

# LE MAGAZINE



ÉTÉ 2022 · #16





## L'ART DE VIVRE EN CORSE

BARNES CORSE

Route de Cala Rossa - 20137 Lecci de Porto-Vecchio | +33 (0)4 95 76 16 16  
corse@barnes-international.com | www.barnes-corse.com

## VOUS ÊTES AU CALA ROSSA, VOUS ÊTES CHEZ VOUS

YOU ARE CALA ROSSA, YOU ARE AT HOME



JÉRÔME LABAT  
Directeur  
Hotel Manager

Chers Hôtes,

Après un hivernage hyperactif, notre belle maison de Cala Rossa est prête pour vous accueillir et vous faire vivre des moments de petits bonheurs partagés, dont nous avons le secret...

Toujours à votre écoute, n'hésitez jamais à partager avec moi vos impressions et vos suggestions, elles me sont précieuses.

Privilégions les échanges autour d'un café, et ne me condamnez pas à un monologue stérile sur les plateformes d'opinion !

Excellentes vacances à Cala Rossa.

Dear Guests,

After a hyperactive winter closure, our wonderful Cala Rossa residence is ready to welcome you and see that you enjoy precious moments of sharing, of which we have the secret...

Never hesitate to share your impressions and suggestions with me: I am always attentive to your needs, they are very precious to me.

Let's take time out for a chat over coffee, please don't condemn me to a sterile monologue on opinion platforms!

Wishing you an excellent holiday at Cala Rossa.



**mare di latte**  
PORTO VECCHIO

4 cours Napoléon,  
20137 Porto-Vecchio  
–

1 boulevard Wilson,  
20260 Calvi  
–

Boutique du Grand Hôtel  
de Cala Rossa  
–

Boutique du Domaine de Murtoli

[www.maredilatte.com](http://www.maredilatte.com)



MOBILIER INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR

I n o



calarena

- EN VENTE À LA BOUTIQUE DE L'HÔTEL -

**BASTIA**  
16 RUE CÉSAR CAMPINCHI  
+33 04 95 46 02 47

**CALVI PORT**  
7 RUE GÉNÉRAL JOFFRE  
+33 04 95 46 33 24

**BONIFACIO PORT**  
CHEZ UNICA PUNTA  
2 QUAI BANDA DEL FERRO  
+33 04 95 73 28 13

**PORTO-VECCHIO**  
12 RUE DU GÉNÉRAL LECLERC  
+33 04 95 21 88 39

[WWW.CALARENA.COM](http://WWW.CALARENA.COM)

CONTACT REVENDEURS : +33 1014 95 24 77 65 - CONTACT@CALARENA.COM



HAPPY SPORT  
Façonné en or éthique

*Chopard*

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860\*

  
**VANNUCCI**  
joaillier-horloger

Bastia – Ajaccio – Porto Vecchio

04 95 34 88 80

## SOMMAIRE

CONTENT

Photos : Camille Moirenc et Chjara Stella Hillion Stromboni.



### HÔTEL

Une maison iconique et familiale An iconic family home	18
Des moments divins... Divine moments...	22
Rêveries turquoise Daydreams in turquoise	26
Nuits magiques en pleine nature Enchanted nights in the midst of nature	28
Mouss Bouataoun un agent très spécial ! A very special agent!	30
Ainsi soit style ! Such is style!	32
Œuvres florales Floral creations	34
Les équipes Staff	130

### GASTRONOMIE

Pour tous les goûts To suit all tastes	36
Les petits bonheurs de l'aube... Precious breakfast treats	40
Pascal Cayeux, émotions culinaires Pascal Cayeux, culinary inspiration	42
Francis Péan, c'est si bon ! Francis Péan, too good to be true!	44
Le tiercé gagnant... Dans l'ordre ! Winning trio... In this order!	46
Merveilles du potager Gems in the vegetable garden	48
Doux elixirs Precious elixirs	52
l'icône du vin corse An icon of corsican wine	54



MOBILIER INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR

I n o

Rond-point des 4 Chemins, 20137 Porto-Vecchio / 04 95 70 50 43 / www.ino-mobilier.com / @ino.mobilier

## SOMMAIRE

CONTENT

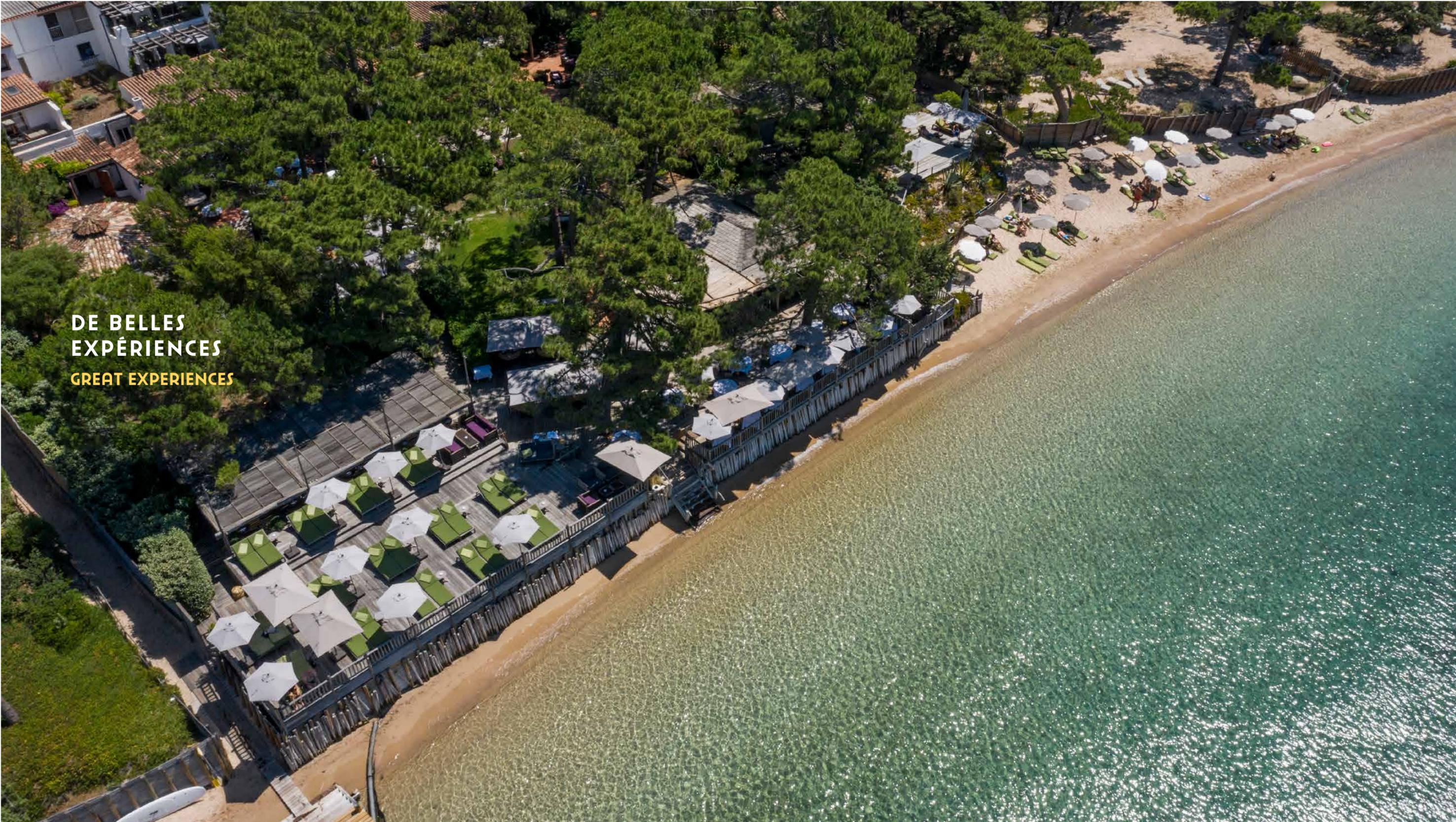


### SPA & ACTIVITÉS

Se laisser sublimer au spa Nucca Sublime pampering at the Nucca spa	56
L'Art du soin selon Charlotte Mourot The art of skincare as seen by Charlotte Mourot	60
Hélène Debray, La belle âme du spa Nucca The soul behind the Nucca spa	62
L'Éclat Nucca The radiance of Nucca	64
Cap sur de nouvelles sensations Head for new sensations	67
La Toussaint « Family friendly » ! All Saints' Day: family friendly!	71
Des pique-niques raffinés Chic picnics!	73

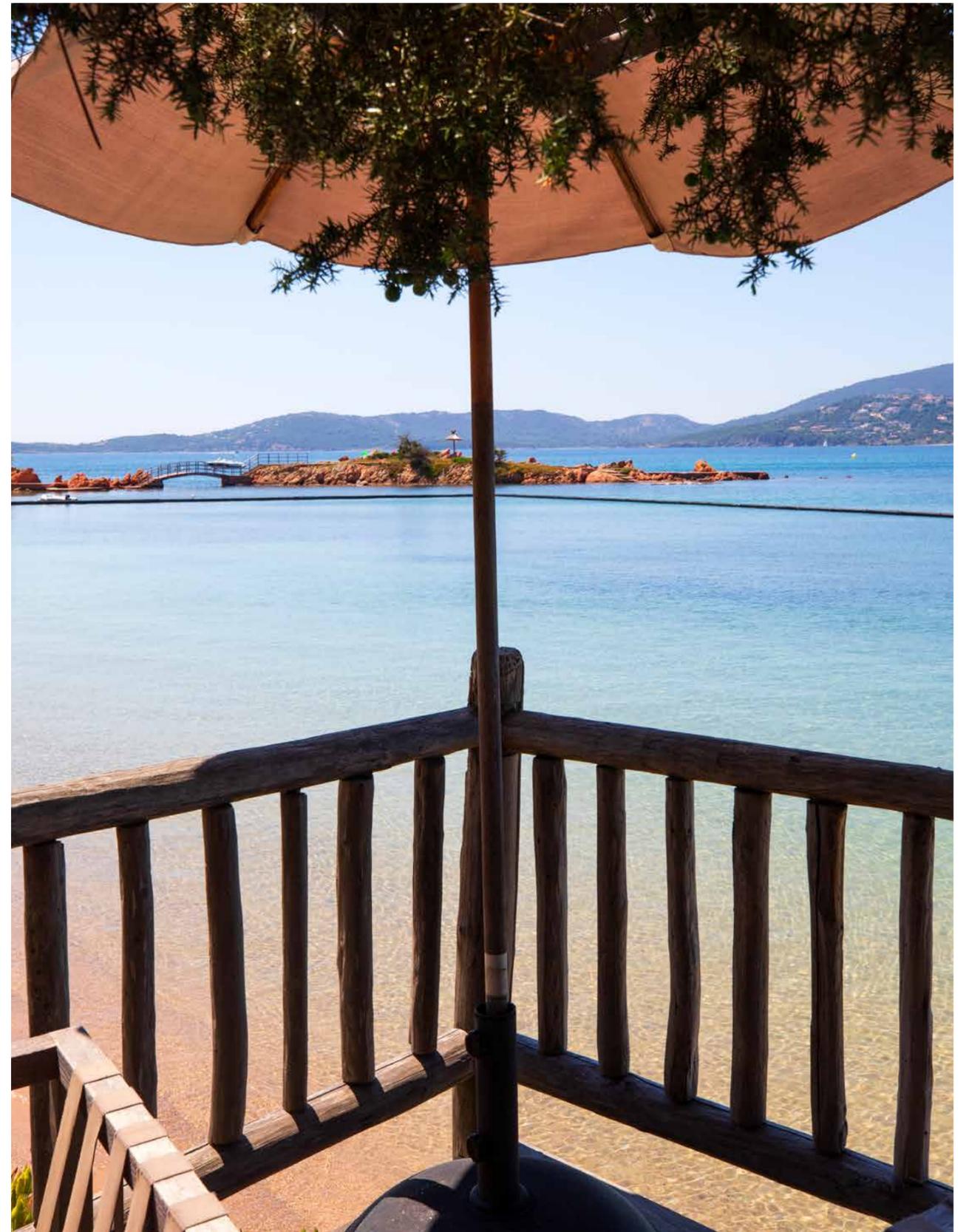
### TOURISME

Trésors de la Corse-du-Sud Treasures of southern corsica	77
Paysages grandioses à Porto-Vecchio Porto-Vecchio, grandiose scenery	81
« Infiaratu », l'or rouge Corse "Infiaratu", corsican red gold	83
La Corse authentique Authentic corsica	85
Le Domaine du Mouflon d'Or The Domaine du Mouflon d'Or	87
Murtoli, Corse originelle, Corse magique	91
La Corse et Okinawa コルシカと沖縄	97
Agenda Diary	103



DE BELLES  
EXPÉRIENCES  
GREAT EXPERIENCES









UNE BULLE DE QUIÉTUDE  
ET D'AUTHENTICITÉ

PEACEFULNESS AND AUTHENTICITY  
AS VIBRANT AS EVER

Hélène Canarelli

## UNE MAISON ICONIQUE ET FAMILIALE

AN ICONIC FAMILY HOME

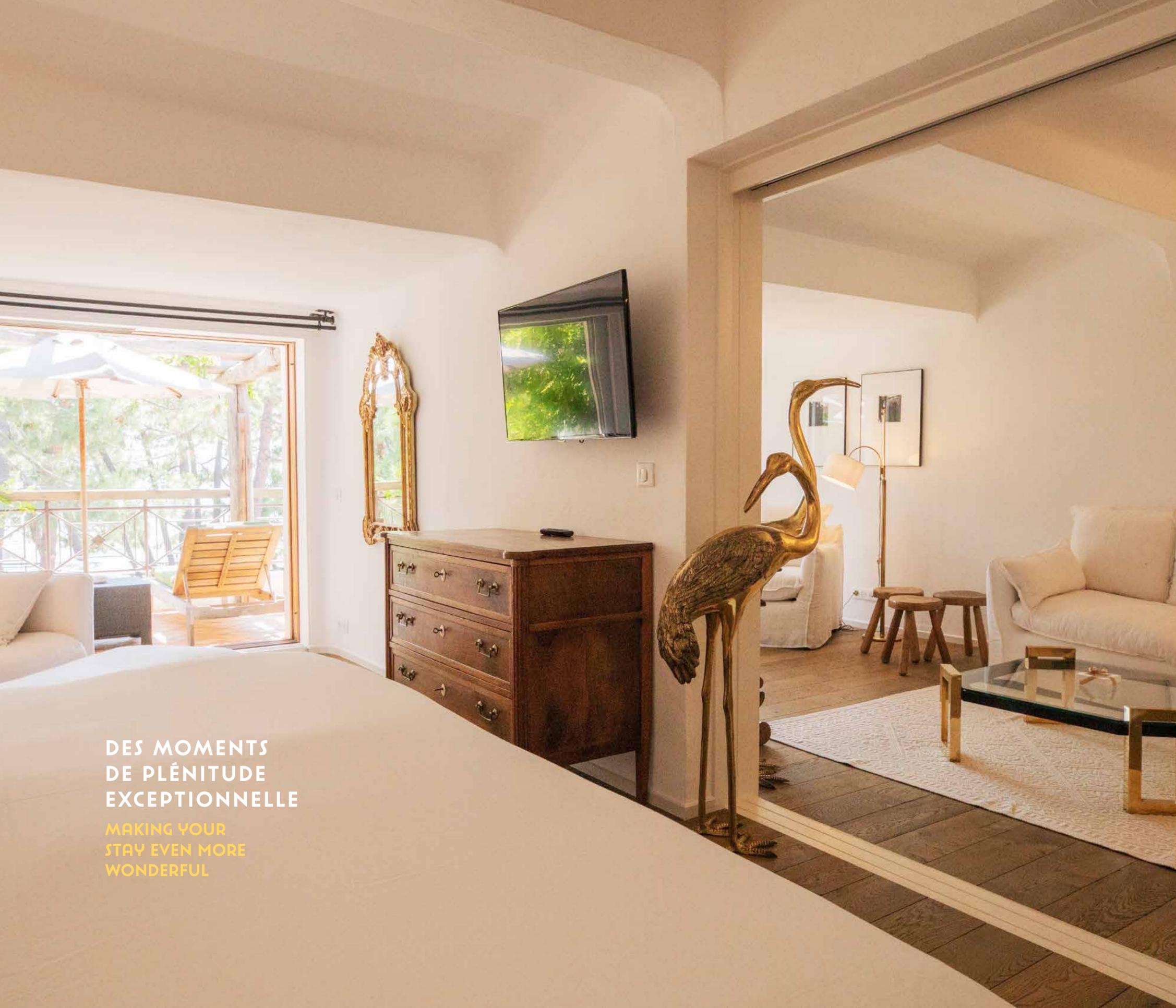
Hélène et Lise, les deux magiciennes du Grand Hôtel de Cala Rossa, préservent ce cinq étoiles historique, devenu mythique !

C'est Toussaint Canarelli qui a d'abord créé le Grand Hôtel de Cala Rossa en 1977, inventant un lieu de villégiature où le luxe se mêle à la nature et à l'authenticité. Depuis, ses filles Hélène et Lise, créatrices de la marque Nucca, ont repris le flambeau et entretiennent ici une bulle de quiétude et d'authenticité. Les chambres et les espaces sont d'inspiration méditerranéenne, moderne et élégante. Chaque recoin possède son histoire, son trésor caché, il est le reflet d'un charme et d'une atmosphère qui défient le temps. Votre séjour dans leur maison de famille, accompagné d'un personnel attentionné et bienveillant, est une parenthèse enchantée. La cuisine promet de grandes émotions gastronomiques et le spa, 100% « Nucca », est une véritable ode à la nature et au bien-être.

Hélène and Lise, the two magicians at the Grand Hôtel de Cala Rossa, preserve this historic 5-star address, now become a legend!

It was Toussaint Canarelli who first created the Grand Hôtel de Cala Rossa in 1977, inventing a holiday residence where luxury is paired with nature and authenticity. Since then, his daughters Hélène and Lise, creators of the "Nucca" brand, have taken up the torch and keep this haven of peacefulness and authenticity as vibrant as ever. The rooms and various areas are inspired by the Mediterranean, elegant and modern. Each nook and corner has its own tale, its hidden treasure: it reflects the charm of an atmosphere that defies passing time. Your stay in their family home, enhanced by a caring, attentive staff, is a getaway of sheer enchantment. The cuisine promises rare gastronomic experiences while the spa, 100% "Nucca", is a real ode to nature and well-being.





DES MOMENTS  
DE PLÉNITUDE  
EXCEPTIONNELLE

MAKING YOUR  
STAY EVEN MORE  
WONDERFUL

## DES MOMENTS DIVINS...

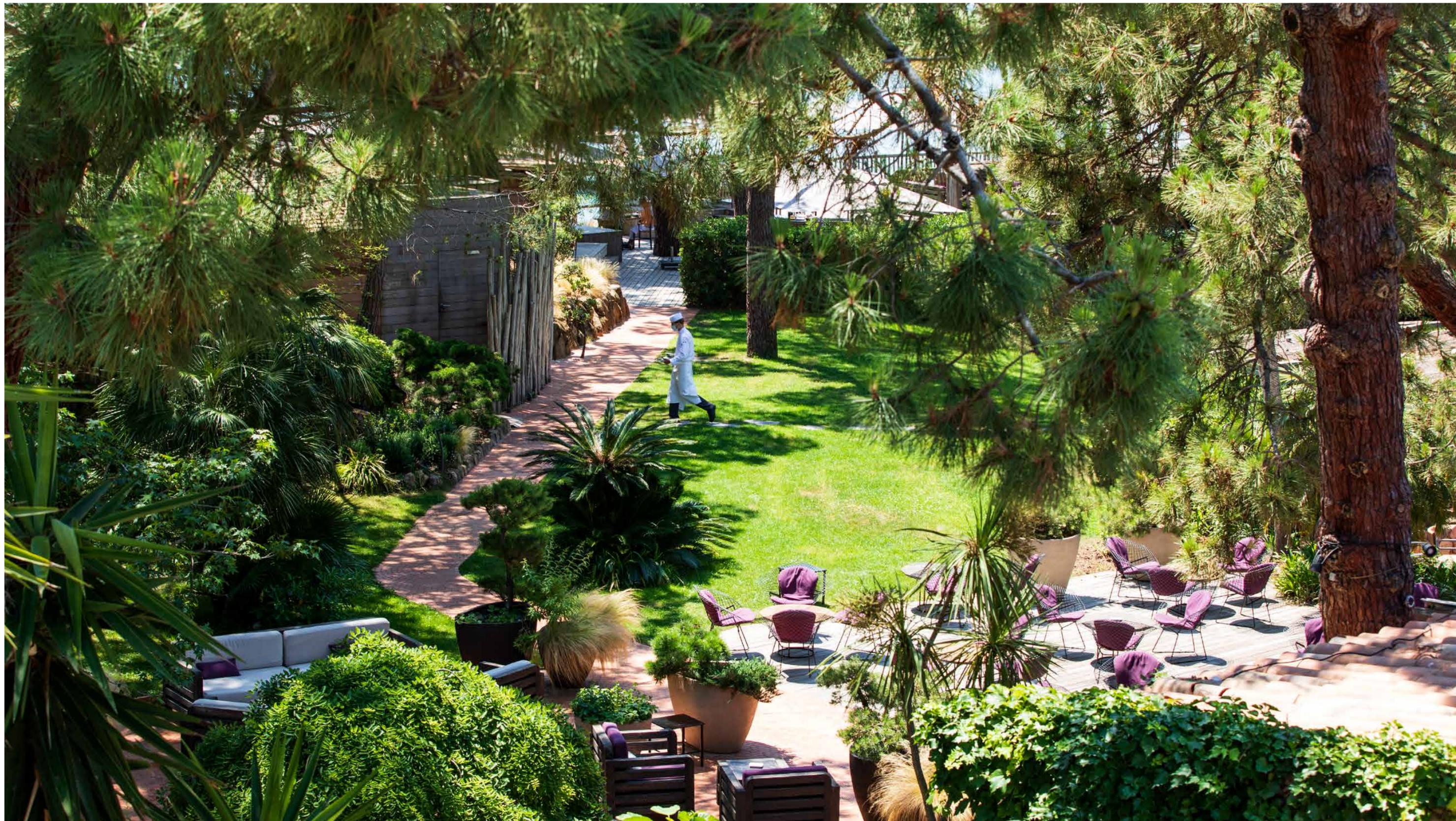
DIVINE MOMENTS...

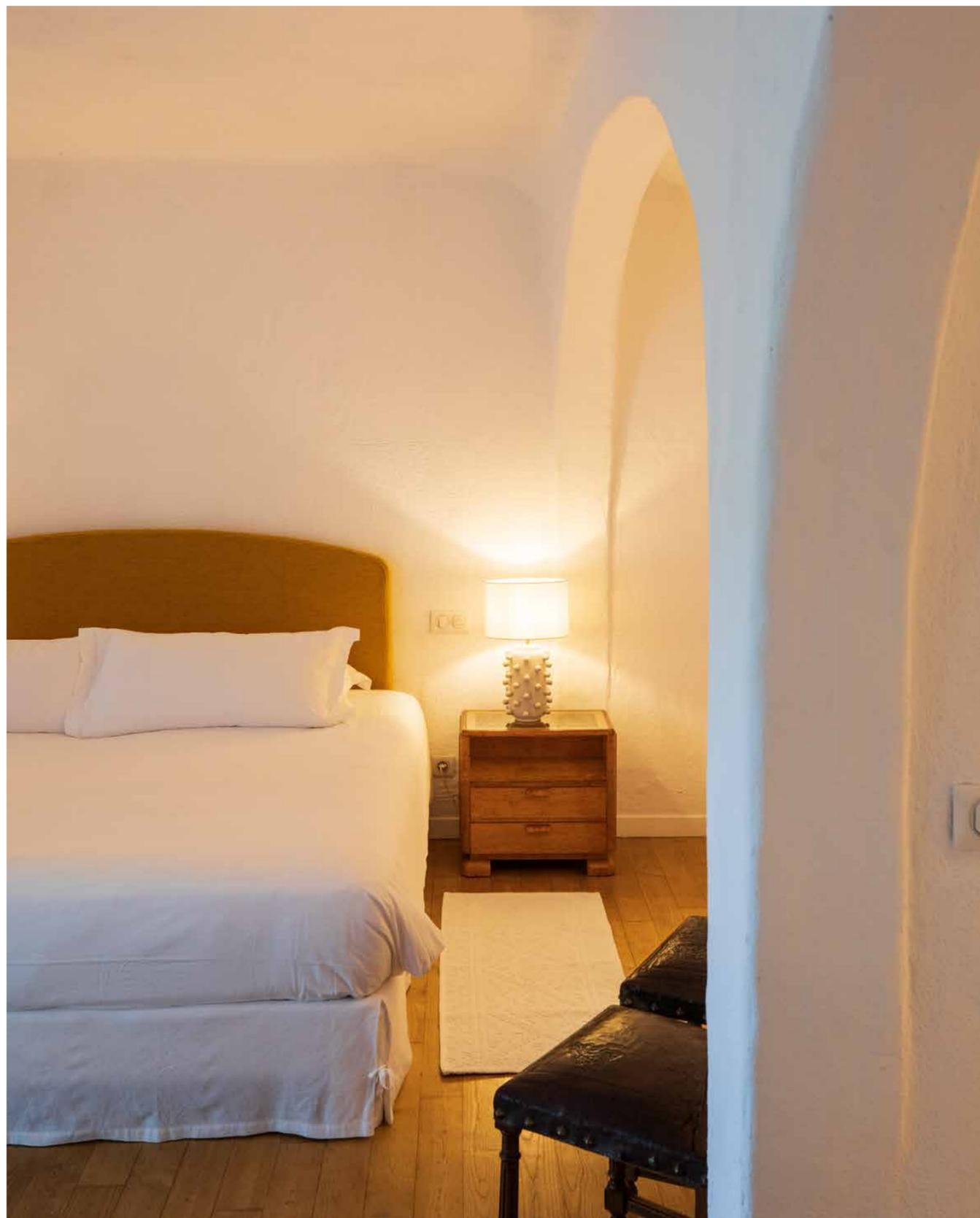
C'est un lieu d'exception au cœur de la baie de Porto-Vecchio qui s'ouvre devant vos yeux, une incroyable aventure de famille née il y a 40 ans...

