



FESTIVAL ARTE MARE 2018

Les

MENUS

terroir



viticulture

GASTRONOMIE



Cette année encore Arte Mare vous invite à venir déguster des repas gastronomiques réalisés par des chefs étoilés insulaires.

WWW.ARTE-MARE.CORSICA

 FESTIVALARTEMAREBASTIA



PRESENTATION DES SOIREES GASTRONOMIQUES

Le festival méditerranéen fait la part belle, à côté du cinéma, aux arts, à la littérature et au débat d'idées.

Arte Mare donne le LA est le thème de cette édition, tournée vers la place de la musique au cinéma.

L'Association Arte Mare propose en marge de la manifestation culturelle cinématographique, artistique et littéraire, une semaine de découverte des Territoires à travers la gastronomie et la viticulture.

Depuis 2014, dans la grande salle des Congrès du Théâtre Municipal de Bastia, cette manifestation honore chaque soir un Territoire.

Les invités du Festival (journalistes, personnalités du monde du cinéma et de l'audiovisuel, écrivains), les festivaliers, les férus de gastronomie et les touristes, se verront proposer un menu composé des produits issus des terroirs sélectionnés.

Un accord mets et vins, différent chaque soir, est réalisé par des chefs insulaires reconnus officiant dans les meilleurs restaurants étoilés de l'île.

Relèvent le défi, *Jerry Monmessin* du Pirate à Erbalunga, *Yann Le Scavarec* de La Gaffe à St Florent, *Wilfreid Vernier A Muvra* de l'Hôtel Radison Blu Resort à Ajaccio, *Nikolaz Le Chevillier* du U Santa Marina à Porto-Vecchio, *Clément Collet* du Tra Di Noi de l'Hôtel Minsincu à Cagnano et *Henri Abbaticci* du restaurant Le Frère à Casalabriva

Durant toute la semaine, le Maître Sommelier de l'Association des Sommeliers de Corse, Raphaël Pierre-Bianchetti, associé à l'École Hôtelière du Lycée Paul Vincensini animera ces soirées. Se faisant l'ambassadeur des chefs et des vignerons, il présentera le terroir, les cépages méditerranéens endémiques.

Les 120 convives sensibles à la bonne chère et aux vins les plus prestigieux auront ainsi l'occasion de déguster un accord mets et vins. Un café et un digestif seront offerts à la fin du repas.

Les repas seront pris en présence des invités du Festival parmi lesquels des journalistes, des acteurs, des compositeurs de musique et des musiciens, deux services sont proposés, à 19h et à 20h30.

Conditions et tarif : 35 € par personnes (boissons comprises), tables de 10 personnes maximum.





LUNDI 8 OCTOBRE

Instant cap corse

*par Jerry Monmessin
Le Pirate, Erbalunga*

AMUSE-BOUCHE

- Crumble de légumes au vinaigre de fraise et sorbet tomate

PLAT

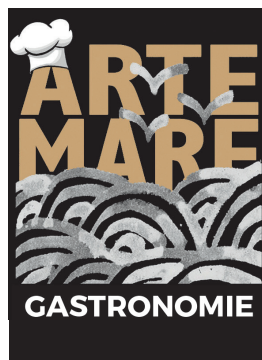
- Veau Bio du J. et L. Filippi cuit 72h, légumes du Cap de Stéphanie Scavino et jus corsé

DESSERT

- Tablette de chocolat 70% crémeux framboise au Cap Corse Mattei



VINS : DOMAINE PIERETTI, CLOS NICROSI,
CAP CORSE MATTEI *





MARDI 9 OCTOBRE

Instant Brasserie

par Wilfreid Vernier

Hôtel Radisson

Blu Resort & Spa Ajaccio

AMUSE-BOUCHE

- Pépite de foie gras saisi au caramel de Pietra Rossa, framboise pépins, écume rosé dans l'esprit d'une pression

