

# « C'est avant tout une aventure humaine »

A.S.

La quinzième édition d'Art'è Gustu se déroulera les 27 et 28 avril prochains à Aleria. Véritable chef d'orchestre de ce festival culinaire organisé par une centaine de bénévoles, Valérie Franceschi déplie le programme, tout en évoquant le succès rencontré par ce rendez-vous devenu incontournable.

Comment s'annonce cette 15ème édition d'Art'è Gustu ?

Elle s'annonce sous les meilleurs auspices. Nous sommes presque prêts (interview réalisée le 11 avril). Maintenant, la seule chose qu'on espère, c'est du soleil pour le week-end du 27 ! On a de beaux invités et des masterclass qui se sont remplies à une vitesse phénoménale. 20 minutes après l'ouverture des inscriptions, il n'y avait plus aucune place de libre. On n'avait jamais vu ça ! On touche du bois pour que tout se passe bien !

Après avoir mis à l'honneur le brocciu et le cédrat l'an passé, place cette fois à l'agneau et à la noisette. Pourquoi avoir sélectionné ces deux produits-là ?

Le terroir corse est riche de tous ces produits de niche qui ont des particularités et des spécificités bien à nous. L'agneau, ça a été une rencontre avec des éleveurs qui sont venus nous dire qu'ils aimeraient bien qu'on pense à eux en mettant à l'honneur l'agneau de lait corse. Celui-ci méritait un focus car il a une typicité, n'a jamais brouté d'herbe et est tout petit. Ça nous permet de faire découvrir un produit

à des chefs, dont certains ne le connaissent pas. La noisette est aussi toute proche d'Aleria, à Cervione. C'est aussi le territoire de la plaine orientale, et ça faisait longtemps que nous avions envie de faire un sujet autour d'elle. Ça faisait une jolie alliance entre ces deux produits. À Art'è Gustu, nous avons aussi la particularité d'accueillir des chefs en salé et des pâtisseries, d'où l'importance de la double thématique.

Ce sont aussi des produits issus de filières très actives...

Oui. La noisette de Cervione est en pleine expansion, avec des gens qui sont revenus et qui la replantent. C'est une filière qui s'ancre. Quant à celle de l'agneau, elle a aussi des ambitions et des envies avec, à sa tête, des producteurs qui se battent. Et nous, on se dit qu'on peut-être les aider à franchir un pas...

De grands noms de la cuisine seront encore présents : Pierre Hermé, Thierry Marx, Cédric Grolet, Nadia Sammut pour ne citer qu'eux...

J'ai la chance que mon mari (Pierre Hermé) m'ait ouvert son carnet d'adresses. Ce sont donc des chefs qui sont devenus pour la plupart des amis et que nous côtoyons très souvent. On réfléchit aussi en fonction des produits qui peuvent les intéresser. Par exemple, quand on parle de la noisette, on ne peut penser qu'à Cédric Grolet avec sa noisette 2. 0. Quand je l'ai appelé pour lui dire que ce serait la thématique et qu'on serait honoré qu'il soit là, c'était bien évidemment

plus facile pour nous... Thierry Marx est un chef connu pour son engagement dans les bons produits du terroir.

L'agneau, qui n'est pas un produit que l'on utilise tous les jours, et qui a une véritable typicité et un fort ancrage dans le terroir, ne pouvait que l'intéresser. Chaque année, on essaie d'associer un produit qui puisse aller avec une personnalité et avec un travail fait en amont avec ces chefs-là.

Quelles seront les nouveautés ?

On aura un atelier sans gluten animé par Nadia Sammut, et un autre autour du café. On a aussi créé un nouvel espace librairie-boutique. La filière agneau sera présente dans l'espace Art'è Cucina. L'agneau y sera cuisiné de manière traditionnelle mais aussi en brochettes et en steak hachés. Côté sucré, Joakim Prat alias Maître Choux, pâtissier installé à Londres qui ne travaille que la pâte à choux, sera également présent.

Créé à l'origine par des étudiants en Licence agro-alimentaire à l'Université de Corse, ce festival n'a cessé de grossir au fil des éditions, s'étirant sur 3. 000 mètres carrés et attirant quelque 18. 000 visiteurs. Comment avez-vous fait pour le faire évoluer sans qu'il ne perde son âme ?

