



## LA BOUDEUSE : ESCALES ET ODYSSÉES

Après trois années d'expéditions, la goélette de Patrice Franceschi restera amarrée jusqu'en juin sur les quais de Seine, à Paris, face à la Grande Bibliothèque.

En juillet 2003, elle quittait Bastia, son port d'attache, pour partir à la rencontre des derniers peuples de l'eau. À son bord, marins, écrivains, journalistes et photographes. Après avoir remonté les côtes de la France par ses principaux ports, elle s'arrêtait au Havre en septembre dernier pour son démâtage. Cap sur Paris. Jusqu'en juin prochain, le public est convié à monter à bord, tandis qu'un programme culturel est en cours d'élaboration.

- Visites guidées du navire tous les mercredis, samedis et dimanches de 10 heures à 19 heures. Elles auront une durée de 30 à 45 minutes et commenceront à chaque heure ronde (pas de visite à 13 heures).
  - Inscriptions sur le site Internet : [www.laboudeuse.org](http://www.laboudeuse.org)
- Rive droite, face à la BNF. Métro Quai de la Gare ou Bercy



© Ben-Henricke

# Patrice Franceschi

## 54 ANS, BOURLINGUEUR, ÉCRIVAIN ET DIABLEMENT LIBRE

PAR AGNÈS GABRIELLI

**C**orse d'origine, aventurier, écrivain, pilote, réalisateur, académicien, chargé de missions humanitaires... Franceschi est un drôle de type. A fouiner dans sa biographie, on en deviendrait presque soupçonneux. Trop brillant, trop courageux, trop fort, trop sûr. Un survivant des tempêtes, aventurier irréductible et bourlingueur opiniâtre, humaniste, pourfendeur des idées reçues et des injustices. Et une belle gueule avec ça. Un peu beaucoup pour un seul homme, non ? Alors on décide d'oublier tout ça et d'aller voir. On prend le pont de Bercy et on s'avoue bouleversé à la vue de la silhouette insolente du trois-mâts qui nargue la Seine : « La Boudeuse - Bastia ».

### Mille vies dans une seule

On arpente le pont. On ne peut s'empêcher de songer à tous ces océans. Et puis le capitaine nous reçoit dans la cabine. Il part réchauffer un café dans la cuisine exiguë et l'on découvre, interloqué, un homme qui parle de volonté, de ténacité, d'énergie, de puissance de travail, de force vitale, de discipline. Il étudie les problèmes matériels d'un regard froncé et amusé, et explique en souriant qu'il ne possède rien et s'en porte bien. Très bien même. Alors on essaye d'en savoir plus. Parce qu'elle est belle, son insolente liberté. Il répond, en écho à Saint-Exupéry, que « la liberté n'est pas l'absence de contraintes mais l'acceptation librement consentie des contraintes que

*l'on s'est fixées »*. Pas de recette miracle. Il travaille parfois jusqu'à dix-huit heures par jour, n'aime pas les boîtes de nuit ni les mondanités et écrit partout, dans son bateau, sur toutes les mers et toutes les terres. Un vrai, quoi.

Il affirme qu'à 15 ans, il savait déjà ce que serait sa vie. À 54 ans, il a écrit une trentaine de livres, bourlingué sur

**« LA LIBERTÉ N'EST PAS L'ABSENCE DE CONTRAINTES MAIS L'ACCEPTATION LIBREMENT CONSENTIE DES CONTRAINTES QUE L'ON S'EST FIXÉES »**

toutes les mers du globe, escaladé l'Annapurna, combattu aux côtés des Moudjahiddins, fait le tour du monde sur un ULM de fortune, est parti au Congo à la rencontre des Pygmées, en Amazonie voir les Indiens

Macuje, en Nouvelle-Guinée chez les Papous, et en Tasmanie derrière le tigre... Un homme dopé à l'envie de découvrir et de créer.

« Mais c'est ça, vivre ! », clame cet humaniste acharné, davantage intéressé par ce qui unit les hommes et en fait les fondements que par leurs différences. Il regrette seulement de n'avoir pas plusieurs vies. En attendant, il travaille à son prochain roman, et parle déjà de sa future expédition : il ne résistera pas à l'appel du Cap Horn.

