

PROGRAMME

FESTI *Bocca* BONIFACIO

*Da manghjà
Da campà*

FESTIVAL CULINAIRE

26/27
avril
2025

MARCHÉ DES
PRODUCTEURS

STREET FOOD

RENCONTRE
AVEC LES CHEFS



PROGRAMME



Sommaire

ÉDITO	P.5
LES ESPACES	P.7
INVITÉS D'HONNEUR	P.8
CHEFS INVITÉS	P.9
CHEFS INSULAIRES	P.15
DA CUMPRÀ, MARCHÉ DES PRODUCTEURS	P.17
PROGRAMME	P.19
BONIFACIO ET SON PATRIMOINE GASTRONOMIQUE	P.26
BONIFACIO, SES SPÉCIALITÉS CULINAIRES	P.27
PARTENAIRES	P.28



Édito



Avec Festi Bocca, Bonifacio renoue avec l'art culinaire !

Les 26 & 27 avril prochains, au cœur du quartier pisan, Bonifacio organise son nouveau festival gastronomique dans une formule revisitée et encore plus conviviale.

Sous la présidence d'honneur du grand maître-pâtissier Pierre Hermé toujours très attaché à notre cité, cette manifestation nouvelle rassemblera plusieurs grands noms de la gastronomie nationale comme insulaire. Elle sera placée cette année sous le parrainage prestigieux de Marc Veyrat, le chef triplement étoilé.

Pour ce premier festival, avec l'ensemble des organisateurs, nous avons fait le choix de privilégier la mise en valeur et la promotion des produits et saveurs de la Corse, toujours très prisés par les amateurs culinaires.

Pendant deux jours, le public que nous attendons encore plus nombreux pourra bénéficier de masterclasses d'exception, de démonstrations uniques et de dégustations gourmandes

dans une configuration plus accessible pour que chacun puisse partager et profiter au plus près du savoir-faire exceptionnel de ces professionnels passionnés.

Festi Bocca sera également la première des nombreuses festivités si prisées de Bonifacio qui égaieront la saison estivale.

Nous attendons donc un public très nombreux, les samedi 26 et dimanche 27 avril prochains, qu'il soit passionné de cuisine, cuisinier en herbe, gastronome éclairé ou simple curieux pour un voyage culinaire d'exception qui comblera les palais et les sens.

V'ASPETTEMU NUMAROSI PA FESTI BOCCA 2025 IN BUNIFAZIU !



Les espaces

1 DA CUMPRÀ

Parking Montlaur

Le grand marché des producteurs, réunissant les meilleurs artisans culinaires et de l'art de la table insulaire.

- A Bar à café Illy
- B Buvette softs
- C Wine truck des vignerons de l'Extrême-Sud :

Clos Canarelli, Domaine Costa Rossa, Domaine De Peretti della Rocca, Clos Finidori, Domaine Fiori di Lecci, Domaine Granajolo, Domaine de la Murta, Domaine Nicolaï, Domaine de Solenzara, Domaine de Tanella, Domaine Torraccia.

2 DA MANGHJÀ – CHJESA

Espace dédié à la restauration, entre food trucks et stands culinaires corses.

Parvis Église Saint-Dominique

Corazzini Traiteur
Food truck Potrelinetta
Food truck La Pause Brunch
Il Grano Bianco
Una Voglia

Parvis Espace Saint-Jacques

Viandes à la broche et sur brasero :

Veau à la broche - Jacques Abbatucci
Cochon à la broche - Ferme de Casella
Agneau sur brasero - Rémy Mary Traiteur

3 DA CAMPÀ

Cour Carrée

Espace « show-cooking », démonstrations et battles des chefs pour une immersion totale dans l'univers de la haute cuisine.

4 DA MANGHJÀ – LOGGIA

Halle de l'Arsenal

Cuisines éphémères accueillant les chefs invités.

- D Plaisirs sucrés de Nicolas Paciello
- E Plaisirs glacés de Pierre Geronimi
- F Bar à charcuterie : Les Fermes de l'Excellence
- G Food truck Al Dente

5 DA BÌA

Quartier pisan

Buvette du festival.

- H Beerstream Pietra
- I Cocktail truck Mattei
- J Bar à champagne Laurent Perrier
- K Bar à vins Terroir calcaire bonifacien
- L L'Oranje Bar à cocktails sans alcool

6 DA IMPARÀ

Espace Saint-Jacques

Lieu d'apprentissage avec démonstrations et masterclasses exclusives.

Les invités d'honneur

PIERRE
Hermé



Président

Figure incontournable de la Haute-Pâtisserie, Pierre Hermé est reconnu pour son approche visionnaire du goût et son audace créative. Héritier d'une lignée de boulangers-pâtisseries alsaciens, il révolutionne la pâtisserie en sublimant les saveurs et en repensant l'esthétique des desserts. Après avoir dirigé la création chez Fauchon, il fonde en 1997 la Maison Pierre Hermé Paris, aujourd'hui une référence mondiale. Élu Meilleur Pâtissier du Monde en 2016, il marque l'histoire en envoyant ses macarons dans l'espace et en créant des desserts d'exception pour les plus grands événements. Véritable architecte du goût, il continue d'inspirer et d'innover, portant la pâtisserie française à son plus haut niveau.

« C'est avec beaucoup d'enthousiasme que je me joins à cette première édition de Festi Bocca en tant que Président d'honneur. Ce festival incarne une vision de la gastronomie qui me tient à cœur : conviviale, généreuse et ancrée dans une culture et un savoir-faire authentiques. Festi Bocca célèbre la diversité de la gastronomie de Bonifacio et de la Corse, en rassemblant des artisans passionnés et des talents culinaires qui partagent une même exigence de qualité et de créativité. C'est aussi un moment de partage, où les saveurs et les émotions se rencontrent dans une atmosphère festive et chaleureuse. J'ai hâte d'échanger avec les chefs, les producteurs et le public, et de vivre ensemble cette édition qui promet d'être inspirante. »

MARC
Veyrat



Parrain

Figure iconique de la gastronomie française, Marc Veyrat est reconnu pour son audace créative, son amour des produits du terroir et son engagement indéfectible pour une cuisine inspirée par la nature. Avec son chapeau noir emblématique, il a marqué l'histoire de la haute gastronomie en alliant traditions savoyardes, botanique et innovation culinaire.

