gouttes préalablement mélangées à un dispersant.

CITRON

Privilégiez l'essence de Corse

Propriétés
- Antiseptique, antibactérienne, antivirale
- Stimulante (immunitaire, psychologique, physique)

Indications
- Idéale en période de maladies contagieuses en diffusion atmosphérique

Mode d'emploi et conseils d'utilisation
- En diffusion, inhalation et olfaction au flacon selon le besoin ou sur un mouchoir, bain

NIAOULI

Propriétés
- Antibactérienne sélective, antivirale puissante, antiseptique, antifongique
- Anticatarrhale, expectorante.
- Stimulante immunitaire.

Indications
- Infections respiratoires bactériennes ou virales : otites, sinusites, bronchites, grippes, rhinopharyngites, rhumes
- Grippe, hépatites virales, refroidissements, toux

Mode d'emploi et conseils d'utilisation
- Inhalation , bain

TEA TREE / ARBRE A THÉ

Propriétés
- Antibactérienne majeure à large spectre, antivirale puissante, antiparasitaire et antifongique
- Antiasthénique (fatigue)
- Immunostimulante

Indications
- Infections O.R.L. : otites, sinusites, angines, rhinopharyngites
- Asthénie, épuisement général

Mode d'emploi et conseils d'utilisation
- En diffusion, en mélange avec d'autres HE
- En interne : 1 gtte dans une cuillère à café d'huile végétale ou miel

EUCALYPTUS RADIE

Propriétés
- Antivirale, anti-infectieuse, antibactérienne
- Anticatarrhale, expectorante, antitussive
- Stimulante immunitaire

Indications
- Idéale pour la sphère O.R.L : Rhino-pharyngite, otite, sinusite, bronchite, toux
- Maladies virales, grippe
- Perte d'énergie, fatigue chronique

Mode d'emploi et conseils d'utilisation
- Lors d'une infection respiratoire et virale, 3 à 5 gouttes en massage dans une huile végétale, 4 fois par jour sur le thorax et le dos
- Idéale en inhalations
- En diffusion, à visée respiratoire, ou sur votre mouchoir, à respirer profondément, si votre nez est bouché

Cette HE est bien tolérée par les adultes et les enfants.

RAVINTSARA

Propriétés
- Antivirale et microbicide (tue les microbes) exceptionnelle
- Anticatarrhale (catarrhe = sécrétion.), expectorante, dégage les voies respiratoires
- Tonique et énergisante puissante
- Stimulante immunitaire

Indications
- Grippe, bronchites, rhinopharyngites, refroidissements
- Hépatites virales
- Déficience immunitaire grave

Mode d'emploi et conseils d'utilisation
- Friction, bain, diffusion atmosphérique en synergie avec l'eucalyptus radié par exemple

RENFORCER

SES DÉFENSES IMMUNITAIRES

avant l'hiver ...

En grec, oligo veut dire peu. Les oligo-éléments sont des minéraux présents uniquement à l'état de traces dans notre organisme. Ils ont cependant une fonction essentielle, ce sont des catalyseurs de réaction, un peu comme l'étincelle qui démarre un moteur.

Les oligo-éléments boostent les défenses immunitaires, aidant ainsi l'organisme à lutter contre les virus et autres infections de l'hiver.

LE CUIVRE, ANTIBACTÉRIEN

Le cuivre est un anti-infectieux et un anti-inflammatoire très puissant. Il est utile dans les affections telles que le rhume, la grippe, l'otite, la bronchite, l'angine.

Dans l'alimentation, on en trouve dans l'avocat, les huîtres et les coquillages, les champignons, le chocolat, les oléagineux, les céréales complètes, mais aussi le germe de blé et le plasma de Quinton (sérum marin).

L'ARGENT COLLOÏDAL, ANTIBIO NATUREL

L'argent est un antibiotique naturel. Il est apprécié pour ses vertus anti-infectieuses et son pouvoir inhibiteur dans le développement de certaines bactéries et moisissures.

Il est indiqué dans les pathologies ORL : rhinites, sinusites, laryngites, pharyngites, otites... et dans les états grippaux.

LE BISMUTH BOOSTE L'IMMUNITÉ

Il combine des propriétés anti-infectieuses, anti-inflammatoires et antalgiques. De plus, il est doté de propriétés immunostimulantes, permettant à l'organisme de lutter plus efficacement lorsqu'il subit l'attaque d'agents extérieurs agressifs.

On l'utilise le plus souvent lors d'infections, notamment occasionnées par des virus, tels que grippe, maux de gorge ou pharyngites mais aussi les atteintes douloureuses du larynx (laryngites).

Dans l'alimentation : il est souvent présent dans les aliments racines (carotte, betterave, céleri-rave, navet...), les tubercules (pomme de terre, patate douce, topinambour...).

En complément : 1 à 3 ampoules par jour jusqu'à disparition des symptômes.

LE SOUFRE, DÉTOX ORL

Le rôle «détoxifiant» du soufre fait qu'il est indiqué dans toutes les situations de maladies traînantes, récidivantes ou chroniques et ce, quelle que soit leur nature : rhumatologique, ORL, bronchique, allergique...

Dans l'alimentation, l'ail, l'oignon, le poireau, le cresson, le radis, l'œuf, le chou en sont riches.

Les oligo-éléments se prennent généralement en Granions homéopathiques, qui sont des ampoules que l'on trouve en pharmacie ou parapharmacie.1 à 3 ampoules par jour avant les repas sont recommandés.

Il existe également des complexes d'oligo (ex : cuivre, or, argent) qui peuvent être intéressants.

PRENDRE SOIN DE SON FOIE APRÈS LES FÊTES

Durant les fêtes vous avez commis quelques excès, et vous sentez une lourdeur digestive, quelques kilos en trop, de la fatigue… Alors vive la détox !
Le principe est simple : notre organisme possède les organes nécessaires pour accomplir ce travail et avec plus de 800 fonctions, le foie est l'organe numéro 1 de la détox.

1. PROTÉGEZ-LE

Placez une bouillote chaude dessus. Le foie est un organe qui travaille avec de la chaleur, cela le soulagera grandement.
Consommez des aliments qui le nettoient : radis noir, betterave, citron, curcuma.
Buvez des tisanes, du thé vert, de l'eau citronnée (½ citron bio pressé le matin).

2. AIDEZ VOUS DES PLANTES

Faire une cure de 3 semaines :
Avec les eaux florales corses de génévrier, de romarin à verbénone et de carotte sauvage : (au choix, 1 cuillère à soupe dans une bouteille d'eau d'1L à boire au cours de la journée, en dehors des repas).
Ou le chardon marie, le desmodium, le radis noir et l'artichaut, 4 plantes qui aideront le foie et la vésicule biliaire. (2 ampoules dans une bouteille d'eau d'1L à boire au cours de la journée, en dehors des repas).

3. ADOPTEZ UNE ALIMENTATION LÉGÈRE

Faites une pause avec les protéines animales, préférez des légumineuses type lentilles, pois cassés ou pois chiche (les faire tremper la veille). Augmentez votre consommation de crudités, de légumes vapeur, de soupes pour faire le plein de vitamines et minéraux.
Oubliez les sucres rapides que vous remplacerez par des fruits de saison et privilégiez les glucides complexes (le semi-complet plutôt que les farines blanches).
C'est aussi l'occasion de faire une mono-diète (un seul aliment consommé toute la journée).
Et pourquoi pas les jus verts ! Plein de vitamines et de minéraux, ils luttent contre l'acidité.

4. BUVEZ !

De l'eau ! Tout au long de la journée.

5. SUEZ !

Marche, course à pied, vélo…
On peut également s'offrir un hammam ou un sauna.

BIEN-ÊTRE

Texte : Stéphanie Torre-Bizet
Photos : archives

LE CHOCOLAT
OUI, MAIS LEQUEL ?

DE QUALITÉ ET CONSOMMÉ AVEC MODÉRATION, LE CHOCOLAT PRÉSENTE DES VERTUS NUTRITIVES INTÉRESSANTES.

Le cacao étant l'ingrédient de base du chocolat, la différence entre chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc réside dans leurs teneurs respectives en cacao. Ainsi, le chocolat blanc ne contient que peu, voire pas de pâte de cacao, le chocolat au lait en contient une faible teneur et dans les deux cas du lait et de la matière grasse y sont ajoutés. C'est le chocolat noir qui contient le plus de pâte de cacao, avec un minimum de 43% et le moins de sucre. C'est, par conséquent, ce dernier qui est considéré comme le vrai chocolat et le meilleur d'un point de vue nutritionnel, notamment grâce à son apport en magnésium, polyphénols, flavonoïdes (antioxydants) entre autres. Donc, si vous le choisissez noir, de qualité et le consommez avec modération (1 à 2 carrés par jour), le chocolat est tout à fait recommandé.

Mais connaissez-vous le chocolat cru ?