On a repris les quais de la Gare. Il fait froid ce matin à Paris. On se sent un peu petit. Ce serait ça, un grand homme ? ■



# LES BONNES ADRESSES CORSES DE LA CAPITALE

TEXTES : AGNÈS GABRIELLI  
PHOTOS : RICHARD LETUR-MOREL

## 1<sup>ER</sup> ARRONDISSEMENT

**A CASALUNA.** N'hésitez pas à franchir la porte de cette jolie salle voûtée qui fait face aux colonnes du Palais Royal. On y déguste des plats traditionnels, une *merenda* (*figatellu grillé, brocciu, pulenda*) ou des recettes plus insolites qui osent des mélanges improbables mais réussis : dos de cabillaud au *prisutu* et sauce à la Pietra, gambas aux essences d'Altore. On y dîne le dimanche soir au son des guitares et des *paghjelle*. Ouvert tous les jours.

6, rue de Beaujolais, 75001 Paris.

Tél. : 01 42 60 05 11.

Métro Palais Royal.

## 3<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT

**LE TEMPLE.** Le plus ancien bar-restaurant corse de Paris se trouve juste en face du métro Temple. Depuis 1923, trois générations se succèdent dans un décor incroyable pour proposer de la charcuterie, du fromage et de cuisine traditionnelle corse. Sauté de veau, d'agneau, cannelloni, sanglier, *fiadoni* et *brocciu* frais l'hiver... en service continu de 11 h 30 à 22 heures. On s'y arrêtera volontiers pour s'offrir quelques *figatelli* grillés. En saison évidemment...

87, rue de Turbigo, 75003 Paris.

Tél. : 01 42 72 30 76.

[www.la-grande-assiette-corse.com](http://www.la-grande-assiette-corse.com)

**AUBERGE CHEZ ROSITO.** Gibier, tripettes, fromage de tête... Chez Rosito est une excellente adresse qu'on se réfugie entre copains. Une cuisine familiale, à deux pas de la Bastille, où l'on se régale avec bonheur de toutes les recettes ancestrales et des produits de qualité, en provenance directe de Renno, où les propriétaires ont leur propre exploitation. Fermeture le dimanche. Vente à emporter.

4, rue du Pas de la Mule, 75003 Paris.

Tél. : 01 42 76 04 44.

Métro Chemin Vert.

## HALL 1900 « A CANTINA ».

Une ambiance résolument bistrot pour cet ancien pub. On y vient à toute heure ou presque (service continu jusqu'à une heure du matin) et sept jours sur sept casser une croûte mi-parisienne mi-corse, à l'intérieur ou bien en terrasse, côté

rue Quincampoix. Une bonne sélection de vins corses.

64, rue Rambuteau, 75003 Paris.

Tél. : 01 48 87 58 67.

## 4<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT

**L'ALIVI.** Alain-Joseph Cacciari a réussi à créer en plein cœur du Marais une véritable succursale de la bonne cuisine corse.

On savoure son pigeon farci au *figatellu* et fruits secs (quand la chasse est ouverte évidemment) ou un gratin d'aubergine au fromage frais création maison. Rien que des produits frais !

27, rue du Roi de Sicile, 75004 Paris.

Tél. : 01 48 87 90 20.

[www.restaurant-alivi.com](http://www.restaurant-alivi.com)

Métro Hôtel de Ville.

## 5<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT

**LA TABLE CORSE.** Martine Garci a pris le pari, il y a cinq ans, d'ouvrir cette petite table qui se défend bien. On s'y réfugie avec délice.

En été pour ses recettes parfumées ou par mauvais temps pour se réchauffer autour d'un *figatellu* aux lentilles ou d'un cochon braisé aux châtaignes.

8, rue Tournepont, 75005 Paris.

Tél. : 01 43 31 15 00.

Métro Cardinal Lemoine.

