

Ce samedi, les visiteurs ont arpenté le village de Ghisoni.  
Photos L. P.

LÉOPOLD PAITIER

Ce samedi, Ghisoni vivait au rythme de l'été. Car si le temps, lui, était pluvieux, environ 80 personnes ont déambulé toute une journée dans les ruelles du village. À l'initiative, l'office de tourisme de Corse Orientale : « On voulait proposer un événement immersif qui permette de redécouvrir notre patrimoine, même en hiver », explique sa directrice Audrey Baylac. Avec son passé important et sa fameuse culture de la châtaigne, « c'était le bon endroit où commencer », précise-t-elle.

Inscrit dans le programme Natura à Scontrì, qui vise à mettre en lumière le patrimoine local à travers les quatre saisons, Muntagna à Castagna s'est imposé comme idéal pour l'hiver. « Le but est de montrer que la montagne et ses produits ne sont pas uniquement réservés à la période estivale. » En cette saison où les visiteurs sont plus rares, l'office de tourisme mise sur une immersion totale. Entre conférences et visites guidées, c'est tout le village qui a été mobilisé. De son ancienne église reconvenue en salle des fêtes en passant par chacune des maisons et leur histoire : « On passe devant ces lieux tous les jours sans vraiment les voir », explique un des guides de la journée, Christian Higoa.

Hiver oblige, ce sont en grande majorité des locaux qui étaient au rendez-vous. Même si la culture de village et ses histoires circulent dans les oreilles de tous, les détails manquent : « Ce qui me surprend toujours, c'est quand des gens me disent : C'est mon village, mais ça, je ne l'avais jamais remarqué », illustre ce dernier. Pour l'occasion et au vu de la demande, l'office de tourisme a été obligé d'étendre ses places de 30 à 60 personnes, réparties en trois groupes de visites guidées.

## La mémoire comme symbole de rayonnement

Pour Pierre-Jean Maynard, originaire du village mais ayant toujours vécu sur le Continent, c'est le moyen d'éclaircir certains récits et surtout, de renouer avec le passé. Revenu en



## Ghisoni part à la rencontre de son passé et de ses enjeux

En pleine saison creuse, le village a accueilli de nombreux visiteurs à l'occasion du Natura à Scontrì. À travers visites guidées et conférences, ils ont renoué avec un terroir et une histoire. Retour sur cette journée immersive, en plein cœur de l'hiver.

Corse après sa retraite, il confie : « J'ai passé 40 ans sur le Continent. Quand je reviens ici, je vois tout : ma jeunesse, mon adolescence, mes parents. À un moment, on cherche du sens, on veut comprendre ses origines. » Un témoignage partagé par Marjorie-Zélie Bracconi, 36 ans : « Je n'ai pas beaucoup connu mon grand-père, mais il était de Ghisoni. Ici, je découvre un bout de mon histoire familiale. »

Il faut dire que les anecdotes ne manquent pas. Entre la présence du célèbre mathématicien Élie Cartan et les histoires liées aux maisons en indivision, chaque pierre semble détenir un secret. « Je connaissais certaines choses, mais ici, j'ai des détails que je n'avais jamais entendus. Ça complète ce que je savais, et parfois,

ça remet en cause ce qu'on m'a raconté », confie Pierre-Jean Maynard. Un certain rattachement qui a forcé leur montée au village dès 9 heures du matin, ce samedi. Côté organisateur, l'intérêt ne surprend pas : « La mémoire, c'est ce qui fait vivre un village. Quand on valorise son histoire et son patrimoine, on renforce le lien avec ceux qui y vivent et ceux qui y reviennent »

sur l'occupation du village, animée par Jean-Baptiste Casanova. « En étudiant ce village, on comprend mieux comment s'est structurée la vie en montagne », souligne-t-il, avant d'avancer des éléments que les visiteurs n'oublieront sans doute jamais : « On retrouve des traces d'occupation qui remontent au Néolithique. C'est ici que les premiers éleveurs de l'île sont arrivés, en ramenant avec eux le mouflon, un animal qui est aujourd'hui devenu un symbole de la Corse. »

« Grâce à la châtaigne, on n'a jamais eu de famine en Corse », explique Christian Higoa, souriant en coin. Aliment essentiel de l'île pendant des siècles, elle était

## La châtaigne, aliment ancestral

autrefois la base de l'alimentation locale. Et même plus : « les berceaux étaient faits en châtaignier, les cercueils aussi. C'est un arbre qui accompagnait les Corses toute leur vie », poursuit-il.

Durant la journée, la châtaigne était au cœur de tout. La récente création d'un nouveau moulin dans un hangar dénotant avec le reste, a suscité l'intérêt du public. « Il nous permet de produire de la farine de châtaigne localement, permettant aux producteurs de ne pas avoir à traverser toute l'île », développe Carine Franchi, intervenante pour l'AOP châtaigne.

À Ghisoni, il est même difficile de dater la présence des châtaigniers. Cela fait partie du paysage : « On trouve encore des châtaigneraies de plus de 300 ans qui produisent », affirme Christian Higoa. Inauguré cet été, le moulin est donc « le symbole d'une nouvelle dynamique pour le village », exprimait le maire Don Marc Albertini.

Car si « la production a chuté ces dernières années. On espère que ces événements sensibiliseront à la relance de la filière », se convainc Carine Franchi. « La châtaigne, c'est notre savoir-faire. On doit la protéger et la valoriser », ajoute-t-elle.

Un message qui trouve écho dans la conférence qu'elle a ensuite animé. Devant ce même auditoire attentif, elle est notamment revenue sur les enjeux de la filière castanéicole. « Une production qui a chuté de 110 tonnes en 2010 à 64 tonnes aujourd'hui cette année »



Le nouveau moulin a été présenté aux visiteurs.



Jean-Baptiste Casanova a animé une conférence sur les traces d'occupation du village.