Ici, le rythme est insouciant, et toute l'équipe déploie au quotidien des trésors d'imagination pour sublimer votre séjour : services d'un Relais & Châteaux, chambres et suites de prestige, lieux insolites, art culinaire de saison et locavore, et spa proposant le meilleur du soin naturel corse. L'emplacement exceptionnel de la propriété, les pieds dans l'eau, s'offrant aux camaïeux de bleus et sous les pins, vous apaise à l'infini. Laissez-vous bercer par sa quiétude, la brise et la caresse du soleil. Vous êtes au Paradis, vous êtes chez vous.

At the heart of the bay of Porto-Vecchio, this is a truly exceptional place that opens up before your eyes, an amazing family adventure that began 40 years ago...

Here, the mood is carefree, and the entire team conjures up treasures of imagination every day to make your stay even more wonderful: "Relais & Châteaux" services, prestige rooms and suites, amazing settings, a culinary art both local and seasonal, and a spa proposing the best of natural Corsican care. Right at the water's edge, beneath the pines, offering itself to a palette of blue, the property's magnificent location is infinitely soothing. Let yourself be lulled by its peacefulness, sea breezes, the caress of the sun. You are in Paradise, you are finally home.





## RÊVERIES TURQUOISE

### DAYDREAMS IN TURQUOISE

Au Grand Hôtel de Cala Rossa, on se lève au rythme des premiers rayons et des vues cartes postales dans une atmosphère élégante et chaleureuse.

Découvrez les chambres et suites qui font écho à l'environnement exceptionnel qui entoure l'hôtel, sublimant la Méditerranée : grandes voûtes, blanc aux murs, bois brut et objets chinés lors des voyages des propriétaires invitent au dépaysement et leur donnent un caractère singulier. Sur chaque table de nuit, une sélection de livres procure le doux sentiment d'être bel et bien dans une maison de famille. Dans la salle de bain vous attendent les produits d'accueil de la marque Nucca, les soins naturels issus du maquis corse. Seul, à deux ou avec sa tribu, de la chambre standard à la plus grande des suites, les espaces s'adaptent à vos besoins et se transforment en de confortables cocons privés. Dans la junior suite « Orchidées » ou la suite « Pivoine », les familles trouvent leur bonheur et de l'espace : 60 m<sup>2</sup> divisés en deux par une porte coulissante pour plus d'intimité. Ouvertes sur l'extérieur, les chambres avec terrasse invitent à la relaxation face au panorama éblouissant qui oscille du doré au rosé. En rez-de-chaussée, profitez d'un accès direct à la plage. Allongé sur les transats qu'offrent certaines d'entre elles, enveloppé par la délicate odeur du jasmin qui tombe de la pergola, le paradis corse défile sous vos yeux pour des moments de plénitude exceptionnelle.

At the Grand Hôtel de Cala Rossa, you rise to meet the first rays of sun with picture-postcard views in a warm and elegant atmosphere.

Come discover rooms and suites that echo the sublime environment surrounding the hotel, perfect backdrops for the Mediterranean: arched ceilings, white walls, natural wood, objects unearthed on the owners' travels, all inviting you to disconnect and offering distinctive character. On each bedside table, a selection of books gives the warm feeling of being in a family home. In the bathroom, Nucca hospitality products await you, natural treatments sourced from Corsica's maquis. Alone, as a couple or with the family, from standard rooms to the largest suite, the spaces meet individual needs and are transformed into comfy private cocoons. In the "Orchidées" junior suite or the "Pivoine" suite, families discover bliss and spaciousness: 60 sqm split in two by a sliding door for privacy. Opening outside, rooms with terraces invite you to chill out while admiring a dazzling panoramic view turning from gold to pink. On the ground floor, guests benefit from direct access to the beach. Lazing on sun-loungers offered by some of the rooms, basking in the delicate fragrance of jasmine hanging from a bower, a Corsican paradise unfurls before your eyes for moments of rare fulfilment.



## NUITS MAGIQUES EN PLEINE NATURE

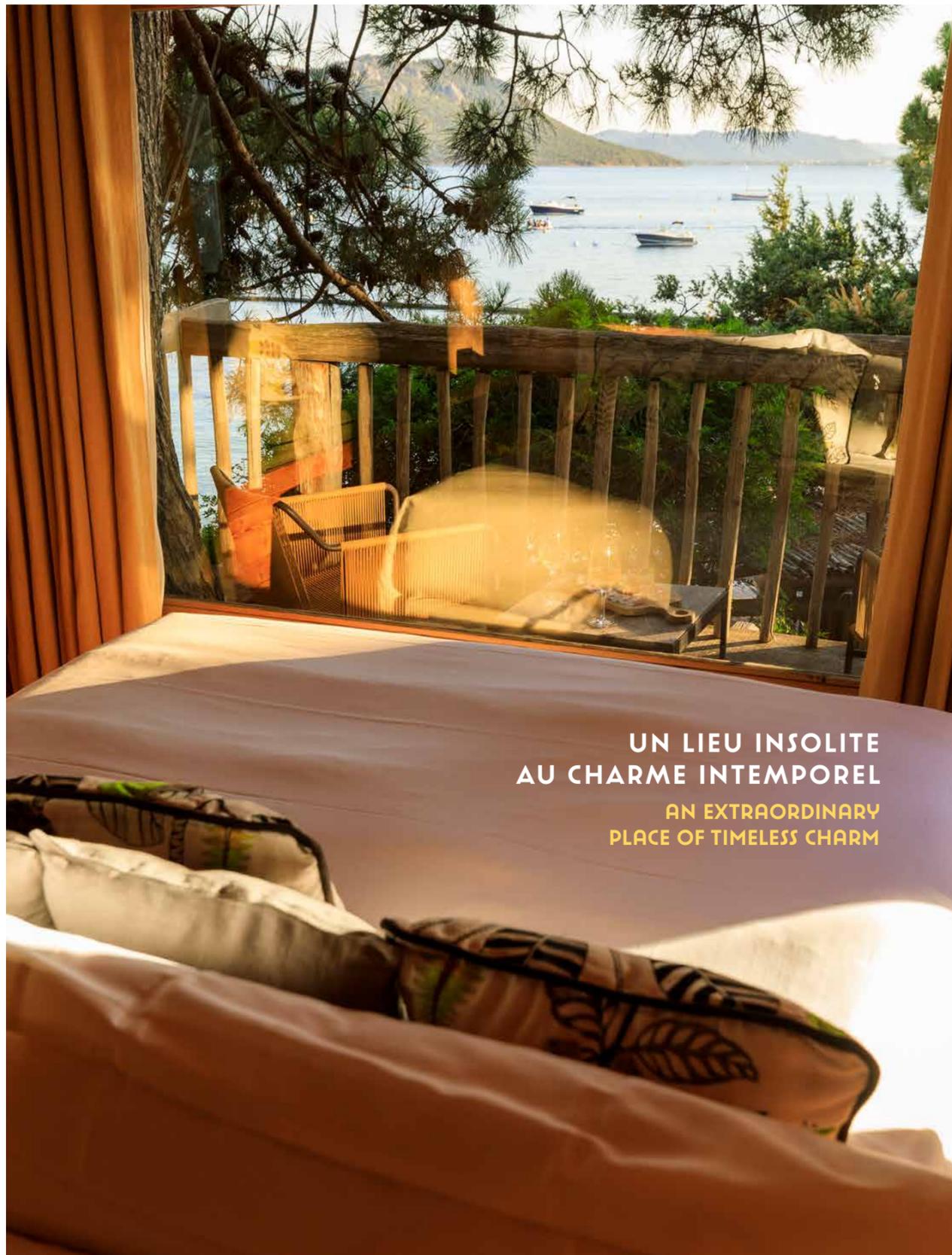
ENCHANTED NIGHTS IN THE MIDST OF NATURE

Il existe un endroit, caché dans la pinède du Grand Hôtel de Cala Rossa, où se trouve un refuge secret, une cabane dans les arbres, pour vous faire prendre un « bain de nature ».

Le Grand Hôtel de Cala Rossa a imaginé un lieu insolite au charme intemporel, pour vous faire vivre une expérience unique et grand luxe, face à la sublime baie de Porto-Vecchio. La baignoire surplombe la plage et les vitres sont sans tain, pour une parfaite intimité. Depuis la cabane entourée d'arbres aux vertus d'exception, le spectacle est grandiose à chaque heure du jour. Et lorsque le soleil se lève, la vue splendide vous émerveille, la nature vous enveloppe, pour démarrer la journée avec bienveillance, énergie et bien-être. Prenez votre bain de mer dans le calme, en totale harmonie avec les éléments...

Hidden in the pinewood of the Grand Hôtel de Cala Rossa, there is a place where you will discover a secret refuge: a tree-house inviting you to bask in nature.

The Grand Hôtel de Cala Rossa has dreamt up an extraordinary place of timeless charm to offer you a unique and very luxurious experience facing the sublime bay of Porto-Vecchio. The bathtub overlooks the beach and one-way windows guarantee total privacy. From the tree-house surrounded by trees of exceptional virtues, the view is grandiose at all times of day. At sunrise, this splendid view is quite awesome, nature envelops you, so that you start the day with empathy, energy and well-being. Take a dip in the sea in all serenity, in total harmony with the natural elements...



UN LIEU INSOLITE  
AU CHARME INTEMPOREL

AN EXTRAORDINARY  
PLACE OF TIMELESS CHARM



UNE GENTILLESSE  
À TOUTES ÉPREUVES

▲ UNFAILING KINDNESS

## MOUSS BOUATAOUN UN AGENT TRÈS SPÉCIAL !

A VERY SPECIAL AGENT!

---

Il est le « Mac Gyver » de Cala Rossa...  
et tous nos confrères nous l'envient !

Vous le croiserez souvent dans l'enceinte du Grand Hôtel de Cala Rossa car son champ de compétence est incommensurable. Toujours au pas de course, il veille avec amour sur les coulisses de cette belle Maison depuis 2004. Responsable des travaux durant l'hiver, responsable de la maintenance durant l'été, il a le privilège d'être l'un des rares sociétaires « calarossiens ».

Homme de confiance de Toussaint CANARELLI, il est devenu tout naturellement le partenaire complice de Lise et Hélène lorsque les plans de rénovation et des nouveaux projets font leur apparition à la fin de l'automne.

Et puis, peut-être encore plus précieux que ses talents professionnels multiples, il affiche un sourire permanent et une bienveillance naturelle à toutes épreuves...

Cala Rossa's MacGyver... envied by all our peers!

You will often come across him within the boundaries of the Grand Hôtel de Cala Rossa, as his area of expertise is unlimited. Always on the move, he has kept a fond eye on what's happening backstage in this fine residence since 2004. In charge of refurbishment in winter, responsible for maintenance in summer, he has the privilege of being one of Cala Rossa's rare shareholders!

Toussaint CANARELLI's righthand man, he quite naturally became the partner and accomplice of Lise and Hélène when plans for renovation and new projects made their appearance at the end of autumn.

Then, perhaps even more precious than his many professional talents, he is known for his permanent smile and natural, unfailing kindness...



## AINSI SOIT STYLE !

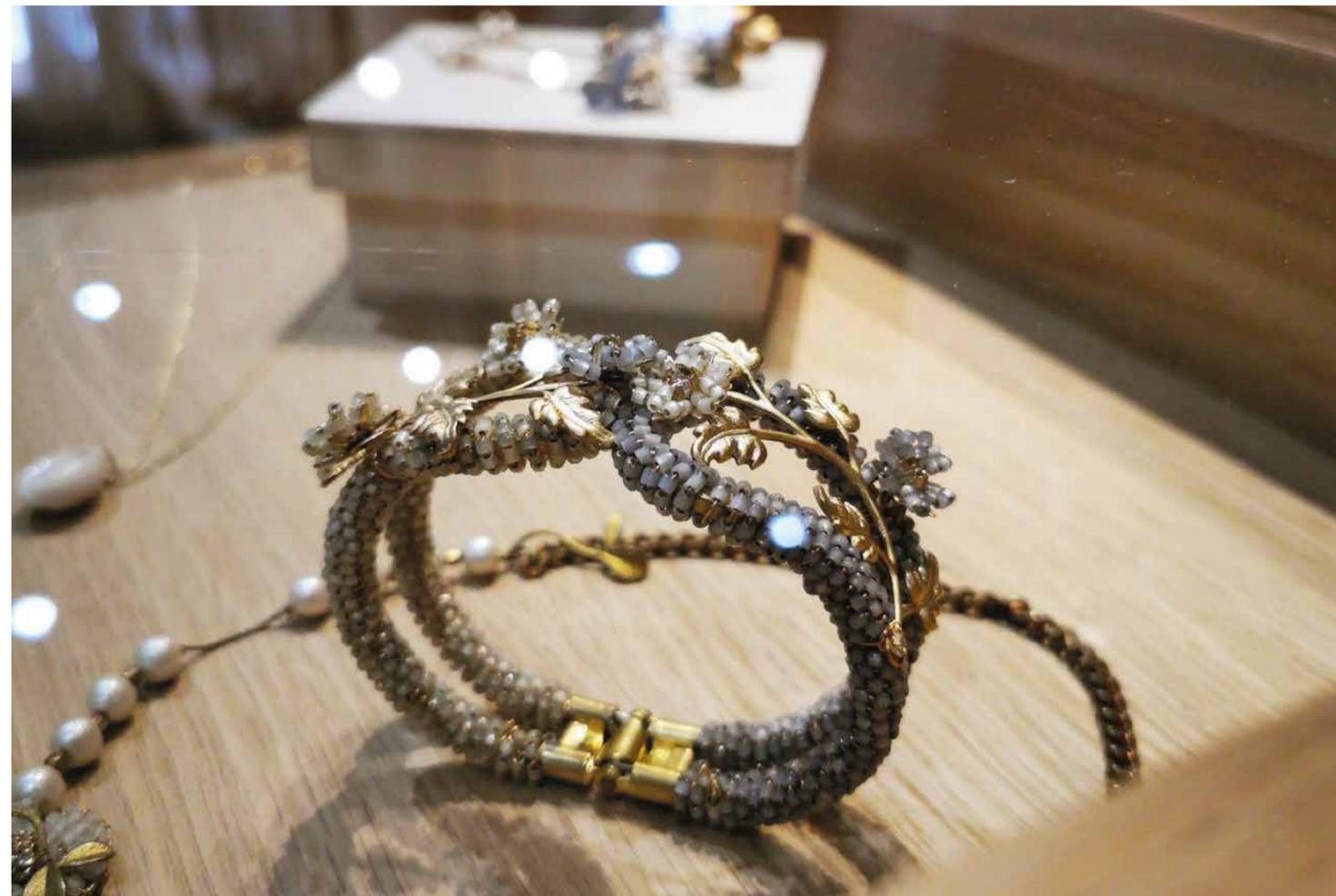
SUCH IS STYLE!

Objets inédits et insolites sont mis en scène dans la boutique concept-store de l'hôtel. De la tenue de plage à la robe de soirée en passant par les accessoires, de nombreux trésors vous tendent les bras.

Juste en face du spa, poussez la porte de la ravissante boutique de l'hôtel. Vous y dénicherez une sélection élégante de maillots de bain, robes de plage ou de soirée, paniers en osier, pochettes et jolis bijoux. Fondez pour les magnifiques créations insulaires signées Mare di Latte ou Calarena. Le dressing s'étoffe des chemises chics en fibres naturelles d'Hana San, des chapeaux de paille de blé Zahati, des sacs et pochettes en raphia de Madagascar Made in Mada, des maillots de bain et beachwear d'Erès, et des bijoux de création Lubie ! À découvrir également, les savoureuses confitures maison dans leur écrin inattendu laissant présager un délice local gourmand pour un joli souvenir. Dans leurs toiles, la lavande et la verveine du potager promettent de prolonger les senteurs d'un voyage rêvé.

Original and off-beat items are on display in the hotel's concept store. From beachwear to evening dresses and accessories, many treasures are waiting just for you.

Step inside the hotel's lovely boutique just opposite the spa. Here you will discover an elegant selection of swimwear, beach and evening dresses, wicker baskets, purses and pretty jewellery. Fall for magnificent island designs from Mare di Latte or Calarena. The wardrobe is full of chic Hana San shirts made of natural fiber, Zahati straw hats, raffia bags and purses from Madagascar Made in Mada, Erès bathing and beach wear, jewellery designed by Lunie. Also to be discovered, tasty homemade jams in an unexpected showcase, proposing a local gourmet treat as a delightful souvenir. Wrapped in fabric, lavender and verbena from the market garden promise to revive the fragrances of an idyllic stay.



**LES MAGNIFIQUES  
CRÉATIONS  
INSULAIRES**  
THE MAGNIFICENT  
ISLAND DESIGNS



**UN MOMENT  
DE GRÂCE ÉTERNEL...**  
A MOMENT OF ETERNAL GRACE...

## ŒUVRES FLORALES

### FLORAL CREATIONS

---

Chaque semaine, Pierre-Anthony Lorenzi met « en fleurs » l'ensemble du Grand Hôtel de Cala Rossa, dans une composition sans cesse renouvelée de pétales et de boutons.

Pierre-Anthony, fleuriste porto-vecchiaï, crée chaque semaine avec ses équipes de nouvelles compositions florales au Grand Hôtel : à la réception, dans les restaurants, au bar, dans les chambres... Ce poète des sens travaille « à l'instinct » en vous emportant dans un univers poétique et artistique, de couleurs et d'odeurs enivrantes. Émerveillez-vous de ces beautés de la nature, de leurs formes, leurs opulences, leurs dessins dans l'air... et appréciez cette pause dans le temps, pour un moment - de grâce - éternel.

Each week, Pierre-Anthony Lorenzi adorns the entire Grand Hôtel de Cala Rossa with flowers in a constantly renewed composition of petals and buds.

A florist in Porto Vecchio, Pierre-Anthony and his teams create new floral compositions at the Grand Hôtel each week: in the lobby, the restaurants, the bar, and the rooms... This poet of the senses works "instinctively", transporting you to an uplifting, artistic world full of colour and intoxicating fragrances. Marvel at these beauties of nature, their forms, opulence, their wonderful profusion in the air... and appreciate this escape from the march of time, a moment of eternal grace.





## POUR TOUS LES GOÛTS !

TO SUIT ALL TASTES!

Une passion pour l'art culinaire, une philosophie de la nature et du terroir, laissez-vous bercer par la créativité des équipes du Grand Hôtel de Cala Rossa...

A passion for the culinary art, a philosophy inspired by nature and the soil... Let yourself be lulled by the creativity of the teams at the Grand Hôtel de Cala Rossa...



### LE PANZAROTTI

Une brise italienne s'empare tous les soirs du bar de la plage ! Retrouvez-y une cuisine simple et gouteuse à base des meilleurs produits transalpins associés aux légumes du potager dans une symphonie de saveurs : assortiments de bruschettas, gnocchi à la tapenade, fregolas sardes aux artichauts, escalopes milanaises et pain perdu au panetone sont littéralement à tomber !

Each evening, an Italian breeze wafts over the beach bar! Rediscover simple, tasty cuisine based on the finest trans-Alpine products accompanied by produce from the vegetable garden in a symphony of flavours: a selection of bruschettas, gnocchi with olive paste, Sardinian fregolas with artichokes, Milanese veal cutlets, eggy bread with Panetone, all to die for!





### LA PINÈDE VERSION PLAGE

La carte méditerranéenne vous est proposée le midi du lundi au samedi au restaurant de la plage. Les suggestions changent quotidiennement en fonction des cueillettes du potager et du marché, et complètent une très belle sélection de viandes et poissons comme ce fabuleux aioli de cabillaud et petits légumes du potager. Le dimanche, rendez-vous pour le brunch autour d'un brasero pour des grillades minute et un buffet de gourmandises.

### LA PINÈDE, BEACH VERSION

The Mediterranean menu is proposed at lunchtime from Monday to Saturday in the beach restaurant. Suggestions change daily depending on produce from the vegetable garden and the market, completed by an enticing selection of fish and meat, such as a fabulous cod "aioli" with vegetables from the market garden. On Sundays, treat yourself to brunch with a "brasero" for on-the-spot grills and a buffet of tasty treats.



### LA PINÈDE VERSION JARDIN

Tous les soirs, le jardin vous accueille pour le dîner avec une carte gastronomique : magnifiques langoustines du cap corse en bouillon de citronnelle, filets de st Pierre au beurre d'herbes du potager, ou médaillons de ris de veau à l'Erba barrona...

### LA PINÈDE, GARDEN VERSION

Each evening, the garden awaits you for dinner with a gastronomic menu: magnificent langoustines from Cap Corse in lemon-flavoured stock, filets of John Dory in a butter sauce with herbs from the vegetable garden, medallions of sweetbread with Erba Barrona...

### I PIATTINI

Pour tous vos désirs gourmands, un service « snacking » est disponible au bar de la plage : carpaccio de crevettes à la sauce vierge, poke bowl végétal et panini au jambon braisé sont à picorer avec délice pour les petits creux de l'après-midi !

### LITTLE SNACKS

Whenever you feel like a treat, a snack service is available at the beach bar: shrimp Carpaccio with virgin olive-oil sauce, poke bowls with vegetables and panini with braised ham... Delightful solutions for afternoon hunger pangs!



### LA TISANERIE

Chaque matin de beau temps, des boissons biologiques et naturelles aux vertus thérapeutiques créées par la marque « home made » Nucca ou cueillies le jour même, vous sont présentées près du potager pour vous désaltérer et vous offrir un instant de méditation « so green » ! Servies dans des petits thermos chics en version chaude et froide avec pailles et tasses recyclables, les mélanges promettent relaxation, détox minceur et circulation, où le cassis, la pomme le persil et le citron sont les ingrédients parfaits d'une santé de fer. C'est le lieu idéal pour lire son journal le matin ou pour pratiquer sa séance de yoga en pleine nature énergétique.

Every morning in fine weather, natural and organic drinks with therapeutic virtues created by the "homemade" Nucca brand or harvested the same day are available near the vegetable garden to quench your thirst and provide a moment of «green» meditation! Served in small, chic thermos flasks, in hot or cold versions, with recyclable straws and cups, these soft blends promise relaxation, slimming detox and blood circulation, with blackcurrant, apple, parsley and lemon the perfect ingredients for iron-clad health. The ideal spot for reading the morning newspaper or an energy-boosting yoga session in the midst of nature.



## UN PETIT DÉJEUNER DE ROI !

A BREAKFAST FIT FOR A KING!



## LES PETITS BONHEURS DE L'AUBE...

PRECIOUS BREAKFAST TREATS

Réveillez-vous tout en douceur et suivez les effluves délicieuses qui s'échappent du buffet du petit déjeuner. Tout est « home made », aux produits de saison.

Chaque matin, des petites mains s'activent pour vous préparer des gourmandises à tomber : confitures maison (en vente à la boutique de l'hôtel), yaourts nature ou aromatisés aux fruits du verger par le chef pâtissier, pâte à tartiner maison, sélection de pains, sublimes crêpes, gaufres et autres cakes aux fruits confits... Faites-vous du bien et piochez dans la boîte à tisanes locales ou dans le pot de spiruline de la région. Pour un bien-être « healthy », choisissez vos céréales bio ou sans gluten, quelques superfruits séchés (baies de goji, cranberries...) et du jus d'orange pressé minute ! Pour les becs salés, fromages et charcuterie corse, œufs brouillés... Un petit déjeuner de roi !

Wake up gently and follow delicious aromas wafting from the breakfast buffet. Everything is homemade, with seasonal ingredients.