Au lieu de subir une torréfaction classique (chauffage à 140°) les fèves de cacao sont légèrement fermentées, concassées puis moulues à basse température jusqu'à formation d'une pâte de cacao crue. La poudre et le beurre de cacao sont ensuite extraits à des températures très basses, inférieures à 45°C. Ce processus garantit ainsi la préservation de tous les nutriments contenus dans les fèves : vitamines, minéraux, (magnésium entre autres), fibres, antioxydants etc.

Donc, en plus d'être très peu sucré, le chocolat cru a l'avantage d'être bon pour la santé. Autant se faire plaisir !

ASTUCES

C'est le chocolat noir qui contient le plus de pâte de cacao, avec un minimum de 43% et le moins de sucre.

Très bel îlot coloré de fruits et légumes de saison, incontournable !

Pour les adeptes du vrac : une véritable mine d'or pour une alimentation saine et variée

En créant leur Grande Épicerie BIO,

Léa & Mathieu hissent le pavillon vert au coeur de Bastia !

Le "boulevard" comme nous l'appelons entre nous est une petite ville à lui tout seul ; les gens se connaissent, se parlent, se côtoient… c'est dans cet environnement privilégié que nous avons grandi, que nous y avons toujours notre famille, nos amis… et naturellement nos habitudes !

Alors, quant après nos études et expériences professionnelles respectives qui nous ont mené chacun aux quatre coins de la planète, nous avons travaillé ensemble sur le projet de l'implantation d'une Grande Épicerie BIO, c'était sur le boulevard et nulle part ailleurs ! Et faire revivre les Galeries Bastiaises LE magasin de référence des Bastiais a été une vraie fierté !

En plus redonner le plaisir aux Bastiais de faire toutes leurs courses à pied, en centre ville, Léa & Mathieu fourmillent d'idées pour leur Grande Épicérie BIO :
Bientôt, démonstrations, dégustations, conseils, ateliers mensuels en collaboration avec des vignerons bio de l'île, producteur de thé Corse, d'huiles essentielles…

Texte : Stéphanie Torre-Bizet
Photos : Jean-Chrsitophe Attard

LA SPIRULINE

UNE ALGUE EXCEPTIONNELLE

Selon l'UNESCO, elle est « l'aliment idéal et le plus complet de demain » et pour l'OMS, il s'agit « du meilleur aliment pour l'humanité au 21ème siècle ».

C'est dire si cette micro-algue bleu-vert regorge de bienfaits. Aliment naturel facilement assimilable par l'organisme, la spiruline fait partie de la catégorie des « super-aliments » car elle possède des qualités nutritionnelles exceptionnelles :

POUR LA VITALITÉ

De par sa forte concentration en vitamines, notamment du groupe B, en minéraux : magnésium, calcium, fer et en oligo-éléments, la spiruline est une source d'énergie idéale pour tous.

RICHESSE EN PROTÉINES

La spiruline contient environ 60% de protéines végétales et tous les acides aminés essentiels. Bien que la carence en ce nutriment soit rare, ce peut être une source supplémentaire pour les végétariens et les sportifs.

RICHESSE EN FER
POUR LUTTER CONTRE L'ANÉMIE

La spiruline est un des aliments les plus riches en fer. Pour cela, elle convient parfaitement aux personnes anémiées et aux femmes enceintes et allaitantes.

RENFORCE LES DÉFENSES IMMUNITAIRES

Les vitamines et minéraux présents dans la spiruline contribuent, de façon significative, à renforcer les défenses immunitaires afin de combattre maladies et infections. Une cure à l'abord de l'hiver est tout à fait recommandée.

AMÉLIORE L'ENDURANCE, LA RÉSISTANCE ET LA RÉCUPÉRATION

Avec son apport en fer et bêta-carotène, la spiruline favorise une bonne oxygénation du sang, des cellules, et des muscles ce qui lui vaut d'être très appréciée des sportifs. Elle aide par ailleurs, l'organisme à éliminer rapidement et efficacement le dioxyde de carbone et l'acide lactique, favorisant une meilleure récupération après l'effort.

UN ANTIOXYDANT NATUREL

La phycocyanine, qui donne à l'algue sa couleur bleu-vert, agit comme un puissant antioxydant. Ainsi, permet-elle de lutter contre le stress oxydatif, favorise le renouvellement cellulaire, freine le vieillissement et aide à préserver la santé de la peau.

CONSEIL

Privilégier la Spiruline produite sur l'île...

Marie-Josée Mondoloni, spiruline paysanne corse à Propriano

Texte : Stéphanie Torre-Bizet
Photos : archives

LA MÉDITATION

« Qui médite avec vigilance reçoit la joie en abondance »

Dharmapada

(fleuron de la littérature bouddhique)

Qu'on se le dise, il n'est pas nécessaire de vivre une vie de moine ascétique pour méditer ! La méditation n'est ni une croyance, ni une religion, elle nous invite à expérimenter la pleine conscience dans le moment présent.

Emporté par nos flots de pensées, l'esprit bourdonne, « surchauffe», on devient l'esclave de ces pensées envahissantes et il n'est pas toujours aisé de s'en libérer. C'est justement là que la méditation intervient ! Elle nous appelle à observer, en témoin silencieux, nos pensées, nos émotions, nos sensations physiques et à les accueillir pleinement, sans jugement. La méditation nous invite à Être, simplement, en conscience.

La bonne nouvelle c'est qu'on n'est pas obligé de s'assoir des heures en position du lotus pour entrer en méditation, cela peut être seulement quelques minutes, lors d'une promenade, dans son bain, dans une salle d'attente, voire même à une caisse, peu importe, là où vous prendrez le temps d'une pause intérieure…

La méditation s'adresse à tous, il n'est donc jamais trop tôt, ni trop tard pour s'y mettre ! Elle vous aidera, au quotidien, à réduire le stress, lutter contre l'insomnie, à rester concentré, à stimuler le système immunitaire et donc lutter contre la fatigue et les maladies. En bref, vous constaterez une amélioration de votre bien-être général. Tout comme la pratique d'un sport ou d'un instrument, la méditation ne déroge pas à la règle : plus vous pratiquerez assidument, régulièrement, plus vous en ressentirez les bienfaits.

Il existe de nombreuses techniques de méditation qui peuvent aider le débutant à rentrer en contact avec son intériorité, mais au sens ultime, la méditation n'est pas une technique, elle est une compréhension, une prise de conscience de ce que nous sommes réellement.

Méditer l'instant présent

Assis en tailleur (par exemple), dos droit et relâché, main sur les genoux, fermez les yeux et posez votre attention sur votre respiration, naturelle. Et accueillez. Rien à chercher. Rien à penser. Rien à faire.
Demeurez simplement dans l'instant. Aucun sujet, ni objet de réflexion ou de contemplation.

Conseils

• Les débutants peuvent commencer en pratiquant chaque jour de 5 à 10 minutes. Lorsque l'habitude est créée, l'esprit s'installe sans effort dans la pratique. A ce moment, il convient de rallonger la durée progressivement.

• Ne rien brusquer et surtout ne pas vouloir brûler les étapes, ce qui produirait l'effet contraire de la stabilité.

• Si vous restez en position assise, installez-vous confortablement.

CORSE MARÉE
ENTREPRISE FAMILIALE DEPUIS 1969

RECONNUE POUR SON SAVOIR-FAIRE, SA PASSION DU MÉTIER,
L'EXIGENCE DANS LE CHOIX ET L'EXTRÊME FRAÎCHEUR DE SES PRODUITS,
CORSE MARÉE FOURNIT LES MEILLEURES ADRESSES DE LA RÉGION

Maison Granjean
J. BARTHOUIL
FABRICANT DEPUIS 1929

Corse Marée
BASTIA ZI DE FURIANI
& MARCHÉ D'ILE ROUSSE
TEL. 04 95 30 30 06
CORSE MARÉE BASTIA

DISTRIBUTEUR DES MOULES
& DES HUÎTRES «NUSTRALE» DI DIANA
ET D'ACQUADEA
LES MOULES NUSTRALE DI DIANA
LES HUÎTRES NUSTRALE DI DIANA
ACQUADEA Corsica

Texte : Stéphanie Torre-Bizet
Photos : archives

L'HIVER

CHOISIR SES ALIMENTS

En hiver, pour passer au travers des virus, de la fatigue, du moral en berne, on mise sur une alimentation adaptée.

Voici les aliments vedettes pour une assiette riche en tonus :

Les végétaux restent toujours à privilégier et sont à choisir selon la saison. En hiver on choisira les légumes verts à feuilles : choux (vert, kale, de Bruxelles, chinois…), épinards, brocolis qui sont une source de vitamine B9, le potimarron, la courge, le potiron, pour leur richesse en vitamine A, la patate douce, les navets…Pensez également aux légumes anciens : topinambour, panais…Pour conserver leurs nutriments nous les consommerons crus et cuits. Coté fruit, on choisira ceux gorgés en vitamine C tels les agrumes ou le kiwi, mais aussi la pomme, la poire ou la châtaigne pour leurs richesses en vitamines et minéraux.

Les oléagineux : noix, noix de cajou, noisettes, amandes…Sont très riches sur le plan énergétique, et représentent une source précieuse d'oligo-éléments et de minéraux. On peut parsemer les plats de graines ou les consommer en collation.