Originaire de Haute-Savoie, il puise son inspiration dans la nature alpine et révolutionne la gastronomie en intégrant les plantes sauvages à ses créations. Dès les années 1980, son talent est salué par le guide Michelin : il décroche trois étoiles en 1995 et devient le premier chef au monde à obtenir deux fois cette distinction, ainsi que la note parfaite de 20/20 au Gault & Millau.

Après une pause en 2009, il fait un retour marquant en 2013 avec « La Maison des Bois », sacrée trois étoiles Michelin en 2018. En 2024, il inaugure « Marc Veyrat Cuisine Haute Définition » à Megève, où il poursuit son engagement pour une gastronomie d'exception, ancrée dans la nature et l'innovation.

Marc Veyrat demeure une référence absolue, un chef qui a marqué et continue d'influencer l'univers culinaire par sa créativité et son exigence d'excellence.

Les chefs invités

DANNY
Khezzar



Danny Khezzar est un chef cuisinier français révélé lors de la 14^e saison de Top Chef en 2023. À 15 ans, une rencontre avec Michel Roth au Ritz à Paris marque un tournant et le conduit à intégrer l'école hôtelière.

Après une expérience au Gaya de Pierre Gagnaire, il rejoint en 2015 l'équipe du Bayview à Genève sous la direction de Michel Roth, gravissant les échelons jusqu'à en devenir le chef en 2023. Dans Top Chef, son parcours est marqué par une élimination suivie d'une spectaculaire remontée grâce à La Brigade cachée, où il remporte onze duels consécutifs avant d'atteindre la finale. Charismatique et audacieux, il incarne une nouvelle génération de chefs, mêlant tradition et modernité avec une énergie débordante.

« C'est avec une immense joie que je participerai à la première édition du Festi Bocca à Bonifacio. Cet événement, qui met à l'honneur la gastronomie, le partage et les produits du terroir, s'annonce comme un rendez-vous incontournable pour tous les passionnés de cuisine et de belles rencontres.

La Corse est une terre d'exception qui m'inspire profondément. Sa richesse culinaire, son authenticité et la générosité de ses producteurs en font une région à part, où la gastronomie est une véritable expression du patrimoine. »

DENNY
Imbroisi



Chef italien passionné, Denny Imbroisi découvre la cuisine à 14 ans dans le restaurant familial à Mantoue. Formé auprès de grands noms comme Mauro Colagreco, William Ledeuil et Alain Ducasse, il affine son savoir-faire entre l'Italie et la France. En 2015, il ouvre IDA à Paris, où il revisite la cuisine italienne avec créativité. Fort de son succès, il lance ensuite Epoca, Malro, Quindici et Cucucina, devenus des adresses incontournables. En 2025, il concrétise un rêve avec Ischia, un hommage à ses racines calabraises et à l'île italienne qui l'inspire.

« Je suis très heureux de participer à la première édition du Festival Festi Bocca, une belle initiative imaginée par Pierre Hermé, aux côtés de grands Chefs. La Corse occupe une place particulière dans mon cœur. C'est une île où je me sens chez moi, dont l'authenticité et les saveurs m'inspirent profondément. Participer à Festi Bocca est une formidable occasion de célébrer la richesse de la cuisine corse, véritable trésor culinaire, tout en partageant un moment de convivialité avec mes amis Chefs et les producteurs locaux.

J'ai hâte de découvrir cette première édition et de vous présenter ma recette d'Osso Buco, un hommage à mes racines italiennes revisité avec un clin d'œil aux saveurs corses ! »

Les chefs invités

VINCENT
Guerlais



SÉBASTIEN
Bouillet



Vincent Guerlais, artisan chocolatier et pâtissier nantais, ouvre sa première boutique à 21 ans après une formation à Angers et Paris. Passionné et créatif, il développe rapidement son enseigne, qui compte aujourd'hui six boutiques à Nantes et une adresse au Japon. À la tête de la Chocolaterie Guerlais et de ses 130 collaborateurs, il propose des créations originales depuis 27 ans. Président des Relais Desserts depuis 2018, il incarne l'excellence et l'innovation dans l'univers de la pâtisserie et du chocolat. Toujours en quête de nouvelles saveurs, il recherche les meilleurs cacaos pour réaliser le meilleur chocolat au sein de sa Cacaofacture.

« C'est avec une grande passion que je continue à créer dans l'univers culinaire, car c'est cette même passion qui me pousse à innover sans cesse. Ce festival est l'occasion parfaite de partager notre savoir-faire, car c'est bien l'objectif de notre métier : créer pour offrir. Je suis heureux de pouvoir le faire ici, à Bonifacio, et de célébrer ensemble cette belle aventure gourmande. »

Pâtissier chocolatier à Lyon et au Japon, Sébastien Bouillet est à la tête de plusieurs pâtisseries, d'une chocolaterie, des boutiques [Goûter] et du [Café] Bouillet. Esthétisme, goûts francs, fraîcheur et légèreté, il met en scène la gourmandise avec précision et élégance. Des créations audacieuses aux viennoiseries et gâteaux d'antan en passant par les chocolats et son offre salée, Sébastien se diversifie avec toujours plus de gourmandise, le tout dans le respect du produit et du savoir-faire. Il est aussi membre de l'association Relais desserts international regroupant les meilleurs pâtisseries du monde.