Each morning, busy hands work hard to prepare enticing gourmet treats: homemade jams (on sale in the hotel's boutique), yoghurts, either natural or flavoured with fruit from the pastry chef's orchard, homemade spreads, a selection of bread, sublime pancakes, waffles, candied fruit cakes... Take care of your health by helping yourself to the box of local tisanes or the pot of spirulina produced in the region. For healthy well-being, opt for organic or gluten-free cereals, a few dried superfruits (goji berries, cranberries...) and orange-juice squeezed on the spot! For fans of savoury food, Corsican cheeses and cold meats, scrambled eggs... A breakfast fit for a king!



**Camille**  
Responsable  
du petit déjeuner  
in charge of breakfast

Camille a la belle humeur contagieuse ! Dès l'aube elle s'active avec dynamisme et perfectionnisme pour faire débuter vos journées de la plus belle des façons.

Camille with her contagious good mood! From dawn onwards, she gets going with dynamism and perfectionism, to ensure a wonderful start to your day.

UNE SYMPHONIE  
DE SAVEURS

A SYMPHONY  
OF FLAVOURS



## PASCAL CAYEUX, ÉMOTIONS CULINAIRES

PASCAL CAYEUX, CULINARY INSPIRATION

À la tête des restaurants du Grand Hôtel de Cala Rossa, Pascal Cayeux, formé dans les plus grands Relais & Châteaux, crée une symphonie de saveurs, ode à la nature et au terroir.

Pascal Cayeux utilise son talent pour faire voyager vos papilles avec ses pépites gastronomiques, comme un hommage aux producteurs de la région et à l'essence profonde des produits de la nature. La pêche est si possible locale, les céréales biologiques, les légumes et les herbes soigneusement sélectionnés dans le potager du Grand Hôtel par sa brigade tous les jours, et les cuissons parfaitement maîtrisées. Les langoustines du Cap Corse en bouillon de citronnelle, l'œuf parfait mimosa ou les filets de st Pierre au beurre d'herbes du potager sont tout simplement exceptionnels. Sa sélection en charcuterie locale et ses créations de Piatini locavores façonnent des moments d'émerveillement. Et que dire de ses confitures à la carotte dont la recette lui vient de sa grand-mère ? Une cuisine résolument authentique et raffinée qui décuple ses saveurs dans un décor idyllique avec vue imprenable sur le magnifique golfe de Porto-Vecchio.

At the helm in the restaurants of the Grand Hôtel de Cala Rossa, Pascal Cayeux won his spurs at the finest «Relais & Châteaux». He composes a symphony of flavours, an ode to nature and the local terroir.

Pascal Cayeux deploys his talent to treat your tastebuds to new experiences with gastronomic gems, paying tribute to regional producers and the very essence of the bounty of nature. Whenever possible, fish is caught locally, cereals are organic, vegetables and herbs are carefully chosen day by day in the Grand Hôtel's vegetable garden by his kitchen brigade, and cooking procedures are perfectly mastered. Langoustines from Cap Corse in citronella sauce, "œuf parfait Mimosa" and fillets of John Dory with butter and herbs from the vegetable garden are all simply divine. Pascal's selection of local cold meats and creations of locally-sourced Piatini conjure up moments of awe. And what can we say about his carrot jams, based on his grandmother's recipe? Refined and resolutely authentic cuisine, which unfurls its flavours in an idyllic setting with unimpeded views of the magnificent Gulf of Porto Vecchio.

UN VRAI  
GOURMAND  
A REAL "GOURMAND"



## FRANCIS PÉAN, C'EST SI BON !

FRANCIS PÉAN, TOO GOOD TO BE TRUE!

Ce Tourangeau au grand cœur,  
boulimique de travail est un surdoué de la gourmandise.

Le Chef Pâtissier du Cala Rossa est arrivé en Corse il y a 35 ans et est littéralement tombé amoureux de l'île. Il la parcourt sans cesse en trekking, kayak ou plongée sous-marine... Lui inspirant milles idées de desserts pour vous faire vibrer. Francis est un vrai gourmand, il ne propose que des desserts qu'il adore, et tout est à tomber ! Surtout qu'il use et abuse des plantes corses du jardin et des trésors insulaires : Voici une sublime alliance noisette et chocolat autour de la myrte, une pavlova exotique aux fruits de la passion et à la noix de coco, une gavotte chocolatée aux framboises sans gluten ou un finger citron-ramboises pour les vegans ! Délectez-vous de ses « chouchous » : des petits choux en forme de coquillage qui se déclinent à l'infini et changent chaque jour de parfum... Une merveille ! Fondez pour ses desserts glacés : vacherin au Limoncello, sorbets et glaces à la Nepita, à la verveine, marbrés ou aux cookies ! Au petit déjeuner, craquez pour ses yaourts maison, nature, au chocolat ou aux fruits, ou ses cakes aux fruits confits de Soveria...

This native of Tours with a big heart is a work addict,  
a genius in «gourmandise».

Cala Rossa's Pastry Chef arrived in Corsica 35 years ago. He literally fell in love with the island, roaming around it constantly, on trekking or kayak excursions, or while underwater diving... All inspiring him with dozens of ideas for desserts to tempt the tastebuds. Francis is a real "gourmand" who only proposes pastries he adores, all to die for! Especially as he uses Corsican plants from the garden and treasures grown on the island: a sublime blend of hazelnuts and chocolate with myrtle, an exotic Pavlova with passionfruit and coconut, a chocolate-flavoured gluten-free Gavotte with raspberries, or a lemon-raspberry finger for vegans! Treat yourself to his «chouchous», small shell-shaped puff pastries in endless variations, changing flavour each day... Awesome! Melt with his iced desserts: a Vacherin with Limoncello, ice-creams and sorbets with Nepita, verbena, marbled, or with cookies! For breakfast, treat yourself to his homemade yoghurts, plain, with chocolate or fruit, or cakes with candied Soveria fruit...

## LE TIERCÉ GAGNANT... DANS L'ORDRE !

WINNING TRIO... IN THIS ORDER!

L'équipe de restauration de Cala Rossa vous fait voyager aux saveurs d'ici et d'ailleurs : le Directeur Lionel Ficcarra, accompagné de ses adjoints Clio et Clément.

Il est originaire des Gorges du Verdon, mais il a fait le tour du monde pour son métier : Londres, Australie, Courchevel, Suisse... Lionel Ficarra a posé une première fois ses valises en Corse il y a 10 ans, et c'est ici qu'il a eu un véritable coup de foudre professionnel. Lionel a des étoiles dans les yeux quand il parle de son métier. Ce qui le fait vivre et vibrer, c'est avant tout de choyer la clientèle du Cala Rossa, de la faire « voyager au restaurant », véritable ode aux saveurs d'ici et d'ailleurs. Avec ses adjoints Clio et Clément, un trio fait de complicité, de complémentarité et de compétence, la belle humeur règne sur les esplanades de la restauration. Clio est l'atout charme, vive et efficace, tandis que Clément est tout en discrétion et malice. Lionel est impérial et passionné, et tous œuvrent avec passion à faire de chaque séjour une nouvelle aventure placée sous le signe de la découverte et des formidables souvenirs, où les sourires malicieux, les éclats de joie, les surprises et les moments partagés sont ici un supplément d'âme d'exception.

The Cala Rossa restaurant team takes you on a voyage exploring tastes from here and elsewhere: Director Lionel Ficcarra, accompanied by his assistants Clio and Clément.

Originally from the Gorges du Verdon, Lionel Ficarra's career has taken him around the world: to London, Australia, Courchevel, Switzerland... Ten years ago, he set down his bags for the first time in Corsica, and it was here that he experienced love at first sight in his professional life. Lionel has stars in his eyes when he talks about his work. What inspires and motivates him above all is pampering guests staying at Cala Rossa, seeing that they experience "a voyage in the restaurant", a real ode to flavours from here and elsewhere. With his assistants Clio and Clément, a trio built on complicity, competence and complementarity, an excellent mood reigns over the restaurant's esplanades. Clio is the asset «Charm», lively and efficient, while Clément is all about about discretion and mischievousness. Lionel is imperious and passionate, and they all work with devotion to make each stay a new adventure bringing discoveries and wonderful souvenirs in which impish smiles, outbursts of joy, surprises and shared moments add an extra dose of rare meaningfulness.



**UN TRIO FAIT  
DE COMPLICITÉ**  
A TRIO BUILT ON  
COMPLICITY



# MERVEILLES DU POTAGER

GEMS IN  
THE VEGETABLE GARDEN

Le Grand Hôtel de Cala Rossa possède son propre potager biologique pour que le Chef et ses équipes puissent vous offrir le meilleur de la nature.

L'architecte paysagiste Philippe Niez a composé un jardin enchanté par la nature méditerranéenne : mimosas, tamaris, lavandes et figuiers se mélangent aux herbes aromatiques, tomates, aubergines, pois gourmands, mertensia maritima, cucurma, poivriers du séchuan, cédrats ou mains de bouddha... Fins connaisseurs des plantes et des légumes, l'équipe culinaire compose vos repas aux vertus gustatives et nutritives, en faveur de la saisonnalité... Une source inépuisable d'inspiration aux pays des fleurs de bourrache, erba barone, nepita et fraises des bois.

The Grand Hôtel de Cala Rossa has its own organic vegetable garden enabling the Chef and his teams to propose the very best that nature has to offer.

Landscape architect Philippe Niez has designed a garden inspired by nature typical of the Mediterranean: mimosa, tamarisk, lavender and fig-trees accompany aromatic herbs, tomatoes, aubergines, gourmet peas, mertensia maritima, cucurma, Szechuan pepper, limequats and Buddha's hands... Real connoisseurs of plants and vegetables, the culinary team composes dishes to offer guests rare taste and nutritional values, all reflecting the seasons... An inexhaustible source of inspiration in the land of borrago leaves, caraway thyme, nepita mint and woodland strawberries.



UNE SOURCE  
INÉPUISABLE  
D'INSPIRATION  
AN INEXHAUSTIBLE  
SOURCE OF INSPIRATION



## DOUX ÉLIXIRS

Dans l'ambiance feutrée du bar de l'hôtel dès le coucher du soleil, ou les pieds dans l'eau tout au long de la journée... Nos barmans vous offrent le meilleur de leurs cocktails.

Sur fond de chants corses selon les soirées, le bar du Cala Rossa vous accueille dans un décor où le bois côtoie les matières naturelles et le tissu sarde pour une ambiance encore plus conviviale. Derrière le comptoir tout neuf, Sylvain, le chef barman, et ses équipes, vous proposent une carte à la sélection pointue de whiskys, cognacs, armagnacs millésimés, liqueurs artisanales corses, americano, grappa ou rhum blanc en vieillissement en fût de chêne pour de délicates saveurs boisées. Cet été, l'heure est aux cocktails festifs inspirés par l'esprit pétillant de l'île. Sylvain y magnifie les herbes aromatiques du jardin : basilic, verveine, arba barona, lavande... Le maquis révèle tous ses arômes dans une farandole de boissons à savourer. La journée, tout se passe au bar de la plage. Pour une pause fraîcheur, sirotez cocktails de fruits et légumes frais du jardin, milkshakes, thés glacés aux sirops corses ou infusions naturelles Nucca. Le soir, au crépuscule, l'équipe du bar vous donne rendez-vous dans les jardins pour de délicieux cocktails agrémentés de petites assiettes de tapas corses à partager avec délice.



## PRECIOUS ELIXIRS

In the velvety ambiance of the hotel bar when the sun goes down, or while dipping your toes in the water all day long... our barmen offer you the very best of their cocktails.

With Corsican song in the background, depending on the evening, the Cala Rossa bar welcomes you to a decor in which wood rubs shoulders with natural materials and Sardinian fabric for an even more inviting atmosphere. Behind the brand new counter, Head Barman Sylvain and his teams propose a finely-tuned selection of whiskies, cognacs, "millesime" Armagnacs, artisanal Corsican liqueurs, Americano, grappa or white rum aged in oak barrels to give delicate woody flavours. This summer, the accent is on festive cocktails inspired by the island's sparkling spirit. Sylvain shines the spotlight on the garden's aromatic herbs: basil, verbena, arba barona, lavender... while the maquis reveals all its aromas in an array of drinks to be savoured. By day, it all happens at the beach bar. For a refreshing pause, sip cocktails with fresh fruit or vegetables from the garden, milkshakes, iced teas with Corsican syrups or natural Nucca infusions. By night, at dusk, the bar team invites you to the gardens to enjoy delicious cocktails accompanied by little dishes of Corsican tapas to be shared with real delight.

# ICÔNE DU VIN CORSE

AN ICON OF CORSICAN WINE

En 25 ans, le domaine viticole de prestige s'est imposé comme la référence de la viticulture corse.

Tarra di sognu, c'est le nom du premier cru produit sur les dernières terres acquises par le domaine. Un millésime rouge 2016 et un blanc 2017 qui, comme le reste de la production du Clos Canarelli, promet de très beaux arômes. Depuis qu'Yves Canarelli a repris l'exploitation familiale en 1993, elle va de succès en succès. Au départ implanté sur 33 ha à Tarabucetta à côté de Figari, le domaine s'est depuis quelques années étendu à Bonifacio. Sur ses terres auxquelles il est profondément attaché, Yves Canarelli privilégie des cépages endémiques : vermentinu, carcaghjolu, sciaccarellu ou encore minestellu, secrets d'un goût unique.

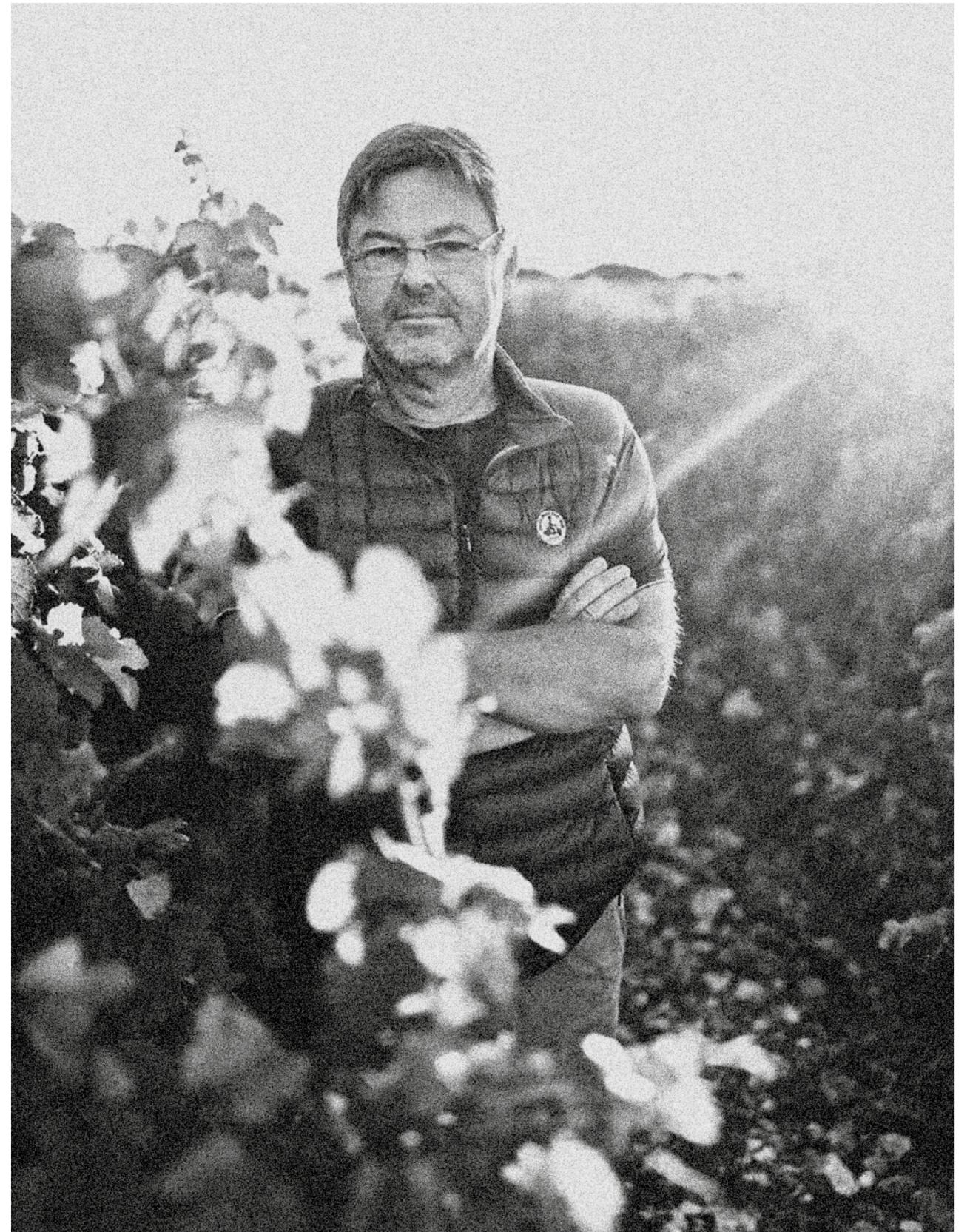
Le domaine est en biodynamie depuis 2006, vendangé manuellement sans désherbants chimiques ni pesticides, la qualité suprême et la maturation de ses raisins comme priorités. L'ensoleillement exceptionnel du sud de la Corse, la proximité des montagnes et le vent puissant de la région garantissent à ses vins rouges, blancs et rosés un très bel équilibre et en font des vins à part, exceptionnels. La propriété produit également des cuvées spéciales telles que le tarra d'orasi blanc et rouge, l'amphora vinifiée en amphore d'argile ou encore le bianco gentile. Des productions dont la réputation a fait le tour des tables du monde.

[www.closcanarelli.com](http://www.closcanarelli.com)

In 25 years, the prestigious vineyard estate has established itself as the benchmark for Corsican viticulture.

"Tarra di Sognu" is the name of the first vintage produced on the last land acquired by the estate. A red millesime 2016 and a white 2017 which, like the rest of the production of Le Clos Canarelli, promises very enticing aromas. Since Yves Canarelli took over the family vineyard in 1993, it has scored one success after another. Initially occupying 81.5 acres in Tarabucetta next to Figari, the estate was extended as far as Bonifacio a few years ago. On his land, to which he is deeply attached, Yves Canarelli gives priority to endemic varieties: vermentinu, carcaghjolu, sciaccarellu and minestellu, secrets of unique tastes.

The estate has pursued a biodynamic approach since 2006, with harvesting by hand, no chemical weedkillers or pesticides, but supreme quality and maturing of the grapes as priorities. The exceptional sunshine of southern Corsica, the proximity of the mountains and the region's strong winds guarantee superb balance for its red, white and rosé wines, making them exceptional and highly distinctive. The property also produces special vintages such as red and white Tarra d'Orasi, Amphora vinified in clay amphoras, and Bianco Gentile. Productions whose reputations have travelled around the world.



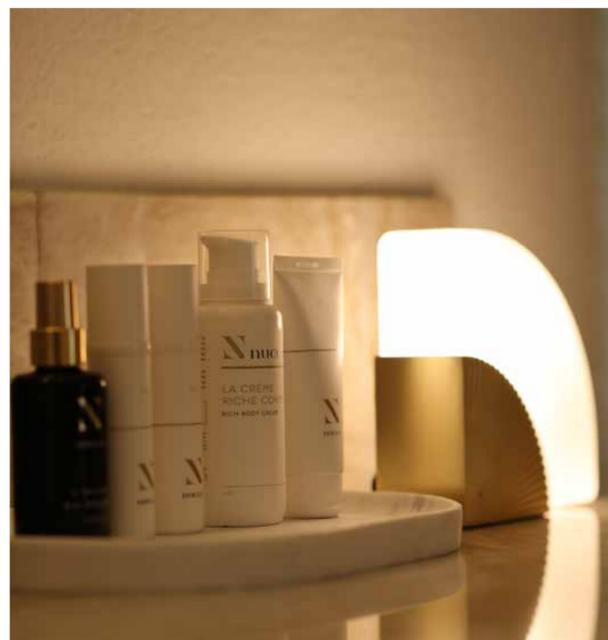
## SE LAISSER SUBLIMER AU SPA NUCCA

Abandonnez-vous au plaisir de la beauté et du soin au spa du Grand Hôtel de Cala Rossa, là où les espaces s'accordent comme autant de sources d'énergie et d'apaisement.

Lieu dédié à Nucca, la marque de cosmétique et de soins créée par Hélène et Lise Canarelli qui célèbre la flore insulaire en harmonie avec la nature, le spa Nucca, fraîchement rénové, est une expérience totale à vivre, où l'écoute et l'expertise sont les maîtres-mots. Sauna et hammam sont tout nouveaux, ainsi que l'espace repos à la piscine. La décoration se fait chaleureuse, ode à la lumière méditerranéenne... Laissez-vous envoûter par les effluves aromatiques des soins à la gestuelle unique. Votre corps ressent pleinement l'énergie du maquis, du sable et du soleil corse et reçoit la douceur de rituels façonnés sur mesure, comme l'application d'huiles essentielles aux creux des paumes des mains et la dégustation de boissons aux extraits de plantes avant de débiter, au choix, six rituels de soins visage. Flash éclat, énergie, fraîcheur « âge tendre », hydratant, purifiant, régénérant ou en version masculine... Plusieurs formules existent aussi pour les soins du corps, à moins que vous ne vous laissiez tenter par la volupté d'autres thérapies d'exception : Kobido, ayurvédique, vacuodermie, pour un lâcher-prise total. Prolongez le plaisir dans la piscine chauffée de 14 mètres, faites-vous belle jusqu'au bout des ongles grâce à l'onglerie Kure Bazaar et le salon de coiffure avec Végétement Provence.