Les légumineuses : C'est une source de protéines végétales, pauvres en graisses. Elles contiennent des fibres, des vitamines, des minéraux et des oligo-éléments. Ce sont les lentilles, les flageolets, les haricots blancs et rouges, les pois cassés, les pois-chiches… La plupart sont à faire tremper quelques heures avant cuisson. Pour obtenir une protéine complète l'astuce est de les associer à des céréales.

Les céréales complètes : Blé, épeautre, riz, kamut etc…contiennent davantage de nutriments et ont un indice glycémique plus faible que les céréales blanches, raffinées.

Les huiles et poissons gras : Pour leur richesse en omégas 3 et 6.

Les supers aliments : Graines germées, algues, spiruline, propolis, pollen, curcuma, gingembre… sont idéals pour l'immunité et la vitalité.

PUBLIRÉDACTIONNEL

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

Les Menus Services
LA CONFIANCE À VOTRE TABLE

DÈS DEMAIN VOTRE REPAS LIVRÉ CHEZ VOUS

Les Menus Services est une société de services à la personne, spécialisée dans la livraison de repas à domicile et de petits services au quotidien.

NOTRE CONCEPT

« Les Menus Services » assure une livraison régulière de repas, ce qui vous permet de bénéficier chaque jour d'une **alimentation variée, équilibrée et adaptée à votre éventuel régime**. Notre conseiller(ère) clientèle vous propose une **visite à domicile** ou un **entretien téléphonique** afin de mieux vous connaître et vous aider à personnaliser vos menus.

UN SERVICE DE QUALITÉ

- **Enfin du choix** : tous les jours, nous vous proposons plusieurs choix pour les entrées, les plats, les accompagnements, les laitages et les desserts.
- **Régimes et Sur-mesure** : nous prenons en compte vos goûts et votre régime éventuel (sans sel, diabétique…) sans supplément de prix, afin de vous proposer des menus adaptés et personnalisés.
- **Equilibre** : notre diététicienne vous propose des menus sains et équilibrés.
- **Souplesse** : vous choisissez les jours où vous souhaitez bénéficier de la prestation. Chez nous, pas de minimum de commande hebdomadaire. Avec Les Menus Services, vous ne vous engagez pas sur la durée.
- **Qualité et suivi** : nous vous livrons des repas préparés pour vous avec attention. Très régulièrement, notre conseillère s'assure de votre satisfation et vérifie que la prestation vous convient. « Les Menus Services » propose chaque jour des menus variés respectant les saisons, une cuisine de qualité et des plats cuisinés par de vrais chefs. Nous vous garantissons un délai très court entre la cuisine et votre domicile.

NOUVEAU EN HAUTE-CORSE !
AGENCE DE HAUTE-CORSE
04 95 59 20 55
hautecorse@les-menus-services.com

©Shutterstock - Photo non contractuelle - Exemple de présentation

OFFRE DÉCOUVERTE
UN REPAS OFFERT

Les Menus Services

Déjeuner à la carte
(Entrée, plat, accompagnement, laitage, dessert)
~~12,30 € TTC (11,18€HT)~~
Offre promotionnelle non cumulable, valable une seule fois jusqu'au 31/12/2017 pour une personne de + de 65 ans par foyer et dans la limite de nos disponibilités.

Si services à la personne

Nouvel AVANTAGE* Services à la personne :
crédit d'impôt ou réduction fiscale pour tous sans distinction de revenus !
(*) Article 82 de la Loi Finances n° 2016-1917 du 29/12/2016

www.les-menus-services.com

Amour, beauté & **Cures de Bojus**

100% BON
100% BIEN-ÊTRE
100% VRAI
100% CRU

100% BIO
100% FRAIS
100% RECYCLABLE
100% SAIN

Une taille affinée, une peau fraîche et saine, des cheveux éclatants, un système immunitaire renforcé, de l'énergie à revendre… Les cures de jus «détox» livrées à domicile en pack prêt à consommer sont pleines de promesses.
Après avoir cartonné aux États-Unis, elles arrivent en France et plusieurs marques se lancent sur ce créneau. Parmi elles, Bojus se place parmi les leaders du marché. Par chance, la Corse est avec Paris l'un des deux lieux d'implantation de le marque avec l'installation de l'un de ses labos de fabrication en plein cœur de Bastia où les jus frais sont fabriqués chaque jour. Découverte vivifiante !

Texte & Photos :
Jean-Christophe Attard

Les cures de jus « détox » pour purifier l'organisme

L'idée est simple : revenir à un simili-jeûne ponctué de jus de légumes et de fruits pour permettre à notre appareil digestif de prendre une pause et à notre corps de libérer ses toxines. « Au lieu de passer son temps à digérer, l'estomac s'auto-nettoie grâce à la cure de jus », explique Katia Zuccarelli, co-créatrice des cures détox Bojus Corse.
Le choix des fruits et légumes, qui deviendront des jus une fois passés par la célèbre machine Norwalk (qui contrairement à une centrifugeuse ne chauffe pas les végétaux par une rotation trop rapide entraînant la perte de leur qualité nutritionnelle.) L'extraction lente et à froid de la machine Norwalk a été spécialement étudiée pour préserver les éléments et la qualité nutritionnelle des fruits et légumes, ce qui permet une conservation au réfrigérateur durant deux ou trois jours. « Plus il y a de légumes dans le jus, mieux c'est, poursuit Katia Zuccarelli. L'essentiel des propriétés détoxifiantes est concentré dans les légumes. Les fruits permettent, eux, d'adoucir le goût des jus. » Bojus garantit une utilisation de 100% de ses fruits et légumes car c'est dans la peau de ces derniers que l'on retrouve la plus grande concentration de minéraux de vitamines et de polyphénols utiles à notre organisme (et qui font souvent défaut dans notre alimentation.) Ces cures permettent un nettoyage et un rééquilibrage acido-basique de tout l'organisme. Le corps se régénère rapidement, sans fatigue et sans carence car les réserves minérales et enzymatiques de l'organisme se reconstituent en même temps que le corps se débarrasse de ses toxines.

Un, trois ou 5 jours pour se mettre au « verre »

Lors d'une cure détox, on se nourrit uniquement de jus de légumes. Pas de repas, pas de grignotage, pas de café, ce qui implique une certaine motivation de la personne. Le conseil donné aux débutants par Katia Zuccarelli de Bojus Corse : commencer en douceur avec une seule journée de cure détox. (voir cure Bojus : Une belle journée détox)
Pour les initiées, en revanche, la plupart des cures de jus frais se décline en version 1, 3 ou 5 jours selon les besoins et les désirs

de chacun. Tout est une question de motivation ! Un ou deux jours avant de commencer sa détox, on évite les gros repas, les protéines animales et on se prépare en buvant beaucoup d'eau et de tisanes. Pour les accros de la nicotine, on essaie aussi d'arrêter de fumer.
Toutes les cures de Jus Bojus ont été élaborées par Claudine Richard, naturopathe spécialisée dans l'alimentation vivante et formée au Cenatho (école de naturopathie) à Paris mais aussi aux célèbres instituts Hippocrate de Floride et Ann Wigmore de Portorico. Claudine Richard a pensé chacune des ses cures en respectant des recettes exclusives et en tenant compte des propriétés de chaque ingrédients, de leur proportion, de leur association et de leur action sur l'organisme.

Elle a ainsi créée des cures détox qui répondent efficacement à des besoins précis : retrouver sa vitalité, son éclat ou son poids naturel.

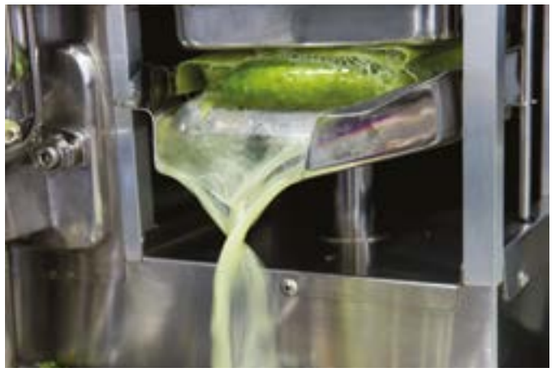
« La cure détox n'est pas une fin en soi, mais un outil pour retrouver notre potentiel vital ». « En plus de nos cures habituelles, nous créons également des smoothies vitalité et suivons le rythme des saisons et des produits naturels qu'elles nous offre. Pour mieux affronter l'hiver, nous avons conçu une cure à haute teneur en vitamine C et préparons actuellement un nouveau jus frais à base de clémentines corses » nous explique Katia Zuccarelli.

La cure détox n'est pas un régime

Et si les cures de jus frais estampillée détox permettent effectivement de s'alléger et même de perdre plusieurs kilos, elles ne constituent pas un régime minceur pour autant. « La cure peut être un moyen starter de commencer un régime si on fait attention à ce que l'on mange. » Les résultats peuvent même devenir spectaculaires si l'on respecte les conseils de Katia Zuccarelli (qui a suivi plusieurs formations en naturopathie et en nutrition) Commencer ces cures détox, c'est déjà prendre en compte une nouvelle hygiène de vie.

