

# “U pane Caldu” invente le canistrelli made in Vezzani

**PAUL-VINCENT ET STÉPHANIE FOGLIA ONT FAIT LE PARI FOU DE VIVRE MAIS AUSSI DE TRAVAILLER AU VILLAGE. ILS ONT OUVERT IL Y A QUELQUES ANNÉES UN ATELIER DE FABRICATION ARTISANALE DE BISCUITS À VEZZANI**

Une fois qu'on y a goûté, il est difficile de les oublier. Les canistrelli « U Pane Caldu » à la noisette, aux amandes, cédrat ou encore à la figue, laissent sur les papilles un délicieux souvenir.

Perpétuellement à la recherche de qualité, Paul-Vincent Foglia, cuisinier de formation, a mis du temps à élaborer sa recette : « Nous avons jeté beaucoup de tournées



Paul-Vincent et Stéphanie Foglia sont parvenus en quelques années à distribuer leurs fabrications dans plus de 70 points de vente sur toute la Corse.

avant d'arriver au résultat souhaité. Sous les conseils de ma mère, nous sommes aujourd'hui parvenus à

constituer une recette tout à fait précise et qui correspond à nos attentes. »

Canistrelli en poche, les deux pâtisseries sont alors allés à la rencontre d'un certain Domaine Mavela : « Ils ont été enchantés par nos produits et ont ainsi accepté de devenir notre premier point de vente. »

Le début d'une longue liste.

### La qualité avant tout

Sans colorants et sans conservateur, les canistrelli « U pane Caldu » misent sur la qualité avant tout. Les matières premières utilisées pour leur confection ne viennent pas de loin. Stéphanie Foglia sélectionne, dans la mesure du possible, des producteurs de sa région : « Nous utilisons les noisettes de Cervione, le miel d'un producteur de Pietrosco et pour ce qui concerne les liqueurs, elles viennent du domaine Mavela. Nous avons la volonté de travailler le plus possible avec des produits de chez nous. C'est d'une part une question de bon sens mais aussi une

question pratique qui nous permet de gagner en temps et surtout de garantir le meilleur goût possible. » Cette démarche qualitative ne s'arrête pas là. Les canistrelli « U pane Caldu » ne sont pas vendus dans n'importe quel point de vente, et surtout pas en grande surface. On les trouve essentiellement dans les épiceries : « Nous sommes parvenus, grâce au démarchage et au bouche à oreille, mais aussi aux amis, à distribuer nos fabrications dans plus de 70 points de vente sur toute la Corse », explique Paul Vincent qui précise que ses biscuits sont également présents dans des épiceries fines sur le Continent.



Sans colorants et sans conservateur, les canistrelli « U pane Caldu » misent sur la qualité avant tout



Au commencement en 2005, il n'était pourtant pas question de biscuits, mais de pain.

### Garder le feu du village

Alors que le boulanger du village fermait sa boutique, le couple Foglia, dans une démarche volontariste, souhaitait reprendre cette activité : « A l'époque, j'étais surveillante à Corte, mais il fallait trouver un emploi pérenne. J'ai toujours eu la volonté, malgré ma formation - une licence d'histoire - de faire quelque chose avec mes mains tout en restant au village », confie Stéphanie. L'opportunité de reprendre le point chaud s'est alors présenté comme une évidence.

« Nous faisons le pain et puis en parallèle, pour assurer la rentabilité de la structure, nous avons une activité de traiteur ». La boulangerie fonctionnait très bien en été, mais durant l'hiver, il était plus



feminaCORSE-MATIN

## Pierre Hermé séduit

difficile pour le couple de sortir la tête de l'eau. C'est alors qu'ils ont commencé à confectionner des biscuits corses. « Au départ, nous souhaitons uniquement étoffer notre activité en hiver ». Et puis avec le

Petite anecdote, Les canistrelli « U pane Caldu » ont séduit le célèbre cuisinier Pierre Hermé. Fervent client de la boutique du domaine Mavela, il est tombé sous le charme des canistrelli au cédrat qu'il a choisi pour confectionner le dessert clef du concours de cuisine « d'Arte Gustu » au mois de mai dernier.

temps, les canistrelli ont été victimes de leur succès, ils ont vite pris le dessus. Si bien qu'en 2014, Stéphanie

et Paul-Vincent ont été forcés d'arrêter leur activité de boulangerie pour se consacrer entièrement à la confection des canistrelli et parvenir ainsi à répondre à la demande. « Notre petite entreprise ne demande qu'à se développer. Notre ambition est d'accroître notre production pour pouvoir conquérir d'autres points de vente, notamment sur le Continent ». Cette démarche permettrait à « U pane Caldu » de créer un emploi tout en déployant sa marque, mais surtout pas de délocaliser sa production « made in Vezzani ».

Mélanie COSTANTINI-NOFARES



Depuis 2014, le couple a arrêté l'activité boulangerie pour se consacrer entièrement à la confection de canistrelli.