L'ÉNERGIE DU MAQUIS,  
DU SABLE ET  
DU SOLEIL CORSE

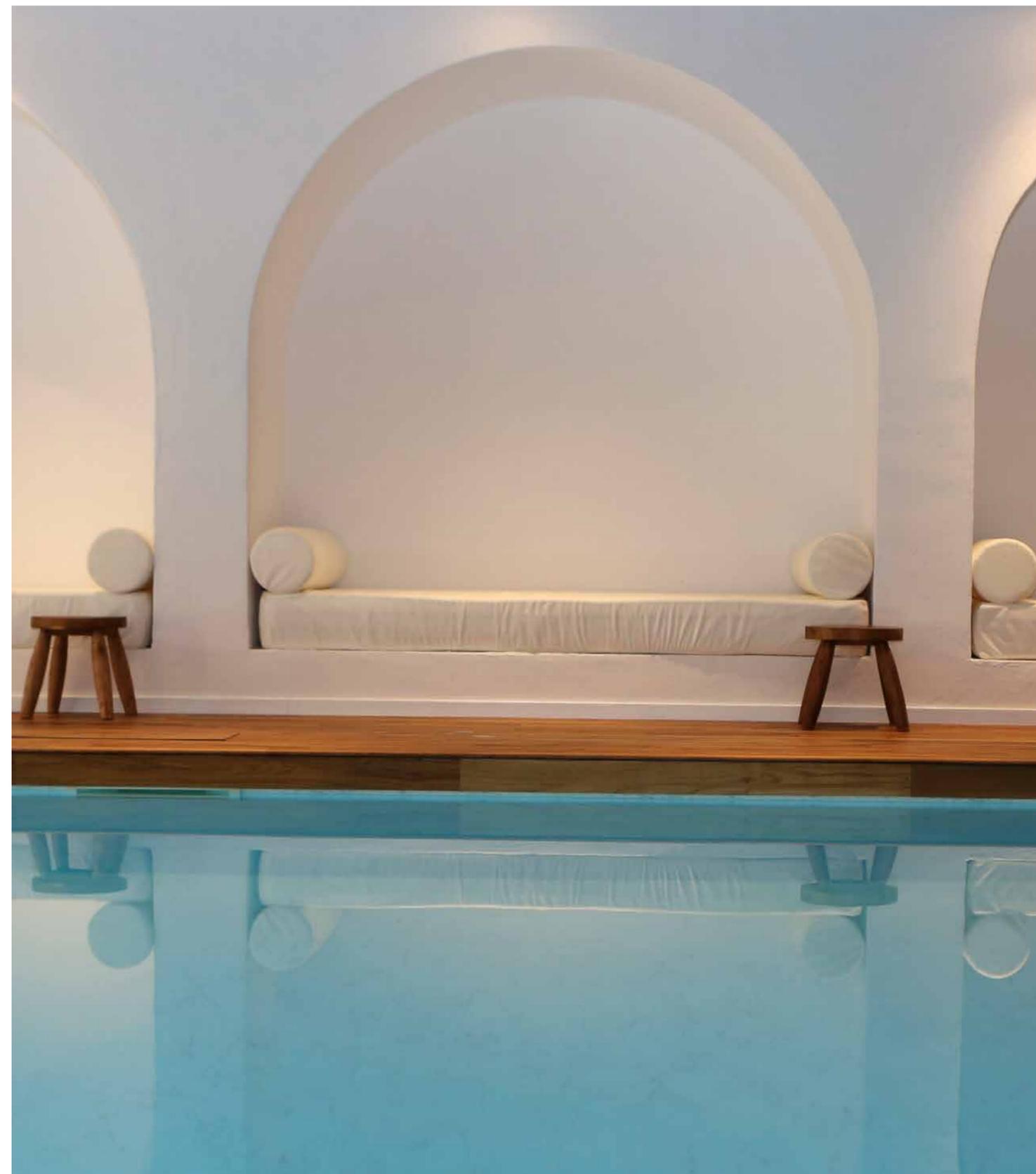
THE ENERGY OF THE MAQUIS,  
SAND AND CORSICAN SUNSHINE

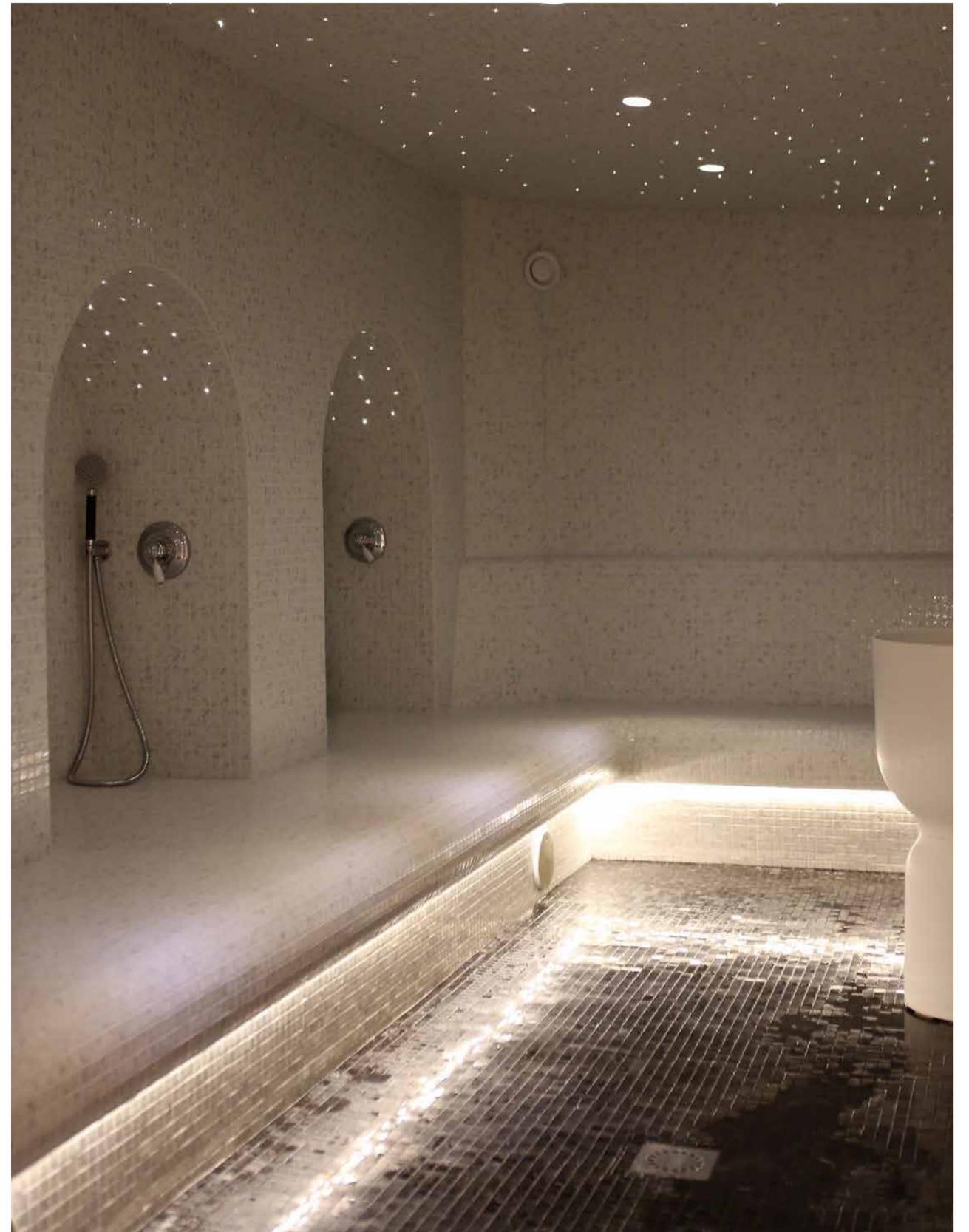


## SUBLIME PAMPERING AT THE NUCCA SPA

Abandon yourself to the pleasure of beauty care and treatments in the spa at the Grand Hôtel de Cala Rossa, where spaces harmonize to offer sources of energy and soothing calm.

Dedicated to Nucca, the brand of cosmetics and treatments created by Hélène and Lise Canarelli which celebrates the island's flora in harmony with nature, the freshly renovated Nucca Spa is a total experience in which a ready ear and expertise are the key words. The sauna and hammam are brand new, along with a rest area by the pool. The decor is warm, an ode to Mediterranean sunlight.. Let yourself be intoxicated by the wafting scents of treatments applied with unique gestures. Your body will feel the energy of the maquis, sand and Corsican sunshine, basking in the gentleness of personalized rituals such as essential oils applied by the palms of the hands, or sipping drinks with plant extracts before beginning your choice of six face care rituals. A radiant glow, energy, "tender age" freshness, moisturizing, purifying, regenerating, or in their version for men... Several formulas also exist as body treatments, unless you allow yourself to be tempted by the voluptuousness of other exceptional therapies: Kobido, Ayurvedic or Vacuodermie, for a sense of total release. Prolong your enjoyment in the heated 14-metre pool, ensure that you are beautiful to the tip of your nails thanks to the Kure Bazaar nail studio and hair salon with Végétalement Provence.







L'UNIVERS ZEN DE NUCCA  
THE ZEN-LIKE WORLD OF NUCCA

## L'ART DU SOIN SELON CHARLOTTE MOUROT

THE ART OF SKINCARE AS SEEN  
BY CHARLOTTE MOUROT

---

Au Grand Hôtel de Cala Rossa, Charlotte et ses équipes mettent tout en oeuvre au spa Nucca pour suspendre le cours du temps et célébrer votre bien-être...

Originaire de Bourgogne, Charlotte possède une solide expérience de thérapeute et a été directrice de spa des plus beaux hôtels de luxe : Cannes, Avoriaz, St-Tropez ou Bora Bora, elle a parcouru le monde et a acquis les meilleures techniques de soins haut de gamme. C'est la raison pour laquelle elle a rejoint depuis 2021 l'équipe du Grand Hôtel de Cala Rossa, afin de partager son savoir-faire et sa passion pour votre plus grand plaisir. Elle vous reçoit avec son équipe dans l'univers zen de Nucca dont elle estime la collection de produits au plus haut point. « Ils font la part belle à la nature et à la noblesse des essences du maquis. À chaque fois, la peau reçoit un soin d'une très grande finesse, laissant une sensation de douceur et de fraîcheur infinie, tout en respectant la santé. » Pour Charlotte, venir au spa doit rester un moment précieux, où chaque seconde doit être une seconde de volupté, de paix et de bienfait qui perdure dans le temps.

At the Grand Hôtel de Cala Rossa, Charlotte and her teams at the Nucca spa do all it takes to make time stand still and celebrate your well-being...

Born in Burgundy, Charlotte has sound experience as a therapist and has been Spa Manageress in top luxury hotels. Whether in Cannes, Avoriaz, Saint-Tropez or Bora Bora, she has travelled the world and acquired the finest techniques in top-notch treatments. Which is why she joined the team at the Grand Hôtel de Cala Rossa in 2021, to share her expertise and passion for your greater enjoyment. With her team, she welcomes you to the Zen-like world of Nucca whose collection of products she rates as top-notch. "They give precedence to nature and the nobility of fragrant plants from the maquis. On each occasion, the skin benefits from care of extraordinary finesse, leaving a sensation of softness and infinite freshness, with deep care for healthiness." For Charlotte, a visit to the Spa should be a precious experience in which each second is characterized by voluptuousness, serenity and long-lasting benefits.

# HÉLÈNE DEBRAY, LA BELLE ÂME DU SPA NUCCA

THE SOUL BEHIND THE NUCCA SPA

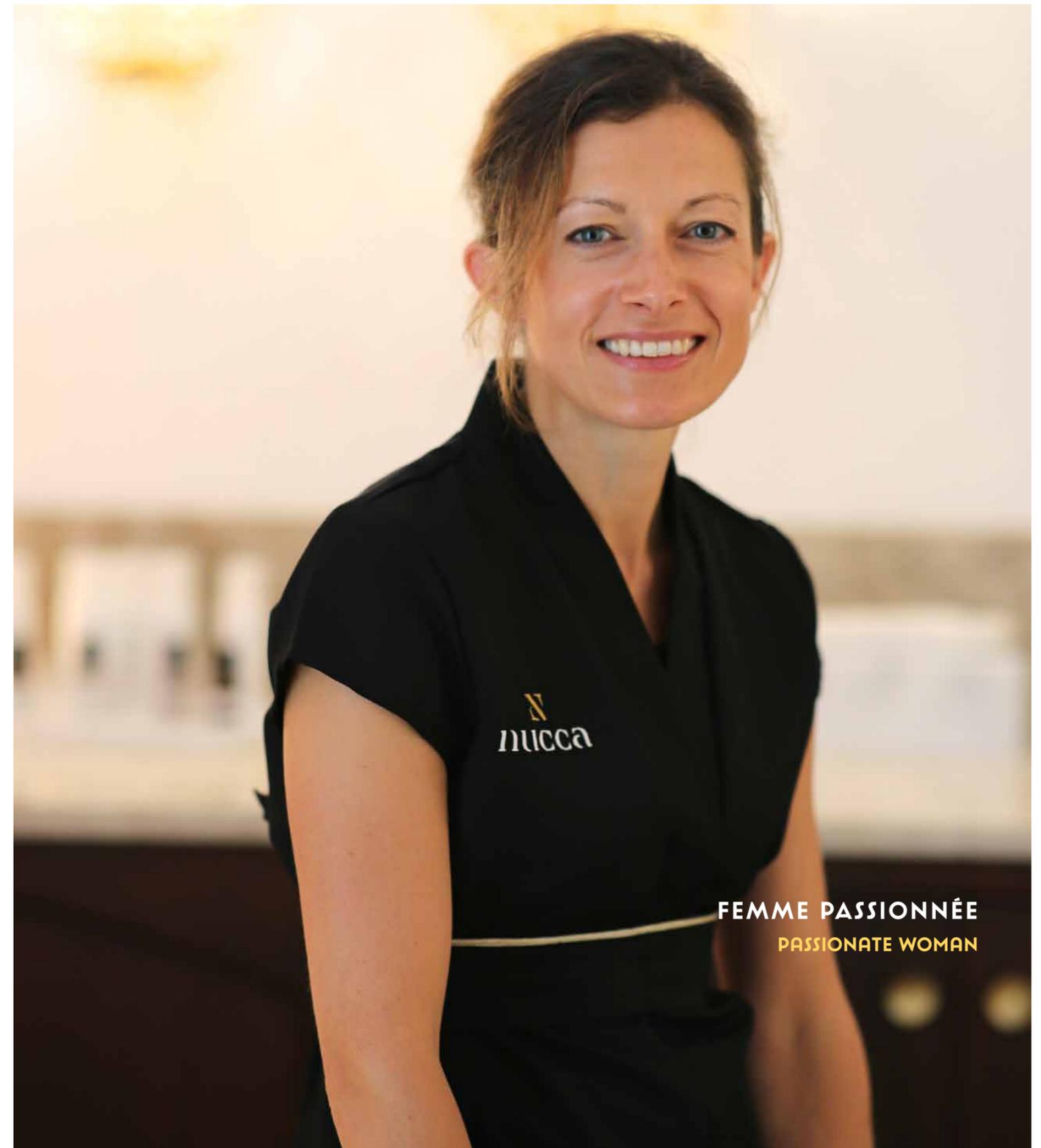
---

Elle chemine à nos côtés depuis 12 années déjà,  
pour notre plus grand bonheur et le vôtre...

Tout en douceur, bien que très déterminée, Hélène est une thérapeute accomplie. Femme de passion, elle s'est beaucoup impliquée dans la création de Nucca à nos côtés, jusqu'à en devenir la responsable des formations. Ambassadrice de charme, elle a su communiquer son enthousiasme et son savoir-faire dans les magnifiques spas japonais qui ont accordé leur confiance à Nucca, et au printemps dernier, elle a accompagné sur les sentiers du maquis corse les praticiennes du Château Valmer, superbe Relais & Châteaux dans le golfe de Saint-Tropez. Encore une très belle rencontre pour le Grand Hôtel de Cala Rossa...

Hélène has been by our side for 12 years already,  
to our great delight, and yours...

Full of gentleness yet very determined, Hélène is a highly accomplished therapist. A woman with a passion, she became closely involved in our creation of Nucca, to the point of becoming responsible for training. An ambassador of charm, she has passed on her enthusiasm and know-how in magnificent Japanese spas that have placed their trust in Nucca, and last spring she accompanied the practitioners of the Château Valmer, a superb Relais & Châteaux in the Gulf of Saint-Tropez, along paths through Corsica's maquis. Another truly wonderful encounter for the Grand Hôtel de Cala Rossa...



FEMME PASSIONNÉE  
PASSIONATE WOMAN

# L'ÉCLAT NUCCA

## THE RADIANCE OF NUCCA

Créée par les sœurs Hélène et Lise Canarelli, propriétaires du Grand Hôtel de Cala Rossa, « Nucca », nom de l'Hellébore de Corse, est la ligne de cosmétique utilisée et distribuée au spa.

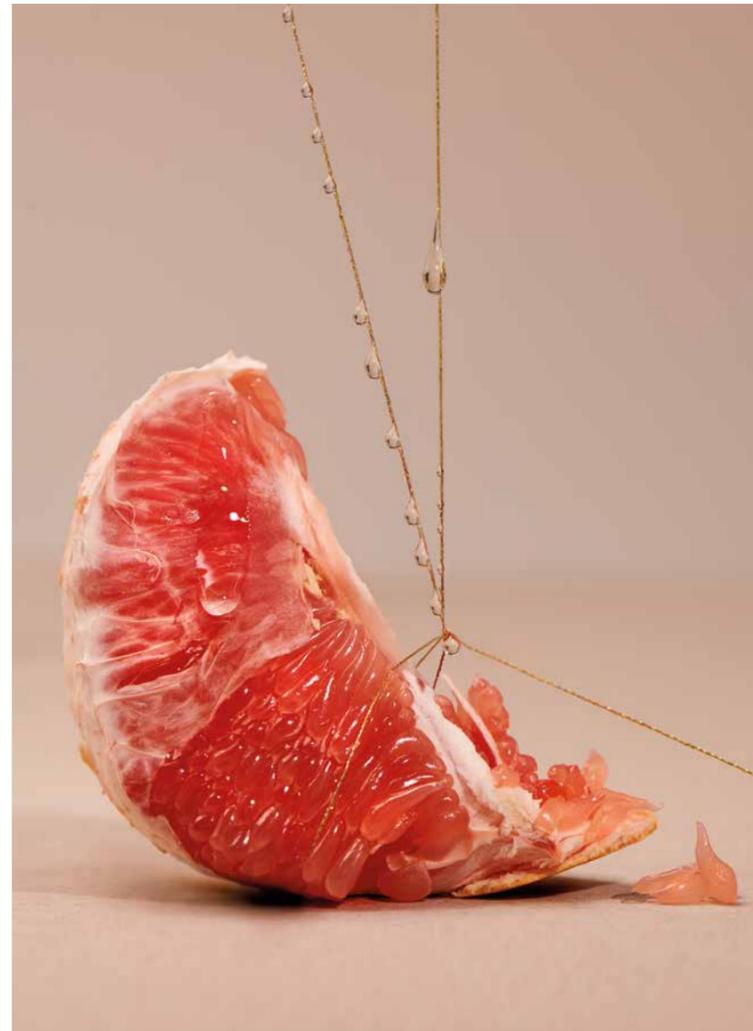
Hélène et Lise ont décidé il y a 4 ans, grâce à la formidable rencontre avec Marie-Paule Magonet qui dispose en Provence du premier laboratoire de cosmétologie biologique français, de développer des produits sans additif chimique, sans paraben, sans silicone ou autre composant non naturel, en utilisant le pouvoir des plantes du maquis corse marié aux plus nobles actifs venus d'ailleurs. Le résultat est époustouflant ! Crèmes pour le visage, corps, élixirs, sérums, masques, laits, huiles du soleil... Grâce à une synergie d'extraits hyper-concentrés d'actifs de plantes sauvages pures, quelques gouttes suffisent pour agir instantanément. Menthe poivrée, lavande, sauge, immortelle, fleurs d'amandiers ou acide hyaluronique naturel vous procurent un bien-être immédiat, et les résultats après plusieurs jours sont bluffants : c'est une nouvelle vie de régénération de votre peau qui commence !

Created by sisters Hélène and Lise Canarelli, owners of the Grand Hôtel de Cala Rossa, «Nucca» - the name of the Corsican hellebore or Lenten rose - is the line of cosmetics used and distributed by the spa.

Four years ago, thanks to a wonderful encounter with Marie-Paule Magonet who runs France's top laboratory of organic cosmetology in Provence, Hélène and Lise decided to develop products with no chemical supplements, free of paraben, silicone or other unnatural ingredients, by using the power of plants from Corsica's maquis combined with the noblest active ingredients from elsewhere. The result is awesome! Creams for the face and body, elixirs, serums, masks, lotions, sun-oils... Thanks to synergy between hyper-concentrated extracts of active ingredients from pure, wild plants, a few drops suffice to act instantaneously. Peppermint, lavender, sage, perennials, almond blossom and natural hyaluronic acid ensure immediate well-being, with stunning results a few days later: a new cycle of regeneration begins for your skin!

### UN BIEN-ÊTRE IMMÉDIAT

#### A IMMEDIATE WELL-BEING



#### NUCCA

Egérie de notre Marque, elle n'entre cependant pas dans nos compositions ! Si nous lui avons confié l'importante mission de devenir notre ambassadrice, c'est que nous avons eu pour elle un véritable coup de foudre...

The muse of our brand which, however, does not play any part in our compositions! If we entrusted it with the important assignment of being our ambassador, it's because we simply fell in love with it!

#### POUR SA BEAUTÉ BIEN SÛR...

Autrefois, et encore aujourd'hui, avec sa magnifique floraison couleur d'espérance, c'est une Élégante très prisée, utilisée pour tresser les couronnes de fleurs « porte-bonheur », et composer de somptueux bouquets sauvages.

#### FOR ITS BEAUTY, OF COURSE...

In times gone by, and still today, with its magnificent blooms in the colour of hope, it is a highly-prized «Elégante», used to weave lucky-charm crowns of flowers and compose sumptuous wild bouquets.

#### POUR SON PANACHE...

Sous les timides rayons du soleil, elle est la première et l'unique plante du maquis à faire « la belle » en affrontant courageusement les frimas de l'hiver corse.

#### FOR ITS VIVACITY...

Beneath the hesitant rays of the sun, it is the first and only plant in the maquis to put on a show by courageously confronting the frosts of Corsican winters.

#### POUR SON PATRONYME...

Avec ce joli nom qui tintinnabule harmonieusement aux 4 coins de la planète... chacun peut la nommer aisément.

#### FOR ITS NAME...

With this delightful name that tinkles harmoniously in all four corners of the world, everyone easily remembers it.

*Voilà pourquoi nous sommes tombées sous le charme de la Nucca !*

*All reasons why we fell for the charm of Nucca!*



## CAP SUR DE NOUVELLES SENSATIONS

HEAD FOR NEW SENSATIONS

---

Rendez-vous sur le ponton de l'hôtel pour pratiquer votre activité nautique préférée ou partir à la découverte de la biodiversité exceptionnelle de la Réserve Naturelle des « Îles Cerbicales ».

La Corse est le plus beau terrain de jeu aux reflets bleutés ! Le Grand Hôtel de Cala Rossa, en partenariat avec le club de plongée « Subtortue » vous fait vivre cet été des expériences inoubliables pour tous les niveaux de plongée, et dans des conditions de confort et de sécurité optimales. Les fonds des sites protégés du golfe et au nord de St-Cyprien vous enchanteront par la richesse de la faune et de la flore sous-marine. Ici, la nature cache ses trésors les plus précieux et il n'est pas rare d'avoir la chance de croiser un dauphin. Pour les adeptes de voile, de ski nautique, ou de la randonnée palmée « snorkeling », prenez rendez-vous pour une excursion tout aussi paradisiaque qu'accessible, parfaite même pour les kids. À votre convenance, vous disposez de paddles, canoës, et kayaks.

Set off for the hotel's landing-stage to indulge in your favourite watersport or to discover the exceptional biodiversity offered by the Nature Reserve of the "Cerbicales Islands".

Corsica is the loveliest playground basking in reflections of blue! This summer, in partnership with the "Subtortue" diving club, the Grand Hôtel de Cala Rossa invites you to enjoy unforgettable experiences in top-notch conditions of comfort and safety, for all levels of divers. The depths of protected sites in the gulf and north of St Cyprien will enchant you for the richness of their underwater fauna and flora. Here, nature conceals its most precious treasures, though it is not rare to get a chance to encounter a dolphin. Fans of sailing, water-skiing and snorkeling make an appointment for an excursion both idyllic and affordable, perfect even for kids. At your disposal, paddles, canoes and kayaks.

# L'ÉVASION

## ESCAPISM



En plein cœur de la baie de Porto-Vecchio, « Offshore Marine » propose la location de bateaux de haut standing, mais également un point de vue et un art de vivre exceptionnel sur le ponton privé, Eden Mare, véritable coin de paradis.

Dès le petit matin, rendez-vous sur le rooftop délicieusement ventilé d'Offshore Marine et profitez d'un petit déjeuner healthy ainsi que de cours de yoga, avant de prendre la mer sur votre bateau amarré au ponton ou loué par les soins d'Offshore Marine parmi la flotte d'une quinzaine de bateaux dont le nouveau Med 52 et le Pershing 72 à découvrir cette saison.

Après votre découverte de lieux emblématiques, îles Lavezzi, Cavallo, Roccapina... ou tout simplement après une balade, ou lors d'une activité nautique proposée sur place (Jet-ski, ski nautique ou bouée tractée), lovez-vous à l'heure dorée, sirotant et picorant, confortablement installé dans un des canapés de ce magnifique îlot flottant, contemplant le soleil couchant. Ici le temps s'arrête, dans un moment suspendu de paix et de calme, permettant de s'évader en famille, en couple ou entre amis.

À noter : Offshore Marine dispose d'un service privilégié pour les clients du Grand Hôtel de Cala Rossa, une navette est à votre disposition depuis l'hôtel pour vous conduire à la base nautique.

At the very heart of the bay of Porto-Vecchio, «Offshore Marine» proposes high-end boat hire, but also a viewpoint and an exceptional way of life on the private Eden Mare pontoon, a real corner of paradise.

Early in the morning, head for the delightfully airy rooftop terrace at Offshore Marine and benefit from a healthy breakfast and a yoga class before taking to the sea in your boat moored on the pontoon or hired thanks to Offshore Marine from a fleet of about 15 boats including the new Med 52 and the Pershing 72 to be discovered this season.

After exploring iconic places, the Lavezzi islands, Cavallo, Roccapina... or quite simply after a boat ride or a watersports activity proposed on-site (jet-ski, water-skiing or towed buoys), relax at the golden hour, sipping and snacking, comfortably installed on one of the sofas in this magnificent floating island, contemplating the setting sun. Here time stands still in a suspended moment of peace and quiet, allowing for escapism with family, friends or as a couple.

Worth noting: Offshore Marine offers privileged service for guests staying at the Grand Hôtel de Cala Rossa. A shuttle is at your disposal from the hotel to take you to the nautical base.



LOCATION BATEAUX & YACHTS

QUAI PASCAL PAOLI - 20137 PORTO-VECCHIO - MARIA : +33 (0)6 86 48 19 99



## LA TOUSSAINT «FAMILY FRIENDLY» !

ALL SAINTS' DAY:  
FAMILY FRIENDLY!

Du 22 octobre au 30 octobre, on prolonge en famille les vacances d'été car c'est le rendez-vous de la Toussaint à la « maison » de Cala Rossa.

Toute l'année, le Cala Rossa propose des forfaits thématiques adaptés aux désirs de tous : romance, bien-être et randonnées, golfs de rêve... Aux vacances de la Toussaint, le rituel est immuable depuis 36 ans, c'est au tour des familles d'être chouchoutées. Le Grand Hôtel déroule le tapis rouge pour les anges et petits monstres adorables à partir de quatre ans. Une équipe spécialisée orchestre des jeux, des ateliers ludiques, un air de fête et de vacances pour s'amuser et croquer à belles dents les joies et les bonheurs de l'enfance du petit déjeuner au dîner : randonnées, kayak, bowling, accrobranche, karting, pique-nique... Pendant ce temps-là, les parents se détendent. Tout au long de la semaine, l'équipe organise également de jolies retrouvailles parents/enfants autour d'un feu de camp sur la plage ou en plein maquis pour un déjeuner « nustrale » et des souvenirs inoubliables où l'on promet de s'écrire et de se revoir. Même jour, même endroit !

