

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2013)
Heft: 42

Artikel: Sublime : printemps corse!
Autor: J.-M.R.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-831670>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Sublime printemps corse!

La terre natale de Napoléon a été de tout temps la proie des envahisseurs, les derniers étant les touristes qui s'abattent chaque été sur l'île. Alors pourquoi ne pas la découvrir plus tôt?

De la Corse, on croit tout connaître et on ne connaît rien. Bien sûr, il y a les images d'Epinal: un climat paradisiaque, les plages parmi les plus belles d'Europe, les falaises de calcaire de Bonifacio, les petites villages de montagne, la charcuterie et une population réputée fière, très fière. Ce petit «pays» compte aussi deux ambassadeurs qui ont envahi le monde, chacun à sa manière: Tino Rossi et Napoleone di Buonaparte, futur empereur des Français.

Mais derrière les clichés, il y a la Corse authentique, celle qui sort des sentiers battus et qui mérite mille fois d'être découverte, souvent lors d'un parcours pédestre. Que l'on ne s'y trompe pas, en dehors des routes escarpées où les véhicules se croisent à grand-peine, l'île est aussi un havre privilégié pour les randonneurs. Il y a bien sûr le fameux GR20, qui relie Calenzana au nord à Conza au sud, soit une jolie petite trotte de 180

kilomètres en région montagneuse. A raison de sept heures de marche par jour, on compte en moyenne 16 à 18 jours pour accomplir ce périple renommé dans toute l'Europe. Attention aux cloques, mais félicitations à ceux qui vont jusqu'au bout de l'aventure!

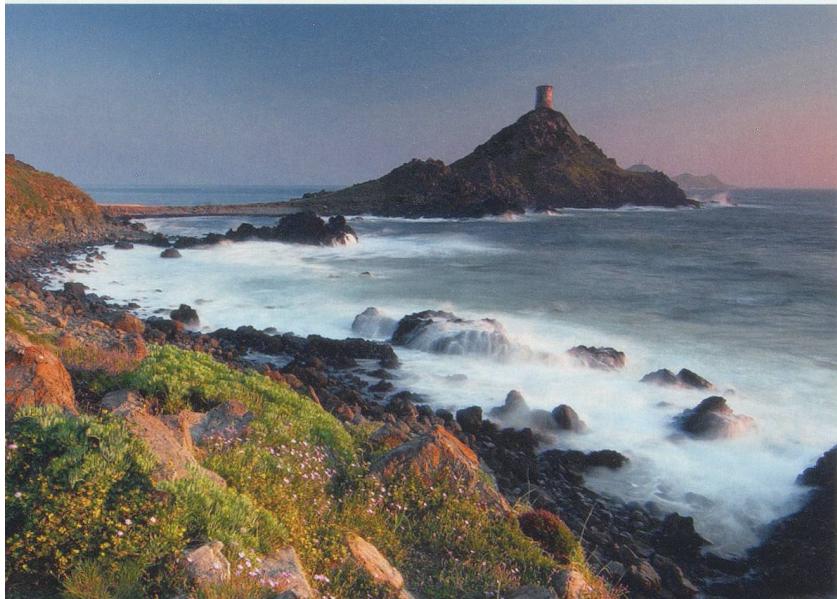
Marcher oui, mais pas que ça. Pour beaucoup, la randonnée est prétexte à découvrir des petits coins enchantés, sans pour autant se transformer en exploit sportif. Chacun appréciera alors la diversité des paysages et les nombreux vestiges abandonnés par ceux qui débarquèrent au fil des siècles pour occuper une île, dont la position était jugée stratégique. Pisans, Génois, Français, Sarrasins, Espagnols, Britanniques, sans compter les troupes de l'Empire romain et du Saint-Ordre germanique qui y ont livré bataille. Que de monde, que de monde!

Le roi châtaignier

Loin des sites les plus touristiques, c'est bel et bien la nature qui charme les visiteurs. Malgré les assauts incessants des promoteurs, les Corses ont su préserver comme peu d'autres leur environnement. Les 8680 km² de l'île sont occupés à 83% par les espaces naturels, dont 50% par les forêts et le maquis. Pour tous ceux qui aiment se promener dans une nature encore vierge de constructions, la terre de Bonaparte est idyllique. Notamment pour les châtaigniers, mis en vedette par les Génois, et dont les insulaires tirent une farine très utilisée dans la cuisine locale.