PLAT

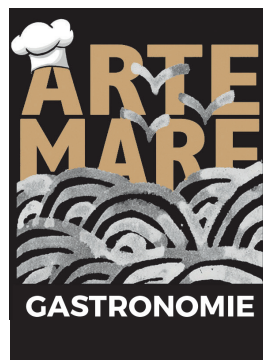
- Parmentier de veau nustrale confit longuement à l'emblématique Pietra, éclats de châtaignes, purée gourmande à l'huile d'olive des moulins d'Oltremonti

DESSERT

- Tartelette sablée au brocciu de chèvre de Johanna Soton, brunoise de mangue fraîche, India Pale en textures, graines de pavot



BIÈRES : PIETRA ROSSA, PIETRA, COLOMBA ROSÉE
VINS : DOMAINE POLI, CLOS LUCCIARDI, MUSCAT UVAL *





MERCREDI 10 OCTOBRE

Instant Nebbiu Conca d'Oru

par Yann le Scavarec, La Gaffe, Saint Florent

AMUSE-BOUCHE

- Déclinaison autour des légumes oubliés

PLAT

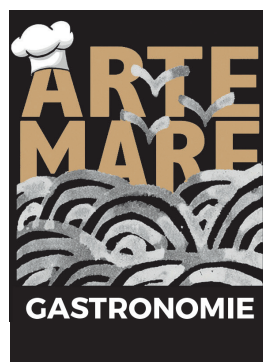
- Poulet bio de la Ferme du maquis à basse température, noisette de Cervione, légumes de la Ferme Queccialba

DESSERT

- Un des galets de Nonza choco praline



VINS : AOC PATRIMONIO *





JEUDI 11 OCTOBRE

Instant Grand Sud

*par Nikolaz Le Cheviller
U Santa Marina*

AMUSE-BOUCHE

- Poulpe mariné en escabèche, mousseline de carottes au croissant, citron confit et chips de panzetta

PLAT

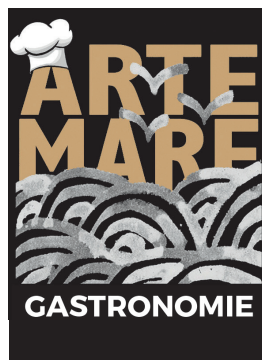
- Filets de maigre de Méditerranée, crevettes sauvages, pommes de terre safranées, comme un alziminu rouille et jus de soupe

DESSERT

- Finger chocolat en plusieurs textures, sorbet chocolat au Cap Corse Mattei



VINS : DOMAINE TORRACCIA,
DOMAINE GRANAJOLO *





VENDREDI 12 OCTOBRE

Instant Vignerones

*par Clément Collet
Hôtel Misincu- Cagnana*

AMUSE-BOUCHE

- Velouté de butternut, condiment figatellu/champignon/
châtaigne, chantilly au café

PLAT

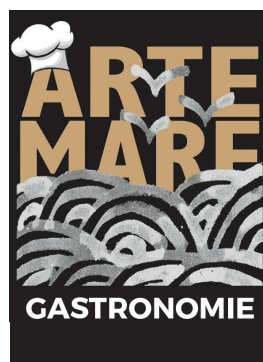
- Pavé de maigre rôti, pulentina, embeurrée de chou à la panzetta, figues
acidulées, jus de cochon

DESSERT

- Noisette/Châtaigne/Citron



SÉLECTION DE VINS DE VITICULTRICES ÉLABORÉE
PAR RAPHAËL PIERRE BIANCHETTI *





SAMEDI 13 OCTOBRE

Instant Taravo

*par Henri Abbattucci
Restaurant Le Frère*

AMUSE-BOUCHE

- Tartare de Veau Tigre au vinaigre d'arboise

PLAT

- Veau Tigre à la broche à la salamughja

DESSERT

- Croustillant à la clémentine



VINS : DOMAINE ABBATUCCI, CUVÉE FAUSTINE *