From October 22nd to 30th, summer family holidays are extended for the All Saints' Day get-together, "at home" in Cala Rossa.

All year round, Cala Rossa offers package deals on special themes to meet everyone's wishes: romance, well-being, hiking, perfect golfing... During the All Saints' Day holidays, the ritual has remained unchanged for 36 years: it's the turn of families to be pampered. The Grand Hôtel rolls out the red carpet for your little angels and adorable mini-monsters aged 4 and over. A specialized team organizes games, entertaining workshops, a party and holiday atmosphere for having fun and savouring the joys and delights of childhood from breakfast time to dinner: walks, kayaking, bowling, tree-climbing, go-karting, picnics... Meanwhile, parents sit back and relax. All week long, the team also holds cosy parent/children get-togethers around a camp-fire on the beach or in the "maquis" scrub for a "Nustrale" pork lunch, unforgettable souvenirs and promises to write and see each other again. Same day, same place!





## DES PIQUE-NIQUES RAFFINÉS

### CHIC PICNICS!

Pour toutes vos escapades, nous avons prévu de jolis paniers de pique-niques sur mesure, en complicité avec les chefs de la Maison.

En version « Randonnée », vos pique-niques seront proposés sous forme de petits sandwiches aux crudités de saison, de charcuteries locales, au saumon, à la viande, ou aux fromages corses... Ils sont accompagnés de fruits frais et de mignardises savoureuses maisons. Version Gourmande, lors de vos sorties en mer, votre « lunch box » sera composée de salades potagères, ceviches, crustacés, viandes, fromages corses, tians de fruits frais, et mignardises maison. Une formule vegan et végétarienne est évidemment disponible. Voici une nouvelle façon de faire de sa pause déjeuner en vadrouille un moment de plaisir gourmand et sain, en toute élégance !

For all your getaways, we have planned pretty picnic baskets, tailor-made, in complicity with the hotel's chefs.

In "Hiking" version, your picnics will be proposed in the form of little sandwiches with raw seasonal vegetables, local cold meats, salmon, meat or Corsican cheese... All accompanied by fresh fruit and yummy homemade treats. In the "Gourmande" version, for boat excursions, your lunch box will consist of salad from the vegetable garden, marinated seafood, shellfish, meat, Corsican cheese, fresh fruit «tians» and homemade treats. Vegan and vegetarian formulas are, of course, available. A new way of making your lunch break in the open air a very elegant moment of tasty and healthy enjoyment!



# HÉLICOPTÈRES DE PRESTIGE EN CORSE

PRESTIGE HELICOPTERS IN CORSICA



Héli Sud Corse propose des vols en hélicoptère pour découvrir l'île de beauté autrement. Une expérience privilégiée qui permet l'accès à des lieux grandioses, restés sauvages et authentiques

Envolez-vous à la découverte du sud de la Corse dans l'un des deux hélicoptères de la flotte Héli Sud, le très performant Airbus H125 de chez Jet Systems Hélicoptères Services et le très spacieux Airbus Helicopters H130. Rapides, confortables, et flexibles, vous effectuez des trajets sur mesure, avec une palette complète de prestations : baptêmes de l'air, circuits découvertes de l'île comme vous ne l'avez jamais vue (falaises de Bonifacio, lagon de Piantarella, aiguilles de Bavella...), et circuits gastronomiques au restaurant de la Ferme Cavallo et à l'hôtel et spa des Pêcheurs sur la très prisée île de Cavallo, ou en direction du célèbre Domaine de Murtoli qui dispose de trois restaurants dont un étoilé. Nous vous conduisons également chez A Pignata, située route des sites archéologiques de Cucuruzzu à Levie, pour un moment unique, en pleine nature. Profitez également des transferts hôtels ou aéroports sur le continent, la Corse et la Sardaigne, et de nos offres de prises de vue et de travaux aériens.



Héli Sud Corse proposes helicopter flights to discover the Isle of Beauty in a different way. A privileged experience giving access to grandiose scenery which has remained authentic and wild.

Take to the air to discover southern Corsica in one of two helicopters comprising the Héli Sud fleet: the high performance Airbus H125 from Jet Systems Helicopters Services, and the very spacious Airbus Helicopters H130. Fast, comfortable and flexible, they provide bespoke travel with a full array of amenities: first flights, discovery circuits of the island as you have never seen it before (cliffs of Bonifacio, Piantarella lagoon, Bavella Needles...), gastronomic circuits to the restaurant of La Ferme Cavallo and the Hotel and Spa of Les Pêcheurs on the highly-prized island of Cavallo, or the famous Domaine de Murtoli with its three restaurants, one with Michelin star. We will also take you to A Pignata, on the road to the archeology sites of Cucuruzzu on the commune of Levie, for a unique experience in the midst of nature. Take advantage too of hotel or airport transfers on the continent, in Corsica and Sardinia, and our offers of aerial work, film or photo shoots.

[www.helisudcorse.com](http://www.helisudcorse.com)



**Vols Panoramiques**  
*Panoramic Flights*

**Travaux Aériens**  
*Aerial Work*

**Transport de passagers**  
*Helicopter Transfer*

**Héli-Restaurant**  
*Heli-Gastronomy*

 [www.helisudcorse.com](http://www.helisudcorse.com)

 +33 (0)4 95 72 18 63

 [info@helisudcorse.com](mailto:info@helisudcorse.com)

**HéliSudCorse - Route Bonifacio, 20137 Porto-Vecchio**



## TRÉSORS DE LA CORSE-DU-SUD

---

En plus de ses plages époustouflantes, le Sud de la Corse offre des paysages aussi surprenants que fascinants. Forêts, aiguilles, falaises... un spectacle à couper le souffle.

Les plages de Corse-du-sud sont auréolées chaque année des plus beaux compliments ! La très prisée Palombaggia, petit paradis de sable blanc et d'eau turquoise au sud de Porto-Vecchio prend régulièrement la tête du classement Tripadvisor des plus belles plages de France et se positionne dans le classement des plus belles d'Europe.

Dans le top, la plage du Petit Seprone à Bonifacio, du Grand Sperone, qui possède l'un des sables les plus fins et les plus blancs de France ou celle de Capo di Feno, qui fait face aux îles sanguinaires du golfe d'Ajaccio. Si le littoral fascine, comme la vertigineuse Bonifacio qui a conservé toutes les traces de la présence génoise, Propriano entourée d'eaux turquoise, les calanques de Piana classées au Patrimoine mondial de l'Unesco, ou Cargèse, ancienne colonie grecque, l'intérieur de l'île vaut aussi le détour. Recouverte de forêts sur près de la moitié de son territoire, la Corse est la plus boisée des îles de Méditerranée.

En s'éloignant des côtes, elle révèle son âme profonde, à l'image de ses anciens moulins nichés dans les collines où les herbes du maquis sont reines. Loin du tumulte de la côte, la magie opère : Sartène et ses maisons pittoresques en granit, Zonza au pied des somptueuses aiguilles de Bavella, ou encore Quenza, dans l'Alta Rocca, région aux nombreux sites archéologiques dont le plus visité est celui de Cucuruzzu-Capula.

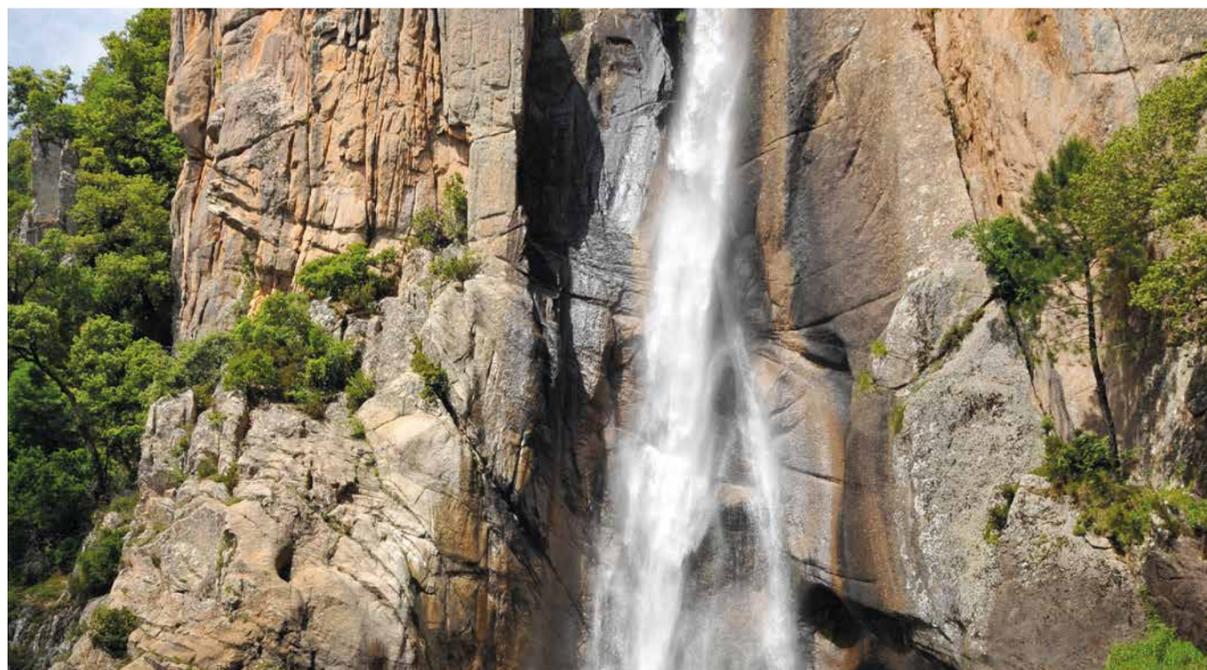
## TREASURES OF SOUTHERN CORSICA

As well as stunning beaches, southern Corsica offers surprising and fascinating scenery. Forests, needles, cliffs... truly breathtaking sights.

Each year, the beaches of southern Corsica receive the most flattering compliments! The highly-prized Palombaggia, a paradise of white sand and turquoise sea south of Porto-Vecchio, regularly tops the Tripadvisor list of France's loveliest beaches and ranks high in the ratings of Europe's most beautiful beaches.

Also topping the bill, the beach of Le Petit Seprone in Bonifacio, that of Le Grand Sperone, boasting one of the finest, whitest sands in France, and Capo di Feno, facing the Iles Sanguinaires in the Gulf of Ajaccio. The coastline is a source of fascination, with the dizzying Bonifacio which has kept all the traces of Genoa's presence, Propriano, surrounded by a turquoise sea, the creeks of Piana listed in UNESCO's World Heritage, and Cargèse, a former Greek colony, though the island's interior is well worth a visit. Covered by forests on almost half of its territory, Corsica is the most densely wooded island in the Mediterranean.

Away from the shoreline, it reveals its deeper soul, reflected in old mills nestling on the hills where scrubland reigns supreme. Far from the bustle down on the coast, magic casts its spell: Sartène with its picturesque granite houses, Zonza at the foot of the sumptuous Needles of Bavella, and Quenza in the Alta Rocca region, offering many archeology sites including that of Cucuruzzu-Capula, scoring the highest number of visitors.



### JOLIES ADRESSES CORSES

Nos adresses « coup de cœur » pour nous faire quelques infidélités en toute confiance. Ces confrères ont fait, comme nous, le choix de la qualité des produits, de l'authenticité et de la convivialité.

Au domaine de Murtoli, le restaurant « **La Ferme** », 1 macaron, véritable gastronomie du terroir, et le restaurant « **La Plage** », pour une savoureuse cuisine méditerranéenne. Sur réservation uniquement.

À Arragio, « **A Furtezza** », cuisine sincère et locale à déguster dans une superbe oliveraie.

À Levie, « **L'Hôtel de la Pignata** » et à Quenza « **L'Hôtel Sole e Monti** » pour une cuisine familiale corse.

### RECOMMENDED CORSICAN ADDRESSES

Our favourite addresses where you can be disloyal to us in all peace of mind! Like us, these colleagues have opted for high-quality products, authenticity and a warm welcome.

At the Domaine de Murtoli, the restaurant "**La Ferme**" with 1 "macaron", genuine local gastronomy, and the restaurant "**La Plage**", for tasty Mediterranean cuisine. By reservation only.

In Arragio, "**A Furtezza**", proposes sincere local dishes to be savoured in a superb olive-grove.

In Levie, "**L'Hôtel de la Pignata**", and in Quenza, "**L'Hôtel Sole e Monti**", for Corsican family cuisine.



## PAYSAGES GRANDIOSES À PORTO-VECCHIO

PORTO-VECCHIO, GRANDIOSE SCENERY

Ancienne exploitation saline, Porto-Vecchio est devenue la première destination touristique de l'île de Beauté, possédant les plus belles plages du monde.

C'est sur un vaste rocher d'immenses porphyres roses que les sénateurs de Gênes proposèrent en 1539 à l'Office de San Giorgio, riche banque génoise, d'élever une forteresse permettant la mise en valeur de la plaine et l'exportation de denrées vers leur propre cité. Ainsi naît Porto-Vecchio. De 1540 à 1589, la Citadelle fut trois fois détruite puis reconstruite. La République de Gênes finit par céder l'île à la France en 1768. Un an plus tard, les troupes du Roi Louis XV prennent possession du « Bastion de France » ainsi rebaptisé et s'installent sur un espace fortifié de 3 ha.

Pour revivre cette histoire passionnante, rendez-vous au cœur de la forteresse à travers ses remparts et ses bastions où de nombreux guides sont là pour une véritable immersion... Puis baladez-vous dans la vieille ville, découvrez l'église Saint-Jean-Baptiste et flânez dans les ruelles authentiques qui regorgent de magnifiques boutiques, de bars branchés et de lieux pour écouter les plus beaux chants corses. Le port de plaisance et de commerce en contrebas est particulièrement animé en haute saison. Le Quai d'honneur, récemment bâti, offre aux unités de prestige parmi les équipements les plus modernes et écologiques d'Europe. Un petit coin de paradis !

Once a major salt producer, Porto-Vecchio became the Isle of Beauty's N°1 tourist destination, boasting the loveliest beaches in the world.

In 1539, Genoa's senators suggested to the Office de San Giorgio, a very rich Genoese bank, that a fortress be built on the tall cliffs of rose-coloured porphyry rock to develop the plain and bring foodstuffs to their city. Porto-Vecchio thus came into being. From 1540 to 1589, the Citadel was destroyed and rebuilt on three occasions. The Republic of Genoa finally gave up the island to France in 1768. A year later, King Louis XV's troops took over the newly renamed "Bastion de France", occupying a fortified area of 7.5 acres.

To re-live this fascinating past, head for the fortress, its ramparts and bastions, where numerous guides propose total immersion... Then stroll through the Old Town, discover the Church of St John the Baptist, authentic, narrow streets lined with magnificent boutiques, trendy bars and places where you will hear great Corsican song. Down below, the yacht harbour and commercial port are very lively in summer. The recently-built Quai d'Honneur offers prestige vessels some of Europe's most modern ecological equipment. A corner of paradise!

# «INFIARATU», L'OR ROUGE CORSE

“INFIARATU”, CORSICAN RED GOLD

Gouvernante au Grand Hôtel de Cala Rossa durant dix ans, Laetitia Vergne a décidé de changer de vie en 2017 avec son mari Tony. Ils se sont lancés dans la culture du Safran dans la région, pour le plus grand plaisir de nos papilles !

Laetitia a découvert les vertus exceptionnelles du safran lors de la visite d'une safranière dans le lot. Les producteurs, passionnés, lui transmettent le feu sacré de « la reine des épices » en un déclic, et la voilà qui plante avec son mari Tony 12 000 bulbes sur les terres de celui-ci, dans la commune de Conca, d'un safran d'origine Quercy inscrit au conservatoire du Safran : le « Safranerio ». En effet, cette région produisait avant la révolution française l'un des meilleurs safrans d'Europe. Chaque année, ils récoltent à la main des fleurs qu'ils émondent dont les pistils deviendront épices : 200 fleurs sont nécessaires pour extraire 1 gramme de cet « or rouge ». Pour le couple, créer cette activité sur l'île, terre sauvage de mer et de montagne, s'est révélé comme une évidence. Leur exploitation en pleine lumière est l'endroit idéal pour cultiver cette fleur aux vertus médicinales anti-oxydantes et dynamisantes, au parfum suave, et à la saveur épicée de couleur dorée. Après l'Inde, l'Iran, la Grèce et le Maroc, la Corse-du-Sud est donc devenue une nouvelle terre d'adoption pour le safran, que nos chefs utilisent avec délice dans leurs recettes pour une invitation au voyage des sens. Pour en acheter, ainsi que du sirop de safran, idéal pour arroser un brocciu, ou u tout autre produit safrané, rendez-vous à « Infiaratu » !

Housekeeper at the Grand Hôtel de Cala Rossa for 10 years, Laetitia Vergne decided to embark upon a new life with her husband Tony, in 2017. They began growing saffron in the region, for our tastebuds' greater enjoyment!

Laetitia discovered the exceptional virtues offered by saffron on a visit to a saffron-grower in Le Lot. In a flash, passionate producers won her over to the sacred fire of the “queen of spices”, and she was soon planting 12,000 bulbs with her husband, Tony, on his land on the commune of Conca: saffron of Quercy origin, registered in the Saffron conservatory, “Le Safranerio”. In fact, before the French Revolution, this region produced one of Europe's finest safrons. Each year, Laetitia and Tony hand-pick and prune the flowers whose pistils become spices: 200 flowers are required to extract 1 gram of this “red gold”. For the couple, setting up this activity on the island, a wild land of sea and mountains, seemed self-evident. Basking in sunlight, their land is the ideal place in which to grow this flower with anti-oxidant and energizing medicinal virtues, a mellow fragrance and a spicy, golden taste. After India, Iran, Greece and Morocco, southern Corsica has thus become a new land of adoption for saffron, used by our chefs with real delectation in their recipes as an invitation for the senses to travel. You can buy it, along with saffron syrup, ideal for sprinkling on “brocciu”, and other saffron-flavoured products, by paying a call to “Infiaratu”!

#### Points de vente Sales outlets :

- Magasin des producteurs U Core Paesanu à Porto-Vecchio producers' store in Porto Vecchio
- VracnBio • Saponi Nustrale (ville haute de Porto-Vecchio) (high town of Porto Vecchio)

[www.infiaratu.com](http://www.infiaratu.com) et [@safraninfiaratu](https://www.instagram.com/safraninfiaratu)





## LA CORSE AUTHENTIQUE

### AUTHENTIC CORSICA

La Corse est une terre d'agriculture de 2 600 exploitations et 17 labels. L'Office du développement agricole et rural de Corse a donc développé une « Route des sens authentiques - Strada di i sensi ».

Le calme, l'air pur, les paysages, les sentiers, le maquis... Autant de raisons de découvrir la Corse de l'intérieur. Mais que serait cette découverte sans la rencontre avec celles et ceux qui, en toute saison, par leur travail et leur sens de l'accueil et du partage, expriment l'âme de l'île. Le circuit agritouristique de « La route des sens » vous permet de découvrir ceux qui, par leur travail, ont choisi de perpétuer de précieux savoir-faire ancestraux en privilégiant l'authenticité, la qualité des productions, le respect de la terre et de la saisonnalité. Consultez le site [www.gustidicorsica.com](http://www.gustidicorsica.com) et retrouvez la cartographie des 400 adhérents de « la Route des sens authentiques - Strada di i sensi » qui vous ouvriront grand les portes de leurs exploitations, ateliers, fermes-auberges. Dégustez les meilleurs vins, miels, fromages, charcuteries, huiles d'olives, châtaignes, agrumes, partagez avec ces artisans de la terre, du bois ou du métal, admirez leurs ouvrages en ferronnerie, couteau corse, mobilier poteries, verrerie, lutherie, création de bijoux, vannerie, création de jouets ou de décorations... et découvrez enfin la Corse authentique !

This land of agriculture has 2,600 producers and 17 labels. The "Office du Développement Agricole et Rural de Corse" has thus developed a "Route des Sens authentiques" or "Authentic Senses Circuit".

Peacefulness, pure air, paths, scrubland... All good reasons for discovering inland Corsica. But what would your discovery be without meeting those who express the island's soul in all four seasons, through their work and sense of hospitality and sharing? The agritourist circuit «La Route des Sens» invites you to discover people who have chosen to perpetuate precious ancestral know-how in their work by giving priority to authenticity, quality production, respect for the soil and seasonality. Consult [www.gustidicorsica.com](http://www.gustidicorsica.com) with its maps to 400 members of the "Route des Sens authentiques" who welcome you to their farms, workshops, farmhouse inns. Sample the best wines, honey, cheeses, cold meats, olive-oils, chestnuts and citrus fruit, meet these craftsmen of clay, wood or metal, admire their ironwork, Corsican knives, pottery, glass, string instruments, jewellery, basketwork, toys and decorative items... And finally discover the authentic Corsica!





## LE DOMAINE DU MOUFLON D'OR

THE DOMAINE DU MOUFLON D'OR

Très prochainement, votre « sweet-home » corse, version montagne,

Imaginez... un petit palace rural où le luxe se vivra dans l'odeur du pain grillé, les magnifiques bouquets de fleurs des champs, et la douceur de splendides couchers de soleil.

Imaginez... une somptueuse demeure chargée d'Histoire, où le contemporain s'invitera en toute discrétion pour transcender harmonieusement les époques.

Imaginez... un spa Nucca de 1100m<sup>2</sup> dédié au bien-être et au sport, avec sa piscine chauffée de 25 mètres, lovée en pleine nature...

Pour vous, nous privatiserons la vision des Aiguilles de Bavella, la fraîcheur et la pureté de l'air, la nature omniprésente, dans la beauté irréaliste d'un domaine d'exception de 17 ha. Autant d'éléments essentiels réunis pour savourer le bonheur presque organique de se sentir en affinité avec le monde minéral et végétal.

Le Domaine du Mouflon d'Or, adoubé par Relais & Châteaux dès son ouverture, mariera avec élégance traditions, charme et complicité. Une expérience de ressourcement magique et unique en Alta Rocca pour une immersion en toute quiétude dans l'art de vivre insulaire.

Coming soon, your "home sweet home" in Corsica, mountain version...

Just imagine... a small rural palace where luxury is conveyed by magnificent bouquets of flowers from the fields, the smell of grilled bread, the mellowness of splendid sunsets.

Just imagine... a sumptuous residence steeped in history, where a contemporary style discreetly invites itself to transcend past eras in perfect harmony.

Imagine... a Nucca spa of 1,100 sqm dedicated to well-being and sport, with a heated 25-metre pool nestling in the midst of nature...

For you, we will privatise the view of the Needles of Bavella, the coolness and purity of the air, omnipresent nature, in the unreal beauty of an exceptional 42-acre estate. Essential components all united in order to savour the almost organic joy of feeling in affinity with the vegetal and mineral world.

The Domaine du Mouflon d'Or, adopted by "Relais & Châteaux" as soon as it opened, will blend tradition, charm and complicity with rare elegance. A unique, enchanting experience for restoring your energy in Alta Rocca through peaceful immersion in the art of island living.



IMAGINEZ...  
JUST IMAGINE...

# SÉBASTIEN CHAUCHAT, CHEF DU MOUFLON D'OR

CHEF AT LE MOUFLON D'OR

---



Sébastien Chauchat travaille en binôme avec le Chef Pascal Cayeux depuis maintenant 15 années à Cala Rossa. C'est donc tout naturellement qu'il prendra les commandes des cuisines du Domaine du Mouflon d'Or, votre futur « sweet Home » version montagne.

L'art culinaire s'y déclinera avec créativité et passion, tout au long des saisons, au sein des différents espaces dédiés à la gourmandise. Une restauration fidèle à l'esprit du lieu qui offrira une cuisine du Sud magnifiée par les productions potagères des jardins créés dans le parc, avec des assiettes green comme une valse de parfums et de couleurs, des « plats de copains » à partager ; et bien sûr hôtel Santé oblige, Sébastien donnera un twist ultra-contemporain aux recettes de sa carte en les proposant également en version light pour les hôtes en recherche de détox. Un très beau challenge à relever dans un lieu unique en Corse.

Sébastien Chauchat has worked in tandem with Chef Pascal Cayeux for 15 years at Cala Rossa. It is therefore perfectly natural that he will take the helm in the kitchens of the Domaine du Mouflon d'Or, your future "Home Sweet Home", mountain version.

The culinary art will here be expressed with creativity and passion in all four seasons, in the various settings dedicated to gourmet dining. Dining true to the spirit of this address which will offer Southern cuisine enhanced by the bounty of vegetable gardens created in the park, with "green" dishes presented in a waltz of fragrances and colours, and "plats de copains" for sharing. And, of course, in this hotel dedicated to good health, Sébastien will give an ultra-contemporary twist to recipes on his menu by also proposing them in light versions for guests in search of detox. A fine challenge to be taken up in a place unique in Corsica.