« Je suis très heureux de participer à cette première édition de Festi Bocca qui met en avant la Corse, son terroir et ses producteurs ! Plus qu'un simple festival, c'est un événement fédérateur qui allie convivialité et gastronomie, tout en valorisant celles et ceux qui œuvrent chaque jour pour perpétuer les traditions et les saveurs authentiques de cette île que j'affectionne tant ! »

Les chefs invités

NICOLAS
Paciello



Originaire de Moselle, Nicolas Paciello a d'abord intégré la maison Fauchon auprès de Christophe Adam, puis l'Hôtel de Crillon et la pâtisserie Cyril Lignac. Il rejoint Jérôme Banctel au restaurant La Réserve puis Stéphanie Le Quellec au Prince de Galles, deux établissements qui obtiennent leur deuxième étoile au guide Michelin quand il y officiait. En 2019, il intègre le Fouquet's en tant que chef pâtissier avant de se lancer en 2020 dans l'aventure entrepreneuriale en co-crédant la marque CinqSens. Aujourd'hui, il se lance un nouveau défi avec l'ouverture de ses deux boutiques Nicolas Paciello Pâtisserie, où il y propose des recettes régrossives.

Le chef pâtissier n'hésite pas à mêler dans chaque création des saveurs familières (chocolat, vanille, citron...) à d'autres parfums plus audacieux (bergamote, sésame noir...). Avec le désir de mêler tradition et surprise.

HUGO
Riboulet



Habitué au bien manger par ses grands-parents et sa mère, c'est logiquement qu'Hugo Riboulet fait de la cuisine son métier. Il multiplie les expériences auprès de grands chefs étoilés comme Régis et Jacques Marcon, Laurent Azoulay et Masashi Ijichi, qui devient son mentor. À 20 ans, il rejoint en tant que chef de partie la cuisine triplement étoilée du Clos Des Sens à Annecy, auprès de Laurent Petit, et finit second de cuisine. À 23 ans, il prouve qu'avec travail et passion, on peut aller très loin. Il remporte alors la quatorzième saison de Top Chef. En 2024, il a aussi été sacré Champion de France de Pizza a Due. Sa cuisine se porte essentiellement sur le végétal, star de ses assiettes, et utilise généralement les protéines en condiment. Il aime les légumes et se plaît à les utiliser entièrement, déclinés de multiples façons. Cela fait maintenant deux ans qu'Hugo et Albane Auvray ont fondé Groot, restaurant street food gastronomique autour des tourtes et pithiviers.

« Ravi de participer à ce festival et d'être aux côtés de ces grands chefs ! C'est un honneur d'être en Corse, une terre qui me rappelle mon Ardèche natale. J'y suis venu enfant, et dix ans plus tard, les saveurs et les produits m'habitent encore. J'ai hâte de cuisiner, d'échanger et de régaler les Corses en célébrant leur magnifique patrimoine culinaire. »

Les chefs invités

JEAN-FRANÇOIS *Têtedoie*



GEORGIANA *Viou*



Jean-François Têtedoie, ancien manager devenu chef, trouve sa véritable vocation en cuisine, alliant ses compétences en gestion et son amour pour la gastronomie. Fils d'un chef étoilé et membre d'une famille lyonnaise de restaurateurs, il crée un univers culinaire qui lui est propre, mêlant créativité, générosité et respect des traditions françaises. Son parcours, marqué par des expériences enrichissantes en France et à l'étranger, notamment à l'Institut Paul Bocuse et à Shanghai, a forgé sa vision unique de la cuisine, qui allie tradition et modernité.

« Je suis très heureux et honoré de venir à Bonifacio à l'occasion de Festi Bocca ! L'occasion pour moi de redécouvrir cette magnifique région et de contribuer à la mise en valeur de la gastronomie locale. »

Georgiana, autodidacte au parcours singulier, puise son inspiration dans son enfance béninoise et son passage par la Sorbonne Nouvelle. Après une première carrière en communication, elle embrasse sa passion pour la cuisine, révélée au grand public par Masterchef. Elle se forme auprès de chefs renommés comme Lionel Lévy, Sarah et Sylvain Sendra, ainsi que Hissa Takeuchi.

En 2011, avec le soutien d'Yves Camdeborde, elle fonde l'Atelier de Georgiana, un espace mêlant cours de cuisine et table d'hôtes. Forte de son succès, elle ouvre en 2015 Chez Georgiana, qui décroche rapidement 2 Toques Gault & Millau et le prix Jeunes Talents. Malgré un succès critique, le restaurant ferme après un an.

Elle rebondit en pilotant l'ouverture de La Piscine (2016), participe à divers événements en France et à l'international (2019), et termine l'année par une saison au Misincu en Corse. En 2021, elle publie un ouvrage sur la cuisine béninoise (Éditions Ducasse) et ouvre la Brasserie Rouge, qui devient un restaurant gastronomique en 2022. Récompensée Grand de Demain par Gault & Millau (2022), elle décroche une étoile Michelin en mars 2023. En 2024, elle signe le menu de la Brasserie Signature du Sofitel Marina à Cotonou, poursuivant son ascension dans la haute gastronomie.

Les chefs invités

FLORENT
Poulard



AURÉLIE
Collomb-Clerc



Florent Poulard est le jeune chef propriétaire-associé du restaurant Monsieur P, situé au 8, Place des Célestins (Lyon 2^e). Fort de son expérience auprès de grands noms de la gastronomie française, il y propose une cuisine traditionnelle qu'il revisite à travers ses codes personnels et novateurs.

« Depuis longtemps passionné par cette île, que j'ai eu la chance de découvrir à travers ses vigneron - notamment chez Muraato, cave à vin spécialisée dans les vins corses, située Place des Célestins à Lyon - je suis ravi et honoré de m'y rendre pour ce magnifique festival. Une occasion parfaite de mettre en lumière ce terroir d'exception ! »

Originaire de Manigod, petit village alpin, la montagne a forgé son identité culinaire. Après quelques années en pâtisseries boutique, son parcours l'amène ensuite à la restauration, où elle rejoint en 2016 Emmanuel Renaut, chef 3 étoiles au Flocons de Sel. Après six ans comme cheffe pâtissière, Aurélie reçoit plusieurs prix prestigieux, dont celui de Meilleure Cheffe Pâtissière des Grandes Tables du Monde en 2022. En 2024, Aurélie décide de lancer son entreprise, ses activités de consultante, cheffe privée ou ambassadrice, et allient passion, créativité et partage.