Chênes-liège, chênes verts, figuier de Barbarie, oliviers et pins complètent la forêt corse. Plus à ras de terre, le maquis est riche lui aussi de diverses espèces comme le ciste, le myrtle dont on fait d'excellentes liqueurs, les bruyères arborescentes qui atteignent jusqu'à 2 mètres de hauteur avec leurs fleurs blanches qui exhalent un parfum proche de celui du miel.

La faune, elle, est moins riche, même s'il n'est pas rare de croiser des cochons sauvages ou coureurs, des chèvres, des brebis et des mules. Les plus chanceux apercevront peut-être des cerfs de Corse, réintroduits



Le littoral corse est constellé de tours (en corse: *torri*), devenues l'un des symboles de l'île.

Milan Tear

Tout est bon dans le cochon courieur

Le Club
Les plaisirs de la table constituent l'un des ingrédients incontournables pour des vacances réussies. Et sur la table corse figure en premier lieu la charcuterie de montagne, réputée loin à la ronde, grâce à la qualité du produit. Ici, c'est le cochon courieur, soit un animal élevé en semi-liberté à la montagne durant les jours les plus chauds. A l'automne, il se nourrit

de châtaignes et de glands. L'abattage a lieu entre 14 et 36 mois (contre 6 en élevage intensif). La viande est ensuite longuement fumée et séchée, ce qui explique son prix assez élevé une fois sur l'étag. Mais il vaut la peine de goûter le *prisuttu* (18 mois de séchage pour être parfait), la *coppa* (échine salée et séchée consommée au bout de 6 mois), le *lonzu*

(filet de porc conservé entier sous une couche de graisse), le *figatello* (saucisse de foie au vin servie grillée), le *salamu* et la *saliccia* (saucissons secs très savoureux). Plus rares, on se délectera avec les tripes de porc cuisinées en *Cagniccia*, mijotées longuement avec du persil, du chou et de la menthe. Quand on vous dit que tout est bon dans le cochon, même courieur!

Cette île de caractère vous tente? Profitez de notre offre en page 71.

en 1985, des mouflons, des sangliers ou des tortues d'Hermann.

Si l'environnement est donc l'atout numéro un de ce coin de France pas comme les autres, ce serait un tort néanmoins de passer à côté d'une population qui ne se laisse, certes, pas facilement apprivoiser, mais qui peut se montrer incroyablement chaleureuse une fois la glace rompue, ainsi que de ses principales villes qui ont toutes leur propre charme.