**LE COSI.** La trentaine à peine et une sacrée personnalité. Olivier Andreani a su se glisser en quelques années parmi les grandes tables de la restauration parisienne. Aujourd'hui, il reçoit le Tout-Paris des universitaires, des éditeurs, des élus... et des accros qui en ont fait leur QG ! On se bouscule midi et soir pour se régaler du savoir-faire de son ami Frédéric Pieri qui officie côté fourneaux. A goûter, son pain brioché à la coppa grillée, son cabri rôti aux herbes ou son stufatu de veau aux olives. On trouve dans la carte des vins une belle sélection des meilleurs crus avec d'excellents Patrimoine. Et le jeune prodige n'a pas fini d'étonner la capitale puisqu'il vient d'ouvrir son hôtel, l'Acte V, à quelques centaines de mètres, juste derrière les Arènes de Lutèce. On s'y arrêtera certainement siroter un apéritif au bar ou dans le salon, pour profiter de sa belle bibliothèque. Et s'y nourrir de livres corses.

9, rue Cujas, 75005 Paris. Tél. : 01 43 29 20 20.  
Métro Cluny la Sorbonne.



Le Temple



Auberge Chez Rosito



Hall 1900 « A Cantina »



L'Alivi



Le Cosi

# pub la Villa Corse



## LES BONNES ADRESSES CORSES DE LA CAPITALE



La Bouteille d'Or



Pasta Luna



La Casa Olympe



U Spuntinu



La Main d'Or



Le Barbat

**LA BOUTEILLE D'OR.** Situé sur les quais de Seine, face à Notre-Dame, ce restaurant gastronomique (quatre étoiles au Guide des restaurants de France) fondé en 1630 a su mêler avec finesse cuisine traditionnelle française et corse. On découvre sans déception le *brocciu* poêlé à la pancetta et ses pousses d'épinards arrosés de vinaigrette au miel ou encore une souris d'agneau braisée au muscat et à la châtaigne. On peut même y déjeuner dans le jardin d'hiver ou réserver le magnifique salon privé avec poutres apparentes. Ouvert sept jours sur sept.  
**9, quai Montebello, 75005 Paris.**  
**Tél. : 01 43 54 52 58.**

### 6<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT

**BOUTIQUE PASTA LUNA.** Une petite boutique exiguë près de la place Saint-Sulpice où l'on trouve de véritables trésors d'épicerie fine et de produits corses (charcuterie, confitures artisanales de Bocognano ainsi qu'une quinzaine de variétés de vins).  
**15, rue de Méziers, 75006 Paris.**  
**Tél. : 01 45 44 32 02.**  
**Métro Rennes.**

### 8<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT

**L'EMPIRE DU 8<sup>E</sup>.** C'est la toute dernière adresse corse parisienne ! La déco oscille ici entre un parti pris résolument Empire et une modernité kitch et chic, dans l'air du temps. Situé juste entre le Faubourg Saint-Honoré et les Champs Elysées, on y savoure une cuisine corse toute en finesse et l'on traîne volontiers quand les lieux se transforment en bar lounge en fin de soirée.  
**11, rue Jean Mermoz, 75008 Paris.**  
**Tél. : 01 43 59 21 47.**

### 9<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT

**LA CASA OLYMPE.** La Casa Olympe est le restaurant de Dominique Versini (prénom Olympe, elle préfère), l'égérie de la cuisine gastronomique des années quatre-vingt. A 29 ans, seule femme chef de l'époque, elle rafle une étoile au guide Michelin et trois toques au Gault-et-Millaud et devient une référence internationale. Aujourd'hui, gourmands et gourmets se bousculent plus que jamais à sa table gastronomique.  
**48, rue St-Georges, 75009 Paris.**  
**Tél. : 08 99 78 20 92.**  
**Métro Notre-Dame-de-Lorette, Saint-Georges.**

**U SPUNTINU.** L'une des plus anciennes adresses de produits corses de Paris et toujours une référence pour se fournir en charcuterie ou en produits frais. On peut même s'y offrir

un sandwich à la coppa. Ouvert de 9 heures à 19 h 30.