« J'ai l'honneur d'être invitée par Pierre Hermé à la première édition du festival Festi Bocca. On dit souvent que les Savoyards et les Corses ont beaucoup de points communs, ainsi j'ai hâte de venir à votre rencontre pour partager de bons moments autour de la gastronomie. »

Les chefs invités

NICOLAS
Stamm-Corby



CHRISTOPHE
Marguin



Nicolas Stamm-Corby, chef alsacien au perfectionnisme assumé, est un ancien élève de l'école hôtelière de Strasbourg. Il s'est imposé comme une figure incontournable de la gastronomie en redonnant ses lettres de noblesse au terroir alsacien, qu'il revisite avec subtilité et audace. Récompensé pour sa créativité et sa rigueur, il incarne une cuisine d'auteur où tradition et modernité dialoguent harmonieusement.

Depuis l'an 2000, il forme un duo complice avec Serge Schaal. Ensemble, ils ont donné naissance à La Fourchette des Ducs, une adresse d'exception située à Obernai. Ce restaurant intimiste d'une trentaine de couverts, couronné de deux étoiles Michelin dès 2005, est devenu un véritable écrin gastronomique, empreint d'élégance et de sérénité.

Membre actif des Étoiles d'Alsace, La Fourchette des Ducs s'inscrit dans une démarche d'excellence et de valorisation du patrimoine culinaire local. Nicolas Stamm-Corby y déploie une cuisine de haut vol, à la fois précise comme une partition classique et libre comme une improvisation de jazz.

Christophe Marguin, chef cuisinier reconnu, a évolué dans des établissements prestigieux avant de reprendre la Maison Marguin, héritage familial depuis 1906. En 2017, il ouvre Le Président à Lyon. Lauréat de distinctions culinaires et engagé, il préside les Toques Blanches Lyonnaises, œuvrant pour le rayonnement de la gastronomie française.

« La cuisine est une histoire de passion, de transmission et de terroir. Ici, à Bonifacio, nous célébrons le bien-manger, le respect des produits locaux et la gastronomie en harmonie avec son temps. Préserver nos traditions tout en innovant, soutenir nos producteurs et partager des moments sincères, voilà notre engagement. Ensemble, faisons rayonner une cuisine authentique, durable et ancrée dans son territoire. Bon festival à tous ! »

Les chefs insulaires se joignent à l'événement

À Festi Bocca, la Corse n'est pas seulement un décor : elle est au cœur de l'assiette et de la scène. Plusieurs chefs insulaires, issus de Bonifacio et d'établissements emblématiques de l'île, se joignent à l'événement pour faire rayonner leur savoir-faire et leur attachement au terroir.

Pour l'occasion, ils se mesureront aux chefs invités lors de battles culinaires sur l'espace DA CAMPÀ, un face-à-face plein de pep's et de bonne humeur. Un moment fort du festival à savourer sans modération !

En soutenant la participation de ces talents insulaires, Festi Bocca affirme sa volonté de mettre en lumière la richesse culinaire de la Corse : une cuisine d'héritage et d'émotion, portée par des chefs passionnés et ancrés dans leur territoire.



ROMUALD ROYER

1 étoile Michelin



EDOARDO MENNA

Restaurant Finestra
Bonifacio
1 étoile Michelin



GÉRALD LARRIEU

Restaurant Ciccio
Bonifacio



LIONEL LEBRUN

Restaurant A Cheda
Bonifacio



YVAN GARACH

Restaurant Stella d'Oro
Bonifacio



ANTHONY BARRALON

Pâtisserie
Barralon x Ciccio
Bonifacio



DA CUMPRÀ

GRAND MARCHÉ DES PRODUCTEURS ET ARTISANS.

Ils ont confirmé leur présence :

Anne Marchetti
Anthony Barralon x
Ciccio
AOC Châtaigne de
Corse
AOP Brocciu
Atelier Corse Fruits
& Légumes
Atelier Notre Terre
Biscuiterie du Cap
Corse
Bobrun
Brasserie Pietra*
Callysthé*
Casa Felicia
Charcuterie Buresi
Clos Canereccia
Distillerie Mattei*
Dolc'è Arte
Domaine AP-
Anthony Poli
Domaine Brassicole
Palazzu

Domaine de Topinè
Domaine
Marquilianì
Fromagerie
Mallaroni
Fromagerie Roghi
Fromagerie Sabiani
Joseph
Granola di Laura
INRAE
K'Sciani
Kokkos
L'Oru di Piazza
La Ferme de
Cinarca
Les Douceurs de l'Île
Les Fermes
de l'excellence
Les Jardins d'Alesani
Les Liqueurs de
Casinca
Les Producteurs de
Toscane

Les Terrasses
d'Aragon
Les Vignerons
d'Aghione
Les Vignerons de
l'Extrême-Sud*
Limonade de Gialla
Maison Salge
Miel Biancucci
O Mà !
Gourmandises
Otta
Rhum'Arrangerie
Paule Fattacioli
Céramique
Salsa Lolita's
Salvaticu
SariH2O*
Terra di Sia
U Core Paesanu
Villa Angeli

*partenaire de l'événement



Programme

SAMEDI 26 AVRIL

1 DA CUMPRÀ

Grand marché des producteurs et artisans.
Parking Montlaur **10h - 18h**

2 DA MANGHJÀ – CHJESA

Restauration entre food trucks et stands culinaires corses.
Parvis Église Saint-Dominique & Parvis Espace Saint-Jacques **10h - 21h30**

3 DA CAMPÀ

Animations en libre accès.
Cour Carrée

11h - 12h30

Atelier des herbes sauvages dans la cuisine

Avec Marc Veyrat et Aurélie Collomb-Clerc

Quand le maquis corse rencontre les sommets !

Marc Veyrat, magicien des herbes de montagne, part en quête des trésors parfumés du maquis d'avril : immortelle, myrte, nepita, ciste... autant de bijoux sauvages qu'il sublimerait en direct lors d'un véritable show culinaire.