## MURTOLI CORSE ORIGINELLE, CORSE MAGIQUE.

« La Corse est belle », dit-on souvent. Et pour beaucoup, « partout différente ». C'est l'image de l'île à la fois singulière et plurielle, intense, secrète, jamais tout à fait dévoilée. Pourtant, le passionné, le fou de Corse trouve bien plus magique, plus extraordinaire encore, le fait de pouvoir réunir plusieurs Corses en un seul lieu, à la même place, au même instant. Ainsi, la montagne et la mer, la pêche et la chasse, le sable et la forêt, le maquis et la vague, la tour et la lune, le troupeau et la plage, les parfums et le vent, le feu et le chant des guitares... Or, ce concentré de beautés, ce rêve de Corse existe. Vous l'avez reconnu. C'est Murtoli !

### PARADIS ÉTOILÉ POUR GOURMETS

Ici l'intact. Ici l'immense. Le domaine de toutes les séductions pour qui découvre et même pour qui est déjà venu. Mais, passée l'émotion des paysages, révélation et plaisir aussi que de goûter à tout ce que le domaine pêche, chasse, produit lui-même, et puis cuisine, mitonne et invente au grand délice de ses hôtes. Pour picorer, savourer, dévorer Murtoli... Il y a en effet plusieurs restaurants ou tables, dispersés dans le génie de sa nature, surgis de ses paysages les plus emblématiques. Et toujours plus d'exigences, dans l'élaboration de leurs cuisines respectives, d'imagination dans la déclinaison des mets, jusqu'à susciter la surprise par l'originalité de certaines formules. Jusqu'à créer l'événement d'une consécration officielle, par l'excellence d'un menu !

Honneur donc, pour commencer, à ce « pré carré », 20 couverts seulement, carte signée par le chef Mathieu Pacaud, comme un hommage à ses racines corses, à la Table de la Ferme, auquel le Guide Michelin a décerné une étoile et la renouvelée depuis 2018.

D'un côté une inspiration voyageant elle aussi au bout de la Corse et de ses produits pour la plupart issus du domaine : veau et agneau de la ferme, fruits et légumes du potager, huile d'olive du moulin, fromages, brocciu, lait, oeufs, miel, huile, poissons pêchés au plus près, herbes et aromates du maquis environnant... De l'autre, une interprétation du terroir propre à sa trajectoire personnelle.

À Murtoli dit-il assez poétiquement, « la terre rejoint la mer, les paysans croisent les marins, l'esprit se mêle à l'instinct, et mes souvenirs à ceux de ma mère corse. » Voulant se faire l'écho d'un dialogue entre rustique et haute gastronomie, sa cuisine ainsi est dite « de mémoire vive, et puisant au profond comme au contemporain... ».

Ambition ? Marier les meilleurs produits corses et les sublimer avec comme leitmotiv permanent le circuit court, voire très court même. Le terme « locavore » n'aura jamais trouvé plus belle illustration. Exemples, Les légumes bio venus du potager à deux pas, l'agneau nustrale venu du plateau de Cauria, sur les hauteurs du domaine, les herbes du maquis, l'huile d'olive, le gin et le miel du domaine, la farine de châtaigne de Pierre-Antoine Casanova, le Cap Corse de la maison Mattei, la sériole ou la langoustine juste pêchées, le pain de la boulangerie Maniccia, le safran de la famille Taddei ou encore la charcuterie de Christine et Félix Torre.

De quoi penser déjà que le nouveau « voyage » sera fulgurant, délicieux et devrait combler une escapade à Murtoli. Au dîner seulement.

## D'UNE TABLE A L'AUTRE... LES AUTRES

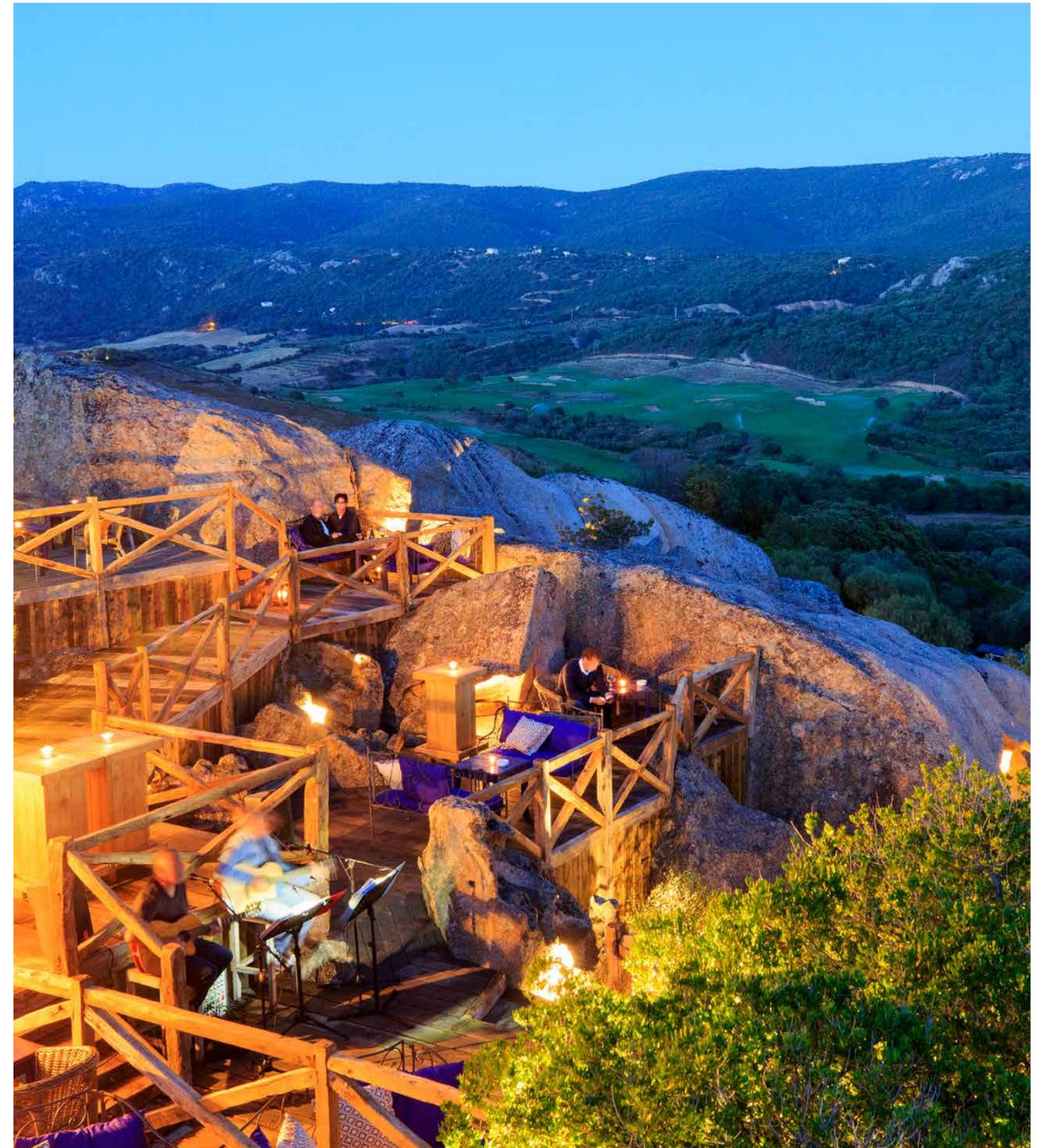
À Murtoli, bien d'autres tentations ! Car chacun des restaurants a son lieu, ses paysages, son atmosphère, sa cuisine ! Mais c'est un même Chef, qui anime, inspire, insuffle la cuisine des trois tables du domaine toute l'année. Il s'agit de Laurent Renard, dont le talent pluriel, la maîtrise, ne manquent pas d'étonner aussi. Un Chef qui à sa manière est aussi le glorieux auteur aujourd'hui de certains musts gourmands de Murtoli à ne pas manquer non plus au gré des saisons. Ainsi...

**Table de la Plage !** Sous le charme des tendres voûtes de branches et feuillages des lentisques, des parfums exhalés par la chaleur estivale des genévriers, puisant son inspiration d'une cabane de pêcheur, une grande carte méditerranéenne s'affiche sur l'ardoise chaque jour renouvelée selon la pêche du jour. Parallèlement à elle, une autre expérience gourmande : la carte toute différente des « **Ecorces** ». Une formule à partager, parfaite illustration de la convivialité des lieux, à retrouver dans les salons nichés côté bar, où les écorces de bois, servant d'assiettes à divers mets à picorer, débordent de bouchées en poissons, viandes et fruits de mer, d'instantanés charcutiers, fromagers ou légumes, allant du cru au cuit, du frit au grillé, du relevé au mariné, du moelleux, au croquant, de l'aérien au tendre... Excellent. Inattendu. Et délicieusement dans l'esprit des lieux !

**Table de la Grotte :** qu'on la découvre ou qu'on la redécouvre, le même enthousiasme ! Elle qui n'est plus uniquement l'étrange lieu où même le jour il fait nuit, est devenue, paradoxalement aussi, encore plus énigmatique en s'ouvrant. Belvédère tourmenté sur le paysage environnant, terrasses panoramiques, espaces ascensionnels, la Grotte est un peu une sculpture géante et une complète surprise.

Tout visiteur alors n'a qu'une envie : y être, le temps d'un dîner, à la lueur des chandelles et au son des guitares. Autre exclusive : cuisine d'antan, hymne au terroir insulaire, dans un menu unique, mais chaque jour différent.

Double visage avec la **Table de la Ferme**. Vraie Campagnarde et Grande Maison. Terrasses s'étirant au soleil et intérieurs patinés respectant les codes. Terroirs purs retrouvés et sommets des goûts qui se cherchent... Oui, posée entre golf et oliveraies, pâtures et labours, la Table de la Ferme est bien cet extraordinaire mélange. À chacun, au dehors ou à l'intérieur, d'y trouver sa table, son moment. C'est pourtant midi et soir qu'il faut y être si l'on veut goûter à la formule émotions, partager une dînette d'hédoniste : « **i Piattini** », soit les petites assiettes corses ! Pour être ouvertes à tous les plats, les mets possibles, elles ont le charme des petites quantités permettant de multiplier les textures et les goûts, de passer du cru au cuit, du salé au sucré, du saisi au confit ou encore de changer plusieurs fois de registres et de découvertes, au cours d'un même repas.



## MURTOLI, OU LA FÊTE ININTERROMPUE

Que l'été un jour s'arrête, et tout continue au domaine. Les vacances sans cesse recommencent. Pour l'amour des saisons et de tout ce que l'on peut y faire. Ainsi, il se passe toujours mille choses à Murtoli. De celles qui méritent d'être humées, regardées, photographiées, aimées, comme la rosée du soir dans le maquis, la fabrication du brocciu à la ferme... Mille choses et souvent quelques-unes qui éclipsent toutes les autres. Imaginez un peu le concert classique sur la plage, le championnat de golf âprement disputé, l'oursinade géante au soleil d'automne, la dégustation de vins légendaires en présence des vignerons, le sacrifice du cochon et les cours de charcuterie, les chants corses sous la lune et les mille bougies dans la nuit !

Ouvert presque toute l'année, le Domaine de Murtoli se veut être une invitation permanente, la tentation de ceux qui aiment improviser et se surprendre, le bout du monde qui répond à leurs envies et dépasse l'imagination : vie en bergeries aux jardins de paradis ou bien dans l'une des suites cosy de l'hôtel alliant charme de l'ancien et modernité dans l'esprit « place de village », découverte de la nature, golf, chasse, équitation et pêche en mer, herborisation, Histoire, archéologie, balades et loisirs à l'infini... Richesse qui se devine dans le programme proposé par le domaine, débordant d'envies et multipliant les semaines extraordinaires : Toussaint, Noël, Jour de l'An, Pâques.

Les séjours escapade, culture, oenologie, forfaits golf, chasse ou encore révélation tel que la Cure Détox avec la Pensée Sauvage. Et bien sûr les week-ends événements comme « A Tumbera », en hommage à la tradition séculaire de l'île, « I Voci di Murtoli », le festival de chants et musiques corses ou encore « u Capu d'Annu », semaine d'activités en famille ou la plus belle façon de célébrer la fin d'année et le début d'une autre...



## MURTOLI GOLF LINKS, DÉCOUVERTE DES GREENS ENTRE MER ET MONTAGNE

Événement à sa création, le golf de Murtoli reste le golf dont on parle, que l'on recherche, et qui continue à étonner. Avec ses 12 trous, son concept qui ne se retrouve nulle part ailleurs, a le pouvoir d'aménager 27 départs, 12 greens, dont 2 doubles, et 7 tracés de parcours différents. Un attrait considérable quand on pense que l'on se trouve à peine à 45 min à peine de voiture de Porto-Vecchio. Si bien que tout hôte un peu golfeur du Grand Hôtel de Cala Rossa, devrait déjà s'y sentir attendu, invité, sinon malicieusement défié.

Ce qui va parfaitement avec l'accueil encourageant de Stéphanie Orsucci et son équipe que l'on peut joindre aisément (+33 (0)6 19 41 66 80) pour réserver, savoir comment fonctionner, apprendre aussi que les débutants disposent d'un practice complet, fairway, putting et bunker pour leur entraînement. Le cadre en outre est terriblement charmeur. Ici les échappées mer et montagnes. Là les terrasses des Bar et Table de la Ferme s'étirant doucement dans le soleil, sous les chants d'oiseaux et, joutant le départ des greens.

Tout ensuite invite à réserver à nouveau, à revenir. Ce sont les forfaits hôtel et golf, et autre formule « golf gourmet » associant savoureusement plaisir de la petite balle blanche et art de vivre.

Sans parler des nombreux événements golf s'y déroulant toute l'année : rencontres, compétitions, coupes, championnats !

## LA CORSE, INSPIRATION D'ÉVASION MÊME D'HIVER

Vous aimez la Corse de printemps, d'été ou d'automne, Murtoli la conjugue aux 4 saisons et vous offre la possibilité de vivre le dépaysement total jusqu'aux fêtes de fin d'année ! La douceur de vivre mêlée à l'art de vivre, aux traditions insulaires.

L'hiver s'annonce, et avec lui, une atmosphère toute particulière. L'âtre des cheminées s'illumine pour le plus grand bonheur de tous. La vie à la Ferme reprend de plus belle, avec la récolte dans l'olivieraie, la traite des brebis et les fromages savoureux... Et l'Hôtel de la Ferme, et les bergeries vous attendent tour à tour jusqu'aux fêtes. L'occasion de se retrouver, se rassembler, fêter ensemble, petits et grands, avec la sensation d'un bout du monde pourtant à moins d'une heure ou deux de vol toute l'année !

Et autant d'invitations à l'échappée belle... à prolonger les journées qui irrémédiablement raccourcissent. Rituel chaque année, le domaine se pare alors de ses décorations en attendant les célébrations. Place aux traditions retrouvées et à l'émerveillement des regards de tous, petits et grands. U Natale Corsu, ou une bien belle manière de fêter le Noël Corse. U Capu d'Annu, l'incontournable, l'inimitable, semaine d'activités pour qu'enfants et parents vivent de vraies vacances - 7 jours durant - pour mieux se retrouver autour d'une oursinade, d'un pique-nique improvisé sur le plateau de Cauria ou dans les dunes sauvages. Tout un programme ! Découverte de la vie à la Ferme,

randonnée, cours de pâtisserie, visite d'une cave d'un ami vigneron non loin, atelier artistique fait de bois flotté ramassé ensemble le matin, initiation et jeu autour du golf, chasse au trésor... pour finir en apothéose lors d'un réveillon de magie, et entrer dans la nouvelle année jusqu'à ce que les étoiles s'endorment.

L'expérience est à vivre... au moins une fois, pour mieux revenir ensuite !





# LA CORSE ET OKINAWA

## コルシカと沖縄

### SUR LES CHEMINS DE L'IKIGAI

生きがい、生きる喜びを見つける道

La Corse et Okinawa, deux superbes îles à l'identité forte, deux destinations magiques empreintes de beauté et de sérénité. コルシカ と沖縄は、どちらも強固なアイデンティティを有する素晴らしい島で、美しく穏やかで、人々を魅了する旅の目的地です。

Elles ont toutes deux su préserver leurs langues, leurs traditions, leurs patrimoines naturels et culturels, ont en partage le sens de la famille, de la parole donnée, de l'amitié et de la fidélité..

どちらも言語、伝統、自然遺産、文化遺産を守り続け、家族、祖先から受け継いだ言葉、友情、誠実さを大切にしています。

Autant de points communs qui sont venus renforcer une superbe aventure humaine et professionnelle et qui ont permis de sceller un pacte d'amitié et d'échanges hors normes.

このような多くの共通点が、心の通ったプロフェッショナルなアドベンチャーを後押しし、規格外な友情と交流の協定を揺るぎないものにしてきました。

L'initiative de cette collaboration revient à Tateki HIGA, qui avait, il y a quelques décennies participé à l'ouverture de l'hôtel Nikko à Paris.

このコラボは数十年前、パリの日航ホテルのオープニングに関わった比嘉建己氏のイニシアチブによるものです。

Profondément amoureux de la France, il a souhaité initier ses collaborateurs à l'art de vivre « à la française ».

フランスをこよなく愛する比嘉氏は協力するスタッフに「フランス風に」暮らす術を伝えようと思いました。

Grâce à lui, depuis maintenant 13 ans, le Grand Hôtel de Cala Rossa collabore avec le groupe « Terrace Hotels » à la tête de 5 établissements haut de gamme.

比嘉氏のおかげで、13年にわたり、カラ・ロッサ・グランド・ホテルは、5つの高級ホテルを有する「テラス・ホテル」グループと協力し合ってきました。

Au programme la découverte des produits propres à chaque île, des rencontres avec les acteurs du monde agricole et viticole, avec les pêcheurs, les artisans, les artistes..

それぞれの島独特の産物の発見、農業やワインを担う人々や漁師さん、職人さんやアーティストとの出会いもあります。





## UN CHASSÉ-CROISÉ DES SAVOIR-FAIRE 互いの強みを学び合う

Nous poursuivons un but commun, celui de permettre à nos équipes respectives de se perfectionner et d'évoluer en découvrant des univers diamétralement opposés aux leurs.

それぞれのチームが、自分達とは全く違う考え方や働き方に出会うことで、それまでの在り方やオペレーションを改善し、進歩させていくという共通の目標を持っています。

La philosophie et la conception de ces échanges sont uniques, puisque l'apprentissage y est intrinsèquement lié à l'amitié et au partage.

私達が行っているプロフェッショナルとしての交流のベースとなっている哲学、コンセプトはとてもユニークなものです。「友情」と「分かち合い」がこの交流の最も大事な想いなのです!

Avec l'envie et le plaisir comme fils conducteurs nous faisons de nombreux émules chaque année, qui deviennent par la suite nos meilleurs ambassadeurs pour perpétuer ces échanges.

沖縄とコルシカ、情熱と楽しさを伴う交流によって、毎年多くの良きライバルが誕生します。後にこのライバルこそがそれぞれの最高のアンバサダーとなり、交流を永續させているのです。

« step by step » le Terrace Group cultive sa différence dans le monde du luxe okinawaïen.

「一歩一歩」、ザ・テラスホテルズグループは、沖縄のラグジュアリーなホテルの中で、他にはない魅力を際立たせていっています。

Le Terrace group, fleuron et précurseur de la belle hôtellerie d'Okinawa, a fait de cette collaboration une force pour afficher sa différence et proposer à sa clientèle japonaise, amoureuse de la France, de vivre des expériences inédites, avec pour leitmotiv « la French Touch ».  
沖縄の高級ホテルのバイオニア的存在であるザ・テラスホテルズは、コルシカのカラロッサとのコラボレーションを通して、フランスを愛する日本人の顧客に「フランスの薫り」を感じてもらうことで、他のホテルと一線を画す魅力を放っています。

Au NAHA TERRACE superbe business center, idéalement placé pour découvrir la petite capitale remuante de l'archipel, la cuisine française est à l'honneur et si vous poussez la porte du spa, les soins NUCCA sont là pour une évansion bien méritée en fin de journée.

にぎやかな県都を愉しむのに理想的な場所にあるナハテラス。ビジネスにも便利なロケーションにはフランス料理レストランがあり、スパの扉を開ければ1日の終わりを贅沢に締めくるヌカの癒しのトリートメントがあなたを待っています。

Au TERRACE CLUB, sur les magnifiques plages de la presqu'île de Nago, les soins et les produits NUCCA ont été choisis pour accompagner idéalement les programmes santé et longévité proposés par ce prestigieux établissement dédié au bien-être. Un voyage sensoriel et initiatique unique au Japon.

名護近くの素晴らしいビーチに面したテラスクラブは、ウェルビーイングをコンセプトに掲げたラグジュアリーホテルです。健康と長寿のためのプログラムをヌカのトリートメントと製品がサポートします。

Au BUSENA TERRACE, voisin de plage du Terrace Club, le FANUAN, restaurant français, propose une carte gastronomique, véritable voyage dans les régions de l'hexagone. L'art de la table y est ici particulièrement raffiné.

テラスクラブのビーチ近くのブセナテラスでは、洗練されたフランス料理の名店ファヌアンが、お客様をフランス各地域の美食の旅へと誘います。料理を含め食卓の魅力を作り出す技はとりわけ洗練されています。

Au UZA TERRACE, Relais & Châteaux, qui surplombe les eaux turquoise de la mer de Chine, un corner de cuisine française vient de voir le jour pour sublimer une offre culinaire déjà très élaborée.

ルレ・エ・シャトーに加盟しているウザテラスは、東シナ海のターコイズブルーの海辺にあるゴージャスなホテルです。その日の新鮮な食材で作られるフレンチは、シェフによって美しく昇華され、テーブルを彩ります。

Et comme le Terrace Group est perfectionniste... THE TERRACE BAKERY mise en scène par Éric Kayser sur le petit port de Chatan, permet de proposer de délicieuses viennoiseries françaises, et des pains spéciaux d'une qualité parfaite que l'on retrouve dans l'ensemble de ses établissements.

完璧を追求するザ・テラスホテルズグループは、北谷のベイエリアにエリック・カイザーがプロデュースするベーカリーをオープンしました。クロワッサンを始めとするフランスのヴ



## UNE ÉQUIPE EN OR

### ドリームチーム

Ces échanges se sont pérennisés au fil du temps grâce aussi à la bienveillance, et la générosité de Yukikazu et Yukinobu KoKuba, et d'Hélène et Lise Canarelli.

この交流は國場幸一氏と國場幸伸氏、エレヌ・カナレリとリス・カナレリの厚情と寛大さの賜物で、今もなお続いています。

Les talents de nos deux traductrices Laure de Crépy et Komako Uemura, dont l'implication est sans faille depuis le début de cette aventure, participent pour beaucoup également au succès de ces rencontres.

ロールド・クレッピーと植村こまこという二人の翻訳及び通訳者は当初より途切れることなく、この企画に関わり、交流の成功に多大に貢献しています。

Et en coulisses, Hitomi Aragaki et Patricia Biancarelli, veillent précieusement sur cette « famille professionnelle » recomposée à chaque échange au gré des talents...

また交流の舞台裏では新垣瞳氏とノトリア・ヒアンカレリ氏が、「家族的なプロ意識」を念頭に、スタッフの能力が最も発揮できるよう綿密に調整し、彼らを見守っています。

Si la pandémie mondiale de 2020 a provoqué deux années blanches dans ces échanges, les équipes franco-japonaises restent plus que jamais motivées pour reprendre dès 2022 ces moments de partage uniques et précieux.

2020年の世界的なパンデミックはこの交流に空白の2022年をもたらしましたが、フランスと日本の混成チームは2022年からユニークで貴重な交感のときを再開することに今まで以上に意欲を燃やしています。



Et toujours Mme Yoseda et les cannelés de Francis



# LA RÉFÉRENCE DE L'IMMOBILIER DE PRESTIGE

THE REFERENCE FOR PRESTIGE REAL ESTATE



Fondé il y a plus de 20 ans, BARNES est aujourd'hui un acteur majeur de l'immobilier résidentiel haut de gamme international, implanté dans les plus belles villes et les plus beaux lieux de villégiature du monde.

Incontournable sur l'île de Beauté, BARNES Corse sélectionne des propriétés d'exception dans les sites les plus remarquables.

Présent dans toute la Corse, de Porto-Vecchio à Bonifacio en passant par l'Île-Rousse et Ajaccio, l'expertise des équipes de BARNES vous permet de trouver la villa de vos rêves en bord de mer, avec piscine, pieds dans l'eau, ou de somptueux appartements contemporains, vastes demeures, propriétés de charmes ou bergeries nichées au cœur du maquis. BARNES possède une palette de services sur mesure pour vous accompagner tout au long de vos projets sur l'achat, la vente, la location, la construction de programmes neufs, le conseil en investissement, où les séjours à thème. BARNES Corse vous propose également des services de conciergerie et de Property management. Le réseau d'agences BARNES Corse vous offre le meilleur de l'immobilier de prestige. L'importance de leur réseau de clients, leur carnet d'adresses et leur expertise du marché insulaire vous accompagnera dans votre projet de vie.

[www.barnes-corse.com](http://www.barnes-corse.com)

BARNES EST UN ACTEUR MAJEUR DE L'IMMOBILIER DE LUXE ET AMBASSADEUR DE L'ART DE VIVRE.

