

GHISONACCIA

Quand les pêcheurs d'Urbinu ouvrent leur table

Is ont répondu spontanément à la demande d'Hélène Santoni et des équipes des offices de tourisme de Ghisonaccia et de l'Oriente. Jean-Louis Guaitella et Louis Tarallo, pêcheurs à l'étang d'Urbinu ont choisi d'ouvrir leur table dans le cadre de l'opération Rendez-vous en Corse Orientale de laquelle nous nous faisons largement l'écho depuis trois semaines.

La restauration, ce n'est pourtant pas leur métier. Et la plaine, ce n'est même pas leur région. Bastiaci dans l'âme, ils n'en sont pas moins les piliers d'Urbinu où ils occupent le terrain depuis des décennies. « La pêche en étang, c'est une spécialité bastiaise ! lance Jean-Louis Guaitella dans un sourire. L'activité y est née au XVI^e siècle sur celui de Biguglia. Depuis, les Bastiaci sont présents sur tous les plans d'eau de Haute-Corse. » Et n'allez surtout pas leur dire que le poisson d'étang est moins fin et moins goûteux que ses homologues de mer. Ils sauront, y compris en passant derrière les fourneaux, vous prouver le contraire. « On trouve ici pratiquement les mêmes espèces qu'en milieu marin. Et si certains pensent que le terme d'étang n'est pas très valorisant, sachez que - et notamment dans le cas de celui d'Urbinu -, l'environnement n'a rien à envier à la grande bleue. Ici, c'est une petite mer. C'est d'ailleurs ainsi que les Arabes appellent les étangs. »

Chaque vendredi jusqu'au 31 mai

Vous l'aurez compris, ces deux



Jean-Louis Guaitella aux fourneaux. Une image assez rare à l'étang d'Urbinu où le pêcheur et son acolyte Louis Tarallo ouvrent leur table pendant un mois.

(Photo Stéphane Gamant)

là aiment leur métier. Et même Louis Tarallo, habituellement avare de ses paroles, peut s'avérer très bavard dès qu'il s'agit de parler de la pêche. Et devient un excellent cuisinier pour mitonner des petits plats à base de poissons ou de fruits de mer. Au menu ce jour-là, anguille spallate, salade de poulpes et d'anchois, mullet grillé et pâtes aux moules. Avec fromage et un excellent fiadone pour terminer. Un repas des plus généreux, à l'image de ces deux complices qui veillent sur

l'étang d'Urbinu comme sur leur propre maison.

« C'est un site exceptionnel. Le poisson l'a bien compris puisqu'il ne bouge pas. Urbinu s'étend sur 800 hectares avec une profondeur qui atteint souvent les 9 mètres. L'écosystème est extrêmement préservé, on ne trouve jamais aucune trace de pollution. Dernière bonne nouvelle : l'oursin, qui avait disparu, est en train de se réimplanter ! »

Autour de la table de Louis et Jean-Louis ce jour-là une quin-

zaine de personnes. Des touristes, des journalistes, une famille venue de Zalana. Tous séduits par le site et surtout par l'accueil des pêcheurs d'Urbinu. Si l'expérience gustative et humaine vous tente, sachez qu'elle sera reconduite les trois prochains vendredis. Se renseigner aux offices de tourisme de Ghisonaccia et Aléria. Ou sur place auprès de deux hommes qui connaissent les règles de l'hospitalité.

ISABELLE VOLPAJOLA
ivolpajola@corsematin.com