À ses côtés, Aurélie Collomb-Clerc, pâtissière haut-savoyarde, réinvente la gourmandise corse en distillant ces plantes gorgées de soleil dans des douceurs inédites.

Atelier interactif en présence du public de Festi Bocca, rythmé d'astuces de chefs, d'idées de recettes et de secrets bien gardés.

Mains dans les herbes, nez dans les parfums, les jeunes du Campus de Groisy accompagneront cette aventure sensorielle. Repartez avec un carnet d'inspirations aussi riche que les senteurs du maquis.

4 personnes du public seront choisies, soyez au rendez-vous !

4 DA MANGHJÀ - LOGGIA

Les chefs invités cuisinent pour vous !
Halle de l'Arsenal **11h - 15h**

11h - 13h : Hugo Riboulet

Fenouil confit au cédrat, bisque de langoustines, figatellu frit et brocciu, réduction de nielluciu et huile de feuilles de citronnier. 18 €

13h - 15h : Denny Imbroisi

Risotto à la truffe d'été. 18 €

11h - 15h : Sébastien Bouillet

Popcorn'Cara : crumble à la farine de gaudes, praliné maïs, glace vanille, siphon caramel fleur de sel, pop-corn caramel. 8 €

10h - 18h : Plaisirs sucrés de Nicolas Paciello

1 mini M : 3,50 €. Saveurs disponibles : citron cédrat, marbré chocolat et fraise rose.

3 DA CAMPÀ**14h - 17h****Les Corses contre Le Reste du Monde**

Première manche salée le samedi à 14h : les chefs du continent devront reproduire à l'aveugle une recette emblématique de l'île. Stufatu, migliaccioli, ou fiadone... surprise !

Les chefs n'auront que l'aide d'un complice corse et d'une heure pour deviner, recréer et dresser le plat sans jamais voir le résultat final, visible uniquement par le public.

Fous rires, astuces et improvisations au programme.

Chef coach : **Romuald Royer**, Al Dente

Chefs participants :

Romuald Royer, Al Dente

Danny Khezzar, restaurants Bayview ☼ & Monsieur Claude

Florent Poulard, restaurant Monsieur P

Georgiana Viou, restaurant Rouge ☼

Jean-François Têtedoie, Café Terroir & La Cave Café Terroir

Seconde manche salée le samedi à 15h45 : cette fois, ce sont les chefs corses qui devront percer les secrets d'une grande recette du continent, gardée confidentielle jusqu'à la dernière minute.

Crêpe bretonne revisitée, garbure du Sud-Ouest, tartiflette de Haute-Savoie ou carbonnade flamande ? Ils n'auront qu'une heure pour en saisir l'âme, avec le soutien bienveillant – ou taquin – d'un chef du continent.

Chef coach : **Nicolas Stamm-Corby**, restaurant la Fourchette des Ducs ☼☼

Chefs participants :

Gérald Larrieu, restaurant Ciccio

Lionel Lebrun, restaurant A Cheda

Yvan Garach, restaurant Stella d'Oro

3 DA CAMPÀ

17h30 - 18h30

Table ronde : Comment évaluer et imaginer la place des produits régionaux dans l'alimentation ?

Lors de cette table ronde, il s'agira de balayer la thématique de la valorisation des produits locaux à travers un foisonnement de considérations et de problématiques selon diverses approches liées à la personnalité de chaque intervenant. La cuisine, la gastronomie bien entendu mais sans se priver de convoquer l'économie, l'agriculture ou la politique. Quels sont les produits locaux les mieux valorisés en Corse aujourd'hui ? Quelles comparaisons avec d'autres régions ? Quelles sont nos potentialités en la matière ? Quels sont les obstacles pour une réelle consommation ? Quels enjeux en découlent ? (circuits courts, autonomie alimentaire, évolution des habitudes alimentaires, exportation, nouvelles tendances culinaires etc.)

En présence de **Pierre Hermé** et **Marc Veyrat**.

Avec la participation de :

- **Alain Di Meglio**, adjoint à la culture et au patrimoine de la Commune de Bonifacio, modérateur de la table ronde.
- **Andrea Mattei**, ingénieure d'études et doctorante à l'Université de Corse.
- **Marie-Pierre Bianchini**, directrice par intérim de l'Office du Développement Agricole et Rural de Corse.
- **Carole Franchi**, directrice générale du Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse.
- **Fabienne Maestracci**, productrice d'huile d'olive AOP à Bonifacio et autrice.
- **Jean-Pierre Acquaviva**, ancien journaliste pour RCFM, spécialiste des petits producteurs corses et défenseur du bien manger.



6 DA IMPARÀ

Démonstrations et masterclasses exclusives.

Espace Saint-Jacques **10h30 - 18h**

10h30 - 12h : Pierre Hermé

12h30 - 13h30 : Christophe Marguin

14h - 15h : Hugo Riboulet

15h30 - 16h30 : Nicolas Paciello

17h - 18h : Georgiana Viou

AU CŒUR DU QUARTIER PISAN

Soirée rythmée par deux concerts live, pour prolonger les festivités en musique.

18h30 - 20h30 : Apéro-concert
Barbara Cardone et Vital Negroni

21h - 00h : Concert
Etern'isula



Programme

DIMANCHE 27 AVRIL

1 DA CUMPRÀ

Grand marché des producteurs et artisans.
Parking Montlaur **10h - 18h**

2 DA MANGHJÀ – CHJESA

Restauration entre food trucks et stands culinaires corses.
Parvis Église Saint-Dominique & Parvis Espace Saint-Jacques **10h - 18h**

3 DA CAMPÀ

Animations en libre accès.
Cour Carrée

10h30 - 12h

Challenge : les chefs font leur marché !

Dimanche matin, panier à la main, quatre grands chefs s'élancent sur le marché de Festi Bocca, accompagnés du public. Objectif : dénicher les plus beaux trésors des producteurs corses – fruits, légumes, herbes, charcuteries – pour composer en direct une entrée créative.