BARNES IS A MAJOR PLAYER IN LUXURY REAL ESTATE AND AN AMBASSADOR FOR A MAGNIFICENT LIFESTYLE.

Founded over 20 years ago, BARNES is today a major player in high-end international residential real estate, with agencies in the most coveted cities and loveliest holiday destinations in the world.

An absolute must on the Isle of Beauty, BARNES Corsica selects exceptional properties in the most remarkable locations.

Covering the entire island from Porto-Vecchio to Bonifacio via Ile Rousse and Ajaccio, the expertise of BARNES teams enables you to find the villa of your dreams on the seafront, with a pool, right at the water's edge, or sumptuous contemporary apartments, vast residences, properties of real charm or sheepfarms nesting at the heart of the maquis. BARNES proposes an array of bespoke services to assist you throughout your plans for acquisitions, sales, rentals, the building of new developments, investment advice, or stays on special themes. BARNES Corsica also provides conciergerie and property management services. The network of BARNES Corsica agencies offers the very best of prestige real estate. The wide extent of their client network, their address book and expertise in the island's property market will accompany you in your life-changing project.



Toute l'année, Porto-Vecchio bat au rythme de ses événements. Voici une sélection de rendez-vous à ne pas manquer dans la ville et ses environs.



## MARCHÉS

Tous les dimanches, sur la place du monument aux morts de 7h à 13h, les producteurs locaux se rassemblent pour un marché des produits de la région : miel, huile d'olive, fromage, charcuterie. Un rendez-vous festif et convivial. Le marché de Lecci propose quant à lui produits régionaux et biologiques les mercredis matins de 8h30 à 13h.

## COURSES HIPPIQUES

Plusieurs dimanches de juillet et août, les locaux se retrouvent en famille à l'hippodrome de Zonza pour assister à des courses de chevaux et parier comme à Vincennes ! Dans un cadre idyllique, entouré par le sommet des aiguilles de Bavella, on entend l'écho des chevaux lancés dans la course. Unique ! [www.ippodrome-zonza.fr](http://www.ippodrome-zonza.fr)

## VISITES GUIDÉES DE LA CITADELLE

L'office du tourisme propose tous les jeudis à 18h30 un circuit commenté de la citadelle de Porto-Vecchio avec un guide national. Un très bon moyen de mieux comprendre l'histoire de cette bâtisse emblématique de la région. [www.ot-portovecchio.com](http://www.ot-portovecchio.com) et sur inscription au 04 95 70 09 58.

## LA CORSICA CLASSIC

À l'occasion de sa 13<sup>ème</sup> édition, la traditionnelle régata de voiles classiques en méditerranée promet un rendez-vous sous le signe de l'élégance, du sport et de l'art de vivre du mardi 23 août au mercredi 31 août. Une semaine de bonheur sous le vent à admirer les plus beaux bateaux. [www.corsica-classic.com](http://www.corsica-classic.com)

## MUSÉE DE L'ALTA ROCCA À LEVIE

Archéologie, paléo-ethnographie et histoire se rejoignent dans ce musée, reflet de 10 000 ans d'occupation humaine. Les collections exposées illustrent l'histoire et la vie quotidienne des populations de l'Alta Rocca depuis le VIII<sup>ème</sup> millénaire avant notre ère et jusqu'au Moyen Âge. Ouvert tous les jours de 10h à 18h, 04 95 78 00 78.

## FESTILUMI : LE FESTIVAL DES LUMIÈRES DE BONIFACIO

Les nuits bonifaciennes se transforment grâce à un univers mêlant nouvelles technologies et imaginaire traditionnel. Tout au long de la haute ville, du bastion de l'étendard au quartier pisan, les lieux seront investis entre animations grandioses, scénographies intimistes, interactions humaines et lanternes lumineuses énigmatiques. Les 7, 8 et 9 juillet.

## TOUR DE CORSE

Le rallye automobile historique VHC et VHRS rassemblera pour sa 22<sup>ème</sup> édition du 3 au 8 octobre, plus de 250 voitures de légende. Un voyage dans le temps à ne pas manquer. [www.tourdecorse-historique.com](http://www.tourdecorse-historique.com)

## LES MÉDIÉVALES DE LEVIE

Les 2, 3 et 4 septembre auront lieu « Les Médiévales » dans la ville de Lévie, qui met ses pendules à l'heure médiévale avec des spectacles, reconstitutions, ateliers, conférences et expositions. Chevaliers et gens d'armes, baladins et troubadours, manants et gueux envahissent les rues pour un merveilleux voyage dans le temps, faisant honneur au patrimoine médiéval unique de l'Alta Rocca. [www.levie.fr/les-medievals-de-levie/](http://www.levie.fr/les-medievals-de-levie/)

## FEUX D'ARTIFICES

Cette année, Porto-Vecchio vous attend nombreux pour ses traditionnelles festivités du 14 juillet : cérémonie à 11h30, concert à 21h sur le Port de plaisance et feu d'artifice tiré à 23h ! Plus d'informations sur : [www.ot-portovecchio.com](http://www.ot-portovecchio.com)

## FÊTE DE LA SANTA MARIA

La cité du sel fête chaque année l'assomption de la Vierge Marie le soir du 14 août avec messe, procession, feu d'artifice tiré depuis le port de plaisance et concert ! Plus d'informations sur : [www.ot-portovecchio.com](http://www.ot-portovecchio.com)

## LUDDAREDDU

Tradition purement porto-vecchiaise, le 31 juillet, on brûle le Luddarredu (petit juillet), l'abominable bonhomme des lièges (peut-être en raison des chênes-lièges qui ont fait, avec le sel, la richesse de la ville au XIX<sup>ème</sup> siècle). Tout le monde se rassemble place de la République, d'abord la veille de 17h à 20h, puis le jour même de 10h à 13h pour confectionner, avec l'aide des organisateurs, des petits bonhommes en paille. À 21h, la légende du Luddarredu est contée et à la nuit tombée, on met le feu à sa géante effigie, puis on chante, on danse et on rit jusqu'à la fin de la nuit. Une superbe fête estivale !

All year round, Porto-Vecchio beats to the rhythm of its events. A selection of appointments not to be missed in the town and its surrounding area.

## MARKETS

Every Sunday, from 7 a.m. to 1 p.m., on the Place du Monument aux Morts, local producers set up their stalls offering regional produce: honey, olive-oil, cheese, cold meats. A festive, colourful occasion. In Lecci, the market proposes regional and organic products on Wednesday mornings from 8.30 a.m. to 1 p.m.

## HORSE-RACING

On several Sundays in July and August, local families get together at the Zonza hippodrome to watch and bet on the races as if they were in Vincennes! In an idyllic setting, surrounded by the peaks of the Needles of Bavella, you can hear the echo of horses competing in the races. Unique! [www.ippodrome-zonza.fr](http://www.ippodrome-zonza.fr)

## GUIDED TOURS OF THE CITADEL

Every Thursday at 6.30 p.m., the Tourist Office proposes a tour of the Citadel of Porto-Vecchio with a commentary by a national guide. A great way of getting a better understanding of the history of this building, iconic of the whole region. [www.ot-portovecchio.com](http://www.ot-portovecchio.com) and by registering on 04 95 70 09 58

## CORSICA CLASSIC

For its 13<sup>th</sup> edition, this traditional Mediterranean sailing regatta promises an event characterized by elegance, sport and the art of living, from Tuesday, August 23<sup>rd</sup>, to Wednesday, August 31<sup>st</sup>. A week of bliss in the breeze, admiring majestic yachts. [www.corsica-classic.com](http://www.corsica-classic.com)

## ALTA ROCCA MUSEUM IN LEVIE

Archeology, paleo-ethnography and history meet up in this museum testifying to 10,000 years of human occupation. The collections on display illustrate the history and everyday life of the inhabitants of Alta Rocca from 8000 years B.C. to the Middle Ages. Open daily, 10 a.m. to 6 p.m. 04 95 78 00 78.

## "FESTI LUMI": BONIFACIO'S LIGHT FESTIVAL

Nights in Bonifacio are transformed thanks to a world combining new technologies with traditional imagination. All along the Haute Ville, from the Bastion de l'Etendard to the Pisan neighbourhood, locations are enlivened by grandiose entertainment, intimate scenographies, human interaction and mysterious lanterns. July 7<sup>th</sup>, 8<sup>th</sup> and 9<sup>th</sup>.

## "TOUR DE CORSE"

More than 250 legendary cars will compete in the 22<sup>nd</sup> edition of this historic VHS and VHRS rally from October 3<sup>rd</sup> to 8<sup>th</sup>. A trip back in time, not to be missed! [www.tourdecorse-historique.com](http://www.tourdecorse-historique.com)

## "MÉDIÉVALES DE LÉVIE"

On September 2<sup>nd</sup>, 3<sup>rd</sup> and 4<sup>th</sup>, "Les Médiévales" will be held in the town of Lévie which resets its clocks to the Middle Ages with shows, reconstitutions, workshops, lectures and exhibitions. Knights and men-at-arms, minstrels and troubadours, peasants and beggars invade the streets for a marvellous trip back in time, paying tribute to the unique medieval heritage of Alta Rocca.

## FIREWORK DISPLAYS

This year, Porto-Vecchio is looking forward to welcoming lots of visitors for its traditional July 14<sup>th</sup> festivities: ceremony 11.30 a.m., concert 9 p.m. on the Yacht Harbour, and a firework display from 11 p.m.! Further information: [www.ot-portovecchio.com](http://www.ot-portovecchio.com)

## SANTA MARIA FETE DAY

Each year, the town of salt celebrates the Assumption of the Virgin Mary on the evening of August 14<sup>th</sup> with mass, a procession, a firework display over the Yacht Harbour, and a concert. Further information: [www.ot-portovecchio.com](http://www.ot-portovecchio.com)

## LUDDAREDDU

A 100% Porto Vecchio tradition, on July 31<sup>st</sup>, the Luddarredu (petit juillet) is burnt, an abominable man of cork (perhaps courtesy of oak cork which, together with salt, accounted for the town's affluence in the 19<sup>th</sup> century). Everyone gets together on Place de la République, firstly the day before, from 5 to 8 p.m., then the day itself, from 10 a.m. to 1 p.m., to make little cork men with the help of the organizers. At 9 p.m., the legend of the Luddarredu is told and, after nightfall, its giant effigy is set on fire, then the crowd sings, dances and has a great time to the end of the night. A superb summer festival!



# JOAILLIER HORLOGER

WATCHES AND JEWELLERY



La Maison « Vannucci » créée il y a plus d'une quarantaine d'années par Florent et Sylvia Vannucci, rejoints par leur fils François, Nathalie, et leurs petits-enfants, est devenue l'une des plus grandes maisons de joaillerie, bijoux et horlogerie de Corse, présente à Bastia, Ajaccio et Porto-Vecchio.

Autour d'une magnifique sélection des plus grandes marques : Messika, Omega, Chanel, Tag Heuer, Breitling (dépositaire exclusif en Corse), Chopard, Chaumet, Le Gramme, Recarlo... Nathalie Vannucci Frombolacci crée avec passion une collection de bijoux par an, et élabore à la demande selon les désirs de sa clientèle, le bijou à l'histoire unique qui restera pour toujours original, élégant, et intemporel.

Created over 40 years ago by Florent and Sylvia Vannucci, joined by their son François, Nathalie, and their grand-children, the Maison "Vannucci" has become one of Corsica's most prominent addresses for jewellery, watches and gems, with addresses in Bastia, Ajaccio and Porto-Vecchio.

Around a magnificent selection of top brands including Messika, Omega, Chanel, Tag Heuer, Breitling (exclusive representative in Corsica), Chopard, Chaumet, Le Gramme, Recarlo... Nathalie Vannucci Frombolacci passionately creates one collection of jewellery per year and will design, at the request of her clients and to meet their desires, a piece of jewellery telling a unique tale which will forever remain original, elegant and timeless.

[www.bijouterie-vannucci.com](http://www.bijouterie-vannucci.com)



CASTAN - Huile sur toile - dimensions 100 x 100 cm - Transparence

47 rue Borgo (porte Génoise) - 20137 Porto-Vecchio - 06 07 90 73 30  
viviane.ranaldi@hotmail.fr - [www.galerieranaldi.fr](http://www.galerieranaldi.fr) - Facebook : galerie ranaldi

Horaires Mai-Juin-Sept : 10h à 13h - 17h à 20h30 - Juillet-Août : 10h à 13h - 17h à Minuit

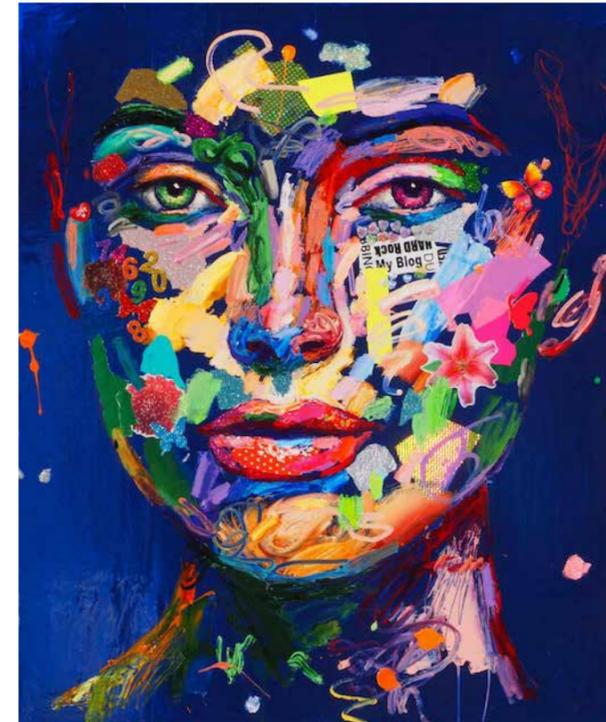
# TOUT POUR L'ART !

EVERYTHING FOR ART!



À Porto-Vecchio, Viviane nous ouvre les portes de la Galerie Ranaldi et partage sa passion pour l'art. Des découvertes riches en émotions renouvelées régulièrement.

In Porto-Vecchio, Viviane opens the doors to the Galerie Ranaldi and shares her passion for art. Discoveries arousing deep emotions, regularly renewed.



Castan, Novarino, Murgia, Della Giustina, K-Libre... Each season, this iconic art-gallery has paid tribute to a score of recognised artists for the past 34 years. All creators who have moved Viviane Ranaldi in the intimate expression of their art. Works inspiring love at first sight that she invites art-lovers and collectors on a trip to Corsica to discover, with the greatest pleasure and real erudition. Nourished by culture and unlimited intellectual curiosity, Viviane is a former manageress of a publishing company. For over 15 years, she has given a place of honour to her flagship artist, Daniel Castan, deeply inspired by New York: "ultra-stylized, contemporary, dynamic, powerful, mystical..." Together with other major artists: Fabien Novarino, a street artist inspired by current culture, advertising and American icons, Italian artist Antonio Murgia who whisks us beyond all reality, Christian Della Giustina who combines sculpture and painting on three-dimensional canvasses, and K-Libre, with creations tinted with subversiveness.

Castan, Novarino, Murgia, Della Giustina, K-Libre... L'emblématique galerie met à l'honneur chaque saison depuis 34 ans une vingtaine d'artistes reconnus. Autant de créateurs qui ont ému Viviane Ranaldi dans l'expression intime de leur art. Des coups de cœur qu'elle fait découvrir avec beaucoup de plaisir et d'érudition aux amateurs ou aux collectionneurs de passage en Corse. Nourrie de culture et d'une curiosité intellectuelle sans borne, Viviane est une ancienne directrice de maison d'édition. Depuis plus de quinze ans, elle met à l'honneur son artiste phare, Daniel Castan, très inspiré par New York : « ultra-stylisé, contemporain, dynamique, puissant, mystique... » À ses côtés, d'autres artistes majeurs : Fabien Novarino, street-artiste inspiré par la culture actuelle, la publicité et les icônes américaines, l'Italien Antonio Murgia, qui nous transporte en dehors de toute réalité, Christian Della Giustina, qui mêle sculpture et peinture sur des supports en 3 dimensions, ou K-Libre, aux créations teintées de subversivité.



[www.galerieranaldi.fr/](http://www.galerieranaldi.fr/)

# ÉTÉ SAUVAGE

A WILD SUMMER

Elle pose pieds nus, libre et sauvage et saute de rocher en rocher dans sa robe ocre, en symbiose avec la nature environnante. Cet été, le vestiaire Mare di Latte s'annonce chaud et long, dans des imprimés joyeux, graphiques et exclusifs Kyoto et Pochoir, inspirés toujours, de savoir-faire ancestraux.

La créatrice Stéphanie de Peretti, passionnée de mode depuis l'enfance, a imaginé Mare di Latte en 2008, comme un vent de liberté qui permet à chacune d'être la femme qu'elle veut être. Pour lancer sa marque, elle choisit le sud de la Corse, Porto-Vecchio, eldorado insulaire, entouré de plages sublimes, fréquenté par une foule hétéroclite d'estivants en quête de douceur de vivre. La marque rencontre son public et se diffuse rapidement à l'international. D'autres boutiques s'ouvrent sur l'île. Artiste de sa vie, toujours à l'affût d'un visage, d'un sourire, d'une image, d'une odeur, qui viendra nourrir son imagination, elle garde le cap. Sa boussole, l'émotion. Toutes les collections sont façonnées par des artisans en Inde au savoir-faire spécifique, femmes la plupart du temps, favorisant l'indépendance, valeur chère à Mare di Latte. Les coupes tombent parfaitement, les tissus sont nobles et délicats. L'utilisation du Khadi, tissu traditionnel indien filé à la main dans des matières naturelles, reflète la personnalité de la marque, dans une quête perpétuelle de la qualité et du beau.



She poses barefoot, wild and free, leaping from rock to rock in her ochre-coloured dress, in symbiosis with surrounding nature. This summer, the Mare di Latte wardrobe sees itself as warm and long, in joyous Kyoto and Pochoir prints, exclusive and graphic, always inspired by ancestral know-how.

A passionate fan of fashion since her childhood, designer Stéphanie de Peretti created Mare di Latte in 2008, a breeze of freedom enabling each and every client to be the woman she wants to be. To launch her brand, she chose southern Corsica, Porto-Vecchio, an island eldorado surrounded by sublime beaches, invaded by a motley crowd of summer visitors in search of a wonderful lifestyle. The brand made contact with its public and soon developed its activity on the international scene. More boutiques opened on the island. A born artist, always searching for a face, a smile, an image, a fragrance, to nourish her imagination, she stayed at the helm. Her compass is emotion. All the collections are made by craftsmen in India with specific know-how, mostly women, encouraging independence, a value close to the heart of Mare di Latte. Cut to fall perfectly, the fabrics are noble and delicate. The use of Khadi, a traditional Indian fabric handwoven from natural materials, reflects the brand's personality, embodying a constant quest for quality and beauty.



[www.maredilatte.com](http://www.maredilatte.com)

# A Pignata

FERME & AUBERGE



Charme & Authenticité en Corse

Route du Pianu — 20170 Levie — Tél. +33 (0)4 95 78 41 90 — [contact@apignata.com](mailto:contact@apignata.com)

[www.apignata.com](http://www.apignata.com)

Hélisurface : 41.42.70 N - 009.06.11 E

# L'EXPERT DE LA DÉCO CHIC

EXPERT IN CHIC DECOR



Au cœur de Porto-Vecchio, découvrez les univers résolument différents de nos deux showrooms. Les dernières tendances déco c'est ici que vous les trouverez.

Fondées en 2007, ces boutiques spécialisées dans la déco se développent dans la vente de mobilier d'intérieur et d'extérieur haut de gamme. Vous y trouverez les marques et modèles les plus iconiques ainsi que des pièces uniques. Grâce aux deux showrooms, vous êtes certains de trouver votre bonheur mais également l'opportunité de pouvoir aménager votre bien. Au-delà du mobilier intérieur et extérieur vous pourrez y trouver de la déco, du linge de lit ainsi que tous les accessoires pour l'aménagement de votre cuisine. L'équipe INO est impatiente de vous accueillir au sein de leur showrooms.

[www.ino-mobilier.com](http://www.ino-mobilier.com)



At the heart of Porto-Vecchio, come discover the distinctly different worlds offered by our two showrooms. Here you will find the latest trends in home decor.

Founded in 2007, these boutiques specializing in home decor propose high-spec indoor and outdoor furniture. You will find the most iconic brands and models, as well as one-off pieces. Thanks to our two showrooms, you are sure to find what you need, but also the opportunity to enhance your property. In addition to indoor and outdoor furnishings, you will find home decor, bed linen and a full range of accessories to equip your kitchen.

The INO team cannot wait to welcome you to their showrooms!



# SUR LA PLAGE ABANDONNÉE...

ON THE DESERTED BEACH...

Plus qu'un style, la maison Calarena offre un véritable art de vivre. Un concept unique et un bel univers autour du maillot de bain et du vestiaire plage, à découvrir pour les beaux jours...

C'est en puisant leur inspiration dans les richesses et beautés naturelles de leur Corse natale que Marie-Luce de Rocca Serra et sa soeur Sandrine Giraschi Piergigli donnent naissance en 2004 à Calarena, griffe de maillots de bain, prêt-à-porter et accessoires. Avec 4 boutiques sur l'île de Beauté, un large réseau multimarques de revendeurs ainsi qu'un e-shop, Calarena est devenue une référence française.

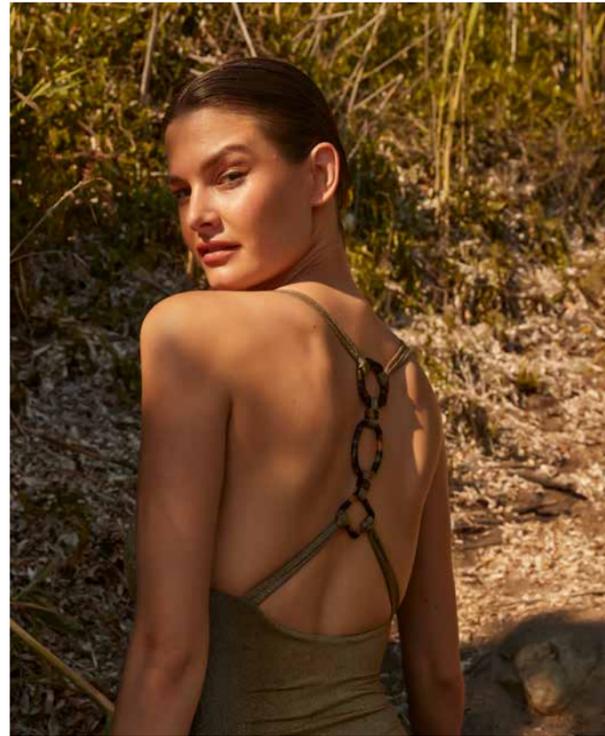
Après « L'escapade en mer » la saison dernière, c'est sur le thème de « La plage abandonnée », inspiration de sa collection été 2022, que la marque nous invite cette année à rêver le temps d'une collection.

Une véritable incitation au lâcher-prise au détour de chaque escale que vous ferez en Corse où le luxe se cache dans l'art de profiter des paysages que la Nature nous prête le temps d'un voyage.

La Maison vous accompagne avec ses créations pensées pour aimer en toute insouciance ces merveilleux moments d'été. Vous voilà parées de tenues légères et fluides, de maillots de bain intemporels structurés et confortables, s'illuminant le temps d'un été, d'une pause hors du temps qui restera gravée à jamais.

More than a style, Calarena offers a real art of living. A unique concept and an idyllic world revolving around swimwear and beachwear, to be discovered for sun-blessed days...

It was by drawing inspiration from the natural beauty and riches of Corsica, their homeland, that Marie-Luce de Rocca Serra and her sister Sandrine Giraschi Piergigli launched Calarena in 2004, a label for swimwear, ready-to-wear and accessories. With four boutiques on the Isle of Beauty, a wide multibrand network of retailers and an e-store, Calarena has become a reference in France.



After last season's "L'escapade en mer", the theme of "La plage abandonnée" has been chosen by the brand as inspiration for its summer collection 2022, inviting us to dream throughout the entire collection.

A real incentive to let go on each stopover you make in Corsica, where luxury is expressed through the art of benefiting from landscapes that Nature lends us for the duration of a trip.

Calarena accompanies you with designs that make you adore these fabulous and utterly carefree moments of summer. They dress you in light, flowing outfits, timeless swimwear, structured and comfortable, setting a glow on the summer season, a pause oblivious to passing time that will be engraved forever in your heart.

[www.calarena.com](http://www.calarena.com)



Robe  
Vita Courte  
265 €



Robe  
Glowy  
395 €



1 pièce  
Vitamin  
195 €



1 pièce  
Positano  
235 €



Huile  
du soleil  
75 €



Cabas  
néoprène  
235 €

Drap de bain  
75 €



2 pièces  
Tan UV  
375 €

# LE SENS INNÉ DU STYLE

AN INATE SENSE OF STYLE



Saveria a créé une magnifique boutique pour femmes dans le cœur de Porto-Vecchio et a imaginé un dressing parfait pour une garde-robe urbaine, chic, durable et ultra-désirable.