**21 rue des Mathurins, 75009 Paris.**  
**Tél. : 01 47 42 66 52.**

### 10<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT

**LE BALBUZARD.** L'adresse de Noël Romani, juste derrière République, doit son succès à la qualité de ses produits et à son accueil. Le bouche-à-oreille a fait le reste. On y est bien. Des photos en noir blanc de Toussaint Tomasi habillent les murs et l'on y reconnaît Jacques Dutronc ou Gilbert Bécaud à Ajaccio dans les années soixante. Des soirées musicales au son des guitares y sont données régulièrement et l'on profitera, à l'étage, d'une ambiance plus intimiste. Les habitués viennent s'y régaler de ses fameuses planches (de charcuterie ou de fromage) et de la spécialité de la maison, la Balbuzard, qui mêle avec succès charcuterie, fromage et tapas corses. Un excellent menu à 19 euros est proposé le midi.  
**54, rue René Boulanger, 75010 Paris.**  
**Tél. : 01 42 08 60 20.**  
**Métro Jacques Bonsergent.**

### 11<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT

**LA MAIN D'OR.** Le bistrot emblématique du quartier Saint-Antoine n'a rien perdu de son ambiance délicieusement gouailleuse et corse. *Figatelli*, charcuterie, *brocciu* et cabri se partagent la carte de Jean-Jacques Raffiani. Parisiens et Corses sont unanimes : ici, c'est simple, vrai et bon.  
**133, rue du Faubourg Saint-Antoine, 75011 Paris.**  
**Tél. : 01 44 68 04 68.**  
**Métro Ledru-Rollin.**

**LE BARBAT.** Un bar de noctambules juste derrière Bastille où l'on se partage des *tavuloni* pantagruéliques déclinés en *spuntinu paesanu* (23,50 euros) ou *spuntinu di carne* (24,50 euros). Sur la planche, *prisuttu*, *coppa*, *lonzu*, *salcicciu*, fromage de chèvre et de brebis, raviolis au chèvre et aux légumes et crème brûlée... Les Corses ont leur repaire rue de Lappe. Et c'est incontournable. *Happy hour* tous les jours de 17 à 20 heures. Fermé le dimanche.  
**23, rue Lappe, 75011 Paris.**  
**Tél. : 01 43 14 26 06.**

**LE TAVARIA.** Une adresse toute en simplicité où se côtoient spécialités corses et provençales. On y dîne en musique en fin de semaine (vendredi et samedi). Fermé le samedi midi et dimanche.  
**41, rue Servan, 75011 Paris.**  
**Tél. : 01 40 21 01 28.**  
**Métro Père Lachaise.**



## LES BONNES ADRESSES CORSES de LA CAPITALE

### 12<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT

**LA COULEE D'OR.** Un restaurant traditionnel corse avec juste ce qu'il faut d'inventivité dans les assiettes.  
**17, rue Michel Chasles, 75012 Paris.**  
**Tel : 01 44 87 99 37.**  
**Métro Gare de Lyon.**

### 15<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT

**LA VILLA CORSE (RIVE GAUCHE).** Chez Augustin Grisoni, on entre en Corse par la grande porte. Rive gauche ou rive droite (sa dernière adresse), le Tout-Paris se presse pour déguster les meilleurs produits de l'île déclinés tout en finesse et originalité. On ne résistera pas à son *stufatu* de veau de chez Abbatucci, olives et pommes grenailles, à une côte de cochon noir fermier, épaisse et fondante, à sa souris d'agneau braisée à la Pietra, à son civet de sanglier ou à ses huîtres de l'étang de Diana. En dessert, le *fiadone paisanu* se déguste dans des parfums de citrons et le moelleux tiède à la châtaigne et aux marrons fondants Castagna glacée est une vraie réussite. Un festin que l'on s'offre dans un décor raffiné et cosy : bibliothèque, salon, cheminée, bar lounge... Coté 16<sup>e</sup>, on dîne même sous les feux des lustres en cristal de Murano. La carte varie suivant les saisons et, bien sûr, la rive que l'on a choisi ce jour-là... Service voiturier, petit-déjeuner de 9 à 11 heures, lounge bar toute la journée et *happy hour* de 18 heures à 19 h 30 ! Bref, rien ne manque à ces deux lieux d'exception. Bientôt une troisième adresse ? « *Peut-être* », nous répond-t-on...  
**164, bd Grenelle, 75015 Paris.**  
**Tel : 01 53 86 70 81.**  
**Métro Cambronne.**  
**Adresse rive droite : voir plus bas.**