Terre, mer et maquis s'inviteront dans les assiettes... mais sans dépasser 20 euros pour quatre personnes !

Un défi durable, gourmand et engagé, qui prouve qu'avec peu, on peut faire beaucoup. Le public devient complice, partage idées, trouvailles et astuces de cuisine.

Au bout du marché : un show culinaire convivial, riche en échanges et en saveurs. Venez participer, inspirer et goûter le meilleur de la Corse ! *2 personnes du public par chef pourront participer, ne ratez pas l'occasion !*

Chefs participants :

Hugo Riboulet, restaurant GROOT La Tourte

Denny Imbroisi, restaurants Ischia, IDA, Epoca, Malro, Quindici

Georgiana Viou, restaurant Rouge ☼

Romuald Royer, Al Dente

12h30 - 13h30

Atelier découverte avec Edoardo Menna, chef exécutif du restaurant étoilé bonifacien A Finestra.

15h - 16h30**Les Corses contre Le Reste du Monde**

Festi Bocca met le feu aux poudres avec son grand jeu culinaire et populaire : Les Corses contre Le Reste du Monde. Sur le ring, deux équipes de choc : d'un côté, les chefs corses, fiers défenseurs du brocciu et de la nepita ; de l'autre, les chefs du continent, ambassadeurs du beurre salé, du piment d'Espelette et du maroilles.

Cette fois, l'affrontement se passe dans l'arène de la pâtisserie, où corses et continentaux s'unissent pour revisiter les savoir-faire et les recettes locales.

Tout au long de ce jeu effervescent, le public goûte, observe, commente et, surtout, partage ce moment de complicité culinaire.

Entre défis, improvisations et clin d'œil aux terroirs, la pâtisserie devient un jeu savoureux, à vivre et à savourer !

Venez rire, goûter, et pourquoi pas souffler une astuce aux chefs en pleine action...

Team 1, chef coach :

Vincent Guerlais, Maison Vincent Guerlais

Team 2, chef coach :

Anthony Barralon, pâtisserie Anthony Barralon x Ciccio

Participants :

À découvrir sur place !

Chefs participants :

Sébastien Bouillet, pâtissier chocolatier Bouillet

Nicolas Paciello, pâtisserie Nicolas Paciello

4 DA MANGHJÀ - LOGGIA

Les chefs invités cuisinent pour vous !

Halle de l'Arsenal **11h - 15h**

11h - 13h : Danny Khezzar

Raviole au brocciu & langoustines. 18 €

13h - 15h : Jean-François Têtedoie, Christophe Marguin et Florent Poulard

Paleron et poitrine de veau braisés au vinaigre, saucisse de veau rôtie et fricassée de légumes printaniers. 18 €

11h - 15h : Vincent Guerlais et Aurélie Collomb-Clerc

Hot éclair au brocciu. 8 €

10h - 18h : Plaisirs sucrés de Nicolas Paciello

1 mini M : 3,50 €. Saveurs disponibles : citron cédrat, marbré chocolat et fraise rose.

6 DA IMPARÀ

Démonstrations et masterclasses exclusives.

Espace Saint-Jacques **10h30 - 15h**

10h30 - 12h : Marc Veyrat

12h30 - 13h30 : Nicolas Stamm-Corby

14h - 15h : Sébastien Bouillet



Bonifacio et son patrimoine gastronomique

BONIFACIO, PERCHÉE SUR SES FALAISES DE CALCAIRE, NE SE DISTINGUE PAS SEULEMENT PAR SON PATRIMOINE HISTORIQUE, MAIS AUSSI PAR SON PATRIMOINE GASTRONOMIQUE. ICI, LA CUISINE EST ANCRÉE DANS LES TRADITIONS LOCALES ET PORTÉE PAR CEUX QUI FONT VIVRE LE TERROIR.

LE RÉSEAU NUSTRALE : VALORISER LES SAVOIR-FAIRE LOCAUX

Nustrale est un réseau d'acteurs locaux qui se positionne dans une démarche de valorisation et de développement de la production et de la consommation de produits cultivés et transformés à Bonifacio. La démarche se veut écoresponsable et collaborative. Ce réseau, soutenu par l'ADEME et à l'initiative de la commune de Bonifacio et de son Office Municipal de Tourisme, rassemble les restaurateurs, hôteliers, producteurs, artisans, épiciers et pêcheurs inscrits dans la démarche. Un logo de reconnaissance a été créé pour permettre au grand public de découvrir la démarche du territoire et de retrouver les membres engagés du réseau. Grâce à Nustrale, les produits qui arrivent dans les assiettes sont non seulement de qualité, mais aussi porteurs d'un engagement.

UNE GASTRONOMIE FAÇONNÉE PAR LA MER ET LA TERRE

La mer est bien plus qu'un simple paysage pour Bonifacio : elle est au cœur de son identité gastronomique. La pêche locale y joue un rôle central, avec une offre riche en poissons et fruits de mer. Environ 15 pêcheurs forment la prudence de Bonifacio. Seuls ces patrons-pêcheurs sont autorisés à pêcher, de manière artisanale, dans la Réserve Naturelle des Bouches de Bonifacio. Membres du réseau Nustrale, les pêcheurs de

Bonifacio font partie intégrante du paysage gastronomique bonifacien. Mais, la mer n'est pas la seule à produire de nourriture. La ville et ses environs regorgent de produits de terroir : fromages de brebis (dont le célèbre brocciu), offre maraîchère, culture de fleurs comestibles, huile d'olive, miel, porc « nustrale » viennent renforcer cette identité gastronomique. Parmi les recettes emblématiques de Bonifacio : l'aubergine à la bonifacienne et le pain des morts se transmettent, se savourent et se revisitent entre Bonifaciens comme entre chefs.