Elle a composé une sélection de vêtements, sacs, accessoires des plus grandes marques dans un espace aux ambiances naturelles, et baigné de lumière. Parmi toutes les merveilles de la boutique, retrouvez les meilleures pièces de l'élégance signées Chloé Stora, la maison italienne de prêt-à-porter Volantis, créatrice de robes uniques en soie et de dos nus aux imprimés géométriques d'une féminité absolue, les bijoux de Paola Venturi, le label marseillais Charlie Joe, les jolis souliers et sacs en raphia d'Yvonne Waska, et la marque ultra-bohème Louizon. Les chapeaux, accessoires et sacs en fibres naturelles de l'enseigne Camalya seront votre coup de cœur de l'été !

Saveria has created a magnificent boutique for women at the heart of Porto Vecchio, imagining a wardrobe perfect for chic, urban, sustainable and ultra-desirable clothing.

Savarria has composed a selection of clothes, bags and accessories designed by leading brands in a store with a natural ambiance, bathed in light. Among all the gems in the boutique, look for the finest examples of elegance signed Chloé Stora, the Italian ready-to-wear brand Volantis, designer of unique silk dresses with bare backs and geometric prints of sheer femininity, Paola Venturi jewellery, the Marseille label Charlie Joe, pretty shoes and bags made of raffia by Yvonne Waska, and the ultra-Bohemian brand Louizon. Hats, accessories and bags in natural fibers from Camalya will also guarantee love at first sight this summer!

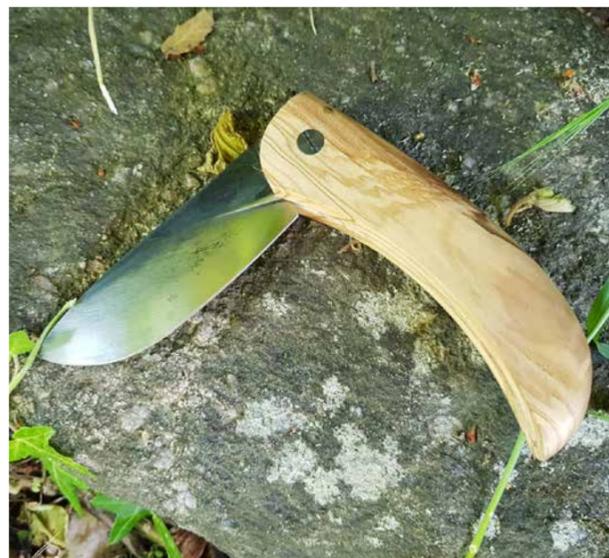


# PRATALINA

16, avenue du Maréchal Leclerc - Porto-Vecchio  
04 20 20 36 49

# LE SAVOIR-FAIRE DE L'ÉMOTION

EXPERTISE DEDICATED TO EMOTION



Christèle est passionné d'artisanat corse est a ouvert sa jolie boutique il y a 6 ans pour valoriser des produits uniques et authentiques !

Parmi ses trouvailles, des créations de céramistes qui s'inspirent de la nature environnante : paysages, terres, contrastes, poésie... Découvrez les céramiques de la Poterie du sourire à Sartène, les objets en céramique raku de Codolina à Santa Reparata di Balagna, celles de Sophie Paris, artiste potière à Muratello, et de Jean Chassaing à Tarco. Christèle met également en valeur les superbes bijoux en Corail rouge naturel d'Olivier Marchetti, et une sélection de créateurs locaux.

Enfin, les œuvres coutelières du fils de Christèle, Mickaël Vuillien, ont une place d'honneur. Cet artisan créateur passionné réalise ses couteaux dans un four à forge et ses manches sont en bois naturel de différentes essences : genévrier, olivier, thuya, châtaigner, ébène ou arbousier.



A passionate fan of Corsican craftsmanship, Christèle opened her pretty boutique six years ago to present unique and authentic products.

Among her wonderful finds, creations by ceramists taking inspiration from surrounding nature: landscapes, clay, contrasts, poetry... Come discover ceramics proposed by the Poterie du Sourire in Sartène, objects made of raku pottery from Codolina in Santa Reparata di Balagna, those of Sophie Paris, an artist-potter in Muratello, and Jean Chassaing in Tarco. Christèle also presents superb jewellery made of natural red coral by Olivier Marchetti and a selection of local creators. Finally, the cutlery works by Christèle's son, Mickaël Vuillien, have a place of honour. This passionate and creative craftsman makes his knives in a forging furnace with handles made of different kinds of natural wood: juniper, olivewood, cedar, chestnut, ebony and arbutus.



## L'Artisanat

Rue renuccio della Rocca, Porto-Vecchio - 06 21 96 28 13

Ouvert de 9h à 23h.

# L'ORRIU PRODUTTI CORSI



Délia Andréani et son compagnon Antoine sont à la tête de L'Orriu, première épicerie corse créée par ses parents Danielle et Jean-Louis en 1985, défenseurs de la culture et gastronomie insulaire. Elle s'est agrandie depuis en bar à vins et restaurant valorisant le meilleur de l'île de Beauté !

La magnifique bâtisse en pierre de l'Orriu, datant du XIX<sup>ème</sup> siècle, conserve une jolie fraîcheur. L'épicerie fine propose une sélection de produits façonnés avec passion par 500 artisans insulaires : charcuterie fermière AOP Porcu Nustrale élevés en liberté, nourris aux glands et aux châtaignes dont l'affinage se peaufine en boutique, fromages au lait cru originaires de toute la Corse, miels, farines, confiseries, thés, cosmétiques aux plantes endémiques (immortelle, myrte, nepita...).

La partie traiteur propose mets et terrines maison, et la cave, menée par le compagnon de Délia, Antoine, est une sélection affinée de nectars made in Corsica : Antoine Arena à Patrimonio, Domaine Vacelli à Ajaccio ou Domaine Zuria à Bonifacio... Le restaurant et bar à vins « A Cantina di L'Orriu » sublime la gastronomie locavore de saison. Fondez pour le cochon de lait rôti aux légumes, les raviolis au brocciu et à la boutarge corse, les planches de charcuteries et fromages, ou les délices de nocciola à la noisette de Cervione...

Délia et ses équipes vous préparent de sublimes coffrets pour vos pique-niques sur terre ou en mer, et vous livrent selon vos désirs !

Délia Andréani and her partner Antoine are at the helm at L'Orriu, the first Corsican grocery store created in 1985 by her parents, Danielle and Jean-Louis, defenders of the island's culture and gastronomy. It has since been extended to offer a wine bar and restaurant, highlighting the very best of the Isle of Beauty!

Dating back to the 19th century, the magnificent stone building of L'Orriu has retained its delightful freshness. This high-end grocery proposes a selection of products passionately made by 500 Corsican craftsmen: AOP Porcu Nustrale cold hams from pigs raised in liberty and fed on acorns and chestnuts, whose maturing is completed in the store, cheese made of raw milk from all over Corsica, honey, flour, confectionery, teas, cosmetics based on endemic plants (immortelles, myrtle, nepita...).

The delicatessen part offers dishes and terrines made on the premises while the cellar, entrusted to Délia's partner, Antoine, presents a finely-tuned selection of nectars Made in Corsica: Antoine Arena in Patrimonio, Domaine Vacelli in Ajaccio, Domaine Zuria in Bonifacio... The restaurant and wine bar "A Cantina di L'Orriu" gives priority to local and seasonal gastronomy. Let yourself be tempted by roast suckling pig with vegetables, ravioli with "brocciu" and Corsican "boutarge", platters of cold meats and cheeses, and delicious hazelnut "nocciola" from Cervione...

Délia and her teams prepare sublime hampers for your picnics on land or sea, and deliver wherever you wish!



# UN GRAND PARADIS !

A BIG CORNER OF PARADISE!

Bienvenue au Petit Chose, votre restaurant situé sur le sable blanc de la légendaire plage de Palombaggia !

Jouissez d'une vue imprenable sur la mer turquoise depuis notre terrasse surplombant la plage ou détendez-vous sur l'un de nos confortables bains de soleil. Nous avons le plaisir de vous offrir une grande variété de produits de la mer, nos fameuses pizzas au feu de bois ou nos viandes. Tous nos produits sont soigneusement sélectionnés auprès des fournisseurs locaux. Pour les lève-tôt, nous servons le petit déjeuner dès 8h du matin, et les jours de météo moins clémentes, vous pourrez profiter de notre salle intérieure et de son coin cheminée.

Après une belle journée à la plage, découvrez le Luna Bar, notre nouvel espace lounge et bar à cocktails. Idéal pour un apéritif dînatoire entre amis ou un digestif après le repas, il offre une vue imprenable sur le lever de lune au-dessus de Palombaggia et l'îlot rocheux de la Folacca. Vous y trouverez également une large sélection de cocktails et de champagnes exclusifs de la maison Perrier-Jouët.



Welcome to Le Petit Chose, your restaurant on the white sand of the legendary beach of Palombaggia!

Enjoy an unimpeded view of the turquoise sea from our terrace overlooking the beach, or relax on one of our comfortable sun-loungers. We are delighted to offer you a wide variety of the bounty of the sea, meats and our famous pizzas cooked on the wood fire. All our ingredients are carefully selected from local producers. For early risers, we serve breakfast from 8 a.m., and on days when the weather is not so kind, you can benefit from our dining-room with its chimney nook.

After a fabulous day on the beach, discover our Luna Bar, our new lounge area and cocktail bar. Ideal for a pre-dinner aperitif with friends or after-dinner drinks, it offers an unimpeded view of the moon rising over Palombaggia and the rocky island of La Folacca. Here you will also find a wide selection of cocktails and exclusive Perrier-Jouët champagnes.

[www.petitchose.fr](http://www.petitchose.fr)



le petit CHOSE  
PALOMBAGGIA

Folacca - Route de Palombaggia - Porto Vecchio - 04 95 77 00 16

# VIVE LA VRAIE CUISINE !

LONG LIVE REAL COOKING!



« Depuis mon plus jeune âge, j'ai toujours souhaité réaliser une cuisine qui allie tradition et modernité. »

C'est cette même passion qui unie mes fourneaux aux tables de mon restaurant, « La Table de Nathalie ». Ce savoir-faire culinaire grandit d'année en année depuis maintenant douze ans. J'attache beaucoup d'importance à la transmission de ces connaissances auprès de mon équipe. Nous inscrivons sur notre ardoise des plats et suggestions du marché, dans l'air du temps et locavores. Nous apportons une attention particulière aux merveilles des petits producteurs et pêcheurs corses. Mon plaisir, c'est de servir des plats où priment les saveurs, l'esthétisme du produit mais surtout la convivialité. C'est ça pour moi la « vraie » cuisine, celle qui s'apprécie et se partage. Folacca. Vous y trouverez également une large sélection de cocktails et de champagnes exclusifs de la maison Perrier-Jouët.

"Since a very early age, I have always wanted to achieve cooking that blends tradition and modernity."

It is this same passion that unites my ovens with the tables in my restaurant, "La Table de Nathalie". Over the past 12 years, my culinary know-how has grown from one year to the next. Knowledge I share with my teams. We write dishes and suggestions from the market on our slate, reflecting today's taste and locally sourced. We pay special attention to wonderful ingredients from small producers and Corsican fishermen. I love to serve dishes giving priority to flavour, esthetics, but, above all, shared enjoyment. That, for me, is "real" cuisine, genuinely appreciated and shared.



## *La Table de Nathalie*



4 Rue Jean Jaurès • Porto-Vecchio • 04 95 71 65 25



© Corsica Sotheby's Int. Realty

## CORSICA SOTHEBY'S INTERNATIONAL REALTY

Fondée en 2005, Corsica Sotheby's International Realty est la première enseigne immobilière de luxe à s'implanter en Corse.

Fort d'une notoriété inégalée à l'échelle mondiale, Sotheby's International Realty représente la combinaison unique et équilibrée d'une expertise locale et la puissance d'un réseau international de plus de 1000 agences à travers le monde.

La connaissance unique de nos collaborateurs de chaque micro-régions de l'île nous permet de vous accompagner et vous apporter un conseil avisé sur la totalité du territoire corse. Notre agence immobilière se distingue sur le marché local de l'immobilier de luxe par la qualité de son portefeuille à la vente et à la location en sélectionnant soigneusement les plus belles propriétés de l'île de Beauté.

Founded in 2005, Corsica Sotheby's International Realty is the first luxury real estate agency to open its doors in Corsica.

Backed by its unequalled reputation on an international scale, Sotheby's International Realty embodies a unique and well-balanced combination of local expertise and the strength of an international network of over 1,000 agencies worldwide.

Our team members' unique knowledge of each micro-region on the island enables us to assist you and provide discerning advice on the entire island of Corsica. Our estate agency stands out on the local market for luxury properties thanks to the quality of its portfolio of homes for sale or rent, with a meticulous selection of the most desirable properties on the Isle of Beauty.

# LES ÉQUIPES

## STAFF

Si les clients nous font l'amitié de revenir très régulièrement au Grand Hôtel de Cala Rossa, ils ne sont cependant pas les seuls. Au fil des saisons, des équipes de travail se sont constituées, se sont étoffées, se sont pérennisées, jusqu'à devenir, de mariages en baptêmes, une magnifique famille recomposée ! Leur fidélité et leurs talents ont très largement contribué à créer l'atmosphère si particulière et si chaleureuse de cette belle demeure. L'occasion pour nous, ici, de leur dire un immense merci.

Photos : Chjara Stella Hillion Stromboni

Jérôme Labat



La plage

La réception



La boutique

Le restaurant



Le bar



La lingerie





La cuisine

La pâtisserie



If our clients return regularly to the Grand Hôtel de Cala Rossa, they are not alone. Over the seasons, our teams of employees have been formed, increased, established, and now from weddings to christenings, they are all part of a restructured family! Their loyalty and talents have very much contributed to creating the very special and warm atmosphere that reigns in this wonderful house. This is our opportunity to say a warm thank you to them all.

Jérôme Labat

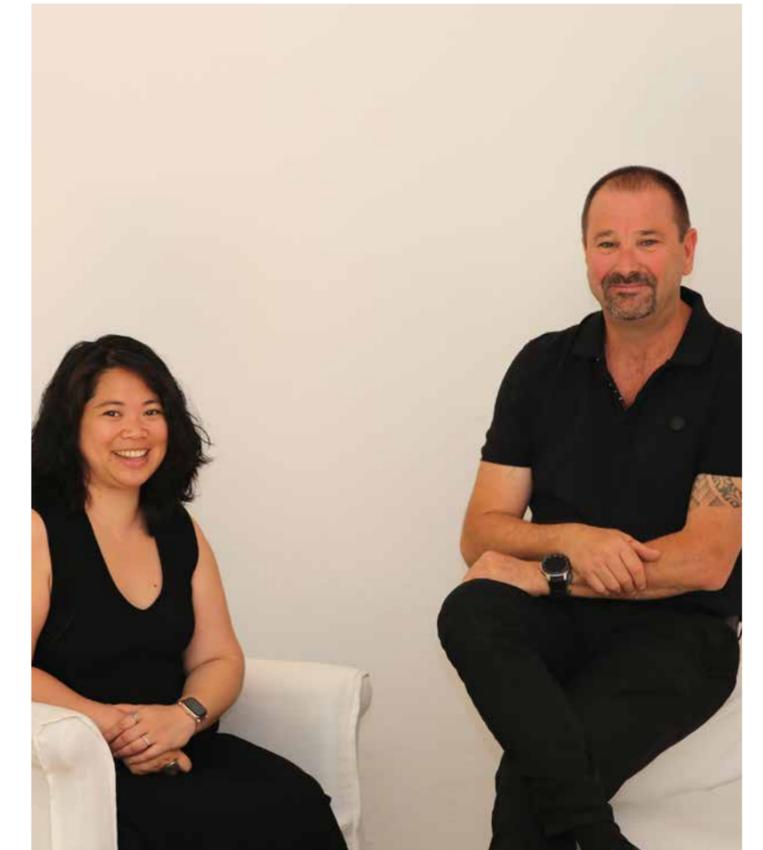


Le spa

La maintenance



La comptabilité





Les étages

Le potager



# Europcar

*Pour louer plus qu'une voiture...*

## Balesi Evasion

EXCURSIONS & RANDONNÉES 4X4  
PORTO-VECCHIO



Riche de 25 ans de partage BALESI EVASION vous invite le temps d'une journée ou demi-journée de découvrir une terre, qui fait ce que nous sommes. Vous faire imaginer des pistes sauvages à l'ombre des pins Laricio et des aiguilles de granite de Bavella, vous accompagne au beau milieu d'une nature à la beauté presque irréelle, vous immerger dans cet univers de contraste, ou l'intensité de cette activité se marie à ce pays. Nous proposons au travers de nos sorties RANDO 4x4 de vous faire vivre ces merveilleux moments. Un réseau de chemins et pistes variés sur un territoire montagneux et sauvage. Un climat exceptionnel, fait de la Corse le paradis de la randonnée 4X4. La Corse permet la pratique du 4X4 en toute saison.



SARL **BALESI LOCATION**  
AÉROPORT DE FIGARI - SUD CORSE  
TÉL. : 04 95 71 01 41 - FAX : 04 95 71 06 33

SARL **BALESI EVASION**  
QUAI COMPARETTI - 20169 BONIFACIO  
TÉL./FAX : 04 95 73 10 99

SARL **BALESI EVASION**  
LA PORETTA RN 198 - 20538 PORTO-VECCHIO CEDEX  
TÉL. : 04 95 70 14 50 - FAX : 04 95 70 59 32

LOCATION de VÉHICULES de TOURISME,  
UTILITAIRES et 4X4

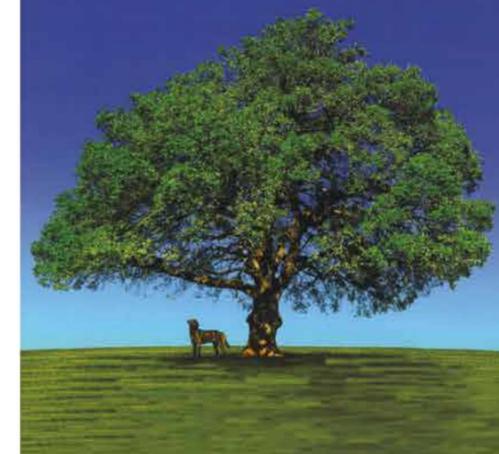


BALESI EVASION  
RN 198 La Poretta - Porto-Vecchio  
Tél. : 33 (0)6 12 85 67 66  
balesi.parc@wanadoo.fr  
www.balesievasion.com

## GARDIENNAGE

JOUR/MOIS/ANNÉE  
MISE À DISPOSITION  
DE VÉHICULE

*Covered and secure parking*



## Aéroport de Figari

Renseignement :  
Agence Europcar aéroport  
+33 (0)4 95 71 03 16  
contact@deperetti-gardiennage.com



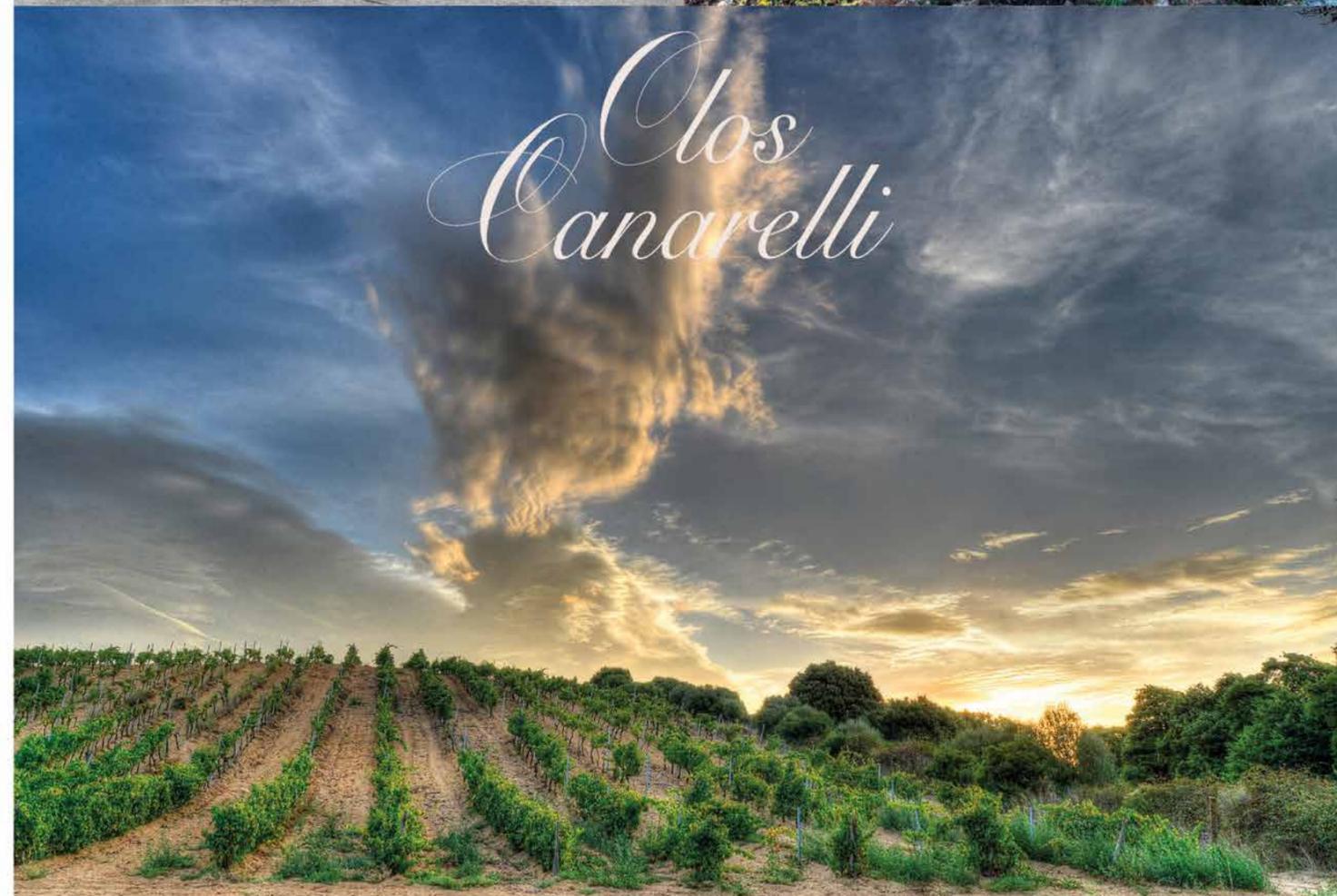
La Direction remercie  
ses annonceurs :

**BARNES INTERNATIONAL**  
**CALARENA**  
**CLOS CANARELLI**  
**CORSICA SOTHEBY'S INTERNATIONAL REALTY**  
**EUROPCAR**  
**GALERIE VIVIANE RANALDI**  
**HÉLI SUD CORSE**  
**INO MOBILIER**  
**L'ARTISANAT**  
**LE PETIT CHOSE**  
**L'ORRIU**  
**MARE DI LATTE**  
**OFFSHORE MARINE**  
**PRATALINA**  
**VANNUCCI JOAILLIER**



**Le magazine du Grand Hôtel de Cala Rossa** est une édition d'Euro Editions Sud  
BP 180 - 06407 Cannes Cedex - Tél. : +33 (0)4 93 68 83 24 - Fax : +33 (0)4 93 68 83 25

Directrice communication Grand Hôtel de Cala Rossa - Patricia Biancarelli - [direction@hotel-calarossa.com](mailto:direction@hotel-calarossa.com)  
Directeur de la publication - Alain Chemla - [a.chemla@rivieramagazine.fr](mailto:a.chemla@rivieramagazine.fr)  
Rédaction - Dorothée Marro - [dorothee.marro@yahoo.fr](mailto:dorothee.marro@yahoo.fr)  
Coordination de la rédaction - Pascallel Piacka - [pascallel.piacka@gmail.com](mailto:pascallel.piacka@gmail.com)  
Direction Artistique - Bostudio - [bo@bostudio.fr](mailto:bo@bostudio.fr)  
Traduction - Jill Harry - [jill.harry@wanadoo.fr](mailto:jill.harry@wanadoo.fr)  
Comptabilité - [compta@rivieramagazine.fr](mailto:compta@rivieramagazine.fr)  
Imprimerie - Graphius - Traktaatweg 8, B-9041 Gent, Belgique  
Crédits photographiques - Camille Moirenc & Chjara Stella Hillion Stromboni - DR  
Parution : Juin 2022



**Clos Canarelli**  
Tarabucetta 20114 FIGARI | Tél. : +33 (0)4 95 71 07 55

# Corsica

---

# Sotheby's

INTERNATIONAL REALTY

“Nothing compares.”

LUXURY REAL ESTATE IN CORSICA

PORTO-VECCHIO • BONIFACIO • CAVALLO • AJACCIO • CALVI • ILE-ROUSSE • ST-FLORENT

---

[www.corsica-sothebysrealty.com](http://www.corsica-sothebysrealty.com)