Bojus en Corse, l'histoire d'une rencontre, l'évidence d'un lieu :

Lorsque Katia Zuccarelli rencontre Marie-Victoire Debré, la co-fondatrice de Bojus Paris, le courant passe très vite : « Nous partagions la



Labo Bojus / Bastia
51 Boulevard Graziani
Tel. 04 95 33 38 57
www.bojus.fr

L'utilisation de bouteilles en verre, matériau pur et naturel, garantit une imperméabilité à l'oxygène et la préservation des arômes et des vitamines de ces jus.

même approche avec une envie de proposer aux gens une manière de prendre soin d'eux-mêmes en intégrant dans leur vie quotidienne une alimentation plus saine. Ce système de cure de jus frais fabriqué tous les jours dans notre laboratoire bastiais livrées au bureau ou à domicile, nous paraissait le plus adapté à nos modes de vie actuels. » nous explique la jeune Bastiaise.

Fidèle à sa philosophie de n'utiliser que des produits frais, bio et sans aucun conservateur, Bojus Paris décide de créer en juin dernier un labo en Corse. Chaque matin, Katia reçoit sa livraison de fruits et légumes bio (corses de préférence) qui passent ensuite entre les mains expertes de sa préparatrice. Fraîcheur garantie pour ces jus fabriqués et expédiés le jour même dans toute la Corse même si de plus en plus de clients se pressent directement à la porte de la boutique boulevard Graziani à Bastia. « Le bouche à oreille commence vraiment à fonctionner et les résultats probants obtenus sur les premiers clients produisent désormais leurs effets. Nos clients réguliers sont ainsi nos premiers ambassadeurs » se réjouit Katia Zuccarelli.

Fidèle à sa philosophie de n'utiliser que des produits frais, bio et sans aucun conservateur, Bojus décide de créer en juin dernier un labo en Corse à l'initiative de Katia Zuccarelli

Chronique : Lisa Bettini
Illustrations : Isabelle Istira

Faits d'hiver

Faites entrer l'accusée, que l'on connaisse enfin la vérité ! » ordonne le juge, dans le tribunal où se tient mon procès.

Je suis assise à la barre, prête à répondre à toutes les questions qui me seront posées. Je vois au loin Corse-Matin et Via Stella s'installer. Ils se frottent les mains de voir enfin le visage que toutes les rédactions ont appelé « Le Pyrumenza » tout l'hiver.

Car si je suis ici, je vous le confesse, c'est que pendant 3 mois j'ai mis le feu à toutes les bennes à ordures que je croisais.

Jusqu'à la semaine dernière, où je me suis faite chopper bêtement alors que je tentais de plastiquer la poubelle place du marché. J'ai glissé sur un vieux débris de Bastelle, ma tête a heurté le sol et j'ai perdu connaissance, quand je me suis réveillée, j'étais au poste de Police.

Le juge lance les hostilités : « Pourquoi, avoir disposé des « Bisons 4 » dans des centaines de caissons à déchets à travers toute la Corse ? »

« Tout d'abord, avant de vous dire le pourquoi de mon geste, je tiens à préciser que toutes ces bennes étaient inhabitées, qu'aucun animal ne s'y trouvait, certaines même ne sont utilisées que l'été. Le but était simplement de faire passer le message suivant : « QU'EST CE QU'ON S'EMMERDE L'HIVER ! »

« OH MY DIU !!! » La salle crie au scandale et fait mine d'avoir une vie épanouie en saison hivernale.

Je tente de me justifier devant l'assistance : « Ne me dites pas que vous ne passez pas en mode hibernation à partir du mois de novembre pour n'en sortir qu'au printemps ? J'ai un black-out de ce qu'il s'est passé l'année dernière à cette époque et vous, qu'avez-vous fait ? »

« Objection votre Sainteté ! » une bande d'hommes s'élance dans la pièce à vive allure. Ce sont les « Francs-Maires de Corse», l'association des élus qui donnent leurs avis sur tous les sujets.

« N'a-t'on pas TOUT fait pour vous distraire cet hiver ?

On vous a dressé des marchés de Noël durant tout le mois de décembre, où vous avez pu troquer votre ennui contre un cornet de frites. On vous a même créé des élections spécialement pour le divertissement du peuple !

Et si cela ne suffit pas, nous avons des réductions sur les tarifs pour partir à Isola 2000 en février ! »

Devant ces paroles, je pris les derniers pétards de ma poche pour les tirer sur les FMAC et pouvoir partir en cavale dans le maquis.

Et là BOOM je me suis réveillée en sueur...Ce n'était qu'un rêve DIU Merci.

Mon téléphone sonne « Allo ? On descend au Marché de Noël, on se retrouve à la cabane du Veau tigré ? » Nooooooooooooooooooon, ça recommence !!!

Bon et bien...On se retrouve dans environ 5 kilos, en avril, pour parler de la gestion des déchets sur l'île?

À très bientôt et passez tous de bonnes frites !

Texte : Stéphanie Torre-Bizet
Photos : archives

Les fabuleuses

PROPRIÉTÉS DES ÉPICES

Derrière leur subtil parfum se cachent de nombreuses vertus médicinales désormais reconnues. Elles permettent de cuisiner avec moins de sel et de sucre tout en relevant le goût des mets... Ce sont ?...Les épices !

LA CANNELLE

Une alternative au sucre
Son parfum subtil permet de moins sucrer les préparations. Une consommation régulière contribue à diminuer les taux de sucre et de cholestérol sanguin, c'est pourquoi elle est conseillée aux diabétiques.

Contre les maux de ventre
La cannelle est antispasmodique et soulage les troubles digestifs. En Inde, elle est utilisée contre la turista. Grâce à son action dépurative, elle aide à éliminer les toxines et combat les parasites intestinaux.

Le + : préférez la cannelle de Ceylan, plutôt que celle de Chine, car elle renferme davantage de principes actifs. Consommez-la en tisane grâce à une décoction de bâtons de cannelle.

LA CARDAMOME

L'ultime tonifiant
Les Indiens l'appellent la «reine des épices». La cardamome est tonifiante, elle booste l'appétit, favorise la digestion en stimulant la sécrétion de salive, apaise les troubles digestifs tels que les coliques ou les flatulences.

Le + : son goût est délicieux dans les desserts, les boissons chaudes (lait, café et chocolat) et même les plats salés. Utilisez-la en poudre en petite quantité car le goût est très fort.

LE CURCUMA

Le curcuma, super anti-inflammatoire
La racine de cette plante entre dans la composition des fameux currys indiens. Bien que baptisé le « safran des pauvres », elle dissimule un pigment jaune précieux – la curcumine – qui possède des propriétés anti-inflammatoires soulageant les rhumatismes.

Le + : pour bien assimiler le curcuma, il est recommandé de l'associer à du poivre, dont l'une des molécules clés, la pipérine, accroît l'absorption intestinale de la curcumine

Le curcuma, l'épice du quotidien aux propriétés anti-cancéreuses.
Le Curcuma aurait une action protectrice sur le foie, il stimule la production de bile et active le travail du foie, ce qui favorise également la digestion.

Le + ajoutez-le frais dans vos jus, (via l'extracteur) pour bénéficier de toutes ses vertus.

LE GINGEMBRE

Pour le tonus général.
L'épice renferme de la vitamine A et du gingérol qui améliorent la vue et stimulent la circulation sanguine. C'est d'ailleurs cette propriété qui confère au gingembre ses vertus aphrodisiaques. Elle est idéale pour combattre les infections hivernales.

Contre les nausées
Il est antispasmodique et atténue migraines et nausées. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il est conseillé aux femmes enceintes et en huile essentielle pour le mal des transports.

Le + : pour une cure de jouvence, faites-vous des jus de gingembre frais et citron.

Ne pas faire « cuire » les épices, car elles perdent leurs bienfaits, mais les ajouter au dernier moment dans vos plats.

CONSEIL

Dans vos plats, yaourts, compotes ou en tisane, misez sur les épices !

RECETTE DE THÉ CHAI

BOISSON CHAI

Pour associer ces épices, vous pouvez préparer une boisson appelée Masala Chaï. Cette boisson riche en bienfaits est une véritable institution en Inde et est bue à longueur de journée par les Indiens ! C'est ma boisson favorite en hiver ! Elle est idéale pour démarrer la journée, se réchauffer ou lorsqu'on a besoin d'un petit coup de boost.