UN TERROIR VITICOLE AFFIRMÉ

Bonifacio est également une terre de vignes. Les producteurs locaux cultivent leurs parcelles avec passion pour offrir des vins aux arômes riches et variés. Que ce soit des rouges, des blancs ou des rosés, ces vins viennent compléter parfaitement la cuisine locale. A noter que sur les 4 domaines qui produisent sur le territoire de Bonifacio, un est en agriculture biologique, deux autres en agriculture raisonnée ou biodynamie. Les vignes sont riches de cépages endémiques ayant la particularité de pousser aussi bien sur un sol calcaire que granitique.



Bonifacio, ses spécialités culinaires



LE PAIN DES MORTS : UNE TRADITION BONIFACIENNE ENTRE MÉMOIRE ET GOURMANDISE

À l'approche de la Toussaint, les boulangeries de Bonifacio voient renaître une tradition aussi savoureuse que symbolique : le pain des morts, ou Üga Sécäia en bonifacien. Derrière ce nom mystérieux se cache une spécialité pâtissière unique, chargée d'histoire et d'émotion.

Traditionnellement préparé pour honorer la mémoire des défunts, ce pain sucré incarne le lien profond que les Bonifaciens entretiennent avec leurs ancêtres. Contrairement à ce que son nom pourrait laisser penser, le pain des morts n'a rien de morbide : il célèbre la vie, la transmission et le souvenir.

UNE RECETTE ANCIENNE, UN GOÛT D'ÉTERNITÉ

Composé d'ingrédients simples mais riches de sens – farine, œufs, sucre, raisins secs, huile d'olive, parfois parfumé à l'anis ou au muscat – ce pain à la texture moelleuse était autrefois préparé en famille, quelques jours avant le 2 novembre, jour des morts. On le déposait sur les tombes ou on le partageait lors des veillées funéraires, en hommage aux disparus.

Aujourd'hui, certaines familles perpétuent encore ce geste, tandis que d'autres dégustent simplement ce mets emblématique autour d'un café, en se remémorant leurs proches.

UN SYMBOLE D'IDENTITÉ LOCALE

Au-delà de sa saveur douce et de son parfum nostalgique, le pain des morts est un marqueur fort de l'identité bonifacienne. Dans cette cité perchée sur les falaises, où les traditions se transmettent souvent par le goût, il constitue un trait d'union entre passé et présent.

Les boulangers locaux, fiers de faire vivre ce patrimoine immatériel, perpétuent la recette avec le même savoir-faire qu'autrefois, respectant les gestes d'antan. Pour eux, c'est une manière de faire revivre l'âme de Bonifacio à travers chaque bouchée.

UN PATRIMOINE À PRÉSERVER

Alors que certaines traditions tendent à disparaître, le pain des morts demeure une évidence à Bonifacio, transmis de génération en génération et toujours présent sur les étals. Plus qu'une gourmandise, il est un acte de mémoire, un hommage discret mais profond, qui unit les vivants aux absents.





MAIRIE DE BONIFACIO
PALAZZU PUBLICU
bonifacio-mairie.fr

BONIFACIO, CAPITALE PITTORESQUE DE LA CORSE, VILLE D'ART ET D'HISTOIRE.

© G. Senti Laurini



BONIFACIO

Bijou aux mille facettes

**Pour un séjour gourmand,
tu pars où ?**

Bonifacio



CUISINE PROFESSIONNELLE FROID COMMERCIAL CLIMATISATION



VENTE - SAV

TÉL: 04.95.26.49.40

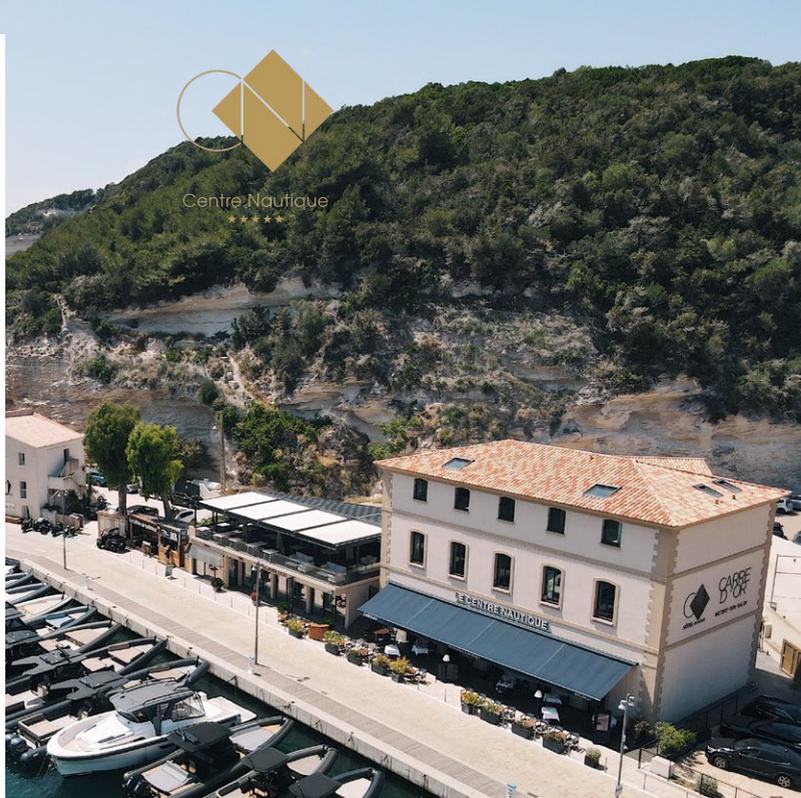
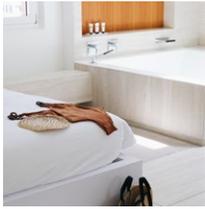


secretariat@sarih2o.fr

Route de mezzavia, 20090 Ajaccio



@SARIH2O



Centre Nautique

★★★★★



HÔTEL & SPA ★★★★★
GENOVESE

Finestra

Bonifacio



MICHELIN

2025

« Finestra est un trait d'union entre l'Italie et la Corse, nourrie de nos rencontres avec ses pêcheurs, producteurs et artisans. »