**LE BEAU VIOLET « CHEZ MARCELLE ».** Œufs brouillés au *brocciu*, *figatelli*, calamars farcis ou sardine au *brocciu*. On s'arrêtera pour goûter à cette bonne cuisine familiale dans une ambiance musicale au son des guitares. Fermé le dimanche.  
**92, rue des Entrepreneurs, 75015 Paris.**  
**Tel : 01 45 78 93 44.**  
**Métro Félix-Faure/Commerce.**

**LE CORSICA BAR.** Une adresse de quartier en toute simplicité qui dépasse largement la cuisine corse, mais réserve un accueil vraiment digne de l'île.  
**15, rue des Favorites, 75015 Paris.**  
**Tel : 01 48 42 57 46.**  
**Métro Vaugirard.**

### 16<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT

**LA VILLA CORSE (RIVE DROITE).** Lire plus haut, adresse rive gauche (15<sup>e</sup> arrondissement).  
**141, avenue Malakoff, 75016 Paris.**  
**Tel : 01 40 67 18 44.**  
**Métro Porte Maillot.**

### 18<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT

**LE LAMARCK.** Sur les hauteurs de la butte Montmartre, le Lamarck est un lieu où l'on se régale de cannelloni au *brocciu* et de beignets de courgettes à la *nepita*, en écoutant avec plaisir les musiciens du monde entier qui viennent retrouver leur ami et propriétaire des lieux François Grimaldi, auteur compositeur et interprète... Chansons à la demande et guitare comprises. Ouvert le soir dès 20 heures. Fermé dimanche et lundi.  
**8, rue Lamarck, 75018 Paris.**  
**Tel : 01 53 41 01 60.**  
**Métro Château Rouge.**

### 20<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT

**CAFE DES SPORTS.** Concerts, avant-premières, expos photos... Plus qu'un café, c'est un véritable lieu de rendez-vous de la scène artistique corse. Tous les jeudis soir, la soirée Corsica showcase, organisée par Corsofonia, met en scène de nombreux talents insulaires mais aussi des soirées surprises (Stéphane Casalta ou les Chjami Aghjalesi). Ouvert de 18 heures à 2 heures sauf le lundi.  
**94, rue de Ménilmontant, 75020 Paris.**  
**Tel : 01 46 36 48 18.**  
**Métro Gambetta ou Ménilmontant.**

### ET AUSSI...

#### LA MAISON DE LA CORSE À PARIS

Avec la Maison de la Corse et son site Internet, Magà Ettori avait déjà posé les prémises d'une véritable plate-forme de communication entre plus de 400 associations du monde et 8 000 abonnés en Ile-de-France. Aujourd'hui, lui et son épouse ont délaissé leur belle adresse gourmande de Levallois-Perret pour s'engager sur une voie plus artistique et se consacrer entièrement à leur spectacle musical, « La Révolution corse ». Sur un ton léger mêlant humour et dérision, c'est en réalité un vrai questionnement que pose-là cette fresque musicale et décalée. « *Le vrai sujet, c'est le droit à la différence, le droit des gros, des Juifs, des Arabes, des femmes, des gays, des animaux, des fous et bien entendu... des Corses !* », explique l'auteur (Ettori lui-même). Après le spectacle – en décembre au Palais des sports de Levallois –, un CD sort en janvier.

**13, rue Voltaire, 92300 Levallois.**  
**Tel : 01 47 57 24 84.**

[www.maisondelacorseparis.com](http://www.maisondelacorseparis.com)

#### LES AMIS DE CYRNÉA



L'association présidée par Pierre-Jean Andrei organise de nombreux événements dont une rencontre entre les éditeurs corses, chaque année à l'automne. Le prix Cyrnéa, récompensant le meilleur d'entre eux est décerné à cette occasion. On peut également venir déguster des produits de l'île, assister à des veillées, des concerts, participer à des ateliers d'écriture ou suivre les cours de corse.  
**38, Allée Vivaldi, 75012 Paris.**  
**Tel : 01 43 40 13 43.**