Ingrédients :

- 25 cl de lait ou boisson végétale (cf. article sur ce sujet)
- 25 cl d'eau
- Une cuil. à s. de thé noir Assam ou un thé noir non parfumé.
- Épices : 1/3 cuil. à café de graines de cardamome (contenues à l'intérieur des gousses) + 1/2 cuil. à café rase de gingembre frais ou en poudre + 1 bâton de cannelle + 2 grains de poivre noir + 1 clou de girofle entier
- Sucre bio ou miel

Préparation :

- Portez l'eau + les épices à ébullition, laissez frémir à feu doux 5 minutes.
- Ajoutez le lait et le sucre (dosage du sucre à votre convenance, mais cela doit être assez sucré) : portez à ébullition puis à feu doux, ajoutez le thé dans un filtre à thé, laissez infuser 5 minutes environ, à feu doux.
- Votre masala chai doit se teinter d'une belle couleur qui rappelle celle de la confiture de lait. Il ne doit pas être trop pâle.
- Filtrez les épices avant de servir, très chaud !

Il m'arrive de le faire sans thé, surtout le soir et ça marche aussi très bien !

Texte : Stéphanie Torre-Bizet
Photos : archives

Prendre soin de sa peau EN HIVER

En hiver, même si la région ajaccienne bénéficie d'un climat des plus tempéré, le froid, le vent, (parfois la neige), fragilisent et assèchent notre peau. Le chauffage et les chocs thermiques renforcent ces agressions et provoquent une perte d'éclat. Pour que la peau puisse faire face à ces agressions, les soins doivent lui apporter le confort dont elle a besoin. Voici quelques conseils et soins 100% naturels et cocooning pour combattre l'ennemi en période hivernale.

Optez pour des crèmes riches en lipides, des cold cream, des baumes nourrissants, des huiles végétales, telles que Macadamia, amande douce, ou coco vierge, idéalement nourrissantes, protectrices et apaisantes. On peut y associer des ingrédients maison tels le miel, véritable booster d'hydratation, ou la banane, qui possède des propriétés nourrissantes et adoucissantes exceptionnelles, mais également des eaux florales et des huiles essentielles adaptées.

DES MAINS ET DES LÈVRES TOUTE DOUCES

Bientôt l'hiver et le froid qui agresse notre peau.
Voici 2 recettes maison pour chouchouter mains et lèvres durant cette période.

Pour un baume ou une crème maison, il faut :

- Un beurre végétal: les beurres de karité ou de cacao sont parfaits en hiver, pour les peaux abîmées et les lèvres gercées. Le parfum du karité est neutre, tandis que celui du cacao est assez prononcé.
- Une huile végétale: l'huile de noyau d'abricot; d'amande douce, de coco, de carotte...
- De la cire végétale : la candelilla est particulièrement adaptée aux soins des lèvres abîmées. Ou de la cire d'abeille bio.
- Un conservateur : l'huile de germes de blé ou autre vitamine E.
- Des huiles essentielles : vanille, géranium, orange, rose...

En plus d'apporter un doux parfum, elles présentent de nombreuses propriétés (antiseptiques, anti-rides, adoucissantes...)

BAUME À LÈVRES NOURRISSANT

Ingrédients pour 10ml de produit :

- 5 gr ou 5 ml de beurre de karité
- 5 gr ou 5 ml d'huile de coco
- 2 gr de cire de candelilla
- 2 gttes d'huile de germe de blé (ou vit. E)
- 2-3 gttes d'HE de géranium (ou autre)

Préparation :

1. Stérilisez le contenant (petit pot ou stick)
2. Faites fondre au bain-marie le beurre de karité, l'huile de coco et la cire.
3. Une fois le tout fondu, ajoutez l'huile de germe de blé et l'HE. Remuez.
4. Versez le tout dans votre pot ou stick vide et laissez refroidir.

Le baume se conserve environ 2 mois.

CRÈME POUR LES MAINS

Ingrédients :

- 1 contenant (tube, pot)
- 50 gr de beurre de cacao
- ½ c à s. de cire d'abeille
- 2 c à s. d'huile d'amande douce
- 25 gttes d'huile essentielle d'orange douce corse
- 6 gttes d'huile de germe de blé

Préparation :

1. Stérilisez le contenant de votre crème.
2. Au bain-marie, faites fondre la cire et le beurre de cacao
3. Hors du feu, ajoutez l'huile d'amande douce, l'huile de germe de blé et l'orange douce. Remuez.
4. Versez dans votre contenant et laissez refroidir.

ASTUCES

Choisissez des produits bio de préférence.

Texte : Stéphanie Torre-Bizet
Photos : archives

NATUROPATHIE
l'alliée de l'hiver

Stimuler son système immunitaire est un bon moyen de passer un hiver sans tracas et pour cela la prévention sera notre meilleure alliée.
Bonne nouvelle, la naturopathie nous propose des solutions !

Cette médecine, non conventionnelle, s'adresse à tous. En considérant l'individu dans sa globalité physique, psychique et émotionnelle, elle permet de stimuler l'auto-régénération et l'auto-guérison du corps et cela par des moyens exclusivement naturels. Alors sortez bouillote et huiles essentielles et partez en cueillette, la naturopathie nous prépare à passer un hiver serein !

LA TISANE
BOISSON PHARE DE L'HIVER

La tisane peut être bue à tout moment de la journée ou le soir. Voici 2 plantes idéales pour la période :

Le thym : L'un des meilleurs protecteurs des poumons que nous ayons dans nos jardins ! Excellent remède antiseptique pour les maux de gorge, la toux, les rhumes…Buvez une infusion de thym le matin et le soir, tous les jours pendant les périodes à risque. Si vous notez de petites brûlures d'estomac ou irritation gastro-intestinale, diminuez à une infusion par jour, ou faites une pause d'une semaine. Ces infusions exerceront également une action stimulante et tonifiante.

Infusion de thym : Placez au fond d'une tasse 1 cuill à café de feuilles de thym ou quelques branchettes. Faites bouillir de l'eau dans une bouilloire, puis laissez la reposer une ou deux minutes. Versez ensuite l'eau chaude dans la tasse. Couvrez et laissez infuser 2 à 3 minutes, pas plus, puis filtrez. Vous pouvez ajouter un peu de miel qui apportera un effet désinfectant supplémentaire. Buvez chaud.

Le sureau : Si doux et si combatif contre les rhumes et autres inflammations des voies respiratoires. On peut le préparer en infusion ou le prendre en sirop.

SOUS FORME ALCOOLATURE OU GLYCÉRINÉE

L'Echinacée Pourpre est une incontournable de l'hiver. C'est une plante antivirale et antibactérienne à large spectre, elle possède également une activité anti inflammatoire très intéressante en cas d'état grippal. Elle se prend à intervalle régulier dans la journée. Pour un adulte, la posologie est d'1 cuill à café dans un peu d'eau toutes les 3 heures, pour une prise totale de 5 cuillères à café par jour. Les enfants de plus de 12 ans peuvent également la prendre.

LES HUILES ESSENTIELLES

Ravintsara, Eucalyptus radié ou globuleux, mais aussi pin sylvestre,épinette noire ou menthe poivrée…
Autant d'huiles essentielles à mettre dans votre diffuseur, ou à appliquer en massage sur les bronches, la gorge et le haut du dos, ou encore à utiliser en inhalation, 4 gouttes dans un bol d'eau chaude, ou à respirer sur un mouchoir.
Petite astuce : Diffusez quelques gouttes d'huile essentielle de citron dans la maison pour assainir l'air. Attention cependant aux enfants et aux femmes enceintes ou allaitantes.

LA GEMMOTHÉRAPIE

Le sapin pectiné : pour l'asthme, les allergies et les angines. **Le rosier sauvage ou églantier :** pour stimuler les défenses immunitaires et combattre les problèmes respiratoires.
Le cassis : pour nettoyer l'organisme de ses toxines et l'aider à combattre les agressions. La posologie est de 15 à 30 gouttes dans un peu d'eau.
Stimulant, antioxydant et protecteur de la flore intestinale, l'Extrait de **pépins de pamplemousse**, est riche en biflavonoïdes et en vitamine C. Il est tout à fait adapté aux adultes comme aux enfants.
Propolis, miel, gelée royale : Antimicrobien, adoucissant, désinfectant, les produits de la ruche ont tout bon et ont une place privilégiée dans la prévention.

L'HOMÉOPATHIE

Peut également donner un bon coup de pouce, pour prévenir ou guérir les maux de l'hiver.

Pour le rhume, selon les cas, pensez à : Kalium bichromicum 9CH (Si rhume épais, avec frilosités et douleurs frontales), Kalium Iodatum 7CH (si écoulements abondants, verdâtres), Alium Cepa 7CH (si le nez « pèle » et la voix est éraillée), Arsenicum Album 15CH (Si beaucoup d'éternuements et sommeil agité), ou Euphresia 7CH (Si irritation et écoulements des yeux).

La grippe, pourra être prévenue grâce à ce protocole à faire pendant 3 mois :
1er dimanche : Influenzinum 9CH : 5gr
2ème dimanche : Aviaire 12CH : 5gr
3ème dimanche : Serum de Yersin 12CH : 5gr
4ème dimanche : Oscillococcinum : 1 dose

Si toutefois elle devait se déclarer, alors prenez Oscillococcinum dès les premiers symptômes, Gelsenium 9CH et l'Arnica 9CH contre les courbatures.