Italo Bassi et Edoardo Menna

Finestra 

51 Quai Jérôme Comparetti,
20169 Bonifacio
www.finestra-bonifacio.fr

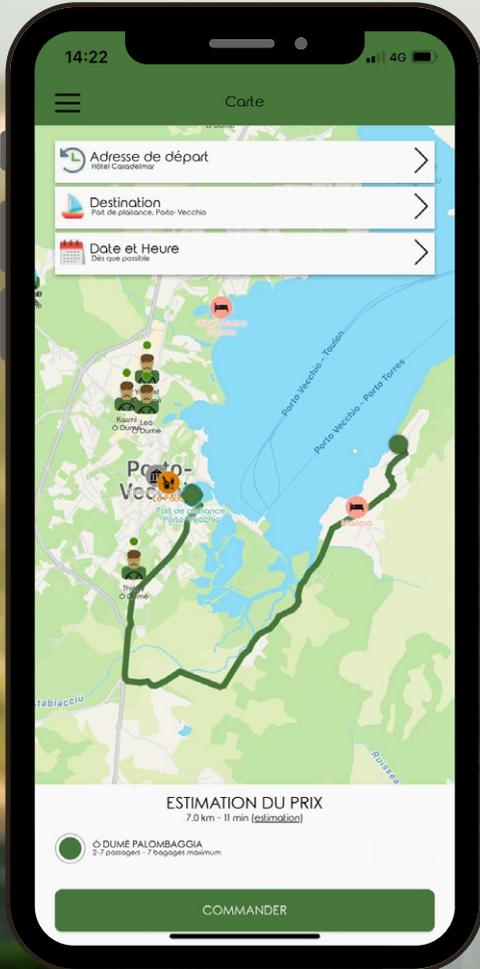


#òdumè



Ò DUMÈ

APPLI TAXI VTC



www.odume.corsica

aio@odume.corsica

+33 4 20 30 30 32



Pietra

LIMONCELLA

À DÉCOUVRIR
* À FESTI BOCCA *



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DISTILLERIE
L.N. MATTEI



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

L'avantage avec
l'assureur du coin,
C'est qu'il est du coin.

Allianz 



MARIE-LOUISE ORSUCCI

VOTRE AGENT GÉNÉRAL

Plus de 50 années d'expérience
et de présence locale,

Six conseillers à votre
disposition,

Trois agences sur l'Extrême-
Sud.



BONIFACIO

Le St-Albert - 04 95 73 59 34
orsucci.bonifacio@allianz.fr

PORTO VECCHIO

Imm. Le Sphinx - 04 95 70 15 97
orsucci.portovecchio@allianz.fr

PROPRIANO

Rue Pandolfi - 04 95 26 73 80
orsucci.propriano@allianz.fr

ÉTÉ 2025

Nos lignes régulières à destination de la Corse



 LIGNES PERMANENTES
De Service Public

 LIGNES PERMANENTES
Hors Service Public

 LIGNES SAISONNIERES
Hors Service Public

suivez-nous sur les réseaux sociaux



www.aircorsica.com

CHOISIE PAR LES MEILLEURS*



* dans les meilleurs établissements de l'hôtellerie et de la restauration

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

FESTI *Bocca* BONIFACIO

remercie ses partenaires vigneronns
à retrouver sur DA CUMPRÀ et DA MANGHJÀ.



BVZZO BUNIFAZZIU

*Clos
Canarelli*



DOMAINE
COSTA ROSSA

FM

CLOS FINIDORI



DOMAINE DE PERETTI
DELLA ROCCA



FIOR DI LECCI

DOMAINE
DE
GRANAJOLO



AOP CORSE PORTO-VECCHIO

*Domaine
de la
Murta*

Domaine
NICOLAI



DOMAINE
DE TANELLA



TARRA DI SOGNO



DOMAINE DE
TORRACCIA



DOMAINE
Solenzara

DZ DOMAINE
ZURIA
BONIFACIO



L'IMMOBILIER D'EXCEPTION ENTRE MER ET MAQUIS
www.sperone.com | +33 (0)4 95 73 13 69

SG



SOCIETE
GENERALE



 **CAMPUS^{DE}
GROISY**
FORMATEUR DEPUIS 1973

Plus de 50 ans de savoir-faire et une vision moderne, affranchie et agile de la formation par apprentissage au service des professionnels.



©Patric Rougereau



www.campusdegroisy.com

MERCI À NOS PARTENAIRES !



Mairie de BONIFACIO
PALAZZU PUBLICU
bonifacio-mairie.fr



CHAMBRE
DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE
DE CORSE



BONIFACIO



COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES
DU SUD CORSE



CILETTIMITÀ di CORSICA
COLLECTIVITÉ DE CORSE

Agenzia di u Turismu
di a Corsica
Agence du Tourisme
de la Corse



HÔTEL & SPA
GENOVESE



Centre Nautique



DISTILLERIE
L.N. MATTEI

Hertz
EN CORSE

Allianz
Marie-Louise ORSUCCI



Finestra
by Italo Bossi

SG SOCIÉTÉ GÉNÉRALE



CAMPUS
GROISY
FORMATION DEPUIS 1973

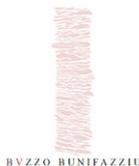
corse
matin
A Corsica in Fatti



IMMOBILIERE
Sperone



PIERRE HERMÉ
PARIS



Clos
Canarelli



FM
CLOS FINIDORI



Domaine
de la
Murta



DOMAINE DE

TORRACCIA

DOMAINE
Solenzara

DZ DOMAINE
ZURIA
BONIFACIO

FESTI *Bocca* BONIFACIO

**Quartier pisan - Haute-Ville
20169 - Bonifacio - Corse
www.festibocca.fr**



Festi Bocca



@festibocca

HORAIRES

Samedi : 10h-00h
Dimanche : 10h-18h

TARIFS

7,50 € 1 journée / 11 € 2 journées

RÉSERVATION

festibocca.fr

FESTI BOCHE ASSOCIATION

contact@festibocca.fr