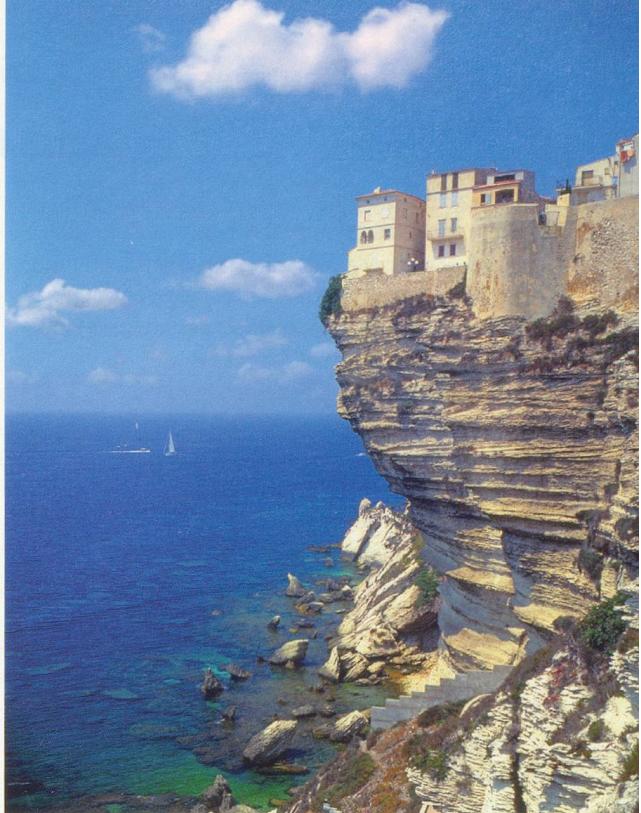
Tout un symbole

Ainsi, Bastia est l'une des portes d'entrée de la Corse. La deuxième ville de l'île ne donne pas dans l'extravagance et les néons. Il faut prendre le temps de la découvrir, d'arpenter ses rues et de tester ses terrasses. Comme la place Saint-Nicolas, où il fait bon flâner en admirant l'imposante statue de Napoléon, drapé dans une tunique d'empereur romain, le regard au loin ou en tout cas à une cinquantaine de kilomètres, en direction de l'île d'Elbe, son premier lieu d'exil. Une balade dans Terra Vecchia, le quartier le plus ancien de la ville et le vieux port est inévitable si l'on ne veut pas passer à côté de ce Bastia authentique.

A l'ouest, toujours au Nord, Calvi vit sur son passé d'ancienne place forte génoise avec sa citadelle impressionnante et ses ruelles plutôt calmes en dehors de la période estivale. Rien à voir avec Ajaccio et son concert de klaxons, seul véritable bémol à une visite de la première ville de Corse. En fermant les écoutilles, on admirera néanmoins son superbe front de mer, son port de pêche coloré, ses majestueuses bâties historiques, ses places encadrées de palmiers, sans oublier la proximité de sites naturels exceptionnels, comme les îles Sanguinaires qui doivent leur nom à la couleur rougeâtre de leur roche.

Le cœur bat un peu plus vite cependant quand on arrive tout au sud, à Bonifacio. Une beauté construite quelque 70 mètres plus haut que les eaux turquoise des Bouches-de-Bonifacio, une citadelle génoise aux

Avec ses maisons perchées à quelque 70 mètres au-dessus de la mer, Bonifacio laisse un souvenir impérissable à ses nombreux visiteurs.



Pecold

ruelles étroites et pentues à seulement 12 kilomètres de la Sardaigne. Impossible de résister à l'appel du photographe qui sommeille en chacun de nous: la majesté du site, le contraste des couleurs, la beauté sauvage des falaises, tout est propice à l'inspiration. Revers de la médaille évidemment, aucun touriste digne de ce nom n'évite Bonifacio durant l'été. Pour ceux qui ont l'opportunité de la découvrir en dehors de la haute saison, le bonheur est donc garanti.

Le Saint-Tropez corse

Le succès estival de Bonifacio est sans doute dû en partie à sa proximité avec Porto-Vecchio et inversement. Paradis sur terre pour certains, enfer pour d'autres, la troisième ville de l'île a connu un développement inouï en trois siècles. Imaginez, au XVIII^e, la cité comptait à peine 300 habitants. Aujourd'hui, elle en abrite 11 000 en hiver, pas loin de 100 000 en été! Une popularité qui a évidemment attiré son lot de promoteurs, ses artères bouchonnées et des centres commerciaux à profusion, où les prix pratiqués atteignent des sommets dignes de la prohibition. Pourquoi cet essor alors? Sans doute en raison de ses plages magnifiques et de ses eaux transparentes qui vous font oublier l'espace de quelques heures le côté sombre de Porto-Vecchio. Hors saison une fois de plus, le touriste aura encore l'opportunité de flâner dans un centre historique non dénué de charme.

Un bon tuyau, depuis là, filez à Zonza à l'intérieur des terres. Ce village de montagne est idéal comme point de base pour silloner la région de l'Alta Rocca. Impératif, une visite du côté du col et des aiguilles de Bavella, pointes de granit acérées culminant à 1600 mètres. Au fil des heures et selon la course du soleil, leur couleur vire de l'ocre au doré, émerveillant les randonneurs. Des instants privilégiés, où l'on se dit que la nature sait jouer de sa palette mieux que tout autre.

J.-M. R.



Le cochon courre, très apprécié des Corses et des touristes pour sa chair savoureuse.