Pour **lutter contre la fatigue** en convalescence, 1 dose de Carbo Vegetalis 30 CH sera adaptée.

Enfin, contre la **fâcheuse gastroentérite,** sachez qu'il y a 3 remèdes incontournables : Arsenicum Album 15CH, Phosphorus 15CH et Veratrum Album 7CH, à raison de 3 granules à renouveler après chaque vomissement ou selle anormale.

Quinte & sens

Rémi Massoni

Texte : Eva Mattei
Photos : Jean-Christophe Attard

Entre plats traiteur, ateliers culinaires et produits d'épicerie fine, cette marque récemment créée par Rémi Massoni s'est déjà fait une place dans le paysage gastronomique insulaire.

« On ne peut pas faire de cuisine si l'on n'aime pas les gens ». A l'instar d'un Joël Robuchon dont il lui arrive de feuilleter un ouvrage pour y trouver, comme dans son jardin de Castagniccia ou ses bocaux ramenés de l'étranger, des pistes de travail, Rémi Massoni n'a pas choisi de coiffer la toque pour s'accaparer un savoir-faire. Son laboratoire tout neuf installé à Biguglia, ce Corse de 28 ans passé par le restaurant Le Pirate à Erbalunga et l'hôtel Le Maquis à Porticcio, l'ouvre volontiers aux amateurs comme aux professionnels. Le fil rouge de ses ateliers thématiques dont le programme avec ses invités-surprises est consultable sur facebook ? Des produits de chez nous revisités pour donner de fines recettes bistronomiques et gastronomiques, reproductibles chez soi en un court temps d'apprentissage. « Depuis peu, nous développons même des séances hebdomadaires de formation avec le SESSAD d'Espoir Autisme Corse. L'idée est de favoriser l'épanouissement personnel d'enfants et adolescents atteints de troubles envahissants du développement tout en envisageant pour eux une sorte de VAE (validation d'acquis d'expérience). »

Un chef bouillonnant

Le roi des buffets, sollicité en été par les plaisanciers et toute l'année par les gourmets en quête d'une cuisine maison goûteuse, excelle notamment à la confection d'apéritifs de luxe d'inspiration corso-japonaise. Mais tempura de crevettes à l'eau d'Orezza et sushi d'omelettes au brocciu n'offrent qu'un aperçu du talent de ce familier de Manghja Inseme dont la carte traiteur innove au gré des saisons, passant du jarret confit et son mille-feuille de pommes de terres à la tome corse aux Saint Jacques poêlées au vinaigre de mangue et leur corail d'oursin, ou encore du médaillon de veau bio au crabe en sauce des côtes. Côté épicerie, Rémi Massoni lançait cet été des rillettes d'araignée de mer. Avant la fin 2017, ses foies gras inattendus (dont un à la boutargue !) sont à déguster au marché de Noël de Bastia avec les vins de la Villa Angeli qui ont inspiré l'un d'eux. Une boutique Quinte & Sens, elle, pourrait voir le jour sur Bastia d'ici peu. Jusque-là, les produits de la maison sont en vente au laboratoire sur rendez-vous.

TOUT UN ART GOURMAND EN PARTAGE

Recette : Rémi Massoni
Photos : Jean-Christophe Attard

Une idée du chef Rémi Massoni à retrouver dans les plats traiteur de Quinte & Sens cet hiver.

Saltimbocca

de veau bio corse

de Jérôme Pasqualini

INGRÉDIENTS

4 escalopes de veau corse bio de Jérôme Pasqualini
(boucherie de Montesoro, à Bastia)

4 tranches de panzetta pas trop fines
(du même producteur)

Feuilles de sauges

Tome corse

Vin blanc sec

Crème liquide 25cl

Jus de veau
(à préparer en amont avec la chute de veau demandée au boucher)

Sel / poivre

Papier film alimentaire

4 personnes

1 h

15 à 20min

PRÉPARATION

Aplatir les escalopes sur un papier film étirable. Pendant ce temps, mettre une casserole d'eau à bouillir. Poser une tranche de panzetta sur chaque escalope, puis une tranche de tome corse, puis 2 à 3 feuilles de sauge fraîche.
Rouler la saltimbocca sur elle-même puis réaliser un « boudin » à l'aide du papier film. Serrer au maximum et boucler les deux extrémités de façon à avoir un boudin totalement hermétique.
Cuire les boudins 4 minutes dans une eau frémissante.
Refroidir les boudins dans un saladier d'eau froid pour stopper la cuisson.
Faire chauffer une poêle avec une noisette de beurre et un filet d'huile d'olive (le beurre est essentiel à la cuisson des viandes qu'il nourrit en leur apportant une souplesse incomparable).
Retirer le papier film des boudins de saltimbocca et faire colorer 3 minutes supplémentaires les boudins dans la poêle.
Déglacer au vin puis laisser s'évaporer l'alcool.
Mouiller les saltimbocca en les couvrant à moitié du jus de veau préparé en amont.
Laisser réduire de nouveau et crémer légèrement la préparation jusqu'à obtenir une sauce nappante.
Ciseler quelques feuilles de sauge fraîche à rajouter par dessus puis trancher les médaillons de veau qui sont prêts à être dégustés.

INGRÉDIENTS

SUSHI D'OMELETTE
3 œufs
4 feuilles de menthe fraiche
Brocciu 50 grammes
Beurre
Sel / poivre

CONCASSÉ DE TOMATES
3 Tomates
1 Ail
échalotes
Vin blanc
Persil
Huile d'olive
Sel / poivre
Thym / laurier

DÉCO
Chips de Panzetta, chips (pelures de tomates mondées) germes de poireaux et de betteraves… fleures de saison.

Amuse-bouche
à partager

15 min

3-4min omelette
10 min concassé

Recette : Rémi Massoni
Photos : Jean-Christophe Attard

Sushi d'omelette

au brocciu et menthe fraiche, concassé de tomates à la Nepita

Réalisez le concassé de tomates

Mondez les tomates puis concassez en petite brunoise (garder les peaux pour en faire des chips).
Ciselez les échalotes. Ciselez l'ail et le persil finement.
Faire suer dans l'huile d'olive les échalotes (brunir) , l'ail et le concassé de tomates. Déglacez au vin blanc (10cl).
Ajoutez le bouquet garni et laissez réduire jusqu'à consistance souhaitée .
Ajoutez le sel , le poivre et le persil haché puis réserver.

Réalisez les sushi d'omelette

Dans un saladier , battre les œufs , le sel , le poivre , le brocciu écrasé grossièrement et la menthe fraiche ciselée.
Réalisez l'omelette en chauffant dans un poêlon une noisette de beurre. À l'aide d'une Maryse, décollez l'omelette des bords puis roulez-la dans la poêle.
Déposez votre omelette roulée sur une feuille de papier film préalablement étirée et réalisez des boudins d'omelette puis faites un nœud de chaque côté pour celer.
Déposez votre boudin d'omelette dans un bac d'eau froide avec des glaçons pour stopper la cuisson.

Dressage

Tranchez vos boudins d'omelette en sushi. Disposez de concassé de tomates dessus.
Décorez avec vos chips de pétales de tomates et à votre convenance.

INGRÉDIENTS

Crème noisette
2 jaunes d'œufs
50 cl de crème liquide
15 cl de lait
3 g de fleur de sel
0,200 g de praliné noisette
2 pommes Fudji
1 L d'eau
300 g de sucre semoule
1 pâte feuilletée
Extrait de vanille

4 personnes

45 min

30 min

Recette : Rémi Massoni
Photos : Jean-Christophe Attard

Feuilleté

pommes tatin & figues rôties, crème noisette

PRÉPARATION

La glace noisette

Blanchir les jaunes, le sucre et la farine. Faire bouillir le lait et la crème. Ajouter sur les jaunes et remettre le tout à cuire à la nappe à 83°. Une fois la crème épaissie, ajouter hors du feu le praliné noisette. Réserver au frais 12h minimum.

Les pommes pochées

Éplucher les pommes puis réaliser des billes à l'aide d'une cuillère pomme parisienne. Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et l'extrait de vanille. Puis pocher les billes dans ce mélange tout en gardant une cuisson ferme.

Cuire les bandes de feuilletage rectangulaire 12 minutes à 180°.

Rôtir les figues avec une ou deux cuillères à soupe de sirop.

Dresser.

Culture
Voyage & patrimoine

142 • **La valorisation des tours littorales du Cap Corse**

148 • **WE à Bruxelles**

Texte : Sébastien Celeri
Photos : Jean-Christophe Attard

La valorisation des tours littorales du **Cap Corse**

Le patrimoine pour un projet de territoire

Après l'abandon, vers de nouveaux usages

L'histoire des tours littorales et leurs dispositions architecturales sont pour la grande majorité bien connues et documentées. L'important réseau des tours Génoises constitue un patrimoine emblématique de la Corse, la ceinturant sur tout son littoral et en particulier dans le Cap Corse, qui en comporte 23 sur les 94 que compte l'île. Ces tours sont aujourd'hui une des images les plus caractéristiques de la Corse et constituaient un réseau de vigilance avant d'être un véritable système de défense, où chaque élément était dépendant des autres. Ce système est le marqueur d'un véritable processus d'aménagement du territoire par les Génois qui ont initié l'occupation du littoral dès le XVe siècle alors que la population occupait majoritairement l'intérieur des terres.