Ça, c'est le cœur d'Art'è Gustu, qui est avant tout une aventure humaine. C'est une association et ce sont des bénévoles. Alors, le bénévolat, ça ne veut peut-être plus rien dire pour grand monde, mais pour nous, à

19 avril 2019

Aleria, ça veut encore dire quelque chose. Le même noyau de départ est toujours là. Ensuite, se sont ajoutés des bénévoles qui viennent de partout ; certains de Corse, d'autres d'ailleurs. Ce sont des blogueurs, des personnes passionnées par la cuisine. Aujourd'hui, on a près d'une centaine de bénévoles pendant 2 jours. C'est énorme. On fait en sorte que l'état d'esprit reste le même, avec cette convivialité et cet accueil qui nous caractérisent en Corse et auquel nous tenons particulièrement. Comment expliquez-vous le succès rencontré par ce festival, devenu la première manifestation gastronomique de Corse ? C'est le seul festival culinaire de l'île. Il y a des manifestations qui sont sur des créneaux précis, comme le Salon du chocolat, et il y a des foires qui font partie de notre patrimoine, mais c'est différent. Ici, je pense qu'on surfe aussi sur une très belle vague : les émissions télé, Internet, les blogs ; tout ça a permis que les gens découvrent et s'approprient la cuisine et la pâtisserie. De plus, nous avons développé la sélection de producteurs dans un marché qui leur est dédié. Pendant 48 heures, on voit arriver des épicerie fines, des restaurateurs etc. Par exemple, la Méridionale vient chez nous pour faire son marché car la compagnie veut mettre les produits corses à l'honneur sur ses bateaux. Sans paraître trop présomptueux, on est devenu une sorte de référence : les gens peuvent venir faire leur marché et trouver des produits sélectionnés avec une réelle volonté de qualité. Le succès est tel qu'Art'è Gustu s'est « délocalisé », jusqu'au 17 avril, au Printemps du goût à Paris... Oui, on a pu intégrer l'épicerie fine du magasin Printemps Haussmann composée uniquement de produits

français. Art'è Gustu était invité avec une centaine de produits corses référencés. Du coup, certains vont y être référencés à l'année. C'est aussi un gage de qualité pour nous, car des gens qui ont pignon sur rue viennent à notre rencontre et considèrent que nous pouvons leur apporter une expertise. Aux origines d'Art'è Gustu... La toute première édition d'Art'è Gustu ne s'est pas déroulée à Aleria, mais à Corte. À l'origine, ce sont des étudiants en Licence agro-alimentaire à l'Université de Corse qui ont fondé la manifestation. « Ils avaient un projet à réaliser et ils ont eu l'idée de créer un petit événement qu'ils ont appelé Art'è Gustu », rembobine Valérie Franceschi. Après deux éditions à la fac de Corte, les étudiants suivants décident de trouver un territoire alliant produits du terroir et diversité. « La région d'Aleria leur a semblé la plus adéquate, poursuit l'actuelle présidente d'Art'è Gustu. C'est une région agricole, viticole, qui possède aussi des élevage d'huitres et de poissons ; il y a une grosse diversité. » À Cateraghju, c'est Valérie Franceschi qui les accueille. L'adjointe à la mairie voit tout de suite le potentiel de l'événement. « Après avoir organisé ensemble la première édition à Aleria, les étudiants m'ont dit : « écoute, nous on n'a pas vocation à être organisateur de ce type d'événements. On reste, on t'accompagne, mais on préfère te passer le projet ». Ils ont eu cette générosité de dire on passe la main car il y a des gens qui sont peut-être capables de le mener à bien. Le nom est resté car j'ai voulu être fidèle à la genèse de l'histoire. » Une belle histoire lorsqu'on voit ce qu'est devenu ce festival, quinze ans après sa création...

Revenons au festival à Aleria, avec ce marché où l'on trouve une centaine de producteurs et d'artisans. On imagine qu'il faut répondre à un cahier des charges assez exigeant pour l'intégrer... On prend tous les gens qui arrivent avec une labellisation et qui ont vocation à vouloir développer et commercialiser leurs produits. Ensuite, la sélection se fait de manière très simple : ce sont des produits qui ont du goût et qui sont issus majoritairement du terroir corse. Pour nous, il y a une vraie démarche de commercialisation afin de suivre une filière. Il y a un comité de sélection avec des chefs de renom, mais il y a aussi nous, les bénévoles, qui pouvons donner notre avis sur le goût, la présentation et la valorisation d'un produit. Quand vous jetez un coup d'œil quinze ans en arrière, imaginiez-vous qu'Art'è Gustu deviendrait un jour le premier festival gastronomique de Corse ? Jamais de la vie ! Vous savez, régulièrement, avec les équipes, on se rappelle de la première édition où on avait planté des parasols et où on avait peut-être dix producteurs et une centaine de visiteurs. Parfois, on a la nostalgie de cette période, mais nous sommes ravis aujourd'hui quand, pendant 48 heures, c'est la folie à Aleria. C'est toute une microrégion qui vit et toute une région qui est mise en valeur. Tous les médias défilent à Art'è Gustu. Et quand on parle de la Corse, on est heureux ! On se donne donc déjà rendez-vous pour la seizième édition ? On espère ! On s'autofinance donc il faut que ça marche. Et si ça marche, et si on en a encore la force, on recommencera ! ■