Au-delà de qualités et d'une lisibilité relativement bonne de leurs dispositions anciennes, ces édifices présentent un mode de construction traditionnel et typique de l'architecture militaire en Corse à cette époque, mais assez fragile. Leurs difficultés de conservation sont propres aux ouvrages anciens situés à proximité immédiate de la mer. Ainsi, certaines ont disparu, d'autres sont quasiment ruinées. Beaucoup se maintiennent depuis le XVIe siècle grâce à un entretien qui n'était pas assuré par des entreprises spécialisées mais qui garantissait la protection des ouvrages tant qu'elles conservaient leur usage militaire. Cet usage s'est aujourd'hui perdu et chaque intervention, si elle doit être respectueuse des qualités originelles de l'édifice, peut s'avérer très onéreuse si elle n'est pas envisagée dans une globalité.

Un nouveau raisonnement doit aujourd'hui être inventé, justifiant les éventuels travaux à prévoir pour leur mise en valeur dans le contexte plus général de l'économie de la Corse, selon des objectifs qui ne peuvent ignorer l'évolution récente de l'environnement immédiat dans lequel elles se situent, en particulier l'urbanisation littorale qui a pu totalement effacer leur logique fonctionnelle originelle.

En noir : limite de Canton
En blanc : limite de communauté
(d'après le Plan Terrier 1793)

Communauté isolée ou ensemble de communautés à l'initiative de la construction et/ou de gestion des tours génoises

Tours carrées et tours rondes

Tours rasées
Tours base visible uniquement
Tours entièrement visibles

En noir : tours hors du cadre de construction ou de gestion de l'époque génoise
En couleur : tours génoises gérées par les communautés (référence colorée identique)

Tours génoises érigées et gérée par plus de deux communauté
Tour de Sagro
Tour de L'Osse
Tour de la Finacchjarolla :
Tour de Santa Maria di a Chjapella
Tour d'Agnello
Tour de la Giraglia
Tour de la Vecchiaia

Tours génoises jouant un rôle important dans les relations Corse-Terra ferma et assujetties à la quittance du droit dit des «Trois Tours».

Relation entre les tours génoises «intérieures» et les tours génoises «littorales»

Autre fortification existante ou disparue pouvant intégrer dans son complexe architectural une tour

Tours génoises prises ou tours construites pendant les révolutions de Corse de 1730 à 1769.

La question du patrimoine comme levier de développement

Aujourd'hui et d'une manière générale, l'élargissement de la notion de patrimoine et des échelles de réflexion implique une multiplication des enjeux : la problématique patrimoniale stricto sensu converge désormais de plus en plus avec les enjeux inhérents à la société contemporaine (usages, environnement, économie, culture, social, cadre de vie...) et nous incite à inventer de nouveaux raisonnements dépassant la considération du seul objet architectural ou artistique. La réponse aux enjeux patrimoniaux d'un projet s'illustre ainsi dans le fait que l'introduction

Tour de l'Osse

de nouveaux usages permet de révéler l'histoire et l'esprit du lieu, et met en évidence sa valeur architecturale et historique en répondant à de nouvelles exigences. L'enjeu principal, au-delà de la simple remise en état ou valorisation, réside dans la réponse à la problématique de la mise en valeur, laquelle est liée, directement ou indirectement, à la reconversion d'un patrimoine devenu un temps obsolète et progressivement reconquis par le public et la collectivité.

Seulement, dans un contexte économique où les coûts liés à la restauration et à l'entretien du patrimoine augmentent en même temps que les dotations diminuent, les investissements à engager par les collectivités locales pour la protection de leur patrimoine bâti sont souvent très importants et deviennent de plus en plus difficiles à assumer, en particulier pour les petites communes. Il est donc nécessaire aujourd'hui de fonder le discours lié à la mise en valeur d'un élément du patrimoine sur le rayonnement que celui-ci, une fois restauré, aura sur l'ensemble du territoire de la commune et au-delà. Cela revient à considérer que la restauration et la mise en valeur d'une ou plusieurs tours littorales, patrimoine essentiel de la Corse, ne doit plus être considérée comme une fin en soi mais comme le moyen pour l'entretien d'une mémoire, d'une identité et d'une culture collective, et surtout comme un levier pour la valorisation de tout un territoire, générateur d'un nouveau développement économique, touristique et culturel qui lui est lié.

L'étude comme vecteur de concertation autour d'un projet de territoire

La mise en œuvre d'un projet à l'échelle du territoire implique l'adhésion des élus et de la population.

Alors que la communauté de communes du Cap Corse élaborait sa charte architecturale et paysagère, Gabriel Turquet de Beauregard, architecte des bâtiments de France de Haute-Corse, a commandé une étude portant sur la valorisation des tours littorales du Cap Corse, devant entamer la réflexion sur une gestion globale de ce patrimoine littoral insulaire dont près d'un tiers est concentré dans le Cap. Cette étude s'est attelée à établir un diagnostic méthodique de chaque tour et de l'ensemble du réseau, élargissant l'échelle d'étude à la mer Ligure, identifiant le rôle de la Corse comme verrou du canal de Corse au droit du Cap. A la suite d'un séminaire scientifique organisé par la DRAC de Corse en 2016 sur ce thème, l'Etat s'est positionné avec la CTC comme porteur d'une politique volontariste de mise en valeur de ce patrimoine emblématique. Il en est ressorti la nécessité de mettre au point une méthodologie d'étude spécifique à ce patrimoine en série. Depuis, plusieurs opérations de restaurationont été lancées et l'étude du réseau a été élargie à l'ensemble des tours littorales de l'île.

Le travail mené jusqu'à aujourd'hui sur les tours littorale du Cap Corse a permis à la fois de rendre compte de l'ensemble de l'état des lieux, des découvertes, de l'avancée dans la connaissance de ces tours et de son réseau, d'un état des lieux et des enjeux de conservation et de mise en valeur qui en découlent, enfin de la proposition des outils réglementaires.

Cette reflexion se poursuit avec le pôle tourisme de Bastia, du Nebbiu et du Cap Corse, avec les élus, les institutions, et les propriétaires de tours, publics ou privés, vers une traduction réglementaire tournée vers un projet qualitatif de mise en valeur des sites naturels et bâtis autour de ce patrimoine.

Ainsi, afin de mettre en perspective tout cela, a été proposé dans le cadre de l'étude un événement annuel autour de ces tours, ayant pour objectif de faire mieux connaître ce patrimoine mais aussi de s'en servir comme outil de développement culturel et touristique.

Tour de Santa Maria di a Chjappella

Projet de mise en fumée des tours du Cap à l'occasion d'une journée événement - © CA' Architectes

Parmi les pistes explorées, il est tout à fait possible d'imaginer une «journée des tours génoises» sur le territoire Nebbiu - Bastia - Cap Corse où la mise en fumée des tours permettrait la compréhension du fonctionnement du réseau. En terme de développement économique, les retombées d'un évènement culturels peuvent très bien être envisagées couplée à un autre évènement, sportif par exemple, tel que les courses de voile comme la Rolex Cup se déroulant au large de la Giraglia.

Ces tours, dont certaines datent de cinq siècles, sont un témoin exceptionnel de l'histoire de la Corse, racontant la manière dont le mode de vie des hommes étaient conditionné par la réalité géographique du territoire, incarnant une méfiance permanente vis-à-vis d'un littoral synonyme de danger. Aujourd'hui, elles incarnent la mémoire dont nous avons bâti une vision romantique mais peuvent aussi se tourner vers l'avenir en étant l'opportunité de valoriser l'urbanisme et le paysage naturel dans lesquelles elles se trouvent, et de faire connaître d'avantage ce territoire exceptionnel qu'est le Cap-Corse.

SOURCES

Étude patrimoniale des tours littorales du Cap Corse 2016-2017, Raphaëlle Davin –architecte D.E. et urbaniste, Sébastien Celeri – architecte du patrimoine, Diana De Mari – Paysagiste.

L'opportunité d'une étude sur les tours littorales insulaires, in La pierre d'Angle Avril 2016, Gabriel Turquet de Beauregard – architecte des bâtiments de France, chef de l'UDAP Haute-Corse.

Chronique : Lisa Bettini
Illustrations : Isabelle Istira

Cinq dates
revues et corrigées

565 : Les Phocéens envahissent la Corse et créent « Alélia », qui deviendra Aléria.
En occupant l'île, ils contribuent à assurer la liaison avec la Grèce et apportent avec eux la technique et la culture Grecque. Ils sont notamment à l'origine de l'introduction des oliviers et de la vigne sur l'île.
Donc en gros, ce sont eux qui ont entamé un GROS bordel viticole qui éclatera en août 1975, merci Nikos !

755 : Pépin le Bref accepte la souveraineté de l'Eglise sur la Corse.
A cette époque, seule la papauté s'intéresse à l'île qui se remet durement des invasions vandales du Vème siècle.
Déjà petit 1, pour qui il se prend pour donner la Corse à Jésus ? Et puis, j'ai pas confiance...
Pépin = Raisin = Vigne = Problème de boisson.

1195 : Tranquillou, Gênes s'installe à Bonifacio. Avant de s'emparer en 1268 de Calvi, tant qu'à faire, prenez tout.
On dit que le nom de « Gênes » à vu le jour un été, quelques temps avant. Un Italien est rentré dans un café au Sud de l'île, il parlait fort, portait un slip de bain moulant et est parti sans laisser de pourboire ! Le tenancier lui a alors crié « FORA, le sans-gènes !!! ». Le rital, qui n'avait rien compris, a trouvé le nom joli et s'est re-nommé le « Génois ». L'affaire est dans le slip.

1725 : Naissance de Pascal Paoli, homme politique plus connu que Madonna. En 1755, il prendra la tête de l'insurrection pour l'indépendance de la Corse contre la République de Gênes (prenez-ça les moules-bites!) et deviendra général en chef de la nation Corse cette même année. Il modernise le pays et le dote d'une Constitution. En 1769, Paoli est contraint à l'exil et la Corse perd son indépendance au profit du royaume de France.
Ce que vous ne savez peut-être pas, c'est que Pasquale faisait 6 kilos à sa naissance, si on prend en compte le poids de ses cheveux. On dit même qu'il est né avec un catogan, d'ailleurs durant toute sa vie, on l'a souvent confondu avec Karl Lagerfeld.

1789: La Corse devient Française. En même temps que la révolution Française, coïncidence ?
On a affronté le pire : l'attaque de la Feta, la prise d'assaut des Carpaccio, les lances-roquettes d'Hosties et voilà qu'on nous lie à Gérard Depardieu ? Même lui à voulu quitter le navire !
Le pire c'est qu'on ne peut même plus faire de Vendetta en tirant des Olives, elles sont devenues rares, on est plus en -565 hein (cf : Xylella Fastidiosa).
Nous reste qu'un seul moyen, nous venger sur la viticulture…
mais au comptoir cette fois-ci !

DESTOCKAGE GRANDES MARQUES
PRÊT À PORTER - CHAUSSURES - ACCESSOIRES

BOUTIQUE LA REMISE
32 RUE FESCH AJACCIO - CENTRE VILLE
OUVERTURE NON-STOP 10H00-19H30 TEL. 04 95 28 02 57

Week-end à Bruxelles

Texte : Isabelle Bartoli
Photos : Jean-Christophe Attard

« Alors que Paris vous rend parisien et Londres londonien, Bruxelles ne vous rendra pas bruxellois, elle vous permettra d'être vous-même. Ses habitants cultivent une chaleur qui manque au climat. » En quelques mots, l'écrivain Eric Emmanuel Schmitt, parvient à transmettre son enthousiasme pour une ville bien ancrée dans son siècle, à la fois moderne et tournée vers ses traditions - une ville chaleureuse, facétieuse ou somptueuse mais toujours à échelle humaine.

Bruxelles, une ville aux mille facettes où personne n'aura de mal à retrouver la sienne et à y prendre place. En quittant la Corse sous un soleil radieux, on peut être surpris, selon les périodes, de retrouver le même dans cette cité du nord. En survolant les alentours de la ville, on découvre une multitude de champ cultivés… tout est vert, jaune, terre de sienne, comme un aperçu de ce « plat pays » si cher à Brel. Dès l'aéroport, tout semble déjà facile, avec une navette qui vous attend et vous conduit vers la Gare du Midi. En descendant du bus, le décor hésite entre un No man's land mi-industriel, mi-quartier d'affaires qui peut surprendre… Soyez patients, le centre ville n'est pas loin et vous réserve son lot de surprises et d'émerveillements. On arrive dans un musée à ciel ouvert ! Sur la Grand Place, vous faites intégralement partie d'une œuvre d'art à 360° qui évolue sans cesse en fonction des évènements, de l'heure de la journée mais aussi des gens qui y passent. Malgré une foule impressionnante, on ne se sent nullement oppressé, on retrouve l'effervescence des grandes villes, le stress en moins ! Ici, chacun semble prendre le temps de vivre et la diversité, qu'elle soit visuelle, sonore ou olfactive enivre tous vos sens. On entend parler chinois, anglais, espagnol, on respire ici des effluves des gaufres ou de chocolat, là des odeurs de grillades et de frites… on admire l'architecture des bâtiments ou l'on s'amuse des fresques colorées, façon bandes dessinées sur les façades des immeubles. Une impression de fraîcheur et de spontanéité se dégage également à la vue de ces jeunes européens assis par terre et discutant entre eux devant la bourse. Soudain, on ne se sent plus touriste, ni simplement spectateur mais acteur de cette scène

Atonium

Commission européenne

bruxelloise. On se sent bien, c'est tout ! Tout le cœur de la ville bat de cette manière. Si les décors changent, la richesse du bâti ancien ou moderne demeure et l'environnement reste toujours apaisant avec de larges zones piétonnes et des immeubles ne dépassant pas quatre étages. On a envie de flâner et l'on comprend vite que Bruxelles est plus qu'une destination touristique, c'est une ambiance, une histoire, un art de vivre qui vous transportent au-delà. Devant les Halles, des bars et restaurants aux terrasses multicolores se veulent accueillantes. De la musique à chaque coin de rue où l'on peut entendre de l'électro à midi dans un bar lounge ou croiser de nombreux artistes de rues faisant le bœuf à toutes heures.

Si la ville est grande, on s'aperçoit cependant que l'on peut se déplacer rapidement d'un endroit à un autre à pied, en tram ou à vélo.

La variété des décors reste surprenante, donnant parfois l'impression de plusieurs villes juxtaposées. On passe d'un hyper-centre historique à la jungle urbaine des quartiers d'affaires ou européens. On passe d'un Montmartre made in Belgium à un quartier aux allures Tokyoïtes avec ces buildings de verre. Bruxelles, c'est un voyage au cœur de l'Europe, certes, mais aussi un voyage dans le

Place de la bourse

Place Sainte Croix
Quartier du Flagey

Commission européenne

Bruxelles

By Night

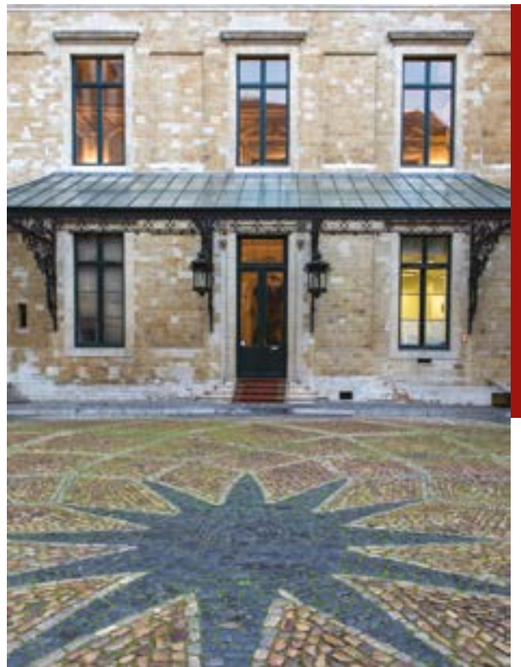
Comme souvent dans les villes du Nord, la vie nocturne est très développée à Bruxelles. Étudiants, fonctionnaires européens, familles ou artistes de rue investissent le pavé bruxellois dans la même ambiance conviviale que l'on constate en journée.

Capitale de la BD, Bruxelles affiche son amour du 9ème art au détours de ses rues colorées.

temps où passé et futur, authenticité et modernité s'entremêlent, s'entrechoquent mais finalement se marient à merveille. En flânant dans les rues de la capitale flamande, vous découvrirez Bruxelles la belge, mais aussi et surtout, une ville qui a su réconcilier par l'art de vivre qui s'y déploie toute la diversité d'une Europe forcément bigarrée, forcément contrastée mais unie par l'histoire et la culture d'un continent qui s'est toujours construit dans la différence et l'acceptation de l'autre.

Cosmopolite, jeune et fashion, une autre facette de Bruxelles.

« Bruxelles l'atypique, Bruxelles la chic, Bruxelles l'étudiante ou Bruxelles l'européenne, autant de visages pour une ville rieuse et attachante où les habitants cultivent l'art du bien vivre ensemble. »



Galeries royales Saint Hubert

Tous les grands courants architecturaux ont laissé leur empreinte sur la ville. L'art nouveau ou l'art déco hier, les buildings de verre et d'acier aujourd'hui se côtoient et conférent à la capitale belge cet aspect polymorphe qui fait tout son charme.

« Les Belges en général et les Bruxellois en particulier pratiquent l'humour et la dérision avec naturel et délectation. L'accueil y est donc toujours spontané et chaleureux ! »

Rendez-vous en Mai 2018
pour un week-end découverte à
Toulouse